

Warszawa, dnia 23 grudnia 2015 r.

Poz. 2175

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA FINANSÓW¹⁾**

z dnia 11 grudnia 2015 r.

w sprawie maksymalnych norm dopuszczalnych ubytków i dopuszczalnych norm zużycia wyrobów akcyzowych

Na podstawie art. 85 ust. 5 ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz. U. z 2014 r. poz. 752, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wysokość maksymalnych norm dopuszczalnych ubytków niektórych wyrobów akcyzowych powstających w czasie wykonywania niektórych czynności, w trakcie których może dojść do powstania ubytków wyrobów akcyzowych;
- 2) szczegółowy zakres i sposób ustalania norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych lub dopuszczalnych norm zużycia wyrobów akcyzowych;
- 3) sposób rozliczania ubytków wyrobów akcyzowych, w szczególności w przypadkach rozpoczęcia czynności, w trakcie których może dojść do powstania ubytków wyrobów akcyzowych, lub zmiany warunków technicznych i technologicznych przy dokonywaniu tych czynności, do czasu ustalenia w tych przypadkach przez właściwego naczelnika urzędu celnego norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych.

§ 2. 1. Ustala się maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie wykonywania niektórych czynności, w trakcie których może dojść do powstania ubytków:

- 1) alkoholu etylowego nieskażonego o objętościowej mocy alkoholu 80% obj. lub większej, alkoholu etylowego i pozostałych wyrobów alkoholowych, o dowolnej mocy, skażonych, objętych pozycją CN 2207, zwanych dalej „alkoholem etylowym”,
- 2) alkoholu etylowego nieskażonego o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80% obj.; wódek, likierów i pozostałych napojów spirytusowych, objętych pozycją CN 2208, zwanych dalej „napojami spirytusowymi” oraz ich półproduktów

– w wysokości określonej w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Ubytki alkoholu etylowego wyraża się w jednostkach objętości alkoholu etylowego „100% vol.”, a w przypadku alkoholu etylowego skażonego, w jednostkach masy.

§ 3. Ustala się maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie wykonywania niektórych czynności, w trakcie których może dojść do powstania ubytków piwa objętego pozycją CN 2203 00, w wysokości określonej w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 4. Ustala się maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie wykonywania niektórych czynności, w trakcie których może dojść do powstania ubytków:

- 1) win ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi, moszczu gronowego innego niż ten objęty pozycją CN 2009, objętych pozycją CN 2204,

¹⁾ Minister Finansów kieruje działem administracji rządowej – finanse publiczne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Finansów (Dz. U. poz. 1900).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2014 r. poz. 1559, 1662 i 1877 oraz z 2015 r. poz. 18, 211, 978, 1269, 1479, 1649, 1844, 1893 i 1932.

- 2) wermutu i pozostałych win ze świeżych winogron aromatyzowanych roślinami lub substancjami aromatycznymi, objętych pozycją CN 2205,
- 3) pozostałych napojów fermentowanych (na przykład cydr (cidr), perry i miód pitny); mieszanek napojów fermentowanych oraz mieszanek napojów fermentowanych i napojów bezalkoholowych, gdzie indziej niewymienionych ani niewłączonych, objętych pozycją CN 2206 00

– zwanych dalej „wyrobami winiarskimi”, w wysokości określonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

§ 5. 1. Ubytki wyrobów akcyzowych:

- 1) olejów lekkich i preparatów oznaczonych kodami CN od 2710 11 11 do 2710 11 90 oraz ich mieszanin z biokomponentami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o biokomponentach i biopaliwach ciekłych (Dz. U. z 2015 r. poz. 775), zwanymi dalej „biokomponentami”,
- 2) olejów średnich oznaczonych kodami CN od 2710 19 11 do 2710 19 29,
- 3) olejów ciężkich oznaczonych kodami CN od 2710 19 31 do 2710 19 69 oraz ich mieszanin z biokomponentami,
- 4) niewymienionych w załączniku nr 2 do ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym, zwanej dalej „ustawą”, opodatkowanych stawką akcyzy inną niż stawka zerowa,
- 5) określonych w załączniku nr 2 do ustawy, opodatkowanych zerową stawką akcyzy ze względu na ich przeznaczenie – powstające w czasie ich przyjęcia do magazynu, magazynowania, przeładunku w składzie podatkowym oraz wydania z magazynu rozlicza się narastająco za okresy roczne.

2. Ubytki wyrobów akcyzowych, o których mowa w ust. 1 pkt 1–3, powstające w czasie ich przemieszczania rurociągiem przesyłowym dalekosiężnym rozlicza się narastająco za okresy roczne, łącznie dla wszystkich wysłanych w tym okresie paliw ciekłych, uwzględniając sumę stwierdzonych nadwyżek, bez względu na odbiorcę i rodzaj paliwa ciekłego.

§ 6. Ubytki wyrobów węglowych wyraża się w kilogramach i rozlicza się oddzielnie dla każdej pozycji CN.

§ 7. 1. Ustala się maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie magazynowania:

- 1) cygar, cygaretek i papierosów, w opakowaniach jednostkowych, w wysokości nie większej niż 0,002% ilości wydanej z magazynu;
- 2) tytoniu do palenia, określonego w art. 98 ust. 5 ustawy, w opakowaniach jednostkowych, w wysokości nie większej niż 0,005% masy wydanej z magazynu.

2. Rozliczenia ubytków wyrobów, o których mowa w ust. 1, dokonuje się za okresy kwartalne.

§ 8. 1. Podstawą ustalania przez właściwego naczelnika urzędu celnego wysokości norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych lub dopuszczalnych norm zużycia wyrobów akcyzowych jest:

- 1) wysokość rzeczywistych ubytków wyrobów akcyzowych lub rzeczywistego zużycia wyrobów akcyzowych w ostatnim okresie obrachunkowym lub
- 2) badanie rzeczywistych ubytków wyrobów akcyzowych lub rzeczywistego zużycia wyrobów akcyzowych, lub
- 3) ocena zaawansowania technologicznego stosowanych urządzeń i technologii.

2. Badania wysokości ubytków wyrobów akcyzowych dokonuje się w przypadkach przekazania do eksploatacji nowego (lub po remoncie) działu produkcyjnego, wprowadzenia zmian technicznych lub technologicznych, które mogą mieć wpływ na wysokość ubytków, lub rozpoczęcia produkcji nowego wyrobu.

§ 9. Jeżeli ubytek wyrobów akcyzowych powstał w wyniku popełnienia przestępstwa przeciwko mieniu lub wynika z zawinonego działania lub zaniechania podatnika, a ustalenie wielkości tego ubytku nie jest możliwe, wysokość ubytku wyrobu akcyzowego ustala się w drodze oszacowania.

§ 10. W przypadku rozpoczęcia przez podatnika działalności gospodarczej w zakresie wyrobów akcyzowych, do czasu ustalenia przez właściwego naczelnika urzędu celnego norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych, powstałe ubytki wyrobów akcyzowych rozlicza się w wysokości równej rzeczywistym stratom wyrobów akcyzowych, nie dłużej jednak niż przez okres sześciu miesięcy, licząc od miesiąca następującego po miesiącu, w którym rozpoczęto produkcję, magazynowanie, przerób, zużycie lub przewóz.

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.³⁾

Minister Finansów: *P. Szalamacha*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 24 lutego 2009 r. w sprawie maksymalnych norm dopuszczalnych ubytków i dopuszczalnych norm zużycia wyrobów akcyzowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 1526 oraz z 2015 r. poz. 1343), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 24 lipca 2015 r. o zmianie ustawy o podatku akcyzowym oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 1479 i 1932).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Finansów
z dnia 11 grudnia 2015 r. (poz. 2175)

Załącznik nr 1**MAKSYMALNE NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW ALKOHOLU ETYLOWEGO**

I.1. Przy rektyfikowaniu alkoholu etylowego surowego oraz innego alkoholu etylowego nieoczyszczonego dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego, określone procentowo od ilości alkoholu etylowego wprowadzonego do aparatu destylacyjnego, wynoszą:

- 1) dla aparatów o działaniu okresowym:
 - a) przy wydajności do 7000 dm³ alkoholu etylowego rektyfikowanego 100% vol. na dobę 0,75%;
 - b) przy wydajności ponad 7000 dm³ alkoholu etylowego rektyfikowanego 100% vol. na dobę 0,65%;
- 2) dla aparatów o działaniu ciągłym:
 - a) przy wydajności do 10 000 dm³ alkoholu etylowego rektyfikowanego 100% vol. na dobę 0,63%;
 - b) przy wydajności od 10 000 dm³ do 25 000 dm³ alkoholu etylowego rektyfikowanego 100% vol. na dobę 0,53%;
 - c) przy wydajności powyżej 25 000 dm³ alkoholu etylowego rektyfikowanego 100% vol. na dobę 0,49%;
- 3) dla aparatów pracujących w procesie doświadczalnym normy ubytków, o których mowa w pkt 1 i 2, podwyższa się o 1,0 pkt.

2. Przy dodatkowym oczyszczaniu alkoholu etylowego rektyfikowanego wysokość ubytków, o których mowa w ust. 1, zmniejsza się o 0,25 pkt.

3. Wydajność dobową dla poszczególnych gatunków rektyfikatów ustala się w oparciu o średnią godzinową wydajność pomnożoną przez 24.

4. Przy odwadnianiu alkoholu etylowego dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego wynoszą 0,75% ilości alkoholu etylowego wprowadzonego do aparatu destylacyjnego, z tym że w przypadku stosowania metody sit molekularnych dopuszczalne ubytki wynoszą 1,0% ilości alkoholu etylowego wprowadzonego do urządzeń odwadniających.

5. Do ubytków przy rektyfikacji i odwadnianiu alkoholu etylowego zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych i przy pobieraniu prób z klosza alkoholu etylowego, związane z badaniem przebiegu tych procesów.

II.1. Przy produkcji napojów spirytusowych i spirytusu butelkowanego dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego, określone w przeliczeniu na alkohol etylowy 100% vol., zawarty w przekazanych do magazynu gotowych wyrobach, wynoszą:

- 1) dla wódek, z wyłączeniem wymienionych w poz. 2 1,7%;
- 2) dla wódek smakowych i ziołowych 2,3%;
- 3) dla okowit (wódek naturalnych) zbożowych 2,3%;
- 4) dla okowit (wódek naturalnych) pozostałych 2,6%;
- 5) dla brandy (weinbrand), brandy zbożowej, rumu i whisky (whiskey) 2,6%;
- 6) dla napojów spirytusowych jałowcowych, kminkowych, anyżowych i gorzkich (bitter) 2,6%;
- 7) dla napojów spirytusowych owocowych 3,3%;
- 8) dla likierów, z wyłączeniem wymienionych w pkt 10 i 11 3,6%;
- 9) dla kremów 4,3%;
- 10) dla likierów z dodatkiem jajka 4,8%;
- 11) dla likieru jajecznego (advocaat, avocat lub advokat) i likieru z dodatkiem przetworów mlecznych 5,8%;
- 12) dla spirytusu butelkowanego 2,0%.

2. Dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego, o których mowa w ust. 1, obejmują straty powstałe w cyklu produkcyjnym, niezależnie od ilości oddziałów produkcyjnych i ich lokalizacji, z wyłączeniem ubytków powstałych w czasie magazynowania (leżakowania) i wydawania półproduktów oraz maderyzacji alkoholu etylowego surowego.

3. Do ubytków alkoholu etylowego w cyklu produkcyjnym zalicza się również:

- 1) ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych związane z badaniem przebiegu procesu produkcji;
- 2) ubytki związane z likwidacją nienaprawialnych braków napojów spirytusowych i spirytusu butelkowanego.

4. W przypadku niezakończonego cyklu produkcji napojów spirytusowych i spirytusu butelkowanego ustala się niżej wymieniony podział norm dopuszczalnych ubytków, o których mowa w ust. 1, przy czym dopuszczalne ubytki powstające w czasie sporządzania zestawu są ustalane od ilości alkoholu etylowego zawartego w przekazanym (sprzedanym) wyrobie, a dopuszczalne ubytki powstające w trakcie rozlewu – od ilości alkoholu etylowego zawartego w gotowych wyrobach przekazanych do magazynu:

Poz.	Napoje spirytusowe	Sporządzenie zestawu w %	Rozlanie zestawu w %
1	wódki, z wyłączeniem wymienionych w poz. 2	0,5	1,2
2	wódki smakowe i ziołowe	1,0	1,3
3	okowity (wódki naturalne) zbożowe	1,0	1,3
4	okowity (wódki naturalne) pozostałe	1,0	1,6
5	brandy (weinbrand), brandy zbożowa, rum i whisky (whiskey)	1,0	1,6
6	napoje spirytusowe jałowcowe, kminkowe, anyżowe i gorzkie (bitter)	1,0	1,6
7	napoje spirytusowe owocowe	1,5	1,8
8	likieri, z wyłączeniem wymienionych w poz. 10 i 11	1,8	1,8
9	kremy	1,75	2,55
10	likieri z dodatkiem jajka	2,0	2,8
11	likier jajeczny (advocaat, avocad lub advokat) i likier z dodatkiem przetworów mlecznych	2,5	3,3
12	spirytus butelkowany	0,5	1,5

III.1. Przy maderyzacji alkoholu etylowego surowego dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego ustala się na każdy dzień maderyzacji, od objętości pobranego alkoholu etylowego 100% vol. w wysokości:

- 1) w naczyniach metalowych 0,09%;
- 2) w naczyniach kamionkowych 0,075%.

2. Okres trwania maderyzacji przyjęty do obliczania ubytków wynosi dla alkoholu etylowego surowego nie więcej niż:

- 1) zbożowego 12 tygodni;
- 2) owocowego 16 tygodni.

3. Dopuszczalne ubytki alkoholu etylowego powstałe przy maderyzacji rozlicza się łącznie z ubytkami określonymi w części II ust. 1.

IV.1. Naturalne ubytki powstające w czasie magazynowania alkoholu etylowego, liczone w stosunku do objętości alkoholu etylowego 100% vol., nie mogą przekroczyć:

- 1) w czasie przechowywania – 0,0007% od sumy dziennych pozostałości alkoholu etylowego; podstawą obliczenia tej sumy są codzienne stany alkoholu etylowego wykazywane w ewidencji magazynowej;

- 2) przy przyjęciu alkoholu etylowego do magazynu:
 - a) jeżeli przyjęcia dokonano sposobem wagowym – 0,05% od ilości określonej w dokumencie sprawdzenia i przyjęcia, przeliczonej w oparciu o urzędowe tabele alkoholometryczne na jednostki objętościowe; nie dotyczy to przyjęcia przy zastosowaniu wagi zbiornikowej,
 - b) jeżeli przyjęcia dokonano sposobem objętościowym – 0,10% ilości ustalonej w cysternie, w której dostarczono alkohol etylowy,
 - c) w przypadku przewodowego przemieszczenia alkoholu etylowego wewnątrz jednostki gospodarczej – 0,025% od ilości przyjętej ustalonej w dziale przyjmującym alkohol etylowy;
- 3) przy wydawaniu alkoholu etylowego z magazynu:
 - a) 0,09% od ilości wydanej,
 - b) w przypadku przewodowego przemieszczenia alkoholu etylowego wewnątrz jednostki gospodarczej – 0,025% od ilości wydanej, ustalonej w dziale odbierającym alkohol etylowy.

2. Rozliczenia ubytków w magazynie alkoholu etylowego dokonuje się, porównując rzeczywisty ubytek wszystkich magazynowanych rodzajów alkoholu etylowego nieskażonego z sumą ubytków, wyliczoną na podstawie norm ustalonych w ust. 1.

3. Przy magazynowaniu alkoholu etylowego skażonego stosuje się normy ubytków w wysokości ustalonej w ust. 1, liczone w stosunku do masy tego alkoholu etylowego, oddzielnie dla każdego alkoholu etylowego skażonego określonym skażalnikiem.

4. Przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się do gorzelnii rolniczych, w których magazynowanie alkoholu etylowego odbywa się w systemie magazynu zamkniętego.

V.1. Przy magazynowaniu półproduktów zawierających alkohol etylowy (nalewów, soków owocowych konserwowanych alkoholem etylowym, alkoholu etylowego owocowego lub zestawów napojów spirytusowych, o których mowa w części II ust. 1 pkt 2–11) normy ubytków, liczone procentowo od sumy dziennych pozostałości alkoholu etylowego zawartego w półproduktach, wynoszą:

- 1) dla półproduktów o mocy do 25% vol. przechowywanych w naczyniach drewnianych – 0,005%, a w naczyniach metalowych lub innych – 0,0025%;
- 2) dla półproduktów o mocy powyżej 25% vol. przechowywanych w naczyniach drewnianych i kamionkowych o pojemności do 600 litrów – 0,0115%, a w naczyniach drewnianych i kamionkowych o pojemności ponad 600 litrów – 0,01%;
- 3) dla półproduktów o mocy powyżej 25% vol. przechowywanych w naczyniach metalowych – 0,0018%.

2. Przy leżakowaniu alkoholu etylowego owocowego, winnego, zbożowego lub specjalnego, normy ubytków alkoholu etylowego, liczone procentowo od sumy dziennych pozostałości, wynoszą:

- 1) w naczyniach drewnianych o pojemności do 600 litrów 0,0115%;
- 2) w naczyniach o pojemności ponad 600 litrów:
 - a) drewnianych 0,01%,
 - b) metalowych 0,0018%;
- 3) przy leżakowaniu whisky 0,03%.

3. Podstawą obliczenia sumy dziennych pozostałości alkoholu etylowego zawartego w półproduktach, o których mowa w ust. 1 i 2, są ichienne stany wykazywane w ewidencji magazynowej.

4. Przy wydawaniu z naczyń produkcyjnych półproduktów, o których mowa w ust. 1 i 2, stosuje się normy ubytków naturalnych, liczone w stosunku do wydanej ilości tych półproduktów w wysokości:

- 1) dla nalewów na owoce świeże 10,0%;
- 2) dla nalewów na owoce suszone 9,0%;
- 3) dla soków owocowych konserwowanych alkoholem etylowym (morsów) o mocy do 25% vol. 4,0%;
- 4) dla soków owocowych konserwowanych alkoholem etylowym (morsów) o mocy od 25% do 70% vol. 4,5%;
- 5) dla alkoholu etylowego owocowego i destylatów 3,0%.

5. W magazynach półproduktów napojów spirytusowych, o których mowa w części II ust. 1 pkt 2–11, ogólny ubytek magazynowy alkoholu etylowego zawartego we wszelkiego rodzaju półproduktach porównuje się z sumą dopuszczalnych ubytków alkoholu etylowego zawartego w tych półproduktach. Wyniki obrachunków przeprowadzonych w magazynach półproduktów nie mogą być kompensowane wynikami obrachunków przeprowadzonych w magazynach alkoholu etylowego lub w działach produkcyjnych, z wyjątkiem przypadku magazynowania (przechowywania) półproduktów w pomieszczeniach działów produkcyjnych napojów spirytusowych.

VI. Ubytki alkoholu etylowego powstałe przy oddzielaniu osadów z półproduktów (opróżnienie naczyń) oraz w wyniku obróbki nowych naczyń drewnianych (ługowanie), a także przy płukaniu naczyń służących do transportu, jeżeli zostały ustalone w obecności uprawnionego na podstawie odrębnych przepisów pracownika organu podatkowego, uznaje się za dozwolone i rozlicza oddzielnie.

VII.1. Przy magazynowaniu napojów spirytusowych i spirytusu w opakowaniach jednostkowych normy ubytków naturalnych alkoholu etylowego, liczone procentowo od objętości alkoholu etylowego 100% vol. zawartego w wyrobach gotowych wydanych z magazynu, ustala się w wysokości nie wyższej niż:

- 1) 0,07% – w przypadku opakowań szklanych;
- 2) 0,035% – w przypadku innych opakowań.

2. Rozliczenia ubytków alkoholu etylowego magazynowanego w opakowaniach jednostkowych dokonuje się za okresy kwartalne.

VIII. Ubytki alkoholu etylowego, których normy ustalono w częściach I–V, rozlicza się narastająco za okresy roczne.

IX.1. Przy przewozie alkoholu etylowego, napojów spirytusowych lub ich półproduktów naturalny ubytek liczony w stosunku do wysłanej objętości alkoholu etylowego 100% vol. nie może przekroczyć:

- 1) w cysternach samochodowych 0,10%;
- 2) w cysternach kolejowych 0,01% za każdy dzień przewozu;
- 3) w innych naczyniach służących do transportu 0,04% za każdy dzień przewozu, przy czym dzień wysłania i dzień przyjęcia przesyłki liczy się jako jeden dzień przewozu.

2. W przypadku przelewu wyrobów, o których mowa w ust. 1, do innych naczyń podczas przewozu naturalny ubytek nie może przekroczyć 0,15% ilości przelanej, przy czym pierwszy i ostatni dzień przewozu tych wyrobów w tych samych naczyniach służących do transportu liczy się jako jeden dzień.

3. Normy dozwolonych ubytków ustalone w ust. 1 powiększa się o:

- 1) 0,09 pkt – gdy pomiar był dokonany w zbiorniku dostawcy;
- 2) 0,25 pkt – gdy pomiar był dokonany w zbiorniku odbiorcy, a wyrób dostarczono w cysternie;
- 3) 0,35 pkt – gdy pomiar był dokonany w zbiorniku odbiorcy, a wyrób dostarczono w innych niż cysterna naczyniach służących do transportu.

4. Ubytki alkoholu etylowego, napojów spirytusowych lub ich półproduktów, których normy ustalono w ust. 1–3, rozlicza się narastająco za okresy kwartalne, łącznie dla wszystkich przesyłek wysłanych w tym okresie do tego samego odbiorcy, uwzględniając sumę stwierdzonych nadwyżek oddzielnie dla poszczególnych wyrobów skażonych i nieskażonych.

5. Naturalny ubytek powstający w czasie przewozu napojów spirytusowych i spirytusu w opakowaniach jednostkowych, liczony procentowo od objętości alkoholu etylowego 100% vol., nie może przekroczyć:

- 1) 0,04% – w przypadku opakowań szklanych;
- 2) 0,02% – w przypadku innych opakowań.

MAKSYMALNE NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW PIWA

I.1. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji piwa wynoszą:

Piwo o zawartości ekstraktu w brzeczce podstawowej (stopnie Plato)	Dopuszczalne ubytki ogółem % brzeczki gorącej
do 15,0	20
powyżej 15,0	22

2. Normy dopuszczalnych ubytków, o których mowa w ust. 1, dzieli się na poszczególne fazy produkcyjne, właściwe dla browaru: warzelnia, fermentacja i leżakownia lub tankofermentory oraz rozlew odrębnie dla każdego rodzaju piwa z określeniem wskaźników procentowych rozlewu piwa do różnych naczyń służących do transportu.

3. W przypadku schładzania brzeczki gorącej za pomocą tacy normy ubytków ustalone w ust. 1 podwyższa się o 3 pkt.

4. W przypadku pasteryzacji piwa w butelkach w browarze o rocznej produkcji do 20 tys. hl piwa normy ubytków ustalone w ust. 1 podwyższa się o 3 pkt.

5. Jeżeli w trakcie obrachunku miesięcznego zostanie stwierdzone, iż faktyczne wskaźniki procentowe rozlewu do butelek i beczek (lub innych pojemników) różnią się od przyjętych przy ustaleniu norm dopuszczalnych ubytków ogółem więcej niż o 5 pkt, podatnik dokonuje za okres objęty obrachunkiem korekty miesięcznych obrotów w ewidencji piwa gotowego, uwzględniając normy ubytków ustalonych przez właściwego naczelnika urzędu celnego przy rozlewie do różnych rodzajów naczyń.

6. W przypadku sprzedaży brzeczki gorącej lub piwa będącego w toku produkcji ustalenie normy dopuszczalnego ubytku następuje przez odniesienie ubytków (zaników) fazowych do odpowiednich etapów produkcji przebytych u sprzedającego.

7. Do ubytków powstających w czasie produkcji piwa zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych związane z kontrolą produkcji i oceną wyrobów gotowych.

II.1. Dopuszczalne ubytki powstające przy magazynowaniu piwa w butelkach lub puszkach ustala się w wysokości nie większej niż 0,02% ilości wydanej z magazynu. Rozliczenia ubytków z powodu strat magazynowych dokonuje się za okresy kwartalne.

2. Dopuszczalne ubytki powstające w czasie przewozu piwa w butelkach lub puszkach ustala się w wysokości nie większej niż 0,04% ilości piwa pobranego do przewozu ustalonej na podstawie dokumentu przewozu. Ubytki te są rozliczane odrębnie dla każdej przesyłki piwa.

III.1. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstające podczas przewozu piwa cysternami wynoszą:

Czynności powodujące powstanie ubytku	Jednostka miary	Ubytki w %	Podstawa odniesienia
1) załadunek	dm ³	0,30	ilość nadana
2) wyładunek	dm ³	0,30	ilość ustalona w legalizowanym naczyniu służącym do transportu
3) wyładunek	dm ³	0,50	ilość przyjęta w zbiorniku odbiorcy
4) przewóz	dm ³	0,20	ilość nadana

- 1) norma ubytku naturalnego z tytułu załadunku (poz. 1 tabeli) przysługuje nadawcy;
- 2) normę ubytku naturalnego z tytułu wyładunku (poz. 3 tabeli) stosuje się wówczas, gdy podczas przyjęcia przesyłki piwa nie można ustalić jego ilości w naczyniu służącym do transportu; ubytek dopuszczalny obliczony na podstawie tej normy należy porównać z różnicą między ilością piwa określoną w dokumencie przewozu a ilością tego piwa określoną w dokumencie przyjęcia;
- 3) normy ubytków ustalone w tabeli stosuje się niezależnie od pory roku, odległości i czasu przewozu.

2. W razie konieczności przelania piwa podczas przewozu dopuszczalny ubytek nie może przekroczyć 0,3% ilości przelanej.

MAKSYMALNE NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW WYROBÓW WINIARSKICH

I.1. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji wyrobów winiarskich wynoszą (w procentach):

Faza produkcji	Wina gronowe, wermuty gronowe i inne wina ze świeżych winogron przyprawionych roślinami lub substancjami aromatycznymi	Napoje fermentowane			
		miody pitne			pozostałe
		trójniak, czwórniak	dwójniak	półtorak	
I	3,0	3,5	3,5	3,5	3,0
II	4,0	4,0	7,0	7,5	3,5

2. I faza obejmuje cykl produkcyjny od sporządzenia nastawu do zakończenia procesu fermentacji i przekazania wyrobu winiarskiego na leżakownię.

II faza obejmuje cykl produkcyjny od chwili przyjęcia wyrobu winiarskiego do leżakowni i zakończenia wszystkich czynności produkcyjnych oraz napełnienia opakowań jednostkowych.

3. Wysokość ubytków należy obliczać w procentach:

- 1) w I fazie od ilości nastawów obciążonych i przekazanych do II fazy w okresie obrachunkowym, bez względu na to, w jakim okresie nastawy zostały sporządzone, z tym że objętość wyrobu winiarskiego w okresie fermentacji burzliwej może być większa od objętości ustalonej w nastawie maksymalnie o 3%;
- 2) w II fazie od ilości otrzymanego wyrobu winiarskiego po zakończeniu fermentacji głównej, przyjętego do leżakowni oraz od zwiększających objętość dodatków;
- 3) w przypadku przerobu wyrobu winiarskiego pochodzącego z zakupu od ilości wyrobu winiarskiego wziętego do dalszego przerobu.

4. Każda z faz procesu produkcyjnego podlega odrębnemu rozliczeniu, przy czym niewykorzystane dozwolone ubytki lub stwierdzone nadwyżki w jednej fazie nie mogą być wykorzystane na pokrycie nadmiernych ubytków w drugiej fazie.

Niewykorzystane dozwolone ubytki lub stwierdzone nadwyżki w jednym rodzaju wyrobu winiarskiego nie mogą być wykorzystane na pokrycie nadmiernych ubytków w innym rodzaju.

Dozwolone ubytki niewykorzystane w roku obrachunkowym są przenoszone na następny rok w rzeczywistej wysokości, jednakże nie wyższej od wysokości dopuszczalnych ubytków, obliczonych od równocześnie przenoszonych ilości napojów.

5. Przy produkcji wyrobów winiarskich z moszczu świeżego (niemagazynowanego), normy ubytków ustalone w ust. 1 dla I fazy produkcji podwyższa się o 0,8 pkt.

6. Przy produkcji wyrobów winiarskich musujących normy ubytków ustalone w ust. 1 dla II fazy produkcji podwyższa się o 2 pkt.

7. W przypadku stosowania uzupełniających procesów lub operacji technologicznych dopuszczalne ubytki ustalone w ust. 1 dla II fazy podwyższa się:

- 1) przy maderyzacji o 1 pkt,
- 2) przy gazowaniu o 2 pkt

– od ilości wyrobów winiarskich wziętej do tych operacji.

8. Przy ponownym przerobie wyrobów winiarskich zwróconych z handlu lub z magazynu wyrobów gotowych ustala się maksymalne dopuszczalne ubytki w wysokości 2% ilości przyjętej do przerobu.

9. Przy sprzedaży (wysyłce) wyrobów winiarskich luzem na zasadzie pisemnych uzgodnień między zainteresowanymi podatnikami następuje podział ubytków II fazy, w zależności od zaawansowania procesu technologicznego u sprzedawcy.

10. Przepis ust. 8 stosuje się również przy przerobieniu własnych wyrobów winiarskich.

11. Do ubytków powstających przy produkcji wyrobów winiarskich zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych związane z kontrolą przebiegu produkcji i oceną wyrobów gotowych.

II. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków przy przerobieniu wyrobów winiarskich pochodzących z zakupu nie mogą przekroczyć 3,0%. Przepis części I ust. 6 stosuje się odpowiednio.

III.1. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie magazynowania wyrobów winiarskich w butelkach (stłuczka magazynowa) lub w innych opakowaniach jednostkowych ustala się w wysokości nie większej niż 0,03% ilości wydanej z magazynu. Rozliczenia ubytków powstających w czasie magazynowania dokonuje się za okresy kwartalne.

2. Dopuszczalne ubytki powstające w czasie przewozu wyrobów winiarskich w butelkach lub w innych opakowaniach jednostkowych ustala się w wysokości nie większej niż 0,04% ilości wyrobów winiarskich pobranych do przewozu, ustalonej na podstawie dokumentu przewozu. Ubytki te są rozliczane odrębnie dla każdej przesyłki wyrobów winiarskich.

IV.1. Maksymalne normy dopuszczalnych ubytków powstające podczas przewozu wyrobów winiarskich cysternami wynoszą:

Czynności powodujące powstanie ubytku	Jednostka miary	Ubytki w %	Podstawa odniesienia
1) załadunek	dm ³	0,30	ilość nadana
2) wyładunek	dm ³	0,30	ilość ustalona w legalizowanym naczyniu służącym do transportu
3) wyładunek	dm ³	0,50	ilość przyjęta w zbiorniku odbiorcy
4) przewóz	dm ³	0,20	ilość nadana

- 1) norma ubytku naturalnego z tytułu załadunku (poz. 1 tabeli) przysługuje nadawcy, jeżeli pomiar ilości nadanej został dokonany w naczyniu służącym do transportu;
- 2) normę ubytku naturalnego z tytułu wyładunku (poz. 3 tabeli) stosuje się wówczas, gdy podczas przyjęcia przesyłki wyrobu winiarskiego nie można ustalić jego ilości w naczyniu służącym do transportu; ubytek dopuszczalny obliczony na podstawie tej normy należy porównać z różnicą między ilością wyrobu winiarskiego określoną w dokumencie przewozu a ilością tego wyrobu określoną w dokumencie przyjęcia;
- 3) zasadę określoną w pkt 2 stosuje się odpowiednio w przypadku wyładunku wyrobów winiarskich przewożonych transportem kolejowym;
- 4) normy ubytków ustalone w tabeli obowiązują niezależnie od pory roku, odległości i czasu przewozu.

2. W razie konieczności przelania wyrobu winiarskiego podczas przewozu, dopuszczalny ubytek nie może przekroczyć 0,3% ilości przelanej.