DZIENNIK USTAW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 25 września 2019 r.

Poz. 1823

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA FINANSÓW[1)]

z dnia 17 września 2019 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie ewidencji i innych dokumentacji dotyczących wyrobów akcyzowych i znaków akcyzy

Na podstawie art. 138s ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz. U. z 2019 r. poz. 864, 1123, 1495, 1501, 1520 i 1556) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 27 marca 2018 r. w sprawie ewidencji i innych dokumentacji dotyczących wyrobów akcyzowych i znaków akcyzy (Dz. U. z 2019 r. poz. 843) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 8 w ust. 1 w zdaniu pierwszym skreśla się wyrazy „i opatrzone pieczęcią podmiotu prowadzącego dokumentację”;

2) w § 17 w ust. 1 w pkt 2 wyrazy „wysokość dopuszczalnych ubytków wyrażoną w procentach i w hektolitrach” zastępuje się wyrazami „wysokość strat ogółem wyrażoną w hektolitrach”;

3) załączniki nr 1–9 do rozporządzenia otrzymują brzmienie określone odpowiednio w załącznikach nr 1–9 do niniejszego rozporządzenia;

4) załączniki nr 14 i 15 do rozporządzenia otrzymują brzmienie określone odpowiednio w załącznikach nr 10 i 11 do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Podmioty, które w dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia prowadzą ewidencje i inne dokumentacje dotyczące wyrobów akcyzowych i znaków akcyzy, mogą stosować wzory dokumentacji określone w załącznikach nr 1–9, 14 i 15 do rozporządzenia zmienianego w § 1, w brzmieniu dotychczasowym, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2019 r.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 października 2019 r.

Minister Finansów: wz. *M. Morawiecki*

---

1) Minister Finansów kieruje działem administracji rządowej – finanse publiczne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 6 czerwca 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Finansów (Dz. U. poz. 1059).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Finansów
z dnia 17 września 2019 r. (poz. 1823)

Załącznik nr 1

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

KSIĘGA KONTROLI

przerobu alkoholu etylowego na ocet w ……. za rok …….. .
(miejsce prowadzenia działalności)

Data	Obroty alkoholem etylowym					Obroty denaturatem octowym					Obroty zacierem						Przychody octu luzem				Uwagi
	numer referencyjny e-DD albo lokalny numer referencyjny umieszczony w dokumencie zastępującym e-DD	dm^3 100 % vol				dm^3 100%	dm^3	% vol	dm^3		dm^3		% vol	dm^3			w przeliczeniu na ocet 10 % w dm^3				
		przyjęto wg e-DD albo dokumentu zastępującego e-DD	pobrano do produkcji	pozostaje alkoholu etylowego	suma dziennych pozostałości	ilość użytego alkoholu etylowego	ilość otrzymanego denaturatu octowego	zawartość alkoholu etylowego	ilość pobrana do sporządzenia zacieru	pozostaje denaturatu octowego	ilość użytego denaturatu octowego	ilość otrzymanego zacieru	zawartość alkoholu etylowego	ilość zacieru pobranego do produkcji	przerobiono zacieru	pozostaje zacieru	z produkcji własnej		inny przychód	razem	
																	brutto	netto			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

Załącznik nr 2

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Księga kontroli

rektyfikacji i odwadniania alkoholu etylowego w ..... za rok ..... .

(miejsce prowadzenia działalności)

Data	Data i numer dokumentu	Pobrano do rektyfikacji alkoholu etylowego w dm^3 100 % vol											
		alkohol etylowy surowy										ogółem	w tym dodatkowe oczyszczanie alkoholu rektyfikowanego

Pobrano do odwodnienia w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol									Otrzymano z aparatów rektyfikacyjnych w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol				
Alkohol etylowy surowy									rektyfikaty				
				porektyfikat				ogółem					porektyfikat

								Otrzymano z aparatów odwadniających w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol					Uwagi
pośl. gat.													
II		III końcowy	fuzle				ogółem	alkohol odwodniony					

UWAGA:
Liczba kolumn, jaką musi zawierać księga, może być różna od określonej wzorem w zależności od stosowanych technologii, rodzaju oraz ilości działów produkcyjnych.

Załącznik nr 3

WZÓR

……

(nazwa i adres podmiotu)

Księga kontroli

produkcji i rozlewu napojów spirytusowych w …….. za rok …….. .

(miejsce prowadzenia działalności)

Data	Numery i symbole dokumentów	Pobrano z magazynu w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol											Produkcja napojów spirytusowych (obroty wewnętrzne) w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol												
		rodzaje alkoholu etylowego							półprodukty				zużyto alkoholu etylowego							zużyto półproduktów				maderyzacja alkoholu etylowego	
								razem				razem							razem				razem	pobrano z maderyzacji	przekazano do maderyzacji

Produkcja napojów spirytusowych (obroty wewnętrzne) w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol																						Pozostało w dziale produkcji				
sporządzono półproduktów					sporządzono zestawów napojów spirytusowych							rozlano napojów spirytusowych i przekazano do magazynu							zlewki			rodzaje alkoholu				
			razem	przekazano do magazynu							razem							razem	zwrócono do magazynu	przekazano do ……						

w dm^3 alkoholu etylowego 100 % vol																Uwagi
etylowego		zestawów napojów spirytusowych							półproduktów					zlewki	inne	
	razem							razem					razem			

UWAGA:
Liczba kolumn, jaką musi zawierać księga, może być różna od określonej wzorem w zależności od stosowanych technologii, rodzaju oraz ilości działów produkcyjnych.

Załącznik nr 4

WZÓR

……
(nazwa i adres podmiotu)

Księga kontroli

produkcji i rozchodu alkoholu etylowego w …… za rok …….
(miejsce prowadzenia działalności)

Data	Zacier			Magazyn alkoholu etylowego						Uwagi
	w kadzi zacierowej		odfermentowany	końcowe wskazania licznika objętości	dzienny uzysk alkoholu etylowego dm^3	rozchody		zapas alkoholu etylowego w magazynie dm^3	ubytki alkoholu etylowego opodatkowane dm^3 100 % vol	
	ilość dm^3	ekstrakt pozorny % mas	nr kadzi			nr dokumentu przewozu lub według innego dokumentu	alkoholu etylowego dm^3 100 % vol			

Załącznik nr 5

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Karta gotowania warki nr .....

.....
(gatunek piwa)

..... (data i godzina rozpoczęcia)

..... (data i godzina zakończenia)

Zużycie surowców	
słodu	
gatunek	kg
Razem	
innych	
Razem	

	Przekazano do fermentacji:	
	hl	% mas
brzeczka wybita		
dodatek wody		
razem		

.....
(podpis przedstawiciela podmiotu)[1)]

Objaśnienia:

1) Dotyczy karty prowadzonej w formie papierowej.

Załącznik nr 6

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Księga kontroli

produkcji piwa w ..... za rok .....
(miejsce prowadzenia działalności)

Miesiąc / dzień	Przychody w hl								Rozchody w hl								Stan piwa w hl
	z produkcji					inne przychody		razem (kol. 4+5+6+8)	wysyłka piwa	degust.	laborat.	znisz-czono	ubytki piwa		inne rozchody	razem (kol. od 10 do 16)	
	brzeczka wybita	straty ogółem	piwo po uwzględnieniu strat	syrop	zwroty	dokument nr	ilość						w mag.	w transp.			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*
1																	
2																	
30																	
31																	
Razem m-c bieżący																	
Z przeniesienia (od pocz. roku)																	
Do przeniesienia (od pocz. roku)																	
																Stan rzeczywisty zapasów piwa wg inwentaryzacji:	
																Różnice inwentaryzacyjne (nadwyżka/strata)	

Załącznik nr 7

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Metryczka nastawu nr ..... pojemnik nr .....

z dnia .... r.

Rodzaj .....

Nr dowodu	Składniki (moszcze)	Nastaw		Ekstr.		Obliczenia na 1000 l	Leżakownia przyjęła		
		kg	litrów	%	kg		data	nr pojem.	litrów
Razem - nastaw wyjściowy									
Zużyte składniki dodatkowe									
Osad									
Obciąg do leżakowania									

.....
(podpis przedstawiciela podmiotu)[1)]

Kontrola fermentacji						
data	nr analizy	alk. % vol	kwas. ogólna	kwas. lotna	ekstr. rzecz.	uwagi

Uwagi:

Nastaw rozdysponowano - patrz metryczka nastawu nr .....

Nastaw połączono - patrz metryczka nastawu nr .....

Objaśnienia:

1) Dotyczy metryczki prowadzonej w formie papierowej.

Załącznik nr 8

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Data .... r.

Karta kupażu lub wytwarzania wyrobu winiarskiego nr .....

Rodzaj ..... Typ ..... Pojemnik nr .....

Nr poj.	Składniki zużyte	Ilość		Analiza		Skład chemiczny				Uwagi
		kg	litrów	data	nr	alk. % vol	kwas. og.	kwas. lot.	ekstr. całk.	
Razem (analiza)										
Zużyte składniki dodatkowe										
Razem (analiza)										
Straty technologiczne										
Ilość skupażowana										

.....
(podpis przedstawiciela podmiotu)[1)]

Lp.	Data	Nr dowodu	Przekazano do				Stan litrów
			miejsce	nr poj.	rozchód litrów	straty techn.	

Objaśnienia:

1) Dotyczy karty prowadzonej w formie papierowej.

Załącznik nr 9

WZÓR

.....

(nazwa i adres podmiotu)

Księga kontroli

rozlewu wyrobów winiarskich w ..... za rok ..... .

(miejsce prowadzenia działalności)

Data	Przychód						Rozchód											Stan
	z kupażowni lub leżakowni		zwroty z			razem	przekazano do magazynu									ubytki	razem rozchód	
								butelki o pojemności					inne opakowania		razem			
	nr dow.	litrów	nr dow.	prod. litrów	mag. litrów	litrów	nr dow.	0,75 l szt.	1,0 l szt.	..... l szt.	..... l szt.	..... l szt.	..... l szt.	..... l szt.	litrów	litrów	litrów	litrów
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*

Załącznik nr 10

WZÓR

.....
(nazwa i adres podmiotu)

Protokół nr ....
ustalenia ilości alkoholu etylowego podczas jego wydania z gorzelni

w gorzelni ……..... woj. ..... z dnia ..... r.

przeprowadzonego przez: .....,
(imię i nazwisko przedstawiciela podmiotu)

w obecności przedstawicieli naczelnika urzędu celno-skarbowego: .....

.....

– sprawdzono stan: aparatury i urządzeń gorzelni, naczyń służących do transportu, magazynu i zbiornika(ów) magazynowego(ych) oraz nałożonych na nich zamknięć urzędowych i ustalono:
.....
.....
.....
..... ,
– sprawdzono zapas alkoholu etylowego w magazynie przed i po wydaniu (dane w pkt 1),
– dokonano napełnienia alkoholem etylowym (wyniki w pkt 2),
– zabezpieczono naczynia służące do transportu oraz zbiornik(i) i magazyn alkoholu etylowego zamknięciami urzędowymi o znakach:
..... ,
– odnotowano zmianę zamknięć urzędowych w spisie zamknięć urzędowych.

Moc alkoholu etylowego ustalono przyrządem pomiarowym nr .....
Dane odbiorcy alkoholu etylowego oraz dane dotyczące środka transportowego …..……..…….....
.....

1. Zapas alkoholu etylowego w magazynie

Naczynia		Moc alkoholu etylowego			Stwierdzona ilość alkoholu etylowego			Poprawka	Ilość alkoholu etylowego dm^3 w 20 °C	Ilość alkoholu etylowego
nr zbiornika lub beczek	pojem-ność	wskazanie przyrządu pomiaro-wego	w temp. °C	% vol w 20 °C	odczyt ze skali mm	dm^3 brutto	temp. °C tara	dm^3/ 100 dm^3 (tabl.)	netto	dm^3 100 % vol
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
A. Przed wydaniem										
Razem										
B. Po wydaniu										
Razem										
Różnica (A – B) - ilość wydana										

2. Napełnianie alkoholem etylowym naczyń służących do transportu (beczki, autocysterny, inne*)).

Nr dokumentu	Rodzaj naczyń (beczki, autocysterny, inne*))	Ustalenie ilości alkoholu etylowego				Oznaczanie mocy alkoholu etylowego			Objętość alkoholu etylowego dm^3 w 20 °C	Ilość alkoholu etylowego dm^3 100 % vol
		Liczba naczyń nr komory autocysterny	łączna masa naczyń w kg							
			brutto	tara	netto					
			zmierzona objętość alkoholu etylowego dm^3	w temp. °C	poprawka dm^3/ 100 dm^3 (tabl.)	wskazanie przyrządu pomiarowego	w temp. °C	% vol w 20°C		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
			Razem		Moc średnia (rubr. 11 : 10 x 100)					

3. Sprawdzenie ustaleń między pomiarem alkoholu etylowego w magazynie a napełnieniem naczyń służących do transportu.

Poz.	W y s z c z e g ó l n i e n i e	Ilość alkoholu etylowego dm^3 w 20 °C	Ilość alkoholu etylowego dm^3 100 % vol
1	Zapas alkoholu etylowego w magazynie przed wydaniem (pkt 1, poz. 10A i 11A)		
2	Otrzymano z odpędu - *stan końcowy licznika objętości* ..... podczas nalewu - *stan początkowy licznika objętości* ..... - *alkohol etylowy o średniej mocy* .....*% vol (pkt 2)*		
3	Razem (poz. 1 + 2)		
4	Zapas w magazynie po wydaniu (pkt 1, poz. 10B i 11B)		
5	Różnica (poz. 3 − 4)		
6	W napełnionych naczyniach ustalono alkoholu etylowego (pkt 2 poz. 10 i 11)		
7	Wg. pomiarów w magazynie ilość alkoholu etylowego jest większa (+) lub mniejsza (−) niż w naczyniach transportowych (poz. 5 − 6)		

Protokół sporządzono w trzech egzemplarzach, z których jeden pozostawiono w gorzelni.
Do protokołu nie wniesiono uwag/wniesiono następujące uwagi*):

.....
.....
.....

*) Niepotrzebne skreślić.

Podpisy:

.....

..... (przedstawiciel podmiotu)

..... (przedstawiciele naczelnika urzędu celno-skarbowego)

Załącznik nr 11

WZÓR

....

(nazwa i adres podmiotu) (nr zaświadczenia o dokonaniu wpisu do rejestru podmiotów wykonujących działalność w zakresie wyrobu i przetwarzania alkoholu etylowego[1])

PROTOKÓŁ NR .....

skażenia alkoholu etylowego środkiem skażającym/substancjami skażającymi*) .....
(podać nazwy)
..... z dnia ..... r.
(nazwa podmiotu, dla którego dokonano skażenia alkoholu etylowego)

Po sprawdzeniu, że opakowania ze środkiem skażającym/substancjami skażającymi*) są nieuszkodzone i posiadają oryginalne zamknięcia lub nieuszkodzone zamknięcia urzędowe, pracownicy podmiotu dokonującego skażenia:

- ..... (imię i nazwisko) - ..... (stanowisko służbowe)
- ..... (imię i nazwisko) - ..... (stanowisko służbowe)

w obecności przedstawiciela naczelnika urzędu celno-skarbowego:

- ..... (imię i nazwisko) - ..... (stanowisko służbowe)

dokonali czynności skażenia alkoholu etylowego.

Przed zastosowaniem środek skażający/substancje skażające*) zostały zbadane w celu identyfikacji przez ..... wg orzeczenia/atestu*) nr ..... z dnia ..... r.

Do skażenia alkoholu etylowego pobrano ..... dm^3/kg*) alkoholu etylowego o mocy..... % vol w 20 ^oC, (wskazanie przyrządu pomiarowego ..... w temperaturze pomiaru ..... ^oC),
co stanowi ..... dm^3 100 % vol, do którego dodano:
1) ..... w ilości ..... dm^3/kg*), o gęstości ..... kg/dm^3,
co stanowi ..... dm^3/kg*) na 100 dm^3 100 % vol alkoholu etylowego,
2) ..... w ilości ..... dm^3/kg*), o gęstości ..... kg/dm^3,
co stanowi ..... dm^3/kg*) na 100 dm^3 100 % vol alkoholu etylowego,
3) ..... w ilości ..... dm^3/kg*), o gęstości ..... kg/dm^3,
co stanowi ..... dm^3/kg*) na 100 dm^3 100 % vol alkoholu etylowego.

Po dodaniu środka skażającego/substancji skażających*) i wymieszaniu otrzymano ..... dm^3/kg*) alkoholu etylowego skażonego o mocy pozornej (wskazanie alkoholomierza) ..... w temp ..... ^oC.

Na naczynia z alkoholem etylowym skażonym nałożono zamknięcia urzędowe/zabezpieczenia zakładowe podmiotu dokonującego skażenia*) ……..... .
(podać rodzaj, liczbę i znaki odcisków)

Z otrzymanej mieszaniny pobrano próbkę w ilości 0,5 litra/0,05 litra*), którą zabezpieczono ..... do przechowania przez okres 3 miesięcy.
(podać sposób zabezpieczenia)

Na przesyłkę alkoholu etylowego wystawiono e-DD o numerze referencyjnym …..…..…, lokalny numer referencyjny umieszczony w dokumencie zastępującym e-DD …….. / nie wystawiono e-DD*).

Niniejszy protokół sporządzono w ..... egzemplarzach.

Uwagi: ……..……..…….……
……..……..……

....

(podpisy pracowników podmiotu biorących udział w czynnościach) (podpis przedstawiciela naczelnika urzędu celno-skarbowego obecnego przy skażeniu)

[1]) Jeżeli dotyczy
*) Niepotrzebne skreślić.