

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA FINANSÓW

z dnia 25 października 1958 r.

## w sprawie zasad i trybu wykonywania szczególnego nadzoru podatkowego w przemyśle winiarskim.

Na podstawie art. 4 dekretu z dnia 16 maja 1946 r. o postępowaniu podatkowym (Dz. U. z 1957 r. Nr 7, poz. 25) zarządza się, co następuje:

## I. Przepisy wstępne.

§ 1. Rozporządzenie normuje zasady i tryb wykonywania szczególnego nadzoru podatkowego w przemyśle winiarskim gospodarki uspołecznionej i nie uspołecznionej, wprowadzonego przez § 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 października 1958 r. w sprawie wprowadzenia szczególnego nadzoru podatkowego oraz ogólnych zasad wykonywania tego nadzoru (Dz. U. Nr 66, poz. 323).

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o „wydziale finansowym PPRN” rozumie się przez to wydział finansowy prezydium powiatowej (dzielnicowej) rady narodowej i miejskiej rady narodowej miasta stanowiącego powiat miejski.

§ 3. Rozporządzenie normuje zasady i tryb wykonywania szczególnego nadzoru podatkowego w uspołecznionych i nie uspołecznionych wytwórniach win (miodów pitnych) oraz w przedsiębiorstwach importu win.

## II. Szczególny nadzór podatkowy.

§ 4. 1. Pracownik szczególnego nadzoru podatkowego nadzoruje wszelkie czynności przy produkcji napojów winnych w celu sprawdzenia:

- a) prawidłowości przebiegu procesu produkcji pod względem ilości i rodzaju zużytych surowców i materiałów,
- b) ilości wyprodukowanych napojów winnych,
- c) magazynowania łącznie z badaniem faktycznych ubytków magazynowych i
- d) sprzedaży napojów winnych.

2. W wytwórniach win prowadzonych przez państwowe przedsiębiorstwa gospodarki rolnej pracownicy szczególnego nadzoru podatkowego sprawują czynności kontrolne wymienione w ust. 1 lit. a) tylko doraźnie, stosując przy tym przepisy wydane przez Ministra Rolnictwa dla podległych mu organów w zakresie kontroli produkcji win.

§ 5. Minister Finansów może ustanowić stały nadzór na wniosek wydziału finansowego prezydium wojewódzkiej rady narodowej w przypadkach, gdy wprowadzenie takiego nadzoru jest celowe ze względu na wielkość produkcji, dużą częstotliwość zabiegów produkcyjnych wymagających obecności pracownika nadzoru podatkowego, położenie zakładu itp.

§ 6. 1. Przedsiębiorstwa (§ 3) powinny posiadać dla celów kontroli:

- 1) pojemniki 1,5- i 10-litrowe do pomiaru naczyń,
- 2) cylinder szklany mierniczy o pojemności 1 litra z podziałką co 2 cm<sup>3</sup>,
- 3) przyrząd do odpędzania alkoholu,
- 4) termometry oraz alkoholomierze z właściwymi tablicami redukcyjnymi,
- 5) cukromierz Ballinga-Brixa oraz tablice redukcyjne.

2. Przyrządy i naczynia wymienione w ust. 1 z wyjątkiem przyrządu do odpędzania alkoholu powinny posiadać ważną cechę legalizacyjną.

§ 7. W komisjach przemiaru naczyń, działających zgodnie z przepisami wydanymi przez właściwych ministrów, biorą udział pracownicy szczególnego nadzoru podatkowego.

§ 8. Przemiar naczyń w przedsiębiorstwach gospodarki nie uspołecznionej odbywa się według zasad ustalonych w załączniku nr 1 do niniejszego rozporządzenia.

§ 9. Dokumenty przemiaru naczyń załącza się do akt urzędowego sprawdzenia (weryfikacyjnych) przeprowadzonego zgodnie z § 13 rozporządzenia Ministra Finansów wymienionego w § 1.

§ 10. 1. Przedsiębiorstwa państwowe obowiązane są podać wydziałowi finansowemu PPRN odpis wykazu terminów procesów produkcyjnych najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem tych procesów.

2. Pozostałe przedsiębiorstwa obowiązane są w terminie ustalonym w ust. 1 podać wydziałowi finansowemu PPRN:

- 1) datę i godzinę rozpoczęcia wyrobu (nastawu zacieru) lub alkoholizowania napojów winnych,
- 2) oznaczenie napoju winnego, który ma być produkowany lub alkoholizowany,
- 3) ilość i rodzaj surowców i dodatków użytych do produkcji,
- 4) numery i pojemność naczyń, w których będzie przeprowadzona fermentacja główna,
- 5) datę i godzinę rozpoczęcia ściągania (obciążu) półfabrykatu po ukończeniu fermentacji głównej.

§ 11. 1. Produkcja napojów winnych powinna odbywać się zgodnie z wykazem terminów procesów produkcyjnych lub zgłoszeniem (§ 10) i opisem procesu technologicznego, przy czym przy alkoholizowaniu soków, moszczów i win należy stosować się do przepisów normujących zużycie spirytusu.

2. Zmiany w ustalonym planie produkcji przedsiębiorstwo obowiązane jest zanotować na odpisie wykazu terminów lub zgłoszenia (§ 10), a zmiany dotyczące okresu czasu ponad 3 dni zgłosić wydziałowi finansowemu PPRN w terminie ustalonym w § 10 ust. 1.

§ 12. 1. Napoje winne rozlane do naczyń powinny być w dniu zakończenia zmiany złożone do magazynu i zapisane do właściwych dokumentów ewidencyjnych lub księgi magazynowej.

2. W magazynie naczynia z napojami winnymi powinny być ustawione oddzielnie według gatunków napojów winnych oraz w miarę możliwości według stawek podatkowych, pojemności i w takim porządku, by sprawdzenie tych zapasów nie nastęczało trudności.

§ 13. W magazynie powinna być umieszczona tablica, na której przedsiębiorstwo obowiązane jest wykazywać szcze-

gółowo stan wyrobów gotowych w butelkach w końcu każdego dnia.

§ 14. W magazynie mogą być przechowywane tylko gotowe napoje winne.

§ 15. 1. System księgowości oraz dokumentacji rozrachunkowej produkcji i zbytu, obowiązujący w państwowym przemyśle winiarskim, stanowi podstawę do czynności kontrolnych pracowników nadzoru podatkowego.

2. W przedsiębiorstwach wielozakładowych, w przypadku gdy odległość zakładu (wytwórni) od biura przedsiębiorstwa przekracza 2 km, wydział finansowy PPRN może nałożyć na każde przedsiębiorstwo wymienione w § 3 obowiązek prowadzenia w poszczególnych zakładach ksiąg wymienionych w § 16. Przepis ten nie dotyczy zakładów samodzielnie bilansujących.

§ 16. 1. Przedsiębiorstwa (§ 3) spółdzielcze oraz gospodarki nie uspołecznionej obowiązane są prowadzić następujące księgi:

- 1) księgę produkcji i doprawiania soków (załącznik nr 2),
- 2) księgę produkcji napojów winnych (załącznik nr 3),
- 3) księgę magazynową (załącznik nr 4).

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy tych przedsiębiorstw spółdzielczych, których księgowość zawiera dane przewidziane we wzorach określonych w ust. 1. Decyzja w tej sprawie należy do wydziału finansowego PPRN.

§ 17. 1. Karty ksiąg, o których mowa w § 16, powinny być ponumerowane i zbroszurowane, księgi przeszurowane i opieczętowane, a ilość kart poświadczona przez dyrektora przedsiębiorstwa.

2. Księgi dla przedsiębiorstw gospodarki nie uspołecznionej parafuje wydział finansowy PPRN.

§ 18. Księgi przedsiębiorstwo sporządza na własny koszt.

§ 19. Wyniki badania zacierów winnych (kontrola przebiegu fermentacji zacieru), dokonanego przez pracowników nadzoru podatkowego, jak również przez przedsiębiorstwo, należy uwidaczniać w odpowiednich dokumentach lub księdze produkcyjnej, w porządku chronologicznym.

§ 20. 1. Wpisów do ksiąg należy dokonywać atramentem i w sposób wyraźny.

2. Zmiany i poprawki w księgach i dokumentach należy przeprowadzać w taki sposób, aby przekreślony tekst pierwotny pozostał czytelny, a każdą zmianę bądź poprawkę powinna osoba zmieniająca lub poprawiająca potwierdzić własnym podpisem, podać datę przeprowadzenia zmiany lub poprawki i w razie potrzeby opisać ją w rubryce „uwagi”.

3. Wpisów do ksiąg należy dokonywać bezpośrednio po zakończeniu czynności produkcyjnej, a najpóźniej do godziny 10 dnia następnego.

§ 21. 1. Ostatniego dnia miesiąca przedsiębiorstwo zamyka księgi i sporządza zestawienie miesięczne.

2. W końcu roku kalendarzowego (31 grudnia) przedsiębiorstwo obowiązane jest zamknąć księgi obrachunkowe, przeprowadzić obrachunek zapasów napojów winnych, a pozostałość rzeczywiście przenieść do nowych ksiąg.

§ 22. 1. Zapasy napojów winnych podlegają sprawdzeniu w okresach kwartalnych, rocznych, a ponadto w terminach dowolnych.

2. Wyniki sprawdzenia zapasów powinny być ujęte w odrębnym protokole, podpisanym przez przedstawiciela przedsiębiorstwa i kontrolującego (§ 21 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 października 1958 r. wymienionego w § 1).

§ 23. 1. Napoje winne:

- 1) niezdatne do spożycia i przeznaczone do zniszczenia oraz
  - 2) zniszczone wskutek zdarzenia niezależnego od przedsiębiorstwa,
- powinny być zgłoszone wydziałowi finansowemu PPRN.

2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 pkt 1, przedsiębiorstwo jest obowiązane zawiadomić wydział finansowy PPRN w terminie na 3 dni przed zamierzonym zniszczeniem, w przypadkach zaś, o których mowa w ust. 1 pkt 2 — w ciągu 24 godzin od chwili stwierdzenia zniszczenia napojów winnych.

3. Wydział finansowy PPRN może uzależnić zniszczenie napojów winnych (ust. 1 pkt 1) od wyników analizy próbki zepsutego napoju.

4. Na okoliczność zniszczenia napojów winnych niezdatnych do spożycia należy sporządzić protokół w dwóch egzemplarzach, z których jeden pozostawia się w przedsiębiorstwie, drugi przesyła się do wydziału finansowego PPRN. Protokół podpisują przedstawiciel przedsiębiorstwa i pracownik nadzoru podatkowego.

§ 24. Przedsiębiorstwo jest obowiązane do dołączenia do każdego sprawozdania o podatku obrotowym dodatkowego załącznika, w którym należy podać pozostałość napojów winnych według rodzajów (nazw) i stawek podatkowych na początek okresu sprawozdawczego, przychód napojów winnych w tym okresie, sumę tych ilości, rozchód napojów winnych w okresie sprawozdawczym, stan zapasów wynikający z ksiąg (saldo) oraz stan rzeczywistego zapasu napojów winnych w magazynie w ostatnim dniu okresu sprawozdawczego. W załączniku tym należy uwidocznic w oddzielnej pozycji ubytek napojów winnych ponad obowiązujące normy według rodzajów (nazw) i stawek podatkowych oraz kwotę podatku obrotowego przypadającą od tych ubytków (§ 22 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 października 1958 r. wymienionego w § 1).

### III. Przepisy końcowe.

§ 25. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Finansów: T. Dietrich

Załączniki do rozporządzenia Ministra  
Finansów z dnia 25 października  
1958 r. (poz. 325).

Załącznik nr 1 (do § 8).

PRZEPROWADZENIE PRZEMIARÓW NACZYŃ W WYTWÓRNIACH WIN

1. Przemiaru naczyń dokonuje przedsiębiorstwo w obecności pracownika nadzoru podatkowego.

2. Przemiarowi podlegają naczynia przeznaczone do:

- 1) magazynowania moszczów,
- 2) fermentacji alkoholowej,
- 3) leżakowania win,
- 4) kupażowania win,
- 5) rozlewu win.

3. Narzędzia miernicze znajdujące się w przedsiębiorstwie powinny posiadać ważną cechę legalizacyjną urzędu miar.

4. Narzędzia miernicze nie posiadające ważnej cechy legalizacyjnej oraz wymaganego świadectwa uwierzytelnienia nie mogą być używane.

5. Przemiaru bywają dwójakiego rodzaju:

- 1) zasadnicze — przeprowadzane po raz pierwszy po ustawieniu naczynia bądź też po gruntownej naprawie i ponownym ustawieniu naczynia,
- 2) przemiaru następne — powinny być dokonywane w każdym przypadku, gdy stan naczynia co do kształtu, położenia lub dokładności uprzedniego przemiaru nasuwa wątpliwości, a niezależnie od tego:
  - a) naczynia drewniane (beczki, kufy, kadzie) przynajmniej raz na 5 lat,
  - b) zbiorniki metalowe lub betonowe przynajmniej raz na 20 lat.

6. Przemierzone naczynia z wyjątkiem przeznaczonych do magazynowania moszczów — powinny być zaopatrzone w przyrządy umożliwiające zbadanie ilości płynu przy dowolnym napełnieniu naczyń (laski miernicze, płynowskazy).

7. Przyrządy miernicze (laski, płynowskazy) powinny posiadać podziałki:

- 1) przy pojemnikach do 3000 l na każde 50 l płynu,
- 2) przy pojemnikach od 3000 l do 10.000 l na każde 100 l płynu,
- 3) przy pojemnikach powyżej 10.000 l na każde 500 l płynu.

8. Przemiaru dokonuje się wodą systemem nalewu lub odlewu. Przemiar naczyń o dużej pojemności praktyczniej jest stosować systemem odlewu. W tym celu naczynia podlegające zmierzaniu napełnia się wodą, po czym opróżnia się je przez wylew, napełniając każdorazowo pojemnik pomocniczy do właściwego wskaźnika. Po uspokojeniu się powierzchni płynu w zbiorniku — na leżakach, ramkach szkieł wziernych lub innych urządzeniach wskazujących oznacza się kreski, które przy użyciu płynowskazów powinny się znajdować na poziomie górnego menisku w płynowskazu. Przy użyciu stalowego przemiaru wstęgowego z podziałką milimetrową po napełnieniu każdego pojemnika pomocniczego notuje się wysokość poziomu i ilość wylanego płynu i po ukończeniu

wylewu na podstawie poczynionych notowań sporządza się tablice przemiaru. Przemiar wstęgowy użyty do przemiaru powinien być zaopatrzony w ciężarek, którego dolna powierzchnia ma odpowiadać podziałce 0. Ostatni widoczny w płynowskazu poziom płynu oznacza się na skali cyfrą 0. Wodę pozostałą w naczyniu poniżej kreski 0 należy spuścić i dokładnie przemierzyć. Określoną w ten sposób ilość dodaje się do wskazań płynowskazu przy obliczaniu objętości płynu w naczyniu.

9. Pojemniki pomocnicze mierzy się przez nalewanie do nich wody z 10- lub 5-litrowego legalizowanego pojemnika.

10. Pojemniki pomocnicze należy ustawić trwale i dokładnie według poziomnicy.

11. Kolejne podziałki (kreski) należy utrwalić zależnie od armatury:

- 1) przy płynowskazach — na skali płynowskazu kreski przez nacięcia, a cyfry farbą olejną, na metalowych skalach cyfry mogą być wybite, na drewnianych wypalone; nacięcia dokonuje się dopiero wówczas, gdy przemiar nie nasuwa żadnej wątpliwości,
- 2) laski powinny być zrobione z twardego drzewa, dolny koniec laski powinien być okuty blachą kwasoodporną, podziałki na laskach należy utrwalić dokładnie możliwie cienką i widoczną kreską ostrym narzędziem, cyfry — wypalić; laski powinny mieć w górnej swej części poprzeczkę, do której opuszcza się laskę w głąb naczynia, dolny koniec laski powinien opierać się o dno naczynia, poprzeczka laski powinna spoczywać na górnej krawędzi otworu naczynia; dla uniknięcia podrobienia lub zamiany laski mierniczej należy wypalić na niej numer naczynia, do którego przemiaru jest przeznaczona, oraz zmierzyć jej długość od dolnego końca do ostatniej górnej kreski w milimetrach i wynik zapisać w protokole przemiaru, należy również zabezpieczyć dolny koniec laski i ostatnią górną kreskę przez wypalenie godła Państwa lub nałożenie plomby.

12. Z pomiaru każdego naczynia spisuje się protokół, który powinien zawierać:

- a) nazwę przedsiębiorstwa,
- b) kolejny numer protokołu,
- c) datę rozpoczęcia i zakończenia czynności związanych z przemiaru,
- d) wymienienie osób obecnych i odpowiedzialnych za prawidłowe dokonanie przemiaru,
- e) numer pojemnika zgodnie z planem sytuacyjnym przedsiębiorstwa, stwierdzenie przydatności, opis oraz przeznaczenie,
- f) opis sposobu, jakim posługiwano się przy przemiarze (przez wlew — wylew wody), opis narzędzia mierniczego, opis płynowskazów, lasek miernicznych,
- g) pojemność naczynia w litrach cyframi i słownie,
- h) datę sporządzenia protokołu i podpisy osób biorących udział oraz obecnych przy przemiarze.



(Nazwa przedsiębiorstwa lub imię i nazwisko przedsiębiorcy)

(Strona 1)

KSIĘGA PRODUKCJI NAPOJÓW WINNYCH

na rok 19 . . .

**Objaśnienie:**

1. Księgę zakłada się na każdy rok kalendarzowy osobno.
2. Dla każdego zacieru w jednej kadzi fermentacyjnej przeznaczona jest osobna stronica księgi produkcyjnej.
3. Poszczególne zacieru otrzymują kolejną numerację, która biegnie nieprzerwanie do końca danego roku kalendarzowego.
4. W części tytułowej każdej stronicy należy wyszczególnić miesiąc, kolejny numer zacieru, numer kadzi fermentacyjnej oraz rodzaj (nazwę) produkowanego napoju winnego.
5. We właściwych rubrykach 1 — 16 zapisuje się w miarę postępu robót i wykonanych czynności wszelkie operacje, którym zacieru mogą być poddawane.
6. Pracownicy szczególnego nadzoru podatkowego kontrolujący wytwórnie win stwierdzają dokonanie swych czynności przez wypełnienie rubryk 16 lub 17 wspólnie z upoważnionym przedstawicielem wytwórni win.
7. Ostatecznego podsumowania stron i pozycji „do przeniesienia” dokonuje się po ukończeniu fermentacji i obciążeniu napoju winnego; a zatem po całkowitym rozliczeniu zacieru i przekazaniu obciążonego wina do leżakowni.
8. Należy prowadzić pozycje „z przeniesienia” i „do przeniesienia” oraz dokonywać sumowań stronicowych



Załącznik nr 4 (do § 16).

(Nazwa przedsiębiorstwa lub imię i nazwisko przedsiębiorcy)

(Strona 1)

KSIĘGA MAGAZYNOWA

na rok 19 . . .

**Objaśnienie:**

1. Księgę zakłada się na każdy rok kalendarzowy osobno.  
W końcu roku przeprowadza się obrachunek roczny, ustalając zapas rzeczywisty.  
Do nowej księgi przenosi się pozostały zapas rzeczywisty, wpisując go do pozycji „z przeniesienia” (kolumna 8). Zapas ten należy wpisać według rodzajów (nazw) napojów winnych.
2. W kolumnie 3 wpisuje się rodzaj przychodu (z fermentacji własnej wytwórni — podać numer kadzi fermentacyjnej, z innych przedsiębiorstw, nadwyżki przy rewizjach obrachunkowych) lub rodzaj rozchodu (ubytki, sprzedaż).
3. W kolumnie 4 wpisuje się pozycje księgi produkcyjnej, datę i numer dokumentu przychodowego lub rozchodowego.
4. W kolumnach 5, 6, 7 i 8 wpisuje się w nagłówku rodzaj (nazwę) napoju winnego.
5. W kolumnie 5 wpisuje się w litrach wszelkie przychody oraz stwierdzone przy obrachunkach nadwyżki napojów winnych.
6. W kolumnie 6 wpisuje się w litrach wszelkie ubytki napojów winnych, przy czym ubytki ponad ustalone normy wpisuje się w oddzielnej pozycji czerwonym atramentem.
7. W kolumnie 7 wpisuje się w litrach sprzedaż napojów winnych.
8. W kolumnie 8 pozostałość wyprowadza się codziennie, po zakończeniu wszystkich operacji przychodowych i rozchodowych, a najpóźniej do godziny 10 dnia następnego.
9. Dokumenty przychodowe i rozchodowe napojów winnych należy przechowywać w oddzielnych teczkach i w porządku chronologicznym.
10. Należy prowadzić pozycje „z przeniesienia” i „do przeniesienia” oraz dokonywać sumowań stronicowych.

