

## 378

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 20 października 1969 r.

**w sprawie zakresu wykonywania przez organy Państwowej Inspekcji Handlowej kontroli jakości artykułów oraz orzekania o ich zniszczeniu lub oddaniu do przerobu.**

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 25 lutego 1958 r. o Państwowej Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 1969 r. Nr 26, poz. 206) zarządza się, co następuje:

§ 1. Organy Państwowej Inspekcji Handlowej, zwane dalej „organami inspekcji”, dokonują badania jakości artykułów przeznaczonych na zaopatrzenie rynku wewnętrznego, znajdujących się w jednostkach organizacyjnych produkujących te artykuły, oraz artykułów znajdujących się w jednostkach organizacyjnych obrotu towarowego i przemysłu gastronomicznego.

§ 2. Badanie jakości artykułów wymienionych w § 1 ma na celu ustalenie ich zgodności z obowiązującymi normami lub recepturami, a gdy dla tych artykułów nie zostały ustalone normy lub receptury, ustalenie ich zgodności z innymi wymogami ustalonymi przez właściwe organy oraz ich przydatności do użytku zgodnie z przeznaczeniem.

§ 3. 1. Organy inspekcji wykonują badania jakości artykułów przez:

- 1) inspektorów i laboratoria kontrolno-analityczne,
- 2) rzeczoznawców i klasyfikatorów branżowych.

2. W razie potrzeby przy ocenie jakości artykułów organy inspekcji mogą korzystać z opinii rzeczoznawców, powoływanych przez branżowe komisje rzeczoznawców do spraw jakości artykułów.

§ 4. 1. Jeżeli w wyniku badania jakości artykułów żywnościowych zostanie ustalone, iż określony artykuł jest zepsuty lub z innych względów nie nadaje się do spożycia, organ inspekcji przekazuje wyniki badań i inne posiadane materiały w danej sprawie właściwemu organowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej do podjęcia odpowiedniej decyzji.

2. W razie gdy artykuł żywnościowy zepsuty lub z innych względów nie nadający się do spożycia może być wykorzystany na cele paszowe, organ inspekcji występuje do właściwego organu kontroli jakości pasz z wnioskiem o wydanie w tej sprawie orzeczenia, a jednocześnie zawiadamia o tym właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3. Przekazanie sprawy do organu sanitarnego lub kontroli jakości pasz następuje po uprzednim zabezpieczeniu zakwestionowanego towaru.

§ 5. 1. W razie stwierdzenia w wyniku badania jakości, że artykuł przemysłowy jest uszkodzony, zepsuty lub przeterminowany albo nie nadaje się do użytku zgodnie z przeznaczeniem, organ inspekcji wydaje orzeczenie o oddaniu do

przerobu bądź dokonaniu odpowiednich poprawek tego artykułu, w celu doprowadzenia go do jakości przewidzianej obowiązującymi przepisami oraz do stanu wynikającego z przeznaczenia użytkowego tego artykułu. Oddanie do przerobu lub dokonanie poprawek można orzec, jeżeli to jest technicznie możliwe i ze względów gospodarczych pożądane.

2. Jeżeli zakwestionowany artykuł nie może być przerobiony lub poprawiony, a przy tym stanie, w jakim się znajduje, nie przedstawia żadnej wartości gospodarczej, organ inspekcji wydaje orzeczenie o jego zniszczeniu.

§ 6. 1. Jeżeli w wyniku badań jakościowych zostanie ustalone, iż artykuł nadaje się do użytku, ale przedstawia mniejszą wartość niż deklarowana, organ inspekcji, po dokonaniu odpowiedniego zabezpieczenia tego artykułu, występuje z wnioskiem o przesortowanie lub przeklasyfikowanie go albo obniżenie jego ceny.

2. Jeśli przesortowanie, przeklasyfikowanie lub obniżenie ceny dotyczy łatwo psujących się artykułów żywnościowych, organ inspekcji wydaje w razie konieczności zarządzenie do niezwłocznego wykonania.

§ 7. Centralny Urząd Jakości i Miar i Główny Inspektorat Państwowej Inspekcji Handlowej ustala, w jakich wypadkach odpisy orzeczeń, zarządzeń i wniosków w sprawach jakości artykułów organy inspekcji przesyłają do wiadomości organom jakości i miar.

§ 8. W zakresie badania jakości artykułów wymienionych w § 1 organy inspekcji przeprowadzają także inspekcję uspołecznionych i prywatnych:

- 1) przedsiębiorstw handlowych — w zakresie prawidłowości odbioru jakościowego towarów,
- 2) zakładów przemysłu gastronomicznego, garmazeryjnego i piekarniczego — w zakresie stosowania w produkcji obowiązujących receptur i norm.

§ 9. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 31 marca 1959 r. w sprawie zakresu wykonywania przez Państwową Inspekcję Handlową kontroli jakości towarów, powoływania rzeczoznawców oraz orzekania o zniszczeniu lub oddaniu do przerobu artykułów stanowiących przedmiot obrotu towarowego (Monitor Polski Nr 60, poz. 297).

§ 10. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *E. Sznajder*

## 379

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 października 1969 r.

**w sprawie norm ubytków naturalnych niektórych artykułów w obrocie towarowym.**

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego

i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244) oraz § 1 ust. 3 i § 4 ust. 2 i 3 zarządze-

nia nr 120 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 października 1963 r. w sprawie norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 89, poz. 420) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Zarządzenie dotyczy norm ubytków naturalnych w uspołecznionych przedsiębiorstwach obrotu towarowego podczas przechowywania w:

- 1) magazynach hurtowych,
- 2) jednostkach skupu,
- 3) magazynach pomocniczych jednostek handlu detalicznego,
- 4) magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych,
- 5) magazynach rozdzielczych detalu i zakładów gastronomicznych oraz innych przedsiębiorstw,
- 6) transporcie drogowym (samochody, zaprzęgi).

2. Zarządzenie ma również zastosowanie do sklepów handlu detalicznego, dla których nie zostały ustalone limity na pokrycie niedoborów.

§ 2. 1. Ustala się normy ubytków naturalnych określone w tabelach nr 1—15, stanowiących załącznik do niniejszego zarządzenia, dla artykułów wymienionych w tych tabelach.

2. Ustalone normy ubytków naturalnych obowiązują w przedsiębiorstwach wymienionych w § 1.

3. Norm ubytków naturalnych wymienionych w ust. 1 nie stosuje się do towarów:

- 1) przyjmowanych i wydawanych (sprzedawanych) na sztuki, pęczki itp. lub w jednostkowych opakowaniach fabrycznych,
- 2) przyjmowanych i wydawanych (sprzedawanych) według deklarowanej przez producenta wagi jednostkowej,
- 3) których obrót w danej jednostce dokonywany jest w postaci tranzytu, bez fizycznej dostawy i sprzedaży.

§ 3. 1. Niedobory towarów, dla których nie zostały ustalone normy ubytków naturalnych, oraz niedobory przekraczające te normy — stanowią niedobory nadzwyczajne, rozliczane według zasad określonych odrębnymi przepisami.

2. Niedozwolone jest odpisywanie ubytków naturalnych:

- 1) z góry, a także bez uprzedniego komisijnego i protokolarnego ich stwierdzenia w sposób przewidziany w obowiązujących w tym przedmiocie przepisach,
- 2) w wysokości przekraczającej ubytki rzeczywiście stwierdzone.

§ 4. Jeżeli ustalone w § 2 ust. 1 normy ubytków naturalnych przewidują oddzielne normy dla poszczególnych pór roku, rozumie się:

- 1) jeżeli norma przewiduje tylko porę letnią i porę zimową:
  - a) przez porę letnią — okres od dnia 1 kwietnia do dnia 31 października,
  - b) przez porę zimową — okres od dnia 1 listopada do dnia 31 marca;
- 2) jeżeli norma przewiduje cztery pory roku:
  - a) przez porę wiosenną — okres od dnia 1 kwietnia do dnia 30 czerwca,

b) przez porę letnią — okres od dnia 1 lipca do dnia 30 września,

c) przez porę jesienną — okres od dnia 1 października do dnia 31 grudnia,

d) przez porę zimową — okres od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca.

§ 5. Tracą moc zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego:

- 1) z dnia 26 listopada 1956 r. w sprawie ustalenia normy maksymalnego ubytku naturalnego owoców cytrusowych w obrocie detalicznym w okresie letnim (Monitor Polski Nr 105, poz. 1222),
- 2) z dnia 12 sierpnia 1957 r. w sprawie ustalenia norm ubytku naturalnego owoców cytrusowych w obrocie hurtowym w okresie letnim oraz przy składowaniu w chłodniach (Monitor Polski Nr 73, poz. 445),
- 3) z dnia 14 stycznia 1950 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego mleka i jego przetworów w handlu uspołecznionym (Dz. Urz. MHW Nr 1, poz. 6),
- 4) z dnia 11 marca 1950 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego warzyw, owoców, grzybów oraz ich przetworów w handlu uspołecznionym (Dz. Urz. MHW Nr 1, poz. 8),
- 5) nr 95 z dnia 26 czerwca 1950 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego zboża i jego przetworów — w części dotyczącej norm ubytków naturalnych przetworów zbożowych w obrocie detalicznym i hurtowym oraz w transporcie, zmienione zarządzeniem nr 148 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 lipca 1951 r.,
- 6) nr 3 z dnia 2 stycznia 1951 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego artykułów spożywczych w handlu uspołecznionym,
- 7) nr 64 z dnia 3 lutego 1953 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego mięsa oraz przetworów mięsnych w uspołecznionym obrocie detalicznym (Dz. Urz. MHW Nr 4, poz. 7),
- 8) nr 173 z dnia 9 grudnia 1950 r. w sprawie tymczasowych jednolitych norm ubytku naturalnego mięsa oraz przetworów mięsnych w obrocie uspołecznionym,
- 9) nr 532 z dnia 5 grudnia 1953 r. w sprawie ustalenia tymczasowych maksymalnych norm ubytku naturalnego dla niektórych artykułów spożywczych (Dz. Urz. MHW z 1954 r. Nr 1, poz. 2),
- 10) nr 416 z dnia 8 listopada 1954 r. w sprawie tymczasowych maksymalnych norm ubytków naturalnych dla artykułów branż chemii gospodarczej, chemiczno-farbiarskiej, materiałów budowlanych, paliw stałych oraz nawozów sztucznych w obrocie detalicznym (Dz. Urz. MHW Nr 22, poz. 55).

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie jednego miesiąca od daty ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: E. Sznajder

Załącznik do zarządzenia Ministra  
Handlu Wewnętrznego z dnia 25 paź-  
dziernika 1969 r. (poz. 379).

Tabela nr 1

norm ubytku naturalnego różnych artykułów spożywczych podczas przechowywania w magazynach pomocniczych przedsiębiorstw handlu detalicznego oraz w magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych i stołówek

(w % od obrotu).

Lp.	Nazwa artykułu	Magazyny pomocnicze przedsiębiorstw handlu detalicznego		Magazyny podręczne zakładów gastronomicznych i stołówek	
		lato	zima	lato	zima
1	2	3	4	5	6
1	Cukier kryształ i kostka	0,07	0,06	0,02	0,02
2	Cukier puder	0,10	0,10	0,04	0,04
3	Sól	0,20	0,20	0,20	0,20
4	Mąka i kasze	0,30	0,30	—	—
5	Makaron	0,06	0,04	0,03	0,03
6	Mączka ziemniaczana	0,15	0,12	0,05	0,05
7	Syrop ziemniaczany	0,40	0,40	—	—
8	Kakao na wagę	0,10	0,10	0,03	0,03
9	Łom czekoladowy	0,10	0,10	0,05	0,05
10	Cukierki nadziewane zawijane	0,10	0,08	0,05	0,05
11	Cukierki nadziewane nie zawijane	0,15	0,10	0,10	0,10
12	Irysy	0,15	0,10	0,10	0,10
13	Marmolada	0,30	0,20	0,15	0,15
14	Miód naturalny i sztuczny na wagę w beczkach	—	—	0,10	0,08
15	Czekoladki, pralinki, pomadki	0,10	0,10	0,10	0,10
16	Cukierki twarde zawijane	0,10	0,08	0,08	0,08
17	Cukierki twarde nie zawijane	0,15	0,10	0,08	0,08
18	Herbatniki	0,15	0,10	0,05	0,05
19	Pierniki	0,15	0,10	0,12	0,12
20	Wafle suche	0,15	0,10	0,05	0,05
21	Wyroby wafłowe	0,20	0,15	0,12	0,12
22	Keksy	0,15	0,10	0,10	0,10
23	Torty i biszkopty	0,20	0,15	0,10	0,10
24	Sucharki cukiernicze	0,15	0,10	0,10	0,10
25	Suchary	0,15	0,10	0,05	0,05
26	Chałwa	0,20	0,15	—	—
27	Skórka pomarańczowa, owoce w cukrze i orzechy w cukrze	0,10	0,10	—	—
28	Stodczyce wschodnie miękkie	0,10	0,08	—	—
29	Stodczyce wschodnie twarde	0,08	0,06	—	—
30	Margaryna i ceres	0,15	0,10	0,10	0,10
31	Olej	0,15	0,15	0,10	0,10
32	Drożdże prasowane	0,30	0,30	0,06	0,06
33	Musztarda na wagę	0,20	0,15	0,20	0,20
34	Zupy w proszku	0,10	0,10	0,10	0,10
35	Przyprawy do zup w płynie	0,15	0,15	0,10	0,10
36	Zelatina na wagę	0,10	0,10	0,15	0,15
37	Kawa naturalna palona	0,10	0,08	0,05	0,05
38	Surogaty kawy	0,04	0,04	0,05	0,05
39	Herbata luzem	0,10	0,10	0,05	0,05
40	Pieprz	0,10	0,08	0,05	0,05
41	Goździki	0,10	0,08	0,05	0,05
42	Cynamon	0,10	0,10	0,05	0,05
43	Papryka sucha	0,15	0,10	0,05	0,05
44	Ziele angielskie	0,10	0,10	0,05	0,05
45	Liście laurów	0,20	0,20	0,05	0,05
46	Gałka muszkatołowa	0,10	0,10	0,05	0,05
47	Imbir	0,10	0,10	0,05	0,05

Lp.	Nazwa artykułu	Magazyny pomocnicze przedsiębiorstw handlu detalicznego		Magazyny podręczne zakładów gastronomicznych i stołówek	
		lato	zima	lato	zima
1	2	3	4	5	6
48	Migdały luskane	0,15	0,10	0,10	0,10
49	Migdały nie luskane	0,20	0,20	—	—
50	Pestki słonecznikowe	0,10	0,10	—	—
51	Pestki dyni	0,10	0,10	—	—
52	Czarnuszka, kminek, koper, kolender	0,10	0,10	—	—
53	Figi	0,15	0,10	—	—
54	Rodzynki	0,15	0,10	0,04	0,04

**Dodatkowe postanowienia:**

1. Normy wymienione pod lp. 14 w rubryce 6 mają zastosowanie w pozostałej części roku w magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych i stołówek posiadających lodówki lub urządzenia chłodnicze przez cały rok.
2. Przez magazyny pomocnicze przedsiębiorstw handlu detalicznego rozumie się magazyny oddzielnie rozliczane przez księgowość przedsiębiorstwa, służące do przechowywania artykułów spożywczych przeznaczonych na zaopatrzenie wielu sklepów bądź działów (stoisk), jak np. magazyny pawilonów handlowych, domów handlowych „Delikatesy” itp.
3. Przez magazyny podręczne zakładów gastronomicznych i stołówek rozumie się magazyny oddzielnie rozliczane przez księgowość przedsiębiorstwa, służące do przechowywania artykułów spożywczych przeznaczonych do bieżącej produkcji (sprzedaży).
4. Normy ubytku naturalnego ustalone są w stosunku procentowym do ilości rozchodowanego towaru bez względu na okres przechowywania.

Tabela nr 2

**norm ubytku naturalnego podczas przechowywania w magazynach obrotu towarowego przetworów mleczarskich**

(w % od ilości przechowywanego artykułu w określonym czasie).

Lp.	Nazwa artykułu	Dni przechowywania do:					Za każdy następny miesiąc dodaje się
		3	5	10	15	30	
1	Sery twarde duże o wadze powyżej 5 kg:						
	a) parafinowane	—	0,15	0,20	0,25	0,30	0,10
	b) nie parafinowane	—	0,20	0,25	0,30	0,40	0,20
2	Sery twarde małe o wadze poniżej 5 kg:						
	a) parafinowane	—	0,20	0,25	0,30	0,40	0,10
	b) nie parafinowane	—	0,20	0,25	0,30	0,40	0,30
3	Sery miękkie, smażone, topione oraz inne nie wymienione pod lp. 1 i 2 (nie paczkowane fabrycznie w jednostki detaliczne)	—	0,40	0,45	0,50	0,60	—
4	Sery twarogowe, krajanka, klinki	1,00	1,50	—	—	—	—
5	Bryndza luzem	—	0,10	0,15	0,20	0,40	—
6	Masło (w beczkach, blokach, osekach) nie paczkowane fabrycznie w jednostki detaliczne	—	0,08	0,11	0,13	0,15	0,02
7	Masło topione w blokach	—	0,02	0,03	0,04	0,06	0,02

**Dodatkowe postanowienia:**

1. Normy określone w tabeli stosuje się w magazynach pomocniczych przedsiębiorstw handlu detalicznego, w magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych, piekarskich, ciastkarskich, stołówek, w magazynach hurtu oraz w magazynach handlowych przemysłu mleczarskiego.
2. Wymienione w tabeli artykuły powinny być przechowywane w następujących warunkach i określonym czasie:
  - 1) sery twarde — w czasie nie dłuższym niż 14 dni w temperaturze nie wyższej niż +10°C,
  - 2) sery miękkie, jak reopol, romadur, limburski itp. — w czasie nie dłuższym niż 6 dni w temperaturze nie wyższej niż +10°C,
  - 3) sery topione — w czasie nie dłuższym niż 30 dni od daty produkcji w temperaturze stałej od 5°C do 20°C,
  - 4) sery twarogowe, jak klinki, krajanka — w czasie nie dłuższym niż 48 godzin od daty produkcji w temperaturze od 1°C do +10°C,
  - 5) bryndza — w czasie nie dłuższym niż 20 dni w temperaturze od 0°C do +10°C,
  - 6) masło w magazynach pomocniczych detalu, gastronomii, piekarni, ciastkarni, stołówek — w czasie nie dłuższym niż 3 dni od dnia dostarczenia do magazynu, w temperaturze nie wyższej niż +10°C; jeżeli masło będzie dostarczone w stanie zamrożonym — 6 dni.
3. W razie konieczności przechowywania wymienionych artykułów w okresie dłuższym niż podano pod lp. 1—6 należy stosować temperaturę i inne warunki przechowywania zgodnie z postanowieniami Polskiej Normy PN-67/A-07005 „Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne”.
4. Artykuły przechowywane w okresie i w warunkach podanych pod lp. 1—6 nie powinny być przenoszone do warunków wymienionych w ust. 2.

Tabela nr 3  
norm ubytków naturalnych ryb i przetworów rybnych w sklepach  
(w % od obrotu).

Lp.	Nazwa artykułu	Norma ubytku	
		lato	zima
1	Ryby świeże i mrożone:		
	a) sklep branżowy	1,00	0,80
	b) sklep wielobranżowy:	1,60	1,30
2	Ryby wędzone	1,30	1,00
3	Marynaty	1,00	0,80
4	Sledzie solone	0,50	0,50
5	Inne ryby solone	0,60	0,60

**Dodatkowe postanowienia:**

1. Normy ubytków naturalnych podane pod lp. 2, 3, 4 i 5 mają zastosowanie zarówno w sklepach branżowych, jak również wielobranżowych.
2. Dla uproszczenia wyliczania ubytków naturalnych mogą być stosowane dla poszczególnych sklepów grupowe normy ubytków naturalnych, ustalane w stosunku do udziału poszczególnych grup artykułów w obrocie sklepu.

Tabela nr 4  
norm ubytku naturalnego mięsa i przetworów mięsnych podczas przechowywania  
w magazynach rozdzielczych i chłodniach  
(w % od ilości przechowywanego towaru w określonym czasie).

Lp.	Nazwa artykułu	Magazyny rozdzielcze w ciągu lata		Magazyny rozdzielcze w ciągu zimy oraz chłodnie w ciągu całego roku	
		okres dni	ubytek w %	okres dni	ubytek w %
1	2	3	4	5	6
1	Mięso wołowe, cielęce, baranie i końskie: a) wystudzone	1	1,25	1	1,00
		2	1,75	2	1,40
		—	—	3	1,70
	b) chłodzone	1	0,45	1	0,30
		2	0,70	2	0,50
		—	—	3	0,70
	c) mrożone	—	—	6	1,20
		1	0,30	6	0,25
		2	0,60	15	0,35
		—	—	30	0,50
2	Mięso wieprzowe: a) wystudzone	1	1,00	1	0,90
		2	1,50	2	1,30
		—	—	3	1,60
	b) chłodzone	1	0,40	1	0,30
		2	0,60	2	0,45
		—	—	3	0,55
	c) mrożone	—	—	6	0,90
		1	0,20	6	0,20
		2	0,50	15	0,30
		—	—	30	0,50
3	Wątroba, płuca, wymiona, żołądki wołowe (flaki) i mózgi: a) wystudzone	1	2,00	1	1,75
		2	3,00	2	2,50
	b) chłodzone	1	0,60	1	0,50
		2	1,00	2	0,70
		—	—	3	0,90

Lp.	Nazwa artykułu	Magazyny rozdzielcze w ciągu lata		Magazyny rozdzielcze w ciągu zimy oraz chłodnie w ciągu całego roku		
		okres dni	ubytek w ‰	okres dni	ubytek w ‰	
1	2	3	4	5	6	
4	Serca, nerki, ozory, łby wołowe, głowy wieprzowe, łebki cielęce i baranie oraz nogi: a) wystudzone	1	1,50	1	1,25	
		2	2,00	2	1,70	
		—	—	3	2,00	
		b) chłodzone	1	0,50	1	0,40
			2	0,70	2	0,60
			—	—	3	0,75
5	Kości	1	0,50	1	0,40	
		—	—	2	0,50	
6	Drób domowy mrożony	—	—	3	0,60	
		1	0,20	6	0,12	
		2	0,30	15	0,20	
7	Kielbasy trwałe	—	—	30	0,30	
		6	0,30	6	0,15	
		15	0,45	15	0,25	
8	Kielbasy półtrwałe	30	0,60	30	0,30	
		3	0,40	3	0,20	
		6	0,60	6	0,30	
9	Kielbasy nietrwałe (świeże)	—	—	15	0,60	
		1	1,00	1	0,60	
		2	1,10	2	0,70	
		—	—	3	0,80	
10	Kiszki, salcesony, rolady	—	—	6	0,90	
		1	1,50	1	1,00	
		—	—	2	1,20	
		—	—	3	1,30	
11	Wędliny trwałe z 1 kawałka	—	—	6	1,50	
		6	0,20	6	0,20	
		15	0,35	15	0,30	
		30	0,50	30	0,40	
12	Wędliny półtrwałe z 1 kawałka	1	0,20	—	—	
		2		—	—	
		3		—	—	
		6		6	0,20	
13	Wędliny nietrwałe z 1 kawałka	—	—	15	0,35	
		1	0,40	—	—	
		2	0,50	—	—	
		3	0,60	3	0,30	
14	Tłuszcze świeże	—	—	6	0,40	
		1	0,30	1	0,20	
		2	0,40	2	0,30	
		3	0,50	3	0,40	
15	Tłuszcze solone (wysolone)	—	—	6	0,50	
		—	—	15	0,80	
		3	0,30	3	0,20	
		6	0,50	6	0,30	
16	Tłuszcze topione	—	—	15	0,50	
		—	—	30	0,75	
		3	0,05	—	—	
		6	0,10	6	0,05	
		15	0,15	15	0,10	
		30	0,20	30	0,15	

## Dodatkowe postanowienia:

1. Przez magazyny rozdzielcze rozumie się magazyny przedsiębiorstw handlu detalicznego, zakładów gastronomicznych lub innych przedsiębiorstw, oddzielnie rozliczane przez księgowość przedsiębiorstwa, służące do przechowywania towarów przeznaczonych na zaopatrzenie wielu punktów sprzedaży, zakładów lub innych jednostek.
2. Jeżeli magazyn ma jednocześnie charakter ekspedycyjny, normy powyższe zwiększa się o 0,20% na rozwagę.
3. Jeżeli magazyn ma charakter tylko ekspedycyjny, należy stosować tylko 0,20% normy ubytku na rozwagę.

Tabela nr 5

norm ubytku naturalnego owoców, warzyw, grzybów oraz ich przetworów podczas przechowywania w magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych i stołówek

(w % od obrotu).

Lp.	Nazwa artykułu	W magazynach podręcznych zakładów gastronomicznych i stołówek			
		jesień	zima	wiosna	lato
1	2	3	4	5	6
<b>A. OWOCE</b>					
1	Jabłka, gruszki	0,60	0,40	0,50	0,80
2	Czereśnie, wiśnie, morele, brzoskwinie, śliwki	1,00	—	—	1,40
3	Truskawki, maliny, poziomki ogrodowe i leśne	1,80	—	—	2,00
4	Porzeczki, agrest	—	—	0,60	0,80
5	Borówki brusznice, żurawiny i inne jagody dzikiego stanu	0,60	0,60	0,60	0,60
6	Winogrona importowane	1,00	1,00	1,00	1,00
7	Orzechy:				
	laskowe	0,10	0,10	0,10	0,10
	włoskie krajowe	0,10	0,10	0,10	0,15
8	Grzyby świeże	1,80	2,00	2,20	2,00
<b>B. WARZYWA I ZIEMNIAKI</b>					
1	Kapusta:				
	późna: biała, czerwona, włoska, brukselka, kalarepa	0,70	0,50	0,80	1,00
	wczesna: biała, czerwona, włoska	1,00	—	—	1,80
2	Warzywa bez naci (buraki ćwikłowe, marchew, rzepa, rzodkiew, brukiew, pietruszka, selery, chrzan)	0,80	0,50	0,60	1,00
3	Salata, szpinak, koper, cykoria sałatkowa, szczaw, natki warzyw, szczypiorek, majeranek świeży, rabarbar	1,40	1,40	1,50	2,00
4	Cebula zaschnięta, czosnek	0,70	0,50	0,70	1,20
5	Pory	1,00	1,00	1,20	1,40
6	Ogórki	0,90	—	0,90	1,20
7	Młode warzywa (buraki, marchew, kalarepa, pietruszka, cebula — na wagę)	1,80	—	1,80	1,80
8	Rzodkiewka na wagę	0,80	—	1,20	1,20
9	Pomidory, pieprz turecki (papryka), oherzyzna (gruszka miłosna, bakłażany)	1,00	—	—	1,40
10	Arbuzy (kawony), melony, dynie, dynie szparagowe (kabaczki)	0,80	0,70	0,90	1,10
11	Ziemniaki:				
	wczesne	1,50	—	—	1,50
	późne	0,50	0,30	0,35	0,50
<b>C. GRZYBY ORAZ PRZETWORY Z OWOCÓW, WARZYW I GRZYBÓW</b>					
1	Owoce suszone	0,03	0,03	0,03	0,04
2	Warzywa suszone	0,03	0,03	0,03	0,03
3	Warzywa solone i kwaszone	0,15	0,15	0,15	0,30
4	Grzyby suszone	0,07	0,07	0,07	0,10
5	Grzyby solone i marynowane	0,10	0,10	0,10	0,20
6	Pasta pomidorowa	0,10	0,10	0,10	0,15
7	Owoce i warzywa mrożone	0,15	0,15	0,15	0,30
8	Sok pomidorowy	0,10	0,10	0,10	0,20

Tabela nr 6

norm ubytku naturalnego przetworów zbożowych, owoców i warzyw w obrocie hurtowym i w skupie  
(w % od obrotu).

Lp.	Nazwa artykułu	Okres przechowywania	Hurt	Skup
1	2	3	4	5
<b>I. PRZETWORY ZBOŻOWE</b>				
1	Mąka i kasze	jesień, zima	0,10	—
		wiosna, lato	0,20	—
2	Ryż	zima	0,10	—
		lato	0,20	—
<b>II. OWOCE</b>				
1	Czereśnie, wiśnie, śliwki, brzoskwinie, morele	w okresie sezonu	2,00	1,50
2	Śliwki węgierki i dereń	"	1,00	0,80
3	Winogrona, porzeczki, agrest i jagody dzikiego stanu	"	1,10	0,80
4	Truskawki, jeżyny, maliny, poziomki, czarny bez	"	3,00	2,00
5	Winogrona importowane	"	1,40	—
6	Owoce cytrusowe	miesiące X—XI	1,20	—
		" XII—II	0,90	—
		" III—V	1,20	—
		" VI—IX	1,45	—
7	Orzechy włoskie i włoskie krajowe	jesień	5,00	5,00
		zima	1,30	1,30
		wiosna	0,80	0,80
8	Orzechy włoskie importowane	cały rok	0,50	—
9	Borówki brusznice, żurawiny	w okresie sezonu	0,50	0,30
10	Gruszki	lato	1,20	1,00
		jesień	1,00	0,80
11	Jabłka konsumpcyjne	lato	1,20	1,00
		jesień	1,00	0,80
		zima	0,80	0,60
12	Jabłka przemysłowe (spady)	lato	1,50	1,20
		jesień	1,20	1,00
<b>III. WARZYWA I ZIEMNIAKI</b>				
1	Kapusta	lato	3,50	2,50
		jesień	2,00	1,00
		zima, wiosna	1,50	0,50
2	Pomidory	cały rok	2,20	1,50
3	Dynia	jesień	0,30	0,30
		zima	0,20	0,20
4	Ogórki	cały rok	2,00	1,50
5	Arbuzy (kawony)	lato	0,40	—
		jesień	0,30	—
6	Cykorcia салатkowa	zima, wiosna	1,50	0,60
7	Pory	jesień	3,00	1,20
		zima	2,00	0,80
		wiosna	2,50	1,00
8	Szparagi, rabarbar	cały rok	1,00	0,50
9	Buraki, marchew, selery, pietruszka	"	2,00	0,50
10	Chrzan	"	0,50	0,20
11	Groch, fasola i bób zielony w strąkach	w okresie sezonu	5,00	2,00
12	Cebula nie zaschnięta z obciętym szczypiorem	"	1,20	0,50
13	Cebula i czosnek zaschnięte	cały rok	0,80	—
14	Ziemniaki: wczesne	w okresie sezonu	3,50	2,00
	późne: w magazynach	miesiące IX—XII	0,50	0,50
		" III—VI	0,70	0,70
	w szopach	" IX—XII	0,70	0,70
		" III—VI	1,00	1,00



Lp.	Nazwa artykułu	Okres przechowywania	Hurt	
			4	5
1	2	3	4	5
<b>IV. MIÓD, GRZYBY ORAZ PRZETWORY Z OWOCÓW, WARZYW I GRZYBÓW</b>				
1	Miód naturalny	cały rok	0,10	0,20
2	Kapusta i ogórki kwaszone w beczkach	"	0,20	—
3	Grzyby solone, marynowane	"	0,20	—
4	Marmolada, powidła, konfitury	"	0,20	—
5	Owoce suszone	"	2,00	0,50
6	Grzyby suszone	"	0,50	0,10

**Dodatkowe postanowienia:**

1. Normy ubytku naturalnego dla skupu stosuje się w miejscach i pomieszczeniach, w których dokonuje się skupu warzyw, owoców, ziemniaków oraz innych artykułów bezpośrednio od producentów.
2. Normy ubytku naturalnego dla skupu dotyczą krótkotrwałego przechowywania towaru od chwili jego odbioru od producenta do momentu wysyłki z punktu skupu i stosuje się niezależnie od okresów przechowywania. Normy te ustalone są w procencie od ilości towaru rozchodowanego.
3. Jeżeli w punkcie skupu część masy towarowej zakwalifikowana została do dłuższego przechowywania, do tych towarów stosuje się normy ubytku naturalnego przewidziane dla przechowywania rezerw.
4. Jeżeli punkt skupu pełni jednocześnie funkcję związaną z obrotem hurtowym, nie można stosować do całości lub części towarów pochodzących bezpośrednio ze skupu równocześnie normy ubytku naturalnego dla skupu i normy ubytku naturalnego dla obrotu hurtowego, lecz tylko jedną z nich, przy czym dopuszcza się stosowanie normy wyższej.
5. Normy ubytku naturalnego w obrocie hurtowym ustalone są niezależnie od okresu przechowywania towarów, a dopuszczalny ubytek oblicza się od obrotu danym artykułem.

Tabela nr 7

**norm ubytku naturalnego owoców, warzyw i przetworów w długotrwałym przechowywaniu (rezerwy)  
w magazynach i kopcach**

(w % od ilości przechowywanego towaru w poszczególnych miesiącach).

Lp.	Nazwa artykułu	Opakowanie	Rodzaj magazynu	Miesiące												
				IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>A OWOCE</b>																
1	Jabłka, gruszki	bez względu na rodzaj opakowania	przechowalnia chłodnia	2,70	2,00	1,70	1,30	0,80	0,60	0,70	0,80	1,00	—	—	—	
				1,50	1,00	0,80	0,60	0,50	0,40	0,40	0,40	0,40	—	—	—	
2	Orzechy: nie dosuszone suche	"	magazyn	10,00	5,00	1,00	0,30	0,03	0,03	0,01	0,01	—	—	—	—	
		"	magazyn	1,00	0,80	0,50	0,03	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
<b>B WARZYWA</b>																
1	Buraki, brukiew, rzodkiewki, kalarepa, chrzan	"	piwnice, składy	—	1,50	1,00	0,80	0,80	1,00	1,50	2,20	3,00	5,00	—	—	
		"	kopce, doły	—	1,20	0,70	0,60	0,60	0,60	1,20	1,80	2,50	—	—	—	
2	Marchew, pietruszka, seler, rzępa	"	piwnice, składy	—	1,80	1,20	1,00	1,00	1,30	1,80	2,40	3,00	—	—	—	
		"	kopce	—	1,50	0,80	0,70	0,70	0,70	1,30	1,90	2,60	—	—	—	
3	Kapusta	"	piwnice, składy	—	—	3,00	2,00	1,50	1,50	2,00	3,50	—	—	—	—	
		"	kopce	—	—	2,50	1,80	1,00	1,00	2,00	3,00	—	—	—	—	
4	Cebula:															
	a) sucha	"	przechowalnia chłodnia	2,50	2,00	0,80	0,50	0,50	0,60	1,00	1,50	—	—	—	—	
		"		—	—	—	—	—	—	0,80	1,00	1,50	—	—	—	
	b) nie dosuszona	"	przechowalnia	5,00	3,00	0,80	0,50	0,50	0,60	1,00	1,50	—	—	—	—	
5	Czosnek	"	przechowalnia	3,50	2,00	1,50	1,00	0,70	0,70	1,00	1,50	2,00	—	—	—	
6	Ziemniaki późne	"	kopce	—	1,10	1,10	0,55	0,55	0,70	1,10	1,40	2,00	—	—	—	
		"	piwnice i pomieszczenia nie przystosowane do składowania	—	1,40	0,90	0,60	0,40	0,50	0,90	1,40	2,40	3,50	—	—	
		"	piwnice i pomieszczenia chłodzone, przystosowane do składowania	—	1,40	0,80	0,60	0,40	0,40	0,60	1,00	1,60	2,50	—	—	
7	Pory	"	doły	—	2,00	2,00	1,20	0,80	0,50	0,60	0,80	1,20	—	—	—	
		"	piwnice	—	2,50	2,10	1,30	0,90	0,60	1,00	2,20	3,00	—	—	—	

Lp.	Nazwa artykułu	Opakowanie	Rodzaj magazynu	Miesiące											
				IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>C MIÓD, GRZYBY ORAZ PRZETWORY Z OWOCÓW, WARZYW I GRZYBÓW</b>															
1	Kapusta kwaszona	beczki	szopy i piwnice	1,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,80	1,00	1,50	2,00	—
2	Ogórki kwaszone	"	magazyny i piwnice	—	0,50	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,70	1,50	—	—	—
3	Powidła, dżemy, marmolada	skrzynki	magazyny i piwnice	0,15	0,15	0,15	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,30	—
4	Grzyby solone i marynowane	bez względu na rodzaj opakowania	magazyny, składy i piwnice	0,30	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30
5	Pomidory solone i kwaszone	"	"	—	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	0,80	1,00	2,00	—	—	—
6	Susz owocowy i grzybowy	worki	"	0,30	0,30	0,20	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
7	Miód	bez względu na rodzaj opakowania	"	0,10	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>D OWOCE CYTRUSOWE w chłodniach</b>															
1	a) za okres miesiąca — 0,90%														
2	b) za każdy dzień składowania powyżej 1 miesiąca — 0,025%														

**Dodatkowe postanowienia:**

- Przez rezerwy rozumie się przechowywanie towarów nie przeznaczonych do bieżącej sprzedaży, np. przechowywanie warzyw, owoców, ziemniaków na zapasy zimowo-wiosenne.
- Podstawą do obliczenia ubytku naturalnego w czasie przechowywania rezerw stanowi ilość przechowywanego towaru oraz okres jego przechowywania.

Tabela nr 8

norm ubytku naturalnego nie objętych innymi tabelami podczas przechowywania w magazynach obrotu hurtowego różnych artykułów spożywczych

(w % od ilości przechowywanego towaru w określonym czasie).

Lp.	Nazwa artykułu	Dni przechowywania do:						Za każdy następny miesiąc dodaje się	
		6		15		30		lato	zima
		lato	zima	lato	zima	lato	zima		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Cukier kryształ	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
2	Cukier kostka	0,02	0,01	0,04	0,02	0,04	0,03	0,01	0,01
3	Cukier puder	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,02	0,02
4	Sól	0,30	0,30	0,70	0,70	1,40	1,40	0,20	0,20
5	Syrop ziemniaczany	0,06	0,06	0,10	0,10	0,15	0,15	0,04	0,04
6	Kakao na wagę	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,02	0,01
7	Łom czekoladowy	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,02	0,01
8	Cukierki nadziewane zawijane, nadziewane nie zawijane i lrysy	0,04	0,02	0,06	0,04	0,08	0,06	0,03	0,02
9	Marmoladki	0,08	0,05	0,15	0,10	0,30	0,20	0,06	0,04
10	Czekolada, pralinki, pomadki	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,02	0,01
11	Cukierki twarde zawijane i twarde nie zawijane	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,02	0,01
12	Herbatniki, wafle suche	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,02	0,01
13	Pierniki	0,08	0,06	0,12	0,10	0,15	0,12	0,03	0,02
14	Wyroby wafłowe	0,08	0,06	0,12	0,10	0,15	0,12	0,06	0,03
15	Reksy, torty i biszkopty	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,02	0,01
16	Sucharki cukiernicze	0,08	0,06	0,12	0,10	0,15	0,12	0,04	0,02
17	Suchary	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,02	0,01
18	Chałwa	0,30	0,20	0,45	0,30	0,60	0,45	0,10	0,10
19	Skórka pomarańczowa, owoce w cukrze, orzechy w cukrze, słodczyce miękkie i twarde	0,15	0,10	0,20	0,15	0,25	0,20	0,10	0,06
20	Makaron	0,02	0,01	0,03	0,02	0,04	0,03	0,01	0,01
21	Margaryna i ceres	0,07	0,05	0,08	0,06	—	0,07	—	0,04
22	Drożdże prasowane	0,60	0,50	—	0,75	—	—	—	—

Lp.	Nazwa artykułu	Dni przechowywania do:						Za każdy następny miesiąc dodaje się	
		6		15		30		lato	zima
		lato	zima	lato	zima	lato	zima		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
23	Zupy w proszku	0,06	0,03	0,10	0,05	0,15	0,08	0,04	0,02
24	Żelatyna na wagę	0,01	0,01	0,02	0,02	0,05	0,03	0,01	0,01
25	Kawa naturalna palona	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	—	—
26	Surogaty kawy	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01
27	Herbata luzem	0,02	0,02	0,04	0,04	0,06	0,06	0,02	0,02
28	Goździki, cynamon, papryka sucha, ziele angielskie, liście laurowe, gałka muszkatołowa, imbir	0,02	0,02	0,04	0,04	0,06	0,06	0,02	0,02
29	Migdały luskane i nie luskane	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,06	0,06
30	Pestki słonecznikowe i pestki dyni	0,04	0,04	0,06	0,06	0,10	0,10	0,03	0,03
31	Czarnuszka, kminek, koper, kolender	0,04	0,03	0,06	0,05	0,10	0,08	0,03	0,02
32	Figi	0,04	0,03	0,06	0,05	0,10	0,10	0,03	0,02
33	Rodzynki	0,04	0,03	0,06	0,05	0,10	0,10	0,03	0,02
34	Mak	0,10	0,05	0,15	0,10	0,20	0,15	0,10	0,05
35	Wanilia w laskach	0,15	0,10	0,30	0,20	0,50	0,30	0,50	0,30
36	Kawa naturalna surowa	0,03	0,02	0,06	0,05	0,08	0,07	0,03	0,02
37	Pieprz zielony	0,03	0,03	0,06	0,06	0,06	0,06	0,03	0,03
38	Pieprz naturalny	0,02	0,02	0,04	0,04	0,06	0,06	0,02	0,02

**Dodatkowe postanowienie.**

Przewidziane w tabeli normy ubytku naturalnego stosuje się również przy przechowywaniu rezerw tych artykułów.

Tabela nr 9

**norm ubytku naturalnego ryżu, przetworów zbożowych, przetworów artykułów strączkowych w długotrwałym przechowywaniu w magazynach**

(w % od ilości przechowywanego towaru w określonym czasie).

Lp.	Nazwa artykułu	Przechowywanie przez okres		
		miesiąca	do 6 miesięcy	ponad 6 miesięcy
1	2	3	4	5
1	Pasze treściwe:			
	a) w opakowaniu	0,15	—	—
	b) luzem	0,30	—	—
2	Ryż	—	0,09	0,15
3	Mąka grochowa	—	0,09	0,15
4	Kasza grochowa	—	0,09	0,15
5	Przetwory zbożowe:			
	a) kasze	—	0,09	0,12
	b) mąki	—	0,08	0,15

**Dodatkowe postanowienie.**

Nie stosuje się norm ubytku naturalnego przy przechowywaniu przetworów zbożowych przez czas krótszy od dwóch tygodni.

Tabela nr 10

**norm ubytku naturalnego artykułów spożywczych powstającego podczas przerobu handlowego (paczkowania, mielenia, upalania, rozlewania)**

(w % od ilości towaru użytego do przerobu).

Lp.	Nazwa artykułu	Określenie rodzaju przerobu	%
1	2	3	4
1	A. PACZKOWANIE. Kawa naturalna palona: a) ziarnista b) mielona	paczkowanie ręczne	0,05 0,10

Lp.	Nazwa artykułu	Określenie rodzaju przerobu	%
1	2	3	4
2	Kakao	paczkowanie ręczne	0,40
3	Pieprz:		
	a) ziarnisty	"	0,10
	b) mielony	"	0,30
4	Papryka mielona	"	0,40
5	Ziele angielskie	"	0,20
6	Goździki	"	0,25
7	Liście laurowe	"	0,65
8	Kwas cytrynowy	"	0,30
9	Figi suszone	"	0,25
10	Rodzynki	"	0,25
11	Migdały	"	0,25
12	Imbir mielony	"	0,40
13	Cynamon:		
	a) w laskach	"	0,50
	b) mielony	"	0,40
14	Mąka (wrocławska, tortowa, krupczatka, luksusowa, bulkowa)	paczkowanie ręczne i mechaniczno-ręczne	0,20
15	Mąka pszenna wrocławska	paczkowanie na automacie „Arenco”	0,35
16	Kasza manna, jęczmienna: zwykła, perłowa i pęczak, gryczana: prasowana i krakowska, jaglana i kukurydziana	paczkowanie ręczne i mechaniczno-ręczne	0,20
17	Mąka ziemniaczana	"	0,20
18	Cukier biały i rafinowany	paczkowanie ręczne i mechaniczno-ręczne	0,17
19	Cukier kryształ biały	paczkowanie mechaniczne	0,30
20	Cukier puder	paczkowanie ręczne	0,14
21	Ryż wyborowy i gatunku II	paczkowanie ręczne	0,17
		paczkowanie mechaniczno-ręczne	0,14
22	Mąka żytnia „Żurek”	paczkowanie ręczne	0,16
23	Płatki owsiane	"	0,18
24	Mak	paczkowanie ręczne i mechaniczno-ręczne	0,15
25	Groch	"	0,15
26	Fasola	"	0,20
27	Sól warzona i kamienna	paczkowanie ręczne	0,10
28	Herbata — wszystkie rodzaje z wyjątkiem ekspresowej	paczkowanie ręczne	0,15
		paczkowanie mechaniczne	0,40
29	Herbata ekspresowa	paczkowanie mechaniczne	0,20
<b>B. MIELENIE.</b>			
1	Cynamon		1,50
2	Imbir		1,50
3	Pieprz ziarnisty		1,80
4	Kawa naturalna ziarnista palona		0,80
<b>C. UPALANIE.</b>			
1	Kawa naturalna ziarnista	upalenie w piecach starych typów	17,00
<b>D. ROZLEWANIE.</b>			
1	Oliwa	mechaniczno-ręczne do butelek szklanych à 100 g i 200 g	0,60

**Dodatkowe postanowienia:**

1. Normy ubytku naturalnego przy przerobie ustalone są w stosunku procentowym do ilości artykułu użytego do przerobu.
2. Normy ubytku naturalnego przy przerobie nie obejmują strat spowodowanych:
  - 1) niewłaściwym obchodzeniem się z artykułem przyjętym do przerobu,
  - 2) stosowaniem niewłaściwych czynności przy przerobie oraz
  - 3) zanieczyszczeniami (np. odpadami otrzymanymi przy przesiewie mąki, kaszy).

Tabela nr 11  
norm ubytku naturalnego artykułów budowlanych w obrocie detalicznym  
(w % od obrotu).

Lp.	Nazwa artykułu	Rodzaj opakowania	Norma ubytku w %
1	2	3	4
1	Wapno hydratyzowane i hydrauliczne	worunki papierowe	0,50
2	Wapno palone	luzem	1,50
3	Cement	worunki papierowe	0,50
4	Cips	worunki papierowe	0,50
5	Kreda mielona	worunki papierowe	1,00
6	Kreda formowana	luzem	2,00
7	Kit	skrzynie	0,70
8	Lepik i masy konserwacyjne	bębny blaszane	1,00
9	Smoła	beczki	0,50

**Dodatkowe postanowienie.**

Podane w tabeli normy ubytku naturalnego dla artykułów w opakowaniach mogą być stosowane przy sprzedaży w ilościach poniżej opakowania fabrycznego.

Tabela nr 12  
norm ubytku naturalnego w transporcie drogowym (samochody i zaprzęgi) artykułów spożywczych  
(w % od ilości przyjętej do przewozu).

Lp.	Nazwa artykułu	Przy przewozie środkami transportu drogowego:									
		do 10 km		ponad 10 km do 25 km		ponad 25 km do 50 km		ponad 50 km do 100 km		za każde następne 100 km	
		lato	zima	lato	zima	lato	zima	lato	zima	lato	zima
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>A. PRZETWORY MLECZNE</b>											
1	Sery twarde duże o wadze powyżej 5 kg	0,04	0,03	0,05	0,04	0,08	0,06	0,10	0,08	0,04	0,03
2	Sery twarde małe o wadze poniżej 5 kg	0,05	0,03	0,06	0,04	0,08	0,06	0,10	0,08	0,05	0,03
3	Sery miękkie, smażone, topione, nie paczkowane w jednostki detaliczne	0,06	0,04	0,08	0,06	0,12	0,08	0,15	0,12	0,06	0,04
4	Sery twarogowe — krajanka, klinki	3,00	2,00	4,00	3,00	5,00	4,00	5,50	4,50	0,50	0,40
5	Bryndza luzem	0,06	0,04	0,08	0,06	0,12	0,08	0,15	0,12	0,06	0,04
6	Masło w beczkach, blokach, oselkach, nie paczkowane fabrycznie w jednostki detaliczne	0,02	0,01	0,03	0,02	0,04	0,03	0,06	0,05	0,03	0,01
7	Masło topione w blokach do 5 kg	0,01	—	0,01	—	0,02	—	0,02	—	0,01	—
<b>B. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE</b>											
1	Cukier kryształ, kostka, puder	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,08	0,05	0,02	0,01
2	Sól	0,06	0,05	0,10	0,07	0,15	0,10	0,20	0,15	0,08	0,05
3	Mączka ziemniaczana	0,02	0,01	0,04	0,03	0,06	0,05	0,08	0,07	0,03	0,02
4	Syrop ziemniaczany	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,07	0,05	0,02	0,01
5	Kakao na wagę	0,05	0,04	0,07	0,05	0,09	0,08	0,12	0,10	0,05	0,04
6	Łom czekoladowy	0,03	0,03	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,04	0,04
7	Cukierki nadziewane zawijane, nadziewane nie zawijane i irysy	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,03	0,02
8	Marmoladki	0,06	0,04	0,09	0,06	0,12	0,09	0,15	0,12	0,06	0,04
9	Czekolada, pralinki, pomadki	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,03	0,02
10	Cukierki twarde zawijane i twarde nie zawijane	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,07	0,06	0,03	0,02

Lp.	Nazwa artykułu	Przy przewozie środkami transportu drogowego									
		do 10 km		ponad 10 km do 25 km		ponad 25 km do 50 km		ponad 50 km do 100 km		za każde następne 100 km	
		lato	zima	lato	zima	lato	zima	lato	zima	lato	zima
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
11	Herbatniki, wafle suche i wyroby wafłowe, pierniki, keksy, torty i biszkopty, suchary, sucharki cukiernicze	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,08	0,06	0,03	0,02
12	Chałwa	0,04	0,03	0,06	0,04	0,08	0,06	0,10	0,08	0,04	0,03
13	Skórka pomarańczowa i owoce w cukrze oraz orzechy w cukrze	0,05	0,04	0,08	0,06	0,12	0,09	0,15	0,12	0,05	0,04
14	Wanilia w laskach	0,05	0,04	0,07	0,06	0,10	0,07	0,15	0,10	0,05	0,04
15	Słodczyce wschodnie miękkie i wschodnie twarde	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,08	0,06	0,03	0,02
16	Makaron	0,02	0,01	0,03	0,02	0,04	0,03	0,05	0,04	0,02	0,01
17	Margaryna i ceras	0,02	0,01	0,03	0,01	0,04	0,02	0,06	0,02	0,03	0,01
18	Drożdże prasowane	0,07	0,05	0,10	0,08	0,15	0,10	0,20	0,15	0,07	0,05
19	Zupy w proszku	0,02	0,01	0,04	0,03	0,06	0,05	0,08	0,07	0,03	0,02
20	Żelatyna na wagę	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,08	0,08	0,02	0,02
21	Kawa naturalna palona	0,03	0,01	0,05	0,02	0,07	0,03	0,10	0,05	0,05	0,02
22	Surogaty kawy	0,02	0,01	0,04	0,03	0,06	0,05	0,08	0,07	0,03	0,02
23	Herbata luzem	0,02	0,01	0,03	0,02	0,04	0,03	0,06	0,04	0,02	0,01
24	Goździki, cynamon, papryka sucha, ziele angielskie, liście laurowe, gałka muszkatołowa, imbir	0,03	0,01	0,05	0,02	0,07	0,03	0,10	0,05	0,05	0,02
25	Migdały łuskane i nie łuskane	0,03	0,01	0,05	0,02	0,07	0,03	0,10	0,05	0,05	0,02
26	Pestki słonecznikowe i pestki dyni	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,04	0,08	0,06	0,03	0,02
27	Czarnuszka, kminek, koper, kolender	0,03	0,01	0,05	0,02	0,07	0,03	0,10	0,05	0,05	0,02
28	Figi	0,04	0,02	0,06	0,04	0,08	0,06	0,12	0,08	0,06	0,03
29	Rodzynki	0,04	0,02	0,06	0,04	0,08	0,06	0,12	0,08	0,06	0,03
30	Mak	0,06	0,06	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15	0,08	0,08
31	Kawa naturalna surowa	0,02	0,02	0,05	0,03	0,07	0,05	0,10	0,07	0,05	0,03
32	Pieprz naturalny	0,03	0,01	0,05	0,02	0,07	0,03	0,10	0,05	0,05	0,02
33	Pieprz ziołowy	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07	0,03	0,03
34	Groch, fasola, soczewica (suche ziarna)	—	—	0,10	0,10	0,15	0,15	—	—	—	—
35	Mąka i kasza grochowa	—	—	0,10	0,10	0,15	0,15	—	—	—	—

## Dodatkowe postanowienia:

- Pory roku nie mają wpływu w razie stosowania izotermicznych środków transportowych. W tych wypadkach mają zastosowanie normy przewidziane dla okresu zimowego.
- Wykazane w części A pod lp. 4 sery twarogowe obejmują twarogi o zawartości wody do 75%.
- Podstawą do obliczenia wysokości ubytku naturalnego w transporcie stanowi ilość towaru przyjętego do przewiezienia z uwzględnieniem długości trasy, przy czym przewidzianą w tabeli normę ubytku naturalnego przyjmuje się bez względu na długość faktycznie przebytej drogi w granicach trasy objętej normą, np. przy przewozie 3.000 kg cukru kryształu na odległość 55 km, jak również na odległość 99 km, należy stosować tę samą normę, tj. 0,08% (2,4 kg).

Tabela nr 13

norm ubytku naturalnego w transporcie drogowym owoców i warzyw i ich przetworów  
(w % od ilości przyjętej do przewozu).

Lp.	Nazwa artykułu	Rodzaj opakowania	Pora roku (miesiąc)	Transport drogowy						
				do 10 km	od 10 do 25 km	ponad 25 km	od 25 do 50 km	ponad 50 km	od 50 do 100 km	ponad 100 km
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	A. OWOCE									
1	Czereśnie, wiśnie, brzoskwinie, morele	skrzynki, łubianki	okres sezonu	—	1,00	—	2,50	—	—	—
2	Śliwki węgierki, dereń	skrzynki, łubianki	..	—	—	—	0,70	1,00	—	—

Lp.	Nazwa artykułu	Rodzaj opakowania	Pora roku (miesiąc)	Transport drogowy						
				do 10 km	od 10 do 25 km	ponad 25 km	od 25 do 50 km	ponad 50 km	od 50 do 100 km	ponad 100 km
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Truskawki, maliny, jeżynny, poziomki, czarny bez	skrzynki, lubianki	okres sezonu	—	1,00	—	2,50	3,50	—	—
4	Winogrona, porzeczki, czarne jagody, agrest	skrzynki, lubianki	"	—	0,50	—	0,80	1,20	—	—
5	Borówki brusznice, żurawiny	skrzynki, lubianki	"	—	—	—	0,50	0,70	—	—
6	Gruszki		lato	—	—	—	0,50	1,00	—	—
			jesień	—	—	—	0,50	1,00	—	—
			zima	—	—	—	0,20	0,50	—	—
7	Jabłka	skrzynki	lato	—	—	—	0,50	1,00	—	—
			jesień	—	—	—	0,20	0,50	—	—
			zima	—	—	—	0,20	0,40	—	—
		luzem	jesień	—	—	—	1,00	1,50	—	—
			zima	—	—	—	0,80	1,30	—	—
8	Orzechy włoskie i laskowe	worki	miesiąc IX	—	—	—	0,30	—	0,50	—
			miesiąc X	—	—	—	0,20	—	0,30	—
			zima	—	—	—	0,10	—	0,20	—
9	Orzechy inne	worki	miesiąc IX	—	—	—	0,30	0,50	—	—
			miesiąc X	—	—	—	0,20	0,30	—	—
			miesiąc XI	—	—	—	—	0,10	—	—
			miesiąc XII	—	—	—	0,10	0,20	—	—
10	Arbuzy		okres sezonu	—	—	—	0,30	—	0,30	0,30
11	Winogrona importowane		"	—	0,50	—	0,80	—	1,20	—
<b>B. WARZYWA I ZIEMNIAKI</b>										
1	Kapusta świeża		lato	—	0,70	—	1,20	—	2,40	—
			jesień	—	0,30	—	0,50	1,00	—	—
			zima	—	0,20	—	0,30	0,50	—	—
			wiosna	—	0,30	—	0,50	1,00	—	—
2	Pomidory	skrzynki	okres sezonu	—	—	—	1,00	1,50	—	—
3	Ogórki	skrzynki	"	—	—	—	0,20	0,50	—	—
		luzem	"	—	0,20	—	0,50	1,00	—	—
4	Szparagi, rabarbar	skrzynki	"	—	—	—	0,50	1,00	—	—
5	Buraki, marchew, pietruszka, seler		cały rok	—	—	—	0,30	1,00	—	—
6	Cebula ze szczypiorem nie zaschnięta	skrzynki	okres sezonu	—	0,30	—	0,70	1,50	—	—
7	Cebula i czosnek zaschnięte	worki i skrzynki	cały rok	—	—	—	0,40	1,00	—	—
8	Cebula i czosnek suche	"	"	—	—	—	—	0,50	—	—
9	Pory		jesień	—	0,50	—	1,20	2,30	—	—
			zima	—	0,40	—	0,80	1,60	—	—
			wiosna	—	0,40	—	1,00	1,80	—	—
10	Ziemniaki wczesne		okres sezonu	—	0,70	—	1,00	2,00	—	—
	" późne		III, IV, V	—	0,30	—	0,50	1,00	—	—
			VI, VII, VIII	—	0,30	—	0,80	1,00	—	—
			IX, X, XI, XII	—	0,30	—	0,50	1,00	—	—
<b>C. PRZETWORY ZBOŻOWE</b>										
1	Mąka i kasze	luzem i w opakowaniu	cały rok	0,10	0,10	0,15	—	—	—	—
2	Pasze treściwe	"	"	0,10	0,10	0,15	—	—	—	—
3	Ryż	"	"	—	0,10	—	0,15	—	—	—
<b>D. MIÓD, PRZETWORY Z OWOCÓW, WARZYW, GRZYBÓW</b>										
1	Miód	beczki	cały rok	—	—	—	—	0,20	—	—

Lp.	Nazwa artykułu	Rodzaj opakowania	Pora roku (miesiąc)	Transport drogowy						
				do 10 km	od 10 do 25 km	ponad 25 km	od 25 do 50 km	ponad 50 km	od 50 do 100 km	ponad 100 km
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2	Kapusta i ogórki kwaszone	beczki	miesiące: V — IX. X — IV	—	—	0,50	—	—	—	—
3	Grzyby solone i marynowane		miesiące: X — IV V — IX	—	—	0,20	—	—	—	—
4	Marmolada, powidła, konfitury	beczki skrzynki	cały rok	—	—	0,05	—	—	—	—
5	Susze owocowe chałupnicze	worki	"	—	—	0,08	—	—	—	—
6	Susze grzybowe chałupnicze	worki	"	—	—	0,50	—	—	—	—
			"	—	—	0,10	—	—	—	—

**Dodatkowe postanowienie.**

W razie przeładunku w czasie transportu warzyw, owoców, ziemniaków wczesnych oraz przetworów zbożowych ustalone normy dla tych artykułów podwyższa się o 30%.

Tabela nr 14

**norm ubytku naturalnego przy transporcie mięsa i jego przetworów do punktów sprzedaży detalicznej**  
(w % od ilości przyjętej do przewiezienia).

Lp.	Nazwa artykułu	Przy przewozie do punktów sprzedaży detalicznej					
		od 3 do 6 punktów		od 7 do 12 punktów		ponad 12 punktów	
		lato	zima	lato	zima	lato	zima
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Mięso różne w ćwierćtuszach, półtuszach i tuszach:						
	a) wystudzone	0,15	0,10	0,25	0,20	0,35	0,30
	b) wychłodzone	0,10	0,07	0,12	0,10	0,15	0,13
	c) mrożone	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10
2	Mięso różne w elementach:						
	a) wystudzone	0,20	0,15	0,25	0,25	0,40	0,35
	b) wychłodzone	0,12	0,10	0,15	0,13	0,20	0,18
	c) mrożone	0,05	0,05	0,08	0,08	0,08	0,08
3	Mięso końskie:						
	a) wystudzone	0,15	0,10	0,25	0,20	0,35	0,30
	b) wychłodzone	0,10	0,07	0,12	0,10	0,15	0,13
	c) mrożone	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10
4	Dziczyzna:						
	a) wystudzona	0,25	0,20	0,35	0,30	0,45	0,40
	b) wychłodzona	0,20	0,17	0,22	0,20	0,25	0,23
	c) mrożona	0,15	0,15	0,18	0,18	0,20	0,20
5	Zające i króliki:						
	a) wystudzone	0,20	0,15	0,25	0,25	0,40	0,35
	b) wychłodzone	0,12	0,10	0,15	0,13	0,20	0,18
	c) mrożone	0,05	0,05	0,08	0,08	0,08	0,08
6	Pluca, wątroba, wymię, żołądki, mózgi:						
	a) wystudzone	0,45	0,30	0,55	0,40	0,65	0,50
	b) wychłodzone	0,30	0,20	0,38	0,25	0,45	0,30
7	Łby: wołowe, baranie i cielęce, serca, ozory, nerki:						
	a) wystudzone	0,35	0,25	0,40	0,30	0,50	0,35
	b) wychłodzone	0,25	0,20	0,35	0,25	0,40	0,30
8	Głowizna wieprzowa, nogi, kości:						
	a) wystudzone	0,25	0,15	0,35	0,25	0,45	0,35
	b) wychłodzone	0,20	0,15	0,25	0,20	0,30	0,25
9	Wędliny trwałe	0,08	0,05	0,10	0,08	0,13	0,10
10	Wędliny półtrwałe	0,08	0,05	0,10	0,10	0,13	0,10
11	Wędliny nietrwałe	0,10	0,08	0,15	0,13	0,18	0,15
12	Kiszki różne	0,13	0,10	0,18	0,15	0,20	0,18
13	Salcesony i rolady oraz inne wyroby wędliniarskie	0,10	0,08	0,15	0,13	0,25	0,15
14	Mięso peklowane	0,13	0,10	0,18	0,15	0,20	0,18
15	Tłuszcze świeże	0,10	0,08	0,13	0,10	0,15	0,13
16	Tłuszcze solone	0,13	0,08	0,15	0,13	0,20	0,15
17	Tłuszcze topione i rafinowane	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04



