

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

80. Stück, 16.03.1892

Gesetzblatt

für das

Herzogthum Oldenburg.

XXIX. Band. (Ausgegeben den 16. März 1892.) 80. Stück.

Inhalt:

- N^o* 142. Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 17. Februar 1892, betreffend Abänderungen des Privatlager-Regulativs.
- N^o* 143. Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 9. März 1892, betreffend die Ausführung des Reichsgesetzes, betreffend die Erhebung von Reichstempelabgaben.
- N^o* 144. Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 10. März 1892, betreffend vorläufige Bestimmungen über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und Moste nebst Anleitung für die Untersuchung von Verschnitt-Wein und Most auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt.

N^o 142.

Bekanntmachung des Staatsministeriums, betreffend Abänderungen des Privatlager-Regulativs.
Oldenburg, 1892 Februar 17.

Der Bundesrath hat in seiner Sitzung vom 28. Januar d. J. Folgendes beschlossen:

1. Im §. 16 des Privatlager-Regulativs (Gesetzblatt Band 28 Seite 181) ist der dritte Absatz an seiner jetzigen Stelle zu streichen, und dafür — unter Weglassung der nur auf die Abmeldung nach Muster E. bezüglichen Worte „(Spalte 7)“ — hinter dem jetzigen fünften, später vierten Absatz, als neuer

Abſatz 5 einzuschalten. Der Eingang des ſechſten Abſatzes hat demgemäß die Faſſung zu erhalten: „Die im Abſatz 4 bezeichneten“ Schriftſtücke (u. ſ. w.).

2. Im §. 23 Abſatz 3 des Privatlager-Regulativs iſt hinter den Worten: „finden die Beſtimmungen im §. 16“ einzuschalten: „mit Ausnahme des letzten Abſatzes“.

Oldenburg, 1892 Februar 17.

Staatsministerium.

Departement der Finanzen.

Heumann.

Droft.

№ 143.

Bekanntmachung des Staatsministeriums, betreffend die Ausführung des Reichsgesetzes, betreffend die Erhebung von Reichstempelabgaben.

Oldenburg, 1892 März 9.

Nach Beſchluß des Bundesraths vom 18. Februar d. J. erhält die Nr. 19a. der durch Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 17. September 1885 publicirten Ausführungsvorſchriften zum Reichsgesetze, betreffend die Erhebung von Reichstempelabgaben (Geſetzblatt Bd. 27 S. 183) den folgenden weiteren Zuſatz:

„Iſt auf den Loofen oder Spielausweiſen ein Preis nicht angegeben, ſondern wird dieſer von den Abnehmern zugleich mit der Vergütung für ſonſtige Leiſtungen in einem ungetrennten Betrage bezahlt, ſo hat der Unternehmer in der bei der Steuer-

behörde einzureichenden Anmeldung anzugeben, welcher Theil von jenem Betrage auf die Loose oder Spielausweise fällt. Gleiches gilt in den Fällen, in welchen eine Aushändigung besonderer Loose oder Spielausweise nicht stattfindet, sondern die Bescheinigung über die geleistete Vergütung (Eintrittskarte zc.) zugleich als Loos oder Spielausweis dient. Der auf die Loose oder Spielausweise zu rechnende Betrag darf nicht geringer sein, als der Werth der Gewinne. Wird die Ausgabe von dem Unternehmer überall nicht oder nicht in befriedigender Weise gemacht, so steht es der Steuerbehörde frei, den auf die Loose oder Spieleinlagen zu rechnenden Betrag nach eigenem Ermessen festzusetzen“.

Oldenburg, 1892 März 9.

Staatsministerium.

Departement der Finanzen.

Heumann.

Drost.

№ 144.

Bekanntmachung des Staatsministeriums, betreffend vorläufige Bestimmungen über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und Moste nebst Anleitung für die Untersuchung von Verschnitt-Wein und Most auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt.

Oldenburg, 1892 März 10.

Die vom Bundesrathe in der Sitzung vom 4. Februar d. J. beschlossenen

Vorläufigen Bestimmungen über die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und Moste nebst der zugehörigen

Anleitung für die Untersuchung von Verschnitt-Wein und Most auf den Alkohol- beziehungsweise Fruchtzucker- und Extraktgehalt,

werden nachstehend mit dem Bemerken zur öffentlichen Kunde gebracht, daß gemäß Ziffer 2 der Bestimmungen zur Untersuchung der deklarierten Verschnitt-Weine und Moste auf ihre Eigenschaft als solche das Hauptsteueramt Oldenburg, die Hauptzollämter Barel und Brake, sowie das Steueramt Sever ermächtigt worden sind.

Oldenburg, 1892 März 10.

Staatsministerium.

Departement der Finanzen.

Heumann.

Drost.

Vorläufige Bestimmungen

über

die Zollbehandlung der Verschnitt-Weine und Moste.

1. Die Einfuhr von Wein und Most, welcher unter Inanspruchnahme des ermäßigten Zollsatzes von 10 *M.* für 100 kg im deutschen Zollgebiet zum Verschneiden verwendet werden soll, muß in Gebinden und unmittelbar aus dem Ursprungslande erfolgen, d. h. es darf keine zwischenzeitige Lagerung in einem dritten Lande stattgefunden haben. Die beabsichtigte Verwendung als Verschnitt-Wein und Most ist bei der speziellen Deklaration des Weines und Mostes anzugeben.

Falls das Grenzeingangsammt zur Untersuchung von Verschnitt-Wein und Most (Ziffer 2) nicht zuständig ist, so sind die eingehenden Verschnitt-Weine und Moste auf eine zuständige Zoll- oder Steuerstelle abzufertigen. Ebenso ist zu verfahren, wenn das Grenzeingangsammt zwar die Befugniß besitzt, die Untersuchung aber bei einer anderen befugten Zoll- oder Steuerstelle beantragt wird.

2. Zur Untersuchung der deklarirten Verschnitt-Weine und Moste auf ihre Eigenschaft als solche sind nur die von den obersten Landesfinanzbehörden dazu ermächtigten Zoll- oder Steuerstellen befugt.

3. Die deklarirten Verschnitt-Weine und Moste sind bis zur Untersuchung in einer öffentlichen Niederlage oder in einem unter amtlichem Mitverschluß

stehenden Privatlager und, in Ermangelung solcher Lager, in einem anderen geeigneten, vom Antragsteller zu beschaffenden und unter amtlichen Mitverschluß zu nehmenden Raume aufzubewahren.

4. Die Prüfung der Verschnitt-Weine und Moste auf den Alkohol- bzw. Fruchtzucker- und Extraktgehalt erfolgt nach Maßgabe der beigefügten Anleitung durch Chemiker, welche von der Direktivbehörde zu bestellen und auf das Zollinteresse zu vereidigen sind. Besteht die Sendung aus zwei oder mehreren Gebinden, so hat sich die Untersuchung wenigstens auf die Hälfte der Gebinde zu erstrecken. Von jedem zu untersuchenden Gebinde ist dem bestellten Chemiker eine entsprechende, amtlich verschlossene Probe zu übersenden. Wenn durch einseitens des zuständigen deutschen Konsulats beglaubigtes Attest eines staatlich angestellten övotechnischen Beamten oder einer staatlichen övotechnischen Anstalt des Ursprungslandes dargethan ist, daß der vorgeführte Wein und Most die vorschriftsmäßigen Eigenschaften eines Verschnitt-Weines oder Mostes besitzt, so kann nach dem Ermessen der Zoll- oder Steuerstelle eine probeweise Untersuchung Platz greifen oder auch von einer Untersuchung ganz abgesehen werden.

Muß nach dem Ergebnis der Untersuchung die Zulassung als Verschnitt-Wein und Most zum begünstigten Zollsatz auch nur für ein einziges Gebinde versagt werden, so sind sämtliche Gebinde auf den Alkohol- bzw. Fruchtzucker- und Extraktgehalt zu untersuchen.

Die Zoll- oder Steuerstelle hat sich zu überzeugen, daß der deklarirte Verschnitt-Wein in rothem Naturwein und der deklarirte Verschnitt-Most in Most zu rothem Wein besteht. Ist dies zweifelhaft, so ist auf Kosten des Antragstellers das Gutachten

eines geeigneten Sachverständigen, welcher entweder von Fall zu Fall durch Handgelübde auf das Zollinteresse verpflichtet werden oder ein für allemal auf das Zollinteresse vereidigt sein muß, einzuholen.

Zum Nachweis der unmittelbaren Einfuhr des Verschnitt-Weines und Mostes aus dem Ursprungslande sind vom Antragsteller die Originalfrachtbriefe und auf Verlangen auch die bezüglichen Geschäftsbriefe vorzulegen.

5. Als Verschnitt-Weine und Moste, welche im Fall der vorschriftsmäßigen Verwendung zum Verschneiden Anspruch auf Verzollung zum Satz von 10 *M.* für 100 kg haben, sind nur solche rothe Naturweine und Moste zu rothem Wein anzuerkennen, welche nach dem Ergebnis der Untersuchung oder nach dem vorgelegten önotechnischen Atteste mindestens 12 Volumenprocente Alkohol, beziehentlich im Most das entsprechende Äquivalent von Fruchtzucker, sowie im Liter bei 100 Grad Celsius mindestens 28 g trockenen Extrakt enthalten und bei denen die Eigenschaft als rothe Naturweine und Moste zu rothem Wein, sowie der unmittelbare Eingang aus dem Ursprungslande nicht zweifelhaft ist. Falls nur ein Theil der Gebinde auf den Alkohol- bzw. Zucker- und Extraktgehalt untersucht worden ist, so ist für die nicht untersuchten Gebinde das Ergebnis der Untersuchung anzunehmen.

Die Kosten der Untersuchung einschließlich der Versendung der Proben sind vom Antragsteller zu tragen.

6. Ueber das Ergebnis der Untersuchung ist von dem betreffenden Chemiker ein schriftliches Befundzeugniß auszustellen, aus welchem für jedes untersuchte Gebinde der Alkohol- bzw. Fruchtzucker- und Extraktgehalt ersehen werden kann. Das Befundzeugniß

ist den zollamtlichen Abfertigungspapieren, erforderlichenfalls in amtlich beglaubigten Abschriften oder Auszügen beizufügen. Ebenso ist mit den vorgelegten önotechnischen Attesten, wenn und insoweit wegen derselben von einer Untersuchung des Verschnitt-Weines und Mostes abgesehen wurde, und mit den etwaigen Gutachten über die Eigenschaft des Verschnitt-Weines und Mostes als rother Naturwein und Most zu rothem Wein zu verfahren. Amtseits ist die in letzterer Beziehung gewonnene Ueberzeugung und der Befund über die unmittelbare Einfuhr des Verschnitt-Weines und Mostes aus dem Ursprungslande in den Abfertigungspapieren schriftlich niederzulegen.

7. Erfolgt die Verwendung zum Verschneiden oder die Versendung der Verschnitt-Weine und Moste nicht sofort nach der Untersuchung, so sind dieselben getrennt von noch nicht untersuchten Verschnitt-Weinen und Mosten unter amtlicher Kontrolle zu halten.
8. Die Verwendung der Verschnitt-Weine und Moste zum Verschneiden von Wein hat unter amtlicher Aufsicht zu erfolgen. Die Verwendung kann bei den mit der Untersuchung der Weine und Moste beauftragten Zoll- und Steuerstellen, ferner bei allein mit Niederlagebefugniß versehenen Zoll- und Steuerstellen und außerdem in Weinbau treibenden Bezirken auch bei anderen, von den obersten Landesfinanzbehörden dazu ermächtigten Zoll- und Steuerstellen auf Antrag vorgenommen werden. Die amtliche Ueberwachung des Verschneidens kann auf Antrag auch außerhalb der zuständigen Amtsstelle stattfinden. Hierfür werden vom Antragsteller Gebühren nach Maßgabe der für den Zollverkehr bestehenden allgemeinen Bestimmungen erhoben. Die

Anmeldung zum Verschneiden hat außer den sonstigen deklarationsmäßigen Angaben zu enthalten:

- a) Menge des zu verwendenden Verschnitt-Weines und Mostes in Litern, und
- b) Art (Weiß- oder Rothwein), Abstammung (inländisch oder ausländisch) und Menge (Zahl und Art der Gefäße sowie Littermenge) des zu verschneidenden Weines.

9. Die mindeste, auf einmal zum Verschneiden zu verwendende Menge von ausländischem Verschnitt-Wein und Most wird auf 100 l festgesetzt.

Der Zusatz von Verschnitt-Wein und Most darf beim Verschnitt von Weißwein nicht mehr als das $1\frac{1}{2}$ fache Volumen des zu verschneidenden Weines (60 Prozent des ganzen Gemisches) und beim Verschnitt von Rothwein nicht mehr als die Hälfte des Volumens des zu verschneidenden Weines ($33\frac{1}{3}$ Prozent des ganzen Gemisches) betragen. Unbeschadet der Bestimmung über die auf einmal zu verwendende Mindestmenge wird eine untere Grenze für den Zusatz von Verschnitt-Wein und Most zu dem zu verschneidenden Wein nicht gezogen. Ausländischer Verschnitt-Wein und Most darf mit dem Anspruch auf den begünstigten Zollsatz nur zum Verschneiden von Wein, nicht aber auch von Most verwendet werden.

Beim Verschnitt von Weißwein ist lediglich die Menge des letzteren festzusetzen behufs Berechnung der Maximalzusatzmenge von Verschnitt-Wein und Most. Beim Verschnitt von Rothwein ist außerdem die Ueberzeugung zu gewinnen, daß der Wein im Inlande noch nicht verschnitten worden ist. Zu dem Zwecke muß das Verschneiden ausländischen Rothweines bewirkt werden, bevor derselbe aus der Zollkontrolle tritt. Weine, welche unter zollamtlichem

VerSchluß lagern, dürfen wiederholt verschnitten werden, sofern der Gesamtzusatz von Verschnitt-Wein die zulässige Höchstmenge nicht überschreitet.

Bei der Vorführung von inländischem Rothwein zum Verschnitt ist der Nachweis zu erbringen, daß der Wein aus dem Inlande stammt und daß mit demselben, abgesehen von der am Schluß des vorigen Absatzes bezeichneten Ausnahme, ein Verschnitt noch nicht vorgenommen worden ist.

Der aus ausländischen Trauben im Inlande hergestellte Wein ist dem inländischen Wein gleichzuachten.

10. Die amtliche Feststellung der Littermenge des Verschnitt-Weines und Mostes sowie des zu verschneidenden Weines hat in der Regel durch Vermessung mittels geeichter Gefäße zu erfolgen. Soweit sich die Flüssigkeit in vollen Fässern der gewöhnlich zum Transport von Wein benutzten Art befindet, kann die Littermenge aus dem Bruttogewicht in der Weise berechnet werden, daß für 1 kg brutto 0,8547 l in Ansatz gebracht werden. Ebenso kann dieselbe bei nicht vollgefüllten Fässern durch Reduktion aus dem Eigengewicht des Weines nach Maßgabe des §. 4 A 2 b des Weinlager-Regulativs ermittelt werden.

Bleibt gegenüber der Menge des zu verschneidenden Weines die Menge des Verschnitt-Weines und Mostes offenbar beträchtlich hinter der zulässigen Maximalgrenze zurück, so kann von der Ermittlung der Littermenge des zu verschneidenden Weines abgesehen werden.

11. Für Verschnitt-Wein und Most entsteht der Anspruch auf Verzollung zum vertragmäßigen Satz von 10 M. für 100 kg erst nach erfolgter vorschriftsmäßiger Verwendung zum Verschneiden. Tritt für Verschnitt-Wein und Most aus irgend einem Grunde vor

diesem Zeitpunkt die Verpflichtung zur Zollentrichtung ein, so hat letztere nach dem Satz von 20 M. für 100 kg zu erfolgen.

12. Die zum Verschnitt in öffentliche Niederlagen oder in Privatlager unter amtlichem Mitverschluß eingebrachten inländischen Weine behalten ihre Eigenschaft als Güter des freien Verkehrs bei. Dieselben sind jedoch abgefordert zu lagern.

Innerhalb desselben Theilungslagers können Verschnitt-Weine und andere Faßweine gelagert werden, ohne daß dadurch der höhere Zollsatz der letzteren für den ganzen Lagerbestand begründet wird, wenn die Verschnitt-Weine von den anderen Faßweinen räumlich getrennt gehalten werden.

Das durch Verschneiden von ausländischem Wein erhaltene Gemisch ist, wenn es nicht sofort in den freien Verkehr gesetzt wird, bis dahin in einem abgegrenzten Raume der öffentlichen Niederlage oder eines unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlagers und, in Ermangelung solcher Räume, auf Kosten des Antragstellers in einem anderweiten geeigneten, unter amtlichen Mitverschluß zu nehmenden Raume aufzubewahren.

Das durch Verschneiden von ausländischem Wein erhaltene Gemisch bleibt auch bei Versendung auf Begleitschein I, sowie im Fall seiner Belassung in der öffentlichen Niederlage oder in einem unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlager nach dem antheiligen Verhältniß des darin enthaltenen ausländischen Verschnitt-Weines und Mostes und anderen ausländischen Faßweines zollpflichtig. Das Gemisch ist im Niederlageregister unter Aufschreibung des Zollbetrages, welcher nach Maßgabe des Mischungsverhältnisses auf dem Gemisch lastet, als „verschnittener Wein“ festzuhalten.

13. Für die am 1. Februar d. J. in öffentlichen Zollniederlagen oder in Privatlagern unter amtlichem Mitverschluß vorhandenen Verschnitt-Weine bedarf es des Nachweises des unmittelbaren Eingangs aus dem Ursprungslande nicht (Gesetz, betreffend die Anwendung der vertragsmäßigen Zollsätze auf Getreide, Holz und Wein, vom 30. Januar 1892 — Reichs-Gesetzblatt S. 299 —).
14. Die obersten Landesfinanzbehörden sind ermächtigt, weitere im Interesse der Zollsicherheit erforderliche Bestimmungen für die zollamtliche Behandlung des verschnittenen Weines auf den öffentlichen Niederlagen sowie den unter amtlichem Mitverschluß stehenden Privatlagern zu erlassen, sowie auch die erforderlichen Ergänzungen bezüglich der Registerführung u. s. w. vorzuschreiben.
15. Die obersten Landesfinanzbehörden sind ferner ermächtigt, für diejenigen Weinbauern, welche nicht mehr als 1 ha Weinland besitzen, nur selbstgewonnenen Wein verschneiden und nicht zugleich Weinhändler sind, Erleichterungen bezüglich der Kontrolle der Verwendung von Verschnitt-Weinen eintreten zu lassen. Die Bornahme des Verschnitts darf jedoch nur unter steueramtlicher Aufsicht stattfinden.

Anleitung

für

die Untersuchung von Verschnitt-Wein und Most auf den Alkohol- bzw. Fruchtzucker- und Extraktgehalt.

1. Die Feststellung des Alkoholgehalts im Wein hat nach Maßgabe der vom Bundesrath erlassenen Vorschriften, betreffend die Abfertigung von Likören, Fruchtsäften, Essenzen, Extrakten und dergleichen (Centralblatt für das Deutsche Reich Jahrgang 1891 Seite 341 ff.), zu erfolgen. Dabei ist jedoch davon abzusehen, den Wein vor der Probenahme durchzurühren oder durchzuschütteln. Auch kommt der Zusatz von Salz vor der Destillation in Wegfall, da Ester im Wein nicht in erheblicher Menge vorhanden sind und der in denselben enthaltene Alkohol nicht abzurechnen ist. Dagegen muß, wenn das erste Destillat sauer ausfällt, neutralisirt und nochmals destillirt werden, bevor die Messung vorgenommen wird.
2. Zur Feststellung des Fruchtzucker- und Extraktgehalts im Most ist die entnommene Probe zunächst mittels Blut- oder Knochen-Kohle zu klären und dann als solche zu polarisiren. Sodann wird die Probe zur Verjagung des Alkohols abgedampft und die Inversions-Polarisation nach Anlage B der Ausführungs-Bestimmungen zum Zuckersteuer-Gesetz vom 9. Juli 1887 (Centralblatt für das Deutsche Reich Jahrgang 1888 Seite 268 ff.) ausgeführt. Daraus berechnet sich der Gehalt an Saccharose, welche etwa von Natur vorhanden oder zugesetzt sein kann, und

mit Hülfe dieser Prozentzahl diejenige Linksdrehung, welche nach der Inversion durch die Saccharose veranlaßt wurde. Durch Subtraktion letzterer Zahl von der nach Clerget (zu vergleichen die Instruktion zur Untersuchung von Chokolade zc. auf ihren Gehalt an Rohrzucker, Centralblatt für das Deutsche Reich Jahrgang 1889 Seite 394 ff.) berechneten ganzen Linksdrehung wird die dem natürlichen Zuckergehalte des Mostes entsprechende Linksdrehung gefunden. Aus dieser läßt sich der Prozentgehalt des Mostes an Zucker berechnen, indem, wenn das Normalgewicht in 100 cem Wasser gelöst wurde, — 32,66 Grad des Polarisationstruments gleich 100 Theilen Zucker des Mostes gesetzt werden. Das Aequivalent von Alkohol ist 48,46 für 100 Zucker.

3. Der Gehalt des Weines und Weinmostes an trockenem Extrakte ist entweder in der Weise zu ermitteln, daß 2—3 Gramm Substanz mit viel trockenem ausgeglühten Sand vermischt und in flachen Schalen bei 100 Grad getrocknet werden, bis konstantes Gewicht erreicht ist, oder daß der beim Destilliren (vergl. Ziffer 1) gebliebene Rückstand durch Zusatz von Wasser auf das ursprüngliche Volumen gebracht und unter Berücksichtigung der Temperatur mit Brix'scher Spindel gemessen wird. Bei der Berechnung sind $28\% = 28$ Grad Brix, also $28\text{‰} = 2,8$ Grad Brix zu setzen.