

11./IX. 1918

Die Weinstener.

Der Vorbericht des Referenten Zeltzsch über die Weinstener führt aus, daß der Jahresertrag der gesamten Weinstener in Friedenszeiten ungefähr 14 Millionen Kronen betrug. Dazu treten in einzelnen Ländern — Mähren, Niederösterreich und Oberösterreich haben keine Landesabgabe — Landesabgaben in verschiedener Höhe, deren Ertrag auf ungefähr 5,2 Millionen Kronen geschätzt wird. Der jährliche Weinertrag läßt sich nur schätzungsweise ermitteln und ergibt eine Summe von durchschnittlich 5,2 Millionen Hektoliter. Die Grundsätze des vorliegenden Regierungsentwurfes sind folgende: Wein, Weinmost, Obstmost, Obstwein, Beerenwein, Malzwein und Met unterliegen bei ihrer Herstellung und bei der Einfuhr nach Oesterreich der Besteuerung. Trauben- und Weinmaische bleiben steuerfrei. Der Steuerfuß ist ein einheitlicher, er beträgt für Wein 32 K., für Obstwein 8 K. Die Erhebung der steuerpflichtigen Objekte geschieht beim Produzenten. Die Steuer ist bei der Anmeldung des Beginnes der Produktion zu entrichten. Der Bericht führt sodann die Bedenken an, welche sich bei der Durchführung der Bestimmungen dieses Gesetzentwurfes in Oesterreich entgegenstellen, weshalb der Referentenentwurf vorschlägt, die Produktionsabgabe in eine Verbrauchsabgabe umzuwandeln, die den Käufer trifft und deren Fälligkeit vor der Inverkehrsetzung eintritt. Statt des gleichmäßigen Steuerfußes von 32 K. für Wein und 8 K. für Obstwein, der nur im Hinblick auf die heute bestehenden Preise dieser Produkte als angemessen bezeichnet werden kann, in normalen Friedenszeiten aber zum Ruin des Weinbauers führen könnte, schlägt der Referentenentwurf für Wein eine prozentuale Besteuerung nach dem Fakturenpreis vor. Um dem Staatschatz für alle Fälle einen bestimmten Mindestertrag der Abgabe zu sichern, wird ein Mindestfuß der Steuer bei einem bestimmten Preis vorgeschlagen. Bei Überschreitung dieser Preisgrenze tritt eine prozentuale Steigerung des Steuerfußes ein. Für Obstwein wird statt 8 K. ein Einheitsfuß von 4 K. für den Hektoliter vorgeschlagen.