Accijnzen

Belgische accijnswetgeving; een volledig verouderd systeem

Voor sommige distillaten is een volledig gesloten systeem geen enkel probleem. Bij graandistillaten is het perfect mogelijk om de kop-middenloop-naloop aan de hand van 'metertjes' te doen. Maar voor de meeste fruitdistillaten is het belangrijk om die splitsing te doen op basis van organeleptische waarnemingen, proeven dus.

Accijnzen

Belgische accijnswetgeving; een volledig verouderd systeem

We kunnen natuurlijk afgeven op de Dienst van Douane en Accijnzen, maar het zijn niet de controleurs die ons het leven lastig willen maken, het is een volledig verouderde wetgeving die totaal niet meer 'up to date' is. De ambtenaren zijn uiteraard met handen en voeten aan de wet gebonden. 'De wet is de wet', en zij moeten voor het naleven van de wet instaan. Maar aan de andere kant vragen de distillateurs ook dat de wet in hun voordeel wordt toegepast wanneer dat zo is. Maar al te vaak wordt de 'letter van de wet' toegepast wanneer deze zelfs tot in het belachelijke absurd is, in plaats in de geest van de wet te handelen.

Accijnswetgeving

Door de onwerkbare accijnswetgeving en starre houding van de Administratie der Douane & Accijnzen is het bijna onmogelijk om een kleine ambachtelijke distilleerderij op te starten. Accijnzen heffen op ingevoerde drank is voor de schatkist gemakkelijk en vraagt totaal geen werk. Om een installatie voor het distilleren van fruit deze aan deze wetgeving aan te passen moet en grote extra investeringen doen. Niet alleen moet alles worden verzegeld en heeft men dure geijkte meetvaten nodig, hetgeen duizenden euro's extra investeringen vraagt, maar bij het distilleren kan men het product niet proeven en beoordelen. Het is hetzelfde als gaan autorijden met een geblindeerde voorruit. Om goede fruitdistillaten te maken moet men 'open' kunnen stoken.

In een gesloten volledig, verzegeld, systeem moet je splitsen op basis van de 'metertjes'. In België is het een absolute voorwaarde voor de installatie waarmee men de alcohol 'produceert'. Wanneer men gefermenteerde grondstof distilleert is dit 'productie'. De fijnstook of het overhalen van alcohol waarin gemacereerd werd mag men wel 'open' doen.

Met andere woorden, men moet kunnen ruiken en proeven om het juiste moment te bepalen waarop men van voorloop naar middenloop, en van middenloop naar naloop schakelt.

Open kunnen stoken is voor fruit eau-de-vie een noodzaak

Buitenland als voorbeeld

In Duitsland mogen ambachtelijke stokerijen wel 'open' stoken. Het resultaat? Meer dan 30.000 ambachtelijke distillateurs! En in België? En in Nederland worden installaties ook niet meer verzegeld en kan men 'open' stoken. Wanneer we in België 'open' willen stoken moeten we dat in twee keer doen. 'Maar dat is toch ook beter' zult u zeggen. Ja, dat klopt, maar in het buitenland kan men met één heel eenvoudige alambiek twee keer stoken. 'Open' natuurlijk.

Wanneer we dat in België willen doen hebben we twee stookinstallaties nodig. Een volledig gesloten, en dus hoe dan ook al duurdere, installatie voor de ruwstook, en een tweede onverzegelde voor de fijnstook. Dat wil dus zeggen dat de investering meer dan het dubbele bedraagt. Dit is voor potentiële nieuwe distillateurs een grote hindernis.

"Wij willen die opleiding niet want dan komen er te veel stokerijen bij, en daar hebben we geen tijd voor om die te controleren"

Waarom past men de wetgeving niet aan?

De hele politiek heeft geen enkele interesse in het stimuleren van nieuwe ondernemers. Zelfs niet wanneer die een interessante afzetmarkt voor fruit kunnen betekenen. Onze economie gaat gebukt onder het verdwijnen van onze 'maak-economie'. Havens voor Chinese schepen vol invoergoederen en door het vrachtverkeer, met buitenlandse truckers, dichtslibbende wegen, call-centers en logistieke centra voor parttime interim minimumloners is het enige wat er nog aan werk over blijft. Plus ambtenaren, veeeeel ambtenaren met, nog steeds levenslange benoemingen en super pensioenen, uiteraard, vanwege het zware beroep, reeds op vroege leeftijd. Maar dat moet wel allemaal betaald worden, dus gaan belastingen, leges, boetes, heffingen, taxen en uiteraard accijnzen, met daarop nog eens een dikke btw al jaren de hoogte in. We moeten innovatieve ondernemers stimuleren, zeker in de 'maak-economie', en al helemaal wanneer deze mogelijkheden hebben om te exporteren. Zij moeten 'eenvoudig, zonder tot buitensporige investeringen en administratieve waanzin te worden gedreven kunnen opstarten.

Het zegel van België en Nederland is nagenoeg gelijk, maar al de rest is anders.

Het Nederlandse model

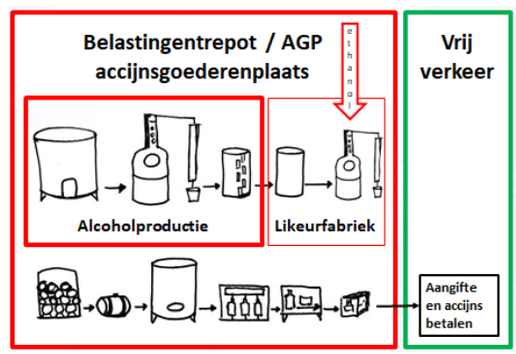
In Nederland, met een sterk vergelijkbare situatie, met enkele grote en amper nog kleine distilleerderijen, hanteert men een heel andere werkwijze. Daar worden installaties in het geheel niet meer verzegeld en gebeurt de controle op basis van de administratie en de aangiftes.

Een strikte administratie, je betaalt geen accijns over de verwachte opbrengst, als je niks maakt dan betaal je ook niets. Je administreert alles, dus je suiker, gist, fruit, mout inkoop alles. Je voor en naloop bewaar je net zolang tot de douane iemand langs stuurt zodat je het samen door de gootsteen kan spoelen. (dit noemen ze vernietigen)

Over het resultaat betaal je accijns, daarna pas mag de drank je accijnsgoederenplaats verlaten. De hoeveelheid accijns verschilt per soort drank en per sterkte.

Nieuwe distilleerderijen

Het resultaat van de verschillende werkwijze in België en Nederland is opvallend. Vanuit Nederland komt men in België de opleiding tot distillateur volgen. Opleidingen in België zijn dankzij de tussenkomst van de Belgische overheid aanmerkelijk goedkoper dan in Nederland. Belgische en Nederlandse cursisten zitten naast elkaar en volgen dezelfde opleiding. Tot het onderdeel Douane en Accijnzen wordt behandeld, dan krijgen de Nederlanders een gedurende de les steeds breder wordende lach op hun gezicht. Het wordt immers duidelijk dat zij relatief eenvoudig, met veel lagere investeringen en veel sneller een operationele distilleerderij kunnen opstarten.



In België is de enige manier om 'open' te distilleren het investeren in een dubbele installatie. Alle flegma wordt onder verzegeling in meetvaten opgevangen waarna D&A de alcoholopbrengst komt vaststellen. Deze ruwstook mag men vervolgens in een onverzegelde installatie 'overhalen'.

Terwijl men in Nederland met één enkele installatie zonder verzegeling en dure meetvaten binnen een maand of twee aan de slag kan staat hun Belgische klasgenoten een dure omslachtelijke lijdensweg voor de boeg, met als klap op de vuurpijl de verplichting om tweede installaties te kopen. De eerste ketel, voor de ruwstook, moet volledig verzegeld zijn en voorzien van de nodige dure meetvaten, terwijl de Nederlander zijn flegma zelfs gewoon in een emmer mag opvangen. De Belgische klasgenoot gaat ook nog maanden van papierwerk en overleg tegemoet alvorens hij misschien een vergunning krijgt.

Het uitwerken van een alternatieve controle op de alcoholproductie is perfect mogelijk. Er zijn voldoende voorbeelden in Europa.

Kwaliteit kan niet in gesloten systeem

Heel wat specialiteiten kan men enkel produceren in een 'open' installatie. Deze producten zien we dan ook vrijwel uitsluitend bij ambachtelijke distilleerderijen. Wanneer wij ons fruit gaan distilleren moeten we dit ook kunnen doen. Bijkomend probleem is dat een volledig verzegelde installatie moeilijk te reinigen is. Wanneer dit niet mogelijk is zullen aroma's van een vorig stooksel in het nieuwe distillaat komen. '*Aromaverschleppung*' zoals men dit in het Duits noemt vormt een groot probleem in volledig verzegelde installaties. He is immers niet mogelijk om ze naar behoren te reinigen. Wanneer men enkel graan distilleert is dit niet zo bezwaarlijk, alhoewel het ook dan natuurlijk voor de kwaliteit beter is om alles regelmatig goed te reinigen. Wanneer we de installatie spoelen moet het spoelwater ook in het gesloten systeem blijven. Wanneer de douane de opname komt doen moeten zij wachten tot alles gespoeld is en het spoelwater is afgevoerd alvorens zij de meetvaten opnieuw kunnen verzegelen. Voor een distillateur die zeer uiteenlopende producten produceert is het grondig spoelen tussen de verschillende stooksels een absolute voorwaarde. Dan kan bij een ambachtelijke stokerij de tijd die de douane voor een opname nodig heeft wel eens meer kosten dan de accijnsopbrengst. Het is begrijpelijk dat de dienst der douane en accijnzen ook vragende partij zijn om een efficiëntere manier uit te werken.

Hobby en professioneel

Onze wetgeving is zo streng dat men zelfs als hobby geen druppel mag distilleren. Het is dus niet toegelaten om thuis in de keuken wat te experimenteren vooraleer men de beslissing neemt om in een professionele stokerij te investeren. Toch zijn dit de mensen die voor de groei van het aantal ambachtelijke stokerijen moeten gaan zorgen. We mogen niet vergeten dat de terugkeer van de wijnbouw ook vanuit hobbyisten is gegroeid. door landen kunnen meten.

G'in'

België is een van de landen waar de Gin-hype groot is. Er zijn zelfs een heel aantal kleine producenten van Gin gekomen. Bij Gin is het echter wettelijk bepaald dat men neutrale landbouwalcohol moet gebruiken. Deze zelf produceren is absoluut economisch niet rendabel. Die alcohol wordt aangekocht. Men 'produceert' dus geen alcohol, men haalt enkel over. Hiervoor is een vergunning als 'likeurfabriek' voldoende.

Mag niet, gaat niet, willen we niet!

Zonder toelating kunnen we niet stoken uiteraard. Ook wanneer het uitsluitend voor eigen gebruik is mag men niet distilleren. Zelfs wanneer men testen wil uitvoeren met de bedoeling om een commercieel bedrijf op te starten kan dit niet. België heeft, na de moslimlanden, de strengste wetgeving op het vlak van distilleren. Bang om accijnsinkomsten te missen offert men alle nieuwe initiatieven hieraan op door ze in de kiem te smoren. Mensen die een distilleerderij willen opstarten zouden eigenlijk in de keuken moeten kunnen experimenteren om later in hun garage met een bedrijfje te kunnen starten op een ambachtelijke en kleinschalige manier. Maar dat mag in België niet. De overheid heeft twee miljoen euro uitgetrokken voor innovatieprojecten om de fruitsector uit het slob te halen, maar werkelijke innovatieve pioniers die willen ondernamen maakt men het experimenteren onmogelijk.

Een nieuw initiatief om in Belgisch Limburg een professionele distilleerderij voor 'Calva' op te starten is voor de eerste experimenten naar Nederland moeten uitwijken. Ondernemen wordt in België onmogelijk gemaakt.

Zo lek als een mandje

Voor wie als verdediging voor dit Kafkaiaanse systeem wil aanvoeren dat het om het 'de strijd tegen alcohol in het licht van de volksgezondheid' gaat moet duidelijk zijn dat aan het importeren van alcohol geen enkele beperking wordt opgelegd. Het gaat gewoon om de schrik accijnsinkomsten te missen door sluikstokers. Maar ook daar is het systeem alles behalve waterdicht. Wanneer ik een ketel installeer die enkel dient om Gin te maken, hetgeen per definitie met, aangekochte, dus bij douane en accijnzen gekende, neutrale alcohol gebeurt, geldt dit als 'likeurfabriek' en is verzegeling niet verplicht. Wie een dergelijke ketel heeft kan naar hartenlust in de avonduren en weekenden een beetje 'bijklussen'. De controle gebeurt immers enkel binnen de kantooruren uiteraard.

Het uitwerken van een alternatieve controle is gewoon een kwestie van WILLEN.