



Van Hobbybrouwer tot Commerciële brouwer



Wat te doen om ons bier ook te kunnen verkopen ?



Informatiebronnen

- Ondernemingsloket
- Douane en accijnzen
- Federaal Agentschap Voedselveiligheid (FAVV)
- Belgian Brewers
- 't Kroontje



Basis stappen

- Ondernemingsnummer en vestigingsnummer
- Vergunningen FAVV
- Accijnzen
- Milieuvergunning



Ondernemingsnummer

- Keuze te maken tussen ondernemingsvorm
 - Eenmanszaak
 - Vennootschap
- Aanvraag ondernemingsnummer gaat via ondernemingsloket en geschatte kostprijs (= functie van de gekozen ondernemingsvorm) : ongeveer 800 euro (max bedrag voor vennootschap)
(BVBA vorm = 6500 euro vol te storten)
- Alle ondernemingen worden geregistreerd in de Kruispunt Databank Ondernemingen
 - “Brouwerij Tongenslijpers” → beschikbaar als naam
 - www.tongenslijpers.be → domein naam beschikbaar

Federaal Agentschap Voedselveiligheid

<http://www.favv.be/>

- Erkenning aan te vragen :
 - we moeten beschikken over :
 - Ondernemingsnummer & vestigingsnummer
 - Erkenning aan te vragen aan FAVV, 1 maand voor het uitvoeren van de activiteiten
 - Invullen aanvraag formulier registratie (kosteloos)
http://www.afsca.be/erkenningen/documents/2008-08-08_MBformulier_nl.pdf
 - Kosten ten overstaan van FAVV :
 - 1e jaar 77.5 euro
 - Volgende jaren : 155 euro





FAVV : hygiëne

<http://www.favv-afsc.a.fgov.be/wetgeving/hygiene/levensmiddelen/>

- Europese regelgeving : verordening (EG) nr. 852/2004
Algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelbedrijven.

http://www.favv-afsc.a.fgov.be/wetgeving/hygiene/levensmiddelen/documents/2010-01-05_852-2004NL-geconsolideerd219-2009.pdf

- Hoofdstuk III : opstelling, gebruik en verspreiding van gidsen
De lidstaten stimuleren de opstelling van nationale gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP beginselen.



FAVV : hygiëne

<http://www.favv-afsc.a.fgov.be/wetgeving/hygiene/levensmiddelen/>

- In België bestaat er een goedgekeurde specifieke gids : De autocontrole gids van de Belgische Brouwers.
 - De gids is echter niet gratis te verkrijgen Maar is aan te kopen bij de belgianbrewers. (www.belgianbrewers.be)
Kostprijs 395 euro !
5 hoofdstukken :
 - Inleiding = herhaling wetgeving (40 blz)
 - Hygiene (150 blz)
 - HACCP (150 blz)
 - Etiketten (150 blz)
 - De FAVV gaat controles uitvoeren op basis van deze gids en gebruikt hiervoor een checklist : <http://www.favv-afsc.a.fgov.be/checklists-nl/documents/FAVVChecklist-2044v3nl.pdf>



FAVV : hygiëne

- KB van 27-04-2007 : autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
<http://www.ond.vlaanderen.be/voedselveiligheid/regelgeving/14-11-2003.pdf>
 - Omstandige regels betreffende :
 - Autocontrole
 - Traceerbaarheid
 - Meldingsplicht
 - Gidsen
 - Delegatie
- HACCP regels
 - De wetgeving legt aan de operatoren actief in de voedselketen de invoering van schriftelijke procedures op die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.
➔ zeer zware belasting voor de ondernemingen !!



FAVV : hygiëne

<http://www.favv-afsc.fgov.be/wetgeving/hygiene/levensmiddelen/>

- http://www.favv-afsc.fgov.be/dierlijkeproductie/dierenvoeding/controle/documents/2011-06-27_circulaire-HACCP-V7-nl.pdf

Omzendbrief betreffende de invoering van de principes van HACCP in de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector).

HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points

- **De zeven basisregels :**
 - Inventariseer alle potentiële gevaren
 - Stel de critische controlepunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt
 - Geef per CCP de kritieke grenzen aan
 - Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel "gemonitord" worden
 - Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid
 - Pas verificatie toe — een periodieke check om na te gaan of de HACCP aanpak goed werkt
 - Houd documentatie en registraties bij — vastleggen wat je hebt aangepast en hoe



FAVV : hygiëne

- MB 24 oktober 2005 : Versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector
 - Onze toepassing van “zeer kleine brouwerij” valt onder de uitzonderingsregels zoals beschreven in het MB
 - Met name artikel 5
 - geen formele HACCP procedure toe te passen indien gesteund op een gids
 - Wel aandacht voor regels van goede hygiëne praktijken :
 - Ontwerp van infrastructuur en uitrusting
 - Hanteren van levensmiddelen , het verpakken, vervoeren en opslaan
 - Behandeling en beheer van afval
 - Procedures voor reinigen en ontsmetten
 - Kwaliteit gebruikte water
 - Beheersing koude en/of warmteketen en registreren non-conformiteiten
 - Lichaamshygiëne
 - Opleiding personeel
- ➔ Gezien de perfecte staat van onze kleine brouwerij kan dit geen probleem opleveren !!



FAVV : hygiëne

- Validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen voor zeer kleine bedrijven gebeurt aan de hand van auditprocedure PB 00 – P 03.
- http://www.favv-afsca.be/autocontrole-nl/generiekeaudittools/documents/2009-04-15_PB00-P03-P-audit-retail_nl_v15-04-2009.pdf
 - Audit aan te vragen aan FAVV indien we ons niet steunen op de gids
 - Audit aan te vragen aan FAVV of erkende keurings-instelling indien we gebruik maken van de gids
- Realiteit :
 - De eerste controle wordt door FAVV uitgevoerd aan de hand van de checklist op slide 8
 - Na 4 jaar komt er een uitgebreide controle op de traceerbaarheid



Douane en accijnzen

- Vergunning “erkend entrepouhouder” nodig
http://www.ejustice.just.fgov.be/mopdf/2010/03/26_2.pdf#Page19
- Te volgen wettelijke bepalingen :
 - [Wet van 22 december 2009 betreffende de algemene regeling inzake accijnzen](#), BS 31 december 2010 (ed. 1), bl. 82713
 - [Koninklijk besluit van 17 maart 2010 betreffende de algemene regeling inzake accijnzen](#), BS 26 maart 2010 (ed. 2), bl. 19078.
 - 18 maart 2010 - Ministerieel besluit betreffende de algemene regeling inzake accijnzen, BS 26 maart 2010, p.19089
http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/article.pl?language=nl&caller=summary&pub_date=2010-03-26&numac=2010003174#top



Douane en accijnzen

- Aanvraag vergunning erkend entrepouhouder dient te worden vergezeld van :
 - Omstandige omschrijving van de fabricagemethode
 - Plan met legende van de lokalen voor :
 - Bewaring grondstoffen
 - Roerkuipen
 - Filterkuipen
 - Kookketels
 - Gistingstanks
 -
 - Bewijs van goed zedelijk gedrag
 - Kopij van de statuten
- Borgstelling te betalen :
 - 250 euro voor buitenland en 500 euro binnenland (geblokkeerde rekening)



Douane en accijnzen

- Hoe werkt het :
 - Controleur komt het volume van de kook ketel opmeten.
 - Accijns te betalen per brouwsel dat het entrepot verlaat
 - 3 dagen voor het brouwen moet de controleur verwittigd worden via een “brouwaanvraag”
 - Wanneer het bier het entrepot verlaat dient de brouwer een AC 4 document online op te maken, waarna de accijns binnen de week moet worden betaald op de FRCT rekening.
 - Entrepot = brouwzaal + warme kamer + koude kamer
 - Proefbrouwsels moeten ook worden aangegeven, maar met vermelding proef of test, waardoor er geen accijns moet worden op betaald.



Douane en accijnzen

- Voor het bier gebrouwen door kleine zelfstandige brouwerijen hier te lande of in een andere lidstaat van de Europese Unie worden, rekening houdende met de productie van het voorgaande jaar van de betrokken brouwerij en voor zover die productie 200 000 hectoliter bier per jaar niet overtreft, de tarieven vastgesteld in paragraaf 1, als volgt verlaagd per hectolitergraad Plato van het eindproduct :

Minder dan 12 500 hl :

- **Accijns = 0.3966 euro/hl**
- **Bijzondere accijns = 1.2097 euro/hl**
- **Verpakkingsaccijns = 10 euro / hl**



Douane en accijnzen

- Verpakkingsaccijns ?

Kleine brouwerijen krijgen zeer moeilijk toelating om een flessen reiniging installatie op te richten.

Vandaar de noodzaak om steeds met nieuwe flesjes te werken, waarop dan een verpakkingsaccijns wordt aangerekend van iets minder dan 10 euro.



Douane en accijnzen

- Voor de berekening van de accijns en de bijzondere accijns, zijn de bieren ingedeeld in categorieën per twee graden Plato waarbij het aantal graden Plato dat in aanmerking moet worden genomen voor alle bieren die tot een bepaalde categorie behoren, als volgt is vastgesteld :

Categoriën uitgedrukt in Plato	Graden Plato voor de belasting
1 tot 3	2
3 tot 5	4
5 tot 7	6
7 tot 9	8
9 tot 11	10
....	



Douane en accijnzen

Rekenoefening

- 26 keer brouwen aan 70 liter per keer = 1900 liter = 19 hl
- Brouwen bier van 22 Plato voor belastingen (tss 21 en 23 Plato)
- Accijns = $19 * (0.3966 + 1.2097) * 22 + 19 * 10 = 860$ euro
 - Ter vergelijking : In Nederland zou de accijns 1650 euro bedragen
- Grondstofkost = 80 euro per brouwsel (schatting)
 - $80 * 26 = 2080$ euro
- 1800 liter aan 3 euro/liter = 5400 euro
- $5400 - 2080 - 860 = 2460$ euro → 2460 euro winst ?



Douane en accijnzen

- ➔ 5400 flesjes aan 0.17 euro = 918 euro
- ➔ Capsules : $5400 * 0.005$ euro = 27 euro
- ➔ Etiketten : $5400 * 0.01$ euro = 54 euro
- ➔ Boekhouder : 250 euro
- ➔ Verzekeringen op BVBA (BA en brand) = 400 euro

- ➔ 811 euro over na 26 brouwsels Zonder de uurkost, de afschrijving van de installatie,



Besluit :

- Opstart administratie is niet onmogelijk maar vergt inspanning
 - De onderneming vereist een blijvende administratie
 - Vaste terugkerende kosten voor FAVV en accijns (borgstelling voor te schieten)
 - Voor de kleine hoeveelheden die wij brouwen zeker niet echt rendabel !
- ➔ beter goed bier laten brouwen in een grotere installatie die reeds met alles in orde is



Voor de volledigheid

- Volgende vergunningen dienen eveneens te worden aangevraagd en bekomen :
 - Milieuvergunning
 - Sociale zekerheid aangeven (vrijstelling wordt bekomen indien ondernemingsvorm zonder werknemers)
- + **Stedenbouwkundige vergunning !**
 - **Wijziging van bestemming ?**