

(A)

**Kamer  
der Volksvertegenwoordigers.**

**Chambre  
des Représentants**

28 NOVEMBER 1950.

**WETSVOORSTEL**

houdende vermindering van de accijnsrechten op de alcohol voortgebracht door fruitstokerijen.

**TOELICHTING**

MEVROUWEN, MIJNE HEREN,

De oplossing van het fruitprobleem is een der grootste bekommernissen van de openbare besturen en van de landbouwers- en fruitkwekersorganisaties.

**I. — HUIDIGE TOESTAND.**

De totale fruitoroogt in België wordt voor dit jaar geraamd op circa 600.000 ton, zegge 600 miljoen kgr.

De verschillende vormen van het fruitverbruik in ons land laten toe te voorzien dat er slechts iets meer dan de helft van deze geraamde hoeveelheid een afzet zal vinden. Deze toestand is niet als een voorbijgaand of als een alleenstaand verschijnsel van één jaar te classeren, want deze toestand ervaart men reeds jaren.

Daarbij komt dat, op grond van ondervinding en onderzoek, mag aanvaard worden, dat de geraamde fruitoroogt ver beneden de werkelijke voortbrengst ligt en dat de onder dergelijke voorwaarden aan de vortbrenger betaalde prijzen meestal gering zijn.

De kern van het fruitprobleem ligt dus in het feit dat, door een veel te kleine afzetmogelijkheid, de Belgische fruitkwekerij slechts de helft ontvangt van de werkelijke waarde van haar voortbrengst.

Wie het aandurft het probleem te bekijken, voornamelijk binnen het bestek van het economisch en sociaal herstel van ons land, zal tot het besluit komen dat het fruitprobleem, sedert enkele jaren, de oorzaak is van een verlies van verschillende honderden miljoenen frank per jaar, en dat dit verlies nog zal toenemen, indien niet de geschikte en aangepaste middelen aangewend worden om deze toestand grondig te verhelpen.

Dit is dan het fruitprobleem in ons land in zijn verbijsterende omvang : verschillende honderden miljoen frank gaan voor de economie van het land teloor, omdat er voor de helft van de fruitvoortbrengst geen afzet gevonden wordt.

28 NOVEMBRE 1950.

**PROPOSITION DE LOI**

portant réduction des droits d'accise sur l'alcool produit par des distilleries fruitières.

**DEVELOPPEMENTS**

MESDAMES, MESSIEURS,

La solution du problème fruitier est une des principales préoccupations des pouvoirs publics et des organisations agricoles et fruitières.

**I. — SITUATION ACTUELLE.**

La production fruitière totale de la Belgique est estimée cette année à environ 600.000 tonnes, soit 600 millions de kilos.

Les différentes formes de l'utilisation des fruits dans notre pays permettent de prévoir qu'à peine la moitié de cette production trouvera son utilisation. Cette situation ne peut pas être considérée comme un phénomène passager ou isolé, ne se manifestant qu'occasionnellement, car cette situation existe déjà depuis plusieurs années.

Il s'y ajoute qu'à la lumière de l'expérience et des enquêtes qui ont été faites, on peut admettre que l'estimation faite de la production fruitière est inférieure à la réalité et que, dans ces conditions, les prix payés au producteur sont en général minimes.

Le nœud du problème fruitier réside dans le fait que, par suite d'une restriction trop grande des possibilités d'utilisation, la production fruitière belge ne pourra que remunerer environ la moitié de la valeur réelle de cette production.

Quiconque ose envisager le problème, spécialement dans le cadre de la restauration économique et sociale de notre pays, arrivera à cette conclusion que, depuis quelques années, le problème fruitier est cause d'une perte moyenne annuelle de plusieurs centaines de millions de francs, que cette perte s'accroîtra encore durant les années à venir, si des moyens appropriés et adaptés ne sont mis en œuvre pour remédier radicalement à cette situation.

Tel se présente, dans son ampleur déconcertante, le problème fruitier dans notre pays : plusieurs centaines de millions de francs sont perdus pour l'économie nationale parce que la moitié de la production fruitière ne trouve pas d'utilisation.

En dat is dan uitsluitend de stoffelijke kant van het probleem. Bedenk zelf maar even tot wat voor gevolgen zulke toestand bij personen en families, zelfs hele gemeenten en streken, die bij deze bedrijvigheid betrokken zijn, aanleiding kan geven.

In de eerstkomende jaren moet er een stijgende productie verwacht worden :

— omdat na 1918, onder de stuwing en ten gevolge van de toenmalige exportmogelijkheden, gemakkelijke en lonende afzet, grote aanplantingen werden begonnen, die eerst nu in volle opbrengst gaan komen;

— omdat door de moderne methodes van verzorging en besproeiing, de jaarlijkse productie per boom verhoogd wordt en de beurtjaren ten dele uitgeschakeld worden.

Et tel n'est que l'aspect exclusivement matériel du problème. Que l'on songe aux conséquences d'une telle situation pour les personnes et les familles, parfois pour des communes et des régions entières, intéressées à cette activité.

Dans les prochaines années, il faut s'attendre à une production croissante :

— parce que, après 1918, sous l'impulsion et par suite des possibilités existantes d'exportation de la production facile et rentable, de grandes plantations furent créées qui ne donneront que maintenant leur plein rendement;

— parce que, par suite des méthodes modernes utilisées pour l'entretien et l'arrosage des plantations, la production annuelle par arbre s'est accrue et que l'on parvient à éliminer en partie les années de moindre production.

## II. — OPLOSSING VAN HET FRUITPROBLEEM IN ONS LAND.

Er moet naar afzetmogelijkheden gezocht worden, die deze grote hoeveelheid fruit, op betrekkelijk korte tijd, kunnen oplossen en een lonende prijs aan de kwekers verzekeren. In dit opzicht moet gewezen worden op de grote moeilijkheid van afzet, zelfs bij kleine oogstjaren, voor het middelmatig en rebuitfruit.

### 1) Huidige afzetmogelijkheden.

a) Na 1918, was de productie op de export afgestemd. De buitenlandse markt was een grote afnemer van ons fruit. Intussen is onze productie, door de overgrote en nieuwe aanplantingen, fel gestegen, terwijl de uitvoermogelijkheid merkbaar is afgangen;

b) Ook het *inlands verbruik*, zelfs in hoge mate opgedreven, kan geen redding brengen. Bovendien — vooral in deze tijden van economische toenadering onder de Europese landen — welke ook de maatregelen zijn, die kunnen of zullen genomen worden om de invoer van het buitenlandfruit te beletten om onze eigen productie te beschermen, azl men er noot toe komen de concurrentie van dit fruit volledig uit te schakelen.

### c) Fruitverwerkende industrieën.

De ondervinding van vele jaren leert, dat ook daarvan slechts weinig mag verwacht worden. Voor dit jaar wordt het verbruik van deze industrieën geschat op 25 miljoen kgr, vooral klein fruit.

### d) Fruitdrankindustrieën, andere dan stokerijen.

Sedert verschillende jaren werd daarmede een aanvang genomen. Kosten en inspanningen werden niet gespaard, grote publiciteit werd gemaakt, doch de man uit de straat wil er niet van weten. Niettegenstaande de kleine

## II. — SOLUTION DU PROBLEME FRUITIER DANS NOTRE PAYS.

Il convient de rechercher les débouchés qui permettront d'absorber en un temps relativement réduit cette grande quantité de fruits et d'assurer aux producteurs de fruits un prix rémunérateur. Il faut souligner, en ce domaine, les difficultés considérables, rencontrées même au cours des années maigres, pour écouter les fruits de qualité moyenne ainsi que les fruits de rebut.

### 1) Débouchés actuels.

a)) Après 1918, la production fruitière était orientée vers l'exportation. Le marché étranger était pour nos fruits un important acheteur. Entretemps, par suite de plantations nouvelles démesurées, notre production a gravement augmenté, tandis que les possibilités d'exportation ont diminué sensiblement;

b) La consommation intérieure, bien qu'augmentée dans une large mesure, ne peut résoudre le problème.

De plus — surtout à cette époque de rapprochement économique entre les divers pays européens — quelles que soient les mesures qui peuvent être prises ou seront prises pour entraver l'importation des fruits étrangers en vue de protéger notre production nationale, on n'arrivera jamais à éliminer entièrement la concurrence de ces fruits étrangers sur notre marché.

### c) Industries utilisant les fruits.

L'expérience de nombreuses années nous apprend qu'il y a peu d'espoir de ce côté. Pour cette année, la consommation de fruits par ces industries est estimée à 25.000.000 de kilos, principalement de petits fruits.

### d) Industries de jus de fruits autres que les distilleries.

Depuis plusieurs années, on s'est lancé dans l'exploitation de cette industrie nouvelle. Argent et effort ne furent pas épargnés. Une grande publicité a été faite, mais l'homme de la rue ne veut pas en entendre parler. Non-

prijzen, kan men er slechts 5.000.000 liter verkopen; wat gelijk staat met het verwerken van ongeveer 8.000.000 kgr. fruit.

## 2) Er blijft niets anders over dan de fruitstokerijen.

Daarin ligt de oplossing van de huidige moeilijkheden, om de volgende redenen :

a) Op betrekkelijk korte tijd kunnen zij overgrote hoeveelheden fruit opslorpen. De fruitoogst moet verwerkt worden in drie, vier maanden. Wie kan voor zo'n grote hoeveelheden over voldoende opslagruimte beschikken? Terwijl voor de andere afzetmogelijkheden deze ruimte niet kan herleid worden of ten hoogste in kleine mate, wordt deze in de stokerijen verminderd tot 1/25 à 1/40.

*Inderdaad, om één liter alcohol te bekomen zijn er 25 tot 40 kgr fruit nodig, volgens de fruitsoorten.*

### b) De producten zijn voor bederf gevrijwaard.

Terwijl fruit in zijn natuurlijke staat gemakkelijk bederft, is voor de andere fruitdrankindustrieën het werken van bederf en het bewaren van het sap nagenoeg even moeilijk. Alleszins vraagt het bewaren speciale zorgen.

Enkel in de vorm van alcohol is vrijwaring van bederf verzekerd zonder de minste moeite.

### c) Verbruik van middelmatig en rebuutfruit.

Terwijl voor de export en de binnenlandse consumptie, alsmede voor de meeste fruitverwerkende nijverheden keurfruit en standaardfruit in aanmerking komt, kunnen de stokerijen even goed alle fruit gebruiken.

### d) Lonende prijzen voor het fruit.

Indien de stokerijen dit fruit als grondstof kunnen gebruiken en hun de gelegenheid gegeven wordt naar behoren te werken, kunnen zij redelijke prijzen geven voor het middelmatig en rebuutfruit, dat anders geen afnemers vindt en reddeloos verloren gaat.

### e) Verbetering van het keurfruit.

Bij gebreke van afzet voor een groot deel van het fruit, zoekt de kweker er van zoveel mogelijk ongetriëerd fruit op de markt te brengen en te vermengen met keurfruit. Weliswaar is de prijs per kilogram iets kleiner, maar gezien de grotere hoeveelheid die hij aan de man kan brengen, is zijn opbrengst groter.

Moest hij voor zijn middelmatig en rebuutfruit een lonende prijs ontvangen, dan zou de selectie van het keurfruit verder doorgedreven worden en de concurrentiemogelijkheden op de binnenlandse en buitenlandse markten zouden voor onze fruitkwekers aanzienlijk stijgen.

### f) Winst voor 's lands economie.

In de huidige toestand gaan jaarlijks verschillende honderden miljoenen frank voor 's lands economie verloren. Met het opslorpen van de fruitoogst, o.m. door het verbruiken van het middelmatig en rebuutfruit, bestaat dit verlies niet langer.

obstant, les prix modiques, on peut vendre actuellement que 5 millions de litres, ce qui équivaut à environ 8 millions de kilos de fruits.

## 2) Il ne reste que les distilleries fruitières.

C'est là que réside la solution des difficultés actuelles, et cela pour les raisons suivantes :

a) dans un temps relativement rapide, ces distilleries peuvent absorber des quantités très importantes de fruits. La récolte des fruits doit être utilisée en 3 ou 4 mois. Qui peut disposer pour des quantités aussi importantes de moyens de stockage suffisants ? Tandis que, dans les autres domaines d'utilisation, cette possibilité de stockage ne peut être réduite ou ne peut l'être que dans une mesure très minime, ce même stockage peut, pour les distilleries fruitières, être ramené de 1/25<sup>e</sup> à 1/40<sup>e</sup>.

*En fait, pour un litre d'alcool, on doit utiliser 25 à 40 kilos de fruits suivant les espèces de fruits.*

### b) Les produits sont protégés contre la détérioration.

Tandis que, dans son état naturel, le fruit se détériore facilement, la lutte contre la détérioration et la conservation du jus sont presque aussi difficiles pour les industries de jus de fruits autres que les distilleries. En tout cas, la conservation demande des soins spéciaux.

Ce n'est que sous la forme d'alcool que, sans la moindre difficulté, on peut prévenir cette détérioration.

### c) Utilisation des fruits de valeur moyenne et des fruits de rebut.

Tandis que, pour l'exportation et pour la consommation intérieure, la plupart des industries utilisent les fruits de choix et le fruit standard, les distilleries peuvent aussi bien utiliser des fruits de valeur moyenne, voire de rebut.

### d) Prix fruitiers rémunérateurs.

Si les distilleries peuvent utiliser ces fruits comme matière première et si on leur accorde la possibilité de travailler comme elles l'entendent, elles pourront donner un prix raisonnable pour les fruits de valeur moyenne et de rebut, qui autrement ne trouveraient pas d'amateurs et seraient irrémédiablement perdus.

### e) Amélioration du fruit de choix.

A défaut d'écoulement d'une grande partie de la production fruitière, le producteur de fruits cherche autant que possible à amener sur le marché et à mêler aux fruits de choix des fruits d'une qualité moins bonne. Certes, le prix au kilo est un peu moindre, mais, vu la quantité plus grande de fruits vendus, la production est plus rémunératrice.

Si le producteur de fruits pouvait trouver pour ses fruits moyens et de rebut un prix rémunérateur, la sélection du fruit de choix serait plus poussée et les possibilités de concurrence sur les marchés intérieurs et étrangers monteraient considérablement pour nos producteurs de fruits.

### f) Bénéfice pour l'économie nationale.

Dans la situation actuelle, plusieurs centaines de millions de francs sont perdus pour notre économie. En absorbant la production fruitière, notamment par l'utilisation de fruits de valeur moyenne et de fruits de rebut, cette perte disparaîtrait.

### III. — BESTAANSMOGELIJKHEID VAN DE FRUITSTOKERIJEN.

1) In vele landen bestaan er fruitstokerijen b.v., in Frankrijk, in het Groothertogdom Luxemburg (niet minder dan 1.400).

De ondervinding leert dat met ons fruit uitstekende dranken kunnen bereid worden, die, én naar smaak én naar hoedanigheid, de vreemde concurrentie gemakkelijk kunnen doorstaan en door de verbruikers gegeerd worden.

Indien slechts één derde van de in ons land verbruikte alcohol uit ons fruit gewonnen werd, dan bleef er geen kilogram over om verloren te gaan. Pogingen werden reeds gedaan om stokerijen op te richten en in werking te stellen, maar ten gevolge van de meest nadelige voorwaarden waarin ze moesten werken, van de zware administratieve moeilijkheden en het onbegrip van de openbare besturen tegenover het verschil van werkwijze deser stokerijen met de andere, hebben de meeste opgehouden te bestaan of zijn hervormd tot gewone stokerijen.

2) Er dient nochtans op gewezen, dat in onze vroegere wetgeving aan de stokerijen die onder bepaalde voorwaarden fruit verwerkten, zekere voordelen werden toegekend, maar deze werden later gedeeltelijk afgeschaft, gedeeltelijk onmogelijk gemaakt door de voorwaarden die aan de werking dier stokerijen werden opgelegd.

Zéker is het, dat de historische evolutie van de wijze van vestiging van de te belasten hoeveelheid voortgebrachte alcohol, er op wijst en zeer duidelijk doet uitkomen, dat daarbij rekening dient gehouden met de rendementsmogelijkheid der gebruikte grondstoffen. (Voornamelijk de memorie van toelichting en de parlementaire handelingen betreffende de wet van 15 April 1895, en de toepassingsmodaliteiten van de conventie van 18 Februari 1950, tonen dit klaar aan.)

In het licht van deze vaststelling moet het iedereen verwonderen dat onze wetgeving van 1 Januari 1898 (tot dan was er een gedifferentieerd accijnsrecht op de alcohol, volgens het alcoholvermogen van de gebruikte grondstof), geen rekening meer houdt met het rendementsvermogen der gebruikte grondstoffen.

Alleen reeds uit de beschouwingen van deze twee aangehaalde feiten blijkt klaar, dat onze wetgeving betreffende de alcoholstokerijen steeds meer en meer beheerst werd door en afgestemd is geworden op de *zuiver industriële zijde van industiestokerijen* en dat zij anderzijds, steeds verder en verder afgeweken is van haar oorspronkelijke doelstelling : door de accijnswetgeving op de alcoholfabricatie, de productie van eigen landbouwondernemingen te bevorderen.

Het is verbijsterend hierbij de vaststelling te moeten doen, dat *in deze tijden de sociaal-economische doelstelling van onze vroegere accijnswetgeving op de alcoholfabricatie niet eens meer in aanmerking wordt genomen*. Inderdaad, deze doelstelling was : het familiaal boerenbedrijf te helpen om het grootst mogelijk financieel rendement te halen uit zijn productie, en het hierbij te beschermen.

Dit voorstel zal er in niet geringe mate toe bijdragen, niet alleen het fruitbedrijf, maar vele *familiale boerenbedrijven* meer *renderend* te maken, zodat het een beste middel zal zijn om het angstwekkend verschijnsel te verhelpen dat nu jaarlijks enkele duizende kleine familiale boerenbedrijven hun bedrijvigheid moeten stopzetten, om op gesloten te worden door een of ander *nijverheidsmidden* om uiteindelijk het leger der werklozen te gaan vergroten.

Dit is wel een der feiten, die hierbij het meest onze aandacht vragen.

### III. — POSSIBILITE D'EXISTENCE DES DISTILLERIES DE FRUITS.

#### A. — Régime actuel.

1) Dans de nombreux pays, il existe des distilleries de fruits, notamment en France, dans le Grand-Duché de Luxembourg (pas moins de 1.400).

L'expérience nous apprend qu'avec nos fruits, on peut faire d'excellentes liqueurs qui, quant au goût et à la qualité, supportent facilement la concurrence étrangère et sont appréciées des consommateurs.

A supposer que le tiers seulement de l'alcool utilisé dans notre pays soit fabriqué avec nos fruits, plus un seul kilo de fruits ne serait perdu. Des efforts ont déjà été faits pour créer des distilleries et les mettre en train, mais par suite des conditions très défavorables où elles doivent travailler, des lourdes difficultés administratives et de l'incompréhension des pouvoirs publics, en présence de la différence des méthodes de travail de ces distilleries et des autres, la plupart ont cessé d'exister ou se sont transformées en distilleries ordinaires.

2) Il faut souligner toutefois que dans la législation ancienne certains avantages avaient été accordés aux distilleries utilisant des fruits sous certaines conditions, mais ces avantages ont été, en partie, supprimés ou rendus illusoires par les conditions imposées au fonctionnement de ces distilleries.

Il est évident que l'évolution historique du mode de détermination des quantités taxables d'alcool produit, montre d'une manière très nette, que *l'on doit tenir compte à ce sujet des possibilités de rendement des matières premières utilisées* (cela résulte notamment de l'exposé des motifs et des débats parlementaires concernant la loi du 15 avril 1895 et des modalités d'application de la convention du 18 février 1950).

A la lumière de cette constatation, il est étonnant que notre loi du 1<sup>er</sup> janvier 1898 (avant cette date, il n'y avait dans notre pays aucune différenciation du droit d'accise sur les alcools basée sur la teneur en alcool des matières premières utilisées) ne tienne plus aucun compte des possibilités de rendement des matières premières.

Ce n'est qu'en tenant compte de ces deux éléments qu'il apparaît clairement que notre législation sur les distilleries d'alcool est de plus en plus régie par et limitée à l'aspect *purement industriel* des distilleries, que d'autre part, on s'est écarter progressivement de l'intention originale, à savoir : favoriser par la législation sur le droit d'accise frappant la production d'alcool, les produits de nos entreprises agricoles nationales.

Il est effarant de devoir constater qu'à *notre époque*, le but économique et social de notre ancienne législation sur le droit d'accise frappant la production d'alcool n'est plus du tout pris en considération. En effet, ce but était de venir en aide à une activité familiale agricole en vue d'assurer le rendement maximum de sa production et de protéger cette production.

La présente proposition de loi contribuera largement à favoriser non seulement l'industrie fruitière; mais également à assurer un meilleur rendement à de nombreuses entreprises familiales agricoles; elle constituera un très bon remède au phénomène inquiétant qui oblige annuellement quelques milliers de petites entreprises familiales agricoles à cesser leur activité pour être absorbées dans l'un ou l'autre milieu industriel, ce qui, en définitive, vient augmenter le nombre de chômeurs.

C'est là un des faits qui retiennent le plus notre attention.

3) Dientengevolge zijn de huidige fruitstokerijen onderworpen aan dezelfde verplichtingen als de industriële stokerijen. In feite komt het neer op een verzwaring te hunnen laste.

Bij voorbeeld :

#### *Grondstoffen :*

Nijverheidsstokerij gebruikt voor 1 liter alcohol 3 kg. melasse tegen 1 fr. = 3 fr.;

Fruitstokerij voor 1 liter alcohol 25 à 40 kg. (om een lonende prijs te betalen 1,25 fr. per kg., vervoer inbegrepen), dus gemiddeld 30 kg. tegen 1,25 fr. = 37,50 fr.

#### *Voorraad :*

Industriestokerij kan iedere dag voldoende grondstoffen aankopen en heeft betrekkelijk weinig kapitaal nodig om stocks op te slaan;

Fruitstokerij moet in drie maanden tijds de voorraad opdoen en betalen, rekening houdend met de beurtjaren, voor een minimum van 24 maanden.

#### *Verkoop :*

Industriestokerij kan dadelijk haar opbrengst opslaan en verkopen;

Fruitstokerij moet geruime tijd haar alcohol laten rusten, lijk de wijnen.

#### *Toestellen :*

Industriestokerij moet enkel ingericht zijn om gedurende zeer korte tijd haar alcohol te bewaren en kan het doen in hetzelfde toestel;

Fruitstokerij moet over een inrichting beschikken om gedurende ten minste 24 maanden haar alcohol te bergen en afzonderlijke toestellen hebben voor elke soort alcohol (appelen, pruimen, kersen, enz.).

4) Op dit ogenblik, onder voorwendsel de stokerijen op gelijke voet te behandelen, zijn de fruitstokerijen fel benadeeld.

Het is billijk dit in te zien en de nodige maatregelen te nemen om dit te verhelpen.

Inderdaad, in de onderrichtingen tot uitvoering van de wet van 15 April 1896, betreffende de voordelen aan de landbouwstokerijen, wordt verklaard, dat de landbouwstokerijen (en hetzelfde geldt toch zeker voor de fruitstokerijen) onvermijdelijk groter onkosten hebben dan de industriële stokerijen en zij niet in staat zijn de concurrentie er van te doorstaan, indien hun niet zekere voordeelen worden toegekend.

Bovendien, wanneer men nagaat welke grote voordelen en belangen gediend worden door de fruitstokerijen, mag met recht gevraagd worden om het toekennen van bepaalde voordelen, die in *feite niets anders zijn dan aangepassingsmaatregelen* om de verschillende soorten stokerijen op gelijke voet te stellen.

Er kan niet voldoende nadruk op gelegd worden dat daarin de enige mogelijkheid ligt om het angstwekkend fruitprobleem op te lossen, om aan de fruitkwekers een lonende prijs te verzekeren, om de totale fruitoogst op te slorpen met het verbruiken van het middelmatig en rebuutfruit, om de selectie van het keurfruit door te voeren en om een einde te maken aan een jaarlijks teloorgaan of verlies van verschillende honderden miljoenen frank.

3) Dès lors, les distilleries de fruits actuelles sont soumises aux mêmes obligations que les distilleries industrielles. En fait, cela équivaut à leur imposer des charges plus lourdes.

Par exemple :

#### *Matières premières :*

Une distillerie industrielle utilise pour 1 litre d'alcool. 3 kg. de mélasse à 1 fr. = 3 francs;

Une distillerie fruitière, pour 1 litre d'alcool. 25 à 40 kg. de fruits (pour donner un prix rémunérateur, fr. 1,25, transport compris), soit en moyenne 30 kg. × 1,25 fr. = 37,50 fr.

#### *Stocks :*

Une distillerie industrielle peut acheter chaque jour des matières premières suffisantes, elle n'a pas besoin de capital pour constituer des stocks;

Une distillerie fruitière doit, en trois mois de temps, constituer et payer ses stocks, en tenant compte des années de moindre rendement, pour un minimum de 24 mois.

#### *Vente :*

Une distillerie industrielle peut immédiatement débiter et vendre sa production;

Une distillerie fruitière doit laisser reposer un certain temps son alcool, tout comme pour les vins.

#### *Préparation :*

Une distillerie industrielle doit être outillée pour conserver son alcool durant un temps très court et peut le faire dans le même appareil;

Une distillerie fruitière doit disposer d'une installation permettant de conserver son alcool pendant au moins 24 mois et disposer d'appareils spéciaux pour chaque espèce d'alcool (pommes, prunes, cerises, etc.).

4) A ce moment, sous prétexte de maintenir les distilleries sur un pied d'égalité, les distilleries fruitières sont lourdement défavorisées.

Il est juste d'en tenir compte et de prendre les mesures nécessaires pour y porter remède.

En fait, dans les instructions du 15 novembre 1896, prises en exécution de la loi du 15 avril 1896, concernant les avantages à accorder aux distilleries agricoles, on a déclaré que ces distilleries agricoles (et cela vaut certainement aussi pour les distilleries de fruits) ont inévitablement des frais généraux plus élevés que les distilleries industrielles et ne sont pas en état de soutenir la concurrence si on ne leur accorde certains avantages.

De plus, si l'on tient compte des grands avantages et intérêts liés aux distilleries fruitières, on est en droit de demander de leur accorder certains avantages qui, en fait, ne sont rien d'autre que des mesures d'adaptation permettant aux diverses espèces de distilleries de travailler sur un pied d'égalité.

On ne peut trop insister sur le fait que c'est pourtant là que réside le seul moyen de résoudre l'angoissant problème fruitier, de garantir aux producteurs de fruits un prix rémunérateur, d'absorber toute notre production fruitière, grâce à l'utilisation des fruits de valeur moyenne et des fruits de rebut, de favoriser la sélection du fruit de choix et de mettre fin à une perte annuelle de plusieurs centaines de millions de francs.

#### IV. — WAT MOET ER GEBEUREN ?

Om dat te verhelpen zou de Staat, zoals de laatste jaren voor vele bedrijven (kolennijverheid, zuivelnijverheid), in de vorm van subsidies kunnen tussenkomen. Inderdaad, deze stokerijen maken het mogelijk de honderden miljoenen kilogram fruit, die nu verloren gaan, te valoriseren en te gelden te maken.

Maar zelfs dat is niet nodig. Het volstaat dat er maatregelen genomen worden om de feitelijke gelijkstelling der verschillende stokerijen tot stand te brengen, door, zoals reeds in 1896 nodig werd verklaard, de onderlinge concurrentie mogelijk te maken.

Het is voldoende de zware accijnsrechten (die volgens het ontwerp de vroegere accijns- en verbruikstaxe vervangen) voor de fruitstokerijen in die mate te verminderen, dat de feitelijke aanpassing geschiedt.

Kostprijs van de alcohol der industriële stokerijen per liter 96° :

Grondstoffen	... ... ... ... ...	fr.	3,—
Accijnsrecht (157 %)	... ... ... ... ...		150,75
Overdrachtstaxe (9 %)	... ... ... ... ...		14,—
Verwerken...	... ... ... ... ...		2,25
Afwerken en lageren...	... ... ... ... ...		—
Kosten van inrichting, voorraad, afschrijving.	... ... ... ... ...		1,—

Fr. 171,—

Kostprijs van de alcohol der fruitstokerijen per liter van 96° :

Grondstoffen (30 kgr × 1,25 fr.)	... ...	fr.	37,50
Accijnsrecht	... ... ... ... ...		150,75
Overdrachtstaxe (minimum)	... ... ... ... ...		18,—
Verwerken (persen, behandelen pulp)	... ...		12,75
Afwerken en opslaan (ten minste 2 jaar)	... ...		20,—
Voorraad en afschrijving op grotere inrichting	... ...		20,—

Fr. 259,—

Dus een verschil van 259 fr. — 171 = 88 frank.

Om dit te verhelpen volstaat het de accijns op de helft te verminderen voor de fruitstokerijen.

Op die wijze zou het aan de fruitstokerij mogelijk zijn de normale concurrentie te doorstaan en de redding van het fruitprobleem in ons land te verzekeren.

We weten wel dat sommigen zullen opwerpen dat de voorgestelde vermindering van de accijnsrechten noodlottige gevolgen kan hebben voor de Schatkist.

Niets is echter minder waar : terwijl nu jaarlijks honderden miljoenen kilogram fruit verloren gaan en voor het land en de Schatkist niets opbrengen, zou de voorgestelde vermindering het mogelijk maken aan de fruitkwekers lonende prijzen te betalen, verschillende honderden miljoenen frank verlies goedmaken, en aan de Schatkist jaarlijks grote bedragen bezorgen, waarover zij anders niet zou beschikken.

#### IV. — QUE FAIRE ?

Pour remédier à cette situation, l'Etat, comme il l'a fait durant ces dernières années pour de nombreuses industries, telles que l'industrie charbonnière et la production laitière, pourrait intervenir par voie de subsides. En effet, ces distilleries rendent possible la valorisation et l'utilisation de centaines de millions de kilos de fruits qui sont actuellement perdus.

Mais cela n'est même pas nécessaire. Il suffit de prendre des mesures assurant l'égalité de fait des diverses distilleries et, conformément à ce que l'on avait déclaré nécessaire déjà en 1896, de rendre possible la concurrence.

Il suffirait de réduire les droits d'accise et de consommation appliqués actuellement à l'alcool de telle sorte que cette adaptation puisse se faire.

L'alcool des distilleries industrielles coûte, par litre, à 96° :

Matières premières	... ... ... ... ...	fr.	3,—
Droit d'accise (157 %)	... ... ... ... ...		150,75
Taxe de transmission (9 %)	... ... ... ... ...		14,—
Fabrication...	... ... ... ... ...		2,25
Finissage et emmagasinage	... ... ... ... ...		—
Frais d'établissement, stocks, amortissement.	... ... ... ... ...		1,—

Fr. 171,—

L'alcool des distilleries fruitières coûte, par litre, à 96° :

Matières premières (30 kg. × 1,25 fr.)	... ...	fr.	37,50
Droit d'accise	... ... ... ... ...		150,75
Taxe de transmission (minimum)	... ... ... ... ...		18,—
Fabrication (presse, traitement des pulpes)	... ...		12,75
Finissage, emmagasinage (au moins 2 ans)	... ...		20,—
Frais d'installation plus grande, stocks, amortissement	... ... ... ... ...		20,—

Fr. 259,—

soit une différence de 259 fr. — 171 fr. = 88 francs.

Pour y remédier, il suffirait que les droits d'accise soient réduits de moitié.

De cette manière, les distilleries de fruits pourraient rentrer en concurrence normale et assurer la solution du problème fruitier.

Nous savons bien que certains objecteront que la réduction des droits d'accise et de consommation que nous proposons peut avoir des effets dommageables pour le Trésor.

Rien n'est plus faux : tandis qu'actuellement des centaines de millions de fruits sont perdus et pour le pays et pour le Trésor lui-même, la réduction envisagée permettrait de payer aux producteurs de fruits un prix rémunérateur, de résorber une perte de plusieurs centaines de millions de francs et d'assurer au Trésor annuellement des montants importants, dont sinon il ne disposerait pas.

**WETSVOORSTEL**


---

**Enig artikel.**

De accijnsrechten worden met de helft verminderd, voor de alcohol, voortgebracht door fruitstokerijen, die niets anders verwerken dan inlands fruit of de derivaten ervan.

21 November 1950.

J. STEPS.  
J. VAN ROYE.  
F. BERTRAND.  
J. DISCRY.  
Edg. MAES.  
J. DUPONT.

**PROPOSITION DE LOI**


---

**Article unique.**

Les droits d'accise sont réduits de moitié pour l'alcool produit par des distilleries fruitières ne transformant que des fruits indigènes ou leurs dérivés.

21 novembre 1950.