



Wetgeving en codes betreffende productie en verkoop van alcohol in Tsjechië en Nederland

*Magisterská diplomová práce
Nizozemská filologie*

Zákony a kodexy vztahující se k produkci a prodeji alkoholu v České republice a Nizozemsku

Association of alcohol producers and the legislation holding for alcohol in the Czech Republic and the Netherlands

Lukáš Valenta

Vedoucí práce: **Dr. Bas Hamers, M. A.**

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci vypracoval samostatně a že jsem v ní uvedl veškerou použitou literaturu a ostatní zdroje.

Verklaring:

Ik verklaar, dat ik mijn masterscriptie zelfstandig heb geschreven en dat ik er alle literatuurbronnen en ook andere bronnen aanvoerde die ik gebruikte.

In Olomouc, _____ 2015

Lukáš Valenta

Poděkování:

Na tomto místě bych rád poděkoval vedoucímu své práce panu **Drs. Basu Hamersovi, M. A.** za jeho pomoc při spolupráci a zároveň také za jeho užitečné připomínky k obsahové stránce práce. Dále bych rád poděkoval mým kočičím přátelům, a to především těm dvou, kteří mi neustále leželi na klíně a dělali společnost.

Dankbetuiging:

Op deze plaats wil ik graag de begeleider van mijn scriptie, de heer **Drs. Bas Hamers, M.A.** bedanken voor zijn behulpzaamheid en nuttige opmerkingen met betrekking tot de inhoud van de scriptie. Verder zou ik graag mijn katten bedanken, namelijk vooral de twee die altijd op mijn schoot lagen.

Aan mijn grootmoeder.

Voorwoord

Al lang voordat de mens, mens (ergo homo) werd, had hij contact gemaakt met alcohol en, hoewel hij zich daarvan niet bewust was, door de consumptie ervan beslist de euforie en de moeilijkheden meegemaakt. De oorsprong van het gen voor de synthese van het enzym alcoholdehydrogenase en aldehydedehydrogenase waardoor ons lichaam alcohol kan verwerken gaat meer dan 10 miljoen jaar terug. Er is dus geen oorsprong te dateren wanneer mens of dier voor het eerst in contact met alcohol kwam. Homo sapiens is en was namelijk niet de enige soort die alcohol bevattende spijzen met opzet zocht om te consumeren om zo in een euforische gemoedstoestand te vervallen. Plantenetende dinosaurussen waren hoogstwaarschijnlijk de eerste aardse wezens die ethanol in overrijp fruit aten en daar vervolgens aan verslaafd konden raken. Ook heden ten dage zijn daar veel voorbeelden van bekend. Wilde dieren die normaalgesproken bang voor mensen zijn, verschijnen vaak in de buurt van kroegen en dronken beren wandelen verward door menselijke nederzettingen of slapen in een hoop vuilnis uit een omgegooide vuilnisbak.

Het blijkt dat hoe intelligenter de soort, hoe meer de individuen kunnen genieten van de werking van alcohol. Misschien is dat de belangrijkste reden waarom mensen van alcohol een ware cultus hebben gemaakt. Zodra de mens er achter gekomen was hoe de spontane gisting werkt en hoe dit verloop te herhalen, werd alcohol een belangrijk deel van de beschaving. Men vermoedt dat het maken van alcohol de ontwikkeling van het verbouwen van graan in het neolithicum versnelde. Al in de prehistorie moest men samen gaan zitten om te drinken als men ontvangen werd om te bewijzen dat men zich in de nieuwe samenleving thuis voelt. Dit wordt afgeleid uit de vele vondsten van rituele drinkvaten met meerdere halzen. In de oudheid werd wijn gebruikt als weegschaal van een beschaving en volgens de Egyptenaren heeft het bier zelfs de hele mensheid gered van de woedende Godin Hathor.

Sinds mensenheugenis wordt onze beschaving begeleid door alcohol die de geschiedenis heeft beïnvloed en het beeld van onze huidige samenleving heeft medegevormd. Niet voor niets is wijn in de Bijbel beschreven als Gods geschenk voor blijdschap van het menselijk hart.¹ Met de benaming ‘onze samenleving’ bedoel ik hier

¹ ČT24. *Alkohol, metla lidstva*. In: ČT24. *ceskatelevize.cz: historie.cs* [online] 20-02-2013 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/217348->

de Europese ofwel westerse beschaving waaronder de twee landen Nederland en Tsjechië die ik in mijn scriptie zal vergelijken, vallen. Beide naties kunnen ‘heel goed’ drinken, bevinden zich in een gebied met een lange traditie van alcohol productie, zelfs wijn, en hebben daarom veel eigen traditionele varianten van alcohol en een grote reputatie op het gebied van alcohol.

Inhoud:

Voorwoord	5
Inhoud:	7
1 Inleiding	9
2 Geschiedenis en basisbegrippen	11
2.1 Etymologie van ‘alcohol’	11
2.2 Oorsprong van alcoholische drank.....	12
2.3 Eerste regelingen.....	12
2.3.1 Eerste accijnzen in Tsjechië	14
2.3.2 Eerste accijnzen in Nederland.....	14
2.4 Geschiedenis bier.....	15
2.4.1 Etymologische achtergrond van ‘bier’ en ‘pivo’	15
2.4.2 Wereldgeschiedenis van bier	16
2.4.3 Geschiedenis van bier in Tsjechië	18
2.4.4 Geschiedenis van bier in Nederland	20
2.5 Geschiedenis wijn	21
2.5.1 Etymologische achtergrond van ‘wijn’ en ‘víno’	21
2.5.2 Wereldgeschiedenis van wijn.....	22
2.5.3 Geschiedenis van wijn in Tsjechië.....	25
2.5.4 Geschiedenis van wijn in Nederland.....	26
2.6 Geschiedenis gedistilleerd	27
2.6.1 Wereldgeschiedenis van gedistilleerd	27
2.6.2 Geschiedenis van gedistilleerd in Tsjechië.....	30
2.6.3 Geschiedenis van gedistilleerd in Nederland.....	32
2.7 Basisbegrippen bier	33
2.7.1 Ingrediënten.....	34
2.7.2 Productieproces	36
2.8 Basisbegrippen wijn	39
2.8.1 Ingrediënten.....	39
2.8.2 Productieproces (vinificatie)	40
2.9 Basisbegrippen gedistilleerd	42
2.9.1 Ingrediënten en productieproces	42
2.10 Conclusie	45

3 Accijnzen	48
3.1 Bieraccijns	49
3.1.1 Accijns op bier in Tsjechië	49
3.1.2 Accijns op bier in Nederland	53
3.2 Wijnaccijns	57
3.2.1 Accijns op wijn in Tsjechië.....	57
3.2.2 Accijns op wijn in Nederland	59
3.3 Accijns op gedistilleerd	61
3.3.1 Accijns op gedistilleerd in Tsjechië.....	61
3.3.2 Accijns op gedistilleerd in Nederland	64
3.4 EU accijnsharmonisatie	66
3.5 Conclusie	68
4 Etikettering en aanduidingen	71
4.1 Etikettering en aanduidingen in Nederland	72
4.2 Etikettering en aanduidingen in Tsjechië	81
4.3 EU regelingen betreffende etikettering	92
4.3.1 Bescherming van oorsprong en geografische aanduiding	98
4.4 Conclusie	101
5 Codes van alcoholproducenten	106
5.1 Vakverbonden in Tsjechië	106
5.2 Vakverbonden in Nederland	110
5.3 Conclusie	112
6 Tot slot	115
7 Bronnen	121
8 Lijst van afbeeldingen	130
9 Lijst van tabellen	130
10 Resumé v Češtině	A
11 Resumé in English	B
12 Anotace v Češtině	C

1 Inleiding

Alcoholproductie is in de loop der jaren een gigantische industriële sector geworden die onvermijdelijk regelingen vereist. Deze regelingen zijn in vele vormen te vinden en hebben samen met de innoverende en toenemende productie een eeuwenlange ontwikkeling doorgemaakt. Als het om alcohol gaat, denkt bijna iedereen aan de consumptie of aan de afkomst ervan. Behalve alcoholgebruik door minderjarigen en automobilisten wordt er in het algemeen namelijk weinig aandacht besteed aan de wetgeving die alcohol behandelt als een product en levensmiddel. Het kennen en begrijpen van deze regelingen, zoals de wet over etikettering en vermeldingen en zelfs de accijnzen, kunnen de verwarde consumenten helpen om zich beter te oriënteren in het brede scala aan producten. Ook kunnen wij daarin de weerspiegeling van de geschiedenis en het productieproces zien, vanaf graanteelt tot verbruik en mede daardoor de problematiek daaromtrent beter begrijpen. Bovendien zijn er veel mythen onder de consumenten ontstaan die gevoed door hun onwetendheid blijven voortbestaan en zich verder verspreiden.

Het bestuderen van een wet is moeilijk, omdat de wetgeving soms onnodig ingewikkeld is. Daarnaast creëren de wetgevers vaak overbodige begrippen die iets anders betekenen dan in de praktijk. Een mooi voorbeeld daarvan was een artikel over verplichte vermeldingen op bieretiketten. Daarin heb ik over klachten van bierbrouwers gelezen die hun hoofden ongelovig schudden als ze over categorieën van bieren lazen zoals vermeld in de wet over etikettering. Onder meer ging het om de benaming ‘lager’ die normaal gesproken de lengte van de tweede gisting suggereert en in de wet echter het extractgehalte van het stamwort aanduidt.

Dat waren de beweegredenen om met de scriptie over de wetgeving aan de slag te gaan. Alcohol kan in drie hoofdgroepen ingedeeld worden, namelijk bier, wijn, vaak tevens zwakke alcohol genoemd en gedistilleerde dranken, sterke alcohol dus. In de volgende hoofdstukken vergelijk ik eerst de accijnzen in Tsjechië en Nederland. Vervolgens worden de wetten over etikettering en vermeldingen vergeleken, gevolgd door een vergelijking van de samenwerkingsverbanden van de alcoholproducenten zelf.

Eerst zal ik de basisbegrippen behandelen die met bier, wijn en gedistilleerd iets te maken hebben. Dat wil zeggen dat ik apart voor elke categorie uitleg wat er daaronder

wordt begrepen. Ook zal ik de ingrediënten, het productieproces en de oorsprong zeer beknopt beschrijven. In het geval van gedistilleerd behandel ik vooral dranken die voor elk land typerend zijn. Dat helpt een beter beeld te krijgen dat nodig zal zijn voor de vergelijking. Vervolgens behandel ik de geschiedenis van deze drie soorten alcohol. Met het oog vooral op etymologie, regelingen en het ontstaan van bepaalde tot nu toe aanwezige producten, behandel ik de geschiedenis eerst wereldwijd en dan apart voor elk land. In dit gedeelte wil ik daarnaast er achter komen of de mensen altijd dezelfde ingrediënten gebruikten.

Vervolgens zal ik met de vergelijking van accijnzen beginnen. In het derde hoofdstuk zullen namelijk de indirecte belastingen die op alcohol geheven worden behandeld worden. Hierbij stel ik de vragen hoe de accijnzen ofwel verbruiksbelastingen, eruit zien en in welk land ze liberaler en/of overzichtelijker zijn. Ook zal ik kijken of er voordelen voor kleine en/of inheemse producenten bestaan in het kader van de accijnzen. Verder zal ik de rol van de Europese Unie hier bespreken.

In het vierde hoofdstuk zal ik dieper ingaan op de kwestie van etikettering en vermeldingen. Het gaat hier om wat er op het etiket vermeld moet worden en wat er op het etiket verder vermeld mag worden, zoals beschermde aanduidingen en overige aanvullende informatie. De vergelijking van de etiketten van bier, wijn en bepaalde soorten gedistilleerd van beide landen komt uiteraard ook aan de orde. Ten slotte concludeer ik in welke mate de in dit hoofdstuk besproken kwesties door de Europese Unie geregeld worden.

Het laatste hoofdstuk beschrijft de regels vanuit een ander gezichtspunt, namelijk de initiatieven van de producenten zelf. Hier beschrijf ik de samenwerkingsverbanden tussen de producenten in beide landen. Hier zal ik onderzoeken waarmee ze zich hoofdzakelijk bezighouden en ten slotte of ze ook een soort van code hebben, zoals een code voor kwaliteit of verantwoordelijk gedrag op het gebied van productie en verkoop van alcohol.

Elk praktisch hoofdstuk evenals het hele werk sluit ik af met een conclusie waarin ik op de belangrijkste verschillen zal wijzen. De conclusie tot slot zal de belangrijkste vondsten herhalen. Ook beoordeel ik hier de resultaten van mijn onderzoek en bied ik de antwoorden op de in de inleiding gestelde vragen.

2 Geschiedenis en basisbegrippen

In dit hoofdstuk beschrijf ik eerst de wereldgeschiedenis van alcohol en de eerste regelingen, daarna leg ik de voor deze scriptie belangrijke begrippen uit. Hetzelfde, ingedeeld in drie belangrijke paragrafen doe ik met bier, wijn en gedistilleerd, waarbij ik bovendien de basisingrediënten en het productieproces kort beschrijf en de geschiedenis apart voor elk land behandel.

Het feit dat alcohol sinds mensenheugenis als voedingsmiddel wordt gebruikt, is ons al bekend. De oorsprong ervan en hoe de mensheid met alcoholische dranken geleidelijk kennis maakte, zal ik later meer gedetailleerd uitleggen. Nu wil ik me echter eerst met de oorsprong van het woord ‘alcohol’ bezighouden. Het kan lijken dat dit woord heel oud is, vanaf de tijden waarin een samenleving een vruchtensap besloot te gisten tot eerste alcoholisch drank. Dat is echter niet zo. De betekenis die het woord ‘alcohol’ vandaag de dag draagt, is namelijk tamelijk jong.

2.1 Etymologie van ‘alcohol’

Het woord alcohol komt van het **Arabische** ‘**Al-kuhl**’ en het duidde ‘antimonium’ aan. Om precies te zijn een fijn poeder dat door de sublimatie van een antimonium erts verkregen werd en gebruikt werd om de wimpers en oogleden te bestrijken. Maar in het algemeen ging het om iets waarmee je je make-up deed. Het is namelijk afgeleid van het werkwoord ‘kahala’ wat ‘bevlekken’ of ‘schilderen’ betekent.¹ Dit begrip kwam naar Europa via het bezette Spanje, waar het door de Arabieren als ‘**Al-kuhul**’ uitgesproken werd. Vervolgens werd het via het middeleeuwse Latijn als ‘alcohol’ verspreid naar andere talen in Europa waar de betekenis aan het eind van de zeventiende eeuw verschoven was. Het was namelijk veralgemeend als ‘alles wat men door sublimatie of distillatie verkrijgt’. Ongeveer honderd jaar daarna verschenen schriftelijke bronnen met de term ‘**alcohol vini**’ of ‘spiritus vini’, in het Nederlands ‘geest van wijn’, een alcoholische vloeistof gemaakt door de distillatie van wijn. Door het gebruik door het

¹ Harper, Douglas. *Alcohol (n.)*. In: Online Etymology Dictionary. *etymonline.com* [online] 2001-2014 [gebruikt op 30-01-2015] beschikbaar op: <http://www.etymonline.com/index.php?term=alcohol>

gewone volk werd deze term vervolgens nogmaals veralgemeend en in de 19^e eeuw is er pas sprake van ‘**alcohol**’ met de betekenis van alcoholhoudende drank.

Dat is de linguïstische geschiedenis van de significant alcohol. Daaruit blijkt dat de geschiedenis door middel daarvan niet afgeleid kan worden. Oudere woorden zijn in dit geval ‘bier’ en ‘wijn’, maar daarover meer in de volgende paragrafen. De betekenis van het woord alcohol is dus volgens Van Dale: “*stof die uit allerlei grondstoffen, bv. suikers wordt bereid als bestanddeel van genotmiddelen, als oplos-, extractie-, ontsmettingsmiddel enz.*”² en tevens als synecdoche ‘alcoholische drank’.

2.2 Oorsprong van alcoholische drank

Zoals ik al in het voorwoord heb vermeld, is het onmogelijk om erachter te komen wanneer de mens zijn eerste alcoholische drank proefde, maar het gebeurde waarschijnlijk in dezelfde tijd dat het eerste vruchtensap werd bereid, vermoedelijk tienduizenden jaren geleden. De eerste bewijzen van opzettelijke fermentatie zijn in het neolithicum terug te vinden, dat wil zeggen ongeveer 10 duizend jaar voor Christus.³

De ontdekking van alcoholische drank schijnt een natuurlijke ontwikkeling te zijn geweest, aangezien civilisaties op alle werelddelen onafhankelijk van elkaar de opzettelijke gisting ontdekten, behalve in Australië.

De eerste ingrediënten die gegist werden waren hoogstwaarschijnlijk **honing** en fruit, zoals **vijgen** en **bessen**.⁴

2.3 Eerste regelingen

Door de eeuwen heen ontstond ook de behoefte om de productie, verkoop en consumptie van alcohol te reguleren. De ongeschreven omgangsnormen waren de eerste

² Van Dale online. **Alcohol**. In: Van Dale Uitgevers. *vandale.nl* [online] 2014 [gebruikt op 30-01-2015] beschikbaar op: <http://vandale.nl/opzoeken?pattern=alcohol&lang=nn#VMvFp2hwtF0>

³ Patrick, Charles H. **Alcohol, Culture and Society**. Durham, NC: Duke U. Press, 1952. Herziene verzie AMS Press, NY, 1970, p. 12-13.

⁴ Blum, Richard H., and Associates. **Society and Drugs**. San Francisco, CA: Jossey Bass, 1969, p. 25

vorm van een zodanige regeling. Deze behandelden eerder de mate van het drinken en veroordeelden de probleemdrinkers. Met de groei van nederzettingen en de toenemende productie van alcohol bleken vervolgens andere meer concrete en materiële regelingen noodzakelijk.

De eerste schriftelijke bronnen van deze soort dateren van 2500 jaar voor Christus en komen uit Uruk in het oude Soemerië. De Soemeriërs hebben voor het bierbrouwen de Godin Ninkasi toegewezen. De productie en verkoop waren uitsluitend een zaak van vrouwen. De wet beperkte ook waar en wanneer er gedronken mocht worden.⁵ Verder, bijna duizend jaar daarna, schrijft Hammurabi zijn befaamde code waarin hij zich onder meer met de prijzen en kwaliteit van de in de kroegen geserveerde dranken bezighoudt. De straffen daarvoor zijn vandaag de dag onvoorstelbaar en zeer gruwelijk. Iemand die te dure of te goedkope alcohol verkocht liep het risico om bestraft te worden met verdrinking. De eigenaren mochten tevens geen criminelen tot de kroeg toelaten onder dreiging van de dood op de brandstapel.⁶

Regelingen uit andere culturen zijn erg schaars. Goed behouden bronnen komen uit het bekende Romeinse recht van circa 500 jaar voor Christus. De oude Romeinen waren misschien de eersten die in het recht aandacht schonken aan de gezondheid van een ongeboren baby. De zwangere vrouwen was het namelijk niet toegestaan om alcohol te drinken.⁷

Natuurlijk bleef wijnliefhebbend Griekenland niet achter. De Griekse filosoof Plato dacht aan het eind van de vijfde eeuw voor Christus dat de jongeren onder 18 geen alcohol zouden mogen drinken, omdat het onder andere hun ontwikkeling kon verstoren. Ook adviseerde hij mensen tussen 18 en 40 matig te drinken. Hij geloofde dat alleen oudere mensen zich ongeacht zware dronkenschap verantwoordelijk kunnen gedragen.⁸ Daarnaast werd er bewijs gevonden op het eiland Thasos van een wet die de wijnkwaliteit bepaalde en rond hetzelfde tijdperk ingevoerd was.

Verder werd er meerdere keren in Rome het aanplanten van wijn gereguleerd, omdat er

⁵ Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, p. 3 – 4

⁶ Hammurabi, King of Babylon. *The Code of Hammurabi*. Vertaald door Harper, Francis Robert. In: Wikisource.org [online] 1904 [gebruikt op 31-01-2015] beschikbaar op: [http://en.wikisource.org/wiki/The_Code_of_Hammurabi_\(Harper_translation\)](http://en.wikisource.org/wiki/The_Code_of_Hammurabi_(Harper_translation))

⁷ Cottino, Amedeo. Italy. In: Heath, Dwight B., (ed.) *International Handbook on Alcohol and Culture*. Westport, CT: Greenwood Press, 1995. p. 156-167. p. 159.

⁸ Charters, Stephen. *Wine and Society*. Woburn, MA: Butterworth-Heinemann, 2006.

zoveel wijngaarden waren tijdens de opkomst van het rijk dat de graanvelden teloor dreigden te gaan. In circa 300 na Christus, toen de belastingen zo hoog waren gestegen en daardoor het maken van wijn niet meer winstgevend was, verbood keizer Theodosius het verder rooien van de wijnstokken.⁹

2.3.1 Eerste accijnzen in Tsjechië

In Tsjechië werd er in de 16^e eeuw veel gebrouwen en gestookt. De accijnzen op zulke genotmiddelen waren een rijke bron van inkomsten. De eerste soortgelijke belastingen heetten toen “**královské posudné**” (*Koninklijke oordeel*) die op bier en wijn geheven werden. In 1640 werd ook gedistilleerde drank in het oordeel inbegrepen.

Aangezien de staat van de economie in de Boheemse landen na de dertigjarige oorlog er slecht uitzag, kregen de lokale staten de afschaffing van de accijnzen erdoor. Het effect daarvan was toen groter dan het vandaag de dag zou zijn. Er werd toen namelijk in heel Europa veel meer gedronken dan nu. Statistieken beweren bijvoorbeeld dat er in het gebied van Centraal-Europa twee keer meer bier per capita per jaar werd geconsumeerd.

Later, in 1709, werd de zogenoemde “**generální akcíz**” (*accijns-generaal*) ingevoerd en de belastingen op alcohol daardoor vernieuwd.¹⁰

2.3.2 Eerste accijnzen in Nederland

In Nederland daarentegen waren de heffingen op goederen in de 16^e t/m 18^e eeuw vooral van een plaatselijk karakter en werden geheven door de steden of provincies als er geldnood was ontstaan. Het ging vooral om belastingen op eerste levensbehoeften, zoals wijn, bier, zout en koffie die door de consument betaald werden. Maar er werd geen verschil gemaakt tussen arm en rijk. Dat wil zeggen dat iedereen dezelfde belasting moest betalen.¹¹

⁹ Cottino, Amedeo. Italy. In: Heath, Dwight B., (ed.) *International Handbook on Alcohol and Culture*. Westport, CT: Greenwood Press, 1995. p. 156-167. p. 159.

¹⁰ SIBLÍK, J. *Dějiny finančních institucí*. Praha. Vysoká škola ekonomická, 1969. p. 39 en 76.

¹¹ Plas, Sandra van der. *Geschiedenis van belastingen: Accijnzen* In: Time Rime Education.

Het is nog nodig om te vermelden dat de toenmalige accijnzen omvangrijker waren dan nu. Pas aan het begin van de 19^e eeuw beginnen de overheden in heel Europa verschil te maken tussen **accijns** en **omzetbelasting** wat later **belasting over de toegevoegde waarde** werd¹² (In Nederland zijn de laatste twee synoniemen, in Tsjechië “**daň z obratu**” tot 1992 en vanaf 1 januari 1993 “**daň z přidané hodnoty**”¹³)

Pas in 1806 is er sprake van accijnzen op nationaal niveau. Het belastingsysteem was ontworpen door de minister van financiën Isaac Jan Alexander Gogel.¹⁴ In 1848 werden door de grondwetswijzigingen (Thorbecke) de meeste accijnzen afgeschaft. Alleen accijnzen op azijn, bier, gedistilleerd, rundvlees, suiker, wijn, zeep en zout bleven gehandhaafd.¹⁵

2.4 Geschiedenis bier

2.4.1 Etymologische achtergrond van ‘bier’ en ‘pivo’

Het woord bier heeft niet een zodanige boeiende reis rond de wereld gemaakt als het Arabische ‘al-kuhl’. Er bestaan meerdere theorieën, maar het meest waarschijnlijk is dat het woord ‘**bier**’ in de Germaanse talen sinds het **proto-Germaans** bestond. Het werd afgeleid van de proto-Germaanse benaming voor gerst en oogst (‘**beuwo**’ of ‘**bewod**’). Het verhaal van de al bestaande Nederlandse woorden met betrekking tot bier is interessanter (daarover meer in subparagraaf 2.1.2). Andere taalkundigen denken echter dat dit een leenwoord uit het middeleeuwse Latijn is, namelijk ‘**biber**’ (drinken). Dat

Threeships.timerime.com [online] [gebruikt op 31-01-2015] beschikbaar op:
<http://threeships.timerime.com/en/event/403213/Accijnzen/>

¹² GRÚŇ, L. *Finanční právo a jeho instituty*. 2. Herziende druk. Praha: Linde Praha, a. s., 2006. p. 113 en volg.

¹³ Wikipedia. *Daň z obratu*. In: *cs.wikipedia.org* [online] 28-10-2014 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: http://cs.wikipedia.org/wiki/Da%C5%88_z_obratu

¹⁴ F.N. Sickenga, *Geschiedenis der Nederlandse belastingen*, Tijdschrift der omwenteling. – algemeen stelsel van het jaar 1805, Amsterdam 1865, blz. 109-114.

¹⁵ Scholieren.com. *Accijnzen*. In: Scholieren.com [online] [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: https://www.google.cz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.scholieren.com%2Fajax%2Fdownload%2Fverslag%2F11316&ei=7wHOVnq9L4r8ywOy7YDgAg&usg=AFQjCNG6EsrWj4zgK9qYWY97wUjkadu-Sg&sig2=qxDk_IWJbejkuNSuYEM00g&bvm=bv.85076809,d.bGQ

komt mede door het feit dat het Germaanse woord voor bier ‘ale’ was. ‘Ale’ duidde echter een ongehoopt bier aan. De oude Romeinen en Grieken hadden geen eigen woord voor bier, het was voor hen uitsluitend een exotisch product.¹⁶

Aan de andere kant domineert bij de Slavische burenen één woord, ‘pivo’. De etymologie is simpel. Dit woord betekent gewoon ‘iets te drinken’ en is afgeleid van het werkwoord ‘pít’ dat een oeroude Indo-Europese afkomst heeft. Bier was in de middeleeuwen vaak de enige drank die men zonder gevaar op ziekte kon drinken. Misschien daarom werd de betekenis vernauwd.¹⁷

Uit de twee bovenstaande alinea’s blijkt dat de Germanen en Slaven al lang hun eigen varianten van alcoholische producten van graan kenden.

2.4.2 Wereldgeschiedenis van bier

Het oudste bewijs dat er bier gemaakt werd is meer dan 12.000 jaar oud.¹⁸ Veel deskundigen stellen dat de abrupte opkomst van landbouw in het **neolithicum** eerder het gevolg was van het verlangen om regelmatig bier te brouwen dan om brood te bakken. Men vermoedt dat bier ouder is dan brood en het is zeker dat het in het dagelijkse dieet lang domineerde boven brood.¹⁹ De oudst verbouwde graangewassen waren eerst **tarwe** en later **gerst**, namelijk *Triticum boeiticum* en *Hordeum spontaneum*.²⁰ Hieruit kunnen wij concluderen dat de eerste biersoorten ook uit tarwe en gerst gebrouwen werden, zoals de meerderheid van de biersoorten vandaag de dag.

Eén van de oudste schriftelijke bronnen die het brouwen van bier bewijzen, komen uit

¹⁶ Sijs, Noline van der. **Bier (drank uit gerst en hop)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/bier1>

¹⁷ Rejzek, Jiří. **Český etymologický slovník**. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk. P. 469

¹⁸ Patrick, Charles H. **Alcohol, Culture and Society**. Durham, NC: Duke U. Press, 1952. hergedrukt ed. AMS Press, NY, 1970, p. 12-13.

¹⁹ Smith, Frederick H. **The Archeology of Alcohol and Drinking**. Gainesville, FL: University Press of Florida, 2008, p. 29.

Braidwood, Robert J., et al. Symposium: **Did man once live by beer alone?** *American Anthropologist*, 1953, p. 55, 512-526

²⁰ Strnadová, Dana. **Letmé nahlédnutí do historie kulturních plodin**. In: Profi Press, s.r.o..Úroda.cz.[online]2013[gebruikt op 01-02-2015] beschikbaar op: <http://uroda.cz/letme-nahlednuti-do-historie-kulturnich-plodin/>

het vroege **Egypte** en dateren van meer dan 6.000 jaar terug. Daarvan kunnen wij te weten komen dat moeders hun kinderen naar scholen stuurden met een pakketje brood en bier voor de lunch.²¹ De Egyptenaren van toen kenden ten minste 17 soorten bier²² en terwijl ze veel plaatselijke Goden aanbaden, was **Osiris**, de god van de wijn die tevens het bier uitgevonden had, uiterst belangrijk in het hele land.²³ Daarnaast hebben archeologen in Egypte de **oudste brouwerij** ter wereld ontdekt. Deze lag circa 5.500 jaar geleden in de stad **Nekhen** (Hierakonpolis) en had een productiecapaciteit van circa 420.000 liter bier per jaar.²⁴ Dat is vergelijkbaar met een kleinere bierbrouwerij of bijvoorbeeld met de capaciteit van de brouwerij Texels, actief op het eiland Texel. Ter illustratie zou deze brouwerij in staat zijn om genoeg bier te leveren aan een populatie bestaande uit 2.700 Tsjechen of uit 5.500 Nederlanders.²⁵ Wat de sterkte van het Egyptische bier betreft, vermoedt men dat het bier 5 % volume alcohol bevatte. Dit bier ontvingen de arbeiders bij het bouwen van de piramiden ongeveer duizend jaar later.

Ook in de regio van de **vruchtbare Halve Maan**²⁶ werden bewijzen gevonden dat er grootschalig bier geproduceerd werd. In Iran zijn er namelijk 5.100 tot 4.900 jaar oude keramische vaten gevonden die sporen van gefermenteerde gerst bevatten.²⁷ Dit ondersteunt de theorie dat het vroege bier eveneens met gerstmout werd gebrouwen.

De periode van de eerste Europese beschavingen, zoals de Grieken, Etrusken en Romeinen werd uitsluitend gekenmerkt door wijn. Zoals ik al eerder heb vermeld, was bier een exotisch product hier en werd het volgens hen gedronken op de door de civilisatie onaangetaste plaatsen. De opkomst van het Romeinse rijk bracht de verspreiding van de kennis van het wijn maken met zich mee en daardoor werd bier in

²¹ Heath, Dwight B. *Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture*. Philadelphia: Brunner/Mazel, 2000, p. 78.

²² Ghaliouqi, P. *Fermented Beverages in Antiquity*. In: Gastineau, C.F., et al., (eds.) *Fermented Food Beverages in Nutrition*. NY: Academic Press, 1979. p.3-19. p. 8 en 11.

²³ Marciniak, M.L Filters, *Strainers and Siphons in Wine and Beer Production and Drinking Customs in Ancient Egypt*. Paper presented at the Annual Alcohol Epidemio Lucia, Salvatore P. *A History of Wine as Therapy*. Philadelphia: J. B. Lippincott, 1963, p. 16.

²⁴ Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, p. 5-6.

²⁵ Wikipedia. *List of countries by beer consumption per capita*. In: *en.wikipedia.org* [online] 12-01-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_beer_consumption_per_capita

²⁶ Toen vruchtbaar gebied in Midden-Oosten dat bekend staat als de wieg van de menselijke beschaving.

²⁷ Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, p. 3.

het Romeinse rijk naar de achtergrond gedrongen. De Grieken zagen het barbaarse bier graag verdwijnen, want wijn betekende voor hen een vorm van beschaving.

De daaropvolgende opkomst van het christendom betekende in dit opzicht weinig verandering, omdat ze de wijncultus overnamen. In het door de Romeinen bezette gebied behield wijn een prominente positie. De gewoonte bier te drinken bleef echter bestaan bij de **Kelten** en **Germanen** die dat van de Kelten leerden, en bij de Slaven, die de bierproductie vermoedelijk van de twee eerder genoemde volkeren overnamen.

Met zekerheid kunnen wij beweren dat de oudheid en vroege middeleeuwen een donker tijdperk voor bier in Europa waren. Terwijl aan de technologie van wijnmaken voortdurend werd gewerkt, leerde de wereld het heldere, koele bier met een mooie kleur pas in 1842 kennen (lees meer in **subparagraaf 2.1.1**). Daarvoor kon men het bier eerder eten dan drinken. Het werd ook vaak warm geserveerd met een lepel. Als het gedronken werd, dan uitsluitend uit glazen die niet transparant waren, zodat men het slib en andere detritus niet kon zien. Bier werd voor het eerst in glazen flessen verkocht in 1561 in Duitsland.²⁸ De middeleeuwen brachten ook het **hoppen** van bier met zich mee. Dat droeg bij aan de sterilisatie van bier. Daarvoor werd bier gekruid door andere planten, zoals **gagel**.

Ook het vermelden waard is het feit dat de productie en verkoop van bier ook in de middeleeuwen uitsluitend een zaak van vrouwen was.

De periode na 1842 en de 20^e eeuw brachten geen doorbraak met zich mee en werd slechts gekenmerkt door innovaties op het gebied van brouwtechnologie, management en globalisatie.

2.4.3 Geschiedenis van bier in Tsjechië

Dat bier al door de **Kelten** werd gebrouwen, werd bevestigd door archeologische vondsten. Ook de daaropvolgende bewoners, eerst de **Germanen** en daarna de **Slaven**, hebben bier gebrouwen. Ze hebben dat vermoedelijk van de Kelten geleerd.

De oudste schriftelijke bronnen over bier in Tsjechië komen uit **kloosters** en vermelden

²⁸ Ford, Gene. *Wines, Brews, & Spirits*. 4th ed. Gene Ford Publications and Wine Appreciation Guild. Seattle, WA and San Francisco, 1996, p. 16.

dat er al in 859 hop werd verbouwd.²⁹ Vaak wordt beweerd dat de oudste bekende bierproductie in 993 in het klooster van **Břevnov** plaatsvond, maar het handvest daarvan is hoogstwaarschijnlijk een **vervalsing**.³⁰ De bevestigde schriftelijke bewijzen komen pas uit de 11^e eeuw, onder meer de stichtingsakte van het Koninklijk collegiaal kapittel op **Vyšehrad** door koning Vratislav II. In de 12^e eeuw was er sprake van een forse opkomst van bierbrouwen aangezien ieder huishouden het mocht uitoefenen (taak van vrouwen).

Industriële productie ontwikkelde zich pas in de 13^e eeuw met het ontstaan van **steden** die vanaf het begin van de 14^e eeuw **brouwrecht** konden krijgen. **Brouwrecht** betekende dat bier alleen binnen de stadsmuren en door volwaardige burgers gebrouwen mocht worden.

Vanaf de 14^e eeuw ontstonden **gilden**. In dit geval ontstond het **gilde van mouters** als eerste, omdat bierbrouwen toen geen ambacht was, daarna werd dit een gezamenlijk gilde. Gilden zorgden voor de rechten van de burgers en voor een **beroepsopleiding** en bepaalden de **prijzen** en de **hoeveelheid** van het door de individuele leden gebrouwen bier. Verder hadden ze het laatste woord in **erfenissen** en controleerden ze de **kwaliteit** van bier en het **moraal** van hun leden. De lokale gildes waren strenger dan die in het buitenland en daardoor werd de kwaliteit van Tsjechisch bier toen ook bewonderd.

In de 14^e en 15^e eeuw stichtten de rijke burgers **gezamenlijke brouwerijen** en in de 16^e eeuw bloeiden **adellijke brouwerijen** op, terwijl de productie in de kloosters stagneerde. Veel burgerlijke brouwerijen gingen echter teloor na 1547 toen de burgerrij in opstand kwam tegen de Habsburgers.³¹

De 18^e eeuw, met name de industriële revolutie, bracht ook technologische ontwikkeling op het gebied van bierbrouwen met zich mee. Pas op 2 januari 1839 echter, werd er iets gepland wat de wereld van bier zou veranderen. De burgers van de Stad **Plzeň** in Bohemen stichtten vervolgens op 15 september 1839 een brouwerij. Een paar maanden daarna op 11 november 1842 werd de eerste **Pils** ter wereld geboren. **Pils**

²⁹ Nachel, Marty. *Beer for Dummies*. Foster City, CA: IDG Books Worldwide, 1996, p. 29.

³⁰ ČT24. *Alkohol, metla lidstva*. In: ČT24. *ceskatelevize.cz: historie.cs* [online] 20-02-2013 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/217348-alkohol-metla-lidstva/>

³¹ Pivovarský Dvůr Chýně. *Historie piva v Česku*. In: Pivovarský Dvůr Chýně. *pivovarskydvur.cz* [online] 2012 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: http://www.pivovarskydvur.cz/?page_id=136

als biersoort is vandaag de dag het meest geproduceerde bier ter wereld. Dat geldt ook voor Tsjechië en Nederland.³²

2.4.4 Geschiedenis van bier in Nederland

Het is bekend dat er al sinds de Romeinse tijd bier in Nederland werd gebrouwen, destijds zonder hop. In de middeleeuwen hielden vooral **kloosters** zich bezig met de productie van bier. Pas in de late middeleeuwen verschenen grote burgerlijke brouwerijen. Brouwerijen waren in elke stad te vinden, vaak zelfs op het platteland wat niet overal kon. Het recht om bier te brouwen werd toen namelijk door provincies verleend.

In Tsjechië komen de grondstoffen waarmee bier vervaardigd wordt nog steeds vooral uit de nabijheid van brouwerijen, terwijl in Nederland de grondstoffen, in tegenstelling tot in het verleden, uit de hele wereld komen.³³

Hopbier leerden Nederlanders in de 14^e eeuw van de **Duitsers** kennen en dankzij de ondernemings- en handelsgeest kregen de Nederlanden op dit gebied een ongekende invloed op andere landen. Eerst namen de Fransen het woord '**hop**' over aan het begin van de 15^e eeuw. Het Franse woord '**houblon**' is afgeleid van 'houppe' – een Waalse verhaspeling van 'hop' van die tijd. Ook heeft het Frans zijn '**bière**' te danken aan het Nederlands dat enkele jaren na het woord 'hop' van het Nederlands geleend werd. Hiermee duiden ze echter hopbier aan. De oudste benaming voor bier is namelijk '**cervoise**' (vergelijk met het Spaanse 'cerveza'). Vervolgens namen de Italianen het Franse woord over als '**bira**' wat later '**birra**' werd.

Een vergelijkbare ontwikkeling speelde zich in Engeland af. Met de komst van de Nederlandse en Vlaamse immigranten die het **hopbier** met zich meebrachten, verscheen het leenwoord '**hop**' in het Engels. Ook het feit dat er vandaag de dag in het Engels eerder '**beer**' dan '**ale**' wordt gebruikt is toe te schrijven aan het Nederlands. Daarvoor was '**beer**' immers uitsluitend te lezen in gedichten, maar het Nederlands met zijn

³² Wikipedia. *Pivo plzeňského typu*. In: *cs.wikipedia.org* [online] 21-1-2014 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: http://cs.wikipedia.org/wiki/Pivo_plze%C5%88sk%C3%A9ho_typu

³³ Wikipedia. *Bier in Nederland*. In: *nl.wikipedia.org* [online] 2-02-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/Bier_in_Nederland

‘**bier**’ heeft de herinnering verfrist. Toen was het gewone woord ‘**ale**’, dat in tegenstelling tot vandaag, **hoploos** bier betekende.

De invloed was evenwel niet beperkt tot de buurlanden. In de Gouden Eeuw maakte de bierindustrie een grote ontwikkeling door, omdat het onder meer van de wereldhandel profiteerde. Zo zijn zowel het Indonesische ‘**bir**’ als het Japanse ‘**bîru**’ en ‘**hoppu**’ leenwoorden uit het Nederlands en het Koreaanse ‘**piru**’ uit het Japans.³⁴ De grote hoeveelheden kwalitatief goed bier die de Nederlandse brouwers maakten, werden vooral naar het Verenigd Koninkrijk, België en Noord-Duitsland uitgevoerd.

Hoewel **Pils** vanaf de 19^e eeuw steeds populairder werd, vervaardigden de Nederlandse brouwerijen nog steeds een breed scala aan bierstijlen voor de Tweede Wereldoorlog.³⁵ Vervolgens nam pils de dominante positie op de markt echter over.

2.5 Geschiedenis wijn

2.5.1 Etymologische achtergrond van ‘wijn’ en ‘vino’

Het Nederlandse woord ‘**wijn**’ stamt af van het Latijnse ‘**vinum**’. Het werd immers geleend van het Latijn als ‘**winam**’ toen de Romeinen wijn met zich meebrachten naar Noord-Europa. Dit woord belandde dan via het Oudnederduits of Gotisch in het Oerslavisch waaruit onder andere het Tsjechisch zich ontwikkelde.³⁶ Het Latijnse ‘**vinum**’ is verwant met woorden in andere Indo-Europese talen, onder meer met het Griekse ‘**oînos**’ of Albanese ‘**venë**’. Men vermoedt dat dit woord afgeleid is van het Indo-Europese werkwoord draaien ‘**uei**’. Sommigen stellen echter dat dit een leenwoord van Semitische talen is.

Men vermoedt dat de bewoners van Europa wijn al kenden toen ze allemaal nog wederzijds verstaanbare talen spraken maar sommigen die in koudere delen belandden, vergaten dit vervolgens en met behulp van de Romeinen hebben ze ‘wijn’ herontdekt.

³⁴ Sijs, Nicoline van der. *Bier (drank uit gerst en hop)*. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/bier1>

³⁵ Wikipedia. *Bier in Nederland*. In: *nl.wikipedia.org* [online] 2-02-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/Bier_in_Nederland

³⁶ Rejzek, Jiří. *Český etymologický slovník*. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk. P. 712

Hier gaat het echter om wijn gemaakt uit druiven. Wie en wanneer de Tsjechen en Nederlanders geleerd heeft wijn te maken, komt in de volgende paragrafen aan bod.

2.5.2 Wereldgeschiedenis van wijn

Uit archeologische vondsten blijkt dat de oudste alcoholische drank wijn is die uit bessen of honing vervaardigd werd. Het is voor de hand liggend dat het om **fruit-** en **honingwijn** gaat, omdat het gemakkelijk te produceren is. Het enige wat er gedaan moet worden is het sap ergens warm laten liggen.³⁷

Na de **neolithische revolutie** (10.000 tot 8.000 jaar voor Christus) gebruikte men een deel van de oogst om ook wijn van te maken. In China werd rond 7.000 jaar voor Christus wijn gemaakt van rijst, honing en meidoorn. In de regio van de **vruchtbare Halve Maan** werden vaten uit 5.400 – 5.000 v. Chr. gevonden die ooit een soort wijn bevatten.³⁸

De oudste **wijnmakerij** (druivenwijn) dateert echter van 4.100 v. Chr. en werd gevonden in **Armenië**.³⁹ Transkaukasië is namelijk de regio waar druiven (*Vitis vinifera*) vermoedelijk voor het eerst verbouwd werden. Van daaruit ging de kennis van de wijnbouw en wijnproductie naar **Mesopotamië** en vervolgens naar **Egypte**. Dit bewijzen 6.000 jaar oude vondsten, zoals Egyptische pictogrammen.⁴⁰ De Egyptenaren maakten een breed scala aan wijnsorten, maar het was een drank van de elite. De Egyptische koning Toetankhamon, die vooral bekend is om zijn gouden buste, werd op zijn negentiende in 1323 v. Chr. begraven met wijnvaten. Deze vaten hadden **etiketten** waar het wijnoogstjaar, de naam van de wijnmaker en de beschrijving van de kwaliteit

³⁷ Roueche, Berton. *The Neutral Spirit: A Portrait of Alcohol*. Boston: Little, Brown & Co., 1960, p. 8; French, Henry V. *Nineteen Centuries of Drink in England: A History*. 2e editie. London: National Temperance Publication Depot, 1890, p. 37.

³⁸ McGovern, Patrick E., et al. *Fermented beverages of pre- and proto-historic China*. Proceedings of the National Academy of Sciences, 2004, *101*(51), 17593–17598; McGovern, Patrick E. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University Press, 2003, p. 314.

Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, p. 3.

³⁹ Areshian, Gregory, et al. *The chalcolithic of the Near East and south-eastern Europe: discoveries and new perspectives from the cave complex Areni-1, Armenia*. *Antiquity*, 2012. p. 86, 115-130.

⁴⁰ Pavel Houser. *Dějiny alkoholu i alkoholismu ve všech podobách*. in: *scienceworld.cz* [online] 30-12-2003 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.scienceworld.cz/neziva-priroda/dejiny-alkoholu-i-alkoholismu-ve-vsech-podobach-2664>

en de smaak van de wijn op stonden. Dat kon zelfs aan de etiketteringseisen van vandaag voldoen.⁴¹

De **Oude Grieken**, die om hun liefde voor wijn bekend stonden, leerden druivenwijn pas circa 2.000 v. Chr. kennen. Daarvoor dronken ze vooral **mede** (honingwijn), maar aangezien er schaarste aan honing heerste, was de voorraad hiervan zeer beperkt.⁴² Wijn was in Griekenland geleidelijk alledaags geworden. In Mesopotamië, het Oude Egypte en later ook in de middeleeuwen werd wijn eerder door de elite gedronken. Wijn komt niet alleen in de Griekse mythologie voor. Het maakte ook een onafscheidbaar deel uit van de civilisatie. Het werd beschouwd als één van de kenmerken die de Grieken onderscheidden van de barbaren (onbeschaafde rest van de wereld). In sommige Griekse stadstaten, zoals in Athene, werd het drinken van wijn gezien als burgerplicht. Daar werden feesten gehouden waar er toezicht gehouden werd op de eerlijke verdeling van gratis wijn. Dat zijn namelijk de wortels van de democratie.⁴³

De Grieken hebben vastgesteld dat de houdbaarheid verlengd kan worden door het toevoegen van pek of zeewater. Ook hebben ze ijs gebruikt om wijn af te koelen. Griekse kolonisten in Syracuse waren zelfs zo dol op wijn dat ze de eerste en vermoedelijk tot nu toe enige wijnleiding bouwden.⁴⁴

De **Oude Romeinen** die aanvankelijk voor de matigheid in drinken stonden, waren grote wijndrinkers geworden. Legioenen wilden niet komen op plaatsen waar geen wijn verbouwd werd en daarom verspreidden ze de wijnkennis niet alleen naar bezette gebieden, maar ook achter de Limes Romanus. Zo hebben ze de wijnbouw opgestart in Bourgondië rond 400 v. Chr. en in Bordeaux aan het begin van onze jaartelling.⁴⁵ Dit gebeurde ook op het grondgebied van Nederland en Tsjechië. Wijn was in Rome een

⁴¹ Esteicher, Stefan K. *Wine from Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing, 2006, p. 18.

⁴² Hanson, David J. *Preventing Alcohol Abuse: Alcohol, Culture, and Control*. Westport, CT: Praeger, 1995, p. 3.

Engs, Ruth C. *Do traditional Western European drinking practices have origins in antiquity?* *Addiction Research*, 1995. P. 2-3, 237-23.

⁴³ Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, pp. 11-12.

⁴⁴ Pavel Houser. *Dějiny alkoholu i alkoholismu ve všech podobách*. in: *scienceworld.cz* [online] 30-12-2003 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.scienceworld.cz/neziva-priroda/dejiny-alkoholu-i-alkoholismu-ve-vsech-podobach-2664>

⁴⁵ Taber, George M. *Judgment of Paris. California vs. France and the historic 1976 Paris Tasting that Revolutionized Wine*. New York: Scribner, 2005, p. 21, 25.

drank van zowel het plebs als de elite en zoals in Griekenland was de benaming ‘waterdrinker’ bedoeld als belediging.⁴⁶ Ook de Etrusken importeerden wijn voor de Romeinse tijd naar het gebied van het huidige Frankrijk.

Verder werd een soort wijn geïntroduceerd in het Oude Rome vergelijkbaar met Vermout, toen ze aan gewone wijn mirre, honing en amber toevoegden.⁴⁴

Na het verval van het Romeinse rijk namen de christelijke leiders de rol van heersers over en hebben wijn naar alle uithoeken van Europa verspreid. Wijn was in de middeleeuwen echter nooit de drank van het plebs geworden en tot nu toe is het in landen als Tsjechië en Nederland geen volksdrank zoals bier. Er bestaat een mooi gezegde dat dat goed illustreert: “*Bij de consumptie van wijn gedraagt elke boer zich als een wijnkenner, maar bier beschrijft hij alleen in hoeveelheid glazen.*”⁴⁷ En “*Bier wordt nog steeds beschouwd als iets onbeschaafds en ongepasts*”⁴⁸

Aan het begin van de middeleeuwen hebben de monniken ontdekt dat wijn gezuiverd kan worden door middel van eiwitten. Ook de uitvinding van mousserende wijn is vermeldenswaardig. In tegenstelling tot wat algemeen wordt aangenomen, werd mousserende wijn niet uitgevonden in 1668 door **Dom Perignon** in de regio Champagne, maar ongeveer honderd jaar eerder vlakbij Carcassonne door de Benedictijnen. Zelfs de geboorte van ‘**brisk Champagne**⁴⁹’ vond in Engeland plaats waar de opgeslagen flessen een tweede gisting doormaakten waardoor de wijn verzadigd werd met CO₂. Terwijl het in Frankrijk als probleem werd beschouwd, hielden de Britten daarvan. Dom Perignon maakte vervolgens gebruik van de Engelse innovaties in de glazenindustrie (glazen die zo een druk konden verdragen) en begon de beroemde Champagne te produceren. Moderne wijnflessen zijn dus een Engelse uitvinding waardoor wijn voor de eerste keer sinds het Romeinse tijdperk langdurig oud kon worden.⁵⁰

⁴⁶ Wilkins, John; Hill, Shaun. *Food in the Ancient World*. 2005, 320 p.

⁴⁷ Mořický, Vladislav. *Pivo versus Víno*. In: Pivnírecenze.cz [online] 8-11-2012 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://pivnirecenze.cz/13091-pivo-versus-vino>

⁴⁸ Gum. *Je pivo v restauraci pořádný nápoj?*. In: pivnirecenze.cz. [online] 15-03-2013 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://pivnirecenze.cz/14818-je-pivo-v-restauraci-podradny-napoj>

⁴⁹ Benaming voor de mousserende variant van de Champagne wijn.

⁵⁰ Gately, Iain. *Drink: A Cultural History of Alcohol*. NY: Gotham, 2008, pp. 137-138.

Wikipedia. *Champagne*. In: *en.wikipedia.org* [online] 25-01-2015 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://en.wikipedia.org/wiki/champagne>

2.5.3 Geschiedenis van wijn in Tsjechië

Men vermoedt dat de **Kelten** wijn verbouwden, maar de eerste bewijzen van vinificatie op het grondgebied van Tsjechië stammen uit het begin van de 4^e eeuw en waren gevonden op **Pálava** in **Mušov**, waar de buitenbasis van het tiende legioen zich gedurende 70 jaar bevond.⁵¹ Deze wijngaarden waren met de komst van de Slaven echter teloorgegaan en werden vernieuwd in de 8^e of 9^e eeuw, waarschijnlijk door de **kerstening**.⁵² Wijn was pas in de 11^e en 12^e eeuw een belangrijk product geworden en de echte bloei van de wijncultuur in Tsjechië vond in de tijd van **Karel IV** (14^e eeuw) plaats, omdat hij in Frankrijk opgevoed was en **Franse druivenrassen** meegebracht had. De korte warmere periode bekend als de middeleeuwse zomer, was tevens aan de gang.⁵⁰ In de loop van de middeleeuwen en vervolgens ook in de vroegere moderne tijden werden vaak lokale heffingen of invoerverboden op wijn geheven. Dat was een frequent gebruikt instrument om de lokale wijnproductie te beschermen indien er overproductie was of te sterke concurrentie van een ander land of zelfs van andere regio's in Tsjechië.⁵²

Na een klein verval tijdens de Hussietenoorlogen steeg de oppervlakte van wijngaarden totdat het voor de Dertigjarige oorlog culmineerde. De wijngaarden besloegen circa 20.000 ha in Moravië en 3.500 ha in Bohemen. In de 18^e eeuw begon een geleidelijke **achteruitgang van de wijnbouw** en de hele wijncultuur, omdat er meer aandacht werd geschonken aan ambachten en handel. Verder verloren mensen hun interesse in wijn, ten eerste omdat het corvee afgeschaft werd en ten tweede vanwege industrialisatie en de **opkomst van brouwerijen**.⁵³ De opkomende industriële generatie dronk liever bier en gedistilleerd dan wijn.⁵⁰

De genadeklap voor wijn kwam in de vorm van de **druifluis** (*Dasctulospharia vitifoliae*) die voor het eerst in 1890 in Moravië geconstateerd werd. Vervolgens ging

⁵¹ ČT24. **Alkohol, metla lidstva**. In: ČT24. *ceskatelevize.cz: historie.cs* [online] 20-02-2013 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/217348-alkohol-metla-lidstva/>

⁵² Vrábel, Milan. **Alkoholismus, kouření a jeho důsledky**. [PDF]Brno, 2010 [gebruikt op 07-02-2015]Bakalářská práce. Ved. Práce prof. PhDr. Bohuslav KRAUS, CSc. P 6.

⁵³ Sochor, Jiří. **Historie Vinohradnictví**. In: AF MENDELIU. *Web2.mendelu.cz* [online]31-07-2013[gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/stranka.php?kod=776

het zo ver dat er in het jaar 1930 in Moravië maar 3.870 ha van de wijngaarden was overgebleven.⁵⁴ De al in 1907 goedgekeurde eerste wet over wijnbouw en wijnproductie en de oprichting van het eerste deskundige tijdschrift in 1905 leidden echter tot verbetering in de slechte situatie in de wijnbouw en wijnproductie.⁵¹

Samen met de herstructurering en technologisering van de wijnindustrie in het **socialistische tijdperk** werd de basis gelegd van de moderne wijnproductie. Wijn werd toegankelijker voor het brede publiek, dat wijn geleidelijk opnieuw begon te appreciëren. Er werd ook veel onderzoek gedaan naar meer **weerbare druivensoorten** in de jaren 70 en 80.⁵⁵ Na de omwenteling werd tevens veel gedaan voor de kwaliteit en populariteit van wijn door middel van nieuwe wetten in 1995 en wijzigingen in 2000 en 2004, fondsen en populaire literatuur. Op 31 december 2011 beschikte Tsjechië over **17.198 ha** wijngaarden, waarvan **662 ha** in Bohemen, en het aantal blijft steeds stijgen.⁵³

2.5.4 Geschiedenis van wijn in Nederland

De **Romeinen** waren vermoedelijk de eersten die wijn op het grondgebied van Nederland verbouwden en maakten.⁶⁴ Hoewel er geen officiële schriftelijke vermeldingen bekend zijn,⁵⁶ is het voor de hand liggend dat er voor de **in Zuid-Nederland gelegerde soldaten** wijn gemaakt werd, aangezien ze recht op één liter wijn per dag hadden. Na het vertrek van de soldaten door het verval van het Romeinse rijk werd wijn alleen nog gemaakt bij een paar kloosters.⁶⁴ Over wijn in Nederland, namelijk rond Maastricht, kunnen wij echter pas in 968 lezen in de inventarislijst van koningin Gerberga van Saksen. De provincie **Limburg** is gunstig voor wijnbouw door zijn heuvelachtig karakter en lössbodem. Ook werd het klimaat toen warmer. Dat leidde tot de verspreiding van de wijnbouw in Nederland⁶⁵ die zijn hoogtepunt aan het begin van

⁵⁴ Vinařský fond. *Historický vývoj vinařství v datech*. In: wineofczechrepublic.cz [online]2014[gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/historie/vyvoj-vinarstvi/historicky-vyvoj-vinarstvi-v-datech.html>

⁵⁵ Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wijnbouw in Nederland door de eeuwen heen*. In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardeniersgilde.nl/wijnbouwNL/ontstaan>

⁵⁶ Wikipedia. *Wijnbouw in Nederland*. In: nl.wikipedia.org [online] 11-01-2015 [gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/Wijnbouw_in_Nederland

de 16^e eeuw bereikte.⁶⁴

Ondanks het dalende aantal lokale wijngaarden en de daardoor dalende productie die in de 17^e eeuw begon met de komst van de kleine ijstijd⁶⁴ en Tachtigjarige oorlog,⁶⁵ bemachtigden de Nederlanders de wereldhandel in wijn.⁵⁷ Ook introduceerden zij een paar belangrijke hervormingen op dit gebied, zoals verbetering van wijnversterking (toevoeging van alcohol) om de houdbaarheid te verlengen, vertraagde oogst en zwavel om vaten te ontsmetten.⁵⁸

Vervolgens kwam **Napoleon** aan het begin van de 19^e eeuw naar Nederland en heeft daar zulke **hoge accijnzen** op niet Franse wijn geheven dat er van de Nederlandse wijnbouw niets meer was overgebleven en daarom geen last had van de in de rest van Europa voorkomende **druifluis**.⁵⁹ De wijnbouw in Nederlands is pas in **1967** weer geïntroduceerd toen de wijngaardenier Frits Bosch Müller-Thurgau-druiven plantte en in 1970 na een lange tijd de eerste Nederlandse wijn maakte.⁶⁰

Heden ten dage bevinden zich in Nederland meer dan **250 ha** wijngaarden en gezien de globale opwarming en nieuwe druivenrassen is het op lange termijn te verwachten dat dit aantal fors zal stijgen.⁶¹

2.6 Geschiedenis gedistilleerd

2.6.1 Wereldgeschiedenis van gedistilleerd

Het blijkt dat de Europese beschaving het geheim van **distillatie** later dan andere heeft

⁵⁷ Esteicher, Stefan K. *Wine from Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing, 2006, p. 70.

⁵⁸ Esteicher, Stefan K. *Wine from Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing, 2006, p 69-71

⁵⁹ Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wijnbouw in Nederland door de eeuwen heen*. In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardeniersgilde.nl/wijnbouwNL/ontstaan>

⁶⁰ Wijngaard Slavante. *DE GESCHIEDENIS VAN WIJNGAARD SLAVANTE*. In: wijngaardslavante.nl [online][gebruikt op 8-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardslavante.nl/wijngaard%20slavante%20historie/index.html>

⁶¹ Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wijngaarden overal in Nederland*. In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 8-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardeniersgilde.nl/wijngaarden/info>

ontdekt, maar de Europeanen waren de eersten die daar gebruik van maakten om voedingsmiddelen te produceren.

Schriftelijke bronnen spreken al in de 1^e eeuw en in de 2^e eeuw van distillatie in **Griekenland** in Alexandria. In beide gevallen werd distillatie gebruikt om gedistilleerd water te verkrijgen. De **Arabieren** namen deze techniek van de Alexandrijnen over en pasten het in grotere mate toe in toepassingen in vele gebieden, bijvoorbeeld om ammonium te verkrijgen. Hoewel het woord ‘**alcohol**’ van het Arabisch afkomstig is, denkt men niet dat ze echt alcohol door distillatie maakten (zie paragraaf 2.1 Etymologie van ‘alcohol’). Onafhankelijk hebben de Chinezen ook distillatie uitgevonden. De daardoor verkregen alcohol werd uitsluitend als medicijn gebruikt.⁶²

Hoewel Europa pas na de 11^e eeuw gedistilleerde alcohol ontdekte, wisten de **Germanen** al hoe bier met een verhoogd alcoholgehalte te maken. Ze zijn er immers achtergekomen dat ze het alcoholgehalte konden verhogen door het bier gedeeltelijk te laten bevriezen. Dit proces, waarbij de ijskristallen eruit gehaald werden, heet **vriesdistillatie**. Door dit proces te herhalen, kunnen vergelijkbare resultaten bereikt worden zoals bij hete distillatie. De giftige stoffen, zoals **methanol**, kunnen zo echter niet gescheiden worden. Men vermoedt dat de Germanen dit proces niet herhaalden.⁶³

De echte distillatie van alcohol werd in Europa geïntroduceerd ergens tussen de 11^e en 12^e eeuw. Er bestaan veel legenden over deze uitvinding, vooral als het om het ontstaan van verschillende nationale dranken gaat, maar deze methode is hoogstwaarschijnlijk in Italië aan het begin van de 12^e eeuw uitgevonden.⁶⁴ Vervolgens was het de Duitse filosoof **Albertus Magnus** die in de 13^e eeuw distillatie gebruikte als middel om grootschalig gedistilleerde drank te vervaardigen.⁶⁵

Brandewijn en **whisky** behoren tot de oudste sterke dranken. Schriftelijke bronnen spreken pas in 1494 over Whisky⁷¹, maar het is waarschijnlijk dat whisky en

⁶² Pavel Houser. *Dějiny alkoholu i alkoholismu ve všech podobách*. in: *scienceworld.cz* [online] 30-12-2003 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.scienceworld.cz/neziva-priroda/dejiny-alkoholu-i-alkoholismu-ve-vsech-podobach-2664/>

⁶³ Wikipedia. *Distilled beverage*. In: en.wikipedia.org [online] 2-02-2015 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: en.wikipedia.org/wiki/distilled_beverage

⁶⁴ Braudel, Fernand. *Capitalism and Material Life, 1400-1800*. New York, NY: Harper and Row, 1974, p. 170.

⁶⁵ Patrick, Charles H. *Alcohol, Culture, and Society*. Durham, NC: Duke University Press, 1952, p. 29. Hergedrukt editie, AMS Press, New York, 1970.

brandewijn met de eerste distillaties in de 12^e eeuw gemaakt werden⁷² toen nog voor medische doeleinden (meer in hoofdstuk 2.1 Etymologie van ‘alcohol’). **Whisky** komt uit Ierland en Schotland, terwijl **brandewijn** zijn wortels heeft in Noord-Duitsland en de Lage Landen. Het internationaal bekende woord ‘**brandy**’ is een verkorting van ‘**brandwine**’ dat ontleend aan het Nederlands is.⁶⁶ Whisky betekent niets anders dan ‘**aqua vitae**’ (levenswater), namelijk ‘**usige beathe**’ in het Gaelic.⁶⁷ Dit bewijst dat ook deze drank oorspronkelijk bedoeld was als medicijn.

Wodka, jenever en gin worden ook als oude sterke dranken beschouwd. Deze worden samen met whisky ‘**malt**’ of ‘**grain spirits**’ genoemd, die in het Nederlands bekend staan als **moutwijn**, **korenbrandewijn** of **korenwijn**. Distillatie van wijn (drank) of ander vergist fruit was duur en daarom werd ontdekt dat vergist mout ook genoeg alcohol produceert om daarvan sterke drank te kunnen maken.⁶⁸ Wodka verscheen in Oost-Europa, jenever in de Lage Landen en whisky in Ierland en Schotland. Deze dranken verschillen in de bereiding van mout en verder in de toegevoegde kruiden. Gin is een vervolg van de aanvankelijk mislukte poging om jenever in Engeland na te maken.⁶⁹ Zo is het woord ‘**gin**’ ook afgeleid van de Nederlandse ‘**jenever**’ via ‘**genever**’ dat door de Engelsen als ‘**geneva**’ uitgesproken werd onder invloed van de stad met dezelfde naam en vervolgens afgekort werd tot ‘**gin**’.⁷⁰

De andere soort sterke drank zijn likeuren. Deze werden uitgevonden toen de distillatie van alcohol van toepassing was geworden. Oorspronkelijk werd likeur ook door monniken en alchemisten uit in ethanol opgeloste kruiden vervaardigd als medicijn. Vervolgens werd er ook suiker aan toegevoegd om het smakelijk te maken.⁷¹ Het woord ‘**likeur**’ stamt af van het Latijnse ‘**liquere**’ dat ‘**vloeien**’ betekent.⁷²

⁶⁶ Sijs, Noline van der. **Brandy (brandewijn)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/brandy>

⁶⁷ Sijs, Noline van der. **Whisky (sterke drank)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/whisky>

⁶⁸ Wikipedia. **Brandewijn (drank)**. In: nl.wikipedia.org [online]26-10-2014[gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: [http://www.nl.wikipedia.org/brandewijn_\(drank\)](http://www.nl.wikipedia.org/brandewijn_(drank))

⁶⁹ Roueche, Berton. **Alcohol in Human Culture**. In: Lucia, Salvatore P., (ed.) *Alcohol and Civilization*. NY: McGraw-Hill, 1963, p. 173-174.

⁷⁰ Sijs, Noline van der. **Gin (jenever)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/gin>

⁷¹ Wikipedia. **Likeur**. In: [wikipedia.org](http://nl.wikipedia.org) [online]2015 [09-02-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Likeur>

⁷² Sijs, Noline van der. **Likeur (zoete alcoholische drank)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl*

Sterke drank is dus ontstaan als medicijn. De consumptie van sterke drank steeg in de 14^e eeuw toen het tegen de pest gedronken werd.⁷² Hoewel er in de 16^e eeuw al de eerste stokerijen verschenen, werden likeur en overige gedistilleerd nog steeds meer gedronken als medicijn. Pas in de 17^e eeuw veranderde de situatie zodat de sterke drank in de 18^e eeuw heel populair werd.⁷³ Vervolgens werd de moderne manier van distillatie in de 19^e eeuw ontdekt.⁷⁴

In tegenstelling tot de aanpak van de moderne geneeskunde, drinken veel mensen nog steeds hun sterke drank in het geloof van de medische werking ervan, voornamelijk als profylaxis en/of preventie.

2.6.2 Geschiedenis van gedistilleerd in Tsjechië

Omdat de gedistilleerde drank in vergelijking met de natuurlijke vergiste drank wat later in de geschiedenis is verschenen, is het moeilijk om dit hoofdstuk aan te pakken zoals ik het bij bier en wijn gedaan heb. Ten tweede vond de verspreiding van de technologieën min of meer ongeacht de staatsgrenzen plaats door van monniken die in kloosters distilleerden in de middeleeuwen en daarna was het gewoon een kwestie van de markt. Ten slotte bestaat er een breed scala aan soorten gedistilleerd. Daarom heb ik besloten om in dit gedeelte eerder de oorsprong van de bepaalde dranken te behandelen die kenmerkend voor één van de twee landen zijn of hun oorsprong hier hebben.

Men vermoedt dat de magie van het stoken wat later naar het gebied van Tsjechië is gekomen dan naar Nederland. Allereerst werd wijn gedistilleerd, maar ergens in de 16^e eeuw begon men het overschot van fruit, vooral **pruimen** (Pruimen waren toen ook de talrijkste vruchten), om te zetten in sterke alcohol. Als een gevolg daarvan mocht iedereen in Moravië tot 1923 tot 56 liter en daarna 30 l van deze sterke drank van eigen grondstoffen stoken. Dit gold echter niet voor Bohemen. Om meerdere redenen denkt men dat slivovice uit **Servië** afkomstig is. Ten eerste is het woord ‘**slivovice**’ ontleend

[online] 2010 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/likeur>

⁷³ Braudel, Fernand. *Capitalism and Material Life, 1400-1800*. New York, NY: Harper and Row, 1974, p. 170.

⁷⁴ Wikipedia. *Distillation*. In: en.wikipedia.org [online] 7-02-2015 [gebruikt op 9-02-2015] beschikbaar op: <http://www.en.wikipedia.org/wiki/distillation>

aan het **Servisch**, hoewel het een gemeenschappelijke Slavische stam ‘**sliv**’ (blauwachtig) heeft waaruit kan blijken dat ‘slivovice’ afgeleid is van het Tsjechische woord ‘slíva’ (pruim), maar dat is niet zo.⁷⁵ Ten tweede bevindt de kern van de consumptie zich op de Balkan waar het door de klimaat- en landschapomstandigheden geschikt is om fruit te kweken.⁷⁶

Het blijkt dat de Tsjechen de vele varianten sterke drank van andere landen hebben leren kennen. Dit geldt ook voor de huidige typische likeuren. De befaamde Becherovka uit het kuuroord Karlovy Vary werd voor het eerst in 1807 verkocht. De oorspronkelijke naam daarvan was English Bitter en was slechts als medicijn tegen maagklachten bedoeld. Josef Becher liet zich inspireren door een recept van de Engelse dokter Frobrig.⁷⁷

In de 18^e en 19^e eeuw experimenteerden Italiaanse monniken met bittere likeuren. Ze lieten namelijk verschillende kruiden in alcohol trekken om een maagmedicijn te verkrijgen. Daar stamt ook de Fernet van Lionel Stock van af. Deze bittere likeur werd voor het eerst in 1927 vervaardigd en omdat het niet uit alcohol uit gestookte wijn was gemaakt, was de prijs daarvan heel gunstig en deze drank werd snel populair.⁷⁸

Ook de pogingen in de Habsburgse monarchie in de 19^e eeuw om dure Cubaanse rum na te maken, leidden tot het ontstaan van een uiterst populaire likeur. Binnenlandse rum (Tuzemský rum) zoals het genoemd is, bestaat namelijk uit alcohol afkomstig uit aardappelen, kleurstoffen en rumaroma, waarvan de ethylester van mierenzuur het belangrijkste is.⁷⁹

⁷⁵ Sijts, Nicoline van der. *Slivovitsj (pruimenbrandewijn)*. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/slivovitsj>

Rejzek, Jiří. *Český etymologický slovník*. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk. P. 582

⁷⁶ ČT24. *Alkohol, metla lidstva*. In: ČT24. *ceskatelevize.cz: historie.cs* [online] 20-02-2013 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/217348-alkohol-metla-lidstva/>

Trstěnická Pálenice. *Historie pálení*. In: *t-palence.cz* [online]2007[gebruikt op 13-02-2015] Beschikbaar op: <http://www.t-palence.cz/historie.htm>

⁷⁷ Pernod Richard. *Historie Becherovky*. In: *Becherovka.cz* [online][gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op: <http://www.becherovka.cz/o-becherovce/historie-becherovky/>

⁷⁸ ČT24. *Tajemství hořkého likéru*. In: ČT24. *ceskatelevize.cz: Rodinné stříbro* [online] 2019 [gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10216430730-rodinne-stribro/209572232240003-tajemstvi-horkeho-likeru/>

⁷⁹ Wikipedia. *Tuzemský rum*. In: *cs.wikipedia.org* [online]10-02-2014[gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op: http://cs.wikipedia.org/wiki/Tuzemsk%C3%BD_rum

2.6.3 Geschiedenis van gedistilleerd in Nederland

Zoals ik al heb geschreven stond het stoken van wijn aan het begin van sterke drank in Europa. Het werd onder andere **alcohol vini** genoemd en daarom gebruiken wij in de volksmond alcohol en geen ethanol.

De **gestookte wijn**, die vermoedelijk in **Italië** opkwam, ervoer een ongekend succes en bloei in de landen langs de Noordzeekust. Het is misschien voor een deel te danken aan de slechte drinkbaarheid van de lokale wijnen dat er zo veel wijn werd gestookt. De redenen waren echter meer praktisch dan dit. Omwille van de zeevaart en handel over zee leek het uiterst handig om de wijn door het stoken te concentreren en daardoor ook het volume te verminderen. Ook duurden de reizen soms maanden en de in de hete schepen opgeslagen wijn bedierf snel. Bij **brandewijn** was dit echter geen probleem meer. Verder was het een elegante manier om de verrotte of verzuurde wijn verder te kunnen verkopen. Aangezien de Nederlanders de wereldhandel begonnen te domineren, verspreidden ze hun spiritus vini onder de Nederlandse naam brandewijn naar hun handelspartners, waaronder ook Engeland waar het woord tot '**brandy**' verbasterd werd. Dit woord staat nu wereldwijd bekend als aanduiding van spiritus vini.

Niet alleen het Nederlandse woord maar ook het product zelf werd dankzij de Hollandse zeelieden een wereldmerk. **Cognac** stamt namelijk niet uit Frankrijk. De wijnboeren in het departement Charente zagen slechts wat de Nederlandse matrozen in de Gouden Eeuw dronken en met het vooruitzicht op grote verdiensten gingen ze het zelf maken met enkele verbeteringen in technologie en ingrediënten.⁸⁰

Daarnaast verspreidden de Nederlanders als eerste een distillaat die niet uit wijn werd gemaakt. Deze werd uit **graanmout** gemaakt en op smaak gebracht met **jeneverbessen**. De verkregen populariteit daarvan is vooral te danken aan de veel lagere prijs van

⁸⁰ Morten, Thomsen. **Cognac: Bedorven wijn werd chique drank**. In: Historia. Historianet.nl [online]5-08-2012[gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: <http://historianet.nl/morten-thomsen/cognac-bedorven-wijn-werd-chique-drink>

Wikipedia. **Cognac (drank)**. In: nl.wikipedia.org [online]1-09-2014[gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: [http://nl.wikipedia.org/wiki/cognac_\(drank\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/cognac_(drank))

graanmout. **Dokter Franciscus Sylvius**, die bekend staat als de uitvinder ervan, trachtte door de experimenten met alcohol een diureticum te vinden en kwam in 1650 met **jenever** die hij toen **genièvre** noemde. De eerste schriftelijke vermelding van jenever verscheen echter al in 1606. Door toedoen van koning-stadhouder Willem III werd deze drank in Engeland populair en later ook in de hele wereld als **gin**.⁸¹

Een boeiend verhaal schuilt ook achter de drank **advocaat**. Antilianen maakten namelijk een drank uit **avocado** en alcohol. Deze werd vervolgens in Nederland nagemaakt. Door het gebrek aan avocado in deze regio werd het door **eieren** vervangen.⁸² Het woord advocaat is dus afgeleid van avocado. Dit wordt beschouwd als een meer betrouwbare verklaring dan de populaire ‘advocatenborrel: een borrel om de keel van de advocaat te smeren’.⁸³

2.7 Basisbegrippen bier

Definitie van bier

Bier is een **zwak alcoholische** drank waarvan het hoofdbestanddeel **graanmout** is. Graan is in dit geval de bron van koolhydraten in de vorm van zetmeel (vergelijk met fructose ofwel vruchtensuiker bij wijn, in de volgende paragraaf 2.2) dat ontbonden tot vergistbare suikers gefermenteerd wordt tot alcohol. Afbraak van suiker tot ethanol wordt door de tientallen gecultiveerde stammen van de **gist** of door wilde gist gedaan. Het gehalte van **onvergistbare suikers** in bier leidt tot een lager gehalte van alcohol in bier (gewoonlijk van **4 tot 8 % vol.**). Andere ingrediënten zijn **water**, dat normaal gesproken rond 90 gewichtsprocent van bier uitmaakt, en eventueel **hop**.⁸⁴

⁸¹ Sijs, Noline van der. **Jenever (BRANDEWIJN UIT GRAAN EN JENEVERBESSEN)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/jenever>

⁸² Wikipedia. **Advocaat (drank)**. In: *nl.wikipedia.org* [online]30-01-2015[gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: [http://www.nl.wikipedia.org/wiki/advocaat_\(drank\)](http://www.nl.wikipedia.org/wiki/advocaat_(drank))

⁸³ Sijs, Noline van der. **Advocaat (drank)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/advocaat2>

⁸⁴ Wikipedia. **Pivo**. In: *cs.wikipedia.org* [online]10-12-2014[gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Pivo>

2.7.1 Ingrediënten

a) **Water** (zacht water het meest gebruikelijk)

- **Zacht water** komt meestal uit diepe bronnen en is van de hoogste kwaliteit. Dit wordt vooral gebruikt voor pils bieren. In brouwerskringen bestaat zelfs het begrip “**Pilsener Water**”.
- Donkere en hooggegiste bieren kunnen van **hard water** gebrouwen zijn.
- Zacht water zorgt ervoor dat de smaak niet beïnvloed wordt. Het lage gehalte van Ca^{2+} vermindert ook de zure smaak als gevolg van Mg^{2+} wat belangrijk is bij pils waarvan water bijna 95 % uitmaakt en waarvan de smaak zwakker is. Hard water bevat mineralen (Zn , Mn^{2+}) die als voeding voor gist dienen en tevens bij enzymatische reacties helpen (SO_4^{2-} ; Fe^{2+} ; Fe^{3+}) dat goed is bij bieren die pittig van smaak zijn. Verder wordt de bittere smaak verfijnd en verminderd door Cl^- .⁸⁵

b) **Mout** (meestal **gerstmout** in pilsener, maar ook vaak **tarwemout** zoals in witbier, verder ook **roggemout**, **maïsmout**, **rijstmout** etc.)

- Het belangrijkste deel van bier dat smaak (behalve bitterheid) en kleur beïnvloedt.
- Mouten verschillen in kwaliteit, zoals gehalte van zetmeel.
- In sommige bieren wordt maïs en rijst in kleine hoeveelheden als goedkopere suikerbron toegevoegd (lees meer in hoofdstuk 4, paragraaf 4.1).
- Mout wordt gebrand bij verschillende temperaturen, daarom ontstaan **verschillende kleuren** van goud tot donkerbruin.

⁸⁵ Mobilní pivovary, s.r.o.. *Doporučené chemické složení vody pro vaření piva*. In: *mobilnipivovary.cz* [online] 28-10-2014 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: www.mobilnipivovary.cz/voda-chemicke-slozeni/

- Soms wordt ook **suiker** toegevoegd om de gisting wat soepeler op te starten.
- **Suiker, glucose-fructosestroop** en **maltosestroop** wordt tevens gebruikt als surrogaat voor mout als goedkopere bron van vergistbare koolhydraten.

c) **Hop** (*Humulus lupulus*)

- **Gedroogd** (niet-bereide hop) of in vorm van **hoppellets** (bereide hop)
- Hop geeft bier zijn typisch bittere smaak, vooral door middel van **alfa** en **bèta zuur**. Alfa zuur is bitterder dan bèta zuur.
- Als surrogaat om een toch bittere smaak te verkrijgen, gebruikt men **hopextracten** die van goedkopere hop van mindere kwaliteit worden verkregen.
- Hop zorgt tevens voor fijn en langdurig schuim.
- Eigenschappen van bierschuim kunnen verbeterd worden door het toevoegen van iso-extracten, tevens als **tetrahop** aangeduid.

d) **Gist** (*Saccharomyces cerevisiae*)

- **Hoge gisting** (bovengisting)
 - o Bij het proces van gisting stijgt de gist en verschijnt in het schuim, daarom is het **gijl** (schuim) dan geel gekleurd.
 - o Opzettelijke (door **gecultiveerde gist**) of spontane gisting (door **wilde gist**)
 - o Technologisch minder lastig
 - o Oorspronkelijke methode
 - o Gebeurt rondom 25 °C
- **Lage gisting** (ondergisting)
 - o De gist daalt naar de bodem, daarom is het gijl sneeuw wit, maar het wordt vervolgens zwart door de werking van CO₂.
 - o **Niet** bij wilde gist
 - o Technologisch lastig en duurder

- Gebeurt bij temperaturen van 1 tot 9 °C
- Gebruikt bij lagers

e) **Andere ingrediënten**

- Meestal om de typische smaak van bier met een andere te combineren of als kleur of andere eigenschappen verbeterende toevoegingen.
- Honing (smaak), kruiden (smaak), vruchtensap (smaak), fruit (smaak, kleur), fruitextracten (geur, kleur, lichte smaak), karamel (kleur), ascorbinezuur (houdbaarheid), melkzuur (smaak) etc.

2.7.2 Productieproces

1) **Mouten**

- a. Graan wordt verwerkt tot **mout** door dit in het water te weken.
- b. Geweekt graan vervolgens neergelegd in een warme **mouterij** kiemt.
 - i. Door het kiemen worden enzymen, onder meer **alfa** en **bèta amylase** vrijgelaten.
- c. Opgedroogd graan stopt met kiemen.
- d. Mout kan vervolgens **geroosterd**, **gebrand** of sporadisch ook **gerookt** worden⁸⁶
 - i. Hoe langer of/en hoe warmer het verloop is, hoe donkerder het mout wordt. Donkerder mout krijgt dan onder meer ook een koffieachtige smaak (bv. stout). Licht gerstmout wordt tevens Pilsener mout genoemd.

2) **Schroten**

- a. Het grof vermalen van mout dient om zetmeel te laten loskomen. Tegelijkertijd moet men ervoor zorgen dat het kaf niet beschadigd

⁸⁶ Het verloop van roosteren etc. werd verricht om het drogen te versnellen wat met bevorderde technologie van nu niet meer nodig is, maar toch wordt gehandhaafd omwille de verleende smaak.

wordt.

- i. Kaf dient namelijk als belangrijke laag bij de filtratie bij het klaren

3) Maischen

- a. Mout wordt opgelost en goed doorgeroerd in water en vervolgens opgewarmd op 35 – 38 °C of op 50 – 55 °C⁸⁷
- b. Opvolgende maischen heeft grote invloed op de smaak. Daarbij wordt het **beslag** geleidelijk op verschillende temperaturen verwarmd. Bij 37 °C ontstaat zuur, bij 52 °C raken eiwitten gesplitst. Daarna wordt zetmeel bij 65 °C door alfa en bèta-amylase omgezet in vergistbare suikers (glucose, maltose). Bij 75 °C ontstaan niet-vergistbare suikers (dextrine) door middel van alfa-amylase. Bij 80 °C zijn de enzymen al geïnactiveerd.⁸⁸
 - i. Infusiemethode (Bij grote internationale brouwerijen als Heineken)
 - Alles wordt tegelijk in een pan verwarmd.
 - Goedkoper (niet gekookt)
 - ii. Dekoktiemethode
 - Eénmaisch-, tweemaisch- (meest voorkomend in Tsjechië) of driemaischproces (bij Pilsner Urquell).
 - Een derde van het beslag wordt geleidelijk in een afzonderlijke pan opgewarmd tot het kookpunt en terug gedaan in de rest van het beslag. Dit wordt eventueel nog een keer of nog twee keer herhaald.
 - Duurder (Dekoktie betekent afkooksel), door een deel

⁸⁷ Hogere temperaturen worden gebruikt bij mout waarvan de hoogmoleculaire stoffen niet goed ontbonden zijn tot laagmoleculaire stoffen. Dat betekent ook het verstoren van celwanden en het ontbinden van de grote ketens van eiwitten en zetmeel.

⁸⁸ Bèta bij 75 °C en alfa-amylase bij 80 °C, alfa-amylase neemt ook deel aan het oplossen van zetmeel bij 60 – 65 °C. Verder is het splitsen van eiwitten, vooral tannine, en het splitsen van lipiden belangrijk.

van het beslag te koken wordt het zetmeel beter gesplitst en de enzymen in het niet-gekookte deel blijven actief.

4) Klaren

- a. Door middel van het op de bodem bezonken kaf wordt het **beslag** gefiltreerd tot **bostel** (niet oplosbare stof) en **wort** (ongehopte basis van het bier) in het filterkuip.

5) Koken

- a. Beïnvloedt bitterheid, geur en houdbaarheid⁸⁹
- b. Drie functies: 1) Inactiveren van alle enzymen 2) Toevoegen en isomeriseren van Hop (of andere kruiden) 3) Sterilisatie
- c. Kooktijd van hop heeft invloed op welke stoffen in het wort komen. (Voor aroma wordt hop aan het eind toegevoegd en voor bitterheid aan het begin.)
- d. Hierbij ontstaat het **gehopte wort**

6) Gisten

- a. **Gehopt wort** is gefilterd en afgekoeld om te laten gisten.
- b. Bij pils gebeurt het in open kuipen opgeslagen in een kelder. In sommige grote fabrieken in cilindroconische tanks. Dat gaat dan veel sneller, eist geen lageren, maar de smaak wordt beïnvloed in negatieve zin.

7) Nagisting (Lageren)

- a. **De tweede gisting** vindt plaats in gesloten kuipen. Omdat het gesloten is, wordt bier **verzadigd met kooldioxide**. Het kan tot 90 dagen duren. (bij licht bier minder dan 30, bij lager – zoals de naam impliceert – zelfs 90 dagen)
- b. Bij bovengisting kan de tweede gisting in plaats daarvan al in flessen

⁸⁹ Houdbaarheid wordt verlengd zowel door bestanddelen in hop als door het koken zelf.

plaatsvinden.

8) Verdere optionele behandelingen

- a. Filtratie, pasteurisatie, toevoeging van vruchtensap, toevoeging van dode gist.⁹⁰

2.8 Basisbegrippen wijn

Definitie van wijn

Wijn is een **zwak alcoholische** drank die meestal door fermentatie van druivensap, maar ook van andere soorten vruchtensappen, vervaardigd wordt. Fructose, dat het merendeel van de suikers in het fruit uitmaakt, en verder glucose en sacharose zijn vergistbare suikers. Daardoor kan wijn gewoonlijk uit 10 tot 15 % volume ethanol bestaan.⁹¹ Verder is wijn rijk aan zuur en antioxidanten.⁹² Vaak wordt onder de term wijn tevens **mede** (honingwijn) begrepen.

2.8.1 Ingrediënten

a) **Druiven** (of ander fruit bij vruchtenwijn of honing bij mede)

- Het belangrijkste en in sommige gevallen ook het enige ingrediënt. Het meeste fruit bevat al genoeg water. Honing moet echter gemengd worden met water.
- Grote variatie aan bestanddelen en daarom aan smaken. Het hangt af van:

⁹⁰ Wikipedia. **Brouwen van bier**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 1-01-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen_van_bier

Rop. O., Hrabě, J., **Nealkoholické a alkoholické nápoje**. Zlín, UTB ve Zlíně, 2009. P 40 – 62.

Kolmanová, Irena. Diplomová práce: Nutriční hodpoda piv vyrobených různou technologií. Zlín, 2010. P. 45 - 48

⁹¹ The Free Dictionary. **Definition of Wine**. In: Farlex. Inc. *Thefreedictionary.com* [online] 2003 -2015 [gebruikt op 4-02-2015] beschikbaar op: <http://www.thefreedictionary.com/wine>

⁹² Wikipedia. **Wine**. In: *en.wikipedia.org* [online] 2-02-2015 [gebruikt op 4-02-2015] beschikbaar op: <http://en.wikipedia.org/wiki/wine>

- **Druivensoort** (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Riesling etc.)
- **Klimaat** (Daarin speelt de hoeveelheid zonlicht en regenval en ook temperatuurschommelingen en wind een rol.)
- **Zorg** (Snoeien, voorkomen van ziektes, bescherming tegen ongedierte etc.)

b) **Gist** (bovengist)

- Gist heeft invloed op de smaak.
- Er bestaan verschillende stammen van gist voor het maken van verschillende soorten wijn.

c) **Andere toevoegingen**

- Suiker als het suikergehalte te laag is of om de tweede gisting op te starten, bijvoorbeeld bij Champagne.
- Voeding voor de gist (Thiamine – Vitamine B1, Ammonium - NH_4^+)
- Zwaveldioxide (SO_2), kaliummetabisulfiet ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) en kaliumsorbaat ($\text{C}_6\text{H}_7\text{KO}_2$) om de houdbaarheid te verlengen.
- Sorbinezuur verlengt de houdbaarheid en geeft aroma van muskaat.⁹³

2.8.2 Productieproces (vinificatie)

1) Oogst

- a. De productie van wijn begint voor de oogst. Door het snoeien en de **selectie** van druiventrossen en zelfs van druiven wordt het hoogste

⁹³ Zdravá potravina 2015. **Seznam ěček**. In:zdravapotravina.cz[online]2015[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.zdravapotravina.cz/seznam-ecek/E200>

Veverka , Jaromír. **Přídavné látky ve víně I**.In: Activemedia. světvína.cz. [online]28-03-2002[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.svetvina.cz/clanek.php?id=71>

Ingredienten info. **Wijn**. In:ingredienten-info.nl[online]2015[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.ingredienten-info.nl/ingredient/541-wijn.html>

gehalte suiker bereikt. Ook de tijd waarop geoogst wordt heeft daar grote invloed op.

2) Kneuzen

- a. Eerst moeten de steeltjes verwijderd worden. Het eindproduct daarvan wordt **beslag** genoemd. Bij rode wijn en rosé laat men **het beslag** liggen (enkele uren of 7 – 10 tot zelfs 30 dagen). Uit de schillen komt daardoor **tannine** vrij wat onder meer kleur afgeeft.
- b. De druiven worden vervolgens geperst om **most** te verkrijgen. Daardoor komen onder andere smaakstoffen vrij.

3) Gisting

- a. Bij **rode wijn** wordt het afgeperste **beslag** vergist (most + schillen)
- b. Bij **witte wijn** en **rosé** wordt alleen het **most** vergist.
- c. Het product hiervan heet **jonge wijn**

4) Malolactische gisting (tweede gisting)

- a. Het omzetten van **appelzuur**, die te hard van smaak is, tot **melkzuur**.
- b. Vooral bij rode wijn (veel appelzuur zit in de schillen)

5) Klaren

- a. Filtratie en/of verheldering van wijn door middel van eiwitten, gelatine, vislijm etc.

6) Rijpen

- a. Krachtige rode wijnen mogen in **eikenhoutenvaten** rijpen, zoals Chardonnay.
- b. Andere rijpen in roestvrijstalen vaten of worden direct gebotteld.

7) Bottelen⁹⁴

⁹⁴ Wikipedia. **Vinificatie**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 4-12-2014 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/vinificatie>

Ingredienten info. **Wijn**. In: *ingredienten-info.nl* [online] 2015 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.ingredienten-info.nl/ingredient/541-wijn.html>

2.9 Basisbegrippen gedistilleerd

Definitie van gedistilleerd

Ruwweg gezegd behoren tot de categorie gedistilleerd alle dranken waarvan het uiteindelijke **alcoholgehalte niet door natuurlijke gisting verkregen** werd.⁹⁵ Hogere concentraties ethanol en CO₂ zijn voor de gist namelijk toxisch. Gezien de stam van de gebruikte gist, kan het alcoholgehalte door de natuurlijke gisting tot maximaal 18 % oplopen. Met zekerheid kunnen wij echter zeggen dat de meeste op de markt beschikbare natuurlijk vergiste producten maximaal 13 t/m 15 % volume alcohol bevatten. Sterkere drank wordt doorgaans door het toevoegen van gedistilleerde alcohol of geheel door de distillatie gemaakt.⁹⁶

2.9.1 Ingrediënten en productieproces

Aangezien het om een zeer diverse categorie gaat, kunnen de ingrediënten en het productieproces niet beschreven worden zonder de categorie gedistilleerd te onderscheiden in subcategorieën:

1) Echte brandewijn (distillaat in het algemeen)

- a. Vruchtenbrandewijn; synoniem: eau-de-vie (Brandy – brandewijn in oorspronkelijke betekenis, cognac, slivovice etc.)
- b. Korenbrandewijn; synoniem: moutwijn (Whisky, Jenever, Wodka etc.)⁹⁷

2) Likeur

Vinařský fond. *Výroba vína*. In: wineofczechrepublic.cz [online]2014[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vyroba-vina.html>

⁹⁵ Wikipedia. **Gedestilleerde drank**. In: nl.wikipedia.org [online]26-10-2014[gebruikt op 10-02-2015] beschikbaar op: http://www.nl.wikipedia.org/wiki/gedestilleerde_drank

⁹⁶ Svoboda, Jaroslav. *Výroba Medoviny, medových vín a likérů*. Kniha druhá. Praha: Zemské ústředí včernalšských spolků pro Čechy, 1932. P. 16

⁹⁷ Met uitzondering van malt whisky worden jenever, vodka en andere korrebrandewijnen vandaag de dag meestal gemaakt als menging van echte moutwijn en zuiver alcohol.

- a. Originele likeur en zijn namaaksel (Fernet, Advocaat, Kruidenbitter etc.)
- b. Kunstmatige (nagemaakte) brandewijn

In het schema hierboven worden de basisverschillen tussen echte gedistilleerde brandewijnen en likeuren onderscheiden. Echte brandewijn is een door klassieke distillatie vervaardigde drank. Likeur is een sterke drank die door vermenging gemaakt wordt en meestal door daar suiker aan toe te voegen en door **maceratie** of **digestie**⁹⁸ van kruiden. Onder likeuren vallen tevens zogenoemde nep brandewijnen. Met de uitvinding van kolomdistillatie aan het einde van de 19^e eeuw werd het mogelijk om zuivere alcohol goedkoop te produceren uit grondstoffen van mindere kwaliteit, zoals aardappelen, en door het mengen van water, zuiver alcohol en verschillende aroma- en smaakstoffen, een nep brandewijn zoals rum of brandy te produceren. Met zuivere alcohol wordt **96 % volume ethanol en 4 % volume water** zonder smaakstoffen bedoeld. Volumegehalte, uitgedrukt in procenten volume, betekent, anders dan bij gewichtspercentage, een aandeel van volumes van de in de drank aanwezige stoffen. Ethanol en water, maar ook andere stoffen, hebben verschillende dichtheden. Het aandeel van gewichten zou dus een ander percentage weergeven.

Het is belangrijk om te vermelden dat niets zwart-wit is en dat er naast pure brandewijn en puur kunstmatige brandewijn ook kunstmatige brandewijn bestaat, waaraan een deel van echte brandewijn toegevoegd is.⁹⁹ Ook de alcohol in likeur kan afkomstig zijn van zowel brande- of korenbrandewijn als van zuivere alcohol.

De basis en het begin van alle gedistilleerd wordt zoals bij alle alcoholische dranken gevormd door vergistbare suikers. Bij vruchtenbrandewijn gaat het om eenvoudige suikers en bij moutwijnen om zetmeel (zie verschil tussen bier en wijn in 2.7.2 Productieproces en 2.8.2 Productieproces (vinificatie)). Het tussenproduct van zo een brandewijn is een vergist **beslag**. In sommige gevallen kunnen voor het maken van gedistilleerd eindproducten zoals wijn en bier gebruikt worden, maar het is uiterst gecompliceerd en te duur.

Het **beslag** van **vruchtenbrandewijn** bestaat uit geperst of gemalen **fruit** of een andere bron van eenvoudige suikers. Verder kan men namelijk ook suikerriet, gedroogd fruit,

⁹⁸ Proces waarbij bestanddelen van kruiden opgelost worden in alcohol. Maceratie bij kamertemperatuur en digestie bij verhoogde temperaturen.

⁹⁹ Wikipedia. *Jenever*. In: nl.wikipedia.org [online]23-01-2015[gebruikt op 10-02-2015] beschikbaar op: <http://www.nl.wikipedia.org/wiki/jenever>

jam of noten en plantenwortels gebruiken. Het is belangrijk dat bij de persing geen of weinig pitten beschadigd worden anders laten ze te veel bittere smaak los in de most. Soms moet daar **water** aan toegevoegd worden indien het beslag te dik is. Het beslag begint dan bij kamertemperatuur spontaan te gisten of het wordt door een gecultiveerde stam van gist opgestart.¹⁰⁰

Het **beslag** van **korrebrandewijn** bestaat daarentegen uit koren, zoals gerst, rogge, maïs of rijst, maar ook aardappels, dat niet vergistbaar zetmeel bevat. De bereidingsprocedure hiervan is vergelijkbaar met die van bier (zie paragraaf 2.7.2 Productieproces). De grondstoffen moeten eerst gemalen worden voordat de **maischen** aan de beurt komt. De bedoeling hiervan is eveneens zetmeel om te zetten in suikers door de werking van enzymen (zie 37). Gemalen graan of aardappels worden in water van 66 °C opgelost en vervolgens geleidelijk verwarmd tot het kookpunt. Indien er meer soorten graan in het beslag komen, begint het maischen met het meest lastig te verwerken graan. Aangezien het beslag hiermee gesteriliseerd is, moet de gisting opgestart worden door gecultiveerde stam van gist.¹⁰¹

Het door het gisten verkregen beslag wordt vervolgens gedistilleerd. Er zijn verschillende methodes van distillatie van oeroude klassieke methodes tot moderne kolomdistillatie. Voor het doel van deze scriptie is het echter niet nodig om hier diep op in te gaan. De basismethodes zijn:¹⁰²

a) Keteldistillatie

- Het beslag wordt in twee delen gescheiden (het bewaart meer smaak en aroma).
- Tot het einde van de 19^e eeuw
- Nog steeds gebruikt bij sommige traditionele dranken (whisky, etc.)

b) Kolomdistillatie

- Het beslag wordt in meer delen gescheiden

¹⁰⁰ Soukup, Jan. *Moderní výroba likérů*. Vědění k blahobytu sv. 67, Praha. 1941.

¹⁰¹ Shipman, Frank M. *Distilled spirit: alcoholic beverage*. In: Encyclopaedia Britannica. [online] 20-02-2014[gebruikt op 10-02-2015] beschikbaar op: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/166115/distilled-spirit>

¹⁰² Wikipedia. *Destillatie*. In: nl.wikipedia.org [online]16-12-2014 [gebruikt op 10-02-2015] beschikbaar op: <http://www.nl.wikipedia.org/wiki/destillatie>

- Goedkopere nieuwe techniek

Na de distillatie wordt het verkregen product gebotteld en verkocht of bijvoorbeeld in houten vaten gelagerd. In sommige brandewijnen worden kruiden meegetrokken.

De bereiding van likeur is nog ingewikkelder. In het algemeen zit het geheim in het verkrijgen van de gewenste stoffen uit kruiden, specerijen etc. die een bepaalde kleur, smaak en geur aan de likeur verlenen. De alcohol hierin kan in de vorm van moutwijn of andere brandewijn zijn, maar het is heel duur. Daarom wordt er de voorkeur gegeven aan zuivere alcohol of een combinatie van zuivere alcohol en moutwijn/brandewijn. In dit geval moet het verdund worden met water. Ook wordt doorgaans suiker aan de likeur toegevoegd.

De laatste categorie is nagemaakte brandewijn. Dit is een poging om door een industrieel procedé een product zo goedkoop mogelijk te vervaardigen, dat dezelfde of vergelijkbare eigenschappen (smaak, kleur, aroma) heeft als het originele product. Dit wordt bereid door het mengen van zuivere alcohol met water en geprefabriceerde smaak-, aroma- en kleurstoffen. Ook veel likeuren worden op zo een manier nagemaakt.¹⁰³

2.10 Conclusie

De wetgeving rondom alcohol ontstond relatief vroeg na zijn ontdekking en beperkt zich slechts tot schriftelijke bronnen. Deze wetten richtten zich vooral op de regulatie van kroegen en prijzen van alcohol.

Nederland wordt in dit opzicht gekenmerkt door het scheppen van wetten op het provinciale niveau tot het begin van de 19^e eeuw. In Tsjechië werd het tot 1918 geregeld op het niveau van de drie staten, namelijk Bohemen, Moravië en Silezië.

De geschiedenis van bier is vergelijkbaar in beide landen. Beide landen hadden namelijk in dit gebied een grote invloed op hun burens. De Nederlanders leerden hun buurlanden hop te verbouwen en daarmee gehopt bier te maken. Hierbij promoveerden zij niet

¹⁰³ Soukup, Jan. *Moderní výroba likérů*. Vědění k blahobytu sv. 67, Praha. 1941.

alleen hun product, maar ook de terminologie. Zo verschenen er in verschillende talen (Frans, Engels, Italiaans, Japans etc.) woorden zoals hop of bier in verschillende verbasterde varianten. De Tsjechen stonden aanvankelijk meer onder invloed van hun westerse burens, namelijk Beieren, maar later in de 19^e eeuw gaven de Tsjechen de wereld het beroemde Pilsener Bier en daarmee tevens een geheel nieuwe soort bier, wat tevens een eponiem is. Dat alles ook met behulp van een Beier.

De geschiedenis van wijn lijkt op die van bier. Men vermoedt dat troebele vruchtenwijn de eerste alcoholische drank van de mensheid is. Anders dan bij de biergeschiedenis moet ik in het geval van de wijngeschiedenis constateren dat Tsjechië, hoewel het toch geen wijnland als Frankrijk of Italië is, verschilt van Nederland. Moravië wordt beschouwd als de noordelijke grens voor de wijnbouw in Europa. Nederland ligt echter buiten dit gebied. Bohemen is vergelijkbaar met Nederland, omdat de wijnbouw en wijnmakerij hier eerder een zeldzaamheid dan een regel is, hoewel wijn in beide regio's een lange traditie heeft.

Verder bleek dat bier een meer diverse categorie is dan wijn en daarom ook rijker aan smaken is. Interessant is dat de stappen in het productieproces hetzelfde blijven, terwijl de verschillende ingrediënten en de behandeling van ingrediënten variëren. Toch worden deze verschillende dranken die gemaakt worden uit verschillende ingrediënten bier genoemd en men spreekt slechts over verschillende biersoorten.

Wijn wordt daarentegen alleen van druiven van de plant *Vitis vinifera* gemaakt. Naar de rest wordt uitsluitend verwezen als vruchtenwijn. Verschillende smaken van wijn ontstaan door de variatie aan druivensoorten en de kwaliteit daarvan.

Distillaten wijken aanzienlijk af van deze twee categorieën. Ten eerste werden ze niet meer dan duizend jaar geleden ontdekt, mede omdat de vervaardiging hiervan een bepaalde technologische ontwikkeling en kennis vereist. Ten tweede gaat het om een uitgebreide categorie waarbij zowel de ingrediënten als het productieproces niet veralgemeend kan worden. Het enige wat deze dranken verbindt, is de alcohol die deels of geheel door distillatie verkregen wordt.

Nederland gaf de wereld jenever (gin) en heeft tevens een grote bijdrage geleverd aan de verspreiding van brandewijn. Hoewel nooit gezegd kan worden dat een bepaald gedistilleerd zijn oorsprong heeft in een bepaald land, werden in Nederland varianten gestookt die de Nederlanders vervolgens door hun handelsgeest over de hele wereld

verspreiden. Daarom steekt Nederland op dit gebied in vergelijking met Tsjechië er bovenuit.

Zoals ik al heb gezegd worden deze twee landen verbonden door het drinken van alcohol. Het heeft hier namelijk een lange traditie. De algemene opvatting is echter dat Tsjechië een land van bier en alcohol is. Uit dit hoofdstuk blijkt dat het niet altijd zo was, vooral bij bier en gedistilleerd, omdat wijn een warmer klimaat vereist dan dat van Nederland. Toch zullen naast gin, jenever, hop en bier ook brandy en cognac voor altijd verbonden met Nederland zijn, terwijl Tsjechië nog steeds van de befaamde pils leeft.

3 Accijnzen

In dit hoofdstuk ga ik in op accijnzen op alcohol. Tevens gescheiden in drie categorieën, namelijk bier, wijn en gedistilleerd behandel ik de tarieven van de accijnzen in beide landen. Hier zal ik onder meer de effectiviteit van de accijns in beide landen vergelijken door de hoogte van de tarieven te verhouden tot het mediaan inkomen en door het aandeel van een accijns aan de prijs voor een bepaald product te berekenen. Verder kijk ik in mijn onderzoek terug naar ongeveer de laatste twee decennia en beschrijf ik de ontwikkeling van de in beide landen op alcohol geheven accijnzen om onder andere de reacties van de overheid op de laatste economische crisis te vergelijken.

Naast de **belasting over de toegevoegde waarde** (BTW) bestaat er een ander soort belasting die **verbruiksbelasting** ofwel **accijns** heet. Deze belasting, als een extra heffing op bepaalde goederen, is een belangrijke bron van staatsinkomsten. Hierbij wordt gebruik gemaakt van de afhankelijkheid die van deze goederen ontstond. In tegenstelling tot vroeger gaat het hier niet om eerste levensbehoeften, maar om afhankelijkheid van producten, met andere woorden verslaving (sigaretten, alcohol) of het gewend-zijn aan comfort (benzine). Heden ten dage worden accijnzen algemeen geaccepteerd omdat ze ook ter bescherming van de volksgezondheid dienen.

Accijnzen worden ook anders berekend dan de BTW. Accijnzen worden namelijk aan de prijs toegevoegd op basis van de hoeveelheid (volume of stuks) en daarom het verbruik beïnvloeden, terwijl de BTW een vast percentage is van de prijs. Accijnzen moeten doorgaans aangepast worden als reactie op de inflatie, omdat ze niet aan de prijs verbonden zijn, maar aan hoeveelheid. Verbruiksregulatie is de tweede doelstelling van accijnzen. Dit is echter niet de bedoeling van de BTW.

Hoe en waar de accijnzen ontstonden is niet duidelijk. Ze zijn namelijk pas bekend vanaf de eerste schriftelijke bronnen. Ook de oorsprong van het woord ‘**accijns**’ is moeilijk te achterhalen. Dit woord werd door het **Oudnederlands** vermoedelijk geleend van het **Oudfranse** ‘**assise**’ (rechtszitting) dat afgeleid is van het **Latijnse** ‘**assidere**’ (bijzitten), maar ‘**accijns**’ bevat ook sporen van andere woorden. De laatste lettergreep ‘**cijns**’ vormde zich onder invloed van ‘cijns’ afkomstig van het **Latijn** ‘**census**’. Verder werd het woord tot het huidige ‘**accijns**’ verbasterd onder invloed van andere **Latijnse**

woorden, zoals ‘eccidere, excidere, axis, accensus, excensus’ en ‘ad census dare’. De in het **Middelnederlands** gebruikte vormen waren namelijk ‘assise, assijs, exzijs, exchijs’, etc. en vervolgens in **vroeg Nieuwnederlands** ‘acchyse, assijs, aczyze, assijnse, excijs, axcijs, accijs, etc.’¹

Ook kent het Tsjechisch het begrip ‘**akcíz**’. Dit is echter verouderd en wordt door het Tsjechische taalinstituut uitgelegd als belasting op voedingsmiddelen. Het is te denken dat deze Tsjechische variëte ook een onduidelijke afkomst heeft.

3.1 Bieraccijns

In dit gedeelte zal ik me bezighouden met de accijnzen op bier. De effectiviteit en de last van deze heffing worden hier behandeld. De resultaten van de vergelijking zullen dan aan het eind van hoofdstuk 3 in de conclusie te vinden zijn.

3.1.1 Accijns op bier in Tsjechië

De Tsjechische accijns op bier is beschreven in **hoofdstuk III van de wet op accijnzen** (Hlava III, Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních). Voor de toepassing van deze wet wordt onder de categorie van bier een drank met **GN-code 2203**² (bier van mout) met meer dan 0,5 % vol alcohol begrepen. Daarnaast mengsels van het bovengenoemde met een alcoholvrije drank van de gecombineerde nomenclatuur **2206**³. Deze moet tevens meer dan 0,5 % vol alcohol bevatten.

Aan degenen die binnen één huishouden **minder dan 200 l** bier per jaar brouwen voor eigen verbruik wordt **vrijstelling** verleend onder de voorwaarde dat het niet verder doorverkocht zal worden. Dit feit moet aan de belastingdienst gemeld worden.⁴

¹ Visser, W.M.G. **Accijnzen**: een onderzoek naar de rechtsgronden van de Nederlandse accijnzen aan de hand van 200 jaar parlementaire geschiedenis (1805-2007) en naar de werking van het Europese accijnsregime binnen de interne markt in het licht van deze rechtsgronden. Proefschrift 98972. UVA. P. 11-24

² Bier van mout

³ Mengsels van gegiste dranken met alcoholvrije dranken

⁴ Wet nr. **353/2003 Sb.**, o spotřebních daních, **Hoofdstuk III**

Tabel nr. 1: Tarieven van de bieraccijns in Tsjechië

1 EUR = CZK 27,73	Tarief gezien productie in hl/jaar per 1 % extractgehalte stamwort					
	Bijzondere tarieven naar de productie in hl bier per jaar					
	basistarief	t/m 10.000	t/m 50.000	t/m 100.000	t/m 150.000	t/m 200.000
EUR	1,154	0,577	0,693	0,808	0,923	1,039
CZK	32,00	16,00	19,20	22,40	25,60	28,80

Bron: Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních . . . , Hoofdstuk III, artikel 85

In de bovenstaande tabel is te zien dat de tarieven van de accijnzen op bier in Tsjechië grondig zijn uitgewerkt. Er is een basistarief en daarnaast vijf bijzondere tarieven voor zelfstandige kleine brouwerijen afhankelijk van de productie in hectoliters bier per jaar. Er worden namelijk tarieven geheven niet alleen naar de sterkte van het bier die uitgedrukt wordt door het **extractgehalte in het stamwort**, maar ook naar de grootte van de brouwerij. Het extractgehalte duidt een gehalte van de in het wort (voor de gisting) opgeloste stoffen aan en het wordt berekend door middel van de **formule van Balling**. De methode om het gehalte te berekenen is bepaald door de beschikking (vyhláška č. 468/2003 Sb., o stanovení vzorce pro výpočet extraktu původní mladiny a metodách určení extraktu původní mladiny).

Afbeelding nr. 1: Formule van Balling

$$p(\%) = \frac{(2,0665 A + E_s) 100}{100 + 1,0665 A}$$

p – extractgehalte in gewichtsprocenten

A – alcoholgehalte in gewichtsprocenten

E_s – restextract (onvergiste extract) in gewichtsprocenten

Bron: besluit nr. 468/2003 Sb., . . .

Voor de toepassing van de tarieven worden alleen de gehele getallen in acht genomen. De cijfers worden dus tot gehele getallen afgerond naar beneden. In de wet wordt het

extractgehalte gelijkgesteld met de graden Plato (°P).⁵

Verder wordt het basistarief verlaagd ten gunste van een **zelfstandige kleine brouwerij**. De omschrijving van een zelfstandige kleine brouwerij bevindt zich in artikel 82 van de wet op accijnzen. Er bestaan namelijk 5 verlaagde tarieven afhankelijk van de hoeveelheid geproduceerd bier per jaar. Deze vijf bijzondere tarieven vertegenwoordigen 90, 80, 70, 60 en 50 % van het basistarief. Er zijn vijf categorieën van kleine zelfstandige brouwerijen uitgedrukt in de productie hectoliter bier per jaar.

Tabel nr. 2: Tarieven bieraccijns berekend per vat en glas/fles bier in Tsjechië

	Tarieven per vat en glas/vat in euro					
	basistarief	t/m 10.000	t/m 50.000	t/m 100.000	t/m 150.000	t/m 200.000
50 l 10 °P bier	5,771	2,885	3,462	4,040	4,617	5,194
0,5 l 10 °P bier	0,058	0,029	0,035	0,040	0,046	0,052
50 l 12 °P bier	6,925	3,463	4,155	4,848	5,540	6,233
0,5 l 12 °P bier	0,069	0,035	0,042	0,048	0,055	0,062

Bron: Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních . . . , Hoofdstuk III, artikel 85

In tabel 2 hierboven vinden we de accijnzen berekend per één vat of één gemiddeld glas bier. Uit de tabel blijkt dat er in Tsjechië **0,058 euro** aan accijnzen wordt betaald voor een **halve liter 10 °P bier** van een grote brouwerij. Dit bepaalde bier wordt namelijk het meest verkocht in Tsjechië.

Onder in tabel 3 vinden we het aandeel van de accijnzen van de gemiddelde prijs voor 0,5 l fles 10 °P bier (10,6 kronen, 0,382 euro) en voor 12 °P tapbier (25 kronen, 0,902 euro).

Tabel nr. 3: Aandeel bieraccijns van de gemiddelde prijs in Tsjechië

	Aandeel aan de gemiddelde prijs					
	basistarief	t/m 10.000	t/m 50.000	t/m 100.000	t/m 150.000	t/m 200.000
0,5 l fles 10 °P	15 %	7,5 %	9,1 %	10,6 %	12,1 %	13,6 %
0,5 l tap 12 °P	7,7 %	3,8 %	4,6 %	5,4 %	6,1 %	6,9 %

Bron: ČSÚ, Český statistický úřad, Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, Hoofdstuk III, artikel 85

⁵ Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních . . . , Hoofdstuk III, artikel 85, lid 2; 4

In de bovenstaande tabel kunnen we zien dat de accijns bij het hoogste tarief **15 %** van de gemiddelde prijs voor een **fles 10 °P** bier is. Voor een **tapbier van 12 °P** bedraagt het slechts **7,7 %** van de gemiddelde prijs. Dat wil tevens zeggen dat de bieraccijnzen vooral bij tapbier in vergelijking met de BTW (0,156 euro) lager liggen en kleinere invloed op het verbruik hebben dan de BTW. Het basistarief is echter vergelijkbaar met de BTW bij flesjes bier (BTW = 0,066; basistarief 10 °P = 0,059). De BTW in Tsjechië is 21 % en dat is ongeveer 17,4 % van de eindprijs. De totale belasting van de door de basistarief belaste fles 10 °P bier is 32,4 % en het laagste tarief 24,9 % van de eindprijs. Bij 12 °P tapbier varieert de totale belasting van 21,2 tot 25 %.

Verder vertegenwoordigen de macro-economische cijfers ook een mooie manier om de bijdrage van de accijnzen goed te kunnen verbeelden. In 2013 belandde 4.515.955.000 kronen (162.833.000 euro) van de bieraccijnzen in de schatkist. Bieraccijns vertegenwoordigt met 40,4 % een belangrijk deel van de alcoholaccijnzen⁶. Dit cijfer was **0,414 % van de totale overheidsinkomsten**⁷, 3,5 % van de accijnsopbrengsten⁸ en **0,1105 % van de BBP**⁹. Per inwoner¹⁰ komt dat neer op 430 kronen (**15,5 euro**) ingezameld.¹¹

Tarieven van bieraccijnzen werden in de laatste twee decennia één keer verhoogd, namelijk in 2010 vermoedelijk als reactie op de crisis, toen het staatsinkomen was gedaald. De tarieven zijn toen met 33 % gestegen en daardoor de opbrengsten in 2010 met 25 %. Gezien de dalende tendens van het bierverbruik na de crisis nog voor de belastingverhoging, lijkt de accijnsverhoging een minimaal effect te hebben op de consumptie. De consumptie begon één jaar na de accijnsverhoging zelfs weer te stijgen en de opbrengsten van de bieraccijnzen stegen in vergelijking met 2009 met 31,3 %.¹²

⁶ Alcoholaccijnsopbrengsten in 2013 bedroegen 11.181.702.000 CZK; 403.307.600 EUR.

⁷ Totale overheidsinkomsten bedroegen in 2013 CZK 1.091.863.396.000; EUR 39.381.907.881.

⁸ Accijnsopbrengsten van het jaar 2013 bedroegen CZK 128.863.352.000; EUR 4.647.911.

⁹ Bruto Binnenlandse Product van Tsjechië bedroeg in 2013 ongeveer CZK 4.086,3 mld.; EUR 147,39 mld.

¹⁰ In 2013 was het gemiddelde aantal inwoners in Tsjechië 10.510.719.

¹¹ Monitor. *Přehled státního rozpočtu*. In: monitor.statnipokladna.cz [online][gebruikt op 21-02-2015] beschikbaar op: <http://monitor.statnipokladna.cz/2013/statni-rozpocet/#tabId>

¹² Český statistický úřad. *Spotřeba potravin: alkoholické nápoje*. In CZSO.cz, [online]2012[gebruikt op 24-02-2015] beschikbaar op: [http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/\\$File/21401317.pdf](http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/$File/21401317.pdf)

Hieruit blijkt dat de vraag onelastisch is en daarom denk ik dat de accijnzen in Tsjechië op bier nog te laag liggen.¹³

3.1.2 Accijns op bier in Nederland

In Nederland zijn de accijnzen bepaald door de wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving (genoemd ook **wet op de accijns**). De tarieven werden voor het laatst in 2013 gewijzigd en de veranderingen werden van kracht op 1 januari 2014. Bieraccijnzen zijn nader bepaald in hoofdstuk II (Definities van de accijnsgoederen en tarieven), afdeling 1. Bier, artikelen 6 en 7. Voor de toepassing van deze wet wordt onder bier verstaan alle goederen 'a) van **GN-code 2203** en b) van **GN-code 2206** dat een mengsel van bier en als bedoeld onderdeel a) e niet-alcoholhoudende dranken bevat.'¹⁴

Het thuis vervaardigen van bier mag onder de voorwaarden dat het voor eigen gebruik bedoeld is. De hoeveelheid van op zo een manier geproduceerd bier is in de wet niet bepaald.¹⁵

Tabel nr. 4: Tarieven van de bieraccijns in Nederland

	Euro per hectoliter bier	
	Basistarief	Bijzonder tarief
Minder dan 7 °P	7,59	7,59
7 tot 11 °P	28,49	26,35
11 tot 15 °P	37,96	35,11
15 °P en meer	47,48	43,92

Bron: 'Wet op de accijns', artikel 7, lid 1

In de bovenstaande tabel vinden we de Nederlandse tarieven van bieraccijnzen. In

¹³ Ježek, Jakub. *Analýza vývoje spotřební daně v letech 1993 – 2011*. Praha, 2013. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze. Fakulta národohospodářská. P. 49

¹⁴ Citaat uit: Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, **artikel 6**. Geldend op 23-02-2015

¹⁵ Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, **artikel 6, lid 3, onderdeel c**. Geldend op 23-02-2015

Nederland bestaat er maar één basistarief en één bijzonder tarief. Verder zijn de tarieven in 4 categorieën verdeeld volgens ‘een extractgehalte, uitgedrukt in percenten Plato.’¹⁶ Extractgehalte is in de wet omschreven als ‘het gehalte van de in de stamwort opgeloste niet-vluchtige stoffen, vermeerderd met het gehalte van de na de gisting aan het bier toegevoegde stoffen.’¹⁷ De manier waarop het extractgehalte bepaald wordt, is door de ministeriële regeling geregeld.

Bijzonder tarief geldt voor **een onafhankelijke kleine brouwerij** met een productie van **minder dan 200.000 hl** per jaar en bedraagt **92,5 %** van het basistarief met uitzondering van bier met een extractgehalte onder 7 °P. In de wet wordt niet van het woord brouwerij gebruik gemaakt, in plaats daarvan is er in het algemeen sprake van accijnsgoederenplaats. Dit begrip is beschreven in onderdeel b, lid 1, artikel 1a van de wet. De voorwaarden voor een accijnsgoederenplaats, om het bijzonder tarief te mogen gebruiken, worden nader bepaald in lid 4, artikel 7 van de wet.

Tabel nr. 5: Tarieven bieraccijns berekend per vat, glas en fles bier in Nederland

	Berekende tarieven in euro	
	Basistarief	Bijzonder tarief
50 l vat (pils)	18,98	17,56
0,5 l fles (pils)	0,190	0,176
0,3 l fles (pils)	0,114	0,105
0,25 l glas (pils)	0,095	0,088

Bron: ‘Wet op de accijns’, artikel 7, lid 1

In tabel 5 zijn de tarieven berekend per hoeveelheid van verschillende verpakkingsvormen of glazen en in tabel 6 vinden we gegevens die tonen welk percentage aan accijns wordt betaald van de gemiddelde prijs van tapbier en bier uit krat. De gemiddelde prijs zoals gesteld door het CBS voor één 0,3 l flesje bier bedraagt 0,435 euro en voor één pilsje van 0,25 l van de tap 2,20 euro. Voor de vergelijking heb ik zoals in het gedeelte over Tsjechië een pilsener type bier gekozen.

¹⁶ Citaat uit: Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, **artikel 7, lid 1**. Geldend op 23-02-2015

¹⁷ Citaat uit: Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, **artikel 7, lid 6**. Geldend op 23-02-2015

Tabel nr. 6: Aandeel bieraccijns van de gemiddelde prijs in Nederland

	Aandeel aan de gemiddelde prijs	
	Basistarief	Bijzonder tarief
Fles (pils)	22,8 %	21,1 %
Tapbier (pils)	4,3 %	4,0 %

Bron: CBS, Het Centraal Bureau voor de Statistiek, 'wet op de accijns', artikel 7, lid 1

Het belastingaandeel verschilt opmerkelijk tussen deze twee artikelen. Op grond daarvan kan ik concluderen dat de Nederlandse bieraccijnzen een bepalende invloed hebben op de prijs van flesjes bier, terwijl het bij tapbier bijna niet uitmaakt. Met andere woorden ligt de accijns in het geval van een flesje pils hoger dan de BTW (BTW 21% = 0,087 euro; accijns 0,114 of 0,105 euro) en deze twee heffingen maken samen 40,1 of 38,4 % van de gemiddelde prijs uit. Daarentegen worden de accijnzen minder merkbaar indien wij een pilsje in de horeca bestellen (BTW 21 % = 0,382 euro; accijns 0,095 of 0,088 euro). De totale belasting op tapbier bedraagt 21,7 of 21,4 % van de gemiddelde prijs.

De bieraccijnzen werden de laatste 15 jaar in Nederland vier keer aangepast, namelijk in jaren 2002, 2009, 2013 en 2014, zoals te zien is in tabel 7.

Tabel nr. 7: Verandering tarieven bieraccijns in Nederland

	Ingangsdatum	Euro per hectoliter bier		verandering
		Basistarief	Bijzonder tarief	
Minder dan 7 °P	01-04-2002	5,50	5,50	x
	01-01-2013	6,05	6,05	10,0 %
	01-01-2014	7,59	7,59	25,5 %
7 tot 11 °P	01-04-2002	18,84	17,43	x
	01-01-2009	24,49	22,65	30,0 %
	01-01-2013	26,94	24,92	10,0 %
	01-01-2014	28,49	26,35	5,74 %
11 tot 15 °P	01-04-2002	25,11	23,23	x
	01-01-2009	32,64	30,19	30,0 %
	01-01-2013	35,90	33,21	10,0 %
	01-01-2014	37,96	35,11	5,74 %
15 °P en meer	01-04-2002	31,40	29,05	x
	01-01-2009	40,82	37,76	30,0 %
	01-01-2013	44,90	41,53	10,0 %
	01-01-2014	47,48	43,92	5,74 %

Bron: Douane-belastingdienst

De tarieven zijn in de crisisjaren in **2009** fors gestegen, namelijk met **30 %**. Alleen het tarief voor bier met een extractgehalte van minder dan 7 °P, ofwel tafelbier, werd niet verhoogd, misschien omdat de opbrengsten hiervan gering zijn. In dat jaar werd tevens 28,4 % meer geld ingezameld door de bieraccijnzen. Het is onwaarschijnlijk dat dit een reactie op de crisis is, omdat de belastingopbrengsten pas in het vierde kwartaal van 2008 begonnen te dalen en dat kon door het wetgevingsproces niet zo snel gehaald worden.¹⁸

Vervolgens werden de accijnzen twee keer achter elkaar aangepast, mogelijk als reactie op de dalende bierconsumptie. De opbrengsten in 2012 waren namelijk met ongeveer 7 % gedaald in vergelijking met 2009 en de accijnzen werden vervolgens met 10 % verhoogd inclusief het tarief voor het tafelbier. Dat leidde tot het herstel van de opbrengsten. Het laatst zijn de bieraccijnzen in **2014** verhoogd met **25,5 %** voor het tafelbier en met **5,74 %** voor de overige.¹⁹

De bieraccijnzen hebben een bijdrage van 406 mln. euro aan de schatkist van het rijk geleverd in 2013. Dit bedrag vertegenwoordigde **3,6 %** van de totale **accijnsopbrengsten**²⁰ en **37,94 %** van de **accijnzen op alcoholische dranken**²¹, **0,18 %** van de **rijksinkomsten**²² en **0,067 %** van de Nederlandse **BBP**.²³ Per Nederlander²⁴ werd **24,2 euro** aan de bieraccijnzen verdiend.²⁵

¹⁸ Trouw. *Crisis zet rem op inkomsten rijksoverheid*. In: trouw.nl [online]30-03-2009[gebruikt op 01-03-2015] beschikbaar op: <http://www.trouw.nl/tr/nl/4504/Economie/article/detail/1123309/2009/03/30/Crisis-zet-rem-op-inkomsten-rijksoverheid.dhtml>

¹⁹ Opbrengsten aan bieraccijnzen: 2008 – 313 mln.; 2009 – 402 mln.; 2012 – 375 mln.; 2013 – 406 mln.; 2014 – 425 mln. euro.

²⁰ Opbrengsten aan accijnzen bedroegen 11.174 mln. euro in 2013.

²¹ Opbrengsten aan accijnzen op alcoholische dranken bedroegen 1 070 mln. euro in 2013

²² Inkomsten rijk bedroegen 225.758 mln. euro in 2013.

²³ Bruto binnenlandse product was ongeveer 602,7 mld. euro in 2013.

²⁴ Gemiddeld aantal inwoners in 2013 in Nederland was 16.779.575

²⁵ Rijksoverheid. *Miljoenennota 2009, 2010, 2013, 2014, 2015*. In: Rijksoverheid.nl. [PDF, online][gebruikt op 25-02-2015] beschikbaar op: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/begrotingen>

3.2 Wijnaccijns

3.2.1 Accijns op wijn in Tsjechië

Wijnaccijnzen in Tsjechië worden behandeld in hoofdstuk IV van de wet op accijnzen (Hlava IV, Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních).

Het is niet helemaal juist om deze heffing wijnaccijnzen te noemen. Hoofdstuk drie heet namelijk ‘**belasting op wijn en tussenproducten**’. In werkelijkheid worden er drie categorieën gehanteerd. Wijn wordt verdeeld in **mousserende** en **stille** wijn. Artikel 93, lid 2 omschrijft mousserende wijn als ‘*alle producten die afgevuld worden in flessen met een champignonvormige stop voor mousserende wijn, terwijl de afsluiting daarvan door een speciaal vastzetapparaat is geborgd. Deze hebben een overdruk van 3 bar en meer bij 20 °C die afgeleid kan worden door de aanwezigheid van het opgeloste kooldioxide en vallen onder nomenclatuur:*’²⁶ Dan volgt een lange opsomming van subcategorieën van de GN-codes 2204, 2205 en 2206. Het is echter niet nodig om dat ook te vermelden.

Stille wijn wordt door lid 3 van de wet als niet-mousserende wijn, zoals beschreven in lid 2, begrepen. Mousserende en stille wijn vallen onder nomenclaturen 2204, 2205 en 2206, waarvan de twee eerstgenoemde aanduiden dat de wijn uit verse druiven is gemaakt. Vruchtenwijn behoort tot GN-code 2206. Daarnaast duidt GN-code 2205 vermut en andere gearomatiseerde wijnen aan.

Verder wordt er met de **tussenproducten** bedoeld, alle producten van de nomenclatuur 2204, 2205 en 2206 die niet in de categorie van mousserende en stille wijn vallen en waarop tegelijkertijd geen bieraccijnzen geheven worden. Met tussenproducten worden bijvoorbeeld **port** en **sherry** bedoeld, door de toevoeging van gedistilleerde alcohol verkregen dranken dus.²⁷

In het algemeen wordt het niet als wijn beschouwd indien het alcoholvolumegehalte lager dan 1,2 % ligt.²⁸

²⁶ Citaat uit: Wet nr. **353/2003 Sb.**, o spotřebních daních . . . , **Hoofdstuk IV, artikel 93, lid 2**

²⁷ CBS. **Gecombineerde Nomenclatuur**. In: cbsvooruwbedrijf.nl [PDF online] 31-10-2013[gebruikt op 26-02-2015] beschikbaar op: http://www.cbsvooruwbedrijf.nl/Sites/Files/0000023494_cn14nl.pdf

²⁸ Wet nr. **353/2003 Sb.**, o spotřebních daních . . . , **Hoofdstuk IV, artikel 93**

Tabel nr. 8: Tarieven van wijnaccijns in Tsjechië

	Tarieven van wijnaccijnzen		
	Mousserende wijn	Stille wijn	Tussenproducten
Per 1 hl in CZK	2.340,00	0,00	2.340,00
. . . in EUR	84,40	0,00	84,40
Glas 0,2 l in EUR	0,169	0,00	0,169
Fles 0,75 l in EUR	0,633	0,00	0,633

Bron: Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních . . . , Hoofdstuk IV, artikel 96

Bij het aannemen van deze wet werd gedacht aan de lokale producenten van stille wijn. In tabel 8 kunnen we zien dat de tarieven, evenals de wijn, in drie categorieën verdeeld zijn. De hoogte van het tarief op stille wijn valt het meest op. Er worden namelijk geen accijnzen geheven op stille wijn in Tsjechië. Men moet als een belastingbetaler bij de belastingdienst aangemeld zijn, maar voor zover hij uitsluitend stille wijn produceert, betaalt hij geen accijnzen. Meldingsplicht ontstaat in het geval dat men meer dan 2 000 l stille wijn per jaar produceert of deze naar een ander land wil uitvoeren of mousserende wijn en/of tussenproducten produceert.²⁹

Op een fles mousserende wijn zit **0,633 euro** accijns plus omzetbelasting. Het heeft geen zin om dit bedrag te betrekken tot een gemiddelde consumentenprijs voor mousserende wijn, aangezien de prijzen per soort sterk variëren. Verder wordt op stille wijn uitsluitend 21 % omzetbelasting geheven.

Accijnzen op stille wijn werden in 2000 afgeschaft. Sindsdien zijn de accijnzen op wijn en tussenproducten onveranderd gebleven. Voor de invoering van nul accijns op stille wijn varieerden de opbrengsten van 550 tot 710 mln. kronen (20 – 26 mln. euro). Daarna hebben de gemiddelde opbrengsten van accijnzen op wijn en tussenproducten zich gestabiliseerd bij 300 mln. kronen (11 mln. euro).³⁰

De opbrengsten van wijnaccijnzen vertegenwoordigen dus een gering deel van de staatsinkomsten. In 2013 bedroegen de inkomsten 284.147.000 kronen (10.249.000 euro). Dat is **0,2 %** van de totale **accijnsopbrengsten**, **2,54 %** van de **accijnzen op alcoholhoudende dranken** en slechts **0,026 %** van het **staatsbudget**. Dat wil zeggen

²⁹ Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, hoofdstuk IV, artikel 92

³⁰ Ježek, Jakub. *Analýza vývoje spotřební daně v letech 1993 – 2011*. Praha, 2013. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze. Fakulta národohospodářská. P. 49

dat er per Tsjech een kleine 27 kronen (**0,974 euro**) werd verdiend aan wijnaccijnzen in 2013.³¹

3.2.2 Accijns op wijn in Nederland

Afdeling 2, artikelen 8 t/m 10, van de wet op accijnzen behandelt wijnaccijnzen. Daarbij worden tussenproducten niet inbegrepen.

Met uitzondering van lid 2 van artikel 9 zijn de categorieën mousserende en niet-mousserende wijn gedefinieerd op dezelfde manier als door de Tsjechische wetgeving. Het enige verschil zit in de gebruikte GN-code. In plaats van 2206 00 31 en 2206 00 39 wordt er namelijk de GN-code 2206 00 91 vermeld.

Als er geen vrijstelling van accijns verleend zou zijn aan wijn die voor eigen gebruik vervaardigd wordt, zou de wet niet waterdicht zijn. Als men bijvoorbeeld vruchtensap ergens laat staan, begint het onvermijdelijk te gisten. Zo wordt in principe onopzettelijk wijn gemaakt. In Nederland mag iedereen voor eigen gebruik wijn produceren zonder accijnzen te betalen.³²

Tabel nr. 9: Tarieven van de wijnaccijns in Nederland

	Tarieven (ingedeeld naar alcoholvolumegehalte)				
	Niet-mousserende wijn			Mousserende wijn	
	≤8,5 % vol	> 8,5 ≤ 15 % vol	> 15 % vol	≤8,5 % vol	> 8,5 % vol
Euro per 1 hl	44,18	88,36	129,81	48,25	254,41
... glas 0,2 l	0,088	0,177	0,260	0,097	0,509
... fles 0,75 l	0,331	0,663	0,974	0,362	1,908

Bron: 'Wet op de accijns', artikel 13

In tabel 9 kunnen we zien dat wijn in 5 categorieën is verdeeld waarvoor verschillende accijnzen gelden. Slechts twee daarvan zijn echter van groot belang. De meerderheid

³¹ Monitor. *Přehled státního rozpočtu*. In: monitor.statnipokladna.cz [online][gebruikt op 21-02-2015] beschikbaar op: <http://monitor.statnipokladna.cz/2013/statni-rozpocet/#tabId>

³² Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, artikel 5, lid 3, letter c. Geldend op 23-02-2015

van stille wijnen heeft namelijk een alcoholvolumegehalte van 10 tot 13 % en dat geldt ook voor mousserende wijn. Deze worden dus met **88,36** (bij stille wijn) en **254,41 euro** per 1 hectoliter (bij mousserende wijn) belast. In de categorie van niet-mousserende wijn met een alcoholvolumegehalte van meer dan 15 % wordt wijn als vermout geteld.

Opvallend zijn de verschillen tussen de twee bovengenoemde tarieven. Mousserende wijn is bijna drie keer meer belast dan stille wijn. Bij aankoop van één fles champagne of andere schuimende wijn met meer dan 8,5 % vol alcohol betaalt een Nederlander **1,908 euro** aan wijnaccijnzen, terwijl het bij een fles Bordeaux maar **0,663 euro** zou bedragen.

De gemiddelde prijs voor een glas (0,2 l) huiswijn in de horeca bedroeg 2,96 euro in 2013.³³ De omzetbelasting die 0,514 euro van de prijs uitmaakt en de accijns van 0,167 (2013) vertegenwoordigen samen 23 % van de gemiddelde prijs. De accijns maakt slechts 5,6 % van de prijs uit.

De wijnaccijnzen werden vanaf 2002 nog vier keer verhoogd. In 1998 werd namelijk een formeel einde gemaakt aan de accijnsunificatie BENELUX en de tarieven konden na een lange tijd vrij stijgen. Dit gebeurde op 1 april 2002.

Tabel nr. 10: Verandering tarieven wijnaccijns in Nederland

		Tarieven (ingedeeld naar alcoholvolumegehalte)					Verander.
		Niet-mousserende wijn			Mousserende wijn		
		≤8,5 % vol	> 8,5 ≤ 15 % vol	> 15 % vol	≤8 % vol	> 8,5 % vol	
Ingangsdatum	01-04-2002	21,51	59,02	102,68	38,16	201,24	x
	01-01-2008	34,27	68,54	119,24	44,32	233,70	59,3/16,1 %
	01-02-2010	35,28	70,56	122,75	45,63	240,58	2,9 %
	01-01-2013	41,78	83,57	-	-	-	18,4 %
	01-01-2014	44,18	88,36	129,81	48,25	254,41	5,74 %

Bron: Douane-belastingdienst

In tabel 10 kunnen we de verandering van de wijnaccijnzen zien. In **2008** stegen de accijnzen op wijn met een alcoholvolumegehalte van niet meer dan 8,5 % met **59,3 %** en de overige met **16,1 %**. Dit kan echter niet in verband gezien worden met de

³³ Centraal Bureau voor de Statistiek. **Consumentenprijzen**: Gemiddelde prijzen van consumentenartikelen vanaf 2000 [online]09-07-2014[gebruikt op 01-03-2015] beschikbaar op: <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=80346NED>

economische crisis. Na een kleine verhoging van 2,9 % in 2010 stegen de accijnzen voor stille wijn met een alcoholvolumegehalte niet meer dan 15 %, en in 2013 met 18,4 %. Dat kan verklaard worden als een poging om het begrotingstekort te verminderen. Ook heeft deze selectieve verhoging van stille wijn de bekritiseerde ‘bubbeltax’ een betere naam gegeven door het verschil te verminderen.

Verder zijn de wijnaccijnzen, net zoals bij bier, voor het laatst in **2014** verhoogd met **5,74 %**.

Er werd in 2013 rond 336 mln. euro verdiend aan de wijnaccijns. Dit bedrag vertegenwoordigt **3 %** van de **accijnsopbrengsten** en **31,4 %** van de **accijnzen op alcoholische dranken** van dat jaar. Dat is **0,149 %** van de **inkomsten** van de rijksoverheid en **0,056 %** van de **BBP** in 2013. Per Nederlander bedroegen de opbrengsten van de wijnaccijns ongeveer **20 euro**.³⁴

3.3 Accijns op gedistilleerd

3.3.1 Accijns op gedistilleerd in Tsjechië

Hoofdstuk II, artikel 66 tot en met 79a, van de wet op accijnzen (Hlava II, Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních) beschrijft onder andere de accijnzen op gedistilleerd. Dit hoofdstuk heet ‘**daň z lihu**’. Deze benaming is moeilijk om te vertalen. Het woord ‘**lih**’, vroeger ‘**lejh**’ is een triviale naam voor ethanol, maar het komt uit het **Duitse** ‘**laug**’, in de volksmond tevens ‘**leich**’ en duidde oorspronkelijk **loog** aan, concreet natronloog. Deze betekenisverschuiving vond vermoedelijk plaats, omdat er in ethanol stoffen makkelijk opgelost kunnen worden, zoals in loog.³⁵ Met ‘**lih**’ wordt zowel drinkbare als gedenatureerde alcohol bedoeld en in de volksmond tevens het giftige methanol. Ook daarom vind ik deze benaming niet toepasselijk.

In het kader van deze accijns worden producten met **GN-code 2204, 2205** en **2206**

³⁴ Rijksoverheid. *Miljoenennota 2014* In: Rijksoverheid.nl. [PDF, online][gebruikt op 25-02-2015] beschikbaar op: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/begrotingen>

³⁵ Rejzek, Jiří. *Český etymologický slovník*. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk. P. 343

(wijnen dus, zie paragraaf wijnaccijnzen) belast die meer dan 22 % vol alcohol bevatten en producten met **GN-code 2207** (dranken met een alcoholvolumegehalte van 80 % of meer) en **2208** (Gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken met gedistilleerde alcohol met een alcoholvolumegehalte minder dan 80 %) ³⁶ met meer dan 1,2 % vol alcohol. Daarnaast alle andere in de vorige hoofdstukken niet beschreven producten met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 % die niet-gedenatureerde alcohol bevatten. Gedenatureerde alcohol betekent namelijk een door het toevoegen van stoffen ondrinkbaar gemaakte alcohol die vrijgesteld van accijnzen is. ³⁷

Voor alcohol of alcoholhoudende dranken die bestemd zijn voor het directe verbruik door de mens kent de wet echter geen vrijstelling.

Tabel nr. 11: Tarieven van alcoholaccijnzen in Tsjechië

	Beschrijving	Tarief per 1 l ethanol (CZK)	EUR
2207	Alcohol in producten met GN-code 2207	285	10,28
2208	Alcohol in producten met GN-code 2208	285	10,28
	Alcohol in vruchtenbrandewijnen van fruittelers	143	5,14
Overige	Alcohol in producten van overige GN-codes	285	10,28

Bron: Wet nr. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, Hoofdstuk II, artikel 70

Een snelle blik op tabel 11 onthult dat er vier categorieën in de wet op accijnzen worden onderscheiden, maar alleen twee verschillende tarieven vastgesteld. Het basistarief wordt geheven in de hoogte van **10,28 euro** per 1 l ethanol oftewel per 1 hl drank per 1 % volumegehalte ethanol. Dit tarief is bedoeld voor alle in de tweede alinea omschreven producten en geldt echter niet voor vruchtenbrandewijnen die gestookt zijn voor fruittelers onder enkele voorwaarden:

- De hoeveelheid ethanol per jaar per teler overschrijdt niet de grens van 30 l;
- het fruit is afkomstig van eigen grond of verhuurde grond gelegen op het grondgebied van Tsjechië of
- verkregen als beloning in natura.

Op deze manier verkregen brandewijn mag niet op de markt gebracht worden. Dit kan

³⁶ CBS. *Gecombineerde Nomenclatuur*. In: cbsvooruwbedrijf.nl [PDF online] 31-10-2013[gebruikt op 03-03-2015] beschikbaar op: http://www.cbsvooruwbedrijf.nl/Sites/Files/0000023494_cn14nl.pdf

³⁷ Wet nr. **587/1992 Sb.**, o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu), **artikel 2**

met een geldboete van maximaal 500.000 kronen (ca. 18.000 euro) bestraft worden.³⁸

Dit lijkt me een overblijfsel te zijn van toen het nog toegestaan was in Moravië om 30 l vruchtenbrandewijn te stoken van eigen grondstoffen zonder accijns daarover te betalen (zie 2.6.2 Geschiedenis van gedistilleerd in Tsjechië). Vandaag de dag wordt het met een **verlaagd tarief** belast dat 50 % van het basistarief bedraagt, namelijk **5,14 euro**.

Er wordt dus op een 1 liter fles Fernet met een alcoholvolumegehalte van 40 % ($285 * 40 / 100$) 114 kronen accijns, 4,11 euro dus, geheven. Deze belasting, samen met de belasting over de toegevoegde waarde, is 162 kronen, 58,8 % (daarvan 41,5 % accijns), van de prijs voor een literfles, 5,83 euro dus. De prijs bedraagt 275 kronen (9,92 euro) zoals gevonden op een Tsjechische prijsvergelijker. De prijs voor binnenlandse rum is een stukje lager, ongeveer 225 kronen (8,12 euro)³⁹ voor een fles van 1 liter. Dat wil zeggen dat de accijnzen de prijs meer beïnvloeden. Mede daarom werd het alcoholvolumegehalte in dit soort producten meestal verlaagd tot 37,5 %. Dat is namelijk de minimumgrens om het nog ‘Tuzemsky’ te kunnen noemen. Op dezelfde manier als bij de vorige likeur kunnen de belastingpercentages berekend worden. De accijns is met 3,85 euro 47,5 % van de prijs, inclusief BTW zelfs 64,9 %.

Vanaf de invoering van de wet op de accijns in 1993 zijn de tarieven voor ethanol slechts twee keer verhoogd (zie tabel 12). In 2004 vond de aanpassing plaats omwille van de Europese Unie. Toen werd een nieuwe wet aanvaard waarin accijnstarieven werden verhoogd om aan de accijnsharmonisatie te voldoen.

Tabel nr. 12: Verandering tarieven ethanol accijnzen in Tsjechië

	Beschrijving	Tarief per 1 l ethanol (EUR)		
	Ingangsjaar	1993	2004	2010
2207	Alcohol in producten met GN-code 2207	8,44	9,56	10,28
2208	Alcohol in producten met GN-code 2208	8,44	9,56	10,28
	Alcohol in vruchtenbrandewijnen van fruittelers	3,43	4,78	5,14
Overige	Alcohol in producten van overige GN-codes	8,44	9,56	10,28
	Verandering in %	x	13,2/40	7,5

Bron: Ježek, Jakub. *Analýza vývoje spotřební daně v letech 1993 – 2011*.

³⁸ Besluit nr. **61/1997 Sb.** Zákon o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu), **Artikel 17**

³⁹ Heureka. *Božkov Tuzemský 1 l, Fernet Stock 1 l*. In: Heureka.cz [online][gebruikt op 5-03-2015] beschikbaar op: <http://destilaty.heureka.cz/>

Het verlaagde tarief, dat voor 2004 ongeveer 40 % van het basistarief was, heeft een forse stijging gezien. In 2004 was het namelijk met 40 % gestegen ten opzichte van het basistarief dat met 16 % verhoogd was. Achter de beweegreden voor zo'n stijging van het verlaagde tarief schuilt de poging om de Europese richtlijn voor accijnsharmonisatie na te leven. Het verlaagde tarief mag namelijk niet onder 50 % van het normale nationale tarief liggen.⁴⁰ Daarna werden beide tarieven in 2010 verhoogd met 7,5 %. Vermoedelijk als een antwoord op de tijdens de crisis gekrompen inkomsten. Dit heeft onder meer geleid tot ophef die door de likeurfabrikanten en distilleerderijen gecreëerd werd en dit leidde vervolgens tot een verlaging van het alcoholvolumepercentage in de meeste likeuren.⁴¹ De consumptie van alcohol in 2010 was ten opzichte van 2009 met ongeveer 14 % gedaald⁴² en daardoor heeft de alcoholaccijns in 2010 ook 15,76 mln. euro (6,3 %) minder opgeleverd.⁴³

In 2013 was er ongeveer 6.381.602.803 kronen (230,18 mld. euro) aan accijnzen op gedistilleerd verdiend. Dat is dus het grootste deel (**57,1 %**) van alle **accijnzen op alcoholhoudende dranken**, maar toch is het slechts **0,156 %** van het **BBP** in 2013. Daarnaast was de accijns op gedistilleerd **5 %** van alle **accijnsopbrengsten** en **0,58 %** van de **staatsinkomsten**. Per inwoner bedraagt het 607 kronen (**21,9 euro**).

3.3.2 Accijns op gedistilleerd in Nederland

Afdeling 4, artikel 12 tot en met 14, behandelt accijnzen op gedistilleerd. Deze afdeling heet 'overige alcoholhoudende producten'. Dat wil zeggen dat deze niet alleen op gedistilleerde drank accijns oplegt, maar ook op andere alcoholhoudende producten die niet binnen de definitie van wijn, bier en tussenproducten vallen. Concreet zijn dat a)

⁴⁰ RICHTLIJN **92/83/EEG** VAN DE RAAD van 19 oktober 1992, betreffende de harmonisatie van de structuur van de accijns op alcohol en alcoholhoudende dranken, **artikel 22, lid 1**

⁴¹ Tomáš Lysoněk. *Výrobci snižují obsah alkoholu v tvrdém pití*. In: Idnes.cz: ekonomika [online][gebruikt op 07-03-2015] beschikbaar op: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=sn%C3%AD%C5%BEen%C3%AD+obsahu+alkoholu+2010>

⁴² Český statistický úřad. *Spotřeba potravin: alkoholické nápoje*. In CZSO.cz, [online]2012[gebruikt op 24-02-2015] beschikbaar op: [http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/\\$File/21401317.pdf](http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/$File/21401317.pdf)

⁴³ Ministerstvo financí ČR. *II. Příjmy státního rozpočtu*. P 29

alle producten van **GN-codes 2207 en 2208** met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %, daarnaast ook mengsels van de eerdergenoemde twee met een ander product, en b) Producten van **GN-codes 2204, 2205 en 2206** (zie subparagraaf wijnaccijnzen) met een alcoholvolumegehalte van meer dan 22 %.

De accijns op overige alcoholhoudende producten is de hoogste van alle accijnzen op alcoholische dranken. Er wordt **16,86 euro** geheven per hectoliter vermenigvuldigd met elk volume-percent alcohol bij een temperatuur van 20 °C.

Een 1 l fles jenever met 35 % vol alcohol wordt belast met $(16,86 * 35 / 100)$ 5,901 euro accijns en één liter advocaat met maar $(16,86 * 14 / 100)$ 2,36 euro. Bij absint kan de accijns flink oplopen. Met andere woorden betaalt men ongeveer 40,4 % aan alcoholaccijns (57,8 % inclusief BTW) bij de aankoop van 1 l fles Bokma Jonge graanjenever van de gemiddelde prijs 14,60⁴⁴ euro en ongeveer 20,5 % (37,5 % inclusief BTW) bij de aankoop van Zwarte Kip advocaat van 5,75 euro.⁴⁵ Gezien de diversiteit van overige alcoholhoudende producten en prijscategorieën, heb ik voor de vergelijking bepaalde producten van bepaalde merken gekozen.

Er bestaat geen vrijstelling van de alcoholaccijns voor de in deze categorie inbegrepen producten die bestemd zijn voor consumptie. Bovendien is het volgens artikel 90 van de wet op accijnzen *‘niet toegestaan een distilleertoestel te vervaardigen of voorhanden te hebben zonder een daartoe strekkende vergunning van de inspecteur.’*⁴⁶ Door een distilleertoestel thuis te hebben en door dit ter ontduiking van accijns te gebruiken, loopt men risico op ten hoogste vier jaar gevangenisstraf of een geldboete van de vierde categorie, maximaal 20 250 euro dus.

De accijns op ethanol is de enige die vanaf het begin van het derde millennium is gedaald (zie tabel 13). Het loslaten van de accijns op gedistilleerd vond in **2006** plaats. Deze accijns **daalde** namelijk met **15,3 %**. Sindsdien zijn de accijnzen twee keer verhoogd, maar ze hebben de oorspronkelijke hoogte van 2003 nog niet benaderd. Bij

⁴⁴ Drankvinder.nl. **Bokma Jongegraan jenever (100 cl)**. In: drankvinder.nl [online][gebruikt op 03-03-2015] beschikbaar op: <http://www.drankvinder.nl/jenever-vieux-korenwijn/bokma-jonge-graanjenever-100cl>

⁴⁵ Dranknet.nl. **Zwarte Kip Advocaat**. In: dranknet.nl [online]2014[gebruikt op 03-03-2015] beschikbaar op: <http://www.dranknet.nl/zwarte-kip-advocaat>

⁴⁶ Citaat uit: Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving, **Hoofdstuk VII, afdeling 1, artikel 90**

de verhoging van 6 % in 2013 werd dat jaar 5,1 % meer aan alcoholaccijns verdiend.⁴⁷

Tabel nr. 13: Verandering tarieven ethanol accijnzen in Nederland

Ingangsdatum	Euro per 1 hl per 1 % vol alcohol	Verandering
01-01-2003	17,75	x
01-01-2006	15,04	-15,3 %
01-01-2013	15,94	6,0 %
01-01-2014	16,86	5,74 %

Bron: Douane-belastingdienst

De alcoholaccijns heeft in 2013 ongeveer 328 mln. euro opgeleverd. Dat is **2,94 %** van de **accijnsopbrengsten** en **30,65 %** van **accijnzen op alcoholische dranken**. Dit bedrag was tevens **0,145 %** van de **rijksinkomsten** en **0,054 %** van de Nederlandse **BBP** in 2013. Gemiddeld heeft één Nederlander **19,55 euro** aan alcoholaccijnzen betaald.

3.4 EU accijnsharmonisatie

De aard van de accijnstarieven voor alcoholhoudende dranken wordt mede bepaald door de richtlijn **92/83/EEG VAN DE RAAD van 19 oktober 1992 betreffende de harmonisatie van de structuur van de accijns op alcohol en alcoholhoudende dranken** en de hoogte van deze tarieven door de richtlijn **92/84/EEG VAN DE RAAD van 19 oktober 1992 betreffende de onderlinge aanpassing van de accijnstarieven op alcohol en alcoholhoudende dranken**.

De eerstgenoemde behandelt de manier waarop de accijnstarieven berekend moeten worden en of eventueel **verlaagde tarieven** gesteld kunnen worden en de regels daarvoor. Verder wordt in het kader van deze richtlijn de terminologie op basis van de **gecombineerde nomenclatuur** omschreven. Deze nomenclatuur moet gehanteerd

⁴⁷ Rijksoverheid. *Miljoenennota 2013, 2014*. In: Rijksoverheid.nl. [PDF, online][gebruikt op 25-02-2015] beschikbaar op: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/begrotingen>

worden in de nationale wetgeving. Om verwarring te voorkomen die door het wijzigen van nomenclaturen veroorzaakt kan worden, moeten de lidstaten uitsluitend de tabellen van de gecombineerde nomenclatuur gebruiken die geldig waren op de dag van de vaststelling van deze richtlijn. Zo gebeurt het in werkelijkheid ook in beide in deze scriptie behandelde landen. Behalve het in de tweede alinea van 3.2.2 Accijns op wijn in Nederland reeds genoemde probleem. De tweede genoemde richtlijn stelt vervolgens het minimale bedrag bij elk tarief.

Bij **bier** moet de accijns bepaald worden op basis van:

*‘— het aantal hectoliters/graden Plato, ofwel
— het aantal hectoliters/effectief alcoholvolumegehalte
van het eindprodukt.’⁴⁸*

In de Tsjechische en de Nederlandse wetgeving wordt de eerste manier gehanteerd. Met uitzondering dat de Tsjechische wetgeving eerder het begrip ‘**extractgehalte in het stamwort**’ gebruikt en naar de gelijkheid met de **graden Plato** slechts verwijst. In de richtlijn staat dat de fracties van graden Plato buiten beschouwing en dus afgerond naar gehele getallen mogen zijn, zoals in de Tsjechische wet staat, of bieren in **categorieën** mogen worden verdeeld. Eén categorie mag zich **maximaal over vier graden Plato** uitstrekken. Zo wordt het in de Nederlandse wet op accijnzen gehanteerd (zie Tabel nr. 4: Tarieven van de bieraccijns in Nederland).

Richtlijn **92/84/EEG** stelt de ondergrens voor basistarieven op **0,748 euro** per hectoliter per één graad Plato (vergelijk met 1,154 euro in Tsjechië en van 2,711 tot 4,07 euro in Nederland bij de categorieën van 7 tot 15 °P).

Verder biedt de Richtlijn **92/83/EEG** de mogelijkheid om een **verlaagd tarief** toe te passen voor kleine zelfstandige brouwerijen met een productie van minder dan 200.000 hectoliter per jaar. Dit tarief mag niet lager zijn dan **50 %** van het basistarief. In Nederland wordt zo’n zelfstandige kleine brouwerij bevoordeeld met een verlaagd tarief van 92,5 % van het basistarief. De Tsjechische wetgeving hanteert de categorieën 50, 60, 70, 80 en 90 %.

Het minimumtarief voor stille en mousserende **wijn** is door de Europese Unie bepaald

⁴⁸ RICHTLIJN **92/83/EEG** VAN DE RAAD van 19 oktober 1992, betreffende de harmonisatie van de structuur van de accijns op alcohol en alcoholhoudende dranken, **artikel 3, lid 1**

als **nihilminimumtarief**. Dat wil zeggen dat door de EU wordt toegestaan dat er op zowel mousserende als stille wijn geen accijns geheven wordt, zoals het in Tsjechië op stille wijn wordt toegepast.

Richtlijn **92/84/EEG** stelt een minimumtarief voor **ethylalcohol** vast in de hoogte van **550 euro** per hectoliter absolute alcohol (5,5 euro per liter absolute alcohol). Daarnaast mag door de lidstaten een **verlaagd tarief**, dat minimaal **50 %** van het basistarief vertegenwoordigd, wordt geheven op alcohol afkomstig uit kleine distilleerderijen of op producten van GN-codes 2208 die minder dan 10 % vol alcohol bevatten. De institutie van ‘het stoken voor fruittelers’ is in de richtlijn echter niet uitgewerkt, maar voor zover ik heb gelezen, wordt hiermee de richtlijn niet geschonden.

Nomenclatuur ontstond door de behoefte van de douane aan productenclassificatie. Het is het resultaat van een meer dan 100 jaar lange ontwikkeling, internationale samenwerking en ook mislukte pogingen. De gecombineerde nomenclatuur van de EEG is gebaseerd op de geharmoniseerde nomenclatuur van de **Werelddouaneorganisatie**. De gecombineerde nomenclatuur werd door de EEG aanvaard in 1987.⁴⁹

3.5 Conclusie

Wat bier betreft zijn de tarieven in de Tsjechische wetgeving meer uitgewerkt en bieden meer mogelijkheden om naargelang de productie minder accijns te betalen tot zelfs 50 %, zoals het door de EU maximaal mogelijk is gesteld. Er bestaan namelijk 5 categorieën van het verlaagde tarief voor zelfstandige kleine brouwerijen in de hoogte van 90 tot 50 %. Hoe kleiner de brouwerij, hoe minder accijns ze betaalt. In Nederland is het maar 92,5 % van het basistarief. De Tsjechische bieraccijnzen zijn dus meer liberaal ten gunste van de kleine brouwers die daarmee toch een concurrentievoordeel kunnen krijgen ten opzichte van de internationale concerns.

De bieraccijns levert het meeste geld van de drie accijnzen op alcoholhoudende dranken

⁴⁹ Čejka, Zdeněk. *Společný celní sazebník a proces sazebního zařazení zboží*. Brno, 2010. Závěrečná práce. Masarykova univerzita. Právnický fakulta. P. 15 -17

op in Nederland. In Tsjechië neemt het de tweede plaats in achter accijns op gedistilleerd. De hogere tarieven op bier in Nederland worden weerspiegeld in de opbrengsten die per inwoner 24,2 euro bedragen en in Tsjechië maar 15,5 euro, ondanks het feit dat de Tsjechen gemiddeld meer bier per jaar drinken (vergelijk Tsjechië 145 l x Nederland 70 l per capita per jaar).

Door het opleggen van een nihiltarief op stille wijn probeert de Tsjechische overheid lokale wijnproducenten te bevoordelen zowel tegenover de concurrentie uit het buitenland als tegenover de onwankelbare positie van bier. In Nederland bestaan dergelijke belangen blijkbaar niet, mede omdat de lokale wijnproductie gering is (voor vergelijking zie 2.5.3 Geschiedenis van wijn in Tsjechië en 2.5.4 Geschiedenis van wijn in Nederland). De opbrengsten van wijnaccijnzen in Tsjechië zijn door het nihiltarief onbeduidend. Ter illustratie bedragen de opbrengsten in Tsjechië ongeveer 1 euro per inwoner tegenover 20 euro per inwoner in Nederland.

Bij accijns op gedistilleerd, ofwel overige alcoholhoudende dranken, heeft de Tsjechische overheid gekozen voor de mogelijkheid om een verlaagd tarief van 50 % toe te passen om de fruittelers die van eigen fruit brandewijn stoken te bevoordelen. Zo doet men het in Nederland niet. Terwijl de accijns op gedistilleerd in Tsjechië de grootste opbrengsten oplevert, namelijk 57,1 %, draagt deze in Nederland het minst van de drie accijnzen bij en ondanks lagere tarieven in Tsjechië leverde het in 2013 21,9 euro per inwoner in Tsjechië op. In Nederland was dat 19,55 euro. In Tsjechië wordt er dus veel meer gedistilleerd geconsumeerd en de tarieven zouden daardoor nog hoger kunnen zijn.

In het algemeen reageerden de Nederlandse accijnzen beter op de economie en ze werden meerdere malen aangepast. Aan de andere kant werden de Tsjechische bieraccijnzen na de invoering in 1993 maar één keer verhoogd en de wijnaccijnzen helemaal niet. Accijnzen op stille wijn werden zelfs opgeheven. Toch is het niveau van de accijnzen behalve de wijnaccijnzen vergelijkbaar. De bieraccijnzen in Nederland zijn ongeveer 3 keer hoger dan die in Tsjechië in het basistarief en het mediaan inkomen in Nederland is 2,4 keer hoger dan dat in Tsjechië.⁵⁰ In Nederland is de accijns op mousserende wijn met een alcoholvolumegehalte van meer dan 8,5 % ook 3 keer hoger, maar de accijns op gedistilleerd in Tsjechië benadert het Nederlandse niveau het meest,

⁵⁰ Mediaan inkomen in Tsjechië in 2013 bedroeg 757 euro per maand en in Nederland 1800 euro per maand.

omdat het slechts 1,6 keer minder bedraagt.

De gemiddelde horecaprijs voor tapbier ligt in Nederland zo hoog dat het basistarief berekend per glas bier zelfs een kleiner deel uitmaakt van de prijs, namelijk 4,3 % ten opzichte van 7,7 % in Tsjechië. Bij tapbier wordt het effect van accijnzen in beide landen verminderd door de BTW die 17,3 % van de eindprijs is. Het verbruiksverlagende effect is aanzienlijker bij bier aangeboden in flessen. De accijns op gedistilleerd is in beide landen de hoogste op alcoholhoudende dranken en uit de vergelijking op basis van de prijzen voor traditionele producten bleek dat het aandeel in de eindprijs ongeveer hetzelfde is. Gebaseerd op het feit dat het mediaan inkomen in Tsjechië 2,4 keer lager ligt⁵¹, kan ik concluderen dat de Tsjechische accijns op gedistilleerd strenger is en dat er meer belangstelling is om het verbruik van alcohol te verminderen.

Hoewel Tsjechië, zoals ik hier geschetst heb, per inwoner minder geld aan alle alcoholaccijnzen binnenbrengt, 38,4 euro in totaal, in Nederland 63,75 euro in totaal, vertegenwoordigen de Tsjechische opbrengsten een groter aandeel in het staatsinkomen, namelijk 1,02 % ten opzichte van 0,47 % in Nederland. Verder hebben de opbrengsten van alle alcoholaccijnzen in Tsjechië ongeveer een 1,6 keer groter aandeel in het BBP dan in Nederland.

Wat ook opvalt, is dat de Nederlandse accijnsopbrengsten van alcoholhoudende dranken evenwichtig verdeeld zijn over de drie categorieën. Zo is het niet in Tsjechië. De nihilaccijns op stille wijn in Tsjechië is volgens mij een verlies van minimaal 1 mld. kronen (36 mln. euro). Dat heb ik berekend volgens mijn schatting bij een verhouding 3:1, het tarief voor mousserende : niet-mousserende wijn, zoals het in Nederland ook ongeveer is en op basis van de wijnconsumptie in 2013, zoals gevonden op de site van het Tsjechische Bureau voor de Statistiek.

Er is gebleken dat beide staten geen problemen hebben om de door de EU vastgestelde minimumtarieven na te leven. De invloed van de EU beperkt zich slechts tot het vaststellen van de minimumtarieven en het verlenen van de mogelijkheid om verlaagde tarieven toe te passen. Daarnaast legt de Europese wetgeving de plicht op de gecombineerde nomenclatuur voor de classificering van goederen te gebruiken.

⁵¹ Zie voetnoot 50

4 Etikettering en aanduidingen

De etiketten van alcoholhoudende dranken komen in dit hoofdstuk aan de orde. Met het oog op wetgeving beschrijf ik verschillende elementen die op het bier- en wijnetiket en het etiket van gedistilleerd staan en wijs ik op de verschillen in beide landen. Voor deze scriptie zal ik me vooral bezighouden met de aanduidingen, met andere woorden met benamingen van de bepaalde producten. Deze aanduidingen die door de wetgeving zijn bepaald zal ik met de praktijk die ik in het eerste hoofdstuk heb behandeld, vergelijken.

Natuurlijk heeft de Europese Unie daar een grote invloed op. De mate van de betrokkenheid van de EU zal ik tevens onderzoeken. Aangezien dit een gecompliceerd thema is, wil ik me alleen focussen op een paar regels. Dat doe ik door de voorbeeldetiketten te beschrijven. Daarnaast wil ik beschermde aanduidingen bespreken en concrete voorbeelden tonen, indien er enige voor de alcoholhoudende producten in beide landen bestaan. Wat wijn betreft zal ik me in het kader van dit hoofdstuk hoofdzakelijk met de stille wijn bezighouden.

In het huidige Nederlands bestaan er twee woorden met verschillende betekenissen en met een andere spelling, toch zijn ze verwant: Zowel ‘**etiket**’ voor een papiertje met opschrift als ‘**etiquette**’ voor omgangsnormen hebben dezelfde oorsprong en zijn aan het **Frans** ontleend. Deze woorden hebben een rondje om de talen gedaan en daarbij ondergingen ze een betekenisverschuiving. Het Franse woord ‘**étiquette**’, in het **Oudfrans** ‘**estiquette**’, is namelijk afgeleid van het **Oudpicardisch** ‘**estequier**’ dat afstamt van het **Frankische** ‘**stikkan**’ en **Oudnederlandse** ‘**stekon**’ met de betekenis van ‘**steken**’, ‘**insteken**’.

Oorspronkelijk duidde het woord ‘etiket’ ofwel ‘etiquette’ een paal als merkteken of de merkteken/inkerving op een paal zelf aan (paal **ingestoken** in de grond). Daarna beperkte de betekenis zich tot een opschrift in het algemeen. Een opschrift kon een papiertje dat de inhoud aanduidde zijn (**etiket**) of een velletje waarop een proces is opgeschreven, bijvoorbeeld ‘een papiertje met het programma van een ceremonieel aan het hof’ en daaruit ontstond de betekenis ‘hoofse manieren’ en later in het algemeen ‘omgangsnormen’ (**etiquette**). Om het ontstaan van homoniemen te voorkomen, werd het woord met de eerstgenoemde betekenis (etiket) vernederlandst en het tweede woord

(etiquette) niet.¹ In het Tsjechisch komt maar één spellingsvariant voor, namelijk ‘**etiketa**’, die tevens aan het Frans is ontleend.²

4.1 Etikettering en aanduidingen in Nederland

De Nederlandse wetgeving betreffende aanduidingen en etikettering is nauw verbonden met de Europese wetgeving. Hierbij is vooral **de verordening 1169/2011** van toepassing die in Nederland pas vanaf 14 december 2014 van kracht is. Daarvoor moesten de fabrikanten zich houden aan het Warenbesluit Etikettering van Levensmiddelen, vaak afgekort als WEL. Tevens zorgde de Bierverordening Productschap Dranken 2003 voor etikettering van bier. Deze werd met ingang van 1 januari 2015 opgeheven.³

Naast de Europese verordening is op dit moment **Warenbesluit Gereserveerde aanduidingen** van 14 maart 1998 van kracht. Dit behandelt bepaalde voedingsmiddelen, waaronder ook bier, gedistilleerde drank, likeur en vruchtenwijn. In het kader van deze scriptie zal ik het laatstgenoemde niet bespreken. De regels houdende wijn vervaardigd uit druiven worden volledig door de Europese wetgeving bepaald, namelijk hoofdzakelijk door de **verordening 479/2008** en **607/2009**.⁴

Het is voor de hand liggend dat de Europese wetgeving zich hier, om de definities van begrippen vast te stellen, aan de Gecombineerde Nomenclatuur houdt. De nationale wetgeving heeft daarentegen eigen begrippen en omschrijvingen.

Het **Warenbesluit Gereserveerde aanduiding** beschrijft producten die de aanduiding **bier** mogen dragen als een drank verkregen van een gehopt wort waarvan 60 % van het extractgehalte uit gerste- en tarwemout moet bestaan. Dit wort ondergaat vervolgens alcoholische gisting door het toevoegen van gist. Verder mag bier zetmeel- en andere suikerhoudende grondstoffen bevatten. Aan zo een product mag fruit, vruchtensap of

¹ Sijts, N. van der. **Etiket**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/etiket>

² Rejzek, Jiří. **Český etymologický slovník**. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk. P. 160

³ Rijksoverheid. **Bierverordening Productschap Dranken 2003**. In: overheid.nl [online]15-03-2015[gebruikt op 15-03-2015] beschikbaar op: http://wetten.overheid.nl/BWBR0014243/geldigheidsdatum_17-04-2015

⁴ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen,

aroma worden toegevoegd.⁵ Bier wordt dus in het kader van deze wet als een aanduiding waarop bovenstaande gebruiksvoorwaarden van toepassing zijn omschreven en niet als een begrip.

Deze wettelijke omschrijving komt met de definitie van bier (zie 2.7 Basisbegrippen bier) min of meer overeen met uitzondering dat er in de wet alleen gehopt bier is bedoeld en alleen tarwe- en/of gerstmout de norm is.

Voor de toepassing van deze wet voelden de wetgevers de noodzaak om meerdere begrippen betreffende gedistilleerd te onderscheiden, namelijk in drie categorieën: a) De **gedistilleerde drank** wordt in het algemeen omschreven als een alcoholhoudende drank van een alcoholvolumegehalte van meer dan 15 % die bestemd is voor consumptie door de mens. Concreet kan de gedistilleerde drank vervaardigd zijn uit natuurlijk gegiste producten of gemaakt van pure alcohol verkregen uit landbouwproducten gemengd met water. Verder kunnen dat ook likeuren zijn die verkregen worden door maceratie en/of toevoegen van zoetstoffen en/of voedingsmiddelen met uitzondering van advocaat die apart wordt behandeld in de Europese verordening. Ten slotte ook een mengsel van andere producten met een gedistilleerde drank.

B) **Moutwijn** is in feite eerder een onderdeel van een **gedistilleerde drank** dan een zelfstandige categorie. Moutwijn dient vervaardigd te worden uit een beslag dat minimaal voor 95 % uit granen bestaat. Er zijn geen toevoegingen, zoals aroma, pure alcohol, suiker etc., toegestaan met uitzondering van karamel om kleur te geven.

C) **Zwak gedistilleerde drank** is de laatste categorie. In het kader hiervan worden alcoholhoudende producten met een alcoholvolumegehalte van minder dan 15 % begrepen, nogmaals met uitzondering van advocaat.⁶

De drie bovengenoemde omschrijvingen van gedistilleerde drank weerspiegelen de definities, ingrediënten en het productieproces die ik in 2.9 Basisbegrippen gedistilleerd heb behandeld. Er is brandewijn, nep-brandewijn en likeur binnen deze definities te onderscheiden. Om de categorieën te onderscheiden is het alcoholgehalte het belangrijkste. Verder wordt de kwaliteit gewaardeerd, omdat moutwijn als een

⁵ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7b**,

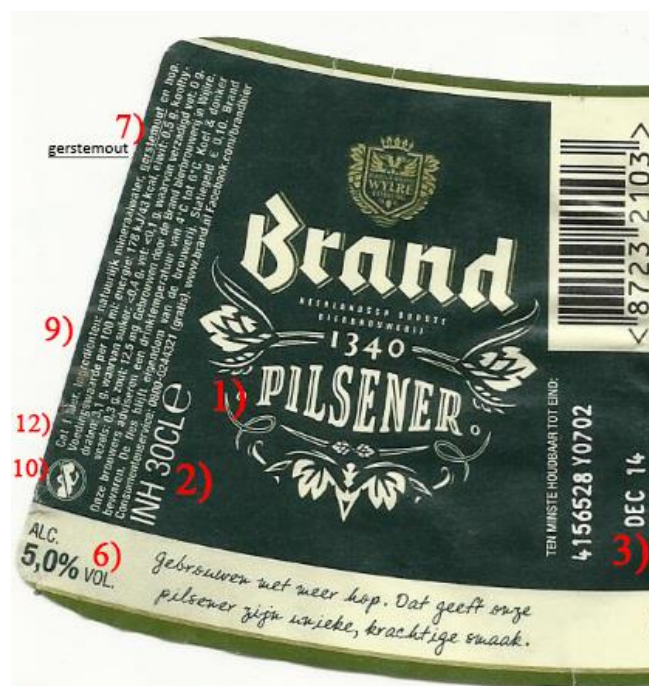
⁶ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 1, lid 1, letters e, f, h**

kwaliteitsalcohol wordt gezien.

Verder beschrijf ik drie verschillende etiketten, één voor elke categorie, namelijk bier, wijn en gedistilleerd. Hierbij behandel ik de rechtsgrond van de elementen die op het etiket staan en eventueel andere elementen.

In de onderstaande afbeelding zien we een deel van een bieretiket met alle benodigde gegevens. Verschillende vermeldingen en aanduidingen worden met een cijfer gemarkeerd. Dit etiket was een deel van een verpakking van een product dat vervaardigd werd nog voordat de verordening van toepassing werd.

Afbeelding 2: Nederlands bieretiket



Alle benodigde informatie bevindt zich hier op één klein gedeelte van het etiket. Volgens de verordening 1169/2011 moeten namelijk alle wettelijk verplichte gegevens in hetzelfde gezichtsveld staan.⁷

De verplichte gegevens zijn als volgt:

1) aanduiding

⁷ VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011, artikel 12, lid 5

Bier

In dit geval gaat het om de benaming **pilsener**. Deze benaming en andere worden in het Warenbesluit Gereserveerde aanduidingen behandeld. Bij bier gaat het om **pils** of een woord waarvan **pils** een bestanddeel uitmaakt. Deze aanduiding is gereserveerd voor *‘lichtgekleurde bieren met een extractgehalte van de stamwort van 11 tot 13,5 %.’*⁸ Aan dit type bier mogen geen aroma, vrucht, vruchtensappen en smaakstoffen toegevoegd zijn.⁹ Het type oftewel soort bier die pils(ener) wordt genoemd is door de jaren heen een zeer omvangrijke categorie geworden. Als ik strikt zou zijn en deze definitie met de oorspronkelijke Pilsener uit Plzeň zou vergelijken, zou pils een bier moeten zijn dat door de dekoktiemethode van maischen uit zogenoemde pilsener mout en Tsjechische hop of een hop met soortgelijke eigenschappen, zoals een laag gehalte van alfazuur en hoge gehalte van bètazuur, wordt vervaardigd en waarvan het extractgehalte van het stamwort rond 12 °P schommelt. In ieder geval mis ik in de wet het feit dat het een laaggegist bier is die uitsluitend of hoofdzakelijk bereid is met gerstmout.

Overige gereserveerde aanduidingen met betrekking tot bier zijn **bok of bock**, **oud bruin**, **alcoholarm-** en **alcoholvrij bier**. Bij **alcoholvrij bier** gaat het om een bier met een minimumextractgehalte van het stamwort van 2,2 % en alcoholvolumegehalte van niet meer dan 0,1 %. **Alcoholarm bier** is daarentegen een bier met hetzelfde extractgehalte, maar dat meer dan 0,1 % maar niet meer dan 1,2 % volume alcohol bevat. Verder mag een product de aanduiding **Oud bruin** dragen indien het om gezoet en donkerbruin bier gaat waarvan het extractgehalte van het stamwort tegelijkertijd 7 tot 11 °P is. Ten slotte mag de benaming **bok of bock** *‘uitsluitend worden gebezigd voor bieren met een extractgehalte van de stamwort boven de 15,5 %.’*¹⁰

Oud bruin mag hier niet in verband gebracht worden met het Belgische biersoort Vlaams oud bruin dat hooggegist wordt en een hoog extractgehalte heeft. Nederlands oud bruin wordt daarentegen vervaardigd uit een bier waarbij de gisting mislukt was of door de gefiltreerde bostel te vergisten als een poging om het toch te verkopen. Op zo

⁸ Citaat uit: Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7f**

⁹ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7b**

¹⁰ Citaat uit: Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7g**

een manier gemaakt bier is dun van smaak en daarom moet het gesuikerd worden. Het kan hier om een breed scala aan producten gaan die een laag extractgehalte hebben en daarom vind ik deze omschrijving juist.¹¹

Bij bock is het anders. Bock is oorspronkelijk een sterk laaggegist seizoenbier, namelijk lichtgekleurd lentebock en donkerder herfstbock. De losse begrenzing in de wetgeving heeft de categorie Nederlandse bock doen ontstaan, waarbij het om een gevarieerde biersoort gaat, zowel laaggegist als hooggegist en van een reeks verschillende ingrediënten.¹²

Afbeelding 3 Nederlands etiket van gedistilleerd



Gedistilleerd

Op afbeelding 3 gaat het om de benaming 'Jonge Graanjenever'. Deze werd vroeger bepaald door de verordening Benaming Gedistilleerde en Zwak gedistilleerde Dranken Productschap Dranken 2009 die per 1 januari 2015 is vervallen. Heden ten dage wordt het (jonge jenever etc.) als geografische aanduiding beschouwd en de kenmerken daarvan zijn in het technisch dossier van de Europese verordening omschreven. In het kader van het Warenbesluit Gereserveerde aanduiding zijn tevens enkele aanduidingen van gedistilleerde dranken inbegrepen.

Het gaat om de aanduidingen **korrewijn**, **advocaat**, **brandewijn**, **vruchtenbrandewijn**, **likorette** en **vieux**. **Advocaat**, dat al in de verordening 110/2008 is omschreven als categorie moet volgens het warenbesluit nog aan een reeks aanvullende eisen voldoen. Advocaat is geel van kleur en bevat ten minste 150 g suiker per liter, 140 g kwaliteitseigeeel (kan ook onbeperkte hoeveelheid eigeeel bevatten) en ten

¹¹ Wikipedia. **Oud bruin**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 23-03-2015 [gebruikt op 26-03-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/oud_bruin

¹² Wikipedia. **Bockbier**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 21-03-2015 [gebruikt op 26-03-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/bockbier>

minste 14 % volume alcohol. Aan de advocaat mogen aroma's, kleurstoffen en verdikkingsmiddelen worden toegevoegd.¹³ Advocaat zoals beschreven in de Nederlandse wetgeving moet aan strengere eisen voldoen en verschilt daardoor dus van **eierlikeur** en **likeur van ei** zoals beschreven in de verordening 110/2008. Eierlikeur is in de verordening namelijk een synoniem met advocaat en likeur van ei mag onder meer minder eigeel bevatten dan advocaat en is daarom dunner.

De aanduiding **korenwijn** is gereserveerd voor producten met een alcoholvolumegehalte van minstens 38 % en waarvan de alcohol alleen bereid is door distillatie van granen. Daarnaast moet minstens 51 % van de alcoholcomponent uit moutwijn of uit tot 70 % geherdistilleerde moutwijn bestaan. Aan korrewijn mogen uitsluitend natuurlijke aromastoffen en voor kleur uitsluitend karamel toegevoegd worden.¹⁴ In tegenstelling tot de Nederlandse wetgeving waren de begrippen korenwijn en moutwijn synoniemen die een distillaat uit granen aanduiden, maar het begrip korenwijn werd snel in verband gebracht met jenever waarvan de alcohol uitsluitend of voor het grootste deel uit granen komt. Dat werd de basis voor de huidige terminologie, waarbij moutwijn als het ware een ingrediënt/halfproduct is en korenwijn een eindproduct.¹⁵

Vieux wordt alleen gebezigd voor lichte tot donkerbruine sterke drank met een alcoholvolumegehalte van niet minder dan 35 % waarvan de alcohol uit welke landbouwproducten dan ook komt. Toegevoegde aromastoffen verlenen vieux een aroma van gestookte wijn en de kenmerkende kleur kan bereikt worden door het toevoegen van kleurstoffen.¹⁶ Vieux betekent niet dat de drank lang in eikenhoutenvaten heeft gelegen om aroma en kleur te krijgen en om rijp te worden, maar in feite duidt het nep-brandewijn (nagemaakte spiritus vini) aan. Door de niet veeleisende wetgeving mag dat nu door het toevoegen van aroma- en kleurstoffen bereikt worden en dat is volgens mij misleidend voor de consument. Analogie hiervoor kan de oude jenever zijn, die helemaal niet oud is, maar slechts een minimaal gehalte 15 % moutwijn bevat en

¹³ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7i**

¹⁴ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7h**

¹⁵ Sijs, Noline van der. **Koren (graan)**. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 27-03-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/koren1>

Wikipedia. **Moutwijn**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 14-03-2014 [gebruikt op 27-03-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/moutwijn>

¹⁶ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7j**

verkleurd is met karamel.¹⁷

Ten opzichte van vieux is **brandewijn** volgens het besluit kleurloos en gedistilleerd over zuurmakende stoffen, maar heeft ook ten minste 35 % volume alcohol en de alcohol dient uit landbouwproducten vervaardigd te worden.¹⁸ Zoals in de taal werd het begrip in de wetgeving veralgemeend, zodat het niet meer zinverwant is aan 'brandy' die van dat woord afgeleid is en niet meer gestookte wijn aanduidt.

Korenwijn, vieux en brandewijn mogen maximaal 20 g suiker in 1 liter product bevatten.

Vruchtenbrandewijn is een gedistilleerde drank vervaardigd uit brandewijn door middel van distillatie of infuus van vruchten of plantendelen of door toevoeging van vruchtensap. Het heeft een alcoholvolumegehalte van niet minder dan 20 % en tenminste 100 g suiker per 1 liter. Deze mag smaak-, kleur-, geur- en aromastoffen bevatten.¹⁹ Vruchtenbrandewijn, zoals ik het in het eerste hoofdstuk beschreven heeft, duidt echter een gestookt gegist vruchtenbeslag aan. In het geval van de wet zijn de vruchten niet gegist en voor de distillatie slechts opgelost in ethanol. Infuus betekent dat het voor de distillatie op een bepaald temperatuur wordt verwarmd, maar niet gekookt.

Ten slotte komt men een de aanduiding **likorette** tegen. Gezien het Frans gaat het om een 'klein likeur' of 'likeurtje'. Volgens het besluit is het een gedistilleerde drank die op vruchtenbrandewijn lijkt en dezelfde kenmerken heeft, maar minimaal 12 % volume alcohol en daarnaast melk, room en andere zuivelproducten mag bevatten.²⁰

Wijn

Bij wijn moet de categorie van wijn aangeduid worden. Deze categorieën worden bepaald door verordening 479/2008. Zie meer in 4.3 EU regelingen betreffende etikettering. Daarnaast bestaat er een categorie **traditionele aanduidingen**. In Nederland mag het begrip **landwijn** gebruikt worden.

2) Nettohoeveelheid

¹⁷ Wikipedia. **Jenever**. In: *nl.wikipedia.org* [online] 23-01-2015 [gebruikt op 27-03-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/jenever>

¹⁸ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7k**

¹⁹ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7l**

²⁰ Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen, **artikel 7m**

3) Datum van minimale houdbaarheid

Vereist bij bier of producten met een alcoholvolumegehalte van minder dan 10 %.

4) De naam of handelsnaam en het adres van de producent of naam, gemeente en lidstaat van bottelaar bij wijn

Zoals we kunnen zien mist het etiket op afbeelding 2 het volledige adres van de producent.

5) Land en herkomst

Naast de vermelding uit welk land de wijn komt, worden hieronder de vermeldingen BOB (beschermde oorsprongsbenaming), BGA (beschermde geografische aanduiding) en de namen hiervan tevens inbegrepen. Nederland heeft geen BOB en BGA voor bier en geen BOB voor wijn. Er zijn wel twee BOB-aanvragen voor wijn die nog niet verwerkt zijn door de EU. De BOB-aanvragen werden voor ‘Mergeland’ en ‘Vijlense Heuvelrug’ gedaan.²¹ De reeds vermelde **landwijn** behoort tot de traditionele aanduidingen met de classificering BGA. Bij het gebruik van een traditionele aanduiding, zoals vermeld in punt 1, mag de vermelding ‘beschermde geografische aanduiding’ of ‘beschermde oorsprongsbenaming’ weggelaten worden.²² De aanduiding landwijn mag aangevuld worden door de naam van de provincie waar de druiven vandaan komen.²³

De categorie gedistilleerd heeft eigen geografische aanduidingen die vermeld staan in bijlage III van verordening 110/2008. Deze vertonen overeenkomsten met de Nederlandse gereserveerde aanduidingen met het verschil dat het in een bepaald gebied vervaardigd moet zijn. Nederland heeft er vijf, namelijk **jenever, graanjenever, jonge**

²¹ Landbouw en plattelandsontwikkeling. **Database DOOR**. In: Europa.eu [online]2015[gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=

²² VERORDENING (EG) Nr. **479/2008** VAN DE RAAD van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999, **Artikel 59, lid 3, letter a**

²³ VERORDENING (EG) Nr. **607/2009** VAN DE COMMISSIE

van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten, **Bijlage XII**

jenever, oude jenever en jenever met vruchten. Zoals ik in punt 1 heb vermeld, worden de eigenschappen van een dergelijk product omschreven in het technisch dossier. De plicht om bij deze producten land of regio van oorsprong te vermelden is door verordening 110/2008 niet opgelegd.

6) Alcoholgehalte.

7) Vermelding van stoffen die allergieën veroorzaken.

8) Suikergehalte

Aanduiding van suikergehalte is alleen verplicht bij mousserende wijnproducten.

Punten 2 t/m 8 worden volledig behandeld door de Europese verordening. Zie 4.3 EU regelingen betreffende etikettering.

Niet-verplichte vermeldingen zijn als volgt:

9) Lijst van ingrediënten

In afbeelding 2 staat vermeld: *‘Ingrediënten: natuurlijk mineraalwater, gerstemout en hop’*

10) Zwangerschapspictogram

Er is veel politieke discussie geweest rondom het zwangerschapspictogram of het nu verplicht vermeld moet worden op de etiketten of niet. Ten slotte is besloten dat het een nadeel zal zijn voor de exporteurs om nog een element op het etiket op te nemen en dat de verplichting hiervan eerder op het Europees niveau geregeld moet worden. In plaats daarvan heeft de overheid besloten om inspanningsverplichting²⁴ op te leggen.²⁵

11) Wijnoogstjaar

Punten 9 en 11 worden volledig behandeld door de Europese verordening. Zie 4.3 EU regelingen betreffende etikettering.

Overige vermeldingen:

12) Categorie van bier

²⁴ Eerder een advies dan een verplichting, om moeite te nemen om binnen een bepaalde periode een deel van de producten van het pictogram te voorzien.

²⁵ Productschap Wijn. **Zwangerschapspictogram**. In: wijn.nl [online]2015[gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op: <http://wijn.nl/onderzoek-en-regelgeving/etikettering/zwangerschapspictogram/>

Het is een element (in het geval van afbeelding 2 ‘Cat I bier’) die op de bieretiketten nog kan voorkomen, maar het wordt niet meer wettelijk omschreven. De categorie van bier was namelijk een optionele vermelding die door de reeds genoemde opgeheven Bierverordening behandeld werd. Bierproducenten mogen de graad Plato vermelden op hun etiketten. Hiervoor werd het categoriesysteem gehanteerd. Dit ging van de accijns categorieën uit. Er werd ‘Cat S’ voor 15 °Plato en meer, ‘Cat I’ voor 11 tot 15 °Plato (ook Pils dus), ‘Cat II’ voor 7 tot 11 °Plato en ‘Cat III’ voor minder dan 7 °Plato gebruikt.

Afbeelding 4 Nederlands wijnetiket



In de bovenstaande afbeelding kunnen we de etiketteringselementen ook vinden. Wijn wordt echter bepaald door de Europese verordeningen (zie meer in 4.3 EU regelingen betreffende etikettering).

4.2 Etikettering en aanduidingen in Tsjechië

De Tsjechische nationale wetgeving betreffende gereserveerde aanduidingen en etikettering is omvangrijker dan die van Nederland, maar er moeten natuurlijk dezelfde

Europese verordeningen van toepassing zijn, zoals **verordening 1169/2011**, ook vanaf 14 december 2014.

De belangrijkste nationale wetgeving inzake aanduidingen en etikettering van bier en gedistilleerd is het **besluit van het Ministerie van Landbouw nr. 355/1997** (Vyhláška č. 355/1997 Sb.). Dit behandelt naast de in deze scriptie besproken categorieën onder meer ook frisdranken, vruchtenwijnen, honingwijnen, azijn en bakkersgist.

Aanvullende eisen naast de in de Europese verordeningen vastgestelde eisen voor etikettering en aanduidingen van wijn, worden in Tsjechië behandeld door de **wet op de wijnbouw en wijnproductie** [Předpis č. 321/2004 Sb. Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)].

Deel 3 (bier en dranken op basis van bier) van het **besluit nr. 355/1997** verdeelt bier voor het gebruik van aanduidingen in 2 soorten, namelijk bier en dranken op basis van bier, zoals vermeld in de titel, en verder in 9 groepen en 4 subgroepen. Hierover zal ik meer in punt 1) spreken.²⁶ **Bier** wordt hier omschreven als een schuimende drank die vervaardigd wordt door de gisting van het gehopte wort. Het gehopte wort bestaat uit mout, water, niet-bereide hop, bereide hop of hopextracten waarbij 33 % van het mout vervangen mag worden door suiker, graanzetmeel, rijst of extracten van gerst en tarwe. Bier als eindproduct bevat dan door gisting ontstane alcohol en kooldioxide en een restextract.²⁷

Verder worden in het kader van het besluit nr. 355/1997 **gedistilleerde dranken** omschreven en verdeeld in 4 soorten, namelijk consumptie-ethylalcohol, gedistilleerde drank, overige alcoholhoudende dranken en overige alcoholhoudende dranken met een verlaagd alcoholgehalte en verder in 6 groepen van de gedistilleerde dranken. Hier wordt wettelijk niet vastgesteld wat een gedistilleerde drank als soort in het kader van dit besluit is, maar er worden enkele eisen gesteld waaraan elke groep moet voldoen (hierover meer in punt aanduidingen). De twee laatstgenoemde soorten

²⁶ Besluit nr. **335/1997** Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, **Afdeling 3, artikel 12**

²⁷ Besluit nr. **355/1997** Sb., **Afdeling 3, artikel 11**

²⁷ Besluit nr. **355/1997** Sb., **Afdeling 3, artikel 11**

zijn te vergelijken met de ‘zwak gedistilleerde drank’ van de Nederlandse wetgeving. Overige alcoholhoudende dranken bevatten meer dan 1,2 en minder dan 15 % volume alcohol (met uitzondering van bier, wijn en gedeeltelijk gegiste druivenmost en verder eierlikeur die behandeld wordt door de Europese verordening 110/2008) en overige alcoholhoudende dranken met een verlaagd gehalte van alcohol bevatten van 0,5 t/m 1,2 % volume alcohol. Ten slotte is de **consumptie-ethylalcohol** een zuiver alcohol dat verdund is met water tot niet meer dan 80 % volume alcohol.²⁸

In de **wet op de wijnbouw en wijnproductie** worden voor de toepassing van deze wet geen omschrijvingen van **wijn** in het algemeen bepaald. Er wordt in dit verband slechts verwezen naar de Europese wetgeving. Er worden wel tot de Europese wetgeving aanvullende categorieën van wijn omschreven die als aanduidingen voor etikettering gebruikt dienen te worden (hierover meer in punt 1)).

Nu volgt de opsomming van verplichte en optionele vermeldingen en aanduidingen die op de etiketten van bier, wijn en gedistilleerd staan. De elementen die door de Tsjechische wetgeving worden uitgewerkt zullen nader besproken worden. In



onderstaande afbeelding 5 kunnen we een bieretiket zien van een Tsjechisch bier. Dit etiket komt van een product vervaardigd in 2015. Verschillende vermeldingen en aanduidingen worden met een cijfer gemarkeerd.

Afbeelding 5: Tsjechisch bieretiket

Alle benodigde gegevens staan tevens in hetzelfde gezichtsveld zoals het door verordening 1169/2011 als verplicht opgelegd is.

²⁸ Besluit nr. 355/1997 Sb., afdeling 4, artikel 16

De verplichte gegevens zijn als volgt:

1) aanduiding

Bier

In het geval van bier moeten de producenten op het etiket **soort** en **groep** vermelden. In afbeelding 5 gaat het om de aanduiding ‘**pivo světlý ležák**’ (bier blond lager), waarin het eerste woord een soort en het laatste een groep aanduidt.

In het kader van **besluit nr. 355/1997** wordt de soort ‘pivo’ namelijk verdeeld in 4 groepen volgens graad Plato: **stolní pivo**, **výčepní pivo**, **ležák** en **speciální pivo** (in het Nederlands als tafelbier, tapbier, lager en speciaal bier), verder in 2 groepen volgens alcoholgehalte: **pivo se sníženým obsahem alkoholu**, **nealkoholické pivo** (alcoholarm bier, alcoholvrij bier) en ten slotte volgens kleur en graad Plato, dat is maar één groep, namelijk **porter**. Daarnaast worden ook vier subgroepen omschreven: **pšeničné pivo**, **ochucené pivo**, **pivo z jiných obilovin**, **kvasnicové pivo** (tarwebier, op smaak gebracht bier, bier uit andere granen, bier met gist).

Tafelbier is een heel licht bier met een extractgehalte in het stamwort van maximaal 6 °Plato, **Tapbier** van 7 tot 10, **lager** van 11 tot 12 en **speciaal bier** minimaal 13 °Plato. Zoals bij de bieraccijns, worden de graden Plato altijd naar een geheel getal naar beneden afgerond. Deze producten moeten meer dan 1,2 % volume alcohol bevatten. Deze categorisering vind ik uiterst verwarrend en vreemd. Al de aanduiding **tapbier** is enigszins misleidend, aangezien het in het kader van deze wet om een voorverpakt product gaat. Maar ook lager, zoals ik in punt 7) heb vermeld, heeft in werkelijkheid niets te maken met het extractgehalte. Het is namelijk een omvangrijke bierstijl die verschillende biersoorten bevat die bij lage temperaturen gisten en vervolgens langdurig worden gelagerd.

Als **alcoholvrij** bier wordt een product beschouwd dat aan de eisen van bier voldoet en minder dan 0,5 % volume alcohol bevat. **Alcoholarm** bier is bier met een alcoholvolumegehalte tussen 0,5 en 1,2 %.

Het woord ‘bier’ wordt bij de groepen, die al het woord bier in zich hebben, niet herhaald.

Porter is, zoals gesteld door het besluit, een donker bier met een extractgehalte van het

stamwort van niet minder dan 18 °Plato. Porter is in feite een sterk donker bier, maar de grens van 18 ° ligt volgens mij te hoog. Er wordt bijvoorbeeld in een kleine Praagse brouwerij, Klášterní pivovar Strahov, een gerookte porter gebrouwen die echter slechts 16 °P heeft en daarom mag het officieel niet porter heten.

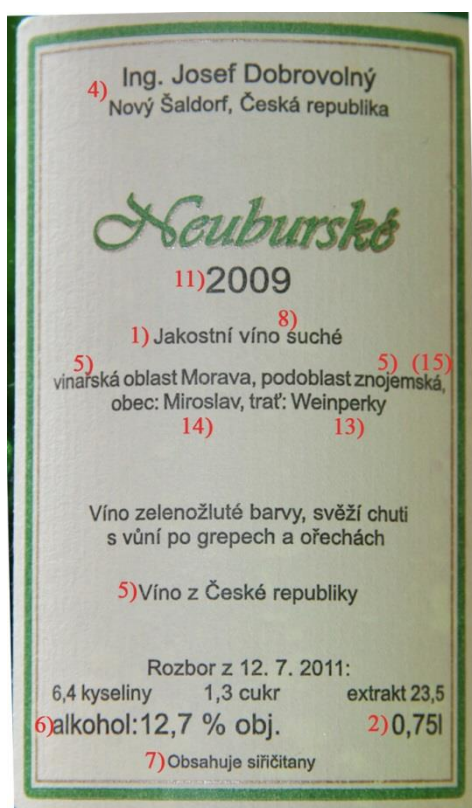
Het bijvoeglijke naamwoord in het midden van de aanduiding vertelt iets over de kleur van het bier. In dit geval is het bier **blond** (licht van kleur). Naast de eerdergenoemde soort en groep moet er namelijk op het etiket van de soort **bier** ook de aanduiding, **světlý**, **tmavý**, **polotmavý** of **řezaný** (blond, donker, halfdonker of gemengd) staan. Blond bier bestaat volgens de wet grotendeels uit licht mout. Halfdonker en donker bier is volgens de wet bereid met donker mout of door menging van donker en licht mout, terwijl gemengd bier een menging van eindproducten van blonde en donkere kleuren is. Het wettelijke begrip **porter** impliceert al de kleur. Dit betekent ook dat een bier, waarvoor bv 70 % licht mout en 30 % donker mout werd gebruikt, blond, donker of halfdonker mag heten. In de praktijk heeft eerder de werkelijke kleur van het bier een beslissende rol.

Indien het bier niet door ondergisting is bereid, moet de **wijze van gisting** op het etiket staan. Ook als het aandeel van mout afkomstig uit **andere granen** dan gerst en tarwe 33 % van het extractgehalte van het stamwort overschrijdt, is het verplicht de gebruikte soort(en) graan in de aanduiding te vermelden. Het feit dat het bier **ongefilterd** is, staat eveneens op het etiket.

De tweede soort, **drank op basis van bier**, wordt in twee groepen verdeeld, namelijk **kvašený sladový nápoj** en **míchaný nápoj z piva** (gegiste moutdrank en met bier gemengde drank). De eerstgenoemde is in feite een **ale** in zijn oorspronkelijke betekenis, ongehoopt bier dus. Verder mag een gegiste moutdrank gearomatiseerd zijn. Tot de tweede genoemde groep behoort bijvoorbeeld een radler, bier gemengd met een frisdrank of een drankconcentraat.²⁹

²⁹ Besluit nr. **355/1997 Sb.**, afdeling 3, **artikel 11 en artikel 13**

Afbeelding 6: Tsjechisch wijnetiket



Wijn

In afbeelding 6 staat een etiket van een Tsjechische wijn. De verplichte aanduiding is hier ‘**jakostní víno**’ (kwaliteitswijn). In feite gaat het om een traditionele aanduiding, zoals beschreven in de Europese verordening 479/2008, die ook bepaald wordt door de wet op de wijnbouw en wijnproductie. Verder zijn mogelijke traditionele aanduidingen onder meer ‘**české zemské víno**’, ‘**moravské zemské víno**’ en **jakostní víno s přívlaskem** (Boheemse landwijn, Moravische landwijn, kwaliteitswijn met predicaat). Het bijvoeglijke naamwoord ‘**jakostní**’ hoeft niet vermeld te worden bij kwaliteitswijn met predicaat.

Kwaliteitswijn moet aan een reeks strenge eisen voldoen en wordt door een inspectie goedgekeurd. Deze wijn is verbonden aan het wijnbouwgebied. In Tsjechië gaat het om de wijnbouwgebieden Bohemen en Moravië. Kwaliteitswijn moet dus uit druiven vervaardigd zijn die uit hetzelfde wijnbouwgebied komen en daarnaast een suikergehalte van meer dan 15 kg suiker per 100 liter daaruit gemaakte most hebben. Aan de aanduiding ‘**jakostní víno**’ mag ‘**odručové**’ worden toegevoegd (Jakostní víno odrúčové – kwaliteitscépagewijn). Indien dit het geval is, moet er op het etiket de benaming van het druivenras(en) staan.³⁰

Kwaliteitswijn met predicaat is ook verbonden met het wijnbouwdeelgebied. Dat betekent dat de druiven uit hetzelfde deelgebied moeten komen. In Bohemen zijn er twee en in Moravië vier deelgebieden, namelijk Mělník, Litoměřice en Mikulov, Slovácko, Velké Pavlovice, Znojmo.³¹ Deze wijn wordt verdeeld in 7 soorten (predicaten) waarvan de naam tevens vermeld moet worden op het etiket. De soorten en de kenmerken waar ze onder meer aan moeten voldoen zijn als volgt:

³⁰ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 18**

³¹ Besluit nr. **254/2010 Sb.** Vyhláška, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, **artikel 18**

- a) **Kabinetní** (Kabinett wijn)
 - Niet minder dan 19 kg suiker in 100 l most
- b) **Pozdní zběr** (Late oogst)
 - Niet minder dan 21 kg suiker in 100 l most
- c) **Výběr z hroznů** (Selectie van druiventrossen)
 - Niet minder dan 24 kg suiker in 100 l most
- d) **Výběr z bobulí** (Selectie van druiven)
 - Niet minder dan 27 kg suiker in 100 l most
- e) **Výběr z cibéb** (Selectie van druiven aangetast door edele rotting)
 - Niet minder dan 32 g suiker in 100 l most
- f) **Ledové víno** (Ijswijn)
 - Oogst bij een temperatuur van - 7 °C en minder
 - Niet minder dan 27 kg suiker in 100 l most
- g) **Slámové víno** (strowijn)
 - Voor de vinificatie gedurende minimaal 3 maanden opgeslagen op stro of riet of opgehangen in een verluchte ruimte
 - o Niet minder dan 27 kg suiker per 100 l most
 - Indien het suikergehalte na 2 maanden al meer dan 32 kg suiker per 100 l most is, mag de vinificatie al beginnen.³²

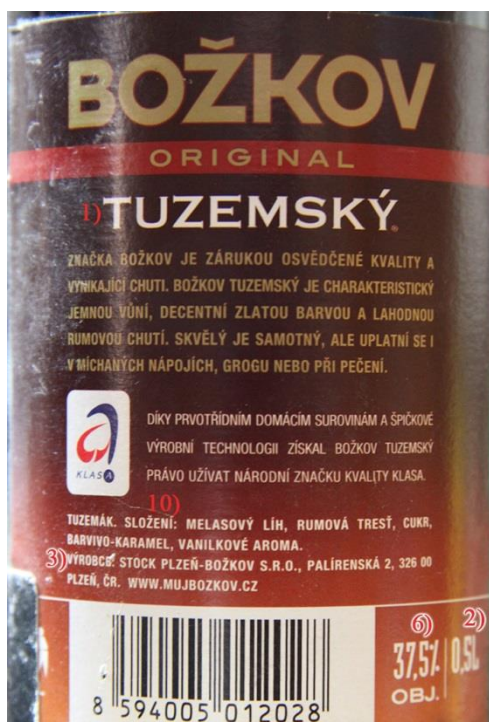
Landwijn moet vervaardigd zijn op het grondgebied van Tsjechië en uit de druiven die uitsluitend uit Bohemen (**Boheemse landwijn**) of Moravië (**Moravische landwijn**) komen. Het suikergehalte van de geoogste druiven mag niet minder dan 14 kg suiker per 100 l most zijn.³³

Verder worden de aanduidingen voor stille wijn volledig behandeld door de Europese verordeningen inzake wijn.

³² Besluit nr. **254/2010 Sb.** Vyhláška, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, **artikel 19**

³³ Besluit nr. **254/2010 Sb.** Vyhláška, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, **artikel 17**

Afbeelding 7: Etiket van Tsjechisch gedistilleerd



Gedistilleerd

In afbeelding 7 kunnen we een etiket zien van een typisch Tsjechisch product, binnenlandse rum (**tuzemský**).

Voor de gedistilleerde dranken die in Tsjechië verkocht worden zijn er naast de door de verordening 110/2008 gestelde aanduidingen tevens de aanduidingen **tuzemský**, **Zlatá voda**, **borovička průtahová**, **borovička kvasná**, **pálenka**, **ovocný průtahový destilát** (binnenlandse rum, Gouden water, borovička³⁴ vervaardigd door maceratie, borovička vervaardigd door distillatie van een gegist

beslag, vruchten-eau-de-vie, geist³⁵) en bijvoeglijke naamwoord **starý** (vieux). Deze zijn echter niet verplicht te vermelden, zoals dat bij bier wel het geval is.

De aanduiding '**tuzemský**' mag uitsluitend gebezigd worden voor een likeur die uit met water verdunde ethylalcohol, rumaroma's en karamel kleurstoffen gemaakt wordt. Eventuele toevoeging van suiker, vanille of vanilline is toegestaan. Het alcoholvolumegehalte mag niet onder 37,5 % dalen.³⁶ Deze wettelijke beschrijving weerspiegelt de feiten die ik in 2.6.2 Geschiedenis van gedistilleerd in Tsjechië heb vermeld.

Zlatá voda is een sterke drank van niet minder dan 38 % volume alcohol waaraan bladgoud is toegevoegd.

Borovička průtahová is een distillaat vervaardigd door de distillatie van de in

³⁴ **Borovička průtahová** is een product vervaardigd uit maceratie van delen van jeneverbroom, wettelijk alleen van jeneverbessen. Het bevat dan een olie daarvan (het is te vergelijken met jenever). **Borovička kvasná** is vervaardigd door natuurlijke gisting van jeneverbessen en vervolgens door de distillatie daarvan.

³⁵ Een soort vruchtenbrandewijn die echter vervaardigd is door maceratie van fruit en niet van distillatie van gegist fruit.

³⁶ Besluit nr. **355/1997 Sb.**, Afdeling 3, artikel 16, letter f; Bijlage nr. 9

verdunde ethylalcohol gemacereerde jeneverbessen. Aan dit product mag geen jeneverolie toegevoegd worden, maar wel karamelkleurstof. **Borovička kvasná** moet daarentegen bereid zijn door distillatie van een gegist beslag dat uit jeneverbessen bereid is. Jeneverolie wordt er uit gehaald en het op deze manier verkregen distillaat wordt gemengd met een ander distillaat, maar het totale gehalte alcohol moet ten minste voor 5 % afkomstig zijn van jeneverbessendistillaat. Beide producten mogen niet minder dan 37,5 % volume alcohol bevatten.³⁷

De aanduidingen ‘**pálenka**’ en ‘**ovocný průtahový destilát**’ zijn andere mogelijkheden om een product die aan de eisen van de punten 9 en 17 van de bijlage II van verordening 110/2008 voldoet een andere naam te geven, namelijk ‘ovocný destilát’ en ‘geist’ (in het Nederlands vruchten-eau-de-vie en geist). Deze maatregel werd hoogstwaarschijnlijk genomen, omdat de in de bovengenoemde verordening vertaalde begrippen niet overeenkwamen met de traditionele benamingen.

Ten slotte wordt een equivalent voor de Nederlandse ‘vieux’ in de Tsjechische wet ook gebezigd, namelijk ‘**Starý**’. Dit bijvoeglijke naamwoord is uitsluitend gereserveerd voor distillaten die ten minste een jaar hebben gerijpt voordat ze gebotteld werden.

2) **Nettohoeveelheid**

3) **Datum van minimale houdbaarheid**

Volgens de verordening 1169/2011 alleen bij bier vereist, namelijk bij producten met een alcoholvolumegehalte van minder dan 10 %.³⁸

4) **De naam of handelsnaam en het adres van de producent of naam, gemeente en lidstaat van de bottelaar bij wijn**

5) **Land en herkomst**

In Tsjechië worden **traditionele aanduidingen** gebruikt waarbij het door de nationale wetgeving verplicht is om de herkomst te vermelden op het etiket. Naast de door de Europese verordening vastgestelde vermelding zoals ‘**víno z České republiky**’ staat er bij **kwaliteitswijn** de naam van het wijnbouwgebied en bij de **kwaliteitswijn met predicaat** ook wijnbouwdeelgebied.³⁹ Deze twee bovengenoemde traditionele

³⁷ Besluit nr. **355/1997 Sb.**, Afdeling 3, artikel 16, letter d, e; Bijlage nr. 9

³⁸ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011**, bijlage X, lid 1, letter a

³⁹ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, artikel 18, lid 6, letter a en artikel 19, lid

aanduidingen hebben een classificering van de BOB. De in punt 1 genoemde traditionele aanduiding Boheemse/Moravische **landwijn** heeft een classificering van de BGA en de herkomst is al in de naam ingebouwd. Daarnaast zijn er 9 BGA's voor bier. De herkomst van alle negen is al aangeduid in de benaming. Bij de niet-BGA bieren staat het land van herkomst niet op het etiket.⁴⁰ In de categorie gedistilleerd is er maar één product met een geografische aanduiding, namelijk 'Karlovarská hořká' (bitter uit Karlovy Vary). Bij gedistilleerd hoeft het land van herkomst niet vermeld worden. Het is ook niet gebruikelijk.⁴¹

(Hierover volgt meer in 4. 3. 1 Bescherming van oorsprong en geografische aanduiding)

6) Alcoholgehalte.

7) Vermelding van stoffen die allergieën veroorzaken.

8) Suikergehalte

Naast de plicht, om op mousserende wijnen het suikergehalte te vermelden, die door de Europese wetgeving is opgelegd, moeten de producenten in Tsjechië bij kwaliteitswijn en kwaliteitswijn met predicaat ook het suikergehalte op het etiket zetten.⁴² Dit wordt verwezenlijkt op basis van de in verordening 607/2009 vastgestelde verbale aanduidingen in het Tsjechisch, namelijk suché, polosuché, polosladké of sladké (droog, halfdroog, halfzoet en zoet).⁴³ Over suikergehalte volgt meer in de volgende paragraaf 4.3 EU regelingen betreffende etikettering.

9) Registratienummer van de kwaliteit

Dit nummer wordt vereist bij kwaliteitswijn en kwaliteitswijn met predicaat door de wet op wijnbouw en wijnproductie die van toepassing is vanaf 28 mei 2004. Zoals we kunnen zien, is het nummer op het etiket van afbeelding 6 nergens te vinden. De legale

13, letter a

⁴⁰ Landbouw en plattelandsontwikkeling. **Database DOOR**. In: Europa.eu [online]2015[gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op:
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=

⁴¹ VERORDENING (EG) Nr. **110/2008** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 15 januari 2008, **Bijlage III**

⁴² Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 16, lid 3**

⁴³ VERORDENING (EG) Nr. **607/2009**, **Bijlage XIV**

reden hiervoor is mij niet bekend.

10) Lijst van ingrediënten

In Tsjechië is de vermelding van ingrediënten ook verplicht bij bier en gedistilleerd.⁴⁴ Maar deze verplichting geldt niet voor wijn, omdat het een product is dat uit één ingrediënt bestaat en omdat de naam gelijk is aan dit ingrediënt.⁴⁵

Overige (**niet-verplichte**) vermeldingen zijn onder meer als volgt:

11) Wijnogstjaar

12) Extractgehalte van het stamwort

Aangezien de verplichte vermelding van de groep van bier al het extractgehalte impliceert, is het niet verplicht om het exacte getal op het bieretiket te zetten. Als het wel het geval is, moet het in gehele getallen en procenten uitgedrukt worden of met woorden. Bij het bier op afbeelding 5 zou het dan zo zijn: **12%** of **dvanáctiprocentní**⁴⁶

13) Viničná trat' (Wijngaard)

Deze niet-verplichte vermelding staat op het etiket bij kwaliteitswijn en kwaliteitswijn met predicaat, indien ten minste 85 % van de druiven hieruit komen.⁴⁷

14) Vinařská obec (Wijnbouwgemeente)

Hetzelfde geldt voor de vermelding van de wijnbouwgemeente.⁴⁸ Deze mag daarnaast ook op het etiket van landwijn gebruikt worden, indien de druiven uit de eigen geregistreerde wijngaard komen.⁴⁹

15) Vinařská podoblast (Wijnbouwdeelgebied)

Het gaat om een niet-verplichte vermelding bij kwaliteitswijn. Onder voorwaarde dat

⁴⁴ Besluit nr. **113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, **artikel 8**

⁴⁵ Besluit nr. **113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, **artikel 8, lid 6, letter a, f**

⁴⁶ Besluit nr. **355/1997 Sb.**, Afdeling 3, **artikel 13, lid 2**

⁴⁷ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 18, lid 7, letter d en artikel 19, lid 14 letter d**

⁴⁸ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 18, lid 7, letter c en artikel 19, lid 14 letter c**

⁴⁹ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 17, lid 3, letter b**

ten minste 85 % van de druiven hieruit komen.⁵⁰

Punt 11 is door de Europese regeling beschreven. Zie meer in de volgende paragraaf 4.3 EU regelingen betreffende etikettering.

4.3 EU regelingen betreffende etikettering

Uit de vorige twee paragrafen blijkt dat de nationale wetgeving beperkt is wat de etikettering van alcoholische dranken betreft. Dat gebeurt ten gunste van harmonisatie binnen de Europese Economische Ruimte. Het belangrijkste besluit betreffende harmonisatie van etikettering en presentatie heeft op **14 december 2014** plaatsgevonden. Op dat moment werd **verordening 1129/2011** van toepassing, dit tot verontwaardiging van vele ondernemers en bedrijven. Het idee was het etiket in alle lidstaten overzichtelijker te maken met alle ‘benodigde’ informatie en daarbij de ruimte om consumenten te misleiden zoveel mogelijk te beperken, maar voor de producenten betekende dat een investering in nieuwe etikettenontwerpen of zelfs verpakkingen, aangezien de verordening meer informatie eist en de vermeldingen met grotere letter moeten worden geschreven. In het toepassingsgebied van deze verordening vallen alle voedingsmiddelen.

In paragraaf 4.1 en 4.2 heb ik op basis van afbeeldingen van etiketten op de gebruikte vermeldingen gewezen. Over de elementen die in de nationale wetgeving nader worden bepaald of als aanvullend opgelegd worden door de nationale wetgeving, heb ik meer gesproken en de aard ervan uitgelegd. De overige elementen die door de Europese verordening volledig of grotendeels worden behandeld, leg ik in deze paragraaf uit. Vervolgens knoop ik hierbij aan met een overzicht van beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen en geografische aanduidingen (cat. gedistilleerd) van beide landen.

Terwijl het bij etikettering van bier genoeg is om naast de nationale wetgeving de verordening 1129/2011 te volgen, moet er bij wijn tevens rekening gehouden worden

⁵⁰ Besluit nr. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství, **artikel 18, lid 7, letter b**

met de **VERORDENING (EG) Nr. 479/2008** (VAN DE RAAD van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt) en met de **VERORDENING (EG) Nr. 607/2009** (VAN DE COMMISSIE van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten).

In het kader van de eerstgenoemde verordening worden de regels voor de etikettering van wijn en voor BOB, BGA en traditionele aanduidingen vastgesteld. De tweede genoemde verordening stelt dan de bepalingen daarvoor vast.

Ook bij de etikettering van gedistilleerd moet men rekening houden met een andere verordening, hoofdzakelijk met **VERORDENING (EG) Nr. 110/2008** (VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken).

Wijncategorieën

- Verplicht om op wijnetiket te zetten
- Niet vereist bij wijn met BOB, BGA en TA
- Wijncategorieën zijn onder andere:
 - o Wijn
 - o Jonge, nog gistende wijn
 - o Likeurwijn
 - o Mousserende wijn
 - o Mousserende kwaliteitswijn
 - o Druivenmost
 - o Gedeeltelijk gegiste druivenmost⁵¹

⁵¹ VERORDENING (EG) Nr. **479/2008** VAN DE RAAD van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen

(EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de

Lijst van ingrediënten

- Niet verplicht voor dranken met alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %
- Verplicht dus voor alcoholarm en alcoholvrij bier.⁵²

Nettohoeveelheid

- Verplicht⁵³
- Bij vloeibare producten in liter, centiliter of milliliter.⁵⁴
- Met dit begrip wordt bij wijn en gedistilleerd de **nominale hoeveelheid** bedoeld.⁵⁵ Bij nominale hoeveelheden is het verpakkingsvolume in het interval van 0,1 t/m 1,5 of 2 l door de verordening beperkt, onder meer bij
 - o stille wijn tot: 100 – 187 – 250 – 375 – 500 – 750 – 1000 – 1500;
 - o mousserende wijn: 125 – 200 – 375 – 750 – 1500
 - o en gedistilleerde drank: 100 – 200 – 350 – 500 – 700 – 1000 – 1500 – 1750 – 2000 ml⁵⁶

Datum van minimale houdbaarheid

- Verplicht voor **bier**
- Niet verplicht voor wijn, likeurwijn, mousserende wijn, gearomatiseerde wijn, producten van de GN – code 2206 00 en voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 10 %.

Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999, **artikel 59, lid 1, letter a**

⁵² VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011, artikel 16, lid 4**

⁵³ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011, artikel 9, lid 1, letter e**

⁵⁴ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011, artikel 23, lid 1**

⁵⁵ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011, bijlage IX, lid 2**

⁵⁶ RICHTLIJN **2007/45/EG** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 5 september 2007

tot vaststelling van regels betreffende nominale hoeveelheden voor voorverpakte producten, tot intrekking van de Richtlijnen 75/106/EEG en 80/232/EEG van de Raad en tot wijziging van Richtlijn 76/211/EEG van de Raad, **artikel 3 en bijlage**

- Datum of verwijzing naar de datum wordt voorafgegaan door de woorden ‘**ten minste houdbaar tot (einde)**’ [minimální tvanlivost do (konce)]
- In een duidelijke vorm wordt dag, maand en vervolgens jaar vermeld.
- Bij bier met een houdbaarheid tot 3 maanden is het genoeg om alleen dag en maand te vermelden
- en bij bier met houdbaarheid van 3 t/m 18 maanden alleen maand en jaar te vermelden.⁵⁷

De naam of handelsnaam en het adres van de producent

- Verplicht bij bier en gedistilleerd⁵⁸
- Verplicht bij mousserende producten⁵⁹

Naam, gemeente en lidstaat van bottelaar

- Verplicht bij stille wijn⁶⁰

Alcoholgehalte

- Verplicht voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %
- In feite gaat het om een ‘**effectief alcoholvolumegehalte**’⁶¹.
- Het ‘*wordt aangegeven door een cijfer met **ten hoogste één decimaal**. Het wordt gevolgd door het symbool „% vol.” en kan worden voorafgegaan door het woord „alcohol” of door de afkorting „alc.”*’⁶² In Tsjechië

⁵⁷ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011**, bijlage X, lid 1

⁵⁸ VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011**, artikel 9, lid 1, letter h

⁵⁹ VERORDENING (EG) Nr. **479/2008**, artikel 59, lid 1, letter e

⁶⁰ VERORDENING (EG) Nr. **607/2009**, artikel 56, lid 1, letter f en lid 2

VERORDENING (EG) Nr. **479/2008**, artikel 59, lid 1, letter e

⁶¹ het aantal volume-eenheden zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C, in 100 volume-eenheden van het betrokken product bij die temperatuur.

⁶² Citaat uit: VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011**, bijlage XII

tevens ‘% obj.’ of ‘objemových’ en ‘alkohol’ of ‘alk.’.⁶³

- In het geval van wijn is het een beetje anders: ‘*Het effectieve alcoholgehalte wordt vermeld per alcoholvolumepercent of half alcoholvolume-percent en gevolgd door „% vol” en kan worden voorafgegaan door de woorden „effectief alcoholgehalte” of „effectieve alcohol” of door de afkorting „alc.”.*’⁶⁴ In het Tsjechisch ‘% vol’ en ‘skutečný obsah alkoholu’ of ‘skutečný alkohol’

Vermelding van stoffen die allergieën veroorzaken

- Verplicht
- In het geval van bier gaat het om **glutenbevattende granen**
- Bij wijn om **sulfieten**.⁶⁵
- Deze dienen opgenomen te worden in de lijst van ingrediënten en door middel van een ander lettertype, stijl of achtergrond benadrukt te worden.
- Indien er geen lijst op het etiket staat, zoals bij wijn, wordt het op zo een manier aangeduid: ‘**bevat sulfieten**’ (**obsahuje sulfidy**).⁶⁶

Suikergehalte

- Verplicht bij mousserende wijn⁶⁷
- Bij stille wijn facultatief, indien de nationale wetgeving anders bepaalt, zoals in Tsjechië. Dit wordt verwezenlijkt door verbale aanduiding als volgt:

a) ‘**Droog**, als het suikergehalte niet hoger is dan:

— 4 gram per liter; of

⁶³ Besluit nr. 355/1997 Sb., Afdeling 3, artikel 13, lid 1, letter b

⁶⁴ Citaat uit: VERORDENING (EG) Nr. 607/2009, artikel 54, lid 1

⁶⁵ VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011, bijlage II

⁶⁶ VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011, artikel 21, lid 1

⁶⁷ VERORDENING (EG) Nr. 479/2008, artikel 59, lid 1, letter g

— 9 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het gehalte aan suikerresidu.

b) Halfdroog, als het suikergehalte hoger is dan de genoemde maxima, maar niet hoger dan:

— 12 gram per liter, of

— 18 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het gehalte aan suikerresidu.

c) Halfzoet, als het suikergehalte hoger is dan de genoemde maxima, maar niet hoger dan 45 gram per liter.

d) Zoet, Als het suikergehalte minstens 45 gram per liter bedraagt.⁶⁸

Wijnoogstjaar

- Niet verplicht⁶⁹
- Indien het op het etiket verschijnt, moet ten minste 85 % van de geoogste druiven in dat wijnoogstjaar geoogst zijn.⁷⁰
- Wijnoogstjaar (2009) eindigt in feite in februari van het volgende kalenderjaar (2010). Dat is het moment waarop bijvoorbeeld de ijswijnen worden geoogst.⁷¹

Partijnummer

- Verplicht bij wijn om de traceerbaarheid van een bepaalde batch van een bepaald product te verzekeren
- Omgeschreven door de **RICHTLIJN (89/ 396 /EEG) VAN DE RAAD** van

⁶⁸ Citaat uit: VERORDENING (EG) Nr. 607/2009, Bijlage XIV

⁶⁹ VERORDENING (EG) Nr. 479/2008, artikel 60, lid 1, letter a

⁷⁰ VERORDENING (EG) Nr. 607/2009, artikel 61, lid 1

⁷¹ VERORDENING (EG) Nr. 607/2009, artikel 61, lid 2

14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren

4. 3. 1 Bescherming van oorsprong en geografische aanduiding

Bier

De in deze scriptie behandelde categorie, bier, mag samen met andere landbouwproducten en voedingsmiddelen de zogenoemde **beschermde oorsprongsbenaming (BOB)** of **beschermde geografische aanduiding (BGA)** op het etiket dragen. Dit geldt echter niet voor wijn en gedistilleerd.

Beschermde oorsprongsbenaming wordt verleend aan producten die uit een bepaalde plaats, regio of land komen. De kwaliteit van zo een product moet beïnvloed zijn door de natuurlijke en menselijke omgeving. Met andere woorden zijn de eigenschappen hiervan verbonden aan een bepaalde regio en een groep mensen. Alle drie de productiefases – a) de productie, b) de verwerking en c) de bereiding - van een dergelijk product moeten ook binnen een bepaald gebied plaatsvinden. Voor een bier kan men over ingrediënten en het gehele productieproces spreken dat in een vastgesteld gebied plaatsvindt.

Beschermde geografische aanduiding wordt verleend aan producten die hun reputatie of een bijzondere eigenschap te danken hebben aan het geografische gebied waar ze vandaan komen. Dit product dient in dat gebied slechts geproduceerd of verwerkt of bereid te zijn.

De binding aan een bepaald geografisch gebied is dus sterker bij de beschermde oorsprongsbenaming. Daarom kan ik ook constateren dat deze tevens meer prestigieus is, omdat het meer voorwaarden vraagt. De beschermde geografische aanduiding vereist slechts dat de faam (bekendheid) die een bepaald product geniet, verbonden moet zijn aan dit gebied waar één van de productiefases plaatsvindt.

Bieren die deze aanduiding dragen:

- Tsjechië (9): De meest gebruikte – *České pivo* (Tsjechisch bier) en de overige

Černá Hora, Březnický ležák, Brněnské ofwel Starobrněnské pivo, Znojemské pivo, Chodské pivo, Budějovické pivo, Budějovický měšťanský var, Českobudějovické pivo zijn allemaal BGA.

- Nederland (0):⁷²

Afbeelding 8: Van links, beschermde geografische aanduiding, beschermde oorsprongsbenaming



Bron: Rijksoverheid.nl

Wijn

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen voor wijn worden door een andere verordening behandeld en hebben specifieke eisen die op maat zijn gemaakt voor dit product, maar de aard daarvan is gelijksoortig aan de in de vorige alinea's vermelde BOB en BGA.

Eén element van de **oorsprongsbenaming** verwijst naar een regio, bepaald eplaats of in bijzondere gevallen ook naar een land. Het wordt aan een product verleend dat daar werd geproduceerd en waarvan de eigenschappen en kwaliteit bepaald zijn door het milieu en menselijke omgeving. De gebruikte druiven dienen uitsluitend uit dat gebied en van de plant *Vitis vitifera* L. te komen.

De geografische aanduiding verwijst tevens naar een regio, bepaalde plaats of uitzonderlijk ook naar een land. Producten die deze aanduiding dragen moeten ten minste een reputatie hebben die verbonden is aan dat bepaalde geografische gebied waar het geproduceerd is en het moet uit druiven bestaan die ten minste voor 85 % in dat

⁷² Landbouw en plattelandsontwikkeling. **Database DOOR**. In: Europa.eu [online]2015[gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op:
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=

gebied verbouwd worden. De druiven moeten geogst zijn van de plant *Vitis vitifera* L. of van een hybride van deze plant en een andere soort van het geslacht *Vitis*.

Wijnen die deze aanduiding dragen:

- Tsjechië (24): 2 BGA onder andere *landwijn* en 22 BOB onder andere *kwaliteitswijn*, *wijn met predicaat* en *burčák* (gedeeltelijk gegiste druivenmost).
- Nederland (1): *Landwijn*⁷³

Gedistilleerd

Voor de categorie gedistilleerd bestaat er alleen een geografische aanduiding en de beschrijving daarvan is veel simpeler. Het identificeert een bepaald gedistilleerd als een product dat uit een bepaalde plaats, regio of land komt. Een dergelijk product mag een geografische aanduiding dragen, indien ten minste de naam, kwaliteit of een ander eigenschap verbonden is aan dat bepaalde geografische gebied.⁷⁴

Gedistilleerde dranken die deze aanduiding dragen:

- Tsjechië (1): *Karlovarská Hořká* (Bitter uit Karlovy Vary)
- Nederland (5): *Jenever*, *Graanjenever*, *Jonge jenever*, *Oude jenever*, *Vruchtenjenever*⁷⁵

⁷³ VERORDENING (EG) Nr. **607/2009**, **Bijlage XII**

⁷⁴ Úřad průmyslového vlastnictví. **Označení původu a zeměpisná označení Společenství**. In: upv.cz [online]17-09-2014[gebruikt op 23-03-2015] beschikbaar op: <http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>

⁷⁵ VERORDENING (EG) Nr. **110/2008** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1576/89 van de Raad, **Bijlage III**

4.4 Conclusie

In de vorige stukken ben ik erachter gekomen dat de etiketteringseisen in beide landen bijna geheel op Europees niveau geregeld worden. Dit is voor de hand liggend aangezien wij in een gemeenschappelijke economische ruimte leven en de producten op allerlei plaatsen terecht kunnen komen. De informatie die op de verpakking van deze producten staan moeten voor de consument te begrijpen zijn. Dat wil zeggen dat ze niet alleen in zijn taal moeten staan, maar ze moeten ook bepaalde traditionele vermeldingen respecteren. Deze vermeldingen, vooral gereserveerde aanduidingen, vertegenwoordigen zowel namen die een sterk verband hebben met een bepaald product in dat land, zoals oud bruin voor Nederland en tuzemský voor Tsjechië, als voortvloeijsels van de lokale wetgevingsterminologie, zoals korenwijn en výčepní pivo. De genoemde vermeldingen worden door de nationale wetgeving bepaald, vaak in verband met de Europese wetgeving, zoals het voor de traditionele aanduidingen van wijn geldt. De landen zelf stellen vaak ook strengere eisen. De Europese wetgeving biedt dus een bepaalde vrijheid die toestaat dat de vermeldingen op de etiketten toch van land tot land verschillen en dat was vooral de kern van mijn vergelijking.

Hoewel een groot aantal wetten afgeschaft werd met of vlak na het in werking treden van verordening 1169/2011 aan het eind van het vorige jaar, waren de bronnen voor mijn vergelijking toch goed bruikbaar. De hoeveelheid gereserveerde aanduidingen en de wijze waarop de nationale wetgevingen daarmee omgaan verschilt aanzienlijk. Enkele redenen daarvoor zijn mogelijk in het eerste hoofdstuk te vinden. Zo is het voor de hand liggend dat er in Nederland geen speciale wetten betreffende wijnbouw en wijnproductie bestaan, aangezien het een te kleine sector is die pas onlangs begon te herontwikkelen. Ook wordt er in de Tsjechische wetgeving veel meer aandacht geschonken aan etikettering van bier dan in Nederland. Het bepaalt niet alleen aanduidingen, maar ook andere vermeldingen, zoals graad Plato, ingrediëntenlijst en gebruikte productietechnologieën. Bij gedistilleerd is dat niet het geval. De belangen om voor dit type product aanvullende eisen te stellen zijn in beide landen niet zo sterk. Het wordt namelijk vooral geregeld door de Europese verordening, zoals ook gereserveerde en geografisch verbonden aanduidingen. Aangezien de productie van gedistilleerd op een industrieel proces lijkt en de ontwikkeling in de geschiedenis vaak niet met één plaats verbonden was, kan de afhankelijkheid van een dergelijk product van een bepaald

gebied niet sterk zijn en kunnen de verschillende benamingen in allerlei landen equivalenten in de eigen taal hebben voor hetzelfde type product en daarom kan het makkelijk op een internationaal niveau geregeld worden (whisky is in feite gerijpte moutwijn, korrewijn zonder jeneversmaak is hetzelfde als wodka en borovička průtahová is een Tsjechische variant van Jenever).

Naast de aanduiding, die de belangrijkste vermelding is op het etiket, worden er in Tsjechië andere vermeldingen door de wetgeving behandeld. Bij wijn die traditionele aanduidingen draagt is dat een registratienummer van de kwaliteit en een meer specifieke herkomst. Verder legt de Tsjechische wet bij deze wijnen op het suikergehalte te vermelden krachtens de Europese regels. Het is in Tsjechië tevens verplicht om een lijst van ingrediënten te vermelden op het bieretiket wat van de EU niet hoeft. Ten slotte mag in Tsjechië het extractgehalte staan op het bieretiket. Dat dient uitsluitend in procenten uitgedrukt te worden. Het klinkt raar dat het niet ook in graden Plato mag, aangezien het in de volksmond en de meeste landen officieel ook op zo een manier wordt gehanteerd. Er wordt zelfs in de wet geïmpliceerd dat deze hetzelfde zijn. Aan de andere kant begrijp ik wel de bedoeling om verwarring te voorkomen door maar één eenheid te gebruiken. Na het opheffen van de bierverordening per 1 januari 2015 in Nederland is de vermelding van het extractgehalte niet meer wettelijk bepaald en beschouwt de Europese Unie het alcoholgehalte als belangrijker. In werkelijkheid heeft het alcoholgehalte weinig te maken met de kwaliteit van natuurlijk gegiste dranken. Bij wijn is het restsuikergehalte, en bij bier het extractgehalte van het stamwort of restextractgehalte, belangrijk om de eigenschappen van de drank te duiden.

Er zijn zowel in de wetgeving van beide landen als in de Europese wetgeving veel compromissen te vinden. Zo kan bier een groot aantal surrogaten bevatten en een gedistilleerde drank kan een industriële menging van zuiver alcohol en water met aroma-, smaak-, geur- en kleurstoffen zijn.

Daarnaast heb ik ook kort over de beschermde aanduidingen gesproken, namelijk over de beschermde geografische aanduiding en de beschermde oorsprongsbenaming, traditionele aanduidingen en geografische aanduidingen. Deze zijn geheel door de EU geregeld. De eerste twee genoemde hebben ook betrekking tot bier. Het is interessant dat bier in dit geval valt onder landbouwproducten, zoals kaas en brood, maar ook kurk en hooi. Dit komt overeen met de historische feiten dat bier al tienduizend jaar geleden het belangrijkste voedingsmiddel en later in de middeleeuwen naast brood een

belangrijk voedingsmiddel was. Wijn is in alle wetgevingen een categorie op zichzelf die eigen op maat gemaakte wetten vraagt. Wijn heeft tevens beschermde geografische aanduidingen en beschermde oorsprongsbenamingen. De aanduidingen en benamingen kunnen daarnaast als een traditionele aanduiding beschouwd worden bij wijn en daarom mag de vermelding dat het om BOB en BGA gaat, weggelaten worden. Ook de categorie gedistilleerd beschikt over een eigen soort beschermde aanduidingen, namelijk geografische aanduidingen. Het is duidelijk dat voor deze categorie alleen de geografische aanduiding bestemd is die minder verbondenheid aan een bepaald gebied vraagt. In het eerste hoofdstuk heb ik vermeld dat de ontwikkeling van gedistilleerd later begon dan van natuurlijk gegiste dranken, omdat het een bepaald technologisch en wetenschappelijk niveau vereist en dat de verspreiding daarvan min of meer ongeacht de staatsgrenzen plaatsvond. Er kunnen wel bepaalde varianten zijn ontstaan op een bepaald gebied waar het ook bekend is, maar het kan niet geheel zijn oorsprong daar hebben. Door de mate van industrialisatie van het productieproces kan er tevens weinig sprake zijn van invloed van de natuur en het landschap op eigenschappen van een dergelijke drank, bijvoorbeeld door het verbouwen van ingrediënten op een bepaalde plaats. Zo kan in Tsjechië makkelijk jenever gestookt worden met dezelfde eigenschappen, maar het zou niet jenever mogen heten en het zou hier misschien weinig succes hebben, omdat dit product faam geniet in Nederland, België en een deel van Noord-Frankrijk.⁷⁶

Wetgeving betreffende bier in Tsjechië is niet alleen omvangrijker maar gaat ook verder in de onderscheiding van verschillende bieren. Vanwege de grotere vraag naar bier, in de overgrote meerderheid naar pilsener, is het ook bij de etikettering nodig om bieren te onderscheiden, zodat de consument zich kan oriënteren in het grote aanbod van pilsenertype bieren doordat hij uit de aanduiding onder andere de kleur, benaderend of exacte extractgehalte en wijze van gisting herkent. Dat gebeurt in Nederland echter niet op zo een precieze wijze en misschien is het door de grote internationale bierbrouwerijen ook niet gewenst.

Het is verrassend dat de Tsjechische wetgeving zoveel begrippen door elkaar gebruikt en ze andere betekenissen dan in de praktijk gebruikt worden, geeft. Het kan de

⁷⁶ **VERORDENING (EG) Nr. 110/2008** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1576/89 van de Raad, **Bijlage III**

bedoeling om de consument te informeren, belemmeren. Zo zijn de begrippen voor de wet gelijkgesteld, zoals tapbier en lager, die voor de toepassing van de wet aanduidingen zijn van het extractgehalte, wat met de werkelijkheid helemaal niet overeenkomt. De Nederlandse wetgeving doet iets soortgelijks met de gereserveerde aanduidingen. Bock is ook bepaald door het extractgehalte van het stamwort en pils en oud bruin, zoals bij de Tsjechische groep porter, daarnaast nog door de kleur. Deze zijn niet in strijd met de praktijk, maar de omschrijvingen zijn enigszins vaag en dat geeft de vrijheid om met andere kwaliteitseigenschappen te spelen. Hier gaat het echter niet om een verplichte aanduiding die dient vermeld te worden, indien een bier aan de definitie daarvan voldoet, zoals in Tsjechië. De plicht gaat de omgekeerde weg. Indien de aanduiding op het etiket staat, moet het product aan de gestelde eisen voldoen.

Aan het feit dat de ondergisting niet op het bieretiket hoeft te staan, is te zien dat de wet in Tsjechië ontworpen was voor pilsenertype bieren die de norm zijn. Zo is het in Nederland niet. In beide landen is wel het gehopte bier, dat gemaakt is van gerst- of tarwemout, de norm. In Tsjechië mag bier wel uit andere granen worden vervaardigd, maar het moet in de aanduiding vermeld zijn. In Nederland mag een dergelijk product niet de aanduiding bier dragen. Dat is dus een grote stap vanaf de tijd waarin bieren nog ongehopt waren. Heden ten dage wordt ook menige ale gehopt en dat wil zeggen dat er geen woord meer bestaat, dat ongehopt bier aanduidt.

De grens in welke mate het hoofdbestanddeel van bier, mout dus, vervangen mag worden door surrogaten, ligt in beide landen dichtbij. In Tsjechië mogen de surrogaten 33 % en in Nederland 40 % van het extractgehalte van het stamwort vertegenwoordigen.

Interessant zijn ook de verschillen tussen de alcoholvrije bieren in beide landen. Terwijl in Nederland het maximaal slechts 0,1 % volume alcohol mag bevatten, mag het alcoholgehalte in alcoholvrij bier in Tsjechië tot 0,5 % oplopen.

De verschillende aard van wijn in vergelijking met bier en gedistilleerd die ik in het eerste hoofdstuk heb beschreven is ook goed te zien in de wetgeving. Het feit dat er in Nederland wetgeving mist die wijn behandelt en zijn vertrouwen volledig in de Europese wetgeving legt, is niet verrassend. In Tsjechië zijn er wel wetten daarvoor, maar ze zijn volledig geharmoniseerd met de Europese verordeningen. Het is volgens mij voor de hand liggend dat de wijnbouw en wijnproductie op een internationaal niveau wordt geregeld, aangezien wijn al in de Romeinse tijden en in de middeleeuwen een internationaal product was waarvan het kwaliteitsideaal overal gelijk werd gezien.

Dat is bijvoorbeeld te zien aan de verschillende traditionele aanduidingen in Tsjechië, die in feite vanaf (tafel)wijn via landwijn tot kwaliteitswijn en wijn met predicaat kwaliteit van een bepaald wijn aanduiden. Dergelijke aanduidingen van kwaliteit blijken daarentegen niet mogelijk te zijn bij bier, omdat het in zoveel varianten bestaat.

De traditionele aanduidingen van de EU voor wijn kunnen vergeleken worden met de Nederlandse gereserveerde aanduidingen die ik voor de categorie bier en gedistilleerd besproken heb. De voorwaarden voor de producten met traditionele aanduidingen zijn echter strenger en veel uitgebreider. De Tsjechische ‘zemské víno’ en de Nederlandse ‘landwijn’ stammen van de Franse ‘vin de pays’ af en de Tsjechische ‘jakostní víno’ en ‘(jakostní) víno s přívlastkem’ vinden hun oorsprong in de Duitse ‘Qualitätswein’ en ‘Qualitätswein mit Prädikat’. Er wordt verder nog in Oostenrijk, Zwitserland en Slowakije gebruik gemaakt van deze classificering.

In beide landen wordt de categorie gedistilleerd in dezelfde mate behandeld door de nationale wetgeving. Er zijn zowel in Tsjechië als in Nederland een aantal gereserveerde aanduidingen geteld die niet verplicht zijn om te vermelden, maar indien dit het geval is, moeten ze aan een reeks voorwaarden voldoen. Het enige verschil is dat de Nederlandse wetgeving verschillende soorten hanteert en dat het er meer oog op heeft van welke grondstoffen het ethanol komt.

Ondanks het bovengenoemde zijn er twee equivalente begrippen betreffende gedistilleerd, namelijk ‘vieux’ tegenover ‘starý’ en ‘borovička průtahová’ tegenover ‘jenever’. De laatstgenoemde wordt echter niet meer behandeld door de nationale wetgeving. Op de gelijkenissen van deze twee in de praktijk heb ik in 1) gewezen. Aan de andere kant zijn de begrippen ‘vieux’ en ‘starý’ alleen ogenschijnlijk equivalent, omdat het juridisch om verschillende termen gaat. Onder de benaming ‘starý’ wordt in Tsjechië elk gedistilleerd begrepen die ten minste één jaar heeft gerijpt, terwijl ‘vieux’, zoals beschreven in de Nederlandse wetgeving, eerder een sterk distillaat aanduidt die cognac dient te imiteren door het toevoegen van aroma-, smaak en kleurstoffen en helemaal niet gerijpt hoeft te zijn.

5 Codes van alcoholproducenten

Hoewel er op een gezonde markt meerdere producenten met elkaar concurreren, en daardoor hun producten en technologieën kunnen ontwikkelen, hebben ze een reeks gemeenschappelijke belangen. Als gescheiden spelers op de markt hebben ze namelijk een zwakke onderhandelingspositie. Dat leidt tot het ontstaan van verenigingen om samenwerkend sterker te kunnen handelen. In dit hoofdstuk bespreek ik kort de samenwerkingsverbanden van de alcoholproducenten in Tsjechië en Nederland. Ik zal vooral vergelijken waarmee de grootste verenigingen zich bezighouden, wat hun taak is en of ze aanvullende eisen aan hun leden opleggen, zoals door middel van een code. Ten slotte ga ik in op de verbonden op het internationale niveau.

5.1 Vakverbonden in Tsjechië

Biersector

Er bestaan twee belangrijke verenigingen in de biersector, namelijk **Český svaz pivovarů a sladoven** (Tsjechische vakverbond van brouwerijen en mouterijen) hierna ČSPS (of vakverbond) en **Českomoravský svaz minipivovarů** (Boheems-Moravische vakverbond van minibrouwerijen) hierna ČMSM.

De ČSPS verbindt vooral de grote, industriële brouwerijen. De grootste brouwerijen in Tsjechië, zoals Plzeňský prazdroj, a.s., Budějovický Budvar, n.p., Heineken Česká republika, a.s., Pivovary Staropramen, s r.o. en Pivovar Svijany, a.s., zijn hier lid van en vertegenwoordigen een meerderheid van de bierproductie in Tsjechië. Een aantal minibrouwerijen neemt hier echter ook aan deel. Dit vakverbond telt in totaal 23 leden die bier produceren waarvan 19 leden grote bierconcerns zijn.¹

¹ Český svaz pivovarů a sladoven. *Seznam členů*. In: ceske-pivo.cz [online]2015[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.ceske-pivo.cz/o-csps/seznam-clenu>

Pividky. *Pivní mapa a seznam pivovarů ČR*. In: Pividky.cz [online]15-03-2015[gebruikt op 04-04-2015]

Dit vakverbond zorgt voor contacten met de wetgevende macht, behartigt de belangen van zijn leden en vertegenwoordigt zijn leden op internationaal niveau. De ČSPS verstrekt informatie en geeft advies. Door het adapteren en aannemen van de ethische code in 2005 en de code betreffende zorg voor bier in de horeca, wordt onder andere ervoor gezorgd dat de goede naam van de bierindustrie niet bezoedeld raakt. De ethische code is in feite een reclamecode, die zegt wat in de alcoholreclame al te ver gaat. Verder laat de ČSPS vaak wetenschappelijk en statistisch onderzoek in opdracht doen op het gebied van mouten, bierbrouwen en de biermarkt en werkt nauw samen met vakscholen. Ten slotte verzorgt het vakverbond vele trainingen op het vakgebied.²

De ČMSM beschermt daarentegen alleen de zogenoemde minibrouwerijen, brouwerijen met een productie van minder dan 10.000 hl bier per jaar (in Nederland wordt het begrip microbrouwerij gebruikt, die uit Engeland afkomstig is en meestal een brouwerij met een productie van minder dan 5.000 hl/jaar aanduidt³). Op het grondgebied van Tsjechië zijn er meer dan 200 minibrouwerijen actief⁴, 75 hiervan hebben zich aangesloten bij de ČMSM.⁵ Gezien de dynamiek die in deze sector heerst, is het bijna onmogelijk om het aandeel van de minibrouwerijen aan de bierproductie in te schatten.

Een verbond dat de belangen behartigt is voor de minibrouwerijen noodzakelijk, omdat ze anders helemaal niet zichtbaar zouden zijn. De ČMSM houdt zich ook bezig met lobbyen en marktanalyses, maar daarnaast helpt de ČMSM brouwers met zaken die de grote brouwerijen zelf kunnen oplossen, bijvoorbeeld om geschoolde arbeidskracht te vinden en grondstoffen voordelig aan te kopen. Daarnaast geeft de ČMSM advies op het gebied van brouwtechnologie.

Het vakverbond heeft geen ethische of een andere code aangenomen.

beschikbaar op: <http://www.pividky.cz/mapa.php>

² Český svaz pivovarů a sladoven. **Stanovy**. In: ceske-pivo.cz [DOC bestand] 2015 [gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.ceske-pivo.cz/o-csps/stanovy>

³ Wikipedia. **Microbrouwerij**. In: nl.wikipedia.org [online]09-03-2014[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/microbrouwerij>

⁴ Pividky. **Pivní mapa a seznam pivovarů ČR**. In: Pividky.cz [online]15-03-2015[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.pividky.cz/mapa.php>

⁵ Českomoravský svaz minipivovarů. **Naši členové**. In: minipivo.cz [online]2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.minipivo.cz/www/cz/nasi-clenove/>

Wijnsector

Op dit gebied zijn drie grote associaties actief in Tsjechië. **Svaz vinařů České republiky** (Vakverbond van wijngaardeniers van Tsjechië) hierna SV ČR, **Vinařská asociace** (Wijngaardeniers associatie) hierna VA en **MORAVÍN** (Vakverbond van Moravische wijngaardeniers)

De **SV ČR** is een vereniging van zowel kleine als grote subjecten en de hoofdtaak hiervan is invloed uitoefenen op het scheppen van de wet betreffende wijnbouw, het behartigen van de belangen van zijn leden in de Europese Unie en het leggen van contacten met vakverbonden, vooral in de buurlanden. De SV ČR neemt beslissingen en zoekt oplossingen voor politieke, economische of vak-gerelateerde kwesties. Verder houdt de SV ČR zich met duurzame en milieuvriendelijke wijnbouw en wijnproductie bezig en met het vermarkten van wijnproducten.⁶

De **VA** ontstond uit een initiatief van vooral kleine wijngaardeniers die zich richten op het ontwikkelen van de wijncultuur en niet op winst. De voornaamste taak van de VA ligt in het hervormen van onlogische wetten en paskwilen en het beïnvloeden van de nationale wetten betreffende wijn die nog in het wetgevende proces zijn.⁷

Ten slotte vertegenwoordigt **MORAVÍN**, zowel in binnen- als buitenland, vooral wijngaardeniers en wijnproducenten van het grootste wijngedebied Moravië. Volgens hun website zijn ze het grootste vakverbond op het gebied van wijn in Tsjechië en houden ze zich met het verzamelen van kennis en expertise bezig. MORAVÍN geeft hun leden advies betreffende organisatorische zaken, economische zaken en ook juridisch advies en bovendien zorgt het voor historische voorwerpen, gereedschappen en monumenten met betrekking tot wijn en helpt het musea.⁸

Deze drie vakverbonden leggen hun leden geen ethische code of andere code op.

⁶ Svaz vinařů České republiky. **Stanovy**. In: svcr.cz [PDF]24-05-2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.svcr.cz/stanovy-svazu-vinaru-ceske-republiky-o-s>

⁷ Vinařská asociace ČR. **Naše stanovy**. In: vinarskaasociace.cz [online]30-03-2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.vinarskaasociace.cz/asociace/1-Nase-Stanovy>

⁸ MORAVÍN. **Stanovy**. In: moravin.eu [PDF]23-08-2010[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.moravin.eu/images/dokumenty/stanovy.pdf>

Sector gedistilleerd

In deze sector omvat **Unie výrobců a dovozců lihovin** (Unie van producenten en invoerders van sterke dranken) meer dan 80 % van de markt in Tsjechië. Het is namelijk een initiatief van de 15 grootste distilleerderijen en likeurfabrikanten. Dit vakverbond treedt vooral op in kwesties van wetgeving en maatschappelijke verantwoordelijkheid.⁹ De unie behartigt de gemeenschappelijke belangen tegenover lokale en buitenlandse subjecten, zoals overheden en media. In het statuut van de unie staat dat de unie ook conferenties, seminars en vergaderingen organiseert, hoofdzakelijk om informatie en kennis uit te kunnen wisselen. Daarnaast propageert de unie ethiek in de marketing van producten en verantwoord alcoholgebruik door middel van zijn platform 'Forum PSR' (Pij s rozumem - drink verstandig). In het kader van het Forum PSR wordt ervoor gezorgd dat de door het Europese forum voor verantwoord alcoholgebruik (EFRD) voorgestelde ethische code (Reclamecode) ook door andere verenigingen in Tsjechië wordt aangenomen. Deze code werd door de UVDL in 2005 aangenomen.¹⁰ Het EFRD heet heden ten dage na de fusie met de CEPS (European Spirits Organisation) Spirits EUROPE.

Een ander belangrijk vakverbond is **Unie destilátérů** (Unie van distilleerderijen). In het kader hiervan worden alleen distilleerderijen verenigd die vruchten distilleren. Haar activiteiten bestaan uit het vertegenwoordigen van haar leden en het behartigen van hun belangen, ze verleent verschillende betaalde diensten en houdt zich bezig met redactionele en uitgeefactiviteiten. Deze unie heeft officieel geen ethische of andere code geaccepteerd.¹¹

⁹ Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky. **Poslání unie**. In: uvdل.cz [online]2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.uvdل.cz/>

¹⁰ Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky. **Stanovy**. In: uvdل.cz [online]14-12-2010[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: http://www.uvdل.cz/data/pdf/upravene_stanovy.pdf

¹¹ Unie destilátérů. **Stanovy**. In: unie-destilateru.cz [online]13-05-2010[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.unie-destilateru.cz/podsekce-legislativa-stanovy.html>

5.2 Vakverbonden in Nederland

Biersector

In Nederland zijn er twee overkoepelende organisaties van brouwers, namelijk **Nederlandse Brouwers** en **Klein Brouwerij Collectief** (KBC). De eerstgenoemde is een vereniging van de acht grootste in Nederland gevestigde brouwerijbedrijven die tezamen meer dan 95 % van de Nederlandse biermarkt beheersen. De tweede genoemde bestaat uit ruim 100 microbrouwerijen. Nederlandse Brouwers vermeldt dat er in Nederland meer dan 120 microbrouwerijen actief zijn.¹²

Nederlandse Brouwers houdt zich vooral bezig met het informeren en lobbyen in politieke kringen, zowel in Nederland als in de EU. Daarnaast wordt verantwoorde bierproductie, zoals duurzame technologieën, en verantwoorde bierconsumptie als belangrijk beschouwd. Deze activiteiten zijn vooral gericht op het geven van voldoende voorlichting aan het publiek en het creëren van een brede portfolio van producten met het oog op alcoholvrij en alcoholarm bier. Daarnaast wordt informatie over verantwoorde bierconsumptie via internet beschikbaar gesteld door Nederlandse Brouwers. Ook werd de Reclamecode voor Alcoholhoudende Dranken (RvA) aangenomen. Deze reclamecode wordt vandaag de dag door de Stichting Verantwoorde Alcoholgebruik (STIVA) opgesteld. Daarnaast houdt Nederlandse Brouwers zich aan een hygiëncode (HACCP code) om te waarborgen dat de grondstoffen en het bier zelf aan de geldende normen voor voedselveiligheid voldoen.¹³

Met betrekking tot het ledenaantal is de **KBC** de grootste vereniging van brouwers in Nederland, maar het is goed voor minder dan 5 % van de Nederlandse biermarkt. Mede daarom richt de KBC zich vooral op zijn leden. Het voornaamste doel is de uitwisseling van kennis en ervaring en de propagatie van de Nederlandse biercultuur. Het vakverbond dient ook om een deel van de aandacht van de media te verschuiven van de grote, industriële brouwerijen naar de microbrouwerijen. Tot nu toe heeft de KBC onder andere de mogelijkheden van huurbrouw geïnventariseerd, workshops voor leden georganiseerd, een folder over bier en spijs uitgegeven en een mede-initiatief in het

¹² Nederlandse Brouwers. *Home* In: nederlandsebrouwers.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nederlandsebrouwers.nl/home>

¹³ Nederlandse Brouwers. *Home, Alcohol en Marketing, Wat doen we?* In: nederlandsebrouwers.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nederlandsebrouwers.nl/>

creëren van de Brouwerijengids Nederland genomen. De KBC houdt zich niet bezig met de Reclamecode of met andere initiatieven met betrekking tot verantwoord biergebruik.¹⁴

Wijnsector

In Nederland kan er geen sprake zijn van een volledige markt met Nederlandse wijn. De Nederlandse wijnsector is heel klein en heel dynamisch, daarom kunnen de vakverbonden ook weinig invloed hebben op de wetgevende processen en de drinkgewoontes in hun land. Dat is te zien aan het Nederlandse **Wijngaardeniersgilde** die het lobbyen of communicatie met overheden niet als zijn hoofddoelstelling ziet. Het is vooral gericht op de bevordering van de wijnbouw, kennisuitwisseling en propagatie van de wijncultuur in Nederland. Het opdoen van kennis en kennisuitwisseling binnen het gilde gebeurt voornamelijk door middel van het vakblad 'De Wijngaard', studiedagen, wijnreizen en lokale bijeenkomsten. Het Wijngaardeniersgilde is namelijk verdeeld in 10 regio-afdelingen.¹⁵

Sector gedistilleerd

In deze sector heerst één organisatie, namelijk Spirits NL. Het bestaat uit 27 leden die in totaal liefst 90 % van de Nederlandse markt met gedistilleerde dranken vertegenwoordigen. Het is onlangs, in 2013, opgericht en heeft verbanden met Spirits EUROPE.¹⁶

Naast belangenbehartiging stelt Spirits NL zich ten doel maatschappelijk verantwoord te handelen en verantwoord alcoholgebruik te ondersteunen. Daarvoor neemt Spirits NL niet alleen eigen initiatief, maar ondersteunt ook activiteiten van STIVA, onder meer door het aannemen van de Reclamecode. Ook propageert Spirits NL alcoholvrije deelname aan het verkeer, zoals de BOB-campagne, waaraan het met Veilig Verkeer

¹⁴ Klein Brouwerij Collectief. **Klein Brouwerij Collectief**. In: nlbier.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nlbier.nl/kbc/>

¹⁵ Wijngaardeniersgilde Nederland. **Wie zijn wij?** In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://wijngaardeniersgilde.nl/gilde/wie-zijn-wij/>

¹⁶ Spirits NL. **Wat is Spirits NL**. In: spiritsnl.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.spiritsnl.nl/over-spirits-nl/wat-is-spirits-nl.php>

Nederland en het Ministerie van Verkeer en Waterstaat samenwerkt.¹⁷

STIVA is de penvoerder en een opsteller van de Reclamecode voor Alcoholhoudende Dranken die al ruim 30 jaar bestaat.¹⁸ Deze code maakt uit deel van de Nederlandse Reclamecode (NRC) die oorspronkelijk een vertaling was van de International Chamber of Commerce (ICC), maar regelmatig werd aangepast.¹⁹ De Nederlandse Reclamecode voor Alcoholhoudende Dranken lijkt erg op die van het Europees Forum voor Verantwoord Alcoholgebruik (EFRD), nu Spirits EUROPE. Hiervoor zijn twee mogelijke verklaringen. Ofwel lieten beide instellingen zich inspireren door de ICC of de Europese reclamecode heeft zijn oorsprong in de Nederlandse Reclamecode. De tweede mogelijkheid, dat de code van Spirits EUROPE zijn oorsprong heeft in de Nederlandse, kan ondersteund worden door het feit dat de Nederlandse code één van de strengste in Europa is, zoals STIVA beweert, en dat het oorspronkelijke initiatief The Amsterdam Group, waaruit het EFRD is ontstaan, werd beïnvloed door de Nederlandse alcoholproducenten.²⁰

5.3 Conclusie

Het gebied van vakverbonden van de producenten van alcoholhoudende dranken vertoont veel gelijkenissen.

Er zijn in beide landen in de biersector twee belangrijke vakverbonden actief, namelijk

¹⁷ Spirits NL. **BOB-campagne**. In: spiritsnl.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: http://www.spiritsnl.nl/linker_menu/alcohol__maatschapij/bob-campagne.php

¹⁸ Nederlandse Brouwers. **Alcohol en Marketing**, In: nederlandsebrouwers.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nederlandsebrouwers.nl/onze-themas/verantwoorde-bierconsumptie/alcohol-marketing>

Stiva. **Alcoholcode**. In: stiva.nl [online]2015[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://stiva.nl/alcoholcode/?>

¹⁹ Wikipedia. **Nederlandse Reclamecode**. In: nl.wikipedia.org [online]05-05-2013[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: http://nl.wikipedia.org/wiki/nederlandse_reclamecode

Wikipedia. **Microbrouwerij**. In: nl.wikipedia.org [online]09-03-2014[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/microbrouwerij>

²⁰ Spirits EUROPE. **History**. In: spirits.eu [online]2012[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: http://spirits.eu/page.php?id=18&parent_id=2

één als het initiatief van grote bedrijven en de andere van de mini- ofwel microbrouwerijen. Verenigingen van de microbrouwerijen werden in beide landen voornamelijk gevormd als een tegenwicht tegen de grote bierconcerns en lossen vooral problemen op die met de kleinschalige bierproductie samenhangen, zoals dure grondstoffen vanwege kleine hoeveelheden, problemen met het vinden van gespecialiseerde werkkraft en behoefte aan know-how. Aan de andere kant zijn de vakverbonden van de minibrouwerijen in beide landen niet betrokken bij het propageren van verantwoord alcoholgebruik, deels om dat ze daarvoor te klein zijn, ook als een vakverbond, en deels omdat het bier uit een minibrouwerij vaak veel duurder is dan dat van een grote, industriële brouwerij. Bij alcoholmisbruik gaat het namelijk vooral om de goedkoopste alcoholproducten.

De wijnbouw in Tsjechië is veel groter dan die in Nederland die, zoals wij in het eerste hoofdstuk hebben gelezen, qua oppervlakte bijna honderd keer kleiner is. Daarom is het moeilijk om een conclusie op basis van de vergelijking te trekken. Toch zijn er een aantal interessante verschillen en overeenkomsten te vinden.

Wijngaardeniersverenigingen houden zich niet met verantwoord alcoholgebruik bezig. Uit het gedeelte 2.5 Geschiedenis wijn hebben wij namelijk gelezen dat wijn geen volksdrank was en nog steeds geen volksdrank is in beide landen en dat het altijd als een beschaafde drank werd beschouwd. De wijncultuur wordt daarom niet geassocieerd met onverantwoord alcoholgebruik en daarom is er weinig behoefte aan om de wijndrinker op te voeden of zijn drinkgewoontes te veranderen. Er zijn in beide landen wel belangen om de consument meer te informeren over wijn als een product met een rijke cultuur- en natuurhistorische achtergrond. In Tsjechië, met name Moravië, gaat het zover dat het vakverbond MORAVÍN zelfs voor het cultuurerfgoed met betrekking tot wijn zorgt. In Nederland richten de verenigingen zich eerder op het ontwikkelen van een eigen wijncultuur die hier heel lang afwezig was.

In tegenstelling tot de situatie in de wijnsector zijn de distilleerderijen in beide landen het meest actief in het opvoeden van de drinker. In Tsjechië heeft het grootste vakverbond, de UVDL, het initiatief zelfs bijna volledig overgenomen.

Beide landen worden gekenmerkt door één groot vakverbond van distilleerderijen. In Tsjechië bestaat er nog, vanwege de traditie van het stoken van fruit, een unie van vruchtendistilleerderijen.

Uit dit hoofdstuk blijkt dat de vakverbonden zich in hun codes bijna uitsluitend op het alcoholverbruik richten en niet bijvoorbeeld op de kwaliteit van de gebruikte grondstoffen of op andere aspecten van het productieproces. De ethische code in Tsjechië en de Reclamecode voor Alcoholhoudende Dranken in Nederland zijn structureel vergelijkbaar, mede omdat het nu tevens op Europees niveau (door de Europese vakverbonden) geharmoniseerd is. De codes worden op vrijwillige basis door de nationale vakverbonden aangenomen en als verplicht aan hun leden voorgelegd. Alleen het vakverbond van de grote Tsjechische brouwerijen, de ČSPS, heeft een code over zorg voor bier in de horeca ontworpen en aangenomen en de Nederlandse brouwers een hygiëncode.

6 Tot slot

In mijn scriptie hield ik me bezig met de geschiedenis, begrippen, accijnzen en etikettering van alcohol en aan het eind heb ik heel kort de vakverbonden van de alcoholproducenten in beide landen behandeld.

Alle in deze scriptie behandelde gebieden werden altijd door de gemeenschappelijke Europese ruimte beïnvloed. In de middeleeuwen werd de kerk als een pan-Europese instelling aanvankelijk betrokken in de verspreiding van de kennis en de regels en vandaag de dag heeft de Europese Unie, die de grenzen voor de nationale wetgevingen vaststelt, deze rol overgenomen. In de commerciële sector gebeurt dit vanzelf vanwege de vrije markt in de Europees Economisch Ruimte.

Wat de accijnzen betreft gaat het om harmonisatie waarbij de Europese verordeningen vaststellen op welke manier de accijnsgoederen ingedeeld moeten worden en hoeveel een bepaald tarief minimaal mag bedragen. De regels voor etikettering worden vanaf december 2014 echter volledig op Europees niveau bepaald. Op het gebied van de etikettering hebben in Nederland onlangs veel veranderingen plaatsgevonden, onder andere het in werking treden van de Europese verordening 1169/2011 op 14 december 2014 die etikettering van voedingsmiddelen behandelt. Ook is het productschap Gedistilleerd opgeheven en zijn vele regelingen zoals het Warenbesluit Etikettering Levensmiddelen op 13 december 2014 en van het Bierverordening op 1 januari 2015 afgeschaft. In Tsjechië zijn de meeste wetten echter gehandhaafd en alleen gewijzigd om toch aan de Europese richtlijnen en verordeningen te voldoen.

De vorm van de vermeldingen en de vermeldingen zelf worden nu dus vastgesteld door de EU, maar er zijn wel enkele aanvullende eisen en vooral aanduidingen van de producten in de eigen taal die door de nationale wetgevingen van de beide landen worden bepaald. Het gaat vooral om de aanduidingen in de eigen taal die zo typerend zijn of historisch verankerd zijn in de taal en in het algemene bewustzijn dat het beter is om het door de nationale wetgeving te laten regelen. Voorbeelden zijn de Tsjechische ‘*tuzemák*’ en de Nederlandse ‘*advocaat*’ bij de categorie gedistilleerd.

Door de Europese verordeningen zijn ook de ‘*beschermde oorsprongsbenamingen*’ en de ‘*beschermde geografische aanduidingen*’ geregeld. In mijn scriptie ben ik erachter

gekomen dat bier, wijn en gedistilleerd elk door andere verordeningen worden behandeld. Wijn en gedistilleerd hebben elk een eigen systeem van beschermde aanduidingen, terwijl bier onder landbouwproducten valt.

Het is interessant dat bier in dit geval onder landbouwproducten valt, zoals kaas en brood, maar ook kurk en hooi. Dit komt overeen met de historische feiten dat bier al tienduizend jaar geleden het belangrijkste voedingsmiddel en later in de middeleeuwen naast brood een belangrijk voedingsmiddel was. Bier is namelijk brood vermoedelijk vooraf gegaan.

Wijn is in alle wetgevingen een categorie op zichzelf die eigen op maat gemaakte wetten vraagt. Wijn heeft tevens '*beschermde geografische aanduidingen*' en '*beschermde oorsprongsbenamingen*'. De aanduidingen en benamingen kunnen daarnaast als een '*traditionele aanduiding*' beschouwd worden bij wijn.

Ook de categorie gedistilleerd beschikt over een eigen soort beschermde aanduidingen, namelijk '*geografische aanduidingen*'. Het woord '*beschermde*' is in dit geval weggelaten. Het is duidelijk dat voor deze categorie alleen de '*geografische aanduiding*' relevant is die minder verbondenheid aan een bepaald gebied vraagt. In het eerste hoofdstuk heb ik vermeld dat de ontwikkeling van gedistilleerd later begon dan die van natuurlijk gegiste dranken, omdat het een bepaald technologisch en wetenschappelijk niveau vereist en dat de verspreiding daarvan min of meer onafhankelijk van de staatsgrenzen plaatsvond. Er kunnen wel bepaalde varianten zijn ontstaan op een bepaald gebied waar het ook bekend is, maar het hoeft niet geheel zijn oorsprong daar hebben. Het zou ook niet gebruikelijk zijn. Door de mate van industrialisatie van het productieproces, zoals het maken van pure alcohol en het toevoegen van aroma-, kleur- en smaakstoffen, kan er namelijk weinig sprake zijn van invloed van de natuur en het landschap op de eigenschappen van een gedistilleerd.

Zoals ik al heb gezegd is het systeem van de accijnzen door de Europese unie geharmoniseerd. Er hebben zich ten opzichte van de etikettering sinds 1992 geen veranderingen van de twee verordeningen, die de accijnsharmonisatie als doel hebben, plaatsgevonden.

De verschillen van de nationale accijnssystemen zitten meer in de hoogte van de tarieven en in de veranderingen in de tijd. Over het algemeen reageerden de Nederlandse accijnzen beter op de economie en ze werden meerdere malen aangepast.

Aan de andere kant werden de Tsjechische bieraccijnzen na de invoering in 1993 maar één keer verhoogd en de wijnaccijnzen helemaal niet. Accijnzen op stille wijn werden zelfs opgeheven. Toch is het niveau van de accijnzen, behalve de wijnaccijnzen, vergelijkbaar.

De bieraccijnzen in Nederland zijn ongeveer 3 keer hoger dan die in Tsjechië in het basistarief en het mediaan inkomen in Nederland is 2,4 keer hoger dan dat in Tsjechië. De bieraccijns zou nog hoger kunnen liggen volgens mij. Zoals ik in 3.1 Bieraccijns heb beweerd, reageerde de vraag naar bier namelijk onelastisch bij de verhoging in beide landen.

In Nederland is de accijns op mousserende wijn met een alcoholvolumegehalte van meer dan 8,5 % ook 3 keer hoger, maar de accijns op gedistilleerd in Tsjechië benadert het Nederlandse niveau het meest, omdat het slechts 1,6 keer minder bedraagt. De accijns op gedistilleerd is in beide landen de hoogste van de alcoholhoudende dranken en uit de vergelijking op basis van de prijzen voor traditionele producten bleek dat het aandeel in de eindprijs ongeveer hetzelfde is.

Gebaseerd op het feit dat het mediaan inkomen in Tsjechië 2,4 keer lager ligt, kan ik constateren dat de Tsjechische accijns op gedistilleerd strenger is en dat er meer belangstelling is om het verbruik van alcohol te verminderen. Het hogere niveau van tarieven op ethanol in Tsjechië heeft zich al gemanifesteerd bij de tarievenverhoging in 2010 toen de vraag elastisch reageerde en de alcoholconsumptie daalde met 14 %.

Wat wijn betreft is het niet mogelijk om te zeggen of het opheffen van de accijns op stille wijn een positieve invloed had op het verbruik. De consumptie van wijn is wel gestegen vanaf 2000, toen de opheffing plaatsvond, maar het was een tendens die al jaren daarvoor begon.

Nederlandse accijnzen worden ten opzichte van de Tsjechische gekenmerkt door twee feiten. Ten eerste stellen ze zo min mogelijk een verlaagd tarief en ten tweede zijn ze heel dynamisch. In tegenstelling tot het bovengenoemde hebben de accijnzen op wijn in Nederland verrassend veel categorieën voor producten met een verschillend alcoholgehalte. Er worden namelijk op wijnen met een laag alcoholvolumegehalte (8,5 % en minder) lagere tarieven geheven en voor de sterkere stille wijn (meer dan 15 %) een zeer hoog tarief dat te vergelijken is met het tarief voor mousserende wijn van meer dan 8,5 % volume alcohol. In Tsjechië wordt het verschil alleen maar tussen

mousserend en stille wijn gemaakt.

Vervolgens is de in het eerste hoofdstuk behandelde geschiedenis van bier vergelijkbaar in beide landen. Beide landen hadden namelijk op dit gebied een grote invloed op hun burens. De Nederlanders leerden hun buurlanden hop te verbouwen en daarmee gehopt bier te maken. Hierbij promoveerden zij niet alleen hun product, maar ook de terminologie. Zo verschenen er in verschillende talen (Frans, Engels, Italiaans, Japans etc.) woorden zoals hop of bier in verschillende verbasterde varianten. De Tsjechen staan ook bekend om hun hop, maar stonden meer onder invloed van hun westerse burens, namelijk Beieren. Later in de 19e eeuw, gaven de Tsjechen de wereld een beroemd pilsener bier en daarmee tevens een geheel nieuwe soort bier, wat tevens een eponiem is (pils, pilsje, pilsener).

Wat de categorie bier betreft zijn de accijnstarieven in de Tsjechische wetgeving meer uitgewerkt en bieden meer mogelijkheden om naargelang de productie minder accijns te betalen tot zelfs 50 %. Het minimale bijzonder tarief mag van de EU 50 % van het basistarief bedragen. Er bestaan namelijk 5 categorieën van het verlaagde tarief voor zelfstandige kleine brouwerijen in de hoogte van 90 tot 50 %. Hoe kleiner de brouwerij, hoe minder accijns ze betaalt. In Nederland is het maar 92,5 % van het basistarief. De Tsjechische bieraccijnzen zijn dus meer liberaal ten gunste van de kleine brouwers die daarmee toch een concurrentievoordeel kunnen krijgen ten opzichte van de internationale concerns. Uit het aandeel van de accijnzen van de prijs van verschillende producten blijkt dat dit voordeel vooral bij gebotteld bier merkbaar is. Het aandeel van accijnzen in Tsjechië is twee keer en in Nederland zelfs 5 keer hoger dan bij tapbier.

Wetgeving betreffende bieraanduidingen is in Tsjechië meer uitgewerkt, maar ook meer verwarrend dan in Nederland. De aanduiding van kleur is bijvoorbeeld zo vaag omschreven dat er gevallen kunnen ontstaan wanneer een bier aan '*blond*', '*donker*' en '*halfdonker*' kan voldoen. Ook zijn de begrippen voor de wet gelijkgesteld, zoals tapbier, lager en porter, die alle drie in de wetgeving het extractgehalte van het stamwort aanduiden, maar in de praktijk niet verwant zijn. Tapbier is een wijze van serveren, maar in de wet gaat het ook om een voorverpakt product. Lager is een bierstijl ofwel biersoort waarbij het bier vooral een lange tweede gisting ondergaat, en porter is een type van bier dat oorspronkelijk uit Engeland komt.

Naast de bovengenoemde termen die extractgehalte aanduiden mag er in Tsjechië op het bieretiket het extractgehalte staan. Dat dient uitsluitend in procenten uitgedrukt te

worden. Het klinkt raar dat het niet ook of alleen in graden Plato mag, aangezien het in de volksmond en in de meeste landen officieel ook op zo een manier wordt gehanteerd. Er wordt zelfs in de wet geïmpliceerd dat deze hetzelfde zijn. In Nederland mocht het extractgehalte door middel van accijns categorieën uitgedrukt worden. Dat was geregeld door de Bierverordening die met ingang van 1 januari 2015 is opgeheven.

De Tsjechische wetgeving over de etikettering is blijkbaar opgesteld voor pilsener type bieren. Lage gisting hoeft namelijk niet vermeld te worden op het etiket en indien er meer dan 33 % van andere granen dan gerst in mout wordt gebruikt, moet het in de aanduiding vermeld worden. De Nederlandse wetgeving is wat dat betreft neutraler, met uitzondering dat een product, waarvan het mout uit meer dan 40 % van andere granen dan gerst of tarwe bestaat, de aanduiding '*bier*' niet mag dragen.

Pilsener type bieren zijn dus de norm in Tsjechië en in Nederland is een gehopt bier dat gemaakt wordt van gerst- of tarwemout de norm. Dat wil tevens zeggen dat ongehopt bier in beide landen de aanduiding bier niet mag dragen.

Wat wijn betreft zijn er veel grote verschillen in beide landen. Moravië wordt beschouwd als de noordelijke grens voor de wijnbouw in Europa. Nederland ligt echter buiten dit gebied. Bohemen is wel vergelijkbaar met Nederland, omdat de wijnbouw en wijnmakerij hier eerder een zeldzaamheid dan een regel zijn, hoewel wijn in beide regio's een lange traditie heeft (Vergelijk ca. 200 ha wijngaarden in Nederland tegenover ca. 600 ha wijngaarden in Bohemen). Bohemen (52 065 km²) en Nederland (41 526 km²) zijn qua oppervlakte vergelijkbaar.¹

Verder zijn er in Tsjechië ook strengere etiketteringseisen en kwaliteitseisen voor wijn.

De Nederlandse '*landwijn*' en de Tsjechische '*zemské víno*' stammen van het Franse '*vin de pays*' af en de Tsjechische '*kwaliteitswijn*' en '*wijn met predicaat*' is een verschijnsel dat in Midden-Europa (onder andere Duitsland, Oostenrijk en Slowakije) voorkomt.

Distillaten wijken aanzienlijk af van deze twee categorieën. Ten eerste werden ze niet meer dan duizend jaar geleden ontdekt, mede omdat de vervaardiging hiervan een

¹ Wikipedia. **Nizozemsko**. In: Cs.Wikipedia.org [online]09-04-2015[gebruikt op 16-04-2015] beschikbaar op: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Nizozemsko>

Wikipedia. **Čechy**. In: Cs.Wikipedia.org [online]27-02-2015[gebruikt op 16-04-2015] beschikbaar op: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Čechy>

bepaalde technologische ontwikkeling en kennis vereist. Ten tweede gaat het om een uitgebreide categorie waarbij zowel de ingrediënten als het productieproces niet veralgemeend kan worden. Het enige wat deze dranken verbindt, is de alcohol die deels of geheel door distillatie verkregen wordt.

De accijns op gedistilleerd is in beide landen de hoogste op alcoholhoudende dranken en uit de vergelijking op basis van de prijzen voor traditionele producten bleek dat het aandeel in de eindprijs ongeveer hetzelfde is. Deze accijns is in Tsjechië ook de belangrijkste en hoewel het tarief hier 1,6 keer lager is dan in Nederland, leveren de accijnzen op gedistilleerd meer op in Tsjechië, namelijk 21,9 euro per inwoner (in 2013). In Nederland was dat 19,55 euro dat jaar. In Tsjechië wordt er dus veel meer gedistilleerd geconsumeerd en de tarieven zouden daardoor nog hoger kunnen zijn, om de consumptie te verlagen.

Ten slotte blijkt de algemene opvatting dat Tsjechië een land van bier en over het algemeen ook een land van alcohol is, ook voor Nederland te gelden. Tsjechië staat vandaag de dag bekend om de befaamde pils en voornamelijk om de zeer lage prijs van lokale bieren die tevens van hoge kwaliteit zijn, maar in hoofdstuk 2 Geschiedenis en basisbegrippen hebben wij daarnaast gelezen dat de Nederlanders behoorlijk actief waren op het gebied van alcohol. Het was vooral te merken bij bier en gedistilleerd (niet bij wijn, omdat wijn een warmer klimaat vereist dan dat van Nederland). Er zijn veel woorden door een aantal vreemde talen van het Nederlands geleend of van het Nederlands afgeleid, zoals bière, birra, biru, hop, hoppu, hob, houblon, brand(y)wine, brandy en gin. Het ontstaan van enkele wereldwijd bekende dranken, zoals gin en cognac, is tevens toe te schrijven aan de Nederlanders.

7 Bronnen

Areshian, Gregory, *et al.* ***The chalcolithic of the Near East and south-eastern Europe: discoveries and new perspectives from the cave complex Areni-1, Armenia. Antiquity***, 2012.

Blum, Richard H., and Associates. ***Society and Drugs***. San Francisco, CA: Jossey Bass, 1969, 400 p. ISBN: (SBN) 87589-033-4

Braidwood, Robert J., *et al.* Symposium: ***Did man once live by beer alone? American Anthropologist***, 1953

Braudel, Fernand. ***Capitalism and Material Life, 1400-1800***. New York, NY: Harper and Row, 1974

CBS. ***Gecombineerde Nomenclatuur***. In: cbsvooruwbedrijf.nl [PDF online] 31-10-2013[gebruikt op 26-02-2015] beschikbaar op:
http://www.cbsvooruwbedrijf.nl/Sites/Files/0000023494_cn14nl.pdf

Centraal Bureau voor de Statistiek. ***Consumentenprijzen***: Gemiddelde prijzen van consumentenartikelen vanaf 2000 [online]09-07-2014[gebruikt op 01-03-2015] beschikbaar op: <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=80346NED>

Cottino, Amedeo. Italy. In: Heath, Dwight B., (ed.) ***International Handbook on Alcohol and Culture***. Westport, CT: Greenwood Press, 1995.

Čejka, Zdeněk. ***Společný celní sazebník a proces sazebního zařazení zboží***. Brno, 2010. Závěrečná práce. Masarykova univerzita. Právnický fakulta.

Českomoravský svaz minipivovarů. ***Naši členové***. In: minipivo.cz [online]2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op:
<http://www.minipivo.cz/www/cz/nasi-clenove/>

Český statistický úřad. ***Spotřeba potravin: alkoholické nápoje***. In CZSO.cz [online]2012[gebruikt op 24-02-2015] beschikbaar op:
[http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/\\$File/21401317.pdf](http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/t/61003535D6/$File/21401317.pdf)

Český svaz pivovarů a sladoven. ***Seznam členů***. In: ceske-pivo.cz [online]2015[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.ceske-pivo.cz/o-csps/seznam-clenu>

Český svaz pivovarů a sladoven. ***Stanovy***. In: ceske-pivo.cz [DOC bestand] 2015 [gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.ceske-pivo.cz/o-csps/stanovy>

ČT24. ***Alkohol, metla lidstva***. In: ČT24. [ceskatelevize.cz](http://www.ceskatelevize.cz): *historie.cs* [online] 20-02-2013 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op:
<http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/217348-alkohol-metla-lidstva/>

ČT24. ***Tajemství hořkého likéru***. In: ČT24. [ceskatelevize.cz](http://www.ceskatelevize.cz): *Rodinné stříbro* [online]

- 2009 [gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op:
<http://www.ceskatelevize.cz/porady/10216430730-rodinne-stribro/209572232240003-tajemstvi-horkeho-likeru/>
- Dranknet.nl. **Zwarte Kip Advocaat**. In: dranknet.nl [online]2014[gebruikt op 03-03-2015] beschikbaar op: <http://www.dranknet.nl/zwarte-kip-advocaat>
- Drankvinder.nl. **Bokma Jongegraan jenever (100 cl)**. In: drankvinder.nl [online][gebruikt op 03-03-2015] beschikbaar op: <http://www.drankvinder.nl/jenever-vieux-korenwijn/bokma-jonge-graanjenever-100cl>
- Engs, Ruth C. **Do traditional Western European drinking practices have origins in antiquity?** *Addiction Research*, 1995.
- Esteicher, Stefan K. **Wine from Neolithic Times to the 21st Century**. New York: Algora Publishing, 2006,
- Ford, Gene. **Wines, Brews, & Spirits**. 4th ed. Gene Ford Publications and Wine Appreciation Guild. Seattle, WA and San Francisco, 1996,
- French, Henry V. **Nineteen Centuries of Drink in England: A History**. 2e editie. London: National Temperance Publication Depot, 1890
- Gately, Iain. **Drink: A Cultural History of Alcohol**. NY: Gotham, 2008,
- Ghaliouqui, P. **Fermented Beverages in Antiquity**. In: Gastineau, C.F., et al., (eds.) *Fermented Food Beverages in Nutrition*. NY: Academic Press, 1979.
- GRŮŇ, L. **Finanční právo a jeho instituty**. 2. Herziende druk. Praha: Linde Praha, a. s., 2006.
- Gum. **Je pivo v restauraci pořádný nápoj?**. In: pivnirecenze.cz. [online] 15-03-2013[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://pivnirecenze.cz/14818-je-pivo-v-restauraci-podradny-napoj>
- Hammurabi, King of Babylon. **The Code of Hammurabi**. Vertaald door Harper, Francis Robert. In: Wikisource.org [online] 1904 [gebruikt op 31-01-2015] beschikbaar op: [http://en.wikisource.org/wiki/The_Code_of_Hammurabi_\(Harper_translation\)](http://en.wikisource.org/wiki/The_Code_of_Hammurabi_(Harper_translation))
- Hanson, David J. **Preventing Alcohol Abuse: Alcohol, Culture, and Control**. Westport, CT: Praeger, 1995.
- Harper, Douglas. **Alcohol (n.)**. In: Online Etymology Dictionary. *etymonline.com* [online] 2001-2014 [gebruikt op 30-01-2015] beschikbaar op: <http://www.etymonline.com/index.php?term=alcohol>
- Heath, Dwight B. **Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture**. Philadelphia: Brunner/Mazel, 2000.
- Heureka. **Božkov Tuzemský 1 l, Fernet Stock 1 l**. In: Heureka.cz [online][gebruikt op 5-03-2015] beschikbaar op: <http://destilaty.heureka.cz/>

- Charters, Stephen. *Wine and Society*. Woburn, MA: Butterworth-Heinemann, 2006.
- Ingredienten info. *Wijn*. In: ingredienten-info.nl [online] 2015 [gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.ingredienten-info.nl/ingredient/541-wijn.html>
- Ježek, Jakub. *Analýza vývoje spotřební daně v letech 1993 – 2011*. Praha, 2013. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze. Fakulta národohospodářská.
- Klein Brouwerij Collectief. *Klein Brouwerij Collectief*. In: nlbier.nl [online] [gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nlbier.nl/kbc/>
- Kolmanová, Irena. Diplomová práce: *Nutriční hodnota pív vyrobených různou technologií*. Zlín, 2010.
- Landbouw en plattelandsontwikkeling. *Database DOOR*. In: Europa.eu [online] 2015 [gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=0&filter.doossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=&filter.category=&filter.type=&filter.status=
- Lysoněk, Tomáš. *Výrobci snižují obsah alkoholu v tvrdém pití*. In: Idnes.cz: ekonomika [online] [gebruikt op 07-03-2015] beschikbaar op: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=sn%C3%AD%C5%BEen%C3%AD+obsahu+alkoholu+2010>
- Marciniak, M.L Filters, *Strainers and Siphons in Wine and Beer Production and Drinking Customs in Ancient Egypt*. Paper presented at the Annual Alcohol Epidemio Lucia, Salvatore P. *A History of Wine as Therapy*. Philadelphia: J. B. Lippincott, 1963,
- McGovern, Patrick E. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University Press, 2003,
- McGovern, Patrick E., et al. *Fermented beverages of pre- and proto-historic China*. Proceedings of the National Academy of Sciences, 2004, *101*(51), 17593–17598;
- Ministerstvo financí ČR. *II. Příjmy státního rozpočtu*.
- Mobilní pivovary, s.r.o.. *Doporučené chemické složení vody pro vaření piva*. In: mobilnipivovary.cz [online] 28-10-2014 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: www.mobilnipivovary.cz/voda-chemicke-slozeni
- Monitor. *Přehled státního rozpočtu*. In: monitor.statnipokladna.cz [online] [gebruikt op 21-02-2015] beschikbaar op: <http://monitor.statnipokladna.cz/2013/statni-rozpocet/#tabId>
- MORAVÍN. *Stanovy*. In: moravin.eu [PDF] 23-08-2010 [gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.moravin.eu/images/dokumenty/stanovy.pdf>
- Morten, Thomsen. *Cognac: Bedorven wijn werd chique drank*. In: Historia. Historianet.nl [online] 5-08-2012 [gebruikt op 14-02-2015] beschikbaar op: <http://historianet.nl/morten-thomsen/cognac-bedorven-wijn-werd-chique-drank>

- Mořický, Vladislav. *Pivo versus Víno*. In: Pivnírecenze.cz [online]8-11-2012[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://pivnirecenze.cz/13091-pivo-versus-vino>
- Nachel, Marty. *Beer for Dummies*. Foster City, CA: IDG Books Worldwide, 1996,
- Nederlandse Brouwers. *Alcohol en Marketing*, In: nederlandsebrouwers.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nederlandsebrouwers.nl/onze-themas/verantwoorde-bierconsumptie/alcohol-marketing>
- Nederlandse Brouwers. *Home, Alcohol en Marketing, Wat doen we?* In: nederlandsebrouwers.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.nederlandsebrouwers.nl/>
- Patrick, Charles H. *Alcohol, Culture and Society*. Durham, NC: Duke U. Press, 1952. Herziene verzie AMS Press, NY, 1970,
- Pavel Houser. *Dějiny alkoholu i alkoholismu ve všech podobách*. in: scienceworld.cz [online] 30-12-2003 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: <http://www.scienceworld.cz/neziva-priroda/dejiny-alkoholu-i-alkoholismu-ve-vsech-podobach-2664>
- Pernod Richard. *Historie Becherovky*. In: Becherovka.cz [online][gebruikt op 13-02-2015] beschikbaar op: <http://www.becherovka.cz/o-becherovce/historie-becherovky/>
- Plas, Sandra van der. *Geschiedenis van belastingen: Accijnzen* In: Time Rime Education. *Threeships.timerime.com* [online] [gebruikt op 31-01-2015] beschikbaar op: <http://threeships.timerime.com/en/event/403213/Accijnzen/>
- Pividky. *Pivní mapa a seznam pivovarů ČR*. In: Pividky.cz [online]15-03-2015[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.pividky.cz/mapa.php>
- Pivovarský Dvůr Chýně. *Historie piva v Česku*. In: Pivovarský Dvůr Chýně. *pivovarskydvur.cz* [online] 2012 [gebruikt op 28-01-2015] beschikbaar op: http://www.pivovarskydvur.cz/?page_id=136
- Productschap Wijn. *Zwangerschapspictogram*. In: wijn.nl [online]2015[gebruikt op 21-03-2015] beschikbaar op: <http://wijn.nl/onderzoek-en-regelgeving/etikettering/zwangerschapspictogram/>
- Rejzek, Jiří. *Český etymologický slovník*. Český Těšín: Leda, 2001. Eerste Druk.
- Rijksoverheid. *Bierverordening Productschap Dranken 2003*. In: overheid.nl [online]15-03-2015[gebruikt op 15-03-2015] beschikbaar op: http://wetten.overheid.nl/BWBR0014243/geldigheidsdatum_17-04-2015
- Rijksoverheid. *Miljoenennota 2009, 2010, 2013, 2014, 2015*. In: Rijksoverheid.nl. [PDF, online][gebruikt op 25-02-2015] beschikbaar op: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/begrotingen>
- Rop. O., Hrabě, J., *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Zlín, UTB ve Zlíně, 2009.

Roueche, Berton. *Alcohol in Human Culture*. In: Lucia, Salvatore P., (ed.) *Alcohol and Civilization*. NY: McGraw-Hill, 1963

Shipman, Frank M. *Distilled spirit: alcoholic beverage*. In: Encyclopaedia Britannica. [online] 20-02-2014[gebruikt op 10-02-2015] beschikbaar op: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/166115/distilled-spirit>

Scholieren.com. *Accijnzen*. In: Scholieren.com [online] [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: https://www.google.cz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.scholieren.com%2Fajax%2Fdownload%2Fverslag%2F11316&ei=7wHOVNq9L4r8ywOy7YDgAg&usg=AFQjCNG6EsrWj4zgK9qYWY97wUjkadu-Sg&sig2=qxDk_IWJbejkuNSuYEM00g&bvm=bv.85076809,d.bGQ

SIBLÍK, J. *Dějiny finančních institucí*. Praha. Vysoká škola ekonomická, 1969.

Sickenga, F.N. *Geschiedenis der Nederlandse belastingen*, Tijdvak der omwenteling. – algemeen stelsel van het jaar 1805, Amsterdam 1865,

Sijs, Noline van der. *Bier (drank uit gerst en hop)*. In: Etymologiebank. *etymologiebank.nl* [online] 2010 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/bier1>

Smith, Frederick H. *The Archeology of Alcohol and Drinking*. Gainesville, FL: University Press of Florida, 2008,

Sochor, Jiří. *Historie Vinohradnictví*. In: AF MENDELIU. Web2.mendelu.cz [online]31-07-2013[gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/stranka.php?kod=776

Soukup, Jan. *Moderní výroba likérů*. Vědění k blahobytu sv. 67, Praha. 1941.

Spirits EUROPE. *History*. In: spirits.eu [online]2012[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: http://spirits.eu/page.php?id=18&parent_id=2

Spirits NL. *BOB-campagne*. In: spiritsnl.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: http://www.spiritsnl.nl/linker_menu/alcohol__maatschapij/bob-campagne.php

Spirits NL. *Wat is Spirits NL*. In: spiritsnl.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://www.spiritsnl.nl/over-spirits-nl/wat-is-spirits-nl.php>

Stiva. *Alcoholcode*. In: stiva.nl [online]2015[gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://stiva.nl/alcoholcode/>

Strnadová, Dana. *Letmé nahlédnutí do historie kulturních plodin*. In: Profi Press, s.r.o..Úroda.cz.[online]2013[gebruikt op 01-02-2015] beschikbaar op: <http://uroda.cz/letme-nahlednuti-do-historie-kulturnich-plodin/>

Svaz vinařů České republiky. *Stanovy*. In: svcr.cz [PDF]24-05-2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.svcr.cz/stanovy-svazu-vinaru-ceske-republiky-o-s>

Svoboda, Jaroslav. *Výroba Medoviny, medových vín a likérů*. Kniha druhá. Praha: Zemské ústředí včerařských spolků pro Čechy, 1932.

Taber, George M. *Judgment of Paris. California vs. France and the historic 1976 Paris Tasting that Revolutionized Wine*. New York: Scribner, 2005,

The Free Dictionary. *Definition of Wine*. In: Farlex. Inc. *Thefreedictionary.com* [online] 2003 -2015 [gebruikt op 4-02-2015] beschikbaar op: <http://www.thefreedictionary.com/wine>

Trouw. *Crisis zet rem op inkomsten rijksverheid*. In: *trouw.nl* [online]30-03-2009[gebruikt op 01-03-2015] beschikbaar op: <http://www.trouw.nl/tr/nl/4504/Economie/article/detail/1123309/2009/03/30/Crisis-zet-rem-op-inkomsten-rijksverheid.dhtml>

Trstěnická Pálenice. *Historie pálení*. In: *t-palence.cz* [online]2007[gebruikt op 13-02-2015] Beschikbaar op: <http://www.t-palence.cz/historie.htm>

Unie destilátérů. *Stanovy*. In: *unie-destilateru.cz* [online]13-05-2010[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.unie-destilateru.cz/podsekce-legislativa-standy.html>

Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky. *Poslání unie*. In: *uvdl.cz* [online]2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.uvdl.cz/>

Unie výrobců a dovozců lihovin České republiky. *Stanovy*. In: *uvdl.cz* [online]14-12-2010[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: http://www.uvdl.cz/data/pdf/upravene_stanovy.pdf

Úřad průmyslového vlastnictví. **Označení původu a zeměpisná označení Společenství**. In: *upv.cz* [online]17-09-2014[gebruikt op 23-03-2015] beschikbaar op: <http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>

Van Dale online. *Alcohol*. In: Van Dale Uitgevers. *vandale.nl* [online] 2014 [gebruikt op 30-01-2015] beschikbaar op: <http://vandale.nl/opzoeken?pattern=alcohol&lang=nn#.VMvFp2hwtF0>

Veverka , Jaromír. *Přídavné látky ve víně I*. In: Activemedia. *světvína.cz*. [online]28-03-2002[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.svetvina.cz/clanek.php?id=71>

Vinařský fond. *Historický vývoj vinařství v datech*. In: *wineofczechrepublic.cz* [online]2014[gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/historie/vyvoj-vinarstvi/historicky-vyvoj-vinarstvi-v-datech.html>

Vinařská asociace ČR. *Naše stanovy*. In: *vinarskaasociace.cz* [online]30-03-2012[gebruikt op 04-04-2015] beschikbaar op: <http://www.vinarskaasociace.cz/asociace/1-Nase-Stanovy>

Vinařský fond. *Výroba vína*. In: *wineofczechrepublic.cz* [online]2014[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vyroba-vina.html>

Visser, W.M.G. *Accijnzen: een onderzoek naar de rechtsgronden van de Nederlandse accijnzen aan de hand van 200 jaar parlementaire geschiedenis (1805-2007) en naar de werking van het Europese accijnsregime binnen de interne markt in het licht van deze rechtsgronden*. Proefschrift 98972. UVA.

Vrábel, Milan. *Alkoholismus, kouření a jeho důsledky*. [PDF]Brno, 2010 [gebruikt op 07-02-2015]Bakalářská práce. Ved. Práce prof. PhDr. Bohuslav KRAUS, CSc.

Wijngaard Slavante. *DE GESCHIEDENIS VAN WIJNGAARD SLAVANTE*. In: wijngaardslavante.nl [online][gebruikt op 8-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardslavante.nl/wijngaard%20slavante%20historie/index.html>

Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wie zijn wij?* In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 05-04-2015] beschikbaar op: <http://wijngaardeniersgilde.nl/gilde/wie-zijn-wij/>

Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wijnbouw in Nederland door de eeuwen heen*. In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 7-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardeniersgilde.nl/wijnbouwNL/ontstaan>

Wijngaardeniersgilde Nederland. *Wijngaarden overal in Nederland*. In: wijngaardeniersgilde.nl [online][gebruikt op 8-02-2015] beschikbaar op: <http://www.wijngaardeniersgilde.nl/wijngaarden/info>

Wikipedia. In: *cs.wikipedia.org* [online] 28-10-2014 [gebruikt op 1-02-2015] beschikbaar op: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>

Wikipedia. In: *en.wikipedia.org* [online] 12-01-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: <http://en.wikipedia.org/wiki/>

Wikipedia. In: *nl.wikipedia.org* [online] 2-02-2015 [gebruikt op 2-02-2015] beschikbaar op: <http://nl.wikipedia.org/wiki/>

Wilkins, John; Hill, Shaun. *Food in the Ancient World*. 2005,

Zdravá potravina 2015. *Seznam Ěček*. In:zdravapotravina.cz[online]2015[gebruikt op 5-02-2015] beschikbaar op: <http://www.zdravapotravina.cz/seznam-ecek/E200>

Gebruikte wetgeving

Tsjechisch

Besluit nr. **61/1997 Sb.** Zákon o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu)

Besluit nr. **113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

Besluit nr. **254/2010 Sb.** Vyhláška, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí,

vinařských obcí a viničních tratí

Předpis č. **321/2004 Sb.** Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)

Besluit nr. **335/1997 Sb.** Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

Wet nr. **353/2003 Sb.**, o spotřebních daních

besluit nr. **468/2003 Sb.**, Vyhláška o stanovení vzorce pro výpočet extraktu původní mladiny před zakvašením a metodách určení extraktu původní mladiny

Wet nr. **587/1992 Sb.**, o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů (Vervallen per 1 januari 2004)

Nederlands

Wet van 31 oktober 1991, houdende vereenvoudiging en uniformering van de accijnswetgeving

Besluit van 24 maart 1998, houdende het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen

Europees

RICHTLIJN 2007/45/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 5 september 2007 tot vaststelling van regels betreffende nominale hoeveelheden voor voorverpakte producten, tot intrekking van de Richtlijnen 75/106/EEG en 80/232/EEG van de Raad en tot wijziging van Richtlijn 76/211/EEG van de Raad

RICHTLIJN 92/83/EEG VAN DE RAAD van 19 oktober 1992, betreffende de harmonisatie van de structuur van de accijns op alcohol en alcoholhoudende dranken

VERORDENING (EG) Nr. 110/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1576/89 van de Raad

VERORDENING (EG) Nr. 479/2008 VAN DE RAAD van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999

VERORDENING (EG) Nr. 607/2009 VAN DE COMMISSIE van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de

Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten tot vaststelling van regels betreffende nominale hoeveelheden voor voorverpakte producten, tot intrekking van de Richtlijnen 75/106/EEG en 80/232/EEG van de Raad en tot wijziging van Richtlijn 76/211/EEG van de Raad

VERORDENING (EU) Nr. **1169/2011** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie Voor de EER relevante tekst

Vaak gebruikte webpagina's

<http://www.sbcz.cz> (**Sbírka zákonů České republiky**)

<http://www.ceske-pivo.cz> (**Český Svaz Pivovarů a Sladoven**)

<http://www.svcr.cz/> (**Svaz vinařů České republiky**)

<http://www.vinarskyfond.cz/cz/hlavni-stranka> (**Vinařský fond ČR**)

<http://www.wineofczechrepublic.cz/> (**Wijnwebsite van Tsjechië**)

<http://uvdl.cz/> (**Unie výrobců a dovozců lihovin**)

<http://Overheid.nl/> (**De wegwijzer naar informatie en diensten van alle overheden**)

<http://wijn.nl> (**Dé wijnwebsite van Nederland**)

<http://www.nederlandsebrouwers.nl/> (**Nederlandse Brouwers**)

<http://www.spiritsnl.nl/> (**Spirits Nederland**)

<http://spirits.eu/> (**Spirits EUROPE**)

<http://eur-lex.europa.eu/> (**De toegang tot het recht van de Europese Unie**)

<http://www.linguee.com/> (**Redactioneel woordenboek**)

8 Lijst van afbeeldingen

<i>Afbeelding nr. 1: Formule van Balling</i>	50
<i>Afbeelding 2: Nederlands bieretiket</i>	74
<i>Afbeelding 3 Nederlands etiket van gedistilleerd</i>	76
<i>Afbeelding 4 Nederlands wijnetiket</i>	81
<i>Afbeelding 5: Tsjechisch bieretiket</i>	83
<i>Afbeelding 6: Tsjechisch wijnetiket</i>	86
<i>Afbeelding 7: Etiket van Tsjechisch gedistilleerd</i>	88
<i>Afbeelding 8: Van links, beschermde geografische aanduiding, beschermde oorsprongsbenaming</i>	99

9 Lijst van tabellen

<i>Tabel nr. 1: Tarieven van de bieraccijns in Tsjechië</i>	50
<i>Tabel nr. 2: Tarieven bieraccijns berekend per vat en glas/fles bier in Tsjechië</i>	51
<i>Tabel nr. 3: Aandeel bieraccijns van de gemiddelde prijs in Tsjechië</i>	51
<i>Tabel nr. 4: Tarieven van de bieraccijns in Nederland</i>	53
<i>Tabel nr. 5: Tarieven bieraccijns berekend per vat, glas en fles bier in Nederland</i>	54
<i>Tabel nr. 6: Aandeel bieraccijns van de gemiddelde prijs in Nederland</i>	55
<i>Tabel nr. 7: Verandering tarieven bieraccijns in Nederland</i>	55
<i>Tabel nr. 8: Tarieven van wijnaccijns in Tsjechië</i>	58
<i>Tabel nr. 9: Tarieven van de wijnaccijns in Nederland</i>	59
<i>Tabel nr. 10: Verandering tarieven wijnaccijns in Nederland</i>	60
<i>Tabel nr. 11: Tarieven van alcoholaccijns in Tsjechië</i>	62
<i>Tabel nr. 12: Verandering tarieven ethanol accijnzen in Tsjechië</i>	63
<i>Tabel nr. 13: Verandering tarieven ethanol accijnzen in Nederland</i>	66

10 Resumé v Češtině

Tato magisterská diplomová práce psaná v nizozemském jazyce si klade za cíl porovnání nizozemských a českých předpisů týkajících se především spotřebních daní a etiketování alkoholických produktů, v tomto případě piva, vína a destilátů, jakožto i nalezení odpovědí na problémy popsané v úvodu.

Zároveň se v první kapitole této práce věnuji krátkému popisu historie těchto nápojů, při čemž se zaměřuji na etymologii a první pravidla a zákony, které řeší problematiku alkoholu, a dále se zde věnuji vysvětlení termínů spojených převážně s výrobou piva, vína a destilátů. Tyto termíny považuji totiž za důležité pro pozdější praktickou komparaci. V této kapitole mimo jiné potvrzuji prohlášení z úvodu, kde označuji obě země jako špičku v oblasti produkce alkoholických nápojů. Zjišťuji totiž, že Nizozemci byli například velmi aktivní ve vývozu chmeleného piva ve středověku a tím zavlekli do cizích jazyků slova ‚bier‘ a ‚hop‘. Dále se zasloužili o vznik světoznámých destilátů jako je gin a koňak a tak dále. Češi jsou vedle toho věhlasní pouze svým vynálezem piva plzeňského typu, které se stalo celosvětovým eponymem, a kvalitou a cenou piva v současné době.

V následující praktické polovině práce se věnuji vlastnímu srovnání stávajících normativů v obou zemích. Prvně popisují výši, strukturu a výnos spotřebních daní, jakož i jejich změnu za poslední dvě dekády. Pro účely porovnání vztahuji tyto údaje například k mediánu platu, hrubému domácímu produktu a počtu obyvatel. Zde zjišťuji, že v porovnání s mediánem platu jsou výše spotřební daně na stejné úrovni a že i přes jejich zvyšování se poptávka po pivu v obou zemích chová neelasticky a daně by proto mohly být vyšší. To ovšem neplatí pro destiláty, na něž je spotřební dan v Česku v porovnání s mediánem platu mnohem vyšší než v Nizozemsku a při zvýšení se poptávka chová elasticky.

V další kapitole se věnuji především pojmům používaných pro označování alkoholických nápojů a jejich srovnání s výrobní praxí. Na rozdíl od Nizozemska, které se spoléhá více na EU, se Česká republika pokouší více regulovat etiketování. Pojmy stanovené touto legislativou jsou však nejednotné a mnohdy se neshodují s tím, co znamenají ve výrobní praxi.

Práce je završená krátkým pojednáním rozsahu působnosti svazů výrobců a konečným závěrem.

11 Résumé in English

This thesis written in Dutch aims to compare Dutch and Czech legislation mainly holding for excise and labeling of alcoholic products, in this case of beer, wine and spirits, as well as it aims to find answers to the problems described in the introduction.

The first chapter of this work deals with a brief description of the history of these beverages, during which I focus on the etymology and the first rules and laws that address the issue of alcohol. It should also elucidate the terms associated mainly with the production of beer, wine and spirits. This chapter confirmed, among other things, the contention manifested in the introduction that both countries were leaders in the production of alcoholic beverages. I have found for example that the Dutch were very active in exporting hoppy beers in the Middle Ages and thus they introduced words into foreign languages like bier 'and' hop '. They also contributed to the emergence of the world-famous spirits such as gin, cognac, and so on. The Czechs are on the contrary only known for their invention of Pilsner beer, which has become a worldwide eponym, and for the quality and price of beer at the moment.

The following practical part of the thesis is devoted to the comparison of existing legislation in both countries. The first one describes the extent of the excise duties, as well as the changes in the last two decades. This data are for the comparison purposes associated with, for example, median salary, gross domestic product and the total population. I have found in this chapter that, compared with the median salary, the height of the excise duty rates are at the same level and that the demand for beer in both countries when taxes increased are inelastic and the excise could be therefore higher. This is not true for the spirits. The demand is elastic and the level of the excise duty much higher.

The following chapter deals primarily with the terms used for the labeling of alcoholic beverages and their comparison with the manufacturing practice. Unlike the Netherlands, which relies more on the EU, the Czech Republic attempts to regulate the labeling more. However, the terms set forth in this legislation are inconsistent and do not often coincide with their meaning in the manufacturing practice.

The thesis is topped by a short scope into the Association of Manufacturers and a final conclusion.

12 Anotace v češtině

Jméno: Lukáš Valenta

Název katedry a fakulty: Katedra nederlandistiky FF UP v Olomouci

Název magisterské diplomové práce: Wetgeving en codes betreffende productie en verkoop van alcohol in Tsjechië en Nederland

Vedoucí magisterské diplomové práce: Drs. Bas Hamers

Počet znaků: 200 000 (s mezerami)

Počet stran: 130

Počet příloh: 0

Klíčová slova: Bier, wijn, gedistilleerd, alcohol, geschiedenis, begrippen, vinificatie, distillatie, brouwen, mouten, accijns, etikettering, aanduiding, vakverbond, vermeldingen, code.

Krátká charakteristika:

Tématem práce je porovnání předpisů týkajících se především spotřebních daní a etiketování alkoholických produktů, v tomto případě piva, vína a destilátů, a to v České republice a Nizozemském království. V první části práce se zabývám především teorií, kterou jsem považoval za nutnou pro dobrou orientaci v následující praktické části. Tato teoretická kapitola se skládá ze dvou hlavních tematických okruhů. Začínám zde totiž historií piva, vína a destilátů mimo jiné zaměřenou na prvotní normativy a také na etymologii. Na tuto dějinopisnou část navazuji popisem pojmů vztahujících se převážně k výrobě těchto tří kategorií nápojů. V následující praktické polovině práce se věnuji vlastnímu srovnání stávajících normativů v obou zemích. Prvně popisují výši, strukturu a výnos spotřebních daní, jakož i jejich změnu za poslední dvě dekády. Pro účely porovnání vztahuji tyto údaje například k mediánu platu, hrubému domácímu produktu a počtu obyvatel. V další kapitole se věnuji především pojmům používaným pro označování alkoholických nápojů a jejich srovnání s výrobní praxí. Práce je završená krátkým pojednáním o rozsahu působnosti svazů výrobců a konečným závěrem.