



KageButikken

27. maj 2010

Hvad er FONDANT og "andre sukkervarer" iht. SKAT's sukkerafgift §1 pkt.4 ?

1.

www.retsinformation.dk LBK nr.567 af 03.08.1998

Bekendtgørelse af lov om afgift af chokolade- og sukkervarer m.m.

....

Kapitel 1: Afgift af chokolade- og sukkervarer

Afgiftspligtigt vareområde

§1. Af følgende varer svares afgift til statskassen:

Punkt 4: Konfekt, bolsjer, dragévarer, skummasse, skumvarer, fondant, sukrede korn o.lign. tilsat essenser eller farve samt i øvrigt sukkervarer af enhver art.

Dengang, da TOLD og SKAT udarbejdede §1 punkt 4 i lov om afgift af chokolade- og sukkervarer m.m. fremstilledes FONDANT til spisning som konfekt, som fyld i chokolader og som glasur iht. nedenstående gamle lærebøger omkring produktet. Produktion af fondant foregik dengang hos en SUKKERBAGER, et gammelt erhverv som desværre ikke længere findes.

2.

Iht. Dansk Husmoder Leksikon, bind 1, Tilegnet Hendes Majestæt Dronning Alexandrine, udgivet af Standard forlaget i 1948:

Fondant: Henvises til KONFEKT. På side 685 under KONFEKT beskrives fondant som følgende:

" Fondant, raa. 1 æggehvide æltes med så meget sigtet flormelis, at den danner en smidig, dejagtig temmelig fast masse. Der tilsættes enten nogle draaber Pebermynteolie eller skaarne eller hakkede mandler, valnødder, kandiserede kirsebær, sukate, orangeskal og lign. samt evt. lidt essens efter smag. Frugtfarve anv. ikke da den vil farve mandlerne. Massen bearbejdes til den er smidig og trilles til kugler, der vendes i kokosmel, eller udrulles og udskæres i firkanter, som kan overtrækkes med chokolade eller anv. Uden overtræk. "

Det er netop dette produkt FONDANT, som står under KONFEKT, som er korrekt, når det beskattes iht. §1 punkt.4, for det produkt er KONFEKT.

3.

Iht. en gammel Wiener kagebog, forfattet af køkkenchef Franz Rum, udgivet omkring 1950 til 1960 af RUHM-Verlag, Wien, står på side 514, opskrift nr.1861 ordret oversat følgende:

Fondant: Den fineste glasur er af FONDANT, på tysk: SMELTET SUKKER. Fremstillingen kræver opmærksomhed, men er ikke vanskelig. Til 2 kager beregnes 600g husholdningssukker, som opløses i ¼ liter vand og koges op, skummes, indtil lagen er helt klar. Nu tilsættes 1 tsk. klar sirup eller 1 tsk. eddike, som ikke er nødvendigt, hvis fondanten anvendes omgående. ... sukkerlagen koges til "kæden".

1

Roholmsvej 15 TV, 2620 ALBERTSLUND
TLF. 4824 6048 og 2617 0973

CVR nr. DK 29 65 24 49, www.kagebutikken.dk e-mail: info@kagebutikken.dk www.kageskolen.dk
susie@kagebutikken.dk

ÅBNINGSTIDER ALBERTSLUND: Ma 12-17(Prof), Ti-To 10-17, Fr 10-14
Nordsjælland: VARER KAN AFHENTES: BAGESTUEN, Skippermosen 25, 3400 Hillerød, Tlf.Fax 48 26 93 91



KageButikken

Når der dannes en kæde af luftbobler sættes gryden omgående i koldt vand, afkøles til kold, sukkeret bliver derved sej. Man opvarmer gryden en gang til, derved løsnes sukkermassen, som man pisker eller bearbejder med spatel, indtil den bliver mælkeagtig hvid og fast."

Denne sukkermasse forarbejdes videre til forskellige glasurer blandet op med kakao eller essenser eller spirituooser.

På nøjagtig samme måde fremstilles den fondant med smag, som fyldes i chokolader f.eks. er det typisk for BELGISK og ØSTRIGSK konfekt. I Danmark kendes produktet som fyld i Toms skildpadder og chokolade-frøer.

Også dette produkt FONDANT hører under §1 punkt.4, fordi det forarbejdes til KONFEKT og spisning.

4.

I MODSÆTNING til produkter iht. vores punkt 2 og 3 svarer

Vores dekormasse (=dekorationsfondant), sugarpaste, flowerpaste mv. IKKE til førnævnte sukkerafgift lovgivning § 1 punkt 4 pga. :

a)

DISSE MASSER ER I K K E KONFEKT til spisning eller forarbejdning i chokolader, fordi de ikke kan bruges til det og de var dengang, da TOLD & SKAT har udarbejdet sukkerafgifts-lovgivningen §1 punkt 4 slet ikke opfundet.

Dekormasse (=dekorationsfondant, sugarpaste, flowerpaste og lign. er slet ikke beregnet til spisning men udelukkende til DEKORATION, hvor en stor del anvendes til uspiselige blomster og figurer.

Vi gør SKAT opmærksom på, at denne art af kagedekoration var total ukendt i Danmark indtil omkring årene 1999/2000 og først blev til en hobby iblandt private fra ca året 2002. **

Det er derfor helt udelukket, at vores dekormasse, eller den engelske sugarpaste og flowerpaste samt lign.dekorationsmasser har været kendt hos SKAT f.eks. i 1998, hvor Bekendtgørelse af lov om afgift af chokolade- og sukkervarer m.m. beskriver denne lovgivning iflg. §1 punkt 4.

b)

Dekormasser, sugarpaste, flowerpaste og lign. har neutral svagsød smag og er hvide = uindfarvede. Derved svarer de heller ikke til sukkerafgifts-lovgivningen §1 punkt 4 "fondant, sukrede korn o.lign. tilsat essenser eller farve".



KageButikken

c)

§1 punkt 4: "og andre sukkervarer":

Vi gør høflig opmærksom på at Told & Skat IKKE har haft kendskab til vores dekormasse, sugarpaste, flowerpaste og lign. i året 1998 fordi de ikke fandtes i Danmark dengang og derved er de slet ikke omfattet af sukkerafgifts-loven.

Og for øvrigt er det almindelige SUKKER også en vare og derfor burde loven også omfatte selveste SUKKER !

For sukker er det nydelsesmiddel, som i dag er af det "onde", hvis man betragter folkesygdommen fedme.

5.

Dekormasse (=dekorationsfondant), sugarpaste, flowerpaste og lign.

Har intet tilfældes med de produkter, som er beskrevet under vores punkt 2 og 3.

De produceres også på anden vis end konfekt-fondant:

De fremstilles industrielt ved at ælte kold og på kraftige industri-æltmaskiner fineste pudersukker med lidt koldt vand, glukose og veg. Xanthangummi samt veg.fortykker for at få en masse, som er elastisk og kan bruges til udrulning og modellering af blomster og figurer til kagedekoration.

De tørrer ekstremt hurtige, bliver knastørre og derved uspiselige. Blomsterne samles også på tråd i buketter, de såkaldte "flowersprays". Det er en kunstart, som kan stå helt for sig selv og behøver ikke have noget med kager at gøre.

6.

I den oprindelige chokolade- og sukkerlov omtales denne skat, som er sandsynligvis indført omkring 1918 +/- nogle år som LUKSUSKAT. Loven hænger nok sammen med 1.

verdenskrig, sukkerembargoen og salget af de danske vestindiske øer.

Dette forkætrede ord LUKSUSKAT har TOLD & SKAT ændret til PUNKTAFGIFT i året ... ? og derved fjernet baggrunden af skattens oprindelse og formål.

Den danske befolkning forstår den dag i dag under ordet AFGIFT en EKSTRASKAT, som indføres og aldrig afskaffes. Det er de signaler, som vores kunder giver os.

7.

Og nu til vores primære spørgsmål: SELVE S U K K E R er AFGIFTSFRIT ! H V O R F O R ?
SUKKER ER GENERELT ET NYDELSESMIDDEL.

Det er vores Dekormasse bestemt ikke til trods for at den består af 87% sukker, derfor er det mere end uforståeligt at vores produkt er belagt med dkr 22,19/kg inkl. moms i afgift.



KageButikken

Dekormasser af forskellige slags kan alle og enhver fremstille i eget køkken med det AFGIFTSFRIE sukker !

Søgeord for opskrifter: Sugarpaste / Fondant

På internettet findes utallige opskrifter fra alle mulige kloge folk, kageklubber, folk som bager bryllupskager og kager osv.

8.

Webshops fra EU-udlandet sælger/forsender sugarpaste direkte til danske privatkunder uden at overholde EU moms-lovgivningen som foreskriver, at varer fra EU-udlandet bestemt til privatkunder i et andet EU-land f.eks. DANMARK skal belægges med den momssats som er gældende i varemottagerens land = 25% moms, hvis de bor i Danmark, eller en anden momssats hvis de bor i Østrig, Holland eller Tyskland mv.

Da momsen mellem af EU-landene er ret forskellig kan moms-tabet af de direkteleverancer til private fra EU-udlandet være ret stor for SKAT og samtidig med diskriminerer denne omstændighed salget af samme varer fra danske butikker og webshops.

Det kan derfor betale sig for alle og enhver i Danmark at importere sugarpaste fra England, Holland, Tyskland mv. i stor stil. Produktet er billigt, momsen kan være meget billig og forsendelsen er lige så høj som i Danmark (se Post Danmarks takster) .

9.

Vi anker derfor SKAT's afgørelse ang. sukkerafgift på vores dekormasse.

Vores overbevisning er, at

"LBK nr.567 af 03.08.1998 Bekendtgørelse af lov om afgift af chokolade- og sukkervarer m.m.

....

Kapitel 1: Afgift af chokolade- og sukkervarer

Afgiftspligtigt vareområde

§1. Af følgende varer svares afgift til statskassen:

Punkt 4: Konfekt, bolsjer, dragévarer, skummasse, skumvarer, fondant, sukrede korn o.lign. tilsat essenser eller farve samt i øvrigt sukkervarer af enhver art."

IKKE kan anvendes til vores dekormasse, som heller ikke er et nydelsesmiddel men tjener kun til DEKORATION og henviser til vores på de foregående sider anførte begrundelser.