

Nr 16.

Av herr Nolin m. fl., om upptagande av cidertillverkning i landet.

Alla vederbörande auktoriteter äro överens om att riklig tillgång på frukt i kosthållet är av stor betydelse för vidmakthållandet av en god folkhälsa. De på området verksamma fackmännen äro även överens om att det i vårt land kan bedrivas fruktodling i sådan omfattning, att landets behov av handelsfrukt — vi avse här äpplen, päron och plommon — i huvudsak kan tillgodoses.

Alltsedan åren närmast före första världskriget har i vårt land pågått ett målmedvetet arbete för att åstadkomma en inhemsk, ekonomiskt lönande fruktodling. Hela vår fruktodling led visserligen ett svårt bakslag under de kalla vintrarna 1940—1942, men återplantering har redan skett och därutöver en stark ökning av trädbeståndet. Inom några få år ha vi att motse betydande skördar — redan inom mindre än 10 år torde vi kunna räkna med dubbelt så stora skördar som 1949 års. Det är därför uppenbart, att utvägar i tid måste sökas för att i möjligaste mån trygga avsättningen av mycket stora fruktskördar.

Jämsides med fruktodlingen har vår fruktindustri undergått en betydande utveckling. Den innehar för närvarande en kapacitet, som vida överstiger det nuvarande konsumtionsbehovet, sådant detta kommit att gestalta sig under rådande importförhållanden beträffande fruktkonserver. Utan en ändamålsenlig avvägning av sagda import och en ökning av det inhemska tillverkningsprogrammet med nya fabrikat kunna våra egna väsentligt ökade råvarumängder icke i erforderlig grad omhändertagas för industriell förädling.

Inom vår fruktodling produceras sommarfrukt, tidig och sen höstfrukt samt vinterfrukt. Härav saluföras, särskilt från hem- och koloniträdgårdarna, betydligt större kvantiteter sommar- och tidig höstfrukt än som konsumeras. Följden härav blir, att marknaden blockeras till förfång för all ordnad handel med den sena höstfrukten och med ofördelaktiga verkningar även på omsättningen av vissa delar av vinterfrukten. Ruinerande prisfall, förstörda marknadspartier och en allmän obenägenhet att tillvarataga trädgårdarnas kvarvarande fruktmassor åstadkomma stora förluster och leda till att tusentals ton frukt förstöras. Man bör därför tillse att produktionsöverskottet på sommar- och tidig höstfrukt i tid drages ur marknaden. Det går icke att därav göra ett fullgott äppelmos, ej heller lämpar sig denna

frukt för tillverkning av must. Den enda utvägen synes vara att pressa ur saften och förjäsa denna till cider.

Såväl den sena höstfrukten som vinterfrukten måste marknadsföras i handelsförpackat skick av internationell typ. Detta förutsätter avskiljandet av frukt som icke fyller fordringarna på dylika sortiment, vilket resulterar i stora partier s. k. fränsorterad frukt. Dessa partier tillsammans med för ändamålet direkt odlade sorter lämpa sig väl för beredning av äppelmos, must och konserver. I den mån tillgången överstiger det industriella behovet, kan också detta överskott självfallet omvandlas till cider. Understundom uppstå plötsligt stora mängder stormriven frukt. Det är en nödvändig förutsättning för fruktodlingen, att förlusterna vid dylika tillfällen kunna minskas genom fruktens snabba omhändertagande av industrien. Möjligheten att omvandla denna frukt i cider skulle vara en högst effektiv utväg.

Det är uppenbart att vår fruktodling icke kan tillhandahålla konsumtionsfrukt till rimliga priser, om en stor del av fruktskörden icke kan omsättas i pengar. Skall den i konkurrens med utländsk fruktodling kunna hävda sig, måste den ha samma möjligheter som denna till avsättning även av icke handelsmässig frukt. Överallt i de stora fruktproducerande länderna ingår ciderframställning som en viktig sådan avsättningsmöjlighet.

Det har uttalats farhågor för att cidertillverkning skulle äventyra vår folknkykterhet. Enligt aktuella undersökningar utgör den sammanlagda alkoholkonsumtionen hos oss 2 cl per dag och vuxen individ. Uppskattningsvis torde de fruktmängder, som inom de närmaste åren kunna behöva omhändertagas för ciderframställning, uppgå till 40 tusen ton per år. Härav beredd cider kan beräknas till ca 24 miljoner liter. Om man utgår från att cidern skulle hålla samma alkoholhalt som pilsner klass II, d. v. s. i genomsnitt 3 %, och slår ut den nyss angivna cidermängden på våra 4 à 5 miljoner vuxna, kommer man till en alkoholmängd per dag och vuxen individ av knappt 0,05 cl. Vår alkoholkonsumtion skulle alltså därigenom ökas så obetydligt, att grundad anledning till fara för folknkykterheten icke kan föreligga. Enligt fransk vetenskaplig uppfattning inträder alkoholskada först vid en daglig vinkonsumtion av 1 liter innehållande minst 9 cl alkohol. Denna alkoholmängd kan man vid förtäring av treprocentig cider (klass II) uppnå först vid en konsumtion av 3 liter cider. En så hög daglig konsumtion torde vara omöjlig, enär ciderns halt av fruktsyra icke medger detta. Det förefaller, som om man inom vår nykterhetsrörelse saknade full förståelse för fruktsyrans roll i förevarande sammanhang.

Emellertid torde man med stor sannolikhet ha att emotse en betydande ökning av hemberedning av vin, därest de stora fruktmassor, det här gäller, lämnas åt sitt öde. Med nu rådande höga priser å spritdrycker lärer smygdestillering av dessa viner icke utebli. Man frågar sig då, om det icke vore bättre att redan från början få denna angelägenhet under kontroll genom ordnad cidertillverkning än att ge lönnbränningen en god chans.

Såsom högsta alkoholhalt för cider bör enligt vår mening stadgas 6 volymprocent, vilken är den procenthalt, som kan uppkomma utan tillsats av socker. Cider med 6 volymprocent alkoholhalt är avsedd att tillverkas för export.

Till förmån för vårt förslag talar även tillvaron av betydande exportmarknader för cider. Sålunda importeras cider i nästan hela Sydamerika och i England. Med våra i aromrikedom oöverträffade äpplen som råvara torde det vara möjligt att upparbeta en valutaskapande kvalitetsexport på detta område.

Upptagandet av cidertillverkning är emellertid i första hand avsett som ett nödvändigt stöd åt vår fruktodling. Förvisso är denna förtjänt därav. Den frambringar sina för folkhälsan värdefulla skördar på ofta stenbundna jordar, mindervärdiga för annan odling av riksintresse (betor, spannmål, raps o. d.). Den utövas till största delen av småbrukare, såväl i form av yrkesodling som i form av komplement till annan odling. Tusentals människor med eljest små utkomstmöjligheter äro i hög grad beroende av denna odlings bestånd och utveckling.

Frågan om eventuell beskattning av cider bör enligt vår mening anstå under de första åren. Lösandet av de med tillverkningen sammanhängande problemen, utbildandet och träningen av personal samt upparbetandet av marknad medföra sådana kostnader, att någon skattekraft icke torde föreligga förrän verksamheten nått viss stabilitet.

Av det anförda torde framgå, att vår fruktodling är i största behov av det stöd, som upptagandet av en inhemsk tillverkning av cider skulle innebära. Ävägabrängandet härav förutsätter vissa ändringar av gällande författningar rörande malt- och rusdrycker. Det förefaller oss lämpligt, att maltdrycksförordningen den 15 december 1949 ändras på så sätt, att den kommer att avse *malt- och ciderdrycker*, varvid med ciderdryck skulle förstås varje genom alkoholisk jäsning framställd dryck, som är tillverkad av saft från inom landet skördade äpplen, päron, plommon eller bär och som håller mer än två och en fjärdedels men ej mera än 6 volymprocent etylalkohol. I rusdrycksförordningen den 18 juni 1937 bör införas en bestämmelse varigenom stadgas, att ciderdryck — i likhet med vin och maltdryck — icke skall hänföras till spritdryck. Vidare synes den ändringen böra göras i samma förordning, att med vin skall förstås sådan i förordningen avsedd dryck, som håller mera än 6 men ej mera än 22 volymprocent etylalkohol.

Under åberopande av vad här anförts anhålla vi,

att riksdagen måtte besluta att tillverkning och försäljning inom landet av ciderdrycker med den alkoholhalt, som finnes föreskriven för maltdrycker av klass II och III, må äga rum, samt

att vederbörande utskott måtte utarbeta förslag till de
härför erforderliga författningstilläggen.

Stockholm den 17 januari 1951.

C. Oscar Nolin.

Jöns Nilsson
i Bästekille.

Per Svensson
i Stenkyrka.

Ragnar Huss.

Edvard Mårtensson
i Smedstorp.

Stig F. Hansson
i Önnarp.

Arvid Jonsson
i Skedsbygd.

James I. A. Dickson.

Eric Nilsson
i Svalöv.
