

Nr 300.

Av herr **Johansson, Johan Bernhard, m. fl.**, i anledning av *Kungl. Maj:ts proposition med förslag till förordning angående kontroll å tillverkningen av samt handeln med margarin, margarinost, fettemulsion och konstister, m. m.*

I proposition nr 114 med förslag till förordning angående kontroll å tillverkningen av samt handeln med margarin, margarinost, fettemulsion och konstister m. m. har regeringen genomfört vissa skärpningar i fråga om försäljningen av margaringradden eller konstgradden samt konstmjölken. Däri föreslås dels en ny varubeteckning, tettemulsion, dels förbud att genom efterbildningar av ord hämtade från jordbruksprodukter möjliggöra en för den naturliga gradden illojal konkurrens, dels vissa bestämmelser angående förpackning, vilka bland annat förhindra uttörsäljning av ifrågavarande ersättningsmedel i lös vikt.

Även om dessa försäljnings- och kontrollvillkor kunna komma att hämma en genom mindre lojala affärsmetoder ökad förbrukning av ifrågavarande emulsioner, torde de dock icke kunna erbjuda något kraftigare skydd för den naturliga gradden. Det inses mycket lätt att restauranger, konditorier eller andra offentliga näringsställen fortfarande med fördel kunna använda fettemulsionen, så länge densamma vid tillverkningen givres ett utseende och en smak, som gör det svårt eller omöjligt att skilja den från naturgradden. Den omständigheten, att vederbörande varuslag vid inköpet är på visst sätt förpackad och etiketterad, kan ju icke utgöra någon svårighet för exempelvis ett konditori att vid kaffeserveringen ersätta gradden med fettemulsionen eller vid bakningen använda emulsionen i stället för gradden utan att gästerna kunna märka det. Framför allt kan detta bli av betydelse vid framställningen av bakelser och andra bakverk, synnerligast som den icke äkta varan starkt gynnas av prisbilligheten.

Spörsmålet om fettemulsionernas roll som livsmedel och den grad av konkurrens, för vilken de redan utsätta eller framdeles kunna beräknas utsätta gradden, har över huvud lämnats helt åsido av regeringen. I samband med en allmän revision av margarinlagstiftningen förtjänar dock denna fråga ett allvarligt beaktande. Särskilt i jämförelse med margarinosten, beträffande vilken regeringen föreslagit färgning såsom skydd för mejeriesten, synes denna uraktlåtenhet från regeringens sida kunna betecknas såsom mindre följdriktig. Skyddskravet i fråga om den

naturliga grädden torde vara icke mindre viktigt än för mejeriernas osttillverkning.

På grund av att den officiella statistiken icke i önskvärd utsträckning innehåller specificerade uppgifter i fråga om den hittillsvarande margaringrädden, erbjuder det svårigheter att erhålla en klar föreställning om den verkliga omsättningen av emulsionerna. Enligt vad vi inhämtat hos kommerskollegium, har tillverkningen av fettemulsioner under år 1929 uppgått till cirka 175,000 liter och under år 1930 — det sista år, för vilket officiella statistiken är bearbetad — till cirka 225,000 liter. Värdet av den ifrågavarande produkten uppges utgöra omkring 200,000 kronor respektive 235,000 kronor för nyssnämnda år. Den inhemska tillverkningen bedrivs vid tre jämförelsevis nystartade fabriker — en i Stockholm, en i Örebro och en i Göteborg. Hur stor förbrukningen inom Sverige av emulsioner utgör kan icke bedömas utan kännedom om införsel- och utförselsiffrorna. Då ifrågavarande produkt statistiskt redovisas under uppsamlingsrubriker, ha vi icke kunnat få några uppgifter om den eventuella importens storlek. Även om ovanstående siffror icke antyda någon större konsumtion inom landet av fettemulsioner, är det dock skäl att framhålla, dels att en stegring inträtt i tillverkningen under nämnda år, dels att tre nyupprättade fabriker stå beredda att uppdriva sin tillverkning och därmed öka emulsionens utbredning till skada för naturgrädden. Spörsmålet vilken inriktning omsättningen av emulsionerna tagit eller huruvida densamma huvudsakligast kommit i bruk i konditorier och liknande näringsställen eller i enskilda hushåll är svårt att besvara med hänsyn till den form som försäljningen av ifrågavarande produkt uppenbarligen fått. Genom att den hittills s. k. margaringrädden under olika förklädande namn — greddin, växtgrädde och liknande — kunnat utbjudas och saluföras som fullgod ersättningsvara, har handeln med denna produkt kunnat gynnas och förhjälpas. Som ett exempel på ifrågavarande reklammetoder kan meddelas, att en namngiven tillverkare i Göteborg utsänt ett reklamkort, uti vilket det bland annat heter, att ifrågavarande konstgrädde »tillverkas dels som vispgrädde och dels som kaffe-grädde och kan användas till *allt* vartill naturgrädde användes, samt kan i bruket ej skiljas från vanlig grädde». Blott detta reklamtryck illustrerar angelägenheten av ett varuskydd för den naturliga grädden.

Som ett belägg för den stegrade användningen av fettemulsionerna har det uppgivits, att vissa regementen upphört med sina inköp av vanlig grädde för att i stället övergå till emulsionerna. Med hänsyn till jordbrukets nuvarande svårigheter måste detta förhållande betecknas som synnerligen anmärkningsvärt då man verkligen har rätt att förvänta, att de statliga myndigheterna vid sina upphandlingar i enlighet med riksdagens uttalade önskan skall i möjligaste utsträckning ge företräde åt jordbruksprodukter.

Har ifrågavarande tillverkning f. n. ändock uppenbarligen icke någon

större omfattning, får fördensskull icke den förebyggande synpunkten lämnas obeaktad. Framställningen av fettemulsionerna är jämförelsevis ny, och dess framtida verkningar på mjölkförbrukningen kunna ännu icke beräknas. Med hänsyn till att vissa billiga tropiska växtmedel ingå som ingredienser och därigenom möjliggöra åsättandet av ett lågt och konkurrenskraftigt pris, ges det grundade anledningar att befara, att emulsionerna utan en restriktiv lagstiftning skola komma att få en allt större betydelse för folkhushållet. Särskilt nära till hands ligger härvid att draga paralleller med margarinet, vilket ingen en gång i tiden kunde ana skulle bli den stötesten för smörtillverkningen, som den så småningom genom teknikens och fettvarukemiens framsteg blivit och som i närvarande stund är en av huvudorsakerna till den nuvarande jordbrukskrisen. Statsmakterna, som i olika hänseenden måst ingripa till jordbruksnäringsens stödjande, skulle enligt vår uppfattning göra sig skyldiga till bristande förutseende, därest de skulle medge, att emulsionerna finge opåtalat efterbilda den naturliga mjölken eller grädden och därmed lägga en ny börda till jordbrukarnas många föregående.

I den utländska lagstiftningen har man redan ägnat frågan om fettemulsionerna en sträng uppmärksamhet. Så långt vi äga kännedom har Tyskland, Tjeckoslovakien, Frankrike och Schweiz infört rent förbud mot tillverkning eller försäljning av denna produkt. I Danmark ha sedan ett par år tillbaka vissa skärpta bestämmelser varit gällande. I Norge föll i samband med revisionen av margarinelagen år 1931 förslaget om rent förbud med en röst i odelstinget och i stället fastställdes färgningsbestämmelser, vilket säkerligen till stor del grundade sig därpå att förbudsvägen för några inom majoriteten framstod mindre tillräddig med hänsyn till statens grundlovsstadgade ersättningsskyldighet vid tvångsnedläggandet av fabriker. Enligt den nya norska lagen skola fettemulsioner, som tillverkas, införas, utföras, utbudas eller försäljas, tillsättas ett färgämne, »så de tydlig skiljer sig fra melk og fløte. Denna bestämmelse gäller också fettemulsjoner som anvendes i bakerier, konditorier, til iskrem eller lignende. Vedkommende departement bestemmer, hvilken farve som skal tilsettes og mengden herav». Enligt det av lantbruksdepartementet utfärdade reglementet om fettemulsioner har färgen blivit fastställd till orange.

Även i Sverige ha framställningar ingivits om statliga åtgärder i syfte att erhålla en klar åtskillnad mellan fettemulsionen och vanlig grädd. Vi vilja endast erinra om att jordbruksutredningen i sitt yttrande över det första förslaget till ny margarinförordning ifrågasatte totalt förbud för försäljning av margarinost och fettemulsioner, avsedda att ersätta mjölk- och andra jordbruksprodukter. Genom en sådan åtgärd behöfde enligt utredningens uttalande inga större ekonomiska intressen bli lidande, då tillverkningen och förbrukningen inom landet av ifrågavarande ersättningsprodukter hittills varit jämförelsevis obetydliga. Å andra sidan

skulle, framhöll jordbruksutredningen, den ur jordbrukets synpunkt allvarliga risken för ökat insteg av berörda produkter å den inhemska marknaden avlägsnas och en utveckling förebyggas, vilken skulle kunna lända jordbruket till stor skada.

Med instämmande i dessa jordbruksutredningens allmänna synpunkter vilja vi därför tillstyrka en starkare restriktiv politik gentemot fettemulsionerna än regeringen föreslagit. Helst såge vi ett absolut förbud mot tillverkning och försäljning, åtminstone temporärt med hänsyn till jordbruksnäringens och mjölkhanteringens nuvarande läge. Skulle en sådan ingripande åtgärd icke befinnas framkomlig, särskilt då med hänsyn till den oundvikliga ersättningsfrågan, borde enligt vår uppfattning i varje fall ett färgningstväng genomföras, gällande både förbrukningen i hushållen och användningen för bageriändamål. Någon anledning finnes icke att längre tillåta, att fettemulsionerna vid tillverkningen bibringas ett sådant utseende, att naturprodukten därav lider påtaglig skada vid sin avsättning. Alla sakskaletala enligt vår mening för att emulsionerna böra underkastas samma färgningsprocess som regeringen föreslagit rörande margarinosten för att få en tydligt framträdande åtskillnad mellan den äkta varan och ersättningsmedlet.

En sådan bestämmelse torde icke endast äga betydelse för jordbruket utan även kunna vara till gagn för allmänheten, vilken kan ha grundad rätt att lätt erhålla klarhet om ursprunget hos den å näringsställen serverade grädden eller ingredienserna i vissa bakverk. Allmänheten kan ha desto större anledning att erhålla en riktig varubeteckning, som fettemulsionerna åtminstone för närvarande, så långt vi äga vetskap, om företagna undersökningar icke äga samma näringsvärde som den naturliga grädden. Konsumenternas intresse av att få ifrågavarande förnödenhet till billigaste möjliga pris kan icke få anses utslagsgivande. Med all sannolikhet torde värdet av de i emulsionerna ingående råvarorna knappast kunna svara emot det pris, som emulsionerna betinga vid utförsäljningen. Men framför allt skulle ett ensidigt betonande av konsument- och pris-synpunkterna i realiteten innebära, att förbrukarna anse det för närvarande utgående mjölk- och gräddpriset alltför högt eller oskäligt. Var och en, som närmare känner jordbrukets nuvarande arbetsvillkor, kan icke tveka i omdömet om en sådan synpunkt.

Med anledning av vad vi ovan anfört få vi sålunda hemställa.

att riksdagen med anledning av proposition nr 114 angående ny margarinförordning ville som sitt yttrande besluta, att tillverkningen och försäljningen av fettemulsionerna antingen helt förbjödes eller i annat fall att fettemulsionerna tillsättas ett färgämne, vilket tydligt markerar åtskillnaden mellan fettemulsionerna och naturprodukterna.

Till vederbörande utskott hemställas, att detta vid tillstyrkande härav ville utarbeta förslag till erforderlig lagtext i angiven riktning.

Stockholm den 2 mars 1932.

J. B. Johansson,
Fredrikslund.

Fritiof Gustafson.

Jöns Jönsson.

Erik Anderson.

K. J. Gustafsson.

M. Svensson.

Israel Lagerfelt.

O. A. Ernfors.
