

Nr 44.

Ankom till riksdagens kansli den 10 maj 1935 kl. 4 e. m.

Bevillningsutskottets betänkande, i anledning av väckta motioner om inskränkning i rätten att använda rabarber vid vintillverkning.

(2:a avd.)

I två likalydande, till bevillningsutskottet hänvisade motioner, nr 26 i första kammaren av herr *Verner Andersson* och nr 64 i andra kammaren av herr *Pettersson* i Dahl m. fl., har hemställts, »att riksdagen måtte besluta, dels att rabarber inte får ingå till mer än förslagsvis 10 procent av råvaran till vin, dels att förordningen angående märkning av kärl, innehållande söta läskedrycker, ändras så att å respektive kärl skall angivas vad detsamma innehåller».

Beträffande motiveringen för detta förslag, i den mån redogörelse här för ej lämnas i det följande, får utskottet hänvisa till motionerna.

I motionerna har framhållits bland annat, att den svenska frukten fullt ut kunde mäta sig med den utländska i såväl utseende som smak och arom. Det borde vara ett nationellt intresse att skapa sådana betingelser eller avsättningsmöjligheter för densamma, att den dyrare utländska frukten till stor del utestängdes. En viktig faktor i denna strävan vore, att den sämre frukten nyttiggjordes till vin, cider, mos etc. Redan nu ginge visserligen en hel del mindervärdig frukt till vinberedning. Medelst koncessionsförfarandet torde för närvarande tillverkarna innehava en viss monopolställning på så sätt, att vid råvaruprisets sättande produktionspriset icke kunde göra sig gällande utan det pris, som gällde för importerad vara. Vid koncessions beviljande till ny vintillverkning borde mera än för närvarande hänsyn tagas till, att respektive anläggningar placerades i de olika fruktodlingsdistrikten för att härigenom möjliggöra billigare transport- och fraktkostnader på råvaran samt högre pris på densamma ävensom ett bättre utnyttjande av frukten. Därest den mindervärdiga äppelskörden mera än nu toges till vara för vinberedning, kunde rabarber möjligen helt undvaras såsom råvara för detta ändamål. Mot användande av rabarber kunde anföras dels dess stora mängd oxalsyra, vilken möjligen kunde anses vara hälsovådlig, dels ock att rabarber i fråga om aromatiska egenskaper icke kunde mäta sig med äpplen eller vinbär. Från berörda synpunkt skulle vintillverknin-

gen erhålla en väsentligt ökad betydelse, därest densamma mera systematiskt ställdes i frukt- och bärödlingsens tjänst. De råvaror, som i första hand borde komma till användning vid vintillverkning, syntes vara äpplen samt vinbär och skogsbär, särskilt blåbär. Det vore att förvänta, att den nyligen påbörjade tillverkningen av ren natursaft skulle få en omfattning, som öppnade avsättningen för betydande myckenheter utsorterade äpplen. Under senare år hade avsevärda kvantiteter dylika äpplen kommit till användning vid vintillverkningen. Ett övergivande av rabarbern annat än som smaksättningsmedel vid denna tillverkning skulle säkerligen medföra en väsentligt ökad förbrukning av äpplen för nämnda ändamål liksom även ökad användning av andra frukter och bär. Gentemot rabarberns användning vid vinframställning hade även invänts, att en förjäsning av rabarbersaft icke gäve till resultat en dryck, som fyllde de av lagstiftningen uppställda kraven på vin. Rabarberns sockerhalt vore därtill alltför ringa. Det som förjästes vid användningen av rabarber för vinframställning vore i huvudsak icke växtsaften utan det socker, som utifrån tillsattes denna. För att vin i lagstiftningens mening skulle kunna anses föreligga måste krävas, att den använda växtsaften utan tillsats av främmande ämne vid förjäsning lämnade en alkoholhalt av lägst $2\frac{1}{4}$ volymprocent. I jämförelse med betydelsen av ökade avsättningsmöjligheter för exempelvis äpplen samt trädgårds- och skogsbär framstode angelägenheten av en ökad rabarberodling som tämligen oväsentlig. Något ekonomiskt intresse av större räckvidd torde rabarberodlingens främjande näppeligen kunna anses utgöra. Rabarber i tillräcklig myckenhet för att lämna råvara till hela 1933 års konsumtion av svenska viner skulle enligt motionärerna kunna odlas på en areal av cirka 10 tunnland. Då det för rabarberodling erforderliga kapitalbehovet vore synnerligen ringa, torde inga avsevärda förluster behöva inträffa i de fall, då en övergång till annan råvara vid vinframställning möjligen skulle medföra sådan odlings upphörande eller begränsning. Dessa detaljer i fråga om rabarberns lämplighet såsom råvara till vinberedning gjorde, att användningen av densamma borde om icke helt förbjudas så åtminstone till stor del inskränkas. Till sist hava motionärerna framhållit att, om fruktsaft komme till användning, i den mån detta vore möjligt, i stället för såsom för närvarande stora mängder importerade essenser och kemikalier, mycket skulle vara vunnet i denna avsättningsfråga. Med nuvarande rikliga tillgång på svenska frukter vore det säkerligen möjligt stipulera, att viss procent fruktsaft skulle ingå i läskedryckerna, men måhända kunde samma resultat nås, om bestämmelser infördes att å etiketten uppgift skulle lämnas om innehållet. Medelst reklam och etikettering bringades allmänheten nu den uppfattningen, att respektive läskedrycker innehölle fruktsaft. En rimlig begäran torde vara, att förordningen om

läskedryckstillverkningen ändrades så, att den etikett, vilken omslöte respektive flaska, angäve den produkt densamma innehölle.

Önskemålet om ett bättre tillgodogörande av svensk frukt och svenska bär har under de senaste åren vid olika tillfällen varit föremål för riksdagens prövning. På grund av ett motionsvis framställt yrkande i ämnet hemställde 1932 års riksdag hos Kungl. Maj:t i skrivelse nr 176 om åtgärder, åsyftande att bland annat aktiebolaget Vin- och spritcentralen i sina tillverkningar måtte i största möjliga utsträckning gynna inhemsk produktion. I anledning härav beslöt Kungl. Maj:t den 8 juli 1932, att vad riksdagen i sin berörda skrivelse anført skulle meddelas bolaget till kännedom och beaktande. Vid 1934 års riksdag var denna fråga föremål för behandling i anledning av väckta motioner, vari hemställdes bland annat, att riksdagen ville hos Kungl. Maj:t begära allsidig utredning och förslag rörande tillverkning och avsättning av vin av svenska frukter och bär. Huvudsyftet med sistnämnda motioner rönt odelat gillande vid behandlingen inom vederbörande utskott. Motionerna avstyrktes emellertid, då de i dessa gjorda yrkanden enbart toge sikte på vinberedning och en särskild utredning redan igångsatts inom finansdepartementet rörande bland annat tillverkning av svenska viner.

I anledning av en vid årets riksdag inom andra kammaren väckt motion, nr 14, har riksdagen i skrivelse, nr 75, hos Kungl. Maj:t hemställt om en allsidig utredning rörande ett rationellt tillgodogörande av svenska frukter och bär.

I en den 16 februari 1935 dagtecknad, till bevillningsutskottet överlämnad skrivelse har styrelsen för *Sveriges vattenfabrikanters riksförbund* i anledning av nu förevarande motioner framhållit bland annat följande.

Frukt- och bärsafter, i den form tekniken hittills kunnat framställa dem, hade av skilda orsaker (bristande bakteriologisk och kemisk hållbarhet samt svag syra- och aromhalt) icke kunnat ensamma användas som smakämnen vid lemonadtillverkning. Däremot hade man genom förjäsning, extraktion eller destillering tillgodogjort sig de i frukterna ingående aromatiska beståndsdelarna. Intet av de halvfabrikat, smakämnena utgjorde, framställdes annat än undantagsvis av läskedrycksfabrikerna själva utan tillhandahölles av för ändamålet bildade hjälpindustrier. Den allmänna tendensen inom essensindustrien ginge mot ett ökat användande av frukter och bär som råmaterial för smakämnesframställningen. Särskilt gällde detta extrakterna. Samtidigt med att man kunde konstatera en allt mer ökad omsättning inom läskedrycksindustrien av extraktdrycker, hade en alltfört pågående förskjutning skett inom denna industri från den gamla tidens essensläskedrycker till läskedrycker beredda av extrakter och naturella essenser, vilka härleda sig ur frukter och bär. — Riksförbundet uppskattade omsättningen av

kolsyrade drycker i landet under de senaste åren till cirka 100 miljoner flaskor per år, därav cirka 60 miljoner flaskor kolsyrat vatten och 40 miljoner flaskor söta läskedrycker. Av de sistnämnda fölle 20 miljoner flaskor på läskedrycker utan fruktsmak, 6 miljoner flaskor på läskedrycker med smak av utländsk frukt, 4 miljoner flaskor på läskedrycker med smak av svensk frukt samt 10 miljoner flaskor på läskedrycker med smak sammansatt av både svensk och utländsk frukt. Dessa siffror gäve möjlighet att något så när bedöma de värden, som skulle kunna vinnas åt svenska frukt- och bär odlare genom ökad användning av svenska bär och frukter vid läskedryckstillverkning främst genom upptagande av tillverkningen av rena fruktsaftlemonader. Då genomsnittskostnaden för smaktillsatsen för en vanlig lemonad uppginge till cirka 4 öre per flaska, representerade det erforderliga halvfabrikatet för framställning av läskedrycker med smak av svenska bär och frukter ett värde av cirka 160,000 kronor samt för dylik framställning av läskedrycker med smak av blandade svenska och utländska bär och frukter ett värde av 400,000 kronor. Nämnda belopp måste emellertid reduceras dels med hänsyn till att de gamla lemonadtyperna sannolikt ej komme att helt undanträngas av fruktsaftlemonaderna dels ock med värdet av de svenska bär och frukter, som skulle åtgått för framställning av de extrakter och naturella essenser, vilka skulle kommit till användning för de drycker av äldre typ, som skulle få vika för fruktsaftlemonaderna. — Sistnämnda lemonader vore ett problem av första ordningen för läskedrycksindustrien, vilken med allra största intresse följde de experiment, som på olika håll påginge, att av svenska bär och frukter framställa råsafter för tillverkning av fruktsaftlemonader. Sedan metoder för dylik tillverkning blivit utexperimenterade, krävdes för ifrågasatt industri viss tid för att hinna anpassa sig därefter. Då nämnda industri vore färdig att upptaga tillverkningen av fruktsaftlemonader, torde denna industri hava intresse av att få till stånd positiva bestämmelser till skydd för fruktsaftlemonaderna antingen genom deklaration av liknande slag, som motionen åsyftade, därest lämplig form härför kunde utfinnas, eller ock att nämnda lemonader bereddes ett skydd liknande det, som vore lämnat safttillverkningen i 1917 års förordning om förbud mot vilseledande varubeteckning vid handel med födoämnen. Mot de i motionen ifrågasatta formerna för deklaration erinrade riksförbundet, att eftersom läskedrycksfabrikerna själva icke tillverkade de bär- och fruktsafter, extrakter och essenser, vilka användes som smakämnen, kunde nämnda fabriker helt naturligt ej heller påtaga sig ansvaret för en av dessa smakämnens sammansättning avhängig deklaration. Deklarationsplikten måste därför, i varje fall primärt, överföras på tillverkarna av dessa halvfabrikat. Införande av deklarationsplikt sådan som den ifrågasatta förutsatte vidare ett samtidigt fastställande av exempelvis begreppen fruktsaft och essens, vilka begrepp nu icke vore lagligen fixerade. Svårigheterna härför vore be-

tydande och möjligheterna till effektiv kontroll för närvarande minimala. Då man ännu ej kände tillfredsställande metoder för industri-
mässig framställning av svenska bär- och fruktsaftlemonader och ej
heller kände exakta metoder för kontrollen av den ifrågasatta lagstift-
ningens efterlevnad, kunde riksförbundet för sin del ej finna att för det
närvarande förutsättningar kunde anses vara förhanden för att genom-
föra en lagstiftning sådan som den ifrågasatta. Styrelsen hemställde
därför, att utskottet måtte avstyrka motionen i den del densamma avsåge
ändring av förordningen om märkning av kärl, innehållande söta läske-
drycker.

Beträffande frågan om inskränkning i användningen av rabarber så-
som råvara vid vintillverkning i syfte att därigenom vinna ökad avsätt-
ning för svenska frukter och bär har utskottet inhämtat, att Kungl.
Maj:t — i samband med att Kungl. Maj:t under innevarande år beviljat
vissa firmor tillstånd att till avsalu tillverka vin — såsom villkor för
nämnda tillverkning föreskrivit bland annat, att endast svenska frukter,
bär och andra växtdelar, de sistnämnda dock allenast i en myckenhet,
som motsvarar högst 15 procent av de vid tillverkningen invägdas myc-
kenheterna råämnen av samtliga angivna slag, må användas såsom rå-
material vid ifrågavarande tillverkning. Vad motionärerna i nu före-
varande hänseende hemställt har sålunda genom berörda föreskrift re-
dan blivit i huvudsak beaktat.

I enahanda syfte, som förut berörts, har i motionerna framlagts förslag
om sådan ändring i förordningen angående märkning av kärl, innehåll-
ande söta läskedrycker, att å dylikt kärl skall angivas dess innehåll.
En bestämmelse av denna innebörd skulle måhända kunna bidra till
att efterfrågan å läskedrycker innehållande fruktsaft komme att ökas
samt att därigenom svenska frukter och bär erhöles en ökad avsättning
såsom råvara vid tillverkningen av dylika drycker. Av den ovan läm-
nade redogörelsen för vattenfabrikanternas riksförbunds skrivelse framgår,
att under de senaste åren en förskjutning ägt rum i tillverkningen av läs-
kedrycker från sådana med kemikalisk essens såsom smakämne till dylika
beredda av extrakter och naturella essenser, härledda av frukter och bär,
ävensom att tillverkarna av läskedrycker med intresse följa de experi-
ment, som pågå på detta område i syfte att söka av svenska frukter och
bär framställa råsafter för tillverkning av fruktsaftlemonader. Tillför-
litliga metoder för sådan tillverkning uppgivas emellertid ännu icke före-
ligga och givet är, att viss tid torde krävas för läskedrycksfabrikanterna
att, sedan experimentstadiet på detta område övervunnits, anpassa sin
tillverkning efter de nya förhållandena. Med hänsyn härtill och då, på
sätt i ovannämnda skrivelse erinrats, läskedrycksfabrikerna själva icke
tillverka de bär- och fruktsafter, extrakter och essenser, vilka användas
som smakämnen vid ifrågavarande tillverkning, kan det ifrågasättas, om

Utskottet.

innehavarna av läskedrycksfabrikerna lämpligen kunna åläggas ansvar för en av dessa smakämnenas sammansättning avhängig deklaration i enlighet med motionärernas förslag. För att en effektiv kontroll på ifrågavarande område skall kunna åstadkommas erfordras jämväl, att begreppen fruktsaft och essens bli fastställda. Då nämnda begrepp för närvarande icke äro lagligen fixerade och då det torde kunna förväntas, att läskedrycksfabrikanterna, sedan tillfredsställande metoder för industrimässig framställning av svenska frukt- och bärsaft erhållits, skola hava intresse av att få till stånd erforderliga bestämmelser till skydd för drycker av dylik beskaffenhet, anser sig utskottet icke kunna biträda motionärernas förslag i nu förevarande hänseende. I detta sammanhang får utskottet erinra, att Kungl. Maj:t på därom av årets riksdag i skrivelse nr 75 gjord hemställan igångsatt utredning rörande ett rationellt tillgödögorande av svenska frukter och bär. Utskottet förväntar, att vid nämnda utredning jämväl kommer att tagas under överbägande, om och i vad mån åtgärder i nu förevarande hänseende kunna vara av behovet påkallade.

Under åberopande av vad utskottet sålunda anført, får utskottet hemställa,

att de likalydande motionerna I: 26 av herr Verner Andersson och II: 64 av herr Pettersson i Dahl m. fl., om inskränkning i rätten att använda rabarber vid vintillverkning, icke måtte föranleda någon riksdagens åtgärd.

Stockholm den 10 maj 1935.

På bevillningsutskottets vägnar:

JOH. NILSSON.

Närvarande: herrar Nilsson i Kristianstad, Bärög i Katrineholm, Jönsson, Larson i Lerdala, friherre Lagerfelt, Lithander, Lövgren i Boden, Björklund, Olsson i Gävle, Olsson i Ramsta, Ericson i Boxholm, Hjalmarsson, Sjödahlg, Löfvander, Berg i Karlskrona, Hagström, Heiding, Blomquist, Brännström i Skellefteå och Hagberg i Malmö.