

## Nr 26.

Av herr **Andersson, Werner**, om inskränkning i rätten att använda råbarber vid vintillverkning.

Vid upprepade tillfällen har riksdagen haft att ta ställning till motioner syftande till att skapa bättre priser och avsättningsförhållanden på svenska frukter och bär. I synnerhet har den sämre s. k. fränsorteringsfrukten, lämplig till cider, vin, mos m. m., varit föremål för uppmärksamhet. Vid 1934 års riksdag förelågo också tvenne motioner med detta syftemål. Såväl vederbörande utskott som hörda myndigheter, vilka hade att yttra sig om motionerna, ställde sig välvilliga, men med hänvisning till en utredning, igångsatt inom finansdepartementet med enahanda syftemål, avstyrktes motionerna.

Utan att närmare ingå på fruktodlingens betydelse för vårt land må endast nämnas, att vid ett uppskattat skördevärde per träd — äpplen, päron och plommon — till 10 kr., blir fruktskördens värde c:a 75,000,000 kr. årligen, eller ett tjugutal miljoner mera än fruktimporten går till. Otivelaktigt kan den svenska frukten, rätt skött, fullt ut mäta sig med den utländska såväl i utseende som i smak och arom. Det bör vara ett nationellt intresse att skapa sådana betingelser eller avsättningsmöjligheter för densamma, att den dyrare utländska frukten till stor del utestänges. Såsom förut framhållits är en mycket viktig faktor i denna strävan, att den sämre frukten inte kommer i själva frukthandeln utan på annat sätt nyttiggöres såsom till vin, cider, mos etc. Erkänns må, att redan nu går en hel del mindervärdig frukt till vinberedning, men att inte förhållandena äro tillfredsställande bevisar den mängd framställningar och utlåtanden som kommit från såväl enskilda som hushållningssällskap och lantbruksstyrelsen m. fl. Även i den ovan åberopade, inom finansdepartementet företagna utredningen säges klart ifrån, att »här föreligger ett beaktansvärt behov av förbättrade avsättningsförhållanden för svenska frukter och bär». Vidare »att det gäller att tillgodose detta behov av ökad svensk råvaruanvändning så långt som är förenligt med lagstiftningens grundtanke och det privata vinstintressets avlägsnande». För närvarande torde medelst koncessionsförfarandet tillverkarna inneha en viss monopolställning på så sätt, att vid råvaruprisets sättande inte produktionspriset på något sätt kan göra sig gällande utan det pris, som sättes, blir det pris respektive vara gäller importerad. I liknande fall bör den sats gälla som 1935 års motorbränslesakkunniga präglade »att då en statlig reglering beträffande en viss näringsgren blivit genomförd bör ett oeftergivligt villkor vara, att utövarna av denna näringsgren icke till följd av statsingripandet äga möjlighet att bereda sig oberättigade anspråk».

Vid koncessionsbeviljandet till ny vintillverkning borde mera än nu tagas hän-

syn till, att respektive anläggningar placerades i de olika fruktodlingsdistrikten, ty då bleve transport- och fraktkostnader på råvaran betydligt billigare, följaktligen kunde priset sättas högre, och resultatet härav i sin tur bleve, att frukten blev mer tillvaratagen i stället för att som nu ruttna bort. Vidare torde prisfrågor kunna hänskjutas till en särskild av Kungl. Maj:t utsedd prisnämnd. Detta i synnerhet om icke överenskommelse kan träffas angående priset av färdigberett vin mellan Vin- och Spritcentralen å ena sidan såsom distributör och en vintillverkare å andra sidan såsom producent.

Om den mindervärdiga äppelskörden mera än nu tages till vara för vinberedning kunde rabarber möjligen helt undvaras såsom råvara för detta ändamål. Mot användande av rabarber må anföras dels dess stora mängd oxalsyra, vilken möjligen kan anses hälsovadlig, dels att rabarber icke ifråga om aromatiska egenskaper kan mäta sig med äpplet eller vinbäret.

En väsentligt ökad betydelse från nu ifrågavarande synpunkt skulle vintillverkningen erhålla, därest densamma mera systematiskt ställdes i frukt- och bärodlingens tjänst. De råvaror, som i så fall i första hand borde komma i fråga till användning vid tillverkningen, synas vara äpplen samt vinbär och skogsbär, särskilt blåbär. Vinbären användas redan nu i en i förhållande till skörden tämligen betydande omfattning. Då blåbären icke äro föremål för odling knyter sig det största intresset till en ökad användning av äpplen. Den svenska äppelodlingens avsättningsproblem synes framför allt bestå i svårigheten att finna avsättning för sådan frukt, som vid packningscentralerna utsorteras såsom sekunda. För konkurrensen med den utländska frukten är en noggrann gallring, sortering och förpackning erforderlig. Hur stor del, som härvid utsorteras, är olika för olika trakter, olika år, olika äppelsorter och olika odlare. Räkna man med en genomsnittssiffra av 20 % fränsorterad frukt, vilken siffra enligt erhållna uppgifter snarare torde vara för låg än för hög, inses lätt, vilken betydelse den utsorterade fruktens avsättning har för hela odlingens räntabilitet och för möjligheten av en framgångsrik konkurrens med importerad frukt.

Den utsorterade frukten har huvudsakligen funnit användning som äppelmos. Det synes icke uteslutet, att alltjämt åtskilligt skulle kunna göras för en ökad sådan användning, därest intresset starkare inriktades på denna avsättningsform. Det är därjämte att hoppas, att den nyligen påbörjade tillverkningen av ren natursaft (Süssmost, »flytande frukt») skall få en omfattning, som öppnar avsättning för betydande myckenheter utsorterade äpplen. Åtgärder för främjande av en sådan utveckling te sig från skilda synpunkter såsom synnerligen välmotiverade. Slutligen ha under senare år avsevärda kvantiteter äpplen av nu ifrågavarande slag 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 ifrågavarande ändamål, liksom sannolikt också ökad användning av

andra frukter och bär. En sådan utveckling framstår från här antagna utgångspunkter såsom gynnsam.

Även en annan invändning har emellertid framförts gentemot rabarberns användning vid vinframställningen. Enligt gällande lagstiftning förstås med vin varje genom alkoholisk jäsning framställd dryck, som är tillverkad av saft, pressad av druvor, bär eller frukt eller andra växtdelar och som håller mer än två och en fjärdedels — men ej mer än tjugotvå volymprocent alkohol. Det har framhållits, att lagstiftarens mening med denna definition måste anses hava varit, att en produkt av alkoholisk jäsning, för att kunna betecknas som vin, skall hava uppstått genom förjäsning av själva den växtsaft, som kan vara i fråga, men icke av något annat vid jäsningen till äventyrs tillsatt medel. En förjäsning av rabarbersaft ger emellertid icke till resultat en dryck, som fyller de av lagstiftaren uppställda kraven på ett vin. Därtill är nämligen rabarberns sockerhalt alltför ringa, endast 3—3,5 gram per liter saft, vilket efter förjäsning ger en alkoholhalt av på sin höjd 0,2 volymprocent. Det som förjäses vid användningen av rabarber för vinframställning är således i huvudsak alls icke växtsaften utan det socker, som utifrån tillsatts denna. En dryck framställd genom alkoholisk jäsning av sockerlag är, så snart den innehåller över två och en fjärdedels volymprocent alkohol, att anse såsom en spritdryck, oavsett huruvida det för sockrets lösning använda vattnet innehållit eller saknat de för rabarbern specifika beståndsdelarna. För att vin i lagstiftningens mening skall kunna anses föreligga måste enligt denna uppfattning krävas, att den använda växtsaften utan tillsats av främmande ämne vid förjäsning lämnar en produkt med en alkoholhalt av lägst två och en fjärdedels volymprocent.

Vikten av dessa anmärkningar mot rabarberns tjänlighet som råvara vid vinframställning skall här icke närmare diskuteras. Tyngst torde emellertid från här föreliggande utgångspunkter det förhållandet få anses väga, att en vintillverkning med rabarber som väsentlig råvara näppeligen kan anses i nämnvärd utsträckning främja det för vinframställningen här ovan angivna syftet. I jämförelse med betydelsen av ökade avsättningsmöjligheter för exempelvis äpplen samt trädgårds- och skogsbär framstår angelägenheten av en ökad rabarberodling som tämligen oväsentlig. Något ekonomiskt intresse av större räckvidd torde rabarberodlingens främjande näppeligen kunna anses utgöra, och bärigheten av denna odling torde, bortsett från de fall, då odling anlagts med särskild tanke på försäljning till vintillverkare, vara ganska oberoende av den avsättning, som kan komma i fråga för vinframställning. Rabarber i tillräcklig myckenhet för att lämna råvara till hela 1933 års konsumtion av svenska viner skulle kunna odlas på en areal av c:a 10 tunnland.

Då det för rabarberodling erforderliga kapitalbehovet är synnerligen ringa, torde heller 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 ifråga om rabarberns lämplighet

såsom råvara till vinberedning göra, att användningen av densamma borde om inte helt förbjudas så åtminstone till stor del inskränkas.

Under hänvisning till ovan anförda synpunkter, att det gäller ta till vara produkter odlade inom landet för att skapa arbete åt svenska arbetare och följaktligen undgå import, må också framhållas en omständighet vilken väsentligt skulle bidra till ökad avsättning av svenska frukter och bär. Om fruktsaft komme till användning vid läskedryckstillverkning i den mån så vore möjligt, i stället för såsom nu stora mängder importerade essenser och kemikalier, skulle mycket 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 skall lämnas om innehållet. Medelst reklam och etikettering bibringas allmänheten nu den uppfattningen att resp. läskedrycker innehålla fruktsaft. En rimlig begäran torde vara att förordningen om läskedryckstillverkningen ändrades så att den etikett, vilken omsluter resp. flaska, angäve den produkt densamma innehåller, t. ex. innehåller ren fruktsaft, innehåller inte fruktsaft, innehåller fruktsaft till % och essenser till % etc.

Med stöd av det anförda hemställes,

- . att riksdagen måtte besluta, dels att rabarber inte får ingå till mer än förslagsvis 10 % av råvaran till vin, dels att förordningen angående märkning av kärl, innehållande söta läskedrycker, ändras så att å respektive kärl skall angivas vad det samma innehåller.

Stockholm den 16 januari 1935.

Verner Andersson.