

## Nr 177

*Utlåtande i anledning av väckta motioner om ökat stöd åt forskningen beträffande framställning av alkoholfria drycker av frukt och bär.*

(5:e avd.)

I två likalydande motioner, väckta den ena inom första kammaren av herrar *Lundström* och *Åkesson* (I: 230) och den andra inom andra kammaren av herr *Nilsson* i Lönsboda *m. fl.* (II: 379), har hemställts, att riksdagen måtte i skrivelse till Kungl. Maj:t anhålla att Kungl. Maj:t till nästa års riksdag måtte framlägga förslag om ökat stöd åt forskningen i fråga om framställningen av alkoholfria safter, juicer och must av frukt samt bär.

Till stöd för ifrågakarande förslag anföres i motionen II: 379 följande.

Med hjälp av moderna tillverkningsmetoder är det nu möjligt att bättre tillvarata de värdefulla beståndsdelarna i frukt och bär vid tillverkning av saft än vad som tidigare varit fallet. Tidigare var man hänvisad till att genom kokning, tillsättandet av konserveringsmedel eller genom jäsning åstadkomma önskvärd hållbarhet hos saften. Dessa konserveringsmetoder innebära betydande olägenheter. Aromämnen i frukt och bär påverkas ofta i försämrande riktning av nämnda åtgärder och vitaminerna gå till stor del förlorade. Vid jäsning övergår saftens frukt- och druvsocker till viss del i alkohol.

Genom de moderna metoderna att framställa rå pressaft av frukt och bär och konserveringen av densamma genom t. ex. sterilfiltrering, skonsam pastörisering eller djupfrysning ha helt nya möjligheter öppnat sig att tillvarata, förvara och till en större allmänhet effektivt distribuera de värdefulla närings- och aromämnen i frukt och bär. Den utveckling på detta område, som under senare år skett i USA, är ett talande exempel på hur fruktodlingen kunnat främjas genom modern tillverkning och distribution av råsaft och hur befolkningens konsumtionsvanor kunnat påverkas i gynnsam riktning. Under senare år har mer än tre fjärdedelar av hela skörden i USA av citrusfrukter använts till råsaft, och konsumtionen av sådan saft har år efter år stegrats. Vissa lokala erfarenheter i vårt land, från orter med utbredd fruktodling och effektivt driven musteriverksamhet, tyda på att användningen av must kan i hög grad stegras. En kraftig konsumtionsstegring på detta område är eftersträfvansvärd även ur andra synpunkter. Den ligger helt i linje med önskemålet att få fram goda alternativ till alkoholhaltiga drycker med hänsyn till folkhälso-, nykterhets- och trafiksäkerhetssträvandena.

Med hänsyn till både fruktodlingens och det allmännas intresse är det viktigt att framställning av ett tillräckligt sortiment av drycker av verkligt god kvalitet sker och att dessa drycker kunna tillhandahållas till konkurrens-

mässigt pris. Samhälleliga åtgärder för att stödja en sådan utveckling äro därför i hög grad motiverade.

I vårt land framställes numera must av frukt och bär i ökande omfattning i goda kvaliteter. Dessa svenska produkter anses innehålla värdefulla näringsmedel, och de ha under senaste tiden blivit alltmera uppmärksammade både för vardagsbruk och som fest- och sällskapsdrycker. De svenska producenterna disponera ej i allmänhet stora ekonomiska resurser i samma utsträckning som vissa utländska tillverkare av t. ex. citrusdrycker. De senare förfoga ofta över stora anläggningar och kapitaltillgångar. Med hjälp av mycket påkostade forsknings- och rationaliseringsåtgärder går utvecklingen mycket fort på detta område, vilket har till följd att allt bättre produkter undan för undan komma fram.

Då svenska frukter och bär äro mycket goda utgångsmaterial för framställning av alkoholfria fest- och sällskapsdrycker, med stora möjligheter att bli omtyckta, torde det vara ett samhällets intresse att den svenska produktionen kan hållas i nivå med den utländska.

Ett utökat stöd åt forskningen speciellt i fråga om framställning av alkoholfria safter, juicer och must av frukt samt bär är därför en mycket angelägen uppgift.

Över förevarande motioner har, efter därom i vederbörlig ordning gjord framställning, *statskontoret* avgivit utlåtande, varjämte *Svenska institutet för konserveringsforskning*, *Sveriges yrkesfruktodlares riksförbund* och *Kristianstads läns hushållningssällskap* beretts tillfälle att yttra sig över motionerna.

*Statskontoret* har anfört följande.

Statskontoret vill erinra, att bidrag av statsmedel redan nu utgår för att stimulera konsumtionen av alkoholfria fest- och sällskapsdrycker. Sålunda har under det å sjunde huvudtiteln uppförda reservationsanslaget till upplysningskampanj i samband med övergången till en friare försäljning av rusdrycker för innevarande budgetår beräknats 200 000 kronor för kampanj för alkoholfria fest- och sällskapsdrycker. Vidare har under samma huvudtitel såsom bidrag till föreningen fruktdrycker anvisats ett anslag å 25 000 kronor. Samma belopp har föreslagits skola utgå för budgetåret 1956/57. Även om nyssnämnda anslagsmedel icke direkt komma de svenska producenterna av här avsedda varor tillgodo utan främst avse att täcka utgifterna för en allmän upplysningsverksamhet på området, lär det icke kunna bortses från att detta stöd från statens sida kan antagas få gynnsamma ekonomiska konsekvenser för vederbörande företag inom branschen.

I samband med behandlingen av frågan om medelsanvisning för de ändamål, som ovan nämnts, hade statsmakterna att taga ställning till ett förslag om anvisande av bidrag till en fortlöpande kvalitetskontroll av alkoholfria fruktdrycker genom föreningen fruktdryckers försorg. Beträffande sistnämnda uppslag, vilket avstyrktes bl. a. av statskontoret, framhöll föredragande departementschefen, att vissa principiella skäl kunde anföras mot att staten lämnade bidrag till en sådan verksamhet; denna borde enligt sakens natur åvila de ekonomiska intressenterna själva. Med fog synes samma invändning kunna riktas mot föreliggande förslag om stöd åt forskningen ifråga om framställning av här avsedda drycker.

På grund av det anförda får statskontoret avstyrka bifall till motionerna.

*Svenska institutet för konserveringsforskning* har anfört följande.

Redan vid sammanträde med institutets styrelse den 22 augusti 1951 upptogs frågan om intensifierad forskning rörande fruktjuice till behandling, varvid beslöts att dessa frågor skulle upptagas på institutets arbetsprogram. Man gick också i författning om inköp av en koncentreringsanläggning (typ Mojonnierlaboratoriemodell) för försöksändamål. Genom särskilt anslag från Stiftelsen svensk konserveringsforskning anskaffades också denna.

Erfarenheterna visade dock snart, att institutet ytterligare måste komplettera sin utrustning för att effektivt kunna tillgodose dessa behov. Motiveringen härför framgår av bilagda skrivelse av den 1 september 1954<sup>1</sup>, vari hemställdes om ett anslag å 29 400 kronor för sådan utrustning för direkt framställning av fruktjuicer. De skäl, som åberopades för denna särskilda framställning, överensstämmer i allt väsentligt med de synpunkter, som fastlagts i de översända motionerna. Denna hemställan blev dock ej bifallen.

Begäran om anslag för dessa ändamål upprepades i institutets framställning av den 1 november 1955 om kompletterande utrustning på sammanlagt kronor 453 800:—, vilken framställning likaledes bilägges.<sup>1</sup> Enligt Kungl. Maj:ts beslut av den 23 februari 1956 erhöles för kompletterande utrustning 100 000 kronor, vilka medel dock i första hand måste tagas i anspråk för andra mera angelägna behov.

Utöver de synpunkter, som anförts i institutets ursprungliga hemställan, kan vi endast tillfoga, att behoven av utrustning för framställning av fruktjuicer nu framträder ännu starkare än då den ursprungliga hemställan gjordes. Styrelsen vill sålunda vitsorda riktigheten av de påpekanden, motionärerna gjort angående de näringsmässigt och kvalitativt högt stående inhemska råvaror för framställning av fruktjuicer, som står landet till buds, och angående nödvändigheten av att de skilda nyare metoder, som inom olika länder kommit till användning vid juiceframställning, kommer att prövas på de till disposition stående inhemska råvarorna för att eventuellt möjliggöra en industriell utveckling inom området.

Vi önskar dock framhålla, att institutets hittillsvarande framställningar gällt den grundutrustning, som skulle krävas för en sådan forskning. För ett effektivt utnyttjande av sådan utrustning kräves dock visst driftsanslag. Det synes oss rimligt om utöver ev. betalda undersökningar för resp. industrier en viss gemensam grundläggande forskning av den art, motionärerna förutsätter, kunde förverkligas. Kan sådana medel anskaffas genom särskilt engångsanslag skulle arbetets omedelbara igångsättande underlättas. För detta ändamål borde tills vidare ett årligt belopp av förslagsvis 25 000 kronor utgå för avlöning av teknisk hjälppersonal och laboratoriebiträde jämte medel för täckande av materialkostnader.

Då således motionärernas hemställan i allt väsentligt överensstämmer med de framställningar institutets styrelse gjort enligt ovan givna redogörelse, får institutet tillstyrka, att utskottet måtte överväga de åtgärder, som kan vara ägnade att förverkliga ifrågavarande motioners syften, och är institutet i sådant fall berett att åtaga sig de forskningsarbeten, som detta skulle ge anledning till.

Ur den i institutets yttrande omförmälda *skrivelsen av den 1 september 1954 till Kungl. Maj:t* må anföras följande.

Under senare tid har framträtt ett utbredd intresse för tillverkning av fruktjuicer närmast föranlett av de båda statliga utredningarna dels om skattele lindring för vissa fruktdrycker och dels om åtgärder för främjandet av ett alkoholfritt umgängesliv. Olika intressenter har hos SIK sökt råd och upp-

<sup>1</sup> Här ej återgiven.

lysningar i avseende på tillverkningen av fruktjuicer. Institutet förfogar över en lågtemperaturindunstare för fruktjuicer men saknar sådan utrustning som medger att ur frukten framställa juicer.

Detta har framstått som en allvarlig brist, enär institutet ej kunnat ge sådana besked om olika svenska råvarors lämplighet utan har därvid fått begränsa sin rådgivning till frågan om dessa juicers koncentrerings och helt varit hänvisat till att experimentera med de i handeln förekommande juicerna, vilka ingalunda alltid uppfyller de kvalitetsanspråk, som man har anledning att kräva.

Lågtemperaturindunstaren har inköpts genom särskilda medel (27 000 kr.), som ställts till förfogande av Stiftelsen år 1951. Det synes därför Styrelsen riktigast att åvilade statsmakterna att tillhandahålla de 29 350 kronor, som enligt bilagd förteckning<sup>1</sup> skulle krävas för att komplettera denna anläggning så att tillverkning av juice i halvstor skala bleve möjlig. Styrelsen hemställer således för detta ändamål om ett anslag å 29 400 kronor för komplettering av ovan angivna utrustning.

*Sveriges yrkesfruktodlares riksförbund* har anfört följande.

Den fältmässiga svenska fruktodlingen omfattar f. n. ca 6 000 ha och har inom vissa områden blivit den viktigaste produktionsgrenen inom jordbruket och inom de utpräglade fruktodlingsdistrikten även den mest betydelsefulla näringen över huvud taget. Fruktodlingsdistrikten är i första hand koncentrerade till södra Sverige och här skall endast erinras om odlingarna inom Båstads-, Villands-Vånga-, Kiviks-, Simrishamns- och Urshultsområdena, där övergången från traditionell jordbruksdrift till fältmässig specialodling av frukt verksamt bidragit till att av icke bärkraftiga jordbruk skapa bärkraftiga brukningsenheter med möjligheter till full sysselsättning för brukaren och dennes familj. Det bör i detta sammanhang också erinras att ca 90 % av yrkesfruktodlingens totala trädantal återfinnes å brukningsdelar med en areal av 15 ha åker och därunder. Den totala årliga fruktproduktionen inom yrkesfruktodlingen uppgår f. n. till 60 å 70 milj. kg och med hänsyn till att en stor del av träden ännu äro jämförelsevis unga och sålunda icke uppnått full produktionsförmåga kan man räkna med en successiv stegring av årsskördarna, vilka vid 1960-talets mitt torde komma att vara 40 å 50 % större än nuvarande genomsnittliga skörden. Förutom den yrkesmässiga fruktodlingen ha vi även här i landet en ansenlig fruktproduktion i mindre trädgårdar, s. k. husbehovsodling. Huvudparten av denna frukt konsumeras normalt av ägaren och dennes familj, men under gynnsamma fruktår uppstår även här betydande överskott, som söker sig ut på marknaden i konkurrens med yrkesfruktodlingens produktion, vilken sistnämnda självfallet svarar för den dominerande delen av saluförd svensk frukt.

I syfte att förbättra avsättningsmöjligheterna för svensk frukt och öka den inhemska fruktens konkurrenskraft gentemot importfrukt av olika slag har under efterkrigsåren ett intensivt arbete nedlagts för att få till stånd enhetliga sorteringar och förpackningar av god kvalitet för svensk frukt avsedd för direkt konsumtion. Detta har skett genom intim samverkan mellan yrkesfruktodlarna och handeln. Regler med fastställda minimifordringar beträffande kvalitet och emballage har tillkommit och en kontrollorganisation har byggts upp för att kontrollera bestämmelsernas efterlevnad. Genom dessa åtgärder har kvaliteten å den för färskkonsumtion saluförda frukten kunnat höjas väsentligt.

Ett av de största problemen för den svenska fruktodlingen är dock ännu till stor del olöst nämligen att åstadkomma tillfredsställande avsättning för

<sup>1</sup> Här ej medtagen.

frukt av lägre kvaliteter och sorter, vilka icke lämpa sig för direkt konsumtion. Problemet med dessa lägre kvaliteter blir genom de tilltagande årskördarna för varje år allt mera akut. Finnes icke avsättning för industriella ändamål av denna frukt söker sig självfallet dessa industrifruktkvantiteter ut på färskvarumarknaden och försvårar avsättningen av de bättre kvaliteterna och sorterna.

Det område som erbjuder de största förutsättningarna att avsätta större fruktkvantiteter är otvivelaktigt juicefabrikationen. Det skall här endast erinras om den enorma betydelse juiceframställningen fått för citrusfrukternas avsättning. I vårt land är ännu förbrukningen av juicer, framställda av inhemska råvaror, tämligen blygsam. Genom intensifierad forskningsverksamhet skulle med säkerhet avsättningen av safter, juicer och must av svensk frukt inom en relativt snar framtid kunna ökas väsentligt. Nya typer av juicer och av bättre kvalitet lämpliga för dels direkt konsumtion och dels som råmaterial för framställning av kolsyrade läskedrycker skulle med säkerhet medföra, att en tillräckligt stor och säker marknad skapades för industrifrukten. Den marknadsanerande betydelsen för fruktodlingens del är uppenbar och samtidigt kan man inte bortse från de folkhälso- och nykterhetspolitiska fördelarna av en ökad tillverkning och konsumtion av juicer, safter, must och läskedrycker framställda av inhemska frukter och bär.

Med stöd av vad här ovan anförts får Sveriges yrkesfruktodlares riksförbund för den skull odelat ansluta sig till motionärernas hemställan om ökat stöd åt forskningen inom berörda områden.

*Kristianstads läns hushållningssällskap* har anfört följande.

Tillverkning av must av äpple och bär har pågått i vårt land under ca 20 år. I Kristianstads län finns en mycket stor del av landets musterier. För länets stora fruktodling är det betydelsefullt att det finns god avsättning för avfallsfrukten, ty ju mera frukt som går åt för annat ändamål, desto bättre genomsnittskvalitet kan det bli på den saluförda frukten. Musttillverkningen har glädjande nog efter hand funnit nya användningsområden. Under de senaste åren leverera de större musterierna sålunda must som råvara för läskedryckstillverkning. Efterfrågan på såväl outspädd must som kolsyrade läskedrycker innehållande ca 1/3 frukt eller bärmust har visserligen ökat, men den hårda konkurrensen med alkoholfria druvsafter och juicer, framställda av sydfrukter, har varit mycket kännbar. De importerade alkoholfria dryckerna är resultat av mångårigt utländskt forskningsarbete, som dessutom åtnjuter ett kraftigt stöd av en välkött världsomspännande reklamapparat.

Något egentligt studium rörande den svenska, mycket arom- och vitaminrika råvarans speciella egenskaper för förädling till must har hittills av brist på medel ej kunnat utföras här i landet. Ett forskningslaboratorium bör kunna bli till stöd för den nuvarande fabrikationen och ge stora möjligheter för öppnandet av nya vägar för kommande utveckling på hithörande område. Svenska bär och frukter kunna därigenom komma till ökad användning till gagn både för folkhushållet och för odlarna.

Hushållningssällskapet vill livligt instämma i de av motionärerna framförda synpunkterna och tillstyrker bifall till motionärernas förslag om ökat stöd åt forskningen rörande framställningen av alkoholfria drycker.

*Utskottet.* Den i motionerna berörda frågan om ökat stöd åt forskningen beträffande framställning av alkoholfria drycker av frukt och bär är enligt

utskottets mening av stor betydelse. Såsom utskottet framhöll i sitt utlåtande nr 31 för år 1955 i anledning av propositionen nr 22 är det en viktig förutsättning för främjandet av ett alkoholfritt umgängesliv, att alkoholfria drycker marknadsföres i någorlunda rikligt urval och i goda kvaliteter. Härvid är det angeläget att de svenska råvaruprodukterna kan komma till sin rätt vid sidan av de utländska. Skall detta kunna ske med utsikt till framgång torde emellertid forskningen på ifrågavarande område behöva effektiviseras och stödjas.

Av det anförda framgår att utskottet ställer sig positivt till huvudtanken i de föreliggande motionerna. Av det yttrande i ärendet som avgivits av institutet för konserveringsforskning framgår emellertid, att sedan år 1951 frågan om intensifierad forskning rörande fruktjuice finnes upptagen på institutets arbetsprogram men ej kunnat fullföljas på grund av att erforderliga medel saknats. Det torde kunna förväntas att Kungl. Maj:t följer utvecklingen på detta område och även utan en särskild begäran från riksdagen vidtar de åtgärder som kan anses påkallade. Utskottet vill för sin del föreslå att riksdagen i anledning av motionerna i skrivelse till Kungl. Maj:t ger till känna vad utskottet i denna fråga anför.

Aberopande det anförda hemställer utskottet,

att riksdagen må, i anledning av motionerna I: 230 och II: 379, i skrivelse till Kungl. Maj:t giva till känna vad utskottet anför.

Stockholm den 6 november 1956

På statsutskottets vägnar:

KARL WARD

---

*Närvarande:* se under utlåtandet nr 176.