



## Promemoria

Utfärdad 2019-10-01

Diarienummer 73-2019-00991

## Handläggare

Jakob Kilner, Emil Holmsten

Telefon: 031-367 99 95, 031-367 91 07

E-post: jakob.kilner@socialresurs.goteborg.se,

emil.holmsten@socialresurs.goteborg.se

# Mängd alkoholdryck vid provsmakning enligt alkohollagen

## Sammanfattning

Antalet tillverkare av alkoholdrycker har under senare år ökat i Sverige i allmänhet och i göteborgsområdet i synnerhet. Detta har fått till följd att antalet ansökningar om provsmakning av egenproducerade alkoholdrycker vid tillverkningsstället också har ökat. Utöver provsmakning vid tillverkningsstället så arrangeras mässor, större och mindre, där provsmakning av alkoholdrycker erbjuds.

Syftet med denna promemoria är att tydliggöra vilka mängder som gäller vid provsmakning av alkoholdrycker.

Tillståndsenheten har konstaterat att det idag provas olika mängder då restauranger, partihandlare eller tillverkare erbjuder provsmakning. Därför behöver det förtydligas vilka mängder som är tillåtna vid provsmakning av alkoholdrycker.

Med stöd av vad som anges nedan är det tillståndsenhetens uppfattning att det finns ett s.k. standardmått för en provsmakningsenhet. Mängden är 1 msk sprit med styrka 40 volymprocent alkohol. Detta omräknat ger t.ex. 12 cl femprocentig starköl som en provsmakningsenhet.

Vidare ska provsmakning vara begränsad. Tillståndsenheten anser att 8 provsmakningsenheter är en välavvägd maximal mängd vid ett enskilt provsmakningstillfälle.

## Ärendet

Antalet tillverkare av alkoholdrycker har under senare år ökat i Sverige i allmänhet och i göteborgsområdet i synnerhet. Detta har fått till följd att antalet ansökningar om provsmakning av egenproducerade alkoholdrycker vid tillverkningsstället också har ökat. Utöver provsmakning vid tillverkningsstället så arrangeras mässor, större och mindre, där provsmakning av alkoholdrycker erbjuds.

I dagsläget är det uteslutande ölbryggerier (till skillnad från t.ex. vingårdar) som har tillstånd för provsmakning av egenproducerade alkoholdrycker i Göteborg. Dock erbjuds det provsmakning av alla slag av alkoholdrycker vid bland annat mässor och provsmakningar på restauranger.

Det provas idag olika mängder då restauranger, partihandlare eller tillverkare erbjuder provsmakning. Därför behöver det förtydligas vilka mängder som är tillåtna vid provsmakning av alkoholdrycker.

I alkohollagens förarbeten, prop. 2009/10:125 s. 113, anges vad som får provas vid provsmakning. Där anges:

”Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre.”

Förarbetena skiljer inte på olika typer av alkoholdrycker till exempel spritdryck och starköl.

Syftet med denna promemoria är att tydliggöra vilka mängder som gäller vid provsmakning av alkoholdrycker.

## Alkohollag (2010:1622)

En alkoholdryck är en dryck med en alkoholhalt över 2,25 volymprocent och delas in i spritdrycker, vin, öl och andra jästa alkoholdrycker. Öl delas i sin tur in i två kategorier, folköl (överstiger 2,25 % men inte 3,5 %) samt starköl (överstiger 3,5 %).

Med ett alkoholdrycksliknande preparat avses ett alkoholhaltigt preparat som ur konsumtionssynpunkt är att jämställa med alkoholdrycker eller annars kan antas användas som berusningsmedel, t.ex. alkoholglass.

Rätten att anordna provsmakning av alkoholdrycker regleras i 8 kap. 6, 7 §§ alkohollagen. Bestämmelserna infördes i och med alkohollag (2010:1622), nedan AL, som trädde i kraft den 1 januari 2011. Sedan införandet har inga förändringar gjorts i sak, bortsett från att provsmakning numera också omfattar alkoholdrycksliknande preparat.

8 kap. 6 § AL reglerar provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker samt alkoholdrycksliknande preparat. För att provsmakning ska få ske av någon av dessa alkoholdrycker krävs det antingen:

- att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd för den alkoholdryck som ska provsmakas samt att tillståndet avser den lokal där arrangemanget ska äga rum. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen.

- att partihandlare enskilt eller gemensamt ansöker om ett tillfälligt tillstånd för provsmakning.

Exempel på ett arrangemang enligt 8 kap. 6 § AL är så kallade "Beer makers dinner" eller "Wine makers dinner". I dessa fall är det en tillverkare av öl eller vin eller partihandlare med öl eller vin som kommer till en restaurang och pratar om sina ölsorter eller viner samtidigt som deltagare får provsmaka alkoholdrycken. Denna typ av arrangemang sker på restauranger med serveringstillstånd, deltagarna kan på förhand köpa biljetter där mat och ett antal smakprov är inkluderat. Restaurangen ska i dessa fall anmäla till kommunen att detta evenemang ska äga rum.

8 kap. 7 § AL reglerar provsmakning för tillverkare av alkoholdrycker. Om en tillverkare har ett stadigvarande serveringstillstånd på tillverkningsstället har denne rätt att erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna efter att de anmält detta till kommunen. Om ett serveringstillstånd saknas, kan tillverkaren ansöka om och erhålla ett särskilt tillstånd för provsmakning.

Exempel enligt 8 kap. 7 § AL är när ett bryggeri som tillverkar öl ansöker om tillstånd för provsmakning. De som ansöker om provsmakningstillstånd måste ha egenproducerade råvaror. Av dom, mål nr 2014-6374 från Kammarrätten i Stockholm, framgår det att egenproducerad jäst är sådan råvara. Besökare till bryggeriet kan då provsmaka de av bryggeriet tillverkade ölsorterna.

En viktig skillnad mellan 6 § och 7 § är att det är enbart i 7 § som folköl är inkluderat. Provsamakning av folköl är alltså enbart tillåtet hos en tillverkare av folköl.

## Förarbeten

Av förarbetena till alkohollagen (prop. 2009/10:125 s. 111-114, 167-168) framgår att i begreppet provsmakning ligger att det handlar om små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak. Det är viktigt att särskilja provsmakning från servering. Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre.

Provsamakning är ett sätt för partihandlare och tillverkare att marknadsföra sina produkter direkt till konsument. Lagstiftaren anser att de som besöker ett tillverkningsställe eller en mäsä är medvetna om att det handlar om marknadsföring av alkoholdrycker och att gästerna vill prova kvaliteten på olika alkoholdrycker. Det handlar alltså om att erbjuda smakprover så att gästerna därefter kan handla alkoholdrycken på Systembolaget eller på en restaurang. Det handlar inte om att bedriva servering, utan om att marknadsföra alkoholdrycker.

## Folkhälsomyndigheten

Folkhälsoinstitutet (nuvarande Folkhälsomyndigheten) har i skrivelse per den 17 juni 2011 (dnr. TILLS 2011/91) svarat följande på frågan om vilken mängd som får serveras vid provsmakning:

"En provsmakning enligt alkohollagens regler i 8 kap. 6 § innebär att smaka mindre mängder alkoholdryck. En rimlig utgångspunkt är den lathund som Systembolaget använder sig av där en vinprovning består av 4 olika sorters vin och där den som deltar får ungefär 5 cl av varje sort, sammanlagt blir det ca 20 cl vin per deltagare. För öl gäller 6 sorter à 8 cl vilket sammanlagt blir knappt en halv liter öl. Spritdryck innebär 4 olika sorter à 2 cl, totalt 8 cl."

I ett tidigare svar från Folkhälsoinstitutet per den 26 april 2011 (dnr. TILLS 2011/91) har Folkhälsoinstitutet gett följande svar på frågan om vad definitionen på provsmakning är:

”Förmodligen får man här se till vilken alkoholdryck som ska provsmakas. Det kan vara rimligt att det är olika mängd beroende på om det avser t.ex. spritdryck eller vin. I prop. 2009/10:125 s. 113 finns ett exempel angivet ”Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast en motsvarande en matsked eller mindre”.

Folkhälsoinstitutet har ingen annan vägledning.

I SOU 2000:59, s. 244 anges Systembolagets modell för provning.

	Antal prov	Volym/procent	Total mängd per person, max
Öl och vin	4-8	4 cl	32 cl
Starkvin	3-6	3 cl	18 cl
Spritdryck	3-6	0,5 cl	3 cl”

I en senare e-postkonversation mellan Folkhälsomyndigheten och Kristianstads kommun framgår att Folkhälsomyndigheten gett följande svar (den 15 december 2016) på frågan om mängd och antal enheter vid provsmakning:

”Av din frågeställning framgår att du önskar ett förtydligande av Folkhälsomyndigheten när det gäller riktlinjer vid provsmakning av öl, vin och spritdrycker.

Svaret på din fråga är att det för Systembolagets vidkommande är deras avtal med Staten (2012:623) som styr deras verksamheten. Av avtalets 16 § kan man läsa att Systembolaget får fatta beslut om provsmakning av alkoholdrycker för allmänheten. Folkhälsomyndigheten har ingen tillsyn över efterlevnad av avtalet. För kännedom bifogar jag en länk: [https://www.riksdagen.se/sv/dokumentlagar/dokument/svensk-forfattningssamling/tillkannagivande-2012623-av-avtal-mellan\\_sfs-2012-623](https://www.riksdagen.se/sv/dokumentlagar/dokument/svensk-forfattningssamling/tillkannagivande-2012623-av-avtal-mellan_sfs-2012-623)

Det är bestämmelserna om ordning och nykterhet i Folkhälsomyndighetens föreskrifter som närmast kan kopplas samman till mängden alkohol vid provsmakning på serveringsställen. Därutöver gäller förstås de allmänna bestämmelserna om försäljning i alkohollagen. Frågan om tillämpning av alkohollagens 8 kap. 7 § har varit föremål för prövning i domstol, men vi känner inte till något rättsfall där mängden alkohol har prövats. Du har i ditt mail bifogat en kopia på ett informationsutskick som f.d Folkhälsoinstitutet skickade ut till länsstyrelserna 2011. Av utskicket framgår att utredare på Folkhälsoinstitutet som förslag gav rådet att Systembolagets lathund skulle kunna vara en utgångspunkt för bedömning av mängden alkohol vid provsmakning. Detta eftersom det inte heller då fanns någon praxis kring mängden alkohol vid provsmakning. Folkhälsomyndigheten kan och bör inte rekommendera en mängd utan det som utredare på lokal och regional nivå har att förhålla sig till i sitt arbete är förarbeten och gällande lagtext. Mängd vid provsmakning kan också se olika ut utifrån det enskilde fallet dvs arrangemanget och typ av provsmakning. Man kan tänka sig t. ex. att det serveras mat vid vissa provsmakningar och på andra provsmakningar finns det ingen mat tillgänglig. Hur man ska bedöma anmälan eller ansökan ligger hos kommunen.

Däremot har du i din roll som lokal tillsynsmyndighet möjlighet att föra en frivillig dialog med de företag och organisationer som arrangerar provsmakning i er kommun, för att

söka en samsyn i frågan. Ett annat bra alternativ är att ta upp frågan hos länsstyrelsen för att med dem diskutera hur handläggningen ser ut i kommunerna.”

## **Länsstyrelsen i Västra Götaland**

Länsstyrelsen i Västra Götaland har i skrivelse daterad den 8 maj 2017 (dnr. 705-15761-2017) angett följande:

”Till dess att ett lagförtydligande görs eller att vägledande avgöranden kommer är Länsstyrelsens bedömning att alkohollagens förarbeten är det som gäller vid bestämmandet av mängden alkoholdryck som får provas vid provsmakning av alkoholdrycker. Mängden ska således begränsas till att omfatta ”motsvarande en matsked eller mindre”. Vad gäller antalet enheter som kan provas vid ett och samma tillfälle finns det inget uppgett antal i förarbetena och får därmed anses obestämt till dess att ett lagförtydligande görs eller att vägledande avgöranden kommer. Dock bör tydliggöras att antalet inte kan vara obegränsat då lagstiftaren i förarbetena tydligt angett att provsmakning inte är att likställa med servering. I begreppet provsmakning ligger att det handlar om små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak.”

## **Skriftlig fråga 2016/17:1611 av Lars-Arne Staxäng (M)**

Moderate riksdagsledamoten Lars-Arne Staxäng inlämnade den 15 juni 2017 följande fråga till dåvarande Socialförsäkringsminister Annika Strandhäll (S):

”Avser socialförsäkringsministern att ta några initiativ till en översyn av relevant lagstiftning i syfte att tydliggöra lagstiftningen om provsmakning vid bryggerier? ”

Av Annika Strandhälls svar framgår bland annat följande:

”Av alkohollagens förarbeten anges att i begreppet provsmakning ligger att det handlar om små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak. Lagstiftningen anger således syftet med provsmakning och i föreskrifter anger Folkhälsomyndigheten vilka villkor som ska uppfyllas för att få bedriva sådan verksamhet.

Jag menar att alkohollagen och dess föreskrifter tydligt anger vad som ska uppnås när det gäller provsmakning, utan att i detalj reglera hur det ska ske. På så sätt ger lagstiftningen utrymme för de myndigheter som befinner sig nära verksamheten i fråga och som har god kunskap om både alkohollagen och de lokala förutsättningarna, att bedöma hur provsmakning vid bryggerier ska utformas på bästa sätt.”

## **Sveriges bryggerier**

Sveriges Bryggerier har i sin skrivelse ”Branschriktlinjer gällande provsmakning av öl och cider” antagna av Sveriges Bryggerier 2018, angett en rekommendation att tillstånd för provsmakning för öl och cider ska beviljas med 8 - 10 cl per prov och max 6 prov vid provsmakning för allmänheten.

## **Tillståndsenheten överväganden**

Tillståndsenhetens utgångspunkt är att provsmakning av alkoholdrycker ska vara begränsad. Lagstiftaren har varit mycket tydlig med att provsmakning inte ska likställas med servering. För servering gäller andra regler och då krävs ett serveringstillstånd.

Eftersom alkoholkonsumtionen ska vara begränsad vid provsmakning anser lagstiftaren att det inte krävs ett uttryckligt matkrav vid provsmakning. Eftersom gäster ska konsumera en begränsad mängd alkohol krävs ingen mat för att hålla nere berusningsnivån. Lagstiftaren har också rent faktiskt angett att provsmakning ska röra sig om en mindre mängd för att skapa sig en uppfattning om kvalitet och smak.

Ur prop. 2009/10:125 s. 113:

”Det är istället viktigt att särskilja provsmakning från servering. Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre. Ett serveringstillstånd medger servering av viss dryck och har sålunda en vidare tillämpning. Rent teoretiskt skulle den utställare som har fått ett serveringstillstånd kunna sätta upp en drinkbar inom mässområdet, vilket inte är önskvärt. Därför införs en ny form av tillstånd som enbart medger provsmakning av den eller de alkoholdrycker som tillståndet omfattar. För tillstånd till provsmakning ska inte ställas krav på att samtidigt tillhandahålla mat.”

Givet att mängden alkoholdryck vid provsmakning ska vara begränsad, hur stor får den vara?

I förarbetena anger lagstiftaren att det oftast rör sig om motsvarande en matsked eller mindre. Tillståndsenheten gör bedömningen att en matsked rimligen avser en matsked starksprit, alltså 40 volymprocent. En matsked sprit 40 volymprocent utgör ett s.k. standardmått (0,6 cl sprit 100 volymprocent). Utifrån det kan olika provsmakningsenheter fastställas.

Exempel:

Folköl (3.5 %):	$0,6/0,035 = 17$ cl
Starköl (5 %):	$0,6/0,05 = 12$ cl
Andra jästa alkoholdrycker, t. ex. cider (6 %):	$0,6/0,06 = 10$ cl
Vin (12 %):	$0,6/0,12 = 5$ cl
Sprit (40 %):	$0,6/0,4 = 1.5$ cl

En provsmakningsenhet får inte överstiga standardmättet i alkoholmängd.

Som redan konstaterats ska även den totala mängden som konsumeras begränsas. Det är bland annat därför som lagstiftaren anser att det är motiverat att slopa matkravet vid tillstånd för provsmakning.

Både Folkhälsomyndigheten, Länsstyrelsen och tidigare ansvarig minister pekar åt att det får avgöras på lokal nivå vad som är rimligt.

Tillståndsenheten har kommit fram till att åtta provsmakningsenheter är en rimlig nivå för att kunna prova ett antal olika drycker, men ändå hålla konsumtionen på en lagom nivå. Här bör det påtalas att alkohollagens övriga bestämmelser om ordning och nykterhet fortfarande gäller. För vissa personer kan det här vara en ansenlig mängd, särskilt om de inte har ätit någon mat.

Avslutningsvis vill tillståndsenheten trycka på att ur konkurrenshänseende är det helt avgörande att provsmakning begränsas på det sätt som lagstiftaren faktiskt avsåg. Om

vissa tillåts bedriva serveringsverksamhet utan att behöva ett serveringstillstånd blir konkurrensen snedvriden. Att erbjuda matservering är en av de mest betungande uppgifterna med att ha ett serveringstillstånd. Att undvika matservering, men ändå kunna bedriva servering av alkoholdrycker blir en kraftig konkurrensfördel. Den typen av snedkonkurrens kan tillslut verka menligt på folkhälsan och är hela anledningen till att det t.ex. finns bestämmelser om att innehavare av serveringstillstånd ska vara lämpliga.

Denna promemoria har upprättats digitalt och saknar därför namnunderskrifter.

Jakob Kilner, samordnare

Emil Holmsten, utredare