

Att gå från hobbyodlare av vindruvor till yrkesodlare och kommersiell vinproducent.

Marguerite Luthman

2016-03-07

Version 1.0

Odling

Alla odlare bör sätta plantor som är godkända av EU och Jordbruksverket och som har växtpass. Växtpassen skall sparas. Även om du för närvarande är hobbyodlare ligger ett mervärde i en odling med godkända plantor.

För att odla druvor för försäljning till en kommersiell vinproducent eller för egen kommersiell vinproduktion måste druvorna komma från arten *Vitis vinifera* och ha växtpass. Idag finns det flera sorter av *Vitis vinifera* som går bra att odla i vårt klimat, så det skall inte vara något problem att finna, dock säljs många druvplantor i plantskolor som är av andra arter.

När du tar steget från hobbyodlare till kommersiell odlare måste du registrera dig hos Länsstyrelsen som primärproducent av livsmedel. Blanketten kan du finna på Länsstyrelsens hemsida. Där skall du beskriva dina livsmedelsanläggningar och uppskatta mängden druvor, i ton, som du beräknar skörda. Registreringen kostar inget.

Rekommenderad läsning: Registrering och godkännande av livsmedelsanläggningar. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. utgiven av Livsmedelsverket.

Nu kan dina odlade druvor säljas till en kommersiell vinproducent.

Företag

När du kommit så här långt har du säkert haft ett företag ett längre tag. Om inte så är det hög tid att skaffa ett. Det spelar ingen roll vilken bolagsform du väljer men för att gå vidare till att bli godkänd som upplagshavare enligt lagen om alkoholskatt måste du inneha F-skattsedel och momsregistreringsbevis.

Tillverkning av vin för eget bruk kräver däremot inga tillstånd.

Att bli upplagshavare enligt lagen om alkoholskatt

Om du vill bli godkänd som upplagshavare ska du ansöka om det hos Skatteverket som är den tillståndsmyndighet i Sverige som ansvarar för detta. Du skall även ansöka om att få ett eller flera utrymmen godkända som dina skatteupplag. Du ansöker om godkännande som upplagshavare på blankett Ansökan Upplagshavare Alkoholskatt (SKV5375) och om godkännande av skatteupplag på blankett Ansökan Skatteupplag (SKV5384). Båda blanketterna finns på Skatteverkets webbplats. Av blanketterna framgår vilken ytterligare information och vilka handlingar som du ska bifoga ansökningarna. Bland annat ska du ge en

utförlig beskrivning av den planerade verksamheten, dess inriktning, omfattning och finansiering. Av blankettupplysningen framgår också vilka handlingar och information som du ska bifoga för att Skatteverket ska kunna bedöma om utrymmet kan godkännas som skatteupplag. Underlagen till ansökningarna är sekretessbelagda hos Skatteverket. Tiden det tar att bli godkänd varierar.

En punktskattepliktig vara är ”obeskattad” om den omfattas av uppskovsförfarandet. Varan har alltså inte blivit tillgänglig för konsumtion och kan under vissa förutsättningar flyttas mellan godkända aktörer. Alla aktörer som är godkända att hantera, ta emot eller avsända alkoholvaror under uppskovsförfarandet i sina respektive EU-länder, registreras i det EU-gemensamma SEED-registret (System for Exchange of Excise Data). I samband med att du blir godkänd tilldelas du ett punktskattenummer av Skatteverket. Detta nummer är viktigt och används vid identifieringen i SEED-registret.

En upplagshavare är en fysisk eller juridisk person som har fått ett godkännande från Skatteverket att i sin näringsverksamhet tillverka, bearbeta, lagra, ta emot och sända iväg punktskattepliktiga varor under uppskov av punktskatten, d.v.s. utan att skatten förfaller till betalning. Upplagshavarens hantering av varorna ska äga rum i ett godkänt skatteupplag för att omfattas av möjligheten till uppskov.

Ett godkännande medför även en rätt enligt alkohollagen att bedriva partihandel med de alkoholdrycker som godkännandet omfattar. Du får sälja alkoholdrycker till Systembolaget, till andra godkända upplagshavare eller registrerade varumottagare samt till den som har meddelats serveringstillstånd för sådana varor.

Som godkänd upplagshavare ska du ha en separat lagerbokföring för varje skatteupplag. Lagerbokföringen ska innehålla uppgifter om alla in-respektive utleveranser av varor, datum samt i detalj vilka varor det gäller.

För att kunna hantera varor under skatteuppskov måste du ställa en säkerhet för den alkoholskatt som du kan komma att bli skyldig att betala. Säkerheten ska som lägst uppgå till ett belopp som motsvarar 10% av alkoholskatten på de varor som du vid varje tidpunkt har i dina skatteupplag.

Skatteverket kan göra s.k. punktskattebesök hos dig för att kontrollera att du fullgör dina skyldigheter under uppskovsförfarandet.

Rekommenderad läsning: Skatteverkets broschyr ”Godkänd upplagshavare – alkoholskatt”.

Nu kan du sälja det vin som en kommersiell vinproducent producerat från dina odlade druvor till restauranger med serveringstillstånd.

Att bli godkänd som säljare till Systembolaget

När du kommit så här långt har du alla tillstånd som behövs för att bli leverantör till Systembolaget. Om du då går in på Systembolagets webbsida och till platsen Bli leverantör till Systembolaget kan du se vilka intyg och specifik information du ska skicka till Systembolaget för att bli leverantör. Allt mejlas och inom fem dagar ska du få svar.

Är de nöjda med dina uppgifter får du inloggningsuppgifter till deras Leverantörsportal. Under portalen måste du genomgå en e-utbildning för blivande leverantörer.

Du behöver skaffa dig ett GLN-nummer. Det måste du betala en engångsavgift för och en abonnemangsavgift varje år. EAN-etiketterna som du måste sätta på flaskorna ingår ej i priset.

Du behöver också ansluta dig till Svensk glasåtervinning och betala en summa, dock ringa, för varje flaska.

Nu kan du sälja det vin som en kommersiell vinproducent producerat från dina odlade druvor också till Systembolaget.

Vintillverkning

EU har utfärdat regler för vintillverkning bl.a. rörande vilka druvor som får användas, vilka ämnen som får tillsättas, vilka processhjälpmedel och behandlingar som är tillåtna, villkor för blandning av viner och regler om hur viner ska och får märkas.

Rekommenderad läsning: Alkoholhaltiga drycker – tillverkning och märkning. Information till livsmedelsföretagare utgiven av Livsmedelsverket.

Vineri

Likaväl som du kan vara hobbyodlare kan du ha ditt vineri i bostaden så länge du inte vill sälja utan producerar vin för egen konsumtion. Men så snart du vill bygga en större lokal för vinframställning behöver du sannolikt ett bygglov från kommunen och det även om du bygger i en redan befintlig ekonomibyggnad. På kommunens hemsida kan du läsa reglerna som gäller för just din kommun. Bygglovet kan ta upp till 10 veckor att få och kommunen tar ut en rejäl avgift. Du får inte starta bygget innan du fått bygglov. Om bygget anses vara ett mycket enkelt ärende kan du själv vara kontrollperson. Då kan du själv fylla i en kontrollplan när bygget står klart och skicka in den till kommunen. Ett slutbesked kan då komma inom en vecka till 14 dagar. Observera att lokalerna inte får brukas förrän slutbeskedet har kommit. Om bygget är av större art måste du skaffa en kontrollansvarig och allt blir mycket mer komplicerat, något som inte tas upp här.

För hur ett vineri kan se ut och vad för utrustning som behövs hänvisar jag till branschriktlinjer för vinproducenter på FSV hemsida och en nyligen skriven artikel i Vinpressen, nr 5, Årgång 23, 2015.

Registrering av din anläggning hos Livsmedelsverket

För registrering av din livsmedelsanläggning finns en blankett på Livsmedelsverkets hemsida. En registrering motsvarar inte ett godkännande av anläggningen, utan är bara en registrering av uppgifter om livsmedelsföretagare, anläggning och verksamhet. Ett beslut om registrering skickas till dig inom två veckor från det att verket tagit emot en komplett anmälan. Eftersom

registreringen är en relativt snabb process och verksamheten får starta två veckor efter att din anmälan kommit in till Livsmedelsverket, eller tidigare om verket beslutar det, behöver du inte skicka in din anmälan långt i förväg. En registreringsavgift tas ut på 1050 kr år 2015. Däremot kräver verksamheter som hanterar alkoholhaltiga drycker, liksom andra verksamheter där livsmedel hanteras, att ett riskbaserat, HACCP-baserat system (HACCP = Hazard analysis and critical control points) upprättas för egenkontroll. En HACCP kan ta lite tid att skriva och behöver därför påbörjas i god tid. Hur en HACCP skall utformas kan du läsa om i branschriktlinjerna på FSV hemsida. Hör också med någon som just gått igenom processen.

En representant för Livsmedelsverket kommer att besöka anläggningen för att kontrollera verksamheten. Då skall du vara beredd på att gå igenom arbetsprocesserna i vineriet, och ha god ordning på dokumentation av processen och tillsatser. Du skall ha skrivit en HACCP specifik för ditt vineri och ditt arbete där. När du är registrerad skall du därför också betala en kontrollavgift varje år. Avgiften baseras på riskklassificeringen av företaget.

Rekommenderad läsning: Alkoholhaltiga drycker – tillverkning och märkning. Information till livsmedelsföretagare utgiven av Livsmedelsverket och kapitlet 22 och framåt i boken Understanding wine technology, The Science of Wine Explained by David Bird.

Äntligen kan du sälja ditt egenproducerade vin till restauranger med serveringstillstånd och till Systembolaget!