



**National Library  
of Sweden**

Denna bok digitaliserades på Kungl. biblioteket år 2012

x. A

S. O. U.

STATENS OFFENTLIGA UTREDNINGAR 1940:9  
SOCIALDEPARTEMENTET



BETÄNKANDE MED FÖRSLAG  
TILL  
KUNGÖRELSE ANGÅENDE  
KONTROLL Å HANDELN MED OST  
SAMT  
VISS LAGSTIFTNING  
ANGÅENDE KORVVAROR

AVGIVET AV  
LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGS-  
SAKKUNNIGA

---

S T O C K H O L M

1 9 4 0

# Statens offentliga utredningar 1940

## Kronologisk förteckning

1. Betänkande och förslag angående reglering av församlingsindelningen i Stockholm och revision av den för huvudstaden gällande lagen om församlingsstyrelse. Av T. Wohlin. Hægström. iv, 167 s. **E.**
2. Betänkande angående omorganisation av arméförvaltningens sjukvårdsstyrelse m. m. Beckman. 77 s. **Fö.**
3. Betänkande med förslag till åtgärder för befordrande av produktionen å enskilda skogar i vissa delar av Norrland. Marcus. 260 s. **Jo.**
4. Betänkande med förslag till lag om krigsskadeersättning. Norstedt. 84 s. **H.**
5. Promemoria med förslag till vissa åtgärder mot missbruk av tryckfriheten. Norstedt. 32 s. **Ju.**
6. Betänkande angående uppgörelse mellan Kungl. Maj:t och kronan samt Stockholms stad rörande vissa markfrågor m. m. i Stockholm. Beckman. 154 s. 8 pl. **K.**
7. Betänkande med förslag till lag med vissa bestämmelser om livförsäkring vid krig m. m. Norstedt. 83 s. **H.**
8. Betänkande med förslag till lag om ändrad lydelse av 8 kap. strafflagen m. m. jämte därmed sammanhängande författningar. Norstedt. 130 s. **Ju.**
9. Betänkande med förslag till kungörelse angående kontroll å handeln med ost samt viss lagstiftning angående korvvaror. Hægström. 72 s. **S.**

**Ann.** Om särskild tryckort ej anges, är tryckorten Stockholm. Bokstäverna med fetstil utgöra begynnelsebokstäverna till det departement, under vilket utredningen avgivits, t. ex. **E.** = ekklesiastikdepartementet, **Jo.** = jordbruksdepartementet. Enligt kungörelsen den 8 febr. 1922 ang. statens offentliga utredningars yttre anordning (nr 98) utgivas utredningarna i omslag med enhetlig färg för varje departement.

STATENS OFFENTLIGA UTREDNINGAR 1940:9  
SOCIALDEPARTEMENTET



BETÄNKANDE MED FÖRSLAG  
TILL  
KUNGÖRELSE ANGÅENDE  
KONTROLL Å HANDELN MED OST  
SAMT  
VISS LAGSTIFTNING  
ANGÅENDE KORVVAROR

AVGIVET AV  
LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGS-  
SAKKUNNIGA

*Redogörelse: Livsmedelslagstiftningssakkunnigas betänkande. 3.*

STOCKHOLM 1940  
IVAR HEGGSTRÖMS BOKTRYCKERI A.B.

401222



STAVENHAGEN, DEN 15. JUNI 1887



BEVANDLING

REGERINGEN

KONTORET

1887

AVGÅR

REGERINGEN

1887

STAVENHAGEN, DEN 15. JUNI 1887

REGERINGEN

1887

*Till*

*Herr Statsrådet och Chefen för Socialdepartementet.*

De av Herr Statsrådet tillkallade livsmedelslagstiftningssakkunniga beräkna, såsom anföres i den i 1940 års riksdagsberättelse införda redogörelsen för de sakkunnigas verksamhet under 1939, att slutföra sitt uppdrag under innevarande kalenderår. Med hänsyn härtill hade de sakkunniga, därest normala förhållanden varit rådande, säkerligen icke funnit det vara påkallat att nu framlägga något separat författningsförslag. Då emellertid det rådande läget kan medföra, att vår livsmedelsförsörjning mycket snabbt utsättes för betydande svårigheter, hava de sakkunniga ansett lämpligt att redan nu framlägga bifogade två avsnitt av sin utredning, vilka avse författningsförslag, som med hänsyn till en sådan befarad kris-situation synas böra snarast möjligt genomföras.

De sakkunniga utgöras av föreståndaren för statens institut för folkhälsan, professorn Ernst Abramson, ordförande, vice verkställande direktören i Sveriges köpmannaförbund Gustaf Borgström, ombudsmannen i Sveriges kemiska industrikontor ingenjören Otto Cyrén, direktören i kooperativa förbundet Hj. Degerstedt och t. f. byråchefen i medicinalstyrelsen, överveterinären Sigb. Jerlov med revisionssekreteraren Carl Davidsson såsom sekreterare.

Vid utarbetandet av föreliggande betänkande hava med vederbörligt tillstånd såsom experter biträtt föreståndaren för statens mejeriförsök professor J. B. Platon och förste stadsveterinären i Stockholm K. Larsson.

Underdånigst

ERNST ABRAMSON

GUSTAF BORGSTRÖM

OTTO CYRÉN

HJ. DEGERSTEDT

SIGB. JERLOV

*Carl Davidsson.*

Stockholm den 20 mars 1940.

Herzkrankheiten und ihre Behandlung

Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der  
 letzten Jahre über die Herzkrankheiten und ihre  
 Behandlung. Sie ist in drei Hauptabteilungen  
 unterteilt: 1. Anatomie und Physiologie des  
 Herzes, 2. Pathologie, 3. Therapie. In der  
 ersten Abteilung wird die Anatomie und  
 Physiologie des Herzes beschrieben. In der  
 zweiten Abteilung wird die Pathologie des  
 Herzes beschrieben. In der dritten  
 Abteilung wird die Therapie des Herzes  
 beschrieben. Die Arbeit ist für Ärzte und  
 Studierende der Medizin geeignet.

ERSTES BÜCHERLEIN

DR. MED. DR. THEODOR  
 DR. MED. DR. THEODOR

Verlag

Stockholm den 20. März 1910.

FÖRSLAG  
TILL  
KUNGL. KUNGÖRELSE ANGÅENDE  
KONTROLL Å HANDELN  
MED OST

LIBRARY

KING, KENNETH ANDERSON

ROTHSCHILD, HENRI

M.D. 1911

# Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse angående kontroll å handeln med ost;

*given*

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna som följer:

## 1 §.

Ost må icke saluhållas eller försälas under någon av följande beteckningar, med mindre osten innehåller minst den fetthalt i torrsubstansen, som för beteckningen i fråga nedan anges:

1. <i>kvartsfet</i> ost .....	20	procent,
2. <i>halvfet</i> ost .....	30	» ,
3. <i>trekvartsfet</i> ost .....	40	» ,
4. <i>helfet</i> ost .....	45	» ,
5. <i>gräddost</i> , <i>smörost</i> , eller annan beteckning, vilken angiver eller antyder att osten är mer än helfet .....	55	» .

## 2 §.

Ost må icke saluhållas eller försälas under beteckning, som i 1 § sägs, eller under annan beteckning, antydande ostens värde med hänsyn till fetthalten, såvida osten icke, på sätt i 3—5 §§ föreskrives, är försedd med märken, angivande dels ostens fetthalt i torrsubstansen (fetthaltsmärke), dels tillverkare eller försäljare (ursprungsmärke); dock att stycke, som vid försäljning i minuthandeln avskiljes från märkt ost eller märkt del av ost, icke behöver vara märkt.

Ost, som är försedd med fetthaltsmärke, må icke saluhållas eller försälas, med mindre den därjämte är försedd med ursprungsmärke.

Konungen äger medgiva att utländsk ost, som tillverkats i land med officiell ostkontroll och åsatts där föreskrivet fetthaltsmärke, må saluhållas eller försälas under i 1 § angiven beteckning, som motsvarar ostens fetthalt, oaktat osten icke är försedd med fetthaltsmärke, som föreskrives i denna kungörelse och med stöd därav meddelade föreskrifter.

## 3 §.

Fetthaltsmärke skall för kvartsfet, halvfet och trekvartsfet ost utgöras av talet 20, respektive 30 och 40, åtföljt av procenttecken.

För helfet ost skall fetthaltsmärket utgöras av antingen talet 45, åtföljt av procenttecken, eller ock en tydlig, i mitten av ostens sidokant eller, å

helrunda ostar, runt om ostens mitt löpande röd rand av minst 2 centimeters bredd.

För ost, som i 1 § 5. sägs, skall fetthaltsmärket utgöras av siffran 55 eller den högre siffra, som anger lägsta garanterade fetthalten i torrsubstansen, jämte procenttecken.

#### 4 §.

Ursprungsmärke skall utgöras av ett nummer, som av lantbruksstyrelsen på anmälan tilldelas tillverkare eller försäljare av ost.

#### 5 §.

Märken, som i 3 och 4 §§ avses, skola vara tydligt läsbara. De skola anbringas antingen å osten eller, därest osten i minuthandeln saluhålles i emballage, å detta.

#### 6 §.

Ost, vars yta helt eller delvis är färgad röd eller blå, må icke saluhållas eller försälas, om ostens fetthalt i torrsubstansen understiger 45 procent hos rödfärgad och 30 procent hos blåfärgad ost.

#### 7 §.

För utövande av tillsyn över efterlevnaden av denna kungörelse äger allmän åklagare, byråinspektören för mejeriärenden, mejeriinspektör, ledamot av hälsovårdsnämnd, hos sådan nämnd anställd tjänsteman eller ock av lantbruksstyrelsen eller vederbörande länsstyrelse särskilt förordnad person att taga prov av ost, som saluhålles under beteckning eller märke, som i 1 och 3 §§ sägs, eller som är färgad, som i 6 § sägs.

Prov skall inneslutas i lämpligt omslag eller kärl samt förses med påskrift om innehållet, uppgift om dagen för provtagningen samt namn och adress å den som saluhåller osten ävensom andra erforderliga uppgifter. Påskriften skall underskrivas av provtagaren, som jämväl skall försegla förpackningen med sitt sigill. Till den som saluhåller osten skall lämnas en duplett av påskriften.

För undersökning av fetthalten i torrsubstansen skall provet därefter utan dröjsmål inlämnas eller med posten avsändas till anstalt eller person, varom i 9 § förmäles.

#### 8 §.

Vad i 17 kapitlet 11 § rättegångsbalken förordnas om dem, som gå rätstens eller Konungens befallningshavandes bud och ärende, skall ock gälla dem, som hava att öva tillsyn å efterlevnaden av denna kungörelse.

#### 9 §.

Behörighet att verkställa undersökning av enligt 7 § taget prov tillkommer statens institut för folkhälsan, statens lantbrukskemiska kontrollan-

stalt, de med statsmedel understödda lokala lantbrukskemiska kontrollstationerna ävensom den, som, efter att hava blivit av lantbruksstyrelsen förklarad kompetent att verkställa dylika undersökningar, erhållit vederbörande länsstyrelses förordnande därtill.

Ersättning för undersökning jämte intyg och bokföring däröver samt för återsändande till provtagaren av för prov använt kärl ävensom ersättning för postavgifter gäldas av lantbruksstyrelsen av allmänna medel. För undersökare, som förordnats av länsstyrelse, fastställes ersättningens belopp av lantbruksstyrelsen.

Har osten befunnits innehålla lägre fetthalt än som enligt bestämmelserna i 1, 3 och 6 §§ motsvarar ostens beteckning eller märke, och fälles säljaren därför till ansvar, är denne pliktig att ersätta statsverket undersökningskostnaden samt återbetala vad som kan hava erlagts för varuprovet.

#### 10 §.

Bryter någon emot föreskrifterna i 1 § eller saluhåller eller försäljer någon ost, som har lägre fetthalt i torrsubstansen än som jämlikt 3 § angivits å osten, straffes, där han haft eller bort hava vetskap om varans verkliga beskaffenhet, med dagsböter.

Bryter någon emot föreskrifterna i 2 §, straffes med dagsböter.

Till enahanda straff skall den vara förfallen, som bryter mot bestämmelserna i 6 §.

Ej må straff enligt denna kungörelse tillämpas, där förseelsen enligt allmän lag bör beläggas med strängare straff.

Böter, som ådömas enligt denna kungörelse, tillfalla kronan.

#### 11 §.

Lantbruksstyrelsen har att meddela de närmare föreskrifter, som befinnas erforderliga för tillämpningen av denna kungörelse.

#### 12 §.

Föreskrifterna i denna kungörelse skola icke äga tillämpning å mesost eller å ost, avsedd att förtäras utan föregående lagring (färskost). Rörande handeln med så kallad margarinost är särskilt stadgat.

---

Denna kungörelse träder i kraft den \_\_\_\_\_ från och med vilken dag kungörelsen den 23 oktober 1925 (nr 469) angående kontroll å handeln med ost<sup>1</sup> skall upphöra att gälla. Ost, som tillverkats före den \_\_\_\_\_, må dock även därefter saluhållas och försäljas i enlighet med bestämmelserna i sistnämnda kungörelse.

<sup>1</sup> Senaste lydelse se 1936: 536.

## Motivering.

### Inledning.

Lagbestämmelser rörande kontroll å handeln med ost genomfördes för första gången hos oss i anledning av kristiden i samband med världskriget 1914—1918. Bestämmelserna inneburo att all ost skulle indelas i vissa klasser med hänsyn till fetthalten och att genom märkning av osten skulle angivas, vilken klass den tillhörde. De nu gällande föreskrifterna rörande märkning av ost finnas upptagna i kungörelsen den 23 oktober 1925 angående kontroll å handeln med ost. Såsom i det följande närmare anföres, torde kungörelsens föreskrifter vara behäftade med vissa brister, vilka bland annat föranleda att ost i stor utsträckning saluföres med lägre fetthalt än det å osten anbragta fetthaltsmärket angiver. Då en icke oväsentlig del av mjölkens värdefulla fettämnen under normala förhållanden komma oss tillgodo genom konsumtionen av ost, vilken konsumtion under senare tid befunnit sig i stark stegring, är det uppenbarligen av vikt att kontrollen av ostens uppgivna fetthalt i synnerhet under en kristid fungerar tillfredsställande. Även i fråga om antalet fetthaltsklasser för osten torde den gällande kungörelsen oberoende av uppkommande förändringar i mjölkproduktionens storlek vara i behov av kompletterande föreskrifter. De reviderade bestämmelser angående ostkontrollen, vilka de sakkunniga funnit behövliga, äro avsedda att ingå såsom ett led i ett förslag till livsmedelsstadga, som de sakkunniga hava under utarbetande. Då de sakkunniga med hänsyn till krisförhållandena ansett, att dessa ändrade föreskrifter böra utan dröjsmål genomföras, torde de emellertid lämpligen kunna framläggas i form av en särskild kungörelse, avsedd att ersätta den nu gällande kungörelsen av år 1925.

### Utländsk lagstiftning.

#### Danmark.

Enligt lag den 11 mars 1921 om utförsel av ost m. m. och en med stöd därav utfärdad kungörelse den 2 juni 1928 får ost för försäljning eller export endast tillverkas i vissa typer, för vilka gälla särskilda bestämmelser beträffande minimifetthalt och maximivattenhalt. Föreskrifterna om viss maximivattenhalt äro emellertid, enligt vad som uppgivits, endast en kvarleva av kristidsbestämmelser och torde numera sakna praktisk betydelse. Med hänsyn till fetthalten i torrsubstansen indelas ost i följande 9 typer:

## Hård ost.

Typ 1	med	minst	45	procent	fett	i	torrsubstansen
» 2	»	»	40	»	»	»	»
» 3	»	»	30	»	»	»	»
» 4	»	»	20	»	»	»	»
» 5	»	»	10	»	»	»	»
» 6	skummjölksost.						

## Mjuk ost.

Typ 7	med	minst	45	procent	fett	i	torrsubstansen
» 8	»	»	30	»	»	»	»
» 9	»	»	20	»	»	»	»

Ost tillhörande en viss sort får endast tillverkas inom vissa bestämda fetthaltstyper, varvid ostsort av främmande ursprung i regel endast får tillverkas inom de fetthaltsskisser, som förekomma i ursprungslandet. Sålunda får emmentaler och cheddarost endast tillverkas såsom typ 1, gouda- och edamerost inom typerna 1, 2, 3 och 4 o. s. v., och roquefortost får icke innehålla mindre än 50 procent fett i torrsubstansen.

Den, som har för avsikt att tillverka ost för försäljning, skall göra anmälan därom till kontrollmyndigheten för smör, margarin och ost m. m., och blir därvid tilldelad s. k. kontrollnummer. Detta gäller även för andelsmejerier, som endast framställa ost för andelsägarnas egen förbrukning. Efter särskild förklaring, att mejeriet bedriver tillverkning endast i nämnda omfattning, är emellertid tillverkningen icke underkastad vare sig fetthaltsbestämmelser eller märkningsplikt.

All hård ost skall på produktionsplatsen strax efter pressningen eller, om osten icke pressas, strax efter formningen märkas. De stämplarna, som erfordras för märkningen, tillhandahållas mot betalning av ovannämnda kontrollmyndighet. För märkning av ost tillhörande typerna 1—5 skola användas två stämplarna, av vilka den ena inom en ram, som är av olika form för de olika fetthaltstyperna, innehåller mejeriets kontrollnummer och det tal, med efterföljande procenttecken, som anger vederbörande typs minimifetthalt. Den andra stämpeln skall innehålla en siffra, som anger den vecka, då osten tillverkats. Skummjölksost skall endast märkas med veckonummer och tillverkarens kontrollnummer.

I fråga om mjuk ost skall emballaget om varje ost märkas med kontrollnummer och typens minimifetthalt utan omgivande ram. Det är dock tillåtet att på roquefort- och camembertost utelämna fetthaltssiffra.

Ingen ost får lämna tillverkningsplatsen, utan att den är tydligt märkt på föreskrivet sätt.

Detaljerade föreskrifter äro givna rörande märkenas antal, storlek, placering, o. s. v. Undantagna från märkningsbestämmelserna äro mesost och vissa speciella ostsorter (koosterost, alpeost o. s. v.).

Tillsynen över bestämmelsernas efterlevnad och kontrollen över ostens fetthalt utövas av kontrollmyndigheten för smör, margarin och ost m. m., vars inspektörer skola hava obehindrat tillträde till tillverkningsplats, lagerrum, järnvägsstation och andra lokaler, där ost förvaras, och ha rätt att uttaga prov å osten.

I en särskild kungörelse den 23 december 1935 angående utförsel av dansk ost av roqueforttyp föreskrives att utförsel av sådan ost må ske endast om osten tillverkats i mejeri, som i viss i kungörelsen angiven ordning visat sig kunna tillverka sådan ost av tillfredsställande kvalitet och som därefter av ministeriet för lantbruk och fiske tilldelats rätt att använda ett i kungörelsen avtryckt kontrollmärke, vilket vid utförseln skall anbringas å ostens emballage.

### Norge.

Särskilda bestämmelser rörande import, tillverkning och märkning av ost äro i lag fastställda. Dylika föreskrifter finnas även beträffande mesost, som i detta land är en betydande handelsvara. Efter fetthalten indelas ost i följande fyra grupper:

Grupp 1, helfet	ost med minst 45 procent fett i torrsubstansen
» 2, halvfet	» » » 30 » » » »
» 3, kvartsfet	» » » 20 » » » »
» 4, mager	» » mindre än 20 procent fett i torrsubstansen.

Saluförd eller till försäljning importerad ost får endast tillhöra vissa bestämda, för varje särskild ostsort fastställda fetthaltsgrupper. Ingen ost får saluföras under benämning, som kan giva oriktig föreställning om ostens sammansättning, fetthalt eller ursprung. Sålunda få orden fet, fett, grädde eller smör icke ingå i benämningar på ost, som tillhör fjärde fetthaltsgruppen (mager ost).

Den, som tillverkar eller importerar märkningspliktig ost till försäljning, skall därom göra anmälan till lantbruksdepartementet och erhåller därefter ett registreringsnummer, som skall anbringas på av honom salubjuden ost i samband med fetthaltsmärkningen. Vederbörande tillverkare eller importör är sedermera ansvarig för att ostens egenskaper äro i överensstämmelse med märkningen.

De ostsorter, som enligt bestämmelserna kunna saluföras såsom helfet, halvfet och kvartsfet ost, skola, innan de föras i handeln, påstämplas ett märke. Detta skall inom en rund ring i violett eller svart färg och av bestämd storlek, stämplad på ostens ena plana yta, innehålla dels uppgift

om den grupp, till vilken osten hör, varvid de olika grupperna betecknas med F. 45, H. 30 och K. 20 respektive och dels producentens eller importörens registreringsnummer. För edamerost gäller som undantag, att den får tillverkas såsom trekvartsfet med minst 40 procent fett i torrsubstansen, och dennas fetthaltsmärke utgöres av F. 40. Inuti ringen skall dessutom anbringas orden »Norsk ost» på all i Norge producerad, märkningspliktig ost.

Mager ost, d. v. s. ost tillhörande grupp 4, behöver icke vara märkt, men tillverkare, som vill garantera en minimifetthalt i torrsubstansen av 10 procent, kan märka osten på samma sätt som för fetare ost bestämts, men med M. 10 som fetthaltsmärke.

I fråga om mjuk ost, som icke kan märkas direkt på osten, skall märket anbringas på förvaringskärlet, om osten säljes i lös vikt, eller på asken eller lådan, när den salubjudes i sådant emballage.

Detaljerade bestämmelser äro givna beträffande storleken på märken, siffrorna och ordens placering inom ringen o. s. v. Märket skall placeras på ostens ena sida, och på den andra kan tillverkaren anbringa sitt namn och sin adress samt varumärke. Det senare får icke vara sådant, att det kan giva vilseledande föreställning om ostens kvalitet eller ursprung.

Undantagen från märkningsplikt är ost, som tillverkas på gård eller säter, om tillverkningen icke har karaktär av mejeridrift. Tillverkare, som bedriver dylik hemmaystning, kan emellertid efter ansökan hos lantbruksdepartementet erhålla registreringsnummer och får därefter märka sin ost. Han är sedan liksom andra tillverkare ansvarig för att osten har den fetthalt, märkningen angiver.

Importerad ost behöver icke omstämplas, såvida den är tillverkad i och importerad från ett land med i Norge godkänd ostkontroll, och om osten är försedd med ifrågavarande lands officiella fetthaltsmärke. Av detta skall tydligt framgå garanterad minimifetthalt i torrsubstansen samt tillverkningsland. Uppgift om tillverkningsland kan dock vara utelämnad, om osten härrör från vederbörande ostsorts ursprungsland. Övrig importerad ost skall stämplas på samma sätt som inom landet tillverkad ost med inom en ring anbragta uppgifter om fetthalten och importörens nummer, samt orden »Utländsk ost». Denna stämpling skall verkställas omedelbart efter det osten inkommit, och i varje fall innan den saluföres.

Var och en, som köper märkningspliktig ost för återförsäljning, är skyldig att tillse, att varan är märkt på föreskrivet sätt. Den, som säljer märkningspliktig men omärkt ost, ådrager sig samma ansvar som tillverkare eller importör, vilken icke efterkommer märkningsbestämmelserna.

Såsom särskilt kvalitetsmärke för ost, liksom för smör, användes det norska fyrväpplingsmärket (Norsk firklöver), en motsvarighet till det svenska runmärket. Rätt att använda detta märke meddelas av Norske Melker-

producenters Landsförbund. Till förbundet anslutet mejeri kan deltaga i ostmärkningen med en eller flera ostsorarter, därest mejeriet är utrustat med ändamålsenliga och tillräckliga lokaler, i mera betydande omfattning producerar ost av de slag, för vilka märkningsrätt ifrågasättes, samt förpliktar sig att noga följa de regler, som förbundets styrelse föreskriver beträffande de särskilda ostsorarternas sortering och märkning. Ost, som märkes, skall uppfylla av förbundet bestämda fordringar i avseende å kvalitet och mogenhet samt åsättas ystningsdatum eller ystningsveckans nummer. Kontroll av ostens kvalitet och ålder sker genom inkallelse till bedömning på obestämda tider samt genom anordning av lagerbedömning. Vid bedömningen måste osten för att få märkas uppnå minst 10 poäng enligt viss tillämpad skala.

### **Finland.**

Finland har ingen särskild lagstiftning beträffande fetthalt eller märkning med hänsyn till fetthalten i fråga om ost, som försäljes inom landet. Ost, som exporteras, skall däremot enligt lag vara försedd med bland annat fetthaltsmärke och tillverkarens nummer. Export är endast tillåten av finsk emmentalerost, som innehåller minst 45 procent fett i torrsubstansen, och av annan ost, därest dess fetthalt i torrsubstansen uppgår till minst 30 procent. Magrare ost får endast utföras som råvara för industriellt ändamål och skall då vara märkt på särskilt sätt. Föreskrivna fetthaltsmärken äro 45 procent, 40 procent och 30 procent.

Kontrollen över exporterad ost handhaves av statens smörkontrollanstalt.

Statsrådet kan på av detsamma bestämda villkor för viss tid eller tills vidare från exportkontroll befria ost, som utföres till vissa länder, bland annat även Sverige.

På varje till införsel avsedd emmentaler- eller annan stor ost och på låda, som innehåller mindre ostar skall vara anbragt ordet »Utländsk».

Importör bör av varje till landet införd ostförsändelse av minst 5 kilograms vikt tillställa smörkontrollanstalten för undersökning ett av tullmyndigheten taget och förseglat prov av minst 300 grams vikt samt uppgiva importorten för försändelsen, dennas storlek, märken och produktionsland.

### **Tyska riket.**

Med undantag av mager ost skall all inom tyskt tullområde yrkesmässigt framställd och färdiglagrad ost innan den föres ut i marknaden märkas med hänsyn till ursprung och fetthalt. I fråga om fetthalt indelas ost i följande klasser med en minsta fetthalt i torrsubstansen av för dubbelgräddost 60, gräddost 50, helfet ost 45, fet ost 40, trekvartsfet ost 30, halvfet ost 20, kvartsfet ost 10 och mager ost mindre än 10 procent. Märk-

ningen skall beträffande hård och halvmjuk ost, som saluföres utan förpackning, anbringas på själva osten. Märkningen får ske medelst stämpling, schablon, bränning eller anbringande av pappers- eller kaseinmärke. Ost, som saluföres i förpackning, märkes genom tryck på förpackningen eller genom anbringande av märke å asken, om osten är förpackad i sådan. Märkningen skall i allmänhet anbringas i tre rader inom en rektangulär ram. I översta raden angives landet eller det mindre tillverkningsområde, där osten framställts, och fetthaltsklassen, t. ex. bayersk helfet ost. Om osten färdiglagrats i annat land än det, där den framställts, skall det förre landet angivas; i sådant fall får mindre område än landet icke angivas. I andra raden angives fetthalten i torrsubstansen, åtföljd av orden »Fett i. T.», t. ex. »45 % Fett i. T.» I tredje raden angives kontrollnumret eller, i de länder eller tillverkningsområden, där kontrollnummer icke förekomma, firma för det företag, som framställt eller färdiglagrat osten och som, enligt vad nedan angives, är pliktig att märka osten. Firmanamn må anbringas utanför den ovan nämnda ramen. Bokstäver och siffror skola å hård ost vara minst 2 centimeter, hos annan ost minst 0.3 centimeter höga. Smältost skall utom de nu föreskrivna uppgifterna betecknas med ordet smältost. I fråga om hård ost, halvmjuk ost, smältost och mjukost med kort mognadstid, t. ex. camembert, är tillverkaren pliktig verkställa märkningen, för övrig ost åligger detta den, som först för varan i handeln färdig att förtära eller förpackad. Därest enligt dessa föreskrifter tillverkaren är pliktig att verkställa märkningen, ansvarar jämte honom den som färdiglagrat osten för märkningens riktighet. I fråga om kontrollnummer gäller att vederbörande myndighet i ett land äger föreskriva, att envar, som inom landet eller inom ett visst område av detta tillverkar eller färdiglagrar ost, är pliktig göra ansökan om tilldelande av kontrollnummer. För bifall till ansökningen må uppställas som villkor att sökanden förfogar över erforderliga hjälpmedel för rörelsen och lämpliga tillverknings- och lagerlokaler. Kontrollnummer må ej överlåtas. Därest ost i minuthandeln saluhålles i bitar eller i öppnad förpackning, skall fetthalten tydligt angivas på ett anslag vid osten. Fetthalten skall även angivas å prislistor o. d., varå ost utbjudes i värdshus, matserveringar och dylika lokaler, samt i tidningsannonser, skriftliga anbud eller annan handelskorrespondens.

Bestämmelser finnas att vissa ostsorter endast få förekomma i angivna fetthaltsskisser, varjämte utan särskilt medgivande ingen ostsort må saluföras i lägre klass än halvfet. Sålunda må emmentaler (schweizer-) ost och ost av emmentalertyp saluföras endast såsom helfet, camembertost och ost av camembert-typ åtminstone såsom fet och ost, som är försedd med fantasinamn utan närmare angivande av sorten, åtminstone såsom helfet. Smältost må saluföras endast i vissa i förordningen fastställda vikter.

Utländsk ost, d. v. s. ost som icke är tillverkad inom det tyska tullområdet, skall, med undantag av mager ost, på förpackningen eller direkt på osten hava på tyska avfattad uppgift om ursprungslandet och om fetthalten i torrsubstansen. Sådan ost må vara försedd med någon av de ovan nämnda beteckningarna på fetthaltsskyltar eller med liktydig benämning på främmande språk endast om fetthalten uppgår till minst den för fetthaltsskyltens klass i fråga ovan föreskrivna. I fråga om fransk, holländsk och italiensk ost hava vissa smärre jämkningar i dessa föreskrifter gjorts.

### Schweiz.

Livsmedelsförordningen den 26 maj 1936 indelar annan ost än smältost i följande sju fetthaltsskyltar med en bestämd fetthalt i torrsubstansen för varje klass, nämligen dubbelgräddost 60, gräddost 55, fet (helfet) ost 45, trekvartsfet ost 35, halvfet ost 25, kvartsfet ost 15, mager ost mindre än 15 procent. Märkning av ost med hänsyn till fetthalten är icke föreskriven, men följande regler för fetthalt och angivande av denna gälla. Vid försäljning skall fetthalten uppgivas i fråga om ost, som är mindre än helfet. Dessa uppgifter skola anbringas dels i räkningar och å anslag eller affischer, dels i butikslokaler vid ost, som är skuren, och dels å förpackningar för ost för försäljning i minuthandeln. Benämnes ost endast med sortnamn, såsom emmentaler, greyerz, parmesan, och finnes på osten icke någon uppgift om fetthalten, skall den vara helfet. Små mjukostar, vilka betecknas gräddost, petit suisse o. d., eller vilka hava någon särskilt uppfunnen benämning, skola innehålla minst 55 procent fett i torrsubstansen.

För smältosten gälla särskilda bestämmelser om såväl fetthalt i torrsubstansen som halt av torrsubstans. Hos den fetaste smältosten, gräddost, skall fetthalten utgöra 55 procent av torrsubstansen och halten av torrsubstans 53 procent. Hos halvfet, kvartsfet och mager smältost må halten av torrsubstans nedgå till 40 procent.

För minuthandeln avsedda originalförpackningar för ost skola vara försedda med tillverkarens eller försäljarens firmanamn eller för vederbörande myndighet bekantgjorda märke. På förpackningar för smältost skall dessutom angivas nettovikten, därvid en under förvaringen inträdande viktförlust av högst 3 procent är medgiven.

### Nederländerna.

Med stöd av varulagen av år 1919 har genom en förordning den 17 december 1927 föreskrivits märkning av all saluförd ost med hänsyn till fetthalten. Ost skall vara försedd med något av de i förordningen angivna märkena så snart den överhuvud förvaras å plats, tillgänglig för allmänheten. Sex fetthaltsskyltar finnas. Med »R» märkes ost, vars fetthalt i torrsubstansen uppgår till minst 65 procent. Endast sådan ost får benämnas grädd-

ost. Helfet ost märkes »V V» eller »volvet». Märket får användas dels för ost, som är försedd med nederländska riksmärket för helfet ost, och dels för annan ost, vars fetthalt i torrsubstansen uppgår till minst 48 procent. Övriga fetthaltsmärken äro 40 +, 30 +, 20 +, vilka märken få användas om fetthalten i torrsubstansen uppgår till minst 40 respektive 30 och 20 procent, samt »mager», för ost vars fetthalt i torrsubstansen icke uppgår till 20 procent. Är ost innesluten i originalförpackning, skall denna vara försedd med något av de nämnda märkena. Väger förpackningen mindre än 50 gram, må den lämnas omärkt. Med undantag för bokstäver och siffror, som förekomma på riksmärket för ost eller på ostens undre flatsida, må inga andra siffror eller bokstäver än de i förordningen föreskrivna märkena förekomma å ost. Märkena skola vara av svart eller blå färg, som icke kan borttorkas. Deras storlek och utseende anges i en bilaga till förordningen. De skola anbringas på ostens skorpa, i fråga om färgad ost ovanpå färgskiktet och i fråga om paraffinerad ost på paraffinlagret, samt på originalförpackningen, om ost är innesluten i sådan. Märkena skola placeras på ostens sidoyta eller -ytor, hos klotformade ostar längs den största omkretsen. Märkena skola anbringas regelbundet och på minst 12 centimeters avstånd från varandra. I detaljhandeln skall ost delas så att ettärke finns på varje bit, som väger  $\frac{1}{2}$  kilogram eller mera. På originalförpackning skall märket anbringas på ovansidan.

I förordningen förekommer även vissa föreskrifter angående sammansättningen av ost. Sålunda stadgas att fetthalten i torrsubstansen skall uppgå till minst det tal, som det jämlikt förordningen anbragta märket angiver, att varan icke må innehålla andra fettämnen än sådana som härröra från mjölk, att osten skall vara av god kvalitet, att skadliga beståndsdelar icke få förekomma, att annat konserveringsmedel än koksalt icke får finnas i varan, samt att främmande beståndsdelar icke få förekomma, med undantag av kryddor, små mängder salpeter och kalciumföreningar samt orleana, ävensom på ytan anbragta, oskadliga betäckningsmedel.

För ostliknande vara, som kan förväxlas med ost, må endast med kungl. medgivande och på vid medgivandet knutna villkor användas benämning, av vilken varans art och sammansättning icke med full tydlighet framgår.

Enligt en lag den 31 maj 1929 om utförsel av lantbruksprodukter må endast utföras ost, som är försedd med det ovan nämnda riksmärket, i enlighet med de bestämmelser därom, som av vederbörande minister utfärdats med stöd av en lag den 17 juli 1911 rörande märkning av ost från tillverkare, anslutna till under statlig tillsyn ställd ostkontrollstation. Enär även de inhemska köparna allmänt fordra garantimärkt ost, står numera praktiskt taget all osttillverkning under denna kontroll.

Den som önskar få sin tillverkning kontrollerad, måste ansluta sig till någon ostkontrollstation. Dylika kontrollstationer, som äro inrättade på ett

antal platser i landet, äro privata sammanslutningar av osttillverkare. Varje station har sina egna stadgar, som emellertid skola vara sanktionerade av lantbruksministeriet. Denna myndighet har dessutom utfärdat särskilda bestämmelser och instruktioner att gälla för alla kontrollstationer och till dem anslutna medlemmar. Hela kontrollen står sålunda under statligt överinseende.

Varje medlem av en kontrollstation är skyldig märka all av honom tillverkad ost. Märkningen utföres på det sättet, att en platta av ohärdat kasein («ostmärke») inpressas i varje ost samtidigt med ostens pressning. Tillverkningen av ostmärkena, som omhänderhaves av en förening, bildad av samtliga kontrollstationer, är även den kontrollerad av staten. Märkena distribueras till kontrollstationerna från en statlig institution, och tillverkaren rekviderar i sin tur sitt behov av märken från kontrollstationerna.

För ost under kontroll äro fyra fetthaltsklasser fastställda, nämligen helfet ost med minst 45 procent, ost med minst 40 procent, ost med minst 30 procent och ost med minst 20 procent fett i torrsubstansen. Beträffande helfet ost är dessutom stadgat, att den endast får tillverkas av helmjolk, vilken sålunda icke får standardiseras till en viss fetthalt genom uppblandning med skummjolk. På märkena äro tryckta uppgifter om garanterad minimifetthalt, ordet »Volvet» och 45 procent för helfet ost, 40 +, 30 + och 20 + för ost tillhörande övriga fetthaltsklasser, vidare bokstav angivande kontrollstationen samt seriebokstav och -nummer för identifiering av tillverkaren, tillverkningsdag etc. Märket för helfet ost är dessutom försett med Nederländernas riksvapen. Dessa uppgifter äro omgivna av en ram, som för helfet ost är rund, för övrig ost är sexkantig och innehåller orden »Nederlansche Kaascontrole onder Rijkstoezicht». Trycket är i spegelbild anbragt på den mot osten vända sidan av det genomskinliga märket och kan sålunda, sedan märket en gång påsatts osten, icke förändras eller utplånas.

Till kontrollstation anslutet mejeri har även rätt att tillverka ost med lägre fetthalt i torrsubstansen än 20 procent. Sådan ost får emellertid endast tillverkas i särskilt format, s. k. brödformat, med rektangulära sidor. Varje ost skall väga 5 kg. och vara stämplad med ordet »Mager».

Alla kostnader, som äro förenade med kontrollstationernas verksamhet och märkenas tillverkning och distribuering, bestridas av tillverkarna och fördelas på dessa enligt särskilda grunder efter produktionens storlek. Statens utgifter för kontrollen inskränka sig till de direkta kostnaderna för den av dess organ utövade tillsynen.

Den direkta kontrollen över tillverkningen utövas av kontrollstationerna, vilkas inspektörer med korta mellantider besöka tillverkarna. Därvid tages dels prov av tillverkad ost, dels i vissa fall av ystmjölken, vilka prov insändas till stationen för att analyseras. Vidare granskar inspektören mejeriets

böcker, som skola föras efter fastställda formulär. Detaljerade uppgifter skola däri för varje dag och t. o. m. för varje ystning lämnas beträffande bl. a. ystmjölkens fetthalt, mängd förarbetad mjölk, mängd och antal tillverkad ost av olika typer, till olika ostsorter förbrukat antal märken och deras nummer, vidare uppgifter om antalet försåld ost av olika slag, köparnas namn och adress och numren på de märken, varmed osten till olika köpare varit märkt o. s. v. Varje märkes användning måste sålunda redovisas, och märken få självfallet icke överlåtas på annan tillverkare. Vid varje besök kontrolleras därför, att tillverkarens förråd av icke förbrukade märken till antal och nummer överensstämmer med böckernas uppgifter. Denna detaljerade bokföring gör det möjligt att genom märkets seriebokstav och nummer utröna, på vilken dag och t. o. m. i vilken ystning en märkt ost blivit tillverkad.

Kontrollstationerna fordra, att osten skall hava högre fetthalt än den, som angives på märkena, vilket uppenbarligen är en säkerhetsåtgärd för att minska risken för att någon ost skall komma ut i marknaden, som ej håller enligt märket garanterad fetthalt. Ifråga om helfet ost, som är tillverkad vid mejeri, kräves sålunda, att denna skall hålla minst 46 procent fett i torrsubstansen, i fråga om annan ost i regel, att dess fetthalt skall ligga 2 procent över den garanterade fetthalten.

Befinnes en ost innehålla lägre fetthalt än som är föreskriven av kontrollstationen, straffas tillverkaren med böter. Dessas belopp är olika hos olika kontrollstationer och varierar med storleken på bristen i fetthinnehåll. Vid svårare förseelser mot gällande föreskrifter kan medlem suspenderas av kontrollstationens styrelse. I denna senare få tillverkarnas representanter icke ha majoritet, och stationens direktör får icke vara medlem i densamma.

## Historik.

### 1917 års kungörelse.

Genom en den 2 maj 1917 utfärdad kungörelse infördes förbud mot användande av mjölk för tillverkning av ost, såvida icke särskild licens erhållits av statens livsmedelskommission, sedermera av folkhushållningskommissionen. Vid beviljande av sådan licens föreskrevos vissa villkor beträffande klassificering och märkning av för avsalu tillverkad ost. Genom samma år utfärdade cirkulär stadgade sålunda livsmedelskommissionen, att osten skulle uppdelas i tre klasser med hänsyn till fetthalten i torrsubstansen, klass I omfattande helfet ost med en fetthalt av minst 45 procent, klass II halvfet ost med en fetthalt av minst 30 procent och klass III mager

ost med en fetthalt understigande 30 procent. Ost hänförlig till klasserna I och II skulle av mejerierna på ena sidan märkas med röd respektive blå färg samt i båda fallen med den bokstav och det nummer, som funnos angivna i licensbeviset, samt på andra sidan med siffran 45 respektive 30, utvisande minimifetthalten i torrsubstansen. Ost tillhörande klass III skulle däremot liksom alla mjuka ostsorter icke märkas. Senare under samma år förordnade folkhushållningskommissionens mejeriavdelning om införande av en ny klass, kvartsfet ost, med en fetthalt i torrsubstansen ej understigande 12 procent. Dylik ost skulle märkas med blå färg och tillverkarens bokstav och nummer enligt licensbeviset på ostens ena sida och på den andra sidan med siffran 12. Dessa bestämmelser kvarstodo i stort sett oförändrade till i april 1919, då 1917 års kungörelse upphörde att gälla.

### Lantbruksstyrelsens förslag år 1920.

I mars 1919 gjordes av Sveriges ostengrossistförening m. fl. framställningar att de nämnda kristidsbestämmelserna, vilka åstadkommit en uppenbar reda i ostproduktionen och handeln med ost, måtte lagfästas även för framtiden, med ändringar, som kunde vara påkallade. Lantbruksstyrelsen erhöll dessa framställningar för utlåtande och avlämnade med skrivelse den 27 april 1920 förslag till författning i ämnet. Styrelsen anförde att av yttranden, som inkommit till styrelsen från en del sammanslutningar och enskilda, som företrädde mejerihanteringsens intressen, framginge att en lagstiftning i frågan vore av behovet påkallad, och styrelsen förklarade sig dela denna uppfattning. Styrelsen konstaterade, att i Sverige i allmänhet tillverkades ost av 5 olika kategorier, nämligen helfet, trekvartsfet, halvfet, kvartsfet och skumost. Emellertid hade framhållits, att det icke vore lämpligt att hänföra varje dylik kategori till en särskild klass, enär ett alltför stort antal klasser vore ägnat att förvilla allmänheten, och att för övrigt tillverkningen av trekvartsfet och kvartsfet ost vore av jämförelsevis mindre betydelse inom den svenska mejerihanteringen. Lantbruksstyrelsen ansåg övervägande skäl tala för en begränsning — åtminstone till en början — till minsta möjliga antalet klasser och att därför endast tre dylika borde förekomma, nämligen en, till vilken räknades helfet ost, en till vilken hänfördes ost, som minst var halvfet, och slutligen en tredje klass för all annan magrare ost. Gränsen nedåt för helfet ost föreslogs till 45 procent och för halvfet till 25 procent fett i torrsubstansen. Obligatorisk märkning föreslogs för all ost, som höll en fetthalt i torrsubstansen av 25 procent eller mera. Skyldigheten att märka osten skulle åligga tillverkaren eller importören.

Märkningen skulle ske dels genom rand (röd för helfet och blå för halvfet ost) och dels därigenom, att osten skulle påstämplas ett märke. Detta skulle angiva dels medelst viss bokstavs-beteckning det län, där osten till-

verkats eller importören var bosatt, dels mejeriets respektive importörens nummer och dels den garanterade minimifetthalten. Märket skulle vara i röd färg på helfet ost och i blå färg på halvfet ost. Beträffande mjuk ost skulle märkning ske å emballaget. Registreringsbokstäver och -nummer skulle av lantbruksstyrelsen tilldelas tillverkare och importör av märkningspliktig ost. De föreslagna bestämmelserna skulle avse all ost, som ej tillverkades till förbrukning i eget hushåll. Märkningspliktig ost fick ej saluhållas, om den ej var märkt på föreskrivet sätt, och den, som saluhöll osten, var skyldig att vid behov förbättra märket. I yttrande över förslaget framhöll svenska mejerikonsulentföreningen bland annat, att då tillverkaren respektive importören skulle bära ansvaret för fetthalten i osten, märket å osten borde anbringas på sådant sätt, att det ej kunde utplånas. Styrelsen för Sveriges ostengrossistförening framförde bland annat vissa betänkligheter mot förslaget att förse ost med ursprungsbeteckning, enär detta kunde tänkas komma att medföra olägenheter från kommersiell synpunkt. Även 1916 års livsmedelslagstiftningskommitté yttrade sig över förslaget. Kommittén hänvisade till vad som i frågan anförts i kommitténs år 1921 framlagda betänkande.

#### Livsmedelslagstiftningskommitténs förslag år 1921.

Kommitténs i betänkandet intagna förslag till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å ost och margarinost finnes infört i bilaga A, s. 47.

Förslaget utsattes för ganska stark kritik. Sålunda ansåg lantbruksstyrelsen att detsamma vore omöjligt att tillämpa i praktiken. Ett stort antal detaljanmärkningar framställdes vidare. Med hänsyn till den senare tillkomna lagstiftningen skall här endast omnämnas yttrandena angående bestämmelserna i 2 § angående tillåtna tillsatser till ost. *Styrelsen för centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet* åberopade som eget utlåtande ett av *föreståndaren för centralanstaltens lantbrukskemiska avdelning professorn H. G. Söderbaum* och *föreståndaren för anstaltens avdelning för husdjurskötsel och mejerihantering professorn Nils Hansson* gemensamt avgivet yttrande, vari anfördes: »De i förevarande paragraf intagna bestämmelserna torde lägga alldeles onödiga band på mejeriteknikens utveckling. Då man behöver ysta pasteuriserad mjölk, vilket under flera förhållanden kan ifrågakomma, blir det alldeles nödigt att reglera ostmjölkens surhetsgrad. Detta har, då surhetsgraden varit för låg, vid provytningar inom centralanstaltens mejeriavdelning skett genom tillsats av salt-syra. Soda har använts då sagda surhetsgrad varit för hög. Även andra ämnen kunna vara lämpliga för reglering av surhetsgraden, och den praktiska mejeridriften bör för ingen del hindras i dylika strävanden. Paragrafen med-

ger att kalisalpeter till viss myckenhet får tillsättas. Även andra salpeterslag kunna i vissa fall med fördel användas. Då för övrigt dessa tillsatta ämnen till stor del stanna i vasslan och för stora tillskott har ogynnsamma verkningar t. ex. på ostens färg, torde senare delen av andra stycket böra erhålla följande lydelse: dock må, där sådant vid ostens beredning varit erforderligt, till mjölken hava satts behövliga mängder av salpeter samt sådana ämnen som äro nödvändiga för erhållande av en tillfredsställande löpverkan.» *Styrelsen för lantbruks- och mejerainstitutet vid Alnarp* överlämnade med instämmande ett yttrande av *föreståndaren för Alnarps mejeri, professorn L. Fr. Rosengren*, som bland annat anförde att salpeter användes för att hos osten förebygga svampig jäsning, förorsakad av bakterier, som tillföras mjölken vid användningen av vissa fodermedel. Tillsatsen av salpeter måste därför lämpas efter mängden av dylika bakterier och salpetermängdens reglering måste bliva mer eller mindre en erfarenhetssak. Att t. ex. 75 gram behöfts, innebär, att denna mängd reduceras och försvinner under den allra första lagringstiden och sålunda ej kan påvisas i den mogna osten. Det ligger naturligtvis i tillverkarens intresse att icke använda för mycket och ej heller för litet, ty såväl för mycket som för litet salpeter giver en felaktig ost. *Sveriges allmänna lantbrukssällskap, Skånes handelskammare och lantmännens mjölkförsäljningsförening u. p. a.* framförde liknande synpunkter. *Lantbruksstyrelsen* ifrågasatte, huruvida bestämmelser av den art, som i 2 § andra och tredje styckena föreslagits, överhuvud taget vore nödvändiga. Under alla förhållanden måste påyrkas, att bestämmelserna erhöles en betydligt vidare formulering. Särskilt borde framhållas, vad styrelsen för centralanstalten anført rörande denna paragraf. Styrelsen ansåg att någon annan allmän föreskrift icke kunde stadgas än att ost icke finge saluhållas, till annan utlämnas eller till hälsovårdsområde införas, därest den tillverkats av mjölk, som enligt vad lantbruksstyrelsen anført rörande 14 § i förslaget till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å mjölk och grädde borde anses såsom verkligt hälsofarlig vara. Enligt lantbruksstyrelsens mening torde nämligen vid förtäring av ost, tillverkad av sådan mjölk, hälsofaran ej få anses mindre än vid förtäring av smör, framställt av dylik vara.

### 1925 års kungörelse.

Den nu gällande kungl. kungörelsen den 23 oktober 1925 angående kontroll å handeln med ost är baserad på ett förslag till författning i ämnet som lantbruksstyrelsen med skrivelse den 14 maj 1924 överlämnade till Kungl. Maj:t. Kungörelsens väsentliga innebörd framgår av 1 och 5 §§ i kungörelsen, vilka ha följande lydelse.

»1 §. 1. Ost må icke salubjudas eller försäljas såsom *helfet*, därest icke fetthalten i dess torrsubstans uppgår till minst 45 procent och osten är märkt med en tydlig i mitten av ostens sidokant eller, å helrunda ostar, runt om ostens mitt löpande röd rand av minst 2 centimeters bredd, och må ost icke salubjudas eller försäljas såsom *halvfet*, därest icke fetthalten uppgår till minst 30 procent i torrsubstansen och osten är märkt med en på enahanda sätt anbragt blå rand av minst 2 centimeters bredd. Ost, som icke håller en fetthalt av minst 30 procent i torrsubstansen eller icke är märkt på sätt nyss sagts, må ej heller salubjudas eller försäljas under annan beteckning, antydande ostens värde med hänsyn till fetthalten.

Är yttersidan av helfet ost färgad röd eller av halvfet ost blå, skall märkranden givas en från ostens färg tydligt avvikande färgnyans.

Då fråga är om så kallad mjuk ost, innesluten i emballage, skall märkrand på sätt ovan sagts anbringas å emballaget.

2. Ost må icke i något fall salubjudas eller försäljas under benämning, som angiver, att osten är mer än helfet.

Däremot må å ost angivas den verkliga fetthalten i dess torrsubstans.

5 §. Salubjuder eller försäljer någon ost såsom helfet eller halvfet eller under annan beteckning, antydande ostens värde med hänsyn till fetthalten, eller ost, vilken är märkt på sätt i 1 § 1 mom. angives, utan att osten håller den fetthalt, som för varje fall förutsättes i samma moment, eller salubjuder eller försäljer någon ost med lägre fetthalt i torrsubstansen än som jämlikt 1 § 2 mom. angivits å osten, varde, där han haft eller bort hava vetskap om varans verkliga beskaffenhet, dömd till böter högst 1 000 kronor.

Salubjuder eller försäljer någon ost såsom helfet eller halvfet eller under annan beteckning, antydande ostens värde med hänsyn till fetthalten, utan att osten är märkt på sätt i 1 § 1 mom. angives, eller salubjuder eller försäljer någon ost under benämning, angivande att osten är mer än helfet, straffes likaledes med böter högst 1 000 kronor.

Ej må straff enligt denna kungörelse tillämpas, där förseelsen enligt allmän lag bör beläggas med strängare straff.»

Kungörelsens övriga paragrafer innehålla föreskrifter angående kontrollen samt angående åtalsrätt m. m. Föreskrifterna rörande kontrollen äro tämligen detaljerade. Angående deras innehåll hänvisas till kungörelsen, S. F. S. 1925: 469, med ändring 1936: 536, samt lantbruksstyrelsens föreskrifter den 9 mars 1926 angående märkning, provtagning och undersökning av ost för kontroll å handeln därmed, S. F. S. 1926: 51. Här skall endast nämnas att rätt att taga prov av ost för utövande av tillsyn över kungörelsens efterlevnad tillkommer allmän åklagare, statskonsulenten i mejerihushållning eller av lantbruksstyrelsen eller vederbörande länsstyrelse därtill särskilt förordnad person, samt att behörighet att verkställa undersökning av prov tillkommer centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet och de med understöd av statsmedel inrättade kemiska stationerna för jordbrukets och näringarnas behov ävensom den, som efter att hava blivit av lantbruksstyrelsen förklarad kompetent att förrätta dylika undersökningar, erhållit vederbörande länsstyrelsens förordnande därtill.

Redan samma år som kungörelsen trädde i kraft inkommo till lantbruksstyrelsen framställningar om ändrade bestämmelser. Därvid framhölls särskilt, bland annat av lantmännens mjölkförsäljningsförening u. p. a. i Stockholm (mjölkcentralen) att all ost borde försälas under tydligt angivande av dess fetthalt.

### Lantbruksstyrelsens förslag år 1928.

Med skrivelse den 18 februari 1928 inlämnade *lantbruksstyrelsen* därpå ett förslag till nya bestämmelser, enligt vilka all ost, vars fetthalt i torrsubstansen uppgick till minst 30 procent, måste vara märkt. Att så icke stadgats i 1925 års kungörelse torde, anförde styrelsen, i första hand ha berott på framförda önskemål, att ost med en fetthalt nära den helfeta ostens icke måtte behöva åsättas den för halvfet ost fastställda blåa randen. Mot bakgrunden härav torde också den bestämmelsen böra ses, att ostens verkliga fetthalt i torrsubstansen finge angivas. Detta medgivande hade emellertid utnyttjats i mycket ringa omfattning, och ost tillhörande denna kategori hade i stället utbjudits under vissa benämningar utan beteckning av dess fetthalt. Styrelsens förslag till kungörelse innebar i huvudsak följande. Envar, som salubjode eller försålde ost, skulle vara skyldig lämna uppgift rörande ostens fetthalt. Uppgiftsskyldigheten skulle fullgöras på det sättet, att osten försågs med ränder. Röd, vit och blå rand skulle ange en fetthalt i torrsubstansen av minst respektive 45 procent (helfet ost), 40 procent (trekvartsfet ost) och 30 procent (halvfet ost). Oberoende av vad sålunda sagts, skulle det vara medgivet att å all ost medelst siffror angiva den verkliga fetthalten i torrsubstansen. Det skulle emellertid icke vara tillåtet att salubjuda eller försälja ost under benämningen gräddost eller annan beteckning, som kunde avse att giva osten sken av att vara mer än helfet. Föreskrifterna om märkning skulle icke äga tillämpning i fråga om ost, som försåldes av tillverkare, därest denne för sin tillverkning utslutande använde mjölk, som producerats vid av honom själv bedrivet jordbruk. För utövande av tillsyn över efterlevnaden av kungörelsen skulle allmän åklagare, hälsovårdsnämnd eller, där sådan icke finnes, kommunalnämnd, statskonsulenten i mejerihushållning eller ock av vederbörande länsstyrelse på förslag av lantbruksstyrelsen därtill särskilt förordnad person äga taga prov å salubjuden och enligt föreskrifterna märkt ost eller ost, som syntes hava bort vara märkt med ränder. Av yttrandena över förslaget må allenast följande anföras. *Sveriges ostengrossistförening* ansåg att endast helfet ost borde vara underkastad märkningstvång. Föreningen framhöll, att bland en stor del av Sveriges befolkning fanns ett behov av magrare och billigare ostsorter. Om obligatorisk märkning föreskrevs för all ost, som hade mellan 30 och 45 procent fett i torrsubstansen, skulle med all

sannolikhet konsumtionen av dessa billigare ostsorter minskas till förfång både för den konsumerande allmänheten själv och osthandlingen. Detta framgick därför, att största delen av halv- och trekvartsfet ost, som tillverkats efter ikraftträdandet av 1925 års kungörelse, försåldes utan att ostarna varit åsatta fetthaltsmärke. Allmänheten ansåg nämligen, att en ost, som icke var försedd med röd rand, genom att vara märkt med blå rand på visst sätt var brännmärkt. *Kommerskollegium* konstaterade, att såväl av lantbruksstyrelsens framställning som av ostengrossistföreningens yttrande framginge, att 1925 års kungörelse icke förverkligat det syfte, som avsetts därmed, när bestämmelserna blivit ineffektiva. Trots den bristande effektiviteten hade bestämmelserna dock varit ägnade att åstadkomma en viss reda i osthandeln. Vidare syntes den meningen vara spridd bland producenterna, att bestämmelserna ehuru otillfredsställande innebure en ansats i rätt riktning. Då därtill representanter för osthandeln förklarade, att de i varje fall icke motsatte sig reglering av densamma av det slag, gällande författning anvisade, fann kollegium det icke böra komma ifråga att övergiva den lagstiftningslinje, som redan beträffats. Gällande bestämmelser borde fastmera kompletteras, så att åsyftad kvalitetskontroll bleve i möjligaste mån effektiv, utan att den lojala handeln onödigt betungades. *Kommerskollegium* anslöt sig till den åsikten, att all ost med en fetthalt i torrsubstansen av 30 procent och däröver borde underkastas obligatorisk märkning. Erfarenheten hade nämligen tydligt visat, att valfrihet icke medfört märkning i sådan omfattning, att det med författningen åsyftade målet ens i huvudsaklig mån vunnits. Om märkning föreskrevs för ost med minst 30 procent fett i torrsubstansen, men ost med lägre fetthalt lämnades fri, skulle detta emellertid medföra, att saluförande av omärkt vara bleve straffbelagd, i händelse den vid provtagning befundes vara av bättre, men strafffri, om den visade sig vara av sämre beskaffenhet. Det mest rationella syntes därför vara, att märkning föreskrevs för all ost, som utbjödes till salu, med bötesstraff för försäljning av dels omärkt vara, dels vara, vars märkning angåve högre fetthalt än den verkliga. Den fjärde klassen, mager ost med fetthalt under 30 procent, skulle förslagsvis märkas med svart rand. Den av lantbruksstyrelsen föreslagna utökningen av antalet organ, vilka skulle hava att utöva tillsyn över kungörelsens efterlevnad, till att omfatta även hälsovårdsnämnd eller eventuellt kommunalnämnd, fann kollegium icke påkallad. — Kungl. Maj:t begärde i anledning av kommerskollegii yttrande utlåtande av *lantbruksstyrelsen*. Styrelsen förklarade i skrivelse den 10 juli 1928, att den icke hade något att erinra mot kommerskollegii ändringsförslag beträffande märkningsbestämmelserna. Detta kunde nämligen tänkas medföra förbättrad ordning i osthandeln och förenkling av kontrollen över densamma. Däremot vidhöll lantbruksstyrelsen sin uppfattning om antalet kontrollerande organ. Styrelsen framhöll, att ingen

egentlig kontroll över efterlevnaden av dittills gällande bestämmelser funnits i Stockholm och andra större städer. All annan kontroll över handeln med livsmedel åvilade hälsovårdspoliserna, och denna hade icke ansett sig berättigad att utöva kontroll i nu förevarande avseenden. Skrivelser i ärendet ingingo senare till Kungl. Maj:t eller lantbruksstyrelsen från *ostengrossistföreningen* och *mjölkcentralen* samt från *åtskilliga hushållningssällskaps förvaltningsutskott*. I samtliga dessa skrivelser framhålles att sedan flera år tillverkningen av helfet ost ökats på magrare ostsorters bekostnad, vilket anses vara en följd av det nuvarande märkningssystemet. Den blåa randen har nämligen för den konsumerande allmänheten kommit att verka som ett klassmärke för sekunda ost, oavsett om den halvfeta osten trots sin visserligen lägre fetthalt varit av ypperlig kvalitet. Vid en utvidgning av randmärkningerna med ytterligare färger skulle alltjämt endast den röda randen komma att beteckna prima vara, alla andra färger däremot mindervärdig ost. Denna förskjutning i konsumtionen från magrare ostsorter till helfet ost framhålles vara en ur många synpunkter betänkelig företeelse. Den minskade användningen av skummjolk för ostberedning medför svårigheter att finna lönsam avsättning av alltjämt stegrade kvantiteter av dylik mjolk. Genom osthänteringens utveckling är det numera möjligt att framställa smakliga magrare ostsorter, vilka genom sin prisbillighet måste bidra till ökad ostkonsumtion överhuvudtaget. Därigenom vinnes ett lönsamt utnyttjande av det ständigt växande produktionsöverskottet av mjolk i landet. Ur folknäringsynpunkt ha de magra ostarna sin stora betydelse. Många människors övriga diet är så rik på fett, att de få sitt behov av detta näringsämne tillfredsställt, utan att en så pass fettrik vara som helfet ost behöver ingå i den dagliga kosten. Även den magra osten har stort näringsvärde, enär den innehåller en med sjunkande fetthalt allt större mängd äggviteämnen av ur näringsynpunkt värdefullaste slag. Många, som nu icke ha råd att använda ost med röd rand, avhålla sig emellertid från att köpa ost hellre än att köpa ost, som ej är märkt på detta sätt och därför enligt deras uppfattning är av sekunda kvalitet. Det framhålles vidare, att en ökad konsumtion av magrare ost nationalekonomiskt sett skulle vara en vinst, då billig råvara i större utsträckning kan användas vid produktion för den inhemska marknaden, samtidigt som en ökad mängd smörfett blir disponibel för beredning och export av smör. I samtliga skrivelser framhålles, att behov av lagstiftning på området föreligger och alltjämt föreligger. Då erfarenheten emellertid visar, att nuvarande system i viss mån förfelat sin uppgift föreslås ändring därhän, att märkning med ränder utbytes mot åsättning av siffror angivande ostens procentuella halt av fett. Ett dylikt märkningssätt syntes så mycket hellre böra komma ifråga, som detta system vunnit internationell hävd. För uppnående av en standardisering i fetthalthänseende av den svenska ostproduktionen enligt interna-

tionellt vedertagna normer framhållas i de flesta skrivelserna såsom naturligtast, att märkningen omfattar följande fetthaltsklasser: helfet ost, som märkes 45 procent, trekvartsfet ost, som märkes 40 procent, halvfet ost, som märkes 30 procent, och kvartsfet ost, som märkes 20 procent, och att ost med en fetthalt liggande mellan nämnda procentsiffror märkes med närmast lägre standardsiffra. Ett förvaltningsutskott hemställer, att all ostmärkning med ränder samtidigt förbjödes och ett annat framhåller, att bestämmelser måste utfärdas till förhindrande av att röd rand framdeles åsättes ost med lägre fetthalt än 45 procent. Mjölkcentralen anser, att märkning med röd rand för helfet och blå rand för halvfet ost jämte siffermärkning bör bli tillåten, enär därigenom skulle förhindras, att röd rand efter införandet av obligatorisk märkning med siffror skulle kunna åsättas magrare ost än helfet.

### Jordbruksutredningens förslag år 1931.

I november 1930 hänsköts därpå frågan om ostmärkningsförordningens revidering till *jordbruksutredningen*, som i juli 1931 framlade förslag till kungörelse angående kontroll å handeln med ost. Förslaget innebär ett tillmötesgående av åtskilliga av de framförda önskemålen. Dess huvudstadgande återfinnes i 1 §, som föreskriver fetthaltsmärkning av all saluförd ost. Undantag göres endast för viss utländsk ost samt ost, som icke tillverkas i mejeri och säljes av tillverkaren eller i tillverkningsorten (2 §). Med hänsyn till fetthalten indelas osten i sex klasser från och med klass 1, omfattande ost med minst 45 procent fett i torrsubstansen, till och med klass 6, där fetthalten understiger 10 procent (3 §). Benämningen gräddost eller annan benämning, avsedd att utmärka att osten är mer än helfet, är enligt förslaget förbjuden (8 § 2.). Rörande förslagets detaljer hänvisas till bilaga B, s. 49, där förslaget ävensom en därvid fogad särskild P. M. angående vissa närmare bestämmelser för ostens märkning i sin helhet äro återgivna.

Yttranden över förslaget avgåvos under senare hälften av 1931 av lantbruksstyrelsen och kommerskollegium, vilka i sin tur hört vissa myndigheter och sammanslutningar m. fl. Vad angår förslagets huvudpunkter, d. v. s. frågan om ostmärkningen bör bibehållas, och, om denna fråga besvaras jakande, huruvida obligatorisk märkning av all saluförd ost bör föreskrivas, så anslöto sig *hushållningssällskapen*, med två undantag, till förslaget om obligatorisk märkning. Värmlands läns hushållningssällskap ansåg en sådan märkning ägnad att motarbeta de icke helfeta ostsorternas användning och förordade därför obligatorisk märkning endast av den helfeta osten. Jönköpings läns hushållningssällskap förmenade, att gällande bestämmelser angående ostkontrollen prövats allt för kort tid, varför det syntes lämpligt att avvakta det förslag till internationella märkningsbe-

stämmelser för ost, som torde komma att framläggas av en kommitté, som tillsatts vid 1931 års internationella mejerikongress i Köpenhamn. Blekinge läns hushållningssällskap ifrågasatte införande jämväl av *ursprungsmärkning* av ost. En sådan märkning skulle påskynda en önskvärd koncentration av osttillverkningen till ett mindre antal tillverkningsställen, bättre skickade än de otaliga nu existerande att ur teknisk och kommersiell synpunkt utvinna ett gott resultat av mjölken. Med kännedom om hurusom ost, vilken vid olika tillfällen såldes som samma vara, kunde växla i kvalitet — oavsett fetthalten — måste det framstå som synnerligen önskvärt, att varan försåldes under tillverkarens och icke under grossistens »märke». Först härigenom kunde den standardisering genomföras, som vore en nödvändig förutsättning för reda i osthandeln. *Lantbruksstyrelsen* anförde, bland annat. En viktig anmärkning mot gällande märkningsbestämmelser syntes vara, att om man önskade med rand märka trekvartsfet ost med 40 procent fett i torrsubstansen, märkningen måste ske på samma sätt som för halvfet ost med ända ned till 30 procent fetthalt, ett förhållande som måste motverka konsumtionen av trekvartsfet ost. Redan vid framläggande av sitt förslag av år 1924 hyste styrelsen tvekan på denna punkt. Enligt vad styrelsen kunde finna hänförde sig de antydda olägenheterna av nuvarande system, i den mån sådana verkligen föreläge, till detta förhållande ävensom till den omständigheten, att märkningen för närvarande icke vore obligatorisk. Att själva märkningssättet haft något inflytande härpå, syntes vara ett fullständigt obestyrt antagande. Styrelsen kunde icke finna det av jordbruksutredningen framlagda förslaget innebära några sådana förbättringar i jämförelse med nu tillämpat kontrollsystem, därest detta bleve kompletterat i överensstämmelse med i styrelsens ovannämnda skrivelser till Kungl. Maj:t den 18 februari 1928 och den 10 juli 1928 framlagda förslag, att ett frångående av de för denna kontroll nu gällande principer kunde anses påkallat eller ens lämpligt. Under sådana förhållanden och då det vore känt, att det för närvarande på olika håll arbetades på att åstadkomma för osthandeln internationellt gällande kontrollbestämmelser, syntes det tillrådligt att på området icke för närvarande vidtoges större ändringar än som alldeles påtagligt vore av mejerihanteringens och handels intressen betingade. Vid lantbruksstyrelsens yttrande fogades en av *statskonsulenten N. E. Carlberg* utarbetad promemoria, vari anföres bland annat följande. De växlande priserna på hel- och halvfet ost gjorde att kalorierna ibland köptes billigare i det ena, ibland i det andra slaget av ost. Ifråga om smakegenskaper och smidighet vore den helfeta osten i regel mera tilltalande än den halvfeta. Den högre levnadsstandarden i Sverige hade medfört att konsumenterna föredragit helfet ost framför halvfet. Mjölpropagandan torde hava verksamt bidragit till ostkonsumtionens ökning, varjämte den helfeta osten i sin mån lockat till stor konsumtion till följd av

dess jämförelsevis höga kvalitet. Den nuvarande stora ostkonsumtionen, för år 1929 4,6 kg per innevånare, talade härvid ett tydligt språk. Man syntes knappast kunna räkna med, att konsumtionen hade stigit i samma raska tempo, om den varit baserad på icke helfeta ostslag. Den ökade avsättning för ost, som helfet ost sålunda finge anses hava skapat, torde vara av stor betydelse icke minst med tanke på de svårigheter varmed smörproduktionen hade att kämpa, då det gällde att försälja överskottet på export. Det syntes ovisst om den nuvarande stora produktionen av helfet ost kunde i någon högre grad tillskrivas märkningsbestämmelserna för ost utan snarare ekonomiska och sociala förhållanden. Ur producent-ekonomisk synpunkt kunde det ifrågasättas, om icke nuvarande inriktning i det långa loppet innebure fördelar. *Rikets handelskamrar* tillstyrkte i princip förslaget eller förklarade sig icke hava något att erinra emot detsamma. Norrbottens och Västerbottens läns handelskammare anförde bland annat. Det hade vitsordats att ostmärkningsbestämmelserna medfört ökad reda och ordning i osthandeln. Handelskammaren ville lämna osagt, om detta enbart vore märkningsbestämmelsernas förtjänst. Det vore icke osannolikt, att det ökade intresse för ostproduktionen och den förbättring av osthandelns organisation, som samtidigt uppstått genom det växande tvånget för mejerierna att tillvarataga det tidvisa mjölköverskottet, kunnat småningom bortarbete produktionens och handelns avarter. Med hänsyn till nämnda vitsord och den visserligen mycket osäkra möjligheten av export ansåge emellertid handelskammaren att ostkontrollen borde bibehållas. *Sveriges grossistförbund*, *Sveriges ostengrossistförening* och *Sveriges köpmannaförbund* hade intet att erinra emot förslagets huvudpunkter. *Kooperativa förbundet* anförde bland annat följande. Mot såväl de gällande bestämmelserna som mot de nu föreslagna kunde riktas den mycket väsentliga anmärkningen att de på det hela taget icke fyllde något allmänt intresse. Det vore däremot tydligt, att vissa näringsidkare önskade en lagstiftning av det slag, som föreslagits. Man finge också den bestämda uppfattningen, när man läste betänkandet, att här icke vore fråga om något varaktigt behov. De missförhållanden som sades vara konstaterade torde, i den mån de verkligen existerade, kunna på ett fullt betryggande sätt avhjälpas betydligt enklare än vad förslaget innebure. Förbundet ville för sin del föreslå, att kontrollen över handeln med ost inom landet genomfördes efter samma principer som man redan tidigare slagit in på hos oss genom förordningen den 29 juni 1917 angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen. I denna förordning stadgades, bland annat, att vid varas saluhållande eller försäljning såsom födoämne icke finge brukas någon av de i förordningen särskilt uppräknade varubeteckningarna, såvida varan »till sin sammansättning avviker från den normala sammansättningen hos den vara,

vilken genom benämningen utmärkes». 1928 gjordes ett tillägg, vilket innebure, att i särskilda fall föreskrifter kunde lämnas om vad som avsåges med »normal sammansättning». Så hade även gjorts ifråga om smör, varvid bestämts, att vattenhalten, för att smöret skulle äga »normal sammansättning», icke finge överstiga 16 procent. Genom en liknande tilläggsbestämmelse borde denna förordning kunna göras tillämplig även i fråga om ost, som således icke skulle få salubjudas eller försäljas under nedannämnda benämningar, såvida den icke innehölle för varje slag angiven procent fett i torrsubstansen, exempelvis gräddost minst 50 procent, helfet minst 45 procent, trekvartsfet minst 40 procent, halvfet minst 30 procent och kvartsfet minst 20 procent. Likaledes borde det tillägget göras, att om ost försålde med angivande av viss lägsta fetthalt, motsvarande ansvar drabbade den som salubjode eller försålde osten, därest det visade sig att fetthalten vore lägre. Genom den av förbundet sålunda föreslagna anordningen skulle de intressen fullt tillgodoses, vilka kontrollbestämmelserna avsåge att skydda, och detta på ett sätt som anpassade sig efter den rättsliga ståndpunkt, som tidigare allmänt intagits i detta hänseende. Principiellt skulle det stå envar fritt att märka osten på det sätt han önskade, givetvis inom ramen av vad ovan sagts. Med hänsyn därtill att ost, som märkts med rött eller blått band, för allmänheten framstode som helfet respektive halvfet, torde dock, hur motbjudande det än måste anses att kriminalisera ett förfarande, vilket nu vore särskilt påbjudet, för undvikande av missbruk bli nödvändigt, att under en övergångsperiod på ett par år förbjuda användande av det nuvarande märkningssystemet. Det föreslagna märkningstvänet komme att försvåra produktionens inriktning efter det växlande behovet för såväl smör som ost, och kunde därför leda till minskat ekonomiskt utbyte för landets mjölkproducenter, bortsett från den rätt avsevärda kostnad som märkningen av hela ostproduktionen måste föra med sig. Att med tanke på exporten införa märkningsbestämmelserna kunde heller ej vara riktigt, alldenstund nära 100 procent av produktionen försålde på hemmamarknaden till som regel högre priser än vid export. *Kommerskollegium* ansåg att det av kooperativa förbundet framförda förslaget förtjänade att tagas under överbäggande samt anförde vidare: Det syntes uppenbart, att ifall de olägenheter, som påtalats beträffande de nuvarande märkningsbestämmelserna, skulle med märkningssystemets bibehållande kunna undanröjas, måste principiellt fordras märkning av all i handeln förekommande ost. Såväl under frågans tidigare utredning som i vissa av de nu av kollegium införskaffade yttrandena hade påpekats, att ostens brukningsvärde ej enbart vore beroende av dess fetthalt. Åsättande av fetthaltsmärke hade därför ansetts kunna leda till oförtjänt deklassering av vissa ostsorter. Ehuru ett närmare klarläggande av denna fråga icke torde ligga inom området för kollegii ämbetsverksamhet, ville kollegium, som icke förbi-

såge, att ett liknande system redan tillämpades i vissa andra länder, särskilt våra grannländer Danmark och Norge, dock framhålla, att några övertygande skäl knappast syntes vara anförda för en klassificering av osten — och som sådan komme även ifrågavarande märkningsbestämmelser otvivelaktigt att verka — uteslutande efter fetthalten. *Hushållningssällskapens ombud*, som även hördes över förslaget, hade intet att erinra emot dettas huvudpunkter. *Skaraborgs läns mejeriförening* anförde i en skrivelse till Kungl. Maj:t i december 1931 att för ernående av största avsättning för mjölk i form av ost vore den helfeta ostproduktionen förtjänt av det kraftigaste stöd från statsmakternas sida. Föreningen ville ej tillskriva nuvarande bestämmelser rörande märkning av ost någon större betydelse för produktionens inriktning med avseende på fetthalten.

I fråga om det av jordbruksutredningen föreslagna sättet för märkningen — i gällande kungörelse liksom i lantbruksstyrelsens förslag 1928 randmärkning, i jordbruksutredningens förslag siffror jämte procenttecken — framfördes åtskilliga anmärkningar. Av *hushållningssällskapen* var det dock endast Stockholms läns och stads, som föreslog annan form för märkningen. Sällskapet framhöll att det syntes vara allt annat än affärsmässigt och tillika dålig reklam för osten, att därå i regel angiva, att den innehölle en lägre fettprocent, än vad som i verkligheten vore förhållandet, samt att det föreslagna märkningssättet torde vara ägnat att göra ostens utseende mindre prydligt. Sällskapet förordade därför randmärkning i enlighet med lantbruksstyrelsens förslag 1928 men ifrågasatte även huruvida ränderna icke kunde bestå av siffror, angivande fetthalten, sålunda för helfet 1/1, för halvfet 1/2 o. s. v. i samma höjd som nuvarande ränder. Om detta ej vore tekniskt möjligt, borde stadgas, att i sådana affärslokaler, där ost utbjödes till försäljning, skulle finnas uppsatta skyltar, som angåve vad den å osten anbragta märkningen betydde. *Lantbruksstyrelsen* ansåg att båda de ifrågasatta märkningssätten kunde, rätt utformade, leda till fullföljande av det med ostmärkningen avsedda syftet, men ansåg randmärkningen vara att föredraga, då den vore tydligare och effektivare samt även prydligare. Styrelsen underströk även det av Stockholms läns och stads hushållningssällskap anförda skälet emot märkning med siffra, åtföljd av procenttecken. Att tillmäta märkningssättet något avgörande inflytande på förbrukningen ansåge styrelsen vore ett felaktigt bedömande av folkpsyket. Därest märkningen fungerade effektivt i handeln, torde den utöva samma inverkan på förbrukningen, huru märkningen än skedde. Styrelsen tillade bland annat. Skulle ett nytt märkningssätt genomföras, syntes det nödvändigt, att i stället för ett förbud att använda den nuvarande randmärkningen — på sätt som av mjölkcentralen i en till Kungl. Maj:t ingiven promemoria av den 1 november 1928 anförts — bestämmelse meddelades därom, att, vid sidan av en obligatorisk siffer-

märkning, märkning av helfet ost med röd rand och halvfet ost med blå rand vore tillåten, varvid tillika missbruk av dylik märkning belades med straff. Genom sådana bestämmelser undvekes, utan att kaos uppstode inom osthandeln, faran för att märkning medelst rand missbrukades genom att sådan i spekulativt syfte åsattes ur fetthaltssynpunkt mindervärdig ost. *Statskonsulenten Carlberg* anförde: Märkningen av osten behövde ur producentsynpunkt icke framträda på något mera i ögonen fallande sätt, då köpmännen, såväl grossister som detaljister, hade ledning även av ett relativt obetydligt märke. Ur konsumentsynpunkt krävdes emellertid tydliga märken, som icke vållade något huvudbry. Med hänsyn härtill syntes randmärkningen äga vissa fördelar framför siffermärkning. *Firman Dolfe & Co. i Göteborg* uppgav att firman använt röda ränder på helfet ost långt innan denna form av märkning blivit i lag påbjuden. Firman protesterade mot att genom lagbud berövas ett sedan många år inarbetat varumärke. *Skaraborgs läns mejeriförening* anförde att ett borttagande av nuvarande randmärkning skulle tillfoga den helfeta ostproduktionen ett ödesdigert avbräck, då konsumenterna vant sig vid att helfet ost vore försedd med röd rand. *Norrbottnens och Västerbottnens läns handelskammare* anmärkte, att procenttecknet i följd av sin form gärna bleve otydligt och suddigt och föreslog att enligt norskt mönster osten i stället märktes med en bokstav och en siffra angivande procenttalet. *Smålands och Blekinge* samt *Norrbottnens och Västerbottnens läns handelskammare* ansåg ett i osten intryckt ofärgat märke böra vara tillåtet såsom innebärande ett vida hållbarare märkningsätt än färgstämplingen. *Kommerskollegium* fann denna synpunkt vara värd beaktande. Då emellertid frågan om märkning genom intrycksstämpling icke blivit utredd, saknade kollegium möjlighet att bedöma, huruvida av tekniska skäl eller eljest hinder mot sådant märkningsätt förefunnes. Kollegium biträdde vad *Norrbottnens och Västerbottnens läns handelskammare* anført om lämpligheten av det norska märkningsättet. *Smålands och Blekinge handelskammare* ansåg att den röda randen såsom hittills borde förbehållas den helfeta osten medan all ost tillhörande klasserna 2, 3 och 4 borde förses med sifferstämpel angivande fetthalten.

I ett den 22 september 1933 till chefen för jordbruksdepartementet avlämnat (icke tryckt) *betänkande rörande standardisering och kvalitetsmärkning av lantmannaprodukter* anföres, bland annat, att en revidering av gällande bestämmelser angående ostkontrollen bör ske på grundval av jordbruksutredningens förslag.

Genom beslut den 26 januari 1934 fann Kungl. Maj:t de i ärendet inkomna framställningarna icke föranleda någon Kungl. Maj:ts vidare åtgärd. Frågan om en reformering av ostmärkningskungörelsen har därefter legat nere. Någon framställning om ändring i gällande bestämmelser i ämnet har icke inkommit till Kungl. Maj:t eller lantbruksstyrelsen, sedan sistnämnda beslut fattats.

## De föreslagna bestämmelserna.

### Bör all ost förses med fetthaltsmärke?

Ostkonsumtionen inom landet har under de senast förflutna åren ytterligare stigit och utgjorde 1938 6.2 kilogram per invånare. Utvecklingen av landets mejeriers ostproduktion och dennas fördelning på olika fetthaltsskiffer framgår av följande siffror (i ton), för åren före 1937 hämtade från Sveriges officiella statistik och för åren därefter från svenska mejeriernas riksförenings statistik:

	Helfet	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> -fet	Halvfet	Övrig	Summa
1914	7 689		2 224	3 183	13 095
1920	9 067		4 782	620	14 479
1925	10 627		8 324	405	19 356
1926	13 260		7 835	131	21 526
1927	15 632	1 113	5 150	1 308	23 203
1937	29 371	782	4 577	713	35 443
1938	30 519	805	4 530	669	36 524
<sup>1</sup> / <sub>1</sub> — <sup>30</sup> / <sub>6</sub> 1939	18 837	192	3 435	320	23 084

Tillverkningen av så kallad landsost uppgår enligt senaste beräkningar till cirka 2 500 ton per år.

De anförda siffrorna visa att den i det föregående omnämnda förskjutningen i produktionen från mindre fet till helfet ost under senare år blivit ännu mera framträdande än tidigare. Då tillbakagången av tillverkningen av den mindre feta osten till tiden sammanfaller med ikraftträdandet av 1925 års förordning har det legat nära till hands att antaga att denna har medverkat till den utveckling, produktionen sålunda undergått. Lantbruksstyrelsen förklarar i sitt yttrande över jordbruksutredningens förslag detta förhållande på så sätt att före märkningsbestämmelsernas genomförande ost med en fetthalt av 38—40 procent (i statistiken före 1927 sammanförd med halvfet ost) i stor utsträckning försålles såsom helfet till för sådan ost gällande priser. Sedan randmärkningen införts, torde denna illojala konkurrens i någon mån hava minskat i omfattning. Lantbruksstyrelsen anser att tillbakagången efter ostmärkningens genomförande i produktionen av ost, som i statistiken redovisats såsom halvfet, icke överstiger den kvantitet ost, som i handeln illojalt utbjöds som helfet ost, innan ostmärkningen kom till stånd. Den fortsatta kraftiga uppgången i konsumtionen av helfet ost får dock även ses mot bakgrunden av en allmän höjning av levnadsstandarden och den alltmera utbredda insikten om mjölkens och mjölkprodukternas särskilda värde bland våra livsmedel. Därjämte har den kraftiga ökningen av mjölkproduktionen gjort det nödvändigt för producenterna att finna ökad marknad för mjölkens ekonomiskt

värdefullaste beståndsdel, fett, och svårigheterna att vinna lönande avsättning för exportsmöret hava därför bidragit till att osttillverkningen huvudsakligen inriktats på den helfeta osten. Till denna utveckling torde sålunda åtskilliga orsaker hava samverkat. Då dessutom den fetare osten såväl på grund av sin mestadels överlägsna smak som genom tilltalande konsistens av allmänheten föredrages framför den mindre feta, bör man ej överskatta den nuvarande ostmärkningens andel i ostproduktionens omnämnda utveckling under senare år.

Såsom framhållits under de tidigare utredningarna i frågan är under normala förhållanden fettförsörjningen här i landet så riklig, att ostens värde såsom födoämne bör bedömas snarare med hänsyn till dess stora halt av för människan ytterst värdefulla mineral- och äggviteämnen än med hänsyn till fetthalten. Den magrare osten kan därför ur näringsfysiologisk synpunkt anses vara ett åtminstone lika värdefullt livsmedel som den helfeta. Ur denna synpunkt kan man således knappast finna något skäl för den utformning, som ostmärkningen hos oss erhållit. Ett slopande av de nuvarande märkningsbestämmelserna, vilka uteslutande taga hänsyn till ostens fetthalt, kan beräknas få till följd en strävan hos producenterna att med bibehållande såvitt möjligt av kvaliteten i övrigt sänka fetthalten, samtidigt som konsumtionens tämligen ensidiga inriktning emot den fetaste osten kanhända i någon mån avtager. Emellertid kan man icke bortse från att mjölkfettet för närvarande är ostens ekonomiskt värdefullaste beståndsdel, och att den helfeta osten ur smaksynpunkt i allmänhet är den magrare överlägsen. Det måste därför redan av dessa skäl anses motiverat att ost, som försäljes under uppgift om viss fetthalt, är försedd med märke som är avsett att utgöra en garanti för att osten verkligen håller den fetthalt, som uppgivits och som märket anger. Den övervägande synpunkten är härvid att förhindra illojal konkurrens.

En ytterligare anledning att bibehålla fetthaltsmärkningen utgör det nuvarande osäkra läget på livsmedelsmarknaden. För tillfället finnes visserligen inom landet mycket god tillgång på matfett, men det är uppenbart att detta läge tämligen snabbt kan ändras, så att tillgången blir knapp eller brist inträder. I ett dylikt läge är en fetthaltsmärkning motiverad kanske främst av allmänhetens berättigade anspråk på att ej bliva vilseledd i fråga om ostens halt av under sådana tidsförhållanden i särskilt hög grad värdefulla fettämnen. Å andra sidan måste det ur producenternas synpunkt anses viktigt utöver vad redan anförts om betydelsen av att förhindra illojal konkurrens, att, därest så visar sig ur jordbruksekonomisk synpunkt önskvärt, även ha möjlighet att försälja ost med angiven högre fetthalt än som nuvarande bestämmelser medgiva.

Något önskemål om märkning av all saluhållen ost har sedan 1931 icke blivit framfört vare sig från producent- eller konsumenthåll. Med hänsyn

till en befarad krissituation på livsmedelsmarknaden kan det likväl ifrågasättas, om icke en sådan märkning borde föreskrivas. Såvitt de sakkunniga kunna finna måste det emellertid även i en sådan situation anses tillräckligt att garantier finnas för att ost, som säljes under uppgift om viss fetthalt eller med märke, som anger sådan, till sin sammansättning motsvarar vad som uppgivits eller vad märket utvisar. En obligatorisk märkning av all saluhållen ost skulle dessutom med säkerhet, vilken form för märkningen man än valde, endast vara ägnad att ännu starkare än som nu sker framhäva den helfeta osten på den mindre fetas bekostnad, något som bland annat av nyss anförda näringsfysiologiska skäl torde få anses mindre önskvärt.

Den nuvarande fetthaltsmärkningens allmänna utformning torde därför vara lämplig såväl under normala förhållanden som under en kristid. De gällande föreskrifterna böra dock, såsom nedan närmare utvecklas, kompletteras med stadganden, enligt vilka ett utökat antal fetthaltsskisser genom märkning kunna särskiljas.

Vad beträffar det av kooperativa förbundet framförda förslaget om föreskrifter i anslutning till 1917 års förordning angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen, kan en sådan anordning vid första påseende nog förefalla tilltalande, men i synnerhet med hänsyn till kontrollsvårigheter, vilka dessutom under en kristid alltid visa benägenhet att tilltaga, torde detta förslag icke vara genomförbart i praktiken.

#### **Antalet fetthaltsskisser.**

Vad beträffar antalet fetthaltsskisser, som genom märkningen böra kunna åtskiljas, torde det, såsom lantbruksstyrelsen anför i sitt yttrande över jordbruksutredningens förslag, icke kunna anses tillfredsställande att, om man önskar randmärka trekvartsfet ost eller saluhålla densamma under uppgift om fetthalten, märkningen måste ske på samma sätt som är föreskrivet för halvfet ost. Om brist på matfett uppstår eller en minskning av konsumenternas köpkraft inträder eller om allmänhetens smakriktning skulle förskjutas till förmån för magrare ost, kommer uppenbarligen osttillverkningen i högre grad än nu är fallet att inriktas på magrare sorter. Det blir även av dessa skäl då nödvändigt att genom märkning kunna särskilja olika klasser av sådan ost. I anslutning till den föregående utredningen föreslå därför de sakkunniga att för den icke helfeta osten införas ytterligare två fetthaltsskisser, nämligen trekvartsfet och kvartsfet ost med en lägsta fetthalt i torrsubstansen av respektive 40 och 20 procent. Vad angår ost, som är magrare än kvartsfet, torde något behov av fetthaltsmärke icke förefinnas.

Det har under de senast förflutna åren vid olika tillfällen förekommit att här i landet försålts utländsk smältost under benämningen smörost eller annan benämning, som angivit en högre fetthalt än den för helfet ost lägst tillåtna. Vanligen har då på förpackningen även angivits ostens lägsta garanterade fetthalt i torrsubstansen. I själva verket råder enligt gällande kungörelse förbud emot saluhållande av ost under benämning, som anger att osten är mer än helfet. I yttranden över jordbruksutredningens förslag, som bibehöll detta förbud, blev detsamma föremål för åtskillig kritik. *Kooperativa förbundet* anförde att förbundet hade svårt att förstå varför denna benämning icke skulle få användas i de fall, då ystning skett av grädde eller grädde i mera betydande omfattning tillsatts mjölken. Att dylik ystning numera skedde mycket sällan, berodde uppenbarligen på att denna osttyp vid märkning enligt gällande bestämmelser måste komma med i helfetsklassen, varigenom utsikterna att få betalt för det eventuella mervärdet vore minimala. *Kommerskollegium* förklarade sig dela denna ståndpunkt och tillade. Enligt vad under hand från patent- och registreringsverket upplysts, inginge beteckningen »gräddost» i flera inregistrerade varumärken, exempelvis Frölunda gräddost, Stjärngräddost med flera. Att under sådana förhållanden utan närmare utredning förbjuda benämningen syntes icke tillrädligt. — De sakkunniga vilja för sin del instämma i vad sålunda anförts. Därtill kommer att vid en så riklig tillgång på smörfett, som för närvarande råder inom landet, det kan visa sig lämpligt att tillverka osttyper med avsevärt högre fetthalt än den för den helfeta osten lägst tillåtna. I överensstämmelse härmed upptages i 1 § i förevarande kapitel en fetthaltsklass som omfattar ost, som saluhålles under benämningen gräddost, smörost eller annan beteckning, vilken anger eller avser att angiva att osten är mer än helfet. Av representanter för mejerinäringen har föreslagits att lägsta tillåtna fetthalten i torrsubstansen för denna klass skall vara 55 procent.

#### Sättet för fetthaltsmärkningen.

I fråga om sättet för märkningen har sedan 1931 något reformkrav icke rests. Den röda randen får nu anses vara ett hos allmänheten så inarbetat kännetecken på den helfeta osten att det icke kan komma i fråga att utan synnerligen tvingande skäl frångå denna märkningsform. Det i det föregående omnämnda arbetet för åstadkommande av internationellt gällande kontrollbestämmelser för osthandeln har ännu ej lett till något resultat, och det torde vara synnerligen ovisst, när sådana bestämmelser kunna utarbetas. Av hänsyn till dylika föreskrifter behöver därför icke någon ändring ifrågasättas beträffande märkningen av den för konsumtion inom landet avsedda osten. Vår obetydliga ostexport får naturligtvis rätta sig

efter märkningsbestämmelserna i destinationslandet. Den nu föreskrivna blå randen såsom märke för den halvfeta osten har ansetts deklassera detta slag av ost. Såsom lantbruksstyrelsen anfört i sitt ovan återgivna yttrande över jordbruksutredningens förslag torde emellertid sättet för märkningen knappast öva något inflytande på konsumtionens inriktning emot den ena eller andra fetthaltsklassen. Ur denna synpunkt kan säkerligen randmärkning och siffermärkning jämnställas. Då det gäller att särskilja flera än två fetthaltsklasser från varandra anse emellertid de sakkunniga att siffermärkning är att föredraga, då märkning med ränder i flera olika färger helt visst skulle verka förvillande och därför kräva lång tid för att inarbetas hos allmänheten.

Emot den av jordbruksutredningen föreslagna siffermärkningen har anförts bland annat att osten i allmänhet håller högre fetthalt än den för klassen i fråga lägst tillåtna, varför märkning med siffra, angivande lägsta fetthalten inom klassen, åtföljd av procenttecken, utgör dålig reklam för osten. Denna anmärkning synes emellertid knappast motiverad. Då märkningen omfattar så många fetthaltsklasser som fallet är såväl enligt jordbruksutredningens som enligt de sakkunnigas förslag, torde något praktiskt behov icke föreligga av att framställa ost, vars fetthalt i högre grad avviker från de olika klassernas föreskrivna minimisiffror. Vid tillverkningen är det visserligen nödvändigt att, för att vara på den säkra sidan, hålla sig något över den för klassen i fråga fastställda minimisiffran, men något mera avsevärt överskridande av denna siffra torde sällan förekomma.

Jordbruksutredningen anförde för sin del att mot siffermärkningen möjligen skulle kunna göras den invändningen, att detaljhandlaren vid styckning av osten måste iakttaga särskild försiktighet för att undvika att omärkta bitar skulle återstå till försäljning. Syftet med ostmärkningen är, bland annat, att köparen lätt skall kunna konstatera ostens fetthalt. Det är därför nödvändigt att fordra att även ett stycke av ost, då det saluhålles, skall vara försett med märke. Randmärkningen har härvidlag, såsom jordbruksutredningen även påpekar, den fördelen att efter styckning av osten en del av randen vanligen är kvar på varje stycke. Men även siffermärkningen kan ske på flera ställen av osten och på sådant sätt, att efter sedvanlig styckning i detaljhandeln något märke alltid återstår på den bit av osten, som kvarstannar hos handlanden. Jordbruksutredningen uppger jämväl att något missnöje med märkningssättet icke förspors från de länder, där siffermärkning allmänt tillämpas.

De sakkunniga föreslå därför siffermärkning, utförd på sätt jordbruksutredningen föreslagit med en av procenttecken åtföljd siffra, utvisande lägsta tillåtna fetthalten i torrsubstansen för den fetthaltsklass osten tillhör. I fråga om helfet ost skall dock, såsom ovan anförts, den nuvarande randmärkningen kunna ersätta siffermärkningen. För ost av lägre fetthalt

måste däremot enligt förslaget fetthaltsmärket alltid utgöras av det föreskrivna siffermärket. För halvfet ost får detta således icke utbytas emot den nu använda blå randen. Däremot utgöra de föreslagna bestämmelserna intet hinder för att å halvfet ost blå rand anbringas jämte siffermärkningen. Icke heller är det enligt förslaget förbjudet att å helfet ost anbringa såväl siffermärke som en röd rand. I 6 § har föreslagits ett stadgande avsett att hindra att ost av lägre fetthalt än halvfet i illojalt syfte förses med blå rand liksom att röd färg anbringas å annan än helfet eller mer än helfet ost. I likhet med jordbruksutredningen och i överensstämmelse med gällande kungörelse överlåta de sakkunniga åt lantbruksstyrelsen att utfärda de närmare föreskrifter rörande märkningens utförande, som kunna finnas erforderliga. Vid utarbetandet av dessa föreskrifter torde ledning kunna hämtas ur förutnämnda i jordbruksutredningens betänkande — vilket icke föreligger i tryck — intagna särskilda P. M. angående vissa närmare bestämmelser för ostens märkning, se bilaga B s. 52.

### Ursprungsmärkning.

En ny, i praktiken synnerligen betydelsefull föreskrift utgör stadgandet i 2 § av de sakkunnigas förslag, att ost som saluhålles eller försäljes under någon av de i 1 § angivna beteckningarna, skall vara försedd icke blott med fetthaltsmärke utan även med märke, angivande ostens tillverkare eller försäljare, så kallat ursprungsmärke.

Ansvaret för att ost icke håller angiven fetthalt åvilar enligt nu gällande kungörelse säljaren, såvida han haft eller bort hava vetskap om varans verkliga beskaffenhet. Denna reservation innebär att något ansvar för märkningens riktighet praktiskt taget icke åvilar säljaren i minuthandeln. Reservationen får nämligen tolkas så att det icke åligger en minuthandlare att låta verkställa undersökning av fetthalten hos av honom saluförd ost i annat fall än då sådan skyldighet enligt praxis inom affärslivet kan anses åvila honom, något som sällan om ens någonsin torde vara fallet. Ej heller en engrossist torde i allmänhet kunna göras ansvarig för riktigheten av en fetthaltsmärkning, som han själv ej anbragt. Däremot är otvivelaktigt ostens tillverkare ansvarig för att ostens fetthalt överensstämmer med märkning, som av honom verkställts. En importör av ost, som är märkt i enlighet med i ursprungslandet gällande föreskrifter, torde i allmänhet ej heller kunna göras ansvarig för en sådan märkning, som befinnes oriktig. I själva verket torde enligt de gällande bestämmelserna det vara möjligt att utkräva ansvar för att ost ej håller genom märkning utfäst fetthalt praktiskt taget endast i de fall, då det är fråga om svensk ost och det kan utrönas, vem som verkställt märkningen, det vill i allmänhet säga, vem tillverkaren är. Den allvarliga brist i fråga om möjligheten att

utkräva ansvar för oriktig märkning, som sålunda vidlåder den gällande kungörelsen, utgör säkerligen anledning till de talrika överträdelser av märkningsföreskrifterna, som för närvarande förekomma. Överträdelserna äro med säkerhet så talrika att de nuvarande kontrollbestämmelserna icke kunna anses vara utformade på ett tillfredsställande sätt. Förhållandena inom osthandeln tyckas i själva verket vara tämligen likartade med dem, som, enligt vad lantbruksstyrelsen i sitt yttrande över jordbruksutredningens förslag förmåler, voro rådande innan de nu gällande bestämmelserna infördes. Den helfeta osten utsattes då i detaljhandeln för illojal konkurrens genom utbudande av ost med en fetthalt av 40 procent och därunder såsom helfet. Den illojala osthandeln begagnade sig således av allmänhetens oförmåga att bedöma ostens fetthalt. Att de nu lämnade uppgifterna ingalunda kunna anses överdrivna framgår av provtagning, som under 1938, 1939 och januari 1940 av tjänstemän i lantbruksstyrelsen verkstälts hos detaljhandlare i olika delar av landet. Av det sammanlagda antalet undersökta prov, 52 stycken, samtliga av ost, märkt med röd rand, befunnos nämligen icke mindre än fjärdedelen hålla lägre fetthalt än 45 procent. I ett fall konstaterades till och med så låg fetthalt i torrsubstansen som 35 procent. Vid verkställd polisundersökning hava säljarna i allmänhet anført att enligt deras uppfattning endast vederbörande mejeri, som tillverkat och märkt osten, kunde ställas till ansvar, eftersom den röda randen även för detaljhandlaren utgjorde en garanti för att varan varit av helfet kvalitet. I de fall, där åtal mot detaljhandlare begärts, har vederbörande åklagare med åberopande av de sålunda anförda skälen förklarat sig förhindrad anställa åtal. På grund härav hava de konstaterade överträdelserna hittills lämnats obeivrade. Det anförda torde med tillräcklig tydlighet giva vid handen att den nuvarande fetthaltsmärkningen, liksom den av de sakkunniga föreslagna något utvidgade märkningen av samma slag, måste för att fylla sitt syftemål kompletteras med en märkning, som gör det möjligt att utan omgång fastslå, vem som anbragt fetthaltsmärket och således är ansvarig för dettas riktighet. De sakkunniga föreslå därför att ost, som är försedd med fetthaltsmärke, även skall vara försedd med märke av nyss angivet slag, av de sakkunniga benämnt ursprungsmärke, och bestående av ett nummer, som av lantbruksstyrelsen för ändamålet tilldelats tillverkare eller annan försäljare av ost. Denna märkning torde liksom den med siffror utförda fetthaltsmärkningen lämpligen kunna göras i färg, svart, blå eller anilin, och med användande av kautschukstämpel. Närmare föreskrifter om ursprungsmärkningen torde hava sin plats i de tillämpningsföreskrifter, som förutsättas skola utfärdas av lantbruksstyrelsen. De farhågor att en på nämnda sätt utförd märkning lätt kan utplånas eller bli oläslig, som jordbruksutredningen givit uttryck åt, förefalla de sakkunniga mycket överdrivna, icke minst med hänsyn till att den övervägande

delen av den inom landet tillverkade osten försäljes för konsumtion efter en tämligen kort lagringstid.

Då fetthaltsmärke i allmänhet torde anbringas av tillverkaren, kommer beträffande ost, som framställts inom landet, det föreslagna ursprungsmärket i de flesta fall att angiva, vem tillverkaren är. Den moderna organisationen inom mejerihanteringen har emellertid medfört att även vad angår inhemsk ost möjlighet måste lämnas öppen för annan än tillverkaren att anbringa eget ursprungsmärke, varmed då även måste följa skyldighet att ansvara för riktigheten av ostens fetthaltsmärke. Svenska mejeriernas riksförening (S. M. R.) har jämte de flesta av våra ostproducerande mejerier år 1938 stiftat en förening, S. M. R:s ostlagerförening u. p. a., vilken har till ändamål att främja medlemmarnas ekonomiska intressen, bland annat genom att lagra, inköpa och försälja av medlemmarna eller andra producerad ost, samt befordra ostproduktionens rationella bedrivande hos medlemmarna ävensom höjande av produkternas kvalitet. För att främja de båda sistnämnda syftemålen arbetar föreningen bland annat för att åstadkomma en standardisering, d. v. s. enhetliga typer av ost, och det anses inom mejerihanteringen av stor vikt för främjande av detta syfte att föreningen får möjlighet att förse av densamma från olika mejerier inköpt ost med ett föreningen tilldelat ursprungsmärke. Liknande skäl kunna anföras för att andra grossister och i vissa fall även detaljister böra få anbringa eget ursprungsmärke. Med denna märkningsrätt måste helt naturligt, såsom nyss nämnts, följa plikt att ansvara för fetthaltsmärkningens riktighet. De synpunkter, som varit vägledande i nu anförda hänseenden, hava närmare utvecklats av jordbruksutredningen i följande avsnitt av dess betänkande: »Det kan måhända synas naturligtast att ansvaret för varans beskaffenhet vilar å tillverkaren ensam. Han kan genom analys av varje ystning övertyga sig om, att osten har en med märkningen överensstämmande fetthalt. Däremot är det ej alltid möjligt för en försäljare i andra hand att genom fetthaltsundersökning förvissa sig om, att ett inköpt parti ost i sin helhet är av angiven beskaffenhet. Innehåller partiet ost från olika ystningar, måste han för detta ändamål låta analysera minst en ost från varje ystning, vilket är särskilt nödvändigt, då det gäller magrare ostsorter, vid vilkas tillverkning mjölken standardiseras genom blandning av helmjolk och skummjolk. Skötes denna operation med mindre noggrannhet, kan därav lätt växlingar i produktens fetthalt från den ena ystningen till den andra bliva följden. Det kan emellertid vara omöjligt för köparen att särskilja ost från olika ystningar. Även om man skulle anse, att en engrossist är skyldig analysera av honom saluförda ostpartier, skulle det alltså kunna vara svårt att bedöma, om han haft eller bort hava vetskap om varans verkliga beskaffenhet. Vidare har ej utan skäl framhållits, att åtal mot en återförsäljare kan vålla avbräck i hans rörelse, även om han skulle bliva

frikänd från ansvar. Från ostengrossisthåll har emellertid framhållits, att ursprungsmärkning, vilken såsom förut framhållits vore nödvändig, om man låte ansvaret för ostens märkning drabba endast tillverkaren och importören, skulle vara till väsentlig nackdel för engroshandeln av flera skäl. Om en firma lyckats inarbeta tillverkningen från ett visst mejeri hos en bestämd kundkrets, kan en konkurrent, som genom ursprungsmärket lyckats identifiera det tillverkande mejeriet, i illojalt syfte träda i förbindelse med detta. På samma sätt kan en detaljhandlare, som funnit ett visst mejeris tillverkning passa sin kundkrets, förbigå engrossisten och vända sig direkt till tillverkaren vid sina inköp. Härigenom kan visserligen den sistnämnde påräkna ett högre pris, som skulle komma mjölkproducenterna till godo. Med hänsyn till den betydelse, de större mellanhändernas arbete alljämt har för hanteringen i dess helhet, är dock sistnämnda synpunkt mindre vägande. Ostengrossistföreningen har vidare i en skrivelse den 16 september 1920 framhållit, att om mejerinumner åsättes osten, osthandeln praktiskt taget kommer att arbeta med lika många märken som antalet mejerier och att detta vore till förfång vid försäljning efter stora linjer, vilken ställer sig gynnsammare, ju färre märkena äro. Föreningen anser tydligen, att ett dylikt märke i viss mån skulle komma att få betydelse av ett kvalitetsmärke. Sammanförandet av flera olika mejeriers ost till ett för en större försäljning lämpat parti, vilket numera ofta är möjligt, då flera mejerier kunna tillverka en ganska ensartad produkt, bleve alltså försvårat, därigenom att den olika märkningen skulle ge sken av en icke ensartad vara. Standardisering inom de olika ostsorterna även med hänsyn till allmänna kvalitetsegenskaper är alltjämt ett av osthanteringsens mest brännande önskemål, men fördelarna av dettas förverkligande skulle otvivelaktigt i viss mån reduceras, om märkningen måste göras olika även på fullt likartade tillverkningar.»

Närmare bestämmelser angående såväl ursprungs- som fetthaltsmärkenas utseende och anbringande torde, såsom förut nämnts, komma att meddelas av lantbruksstyrelsen, och det bör även ankomma på denna att tilldela ursprungsmärke åt tillverkare eller försäljare, som gör anmälan därom. Det torde böra påpekas, att det måhända kan befinnas lämpligt att tilldela en tillverkare eller försäljare mer än ett nummer såsom ursprungsmärke. Det har nämligen framhållits, bland annat av jordbruksutredningen, att en ystning lätt kan utan tillverkarens förvållande misslyckas, med påföljd att osten blir av sekunda kvalitet. Om tillverkaren har endast ett ursprungsmärke, som måste anbringas även på sådan sekunda ost, kan detta lätt lända hans rörelse till men. En utväg synes visserligen vara att sådan ost stämplas med ordet »sekunda» eller på annat sätt angives vara av lägre kvalitet än prima ost. En annan möjlighet att undvika anmärkta olägenheter är emellertid att en tillverkare eller försäljare tilldelas mer än

ett ursprungsmärke. Han kan då använda ett av dessa märken för den prima och ett annat för den sekunda osten.

#### **Ansvar för ostens märkning.**

Ansvar för att fetthaltsmärket motsvarar ostens verkliga beskaffenhet åvilar enligt förslaget varje säljare. Härvidlag göres dock, liksom i gällande kungörelse, den reservationen att säljare drabbas av ansvar endast om han haft eller bort hava vetskap om att osten har lägre fetthalt än som motsvarar märkningen. Såsom ovan anförts, måste denna reservation i själva verket innebära, att ansvar för en oriktig fetthaltsmärkning i de allra flesta fall kan utkrävas endast av den, som verkställt märkningen. Emellertid kan det naturligtvis tänkas fall, då en återförsäljare av märkt ost haft eller bort hava vetskap om att märkningen är oriktig, och det bör givetvis finnas möjlighet att utkräva ansvar även i ett sådant fall.

Ansvar för att fetthaltsmärkt ost, som saluföres, icke är försedd med ursprungsmärke, skall enligt förslaget utan något undantag åvila försäljaren. Denna regel medför att den som anbringar fetthaltsmärke, är pliktig att sätta även sitt ursprungsmärke å osten. I tillämpningsföreskrifterna torde böra införas föreskrift om anbringande av ursprungsmärke på bestämd plats i förhållande till fetthaltsmärket, möjligen inom en gemensam ram i de fall, då fetthaltsmärkningen utföres med siffror och procenttecken.

De sakkunniga hava övertvägt, huruvida det kan anses behöfligt att stadga förbud mot att anbringa ursprungsmärke å ost, som redan är försedd med annat ursprungsmärke. Det skulle nämligen kunna tänkas förekomma att en ostgrossist, som tilldelats ursprungsmärke, anbragte detta å ost, som av tillverkaren redan försetts med dennes ursprungsmärke. Emellertid är, såsom i det föregående anförts, syftet med ursprungsmärkning, utförd av partihandlare, att åstadkomma en standardisering, och detta syftemål skulle tydligtvis motarbetas, därest en av en partihandlare för standardtyp försåges med de olika tillverkarnas ursprungsmärke jämte partihandlaren. Det ligger därför i dennes intresse att tillse, att sådan ost icke förses med tillverkarens ursprungsmärke.

Förbud mot utplånande av ursprungsmärke torde icke heller vara erforderligt. Ost, som är försedd med fetthaltsmärke, får enligt 2 § icke saluhållas eller försälas med mindre densamma därjämte är försedd med ursprungsmärke. Brott emot denna föreskrift är jämlikt 10 § belagt med straffpåföljd. Sådan inträder alltså, därest någon saluhåller fetthaltsmärkt ost, varå ursprungsmärket utplånats. Skulle såväl fetthalts- som ursprungsmärket å osten hava utplånats, föreligger enligt förslaget intet hinder emot saluhållande eller försäljning av sådan ost, såvida uppgift om dess fetthalt ej lämnas.

## Kontrollen.

I fråga om kontrollen av de meddelade föreskrifternas efterlevnad innehåller såväl gällande kungörelse, supplerad av lantbruksstyrelsens med stöd därav meddelade föreskrifter, som ock jordbruksutredningens förslag tämligen vidlyftiga bestämmelser, vilka begränsa rätten till provtagning och undersökning av prov till vissa myndigheter samt noggrant reglera tillvägagångssättet vid provtagningen samt provens handhavande och undersökning.

För närvarande lär ostkontrollen utövas endast av byråinspektören för mejeriärenden och mejeriinspektörerna, samtliga i lantbruksstyrelsen. Styrelsen har anskaffat nödiga utensilier för provtagningen och proven sändas med tjänstepost till statens lantbrukskemiska kontrollanstalt, som trätt i verksamhet den 1 juli 1939 och övertagit vissa av de funktioner, som tidigare utövats av centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet. Lantbruksstyrelsen plägar direkt till anstalten inbetala undersökningskostnaden, enligt en för anstalten och de med statsmedel understödda lokala lantbrukskemiska kontrollstationerna för närvarande tillämpad provisorisk taxa. Föreskrifterna i 4 § i 1925 års kungörelse, som förutsätta att provtagare förskjuter undersökningskostnaderna, hava således i praktiken frångåtts. Detta torde hava föranletts därav att det förekommit att personer inom den kommunala födoämneskontrollen, vilka kunnat ifrågakomma till förordnande såsom provtagare, varit obenägna att åtaga sig sådant uppdrag, då de befarat att jämlikt nyssnämnda lagrum själva få vidkännas kostnaderna för provtagning och undersökning av proven.

*Kooperativa förbundet* anför angående kontrollföreskrifterna i jordbruksutredningens förslag bland annat: »Provtagning och kontroll av olika livsmedel förekommer dagligen i så vidsträckt omfattning att man med full trygghet kan överlåta både åt åklagarmyndigheten att vidtaga de åtgärder, som erfordras för att upptäcka och beivra brott mot de bestämmelser, vilka komma att utfärdas, som åt våra domstolar att bedöma värdet av det framlagda bevismaterialet. Vad angår de olika personer och myndigheter, vilka skola äga kontrollera bestämmelsernas efterlevnad, torde bestämmelserna i 1917 års förordning om vilseledande varubeteckningar vara fullt tillfredsställande. Ingenting hindrar givetvis en var, som förmenar att brott föreligger mot kontrollföreskrifterna, att fästa åklagarens uppmärksamhet härpå.» Enligt nämnda förordning åligger det hälsovårdsnämnd eller, där sådan icke finnes, kommunalnämnd att ägna synnerlig uppmärksamhet åt att förseelser emot förordningen angivas till åtal. Denna föreskrift innebär att kontrollen närmast ankommer på de ordinarie organen för livsmedelskontrollen.

Det av kooperativa förbundet framförda förslaget om radikal förenkling av kontrollföreskrifterna hava de sakkunniga, åtminstone för närvarande,

icke ansett sig böra biträda, bland annat därför att lantbruksstyrelsen bör äga möjlighet att med hjälp av befattningshavare inom styrelsen följa kungörelsens tillämpning, varjämte behörig hänsyn till ostproducenterna synes kräva att garantier uppställas för att undersökning av tagna prov sker av laboratorium med sådan auktoritet, att tvekan om undersökningsresultatets riktighet icke behöver uppstå. Sådan tvekan skulle kunna föranleda en tilltalad till försök att genom motbevisning styrka undersökningsresultatets oriktighet, vilket skulle förorsaka en fördyring och förlängning av rättegången. Särskilt för en ekonomiskt stark organisation skulle det ligga nära till hands att emot en undersökning av ett mindre auktoritativt laboratorium ställa utredning av till organisationen knutna experter. De sakkunnigas förslag innebär därför att kontrollen över kungörelsens efterlevnad anordnas på i huvudsak samma sätt som enligt den gällande kungörelsen. Vissa ändringar, i huvudsak innebärande en förenkling av det nuvarande tillvägagångssättet, föreslås likväl.

Kretsen av befattningshavare, vilka utan särskilt förordnande äga taga prov av ost har utökats med mejeriinspektör, ledamot av hälsovårdsnämnd samt hos sådan nämnd anställd person. Befattningen som statskonsulent i mejerihushållning har numera ersatts av en byråinspektörstjänst för mejeriärenden.

Bestämmelserna om förfarandet vid provtagningen hava förenklats. Det torde vara av vikt att provet utan dröjsmål avlämnas för undersökning, medan det däremot torde sakna betydelse, om det ena eller andra slaget av lämpligt emballage användes. Bestämmelserna om visst slag av emballage hava därför ersatts med föreskrift att lämpligt omslag eller kärl skall användas. De befattningshavare, som ifrågakomma för provtagning enligt kungörelsen, torde i fråga om rätt att vitsorda vad som förekommer, då de utöva sin befattning, kunna likställas med dem, som gå rättens eller K. B:s bud och ärende. Stadgande härom har införts i 8 § av förslaget. Härmed vinnes den avsevärda fördelen att provtagare ej behöver medföra två personer som vittnen. Föreskriften i gällande kungörelse, att två vittnen skola närvara vid provtagningen, torde hava bidragit till att kontroll ägt rum i så ringa omfattning som fallet varit.

De ändringar, som i förslaget gjorts i fråga om behöriga organ för undersökning av ostprov, följa av de skedda förändringarna i fråga om organisationen av det lantbrukskemiska kontrollväsendet. Därjämte har statens institut för folkhälsan såsom centralt organ för livsmedelskontrollen upptagits som behörig undersökningsanstalt. Särskild föreskrift om skyldighet för undersökningsanstalten att tillställa uppdragsgivare intyg om verkställd undersökning torde ej erfordras, och ovillkorlig skyldighet för provtagare att underrätta allmän åklagare i fall, då för låg fetthalt konstaterats, torde ej böra föreskrivas. Bestämmelserna i 3 § 2. i gällande kun-

görelse hava därför uteslutits ur förslaget. Bestämmelserna i 4 § i 1925 års kungörelse hava bringats i överensstämmelse med den praxis, som enligt ovan utvecklats på området, och hava i övrigt förenklats, såsom framgår av 9 § andra och tredje stycket i de sakkunnigas förslag. Någon föreskrift torde ej erfordras därom att för undersökning, som verkställts av någon i 9 § första stycket nämnd anstalt, ersättning skall utgå enligt för anstalten fastställd taxa. Bestämmelsen i gällande kungörelse om att provtagare i visst fall kan få stå kostnaden för undersökning har, som ovan anförts, vållat olägenhet. Då föreskriften dessutom torde sakna praktisk betydelse, har densamma uteslutits i förslaget.

Bestämmelsen i 4 § 2. sista punkten i gällande kungörelse om skyldighet för säljaren av ost, som befunnits ha för låg fetthalt, att ersätta undersökningskostnad m. m. synes böra ändras, så att sådan skyldighet åligger endast säljare, som fälles till ansvar för förseelse, varom här är fråga. 9 § tredje stycket i förslaget har avfattats i enlighet härmed.

#### **Övergångsbestämmelsen.**

Jordbruksutredningen föreslog, att den nya kungörelsen skulle äga tillämpning endast å ost, som tillverkats efter kungörelsens ikraftträdande. Denna föreskrift torde emellertid icke vara fullt lämplig. En tillverkare bör nämligen vara oförhindrad att jämlikt de nya bestämmelserna märka ost, som tillverkats innan dessa trätt i kraft men som försäljes först därefter. Övergångsbestämmelsen synes därför i stället böra innehålla ett medgivande att ost, som tillverkats före den dag, den nya kungörelsen trätt i kraft, även därefter må saluhållas och försäljas i enlighet med bestämmelserna i den äldre kungörelsen.

#### **Vissa ifrågasatta föreskrifter, vilka ej upptagits i förslaget.**

De av de sakkunniga nu föreslagna bestämmelserna äro uteslutande av ekonomisk natur. I 2 § i 1921 års förslag till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å ost och margarinost föreslogos vissa bestämmelser av hygienisk art, varjämte en definition på begreppet ost lämnades. En sådan definition finna de sakkunniga onödigt och av det i det föregående återgivna, av styrelsen för centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet åberopade yttrandet över sistnämnda paragraf framgår att ej heller återstoden av paragrafens bestämmelser äro behöfliga eller lämpliga. Med hänsyn till den behandling, som mjölken vid osttillverkning genomgår, och den omsorg, som därvid med nödvändighet måste ägnas åt att endast för tillverkningen lämplig mjölk kommer till användning, torde ej heller vara behöfligt att genomföra det av lantbruksstyrelsen i dess yttrande över 1921 års förslag för-

ordade stadgandet angående förbud mot saluhållande etc. av ost, som tillverkats av hälsofarlig mjölk.

Vid överläggningar inför de sakkunniga med experter på området har dryftats, huruvida bestämmelser borde föreslås rörande vattenhalt i s. k. smältost. Sådan framställs av hård ost, som males, smältes och tillsättes med vissa kemikalier och eventuellt även smakämnen. Smältosten får därför en homogen, smidig massa utan vare sig skorpa eller pipor. Den har på senare år blivit en allt större artikel i handeln. Lantbruksstyrelsen anför i sitt yttrande över jordbruksutredningens förslag: »Enligt förslaget skall märkning av s. k. smältost ske på samma sätt som av mjuk ost. Emellertid skiljer sig tillverkningen av smältost från vanlig osttillverkning så mycket, att man vid märkning av smältost på föreslaget sätt ur ostkontrollens synpunkt knappast skulle erhålla önskvärda upplysningar om smältostens värde ur konsumtionssynpunkt. För smältostens beskaffenhet äro visserligen råvarorna, deras sammansättning och blandningsförhållande utslagsgivande för varans innehåll av fett i torrsubstansen, men framhållas må dock, att smältosten vid tillverkningen kan erhålla en synnerligen varierande vattenhalt, som i vissa fall kan ligga avsevärt högre än den vanliga ostens vattenhalt. Ehuru lantbruksstyrelsen härigenom velat bringa på tal de förhållanden, som äro speciella för smältostens sammansättning och som måhända kunna anses påkalla särskilda märkningsbestämmelser, nämligen för utmärkande av smältostens vattenhalt, har styrelsen dock icke nu velat närmare ingå på denna fråga, då tillräcklig erfarenhet angående smältostfabrikationen och smältostens sammansättning ännu icke kan sägas föreligga i vårt land.» Vad styrelsen anført angående olämpligheten för närvarande av särskilda bestämmelser angående vattenhalten i smältost torde alltjämt äga giltighet. De sakkunniga hava därför icke upptagit sådana föreskrifter i sitt förslag.

## 1916 års livsmedelslagstiftningskommittés år 1921 avgivna förslag till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å ost och margarinost.

### Om ost.

#### 1 §.

De nedan i 2—4 §§ meddelade föreskrifterna skola lända till efterrättelse, då en vara saluhålles eller försäljes under beteckningen ost eller eljest under sken av att utgöra ost, såvida den ej uttryckligen angives vara me<sub>2</sub>ost eller margarinost.

#### 2 §.

Ost skall vara framställd ur mjölk genom löpning (koagulering) av dess ostämne medelst löpe eller syra och efterföljande sedvanlig behandling.

Ost får ej innehålla andra tillsatser än koksalt samt sådana ämnen, som äro för ostslaget karakteristiska och nödvändiga, exempelvis kryddor i kryddost, mögelkulturer i roquefortost; dock må, där sådant vid ostens beredning varit erforderligt, till mjölken hava satts kalialpeter till en myckenhet av högst 50 gram på 100 kilogram mjölk.

Ost får ej i massan vara färgad med annat än orleana, saffran eller gurkmeja.

#### 3 §.

Om ost, som i handeln benämnes efter ostsorter av bestämd och känd typ, såsom de i följande paragraf upptagna, ej är tillverkad i det land, varifrån benämningen härleder sig, skall tillverkningsorten angivas. Detta kan ske genom sådana uttryck som svensk stiltonost, dansk schweizerost o. s. v.

Är ost helt eller delvis tillverkad av annan mjölk än mjölk från nötkreatur, skall detta angivas, såvida ej osten redan äger ett i handeln allmänt gängse och känt namn (exempelvis roquefortost) och detta användes.

#### 4 §.

1 mom. Angives ost genom märkning, som i 5 § 2 mom. sägs, eller annorledes vara helfet, skall den innehålla minst 45 procent fett i torrsubstansen.

Angives icke osten vara helfet, men användes för densamma någon av benämningarna sötmjölksost, Norrlands fetost, Smålands prästost, storpipig svensk herrgårdstost eller Västerbottens gräddost, brie-, camembert-, cheddar-, chester-, edamer-, emmenthaler-, gervais-, gorgonzola-, gouda-, gruyères-, roquefort-, schweizer- eller stiltonost, skall, såvida osten icke innehåller en fetthalt av 45 procent i torrsubstansen, uttrycklig uppgift därom lämnas.

2 mom. Angives ost genom märkning, som i 5 § 2 mom. sägs, eller annorledes vara halvfet, skall den innehålla minst 28 procent fett i torrsubstansen.

3 mom. För ost med lägre fetthalt än i 2 mom. nämnes får icke användas beteckning, vari ordet »fet» ingår.

## 5 §.

1 mom. Å varje till försäljning avsedd ost skall vara anbragt uppgift om tillverkarens namn och adress eller hans enligt särskilda föreskrifter inregistrerade märke.

Anbringandet skall ha skett genom inpressning eller fastlimmande av etikett på sådant sätt, att i förra fallet den inpressade skriften eller märket icke kan utan skada å osten utplånas och i senare fallet etiketten icke kan utan att själv skadas från osten avlägsnas.

Ovanberörda bokstäver och märken skola åsättas osten genom tillverkarens eller, då osten är av utländskt ursprung, importörens försorg.

2 mom. Till utmärkande av att ost är helfet eller halvfet må den förses med följande särskilda kännetecken.

Är ost helfet, utmärkes detta genom åsättande av det fetthalten angivande procenttalet eller siffertalet 1/1. Vidare må å osten runt om dess vertikala sida anbringas en omkring 2 centimeter bred rand i röd färg.

Är ost halvfet, utmärkes detta genom åsättande av det fetthalten angivande procenttalet eller siffertalet 1/2. Vidare må å osten runt om dess vertikala sida anbringas en omkring 2 centimeter bred rand i blå färg.

Ost med lägre fetthalt får icke göras till föremål för märkning, liknande den, som i detta mom. omförmäles.

3 mom. Då fråga är om så kallad mjuk ost, innesluten i emballage, skola siffror, bokstäver och märken anbringas å emballaget.

### Om margarinost.

---

#### Allmänna bestämmelser.

## 12 §.

Råvaror, som användas till framställning av ost eller margarinost, avsedd att försäljas, skola, bedömda efter de i 2 § livsmedelsstadgan angivna grunderna, vara av oklanderlig beskaffenhet.

## 13 §.

Den, som tillverkar ost till avsalu, må icke i mejerilokalen tillverka eller låta annan tillverka margarin, margarinost eller annat ämne, som kan användas att i förfalskningssyfte inblandas i ost, och ej heller må i sådan lokal förvaras dylikt ämne.

## 14 §.

Ansvarsbestämmelser.

## Jordbruksutredningens år 1931 avgivna förslag till kungörelse angående kontroll å handeln med ost.

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna som följer:

### 1 §.

Ost, som salubjudes eller försäljes, skall vara försedd med märke, angivande ostens fetthalt på sätt här nedan sägs (fetthaltsmärke); dock att stycke, som vid detaljförsäljning avskiljes från märkt ost eller märkt del av ost, icke behöver vara märkt.

### 2 §.

Vad i 1 § sägs skall icke äga tillämpning ifråga om ost, framställd av den som bedriver osttillverkning enbart med mjölk från eget jordbruk och under sådana förhållanden, att tillverkningen ej är att hänföra till mejeridrift, där osten salubjudes eller försäljes antingen av tillverkaren eller i tillverkningsorten av annan än tillverkaren.

Ej heller behöver importerad ost, som i land med officiell ostkontroll åsatts där föreskrivet fetthaltsmärke, varav otvetydigt framgår ostens fetthalt, märkas enligt bestämmelserna i denna kungörelse.

### 3 §.

Med hänsyn till fetthalten indelas ost i följande sex klasser:

Klass 1, omfattande ost med minst 45 procent fett i torrsubstansen,								
» 2,	»	»	»	»	40	»	»	»
» 3,	»	»	»	»	30	»	»	»
» 4,	»	»	»	»	20	»	»	»
» 5,	»	»	»	»	10	»	»	»
» 6,	»	»	»	»	mindre än 10 procent fett i torrsubstansen.			

### 4 §.

Fetthaltsmärke skall i fråga om ost tillhörande någon av klasserna 1—5 utgöras av det tal, som anger lägsta fetthalt inom klassen, jämte procenttecken (%), och i fråga om ost tillhörande klass 6 av siffran 1 jämte procenttecken.

### 5 §.

Fetthaltsmärke skall vara tydligt läsbart samt hava svart eller violett färg. Det skall antingen stämplas på osten eller, därest osten är innesluten i emballage, stämplas eller tryckas på emballaget; å mjuk ost ävensom smältost (blockost) må märkning ske även genom särskild på osten eller emballaget fastklistrad etikett.

### 6 §.

Envar, som salubjuder eller försäljer ost, vare pliktig tillse, att ost, som enligt denna kungörelse bör vara märkt, är försedd med tydligt fetthaltsmärke.

## 7 §.

Märkning av ost medelst röda eller blåa ränder på sådant sätt, att märkningen kan giva sken av att osten är märkt enligt bestämmelserna i kungörelsen den 23 oktober 1925 angående kontroll å handeln med ost, vare förbjuden.

## 8 §.

## 1. Ost får salubjudas eller försäljas

under benämningen	<i>helfet</i>	endast när den tillhör klass	1,
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
	<i>trekvartsfet</i>	»	2,
	<i>halvfet</i>	»	3,
	<i>kvartsfet</i>	»	4.

2. Ost må icke salubjudas eller försäljas under benämningen gräddost eller annan benämning, som kan anses avse att utmärka, att osten är mer än helfet.

## 9 §.

1. För utövande av tillsyn över efterlevnaden av denna kungörelse äger allmän åklagare, hälsovårdsnämnd, statskonsulenten i mejerihushållning eller ock av vederbörande länsstyrelse på förslag av lantbruksstyrelsen därtill förordnad person att taga prov av ost, som salubjudes.

2. Prov, som nyss sagts, må utgöra cirka 50 gram och skall omedelbart inneslutas i med kork eller glaspropp tillslutet glaskärl eller väl inlindas i stanniol och av provtagaren förses med påskrift om innehållet ävensom uppgift om dagen för provtagningen samt säljarens namn och adress. Riktigheten av påskriften skall bestyrkas av två vittnen.

Till ostens säljare skall lämnas en duplett av oförmälda påskrift å provet.

3. För undersökning av fetthalten skall provet omedelbart därefter antingen ingivas till anstalt eller person, varom i 10 § förmäles, eller ock för befordran till dylik anstalt eller person avlämnas å postanstalt.

## 10 §.

1. Behörighet att verkställa undersökning av prov, som tagits enligt 9 §, tillkommer lantbruks- och mejeriinstitutet vid Alnarp, centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet samt de med understöd av statsmedel inrättade kemiska stationerna ävensom den, som av lantbruksstyrelsen förklarats behörig att utföra dylika undersökningar.

2. Intyg angående verkställd undersökning skall, så snart ske kan, tillställas vederbörande provtagare. Därest intyg utvisar, att fetthalten i det undersökta ostprovet är lägre än vad åsatt fetthaltsmärke angiver eller som motsvarar sådan för osten använd benämning, som i 8 § sägs, skall, där det ej är allmän åklagare, som tagit provet, provtagaren överlämna intyget till allmänna åklagaren.

## 11 §.

För undersökning enligt 10 § jämte intyg och bokföring däröver samt för återsändande till provtagaren av för prov använt glaskärl utgår ersättning enligt av lantbruksstyrelsen för statsunderstödd kemisk station fastställd taxa ävensom ersättning för postavgifter.

För vad allmän åklagare, hälsovårdsnämnd, statskonsulenten i mejerihushållning eller den, som erhållit länsstyrelsens förordnande att verkställa prov-

tagning, fått utgiva i ersättning för varuprov och undersökning, som nyss nämnts, äger provtagare hos lantbruksstyrelsen undfå gottgörelse av allmänna medel, där icke samma styrelse finner provtagaren uppenbarligen hava saknat anledning att verkställa provtagningen. Har osten befunnits innehålla lägre fetthalt än åsatt fetthaltsmärke angiver, eller som motsvarar sådan för osten använd benämning, som i 8 § sägs, är säljaren pliktig att ersätta statsverket undersökningskostnaden samt återbetala för varuprovet erhållen ersättning.

#### 12 §.

Salubjuder eller försäljer någon ost, som i strid med bestämmelserna i denna kungörelse ej är försedd med fetthaltsmärke eller som är märkt på det i 7 § angivna sättet; eller

salubjuder eller försäljer någon ost under benämningen gräddost eller annan benämning, som kan anses avse att utmärka att osten är mer än helfet, straffes med böter högst ettusen kronor.

Salubjuder eller försäljer någon ost, som har lägre fetthalt än fetthaltsmärket angiver, eller salubjuder eller försäljer någon ost under benämning helfet, trekvartsfet, halvfet eller kvartsfet, ehuru osten icke har för dylik benämning föreskriven fetthalt, varde, där han haft eller bort hava vetskap om varans verkliga beskaffenhet, likaledes dömd till böter högst ettusen kronor.

Till straff enligt denna kungörelse må ej dömas, där förseelsen enligt allmän lag bör beläggas med strängare straff.

#### 13 §.

Åtal för överträdelse av föreskrifterna i denna kungörelse anhängiggöres vid allmän domstol och utföres av allmän åklagare.

#### 14 §.

Böter, som ådömas enligt denna kungörelse, tillfalla kronan.

Saknas tillgångar till böternas fulla gäldande, förvandlas de enligt allmän strafflag.

#### 15 §.

Lantbruksstyrelsen äger meddela de närmare föreskrifter, som må finnas erforderliga dels i fråga om utförandet av den i denna kungörelse avsedda märkning dels ock beträffande verkställandet av i 9 § omförd provtagning och i 10 § omförd undersökning, ävensom öva tillsyn därå, att undersökning, som nyss sagts, varder behörigen utförd.

#### 16 §.

Vad i denna kungörelse är stadgat om ost skall ej gälla mesost.  
Rörande handeln med så kallad margarinost är särskilt stadgat.

---

Denna kungörelse träder i kraft den — — — — och avser ost, som tillverkas efter kungörelsens ikraftträdande. Genom denna kungörelse upphäves kungörelsen den 23 oktober 1925 (nr 469) angående kontroll å handeln med ost; dock att sistnämnda kungörelse fortfarande skall äga tillämpning i fråga om ost, som tillverkats före denna kungörelsens ikraftträdande.

---

**Vid jordbruksutredningens förslag fogad särskild P. M. angående vissa närmare bestämmelser för ostens märkning.**

I. För hårda ostslag skola följande märkningsbestämmelser gälla.

1. Märkningen skall utföras med giftfri färg. Siffror och procenttecken skola, där så kan ske, äga en höjd av 3 cm. På den av ostens ytor, som försetts med fetthaltsmärken, må ingen annan märkning förekomma.

2. På planrunda ostar med lågt format skall märkningen anbringas på den ena av ostens plana sidor.

Har osten en diameter av 20 cm eller däröver, skall märkning anbringas tre cm från ostens kant på minst fyra ställen, jämnt fördelade utefter omkretsen och med siffrornas underkant vänd mot centrum. Är diametern mindre än 20 cm, behöva endast två märken anbringas, symmetriskt anordnade på den ena plana ytan.

3. På planrunda ostar med högt format skall märkningen anbringas antingen på sätt i mom. 2 här ovan föreskrives eller på ostens cylindriska yta. I senare fallet skola, därest ostens diameter uppgår till 15 cm eller däröver, minst fyra märken symmetriskt anbringas på ett sådant sätt, att om osten vinkelrätt mot den cylindriska ytan delas i två hälfter, varje hälft blir försedd med minst två symmetriskt anordnade märken. Understiger ostens diameter 15 cm behöva endast två märken anbringas, därav ett på varje dylik hälft. Därest ostens höjd tillåter, skola märkena placeras på ett avstånd av tre cm från ostens kant.

4. På helrunda ostar skola minst tre märken anbringas, jämnt fördelade på ostens yta.

5. På ostar med rektangulära sidor skola minst två märken anbringas symmetriskt på den ena av de två största sidorna, varje märke, därest ostens längd det tillåter, tre cm från den kortare kanten.

II. För mjuka ostslag ävensom smältost (blockost) skola följande märkningsbestämmelser gälla.

1. Siffror och procenttecken skola antingen vara stämplade på osten med giftfri färg, eller, där osten är försedd med emballage, vara tryckta på det emballage, som vid försäljningen ytterst omger osten. Märkningen må även anbringas medelst särskilda på osten eller emballaget fastklitrade etiketter. Storleken på siffror och procenttecken må anpassas efter ostens eller förpackningens storlek och efter sättet för märkets anbringande.

2. På ost, som säljes ostyckad, behöves endast ett märke anbringas. Äro flera småostar eller bitar emballerade i en ask eller låda, och dessa försäljas direkt ur asken eller lådan, behöves å denna likaledes endast ett märke anbringas.

3. På ost, som i regel styckas vid detaljförsäljningen, skola märken anbringas till liknande antal och anordning, som för hårda ostslag föreskrivits.

III. Envar, som saluhåller eller försäljer ost skall vara skyldig att, om så erfordras, omstämpla osten.

FÖRSLAG  
TILL  
VISS LAGSTIFTNING ANGÅENDE  
KORVVAROR

MISS L. E. BENTLEY AND FAMILY  
KENT VILLAGE

**Förslag till Kungl. Maj:ts förordning om ändrad lydelse  
av § 1 förordningen den 29 juni 1917 (nr 420)  
angående förbud i vissa fall mot användande  
av vilseledande varubeteckningar vid  
handel med födoämnen.<sup>1</sup>**

Kungl. Maj:t har funnit gott förordna att § 1 förordningen den 29 juni 1917 angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen skall i nedan angivna delar hava följande ändrade lydelse:

§ 1.

Vid varas — — — genom benämningen utmärkes.

Här avsedda benämningar äro

mjölk, smör, margarin, flott, korv, mjöl eller därmed liktydig benämning, socker eller därmed liktydig benämning samt honung, vare sig benämningen brukas ensam eller i ordsammanställning som antyder likhet i användningen med motsvarande vara,

ägg i ordsammanställning såsom äggpulver och

saft i ordsammanställning, som anger saften såsom beredd av frukter eller bär.

Vad som — — — främmande språk.

Där för särskilda fall meddelats bestämmelser i fråga om vad som skall avses med normal sammansättning av här ovan angiven vara, gälle vad sålunda stadgats.

—————

Denna förordning träder i kraft den — — — — —.

<sup>1</sup> Senaste lydelse se 1928:194.

## Förslag till Kungl. Maj:ts kungörelse med vissa bestämmelser angående korvvaror.

Kungl. Maj:t har funnit gott att jämlikt sista stycket i § 1 förordningen den 29 juni 1917 (nr 420) angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen<sup>1</sup> förordna, att i fall, varom i nämnda förordning avses, skola korvvaror, för att anses äga normal sammansättning, motsvara följande fordringar.

Korv må ej innehålla andra främmande bindemedel än mjöl och gryn av spannmål, potatis, potatismjöl, sojammjöl och torrmjöl. Med undantag av blodkorv och annan korvsort, som enligt sedvana innehåller större tillsats av mjöl, gryn eller potatis, må den färdiga varan innehålla högst 5 viktprocent bindemedel. Vattenhalten må icke överstiga hos kött- och fläskkorv 65 viktprocent och hos annan korvsort 60 viktprocent.

—————

Denna kungörelse träder i kraft den — — — — —.

<sup>1</sup> Senaste lydelse se 1928:194.

## Motivering.

Tillverkningen av charkuterivaror har i Sverige ökat väsentligt under senare år. Enligt kommerskollegii industristatistik uppgick tillverkningen 1928 till 27 965 730 kilogram. 1937 hade den stigit till 51 825 000 kilogram och utgjorde 1938 57 990 000 kilogram. Till övervägande del utgöras dessa charkuteriprodukter av korvvaror av olika slag.

Under loppet av det 1914 började världskriget iaktogs såväl hos oss som i andra länder en allmän och ofta synnerligen avsevärd försämring av korvvarorna, såväl med avseende på de använda köttvarornas kvalitet som i synnerhet genom tillsats av otillbörlig myckenhet mjöl och vatten. Det synes därför vara angeläget att i nuvarande läge, då en krissituation på köttmarknaden med tämligen kort varsel kan inträda, utfärda föreskrifter, som göra det möjligt att på detta område beivra framträdandet av liknande missförhållanden, som yppade sig under den senaste kristiden. Dessa föreskrifter böra såvitt möjligt utgöra en garanti för att en korvvaras sammansättning är sådan som allmänheten har rätt att förvänta. Andra beståndsdelar än köttvaror av olika slag böra således icke få förekomma i korven i större omfattning än som kan anses förenligt med rimliga fordringar på en god vara. Vid bestämmelsernas utformning böra likväl så pass vida gränser uppdragas, att utrymme lämnas även för enklare kvaliteter. I annat fall kan lätt inträffa att de uppställda reglerna verka i prisfördyrande riktning. De föreskrifter, som de sakkunniga här föreslå, äro utarbetade vid medio av 1939 och äro avsedda att inflyta i ett kapitel om köttvaror i en tilltänkt livsmedelsstadga. Då de sakkunniga med hänsyn till tidsläget ansett sig böra redan nu separat framlägga föreliggande avsnitt ur nämnda kapitel, hava de sakkunniga ansett att detta lämpligen kan anknytas till förordningen av den 29 juni 1917 angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen. Föreskrifterna i denna förordning äro nämligen, i likhet med de nu föreslagna bestämmelserna, icke främst av hygienisk natur utan avse huvudsakligen att garantera en i ekonomiskt hänseende tillfredsställande sammansättning hos de i förordningen nämnda livsmedlen.

Föreskrifter av hygienisk natur angående korv och andra köttvaror finnas för närvarande i hälsovårdsstadgan, 10 och 45 §§; därjämte gälla även för dessa varor föreskrifterna i samma och närmast följande lagrum angående födoämnen i allmänhet. Giftstadgans § 29 och förteckning IV uppräknar vissa giftiga och andra ämnen, som icke få tillsättas livsmedel, och i

förteckningen nämnes ytterligare ett antal ämnen, som icke få tillsättas kött- och fläskvara, vare sig den är färsk eller konserverad. Bland annat förbjödes tillsats av alla slag av färgämnen. Hygieniska föreskrifter angående köttvaror finnas vidare i lagen den 11 maj 1934 angående köttbesiktning och slakthus jämte därtill sig anslutande författningar, för vilkas innehåll i detta sammanhang icke synes behöva lämnas närmare redogörelse än att någon föreskrift rörande sammansättningen av korvvaror icke finnes i någon av de omnämnda författningarna. I 1911 års proviantkungörelse finnas i § 7 bestämmelser angående kött och köttvaror. Av särskilt intresse är att här, i motsats till de ovan omnämnda författningarna, förekomma även bestämmelser av ekonomisk natur. I fråga om korv föreskrives sålunda bland annat att densamma skall vara fri från för korvsorten främmande inblandningar eller en påfallande riklig tillsats av kryddor, varjämte i leveransanbudet skall angivas, huruvida tillsats av mjöl använts vid beredningen; mjölhalten i den färdigberedda korven får ej överstiga 3 procent, motsvarande cirka 5 procent av råvaran.

I fråga om den viktigare utländska lagstiftningen få de sakkunniga hänvisa till den härvid fogade bilagan C (s. 68 f.).

1916 års livsmedelslagstiftningskommitté föreslog i sitt 1921 framlagda betänkande bland annat en kungörelse med närmare bestämmelser angående den av kommittén samtidigt föreslagna livsmedelslagens tillämpning med avseende å korv och andra köttvaror. Kungörelseförslaget innehöll följande bestämmelser angående korvvaror:

»Vid framställning till avsalu av så kallade *hållbara korvsorter* få inga andra råämnen användas än kött, fett, koksalt, kryddor och sådana ämnen, som tillföras varan vid dess rökning. Vattentillsats är icke tillåten.

Vid framställning till avsalu av *andra korvsorter* få, förutom de i första stycket nämnda råvarorna, användas organ, vatten (mjölk, buljong, svagdricka), mjöl, gryn, potatis och potatismjöl, dock icke i större myckenhet än att den färdiga varan erhåller en god konsistens. I intet fall få mjöl, potatis och potatismjöl ingå i så stor mängd, att den från dessa tillsatser härrörande stärkelsehalten i den färdiga varan överstiger 3 procent av dess vikt.

För försäljning avsedd korv får icke färgas; korvskinnet får varken färgas eller lackeras.

Vad i de två första styckena av denna paragraf stadgas äger icke tillämpning å en vara, som vid saluhållande eller försäljning benämnes blodkorv.»

I sin motivering anförde 1916 års kommitté, bland annat: »Särskilda svårigheter bereder bestämmandet av den tillåtliga vatten- och stärkelse-tillsatsen. I fråga om så kallade *hållbara korvsorter* ger sig bestämmelsen, att vattentillsats är otillåten, så att säga av sig själv. Ty korv kan näppe-

ligen bliva hållbar, om den icke är ganska torr. Vattentillsats lärer därför icke här förekomma. Beträffande andra korvsorter har det däremot synts kommittén nödvändigt att föreslå bestämmelser, avsedda att skapa en gräns mot otillbörligt stor vattentillsats. Härvid är att beakta, att med frågan om vattenhalten på det närmaste sammanhänger frågan om stärkelsehalten, i det att en större mängd av stärkelse är i stånd att binda en större myckenhet vatten. Kommittén har därför föreslagit, dels att stärkelsehalten i den färdiga varan icke får överstiga tre procent av dess vikt, dels att varan skall äga en god konsistens. Särskilt genom sistnämnda föreskrift skulle enligt kommitténs mening en alltför stor tillsats av vatten, varmed böra likställas andra vattenhaltiga vätskor, såsom mjölk, buljong eller svagdricka, kunna hindras. För vinnande av det med dessa bestämmelser avsedda syftemålet skulle givetvis den utvägen kunna försökas, att man fastslog en viss absolut gränssiffra för vattentillsatsen. Kommittén har avstått från denna utväg av olika skäl. Eftersom vatten är en normal beståndsdel i allt kött, är det förenat med svårighet att avgöra, i vilken mån en viss vattenhalt i korv är beroende av endast köttets naturliga vattenhalt eller även av tillsatt vatten eller vattenhaltig vätska. Ganska omfattande undersökningar i syfte att närmare utreda dessa förhållanden äro verkställda av docenten Thure Sundberg.<sup>1</sup> På grundval av den vid dessa undersökningar tillämpade metoden är det möjligt att inom vissa sannolikhetsgränser bestämma ungefärliga procenten tillsatt vatten, nämligen med ledning av torrsubstans-, ask-, fett- och stärkelsebestämningar. Då emellertid denna undersökning är ganska omständlig och resultaten med hänsyn till kött med onormal vattenhalt måste bedömas med synnerlig försiktighet, har kommittén ansett sig icke böra grunda förslagens föreskrifter härpå. Härtill kommer, att såväl bland köpare som säljare och fabrikanter meningen är ganska delad rörande lämpligheten eller behövligheten av vattentillsats till korv. Det framhålles nämligen särskilt rörande vissa sorter, att om vattenhalten i korven är för liten, korvens konsistens blir olämpligt hård. Och även om man ej kan bortse ifrån möjligheten, att denna uppfattning måhända i någon mån stödjdes av en från fabrikantsynpunkt förklarlig önskan att nedpressa produktionskostnaden, så innebär dock densamma obestriddigen en viss sanning. Faktiskt äger vattentillsättning rum, icke allenast då vanlig, ej till hållbar hänförlig korv tillverkas i fabriker, utan även då sådan korv tillverkas i hemmen. Det gäller emellertid att hålla vattentillsatsen inom tillbörliga gränser. Härvid blir korvens konsistens det avgörande, och kommittén har därför stannat vid att föreslå bestämmelsen, att vatten ej får tillsättas i större myckenhet än att *god konsistens* erhålles. Emot de av kommittén föreslagna bestäm-

<sup>1</sup> En redogörelse för dessa undersökningars resultat finnes införd i Teknisk Tidskrift, Kemi och bergsvetenskap 1918 häft. 1 och 2.

melserna hava invändningar framställt jämväl ur en annan synpunkt. Gränssiffran för stärkelsehalten, 3 procent, har bestämts i relation till den färdiga produkten. I denna ingår givetvis även det eventuellt tillsatta vattnet, och härav måste bliva en följd, att ju mer vatten tillsättes, desto mer stärkelse kan inblandas, utan att nämnda gränssiffra överskrides. En oredlig tillverkare, som önskar inmänga högsta möjliga stärksetillsats, skulle alltså kunna freda sig från ansvar genom att samtidigt blanda in otillbörligt mycket vatten. Under hänvisning härtill har docenten Sundberg påyrkat, att om icke en absolut gränssiffra kunde stadgas för vattentillsatsen, så borde stärksetillsatsen bestämmas till viss högsta procent av råvarorna kött och fett. Kommittén har emellertid, under medgivande av anmärkningens principiella berättigande, icke ansett nämnda förhållanden innebära någon i praktiskt hänseende större fara. Om i ett visst fall stärkelsehalten uppgår till 3 procent av produkten, så erfordras tydligen för att även med en ringa ökning av stärkemängden bibehålla relationen 3 procent av den färdiga produkten en mångdubbelt större vattentillsats, och det kan ej råda tvivel därom, att vid fortsatt ökning av stärkelse- och vattenmängden den gräns ganska snart blir nådd, då korven förlorar sin 'goda konsistens'. Kommittén har med anledning härav icke ansett sig böra frångå den föreslagna formuleringen, ehuru kommittén förutser den möjligheten, att kommande erfarenhet kan tala för skärpning av dessa föreskrifter.»

Flera anmärkningar emot de föreslagna bestämmelserna angående korvvaror framfördes i de över 1921 års betänkande avgivna yttrandena. *Kemist-samfundet* samt *Smålands och Blekinges handelskammare* påpekade att i hållbara korvsorter förekomme utöver de enligt förslaget tillåtna ämnena sådana tillsatser som socker, salpeter, vatten, konjak och potatis. Bland föreskrifterna angående andra korvsorter blev bestämmelsen om att stärkelsehalten i den färdiga varan icke finge överstiga 3 procent föremål för många gensagor. *Hälsovårdsnämnden i Malmö* och *Skånes handelskammare* anförde att korv av god kvalitet hölle omkring 4.50 procent stärkelse och billigare sådan med gott utseende och god konsistens, så kallad knackvurst, ända upp till 14 procent. I ett av *handelskammaren i Gävle* överlämnat yttrande anfördes att grynkörv, potatiskörv och stångkörv med flera av den stora allmänheten omtyckta, billiga korvsorter innehölle stärkelse till större myckenhet än förslaget medgäve. *Handelskammaren i Göteborg* anförde att för uppnående av en god konsistens hos varan vid olika hög temperatur vore en växlande tillsats av stärkelse behöfvig, varför en rymligare marginal för denna tillsats vore nödvändig. *Handelskammaren i Karlstad* anförde att en betydligt större tillsats av stärkelse än den föreslagna erfordrades för att varan skulle kunna hålla sig under sommaren. I ett av *Stockholms handelskammare* överlämnat yttrande anfördes att

Stockholms charkuteriidkareförening och sakkunniga från föreningen inför 1916 års kommitté påyrkat att gränsen för stärkelsehalten sattes till 5 procent. För denna siffra uttalade sig även *hälsovårdsnämnden i Malmö*, *Smålands och Blekinge handelskammare* och *handelskammaren i Göteborg*. *Skånes handelskammare* föreslog en maximering till 8 procent av varans vikt. *Tekniska högskolan* påpekade att korv gjordes av många småtillverkare, vilka vore i behov av vägledning rörande innebörden av bestämmelsen om viss stärkelsehalt, en vägledning, som kunde ske exempelvis på så sätt att i en not angäves att på 1 kilogram mjöl etc. funnes ungefär så och så mycket stärkelse. *Sveriges allmänna lantbrukssällskap* ansåg att det i paragrafen använda uttrycket »god konsistens» vore ett alltför vagt begrepp, som ej kunde bliva av någon betydelse för kontrollen över att otillbörligt stor vattenmängd ej inblandades i korvmassan.

*Sveriges husmodersföreningars riksförbund* har i en till de sakkunniga ställd skrivelse den 14 april 1939 framhållit vikten av normeringsbestämmelser angående tillsatser i synnerhet beträffande korv. Det anföres bland annat att särskilt för den mindre köpstarka husmodern, som av ekonomiska skäl måste inskränka familjens konsumtion av högvärdig äggvita till ett minimum, vore det av vikt att tillsatsen av bindemedel, potatismjöl eller annat, begränsades till vad en god korv normalt borde innehålla. Det man betalade för i korven vore nämligen de dyra äggviteämnena och icke stärkelse eller vatten.

De sakkunniga hava i föreliggande lagstiftningsfråga samrått bland annat med representanter för charkuteriindustrin och dess sammanslutning, *Sveriges charkuteri- och slakteriidkares riksförbund*. Under överläggningarna har enighet rått därom att bestämmelser erfordrades rörande vilka bindemedel, som finge användas i korvvaror, ävensom den myckenhet, vari dessa bindemedel finge förekomma i varan.

Potatismjöl lär alltjämt vara det vanligaste bindemedlet. Därjämte användas mjöl och gryn av spannmål, potatis, sojamjöl, berett av sojabönan, samt tormjöl. Samtliga dessa bindemedel torde böra angivas såsom tillåtna. Däremot torde det icke finnas anledning att för närvarande medgiva användning av andra ämnen, såsom agar och växtoljor, vilka visserligen kunna användas som bindemedel, men för närvarande nog endast undantagsvis begagnas. Agar och växtoljor äro olämpliga för ändamålet, då de möjliggöra tillsats av otillbörligt stora kvantiteter vatten. I fråga om agar gäller dessutom att detsamma i större myckenhet kan inverka skadligt på matsmältningen.

Vad angår den myckenhet, vari de tillåtna bindemedlen högst må förekomma i korvvaror, så torde, såsom anförts i tekniska högskolans yttrande, det ej vara lämpligt att maximera halten av stärkelse utan i stället bör högsta tillåtna halten angivas av de medgivna bindemedlen. Bland de

av de sakkunniga tillfrågade personerna har enighet rått därom att maxisiffran för dessa tillsatser bör vara 5 procent av den färdiga varans vikt eller samma siffra som angavs av flertalet av dem, vilka yttrade sig över 1921 års förslag i denna del. Att fastställa en lägre siffra torde, åtminstone för närvarande, icke vara tillrådligt. Bland annat kan befaras att en strängare bestämmelse skulle komma att fördyra varorna. Enligt från och med den 1 januari 1923 gällande tillverkningsbestämmelser för charkuterivaror, som levereras till Stockholms stads sjukhus, må stärkelsehalten ej överstiga 3 procent av den färdiga varans vikt, vilket motsvarar ungefär 4 procent potatismjöl. Vidare hava de sakkunniga inhämtat att en inom Göteborgs charkuteri- och slakteriidkareförening i december 1922 tillsatt kommitté i februari 1923 framlagt ett av föreningen den 7 i sistnämnda månad godkänt förslag rörande erforderlig mjöltillsats vid tillverkning av köttkorv, enligt vilket förslag mjöltillsatsen icke finge överskrida 5—7 procent, beräknat på den oblandade köttkvantiteten och med en beräknad vattentillsats av 40—50 procent. Även dessa båda exempel visa att rådande praxis ungefärligen står i överensstämmelse med de sakkunnigas förslag. Genom fastställande av den nu föreslagna siffran ernås även överensstämmelse med den danska och i det närmaste också med den norska motsvarande föreskriften.

Anledningen till att tillsats av bindemedel begränsas är, som 1916 års kommitté anför, att man vill förhindra en otillbörligt stor vattentillsats. För detta ändamål föreskrev kommittén därjämte att de främmande tillsatserna icke finge användas i större myckenhet än att den färdiga varan erhöle en god konsistens. Denna föreskrift torde emellertid, såsom jämväl anförts i ett ovan återgivet yttrande, vara av så pass otydlig innebörd att densamma icke kan fylla det avsedda ändamålet. Vid de sakkunnigas överläggningar med representanter för charkuterinäringen har det anförts, att även om tillsatsen av vissa bindemedel maximerades, det likväl vore önskvärt att därutöver en bestämmelse funnes, som vände sig emot för stor vattenhalt i varan. Det kan nämligen vara möjligt att med användande av vissa ämnen binda en otillbörligt stor vattenmängd i korven. Därtill kommer att i fråga om en så vanlig korvsort som fläskkorv köparen saknar möjlighet att bedöma vattenhalten. Hos rökta korvsorter inverkar däremot för stor vattenhalt ofördelaktigt på konsistensen. Att finna en lämplig utformning för bestämmelsen om maximering av vattentillsatsen är förenat med åtskilliga svårigheter, vilka beröras i den ovan återgivna motiveringen till 1921 års motsvarande förslag. I den där omnämnda uppsatsen av docenten Sundberg föreslås att i ifrågavarande bestämmelse skall föreskrivas den högst tillåtna vattentillsatsen i procent av den icke vattenblandade korvmassan. Vid kontroll av efterlevnaden av en så formulerad bestämmelse måste, såsom i den äldre motiveringen antydes, fastställas halten i provet

av stärkelse och kryddor samt av de olika beståndsdelarna i köttet, nämligen vatten, fett, fettfri organisk substans och mineralämnen. Möjligheten att utrona storleken av en vattentillsats grundar sig därpå att talet för förhållandet mellan vattenhalt och halten av fett- och mineralfri torrsubstans i kött varierar endast inom tämligen snäva gränser. Detta förhållandetal, efter en tysk forskare E. Feder vanligen benämnt Federtal, rör sig i de flesta fall mellan 3 och 4 och överstiger sällan sistnämnda siffra. Vad den äldre kommittén anför om vanskligheten av att grunda ifrågavarande bestämmelse på sådana undersökningar torde emellertid alltjämt äga giltighet. Och till de av kommittén anförda skälen kan läggas ännu ett. Det är nämligen ej nog med att det nämnda förhållandetalet varierar i kött av olika djurslag eller av äldre eller yngre djur eller i kött som transporterats eller eljest förvarats längre eller kortare tid. För åtskilliga korvsorter gäller dessutom att de alltid någon tid förvaras i saltlake. Härunder utdrages en del äggvita ur köttet, och då äggvitan ingår i den fett- och mineralfria torrsubstansen påverkas förhållandetalet i ogynnsam riktning av en sådan förvaring.

På vissa håll utomlands, bland annat i Canadas synnerligen moderna livsmedelslagstiftning, har man i stället valt att föreskriva en viss gräns för vattenhalten i den färdiga varan. Att kontrollera efterlevnaden av en sådan föreskrift möter helt naturligt inga tekniska svårigheter. De av de sakkunniga hörda representanterna för charkuterinäringen hava i stort sett varit ense om lämpligheten av en så konstruerad föreskrift liksom om de angivna maximisiffrorna för vattenhalten, 60 och, för kött- och fläskkorv, 65 procent. Den förra siffran överensstämmer med den i Canada gällande. Ett fastställande av de båda nämnda siffrorna kommer, efter vad ett antal gjorda undersökningar visa, icke att nödvändiggöra någon omläggning av tillverkningsmetoderna för de ansvarskännande fabrikanternas del.

De sakkunniga hava icke ansett nödigt att, såsom i det äldre förslaget skedde, göra skillnad mellan hållbara och icke hållbara korvsorter. De förra böra icke innehålla vattentillsats och i allmänhet ej heller binde-medel. Nu förekommer emellertid, som i ett yttrande över det äldre förslaget även framhölls, hållbar korv som innehåller potatis, vilken ju är starkt vattenhaltig. Att förbjuda denna korvsort, så kallad potatiskorv, kan ju ej gärna komma i fråga. Vad tillsats av vatten beträffar torde sådan aldrig förekomma till hållbara korvsorter, då sådan tillsats skulle medföra att varan icke kunde förvaras någon längre tid med bibehållen användbarhet.

1916 års kommitté upptog i sitt 1921 avgivna betänkande i en förteckning I till den av kommittén föreslagna livsmedelsstadgan de bestämmelser angående otillåtna tillsatser till livsmedel i allmänhet och till fiskvaror,

som för närvarande finnas i giftstadgans förteckning IV. I fråga om kött av varmblodiga djur förfors i förslaget på annat sätt. I 1921 års förslag till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å korv och andra köttvaror uppräknades i 1 och 2 §§ alla ämnen, som skulle få tillsättas sådana varor. Det säger sig självt och anföres för övrigt även i de över förslaget avgivna yttrandena, att i en sådan uppräknig något ämne lätt kan uteglömmas, och även om uppräkniggen är fullständig kvarstår den olägenheten, att sådan uppräkniggen kan verka hindrande på utvecklingen inom branschen. Det nu tillämpade systemet att förteckna vissa ämnen, som erfarenheten visat vara skadliga eller eljest olämpliga och som därför förbjudas såsom tillsatser, måste vara att föredraga. Denna förteckning lämnas för närvarande i de inledningsvis omnämnda föreskrifterna i giftstadgan. I det nu framlagda förslaget till bestämmelser rörande korv hava de sakkunniga därför icke ansett sig böra göra en uppräkniggen av alla de ingredienser, som få finnas i varan. Vad angår det äldre förslagets i lagtexten intagna förbud emot färgning av korv, så innefattas detta av giftstadgans nyssnämnda föreskrifter.

Vid de överläggningar, som de sakkunniga i föreliggande lagstiftningsfråga haft med representanter för den berörda industrin, livsmedelshygienici och livsmedelskontrollen har diskuterats möjligheten att utfärda föreskrifter även angående beskaffenheten av de köttvaror, vilka få förekomma i vissa korvsorter eller i korvvaror över huvud. Det har uppgivits, bland annat, att organ, vilka icke böra få användas till livsmedel, inblandas i enklare korvsorter, och att värdefullare kött ersättes med svål och dylikt. De sakkunniga hava emellertid avstått från att föreslå föreskrifter av nu antydd art. Det visade sig nämligen att sådana skulle medföra en vidlyftig och säkerligen i tillämpningen vansklig utformning av de föreliggande författningsbestämmelserna, och då det här gäller ett för lagstiftningen nytt område, torde det vara lämpligt att till en början inskränka sig till de föreskrifter, som synas mest trängande.

### **Tillägg.**

#### **Färdiglagade matvaror.**

I detta sammanhang vilja de sakkunniga beröra en närliggande fråga. Under utredningsarbetet har det kommit till de sakkunnigas kännedom att vid analyser, som under senaste tiden företagits av konserver från olika företag, synnerligen betydande skillnader konstaterats i fråga om varornas näringsvärde. Åtskilliga av dessa konserver, bland dem sådana, som nyligen levererats för försvarsverkets behov, hava visat sig äga en alltför hög halt av vatten, eller i övrigt ett onormalt lågt närings-

värde. De skillnader i näringsvärde, som framkommit vid undersökningarna, äro ofta i hög grad anmärkningsvärda. I fråga om leveranser till sjukvårdsinrättningar lära liknande erfarenheter hava gjorts.

De avsedda analysresultaten äro följande:

*Konserverad blodpudding, undersökt i februari 1940.*

	Vatten %	Fett %	Äggvite- ämnen %	Kolhydrat %	Koksalt %	Burkens nettovikt gr	Närings- värdet kal/kg
Firma A. . .	61.0	4.3	13.3	19.0	1.6	2 591	1 679
Firma B. . .	69.1	0.7	8.7	19.8	1.3	2 473	1 203
Firma C. . .	45.1	13.1	11.5	29.3	0.3	2 857	2 811
Firma D. . .	47.2	16.1	8.7	26.8	0.6	5 200	2 869

	Vatten %	Fett %	Stärkelse %	Koksalt %	Burkens nettovikt gr	Närings- värdet kal/kg
--	-------------	-----------	----------------	--------------	----------------------------	------------------------------

*Konserverade kalvbullar, undersökta i februari 1940.*

Firma D. . .	72.5	17.5	4.0	1.4	452	1 895
	66.5	15.0	4.9	1.3	432	2 018
Firma E. . .	81.1	2.6	3.8	1.9	452	794
	83.5	2.0	3.5	1.9	467	672

*Konserverad kalops, undersökt i oktober 1939 och februari 1940.*

Firma D. . .	68.4	7.8	2.6	0.9	471	1 594
	68.9	6.6	2.1	1.1	472	1 506
Firma E. . .	71.7	5.2	2.3	2.1	477	1 284
	72.0	5.4	1.9	1.8	481	1 294

*Konserverade köttbullar, undersökta i oktober 1939 och februari 1940.*

Firma D. . .	66.1	14.8	6.7	1.4	445	2 024
	64.9	17.1	5.0	1.5	441	2 183
Firma E. . .	80.9	3.7	3.7	1.9	457	853
	80.8	3.8	3.5	2.0	463	866

De konserver, det här gäller, äro samtliga att hänföra till färdiglagade maträtter. Sådana hava under senare år blivit en allt större artikel i livsmedelshandeln. Särskilt i städerna försäljas olika sådana matvaror i synnerligen stor utsträckning. Inom vissa företag har framställningen av maträtter, färdiga att förtäras i befintligt skick eller efter en enkel uppvärmning, tagit rent industriell omfattning, men å andra sidan bedrivs sådan

verksamhet även under de enkla former och i föga större omfattning än som förekommer i ett större hushåll. De sakkunniga hava vid olika tillfällen öfvervägt möjligheten att i en livsmedelslagstiftning uppställa vissa regler för sammansättningen av färdiglagade maträtter, som saluhållas eller försäljas i minuthandeln. Vad man här närmast kan tänka sig är vissa tämligen allmänt hållna föreskrifter, som förhindra alltför långt gående utdryingning med ingredienser, som i näringsavseende äro värdelösa eller mindre värdefulla än de beståndsdelar, man väntar att finna i den ifrågavarande maträtten. Som exempel kan nämnas alltför stor tillsats av vatten, en kött-rätts utdryingning med från växtriket hämtade varor, eller tillsats av gula färgämnen i rätter där man väntar att ägg skall ingå. Det framgår emellertid snart att det är mycket vanskligt för att icke säga omöjligt, att på detta område uppställa regler med sådant innehåll att de skulle få någon praktisk betydelse. Det torde vara tillräckligt att här påpeka, hurusom man synnerligen ofta vid matlagning i hemmet i besparingssyfte till dyrare ingredienser sätter billigare sådana. Man blandar exempelvis mjöl eller potatis i köttätter, ökar vattentillsatsen i soppor o. d. Man måste räkna med att de affärsföretag, som tillhandahålla färdiglagad mat, äro nödsakade att taga hänsyn till den ekonomiska standarden hos sin kundkrets och följaktligen anlägga ungefär samma besparingssynpunkter som skulle gälla för kunderna, om de själva tillredde sin mat. Man kan sålunda med skäl befara, att en lagstiftning på detta område, om den skulle bliva av någon som helst praktisk betydelse, måste på sina håll verka prisdryrande, och prisstegringen skulle sannolikt inträda just för de befolknings-skikt, där även en obetydlig sådan är en faktor av stor betydelse. Därtill kommer att det av lätt insedda skäl torde bliva ogörligt att anordna ens en tillnärmelsevis tillfredsställande kontroll över efterlevnaden av bestämmelser av nu antydd art.

De anförda betänkligheterna torde visserligen göra sig gällande i mindre grad vad angår maträtter, som tillhandahållas konserverade i tillslutna kärl än då det gäller rätter, som icke försäljas i sådana förpackningar. I det förra fallet saknar kunden nämligen möjlighet att av varans utseende sluta sig till dess beskaffenhet, och det torde därför för dessa varor vara mera behöfligt med vissa kvalitetsfordringar. Emellertid gäller i praktiken beträffande konserver, att tillverkaren eller försäljaren alltid anges på kärlet, och i detta förhållande ligger helt naturligt en viss garanti i fråga om kvaliteten. De sakkunniga hava jämväl för avsikt att i sitt slutliga betänkande föreslå vissa bestämmelser rörande märkning av slutna förpackningar, vari livsmedel saluföras i minuthandeln.

Av huvudsakligen nu anförda skäl hava de sakkunniga ej funnit sig böra föreslå några särskilda föreskrifter rörande färdiglagade maträtter, som hållas till salu eller försäljas.

Såsom de inledningsvis relaterade missförhållandena utvisa torde det emellertid vid infordrande av anbud å sådana matvaror, konserverade eller ej, för krigsmaktens behov eller till allmänna inrättningar vara lämpligt att vissa minimikrav med avseende på näringsvärdet uppställas. Detsamma torde gälla i fråga om charkuterivaror, såsom korv och dylikt. Om sådana minimikrav saknas, torde ofta de lägsta anbuden komma från mindre nogräknade fabrikanter, vilka i sina kalkyler räkna med att genom inblandning av större kvantiteter ur näringsynpunkt och ekonomiskt värdelösa eller mindre värdefulla tillsatser erhålla kompensation för det lägre pris, de betinga sig. Genom frånvaron av nu avsedda föreskrifter vid infordrande av anbud och i leveranskontrakt utsätts således de ansvarskännande tillverkarna för illojal konkurrens, och förluster åsamkas köparen, som ofta vid antagandet av ett lägre anbud i själva verket får erlægga ett högre pris per näringsenhet än om ett dyrare anbud godtagits. Därtill kommer även andra ökade kostnader och olägenheter av olika slag. Om, såsom i flera fall visat sig vid ovan relaterade undersökningar, näringsvärdet per rymdenhet hos ett fabrikat är dubbelt eller tredubbelt så stort som hos ett annat fabrikat av samma vara, tages i förra fallet endast hälften eller tredjedelen av dyrbara förråds- och transportutrymmen i anspråk för samma näringskvantitet. Ett onormalt lågt näringsvärde hos en matvara kan tydligtvis även leda till svåra misstag vid uppgörande av kostplaner med åtföljande brister i näringsförsörjningen för dem, som utspisas med varan i fråga. Det är uppenbart att i tider av knapphet på vissa matvaror de nu anmärkta missförhållandena, därest inga åtgärder för deras avhjälpande vidtagas, komma att bli ännu mera framträdande än hittills varit fallet.

De föreskrifter angående charkuterivaror och köttkonserver, som finnas i 1911 års proviantkungörelse (S. F. S. 1911, bih. nr 67), äro icke tillfyllest i nu angivna hänseende.

I anledning av det anförda och då de sakkunniga ansett skyndsamma åtgärder vara av nöden för åvägabringande av bättre förhållanden på detta område hava de sakkunniga i skrivelse den 16 mars 1940 till chefen för socialdepartementet hemställt, att för vederbörande myndigheter måtte framhållas vikten av att i instruktioner eller anvisningar rörande inköp av proviantartiklar intages föreskrift att såväl vid anbuds infordrande som i leveransavtal rörande charkuterivaror ävensom maträtter, konserverade på hermetiskt tillslutna kärl, skola upptagas särskilda föreskrifter rörande varans näringsvärde, uttryckt i kalorier per volyms- eller viktsenhet ävensom, där så anses nödigt, ytterligare föreskrifter angående varans sammansättning, såsom viss maximihalt av stärkelse i kött- och fiskvaror eller viss minimihalt av fettämnen, maximihalt av vatten eller dylikt.

## Utländsk lagstiftning angående korvvaror.

### Danmark.

Enligt en förordning den 17 maj 1918 må cervelatkorv och annan köttkorv, som saluhålles, icke innehålla över 5 procent mjöl, med mindre på varan eller dess förpackning eller etikett och på den eventuellt utställda fakturan tydligt angives: »Tillsatt med över 5 procent mjöl». Har en kommun fastställt strängare bestämmelser, skola dessa gälla.

### Norge.

Forskrifter om kött og köttvarer den 3 maj 1935, § 5: Vid tillverkning av hållbara korvsorter t. ex. »spekepölse» och andra hårda korvsorter må icke användas andra råvaror än kött, fläsk, fett, koksalt och kryddor, små mängder is (eller isvatten) kan dock tillsättas i snabbhackaren, om så kräves. Vin, brännvin och liknande ämnen, som tillsättas i små mängder, anses som kryddor. Vid tillverkning av andra korvsorter och av pastejer kan utom de i första hand nämnda råvarorna också användas inälvor, vatten, mjölk, buljong, öl eller liknande, mjöl, gryn, potatis, potatismjöl eller annat stärkelsemjöl samt bröd. Den färdiga varan må dock icke innehålla mera än 3.5 viktprocent stärkelse. Mängden av tillsatt vätska må icke vara större än nödvändigt för att giva varan en fast konsistens. Beredda köttvaror må icke vara tillsatta med färgämnen eller andra konserveringsmedel än koksalt (vartill räknas »lakesalt», omnämnt i § 6), socker, salpeter och kryddor. Tillsatsen av salpeter må, beräknat som kaliumnitrat, icke vara större än 1 gram per 100 gram av varan. Dock må själva korvmassan i »Salami», »Metwurst» och »Luxenburg» tills vidare färgas med »sukkerrödt» (xyloidin — 2 naftol — 3.6 — disulfosyra eller liknande). Mängden må dock icke utgöra över 0.5 gram färg per 10 kilogram färdig vara. Färgen må icke innehålla tunga metaller, arsenik eller giftiga organiska ämnen. Korvskinnets yttersida må lackeras eller förses med annat skyddande färgat eller ofärgat hölje, om de använda ämnena anses oskadliga och icke tränga in i själva korven. § 6 stadgar bland annat att s. k. lakesalt skall utgöras av finmalt koksalt, tillsatt med natriumnitrit i en myckenhet av högst 0.6 och minst 0.5 gram per 100 gram av varan.

### Schweiz.

Enligt förordning den 29 januari 1909 ang. slakt, köttbesiktning och handel med kött och köttvaror är (art. 38) tillsats av stärkelsemjöl, mjöl, bröd, potatis, albumin och andra köttbindemedel förbjuden vid tillverkning av korvvaror. Användning av färgämnen till färgning av korvmassan eller dess omhölje är förbjuden. — Enligt livsmedelsförordningen den 26 maj 1936 må (art. 120) »Fleischpasten und Pains», utgörande fint hackat, i lämplig förpackning inneslutet kött med tillsats av fett och kryddor, för bindning av fettet innehålla upp till 5 procent stärkelsehaltiga ämnen, beräknat som vattenfri stärkelse.

## Frankrike.

Enligt förordning den 12 april 1912 ang. kött, charkuterivaror, frukt, grönsaker, fisk och konserver skola (art. 8) varor, benämnda »andouilles, andouillettes, boudin» (olika slag av köttkorv, leverkorv och blodkorv) m. fl. består av kött eller andra delar (les visandes, abats et issues) av svin med eller utan kött eller andra delar av nöt, kalv eller får, jämte mjölk, ägg, kryddor, aromämnen och lök. Varor benämnda korvblandning (»chair à saucisses»), färs, »saucisses, saucissons, cervelas» (olika korvsorter) skola bestå av kött och fett av svin, men inga andra delar därav, med eller utan kött av nöt, kalv eller får jämte kryddor och aromämnen. Vattenhalten i samtliga nu nämnda varor får, beräknad på 100 gram av det fettfria innehållet, ej överstiga hos »saucisses, saucissons, cervelas, andouilles, andouillettes et boudin» 75 gram, hos rökta varor 85 gram och hos färska varor den myckenhet som normalt finnes i varans olika beståndsdelar. Stärkelsehaltiga ämnen få ej inblandas (art. 11) utan att produktens benämning följes av ett omnämnande, varav denna tillsats framgår för köparen. Därest stärkelsehalten överstiger 10 procent av varans vikt skall deklarationen avse även procenthalten stärkelse i varan.

## Nederländerna.

Förordning av den 20 juni 1924, med senare ändringar, sist den 22 augusti 1936: Korvvaror skola bestå av kött och andra delar av djur jämte koksalt, sådant salt innehållande högst 0.6 procent natriumnitrat, kryddor, vatten, socker, ättika, som ej är färgad med konst, samt salpeter (kaliumnitrat), det sistnämnda i en myckenhet av högst 0.2 procent. Halten salpetersyrighet, beräknad som natriumnitrat, får ej överstiga 0.05 procent. Kokta korvvaror få därjämte innehålla siktat eller osiktat mjöl, bröd, skorpor, ris, havre, råg och stärkelse. Stärkelsehalten får, beräknad i vattenfri stärkelse, icke överstiga 4 procent. Leverkorv får innehålla borsyra eller dess salter i en myckenhet, beräknad som borsyra, av högst 0.3 procent. Tillsats av färgämnen är förbjuden. Förhållandet mellan den procentuella vattenhalten och den procentuella halten av organiskt icke-fett, får utom hos knackvurst och pressylta, icke överstiga 4. För »balkenbrij» (brij = mos, gröt) och blodkorv gäller dock ingen begränsning av stärkelse- eller vattenhalten. Hos »bakleverworst» (leverpastej?) får stärkelsehalten uppgå till 12 procent vattenfri stärkelse, varjämte vattenhalten ej är begränsad.

## Canada.

Förordning den 16 augusti 1934 med ändringar senast den 24 mars 1938: Korv, korvpudding etc. skall bestå av sönderdelat kött av en eller flera sorter, antingen färskt, saltat, (pickled) eller rökt, med tillsats av salt och kryddor, och får dessutom innehålla djurfett, mjöl och gryn (»cereals»), oxmage, lever, blod och socker samt kan därjämte vara rökt. Varan får ej innehålla mera vatten än det kött, varav den är framställd, innehåller i rätt tillstånd, och denna vattenhalt får ej överstiga 60 procent av vikten. Halten av mjöl och gryn får ej överstiga 5 procent av vikten. Därest varan har ett namn, som utmärker viss sort, sammansättning eller ursprung, skall densamma motsvara detta namn. Korvskinn, magar och andra från djur härrörande omhöljen skola vara rena och friska och få ej till korvmassan överföra något annat ämne än koksalt.

Blodkorv eller blodpudding skall utgöras av korvmassa med tillsats av rent och friskt blod av nötkreatur eller svin, som varit vid gott hälsotillstånd vid slakten.

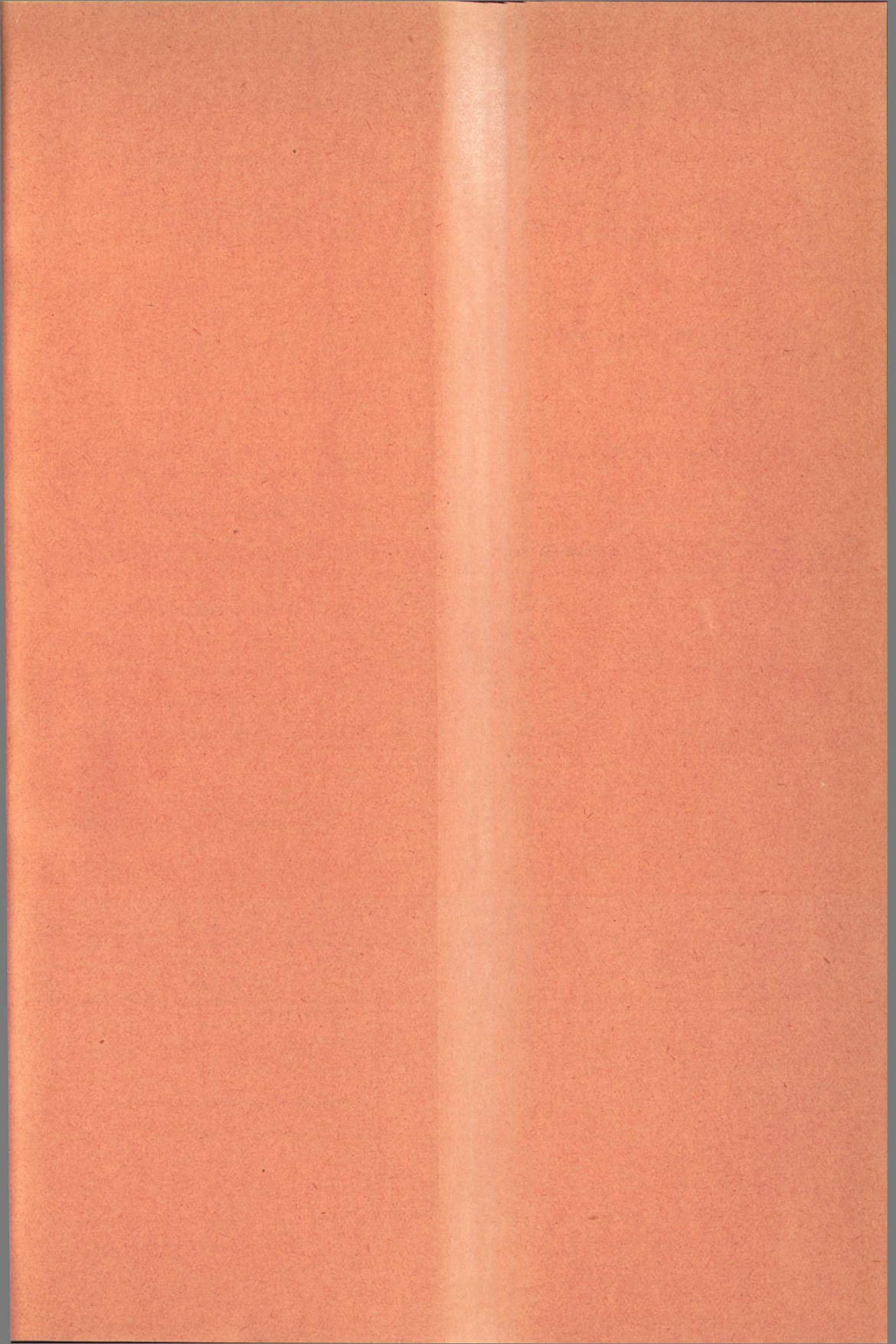
### Tyska riket.

Följande av Verein deutscher Lebensmittelchemiker antagna definition har enligt Handbuch der Lebensmittelchemie III, Berlin 1936 (s. 710) under åren 1909—1911 vunnit allmänt erkännande och tillämpas både av industrin och domstolarna: Korv utgöres av en köttvara, vid vars beredning användas sönderdelat muskelkött och fett, blod och inälvor, d. v. s. lever, lunga, hjärta, njurar, mjälte, nötkreatursmagar och tarmkäx, ävensom hjärna, tunga, brosk, svinöron och senor av olika slaktdjur med tillsats av salt, kryddor, socker, vatten, öl och vin, stundom även mjölk och ägg. Såsom ytterligare tillsatser förekomma hos vissa korvsorter lök, vitlök, gräslök, citronskal, tryffel, sardeller. Korvmassan fylls i rengjorda tarmar, magar eller blåsor av nötkreatur, svin, får och get eller i omhöljen av pergamentpapper. Korv som innehåller hästkött får saluhållas eller försälas blott under motsvarande benämning. — Vattentillsats i korv är föremål för viss reglering i en kungörelse den 18 april 1925 av preussiske ministern för »Volkswohlfahrt, Landwirtschaft und Handel» (se anf. arb. s. 940 f) enligt vilken författning den tillåtna vattentillsatsen för olika korvsorter rör sig mellan 6 och 16 procent hos olika slag »Kochwurst» och mellan 10 och 25 procent för skilda sorter »Brühwurst». Genom olika prejudikat har gränsen för tillåten vattentillsats närmare uppdragits. För vitlökskorv och skinkkorv har gränsen satts till 20 procent (för att fastslå vattentillsatsen har man använt sig av Feders jämförelsetal, som ju även den nederländska lagstiftningen accepterat). För »Knackwurst» har samma siffra antagits, medan för fläskkorv en domstol fastslagit siffran 20 och en annan siffran 17. (Det kan anmärkas att med en vattentillsats av 20 procent vattenhalten i den färdiga varan ej torde uppnå 60 procent.) — Stärkelsehaltiga växtdelar få tillsättas endast då det rör sig om korvsorter, vilkas benämning tydligt utvisa sådan tillsats, t. ex. »Sammelwurst, Grützwurst, Kartoffelwurst, Blutwurst mit Graupen». Enligt ett utkast 1931 till bestämmelser ang. bindemedel för korvvaror (anf. arb. s. 938 f) skulle äggula tillåtas som bindemedel medan äggvita och kasein eller tormjolk skulle förbjudas. Sistnämnda förbud motiveras med att någon väsentlig skillnad i näringsvärde mellan kasein och äggvitan i kött visserligen ej är för handen, men att ingen köpare av korv förväntar en sådan tillsats, varjämte kaseinet möjliggör tillsats av en betydande mängd vatten och användning av mindervärdigt kött med dålig bindeförmåga till en produkt, som likväl får sådan fasthet, att den ger sig sken av att utgöra en värdefullare vara. Den förhärskande uppfattningen i rättskipningen betraktar användningen av äggvite-bindemedel som en försämring av varans njutbarhet och därför såsom en förfalskning. — Senare har genom en den 14 januari 1937 utfärdad förordning ang. korvvaror föreskrivits följande: Korvvaror, vilka tillverkats med användning av bindemedel, äro, med de undantag som nedan nämnts, att anse såsom förfalskade och få ej heller saluhållas under uppgift om sådan tillsats. Med bindemedel förstås till förhöjning av bindeförmågan tjänliga ämnen, i synnerhet sådana som innehålla äggvita, stärkelse eller dextrin eller eljest kunna bringas att svälla. De tillåtna undantagen äro följande. Oskadade färska ägg och oskadade kylhusägg få användas som tillsats. Gryn, bröd och mjöl få användas i sådana korvvaror, som benämnas »Grütz-Semmel- oder Mehlwurst» eller av

vilkas med ortens sedvänja eller handelsbruk överensstämmande benämning de använda tillsatsernas art tydligt framgår eller eljest är för köparen uppenbar. Till andra korvvaror än »Roh- und Dauerwürste» och alla övriga korvvaror som icke äro avsedda för omedelbar förtäring får utan deklaration användas uppsluten mjölkäggvita eller skummjörkpulver till en myckenhet av 2 procent av den råa korvmassan. På den uppslutna mjölkäggvitan ställes följande fordringar: Den får i torrsubstansen innehålla icke under 83 procent äggvita ( $N \times 6.37$ ) och ej över 10.5 procent mineralämnen; vidare får den ej innehålla mer än 14 procent vatten och ingen fri alkali. Till uppslutning får användas endast natriumbikarbonat. Uppsluten mjölkäggvita och skummjörkpulver få utlämnas endast i slutna förpackningar, varå sagda benämningar finnas tydligt angivna. Det är förbjudet att tillverka, utbjuda, saluhålla, försälja eller att eljest bringa i den allmänna rörelsen bindemedel i och för sådan användning, som enligt ovan är förbjuden.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING.

	Sid.
Skrivelse till Herr Statsrådet och Chefen för Socialdepartementet .....	3
Förslag till Kungl. kungörelse angående kontroll å handeln med ost .....	7
Motivering .....	10
Inledning .....	10
Utländsk lagstiftning .....	10
Historik .....	19
De föreslagna bestämmelserna .....	33
<i>Bilaga A.</i> Livsmedelslagstiftningskommitténs förslag år 1921 till kungörelse med närmare bestämmelser angående livsmedelslagens tillämpning med avseende å ost och margarinost .....	47
<i>Bilaga B.</i> Jordbruksutredningens förslag år 1931 till kungörelse angående kontroll å handeln med ost jämte en därvid fogad särskild P. M. angående vissa närmare bestämmelser för ostens märkning .....	49
Förslag till Kungl. förordning om ändrad lydelse av § 1 förordningen den 29 juni 1917 (nr 420) angående förbud i vissa fall mot användande av vilseledande varubeteckningar vid handel med födoämnen .....	55
Förslag till Kungl. kungörelse med vissa bestämmelser angående korvvaror .....	56
Motivering .....	57
Tillägg. Färdiglagade matvaror .....	64
<i>Bilaga C.</i> Utländsk lagstiftning angående korvvaror .....	68



# Statens offentliga utredningar 1940

## Systematisk förteckning

(Siffrorna inom klammer beteckna utredningarnas nummer i den kronologiska förteckningen.)

### Allmän lagstiftning. Rättsskipning. Fångvård.

Betänkande med förslag till lag om ändrad lydelse av 8 kap. strafflagen m. m. jämte därmed sammanhängande författningar. [8]

### Statsförfattning. Allmän statsförvaltning.

Promemoria med förslag till vissa åtgärder mot missbruk av tryckfriheten. [5]

### Kommunalförvaltning.

### Statens och kommunernas finansväsen.

### Politi.

### Nationalekonomi och socialpolitik.

### Hälsa- och sjukvård.

### Allmänt näringsväsen.

Betänkande med förslag till kungörelse ang. kontroll å handeln med ost samt viss lagstiftning ang. korvvaror. [9]

### Fast egendom. Jordbruk med binärningar.

Betänkande ang. uppgörelse mellan Kungl. Maj:t och kronan samt Stockholms stad rörande vissa markfrågor m. m. i Stockholm. [6]

### Vattenväsen. Skogsbruk. Bergsbruk.

Betänkande med förslag till åtgärder för befordrande av produktionen å enskilda skogar i vissa delar av Norrland. [3]

### Industri.

### Handel och sjöfart.

### Kommunikationsväsen.

### Bank-, kredit- och penningväsen.

### Försäkringsväsen.

Betänkande med förslag till lag om krigsskadeersättning. [4]  
Betänkande med förslag till lag med vissa bestämmelser om livförsäkring vid krig m. m. [7]

### Kyrkoväsen. Undervisningsväsen. Andlig odling i övrigt.

Betänkande och förslag ang. reglering av församlingsindelningen i Stockholm och revision av den för huvudstaden gällande lagen om församlingsstyrelse. [1]

### Försvarsväsen.

Betänkande ang. omorganisationer av arméförvaltningens sjukvårdsstyrelse m. m. [2]

### Utrikes ärenden. Internationell rätt.