Verwendung von chemischen Konservierungsmitteln bei der Zubereitung von Lebensmitteln.

Zur Vorbereitung einer Konservierungsmittelverordnung bzw. der Überprüfung des ehemaligen „Entwurfs“ wurde von der VELF das „Institut für Lebensmitteltechnologie“ in München beauftragt, Untersuchungen über die Konservierungswirkung bekannter Konservierungsmittel an gebräuchlichen Lebensmitteln anzustellen. Hr. Dr. M. v. SCHELHORN berichtete über die ersten Versuchsergebnisse, die später in der Fachpresse veröffentlicht werden sollen. Dr. ROTHE (Berlin) referierte anschließend über den neuen „Berliner Entwurf“. Zu diesen Fragen nimmt der Ausschuß folgende Stellung ein:

„1. Die Berliner Verordnung soll sobald wie möglich in allen Ländern einheitlich in Kraft gesetzt werden mit der Möglichkeit, evtl. Korrekturen nachträglich einzubeziehen.

2. Die Arbeiten des Institutes für Lebensmitteltechnologie sollen fortgesetzt werden.

3. Es wird der Industrie (vertreten durch Dr. WITTMAYER) anempfohlen, ihre Erzeugnisse auf Tauglichkeit in vorgenanntem Institut untersuchen zu lassen, das die Überprüfung in Zusammenarbeit mit der „Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München“ vornimmt. Letztere Anstalt wird vor allem die physiologische und pharmakologische Unbedenklichkeit der Erzeugnisse beurteilen.“

Entnahme von Lebensmittelproben. Im Hinblick auf die Verbesserung der Versorgungslage wird die im Erlaß vom 25. Mai 1949 über Probenentnahme vorgesehene Ablieferung der nicht mehr benötigten Proben an gemeinnützige Einrichtungen, wie sie im Abschnitt I, Ziffer 7 vom 2. Satz ab vorgesehen war, aufgehoben.

Zusammenarbeit mit dem Veterinär-Ausschuß. Der Wunsch des Veterinär-Ausschusses der VELF auf enge Zusammenarbeit mit dem Ausschuß „Lebensmittelchemie“ wurde von den Sitzungsteilnehmern als selbstverständlich begrüßt. Bei Fragen, die gemeinsame Interessen betreffen, sind jeweils Vertreter des anderen Ausschusses zu den Sitzungen hinzuzuziehen.

Untersuchung von Margarine-Importen nach dem Fleischbeschaugesetz. Zu dieser Frage, die vom Veterinär-Ausschuß herangetragen wurde, nimmt der Ausschuß folgende Stellung ein:

„Nach § 15/3b und c der Ausführungsbestimmungen D zum Fleischbeschaugesetz von 1940 muß Margarine auf die durch das Margarinegesetz vorgeschriebenen Zusatzstoffe in der Hauptprüfung überprüft werden. Weiterhin muß für den vorbeugenden Verbraucherschutz bei der Einfuhr jede Margarine u. a. auf Wasser-, Konservierungsmittelgehalt usw. geprüft werden. Alle diese Prüfungen sind erforderlich, unabhängig davon, ob die Margarine aus reinen pflanzlichen Fetten, aus pflanzlichen Fetten mit tierischen Fetten oder mit Zusatz von Walöl hergestellt wurde. Bei Einhaltung der Forderung, daß Margarine mit Walöl nicht untersucht zu werden braucht, würde praktisch jede Margarine der Einfuhrkontrolle entzogen werden, da die Feststellung von tierischen Fetten neben Walöl nicht möglich ist. Der Ausschuß ‚Lebensmittelchemie‘ steht auf dem Standpunkt, daß Margarine mit Walölzusatz den Einfuhrbestimmungen zu unterwerfen ist. Darüber hinaus steht der Ausschuß ‚Lebensmittelchemie‘ auf dem Standpunkt, daß der § 1b der Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz, wonach Margarine aus Pflanzenfetten nicht den Ausführungsbestimmungen D zum Fleischbeschaugesetz unterliegt, nicht rechtsgültig sein kann, da diese Bestimmung im Widerspruch zu dem § 15 der Ausführungsbestimmungen D und des Margarine-Gesetzes § 6 steht.“

Marmeladen. Im Anschluß an die im November 1948 zwischen den Vertretern der Marmelade-Industrie und den Beauftragten des Ausschusses „Lebensmittelchemie“ getroffenen Vereinbarungen wurden folgende Richtlinien aufgestellt:

„1. Die Aufbrauchfrist nicht ordnungsgemäßer Etiketten ist abgelaufen. Eine Verlängerung kann nicht befürwortet werden.

2. Die weitere Duldung der Verwendung von anorganischen Säuren, von Rübenpektinpulp und von Kürbis wird mit sofortiger Wirkung abgelehnt.

3. Wildfrüchte und Trockenfrüchte können lediglich für ‚gemischte‘ Marmeladen im Sinne einer Gleichstellung mit Pulpen zugelassen werden. Für diese Marmeladen soll bis auf weiteres noch die Verwendung von Rhabarber und Restbeständen von Zuckerrübenmark gestattet sein.“

Obstsirup. Ein Antrag auf generelle Zulassung von Zweifruchtsirupen (Verordnung über Obstsirupe, Abschn. 3) wird abgelehnt, da die Herstellung von Limonadensirupen, die aus mehreren Fruchtarten zusammengesetzt sein können, unter entsprechender Deklaration ohnehin gestattet ist.

Verbraucherausschuß der VELF. Im Anschluß an die Sitzung des Ausschusses „Lebensmittelchemie“ nahmen einzelne Vertreter an einer Sitzung des Verbraucherausschusses teil, auf der von den anwesenden Frauen vor allem eine baldige gesetzliche Regelung und darin enthaltene Einschränkung der Verwendung künstlicher Farbstoffe gefordert wurde. V. Hamann (München).