

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	65 (1974)
<b>Heft:</b>	3
<b>Rubrik:</b>	Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zuhanden des Eidg. Departementes des Innern umfassend das Jahr 1973 = Rapport sur l'activité, en 1973, de la Commission fédérale de l'alimentation, de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Tätigkeitsbericht  
der Eidg. Kommission für Volksernährung,  
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle  
(EEK)  
zuhanden des Eidg. Departementes des Innern  
umfassend das Jahr 1973

Die EEK legt durch ihre Protokolle und durch Berichte an die zuständigen Behörden Rechenschaft über ihre Tätigkeit ab. Die Öffentlichkeit wird durch Pressemitteilungen über wichtige Arbeiten und Verhandlungsthemen orientiert.

Mit dem Amtsantritt des neuen Präsidenten am 1. Januar 1973 und dem Beginn der neuen Amtszeit für die Mitglieder der EEK wird — wie bereits vor 1966 — ein jährlicher Tätigkeitsbericht zusammengestellt.

**Zusammensetzung der Kommission**

Am Ende der Berichtsperiode setzte sich die Kommission wie folgt zusammen:

**Präsident**

Schär Meinrad, Dr. med., Professor an der Universität Zürich, Direktor des Instituts für Sozial- und Präventivmedizin, Zürich

**Vizepräsident**

Demole Michel, Dr. med., professeur à l'Université de Genève, Genève  
Sauter Arnold, Dr. med., Direktor des Eidg. Gesundheitsamtes, Bern

**Vertreter der Gruppe Wissenschaft**

Aebi Hugo, Dr. med., Professor an der Universität Bern, Direktor des med.-chem. Institutes der Universität Bern, Bern

Berner Charles, ing. chim., chimiste cantonal, Genève

Blanc Bernard, professeur. Dr, directeur de la Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld/Berne

Burkard Robert, Dr. chem., Kantonschemiker, Solothurn

Hartmann Georges, Dr. med., PD, Chur

Maeglin Benedikt, Dr. med., Professor an der Universität Basel, Basel

Ritzel Günther, Dr. med., Professor für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Basel, Basel, Präsident der wissenschaftlichen Subkommission

Somogyi J. C., Dr. med., Direktor des Institutes für Ernährungsforschung, Professor an der Universität Zürich, Rüschlikon

### Vertreter der Gruppe Produktion und Lebensmittelindustrie

Büchi Walter, Dr. sc. techn., Leiter des Forschungsinstitutes der Knorr-Nährmittel AG, Zürich  
Flückiger Rudolf, Direktor der Bäckereifachschule Richemont, Luzern  
Hodler Marc, Fürsprecher, Zentralverband der schweiz. Fettindustrie, Bern,  
Präsident der Subkommission Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle  
Stüssi David B., Dr. ing. agr., Zentralverband schweiz. Milchproduzenten,  
Bern  
Wehrli Heinrich, Dr. phil., Chemiker, Verband schweiz. Müller, Zürich

### Vertreter der Gruppe Handel und Konsumenten

Blumenthal Arthur, Dr. phil., Chemiker, Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich  
Blunschy Elisabeth, Frau, Dr. jur., Nationalrätin, Schwyz  
del Boca C., Dr., Ing.-Chem., Vevey  
Bonardelly Renée, Madame, Collonge  
Brauchli Max, Dr., Direktor der Usego, Olten  
Fürstenberger Dieter, lic. rer. pol., Sekretär der VSIG, Basel  
Hadorn Hans, Dr., Chefchemiker COOP Schweiz, Basel  
Haller Fritz, Bahnhofbuffet, Bern  
Hardmeier Benno, Dr. oec. publ., Sekretär des Schweiz. Gewerkschaftsbundes,  
Bern  
Hüni Georg, Kochfachlehrer, Adliswil  
Kohler Willy, Fachschulleiter, Direktor der Schweiz. Fachschule für das  
Metzgereigewerbe, Spiez  
Kull-Oettli Anna, Frau, Bund schweiz. Frauenvereine, Bolligen  
Lieberherr Emilie, Frau, Dr. rer. pol., Stadträtin, Präsidentin des Konsumentinnenforums, Zürich  
Luchsinger Annemarie, Frau, Direktorin, Schweiz. Verband Volksdienst,  
Zürich  
Ribi Martha, Frau, lic. oec. publ., Nationalrätin, Zürich  
Wagenhäuser Marie-Therese, Frau, Konsumentinnenforum, Zürich

### Vertreter der eidg. Amtsstellen

von Ah Josef, Dr. nat. oec., Beauftragter für den Ausbau der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten, Bern  
Keller Hans Peter, dipl. Ing. agr. ETH, Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, Bern  
Könz Riet, Dr. med. vet., Adjunkt des Eidg. Veterinäramtes, Bern  
Matthey Emile, Dr. ès sc., ing. chim., chef du contrôle des denrées alimentaires au Service fédéral de l'hygiène publique, Berne  
Meßmer Hans, Oberstbrigadier, Oberkriegskommissariat, Bern  
Rochaix Michel, Ing. agr. EPF, directeur de la station fédérale de recherches agronomiques de Lausanne, Lausanne  
Voellmy Magdalena, Frl., Adjunktin beim BIGA, Bern  
Welti Felix, Dr. oec. publ., Adjunkt der Eidg. Alkoholverwaltung, Bern

## Sekretariat

Eidg. Gesundheitsamt, Abteilung Lebensmittelkontrolle, Haslerstraße 16,  
3000 Bern

## Ausschuß

Schär M., Prof. Dr. med.  
Sauter A., Dir., Dr. med.  
Demole M., Prof. Dr.  
Aebi H., Prof. Dr. med.  
Hodler M., Fürspr.  
Kull A.  
Matthey E., Dr.  
Ritzel G., Prof. Dr. med.

## *Aenderungen im Mitgliederbestand*

Im Laufe der Berichtsperiode haben folgende Mitglieder ihren Rücktritt erklärt:

### Auf Ende 1972:

Arnold Pierre, Vizepräsident der Verwaltungsdelegation des Migros-Genossenschafts-Bundes, Zürich  
Läuppi Eugen, Prof. Dr., Bern

### Auf 30. Juni 1973:

Käser R., Dr., Oberfeldarzt, Bern  
Huber A., Dr., Oberfeldarzt (Verbindung über Oberkriegskommissär), Bern

Infolge Erreichung der Altersgrenze waren folgende Rücktritte zu verzeichnen:

Rikli Erika, Frl., Dr., Horgen  
Ruffy Jean, Ing.-Chem., Präsident des Codex Alimentarius, Bern  
Voillat André, Dr., Direktor der Usego, Zürich

### Auf Ende 1973:

Sauter A., Dr.  
del Boca C., Dr.

### Neue Mitglieder ab 1973:

Blumenthal Arthur, Dr. phil., Chemiker, Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich  
Blunschy Elisabeth, Frau, Dr. jur., Nationalrätin, Mitglied des Vorstandes schweiz. Verband Volksdienst, Schwyz  
Bonardelly Renée, Madame, Présidente de la Fédération romande des consommatrices, Genève  
Brauchli Max, Dr., Direktor der Usego, Zürich

Lieberherr Emilie, Frau, Dr. rer. pol., Stadträtin, Präsidentin des Konsumen-tinnenforums, Vorstand des Sozialamtes der Stadt Zürich, Präsidentin der städtischen Verpflegungskommission, Zürich  
Ribi Martha, Frau, lic. oec. publ., Nationalrätin, Zürich  
Wagenhäuser Marie-Therese, Frau, Mitglied des Vorstandes des Konsumen-tinnenforums, Zürich

Auf Ende 1973 ist Dr. A. Sauter altershalber als Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und damit auch als Mitglied der Eidgenössischen Ernährungskommission zurückgetreten. Mit umfassender Kenntnis, Sachlichkeit und großem Verantwortungsbewußtsein hat sich Direktor Sauter um die Eidgenössische Ernährungskommission große Verdienste erworben. Stets bestens dokumentiert, nahm er regen Anteil an den Arbeiten der Kommission und der Subkommissionen. Dank seiner steten Hilfe konnten viele Schwierigkeiten gemeistert und Probleme gelöst werden.

Herr Direktor Sauter darf für seine unentwegte Förderung der Eidgenössischen Ernährungskommission des aufrichtigen Dankes aller Kommissionsmitglieder versichert sein, verbunden mit den besten Wünschen für sein weiteres persönliches Wohlergehen.

### **Auftrag**

Der Auftrag der Eidgenössischen Ernährungskommission ist unverändert geblieben. Ihre im Reglement umschriebene Tätigkeit ist diejenige einer beratenden, Antrag stellenden Kommission, welche hauptsächlich in Subkommissionen (an deren Sitzungen alle Mitglieder der Eidgenössischen Ernährungskommission teilnehmen können) zu Fragen aus den Gebieten der Ernährung, der Lebensmittelkontrolle und -gesetzgebung sowie der Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände Stellung nimmt.

Die Vertreter der Konsumenten- und Wirtschaftskreise sind eingeladen, an der Plenarsitzung, an welcher die Berichte der Subkommissionen entgegengenommen und diskutiert werden, vermehrt ihre Wünsche und Anregungen zu äußern.

### **Wichtige, während der Berichtsperiode behandelte Probleme**

#### *Ernährungszustand der Bevölkerung*

Obschon optimale Verhältnisse in bezug auf das Angebot an allen wichtigen Aufbau- und Schutzstoffen bestehen, zeichnet sich eine gewisse Gefahr der quantitativen und qualitativen Fehlernährung ab. Noch nie zuvor konnte die Bevölkerung zu allen Jahreszeiten auf so mannigfaltige Art ihren Eiweiß-, Fett-, Kohlenhydrat-, Mineralstoff- und Vitaminbedarf decken. Mangelernährung ist zur Seltenheit geworden; anderseits aber haben die durch Ueberfütterung bedingten Gesundheitsschäden stark zugenommen.

Während die vor rund 15 Jahren mit Unterstützung der Eidgenössischen Ernährungskommission durchgeföhrten *Erhebungen über den Ernährungs- und Gesundheitszustand* auf die Berg-Bevölkerung ausgerichtet waren, wurden in jüng-

ster Zeit durch verschiedene Forschungsgruppen die Ernährungs- und Eßgewohnheiten von alten alleinstehenden und in Heimen lebenden Personen sowie von Jugendlichen, die sich in Menschen verpflegen, untersucht. Obwohl sich keine kalorische Unterernährung zeigte, ließen sich Ernährungslücken besonders in bezug auf Obst und Gemüse bzw. in bezug auf Vitamine und Mineralstoffe nachweisen.

Die Verpflegung von alleinstehenden betagten Personen mit *Fertig-Mahlzeiten* (z. B. Nacka-Kost), die einer Mangelernährung vorbeugen soll, wurde ebenfalls untersucht. Dabei konnte festgestellt werden, daß die in Plastikbeutel abgefüllten und kalt aufbewahrten Mahlzeiten z. T. bakteriell kontaminiert waren. In einzelnen Proben ließen sich toxinbildende und potentiell pathogene Mikroorganismen nachweisen. Durch Pasteurisation oder Sterilisation der in die Beutel abgepackten Fertiggerichte ist dieses Problem lösbar.

### *Nahrungsmittelzusätze und Ersatzstoffe*

Dem durch einen geringen Ausmahlungsgrad bedingten Verlust des Mehls an Vitaminen läßt sich durch die *Revitaminierung* begegnen. Diese Maßnahme sowie auch die Anreicherung anderer Nahrungsmittel (Butter, Margarine, Frühstückgetränke) mit Vitaminen beruhen auf freiwilliger Basis. Von einem Obligatorium zur Revitaminierung von Nahrungsmitteln kann nach Ansicht der Eidgenössischen Ernährungskommission vorderhand noch Abstand genommen werden. Dem Aufrechterhalten einer ausreichenden Versorgung der Bevölkerung mit Vitaminen und anderen Schutzstoffen wird weiterhin größte Beachtung geschenkt werden.

In der Genußmittelindustrie werden anstelle der Saccharose (Rohr- oder Rübenzucker) Ersatzstoffe wie Mannit, Sorbit und Xylit verwendet. Diese Süßstoffe haben nur geringe kariogene Wirkung und eignen sich auch für Diabetiker. Im Gegensatz dazu zeigt der aus dem Stärkeabbauprodukt «Lykasin» hergestellte Süßstoff eine starke Erhöhung des Blutzuckerspiegels verhältnismäßig kurze Zeit nach der Einnahme. Lykasin wird oft zur Herstellung von «zuckerfreien» Bonbons verwendet. Um die Gefährdung von Diabetikern auszuschalten, hat die Eidgenössische Ernährungskommission beantragt, die Packungen von mit Lykasin hergestellten Bonbons durch einen roten Aufdruck «für Diabetiker nicht geeignet» zu kennzeichnen.

### *Deklaration der Lebensmittelbestandteile und -zusätze*

Nach jahrelangen Bemühungen des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der Eidgenössischen Ernährungskommission waren die Vorarbeiten so weit gediehen, daß der ausgearbeitete Entwurf zur Vernehmlassung gegeben werden konnte (Frist: Frühling 1973). Das Recht des Konsumenten, über die Zusammensetzung von Lebensmitteln und über die verwendeten Zusätze aufgeklärt zu werden, ist nicht umstritten, sondern in erfreulicher Weise allgemein bestätigt worden. Die Vernehmlassung brachte eine unerwartete Flut von zum Teil ernsthaft in Betracht zu ziehenden Bemerkungen. Es treffen immer noch weitere Wünsche ein. Die Vorbereitungen für eine zweite Vernehmlassung sind nahezu abgeschlossen.

Ueber die Deklaration von Zusätzen zu verarbeiteten Lebensmitteln sowie über die Deklaration der Aromastoffe gehen die Meinungen noch auseinander. Nach Auffassung des Eidgenössischen Gesundheitsamtes sollten drei verschiedene Gruppen von *Aromastoffen* unterschieden werden:

1. die natürlichen im Produkt enthaltenen Aromastoffe
2. die in der Natur, nicht aber in einem bestimmten Lebensmittel vorkommenden Aromastoffe sowie die synthetischen, aber naturidentischen Aromastoffe
3. die künstlichen, in der Natur nicht vorkommenden Aromastoffe

Diese drei Kategorien von Aromastoffen würden in einer positiven Liste aufgeführt. Die Eidgenössische Ernährungskommission schloß sich nach eingehender Beratung der Auffassung des Eidgenössischen Gesundheitsamtes an.

Bei zusammengesetzten Nahrungsmitteln sollen die Zusätze zu einzelnen Bestandteilen nur dann deklariert werden müssen, wenn die Zusatzstoffe sich auch auf das Endprodukt auswirken.

### *Alkoholfreie Getränke (Fruchtsäfte)*

Das Angebot an verschiedenen alkoholfreien Getränken ist heute groß. Um dem Konsumenten bei der Wahl zu helfen und um ihn vor Täuschungen zu schützen, unterstützt die Eidgenössische Ernährungskommission die Auffassung des Eidgenössischen Gesundheitsamtes zur Revision der Lebensmittelverordnung über die alkoholfreien Getränke und die Fruchtsäfte. Zu unterscheiden sind demnach:

- die reinen Fruchtsäfte, die in der Lebensmittelverordnung nicht präzis definiert werden
- die verdünnten, ungezuckerten Fruchtsäfte
- die verdünnten, gezuckerten Fruchtsäfte
- die verdünnten Getränke, welche unter den Begriff «Tafelgetränk» fallen
- die Limonaden, welche keinen Fruchtsaft, sondern nur Aromastoffe enthalten.

Als Gruppen von Tafelgetränken sind die koffeinhaltigen Getränke, die Colagetränke, die mit Molkereiprodukten hergestellten Getränke und die kalorienarmen Getränke zu unterscheiden. Eine besondere Regelung muß außerdem für die rückverdünnten Fruchtsäfte vorbehalten werden.

### *Zahnkaries*

In England sind seit Jahren Versuche an Affen mit *Impfstoffen gegen kariogene Streptokokken* im Gang. Optimisten sehen darin bereits eine Möglichkeit zur Kariesprophylaxe beim Menschen. Ein zahnärztlicher Experte der Eidgenössischen Ernährungskommission hat jedoch festgestellt, daß die durch die Impfung gebildeten Antikörper nur während kurzer Zeit nachweisbar sind und in zu geringer Konzentration mit dem auf der Zahnoberfläche haftenden Bakterienrasen in Berührung kommen.

Im Zusammenhang mit der Zahnhygiene hat die Eidgenössische Ernährungskommission mit großem Mehr beschlossen, unter Einräumung einer angemessenen

Aufbrauchfrist (1 Jahr), das Verbot des Zusatzes von *Chloroform* zu *Zahnpasten* auf dem Schweizer Markt zu beantragen. Chloroform wird durch die Mundschleimhaut resorbiert, könnte zu Leberschädigungen führen und ist im übrigen für die Zahnhygiene nicht erforderlich, weil nicht Fette die Grundlage der kariogenen Zahnbelaäge bilden.

### *Tabakreklame*

Gezielte Maßnahmen zur Einschränkung der überbordenden Tabakwerbung liegen im Interesse des ganzen Volkes, vor allem auch unserer Jugend. Die große Dringlichkeit dieses Problems kann nicht bestritten werden. Mit Verwunderung und Bedauern nahmen daher die Mitglieder der Eidgenössischen Ernährungskommission zur Kenntnis, daß das Vernehmlassungsverfahren für die von ihr vorgeschlagenen neuen Bestimmungen der Lebensmittelverordnung über die Tabakreklame bis zur Abfassung dieses Berichtes noch nicht eingeleitet wurde.

### *Biologischer Landbau*

Für die Behandlung der mit dem sog. «biologischen Landbau» zusammenhängenden Fragen wurde eine Arbeitsgruppe der wissenschaftlichen Subkommission gebildet. Obschon den Begehren der Anbau- und Verwertungsgenossenschaft «Heimat» sieben Sitzungen gewidmet wurden, ließen sich bisher weder eine für die Lebensmittelverordnung brauchbare Umschreibung des Begriffes «biologisch» noch wissenschaftlich begründete Unterschiedsmerkmale finden.

Zwischen den sogenannten «biologischen» Anbauarten und der üblichen landwirtschaftlichen Erzeugung (z. B. in der Verwendung von Handelsdüngern, Herbiziden und Pestiziden) bestehen keine absoluten, sondern nur relative Unterschiede. Eine Täuschung der Konsumenten kann daher nicht ausgeschlossen werden.

### *Verschiedenes*

*Nitratzusatz zum Käse:* Um Fehlgärungen und Buttersäureblähungen bei der Käseherstellung zu verhindern, wird im Ausland gelegentlich dem Käse Natriumnitrat zugesetzt. Aus Gründen, denen sich die Kommission nicht verschließen konnte — (z. B. bedeutend höherer Nitratgehalt in andern Nahrungsmitteln, Rechtsgleichheit in der Konkurrenz mit dem Ausland) —, wurde die begrenzte Verwendung von Nitraten zur Vermeidung von Fehlgärungen in Halbhart- und Weichkäse beantragt.

Dagegen wurde Ablehnung des Gesuches, *Pimarizin* zur Verhinderung der Schimmelpilzbildung auf Käse zuzulassen, beantragt. Nach Prüfung aller Umstände ist Pimarizin als entbehrlich zu bezeichnen. Es müßten bei dessen Anwendung unerwünschte gesundheitliche Nebenwirkungen befürchtet werden.

Auch die Anfrage der Interkantonalen Kontrollstelle für Heilmittel, *Arsanilsäure* als Futtermittelzusatz für Masttiere zuzulassen, wurde in eher ablehnendem Sinne beantwortet.

Diese Beispiele zeigen, mit welchen Einzelfragen sich die Subkommissionen neben den großen Problemen beschäftigen müssen. Jedes Gesuch wird durch Fachleute eingehend geprüft.

### Schlußbemerkungen

Der vorliegende Bericht vermittelt eine summarische Zusammenfassung der vielschichtigen Tätigkeit der Eidgenössischen Ernährungskommission.

Den Mitgliedern und Experten der Eidgenössischen Ernährungskommission möchten wir bei dieser Gelegenheit für ihre wertvolle Mitarbeit verbindlich danken. Unser Dank gilt auch dem Eidgenössischen Gesundheitsamt und weiteren Behörden und Amtsstellen, die uns stets wohlwollende Unterstützung entgegengebracht haben.

Für die Eidgenössische Kommission für Volksernährung,  
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle

Der Präsident: Prof. Dr. M. Schär

Der Sekretär: Rud. Hänni

# Rapport sur l'activité, en 1973, de la Commission fédérale de l'alimentation, de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur

La CFA rend compte de son activité aux autorités compétentes par les procès-verbaux de ses séances ainsi que par ses rapports. Le public est informé de ses travaux et de ses principaux sujets de discussion par la voie de la presse.

A l'occasion de l'entrée en fonction, le 1er janvier 1973, du nouveau président, coïncidant avec le début de la nouvelle période administrative des membres de la Commission, il a été décidé de rédiger un rapport annuel d'activité, comme c'était du reste le cas antérieurement à 1966.

## Composition de la Commission

A la fin de l'exercice écoulé, la Commission était composée comme suit:

### Président

Schär Meinrad, Dr. med., Professor an der Universität Zürich, Direktor des Instituts für Sozial- und Präventivmedizin, Zürich

### Vice-présidents

Demole Michel, Dr med., professeur à l'Université de Genève, Genève

Sauter Arnold, Dr. med., Direktor des Eidg. Gesundheitsamtes, Bern

### Représentants du «groupe scientifique»

Aebi Hugo, Dr. med., Professor an der Universität Bern, Direktor des med.-chem. Institutes der Universität Bern, Bern

Berner Charles, ing. chim., chimiste cantonal, Genève

Blanc Bernard, professeur. Dr, directeur de la Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld/Berne

Burkard Robert, Dr. chem., Kantonschemiker, Solothurn

Hartmann Georges, Dr. med., PD, Chur

Maeglin Benedikt, Dr. med., Professor an der Universität Basel, Basel

Ritzel Günther, Dr. med., Professor für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Basel, Basel, Präsident der wissenschaftlichen Subkommission

Somogyi J. C., Dr. med., Direktor des Institutes für Ernährungsforschung, Professor an der Universität Zürich, Rüschlikon

Représentants du groupe «production et industrie de l'alimentation»

Büchi Walter, Dr. sc. techn., Leiter des Forschungsinstituts der Knorr-Nährmittel AG, Zürich  
Flückiger Rudolf, Direktor der Bäckereifachschule Richemont, Luzern  
Hodler Marc, Fürsprecher, Zentralverband der schweiz. Fettindustrie, Bern, Präsident der Subkommission Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle  
Stüssi David B., Dr. ing. agr., Zentralverband schweiz. Milchproduzenten, Bern  
Wehrli Heinrich, Dr. phil., Chemiker, Verband schweiz. Müller, Zürich

Représentants du groupe «commerce et consommateurs»

Blumenthal Arthur, Dr. phil., Chemiker, Migros-Genossenschaftsbund, Zürich  
Blunschy Elisabeth, Frau, Dr. jur., Nationalrätin, Schwyz  
del Boca C., Dr. ing. chim., Vevey  
Bonardelly Renée, Madame, Collonge  
Brauchli Max, Dr., Direktor der Usego, Olten  
Fürstenberger Dieter, lic. rer. pol., Sekretär der VSIG, Basel  
Hadorn Hans, Dr., Chefchemiker COOP Schweiz, Basel  
Haller Fritz, Bahnhofbuffet, Bern  
Hardmeier Benno, Dr. oec. publ., Sekretär des Schweiz. Gewerkschaftsbundes, Bern  
Hüni Georg, Kochfachlehrer, Adliswil  
Kohler Willy, Fachschulleiter, Direktor der Schweiz. Fachschule für das Metzgereigewerbe, Spiez  
Kull-Oettli Anna, Frau, Bund schweiz. Frauenvereine, Bolligen  
Lieberherr Emilie, Frau, Dr. rer. pol., Stadträtin, Präsidentin des Konsumentinnenforums, Zürich  
Luchsinger Annemarie, Frau, Direktorin, Schweiz. Verband Volksdienst, Zürich  
Ribi Martha, Frau, lic. oec. publ., Nationalrätin, Zürich  
Wagenhäuser Marie-Therese, Frau, Konsumentinnenforum, Zürich

Représentants des offices fédéraux

von Ah Josef, Dr. nat. oec., Beauftragter für den Ausbau der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten, Bern  
Keller Hans Peter, dipl. Ing. agr. ETH, Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, Bern  
Könz Riet, Dr. med. vet., Adjunkt des Eidg. Veterinäramtes, Bern  
Matthey Emile, Dr ès-sciences, ing. chim., chef du contrôle des denrées alimentaires au Service fédéral de l'hygiène publique, Berne  
Messmer Hans, Oberstbrigadier, Oberkriegskommissariat, Bern  
Rochaix Michel, ing. agr. EPF, directeur de la station fédérale de recherches agronomiques de Lausanne, Lausanne  
Voellmy Magdalena, Frl., Adjunktin beim BIGA, Bern  
Welti Felix, Dr. oec. publ., Adjunkt der Eidg. Alkoholverwaltung, Bern

## Secrétariat

Service fédéral de l'hygiène publique, Division du contrôle des denrées alimentaires, Haslerstrasse 16, 3000 Berne

## Comité

Schär M., Prof. Dr. med.  
Sauter A., Dir., Dr. med.  
Demole M., Prof. Dr med.  
Aebi H., Prof. Dr. med.  
Hodler M., Fürsprecher  
Kull A.  
Matthey E., Dr ès-sciences  
Ritzel G., Prof. Dr. med.

## *Modifications dans l'effectif*

Au cours de l'exercice écoulé, les membres ci-après ont démissionné:

Arnold Pierre, Vizepräsident der Verwaltungsdelegation des Migros-Genossenschafts-Bundes, Zürich  
Läuppi Eugen, Prof. Dr., Bern

Pour le 30 juin 1973:

Käser R., Dr., Oberfeldarzt, Bern  
Huber A., Dr., Oberfeldarzt (Verbindung über Oberkriegskommissär), Bern

Les membres ci-après ayant atteint la limite d'âge se sont retirés:

Rikli Erika, Frl., Dr., Horgen  
Ruffy Jean, ing. chim., président du Codex Alimentarius, Berne  
Voillat André, Dr., Direktor der Usego, Zürich

Pour fin 1973:

Sauter A., Dr.  
del Boca C., Dr

Nouveaux membres à partir de 1973:

Blumenthal Arthur, Dr. phil., Chemiker, Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich  
Blunschy Elisabeth, Frau, Dr. jur., Nationalrätin, Mitglied des Vorstandes schweiz. Verband Volksdienst, Schwyz  
Bonardelly Renée, Madame, Présidente de la Fédération romande des consommatrices, Genève  
Brauchli Max, Dr., Direktor der Usego, Zürich  
Lieberherr Emilie, Frau, Dr. rer. pol., Stadträtin, Präsidentin des Konsumentinnenforums, Vorstand des Sozialamtes der Stadt Zürich, Präsidentin der städtischen Verpflegungskommission, Zürich  
Ribi Martha, Frau, lic. oec. publ., Nationalrätin, Zürich

Wagenhäuser Marie-Therese, Frau, Mitglied des Vorstandes des Konsumentenforums, Zürich

En quittant pour raison d'âge la direction du Service fédéral de l'hygiène publique à la fin de 1973, le Dr Sauter a dû également se retirer de la Commission. Par ses vastes connaissances, ses avis pertinents et son sens des responsabilités, le Dr Sauter a rendu de précieux services à la Commission. Toujours très bien documenté, il a pris une part active à ses travaux et à ceux des sous-commissions. Grâce à sa collaboration de tous les instants, de nombreuses difficultés ont pu être surmontées et bien des problèmes résolus.

Le Dr Sauter peut être assuré des sincères remerciements de tous les membres pour la contribution qu'il n'a cessé d'apporter à l'activité de la Commission, ainsi que de leurs meilleurs voeux pour son avenir.

### Mandat

Le mandat de la Commission fédérale de l'alimentation n'a pas été modifié. Selon son règlement, elle est un organe consultatif qui donne son avis, principalement par le truchement de ses sous-commissions (aux séances desquelles les autres membres de la Commission peuvent participer), sur les questions relatives à l'alimentation, au contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels, ainsi qu'à la législation le régissant.

Les représentants des groupements de consommateurs et des milieux économiques sont invités à formuler plus largement leurs voeux et leurs suggestions lors de la séance plénière au cours de laquelle les rapports des sous-commissions sont présentés et discutés.

### Problèmes importants traités au cours du dernier exercice

#### *Conditions alimentaires de la population*

Bien que des conditions alimentaires optimales, compte tenu de la vaste gamme des produits offerts, assurent un apport suffisant de toutes les substances essentielles aux fonctions nutritives et protectrices, un certain danger de malnutrition, au sens quantitatif et qualitatif, se fait jour. Jamais auparavant la population n'a eu autant de possibilités de couvrir en toutes saisons et d'une manière aussi variée les besoins de l'organisme en protéines, en lipides, en hydrates de carbone, en matières minérales et en vitamines. La sous-alimentation est devenue chose rare; en revanche, les altérations de la santé dues à la suralimentation sont beaucoup plus fréquentes.

Alors que l'étude effectuée il y a une quinzaine d'années, avec l'aide de la Commission fédérale de l'alimentation, portait uniquement sur les conditions alimentaires et l'état sanitaire moyen de la population montagnarde, des groupes de spécialistes ont procédé récemment à une enquête sur les habitudes alimentaires des personnes âgées, vivant seules ou dans des homes, ainsi que sur celles des jeunes gens qui prennent pension dans des cantines. On n'a pas constaté de sous-

alimentation du point de vue calorifique, mais des carences en ce qui concerne particulièrement les fruits et les légumes, c'est-à-dire l'apport en vitamines et en matières minérales.

L'alimentation par des «repas précuisinés» (par exemple le système «Nacka») des personnes âgées vivant seules, qui vise à prévenir la malnutrition, a également été étudiée. On a constaté que ces mets préemballés dans des sachets de plastique et conservés sous réfrigération étaient parfois contaminés bactériologiquement. On a déterminé dans certains échantillons des micro-organismes produisant des toxines et virtuellement pathogènes. La pasteurisation ou la stérilisation permet de résoudre ce problème.

#### *Additifs alimentaires et substances de remplacement*

Les pertes en vitamines dues aux faibles degrés d'extraction dans la mouture de la farine peuvent être compensées par une *revitaminisation*. Une pareille mesure, ainsi que l'enrichissement en vitamines d'autres aliments (beurre, margarine, boissons pour le petit déjeuner) est laissée à bien plaisir. La Commission est d'avis qu'on peut renoncer pour le moment à rendre la revitaminisation de tels aliments obligatoire. Le maintien, pour la population, d'un apport suffisant en vitamines et autres substances essentielles continuera à retenir l'attention de la Commission.

Dans l'industrie alimentaire de produits d'agrément, on peut remplacer le saccharose (sucre de canne ou de betterave) par des substances telles que la mannite, la sorbite et la xylite. Ces édulcorants ne favorisent que dans une faible mesure la carie dentaire et conviennent aussi aux diabétiques. Par contre l'édulcorant «Lykasin», préparé à partir d'un produit d'hydrolyse de l'amidon, provoque une forte augmentation de la glycémie dans un laps de temps assez faible après l'ingestion. Le «Lykasin» est fréquemment utilisé dans la fabrication de «bonbons sans sucre». Afin d'exclure les risques pour les diabétiques, la Commission a proposé que les emballages des bonbons au «Lykasin» portent en rouge la mention «Ne convient pas aux diabétiques».

#### *Déclaration des composants et des additifs alimentaires*

Après plusieurs années d'efforts du Service fédéral de l'hygiène publique et de la Commission fédérale, les travaux préparatoires étaient si avancés que le projet élaboré a pu être soumis aux organisations professionnelles pour une première consultation (délai: printemps 1973). Le droit du consommateur d'être informé quant à la composition des denrées alimentaires et aux additifs utilisés n'est pas discuté et a été généralement reconnu. En revanche, la consultation a donné lieu à un véritable flot inattendu de remarques dont une bonne partie devront être prises en considération. Il en arrive encore continuellement. Les travaux préparatoires pour une deuxième consultation sont près d'être achevés.

Les avis divergent encore en ce qui concerne la déclaration des substances aromatisantes, ainsi que la déclaration des additifs dans les aliments composés. De l'avis du Service fédéral de l'hygiène publique, il convient de distinguer, pour la déclaration, trois catégories de *substances aromatisantes*:

- 1) les arômes naturels, tels qu'ils sont contenus dans une denrée,
- 2) les arômes naturels qui ne sont pas forcément présents dans une denrée donnée, ainsi que les arômes de synthèse identiques aux arômes naturels,
- 3) les arômes artificiels, qui n'existent pas dans la nature.

Ces trois catégories d'arômes feraient l'objet de listes positives. Après une discussion approfondie, la Commission s'est ralliée au point de vue du Service fédéral de l'hygiène publique.

Quant à la déclaration des additifs contenus dans les divers composants de denrées mixtes, la Commission est d'avis que les additifs ne doivent être déclarés que s'ils ont un effet sur le produit final.

### *Boissons sans alcool (jus de fruits)*

L'offre en boissons sans alcool les plus diverses est aujourd'hui considérable. Afin d'aider le consommateur dans son choix et de prévenir les tromperies, la Commission se range à l'avis du Service de l'hygiène publique quant à l'opportunité d'une révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires relative aux boissons sans alcool et aux jus de fruits. A cet égard, il y a lieu de distinguer:

- les jus de fruits qui jusqu'ici ne sont pas définis d'une manière précise par l'ordonnance sur les denrées alimentaires,
- les jus de fruits dilués non sucrés,
- les jus de fruits dilués sucrés,
- les boissons diluées qui entrent dans la catégorie des «boissons de table»,
- les limonades qui ne contiennent pas de jus de fruits mais uniquement des substances aromatisantes.

Il convient de distinguer les groupes de boissons de table suivants: boissons contenant de la caféine, boissons contenant du cola, boissons fabriquées à partir de produits laitiers et boissons pauvres en calories. Une réglementation spéciale doit en outre être prévue pour les jus de fruits reconstitués à partir de concentrés.

### *Carie dentaire*

Depuis plusieurs années, on procède en Angleterre à des essais de *vaccins sur des singes contre les streptocoques provoquant la carie dentaire*. Des optimistes y voient déjà une possibilité pour la prophylaxie de la carie dentaire chez l'homme. Un expert en médecine dentaire de la Commission a toutefois constaté que la présence des anticorps produits par le vaccin ne pouvait être démontrée que pendant un court laps de temps et qu'ils n'entraient en contact qu'à une trop faible concentration avec les bactéries fixées à la surface des dents.

Par ailleurs, la Commission a décidé à une forte majorité de proposer l'interdiction, sur le marché suisse, du chloroforme comme additif dans les pâtes dentifrices, interdiction qui n'interviendrait toutefois que dans un délai permettant d'épuiser les stocks existants (1 année). Le chloroforme est en effet résorbé par les muqueuses de la bouche et pourrait provoquer des lésions hépatiques; de plus, il n'est pas indispensable à l'hygiène dentaire, car les graisses ne constituent pas la base des couches favorisant la carie dentaire.

## *Publicité concernant le tabac*

Des mesures visant à restreindre la publicité excessive concernant la tabac sont certainement dans l'intérêt de l'ensemble de la population, mais surtout dans celui de la jeunesse. Personne ne peut contester l'urgence de ce problème. Aussi est-ce avec étonnement et regret que les membres de la Commission ont appris que la consultation relative aux nouvelles dispositions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, qu'elle avait proposées au sujet de la publicité concernant le tabac, n'avait pas encore débuté au moment où ce rapport était rédigé.

## *Culture biologique*

Un groupe de travail a été créé au sein de la sous-commission scientifique pour traiter des questions en rapport avec la culture dite biologique. Bien que sept séances aient été consacrées aux revendications de la coopérative de cultivateurs «Heimat», on n'a trouvé ni une définition du terme «biologique» qui serait utilisable dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires, ni des critères de différenciation des produits «biologiques» scientifiquement fondés.

Entre les modes de culture dite «biologique» et les cultures usuelles, les différences ne sont pas absolues mais uniquement relatives (par exemple dans l'utilisation d'engrais commerciaux, d'herbicides et de pesticides). On ne peut donc exclure que le consommateur puisse être trompé.

Le rapport du groupe de travail sera publié en 1974.

## *Divers*

*Adjonction de nitrate dans le fromage.* Dans certains pays, on utilise parfois du nitrate de sodium pour prévenir une fermentation défectueuse, ainsi que le gonflement butyrique au cours de la fabrication du fromage. Pour des motifs auxquels la Commission ne pouvait pas se soustraire (par exemple: teneur en nitrate beaucoup plus élevée d'autres aliments, égalité de droit dans la concurrence avec l'étranger), elle a proposé d'autoriser l'emploi de nitrates afin d'éviter des fermentations anormales dans les fromages mi-durs et dans les fromages à pâte molle.

En revanche, elle a proposé de rejeter la requête visant à autoriser l'emploi de *pimaricine* pour empêcher la formation de moisissures sur les fromages. Compte tenu de tous les éléments, la pimaricine se révèle inutile. Son emploi ferait craindre des effets secondaires indésirables pour la santé.

La Commission a répondu négativement à la question de l'Office intercantonal de contrôle des médicaments concernant l'autorisation d'employer *l'acide arsanylique* en tant qu'additif dans les fourrages destinés au bétail à l'engraissement.

Chaque requête est examinée de manière approfondie par des spécialistes.

## **Remarques finales**

Ce rapport constitue un résumé très sommaire de l'activité variée de la Commission fédérale de l'alimentation.

Nous saissons l'occasion de remercier ses membres et ses experts de leur précieuse collaboration. Nos remerciements s'adressent également au Service fédéral de l'hygiène publique ainsi qu'aux autorités et offices qui nous ont apporté leur appui bienveillant.

Pour la Commission fédérale de l'alimentation,  
de la législation et du contrôle des denrées  
alimentaires

Le président: Professeur M. Schär,  
docteur en médecine

Le secrétaire: Rud. Hänni

# **Verzeichnis der in der Berichtsperiode von Mitgliedern der Eidgenössischen Ernährungskommission veröffentlichten, einschlägigen Arbeiten**

## **Liste des travaux publiés au cours de l'exercice par les membres de la Commission fédérale de l'alimentation**

- Aebi, H.: Veränderte Umwelt: Gewinn und Gefahren für unsere Ernährung. *Ernähr. Umwelt* **20**, 471—477 (1973).
- Blanc, B.: Biosynthèse des vitamines liposolubles. Monographie de physiologie végétale 10. Masson & Cie., Paris 1973.
- Rüegg, M. und Blanc, B.: Die Infrarot-Spektren der Milchproteine. *Schweiz. Milchw. Forsch.* **2**, 29 (1973).
- Blanc, B.: Der Wert der Sauermilchprodukte in der modernen Ernährung. *Schweiz. Milchztg.* **99**, Nr. 60, 463 und Nr. 61, 472 (1973).
- Puhan, Z., Flüeler, O., Banhegyi, M., Steffen, Ch., Nick, B. und Blanc, B.: Mikrobiologischer Zustand sowie Menge und Konfiguration der Milchsäure des industriell hergestellten Joghurts in der Schweiz. *Schweiz. Milchw. Forsch.* **2**, 37 (1973).
- Blumenthal, A. und Trottmann, K.: Blei-, Eisen-, Zink-, Cadmium- und Zinngehalt konserverter Lebensmittel. *Alimenta* **12**, 141 (1973).
- Blumenthal, A., Helbling, J. und Weymuth, H.: Ueber die L(+) - und D(-)-Milchsäurekonzentrationen von Joghurts verschiedener Fettgehalte. *Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg.* **64**, 403—414 (1973).
- Demole, M.: Chapitre: Ernährung und Diätetik, p. 128. 5e édition. In: Hadorn, W., Lehrbuch der Therapie. Huber Verlag Bern 1971.
- Demole, M.: Les traitements de l'obésité par les anorexigènes. Sont-ils dangereux? Sont-ils efficaces? Rapport au Primo Simposio Fisiopatologia Nutriz. Bologna, p. 719 Riccardo Pàtron édit., 1972.
- Demole, M.: Chapitre: Kritische Stellungnahme zur Diätbehandlung in der Pathologie der Verdauung, p. 1119. In: Demling, L., Klinische Gastroenterologie. Thieme Verlag, Stuttgart 1972.
- Demole, M.: Applicazione pratica del regime ipocalorico nel trattamento dell'obesità. Collection: Problemi di nutrizione umana. A. Gazzoni, Bologna.
- Demole, M.: Chapitre: Principes d'alimentation et de diététique, p. 359. In: Martin, E. et Junod, J.-P., Précis de Gériatrie. Masson, Paris et Huber, Berne 1973.
- Demole, M.: Chapitre: Une expérience scientifique d'alimentation contrôlée: Le rationnement en Suisse pendant la deuxième guerre mondiale (avec E. Martin), p. 185. In: Régulation de l'équilibre énergétique chez l'homme. Masson, Paris 1973.
- Demole, M.: Le point de vue du clinicien sur les pesticides contenus dans les aliments. *Méd. et Hyg.* **30**, 877 (1972).
- Demole, M.: Le problème de l'apport calorique en alimentation parentérale (avec J. Patay). *Acta diaetetica* **5**, 22 (1972).
- Demole, M.: Dédramatiser sans démobiliser. *Ann. Hyg. Langue franç.* **9**, 81 (1973).
- Demole, M.: Problèmes diététiques des anastomosés porto-caves (avec A. Fleuti et Christiane Uldry). *Méd. et Hyg.* **31**, 1355 (1973).
- Demole, M.: Les additifs alimentaires. B) Un point de vue optimiste. *Cahiers médico-sociaux* (Genève) **4**, 155 (1973).
- Demole, M.: Les résidus de pesticides dans notre alimentation. B) Un point de vue optimiste. *Cahiers médico-sociaux* (Genève) **4**, 162 (1973).

- Hadorn, H.*: Neuere Methoden der Fettanalyse. Fette als funkt. Bestandteile von Lebensmitteln. Forster-Verlag 1973.
- Hadorn, H.*: Erfahrungen mit einer neuen kinetischen Methode zur Bestimmung der Diastasezahl in Honig und über Eigenschaften der Honigdiastase. Apidologie **4**, 65 (1973).
- Hadorn, H.* und *Obrist, Ch.*: Systematische Versuche mit verschiedenen Katalysatoren für den Kjeldahl-Aufschluß. Deut. Lebensm. Rundschau **69**, 109 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Der Scheidetrichter, ein mangelhaftes Gerät im analytischen Labor. Gordian **5**, 198 (1973).
- Hadorn, H.*: Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 205 (1973).
- Hadorn, H.*, und *Beetschen, W.*: Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 205 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Isolierung der Rohextrakte für Rückstandsbestimmungen von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 266 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Ueber Schädigungen des Honigs beim Verflüssigen im techn. Abfüllbetrieb. Deut. Lebensm. Rundschau **69**, 273 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 427 (1973).
- Hadorn, H.*: Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 445 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Herstellung, Analyse und Beurteilung von Molkenessig. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **64**, 480 (1973).
- Hadorn, H.* und *Zürcher, K.*: Kontamination von Lebensmitteln mit polychlorierten Biphenylen (PCB) durch Verpackungsmaterial und Umweltverschmutzung. Gordian **73**, 458 (1973).
- Hartmann, G.* und *Oberli, H.*: Ernährung, Energie- und Stickstoffmetabolismus. In: Alpiner Hochleistungstest. Eine interdisziplinäre Studie (Ed. G. Hartmann). Hans Huber, Bern-Stuttgart-Wien 1973.
- Hartmann, G.* und *Bangerter, S.*: Kalorien-arme und Kalorien-freie Lebensmittel in der heutigen Ernährung. In: Forschung 74, Berichte aus Wissenschaft und Technik, S. 190. Fischer Taschenbuch Verlag 1973.
- Hartmann, G.*: Früherfassung der Arteriosklerose — Methodik und Aussage. Chem. Rundschau **26**, Nr. 47, 21 (1973).
- Wendler, R.*, *Landenberger, M.* und *Hartmann, G.*: Ratschläge zur Gewichtsreduktion, mit Menüplan und Nährwerttabellen. Schriftenreihe Schweiz. Vereinigung für Ernährung 1973.
- Hartmann, G.*: Prevalence and types of hyperlipidemia in Switzerland. In: Proc. Symposium on Lipid Metabolism and Atherosclerosis, Amsterdam 1973, P. 19. Elsevier Publ., Amsterdam 1973.