

*undtager valle fra det i loven af 29. juli 1942 indeholdte påbud om opvarmning af fløde og mælk m. v.*

Som begrundelse herfor anføres i bemærkninger til lovforslaget:

„Efter landbrugsministeriets opfattelse består der ikke længere sådanne vanskeligheder med brændselsforsyningen, at man kan regne med, at også en fornyet suspension af påbudet i efteråret 1953 kan begrundes dermed, og efter aftale med landbrugsministeriet har fællesorganisationen derfor indhentet en udtalelse fra statens forsøgsmejeri om de mejeritekniske vanskeligheder, der knytter sig til højpasteurisering af valle. Efter denne udtalelse, der er trykt som bilag til nærværende lovforslag, vil det for det samlede mejeribrug være *en be kostelig sag* at foretage de forandringer i mejeriernes apparatur, som vil være nødvendige for at foretage *højpasteurisering af vollen*, men det skulle være muligt at opvarme den mælk, der benyttes til tilvirkning af ost, til ca. 72° i 15—20 sekunder, uden at man derved denaturerer mælkens albumin.

I en fra veterinærdirektoratet indhentet udtalelse om spørgsmålet anføres, at *fare* for tuberkulosesmitte gennem upasteuriseret valle nu må bedømmes som så *minimal*, at den ikke betinger opretholdelse af kravet om en kostbar og vanskeligt gennemførlig pasteurisering. Derimod kan man ikke se bort fra, at *utilstrækkeligt opvarmet valle betyder en fare for spredning af kastningssmitte*, selvom en sådan smittespredning ikke kan henregnes blandt de alvorligste af smittevejene for kastningen. Veterinærdirektoratet har dog intet at indvende imod, at pasteuriseringen af valle reduceres til en opvarmning til kun 72—73°, hvis man har en mulighed for at kontrollere, at en sådan opvarmning i virkeligheden er foretaget, men er iøvrigt af den opfattelse, at det, selvom kontrolmuligheder ikke foreligger, må tages under overvejelse at frafalde kravet om opvarmning og nøjes med at rette en alvorlig *henstilling til mejerierne om altid at opvarme vollen (ostemælken) til ca. 72° i 15—20 sekunder*, således som angivet af statens forsøgsmejeri.

Da muligheden for en mere varig løsning er udelukket efter de nugældende regler, foreslås det, at loven af 29. juli 1942 ændres således, at det lovmæssige krav om pasteurisering af valle udgår, og at man i overensstemmelse med det af veterinærdirektoratet til overvejelse stillede forslag indskrænker sig til at rette en alvorlig henstilling til mejerierne om altid at opvarme vollen (ostemælken) til ca. 72° i 15—20 sekunder og fremhæve den smittefare, der er forbundet med undladelse af opvarmning, og som vil kunne give anledning til spredning af smitsom kastning.

Da den i loven foreskrevne kontrolmetode (Storchs prøve) ikke kan anvendes, når der kun er foretaget opvarmning til ca. 72°, og der ejheller findes andre anvendelige kontrolmetoder, er kontrol med, at sådan opvarmning har fundet sted, udelukket.“