

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2003

Ausgegeben am 25. November 2003

Teil II

535. Verordnung: Kollagen-Verordnung

535. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Herstellung von Kollagen zum Verzehr (Kollagen-Verordnung)

Auf Grund des § 38 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 96/2002, wird verordnet:

Anwendungsbereich

- § 1. (1) Diese Verordnung ist anzuwenden auf das In-Verkehr-Bringen von Kollagen zum Verzehr.
- (2) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden auf Kollagen für
1. pharmazeutische oder kosmetische Zwecke,
 2. andere Zwecke, wenn das Kollagen nicht zum Verzehr bestimmt ist, und
 3. Medizinprodukte.

Begriffsbestimmungen

§ 2. (1) Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. „Kollagen“: ein aus tierischen Häuten, Fellen und Sehnen sowie – im Falle von Schweinen, Geflügel und Fischen – Knochen gewonnenes Erzeugnis auf Proteinbasis, das nach dem Verfahren gemäß Anlage 1 Kapitel 5 hergestellt wird;
2. „Kollagen zum Verzehr“: Kollagen, das entweder als Lebensmittel oder in einem Lebensmittel oder als Umhüllung eines Lebensmittels oder eines Erzeugnisses zum menschlichen Verzehr bestimmt ist.

(2) Die Begriffsbestimmungen gemäß § 2 der Speisegelatine-Verordnung, BGBl. II Nr. 272/2000, gelten auch als Begriffsbestimmungen im Sinne dieser Verordnung.

Hygienebedingungen

§ 3. Kollagen zum Verzehr und Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Kollagen zum Verzehr müssen gemäß den jeweiligen Bestimmungen der **Anlagen 1 und 2** zu dieser Verordnung in Verkehr gebracht werden.

Verweisungen

§ 4. Soweit in dieser Verordnung auf Bundesgesetze oder andere Verordnungen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Schlussbestimmungen

§ 5. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 2004 in Kraft.

(2) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden auf Kollagen zum Verzehr, das vor dem 1. Jänner 2004 hergestellt oder eingeführt wurde.

(3) Mit dieser Verordnung wird die Entscheidung der Kommission vom 29. September 2003 zur Änderung der Richtlinie 92/118/EWG des Rates hinsichtlich der Vorschriften für Kollagen für den menschlichen Verzehr und zur Aufhebung der Entscheidung, Nr. 2003/42/EG, Nr. 2003/721/EG (ABl. Nr. L 260 vom 11. Oktober 2003), in österreichisches Recht umgesetzt.

Rauch-Kallat

Hygienebedingungen gemäß § 3

Kapitel 1

Kollagenherstellungsbetriebe

Kollagen zum Verzehr darf nur in Betrieben hergestellt werden, welche die Bedingungen der Anlage Kapitel 1 der Speisegelatine-Verordnung erfüllen.

Kapitel 2

Ausgangsmaterial und Betriebe, die Ausgangsmaterial liefern

(1) Für die Herstellung von Kollagen zum Verzehr darf nur folgendes Ausgangsmaterial verwendet werden:

1. Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
2. Schweinehäute, -knochen und -därme;
3. Geflügelhaut und -knochen;
4. Sehnen;
5. Häute und Felle von freilebendem Jagdwild;
6. Fischhaut und -knochen.

(2) Die Verwendung von Häuten und Fellen, die Gerbverfahren unterzogen wurden, ist verboten.

(3) Das Ausgangsmaterial muss folgende Anforderungen erfüllen:

1. für Ausgangsmaterial im Sinne des Abs. 1 Z 1 bis 4 gelten die Anforderungen gemäß Anlage Kapitel 2 Z 4 der Speisegelatine-Verordnung;
2. für Ausgangsmaterial im Sinne des Abs. 1 Z 5 gelten die Anforderungen gemäß Anlage Kapitel 2 Z 5 der Speisegelatine-Verordnung;
3. für Ausgangsmaterial im Sinne des Abs. 1 Z 1 bis 5 gelten die Anforderungen gemäß Anlage Kapitel 2 Z 6 der Speisegelatine-Verordnung mit der Ausnahme, dass das Ausgangsmaterial nicht aus Betrieben stammen darf, in denen Wiederkäuerknochen getrocknet werden;
4. für Ausgangsmaterial im Sinne des Abs. 1 Z 6 gelten die Anforderungen gemäß Anlage Kapitel 2 Z 7 der Speisegelatine-Verordnung.

(4) Für Sammelstellen und Gerbereien, die das Ausgangsmaterial für die Herstellung von Kollagen zum Verzehr liefern, gelten die Anforderungen gemäß Anlage Kapitel 2 Z 8 der Speisegelatine-Verordnung.

Kapitel 3

Beförderung und Lagerung des Ausgangsmaterials

(1) Die Beförderung und Lagerung des Ausgangsmaterials für die Herstellung von Kollagen hat gemäß Anlage Kapitel 3 der Speisegelatine-Verordnung zu erfolgen.

(2) Während der Beförderung und bei der Lieferung an die Sammelstellen, Gerbereien und Kollagenherstellungsbetriebe muss das Ausgangsmaterial von einem Handelsdokument gemäß dem Muster nach Anlage 2 zu dieser Verordnung begleitet sein.

Kapitel 4

Herstellung von Kollagen

(1) Kollagen muss nach einem Verfahren hergestellt werden, das gewährleistet, dass das Ausgangsmaterial einer Behandlung unterzogen wird, die Folgendes umfasst: Waschen, pH-Einstellung mit Säuren oder Basen, gefolgt von einer oder mehreren Spülungen, Filtern und Extrusion; oder es muss nach einem gleichwertigen, von der Kommission nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses genehmigten Verfahren hergestellt werden.

(2) Nach dem Verfahren gemäß Abs. 1 darf das Kollagen einem Trocknungsverfahren unterworfen werden.

(3) Kollagen, das zum Verzehr bestimmt ist, darf nur dann im gleichen Betrieb wie Kollagen, das nicht zum Verzehr bestimmt ist, hergestellt und gelagert werden, wenn das nicht zum Verzehr bestimmte Kollagen unter genauer Einhaltung der Bedingungen gemäß dieser Verordnung hergestellt und gelagert wird.

(4) Es ist verboten, Konservierungsmittel zu verwenden, die nicht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

Kapitel 5

Enderzeugnisse

Es sind geeignete Maßnahmen, darunter Tests, durchzuführen, um zu gewährleisten, dass jede hergestellte Kollagencharge die mikrobiologischen Kriterien und die Anforderungen an Rückstände gemäß der Anlage Kapitel 5 der Speisegelatine-Verordnung erfüllt; die Grenzwerte für Feuchtigkeit und Asche finden jedoch keine Anwendung, wenn dies zur Erzielung des gewünschten Erzeugnisses, wie Naturdärme auf Kollagenbasis, erforderlich ist.

Kapitel 6

Verpackung, Lagerung und Beförderung

(1) Die Umhüllung, Verpackung, Lagerung und Beförderung von Kollagen zum Verzehr muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen und insbesondere die Bedingungen gemäß Anlage Kapitel 6 Z 1 der Speisegelatine-Verordnung erfüllen.

(2) Die Kollagen enthaltenden Umhüllungen und Verpackungen müssen ein Kennzeichen tragen, das die Angaben gemäß Anlage Kapitel 6 Z 2 lit. a der Speisegelatine-Verordnung enthält; sie müssen ferner mit dem Vermerk „Kollagen zum Verzehr“, dem Herstellungsdatum und der Chargennummer gekennzeichnet sein.

(3) Das Kollagen muss während der Beförderung von einem Dokument gemäß Anhang B Kapitel 6 Z 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBI. Nr. 397/1994, begleitet sein, das den Vermerk „Kollagen zum Verzehr“, das Herstellungsdatum und die Chargennummer enthält.

Handelsdokumentmuster für Ausgangsmaterial zur Herstellung von Kollagen zum Verzehr

HANDELSDOKUMENT

für Ausgangsmaterial zur Herstellung von Kollagen zum Verzehr

Nummer des Handelsdokuments:

1. Angaben zur Identifizierung des Ausgangsmaterials:

Art (zB Felle und Häute):

.....

Tierart (zB Rind und Schwein):

.....

Nettogewicht (kg):

Kennzeichnung (der Paletten oder des Behälters):

.....

2. Herkunft des Ausgangsmaterials:

Schlachthaus:

Anschrift des Betriebes:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Zerlegungsbetrieb:

Anschrift des Betriebes:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Fleischverarbeitungsbetrieb:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Verarbeitungsbetrieb für andere tierische Erzeugnisse:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer:

Wildbearbeitungsbetrieb:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer:

Fischverarbeitungsbetrieb:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Sammelstelle:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer:

Gerberei:

Anschrift des Betriebes:

.....
.....

Veterinärkontrollnummer:

Einzelhandelsbetrieb:

Anschrift:

.....
.....

An Verkaufsstellen angrenzende Räume, in denen Fleisch und Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird:

Anschrift:

.....
.....

3. Bestimmung des Ausgangsmaterials:

Bezeichnung des Betriebes/Sammelstelle/Gerberei/Kollagenherstellungsbetrieb ¹⁾ an den das Ausgangsmaterial gesandt wird.

.....
.....

Anschrift:

.....
.....

4. Erklärung:

Ich, der Unterzeichnete, erkläre hiermit, dass ich die Bestimmungen der Kollagenverordnung (beziehungsweise des Anhangs II Kapitel 4 Abschnitt B der Richtlinie 92/118/EWG) gelesen und verstanden habe und dass

die oben beschriebenen Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern/Schweinehäute, -knochen und Därme/Geflügelhäute und -knochen/Sehnen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluss an die Schlachtier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, und/oder ¹⁾

die oben beschriebenen Häute und Felle von getöteten Tieren von frei lebendem Jagdwild stammen, deren Tierkörper im Anschluss an die Fleischuntersuchung gemäß Wildfleisch-Verordnung, BGBI. Nr. 400/1994 (Kontrollen gemäß Artikel 3 der Richtlinie 92/45/EWG des Rates, ABl. Nr. L 268 vom 14. September 1992), für genusstauglich befunden wurden, und/oder ¹⁾

die oben beschriebenen Fischhäute und -knochen aus Betrieben zur Herstellung von Fischereierzeugnissen für den Verzehr stammen, die gemäß der Fischhygieneverordnung, BGBI. II Nr. 260/1997 (Richtlinie 91/493/EWG des Rates, ABl. Nr. L 268 vom 24. September 1991) zugelassen oder registriert sind. ¹⁾

Ausgefertigt in am
(Ort) (Datum)

.....
(Unterschrift des Betriebseigentümers oder dessen Vertreters)²⁾

.....
(Name in Großbuchstaben)

¹⁾ Nicht Zutreffendes streichen.

²⁾ Unterschrift und Siegel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung abheben.