

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2000

Ausgegeben am 29. August 2000

Teil II

272. Verordnung: Speisegelatine-Verordnung
[CELEX-Nr.: 399D0724]

272. Verordnung der Bundesministerin für soziale Sicherheit und Generationen über Hygienebedingungen bei der Herstellung, Verpackung, Umhüllung, Lagerung und Beförderung von Speisegelatine (Speisegelatine-Verordnung)

Auf Grund des § 38 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 66/1998, wird verordnet:

Anwendungsbereich

- § 1. (1) Diese Verordnung ist anzuwenden auf das Inverkehrbringen von
1. Speisegelatine und
 2. Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine.
- (2) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden auf Gelatine für
1. pharmazeutische oder kosmetische Zwecke,
 2. andere Zwecke, wenn die Gelatine nicht zum menschlichen Genuss beziehungsweise nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt ist, und
 3. Medizinprodukte.

Begriffsbestimmungen

- § 2. Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:
1. „*Gelatine*“: natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren (einschließlich Fisch und Geflügel) gewonnen wurde;
 2. „*Gerben*“: das Härten von Häuten unter Verwendung von pflanzlichen Gerbmitteln, Chromsalzen oder anderen Stoffen, wie Aluminiumsalzen, Eisensalzen, Siliziumsalzen, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtungsmitteln;
 3. „*Häute und Felle*“: alle kutanen und subkutanen Gewebe;
 4. „*Inverkehrbringen*“: das Herstellen, Behandeln, Befördern, Einführen, Lagern, Umhüllen, Verpacken, Bezeichnen, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen und das Verwenden für andere, sofern es zu Erwerbszwecken oder für Zwecke der Gemeinschaftsversorgung geschieht;
 5. „*Land oder Gebiet der Kategorie 1*“: Land oder Gebiet, das gemäß den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft (EG) als BSE-frei eingestuft wird;
 6. „*Land oder Gebiet der Kategorie 2*“: Land oder Gebiet, das gemäß den Rechtsvorschriften der EG als vorläufig BSE-frei eingestuft wird;
 7. „*Land oder Gebiet der Kategorie 3*“: Land oder Gebiet, in dem das BSE-Risiko gemäß den Rechtsvorschriften der EG als gering eingestuft wird;
 8. „*Land oder Gebiet der Kategorie 4*“: Land oder Gebiet, in dem das BSE-Risiko gemäß den Rechtsvorschriften der EG als hoch eingestuft wird;
 9. „*Speisegelatine*“: Gelatine, die als Lebensmittel, Verzehrprodukt oder Zusatzstoff im Sinne der §§ 2 bis 4 des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, einzustufen ist.

Hygienebedingungen

§ 3. Speisegelatine und Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine müssen gemäß den jeweiligen Bestimmungen der **Anlage** zu dieser Verordnung in Verkehr gebracht werden.

Verweisungen

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

Inkrafttreten

§ 5. (1) Diese Verordnung tritt mit dem ersten Tag des auf die Kundmachung folgenden Monats in Kraft.

(2) Diese Verordnung ist nicht anzuwenden auf Speisegelatine, die nachweislich vor dem nach Abs. 1 festgelegten Zeitpunkt des Inkrafttretens hergestellt wurde.

Sickl

Anlage
gemäß § 3

Kapitel 1

Anforderungen an Speisegelatine-Herstellungsbetriebe

Speisegelatine muss aus Betrieben stammen, die folgende Bestimmungen erfüllen:

1. Sie müssen den Abschnitten I, II, V, VI, VII, VIII, IX und X des Anhangs zur Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998, entsprechen.
2. Sie müssen gemäß § 13 Abs. 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, vom Landeshauptmann kontrolliert, registriert, dem Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen gemeldet und in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ veröffentlicht werden.
3. Sie müssen gemäß § 7 und Anhang B Kapitel 3 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung behördlich überwacht werden.
4. Sie müssen Eigenkontrollen gemäß § 9 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung durchführen.
5. Sie müssen ein zwei Jahre, längstens jedoch bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung zurückreichendes Verzeichnis über die Herkunft der gesamten eingehenden Ausgangserzeugnisse und über alle den Betrieb verlassenden Erzeugnisse führen.
6. Es muss ein betriebliches System bestehen, mit dem die jeweilige Lieferung der Ausgangserzeugnisse sowie die Bedingungen und der Zeitpunkt der Erzeugung jeder Speisegelatinepartie festgestellt werden können.

Kapitel 2

Anforderungen an die Ausgangserzeugnisse zur Speisegelatineherstellung

1. Zur Herstellung von Speisegelatine dürfen nur folgende Ausgangserzeugnisse verwendet werden:
 - a) Knochen,
 - b) Häute und Felle von Wiederkäuern, die als Haustiere gehalten wurden,
 - c) Schweinehäute,
 - d) Geflügelhäute,
 - e) Sehnen und Bänder,
 - f) Häute und Felle von frei lebendem Jagdwild,
 - g) Fischhäute und Gräten.
2. Die Verwendung von Knochen von in Ländern oder Gebieten der Kategorie 4 geborenen, aufgezogenen oder geschlachteten Wiederkäuern ist verboten.
3. Die Verwendung von Häuten und Fellen, die Gerbverfahren unterzogen wurden, ist verboten.
4. Die unter Z 1 lit. a bis e genannten Ausgangserzeugnisse müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung für tauglich befunden wurden.
5. Die unter Z 1 lit. f genannten Ausgangserzeugnisse müssen von Tierkörpern stammen, die bei der Fleischuntersuchung gemäß der Wildfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 400/1994, für tauglich befunden wurden.
6. Die unter Z 1 lit. a bis f genannten Ausgangserzeugnisse müssen aus Schlachtbetrieben, Zerlegungs-, Fleischverarbeitungs-, Wildverarbeitungs- oder Knochentrocknungsbetrieben, aus Kühlhäusern, aus Gerbereien, Sammelstellen, Einzelhandelsbetrieben oder aus Räumen stammen,

die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen Fleisch oder Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.

7. Die unter Z 1 lit. g genannten Ausgangserzeugnisse müssen aus Betrieben zur Herstellung von Fischereierzeugnissen zum menschlichen Genuss stammen, die gemäß der Fischhygieneverordnung, BGBI. II Nr. 260/1997, zugelassen oder registriert sind.
8. Sammelstellen und Gerbereien, die Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine liefern, müssen dafür im Sinne des § 13 Abs. 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung vom Landeshauptmann kontrolliert, registriert, dem Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen gemeldet und in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ veröffentlicht werden. Diese Stellen und Betriebe müssen folgenden Bestimmungen entsprechen:
 - a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
 - b) Erforderlichenfalls müssen sie mit einer Kühlanlage ausgestattet sein.
 - c) Die Lagerräume müssen einwandfrei sauber gehalten und so gewartet werden, dass eine Verunreinigung der Ausgangserzeugnisse ausgeschlossen ist.
 - d) Wenn im gleichen Betrieb Ausgangserzeugnisse gelagert beziehungsweise verarbeitet werden, die den in diesem Kapitel festgelegten Anforderungen nicht entsprechen, so müssen diese während der Dauer der Empfangnahme, Lagerung, Verarbeitung und des Versands getrennt von jenen Ausgangserzeugnissen behandelt werden, welche die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.
 - e) Sie sind im Sinne des § 7 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung regelmäßig auf die Einhaltung der Bestimmungen dieses Kapitels behördlich zu kontrollieren. Hierbei sind insbesondere die Buchführungsunterlagen beziehungsweise die Hygienebescheinigungen insoweit zu überprüfen, als dies zur Feststellung der Herkunft der Ausgangserzeugnisse nötig ist.
9. Bei der Einfuhr von Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine und bei der Einfuhr von Speisegelatine in die EG müssen die Bestimmungen der Veterinärbehördlichen Einfuhr- und Binnenmarktverordnung 1998, BGBI. II Nr. 26/1999, erfüllt werden.

Kapitel 3

Anforderungen bei der Lagerung und Beförderung der Ausgangserzeugnisse

1. Die Beförderung von Ausgangserzeugnissen für die Herstellung von Speisegelatine muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen mit geeigneten Transportmitteln erfolgen. Bei der Beförderung und der Anlieferung in der Sammelstelle, der Gerberei und dem Speisegelatine-Herstellungsbetrieb müssen die Ausgangserzeugnisse von einem Handelsdokument begleitet sein, das die Angaben gemäß dem Dokumentmuster nach dem Kapitel 7 dieser Anlage enthält.
2. Die Ausgangserzeugnisse müssen ohne Unterbrechung der Kühlkette gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, wenn ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Abfahrt erfolgt. Abweichend davon dürfen entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute und Felle sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.
3. Die Lagerräume sind einwandfrei sauber zu halten und so zu warten, dass eine Verunreinigung der Ausgangserzeugnisse ausgeschlossen ist.

Kapitel 4

Anforderungen bei der Speisegelatineherstellung

1. Die Speisegelatine muss in einem Verfahren hergestellt werden, in dem folgende Bedingungen eingehalten werden:
 - a) Sämtliches von Wiederkäuern gewonnene Knochenmaterial, das von Tieren stammt, die in Ländern oder Gebieten der Kategorie 3 geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, muss fein zerkleinert und mit heißem Wasser entfettet, mit verdünnter Salzsäure (Mindestkonzentration 4%, pH-Wert < 1,5) mindestens zwei Tage lang behandelt, anschließend über einen Zeitraum von mindestens 20 Tagen einer Behandlung mit gesättigter Kalklösung (pH-Wert > 12,5) unterzogen und mindestens vier Sekunden bei 138 bis 140 °C sterilisiert werden oder einem entsprechenden Verfahren unterzogen werden, das von der EG-Kommission nach Anhörung des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses genehmigt wurde.
 - b) Andere Ausgangserzeugnisse müssen mit Säure oder Lauge behandelt und dann ein- oder mehrmals gespült werden. Der pH-Wert muss anschließend eingestellt werden. Die Speisege-

latine muss durch ein- oder mehrfaches Erhitzen mit anschließender Reinigung durch Filtration und Sterilisation extrahiert werden.

2. Anschließend an das in Z 1 beschriebene Verfahren kann die Speisegelatine getrocknet und gegebenenfalls pulverisiert oder gepresst werden.
3. Die Verwendung von anderen Konservierungsstoffen als Schwefeldioxid und Wasserstoffperoxid ist verboten.
4. Soweit die Bedingungen für nicht zum menschlichen Genuss beziehungsweise Verzehr bestimmte Gelatine und für Speisegelatine identisch sind, dürfen beide Arten von Gelatine im selben Betrieb hergestellt und gelagert werden.

Kapitel 5

Anforderungen an die Enderzeugnisse

Die fertigen Speisegelatinepartien müssen in den Herstellungsbetrieben Kontrollen unterzogen werden, um sicherzustellen, dass sie den folgenden Anforderungen genügen:

1. Mikrobiologische Kriterien:

Mikrobiologische Parameter	Grenzwert
Aerobe Bakterien insgesamt	10 ³ /g
Coliforme (30 °C)	0/g
Coliforme (44,5 °C)	0/10 g
Sulfitreduzierende anaerobe Bakterien (ohne Gaserzeugung)	10/g
Clostridium perfringens	0/g
Staphylococcus aureus	0/g
Salmonellen	0/25 g

2. Rückstände:

Element	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Feuchtigkeit (105 °C)	15%
Asche (550 °C)	2%
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [European Pharmacopia 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

Kapitel 6

Anforderungen bei der Umhüllung, Verpackung, Lagerung und Beförderung der Speisegelatine

1. Die Umhüllung, Verpackung, Lagerung und Beförderung von Speisegelatine muss unter Einhaltung der folgenden Hygienebedingungen durchgeführt werden:
 - a) Für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials muss ein eigener Raum zur Verfügung stehen.
 - b) Die Umhüllung und Verpackung muss in einem eigens dafür vorgesehenen Raum erfolgen.
2. Die Umhüllungen und Verpackungen müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:
 - a) Sie müssen ein Kennzeichen gemäß § 27a Abs. 1 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, tragen wobei die Größenangaben nicht verbindlich sind.
 - b) Sie müssen mit dem Vermerk „Speisegelatine“ versehen sein.
3. Die Speisegelatine muss bei der Beförderung von einem Dokument gemäß Anhang B Kapitel 6 Z 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung begleitet sein, das den Vermerk „Speisegelatine“ und das Datum der Herstellung trägt.

Kapitel 7

**Handelsdokumentmuster für Ausgangserzeugnisse
zur Herstellung von Speisegelatine**

HANDELSDOKUMENT

für Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine

Nummer des Handelsdokuments:

I. Angaben zur Identifizierung des Ausgangserzeugnisses:

Art des Ausgangserzeugnisses:

Das Ausgangserzeugnis stammt von den folgenden Tierarten:

.....

.....

Nettogewicht:

Kennzeichnung (der Paletten oder des Behälters):

.....

II. Herkunft des Ausgangserzeugnisses:

1. Schlachtbetrieb:

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

2. Zerlegungsbetrieb:

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

3. Fleischverarbeitungsbetrieb:

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

4. Verarbeitungsbetrieb für andere tierische Erzeugnisse:

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

5. *Wildverarbeitungsbetrieb:*

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

6. *Fischverarbeitungsbetrieb:*

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

7. *Sammelstelle:*

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

8. *Gerberei:*

Anschrift des Betriebs:

.....

.....

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

9. *Einzelhandelsbetrieb:*

Anschrift:

.....

.....

10. *Räume die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen Fleisch oder Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird:*

Anschrift:

.....

.....

III. Bestimmung des Ausgangserzeugnisses:

Das Ausgangserzeugnis wird an folgenden Betrieb (Sammelstelle/Gerberei/Speisegelatine-Herstellungsbetrieb) geliefert:

Bezeichnung:

.....

Anschrift:

.....

IV. Erklärung:

Der Unterzeichnete erklärt hiermit, dass er die Bestimmungen des Anhangs II Kapitel 4 Abschnitte II und III der Richtlinie Nr. 92/118/EWG, in der Fassung der Entscheidung Nr. 99/724, ABl. Nr. L290 vom 12. November 1999 (Kapitel 2 und 3 der Anlage zur Speisegelatine-Verordnung, BGBI. II Nr. 272/2000) gelesen und verstanden hat und dass

1. die oben beschriebenen Häute und Felle von als Haustieren gehaltenen Wiederkäuern, Knochen, Schweinehäute, Geflügelhäute, Sehnen und Bänder von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluss an die Schlachtier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, und/oder
2. die oben beschriebenen Häute und Felle von frei lebendem Jagdwild stammt, wobei die Tierkörper im Anschluss an die Fleischuntersuchung gemäß Wildfleisch-Verordnung, BGBI. Nr. 400/1994, für genusstauglich befunden wurden, und/oder
3. die oben beschriebenen Fischhäute und Gräten aus solchen Betrieben zur Herstellung von Fischereierzeugnissen für den menschlichen Genuss stammen, die gemäß der Fischhygieneverordnung, BGBI. II Nr. 260/1997, zugelassen oder registriert sind.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des Betriebsinhabers oder dessen Vertreters)