

491. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Konservierungsmittel für Lebensmittel und Verzehrsprodukte (Konservierungsmittelverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1 und 42 Abs. 4 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird verordnet:

§ 1. (1) Zum Schutz vor mikrobiellem Verderb (Konservierung) von Waren gemäß den §§ 2 und 3 LMG 1975 (Lebensmitteln und Verzehrsprodukten) sind ausschließlich die in Anlage 1 genannten Stoffe (Konservierungsmittel), die den in Anlage 4 genannten Reinheitskriterien zu entsprechen haben, zugelassen.

(2) Die Verwendung der in Anlage 1 genannten Konservierungsmittel ist ausschließlich bei den in Anlage 2 oder 3 genannten Waren und in dem Ausmaß zulässig, daß zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Ware die angeführten Höchstmengen nicht überschritten werden; sind Höchstmengen nicht genannt, darf der Zusatz nur in jenen Mengen erfolgen, der eine Täuschung des Verbrauchers ausschließt und dem jeweiligen Stand der Wissenschaft und Technologie entspricht.

§ 2. Diese Verordnung gilt nicht für

- Stoffe mit antimikrobieller Wirkung zur Behandlung von Trinkwasser;
- Stoffe, die konservierend wirken und in anderen Rechtsvorschriften geregelt sind;
- Stoffe der Anlage 1, die nicht als Konservierungsmittel eingesetzt werden.

§ 3. (1) Bei Mischungen der in Anlage 1 genannten Konservierungsmittel dürfen von jedem einzelnen zur Anwendung kommenden Konser-

vierungsmittel nur soviel Prozent der jeweils zugelassenen Höchstmenge dieses Konservierungsmittels verwendet werden, daß die Summe dieser Prozente 100 nicht übersteigt.

(2) Mischungen von Lebensmitteln oder Verzehrsprodukten mit Waren der Anlage 2 oder 3 dürfen die in Anlage 1 genannten Konservierungsmittel nur in der anteilmäßigen Menge enthalten.

(3) In Erfrischungsgetränken dürfen, aus der Mitverwendung der in Anlage 2 Nr. 10 und Nr. 11 genannten Waren sowie aus der Verwendung von konservierten Aromen oder Grundstoffen gleichartiger Verwendung stammend, Konservierungsmittelrestmengen von höchstens 0,03 Gramm der in Anlage 1 Nr. 1 sowie 0,03 Gramm der in Anlage 1 Nr. 2 (berechnet als Sorbinsäure bzw. als Benzoesäure) genannten Konservierungsmittel pro Kilogramm Ware enthalten sein; Abs. 1 ist anzuwenden.

In Obstsirupen dürfen, aus der Mitverwendung der in Anlage 2 Nr. 10 genannten Waren sowie aus der Verwendung von konservierten Aromen oder Grundstoffen gleichartiger Verwendung stammend, Konservierungsmittelrestmengen von höchstens 0,33 Gramm der in Anlage 1 Nr. 1 sowie 0,5 Gramm der in Anlage 1 Nr. 2 (berechnet als Sorbinsäure bzw. als Benzoesäure), in Himbeersirupen auch 0,8 Gramm der in Anlage 1 Nr. 7 (berechnet als Ameisensäure) genannten Konservierungsmittel pro Kilogramm Ware enthalten sein; Abs. 1 ist anzuwenden.

(4) Bei Milchprodukten, Fleisch und Fleischwaren, Brot, Gebäck und diätetischen Lebensmitteln einschließlich Lebensmitteln für Kleinkinder ist

auch auf dem in Abs. 2 genannten Weg kein Zusatz von Konservierungsmitteln zulässig; ausgenommen davon ist

- Käse, bei dem Konservierungsmittelrestmengen durch eine Konservierung von flüssigem Lab und flüssigen labwirksamen Präparaten eingebracht werden,
- verpackte Schnittbrote sowie
- die Verwendung von Rauch gemäß Anlage 1 Nr. 10.

§ 4. Bei Waren, die durch Verfahren wie Pasteurisieren, Sterilisieren, Tiefgefrieren, Wasserentzug, Entkeimungsfiltration, Einsalzen, Säuern, Zuckern oder durch Alkohol-, Fett- oder Ölzusatz haltbar gemacht werden, sind, soweit nicht die Anlage 2 Ausnahmen vorsieht, keine Konservierungsmittel zugelassen.

§ 5. Es ist verboten, die in Anlage 2 unter Z 1, 6 und 7 angeführten Waren sowie Sauergemüse und Sauerpilze der Z 9 mit einem höheren pH-Wert als 4,5 in Verkehr zu bringen; bei Gabelbissen der Z 6 und Feinkosterzeugnissen der Z 7 darf der pH-Wert im Mayonnaiseanteil diesen Wert nicht überschreiten.

§ 6. Werden konservierte Waren der Anlage 2 zur Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht, ist auf Art und Menge der zugesetzten Konservierungsmittel hinzuweisen.

§ 7. (1) Die in Anlage 1 genannten Konservierungsmittel dürfen nur in Originalpackungen, deren Beschaffenheit ein Ausfließen oder Verstäuben des Inhalts verhindert, in Verkehr gebracht werden.

(2) Bei der Probennahme und den Untersuchungen zum Nachweis und zur Bestimmung von Biphenyl, Orthophenylphenol und Natrium-orthophenylphenolat in und auf Zitrusfrüchten ist nach Anlage 5 vorzugehen. %

§ 8. (1) Waren, die nicht den Anforderungen dieser Verordnung, aber der Verordnung über Konservierungsmittel, BGBl. Nr. 429/1977, in der Fassung BGBl. Nr. 153/1988 entsprechen, dürfen bis zum 31. Dezember 1994 im Verkehr belassen werden.

(2) Die Verordnung über Konservierungsmittel, BGBl. Nr. 429/1977, in der Fassung BGBl. Nr. 153/1988 tritt außer Kraft.

Krammer