

643. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz, mit der die Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung geändert wird

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9 und des § 38 Abs. 2 und 3 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch die Bundesgesetze BGBl. Nr. 118/1994 und 1105/1994, wird verordnet:

Die Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, wird wie folgt geändert:

1. Im Inhaltsverzeichnis wird nach dem Anhang C angefügt:

„ANHANG D – Besondere Ausnahmen für Betriebe bei der Herstellung von Erzeugnissen, welche weniger als zehn Gewichts-Prozente frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse enthalten.“

2. In § 2 Z 4 wird der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt und folgende Z 5 angefügt:

„5. Umpackzentrum: Betrieb oder Teil eines Betriebes für das Umhüllen und Verpacken von Fleischerzeugnissen sowie für das erneute Zusammenstellen oder das erneute Verpacken von umhüllten Fleischerzeugnissen für das Inverkehrbringen.“

3. Nach § 6 wird folgender § 6a eingefügt:

„§ 6a. (1) Umpackzentren, in denen Fleischerzeugnisse ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammengestellt werden, müssen den einschlägigen Bedingungen gemäß Kapitel 6 Z 1 des Anhangs B entsprechen.

(2) Umpackzentren, in denen Waren aus ihrer Umhüllung entnommen und neu umhüllt und verpackt werden, müssen den Bedingungen gemäß Anhang A und Kapitel 1 Z 1 lit. A, B, D, E, F, G und Z 2, lit. a, c, i und j des Anhangs B entsprechen.

(3) Fleischerzeugnisse, die gemäß Abs. 1 behandelt wurden, müssen das Genußtauglichkeitskennzeichen des ursprünglichen Herstellungsbetriebes tragen.

(4) Fleischerzeugnisse, die gemäß Abs. 2 behandelt wurden, sind mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Kapitel 5 des Anhangs B zu versehen, in welchem die dem Umpackzentrum zugeteilte Veterinärkontrollnummer aufscheinen muß.

(5) Werden Fleischerzeugnisse verschiedenen Ursprungs neu zusammengestellt, so ist das Genußtauglichkeitskennzeichen des Umpackzentrums auf der letzten (äußersten) Verpackung, die im Umpackzentrum vorgenommen wurde, anzubringen.

(6) Umpackzentren müssen über ein Buchführungssystem verfügen, das der zuständigen Behörde ermöglicht, den Ursprungsbetrieb eines umverpackten Erzeugnisses zu ermitteln.“

4. § 9 Abs. 3 Z 3 lautet:

„3. Entnahme von Proben, die durch eine gemäß § 27 Fleischuntersuchungsgesetz berechnigte Anstalt oder durch gemäß §§ 42, 49 oder 50 Lebensmittelgesetz 1975, BGBl. Nr. 86, berechnigte Anstalten oder Personen untersucht werden müssen; hiedurch ist die Wirksamkeit der Reinigungs- und

Desinfektionsmaßnahmen zu kontrollieren und die Einhaltung der in der Verordnung festgelegten Bestimmungen zu überprüfen.“

5. § 10 lautet:

„§ 10. (1) Für folgende Betriebe gelten die nachstehenden Ausnahmerebestimmungen:

1. Betriebe gemäß §§ 15 und 15a der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung, die auch Fleischerzeugnisse herstellen und diese nur in Österreich in Verkehr bringen und
 2. Fleischverarbeitungsbetriebe, die nicht unter Z 1 fallen, jedoch wöchentlich weniger als 7,5 t Fleischerzeugnisse oder 1 t Gänseleberpastete (foie gras) herstellen,
- kann die Bezirksverwaltungsbehörde auf Antrag Ausnahmen von den Anforderungen gemäß Z 1 des Anhangs A hinsichtlich Lagerung der Ausgangsstoffe und Endprodukte, gemäß Z 12 erster Satz des Anhangs A hinsichtlich der Zulässigkeit von Schränken statt Umkleideräumen und gemäß Kapitel 1 Z 1 und 2 des Anhangs B gewähren, sofern zumindest die Bedingungen des Abs. 3 erfüllt sind, Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt.

(2) Auf die Lagerung und den Transport von Erzeugnissen dieser Betriebe, die bei Raumtemperatur gelagert und transportiert werden dürfen, sind die Bestimmungen von Kapitel 6 des Anhangs B nicht anzuwenden.

(3) Für Betriebe gemäß Abs. 1 gelten folgende Bedingungen:

1. Wenn eine Lagerung der Ausgangsprodukte erfolgt, so muß hierfür ein Raum oder eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, wobei die erforderliche Lagerungstemperatur gegebenenfalls durch eine Kühleinrichtung gewährleistet sein muß. Der Raum oder die Vorrichtung muß dem Anhang A entsprechen.
2. Es muß ein geeigneter, dem Anhang A entsprechender Raum zur Bearbeitung der Ausgangsstoffe und zur Produktion der Erzeugnisse vorhanden sein.
3. Wenn eine Lagerung der Endprodukte erfolgt, so muß hierfür ein Raum oder eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, wobei die erforderliche Lagerungstemperatur gegebenenfalls durch eine Kühleinrichtung gewährleistet sein muß. Der Raum oder die Vorrichtung muß dem Anhang A entsprechen.
4. Anstelle des Erfordernisses von Umkleideräumen gemäß Anhang A Z 12 genügen Kästen zur Aufbewahrung der Kleidung. Darüber hinausgehende Arbeitnehmerschutzvorschriften bleiben unberührt.“

6. § 11 lautet:

„§ 11. (1) Für die Produktion von Erzeugnissen, welche weniger als zehn Gewichts-Prozente (im Verhältnis zum Gewicht des verbrauchsfertigen Enderzeugnisses) frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse enthalten, gelten die im Anhang D angeführten Ausnahmen.

(2) Betriebe gemäß § 17 Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung, sowie Betriebe gemäß §§ 16a oder 17 Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, in der jeweils geltenden Fassung, dürfen auch Fleischerzeugnisse herstellen, sofern die Erzeugnisse ausschließlich an Ort und Stelle oder in einer an den Produktionsraum angrenzenden Verkaufsräumlichkeit unmittelbar an Letztverbraucher oder an einen Abnehmer aus dem Kreis der in § 1 Abs. 2 genannten Personen und Einrichtungen abgegeben werden. Die Ausstattung der Produktionsbereiche zur Herstellung von Fleischerzeugnissen muß eine hygienisch einwandfreie Herstellung der Erzeugnisse gewährleisten und den Bestimmungen des Anhangs der Richtlinie des Rates vom 14. Juni 1993 über die Lebensmittelhygiene (93/43/EWG), CELEX-Nr.: 393L0043, entsprechen.“

7. § 13 Abs. 3 erster Satz lautet:

„Betriebe, die Ausnahmen gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 in Anspruch nehmen, und Betriebe gemäß § 11 Abs. 2 müssen den Bestimmungen dieser Verordnung hinsichtlich der baulichen und der die Einrichtung betreffenden Ausstattung erst ab 1. Jänner 1998 entsprechen.“

8. Nach § 13 Abs. 4 werden folgende Abs. 5 und 6 angefügt:

„(5) Betriebe, die nicht den Bestimmungen des § 10 Abs. 1 Z 1 oder des § 11 Abs. 2 unterliegen, die keine Übergangsfrist gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen und bei denen durch den Landeshauptmann festgestellt wurde, daß die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden, sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ als zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geeignet zu veröffentlichen. Bei Betrieben, die den diesbezüglichen Anforderungen nicht mehr entsprechen, ist der Entfall dieser Eignung in gleicher Weise kundzumachen.

Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz eine Liste der entsprechenden Betriebe vorzulegen sowie alle Änderungen dieser Liste unverzüglich mitzuteilen

(6) Betriebe, die dem § 10 Abs. 1 Z 1 oder dem § 11 Abs. 2 unterliegen oder die Übergangsfrist gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, sind vom Landeshauptmann zu registrieren.“

9. Anhang A Z 2 lit. e lautet:

„e) Es muß eine ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls eine zufriedenstellende Entnebelung, um die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wände oder Decken soweit wie möglich zu verhindern, gewährleistet sein.“

10. Im Anhang A wird nach Z 9 folgende Z 9a eingefügt:

„9a. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Einrichtungen und der Geräte vorhanden sein. Zur Desinfektion ist Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82 °C zu verwenden. Über Antrag kann die Bezirksverwaltungsbehörde auch die Anwendung von anderen, gleichwertigen Arten der Desinfektion genehmigen.“

11. Anhang A Z 13 lautet:

„13. Wenn die Produktionsmenge wenigstens einmal täglich Kontrolluntersuchungen erforderlich macht, so muß ein geeigneter, ausreichend ausgestatteter, verschließbarer Raum vorhanden sein, der dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; ansonsten reicht eine hinreichend geräumige, verschließbare Vorrichtung zur Aufbewahrung von Ausrüstung und Geräten.“

12. Im Anhang A wird nach Z 15 folgende Z 15a eingefügt:

„15a. Setzt das angewendete Verfahren zur Herstellung der Erzeugnisse voraus, daß kein Wasser vorhanden sein darf, so sind die diesbezüglichen Vorschriften der Z 1 bis 15 dieses Kapitels, insbesondere die Vorschriften der Z 2 lit. a und g, von der Bezirksverwaltungsbehörde über Antrag entsprechend anzupassen. Im Rahmen einer solchen Ausnahme können in den betreffenden Betriebsräumen gleichwertige Reinigungs- und Desinfektionsverfahren angewendet werden, bei denen kein Wasser verwendet wird.“

13. Im Anhang A Z 16 wird lit. a folgender Satz angefügt:

„Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion und die verwendeten Verfahren müssen den Grundsätzen des § 9 Abs. 3 Z 1 bis 3 entsprechen.“

14. Anhang A Z 16 lit. e lautet:

„e) Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsmittel sind entsprechend den Herstellerangaben so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf Maschinen, Ausrüstung, Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken. Nachdem sie gereinigt und desinfiziert sind, sind Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser abzuspülen, es sei denn, daß ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Ausführung der Gebrauchsanweisung unnötig ist. Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsmittel sowie zur Reinigung, Desinfektion und Wartung verwendete Geräte sind im Raum oder der Vorrichtung gemäß Z 14 aufzubewahren.“

15. Anhang B Kapitel 2 Z 2 wird folgender Satz angefügt:

„Im Falle der Herstellung von Fleischerzeugnissen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ist die Verwendung von anderen Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs als Fleisch nur zulässig, wenn diese Erzeugnisse den Anforderungen der einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften genügen.“

16. Im Anhang B Kapitel 4 wird nach Z 3 folgende Z 4 angefügt:

„4. Sofern dies nicht bereits nach den Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72 in der jeweils geltenden Fassung, erforderlich ist, ist die Umhüllung bzw. das Etikett der Fleischerzeugnisse an einer augenfälligen Stelle gut lesbar mit folgenden Angaben zu versehen:

- a) Tierart(en), von der (denen) das Fleisch gewonnen wurde;
- b) einer Angabe zur Identifizierung einer Menge von Erzeugnissen, die unter technologisch ähnlichen Bedingungen gewonnen wurden und mit demselben Risiko behaftet sind (Loskennzeichnung/Charge);
- c) bei Verpackungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind: dem Herstellungsdatum oder einem Code, den der Empfänger und die zuständige Behörde entschlüsseln können und aus dem sich dieses Datum ableiten läßt;
- d) der Sachbezeichnung.“

„Kapitel 5

Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Fleischerzeugnisse müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb oder im Umpackzentrum an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern das Fleischerzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, oder aber auf das Etikett dieser Umhüllung gemäß Z 7. Bei einzeln umhüllten und verpackten Fleischerzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.
2. Werden die Fleischerzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Z 1 anschließend verpackt, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
3. Abweichend von Z 1 und 2 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung jedes einzelnen Fleischerzeugnisses verzichtet werden, sofern
 - A) das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 4 oder gemäß Z 5 außen an jedem im Einzelhandel zum Verkauf angebotenen Packstück, das die Fleischerzeugnisse enthält, angebracht wird;
 - B) bei Fleischerzeugnissen, die zur weiteren Umhüllung oder Verpackung in einem dem Fleischuntersuchungsgesetz, BGBl. Nr. 522/1982, in der Fassung BGBl. Nr. 118/1994 und 1105/1994 unterliegenden Betrieb bestimmt sind,
 - a) außen an den genannten Packstücken an einer augenfälligen Stelle das Genußtauglichkeitskennzeichen des Versandbetriebes angebracht und der vorgesehene Bestimmungsort deutlich lesbar angegeben ist;
 - b) der Bestimmungsbetrieb während des in § 9 Abs. 3 Z 4 genannten Zeitraumes, über die Mengen, die Art und den Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Z angeliefert werden, Aufzeichnungen führt und diese aufbewahrt. Diese Aufzeichnungen sind auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen. Jedoch müssen in Umverpackungen enthaltene Fleischerzeugnisse, die für den unmittelbaren Verkauf ohne weitere Verarbeitung bzw. Umhüllung bestimmt sind, gemäß den Z 1, 2 oder 3 lit. A mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein;
 - C) bei Fleischerzeugnissen, die nicht umhüllt oder verpackt sind, sondern unmittelbar dem Einzelhandel lose zum Verkauf angeboten werden,
 - a) das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Z 1 auf dem diese Erzeugnisse enthaltenden Behältnis angebracht wird,
 - b) der Hersteller während des in § 9 Abs. 3 Z 4 genannten Zeitraumes über die Mengen und die Art der gemäß dieser Z versandten Fleischerzeugnisse Aufzeichnungen führt und diese aufbewahrt und dabei auch den Namen des Empfängers verzeichnet. Diese Aufzeichnungen sind auf Verlangen der Behörde zur Einsicht vorzulegen.
4. Das Genußtauglichkeitskennzeichen – ausgenommen für Fleischerzeugnisse aus Betrieben gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 und für Erzeugnisse, die nicht aus Rohstoffen gemäß § 3 Abs. 1 Z 1 bis 4 oder Kapitel 2 Z 1 lit. a des Anhangs B stammen – hat den Anforderungen des § 27a Abs. 1 Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen, wobei eine Codennummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde, zusätzlich eingefügt werden kann. Die Größenangaben sind nicht bindend.
5. Das Genußtauglichkeitskennzeichen für Fleischerzeugnisse aus Betrieben gemäß § 10 Abs. 1 Z 1 oder § 13 und für Erzeugnisse, die nicht aus Rohstoffen gemäß § 3 Abs. 1 Z 1 bis 4 oder Kapitel 2 Z 1 lit. a des Anhangs B stammen, hat den Bestimmungen des § 27a Abs. 5 der Fleischuntersuchungsverordnung zu entsprechen, wobei eine Codennummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde, zusätzlich eingefügt werden kann. Die Größenangaben sind nicht bindend.
6. Der Veterinärkontrollnummer im Genußtauglichkeitskennzeichen für Betriebe gemäß § 11 Abs. 1 ist die Ziffer „8“ und ein Bindestrich voranzustellen.
7. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf dem Erzeugnis selbst angebracht oder vor dem Umhüllen oder Verpacken auf die Umhüllung oder Verpackung oder auf ein auf dem Erzeugnis angebrachtes Etikett aufgedruckt werden. Wird der Stempelaufdruck auf der Verpackung angebracht, so muß gewährleistet sein, daß er beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Ausgenom-

men sind die Fälle, in denen die Verpackung selbst beim Öffnen zerstört wird. Bei Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen ist der Stempelaufdruck auf dem Deckel oder auf der Dose unverwischbar anzubringen.

8. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einer nicht entfernbaren Beschilderung aus widerstandsfähigem Material bestehen, die alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben nach Z 4 oder 5 trägt.
9. Enthält ein Fleischerzeugnis andere Nahrungsmittel tierischen Ursprungs, wie Fischereierzeugnisse, Molkereierzeugnisse oder Eiprodukte, so ist auf diesem Erzeugnis nur ein einziges Genußtauglichkeitskennzeichen anzubringen.“

18. Anhang B Kapitel 6 Z 1 lautet :

- „1. Fleischerzeugnisse sind in Räumen gemäß Kapitel 1 Z 1 lit. A des Anhangs B zu lagern. Abweichend davon dürfen sie in anderen Räumen gelagert werden, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - a) Bei Raumtemperatur nicht haltbare Fleischerzeugnisse dürfen in Kühlhäusern nach der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder in anderen Kühlhäusern, die dem § 16 Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, gelagert werden.
 - b) Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen in Lagerhäusern gelagert werden, die stabil gebaut sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und vom Landeshauptmann hierfür zugelassen wurden.“

19. Anhang B Kapitel 6 Z 5 wird folgender Satz angefügt:

„Weiters ist der für die Kontrolle des Lieferbetriebes zuständige Landeshauptmann anzugeben. Dies kann auch in codierter Form erfolgen.“

20. Anhang B Kapitel 7 Z 2 lautet:

- „2. Der Betriebsinhaber eines Betriebes, in dem Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen hergestellt werden, oder ein von diesem bestellter Vertreter hat durch stichprobenmäßige Kontrollen folgendes sicherzustellen:
 - A) Fleischerzeugnisse, die bei Raumtemperatur gelagert werden sollen, sind einer Wärmebehandlung zu unterziehen, durch die krankheitserregende Keime und Sporen krankheitserregender Mikroorganismen vernichtet oder inaktiviert werden. Über die Herstellungsparameter, wie Erhitzungsdauer, Temperatur, Abfüllung, Größe der Behältnisse usw., ist Buch zu führen. Die Anlage für die Wärmebehandlung muß mit Kontrollinstrumenten ausgestattet sein, anhand derer die sachgerechte Erhitzung der Behältnisse überprüft werden kann.
 - B) Das für die Behältnisse verwendete Material muß die lebensmittelrechtlichen Anforderungen in bezug auf Stoffe erfüllen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
 - C) Die Tagesproduktion muß in zuvor festgelegten Abständen kontrolliert werden, damit ein zuverlässiger Verschuß der Behältnisse gewährleistet ist. Zu diesem Zweck muß eine geeignete Vorrichtung zur Prüfung der Senkrechtfalze, der Falzdeckel oder der sonstigen Verschlüsse der verschlossenen Behältnisse zur Verfügung stehen.
 - D) Der Hersteller hat zusätzliche Stichprobenkontrollen durchzuführen, um sicherzustellen, daß
 - a) die sterilisierten Erzeugnisse sachgerecht erhitzt wurden; dazu hat er zu verwenden:
 - aa) Inkubationstests. Der Inkubationstest ist über sieben Tage bei einer Temperatur von mindestens 37 °C oder über zehn Tage bei einer Temperatur von mindestens 35 °C oder bei jeder anderen Kombination „Zeit/Temperatur“, die als gleichwertig anerkannt wurde, durchzuführen;
 - ab) mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts und der Behältnisse im betriebseigenen Laboratorium oder in einem anderen nach § 9 Abs. 3 Z 3 zugelassenen Laboratorium;
 - b) die pasteurisierten Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen genügen.
 - E) Es sind die erforderlichen Kontrollen durchzuführen, um zu gewährleisten, daß bereits verwendetes Kühlwasser einen Restchlorgehalt aufweist, sofern es sich nicht um Trinkwasser handelt.“

21. Anhang B Kapitel 8 Z 2 lautet :

- „2. Fleischerzeugnisse, die in Fertiggerichten enthalten sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen
 - a) entweder, sobald dies praktisch durchführbar ist, mit den anderen Zutaten vermischt werden, wobei in diesem Fall die Zeit, während der die Temperatur der Fleischerzeugnisse zwischen 60 °C und 10 °C liegt, höchstens zwei Stunden betragen darf,

b) oder, auf 10 °C oder weniger abgekühlt werden, bevor sie mit den anderen Zutaten vermisch werden.

Andere Zubereitungsverfahren dürfen nur mit Genehmigung der Bezirksverwaltungsbehörde angewandt werden. Von einer derartigen Genehmigung ist das Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz zwecks Unterrichtung der Kommission der Europäischen Gemeinschaften in Kenntnis zu setzen.“

22. Anhang C Kapitel 2 Z 1 lit. A letzter Halbsatz lautet:

„es sei denn, die Ausgangsprodukte werden innerhalb der unter Z 2 lit. D und E festgesetzten Fristen gesammelt und ausgeschmolzen.“

23. Anhang C Kapitel 2 Z 2 lit. I lautet:

„I. Ausgelassene tierische Fette, die gemäß lit. A bis E, G und H gewonnen wurden, können entweder im gleichen oder in einem anderen Betrieb zur Verbesserung ihrer physikalisch-chemischen Zusammensetzung verfeinert werden, wenn sie den folgenden Normen entsprechen:

	Rinderfett			Schweinefett			Sonstiges Tierkörperfett	
	Speisetaig		Talg zum Verfeinern	Speisefett		Schmalz zum Verfeinern	Speisefett	zum Verfeinern
	Premier jus (1)	Sonstiger		Schweine-schmalz (2)	Sonstiges			
FFS (m/m Ölsäure in %) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyd maximal	4 meg/kg	4 meg/kg	6 meg/kg	4 meg/kg	6 meg/kg	6 meg/kg	4 meg/kg	10 meg/kg
Feuchtigkeit und Fremdstoffe	maximal 0,5%							
Geruch, Geschmack, Farbe	normal							

(1) Ausgelassene tierische Fette, die durch Ausschmelzen frischen Fettes von Herz, Netz, Nieren und Gekröse von Rindern bei niedriger Temperatur gewonnen werden, sowie Fette aus den Zerlegungsbetrieben.

(2) Frische Fette, die durch Ausschmelzen des Fettgewebes von Schweinen gewonnen werden.

24. Dem Anhang C wird folgender Anhang D angefügt:

„Anhang D

Besondere Ausnahmen für Betriebe bei der Herstellung von Erzeugnissen, welche weniger als zehn Gewichtsprocente frisches Fleisch- und Fleischerzeugnisse enthalten

1. Die Vorschriften der Z 1 bis 15a des Anhangs A betreffen nur den Teil des Betriebes, in dem frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse angeliefert, gelagert, behandelt und den Fleischerzeugnissen und/oder den Erzeugnissen zugesetzt und in dem diese Erzeugnisse verarbeitet und gelagert werden.
2. Kühlräume sind nicht erforderlich, wenn zur Herstellung von Erzeugnissen gemäß § 11 Abs. 1 nur Produkte verwendet werden, die vollständig haltbar gemacht worden sind.
3. Sofern dadurch frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden, kann derselbe Raum für Arbeiten benutzt werden, die nach Kapitel 1 Z 2 lit. a, b, c, d, e, g und h des Anhangs B in abgetrennten Räumen ausgeführt werden müssen.
4. Stellt ein Betrieb auch Nahrungsmittel her, die weder frisches Fleisch noch Fleischerzeugnisse enthalten, so können die in den Anhängen A und B genannten Räume und Anlagen auch für die Herstellung solcher Erzeugnisse verwendet werden, sofern dadurch frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.“

25. § 12 wird angefügt:

„Das Inhaltsverzeichnis, §§ 2 Z 5, 6a, 9 Abs. 3 Z 3, 10, 11, 12, 13 Abs. 3 erster Satz, 13 Abs. 5 und 6 sowie Z 2 lit. e, Z 9a, Z 13, Z 15a, Z 16 lit. a letzter Satz und lit. e des Anhangs A, Kapitel 2 Z 2 letzter Satz, Kapitel 4 Z 4, Kapitel 5, Kapitel 6 Z 1 und Z 5 letzter Satz, Kapitel 7 Z 2, Kapitel 8 Z 2 des An-

hangs B und Kapitel 2 Z 1 lit. A letzter Halbsatz und Z 2 lit. I des Anhangs C sowie Anhang D treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 643/1996 am 1. Jänner 1997 in Kraft. § 9 Abs. 2 dieser Verordnung tritt mit Ablauf des 31. Dezember 1996 außer Kraft.“

Krammer