

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1995

Ausgegeben am 29. Dezember 1995

300. Stück

- 
896. Verordnung: Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV)  
[CELEX-Nr.: 390L0496]
897. Verordnung: Konfitürenverordnung  
[CELEX-Nr.: 379L0693, 380L1276, 388L0593]
898. Verordnung: Änderung der Kunststoffverordnung  
[CELEX-Nr.: 393L0009]
899. Verordnung: 89. Änderung der Arzneitaxe
- 

### 896. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird – im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

§ 1. (1) Diese Verordnung regelt die Nährwertkennzeichnung sowie nährwertbezogene Angaben beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die – ohne weitere Verarbeitung – für den Letztverbraucher bestimmt sind. Sie gilt auch für die für Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung bestimmten Lebensmittel..

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

1. Angaben, die auf Grund anderer Rechtsvorschriften vorgeschrieben sind,
2. Trinkwasser, Quellwasser und natürliches Mineralwasser.

§ 2. (1) Die Nährwertkennzeichnung ist vorbehaltlich des Abs. 2 freiwillig.

(2) Erfolgt beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln eine nährwertbezogene Angabe, so muß – ausgenommen bei produktübergreifenden Werbekampagnen – die Kennzeichnung des Lebensmittels die Angaben gemäß § 5 enthalten; ausgenommen davon kann sich hingegen die Kennzeichnung beim Inverkehrbringen unverpackter Lebensmittel auf die Deklaration jener Angabe(n) beschränken, auf die sich die nährwertbezogene Angabe bezieht.

§ 3. (1) Nährwertkennzeichnung ist jede in der Etikettierung aufscheinende Angabe über

a) den Brennwert (Energiewert),

b) den Gehalt an

- Eiweiß (Proteinen),
- Kohlenhydraten,
- Fett,
- Ballaststoffen,
- Natrium,

– den in der Anlage angeführten und gemäß den dort angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitaminen oder Mineralstoffen. %

(2) Nährwertbezogene Angabe ist jede beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln erscheinende Angabe, Darstellung oder Aussage, mit der erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, daß ein Lebensmittel besondere Nährwertigenschaften besitzt,

weil es Energie

- liefert,
- in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert
- oder nicht liefert,

oder weil es Nährstoffe

- enthält,
- in verminderter bzw. erhöhter Menge enthält
- oder nicht enthält.

Angaben oder Hinweise auf den Alkoholgehalt eines Lebensmittels sind keine nährwertbezogenen Angaben gemäß dieser Verordnung.

§ 4. Angaben im Sinne des § 3 Abs. 2 sind nur dann zulässig, wenn sie sich auf den Brennwert, auf in § 3 Abs. 1 lit. b genannte Nährstoffe oder auf Stoffe, die einer der in § 3 Abs. 1 lit. b genannten Nährstoffgruppen angehören oder deren Bestandteile bilden, beziehen.

§ 5. (1) Die Kennzeichnung hat entweder die Angaben nach Z 1 oder Z 2 in der genannten Reihenfolge zu enthalten:

1. a) Brennwert,  
b) Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett;
2. a) Brennwert,  
b) Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium.

(2) Wenn sich eine nährwertbezogene Angabe auf Zucker, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe oder Natrium bezieht, so hat die Kennzeichnung die Angaben gemäß Abs. 1 Z 2 zu enthalten.

(3) Die Kennzeichnung gemäß Abs. 1 Z 1 oder Z 2 kann auch Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe umfassen:

1. Stärke;
2. mehrwertige Alkohole;
3. einfach ungesättigte Fettsäuren;
4. mehrfach ungesättigte Fettsäuren;
5. Cholesterin;
6. die in der Anlage angeführten und gemäß den dort angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

(4) Bezieht sich eine nährwertbezogene Angabe auf Stoffe, die einer der in Abs. 1 und 3 genannten Nährstoffgruppen angehören oder deren Bestandteil bilden, so ist zusätzlich die Angabe des Gehaltes dieser(s) Stoffe(s) zwingend vorgeschrieben.

(5) Darüber hinaus ist bei Angabe des Gehalts an mehrfach ungesättigten oder einfach ungesättigten Fettsäuren oder Cholesterin auch der Gehalt an gesättigten Fettsäuren anzugeben; diese Angabe verpflichtet jedoch nicht zur Kennzeichnung gemäß Abs. 1 Z 2.

§ 6. Gemäß dieser Verordnung bedeuten

(1) Brennwert: der berechnete Energiegehalt eines Lebensmittels, wobei der Berechnung für ein Gramm Eiweiß	4 kcal bzw. 17 kJ,
ein Gramm Kohlenhydrate (ausgenommen mehrwertige Alkohole)	4 kcal bzw. 17 kJ,
ein Gramm mehrwertige Alkohole	2,4 kcal bzw. 10 kJ,
ein Gramm Ethylalkohol	7 kcal bzw. 29 kJ,
ein Gramm Fett	9 kcal bzw. 37 kJ,
ein Gramm organische Säuren	3 kcal bzw. 13 kJ

zugrunde gelegt werden.

(2) Eiweiß: der nach der Formel „Eiweiß = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) × 6,25“ berechnete Eiweißgehalt.

(3) Kohlenhydrat: jegliches Kohlenhydrat, das im menschlichen Stoffwechsel umgesetzt wird, einschließlich mehrwertiger Alkohole.

(4) Zucker: alle in Lebensmitteln vorhandenen Monosaccharide und Disaccharide, ausgenommen mehrwertige Alkohole.

(5) Fett: alle Lipide, einschließlich Phospholipide.

(6) gesättigte Fettsäuren: Fettsäuren ohne Doppelbindung.

(7) einfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung.

(8) mehrfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit durch cis-cis-Methylengruppen unterbrochenen Doppelbindungen.

(9) Durchschnittswert: der Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.

§ 7. Die Kennzeichnung gemäß dieser Verordnung muß leicht verständlich sein und ist deutlich lesbar und dauerhaft anzubringen.

1. Bei verpackten Lebensmitteln ist die Kennzeichnung an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett untereinander (tabellarisch) anzuführen; bei Platzmangel können die Angaben hintereinander angeführt werden.
2. Bei unverpackten Lebensmitteln ist die Kennzeichnung an gut sichtbarer Stelle im Zusammenhang mit dem Produkt anzuführen; dies gilt auch für Lebensmittel, die in Gegenwart des Käufers verpackt werden.
3. Bei Lebensmitteln, die auf einer der Abgabe an den Endverbraucher vorangehenden Stufe oder an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung abgegeben werden, ist es ausreichend, die Kennzeichnung in den die Lebensmittel begleitenden Geschäftspapieren anzuführen.

§ 8. (1) Die Angabe des Brennwertes und des Gehaltes an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen hat in Zahlen zu erfolgen. Dabei sind folgende Einheiten zu verwenden:

1. Brennwert: Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal).
2. Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Ballaststoffe und Natrium: Gramm (g).
3. Cholesterin: Milligramm (mg).
4. Vitamine und Mineralstoffe: die in der Anlage angeführten Einheiten.

(2) Die gemäß Abs. 1 anzugebenden Zahlen sind durchschnittliche Werte, die je nach Fall auf

1. der Lebensmittelanalyse der Hersteller,
2. der Berechnung auf der Grundlage der bekannten tatsächlichen oder durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten,
3. der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

§ 9. (1) 1. Die Angabe des Brennwertes und des Gehaltes an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen hat je 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels zu erfolgen. Zusätzlich können die Angaben je Portion erfolgen, wenn die Portion mengenmäßig auf der Verpackung oder dem Etikett festgelegt ist oder wenn die Anzahl der in der Verpackung enthaltenen Portionen angegeben ist.

2. Anstelle von Z 1 können bei Lebensmitteln, die erst nach Zugabe von anderen Lebensmitteln verbrauchsfertig sind, die in Z 1 genannten Angaben auf der Grundlage der Zubereitung gemacht werden, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden und die Angaben sich auf das verbrauchsfertige Lebensmittel beziehen.

(2) Angaben über Vitamine und Mineralstoffe müssen zusätzlich als Prozentsatz der im Anhang empfohlenen Tagesdosen bezogen auf die in Abs. 1 Z 1 angeführten Mengen erfolgen. Dieser Prozentsatz kann auch als bildliche Darstellung angegeben werden.

§ 10. (1) Werden Zucker, mehrwertige Alkohole oder Stärke angegeben, so folgt diese Angabe unmittelbar auf die Angabe des Kohlenhydratgehaltes in folgender Weise:

– Kohlenhydrate	g
davon	
– Zucker	g
– mehrwertige Alkohole	g
– Stärke	g

(2) Werden die Menge oder die Art der Fettsäuren oder Cholesterin angegeben, so folgt diese Angabe unmittelbar auf die Angabe des Gesamtfetts in folgender Weise:

– Fett	g
davon	
– gesättigte Fettsäuren	g
– einfach ungesättigte Fettsäuren	g
– mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
– Cholesterin	mg.

§ 11. (1) Lebensmittel, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen unbeschadet Abs. 2 bis 30. April 1996 in Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel, die bereits vor dem 30. April 1996 verpackt und gekennzeichnet worden sind, dürfen noch bis 30. September 1997 in Verkehr belassen werden.

**Krammer**

Anlage

**Vitamine und Mineralstoffe, die in der Angabe enthalten sein dürfen und ihre empfohlene Tagesdosis**

Vitamin A µg *)	800
Vitamin D µg	5
Vitamin E mg	10
Vitamin C mg	60
Thiamin mg (Vitamin B <sub>1</sub> )	1,4
Riboflavin mg (Vitamin B <sub>2</sub> )	1,6
Niacin mg	18
Vitamin B <sub>6</sub> mg	2
Folacin µg (Folsäure)	200
Vitamin B <sub>12</sub> µg	1
Biotin mg	0,15
Pantothensäure mg	6
Calcium mg	800
Phosphor mg	800
Eisen mg	14
Magnesium mg	300
Zink mg	15
Jod µg	150

In der Regel sollte eine Menge von mindestens 15% der in der Anlage angegebenen empfohlenen Tagesdosis in 100 g oder 100 ml oder in einer Packung, sofern die Packung nur eine einzige Portion enthält, bei der Festsetzung der signifikanten Menge berücksichtigt werden. Dies gilt nicht, wenn auf einen verminderten oder geringen Vitamin- oder Mineralstoffgehalt hingewiesen wird.

---

\*) 1 µg Vitamin A entspricht 6 µg all-trans-β-Carotin oder 12 µg andere Provitamin A-Carotinoide.

**897. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronencreme (Konfitürenverordnung)**

Auf Grund der §§ 10 Abs. 2 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992 wird – hinsichtlich der §§ 2 und 3 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

§ 1. Die Absätze 1 bis 21 sowie die Anlagen 1 bis 4 des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus), III. Auflage, Kapitel B 5 (Konfitüre und andere Obsterzeugnisse) werden als Verordnung erlassen.

Sie lauten:

**I. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG**

**Ausgangserzeugnisse**

**Obst, Obstpulpe, Obstmark, wäßrige Auszüge von Obst und Zucker**

- 1 Zur Verwendung gelangt frisches, einwandfreies Obst in geeignetem Reifezustand. Dem Obst gleichgestellt werden Paradeiser (Tomaten), die eßbaren Teile von Rhabarberstengeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse sowie genußtaugliche Ingwerwurzeln (frisch, getrocknet oder in Sirup).

- 2 Obstpulpe wird aus frischem oder tiefgekühltem, sortiertem, gereinigtem und allenfalls auch entstielttem, entkelchtem, geteiltem, entkerntem oder entsteintem Obst auf kaltem Wege oder nach Vordämpfen oder Konzentrieren hergestellt und durch physikalische Verfahren (Erhitzen, Tiefgefrieren oder Kühlen, Gefriertrocknen) oder durch Hinzufügen von Schwefeldioxid oder Schwefeldioxid entwickelnde Stoffe <sup>1)</sup> in wäßriger Lösung haltbar gemacht.
- 3 Obstmark wird wie Obstpulpe, jedoch durch zusätzliches Passieren oder ein ähnliches Verfahren hergestellt.
- 4 Weder Obst noch Obstpulpe oder Obstmark werden wesentliche Fruchtbestandteile – zB der Saft – entzogen.
- 5 Wäßrige Auszüge von Obst sind – abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten – alle in Wasser löslichen Teile einer Frucht. Das bei der Zubereitung zugefügte Wasser wird bei der Berechnung der Obsteinwaage (Abs. 14) abgezogen.
- 6a Zum Süßen der in den Abs. 7 bis 9 und 20 genannten Erzeugnisse werden verwendet: Zucker, Halbweißzucker, Raffinade, Braunzucker, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup, Dextrose, Glucosesirup flüssig und getrocknet, Fructose und Fruchtsüße sowie wäßrige Saccharoselösung, die folgende Merkmale aufweist:
 

a) Trockenmasse:	mindestens 62 Gewichtshundertteile,
b) Gehalt an Invertzucker (Quotient aus Fructose und Dextrose: $1,0 \pm 0,2$ ):	höchstens 3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse,
c) Leitfähigkeitsasche:	höchstens 0,3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse,
d) Farbe der Lösung:	höchstens 75 ICUMSA-Einheiten,
e) Rückstand an Schwefeldioxid:	höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse.

 Ebenso ist die teilweise oder ausschließliche Verwendung von Honig zulässig.
- 6b Zucker oder Zuckerarten können ganz oder teilweise durch nach Art und Menge im Rahmen der geltenden Bestimmungen zulässige Zuckeraustauschstoffe oder künstliche Süßstoffe ersetzt werden.

### **Konfitüre, Gelee (Obstgelee) und Marmelade (= Erzeugnisse)**

#### **Beschreibung**

- 7 Unter Konfitüre versteht man die auf geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Obst, Obstpulpe oder Obstmark einer oder mehrerer Obstarten mit den in Abs. 6 genannten Stoffen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH; bei einer Mindesteinwaage von 450 g Obst, Obstpulpe oder Obstmark/kg Erzeugnis genügt in Österreich ein Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis von 55 vH; letzteres gilt auch für den Export in andere Länder bzw. das Verbringen in andere Mitgliedstaaten der Europäischen Union, in denen dies ebenfalls zulässig ist.
- 8 Unter Gelee (Obstgelee) versteht man die hinreichend gelierte Mischung von Fruchtsaft <sup>2)</sup> (Obstsaft) oder wäßrigen Auszügen einer oder mehrerer Obstarten mit den in Abs. 6 genannten Stoffen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH.
- 9 Unter Marmelade versteht man die auf geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von jenen in Abs. 6 genannten Stoffen mit Zitrusfrüchten oder einem oder mehreren aus Zitrusfrüchten gewonnenen Erzeugnissen wie Pulpe, Mark, Fruchtsaft <sup>2)</sup> (Obstsaft), wäßrigen Auszügen oder Schalen. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH. Als Schalen werden gereinigte, nicht oberflächenbehandelte Zitruschalen mit oder ohne Fruchtfleisch verwendet. Sie können entweder durch physikalische Verfahren (wärme-, kältebehandelt, gefriertrocknet) oder durch Aufbewahrung in Salzlake haltbar gemacht werden.  
Marmelade, bei der sämtliche unlösliche Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind, kann auch als Geleemarmelade bezeichnet werden.
- 10 Den Erzeugnissen dürfen ausschließlich die in den Anlagen genannten Zutaten unter den dort angegebenen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden.

- 11 Bei Konfitüre und Gelee (Obstgelee) wird je nach Fruchtgehalt, Obstart und Vorbehandlung zwischen „extra“ und „einfach“ unterschieden.
- 12 Konfitüre extra wird nur aus unpassiertem Obst oder aus Pulpe hergestellt. Hagebuttenkonfitüre extra kann ganz oder teilweise aus Hagebuttenmark hergestellt werden.
- 13 Bei Konfitüre einfach und Gelee (Obstgelee) einfach werden mindestens 350 g Obst/kg Erzeugnis verwendet, bei Konfitüre extra und Gelee (Obstgelee) extra 450 g Obst/kg Erzeugnis sowie bei Marmelade 200 g Obst/kg Erzeugnis. Ausgenommen sind die in nachstehender Tabelle genannten Obstarten:

Obstart	Mindesteinwaage in Kilogramm – Erzeugnis bei Konfitüren und Gelees (Obstgelees) mit der Bezeichnung	
	„einfach“	„extra“
Schwarze Ribisel (Johannisbeeren), Hagebutten, Quitten	250 g	350 g
Ingwer	150 g	250 g
Kaschuäpfel	160 g	230 g
Passionsfrüchte (Maracuja)	60 g	80 g

- 14 Bei der Berechnung der Obsteinwaage von Konfitüren werden Obst, Pulpe oder Mark, von Gelee (Obstgelee) der Fruchtsaft <sup>2)</sup> (Obstrohsaft) oder wäßrige Auszüge, von Marmelade die verwendeten Zitrusfrüchte einschließlich eines etwaigen Schalenanteiles berücksichtigt. Der Anteil an Fruchtfleisch (Endokarp) bei der Zitrusfruchteinwaage beträgt mindestens 37,5 vH. Allenfalls der Pulpe oder dem Mark zugesetztes Wasser werden bei der Berechnung der Obsteinwaage abgezogen. Zur Berechnung der Obsteinwaage bei Mehrfruchtkonfitüren oder -gelees werden die für die einzelnen Obstarten festgesetzten Mindesteinwaagen anteilig berücksichtigt.
- 15 Für Konfitüre extra bzw. Gelee (Obstgelee) extra aus zwei oder mehreren Obstarten werden keine Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Zwetschken (Pflaumen), Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Gurken, Kürbisse und Paradeiser (Tomaten) verwendet.
- 16 Für Konfitüre einfach können auch Marillen (Aprikosen) eingesetzt werden, die nach anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung haltbar gemacht worden sind.
- 17 Erzeugnisse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen nicht diesem Kapitel. Für diätetische Lebensmittel gelten besondere Vorschriften.

#### Bezeichnung

- 18 Die Sachbezeichnung setzt sich aus dem Namen der verwendeten Obstart und der Art des Produktes zusammen. Es wird zwischen Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelee extra, Gelee einfach, Marmelade und Geleemarmelade unterschieden.
- Bei Verwendung mehrerer Obstarten werden diese in absteigender Reihenfolge ihres Anteiles angeführt. Bei drei oder mehr Obstarten kann die Bezeichnung „Mehrfrucht . . .“ verwendet werden.
- 19 Wird L-Ascorbinsäure <sup>4)</sup> als Antioxidans zugesetzt, erfolgt kein Hinweis auf Vitamin C.

#### Maronencreme

##### Beschreibung

- 20 Als Marone bezeichnet man die eßbare Frucht der Edelkastanie (*Castanea sativa*). Unter Maronencreme versteht man die auf geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von den in Abs. 6 genannten Stoffen und Maronenmark. Bei Verwendung der Stoffe des Abs. 6a beträgt der Gehalt an löslicher Trockenmasse im Erzeugnis mindestens 60 vH.

Der Maronenanteil beträgt mindestens 38 vH. Die verwendeten Maronen dürfen für kurze Zeit in eine wäßrige Lösung von Schwefeldioxid oder Schwefeldioxid entwickelnde Stoffe getaucht werden <sup>1)</sup>. Es dürfen ausschließlich die in den Anlagen genannten Zutaten unter den dort angegebenen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden.

**Bezeichnung**

21 Die Sachbezeichnung lautet „Maronencreme“

Anlage 1

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse erforderlich ist

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Schalen von Zitrusfrüchten und Blätter von Pelargonium odoratissimum	Quittenkonfitüre extra und einfach, Quittengelee extra und einfach
Vanille	Konfitüre extra und einfach sowie Gelee extra und einfach aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten; Maronencreme
Vanilleauszüge	
Vanillin	
Ethylvanillin	

Anlage 2

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse erforderlich ist, sofern sie in solchen Mengen verwendet wurden, daß sie den Geschmack beeinflussen

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Zitrussaft bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen	Konfitüre extra und einfach
Spirituosen	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen, Maronencreme
Wein	
Likörwein	
Walnüsse	
Haselnüsse	
Mandeln	
Honig	
Kräuter	
Gewürze	

Anlage 3

Zutaten, deren Angabe in der Sachbezeichnung der Erzeugnisse nicht erforderlich ist

ZUTAT	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Trinkwasser	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme
Fruchtsaft <sup>2)</sup> (Obstrosaft)	Konfitüre einfach
Saft aus roten Obstarten	Konfitüre extra und einfach aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Roten Ribiseln (Johannisbeeren), Zwetschken (Pflaumen)
Saft aus Roten Rüben (Konzentrat)	Konfitüre einfach und Gelee einfach, sofern sie aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Roten Ribiseln (Johannisbeeren), Zwetschken (Pflaumen) oder mehreren dieser Obstarten hergestellt sind
Ätherische Öle aus Zitrusfrüchten	Marmeladen
Speiseöle und -fette	zur Verminderung der Schaumbildung bei Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme

Flüssiges Pektin (Erzeugnis, das Pektin enthält und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus Mischung von beiden gewonnen wurde, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen)

Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme

#### Anlage 4

ZUSATZSTOFF	ERZEUGNIS/VERWENDUNGSBEDINGUNG
Pektine (E 440) <sup>3)</sup>	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme
Milchsäure (E 270)	in Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme in der für die Regulierung des pH-Wertes erforderlichen Menge
Natriumlactat (E 325)	
Citronensäure (E 330)	
Natriumcitrate (E 331)	
Calciumcitrate (E 333)	
Weinsäure (E 334)	
Natriumtartrate (E 335)	
Calciumlactat (E 327)	in Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme nach der guten Herstellungspraxis
L-Ascorbinsäure (E 300) <sup>4)</sup>	in Konfitüre extra und einfach Gelee extra und einfach, Marmelade und Maronencreme
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471)	zur Verminderung der Schaumbildung bei Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme
Sorbinsäure (E 200) <sup>5)</sup>	Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach sowie Marmeladen
Natriumsorbat (E 201) <sup>5)</sup>	
Kaliumsorbat (E 202) <sup>5)</sup>	
Calciumsorbat (E 203) <sup>5)</sup>	
Benzoessäure (E 210) <sup>5)</sup>	
Natriumbenzoat (E 211) <sup>5)</sup>	
Kaliumbenzoat (E 212) <sup>5)</sup>	in Konfitüre extra und einfach, Gelee extra und einfach, Marmeladen und Maronencreme in einer Menge von höchstens 200 mg/kg (berechnet als Calcium)
Calciumbenzoat (E 213) <sup>5)</sup>	
Calciumchlorid (E 509)	

#### **Kennzeichnungselemente für Konfitüre, Gelee, Marmelade, Maronencreme**

§ 2. (1) Zusätzlich zu den durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993, in der jeweils geltenden Fassung vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen sind folgende Angaben für die in § 1 Codex-Absätze 7 bis 9 und 20 beschriebenen Erzeugnisse zwingend:

1. „hergestellt aus . . . g Früchten je 100 g“;
2. „Gesamtzuckergehalt: . . . g je 100 g“, wobei die angegebene Zahl den bei 20° C ermittelten Refraktometerwert des Erzeugnisses mit einer Toleranz von +/- 3 vH darstellt;
3. die Art der Schalenschnitte oder das Fehlen von Schalen bei Marmeladen;
4. „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“ bei Erzeugnissen mit einem deklarierten Gesamtzuckergehalt von weniger als 63 g je 100 g; für Erzeugnisse in Kleinpackungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird sowie für Erzeugnisse, die gemäß § 1 Codex-Anlage 4 chemisch konserviert wurden, ist diese Angabe nicht zwingend;
5. „getrocknete Marillen (Aprikosen)“ bei Verwendung getrockneter – ausgenommen gefriergetrockneter – Marillen (Aprikosen) gemäß § 1 Codex-Absatz 16;



6. „Saft aus Roten Rüben (Rote-Rüben-Konzentrat) zur Verstärkung der Farbe“ bei Verwendung von Saft aus Roten Rüben (Konzentrat) gemäß § 1 Codex-Anlage 3;
7. „Schwefeldioxid“ entsprechend dem Gewichtsanteil des Restgehaltes im Erzeugnis, wenn der Restgehalt an Schwefeldioxid des Erzeugnisses 30 mg/kg überschreitet.

(2) Die Angaben der Z 1 bis 4 sind zusätzlich zu jenen des § 3 Abs. 2 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV im gleichen Sichtfeld anzubringen.

§ 3. Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronencreme, die den bisher geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, dürfen noch drei Monate nach dem der Kundmachung folgenden Monatsersten in Verkehr belassen werden.

<sup>1)</sup> SO<sub>2</sub>-Verordnung, BGBl. Nr. 493/1994

<sup>2)</sup> Dem Fruchtsaft (Obstrohsaft) ist konzentrierter Fruchtsaft (Obstrohsaftkonzentrat) und getrockneter Fruchtsaft gleichzusetzen. Siehe Codexkapitel B 7 „Obstrosäfte, Alkoholfreie natürliche Fruchtsäfte und Fruchtnektare“

<sup>3)</sup> Emulgatorenverordnung, BGBl. Nr. 725/1994

<sup>4)</sup> Antioxidantienverordnung, BGBl. Nr. 492/1994

<sup>5)</sup> Konservierungsmittelverordnung, BGBl. Nr. 491/1994

Krammer

### 898. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz, mit der die Kunststoffverordnung geändert wird

Auf Grund der §§ 29 und 30 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird verordnet:

Die Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, wird wie folgt geändert:

1. § 6 Abs. 2 lautet:

„(2) Die Prüfung gemäß Abs. 1 kann hinsichtlich der spezifischen Migrationswerte dann entfallen, wenn

1. nachweislich aus der Bestimmung des Gesamtmigrationswertes gemäß § 5 Abs. 3 hervorgeht, daß die spezifischen Migrationswerte nicht überschritten werden oder
2. nachgewiesen werden kann, daß unter der Annahme des vollständigen Übergangs des jeweiligen im Gebrauchsgegenstand aus Kunststoff enthaltenen Stoffes der spezifische Migrationsgrenzwert nicht überschritten werden kann.“

2. § 7 Abs. 3 lautet:

„(3) Gebrauchsgegenstände aus Kunststoff, die nicht dieser Verordnung, jedoch den bisher geltenden Bestimmungen entsprechen, dürfen bis 1. April 1996 in Verkehr belassen werden.“

3. Die in Anlage 1 dieser Verordnung angeführten Stoffe werden dem Abschnitt A der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, hinzugefügt. %

4. Die Angaben in der Spalte „Beschränkungen“ des Abschnitts A der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, werden wie in Anlage 2 dieser Verordnung geändert. %

5. Die in Anlage 3 dieser Verordnung angeführten Stoffe werden dem Abschnitt B der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, hinzugefügt. %

6. Die in Anlage 4 dieser Verordnung angeführten Stoffe werden aus Abschnitt B der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, gestrichen. %

7. Die in Anlage 5 dieser Verordnung angeführten Stoffe werden von Abschnitt B in Abschnitt A der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, mit den angegebenen Beschränkungen übernommen. %

8. Fußnote 5 der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995 und BGBl. Nr. 554/1995, lautet:

„Die in dieser Spalte verwendeten Abkürzungen oder Ausdrücke haben folgende Bedeutung:

- NG = Nachweisgrenze der Analysenmethode;
- BG = Gebrauchsgegenstand aus Kunststoff;
- NCO = Isocyanat-Gruppe;
- NN = nicht nachweisbar.  
Im Sinne dieser Verordnung bedeutet „nicht nachweisbar“, daß der Stoff mit einer validierten Analysenmethode nicht nachgewiesen werden kann. Diese Methode muß eine Empfindlichkeit besitzen, wie sie für den jeweiligen Stoff angeführt ist. Gibt es keine solche Methode, kann eine Analysenmethode mit einer geeigneten Empfindlichkeit angewandt werden, bis eine validierte Methode entwickelt worden ist.
- QM = höchstzulässiger Restgehalt des Stoffes im Gebrauchsgegenstand aus Kunststoff;
- QM(T) = höchstzulässiger Restgehalt des Stoffes im Gebrauchsgegenstand aus Kunststoff, ausgedrückt als Gesamtgehalt der angegebenen Substanzen oder Stoffgruppe;  
Die Einhaltung des QM(T)-Wertes ist durch Messung mit einer validierten Analysenmethode zu bestimmen. Solange eine solche Methode nicht zur Verfügung steht, kann eine Analysenmethode mit einer geeigneten Empfindlichkeit, die die Bestimmung des ausgewiesenen Grenzwertes ermöglicht, angewandt werden, bis eine validierte Methode entwickelt worden ist.
- SML = spezifischer Migrationsgrenzwert in Lebensmitteln oder Verzehrprodukten oder in Lebensmittelsimulanzien, sofern nicht anders angegeben.  
Im Sinne dieser Verordnung ist der spezifische Migrationsgrenzwert mit einer validierten Analysenmethode zu bestimmen. Gibt es keine solche Methode, kann eine Analysenmethode mit einer geeigneten Empfindlichkeit, die die Bestimmung des ausgewiesenen Grenzwertes ermöglicht, angewandt werden, bis eine validierte Methode entwickelt worden ist.
- SML(T) = spezifischer Migrationsgrenzwert in Lebensmitteln oder Verzehrprodukten oder in Lebensmittelsimulanzien, ausgedrückt als Gesamtgehalt der angegebenen Substanzen oder Stoffgruppe.  
Die Einhaltung des SML(T)-Wertes ist durch Messung mit einer validierten Analysenmethode zu bestimmen.  
Solange eine solche Methode nicht zur Verfügung steht, kann eine Analysenmethode mit einer geeigneten Empfindlichkeit, die die Bestimmung des ausgewiesenen Grenzwertes ermöglicht, angewandt werden, bis eine validierte Methode entwickelt worden ist.“

**Krammer**

Anlage 1**VERZEICHNIS DER MONOMERE UND SONSTIGEN AUSGANGSSTOFFE, DIE DEM ABSCHNITT A HINZUGEFÜGT WERDEN**

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Beschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
15565	000106-46-7	1,4-Dichlorbenzol	SML = 12 mg/kg
15820	000345-92-6	4,4'-Difluorbenzophenon	SML = 0,05 mg/kg
17160	000097-53-0	Eugenol	SML = 0,01 mg/kg
22390	000840-65-3	Dimethylnaphthalin-2,6-dicarboxylat	SML = 0,05 mg/kg
24057	000089-32-7	Pyromellitsaureanhydrid	SML = 0,05 mg/kg (berechnet als Pyromellitsäure)
24475	001313-82-2	Natriumsulfid	
24540	009005-25-8	Lebensmittelstärke	
24888	003965-55-7	Dimethyl-5-sulfoisophthalat, Mononatriumsalz	SML = 0,05 mg/kg

Anlage 2**VERZEICHNIS DER MONOMERE UND SONSTIGEN AUSGANGSSTOFFE IN ABSCHNITT A, FÜR WELCHE DER INHALT DER SPALTE „BESCHRÄNKUNGEN“ GEÄNDERT WIRD**

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Beschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
12788	002432-99-7	11-Aminoundecansäure	SML = 5 mg/kg

Anlage 3**VERZEICHNIS DER MONOMERE UND SONSTIGEN AUSGANGSSTOFFE, DIE DEM ABSCHNITT B HINZUGEFÜGT WERDEN**

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Beschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
10599/90A	061788-89-4	Dimere von ungesättigten Fettsäuren (C 18), destillierte	
10599/91	061788-89-4	Dimere von ungesättigten Fettsäuren (C 18), nicht destillierte	
10599/92A	068783-41-5	Dimere, hydrierte, von ungesättigten Fettsäuren (C 18), destillierte	
10599/93	068783-41-5	Dimere, hydrierte, von ungesättigten Fettsäuren (C 18), nicht destillierte	

## VERZEICHNIS DER GESTRICHENEN MONOMERE UND SONSTIGEN AUSGANGSSTOFFE

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Anwendungsbeschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
10599/90	061788-89-4	Dimere von ungesättigten Fettsäuren (C 18)	
10599/92	068783-41-5	Dimere, hydrierte, von ungesättigten Fettsäuren (C 18)	
10600	—	Säuren, geradkettige, mit geradzahligem Kohlenstoffkette (C 8-C 22), und die Dimere und Trimere von ungesättigten Säuren	
10720	000999-55-3	Allylacrylat	
10775	084100-23-2	4-tert-Butylcyclohexylacrylat	
10990	002156-96-9	Decylacrylat	
11005	012542-30-2	Dicyclopentenylacrylat	
11010	024447-78-7	Acrylsäurediester von 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis(2-hydroxyethyl)ether	
11020	019485-03-1	1,3-Butandioldiacrylat	
11080	004074-88-8	Diethylenglykoldiacrylat	
11110	002274-11-5	Ethylenglykoldiacrylat	
11140	013048-33-4	1,6-Hexandioldiacrylat	
11170	026570-48-9	Polyethylenglykoldiacrylat	
11200	002426-54-2	2-(Diethylamino)ethylacrylat	
11230	002439-35-2	2-(Dimethylamino)ethylacrylat	
11260	000106-90-1	2,3-Epoxypropylacrylat	
11532	002761-08-2	3-Hydroxypropylacrylat	
11860	—	Propylenglykolmonoacrylat	
11875	004813-57-4	Octadecylacrylat	
12640	000106-92-3	Allyl-2,3-epoxypropylether	
13210	001761-71-3	Bis(4-aminocyclohexyl)methan	
14008	000098-52-2	4-tert-Butylcyclohexanol	
14035	001746-23-2	4-tert-Butylstyrol	
14560	000126-99-8	2-Chlor-1,3-butadien	
14650	000079-38-9	Chlortrifluorethylen	
14833	000623-43-8	Methylcrotonat	
14980	001631-25-0	N-Cyclohexylmaleinimid	
15030	000931-88-4	Cycloocten	
15060	000142-29-0	Cyclopenten	
15260	000646-25-3	1,10-Diaminodecan	
15270	002783-17-7	1,12-Diaminododecan	
15295	000373-44-4	1,8-Diaminooctan	
16120	000110-97-4	Diisopropanolamin	
16180	005205-93-6	N-(Dimethylaminopropyl)methacrylamid	
16252	000110-03-2	2,5-Dimethyl-2,5-hexandiol	
16510	000138-86-3	Dipenten	
16719	003813-52-3	Endomethylen-tetrahydrophthalsäure	
16900	013036-41-4	N-(Ethoxymethyl)acrylamid	
17116	005877-42-9	4-Ethyl-1-octin-3-ol	
17150	000078-27-3	1-Ethincyclohexanol	
17305	000141-02-6	Bis(2-ethylhexyl)fumarat	
17320	002807-54-7	Diallylfumarat	
17380	000623-91-6	Diethylfumarat	
17398	007283-68-3	Diocadecylfumarat	

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Anwendungsbeschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
17800	—	Glucoside, erhalten aus Glucose und Pentaerythrit	
17830	—	Glucoside, erhalten aus Glucose und Polyethylenglykol (Molgewicht über 200)	
17860	—	Glucoside, erhalten aus Glucose und Polypropylenglykol (Molgewicht über 400)	
18436	001687-30-5	Hexahydrophthalsäure	
18490	015511-81-6	Hexamethylendiaminadipat	
18610	006422-99-7	Hexamethylendiaminsebacat	
18850	000107-41-5	Hexylenglykol	
18865	003031-66-1	3-Hexin-2,5-diol	
19140	026952-21-6	Isooctanol	
19480	002146-71-6	Vinylaurat	
19660	000141-05-9	Diethylmaleinat	
19690	014234-82-3	Di-iso-butylmaleinat	
19720	001330-76-3	Di-iso-octylmaleinat	
19750	000624-48-6	Dimethylmaleinat	
19915	000925-21-3	Monobutylmaleinat	
20095	046729-07-1	4-tert-Butylcyclohexylmethacrylat	
20200	001888-94-4	2-Chlorethylmethacrylat	
20320	003179-47-3	Decylmethacrylat	
20455	006606-59-3	1,6-Hexandioldimethacrylat	
20560	000142-90-5	Dodecylmethacrylat	
20830	—	1,2-Propandioldimethacrylat	
20920	000688-84-6	2-Ethylhexylmethacrylat	
20945	004664-49-7	2-Hydroxyisopropylmethacrylat (= 2-Hydroxy-1-methylethylmethacrylat)	
20965	002761-09-3	3-Hydroxypropylmethacrylat	
20980	007534-94-3	Isobornylmethacrylat	
21040	029964-84-9	Isodecylmethacrylat	
21070	028675-80-1	Isooctylmethacrylat	
21170	000997-46-6	1,4-Butandioldimethacrylat	
21250	002157-01-9	n-Octylmethacrylat	
21430	004245-37-8	Vinylmethacrylat	
21670	000563-46-2	2-Methyl-1-buten	
21733	000115-19-5	2-Methyl-3-buten-2-ol	
21736	002549-61-3	alpha-Methyl-epsilon-caprolacton	
21739	002549-60-2	beta-Methyl-epsilon-caprolacton	
21742	002549-58-8	delta-Methyl-epsilon-caprolacton	
21745	002549-59-9	epsilon-Methyl-epsilon-caprolacton	
21748	002549-42-0	gamma-Methyl-epsilon-caprolacton	
21850	000095-71-6	Methylhydrochinon	
21880	000717-27-1	Methylhydrochinondiäacetat	
22465	000112-05-0	Nonansäure	
22690	001806-26-4	4-Octylphenol	
22811	000591-93-5	1,4-Pentadien	
22842	002590-16-1	Pentaerythritol-diallylether	
22858	005343-92-0	1,2-Pentandiol	
22861	000111-29-5	1,5-Pentandiol	
22901	000109-68-2	2-Penten	
22935	003823-94-7	Perfluormethyl-vinylether	

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Anwendungsbeschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
22940	006996-01-6	Perfluorpropyl-vinylether	
23140	000092-69-3	4-Phenylphenol	
25158	000088-98-2	1,2,3,6-Tetrahydrophthalsäure	
25630	037275-47-1	1,1,1-Trimethylolpropandiacrylat	
25645	000682-09-7	1,1,1-Trimethylolpropan-diallylether	
25780	025723-16-4	1,1,1-Trimethylolpropan, propoxyliert	
25930	001067-53-4	Tris (2-methoxyethoxy)vinylsilan	
26200	002867-48-3	N-Vinyl-N-methylformamid	
26260	001184-84-5	Vinylsulfonsäure	

Anlage 5

**VERZEICHNIS DER MONOMERE UND SONSTIGEN AUSGANGSSTOFFE, DIE IN  
ABSCHNITT A ÜBERFÜHRT WERDEN**

PM/REF-Nr. 2)	CAS-Nr. 3)	Bezeichnung 4)	Beschränkungen 5) 6)
(1)	(2)	(3)	(4)
10750	002495-35-4	Benzylacrylat	
11890	002499-59-4	n-Octylacrylat	
15095	000334-48-5	Decansäure	
15790	000111-40-0	Diethylentriamin	SML = 5 mg/kg
19210	001459-93-4	Dimethylisophthalat	SML = 0,05 mg/kg
20080	002495-37-6	Benzylmethacrylat	
21280	002177-70-0	Phenylmethacrylat	
24940	000100-20-9	Terephthalsäuredichlorid	SML(T) = 7,5 mg/kg (berechnet als Terephthalsäure)
25120	000116-14-3	Tetrafluorethylen	SML = 0,05 mg/kg

### 899. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz, mit der die Arzneitaxe geändert wird (89. Änderung der Arzneitaxe)

Auf Grund des § 7 des Apothekengesetzes, RGBl. Nr. 5/1907, zuletzt geändert durch die Bundesgesetze BGBl. Nr. 96/1993 und BGBl. Nr. 1105/1994, wird verordnet:

Die Österreichische Arzneitaxe 1962, BGBl. Nr. 128, zuletzt geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 192/1995 und BGBl. Nr. 223/1995, wird wie folgt geändert:

1. Dem § 11 wird folgender Abs. 8 angefügt:

„(8) Die Anlage A und die Anlage B in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 899/1995 treten mit 1. Jänner 1996 in Kraft.“

2. In der Anlage A erhält der bisherige Abschnitt IV die Bezeichnung „III“

3. In der Anlage A erhalten die bisherigen Ziffern 25, 26, 27 und 28 die Bezeichnung „24“, „25“, „26“ und „27“

4. In der Anlage B werden die Preisansätze der nachstehend angeführten Arzneimittel wie folgt festgesetzt:

	Gramm	Groschen
▪ Aetheroleum Pini abietis *)	1	210
▪ Aetheroleum Pini pumilionis	1	240
Aetheroleum Pini silvestris *)	1	210
Aetheroleum Thymi	1	1 790
▪ Agar	10	2 110
Aluminium hydroxydatum	10	570
Argentum proteinicum	1	1 230
Asa foetida *)	10	2 510
Benzoe	1	310
Betamethason-V 1,22% Cordes ® RK	1	1 840
▪ Carbo Ligni pulveratus *)	10	360
Chininum ferro-citricum	1	1 230
Chloralum hydratum	10	2 600
Clobetasol 0,5% Cordes ® RK	1	2 090
Clotrimazol 10% Cordes ® RK	1	1 010
Clotrimazolium *)	0,1	550
Cordes ® Basis	10	1 410
Cordes ® RK	10	1 640
Cortex Quillajae	10	450
Ephedrinum hydrochloricum	0,1	100
Ferrum sulfuricum	10	430
▪ Flos Lamii albi *)	10	4 040
▪ Folium Althaeae	10	300
▪ Folium Fragariae *)	10	430
▪ Folium Malvae	10	340
▪ Folium Menyanthis	10	1 020
▪ Fructus Cynosbati sine seminibus *)	10	240
▪ Fructus Foeniculi	10	250
▪ Fructus Sorbi *)	10	230
▪ Gallerta saponata camphorata	100	3 760
Gentamicin 1% Cordes ® RK	1	1 010
▪ Herba Absinthii	10	220
▪ Herba Anserinae *)	10	350
▪ Herba Capilli Veneris *)	10	550
Herba Centellae asiaticae *)	10	550
▪ Herba Galeopsidis *)	10	250
▪ Herba Millefolii	10	240
▪ Herba Polygoni	10	220
▪ Herba Pulmonariae *)	10	510
▪ Herba Scolopendrii *)	10	630

	Gramm	Groschen
▪ Hirudo *)	1 Stk.	5 240
■ Hydrargyrum chloratum amidatum *)	1	1 340
Ichthyol ®	1	130
▪ Kalium sulfuratum *)	100	6 670
Linimentum Capsici compositum *)	10	940
Lotio Cordes ®	10	1 060
Mastix	1	600
Milch Cordes ®	10	1 410
Natrium nitrosum	10	1 800
Pasta Cordes ®	10	1 050
Prednisolon 4 % Cordes ® RK	1	1 630
Pulvis Ipecacuanhae opiatus *)	1	550
Radix Arnicae	10	6 990
▪ Radix Imperatoriae *)	10	1 250
Radix Ipecacuanhae titrata	1	2 550
▪ Radix Viola odoratae *)	10	720
▪ Semen Foenugraeci (pulv.)	10	310
▪ Semen Hippocastani *)	10	220
▪ Semen Sinapis	10	140
▪ Spiritus saponato-camphoratus *)	10	400
Theophyllinum Aethylendiaminum	1	550
Ung. Cordes ®	10	1 010
Ung. Lauri compositum *)	10	1 470
Ung. Populi *)	10	630
Vinum Chinae ferratum	100	3 530
▪ Vinum malagense *)	100	1 680

5. In die Anlage B werden nachstehende Arzneimittel aufgenommen:

	Gramm	Groschen
Biobase *)	10	860
Excipial Hydrocreme *)	10	630
Excipial Lipocreme *)	10	630
Excipial Liposalbe *)	10	630
Excipial U Hydrolotio *)	10	720
Excipial U Lipolotio *)	10	720

6. In der Anlage B entfallen nachstehende Arzneimittel:

- Acidum aethylbutylbarbituricum
- Acidum aethyl-methylbutylbarbituricum
- Acidum agaricinicum \*)
- Acidum amygdalicum \*)
- Acidum cholicum
- Acidum chromicum \*)
- Acidum cyclohexenyläthylbarbituricum
- Acidum diaethylbarbituricum
- Acidum diallylbarbituricum
- Acidum methyl-cyclohexenylmethylbarbituricum
- Acidum oxalicum \*)
- Acidum picronitricum \*)
- Acidum sulfanilicum \*)
- Adeps benzoatus \*)
- Aethyl-dimethylmethanolum
- Ajmalinum monoäthanolum
- Ajmalinum monohydricum
- Ammonium chloratum venale \*)
- Ammonium oxalicum \*)
- Anthrasol \*)



- Bistolazonaphtholum rubrum
- Bulbus Scillae \*)
- Bulbus Scillae (pulv.) \*)
- Calcaria chlorata \*)
- Calcium para-aminosalicylicum
- Calcium cyclohexenyläthylbarbituricum
- Candelaefumales nigrae \*)
- Cerium oxalicum
- Chininum hydrobromicum \*)
- Chlorophenothanum
- Chlorphenolum
- Collemplastrum salicylatum \*)
- Collemplastrum saponatum \*)
- Collemplastrum saponatum salicylatum 10% \*)
- Collemplastrum saponatum salicylatum 20% \*)
- Creolinum \*)
- Dienoestrolum diacetylatum \*)
- Dihydromorphinonum hydrochloricum
- Dihydroxyphenylaminopropanolum hydrochloricum \*)
- Dijodtyrosinum
- Dimethylaminophenazonum
- Emplastrum saponatum
- Emplastrum saponatum salicylatum \*)
- Emulsio Elasten® S
- Flos Primulae sine calycibus \*)
- Flos Pyrethri
- Flos Pyrethri (pulv.)
- Folium Jaborandi \*)
- Folium Olivae \*)
- Folium Stramonii
- Folium Stramonii titratum
- Fungus Laricis (pulv.) \*)
- Gonadotropinum sericum
- Herba Convallariae titrata \*)
- Herba Lobeliae \*)
- Hexoestrolum
- Homatropinum sulfuricum \*)
- Hydrargyrum bijodatatum \*)
- Hydrargyrum oxydatatum flavum \*)
- Hydrargyrum salicylicum \*)
- Hydroxydihydrocodeinonum hydrochloricum
- Hyoscyaminum hydrobromicum \*)
- Infusum Sennae compositum \*)
- Isopropylum chloratum
- Kalium chromicum flavum \*)
- Kalium dichromicum \*)
- Khellinum
- Liquor acidus Halleri \*)
- Liquor Plumbi subacetici \*)
- Lobelinum hydrochloricum
- Magnesium peroxydatatum (15%) \*)
- Methylenditannin \*)
- Methylscopolaminium nitricum \*)
- Methylthiouracilum
- Minium \*)
- Mixtura oleoso-balsamica \*)
- Mixtura pro potu acido \*)
- Natrium aethyl-methylbutylbarbituricum
- Natrium aethyl-methylbutylthiobarbituricum (cum Natrio carbonico)

- Natrium allyl-methylbutylbarbituricum
- Natrium para-aminosalicylicum
- Natrium cyclohexenylallylthiobarbituricum
- Natrium diaethylbarbituricum
- Natrium isoamylaethylbarbituricum
- Natrium methyl-cyclohexenylmethylbarbituricum
- Nitrobenzolum \*)
- Oestradiolum dipropionylatum
- Oestronum
- ☼ Oleum Crotonis \*)
- Oleum Juglandis coctum \*)
- Oleum Lini sulfuratum \*)
- Oleum Pedum Tauri \*)
- Oleum Petrae \*)
- Oleum Succini rectificatum \*)
- Phenothiazinum
- Phenylmethylaminopropanum hydrochloricum
- Plumbum aceticum \*)
- Plumbum carbonicum
- Pulvis adpersorius cum Bismuto subgallico \*)
- Radix Gelsemii \*)
- Radix Hydrastidis \*)
- Radix Veratri \*)
- Resina Sandaraca \*)
- Semen Strychni (pulv. titrat.)
- Solutio Kalii acetici
- Stibium chloratum \*)
- Stilboestrolum dimethylatum
- Stilboestrolum dipropionylatum \*)
- Sulfonamide:
- Aminomethylbenzolsulfonamidum hydrochloricum
- Sulfamerazini Natrium
- Sulfanilacetamidum phthalylatum
- Sulfur in bacillis \*)
- Summitates Sabinae (pulv.) \*)
- Thyreoidea siccata
- ☼ Thyroxini Natrium \*)
- ☼ Thyroxinum
- Tinct. Gelsemii \*)
- Tinct. Lobeliae \*)
- Tinct. Scillae \*)
- Tinct. Strychni
- Trichlorphenol \*)
- Ung. Elasten ® S
- Ung. Hydrargyri chlorati amidati (5%) \*)
- Ung. Hydrargyri oxydati flavi \*)

**Krammer**