

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1996

Ausgegeben am 4. Oktober 1996

169. Stück

527. Verordnung: Eiprodukteverordnung
[CELEX-Nr.: 389L0437, 389L0662, 391L0684]

528. Verordnung: Änderung der Kunststoffverordnung
[CELEX-Nr.: 395L0003]

527. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über Eiprodukte (Eiprodukteverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21 Abs. 1, 29 lit. b und 31 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird hinsichtlich der §§ 4 und 12 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten, hinsichtlich des § 11 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Finanzen verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Eiprodukte, die für den direkten Verzehr oder die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, anzuwenden.

(2) Eiprodukte sind Produkte, die zum überwiegenden Teil aus Eiern, ihren Bestandteilen oder deren Mischungen nach Beseitigung von Schalen und Membranen (= Eihäutchen) hergestellt worden sind; andere Zutaten können beigegeben werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein.

(3) Diese Verordnung ist jedoch nicht anwendbar auf Eiprodukte, die in einem nichtindustriellen Betrieb hergestellt werden und die ohne vorherige Behandlung zur Zubereitung solcher Lebensmittel dienen, die ohne weitere Zwischenstufe zur direkten Abgabe an den Verbraucher oder zum Verzehr an Ort und Stelle unmittelbar nach ihrer Zubereitung bestimmt sind.

Begriffsbestimmungen

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist/sind:

1. **„Betrieb“:**
Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt oder behandelt werden;
2. **„Handelsbetrieb“:**
Betrieb, der Eiprodukte aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft oder Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder einem Drittland bezieht oder Lieferungen von Eiprodukten aufteilt;
3. **„Knickeier“:**
Eier mit verletzter, aber nicht durchbrochener Schale und mit unversehrter Membran;
4. **„Los“ (Charge, Partie):**
Menge der Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt und insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang behandelt wird;
5. **„Sendung“:**
Menge der Eiprodukte, die zum selben Zeitpunkt an denselben Bestimmungsort verbracht werden sollen;
6. **„Abfüllen“:**
Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse;
7. **„Behandlung“:**
ein nach dem Stand der Wissenschaft und der Technologie anerkanntes Verfahren zur Gewährleistung der Anforderungen des Kapitels VI des Anhangs 1;

∕

8. **„Packstücke“:**
Handelseinheiten, wie Kartons, Kanister und andere Behälter, die Einzelmengen enthalten;
9. **„zuständige Behörde“:**
Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975).

Allgemeine Bedingungen

§ 3. Eiprodukte müssen:

1. aus Eiern von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern, Perlhühnern oder Wachteln hergestellt worden sein, wobei Mischungen verschiedener Arten nicht zulässig sind;
2. in einem Betrieb behandelt oder hergestellt werden,
 - dem eine Kontrollnummer gemäß § 7 zugeteilt wurde,
 - der gemäß den §§ 5 und 6 kontrolliert wird und
 - der die Bedingungen der Kapitel I und II des Anhangs 1 erfüllt;
3. unter hygienischen Bedingungen gemäß den Kapiteln III und V des Anhangs 1 aus Eiern hergestellt worden sein, die die Anforderungen des Kapitels IV des Anhangs 1 erfüllen;
4. einer Behandlung unterzogen worden sein, um insbesondere die im Kapitel VI des Anhangs 1 festgelegten Anforderungen zu erfüllen;
5. nach den Anforderungen des Kapitels VII des Anhangs 1 in ein Behältnis abgefüllt sein;
6. nach den Anforderungen der Kapiteln VIII und IX des Anhangs 1 gelagert und befördert werden.

Kennzeichnung

§ 4. (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung muß jede Sendung, die den Betrieb verläßt, mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen an deutlich sichtbarer Stelle versehen sein, auf dem folgende Angaben in dauerhafter, leicht leserlicher Schrift anzubringen sind:

1. entweder
 - im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ in Großbuchstaben bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, gefolgt von der Kontrollnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ bzw. „EFTA“
2. oder
 - im oberen Teil „ÖSTERREICH“ in Großbuchstaben bzw. den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben,
 - in der Mitte die Kontrollnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ bzw. „EFTA“
 - und
3. die Temperatur gemäß Kapitel VIII Z 3 des Anhangs 1, auf der die Eiprodukte gehalten werden müssen, sowie der Zeitpunkt, bis zu dem ihre Haltbarkeit gewährleistet ist.

(2) Jede Sendung muß mit einem Begleitpapier versehen sein, das insbesondere folgende Angaben zu enthalten hat:

1. die Bezeichnung des Eiproduktes einschließlich der Geflügelart, von der die Eier stammen;
2. das/die Los(e);
3. den Bestimmungsort sowie den Namen und die Anschrift des ersten Empfängers.

(3) Eiprodukte müssen mit einem Hinweis auf den Prozentsatz ihrer Eibestandteile versehen werden, wenn andere Zutaten beigegeben wurden.

(4) Die Angaben der Absätze 1 bis 3 haben in deutscher Sprache bzw. der oder den Amtssprachen des jeweiligen Bestimmungslandes zu erfolgen.

Eigenkontrolle

§ 5. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben haben

1. eine lückenlose Aufzeichnung über
 - Herkunft und Menge der Eier,
 - Eingang und Ausgang der Eiprodukte unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, des Loses, der Kennzeichnung sowie des Empfängers zu führen;
2. beim Eingang von Eiprodukten die Genußtauglichkeitskennzeichen und die Begleitpapiere gemäß § 4 oder die Genußtauglichkeitsbescheinigungen gemäß § 9 zu kontrollieren und der zuständigen Behörde jede Abweichung und jedes Fehlen anzuzeigen;

3. jedes Los mit einer Kennzeichnung zu versehen, anhand dessen das Datum der Behandlung allgemein verständlich ersichtlich ist; diese Loskennzeichnung muß im Protokoll des Behandlungsverfahrens und in dem Begleitpapier gemäß § 4 Abs. 2 angegeben sein;
4. die für die Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier insbesondere auf die Erfüllung der Anforderungen gemäß Kapitel IV des Anhangs 1 zu überprüfen;
5. von jedem Los nach der Behandlung – vor dem Ausgang aus dem Betrieb – Stichprobenkontrollen gemäß Kapitel VI des Anhangs 1 zu ziehen und diese entsprechend den Bestimmungen des genannten Kapitels untersuchen zu lassen sowie darüber Aufzeichnungen zu führen;
6. für die Festlegung des Zeitpunktes, bis zu dem die Haltbarkeit gewährleistet ist, die erforderlichen Untersuchungen durchführen zu lassen;
7. für die Einhaltung der Anforderungen der Kapitel I, II, III, V, VII, VIII und IX des Anhangs 1 wirksam zu sorgen;
8. alle Aufzeichnungen, Analysenergebnisse und Gutachten sowie die Begleitpapiere und die Genußtauglichkeitsbescheinigungen mindestens zwei Jahre aufzubewahren und jederzeit auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

(2) Die Untersuchungen nach Abs. 1 Z 5 und 6 sind von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person vorzunehmen.

Überwachung

§ 6. Die zuständige Behörde hat die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung regelmäßig zu überprüfen; insbesondere hat sie

1. die Untersuchungsergebnisse der amtlichen Proben eines Betriebes in ein Verzeichnis einzutragen und dem Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebes mitzuteilen;
2. bei Nichteinhaltung der Anforderungen dieser Verordnung, Maßnahmen gemäß den §§ 22 bis 24 LMG 1975 zu erlassen. Sie kann auch eine vermehrte Probennahme im Rahmen der Eigenkontrolle gemäß § 5 Abs. 1 Z 5 bzw. eine Erweiterung des Untersuchungsumfanges vorschreiben, sofern dies zur Sicherung hygienisch einwandfreier Eiprodukte als notwendig erachtet wird;
3. unverzüglich den Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in Kenntnis zu setzen, wenn bei den Kontrollen der Eiprodukte pathogene Mikroorganismen, insbesondere Salmonellen, festgestellt werden oder anderweitig eine Eignung zur Gefährdung der menschlichen Gesundheit besteht;
4. dem Betrieb die Kontrollnummer zu entziehen, wenn ein festgestellter Mangel nicht innerhalb einer von ihr festgesetzten, angemessenen Frist behoben wird.

Kontrollnummer

§ 7. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben haben bei der zuständigen Behörde eine Meldung abzugeben. Dabei sind die erforderlichen Unterlagen vorzulegen, die dokumentieren, daß die Anforderungen der Verordnung eingehalten werden. Diese Meldung hat bei bestehenden Betrieben längstens bis 31. Dezember 1996 zu erfolgen; bei Inbetriebnahme eines Betriebes vor dieser.

(2) Sind die Anforderungen der Verordnung erfüllt, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb eine Kontrollnummer zuzuteilen.

(3) Die zuständige Behörde hat die jeweils aktuelle Liste der Betriebe gemäß Abs. 2 dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz zu übermitteln.

Registrierung von Handelsbetrieben

§ 8. Handelsbetriebe haben

1. ihre Tätigkeit bei der zuständigen Behörde anzuzeigen;
2. beim Eingang von Eiprodukten die Genußtauglichkeitskennzeichen und die Begleitpapiere gemäß § 4 oder die Genußtauglichkeitsbescheinigungen gemäß § 9 zu kontrollieren und der zuständigen Behörde jede Abweichung und jedes Fehlen anzuzeigen;
3. Aufzeichnungen über den Eingang und Ausgang von Eiprodukten unter Angabe des Zeitpunktes, der Art und Menge sowie des Loses zu führen und diese sowie die Begleitpapiere und die Genußtauglichkeitsbescheinigungen mindestens zwei Jahre aufzubewahren und jederzeit auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

Import aus Drittstaaten

§ 9. Der Import von Eiprodukten aus Staaten, die nicht Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft bzw. Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum sind, jedoch in dem von der Europäischen Gemeinschaft erstellten Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Eiprodukten zulassen, angeführt sind, ist nur dann zulässig, wenn

- /. 1. der Import durch zugelassene Betriebe, die von der Europäischen Gemeinschaft in ein Verzeichnis aufgenommen werden, erfolgt und die Sendung von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß dem Muster des Anhangs 2 oder
2. sofern ein Verzeichnis zugelassener Betriebe nicht vorliegt, die Sendung jedenfalls von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß dem Muster des Anhangs 2 begleitet ist.

Referenzlabor

§ 10. (1) Das Referenzlabor für Rückstandsuntersuchungen ist die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien.

(2) Die Aufgabe dieses Referenzlabors ist es, die Tätigkeiten der Untersuchungsanstalten des Bundes, der Untersuchungsanstalten der Länder und Gemeinden sowie der nach § 50 LMG 1975 autorisierten Personen zu koordinieren, die die Untersuchungen auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer und hormonaler Wirkung, von Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungsmitteln und anderen schädlichen Stoffen bzw. Stoffen, die die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte verändern können oder durch die der Genuß der Eiprodukte bedenklich für die menschliche Gesundheit werden könnte, durchführen und dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz darüber zu berichten.

Schlußbestimmungen

§ 11. Die Verordnung über die Einfuhr von Eipräparaten, BGBl. Nr. 135/1977, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 137/1981, BGBl. Nr. 526/1987 und BGBl. Nr. 937/1993 wird aufgehoben.

§ 12. Eiprodukte, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen bis 30. Juni 1997 in Verkehr belassen werden.

Krammer

ANHANG 1

KAPITEL I

Allgemeine Betriebsbedingungen

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen die Eier gelagert bzw. die Eiprodukte hergestellt oder gelagert werden:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden;
 - b) glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein, so daß sie leicht gereinigt werden können;
 - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
 - d) Decken, die leicht zu reinigen und so gebaut und ausgeführt sind, daß sie die Ansammlung von Schmutz, die Schimmelbildung, das mögliche Abblättern der Farbe und die Kondensierung von Wasserdampf verhindern;
 - e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
 - f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;

- g) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes
- in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
 - eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte;
2. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Waschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein. Die entsprechenden Hähne dürfen sich nicht von Hand bedienen lassen. Waschgelegenheiten dieser Art müssen in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten vorhanden sein;
 3. einen abgetrennten Raum und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und der festen und beweglichen Tanks;
 4. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zu Kühlzwecken in Kühleinrichtungen ist jedoch Wasser zulässig, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt; in diesem Fall dürfen die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und muß eine Kontamination der Eiprodukte ausgeschlossen sein. Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit den Eiprodukten in unmittelbare Berührung kommen noch zum Reinigen und Desinfizieren von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgeräten, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
 5. geeignete Vorkehrungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und andere Ungeziefer;
 6. Geräte, Leitungen und Gegenstände, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, bzw. ihre Oberflächen müssen aus einem Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Eiprodukte keine Stoffe in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Eiprodukte verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für Betriebe

Über die allgemeinen Bedingungen des Kapitels I hinaus müssen die Betriebe mindestens über folgendes verfügen :

1. geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Eier und der fertigen Eiprodukte, erforderlichenfalls ausgestattet mit Kühlanlagen, die eine angemessene Temperatur der Eier und der Eiprodukte gewährleisten; die Einrichtungen für die Kühlagerung müssen mit einem Registrierthermometer bzw. -fernthermometer ausgerüstet sein;
2. Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier;
3. a) einen gesonderten Raum mit geeigneten Vorrichtungen zum Aufbrechen der Eier, zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Membranen;
- b) einen abgetrennten Raum für andere als die unter lit. a genannten Arbeitsgänge. Im Falle des Pasteurisierens der Eiprodukte kann dieses in dem unter lit. a genannten Raum erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt, andernfalls muß es in dem unter lit. b genannten Raum erfolgen. In letzterem Fall sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontaminierung der Eiprodukte nach ihrer Pasteurisierung zu vermeiden;
4. geeignete Anlagen zur innerbetrieblichen Beförderung des Eiinhalts;
5. geeignete Anlagen für die Behandlung der Eiprodukte, die mindestens ausgestattet sind
 - a) im Falle des Pasteurisierens
 - mit einer automatischen Temperaturkontrolle,
 - mit einem Registrierthermometer und
 - mit einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert;

- b) im Falle eines Dauerpasteurisierungssystems darüber hinaus
 - mit einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierten Eiprodukten mit nicht vollständig pasteurisierten Eiprodukten und
 - mit einem automatischen Aufzeichnungsgerät für diese Schutzvorrichtung;
- 6. einen Raum für die Lagerung sonstiger Lebensmittel und Zusatzstoffe;
- 7. bei der Abfüllung in Einwegbehältnisse einen geeigneten und gegebenenfalls abgetrennten Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsmaterialien zur Herstellung dieser Behältnisse;
- 8. Anlagen für das sofortige Entfernen und die getrennte Lagerung der leeren Eierschalen sowie von Eiern und Eiprodukten, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind;
- 9. geeignete Anlagen zur hygienischen Verpackung der Eiprodukte;
- 10. erforderlichenfalls geeignete Anlagen zum Auftauen gefrorener Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb behandelt und weiteren Arbeitsvorgängen unterzogen werden sollen;
- 11. einen abgetrennten Raum für die Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig einwandfrei sauber sein.

1. Personen, die Eier und Eiprodukte behandeln oder mit ihnen umgehen, haben insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine, die Haare umhüllende Kopfbedeckung zu tragen. Sie sind angehalten, sich mehrmals während eines Arbeitstages sowie bei jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu waschen und zu desinfizieren. In den Arbeitsräumen und Lagerräumen für Eier und Eiprodukte darf nicht geraucht, gegessen, getrunken, gespuckt oder gekaut werden.
2. Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und andere Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
3. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Arbeit mit Eiprodukten benutzt werden, sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind erforderlichenfalls mehrmals im Laufe eines Arbeitstages, am Ende der Tagesarbeit sowie bei Verunreinigung vor der Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Geschlossene Rohrleitungssysteme für die Beförderung von Eiprodukten müssen mit geeigneten Reinigungsvorrichtungen ausgestattet sein, die die Reinigung und Desinfektion aller Leitungsteile gewährleisten. Nach der Reinigung und Desinfektion müssen die Leitungen mit Trinkwasser gespült werden.
4. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten benutzt werden, es sei denn, die zuständige Behörde hat die gleichzeitig oder zu anderen Zeitpunkten stattfindende Bearbeitung anderer Nahrungsmittel genehmigt und es werden alle geeigneten Maßnahmen getroffen, um die Kontamination oder Beeinträchtigung der Eiprodukte zu verhindern.
5. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination der Eier und Eiprodukte ausschließen. Ferner kann ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zugelassen werden. Die Leitungen für das Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
6. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden und zu lagern, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder die Eiprodukte auswirken. Anschließend müssen die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
7. Personen, die die Eier und Eiprodukte mit Krankheitskeimen kontaminieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.

KAPITEL IV

Vorschriften für Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden sollen

1. Die zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Eier müssen sich in Verpackungen befinden, die folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Verpackungen, einschließlich Innenverpackungen, müssen stoßfest, trocken, sauber und in gutem Zustand sein und aus Materialien bestehen, die die Eier vor Fremdgeruch und Qualitätseinbußen schützen.
 - b) Großpackungen für den Transport und Versand von Eiern, einschließlich Innenverpackungen, dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie neuwertig sind und die technischen Anforderungen von lit. a erfüllen. Wiederverwendete Großpackungen dürfen keine früheren Kennzeichnungen tragen, die eine Irreführung bewirken könnten.
 - c) Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.
2.
 - a) Eier müssen in sauberen, trockenen Räumen gelagert werden, die frei von Fremdgeruch sind.
 - b) Die Eier müssen auf dem Transport und während der Lagerung sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen gehalten und wirksam vor Stößen, Wetter- und Lichteinflüssen geschützt werden.
 - c) Während des Transports und der Lagerung sind die Eier vor extremen Temperaturen zu schützen.
3.
 - a) Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen nur nicht angebrütete, für den menschlichen Verzehr geeignete Eier verwendet werden; ihre Schale muß voll entwickelt sein und darf keine Beschädigungen aufweisen;
 - b) abweichend von lit. a können Knickeier für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, sofern sie von den Packstellen oder den Erzeugern direkt an einen Betrieb geliefert und umgehend aufgeschlagen werden.
4.
 - a) Eier und Eiprodukte, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, müssen
 - ausgesondert und so ungenießbar gemacht werden, daß sie für Ernährungszwecke nicht mehr verwendet werden können;
 - zur sofortigen Beseitigung in den Raum mit Anlagen gemäß Kapitel II Z 8 verbracht werden;
 - mit dem Hinweis „Nicht zum menschlichen Verzehr geeignet“ gekennzeichnet werden;
 - b) Eiprodukte sind ungenießbar gemacht, wenn sie mit
 - mindestens 0,1% Rosmarinöl,
 - mindestens 0,4% Benzaldehyd oder
 - mit solch einer Menge an Fischmehl vermischt sind, daß der Fischmehlzusatz im Eiprodukt eindeutig wahrnehmbar ist.

KAPITEL V

Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten

Alle Arbeitsvorgänge sind so auszuführen, daß während der Herstellung, innerbetrieblichen Beförderung und Lagerung der Eiprodukte Kontaminierungen vermieden werden. Insbesondere muß folgendes gewährleistet sein:

1. Eier und Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden sollen, sind nach ihrer Ankunft und bis zu ihrer Verarbeitung in den Räumen gemäß Kapitel II Z 1 aufzubewahren. Die Innentemperatur dieser Räume muß gewährleisten, daß die Eier und Eiprodukte nicht kontaminiert werden. Tablette mit Frischeiern dürfen nicht unmittelbar auf den Boden gestellt werden;
2. das Auspacken und erforderlichenfalls das Waschen und Desinfizieren der Eier muß in einem Raum erfolgen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, getrennt ist. Das Verpackungsmaterial darf nicht in den Raum gebracht werden, in dem das Aufschlagen stattfindet;
3. die Eier sind in dem in Kapitel II Z 3 lit. a genannten Raum aufzuschlagen; Knickeier gemäß Kapitel IV Z 3 lit. b sind umgehend zu verarbeiten;
4. verunreinigte Eier sind vor dem Aufschlagen zu reinigen; dies hat in einem Raum zu geschehen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, oder jedem anderen Raum, in dem

- mit kontaminierungsgefährdetem Eiiinhalt umgegangen wird, getrennt ist. Die Reinigungsverfahren müssen so durchgeführt werden, daß die Kontaminierung oder sonstige Beeinträchtigung des Eiiinhalt verhindert wird. Die Schalen müssen zum Zeitpunkt des Aufschlagens hinreichend trocken sein, damit Reste des Reinigungswassers nicht mit dem Eiiinhalt in Berührung kommen;
5. Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu befördern und zu verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung der von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammenden Eier sind sämtliche Geräte und Einrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren;
 6. das Aufschlagen hat unabhängig vom angewandten Verfahren so zu erfolgen, daß eine Kontaminierung des Eiiinhalt möglichst vermieden wird. Dabei darf der Eiiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden und auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig. Der Anteil von Schalen oder Membranresten im Eiiinhalt ist auf ein Minimum zu beschränken und darf die Menge nach Kapitel VI Z 2 lit. b nicht übersteigen;
 7. nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts umgehend einer Behandlung zuzuführen. Bei der Wärmebehandlung wird eine geeignete Zeit-Temperatur-Kombination angewandt, um etwaige im Eiprodukt vorhandene pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Während der Wärmebehandlung sind die Temperaturen bezogen auf die Zeit ständig aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen über jedes Los, das einer Behandlung unterzogen wurde, sind zwei Jahre lang aufzubewahren und gegebenenfalls der zuständigen Behörde vorzulegen. Unzureichend behandelte Lose können unverzüglich einer erneuten Behandlung in demselben Betrieb unterzogen werden, sofern diese erneute Behandlung sie für den menschlichen Verzehr geeignet macht; wird festgestellt, daß ein Los für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist, so ist dieses gemäß Kapitel IV Z 4 ungenießbar zu machen;
 8. erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiiinhalt unter ausreichend hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4° C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4° C darf achtundvierzig Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden;
 9. die weitere Verarbeitung nach der Behandlung ist so durchzuführen, daß eine erneute Kontaminierung der Eiprodukte ausgeschlossen ist; insbesondere sind flüssige oder konzentrierte Produkte, die sich nicht durch Stabilisierung bei Umgebungstemperatur halten, sofort oder nach einem Fermentationsprozeß zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die 4° C nicht überschreitet. Einzufrierende Produkte (tiefgefroren oder gefroren) sind unmittelbar nach der Behandlung einzufrieren;
 10. die Eiprodukte sind auf den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen zu halten, bis sie zur Herstellung anderer Nahrungsmittel verwendet werden;
 11. in den Betrieben ist die Herstellung von Eiprodukten aus Ausgangsstoffen, die nicht zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind, auch zur technischen Verwendung unzulässig.

KAPITEL VI

Vorschriften für die Durchführung von Probennahmen und Analysen im Rahmen der Eigenkontrolle

1. Mikrobiologische Kriterien:

Die Lose müssen nach der Behandlung Stichprobenkontrollen unterzogen werden, die der Betrieb, in dem die Behandlung stattgefunden hat, vornimmt, um zu gewährleisten, daß die nachstehenden Kriterien erfüllt sind:

a) Probennahme:

Von jedem Los sind 10 Proben mit jeweils 50 g wie folgt zu ziehen:

Bei Vorliegen von 10 Packstücken ist aus jedem Packstück eine Probe zu entnehmen.

Besteht das Los aus weniger als 10 Packstücken, ist zunächst aus allen Packstücken jeweils eine Probe zu nehmen. Die restlichen Proben sind aus jeweils einem bereits beprobten Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Besteht das Los aus mehr als 10 Packstücken, sind die 10 Proben aus nicht mehr als jeweils einem Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Sofern sich das Eiprodukt in Großbehältern befindet, sind die 10 Proben verteilt über die Gesamtzahl der Behälter zu ziehen.

Jede gezogene Probe ist auf Salmonellen und jede zweite der 10 gezogenen Proben ist auf die aerobe mesophile Keimzahl, auf Enterobacteriaceae und Staphylococcus aureus zu untersuchen.

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter so sind von jedem Los 4 Proben mit jeweils 50 g wie folgt zu ziehen:

Bei Vorliegen von 4 Packstücken ist aus jedem Packstück eine Probe zu entnehmen.

Besteht das Los aus weniger als 4 Packstücken, sind die 4 Proben verteilt über die Gesamtzahl der Packstücke zu ziehen.

Besteht das Los aus mehr als 4 Packstücken, sind die 4 Proben aus nicht mehr als jeweils einem Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

b) Mikrobiologische Beurteilungsmerkmale:

Eiprodukte müssen bei Stichprobenkontrollen nach dem Behandeln folgende Anforderungen erfüllen:

Keimart oder Keimgruppe	n	c	m	M	Bezugsgröße
Salmonella	10	–	–	0	25 g oder ml
Aerobe mesophile Keimzahl:	5	2	10 ⁴	10 ⁵	1 g oder ml
Enterobacteriaceae:	5	2	10	10 ²	1 g oder ml
Staphylococcus aureus:	5	–	–	0	1 g oder ml

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter müssen Eiprodukte bei Stichprobenkontrollen nach dem Behandeln folgende Anforderungen erfüllen:

Keimart oder Keimgruppe	n	c	m	M	Bezugsgröße
Salmonella	4	–	–	0	25 g oder ml
Aerobe mesophile Keimzahl:	4	2	10 ⁴	10 ⁵	1 g oder ml
Enterobacteriaceae:	4	2	10	10 ²	1 g oder ml
Staphylococcus aureus:	4	–	–	0	1 g oder ml

Definitionen:

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

c = kennzeichnet die Anzahl der Proben, die zwischen den Grenzwerten m und M liegen dürfen;

m = der untere Grenzwert, der nur durch die unter c genannte Zahl von Proben überschritten werden darf;

M = der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf.

2. Sonstige Beurteilungsmerkmale:

Lose müssen bei Stichprobenkontrollen ferner die unter lit. b genannten Anforderungen erfüllen.

a) Probennahme:

Zu untersuchen sind fünf repräsentativ gezogene Proben eines Loses. Sofern behandelte Eiprodukte untersucht werden, kann das gleiche Stichprobenmaterial wie für die mikrobiologische Untersuchung verwendet werden. Es sind fünf Proben mit jeweils 50 ml bzw. 50 g nach dem Zufallsprinzip aus dem Los zu ziehen. Werden solche Proben nicht innerhalb von 30 Minuten der Analyse zugeführt, sind sie unmittelbar nach der Probennahme so aufzubewahren und zu befördern, daß keine die Analysenwerte beeinflussenden Veränderungen an dem Produkt auftreten.

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter, so sind vier repräsentativ gezogene Proben zu untersuchen.

b) Produktmerkmale:

Eiprodukte müssen bei Stichprobenkontrollen folgende Anforderungen erfüllen:

Parameter	n	c	m	M	Bezugsgröße
Bernsteinsäure	5	–	–	25	mg/kg Ei-Trockenmasse
Milchsäure	5	1	600	1 000	mg/kg Ei-Trockenmasse
Beta-hydroxy-Buttersäure	5	–	–	10	mg/kg Ei-Trockenmasse

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter müssen Eiprodukte bei Stichprobenkontrollen folgende Anforderungen erfüllen:

Parameter	n	c	m	M	Bezugsgröße
Bernsteinsäure	4	–	–	25	mg/kg Ei-Trockenmasse
Milchsäure	4	1	600	1 000	mg/kg Ei-Trockenmasse
Beta-hydroxy-Buttersäure	4	–	–	10	mg/kg Ei-Trockenmasse

Diese Parameter gelten nicht für Lose, bei denen die Behandlung durch ein Fermentationsverfahren durchgeführt worden ist, durch das der Milchsäure- oder Bernsteinsäuregehalt beeinflusst wird. Bei fermentierten Erzeugnissen sind diese Werte vor der Fermentierung zu bestimmen.

Definitionen:

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

c = kennzeichnet die Anzahl der Proben, die zwischen den Grenzwerten m und M liegen dürfen;

m = der untere Grenzwert, der nur durch die unter c genannte Zahl von Proben überschritten werden darf;

M = der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf.

Reste von Schalen, Membranen und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg des Eiproduktes nicht überschreiten.

KAPITEL VII

Abfüllung der Eiprodukte in Behältnisse

1. Das Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse muß unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen, so daß jegliche Kontamination der Eiprodukte vermieden wird. Die Behältnisse müssen alle hygienischen Bedingungen erfüllen, insbesondere
 - a) dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte nicht verändern;
 - b) dürfen sie auf die Eiprodukte keine für den Menschen schädlichen Stoffe übertragen;
 - c) müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Eiprodukte zu gewährleisten.
2. Der Raum zur Lagerung der Behältnisse muß frei von Staub und Ungeziefer sein; das Material für Einwegbehältnisse darf nicht auf dem Fußboden gelagert werden.
3. Für Eiprodukte verwendete Behältnisse müssen beim Einfüllen sauber sein; Mehrwegbehältnisse müssen vor dem Einfüllen gereinigt, desinfiziert und gespült werden.
4. Die Behältnisse müssen auf hygienische Weise in den Arbeitsraum verbracht und unverzüglich verwendet werden.
5. Sofort nach dem Einfüllen müssen die Behältnisse verschlossen und in die Lagerräume gemäß Kapitel II Z 1 verbracht werden.
6. Für Eiprodukte benutzte Behältnisse können erforderlichenfalls für andere Nahrungsmittel verwendet werden, sofern sie gereinigt und desinfiziert werden, um eine Kontaminierung der Eiprodukte zu vermeiden.
7. Behältnisse, die zur Beförderung von Eiprodukten in Großmengen verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Eiprodukt in Berührung kommen können, müssen aus einem Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist; es darf an das Eiprodukt keine Stoffe in einer Menge abgegeben, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung des Eiprodukts verändern oder seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;
- b) sie müssen so beschaffen sein, daß das Eiprodukt vollständig entfernt werden kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen diese sich leicht abnehmen, zerlegen, waschen, reinigen und desinfizieren lassen;
- c) sie müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem erneuten Gebrauch gewaschen, gereinigt, desinfiziert und gespült werden;
- d) sie müssen nach dem Einfüllen, während des Transports und bis zur Verwendung der Eiprodukte angemessen dicht verschlossen sein;
- e) sie dürfen nur zum Transport von Eiprodukten verwendet werden.

KAPITEL VIII

Lagerung

1. Eiprodukte müssen in den in Kapitel II Z 1 vorgesehenen Räumen gelagert werden.
2. Eiprodukte, für die bestimmte Lagertemperaturen einzuhalten sind, müssen auf diesen Temperaturen gehalten werden. Die Lagertemperaturen sind aufzuzeichnen und das Kühltempo muß so sein, daß das Produkt die erforderlichen Temperaturen möglichst bald erreicht; die Behältnisse müssen so gelagert werden, daß die Luft um die Behältnisse frei zirkulieren kann.
3. Bei der Lagerung dürfen folgende Temperaturen nicht überschritten werden :
 - tiefgefrorene Produkte : -18°C ;
 - gefrorene Produkte : -12°C ;
 - gekühlte Produkte : $+4^{\circ}\text{C}$.

KAPITEL IX

Beförderung

1. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Eiprodukten müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer kontinuierlich eingehalten werden können.
2. Die Eiprodukte müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor allen schädlichen Einflüssen angemessen geschützt sind.
3. Bei der Beförderung müssen die in Kapitel VIII Z 3 aufgeführten Temperaturen eingehalten werden.

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für importierte Eiprodukte
gemäß § 9 der Eiprodukteverordnung**

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art des Eiproduktes mit Angabe der Tierart:

Art der Verpackung ¹⁾:

Anzahl der Packstücke der Sendung:

Menge des Inhalts je Packstück nach Volumen oder Gewicht ¹⁾:

Kennzeichnung der Sendung:

Losnummer(n):

Anzahl der Packstücke je Los:

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Absenders:

III. Bestimmung der Ware

Name und Anschrift des Empfängers:

Art und Kennzeichen des Transportmittels ²⁾:

Die Ware wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

IV. Angaben zur Behandlung der Ware

Name und Anschrift des Betriebes:

Art der Behandlung:

Zeitpunkt der Behandlung:

Verwendete Hilfs- oder Konservierungsstoffe:

Prozentualer Eianteil (sofern Zusatzstoffe oder andere Lebensmittel beigegeben werden):

V. Bescheinigung

Die unterzeichnende zuständige Behörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware

1. aus einem Betrieb stammt, der dem § 9 der Eiprodukteverordnung entspricht,
2. unter Einhaltung der Bestimmungen der Eiprodukteverordnung hergestellt, behandelt und befördert worden ist.

.....
(Ort und Datum) (Dienstsiegel) (zuständige Behörde)

¹⁾ Besteht eine Sendung aus Packstücken verschiedener Art und Größe, sind diese nach Anzahl und Inhaltsmenge getrennt anzugeben.

²⁾ Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

528. Verordnung der Bundesministerin 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, BGBl. Nr. 554/1995 und BGBl. Nr. 898/1995, wird wie folgt geändert:

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

„§ 3a. Bei der Herstellung von Gebrauchsgegenständen aus Kunststoff dürfen die in Anlage 1a genannten Stoffe als Additive verwendet werden.“

2. § 7 Abs. 3 lautet:

„(3) Gebrauchsgegenstände aus Kunststoff, die nicht dieser Verordnung, jedoch den bisher geltenden Bestimmungen entsprechen, dürfen bis 1. April 1998 in Verkehr gebracht 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, BGBl. Nr. 554/1995 und BGBl. Nr. 898/1995, 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, BGBl. Nr. 554/1995 und BGBl. Nr. 898/1995, werden wie in Anlage 2 dieser Verordnung geändert.

5. Der in Anlage 3 dieser Verordnung angeführte Stoff wird aus Abschnitt A der Anlage 1 der Kunststoffverordnung, BGBl. Nr. 775/1994, geändert durch die Verordnungen BGBl. Nr. 69/1995, BGBl. Nr. 554/1995 und BGBl. Nr. 898/1995, gestrichen.

6. Die in Anlage 4 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, BGBl. Nr. 554/1995 und BGBl. Nr. 898/1995, mit den angegebenen Beschränkungen übernommen.

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)
12789	007664-41-7	Ammoniak	
14411	008001-79-4	Rizinusöl	

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)
24130	008050-09-7	Kolophoniumharz	Siehe „Kolophonium“
24887	006362-79-4	5-Sulfoisophthalsäure, Mononatriumsalz	SML = 5 mg/kg

Anlage 3**Verzeichnis der gestrichenen Monomere und sonstigen Ausgangsstoffe**

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Beschränkungen ⁵⁾ ⁶⁾
(1)	(2)	(3)	(4)
14410	008001-79-4	Rizinusöl (Lebensmittelqualität)	

Anlage 4**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)
10660	015214-89-8	2-Acrylamido-2-methylpropan sulfonsäure	SML = 0,05 mg/kg
15070	001647-16-1	1,9-Decadien	SML = 0,05 mg/kg
17050	000104-76-7	2-Ethyl-1-hexanol	SML = 30 mg/kg
19270	000097-65-4	Itaconsäure	
26140	000075-38-7	Vinylidenfluorid	SML = 5 mg/kg

Anlage 1a**Unvollständiges Verzeichnis von Additiven ¹⁾**

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungsbeschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
30000	000064-19-7	Essigsäure	
30045	000123-86-4	Butylacetat	
30140	000141-78-6	Ethylacetat	
30280	000108-24-7	Essigsäureanhydrid	
30295	000067-64-1	Aceton	
30370	–	Acetylessigsäure, Salze	
30400	–	Glyceride, acetyliert	
30960	–	Ester von aliphatischen Monocarbonsäuren (C ₆ -C ₂₂) mit Polyglycerin	
31328	–	Fettsäuren aus eßbaren tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen	
31730	000124-04-9	Adipinsäure	
33120	–	Alkohole, aliphatische, einwertige, gesättigte, geradkettige, primäre (C ₄ -C ₂₄)	
33350	009005-32-7	Alginsäure	
34480	–	Aluminiumfasern, -flocken und -pulver	
34560	021645-51-2	Aluminiumhydroxid	
34690	011097-59-9	Aluminium-Magnesium-hydroxycarbonat	
34720	001344-28-1	Aluminiumoxid	
35120	013560-49-1	Diester von 3-Aminocrotonsäure mit Thiobis(2-hydroxyethyl)ether	
35320	007664-41-7	Ammoniak	
35440	012124-97-9	Ammoniumbromid	
35600	001336-21-6	Ammoniumhydroxid	
35840	000506-30-9	Arachinsäure	
35845	007771-44-0	Arachidonsäure	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
36000	000050-81-7	Ascorbinsäure	
36080	000137-66-6	Ascorbylpalmitat	
36160	010605-09-1	Ascorbylstearat	
36880	008012-89-3	Bienenwachs	
36960	003061-75-4	Behenamid	
37040	000112-85-6	Behensäure	
37280	001302-78-9	Bentonit	
37600	000065-85-0	Benzoessäure	
37680	000136-60-7	Butylbenzoat	
37840	000093-89-0	Ethylbenzoat	
38080	000093-58-3	Methylbenzoat	
38160	002315-68-6	Propylbenzoat	
38950	079072-96-1	Bis(4-ethylbenzyliden)sorbit	
39890	087826-41-3	Bis(methylbenzyliden)sorbit	
	069158-41-4		
	054686-97-4		
40400	010043-11-5	Bornitrid	
40570	000106-97-8	Butan	
41040	005743-36-2	Calciumbutyrat	
41280	001305-62-0	Calciumhydroxid	
41520	001305-78-8	Calciumoxid	
41600	012004-14-7	Calciumsulphoaluminat	
	037293-22-4		
41760	008006-44-8	Candelillawachs	
41960	000124-07-2	Caprylsäure	
42160	000124-38-9	Kohlendioxid	
42500	–	Kohlensäure, Salze	
42640	009000-11-7	Carboxymethylcellulose	
42720	008015-86-9	Carnaubawachs	
42800	009000-71-9	Casein	
42960	064147-40-6	Rizinusöl, dehydriertes	
43200	–	Rizinusöl, Mono- und Diglyceride	
43280	009004-34-6	Cellulose	
43300	009004-36-8	Cellulose-acetobutyrat	
43360	068442-85-3	Cellulose, regenerierte	
43440	008001-75-0	Ceresine	
44160	000077-92-9	Citronensäure	
44640	000077-93-0	Triethylcitrat	
45280	–	Baumwollfasern	
45560	014464-46-1	Cristobalit	
45760	000108-91-8	Cyclohexylamin	
45920	009000-16-2	Dammar	
45940	000334-48-5	n-Decansäure	
46070	010016-20-3	alpha-Dextrin	
46080	007585-39-9	beta-Dextrin	
46375	061790-53-2	Diatomeenerde	
46480	032647-67-9	Dibenzylidensorbit	
46790	004221-80-1	2,4-Di-tert-butylphenyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzoat	
46800	067845-93-6	Hexadecyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzoat	
46870	003135-18-0	Diocadecyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonat	
47440	000461-58-5	Dicyandiamid	
49540	000067-68-5	Dimethylsulfoxid	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
51200	000126-58-9	Dipentaerythrit	
51760	025265-71-8	Dipropylenglykol	
	000110-98-5		
52640	016389-88-1	Dolomit	
52730	000112-86-7	Erucasäure	
52800	000064-17-5	Ethanol	
53270	037205-99-5	Ethylcarboxymethylcellulose	
53280	009004-57-3	Ethylcellulose	
53360	000110-31-6	N,N-Ethylen-bis-oleamid	
53440	005518-18-3	N,N'-Ethylen-bis-palmitamid	
53520	000110-30-5	N,N'-Ethylen-bis-stearamid	
53600	000060-00-4	Ethylendiamintetraessigsäure	
54005	005136-44-7	Ethylen-N-palmitamid-N'-stearamid	
54260	009004-58-4	Ethylhydroxyethylcellulose	
54270	–	Ethylhydroxymethylcellulose	
54280	–	Ethylhydroxypropylcellulose	
54450	–	Fette und Öle, von tierischen oder pflanzlichen Ursprung	
54480	–	Fette und Öle, hydrierte, von tierischen oder pflanzlichen Ursprung	
55040	000064-18-6	Ameisensäure	
55120	000110-17-8	Fumarsäure	
55190	029204-02-2	Gadoleinsäure	
55440	009000-70-8	Gelatine	
55680	000110-94-1	Glutarsäure	
55920	000056-81-5	Glycerin	
56020	099880-64-5	Glycerin-dibehenat	
56360	–	Ester von Glycerin mit Essigsäure	
56487	–	Ester von Glycerin mit Buttersäure	
56490	–	Ester von Glycerin mit Erucasäure	
56495	–	Ester von Glycerin mit 12-Hydroxystearinsäure	
56500	–	Ester von Glycerin mit Laurinsäure	
56510	–	Ester von Glycerin mit Linolsäure	
56520	–	Ester von Glycerin mit Myristinsäure	
56540	–	Ester von Glycerin mit Ölsäure	
56550	–	Ester von Glycerin mit Palmitinsäure	
56565	–	Ester von Glycerin mit Nonansäure	
56570	–	Ester von Glycerin mit Propionsäure	
56580	–	Ester von Glycerin mit Rizinolsäure	
56585	–	Ester von Glycerin mit Stearinsäure	
56610	030233-64-8	Glycerin-monobehenat	
56720	026402-23-3	Glycerinmonohexanoat	
56800	030899-62-8	Glycerinmonolauratdiacetat	
56880	026402-26-6	Glycerinmono-octanoat	
57040	–	Glycerinmonooleat, Ester mit Ascorbinsäure	
57120	–	Glycerinmonooleat, Ester mit Citronensäure	
57200	–	Glycerinmonopalmitat, Ester mit Ascorbinsäure	
57280	–	Glycerinmonopalmitat, Ester mit Citronensäure	
57600	–	Glycerinmonostearat, Ester mit Ascorbinsäure	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
57680	–	Glycerinmonostearat, Ester mit Citronensäure	
57920	000620-67-7	Glycerintriheptanoat	
58300	–	Glycin, Salze	
58320	007782-42-5	Graphit	
58400	009000-30-0	Guar Gummi	
58480	009000-01-5	Gummi arabicum	
58720	000111-14-8	Heptansäure	
59360	000142-62-1	Hexansäure	
59760	019569-21-2	Huntit	
59990	007647-01-0	Salzsäure	
60030	012072-90-1	Hydromagnesit	
60080	012304-65-3	Hydrotalkit	
60160	000120-47-8	Ethyl-4-hydroxybenzoat	
60180	004191-73-5	Isopropyl-4-hydroxybenzoat	
60200	000099-76-3	Methyl-4-hydroxybenzoat	
60240	000094-13-3	Propyl-4-hydroxybenzoat	
60560	009004-62-0	Hydroxyethylcellulose	
60880	009032-42-2	Hydroxyethylmethylcellulose	
61120	009005-27-0	Hydroxyethylstärke	
61390	037353-59-6	Hydroxymethylcellulose	
61680	009004-64-2	Hydroxypropylcellulose	
61800	009049-76-7	Hydroxypropylstärke	
61840	000106-14-9	12-Hydroxystearinsäure	
62140	006303-21-5	Hypophosphorigsäure	
62240	001332-37-2	Eisenoxid	
62450	000078-78-4	Isopentan	
62640	008001-39-6	Japanwachs	
62720	001332-58-7	Kaolin	
62800	–	Kaolin, calciniert	
62960	000050-21-5	Milchsäure	
63040	000138-22-7	Butyllactat	
63280	000143-07-7	Laurinsäure	
63760	008002-43-5	Lecithin	
63840	000123-76-2	Lävulinsäure	
63920	000557-59-5	Lignocerinsäure	
64015	000060-33-3	Linolsäure	
64150	028290-79-1	Linolensäure	
64500	–	Lysin, Salze	
64640	001309-42-8	Magnesiumhydroxid	
64720	001309-48-4	Magnesiumoxid	
65020	006915-15-7	Apfelsäure	
65040	000141-82-2	Malonsäure	
65520	000087-78-5	Mannitol	
66200	037206-01-2	Methylcarboxymethylcellulose	
66240	009004-67-5	Methylcellulose	
66640	009004-59-5	Methylethylcellulose	
66695	–	Methylhydroxymethylcellulose	
66700	009004-65-3	Methylhydroxypropylcellulose	
67120	012001-26-2	Glimmer	
67200	001317-33-5	Molybdendisulfid	
67840	–	Montansäuren und/oder deren Ester mit Ethylenglykol und/oder 1,3-Butandiol und/oder Glycerin	
67850	008002-53-7	Montanwachs	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
67891	000544-63-8	Myristinsäure	
68040	003333-62-8	7-[2-H-Naphto-(1,2-D)triazol-2-yl]-3-phenylcumarin	
68125	068187-64-4	Nephelinsyenit	
69040	000112-80-1	Ölsäure	
69760	000143-28-2	Oleylalkohol	
70000	070331-94-1	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-propionat]	
70240	012198-93-5	Ozocerit	
70400	000057-10-3	Palmitinsäure	
71020	000373-49-9	Palmitoleinsäure	
71440	009000-69-5	Pektin	
71600	000115-77-5	Pentaerythrit	
71680	006683-19-8	Pentaerythrit-tetrakis[3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat]	
71720	000109-66-0	Pentan	
72640	007664-38-2	Phosphorsäure	
74240	031570-04-4	Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit	
74480	000088-99-3	o-Phthalsäure	
76320	000085-44-9	Phthalsäureanhydrid	
76720	009016-00-6	Polydimethylsiloxan	
76960	063148-62-9		
77600	025322-68-3	Polyethylenglykol	
77702	061788-85-0	Ester von Polyethylenglykol mit hydriertem Rizinusöl	
	–	Ester von Polyethylenglykol mit aliphatischen Monocarbonsäuren (C ₆ -C ₂₂) und ihre Ammonium- und Natriumsulfate	
79040	009005-64-5	Polyethylenglykolsorbitanmonolaurat	
79120	009005-65-6	Polyethylenglykolsorbitanmonooleat	
79200	009005-66-7	Polyethylenglykolsorbitanmonopalmitat	
79280	009005-67-8	Polyethylenglykolsorbitanmonostearat	
79360	009005-70-3	Polyethylenglykolsorbitantriöleat	
79440	009005-71-4	Polyethylenglykolsorbitantristearat	
80240	029894-35-7	Polyglycerinricinoleat	
80640	–	Polyoxyalkyl(C ₂ -C ₄)dimethylpolysiloxan	
80720	008017-16-1	Polyphosphorsäuren	
81520	007758-02-3	Kaliumbromid	
81600	001310-58-3	Kaliumhydroxid	
81840	000057-55-6	1,2-Propandiol	
81882	000067-63-0	2-Propanol	
82000	000079-09-4	Propionsäure	
82080	009005-37-2	1,2-Propylenglykolalginat	
82240	022788-19-8	1,2-Propylenglykoldilaurat	
82400	000105-62-4	1,2-Propylenglykoldioleat	
82560	033587-20-1	1,2-Propylenglykoldipalmitat	
82720	006182-11-2	1,2-Propylenglykoldistearat	
82800	027194-74-7	1,2-Propylenglykolmonolaurat	
82960	001330-80-9	1,2-Propylenglykolmonooleat	
83120	029013-28-3	1,2-Propylenglykolmonopalmitat	
83300	001323-39-3	1,2-Propylenglykolmonostearat	
83320	–	Propylhydroxyethylcellulose	
83325	–	Propylhydroxymethylcellulose	
83330	–	Propylhydroxypropylcellulose	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
83440	002466-09-3	Pyrophosphorsäure	
83455	013445-56-2	Pyrophosphorigsäure	
83460	012269-78-2	Pyrophyllit	
83470	014808-60-7	Quarz	
83610	073138-82-6	Harzsäuren	
83840	008050-09-7	Kolophonium	
84000	008050-31-5	Kolophonium, Ester mit Glycerin	
84080	008050-26-8	Kolophonium, Ester mit Pentaerythrit	
84210	065997-06-0	Kolophonium, hydriertes	
84240	065997-13-9	Kolophonium, hydriertes, Ester mit Glycerin	
84320	008050-15-5	Kolophonium, hydriertes, Ester mit Methanol	
84400	064365-17-9	Kolophonium, hydriertes, Ester mit Pentaerythrit	
84560	009006-04-6	Naturkautschuk	
84640	000069-72-7	Salicylsäure	
85600	–	Silicate, natürliche	
85980	–	Kieselsäure, Salze	
86000	–	Kieselsäure, silyliert	
86160	000409-21-2	Siliciumcarbid	
86240	007631-86-9	Siliciumdioxid	
86560	007647-15-6	Natriumbromid	
86720	001310-73-2	Natriumhydroxid	
87200	000110-44-1	Sorbinsäure	
87280	029116-98-1	Sorbitandioleat	
87520	062568-11-0	Sorbitanmonobehenat	
87600	001338-39-2	Sorbitanmonolaurat	
87680	001338-43-8	Sorbitanmonooleat	
87760	026266-57-9	Sorbitanmonopalmitat	
87840	001338-41-6	Sorbitanmonostearat	
87920	061752-68-9	Sorbitantetrastearat	
88080	026266-58-0	Sorbitantrioleat	
88160	054140-20-4	Sorbitantripalmitat	
88240	026658-19-5	Sorbitantristearat	
88320	000050-70-4	Sorbit	
88600	026836-47-5	Sorbitolmonostearat	
88800	009005-25-8	Stärke, Lebensmittel-	
88880	068412-29-3	Stärke, hydrolisiert	
89040	000057-11-4	Stearinsäure	
90720	058446-52-9	Stearolbenzoylmethan	
90800	005793-94-2	Calciumstearoyl-2-lactylat	
90960	000110-15-6	Bernsteinsäure	
91200	000126-13-6	Saccharoseacetat-isobutyrat	
91360	000126-14-7	Saccharoseoctaacetat	
91840	007704-34-9	Schwefel	
91920	007664-93-9	Schwefelsäure	
92080	014807-96-6	Talkum	
92160	000087-69-4	Weinsäure	
92195	–	Taurin, Salze	
92205	057569-40-1	Diester von Terephthalsäure mit 2,2'-Methylenbis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	
92350	000112-60-7	Tetraethylenglykol	

PM/Ref.-Nr. ²⁾	CAS-Nr. ³⁾	Bezeichnung ⁴⁾	Anwendungs- beschränkungen
(1)	(2)	(3)	(4)
92640	000102-60-3	N,N,N',N'-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylendiamin	
93440	013463-67-7	Titandioxid	
93520	000059-02-9	alpha-Tocopherol	
	010191-41-0		
93680	009000-65-1	Traganth Gummi	
94320	000112-27-6	Triethylenglykol	
95200	001709-70-2	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzol	
95905	013983-17-0	Wollastonit	
95920	–	Holzmehl und -fasern, naturbelassen	
95935	011138-66-2	Xanthan-Gummi	
96190	020427-58-1	Zynkhydroxid	
96240	001314-13-2	Zinkoxid	
96320	001314-98-3	Zinksulfid	

¹⁾ a) Die Anlage der Additive umfaßt:

- Stoffe, die Kunststoffen zugesetzt werden, um eine technische Wirkung am Enderzeugnis zu erzielen. Diese Stoffe sind dazu bestimmt, im Enderzeugnis vorhanden zu sein;
- Stoffe, die verwendet werden (zB Emulgatoren, Oberflächenbehandlungsmittel, Puffermittel usw.), um ein geeignetes Polymerisationsmedium zu erhalten;
- Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Calciums, Eisens, Magnesiums, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole, auch wenn diese Salze in der Anlage nicht ausdrücklich genannt sind.

b) Die Anlage der Additive umfaßt nicht:

- Stoffe, die die Bildung von Polymeren (zB das katalytische System) direkt beeinflussen;
- Verunreinigungen in den verwendeten Stoffen;
- Reaktionszwischenprodukte;
- Abbauprodukte;
- Gemische der genehmigten Stoffe.

²⁾ PM/Ref.-Nr. : EWG-Verpackungsmaterial-Referenznummer der verzeichneten Stoffe.

³⁾ CAS-Nr. : Chemical Abstracts Service-Nummer.

⁴⁾ Gehört ein im Verzeichnis als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind. Stimmen die CAS-Nummern und die chemische Bezeichnung nicht überein, so hat die chemische Bezeichnung Vorrang gegenüber der CAS-Nummer. Bei Widersprüchen zwischen der CAS-Nummer des EINECS-Registers und des CAS-Registers gilt die CAS-Nummer des CAS-Registers.