

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1997

Ausgegeben am 3. April 1997

Teil II

93. Verordnung: Muschelverordnung
[CELEX-Nr.: 391L0492, 389L0662]

93. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über lebende Muscheln (Muschelverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21 Abs. 1 und 29 lit. b des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 21/1997, wird hinsichtlich des § 7 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Geltungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf lebende Muscheln, die zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung vor dem Verzehr bestimmt sind, anzuwenden.

(2) Diese Verordnung ist sinngemäß auch auf Echinodermata, Tunikata und Meeresgastropoden anzuwenden.

Begriffsbestimmungen

§ 2. Gemäß dieser Verordnung sind

1. „**Muscheln**“: Lamellibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren;
2. „**marine Biotoxine**“: giftige Stoffe, die von Muscheln, die sich von toxinhaltigem Plankton ernähren, angereichert werden;
3. „**zuständige Behörde**“: Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975);
4. „**Versandzentrum**“: jede gemäß der Richtlinie Nr. 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln, Abl. Nr. L 268 vom 24. September 1991, S. 1, in der jeweils geltenden Fassung, zugelassene Anlage, an Land oder im Wasser, für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von lebenden Muscheln, die zum Verzehr geeignet sind;
5. „**Reinigungszentrum**“: jeder gemäß der Richtlinie Nr. 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln, Abl. Nr. L 268 vom 24. September 1991, S. 1, in der jeweils geltenden Fassung, zugelassene Betrieb mit Becken, die mit natürlich sauberem oder durch geeignete Aufbereitung gereinigtem Meerwasser gespeist werden, in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, daß sie Mikroorganismen ausscheiden können, um genußtauglich zu werden;
6. „**Beförderungsmittel**“: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, in der Luft oder zur See;
7. „**Verpackung**“: Arbeitsgang, bei dem die lebenden Muscheln mit geeignetem Verpackungsmaterial umgeben werden;
8. „**Sendung**“: die einem oder mehreren Abnehmern zuzustellende Menge von in einem Versandzentrum behandelten oder in einem Reinigungszentrum aufbereiteten lebenden Muscheln;
9. „**Einfuhr**“: das Verbringen von lebenden Muscheln aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;
10. „**Fäkalcoliforme**“: fakultativ aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ innerhalb von mindestens 24 Stunden vergären können;
11. „**E. coli**“: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ Indol aus Tryptophan bilden.

Anforderungen für lebende Muscheln

§ 3. (1) Lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Sie müssen aus Erzeugungsgebieten, Versandzentren, Reinigungszentren oder Umsetzgebieten stammen, die den Anforderungen der Richtlinie Nr. 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln, Abl. Nr. L 268 vom 24. September 1991, S. 1, in der jeweils geltenden Fassung, entsprechen.
2. Sie müssen sichtbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischezustand und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann, unter anderem schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
3. In einem 5-tube-3-dilution MPN-Test oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit müssen weniger als 300 Fäkalcoliforme oder weniger als 230 E. coli je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachgewiesen werden.
4. In 25 g Muschelfleisch dürfen keine Salmonellen nachgewiesen werden.
5. Der Gesamtgehalt an wasserlöslichen Algentoxinen (Paralytic Shellfish Poison – PSP) in den essbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf bei der biologischen Analyse – gegebenenfalls in Verbindung mit einem chemischen Saxitoxin-Testverfahren – oder einer anderen anerkannten Methode 800 Mikrogramm je 1 000 g Muschelfleisch nicht übersteigen.
Bei Anfechtung der Ergebnisse ist die biologische Methode als Referenzmethode heranzuziehen.
6. Die üblichen biologischen Analysemethoden dürfen keine positive Reaktion auf fettlösliche Algentoxine (Diarrhetic Shellfish Poison – DSP) in den essbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) ergeben.

(2) Untersuchungen zur Überprüfung der Einhaltung der unter Abs. 1 angeführten Anforderungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und in der Praxis erprobten Methoden durchzuführen.

Verpackung

§ 4. (1) Die Verpackung lebender Muscheln hat unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Das Verpackungsmaterial oder Behältnis darf

1. die organoleptischen Eigenschaften der lebenden Muscheln nicht nachteilig verändern,
2. keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die lebenden Muscheln übertragen und muß
3. von ausreichender Festigkeit sein, um die lebenden Muscheln angemessen zu schützen.

(2) Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu verpacken.

(3) Sämtliche Verpackungen mit lebenden Muscheln sind zu verschließen und müssen vom Versandzentrum bis zur Lieferung an den Letztverbraucher, Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder Einzelhändler versiegelt bleiben.

Aufbewahrung und Lagerung

§ 5. (1) Lebende Muscheln müssen bei einer für ihre Qualität und Lebensfähigkeit unschädlichen Temperatur gelagert werden. Die Verpackung darf nicht mit dem Boden des Lagerraums in Berührung kommen; sie ist auf einer sauberen erhöhten Fläche abzustellen.

(2) Die lebenden Muscheln dürfen nach dem Verpacken und nach dem Versand nicht wieder ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden, es sei denn, sie werden vom Versender selbst an den Letztverbraucher verkauft.

Beförderung vom Versandzentrum

§ 6. (1) Sendungen lebender Muscheln, die zum Verzehr bestimmt sind, müssen vom Versandzentrum bis zum Verkauf an den Letztverbraucher, Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder Einzelhändler in einer geschlossenen Verpackung befördert werden.

(2) Die Beförderungsmittel für Sendungen lebender Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen:

1. Die Innenwände und alle anderen Teile, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen könnten, müssen aus korrosionsfestem Material sein. Die Wände müssen glatt und leicht zu reinigen sein;

2. sie müssen so ausgestattet sein, daß die lebenden Muscheln wirksam gegen Hitze und Kälte, Verunreinigungen durch Staub oder Schmutz und Beschädigungen der Schalen durch Erschütterung oder Abschürfen geschützt sind;

3. die lebenden Muscheln dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen befördert werden, die diese verunreinigen könnten.

(3) Sendungen lebender Muscheln sind in geschlossenen Fahrzeugen oder Containern zu transportieren und zu vertreiben, in denen eine für die Qualität und Lebensfähigkeit der Erzeugnisse unschädliche Temperatur herrscht.

(4) Lebende Muscheln enthaltende Verpackungen dürfen während des Transports nicht mit dem Boden des Fahrzeugs oder Containers in Berührung kommen; sie müssen auf einem Rost oder einer anderen Vorrichtung zur Vermeidung der Bodenberührung gelagert werden.

(5) Werden Sendungen lebender Muscheln auf Eis befördert, so muß dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt worden sein.

Kennzeichnung von Sendungen

§ 7. (1) Sämtliche Einzelverpackungen in einer Sendung lebender Muscheln müssen mit einem Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen sein, so daß sich das Versandzentrum während des Transports und des Vertriebs bis zur Einzelhandelsstufe jederzeit feststellen läßt. Unbeschadet der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBI. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, muß dieser Aufdruck folgende Angaben enthalten:

1. Versandland,

2. Muschelart (allgemein übliche und wissenschaftliche Bezeichnung),

3. Identifizierung des Versandzentrums anhand der von der zuständigen Behörde des Versandlandes erteilten Zulassungsnummer,

4. Verpackungsdatum, wobei zumindest der Tag und der Monat anzugeben sind.

Abweichend von der LMKV kann das Mindesthaltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Kaufs lebend sein.“

(2) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann auf das Verpackungsmaterial aufgedruckt oder auf einem getrennten Etikett angebracht werden, das auf dem Verpackungsmaterial befestigt oder in die Verpackung gesteckt wird. Die Etiketten können auch mit Draht oder Heftklammer befestigt werden. Selbstklebende Etiketten zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit sind nur zulässig, wenn sie sich nicht entfernen lassen. Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist eine Markierung zu wählen, die nur einmal verwendet und nicht übertragen werden kann.

(3) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß haltbar und wasserfest und der Aufdruck in leicht zu entziffernden Schriftzeichen leserlich und unauslöschlich sein.

(4) Genußtauglichkeitskennzeichnungen, die an nicht in verbrauchergerechter Größe verpackten Sendungen lebender Muscheln angebracht sind, sind über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nachdem der Inhalt der Sendung in einzelne Mengen aufgeteilt wurde, aufzubewahren.

Überwachung

§ 8. (1) Die zuständige Behörde hat die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung regelmäßig zu überprüfen.

(2) Die Unternehmen, ausgenommen Einzelhandel und Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung, die Erzeugnisse gemäß § 1 beziehen, müssen sich bei der zuständigen Behörde melden und müssen

1. ein Verzeichnis über diese Lieferungen führen, wobei der zuständigen Behörde auf Verlangen Einsicht in dieses Verzeichnis gewährt werden muß;

2. auf Verlangen der zuständigen Behörde den Eingang von Erzeugnissen gemäß § 1 bekanntgeben;

3. die Genußtauglichkeitskennzeichnungen gemäß § 7 Abs. 4 auf Verlangen der zuständigen Behörde vorlegen.

Prammer