

Abrechnungstermin an die Vereinigungen Volkseigener Betriebe gemäß § 3 Abs. 1 zu zahlen.

(2) Die Vereinigungen Volkseigener Betriebe gemäß § 3 Abs. 1 haben den Frachtausgleich, der den Herstellerbetrieben zuzuführen ist, innerhalb von 10 Tagen nach Eingang der Frachtenabrechnung des Herstellerbetriebes an diesen zu zahlen.

(3) Bei Überschreitung der Zahlungsfristen gemäß Absätzen 1 und 2 sind von den Zahlungspflichtigen Verzugszinsen in Höhe von 8 % jährlich zu entrichten.

§ 6

Die Verjährungsfrist für Forderungen aus dem Frachtausgleich beträgt 2 Jahre.

§ 7

Die Vereinigungen Volkseigener Betriebe gemäß § 3 Abs. 1 sind berechtigt, die Richtigkeit der Frachtenabrechnungen der Herstellerbetriebe gemäß § 1 zu kontrollieren. Den mit der Kontrolle Beauftragten sind die entsprechenden Unterlagen auf Verlangen jederzeit vorzulegen.

§ 8

(1) Diese Anordnung tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1987 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft die

Anordnung vom 22. Dezember 1955 über die Errichtung und Arbeitsweise einer Ausgleichskasse bei Lieferung von Baustoffen zu Preisen frachtfrei Empfangsstation (GBl. I S. 1016)

und die

Anordnung vom 6. Februar 1958 zur Änderung der Anordnung über die Errichtung und Arbeitsweise einer Ausgleichskasse bei Lieferung von Baustoffen zu Preisen frachtfrei Empfangsstation (GBl. I S. 226).

Berlin, den 20. Januar 1967

Der Minister für Bauwesen

I. V.: S c h m i e c h e n

Staatssekretär und

Erster Stellvertreter des Ministers

Anordnung

über den Verkehr mit Konservierungsmitteln.

— Konservierungsmittelanordnung —

Vom 24. Januar 1967

Auf Grund des § 27 in Verbindung mit § 4 und § 6 Abs. 6 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I S. 111) wird folgendes angeordnet:

§ 1

Konservierungsmittel im Sinne dieser Anordnung sind Stoffe, die nach Art und Menge dazu bestimmt sind, mikrobiell bedingte nachteilige Veränderungen von Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Zwischenprodukten (nachstehend als Lebensmittel bezeichnet) zu verzögern oder zu verhindern.

§ 2

(1) Als Konservierungsmittel sind folgende Stoffe zugelassen:

1. Benzoesäure sowie ihre Natriumverbindung;
2. para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester und para-Hydroxybenzoesäure-Propylester (PHB-Ester) sowie deren Natriumverbindungen;

3. Ameisensäure sowie ihre Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen;
4. Sorbinsäure sowie ihre Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen;
5. Schwefeldioxid sowie schweflige Säure, Natriumsulfit, Natrium- und Kaliumhydrogensulfit, Natrium- und Kaliumpyrosulfit;
6. Hexamethylentetramin;
7. Diphenyl sowie o-Phenylphenol einschließlich dessen Natriumsalz;
8. oligodynamisch wirksames Silber (Silber, Silberchlorid, Natrium-Silberchlorid-Komplex, Silber-sulfat);
9. Calciumpropionat und -acetat;
10. Pyrokohlensäurediäthylester.

(2) Als Konservierungsmittel gelten auch, soweit sie vom Minister für Gesundheitswesen zugelassen sind:

- a) Keimhemmungs- und Fäulnisverhütungsmittel zur Behandlung von rohem Obst, Gemüse und Kartoffeln,
- b) sonstige Stoffe mit einer Zweckbestimmung im Sinne des § 1.

§ 3

(1) Konservierungsmittel dürfen miteinander gemischt werden.

(2) - Konservierungsmittel und Konservierungsmittelmischungen gemäß Abs. 1 dürfen auch mit nachstehenden Stoffen gemischt bzw. in diesen gelöst in den Verkehr gebracht werden:

Wasser, Äthylalkohol, Glycerin, Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumchlorid, Kaliumcarbonat, Calciumcarbonat, Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure.

§ 4

Die im § 2 Abs. 1 aufgeführten Konservierungsmittel sind nur als Zusatz zu den in der Anlage 1 aufgeführten Lebensmitteln zugelassen.

§ 5

(1) Der Gehalt an den im § 2 Abs. 1 aufgeführten Konservierungsmitteln in Lebensmitteln darf die in der Anlage 1 angegebenen Höchstmengen nicht übersteigen. Bei Verwendung der im § 2 Abs. 1 Ziffern 1 bis 5 und 7 aufgeführten Natrium-, Kalium- oder Calciumverbindungen ist die Anlage 2 zu beachten.

(2) In Lebensmittelzubereitungen, zu deren Herstellung konservierte Lebensmittel gemäß Anlage 1 verwendet werden, dürfen Konservierungsmittel höchstens in anteiligen Mengen enthalten sein.

(3) Bei Verwendung von Konservierungsmittelmischungen dürfen von jedem einzelnen zur Verwendung kommenden Konservierungsmittel nur so viel Prozent der jeweils zugelassenen Höchstmenge dieses Konservierungsmittels verwendet werden, daß die Summe dieser Prozente 100 nicht übersteigt (Beispiel s. Anlage 3). Ausgenommen hiervon ist Wein.

§ 6

Konservierungsmittel und die im § 3 genannten Stoffe müssen so beschaffen sein, daß bei ihrer Verwendung die Lebensmittel durch fremdartige Begleitstoffe nicht nachteilig beeinflußt oder die menschliche Gesundheit nicht geschädigt werden kann. Diese Forderung gilt als erfüllt, wenn Konservierungsmittel den Festlegungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.