

8. Sorboylpalmitat;
9. Oligodynamisch wirksames Silber;
10. Hexamethylentetramin.

## § 5

**Konservierungsmittelmischungen**

- (1) Konservierungsmittel dürfen miteinander gemischt werden.
- (2) Konservierungsmittel und Konservierungsmittelmischungen gemäß Abs. 1 dürfen auch als Konservierungsmittelzubereitungen mit den in der Anlage 1 genannten Stoffen gemischt bzw. in diesen gelöst in den Verkehr gebracht werden.

## § 6

**Konservierung von Lebensmitteln**

- (1) Die Konservierungsmittel gemäß § 4 und die Konservierungsmittelmischungen gemäß § 5 dürfen nur den in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmitteln zugesetzt werden.
- (2) Der Gehalt an Konservierungsmitteln in Lebensmitteln darf die in Anlage 2 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten. Bei Anwendung von Konservierungsmittelverbindungen gemäß § 4 sind die Höchstmengen auf die in der Anlage 2 aufgeführten Konservierungsmittel zu berechnen. In verwendeten Rohstoffen und Zwischenprodukten enthaltene Konservierungsmittel sind zu berücksichtigen.
- (3) Lebensmittel, die unter Verwendung chemisch konservierter Lebensmittel hergestellt werden, dürfen die für diese Lebensmittel zugelassenen Konservierungsmittel anteilig enthalten.
- (4) Bei Verwendung von Konservierungsmittelmischungen darf von jedem Konservierungsmittel anteilig nur soviel eingesetzt werden, daß die Summe der Prozenzanteile, bezogen auf die maximal zulässige Menge der einzelnen Konservierungsmittel, 100 nicht überschreitet. Ausgenommen hiervon ist **Wein**.

## § 7

**Kennzeichnung von Konservierungsmitteln**

Konservierungsmittel — ausgenommen Schwefeldioxid in Stahlflaschen — und Konservierungsmittelmischungen sind entsprechend den Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr<sup>1</sup> und zusätzlich wie folgt zu kennzeichnen:

1. Angabe der chemischen Bezeichnung des Konservierungsmittels bzw. der Konservierungsmittel bei Mischungen,
2. Angabe der Anteile an Konservierungsmitteln in Konservierungsmittelmischungen bzw. Konservierungsmittelzubereitungen.

## § 8

**Kennzeichnung konservierter Lebensmittel**

Bei konservierten Lebensmitteln, die zur industriellen Weiterverarbeitung bestimmt sind, ist der Gehalt an Konservierungsmitteln nach Art und Menge auf den Erzeugnissen zu kennzeichnen bzw. auf den Lieferpapieren anzugeben.

## § 9

**Konservierungsmittel in Kleinverbraucherpackungen**

Das Inverkehrbringen von Konservierungsmitteln, Konservierungsmittelmischungen und Konservierungsmittelzubereitungen in Kleinverbraucherpackungen bedarf der Genehmigung des Ministeriums für Gesundheitswesen.

## § 10

**Schlußbestimmungen**

- (1) Diese Anordnung tritt am 1. Juni 1985 in Kraft.
- (2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

- die Anordnung vom 24. Januar 1967 über den Verkehr mit Konservierungsmitteln — Konservierungsmittelanordnung - (GBl. II Nr. 13 S. 80; Ber. GBl. II Nr. 27 S. 168),
- Ziff. 18 der Anordnung vom 12. Juni 1968 zur Anpassung der geltenden Straf- und Ordnungsstrafhinweise — Anpassungsanordnung — (GBl. II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 1. April 1985

**Der Minister für Gesundheitswesen**  
OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

**Anlage 1**

zu § 5 Abs. 2 vorstehender Anordnung

**Zugelassene Stoffe  
für Konservierungsmittelzubereitungen**

Bezeichnung	Forderungen
Calciumcarbonat	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
■ Citronensäure	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Ethanol	Primasprit nach TGL 24 176
Essigsäure	nach TGL 8118
Glycerol	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Kaliumcarbonat	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Natriumchlorid	Stein-Speisesalz nach TGL 21 820/02 Siede-Speisesalz nach TGL 21 820/03
Milchsäure	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Natriumhydrogencarbonat	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Natriumcarbonat	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>
Trinkwasser	nach TGL 22 433
Weinsäure	entsprechend Anlage 5 der Anordnung über Fremdstoffe in Lebensmitteln <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Z. Z. gilt die Anordnung vom 14. November 1975 über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr (GBl. I Nr. 47 S. 764).

<sup>1</sup> Z. Z. gut die Anordnung vom 10. August 1981 über Fremdstoffe in Lebensmitteln (Sonderdruck Nr. 1072 des Gesetzblattes).