

## Gesamte Rechtsvorschrift für Extraktionslösungsmittelverordnung, Fassung vom 14.05.2020

### Langtitel

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Extraktionslösungsmittelverordnung)  
StF: BGBl. Nr. 642/1995 [CELEX-Nr.: 388L0344, 392L0115, 394L0052]

### Änderung

BGBl. II Nr. 465/1998 [CELEX-Nr.: 397L0060]  
BGBl. II Nr. 345/2011 [CELEX-Nr.: 32009L0032, 32010L0059]  
BGBl. II Nr. 262/2018

### Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 12 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird – hinsichtlich der §§ 4 und 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

### Text

**§ 1.** Diese Verordnung gilt für Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln oder deren Zutaten verwendet werden; für Extraktionslösungsmittel zur Herstellung von Zusatzstoffen, Vitaminen oder sonstigen Nährzusatzstoffen jedoch nur dann, wenn diese ausdrücklich in den Anlagen angeführt sind.

**§ 2.** Gemäß dieser Verordnung sind „Extraktionslösungsmittel“ Lösungsmittel, die in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet und aus dem Enderzeugnis vollständig oder bis auf technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate wieder entfernt werden.

**§ 3. (1)** Als Extraktionslösungsmittel dürfen ausschließlich folgende verwendet werden:

1. a) Wasser, dem gegebenenfalls Stoffe zur Regulierung der Azidität oder Alkalität zugesetzt wurden,
- b) andere Lebensmittel mit Lösungsmittelleigenschaften und
- c) die in Anlage 1 genannten Stoffe

zur allgemeinen Verwendung unter Einhaltung der nach redlichem Herstellerbrauch üblichen Verfahren; diese gelten als eingehalten, wenn die Verwendung des Extraktionslösungsmittels lediglich zur Folge hat, daß Rückstände oder Rückstandsderivate in technisch unvermeidbaren Resten vorhanden sind, die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen;

2. die in Anlage 2 genannten Stoffe für die dort angeführten Verwendungszwecke und unter Einhaltung der dort genannten Rückstandshöchstwerte;
3. die in Anlage 3 genannten Stoffe für die Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern. Die Restgehalte an Rückständen im verzehrfertigen, aromatisierten Lebensmittel oder Verzehrprodukt dürfen die in dieser Anlage genannten Werte nicht überschreiten.

(2) Jedes der in den Anlagen 1 bis 3 angeführten Extraktionslösungsmittel darf im Kilogramm nicht mehr als 1 mg Arsen, 1 mg Blei und keine toxikologisch bedenklichen Mengen anderer Stoffe enthalten. In einem Kilogramm Ethylmethylketon darf der Gehalt an n-Hexan 50 mg nicht überschreiten.

**§ 4. (1)** Zur Verwendung als Extraktionslösungsmittel bestimmte Stoffe der Anlagen 1 bis 3 sind auf der Verpackung, dem Behältnis oder auf einem damit verbundenen Etikett leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und dauerhaft mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

1. die handelsübliche Sachbezeichnung gemäß den Anlagen;

2. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder anderem Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers;
3. der Hinweis, daß der Stoff für die Extraktion von Lebensmitteln geeignet ist;
4. die Nettofüllmenge in Volumseinheiten;
5. das Los (Charge);
6. erforderlichenfalls Anweisungen für die Aufbewahrung und Verwendung.

(2) Abweichend davon dürfen die in Abs. 1 Z 2, 4, 5 und 6 genannten Angaben auch nur in den die Ware begleitenden Geschäftspapieren aufscheinen.

§ 5. Durch diese Verordnung werden folgende Richtlinien der Europäischen Union umgesetzt:

- Richtlinie 2009/32/EG vom 23. April 2009 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden, ABl. Nr. L 141 vom 6. 6. 2009, S. 3,
- Richtlinie 2010/59/EG vom 26. August 2010 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden, ABl. Nr. L 225 vom 27. 8. 2010, S. 10,
- Richtlinie (EU) 2016/1855 zur Änderung der Richtlinie 2009/32/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden, ABl. Nr. L 284 vom 20.10.2016, S.19.

## Anlage 1

### **Extraktionslösungsmittel zur allgemeinen Verwendung**

Propan  
 Butan  
 Ethylacetat  
 Ethanol  
 Kohlendioxid  
 Aceton \*)  
 Distickstoffmonoxid

---

\*) Aceton darf nicht bei der Raffinierung von Oliventresteröl verwendet werden.

## Anlage 2

### **Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen und Rückstandshöchstwerten**

Bezeichnung	Verwendungsbedingungen	Rückstandshöchstwerte
Hexan <sup>1) 2)</sup>	Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölen und Herstellung von Kakaobutter	1 mg/kg im Fett, Öl oder in der Kakaobutter
	Herstellung von entfettetem Proteinerzeugnissen und entfettetem Mehl	10 mg/kg im Lebensmittel oder Verzehrprodukt, das die entfetteten Proteinerzeugnisse und das entfettete Mehl enthält
	Herstellung von entfetteten Getreidekeimen	30 mg/kg in entfetteten Sojaerzeugnissen, wie sie an den Letztverbraucher abgegeben werden 5 mg/kg in entfetteten Getreidekeimen
Methylacetat	Extraktion von Inhaltsstoffen wie Koffein und Bitterstoffe aus Kaffee	20 mg/kg im Kaffee oder Tee

	und Tee	
Ethylmethylketon <sup>2)</sup>	Herstellung von Zucker aus Melasse	1 mg/kg im Zucker
	Fraktionierung von Fetten und Ölen	5 mg/kg im Fett oder Öl
	Extraktion von Inhaltsstoffen wie Koffein und Bitterstoffe aus Kaffee und Tee	20 mg/kg im Kaffee oder Tee
Dichlormethan	Extraktion von Inhaltsstoffen wie Koffein und Bitterstoffe aus Kaffee und Tee	2 mg/kg in geröstetem Kaffee und 5 mg/kg im Tee
Methanol	Lebensmittel und Verzehrsprodukte allgemein	10 mg/kg
Propan-2-ol	Lebensmittel und Verzehrsprodukte allgemein	10 mg/kg
Dimethylether	Herstellung von entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen, einschließlich Gelatine <sup>3)</sup>	0,009 mg/kg in entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen, einschließlich Gelatine
	Herstellung von Kollagen <sup>4)</sup> und Kollagenderivaten, ausgenommen Gelatine	3 mg/kg in Kollagen und Kollagenderivaten, ausgenommen Gelatine

<sup>1)</sup> Erzeugnis, das hauptsächlich aus aliphatischen gesättigten Kohlenwasserstoffen mit 6 Kohlenstoffatomen besteht, die zwischen 64 °C und 70 °C destillieren.

<sup>2)</sup> Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist unzulässig.

<sup>3)</sup> „Gelatine“ bedeutet ein natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen wird.

<sup>4)</sup> „Kollagen“ bedeutet ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen, das gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt worden ist.

### Anlage 3

#### **Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen**

Bezeichnung	Restgehalte im verzehrfertigen aromatisierten Lebensmittel oder Verzehrsprodukt
Diethylether	2 mg/kg
Hexan *	1 mg/kg
Cyclohexan	1 mg/kg
Methylacetat	1 mg/kg
Butan-1-ol	1 mg/kg
Butan-2-ol	1 mg/kg
Ethylmethylketon *)	1 mg/kg
Dichlormethan	0,02 mg/kg
Propan-1-ol	1 mg/kg
1,1,1,2-Tetrafluorethan	0,02 mg/kg
Methanol	1,5 mg/kg
Propan-2-ol	1 mg/kg

\*) Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist unzulässig.