

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1973

Ausgegeben am 5. Jänner 1973

4. Stück

5. Verordnung: Anerkennung der Anhänger der Armenisch-apostolischen Kirche in Österreich als Religionsgesellschaft
6. Verordnung: Speiseeisverordnung
7. Verordnung: 38. Änderung der Arzneitaxe
8. Kundmachung: Verlängerung der Geltungsdauer des Übereinkommens über kulturelle und wissenschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Österreichischen Bundesregierung und der Regierung der Volksrepublik Polen für die Jahre 1970 und 1971

5. Verordnung des Bundesministers für Unterricht und Kunst vom 12. Dezember 1972 betreffend die Anerkennung der Anhänger der Armenisch-apostolischen Kirche in Österreich als Religionsgesellschaft

Auf Grund des § 2 des Gesetzes vom 20. Mai 1874, RGBl. Nr. 68, betreffend die gesetzliche Anerkennung von Religionsgesellschaften, wird verordnet:

Die Anerkennung der Anhänger der Armenisch-apostolischen Kirche als Religionsgesellschaft unter der Bezeichnung „Armenisch-apostolische Kirche in Österreich“ wird ausgesprochen.

Sinowatz

6. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 13. Dezember 1972 über den Verkehr mit Speiseeis (Speiseeisverordnung)

Auf Grund der §§ 6 und 7 a des Lebensmittelgesetzes 1951, BGBl. Nr. 239, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 245/1960 wird verordnet:

§ 1. Im Sinne dieser Verordnung ist

- a) Speiseeis (Gefrorenes) eine Lebensmittelzubereitung, die durch Gefrieren in einen festen oder halbfesten Zustand gebracht wird und die dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden;
- b) Speiseeisgrundmasse ein geschmacklich weitgehend neutrales Produkt, aus dem durch jeweils verschiedene geschmacksbildende Zusätze der Speiseeisansatz hergestellt wird;

- c) Speiseeisansatz eine flüssige Masse, aus welcher durch Gefrieren Speiseeis hergestellt wird;
- d) Speiseeis-Halberzeugnis eine besondere zur Herstellung von Speiseeis in den Verkehr gebrachte Zubereitung.

§ 2. Die Bestimmungen dieser Verordnung finden auch auf Speiseeis Anwendung, das bei anderen Lebensmittelzubereitungen Verwendung findet.

§ 3. (1) Zur Herstellung von Speiseeis dürfen nur verwendet werden:

- a) Trockenmilcherzeugnisse, eingedickte Milcherzeugnisse, feste und flüssige Eiprodukte und ähnliche Substanzen, wenn sie pasteurisiert oder sterilisiert wurden oder aus pasteurisierten oder sterilisierten Ausgangsmaterialien stammen;
- b) Milch, Magermilch und Obers (Süßrahm), wenn sie pasteurisiert bzw. molkereimäßig behandelt oder sterilisiert oder abgekocht wurden;
- c) Joghurt und Kefir bzw. Magerjoghurt und Magerkefir, wenn sie aus pasteurisierter oder molkereimäßig behandelter Milch bzw. Magermilch hergestellt wurden.

(2) Es ist verboten, andere fermentierte Milchprodukte als Joghurt, Kefir, Magerjoghurt und Magerkefir für die Speiseeiserzeugung zu verwenden.

(3) Butter darf zur Herstellung von Speiseeis nur verwendet werden, wenn sie aus pasteurisiertem oder molkereimäßig behandeltem Rahm hergestellt wurde.

(4) Für die in den Abs. 1 und 2 genannten Substanzen sind Lagertemperatur, Lagerdauer und sonstige Lagerbedingungen so zu wählen, daß weder eine wesentliche Keimvermehrung noch eine Verderbnis eintreten kann. Produkte,

deren sachgemäße Aufbewahrung eine Kühlung erfordert, sind in einer Kühleinrichtung zu lagern, die eine Temperatur von nicht mehr als 4° C gewährleistet. Tiefgefrorene Produkte sind bei Temperaturen unter minus 18° C zu lagern.

§ 4. (1) Das Feilhalten und Verkaufen und die Verwendung von Speiseeishalberzeugnissen, Eisbindemitteln, Farbstoffen, Essenzen und Aromen für die Speiseeiserzeugung ist nur zulässig, wenn diese Produkte bakteriologisch einwandfrei sind.

(2) Als bakteriologisch einwandfrei gelten Produkte, die keine pathogenen Keime und in je einem Gramm keine Escherichia coli und nicht mehr als

50.000 vermehrungsfähige Keime,
10 coliforme Keime,
100 Enterokokken und
100 Schimmelpilze oder Hefen
enthalten.

(3) Für die Herstellung von Speiseeis auf kaltem Wege (§ 6 Abs. 1) dürfen Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Trockenmilcherzeugnisse, eingedickte Milcherzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffee-Extrakt, Stärke, Stärkezucker, Verdickungs- und Geliermittel und Obsterzeugnisse nur verwendet werden, wenn sie bakteriologisch einwandfrei sind (Abs. 2). Sind diese Stoffe nicht im Sinne des Abs. 2 bakteriologisch einwandfrei, so müssen sie im Zuge des Herstellungsverfahrens des Speiseeises einem Erhitzungsprozeß unterzogen werden (§ 5 Abs. 1 und 2).

(4) Die im Abs. 1 und die im Abs. 3 genannten Produkte, letztere jedoch nur, wenn sie mit einem Hinweis auf ihre bakteriologisch einwandfreie Beschaffenheit für die Speiseeiserzeugung in den Verkehr gesetzt werden, haben auf der Verpackung die Angabe über die Lagerbedingungen und die Dauer der Verwendbarkeit (Monat und Jahr) zu tragen.

(5) Speiseeishalberzeugnisse und andere Ausgangsmaterialien für die Speiseeiserzeugung, die als Vollkonserven in Verkehr gesetzt werden, sind als solche zu bezeichnen. Sie müssen den Anforderungen entsprechen, die an Vollkonserven gestellt werden.

(6) Die Verwendung von Hühnereiern für die Herstellung von Speiseeis ist nur zulässig, wenn im Zuge des Herstellungsverfahrens des Speiseeises ein Erhitzungsprozeß nach dem Zusatz vorgenommen wird (§ 5 Abs. 1 und 2). Die Verwendung von Enteneiern ist in jedem Fall verboten.

§ 5. (1) Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz sind spätestens eine Stunde nach ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß zu unterziehen, der im Erfolg zumindest einer Keim-

abtötung gleichkommt, die bei zehn Minuten langem Erhitzen auf 70° C erzielt wird.

(2) Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz sind unmittelbar nach dem Erhitzungsprozeß mittels eines geeigneten Wärmeaustauschverfahrens — allenfalls mittels fließenden Wassers — rasch abzukühlen.

(3) Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz müssen, wenn sie nicht unmittelbar nach dem Wärmeaustauschverfahren weiterverarbeitet oder eingefroren werden, rasch mindestens auf eine Temperatur von 4° C abgekühlt werden. Bei dieser Temperatur dürfen sie höchstens 72 Stunden aufbewahrt werden. Innerhalb dieses Zeitraumes dürfen sie nochmals einem Erhitzungsprozeß im Sinne des Abs. 1 unterzogen werden, wenn bei ihrer Aufbewahrung die Temperatur von 4° C nicht überschritten wurde. Sie dürfen vom Zeitpunkt der zweiten Hitzebehandlung an 72 Stunden bei einer Temperatur unter 4° C aufbewahrt werden. Eine weitere Hitzebehandlung ist verboten.

(4) Vollkonserven von Speiseeisgrundmasse oder Speiseeisansatz dürfen nach dem Öffnen bei einer Temperatur, die 4° C nicht überschreitet, durch höchstens 72 Stunden aufbewahrt werden. Sie dürfen keinem Erhitzungsprozeß unterzogen werden.

§ 6. (1) Die Erhitzung des Speiseeisansatzes (§ 5 Abs. 1 und 2) darf unterbleiben, wenn für seine Herstellung ausschließlich verwendet werden:

- a) Joghurt, Kefir, Magerjoghurt, Magerkefir, die aus pasteurisierter oder molkereimäßig behandelter Milch bzw. Magermilch hergestellt wurden, oder
- b) Speiseeishalberzeugnisse, Eisbindemittel, Farbstoffe, Essenzen, Aromen, die bakteriologisch einwandfrei (§ 4 Abs. 2) sind, oder
- c) Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Trockenmilcherzeugnisse, eingedickte Milcherzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffee-Extrakt, Stärke, Stärkezucker, Verdickungs- und Geliermittel, Obsterzeugnisse, die bakteriologisch einwandfrei (§ 4 Abs. 2) sind, oder, wenn diese Stoffe nicht im Sinne des § 4 Abs. 2 bakteriologisch einwandfrei sind, sie im Zuge des Herstellungsverfahrens des Speiseeises einem Erhitzungsprozeß (§ 5 Abs. 1 und 2) unterzogen worden sind, oder
- d) Speiseeisgrundmasse, die einer Hitzebehandlung (§ 5 Abs. 1 und 2) unterzogen wurde, oder
- e) sterilisierte Milch oder sterilisierte Milchprodukte, abgekochte Milch oder Magermilch, oder Milch oder Magermilch oder Obers (Süßrahm), die einem Erhitzungs-

prozeß gemäß § 5 Abs. 1 und 2 unterzogen worden sind, oder

- f) Trinkwasser, Wein, Liköre, Fruchtsäuren und deren Salze, Speisefette oder
- g) frisches, getrocknetes oder tiefgefrorenes Obst einschließlich Schalenobst.

(2) Der fertige Speiseeisansatz ist unmittelbar nach der Herstellung dem Gefrierprozeß zu unterziehen.

§ 7. In Speiseeisautomaten, in denen das Speiseeis unmittelbar vor der Abgabe an den Käufer durch Gefrieren bereitet wird, darf der Speiseeisansatz im Vorratsbehälter eine Temperatur von 6° C nicht überschreiten. Liegt die Temperatur nicht höher als 6° C, so darf der Speiseeisansatz höchstens 24 Stunden, liegt die Temperatur unter 4° C jedoch 36 Stunden im Vorratsbehälter verbleiben. Das Gerät ist jedenfalls nach Ablauf dieser Fristen mit geeigneten Mitteln zu reinigen und zu desinfizieren. Anschließend ist mit einer solchen Menge Trinkwasser nachzuspülen, die ausreicht, die Reste der verwendeten Mittel vollständig zu beseitigen. Es ist verboten, abtropfende Eismasse wieder in den Vorratsbehälter einzubringen oder in anderer Weise weiterzuverwenden.

§ 8. (1) Speiseeis ist bis zur Abgabe an den Verbraucher bei Temperaturen unter minus 5° C zu halten.

(2) Es ist verboten, Speiseeis, auch wenn es nur teilweise aufgetaut ist, neuerlich einzufrieren. Anfallender Vorlauf, in dem an keiner Stelle eine Temperatur von 4° C überschritten wurde, darf jedoch nach einem Erhitzungsprozeß gemäß § 5 Abs. 1 und 2 neuerlich zu Speiseeis verarbeitet werden.

§ 9. (1) Speiseeis ist so herzustellen und zu behandeln, daß

- a) in je 50 Gramm keine Salmonellen,
- b) in je 1 Gramm weder koagulasepositive Staphylokokken noch andere pathogene Keime, und
- c) in je 1 Gramm nicht mehr als
 - 250.000 vermehrungsfähige Keime,
 - 100 coliforme Keime,
 - 1 Escherichia coli und
 - 1.000 Enterokokken

enthalten sind.

(2) Bei Speiseeis aus Joghurt, Kefir, Magerjoghurt oder Magerkefir, das als solches bezeichnet ist und dessen fettfreie Milchtrockenmasse ausschließlich aus dem Joghurt, Kefir, Magerjoghurt oder Magerkefir stammt, sind die den Produkten eigenen Fermentationskeime keine Keime im Sinne des Abs. 1 lit. c.

§ 10. (1) In Betrieben, in denen Speiseeis hergestellt, abgepackt oder vertrieben wird, darf

nur Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage verwendet werden.

(2) Die Verwendung von Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt, ist nur zulässig, wenn der Betriebsinhaber nachgewiesen hat, daß das Wasser für Trinkzwecke geeignet ist.

(3) Der Nachweis im Sinne des Abs. 2 ist erbracht, wenn ein Gutachten eines Hygieneinstitutes einer österreichischen Hochschule oder einer Gebietskörperschaft, einer staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt oder einer Bundesstaatlichen bakteriologisch-serologischen Untersuchungsanstalt auf Grund eines Ortsbefundes und einer chemischen und bakteriologischen Untersuchung die Eignung des Wassers für Trinkzwecke bescheinigt. Das Gutachten darf nicht älter als ein Jahr sein. Es ist auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzuweisen.

§ 11. (1) Die Herstellung von Speiseeis darf nur in hygienisch einwandfreien Räumen erfolgen.

(2) Hygienisch einwandfreie Räume haben jedenfalls einen fugendichten, wasserundurchlässigen Fußboden und einen hellen, abwaschbaren Wandbelag oder -anstrich aufzuweisen, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m reicht. Sie müssen gut belichtet und belüftbar sowie frei von das Speiseeis nachteilig beeinflussenden Gerüchen sein. In ihnen dürfen sich keine Haustiere befinden. Gegen das Auftreten von Nagern, Insekten und sonstigen Schädlingen muß vorgesorgt sein.

(3) In Räumen, in denen Speiseeis hergestellt oder abgepackt wird, muß ein Wasseranschluß vorhanden sein und die Gelegenheit zur Reinigung der Hände mit fließendem warmen Wasser bestehen, es sei denn, daß eine derartige Waschgelegenheit in unmittelbarer Nähe vorhanden ist. Für die Reinigung der Hände und für die Reinigung der Geräte müssen jeweils gesonderte Becken vorhanden sein und benützt werden. Die Waschgelegenheit darf Betriebsfremden nicht zugänglich sein.

(4) Zur Trocknung der Hände dürfen nur einmal benützbare Handtücher oder Lufttrockner verwendet werden.

(5) Für die mit der Herstellung oder Abpackung von Speiseeis beschäftigten Personen müssen von den Betriebsräumen nicht unmittelbar zugängliche Toilettenanlagen vorhanden sein. Sie dürfen durch Betriebsfremde nicht benützt werden.

(6) Räume, in denen Speiseeis hergestellt, verpackt oder vertrieben wird, dürfen nicht zu Wohnzwecken oder für solche Zwecke verwendet werden, welche die Beschaffenheit von Speiseeis beeinträchtigen können. Räume, in denen Speise-

eis hergestellt oder verpackt wird, dürfen nicht zugleich Verkaufsräume sein. Der Betrieb einer Gefrieranlage im Verkaufsraum ist jedoch zulässig.

(7) Die Räume sind so oft als notwendig, mindestens jedoch einmal täglich zu reinigen.

(8) Die Vorschriften über die Herstellung von Speiseeis in Räumen gelten auch für sämtliche Vorarbeiten zur Beschickung von Speiseeisautomaten. Sie finden auf den unmittelbaren, selbsttätigen Bereitungsvorgang durch Speiseeisautomaten keine Anwendung.

(9) Die Herstellung von Speiseeis im Umherziehen ist verboten.

§ 12. (1) Die Einrichtungsgegenstände in den Räumen, in denen Speiseeis erzeugt oder verpackt wird, müssen einen glatten, abwaschbaren Belag oder Anstrich aufweisen, oder selbst aus abwaschbarem Material bestehen. Die Oberfläche der Arbeitstische muß aus hartem, glattem, undurchlässigem Material bestehen; sie darf nicht aus Holz sein.

(2) Die Maschinen, Geräte und Gefäße für die Erzeugung, Verpackung und Abgabe von Speiseeis dürfen nicht aus einem Material bestehen, das die Beschaffenheit des Speiseeises nachteilig beeinflussen kann. Die Verwendung von Geräten und Gefäßen aus Holz ist verboten.

(3) Maschinen, Apparate und Gefäße müssen in regelmäßigen Zeitabständen und so oft es mit Rücksicht auf die Produktionsbedingungen erforderlich ist, mit entsprechenden Mitteln wirksam gereinigt und desinfiziert werden. Anschließend ist mit einer solchen Menge Trinkwasser nachzuspülen, daß die Reste der verwendeten Mittel vollständig beseitigt werden.

(4) Löffel und andere Geräte zur Herstellung von Speiseeis müssen so beschaffen sein, daß ein Berühren der Speiseeisgrundmasse, des Speiseeisansatzes oder des Speiseeises mit Händen, Armen oder Teilen der Kleidung vermieden wird.

§ 13. (1) Die Oberfläche der Verkaufspulte, in denen sich die Speiseisvorratsbehälter befinden, muß aus hartem, glattem, undurchlässigem, abwaschbarem Material bestehen; sie darf nicht aus Holz sein. Das gleiche gilt für die Oberfläche von Vorrichtungen für den Verkauf im Umherziehen.

(2) Die Vorratsbehälter müssen zum Käufer hin so abgeschirmt oder in solcher Entfernung aufgestellt sein, daß ein Hineingreifen oder Hineinhauchen durch den Käufer ausgeschlossen ist.

(3) Die Vorratsbehälter müssen durch geeignete Vorrichtungen vor einem Hineinstreifen oder Hineinfließen von Speiseeisresten oder son-

stigen Verunreinigungen wirksam geschützt sein. Sie sind während der Betriebspausen und während Reinigungsarbeiten abzudecken. Die zum Verschließen verwendeten Deckel oder Abdeckvorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein; sie dürfen nicht aus Holz bestehen.

§ 14. (1) Tüten und sonstige Behältnisse, in welche das Speiseeis abgefüllt wird, ferner Trinkgläser, Löffel und ähnliche Gegenstände sowie Verpackungsmaterialien sind vor Staub und vor Berühren oder Anhauchen durch den Käufer geschützt aufzubewahren.

(2) Für die Portionierung des Speiseeises bestimmte Geräte sind in Gefäßen mit fließendem Wasser oder in säurefesten Gefäßen, die eine 1,5prozentige Zitronen- oder Weinsäurelösung, welche mindestens jede Stunde zu erneuern ist, enthalten, aufzubewahren. Diese Bestimmung findet auf Portionier Vorrichtungen von Speiseeisautomaten, in denen das Speiseeis erst unmittelbar vor der Abgabe an den Käufer durch Gefrieren erzeugt wird, keine Anwendung.

(3) Geräte und Behältnisse, die ihrer Beschaffenheit nach nur zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind, dürfen nicht wiederverwendet werden. Das bei der Abgabe von Speiseeis verwendete Verpackungsmaterial muß sauber, hygienisch einwandfrei und ungebraucht sein; es darf auf der mit dem Speiseeis in Berührung kommenden Seite keinen Aufdruck tragen.

§ 15. (1) Vor Arbeitsaufnahme und nach jeder Arbeitsunterbrechung müssen die mit der Herstellung oder Verpackung von Speiseeis beschäftigten Personen ihre Hände und Arme gründlich säubern. Diese Vorschrift gilt auch für Personen, die mit der Aufbewahrung, Beförderung und sonstigen Behandlung oder dem Verkauf von nicht verpacktem Speiseeis beschäftigt sind.

(2) Bei der Herstellung, beim Abpacken und beim Vertrieb von Speiseeis ist Sorge zu tragen, daß dieses nicht durch Personen, Betriebsmittel, Geschirre, Geräte und äußere Einflüsse hygienisch nachteilig verändert werden kann.

(3) Mit der Herstellung oder Verpackung von Speiseeis beschäftigte Personen müssen bei ihrer Tätigkeit saubere Arbeitskleidung sowie einen sauberen, ausreichenden Haarschutz tragen. Sie dürfen bei ihrer Arbeit weder rauchen noch Tabak kauen, schnupfen, spucken oder Arzneimittel einnehmen.

§ 16. (1) Bei der Beförderung von Speiseeis muß stets eine angemessene Kühllhaltung gewährleistet sein. Die Temperatur im Speiseeis darf nicht mehr als minus 5° C betragen.

(2) Speiseeis in Verpackungen ist bei gemeinsamer Beförderung und Aufbewahrung mit anderen Lebensmitteln so zu behandeln, daß es nicht nachteilig beeinflusst werden kann.

(3) Speiseeis in für den Käufer bestimmten Packungen darf in Tiefkühlrichtungen nur gemeinsam mit solchen tiefgefrorenen Lebensmitteln aufbewahrt werden, die sich in verschlossenen Verpackungen befinden.

(4) Fahrzeuge, mit denen Speiseeis befördert wird oder von denen aus Speiseeis verkauft wird, sind für diese Tätigkeiten in einem solchen Zustand zu halten, daß die Beschaffenheit des Speiseeises nicht nachteilig beeinflusst werden kann.

§ 17. (1) Die Bestimmungen dieser Verordnung treten, soweit in den Abs. 2 und 3 nichts anderes bestimmt wird, mit dem Beginn des zweiten Monates, der auf ihre Kundmachung folgt, in Kraft.

(2) Die Bestimmungen des § 12 Abs. 1 und 2 und des § 13 treten ein Jahr nach dem in Abs. 1 genannten Zeitpunkt in Kraft.

(3) Die Bestimmungen des § 11 Abs. 2, soweit sie sich auf die Beschaffenheit des Fußbodens beziehen, sowie des § 11 Abs. 3 und 5 treten drei Jahre nach dem in Abs. 1 genannten Zeitpunkt in Kraft.

§ 18. (1) Bis zum 30. September 1973 dürfen die im § 4 Abs. 1 genannten Produkte noch in den Verkehr gesetzt und verwendet werden, wenn die in § 4 Abs. 2 angeführten Keimzahlen um nicht mehr als 100% überschritten werden.

(2) Bis zum 30. September 1973 dürfen die im § 9 angeführten Keimzahlen noch das Doppelte betragen.

(3) Bis zum 30. September 1973 ist die Verwendung von Wasser aus einer nicht öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage in Betrieben, in denen Speiseeis hergestellt, abgepackt oder vertrieben wird, zulässig, wenn der Betriebsinhaber der Bezirksverwaltungsbehörde die Eignung des Wassers für Trinkzwecke durch ein Sachverständigengutachten nachgewiesen hat. Dieses Gutachten darf im Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung nicht älter als drei Jahre sein.

(4) Während eines Zeitraumes von drei Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung ist eine Höhe des Wandbelages oder -anstriches gemäß § 11 Abs. 2 von 160 cm noch zulässig.

(5) Während eines Zeitraumes von drei Jahren nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung ist die Aufbewahrung der im § 3 Abs. 1 genannten Ausgangsmaterialien und von Speiseeisgrundmasse und Speiseeisansatz in Kühlrichtungen (§ 5 Abs. 3 und 4), die eine Temperatur von nicht mehr als 8°C gewährleisten, noch zulässig.

Leodolter

7. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Umweltschutz vom 15. Dezember 1972, mit der die Österreichische Arzneitaxe 1962 geändert wird (38. Änderung der Arzneitaxe)

Auf Grund des § 7 des Gesetzes vom 18. Dezember 1906, RGBl. Nr. 5/1907, betreffend die Regelung des Apothekenwesens wird verordnet:

Artikel I

Die Österreichische Arzneitaxe 1962, BGBl. Nr. 128, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. Nr. 211/1972 wird wie folgt geändert:

In der Anlage B werden die Preisansätze der nachstehend angeführten Arzneimittel und Gefäße wie folgt festgesetzt:

I. Arzneimittel:

	Gramm	Groschen
Acetum (DAB 6)	100	120
Acidum aceticum.....	10	30
Acidum aceticum concen-		
tratum	10	40
Acidum agaricinicum	0.1	660
Acidum citricum	10	80
Acidum diallylbarbituricum ..	1	130
Acidum gallicum (DAB 6)...	1	120
Acidum oxalicum (Ergb. 6) .	10	230
Acidum phosphoricum		
concentratum	10	110
Acidum sulfanilicum		
(Ergb. 6).....	1	110
Acidum sulfosalicylicum		
(Ergb. 6).....	1	60
Acidum sulfuricum concen-		
tratum	100	260
Acidum sulfuricum dilutum ..	100	120
Aether aceticus (DAB 6)	10	40
Aetheroleum Aurantii floris ..	0.1	260
Aetheroleum Petroselini		
(Ergb. 6).....	1	930
Aetheroleum Terebinthinae		
rectificatum	10	100
Aetheroleum Valerianae		
(DAB 6)	1	1800
Alumen ustum (DAB 6)	10	110
Aluminium sulfuricum	10	150
Ammonium oxalicum		
(Ergb. 6).....	10	360
Ammonium phosphoricum		
(Ergb. 6).....	10	220
Amylum solubile (Ergb. 6) ..	10	390
Anthrarobinum (Ergb. 6)	1	1080
Anthrasol *)	1	300
Balsamum toltanum	1	80
Barium sulfuricum	100	630
Bulbus Scillae (DAB 6).....	10	110
Calcium bromatum	10	300
Calcium chloratum crist.	10	90

	Gramm	Groschen		Gramm	Groschen
Calcium glycerino-phosphoricum liquid 50% *)	10	830	• Lichen islandicus	10	60
• Calcium hydrogenphosphoricum	10	100	• Lignum Sassafras (DAB 6)	10	250
• Carboneum tetrachloratum	10	110	Lithium salicylicum (Ergb. 6)	1	190
• Cetaceum	10	100	Magnesium peroxydatum (15% *)	10	300
Cholinium chloratum	1	40	Manganum chloratum (Ergb. 6)	10	430
Chrysoarobinum	1	640	Manna	10	470
Coffeinum	1	50	Mastix	1	140
• Cortex Salicis (Ergb. 6)	10	60	• Mel depuratum (DAB 6)	10	210
• Cortex Quercus	100	460	Mentholum	1	150
• Emplastrum Lithargyri compositum (DAB 6)	10	380	Methylenditannin *)	1	180
• Emplastrum Plumbi simplex	10	300	Myrrha	10	250
Euresol (R)	1	350	β-Naphtholum	10	1060
Extractum Castanae fluidum (Ergb. 6)	10	360	Natrium aceticum (DAB 6)	10	90
Extractum Chinae	1	220	• Natrium bromatum	10	150
• Extractum Hyoscyami (DAB 6)	1	110	• Natrium carbonicum	10	60
Ferrum citricum ammoniatum (Ergb. 6)	1	30	Natrium diaethylbarbituricum	1	70
• Flos Aurantii matura *)	10	240	Natrium phenylaethylbarbituricum	1	70
• Folium Betulae	10	40	Natrium sulfuricum siccatum	10	80
Folium Digitalis purpureae titratum	1	250	• Natrium thiosulfuricum	10	60
Folium Jaborandi (Ergb. 6)	10	260	Oleum camphoratum (DAB 6)	10	190
• Folium Salviae	10	140	• Oleum Juglandis coctum *)	10	320
Folium Sennae Spiritu extractum (Ergb. 6)	10	210	• Oleum Olivae	10	120
• Folium Uvae-ursi-Herba Herniariae aa *)	10	100	Paraformaldehyd (Ergb. 6)	10	70
• Fructus Anisi stellati	10	110	Pectinasum	1	470
• Fructus Carvi	10	130	Plumbum nitricum *)	10	370
Guajacolum liquidum (Ergb. 6)	1	90	• Radix Bardanae (Ergb. 6)	10	100
Guarana (pulv.) (Ergb. 6)	1	150	Radix Colombo (DAB 6)	10	210
Herba Aristolichiae *)	10	110	• Radix Zingiberis	10	210
• Herba Galeopsidis	10	280	Sapo durus	10	180
• Herba Herniariae	10	120	Secale cornutum desoleatum titratum	1	1150
• Herba Polygoni	10	50	Semen Colae (pulv.)	10	80
Hydrargyrum	1	100	• Spiritus coloniensis (Ergb. 6)	10	290
• Hydrargyrum bichloratum	1	150	Strobuli Lupuli (Ergb. 6)	10	210
Hydrargyrum sulfuratum rubrum (DAB 6)	1	400	Strontium bromatum (Ergb. 6)	1	50
Infusum Sennae compositum (DAB 6)	10	150	• Strychninum nitricum technic. *)	1	610
Jodum	1	90	Theobrominum	1	190
Kalium aceticum (Ergb. 6)	10	220	Tinct. Digitalis purpureae	10	850
• Kalium bromatum	10	80	Tinct. Ferri acetici aetherea (Ergb. 6)	10	70
• Kalium carbonicum	10	100	Tinct. Strychni	10	480
• Kalium chloricum (DAB 6)	10	320	• Ung. diachylon (DAB 6)	10	200
Kalium monohydrogenphosphoricum siccatum = Kalium phosphoricum siccatum (Ergb. 6)	10	300	Ung. Hydrargyri chlorati amidati	10	290
Kalium-Natrium tartaricum	10	180	Ung. Hydrargyri oxydati flavi	10	230
			• Ung. Plumbi oxydati	10	280
			Zincum chloratum	10	300

II. Gefäße

Groschen

- I. a) Gläser, rund, braun
2. mit weiter Öffnung bis 30 g Inhalt,
das Stück, 250
von mehr als
- 30 g bis 100 g Inhalt, das Stück .. 360
200 g bis 300 g Inhalt, das Stück .. 1090
300 g bis 500 g Inhalt, das Stück .. 1650
- c) Pipettenflaschen, braun bzw. licht-
undurchlässig
bis 30 g Inhalt, das Stück..... 370

Artikel II

Die Verordnung tritt mit 1. Jänner 1973 in Kraft.

Leodolter

8. Kundmachung des Bundeskanzlers vom 15. Dezember 1972 betreffend die Verlängerung der Geltungsdauer des Übereinkommens über kulturelle und wissenschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Österreichischen Bundesregierung und der Regierung der Volksrepublik Polen für die Jahre 1970 und 1971

Die Geltungsdauer des am 9. Juni 1970 in Warschau unterzeichneten Übereinkommens über kulturelle und wissenschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Österreichischen Bundesregierung und der Regierung der Volksrepublik Polen für die Jahre 1970 und 1971, BGBl. Nr. 278/1970, wurde durch Notenwechsel bis zum Inkrafttreten des am 28. Jänner 1972 in Wien paraphierten Abkommens zwischen der Republik Österreich und der Volksrepublik Polen über die Zusammenarbeit auf den Gebieten der Kultur und Wissenschaft verlängert.

Kreisky



**AMTLICHE SAMMLUNG
WIEDERVERLAUTBARER
ÖSTERREICHISCHER RECHTSVORSCHRIFTEN**

Bisher sind erschienen:

1945:		1956:	
Heft 1:	Osterreichische Strafprozeß- ordnung vergriffen	Heft 1:	Arbeitsinspektionsgesetz 1956 — ArbIG. 1956 vergriffen
Heft 2:	Osterreichisches Strafgesetz S 10'—	Heft 2:	Milchwirtschaftsgesetz 1956 S 7'50
Heft 3:	Vergnügungssteuergesetz für Wien.. S 1'—	Heft 3:	Getreidewirtschaftsgesetz 1956 S 6'50
1949:		Heft 4:	Viehverkehrsgesetz 1956 S 6'50
Heft 1:	Wohnungsanforderungsgesetz 1949.. S 1'50	1957:	
Heft 2:	Lastverteilungsgesetz 1949 S 1'20	Heft 1:	Nationalrats-Wahlordnung 1957 ... S 17'—
Heft 3:	Wuchergesetz 1949 S 1'—	Heft 2:	Bundespräsidenten-Wahlgesetz 1957 S 7'—
Heft 4:	Jugendgerichtsgesetz 1949 S 2'—	Heft 3:	Bauarbeiter-Urlaubsgesetz 1957 S 4'50
Heft 5:	Staatsbürgerschaftsrecht 1949 S 1'50	Heft 4:	Bauarbeiter-Schlechtwetter- entschädigungsgesetz 1957 vergriffen
Heft 6:	Gesetz über die bedingte Verurteil- ung 1949 S 1'20	Heft 5:	Preisregelungsgesetz 1957 S 10'—
1950:		Heft 6:	Rechtsvorschriften auf dem Gebiete des Kriegsopferversorgungswesens.. S 26'—
Heft 1:	Patentrecht 1950 vergriffen	Heft 7:	Feiertagsruhegesetz 1957 S 8'—
Heft 2/3:	Verwaltungsverfahren Agrarverfahrens-Gesetz S 25'—	Heft 8:	Hausbesorgerordnung 1957 S 6'—
Heft 4:	Wiedereinstellungsgesetz 1950 S 4'—	Heft 9:	Gebührengesetz 1957 S 28'—
Heft 5:	Epidemiegesetz 1950 S 7'—	1958:	
Heft 6:	Preisregelungsgesetz 1950 S 4'—	Heft 1:	Arbeitslosenversicherungsgesetz 1958 — ALVG. 1958 S 8'—
1951:		1959:	
Heft 1:	Agrarbehördengesetz 1950 S 2'—	Heft 1:	Arbeiterurlaubsgesetz 1959 S 2'80
Heft 2:	Todeserklärungsgesetz 1950 S 3'—	Heft 2:	Nationalrats-Wahlordnung 1959 .. S 35'—
Heft 3:	Paßgesetz 1951 S 6'—	Heft 3:	Wasserrechtsgesetz 1959 — WRG. 1959 S 50'—
Heft 4:	Kraftloserklärungsgesetz 1951 S 4'—	Heft 4:	Kartellgesetz 1959 S 15'—
Heft 5:	Abgabeneinhebungsgesetz 1951 S 4'50	1960:	
Heft 6:	Rechtsvorschriften auf dem Gebiete der Bodenreform S 16'—	Heft 1:	Strafprozeßordnung 1960 S 16'—
Heft 7:	Arbeitshausgesetz 1951 S 5'—	1961:	
Heft 8:	Vereinsgesetz 1951 vergriffen	Heft 1:	Heimarbeitsgesetz 1960 S 62'—
Heft 9:	Suchtgiftgesetz 1951 S 4'—	1962:	
Heft 10:	Giftgesetz 1951 S 6'—	Heft 1:	Nationalrats-Wahlordnung 1962 ... S 44'—
Heft 11:	Lebensmittelgesetz 1951 S 14'—	Heft 2:	Bundespräsidenten-Wahlgesetz 1962 S 12'—
1952:		Heft 3:	Volksabstimmungsgesetz 1962 S 14'—
Heft 1:	Verwaltungsgerichtshofgesetz — VwGG. 1952 S 16'—	Heft 4:	Gerichtliches Einbringungsgesetz 1962 (GEG. 1962) S 10'—
Heft 2:	Lebensmittelbewirtschaftungs- gesetz 1952 S 7'—	Heft 5:	Gerichts- und Justizverwaltungs- gebührengesetz 1962 (GJGebGes. 1962) S 40'—
Heft 3:	Feuerschutzsteuergesetz 1952 S 4'—	1964:	
Heft 4:	Lastverteilungsgesetz 1952 S 6'—	Heft 1:	Hebammengesetz 1963 S 12'—
1953:		Heft 2:	Mühlengesetz 1963 S 14'—
Heft 1:	Einführungsgesetz zur Exekutions- ordnung (EGEO.) vergriffen	1965:	
Heft 2:	Invalideinstellungsgesetz 1953 ... S 7'50	Heft 1:	Verwaltungsgerichtshofgesetz 1965 — VwGG. 1965 S 26'—
Heft 3:	Beförderungsteuergesetz 1953 S 5'—	Heft 2:	Gebührenanspruchsgesetz 1965 — GebAG. 1965 S 30'—
Heft 4:	Markenrecht S 11'—	1968:	
Heft 5:	Musterschutzgesetz 1953 S 5'50	Heft 1:	Marktordnungsgesetz 1967 S 40'—
Heft 6:	Verfassungsgerichtshofgesetz — VerfGG. 1953 S 12'—	1970:	
Heft 7:	Versammlungsgesetz 1953 S 3'50	Heft 1:	Wählerevidenzgesetz 1970 S 18'—
Heft 8:	Sozialversicherungs-Überleitungs- gesetz 1953 — SV-ÜG. 1953 S 28'—	Heft 2:	Nationalrats-Wahlordnung 1970 .. S 62'—
Heft 9:	Verwaltergesetz 1952 S 7'—	Heft 3:	Patentgesetz 1970 S 52'—
Heft 10:	Wohnungsanforderungsgesetz 1953 . S 10'—	Heft 4:	Markenschutzgesetz 1970 S 32'—
1954:		Heft 5:	Musterschutzgesetz 1970 S 18'—
Heft 1:	Eisenbahnteilnehmungsgesetz — Eisenb.Ent.G. 1954 vergriffen	1971:	
		Heft 1:	Bundespräsidentenwahlgesetz 1971 S 22'—

Zu beziehen in der Osterreichischen Staatsdruckerei — Wiener Zeitung
Wien III, Rennweg 12 a (Postleitzahl 1037), Tel. 72 61 51, und durch alle Buchhandlungen