

**Verordnung
über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser
(Mineral- und Tafelwasser-Verordnung)**

Vom 1. August 1984

Der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit verordnet

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe a und b und Nr. 5, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe b und d, Nr. 3 und 4 Buchstabe b und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) und auf Grund des § 1 des Gesetzes über Zulassungsverfahren bei natürlichen Mineralwässern vom 25. Juli 1984 (BGBl. I S. 1016) im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes sowie

auf Grund des § 11 Abs. 2 des Bundes-Seuchengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2262)

mit Zustimmung des Bundesrates:

1. Abschnitt

Allgemeine Vorschriften

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von natürlichem Mineralwasser sowie von Quellwasser, Tafelwasser und sonstigem Trinkwasser, die in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen abgefüllt sind. Sie gilt nicht für Heilwässer.

2. Abschnitt

Natürliches Mineralwasser

§ 2

Begriffsbestimmung

Natürliches Mineralwasser ist Wasser, das folgende besondere Anforderungen erfüllt:

1. Es hat seinen Ursprung in einem unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen und wird aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen;
2. es ist von ursprünglicher Reinheit und besitzt bestimmte ernährungsphysiologische Wirkungen auf Grund seines Gehalts an Mineralstoffen, Spurenelementen oder sonstigen Bestandteilen;

3. seine Zusammensetzung, seine Temperatur und seine übrigen wesentlichen Merkmale bleiben im Rahmen natürlicher Schwankungen konstant; durch Schwankungen in der Schüttung werden sie nicht verändert;

4. sein Gehalt an den in Anlage 1 aufgeführten Stoffen überschreitet, gegebenenfalls nach einem Verfahren nach § 6, nicht die in Anlage 1 angegebenen Höchstwerte.

§ 3

Amtliche Anerkennung

(1) Natürliches Mineralwasser darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es amtlich anerkannt ist. Die amtliche Anerkennung wird auf Antrag erteilt. Sie setzt voraus, daß die Anforderungen nach § 2 erfüllt sind und dies unter

1. geologischen und hydrologischen,
2. physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen,
3. mikrobiologischen und hygienischen sowie
4. bei Wässern mit weniger als 1 000 Milligramm gelöster Mineralstoffe oder weniger als 250 Milligramm freien Kohlendioxids in einem Liter zusätzlich unter ernährungsphysiologischen

Gesichtspunkten mit wissenschaftlich anerkannten Verfahren überprüft worden ist.

(2) Der amtlichen Anerkennung nach Absatz 1 steht die von der zuständigen Behörde eines anderen Mitgliedstaates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für ein natürliches Mineralwasser aus dem Boden dieses Mitgliedstaates oder eines Drittlandes erteilte amtliche Anerkennung gleich.

(3) Natürliche Mineralwässer aus dem Boden eines nicht der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft angehörenden Landes werden amtlich anerkannt, wenn die zuständige Behörde des Staates, in dem das natürliche Mineralwasser gewonnen worden ist, bescheinigt hat, daß es den Anforderungen nach den §§ 2 und 4 entspricht und die Einhaltung der in Anlage 2 genannten Nutzungsvoraussetzungen seiner Quellen laufend kontrolliert wird; die Bescheinigung darf nicht älter als zwei Jahre sein. Sie ist vor Ablauf von zwei Jahren jeweils zu erneuern. Die Anerkennung erlischt, wenn die erneuerte Bescheinigung nicht innerhalb der Frist bei der zuständigen Behörde eingegangen ist.

(4) Amtlich anerkannte Mineralwässer werden mit dem Namen der Quelle und dem Ort der Quellnutzung vom Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

§ 4

Mikrobiologische Anforderungen

(1) Natürliches Mineralwasser muß frei sein von Krankheitserregern. Dieses Erfordernis gilt als nicht erfüllt, wenn es in 250 Milliliter *Escherichia coli*, coliforme Keime, Faekalstreptokokken oder *Pseudomonas aeruginosa* sowie in 50 Milliliter sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier enthält. Die Koloniezahl darf bei einer Probe, die innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung entnommen und untersucht wird, den Grenzwert von 100 je Milliliter bei einer Bebrütungstemperatur von $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ und den Grenzwert von 20 je Milliliter bei einer Bebrütungstemperatur von $37^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten.

(2) Bei natürlichem Mineralwasser soll außerdem die Koloniezahl am Quellaustritt den Richtwert von 20 je Milliliter bei einer Bebrütungstemperatur von $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ und den Richtwert von 5 je Milliliter bei einer Bebrütungstemperatur von $37^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten. Natürliches Mineralwasser darf nur solche vermehrungsfähigen Arten an Mikroorganismen enthalten, die keinen Hinweis auf eine Verunreinigung bei dem Gewinnen oder Abfüllen geben.

(3) Zur Feststellung, ob die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 eingehalten werden, sind die in der Anlage 3 angegebenen Untersuchungsverfahren anzuwenden.

§ 5

Gewinnung

(1) Ein natürliches Mineralwasser darf vorbehaltlich anderer Rechtsvorschriften nur aus Quellen gewonnen werden, für die die zuständige Behörde eine Nutzungsgenehmigung erteilt hat.

(2) Die Genehmigung wird auf Antrag erteilt, wenn die in Anlage 2 genannten Voraussetzungen erfüllt sind. Deren Einhaltung wird von der zuständigen Behörde amtlich überwacht.

(3) Erfüllt das aus der Quelle gewonnene natürliche Mineralwasser nicht mehr die mikrobiologischen Anforderungen des § 4 Abs. 1 oder 2 Satz 2, enthält es chemische Verunreinigungen oder geben sonstige Umstände einen Hinweis auf eine Verunreinigung der Quelle, so muß der Abfüller unverzüglich jede Gewinnung und Abfüllung zum Zweck des Inverkehrbringens solange unterlassen, bis die Ursache für die Verunreinigung beseitigt ist und das Wasser wieder den mikrobiologischen und chemischen Anforderungen entspricht.

§ 6

Herstellungsverfahren

Beim Herstellen von natürlichem Mineralwasser dürfen nur folgende Verfahren angewendet werden:

1. Abtrennen bestimmter natürlicher Inhaltsstoffe, wie Eisen- und Schwefelverbindungen, durch Filtration oder Dekantation, gegebenenfalls nach Belüftung, sofern die Zusammensetzung des natürlichen Mineralwassers durch dieses Verfahren in seinen wesentlichen, seine Eigenschaften bestimmenden Bestandteilen nicht geändert wird;

2. vollständiger oder teilweiser Entzug der freien Kohlensäure durch ausschließlich physikalische Verfahren;

3. Versetzen oder Wiederversetzen mit Kohlendioxid.

Natürlichem Mineralwasser dürfen keine Stoffe zugesetzt werden; es dürfen keine Verfahren zu dem Zweck durchgeführt werden, den Keimgehalt im natürlichen Mineralwasser zu verändern.

§ 7

Abfüllung und Verpackung

(1) Natürliches Mineralwasser, das nicht unmittelbar nach seiner Gewinnung oder Bearbeitung verbraucht wird, muß am Quellort abgefüllt werden. Es darf gewerbsmäßig nur in zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die zur Abfüllung von natürlichem Mineralwasser verwendeten Fertigpackungen müssen mit einem Verschuß versehen sein, der geeignet ist, Verfälschungen oder Verunreinigungen zu vermeiden.

§ 8

Kennzeichnung

(1) Für ein natürliches Mineralwasser sind die Bezeichnung „natürliches Mineralwasser“ sowie die nach den Absätzen 2 bis 4 vorgeschriebenen Bezeichnungen Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Als „natürliches kohlensäurehaltiges Mineralwasser“ muß ein Wasser bezeichnet werden, das

1. nach einer etwaigen Dekantation und nach der Abfüllung denselben Gehalt an eigenem Kohlendioxid (Quellkohlensäure) wie am Quellaustritt besitzt, auch wenn das im Verlauf dieser Behandlung und unter Berücksichtigung üblicher technischer Toleranzen frei gewordene Kohlendioxid durch eine entsprechende Menge Kohlendioxid desselben Quellvorkommens ersetzt wurde, und
2. unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen von Natur aus oder nach dem Abfüllen spontan und leicht wahrnehmbar Kohlendioxid freisetzt.

(3) Als „natürliches Mineralwasser mit eigener Quellkohlensäure versetzt“ muß ein Wasser bezeichnet werden, dessen Gehalt an Kohlendioxid, das dem gleichen Quellvorkommen entstammt, nach etwaiger Dekantation und nach der Abfüllung höher ist als am Quellaustritt.

(4) Als „natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt“ muß ein Wasser bezeichnet werden, das mit Kohlendioxid versetzt wurde, das eine andere Herkunft hat als das Quellvorkommen, aus dem das Wasser stammt.

(5) Natürliches Mineralwasser darf zusätzlich als Sauerling oder Sauerbrunnen oder gleichsinnig nur dann bezeichnet werden, wenn es aus einer natürlichen oder künstlich erschlossenen Quelle stammt, einen natürlichen Kohlendioxidgehalt von mehr als 250 Milli-

gramm in einem Liter Mineralwasser aufweist und, abgesehen von einem etwaigen weiteren Zusatz an Kohlendioxid, keine willkürliche Veränderung erfahren hat. Anstelle der vorgenannten zusätzlichen Bezeichnungen darf auch die Bezeichnung Sprudel für Säuerlinge benutzt werden, die aus einer natürlichen oder künstlich erschlossenen Quelle im wesentlichen unter natürlichem Kohlensäuredruck hervorsprudeln. Zusätzlich als Sprudel darf auch unter Kohlendioxidzusatz abgefülltes Mineralwasser bezeichnet werden.

(6) Natürliches Mineralwasser, das vor Inkrafttreten dieser Verordnung unter der Bezeichnung Tafelwasser in den Verkehr gebracht worden ist, darf weiterhin zusätzlich so bezeichnet werden.

(7) Natürliches Mineralwasser darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung zusätzlich zu den durch die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar enthält:

1. den Ort der Quellanutzung und den Namen der Quelle;
2. die Angabe „Zusammensetzung entsprechend den Ergebnissen der amtlich anerkannten Analyse vom ...“ (Tag der Analyse) oder die Angabe der Zusammensetzung unter Nennung der charakterisierenden Bestandteile (Analyseauszug);
3. die Angabe „enteisent“ oder „entschwefelt“, sofern das natürliche Mineralwasser einer Bearbeitung nach § 6 Satz 1 Nr. 1 unterworfen wurde;
4. die Angabe „Kohlensäure ganz entzogen“ oder „Kohlensäure teilweise entzogen“, sofern das natürliche Mineralwasser einer Bearbeitung nach § 6 Satz 1 Nr. 2 unterworfen wurde;
5. die Angabe „fluoridhaltig“, sofern das natürliche Mineralwasser mehr als 1,5 Milligramm Fluorid im Liter enthält.

(8) Natürliches Mineralwasser, dessen Gehalt an Fluorid 5 Milligramm im Liter übersteigt, darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf der Fertigpackung deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar in deutscher Sprache der Warnhinweis angebracht ist, daß es wegen des erhöhten Fluoridgehaltes nur in begrenzten Mengen verzehrt werden darf.

(9) Abweichend von § 3 Abs. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung brauchen nicht angegeben zu werden:

1. bei natürlichem Mineralwasser, das mit Kohlendioxid versetzt ist, das Kohlendioxid im Verzeichnis der Zutaten, wenn auf die zugesetzte Kohlensäure in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen wird,
2. das Mindesthaltbarkeitsdatum.

§ 9

Irreführende Angaben

(1) Ein natürliches Mineralwasser, das aus ein und derselben Quellanutzung stammt, darf nicht unter mehreren Quellnamen oder anderen gewerblichen Kennzeichen in den Verkehr gebracht werden, die den Eindruck erwecken können, das Mineralwasser stamme aus verschiedenen Quellen.

(2) Wird für ein natürliches Mineralwasser auf Etiketten oder Aufschriften oder in der Werbung zusätzlich zum Namen der Quelle oder dem Ort ihrer Nutzung ein anderes gewerbliches Kennzeichen verwendet, das den Eindruck des Namens einer Quelle oder des Ortes einer Quellanutzung erwecken kann, so muß der Name der Quelle oder der Ort ihrer Nutzung in Buchstaben angegeben werden, die mindestens eineinhalbmals so hoch und breit sind wie der größte Buchstabe, der für die Angabe des anderen gewerblichen Kennzeichens benutzt wird.

(3) Wird bei einem natürlichen Mineralwasser im Verkehr oder in der Werbung auf den Gehalt an bestimmten Inhaltsstoffen oder auf eine besondere Eignung des Wassers hingewiesen, so sind bei den in Anlage 4 aufgeführten oder bei gleichsinnigen Angaben die dort genannten Anforderungen einzuhalten.

3. Abschnitt

Quellwasser, Tafelwasser

§ 10

Begriffsbestimmungen

(1) Quellwasser ist Wasser, das

1. seinen Ursprung in einem unterirdischen Wasservorkommen hat und aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen worden ist,
2. bei der Herstellung keinen oder lediglich den in § 6 aufgeführten Verfahren unterworfen worden ist.

(2) Tafelwasser ist Wasser, das eine oder mehrere der in § 11 Abs. 1 und 2 genannten Zutaten enthält.

§ 11

Herstellung

(1) Zur Herstellung von Tafelwasser werden folgende Zusatzstoffe zugelassen:

1. natürliches salzreiches Wasser (Natursole) oder durch Wasserentzug im Gehalt an Salzen angereichertes natürliches Mineralwasser,
2. Meerwasser.

(2) Zur Herstellung von Tafelwasser dürfen außer Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser nur die in Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffe sowie

1. Natriumchlorid und Calciumchlorid,
 2. Natriumcarbonat und Natriumhydrogencarbonat,
 3. Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat,
 4. Kohlendioxid (E 290)
- verwendet werden.

(3) Quellwasser und Tafelwasser dürfen nur so hergestellt werden, daß die in Anlage 5 aufgeführten Grenzwerte für die dort angegebenen chemischen Stoffe beim Inverkehrbringen nicht überschritten werden.

(4) Tafelwasser darf nur so enthärtet oder aus Meerwasser hergestellt werden, daß der Gehalt an Calcium

oder Magnesium 1,5 Millimol im Liter und die Säurekapazität 1,5 Millimol im Liter nicht unterschreiten.

§ 12

Abfüllung

Quellwasser darf in die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen nur am Quellort abgefüllt werden.

§ 13

Mikrobiologische Anforderungen

Für Quellwasser und Tafelwasser gilt § 4 Abs. 1, 2 Satz 2 und Abs. 3, für Quellwasser darüber hinaus § 4 Abs. 2 Satz 1 entsprechend.

§ 14

Kennzeichnung

(1) Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist

1. für das in § 10 Abs. 1 definierte Wasser die Bezeichnung „Quellwasser“,
2. für das in § 10 Abs. 2 definierte Wasser die Bezeichnung „Tafelwasser“.

Bei Tafelwasser, das mindestens 570 Milligramm Natriumhydrogencarbonat in einem Liter sowie Kohlendioxid enthält, kann die Verkehrsbezeichnung „Tafelwasser“ durch „Sodawasser“ ersetzt werden.

(2) Für Quellwasser und Tafelwasser, die mit Kohlendioxid versetzt wurden, darf die Verkehrsbezeichnung durch einen Hinweis hierauf ergänzt werden.

(3) Tafelwasser, dem Meerwasser zugesetzt wurde, darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es zusätzlich zu den durch die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben mit der Angabe „mit ... % Meerwasser“ gekennzeichnet ist. Die Angabe ist deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar im gleichen Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.

(4) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ist eine Kenntlichmachung des Gehaltes an den in § 11 Abs. 1 bezeichneten Zusatzstoffen nicht erforderlich. Absatz 3 bleibt unberührt.

(5) § 8 Abs. 9 gilt entsprechend.

§ 15

Irreführende Angaben

(1) Quellwasser und Tafelwasser dürfen nicht unter Bezeichnungen, Angaben, sonstigen Hinweisen oder Aufmachungen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, die

1. geeignet sind, zu einer Verwechslung mit natürlichen Mineralwässern zu führen, insbesondere die Bezeichnungen Mineralwasser, Sprudel, Sauerling, Quelle, Brunn, Brunnen; dies gilt auch für Wortverbindungen, Phantasienamen oder Abbildungen, sei es auch nur als Bestandteil der Firma des Herstellers oder Verkäufers oder im Zusammenhang mit dieser;

2. auf eine bestimmte geographische Herkunft eines Quellwassers oder eines Tafelwassers oder eines ihrer Bestandteile, ausgenommen Sole, hinweisen oder die geeignet sind, eine solche geographische Herkunft vorzutäuschen;

3. zusätzlich zu den im Verzeichnis der Zutaten enthaltenen Angaben auf die chemische Zusammensetzung hinweisen.

(2) Quellwasser und Tafelwasser dürfen mit einem Hinweis auf ihre Eignung für die Säuglingsernährung gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn über die Anforderungen des § 11 Abs. 3 hinaus ihr Gehalt an Natrium 20 Milligramm, an Nitrat 10 Milligramm und an Nitrit 0,02 Milligramm in einem Liter nicht überschreitet und die in § 4 Abs. 1 Satz 3 genannten Grenzwerte auch bei der Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten entsprechend für die Verwendung der dort genannten Bezeichnungen, Angaben, sonstigen Hinweise oder Aufmachungen in der Werbung für Quellwasser und Tafelwasser.

4. Abschnitt

Verkehrsverbote, Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 16

Verkehrsverbote

Gewerbsmäßig dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

1. Wässer mit der Bezeichnung „natürliches Mineralwasser“, „Quellwasser“ oder „Tafelwasser“, die nicht den für sie jeweils in den §§ 2 und 10 vorgesehenen Begriffsbestimmungen entsprechen,
2. natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser, die den mikrobiologischen Anforderungen nach § 4 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 13, nicht entsprechen,
3. natürliches Mineralwasser und Quellwasser, die den mikrobiologischen Anforderungen nach § 4 Abs. 2 Satz 2, auch in Verbindung mit § 13, nicht entsprechen,
4. natürliches Mineralwasser, das aus einer nicht genehmigten Quelle gewonnen worden ist,
5. natürliches Mineralwasser, das nach § 5 Abs. 3 nicht gewonnen oder abgefüllt werden darf,
6. natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser, deren Herstellung nicht den Anforderungen des § 6, auch in Verbindung mit § 10 Abs. 1 Nr. 2, oder des § 11 Abs. 2 entspricht,
7. Quellwasser und Tafelwasser, deren Herstellung nicht den Anforderungen des § 11 Abs. 3 oder 4 entspricht.

§ 17

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 3 natürliches Mineralwasser gewinnt oder abfüllt,
 2. a) entgegen § 16 Nr. 2, auch in Verbindung mit § 18, natürliches Mineralwasser oder Quellwasser, Tafelwasser oder sonstiges Trinkwasser,
 - b) entgegen § 16 Nr. 4 oder 5 natürliches Mineralwasser oder
 - c) entgegen § 16 Nr. 7, auch in Verbindung mit § 18, Quellwasser, Tafelwasser oder sonstiges Trinkwasser
- in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 8 Abs. 8 natürliches Mineralwasser in den Verkehr bringt, bei dem der vorgeschriebene Warnhinweis nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise angebracht ist.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. einer Vorschrift des § 9 oder des § 15, auch in Verbindung mit § 18, über irreführende Angaben zuwiderhandelt oder
2. entgegen § 16 Nr. 1 oder 6 natürliches Mineralwasser, Quellwasser oder Tafelwasser in den Verkehr bringt.

(4) Wer eine in Absatz 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. natürliches Mineralwasser
 - a) entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 nicht am Quellort abfüllt oder
 - b) entgegen § 7 Abs. 1 Satz 2 nicht in Fertigpackungen oder entgegen § 7 Abs. 2 in Fertigpackungen, die den dort vorgeschriebenen Anforderungen nicht entsprechen, in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 12 Quellwasser nicht am Quellort abfüllt oder
3. entgegen § 16 Nr. 3 natürliches Mineralwasser oder Quellwasser in den Verkehr bringt.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 2 Abs. 1 des Gesetzes über Zulassungsverfahren bei natürlichen Mineralwässern handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 natürliches Mineralwasser in den Verkehr bringt, das nicht amtlich anerkannt ist.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 8 Abs. 7 natürliches Mineralwasser oder
 2. entgegen § 14 Abs. 3 Tafelwasser,
- das nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit den dort vorgeschriebenen Angaben gekennzeichnet ist, in den Verkehr bringt.

5. Abschnitt Schlußbestimmungen

§ 18

Trinkwasser

Für Trinkwasser, das nicht die Begriffsbestimmungen der §§ 2 oder 10 erfüllt und in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr gebracht wird, gelten § 4 Abs. 1 und 3, § 11 Abs. 3 und 4 sowie die §§ 15 und 16 Nr. 2 und 7 entsprechend.

§ 19

Änderung anderer Verordnungen

(1) Die Trinkwasser-Verordnung vom 31. Januar 1975 (BGBl. I S. 453), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 25. Juni 1980 (BGBl. I S. 764), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 2, 3 Abs. 2 sowie § 21 Abs. 1 werden gestrichen.
2. In § 21 Abs. 2 wird jeweils nach der Angabe „§ 3“ die Angabe „Abs. 1“ gestrichen.
3. § 24 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. für Quellwasser, Tafelwasser und sonstiges Trinkwasser, die in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Fertigpackungen abgefüllt sind.“

b) Folgender Satz 2 wird angefügt:

„Natürliches Mineralwasser ist kein Trinkwasser im Sinne dieser Verordnung.“

(2) § 1 Abs. 3 Nr. 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1626), die zuletzt durch Artikel 7 Abs. 1 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897) geändert worden ist, wird gestrichen.

§ 20

Übergangsregelung

(1) Wässer, die den Vorschriften dieser Verordnung unterliegen, dürfen noch bis zum 31. Juli 1986 nach den bisher geltenden Vorschriften hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Natürliches Mineralwasser, das bei Inkrafttreten dieser Verordnung gewonnen und in den Verkehr gebracht wird, gilt als vorläufig anerkannt; diese Anerkennung erlischt, wenn nicht innerhalb von sechs Monaten nach Inkrafttreten dieser Verordnung die endgültige amtliche Anerkennung beantragt wird, im Falle rechtzeitiger Antragstellung mit Eintritt der Unanfechtbarkeit der Entscheidung über den Antrag. Satz 1 gilt entsprechend für die Nutzungsgenehmigung nach § 5.

(3) Tafelwasser, das bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung mit der Bezeichnung Selters oder Selterwasser in den Verkehr gebracht worden ist, darf noch bis zum 31. Dezember 1992 unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden.

§ 21

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) und mit § 3 des Gesetzes über Zulassungsverfahren bei natürlichen Mineralwässern vom 25. Juli 1984 (BGBl. I S. 1016) auch im Land Berlin.

§ 22

Inkrafttreten, abgelöste Vorschrift

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt unbeschadet der Übergangsregelung des § 20 die Verordnung über Tafelwässer in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-9, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 25. Juni 1980 (BGBl. I S. 764), außer Kraft.

Bonn, den 1. August 1984

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Werner Chory

Anlage 1
(zu § 2)

Liste der zulässigen Grenzwerte für natürliches Mineralwasser

Lfd. Nr.	Stoff	Grenzwert	berechnet als
1	Arsen	0,05 mg/l	As
2	Cadmium	0,005 mg/l	Cd
3	Chrom, gesamtes	0,05 mg/l	Cr
4	Quecksilber	0,001 mg/l	Hg
5	Nickel	0,05 mg/l	Ni
6	Blei	0,05 mg/l	Pb
7	Antimon	0,01 mg/l	Sb
8	Selen, gesamtes	0,01 mg/l	Se
9	Borat	30 mg/l	Bo ₃ ³⁻
10	Barium	1 mg/l	Ba

Anlage 2
(zu § 3 Abs. 3 und § 5 Abs. 2)

**Voraussetzungen
für die Nutzung von Quellen mit natürlichem Mineralwasser**

Die zur Nutzung bestimmten Einrichtungen müssen so beschaffen sein, daß Verunreinigungen vermieden werden und daß die Eigenschaften erhalten bleiben, die das Wasser am Quellaustritt besitzt und die seinen Charakter als natürliches Mineralwasser begründen. Insbesondere müssen

1. die Quelle und der Quellaustritt gegen die Gefahren einer Verunreinigung geschützt sein,
2. Fassungen, Rohrleitungen und Wasserbehälter aus einem für das Mineralwasser geeigneten Material bestehen und derart beschaffen sein, daß sie keine nachteilige chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verursachen,
3. die Nutzungseinrichtungen, insbesondere die Flaschenreinigungs- und Abfüllanlagen, den hygienischen Anforderungen genügen,
4. die Behältnisse so behandelt oder hergestellt sein, daß sie die mikrobiologischen und chemischen Merkmale des Mineralwassers nicht verändern.

Mikrobiologische Untersuchungsverfahren

- 1 Escherichia coli und coliformen Keimen gemeinsam ist die Fähigkeit, bei einer Temperatur von $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ Laktose innerhalb von 20 ± 4 Stunden unter Gas- und Säurebildung abzubauen.

- 1.1 Die Untersuchung auf Escherichia coli in mindestens 250 Milliliter Wasser kann durch:

- Flüssiganreicherung in doppelt konzentrierter Laktosebouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ oder $42^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Beobachtungszeit und Bebrütung bis 44 ± 4 Stunden), oder
- Membranfiltration und Bebrütung des Membranfilters auf Laktose-Fuchsin-Sulfitagar (Endoagar), Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ oder $42^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden, erfolgen.

Eine endgültige Diagnose ist durch das Stoffwechselmerkmal „Gas- und Säurebildung aus Laktose“, bzw. Bildung von fuchsinroten Kolonien auf dem bebrüteten Membranfilter allein nicht möglich, so daß zusätzlich nach Sub- bzw. Reinkultur auf Endoagar mindestens folgende Stoffwechselmerkmale geprüft werden müssen:

Cytochromoxydasereaktion: negativ

Laktosevergärung: Gas- und Säurebildung bei $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ innerhalb 20 ± 4 Stunden

Indolbildung aus tryptophanhaltiger Bouillon: positiv

Spaltung von Laktose, Dextrose oder Mannit bei $44^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$ innerhalb von 20 ± 4 Stunden zu Gas und Säure: positiv.

Ausnutzung von Citrat als einziger Kohlenstoffquelle: negativ.

- 1.2 Die Untersuchung auf coliforme Keime in mindestens 250 Milliliter Wasser kann durch:

- Flüssiganreicherung in doppelt konzentrierter Laktosebouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Bebrütung und Beobachtungszeit bis 44 ± 4 Stunden), oder
- Membranfiltration und Bebrütung des Membranfilters auf Laktose-Fuchsin-Sulfitagar (Endoagar), Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden,

erfolgen.

Eine endgültige Diagnose ist durch das Stoffwechselmerkmal „Gas- und Säurebildung aus Laktose“ bzw. durch die Bildung von fuchsinroten Kolonien auf dem bebrüteten Membranfilter nicht möglich, so daß zusätzlich nach Sub- bzw. Reinkultur auf Endoagar mindestens folgende Stoffwechselmerkmale geprüft werden müssen:

Cytochromoxydasereaktion: negativ

Laktosevergärung: Gas- und Säurebildung bei $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ nach 44 ± 4 Stunden

Indolbildung aus tryptophanhaltiger Bouillon: in der Regel negativ (positive Reaktion möglich)

Spaltung von Dextrose, Laktose oder Mannit zu Gas und Säure bei $44^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$ innerhalb von 20 ± 4 Stunden: in der Regel negativ (positive Reaktion möglich)

Ausnutzung von Citrat als einziger Kohlenstoffquelle: positiv oder negativ

Coliforme Keime spalten also in jedem Falle Laktose bei $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ unter Gas- und Säurebildung, weichen aber in der Indolbildung und/oder im Zuckerabbau bei einer Bebrütungstemperatur von $44^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$ und/oder im Citratabbau von den für Escherichia coli genannten Merkmalen ab.

- 2 Die Untersuchung auf Faekalstreptokokken kann durch:

- Flüssiganreicherung in doppelt konzentrierter Azid-Dextrose-Bouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Beobachtungszeit und Bebrütung bis 44 ± 4 Stunden), oder
- Membranfiltration und Bebrütung des Membranfilters entweder auf Tetrazolium-Natriumazid-Agar, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden oder in einfach konzentrierter Azid-Dextrose-Bouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Beobachtungszeit und Bebrütung bis 44 ± 4 Stunden)

erfolgen.

Die endgültige Diagnose ist durch Wachstum in Azid-Dextrose-Bouillon oder auf Tetrazolium-Natriumazid-Agar nicht möglich, so daß zusätzlich nach Sub- und Reinkultur auf Blutagar mindestens folgende Merkmale geprüft werden müssen:

Aesculinabbau:

positiv nach Verimpfen in Aesculinbouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit mindestens 40 ± 4 Stunden, Farbreaktion mit frischer 7%iger wäßriger Lösung von Eisen-II-Chlorid

Wachstum bei pH 9,6:

positiv nach Verimpfen in Nährbouillon pH 9,6, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden

Wachstum bei 6,5%igem Kochsalzzusatz:

positiv nach Verimpfen in Nährbouillon mit 6,5% Kochsalzzusatz, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden.

3 Die Untersuchung auf *Pseudomonas aeruginosa* kann durch

- a) Flüssiganreicherung in doppelt konzentrierter Malachitgrünbouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Beobachtungszeit und Bebrütungszeit bis 44 ± 4 Stunden), oder
- b) Membranfiltration und Bebrütung des Membranfilters in einfach konzentrierter Malachitgrünbouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden (Beobachtungszeit und Bebrütungszeit bis 44 ± 4 Stunden),

erfolgen.

Die endgültige Diagnose ist durch Wachstum in Malachitgrünbouillon nicht möglich, so daß zusätzlich nach Sub- und Reinkultur auf Laktose-Fuchsin-Sulfitagar (Endoagar) oder einen anderen geeigneten Selektivagar mindestens folgende Stoffwechselmerkmale geprüft werden müssen:

Bildung von Fluorescein:

positiv nach Verimpfen auf das Medium nach King (B) F, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 44 ± 4 Stunden

und Bildung von Pyocyanin:

positiv nach Verimpfen auf das Medium nach King (A) P, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 44 ± 4 Stunden

oder Bildung von Ammoniak aus Acetamid:

positiv nach Verimpfen auf (ammoniumfreie) Acetamid-Standard-Mineralsalzlösung, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden, positive Reaktion mit Nessler's Reagenz.

4 Die Untersuchung auf sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier kann durch

- a) Membranfiltration und Bebrütung des Membranfilters unter einer Schicht von Dextrose-Eisen-sulfat-Natriumsulfitagar, Bebrütungstemperatur

$37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden, Beobachtung für weitere 20 ± 4 Stunden, Auszählung der schwarzen Kolonien, oder

- b) Flüssiganreicherung in 50 ml doppelt konzentrierter Dextrose-Eisencitrat-Natriumsulfit-Bouillon, Bebrütungstemperatur $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$, Bebrütungszeit 20 ± 4 Stunden, Beobachtung für weitere 20 ± 4 Stunden, positiv bei Schwärzung des Flüssignährbodens,

erfolgen.

5 Bestimmung der Koloniezahl

Als Koloniezahl wird die Zahl der mit 6- bis 8facher Lupenvergrößerung sichtbaren Kolonien bezeichnet, die sich aus den in 1 ml des zu untersuchenden Wassers befindlichen Bakterien in Plattengußkulturen mit nährstoffreichen, peptonhaltigen Nährböden (1% Fleischextrakt, 1% Pepton) bei einer Bebrütungstemperatur von $20^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ nach 44 ± 4 Stunden oder bei einer Bebrütungstemperatur von $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ nach 20 ± 4 Stunden Bebrütungszeit bilden.

Die verschiedenen bei der Bestimmung verwendeten Nährböden unterscheiden sich hauptsächlich durch das Verfestigungsmittel, so daß folgende Methoden möglich sind:

- 5.1 Gelatinenährboden, Bebrütungstemperatur $20^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$,
- 5.2 Agarnährboden, Bebrütungstemperatur $20^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ oder $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$,
- 5.3 Kieselsäure-Phosphatbouillon-Nährboden, Bebrütungstemperatur $20^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ oder $37^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$.

6 Werden bei den Untersuchungen nach Nummer 1.2 und 2 bis 5 Ergebnisse erzielt, die auf eine Überschreitung der festgelegten Grenzwerte hindeuten, so ist an mindestens 4 weiteren Proben festzustellen, daß die Grenzwerte im Wasser nicht überschritten werden.

Anlage 4
 (zu § 9 Abs. 3)

Angaben	Anforderungen
Mit geringem Gehalt an Mineralien	Der als fester Rückstand berechnete Mineralstoffgehalt beträgt nicht mehr als 500 mg/l
Mit sehr geringem Gehalt an Mineralien	Der als fester Rückstand berechnete Mineralstoffgehalt beträgt nicht mehr als 50 mg/l
Mit hohem Gehalt an Mineralien	Der als fester Rückstand berechnete Mineralstoffgehalt beträgt mehr als 1500 mg/l
Bicarbonathaltig	Der Hydrogencarbonat-Gehalt beträgt mehr als 600 mg/l
Sulfathaltig	Der Sulfatgehalt beträgt mehr als 200 mg/l
Chloridhaltig	Der Chloridgehalt beträgt mehr als 200 mg/l
Calciumhaltig	Der Calciumgehalt beträgt mehr als 150 mg/l
Magnesiumhaltig	Der Magnesiumgehalt beträgt mehr als 50 mg/l
Fluoridhaltig	Der Fluoridgehalt beträgt mehr als 1 mg/l
Eisenhaltig	Der Gehalt an zweiwertigem Eisen beträgt mehr als 1 mg/l
Natriumhaltig	Der Natriumgehalt beträgt mehr als 200 mg/l
Geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung	Der Gehalt an Natrium darf 20 mg/l, an Nitrat 10 mg/l, an Nitrit 0,02 mg/l und an Fluorid 1,5 mg/l nicht überschreiten. Die in § 4 Abs. 1 Satz 3 genannten Grenzwerte müssen auch bei der Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden
Geeignet für natriumarme Ernährung	Der Natriumgehalt beträgt weniger als 20 mg/l

Anlage 5
 (zu § 11 Abs. 3)

Grenzwerte für chemische Stoffe

Lfd. Nr.	Stoff	Grenzwert	berechnet als
1	Arsen	0,04 mg/l	As
2	Blei	0,04 mg/l	Pb
3	Cadmium	0,005 mg/l	Cd
4	Chrom, gesamtes	0,05 mg/l	Cr
5	Cyanide	0,05 mg/l	CN ⁻
6	Fluoride	1,5 mg/l	F ⁻
7	Nitrate	50 mg/l	NO ₃ ⁻
8	Nitrit	0,1 mg/l	NO ₂ ⁻
9	Quecksilber	0,001 mg/l	Hg
10	Selen, gesamtes	0,008 mg/l	Se
11	Sulfate	240 mg/l	SO ₄ ²⁻
12	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe	0,0002 mg/l	C
13	Organische Halogenverbindungen		
	a) Trihalogenmethane	0,025 mg/l	–
	b) Summe an 1,1,1-Trichlorethan		
	Trichlorethylen		
	Tetrachlorethylen		
	Dichlormethan	0,025 mg/l	–
	c) Tetrachlorkohlenstoff	0,003 mg/l	–