

1959

Ausgegeben zu Bonn am 22. Dezember 1959

Nr. 52

| Tag | Inhalt: | Seite |
|------------|--|-------|
| 18. 12. 59 | Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch | 725 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse | 726 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse | 730 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln | 735 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln | 742 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln ... | 744 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über Essenzen und Grundstoffe | 747 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Frucht- erzeugnissen | 751 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe bei der Herstellung von Kaugummi | 754 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe | 756 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgen- strahlen oder ultravioletten Strahlen | 761 |
| 19. 12. 59 | Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Aufbereitung von Trinkwasser | 762 |
| 16. 12. 59 | Zwölfte Verordnung über Änderung der Ausgleichsteuerordnung | 764 |

Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch.

Vom 18. Dezember 1959.

Auf Grund des § 21 Abs. 2 und 3, des § 25 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Die Vorschriften des § 21 Abs. 1 des Gesetzes finden Anwendung

1. auf Farbstoffe, die nicht fremde Stoffe im Sinne des § 4a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), sind, ausgenommen Farbstoffe zur Färbung der Hülsen von Gelbwurst;
2. auf Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchsstoffen, Geschmacksstoffen, Farbstoffen und freien Fettsäuren dienen.

(2) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann in Einzelfällen Ausnahmen von dem Verbot des Absatzes 1 Nr. 2 für die Raffination von Rindertalg zur Herstellung von Margarine zulassen.

§ 2

Alle vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung durch Verwaltungsakte bewilligten Ausnahmen von den Vorschriften der Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 31. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1470) erlöschen am 31. März 1960.

§ 3

Diese Verordnung gilt auch im Land Berlin, sofern sie im Land Berlin in Kraft gesetzt wird.

§ 4

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft, gleichzeitig tritt die Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 31. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1470) außer Kraft.

Bonn, den 18. Dezember 1959.

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Schwarz

**Verordnung
über Fleisch und Fleischerzeugnisse
(Fleisch-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 1 bis 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5 a Abs. 1 Nr. 1 und 2 und Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe als Zusatz zu den nachstehend bezeichneten Lebensmitteln zugelassen:

1. Der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen,
zum Räuchern von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
2. Salpeter (Natrium- und Kaliumverbindungen der Salpetersäure), unbeschadet der Vorschrift des § 6 Satz 2 des Gesetzes über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr vom 19. Juni 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 513),
zum Pökeln oder Röten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgenommen frische Bratwurst;
die Stoffe dürfen höchstens in einer Menge von 0,05 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden;
3. Natriumverbindungen der Zitronensäure und Verbindungen der Vitamine C und E mit Essigsäure und mit den höheren unverzweigten Fettsäuren der Kohlenwasserstoffzahlen C₁₄, C₁₆ und C₁₈
als Schutzmittel gegen das Ranzigwerden tierischer Fette;
4. Natrium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure
zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen;

5. Natriumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure
als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst aus nicht schlachtwarmem Fleisch;

die Stoffe oder ihre Vermischungen dürfen höchstens in einer Menge von 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden; der p_H-Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5prozentigen wässrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen;

6. Natriumverbindungen der Zitronensäure
zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen

in einer Höchstmenge von 16 Gramm auf ein Liter Blut;

7. Glyzerin
als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen;

8. Glyoxal oder, sofern Glyoxal nicht verwendet wird, wässrige Kondensate, die durch Verschwelen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichten des Kondensationsproduktes gewonnen sind,

zur Härtung von Kunstdärmen, die aus Spalthäuten von Rindern hergestellt werden und zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind;

ein Kilogramm solcher Därme darf beim Inverkehrbringen höchstens 1,5 Gramm chemisch nicht gebundenes Glyoxal oder höchstens 1 Gramm chemisch nicht gebundenes Formaldehyd enthalten.

(2) Die in Absatz 1 Nr. 2, 4, 5 und 6 aufgeführten fremden Stoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung der in Absatz 1 Nr. 2, 4, 5 und 6 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

§ 2

Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

§ 3

Fleischerzeugnisse sind vorbehaltlich der Vorschriften des § 4 Abs. 2 als verfälscht insbesondere dann anzusehen und vorbehaltlich der Vorschriften des § 4 Abs. 1 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen, wenn bei ihrer Herstellung nachstehende Stoffe, unvermischt oder in Vermischung untereinander oder mit sonstigen Stoffen, zugesetzt worden sind:

1. Emulgierter Talg, emulgiertes Knochenfett, Blutplasma,
2. aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Gelatine, Fischeiweiß,
3. aus Milch gewonnene Trockenprodukte wie Milchpulver, Magermilchpulver, aufgeschlossenes Milcheiweiß,
4. aus Eiern gewonnene Trockenprodukte wie Eipulver, Trockeneigelb, getrocknetes Eiweiß (kristallisiertes Eiweiß), Albumin, Sprüheweiß,
5. quellfähige Stoffe pflanzlicher Herkunft wie Alginate, Pektine, Traganth, Agar-Agar, ferner eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft, ausgenommen Stärkezucker, soweit diese nicht reduzierend auf Salpeter wirken, und Gewürze.

§ 4

(1) Fleischerzeugnisse sind abweichend von § 3 nicht vom Verkehr ausgeschlossen, wenn verwendet werden:

1. Grütze, Semmel und Mehl bei Wurstwaren,
 - a) die als Grütz-, Semmel- oder Mehlwurst bezeichnet sind oder
 - b) aus deren herkömmlicher orts- oder handelsüblicher Bezeichnung die Art der verwendeten Stoffe deutlich hervorgeht oder den Verbrauchern erkennbar zu sein pflegt;
2. aufgeschlossenes Milcheiweiß oder Trockenblutplasma bei folgenden Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen:
 - a) Erzeugnissen, die aus gekuttertem Skelettmuskelfleisch mit dem gewachsenen Fettgewebe und keinen weiteren Zusätzen als Kochsalz, Nitritpökelsalz, Gewürzen und Zucker hergestellt, durch Hitze haltbar gemacht und nach Abfüllung unter der Bezeichnung „Tafelfertiges Frühstücksfleisch“ in den Verkehr gebracht werden,
 - b) Jagd- und Bierwurst,
 - c) Leber- und Blutwurst,
 - d) tafelfertigen Fleischgerichten wie Gulasch, Frikassee, Fleischklopse, Rouladen, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Corned Beef, Kraftfleisch und Schmalzfleisch,
 - e) tafelfertigen Fleisch- und Gemüsemischgerichten, wie Pichelsteiner Fleisch, Serbisches Reisfleisch, Hammelfleisch mit Bohnen;

der Gehalt an aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Trockenblutplasma darf höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen und ist in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung durch den Hinweis „hergestellt mit ..% Milcheiweiß“ oder „hergestellt mit ..% Trockenblutplasma“ kenntlich zu machen;

3. a) flüssiges Blutplasma oder
 - b) Trockenblutplasma, aufgeschwemmt in Trinkwasser im Verhältnis 1 : 10 bei Brühwurst; Blutplasma oder aufgeschwemmtes Trockenblutplasma darf nur unmittelbar in einer Menge von höchstens 10 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, in flüssigem Zustande zugesetzt werden; die fertige Brühwurst darf keinen über das herkömmliche ortsübliche Maß hinausgehenden Fremdwassergehalt aufweisen und ist in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung durch den Hinweis „mit Blutplasma hergestellt“ kenntlich zu machen.

(2) Fleischerzeugnisse sind abweichend von § 3 nicht als verfälscht anzusehen, wenn verwendet werden:

1. Die in § 3 Nr. 4 bezeichneten Stoffe, Stärke, Semmel und Mehl bei den in Absatz 1 Nr. 2 Buchstaben d und e bezeichneten Erzeugnissen
 - zum Binden oder Panieren oder zur sonstigen küchenmäßigen Zubereitung,
2. Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Gemüse und Früchte bei Erzeugnissen nach Absatz 1 Nr. 2 Buchstabe e;
3. die in Nummer 1 und 2 sowie in § 3 Nr. 3 bezeichneten Stoffe bei küchenmäßigen Zubereitungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die in Umhüllungen, ausgenommen luftdicht verschlossene Behältnisse, oder lose in den Verkehr gebracht werden; jedoch darf
 - a) küchenmäßigen Zubereitungen, die unter Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß hergestellt werden, kein Trockenblutplasma,
 - b) der Fleischgrundlage in Fleischsalaten nur Stärke oder aufgeschlossenes Milcheiweiß und nur in einer Menge von höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden;
4. Speisegelatine bei
 - a) Sülzen und Fleischerzeugnissen in Gelee oder Aspik,
 - b) Fleischwaren in Dosen, wie Kochschinken und Zunge zur Herstellung der Aufgußflüssigkeit,
 - c) Fleischerzeugnissen zum Glasieren oder Garnieren.

§ 5

Die in § 4 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 3 für die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß zugelassenen Ausnahmen gelten nur, wenn dieses ausschließlich aus pasteurisierter Milch durch Aufschluß mit Natriumverbindungen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestellt worden ist. Das aufgeschlossene Milcheiweiß darf höchstens 0,5 vom Hundert Milchzucker, 0,5 vom Hundert Fett, 8 vom Hundert Mineralsalze, 10 vom Hundert Wasser und kein freies Alkali enthalten. Der p_H -Wert darf 7,0 nicht übersteigen. In der Trockenmasse müssen mindestens 83 vom Hundert Eiweiß, berechnet nach der Formel Stickstoff mal 6,37, enthalten sein.

§ 6

(1) Die nachstehend bezeichneten Stoffe dürfen für die nachstehend bezeichneten Zwecke gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden:

1. Die in § 1 Abs. 1 Nr. 5 aufgeführten fremden Stoffe zur Verwendung als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst,
2. die in § 1 Abs. 1 Nr. 6 aufgeführten fremden Stoffe zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen,
3. das in § 5 bezeichnete aufgeschlossene Milcheiweiß zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen.

(2) Vermischungen der in § 1 Abs. 1 Nr. 2 aufgeführten fremden Stoffe mit Lebensmitteln, die zur Verwendung bei der Herstellung oder Zubereitung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die so beschaffen sein müssen, daß der Inhalt gegen Feuchtigkeit geschützt ist.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die fremden Stoffe oder Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung liegt, die fremden Stoffe oder Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung,
2. bei Erzeugnissen, die Salpeter in Vermischung mit solchen Lebensmitteln enthalten, die zur Verwendung bei der Herstellung oder Zubereitung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Hinweis „Zum Röten von Fleischerzeugnissen, die ohne Nitritpökelsalz hergestellt werden. Inhalt ... kg, Salpetergehalt ... %.“,
3. bei Erzeugnissen, die zur Verwendung als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Hinweis „Kutterhilfsmittel für die Verwendung bei Brühwurst“,

4. bei Erzeugnissen, die zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Verwendungszweck,
5. bei aufgeschlossenem Milcheiweiß, das zur Verwendung bei der Herstellung der in § 4 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 3 bezeichneten Lebensmittel bestimmt ist, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Verwendungszweck und der Hinweis „Aufgeschlossenes Milcheiweiß“.

§ 7

Die Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1774) wird wie folgt geändert:

In § 1 werden die Worte „Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen“ durch die Worte „Rindern, ausgenommen Kälber, und Schweinen“ ersetzt.

§ 8

Es ist verboten, die in § 3 Nr. 1 bis 5 bezeichneten Stoffe und das in § 5 bezeichnete aufgeschlossene Milcheiweiß für eine nach den Vorschriften der §§ 3 und 4 unzulässige Verwendung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 9

Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, außer Kraft:

1. Der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über Zusatz von Natrium citricum zum Schlachttierblut vom 6. Juli 1937 — IV B 2829/37/4224 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1140),
2. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über Herstellung von Wurst unter Verwendung von Blutplasma vom 28. April 1938 — IV e 1716/38 — 4236 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 795),
3. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Zusatz phosphorsaurer Salze zum Schlachttierblut vom 6. Juli 1938 — IV e 2660/38 — 4224 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1142),
4. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Verarbeitung von Pferdeblut zu Blutplasma vom 29. März 1940 — III b 3060/40 — 4520 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 670),
5. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Verwendung von Formaldehyd bei der Herstellung von Kunstdärmen vom 14. Juni 1940 — IV e 593/40 — 4236 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1188),
6. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über salpeterhaltige Gewürze vom 2. Dezember 1940 — IV e 3538/40 — 4223 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 2211),

7. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Vollzug der Blutplasma-VO. vom 20. Mai 1941 — III b 3110/41 — 4520 — (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 975),
8. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Herstellung von Würzen vom 24. Juli 1942 — IV e 10442/42 — 4218 — (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1581),
9. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Gemüse- und Kartoffelzusatz vom 6. Oktober 1943 — C b 3260/43 — 4502 — (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1579),
10. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Gemüse- und Kartoffelzusatz vom 19. November 1943 — C b — 3332/43 — 4502 — (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1803),
11. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Zusatz von Roggenkeimmasse vom 28. Juni 1944 — C b — 3177/44 — 4503 — (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 667).

§ 10

Soweit der Zusatz fremder Stoffe nach den nachstehend bezeichneten Rechtsvorschriften bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zugelassen ist, bleiben diese Vorschriften unberührt:

1. Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735),
2. Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 756),
3. Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln (Diät-Fremdstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 744).

§ 11

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen im Sinne der Hackfleischverordnung vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570).

§ 12

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 1 Abs. 1 Nr. 2, 5 und 6 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt,
2. Kunstdärme mit einem über die in § 1 Abs. 1 Nr. 8 festgesetzten Höchstmengen hinausgehenden Gehalt an fremden Stoffen gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr bringt oder
3. gegen das Verbot des § 8 verstößt,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Abs. 1 die dort bezeichneten Stoffe nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt,
2. entgegen § 6 Abs. 2 die dort bezeichneten Vermischungen nicht in den vorgeschriebenen Packungen oder Behältnissen in den Verkehr bringt oder
3. auf den Packungen oder Behältnissen entgegen § 6 Abs. 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht,

wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 13

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 auch im Land Berlin.

§ 14

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 3 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 3 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Wurstwaren vom 14. Januar 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 13) außer Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse (Tabakverordnung).

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 1, 3 und 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Die in den Anlagen 1 und 2 aufgeführten fremden Stoffe werden mit den sich aus § 3 und diesen Anlagen ergebenden Beschränkungen als Zusatz bei der Herstellung von Tabak und Tabakerzeugnissen zugelassen.

(2) Die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; Stoffe der Anlage 1, für die dort keine Reinheitsanforderungen festgesetzt sind, und Stoffe der Anlage 2 müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

§ 2

(1) Bei Kautabak, schwarzem Rolltabak und Schnupftabak, die gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, muß der Gehalt an fremden Stoffen der in der Anlage 1 Nr. 4 bezeichneten Art durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ auf den Packungen, Behältnissen und Umhüllungen deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden.

(2) Bei Tabakwaren, die gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, muß der Gehalt an fremden Stoffen der in der Anlage 2 Nr. 1 bis 3 bezeichneten Art auf den Packungen, Behältnissen und Umhüllungen deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden, und zwar bei Zigarren durch die Angabe „farbmattiert“ und bei Kautabak, schwarzem Rolltabak und Schnupftabak durch die Angabe „mit Farbstoff“.

(3) Im übrigen besteht abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes bei Tabak und Tabakerzeugnissen nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den in der Anlage 1 und 2 Nr. 4 aufgeführten fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(4) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Tabak und Tabakerzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 3

(1) Zur Herstellung von Zigarren werden für Kunstumblätter und für Tabakfolien nur die in der Anlage 1 Nr. 1 Buchstabe a, Nr. 2, 3 und 4 und Anlage 2 Nr. 1 aufgeführten fremden Stoffe zugelassen.

(2) Zur Herstellung von Einlagen für Zigarren, von Zigaretten und von Rauchtobak werden Tabakfolien mit einem Gehalt an Tabak oder Tabakstaub von mindestens 75 vom Hundert der Trockensubstanz bis zu einer Höchstmenge von 20 vom Hundert des Tabakanteils zugelassen. Bei Zigarren mit Umblatt aus Tabakfolie vermindert sich die Höchstmenge um das Gewicht des Umblattes.

(3) Bei Zigarren, die unter Verwendung von Kunstumblatt oder als Ersatz für natürliche Umblätter dienender Tabakfolie hergestellt sind und gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, muß die Verwendung von Kunstumblatt oder Tabakfolie auf den Packungen durch die Angabe „mit Kunstumblatt“ deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden. Bei Verwendung von Kunstumblatt mit einem Gewichtsanteil über 50 vom Hundert an Tabakstaub kann an die Stelle der Angabe „mit Kunstumblatt“ die Angabe „mit tabakhaltigem Kunstumblatt“ treten.

(4) Von der Kenntlichmachung kann bei Verwendung von Tabakfolie mit einem Gehalt an Tabak oder Tabakstaub von mindestens 75 vom Hundert der Trockensubstanz abgesehen werden.

§ 4

Zum Schutze der Gesundheit ist es insbesondere verboten, bei der Herstellung von Tabak und Tabakerzeugnissen die in der Anlage 3 aufgeführten Stoffe, Pflanzen oder Pflanzenteile oder deren Zubereitungen zu verwenden.

§ 5

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Tabak und Tabakerzeugnisse, die chemisch gebleicht sind;
2. gefärbter Zigarettentabak und
3. gefärbter Rauchtobak, ausgenommen schwarzer Rolltabak.

§ 6

Als irreführende Bezeichnung oder Angabe ist es insbesondere anzusehen, wenn mit Tabakstaub trocken oder feucht gepuderte Zigarren mit der Bezeichnung „naturfarben“ oder ähnlichen Bezeichnungen oder Angaben versehen werden, die auf natürliche Beschaffenheit des Deckblattes hinweisen.

§ 7

Für Zigaretten, bei deren Herstellung als fremde Stoffe ausschließlich in Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe a, Nr. 5, 6 und 7 und in Anlage 2 Nr. 4 aufgeführte Stoffe nach Maßgabe der dort angegebenen Beschränkungen verwendet worden sind, dürfen ab-

weichend von § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben verwendet werden, die darauf hinweisen, daß die Zigaretten rein, natürlich, naturrein oder naturbelassen sind. Das gleiche gilt für Tabak, bei dessen Herstellung als Feuchthaltemittel ausschließlich höchstens 3 vom Hundert Glycerin oder 2 vom Hundert Butylenglykol oder 2 vom Hundert Diäthylenglykol zugesetzt ist.

§ 8

(1) § 1 der Verordnung über die Verwendung von Zelluloseäthern im Lebensmittelverkehr vom 18. April 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 240) erhält folgenden Absatz 2:

„(2) Absatz 1 gilt nicht für die Verwendung von Zelluloseäthern bei Tabakerzeugnissen nach Maßgabe der Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 730).“

(2) Hinter §§ 1 und 2 der Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr vom 22. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 45) wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a

Die §§ 1 und 2 gelten nicht, soweit die Behandlung von Tabakerzeugnissen mit flüssigem Paraffin nach Maßgabe der Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 730) zugelassen ist.“

§ 9

Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, am 23. Dezember 1959 außer Kraft:

1. Der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über Kenntlichmachung von gebleichten und gefärbten Tabaken vom 2. Dezember 1934 (Ministerialblatt für die Preussische innere Verwaltung S. 1509);
2. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über das Mattieren und Pudern von Zigarren vom 14. Januar 1936 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 105);
3. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Behandlung von Tabaken mit Wasserstoffsuperoxyd vom 20. August 1938 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1352 t);

4. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über die Verwendung von Mineralöl zur Herstellung von Schnupftabak vom 19. April 1938 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 753).

§ 10

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Tabak oder Tabakerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in der Anlage 1 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Abs. 2 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder
2. entgegen § 2 Abs. 1 oder 2 oder § 3 Abs. 3 Tabakerzeugnisse, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder
3. entgegen § 4 die in der Anlage 3 aufgeführten Stoffe, Pflanzen oder Pflanzenteile oder deren Zubereitungen bei der Herstellung von Tabak und Tabakerzeugnissen verwendet,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 11

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 12

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung nach § 2 Abs. 1 und 2 und § 3 Abs. 3 besteht nicht für Zigarren, die mit Kunstumblatt oder mit tabakhaltigem Kunstumblatt versehen sind und die vom Herstellerbetrieb bis zum 31. August 1960 ausgeliefert werden, sowie für alle Tabakerzeugnisse, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden; dies gilt nicht für die Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen bei Zigarren nach § 2 Abs. 2.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Anlage 1

(zu §§ 1, 3 und 7)

Zugelassen als

1. Feuchthaltemittel:

a) für Rauchtabak, Zigarren und Zigaretten

Glyzerin

1,3-Butylenglykol (Reinheitsanforderung: Siedepunkt 207°—208° Celsius, $n_D^{20} = 1,440 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1)Diäthylenglykol (Reinheitsanforderung: Siedepunkt 244,5°—246,7° Celsius, $n_D^{20} = 1,447 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1)1,2-Propylenglykol (Reinheitsanforderung: Siedepunkt 186°—188° Celsius, $n_D^{20} = 1,433 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glyzerin, ermittelt nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)

Ortho-Phosphorsäure

Alpha-Glyzerin-Phosphorsäure und deren Natrium-, Kalium- und Magnesiumverbindungen

bis zu einer Höchstmenge von 5 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses; bei einem Zusatz von Glyzerin zu Rauchtabak bis zu einer Höchstmenge von 8 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

b) für Schnupftabak

flüssiges Paraffin bis zu einer Höchstmenge von 25 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses; dieses Paraffin muß in dem Maße frei von fluoreszierenden Stoffen sein, daß bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe keine Fluoreszenz beobachtet wird; im übrigen muß es den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen;

Glyzerin bis zu 10 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

c) für Kautabak

Glyzerin bis zu 10 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

2. Klebe-, Haft- und Verdickungsmittel:

a) für Zigarren, Strangtabak einschließlich schwarzen Rolltabaks sowie als Naht- und Mundstücksleim für Zigaretten

Schellack, arsenfrei

Zellulose

Collodium

Zelluloseazetat

Äthylzellulose

Methylzellulose

Karboxymethylzellulose und ihre Natrium-, Kalium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen

Gummi arabicum, Agar-Agar, Alginsäure und ihre Natrium- und Kalziumverbindungen, Tragant, Johannisbrotkernmehl;

b) für Tabakfolie

Glyoxal bis zu einer Höchstmenge von 2 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

c) für Kautabak

Gummi arabicum bis zu einer Höchstmenge von 25 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

3. Weißbrand- und Flottbrandmittel:

Aluminiumhydroxyd

Aluminiumsulfat

Aluminiumoxyd

Kieselsäure

Talkum

Titandioxyd

die Kalium-, Natrium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen der Kohlensäure, Essigsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Weinsäure, Milchsäure und Salpetersäure;

4. Konservierungsstoffe, jedoch nicht für Zigarren und Zigaretten:

- a) Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen bis zu 2 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, bezogen auf die Trockenmasse;
- b) Benzoesäure und ihre Natriumverbindung bis zu 5 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, berechnet als Benzoesäure, bezogen auf die Trockenmasse;
- c) para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester, para-Hydroxybenzoesäure-Propylester und deren Natriumverbindungen bis zu 5 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, berechnet als Benzoesäure, bezogen auf die Trockenmasse;

werden diese Konservierungsstoffe im Gemisch untereinander verwendet, so vermindert sich die für jeden Stoff angegebene Höchstmenge um so viel Vohundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen Stoffe zusammen im Gemisch enthalten sind;

5. Stoffe für Filter von Filterzigaretten und Filterzigarren:

Zellulose
 Zelluloseazetat
 Glycerintriazetat als Bindemittel für Zelluloseazetat
 Titandioxyd bis zu 2 vom Hundert des Filtergewichtes
 Polyäthylen
 Polyvinylazetat und Polyvinylalkohol in Form wässriger Emulsion als Leim zum Kleben der Filterumhüllungspapiere oder zum Ansetzen der Filter an die Zigaretten;

6. Stoffe für Filterumhüllungen und Mundstücke:

Papier, Pappe, Naturkork oder Naturstroh;

7. Stoffe für Zigarettenpapier:

Gereinigter Zellstoff, der auch die in Nummer 2 Buchstabe a und Nummer 3 bezeichneten fremden Stoffe enthalten und mit einem fremde Stoffe enthaltenden Aufdruck, auch mit Goldbronze, versehen sein kann;

8. Sonstige Zusätze:

- a) für Kautabak
 - Ammoniumchlorid
 - Kalialaun
 - Kalziumchlorid
- b) für Schnupftabak
 - Ammoniumcarbammat (Hirschhornsalz)
 - Ammoniumchlorid
 - Ammoniumhydroxyd
 - Kalziumchlorid
 - Kalziumhydroxyd
 - Kaliumkarbonat
 - Natriumkarbonat.

Anlage 2
 (zu §§ 1, 3 und 7)

Zugelassen als Farbstoffe für

1. Zigarettenpapier, Deckblatt und künstliches Umblatt von Zigarren:

Huminsäure und deren Alkalisalze
 Kreuzbeerenextrakt, hergestellt aus Kreuzbeeren durch Extraktion mit Wasser
 Blauholzextrakt (Haematein), hergestellt aus Blauholz durch Extraktion mit Wasser
 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-Aminonaphthalin-7-sulfosäure →
 1-Acetylamino-8-naphthol-4,6-disulfosäure (Natriumsalz)
 1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6,8-disulfosäure (Natriumsalz)
 1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz)

- 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure
(Natriumsalz)
- 1-Aminobenzol-3-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure
(Natriumsalz)
- Indigodisulfosäure (Natriumsalz)
- 1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-3,6-disulfosäure
(Natriumsalz)
- 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-(4'Sulfophenyl)-5-pyrazolon-3-carbonsäure
(Natriumsalz)
2. Kautabak und schwarzer Rolltabak:
Eisen(II)-Sulfat
Tannin
3. Schnupftabak
Eisen(III)-Sulfat
Tannin
Eisenoxyd, rot
Carbo medicinalis
Indigodisulfosäure (Natriumsalz)
1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-(4'Sulfophenyl)-5-pyrazolon-3-carbonsäure
(Natriumsalz)
4. Filterumhüllungen und Mundstücke aus Papier
für Zigaretten:
Blattgold
Goldbronze (Kupfer-Zink-Legierung mit einem Höchstgehalt an Zink von
15 Hundertteilen der Goldbronze)
Kalziumkarbonat
Kalziumsulfat
Titandioxyd
Eisenoxyde und -hydroxyde (Hydrate), gelb, rot, braun, schwarz.

Anlage 3
(zu § 4)

Agarizinsäure (Agarizin, Acidum agaricinicum)
Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum)
Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)
Engelsüßwurzelsstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis)
Poleyminze (Herba Pulegii)
Quassiaholz (Bitterholz, Fliegenholz, Lignum Quassiae)
Quillaiarinde (Cortex Quillariae, Seifenrinde)
Rainfarnkraut (Herba Tanaceti, Wurmkraut)
Rautenkraut (Herba Rutae)
Sassafrasholz (Lignum Sassafras)

Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung).

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 1, 4, 5 und 6 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe unvermischt oder in Vermischung untereinander zum Schutz gegen den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln zugelassen:

| Stoffe | Bezeichnung | Kenn-Nr. |
|---|-----------------|----------|
| Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen | „Sorbin-säure“ | Nr. 1 |
| Benzoesäure und ihre Natriumverbindung | „Benzo-e-säure“ | Nr. 2 |
| para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester, para-Hydroxybenzoesäure-Propylester und deren Natriumverbindungen | „PHB-Ester“ | Nr. 3 |
| Ameisensäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen | „Ameisen-säure“ | Nr. 4 |

(2) Die in Absatz 1 aufgeführten fremden Stoffe werden auch in Vermischung mit den in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffen zugelassen. Die in der Anlage 1 angegebenen Höchstmengen dürfen in einer Vermischung nicht überschritten werden.

§ 2

Die in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffe und die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Vermischungen sind nur zugelassen als Zusatz

1. zu den in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmitteln und

2. zu Lebensmitteln, soweit sie zur Herstellung oder Zubereitung der in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

§ 3

(1) Der Gehalt an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffen in Lebensmitteln der Anlage 2 darf die dort angegebenen Höchstmengen nicht übersteigen.

(2) Werden die in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffe in Vermischung untereinander verwendet, so vermindert sich die für jeden Stoff bei dem jeweiligen Lebensmittel angegebene Höchstmenge um so viel Vohundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen fremden Stoffe zusammen im Gemisch enthalten sind.

(3) Bei der Berechnung der zulässigen Höchstmenge einer Vermischung nach Absatz 2 wird der Zusatz von Ameisensäure und deren Verbindungen nicht berücksichtigt, soweit sie nach Maßgabe der Anlage 2 zusätzlich verwendet werden dürfen.

§ 4

In der Anlage 2 aufgeführte Lebensmittel, denen unter Beachtung der Vorschriften der §§ 1 bis 3 fremde Stoffe zugesetzt worden sind, dürfen zur Herstellung oder Zubereitung anderer Lebensmittel verwendet werden.

§ 5

(1) Wer Lebensmittel, denen

1. in § 1 Abs. 1 aufgeführte fremde Stoffe,
2. Vermischungen nach § 1 Abs. 2 oder
3. Lebensmittel nach § 2 Nr. 2 mit einem Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen

zugesetzt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ unter Hinzufügung der in § 1 Abs. 1 angeführten Bezeichnung kenntlich zu machen, soweit in Absatz 4 und § 6 Abs. 3 und 4 nichts anderes bestimmt ist.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften

oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich“, „leicht“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(4) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen, wenn in einem Kilogramm des Lebensmittels der Anteil an zu seiner Herstellung oder Zubereitung verwendeten Lebensmitteln (§ 2 Nr. 1), die solche Stoffe enthalten, nicht mehr als 20 Gramm, bei Zusatz von konservierten flüssigen Eiprodukten nicht mehr als 2 Gramm beträgt. Bleiben Teile von Lebensmitteln, die fremde Stoffe enthalten, im gesamten Lebensmittel als besondere Bestandteile erkennbar, so kann sich die Kenntlichmachung auf diese Teile beschränken.

§ 6

(1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen

1. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhalts;
2. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;
3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 3, auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Getränke in Flaschen ohne Klebeliketten in den Verkehr gebracht, so genügt die Kenntlichmachung auf einer Halbschleife oder einem Ringetikett.

(3) In den Fällen des Absatzes 1 Nr. 3 darf an Stelle der Bezeichnung die in § 1 Abs. 1 aufgeführte Kenn-Nummer verwendet werden. Die Bezeichnung muß in diesen Fällen aus der Speisekarte oder einem Aushang nach dem Muster der Anlage 3 ersichtlich sein. Der Aushang ist in dem Verkaufs- oder Speiseraum deutlich sichtbar und leicht zugänglich anzubringen.

(4) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt zur Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegen-

über dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, bei denen Speisekarten und Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 7

(1) Die in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffe, Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie Lebensmittel nach § 2 Nr. 2 mit einem Gehalt an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffen dürfen, sofern sie zum Schutz gegen den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. Der Konservierungsstoff mit der vollständigen chemischen Bezeichnung nach § 1 Abs. 1, bei Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie bei Lebensmitteln nach § 2 Nr. 2 außerdem die darin enthaltene Menge der einzelnen Konservierungsstoffe;
2. der Verwendungszweck unter Angabe derjenigen Lebensmittel der Anlage 2, zu deren Konservierung die fremden Stoffe bestimmt sind, unter Gebrauch der Worte: „Nach Maßgabe der Konservierungsstoff-Verordnung zugelassen zum Konservieren von...“ und
3. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die fremden Stoffe oder die Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort nicht im Geltungsbereich dieser Verordnung liegt, die fremden Stoffe oder die Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung.

§ 8

(1) Hexamethylentetramin wird zum Schutz gegen den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln nur im Gemisch mit einem oder mehreren der in der Anlage 4 aufgeführten fremden Stoffe als Zusatz zugelassen

1. zu den in der Anlage 4 aufgeführten Lebensmitteln und
2. zu Lebensmitteln, die zur Herstellung oder Zubereitung der in der Anlage 4 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Wird Hexamethylentetramin im Gemisch mit einem der in der Anlage 4 aufgeführten fremden Stoffe zugesetzt, so dürfen die in der Anlage 4 an-

gegebenen Höchstmengen nicht überschritten werden. Wird Hexamethylentetramin im Gemisch mit mehreren der in der Anlage 4 angegebenen Stoffe zugesetzt, so findet § 3 Abs. 2 und 3 mit der Maßgabe Anwendung, daß Hexamethylentetramin bei der Berechnung der Höchstmenge des Gemisches außer Anrechnung bleibt.

(3) Im übrigen finden auf den Zusatz, die Kenntlichmachung und die Abgabe von Hexamethylentetramin die Vorschriften des § 1 Abs. 2, des § 3 Abs. 3, der §§ 4, 5, 6 Abs. 1 und 4 und § 7 mit der Maßgabe entsprechend Anwendung, daß der Gehalt an diesem Stoff durch die Angabe „mit Konservierungsstoff Hexamethylentetramin“ kenntlich zu machen ist; dabei tritt an die Stelle der Verweisung auf die Anlage 2 die Verweisung auf die Anlage 4.

§ 9

Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, am 23. Dezember 1959 außer Kraft:

1. Der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt betr. die Verwendung von Talk und von schwefliger Säure bei der Herstellung von Müllerei-Erzeugnissen vom 10. Juni 1922 (Amtsblatt des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt S. 339),
2. der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt über die Verwendung von Benzoesäure und Ameisensäure zur Herstellung von Obstdauerwaren vom 11. Januar 1927 (nicht veröffentlicht),
3. der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt, Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, Ministers für Handel und Gewerbe und Ministers der Justiz über die Verwendung von Borsäure und Hexamethylentetramin bei Lebensmitteln vom 30. April 1928 (nicht veröffentlicht),
4. das Rundschreiben des Reichsministers des Innern betr. Kenntlichmachung borsäurehaltiger Krabben vom 3. Januar 1934 (Reichs-Gesundheitsblatt S. 70),
5. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über die Herstellung von Fleischsalat vom 1. April 1935 (Ministerialblatt für die Preußische innere Verwaltung S. 559),
6. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern zur Verordnung über Obsterzeugnisse vom 9. Mai 1935 (Ministerialblatt für die Preußische innere Verwaltung S. 671),
7. der 2. Absatz des Runderlasses des Reichsministers des Innern betr. die Gelbfärbung der Margarine vom 3. Februar 1941 (Reichs-Gesundheitsblatt S. 244),
8. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über sterilisierte Faßgurken vom 4. März 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 424),

9. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Para-Oxybenzoesäureester und Para-Chlorbenzoesäure als Konservierungsmittel vom 25. März 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 575),
10. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Konservierung von Mayonnaisen und Tunken vom 30. April 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 815),
11. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Konservierung von Gewürzsoßen vom 12. Januar 1942 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 206),
12. der Erlaß des Reichsministers des Innern über die Haltbarmachung von Naßgrieben vom 21. August 1942 (nicht veröffentlicht).

§ 10

Die Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art vom 27. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 1081) wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Nr. 1 werden die Worte „oder mit Bromaten“ gestrichen,
2. in § 2 Abs. 1 Nr. 1 werden die Worte „oder wenn sie mit chemischen Farbstoffen oder Konservierungsmitteln versetzt sind“ gestrichen,
3. §§ 4 und 5 werden gestrichen.

§ 11

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 5 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in §§ 1, 3 oder 8 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft. Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen §§ 5, 6 oder 8 Abs. 3 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 5 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 7 Abs. 1 oder § 8 Abs. 3 fremde Stoffe und Vermischungen, die zur Verwendung bei den in den Anlagen 2 oder 4 aufgeführten Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 7 Abs. 2 oder § 8 Abs. 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 12

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes

zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 13

(1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 7 Abs. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 7 Abs. 2 tritt

am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

(2) § 8 tritt am 31. Dezember 1961 außer Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Anlage 1
(zu § 1 Abs. 2)

In einem Kilogramm der Vermischung dürfen höchstens enthalten sein:
150 Gramm Natriumsulfat oder 350 Gramm Glycerin,
sowie außerdem
20 Gramm Natriumkarbonat oder Kaliumkarbonat
oder
20 Gramm Orthophosphat oder Pyrophosphat des Natriums oder Kaliums
oder, wenn kein Natriumsulfat in der Vermischung enthalten ist,
20 Gramm Kalziumchlorid.

Anlage 2
(zu § 2)

| Lebensmittel | Kenn-Nummer | Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm) | | | |
|--|-------------|---|-----|-----|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Fischmarinaden, Bratfischwaren, Kochfischwaren, Muschelerzeugnisse einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 2,0 | 1,5 | 1,0 | — | |
| 2. Fischpasten mit weniger als 10 vom Hundert Kochsalz | 2,0 | — | 1,2 | — | |
| 3. Salzheringserzeugnisse, Salzfische in Öl | 2,0 | 2,5 | 1,2 | — | |
| 4. Fischwaren aus Roggen | 2,0 | 2,5 | 0,8 | — | |
| 5. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 2,5 | 4,0 | 2,0 | — | |
| 6. Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulver für Krebssuppen | 2,5 | 4,0 | 1,5 | — | |
| 7. Garnelen-(Krabben-)erzeugnisse, nicht sterilisiert | 2,5 | 4,0 | 2,0 | — | |
| 8. Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb | 10,0 | 10,0 | — | — | |
| 9. Mayonnaise | 2,5 | 2,5 | 1,2 | — | |
| 10. Fleischsalat, Aspik, Gemüsesalat .. | 1,5 | 1,5 | 0,6 | — | |
| 11. Eßbare gelatinehaltige Überzugsmassen für Fleischerzeugnisse ... | 2,0 | 2,0 | 1,2 | — | |
| 12. Margarine mit einem Wassergehalt von mehr als 15 vom Hundert ... | 1,2 | — | — | — | |
| 13. Obstpülpfen, Obstmark und Früchte zur Weiterverarbeitung in der Süßwaren- und Getränkewirtschaft ... | 1,0 | — | — | 4,0 | |
| 14. Obstmuttersäfte, auch konzentriert bis zum spezifischen Gewicht von 1,33, jedoch nicht Obstdicksäfte .. | 1,0 | 1,0 | — | 4,0 | |
| 15. Ansätze und Grundstoffe für Fruchtsaftgetränke, Limonaden, Brausen, künstliche Heiß- und Kaltgetränke | 1,0 | 1,0 | — | 4,0 | |
| 16. Gekochtes Obst einschließlich Rhabarber und Kürbis in nicht luftdicht verschlossenen Behältnissen | 1,2 | 1,5 | — | — | |

| Lebensmittel | Kenn-Nummer | Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm) | | | |
|--|-------------|---|------|------|-----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 17. Sauerkonserven aller Art (Gurkenkonserven und Gemüse in Essig sowie milchsauer vergorene Gurken), ausgenommen Sauerkraut .. | | 1,5 | 2,0 | — | — |
| 18. Zwiebeln und geriebener Meerrettich | | 2,0 | 2,5 | 1,5 | 4,0 |
| 19. Geriebene Schale von Zitrusfrüchten | | 1,2 | 1,5 | — | — |
| 20. Gewürz- und Salatsoßen | | 2,5 | 2,5 | 1,5 | — |
| 21. Marzipan und marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln; Makronen und Makronenersatzmassen; mit Zusätzen von Milch, Frucht- und anderen Stoffen versehene wasser- oder fetthaltige Massen für Zucker-, Schokoladen- und Dauerbackwaren und für Backwaren anderer Art | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | — |
| 22. Labpräparate | | 12,0 | 12,0 | 10,0 | — |
| 23. Trennemulsionen | | 1,5 | 1,5 | 1,0 | — |
| 24. Wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert | | 1,0 | 1,5 | 1,5 | — |
| 25. Speisesenf | | 1,0 | 1,5 | 1,5 | — |
| 26. Marmeladen, Konfitüren, Obstgelee und ähnliche Erzeugnisse, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung der abgefüllten Erzeugnisse | | 0,1 | 0,1 | — | 0,1 |
| 27. Back- und Zwieback-Creme, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung .. | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | — |

Den in Nummer 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 19, 20, 24 und 25 aufgeführten Lebensmitteln dürfen zusätzlich 0,3 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen, den in Nummer 4, 5 und 17 aufgeführten Lebensmitteln 1 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen zugesetzt werden.

Die angegebenen Höchstmengen an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffen gelten für ein Kilogramm der in Nummer 1 bis 25 bezeichneten Lebensmittel; die angegebenen Höchstmengen für die in Nummer 26 und 27 bezeichneten Lebensmittel gelten für ein Quadratdezimeter der mit diesen Stoffen behandelten Oberfläche dieser Lebensmittel. Die Höchstmenge ist berechnet für die Stoffe der

- Kenn-Nummer 1 als Sorbinsäure,
- Kenn-Nummer 2 als Benzoesäure,
- Kenn-Nummer 3 als para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester,
- Kenn-Nummer 4 als Ameisensäure.

Fehlt eine Mengenangabe für einen dieser Stoffe, so ist er nicht zugelassen.

Anlage 3
(zu § 6 Abs. 3)

Aushang oder Vermerk auf der Speisekarte

| Zugelassene Stoffe nach § 1 Abs. 1 der Konservierungsstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 | |
|--|----------------|
| Kenn-Nummer | Bezeichnung |
| Nr. 1 | „Sorbinsäure“ |
| Nr. 2 | „Benzoessäure“ |
| Nr. 3 | „PHB-Ester“ |
| Nr. 4 | „Ameisensäure“ |

Anlage 4
(zu § 8)

Zulässige Höchstmengen an den in § 1
Abs. 1 aufgeführten Stoffen auf ein
Kilogramm des Lebensmittels bei Ver-
wendung von Hexamethylentetramin

| Lebensmittel | Hexa- methyl- tetramin | Konservierungsstoffe (in Gramm) | | |
|---|------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|
| | | Bezeichnung | | |
| | | Sorbinsäure | Benzoessäure | PHB-Ester |
| 1. Fischmarinaden, Brat- fischwaren, Kochfisch- waren, Muschelerzeug- nisse einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 0,25 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| 2. Salzheringserzeug- nisse, Salzfische in Öl | 0,35 | 1,0 | 2,0 | 0,9 |
| 3. Fischwaren aus Roggen | 0,5 | 1,0 | 2,0 | 0,9 |
| 4. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken, Krebszuberei- tungen, nicht sterili- siert, mit Ausnahme von Pulver für Krebs- suppen | 0,5 | 1,0 | 3,0 | 1,6 |
| 5. Garnelen-(Krabben-) erzeugnisse, nicht ste- rilisiert | 1,0 | 1,0 | 3,0 | 1,6 |

Den in Nummer 1, 2 und 5 aufgeführten Lebensmitteln dürfen zusätzlich 0,3 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen, den in Nummer 3 und 4 aufgeführten Lebensmitteln 1 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen zugesetzt werden.

**Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln
(Allgemeine Fremdstoff-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Die in § 2 aufgeführten fremden Stoffe werden nach Maßgabe der Vorschriften dieser Verordnung als Zusatz bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen. Sie müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, dessen Reinheitsanforderungen genügen.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Essenzen und Aromen, Tabak und Tabakerzeugnisse, Kaugummi sowie für die Aufbereitung von Trinkwasser; unbeschadet des § 4 gelten sie auch nicht für Milch und Milcherzeugnisse.

§ 2

(1) Allgemein werden zugelassen:

1. Lecithine, deren Peroxydzahl den Wert 10 nicht übersteigt;
2. Verbindungen der Vitamine C und E mit Essigsäure und mit den höheren unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C₁₄, C₁₆ und C₁₈;
3. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, der Milchsäure, der Weinsäure und der Zitronensäure;
4. Natrium-, Kalium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen der Kohlensäure; Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure; Kalium- und Kalziumverbindungen der Salzsäure; neutrale Natrium- und Kalziumverbindungen der Schwefelsäure;

5. Glycerin;
6. Blattgold und Blattsilber;
7. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen; Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl.

(2) Mit den nachstehenden Beschränkungen werden zugelassen:

1. Wasserglas oder wässrige Aufschlämmungen von gelöschtem Kalk zur Herstellung von eingelegten Eiern;
2. Bienenwachs und Spermöl als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren;
3. Ammoniumverbindungen der Kohlensäure und der Carbaminsäure (Hirschhornsalz) als Backtriebmittel für trockenec Flachgebäck;
4. wässrige Natronlauge mit nicht mehr als 4 vom Hundert Natriumhydroxyd zum Tauchen oder Sieden der geformten Teigstücke bei der Herstellung von Laugengebäck;
5. Kalziumhydroxyd als Zusatz bei Eiaustauschstoffen auf Milcheiweißbasis in einer solchen Menge, daß der p_H-Wert des fertigen Erzeugnisses, gemessen bei zehnfacher Verdünnung mit destilliertem Wasser, 12 nicht übersteigt;
6. Kalziumhydroxyd zur Einstellung der Härte von Trinkwasser, das für die Herstellung von Bier und Malzextrakt bestimmt ist;
7. kolloide Kieselsäure und ihre Kalziumverbindungen als Zusatz zu Kochsalz bis zu 10 Gramm auf ein Kilogramm zur Erhaltung der Streufähigkeit;
8. Stearinsäure, Kalziumstearat und Magnesiumstearat als Trennmittel bei Süßwarenkomprierten bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm sowie als Trennmittel für Backtriebmittel bis zu 0,5 Gramm auf ein Kilogramm; Magnesiumoxyd als Trennmittel für Waffelblätter bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm;
9. Ortho-Phosphorsäure zur Herstellung von koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken bis zu 0,7 Gramm auf ein Kilogramm;

10. der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zum Räuchern von Lebensmitteln, ausgenommen von Wasser, wässrigen Lösungen, Speiseölen und anderen Flüssigkeiten;
11. Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat) für die Herstellung von geräuchertem Lachs und von Anchosen aus Heringen oder Sprotten; der Gehalt an Salpeter und der Gehalt an dem durch seine Anwendung gebildeten Nitrit, berechnet als NaNO_2 , darf in einem Kilogramm der Fertigerzeugnisse insgesamt 200 Milligramm nicht übersteigen;
12. Silberchlorid, Natriumsilberchlorid-Komplex und Silbersulfat bis zu einer Menge von 1,0 Milligramm im Liter, berechnet als Silber, für die Herstellung von Tafelwässern und von Trinkwasser, das zur Zubereitung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken bestimmt ist;
13. arsenfreier Schellack, Sandarakharz, Benzoeharz und Mastix zum Überziehen von Zuckerwaren.

(3) Die in Absatz 2 aufgeführten fremden Stoffe werden unvermischt oder vermischt mit Lebensmitteln, die zur Herstellung der in Absatz 2 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind, zugelassen.

§ 3

(1) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 2 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(2) Die Bezeichnungsverbote des § 4 e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach § 2 Abs. 1 und 2 Nr. 1 bis 5 und 7 bis 13 zugelassenen fremden Stoffen insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll“, „gesundheitlich verträglich“ oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich“ darstellen.

(3) Die Bezeichnungsverbote des § 4 e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden keine Anwendung auf den Gehalt an dem nach § 2 Abs. 2 Nr. 6 zugelassenen fremden Stoff.

§ 4

(1) Hinter § 9 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Achte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 101), wird folgender § 9 a eingefügt:

„§ 9 a

(1) Abweichend von § 9 Nr. 5 werden als Zusatz bei der Herstellung von kondensierter Milch, kondensierter Magermilch und sterili-

sierter Sahne bis zu 0,5 Gramm, bei kondensierter Milch mit mindestens 10 vom Hundert Fett bis zu 0,8 Gramm, Natriumbikarbonat, Dinatriumphosphat und Trinatriumzitat insgesamt auf einen Liter Milch zugelassen.

(2) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(3) Die Bezeichnungsverbote des § 4 e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie ‚diätetisch wertvoll‘, ‚gesundheitlich verträglich‘ oder ‚für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich‘ darstellen.“

(2) Die Käseverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird wie folgt geändert:

1. Hinter § 1 werden folgende §§ 1 a und 1 b eingefügt:

„§ 1 a

Als Zusatz zur Milch für die Herstellung von Schnittkäse wird Kalziumchlorid bis zu 0,2 Gramm zugelassen.

§ 1 b

Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an dem nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoff kenntlich zu machen.“

2. In § 26 der Käseverordnung wird hinter „§§“ eingefügt: „1 a.“.

§ 5

Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, am 23. Dezember 1959 außer Kraft:

1. Der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Verwendung von Paraffinöl im Lebensmittelgewerbe vom 13. September 1938 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1571),
2. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Verwendung von Talkum als Trennmittel für Backwaren vom 8. Juni 1942 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1299),
3. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Verwendung von Holzstreumehl als Trennmittel bei der Herstellung von Backwaren vom 29. Juli 1942 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1616),
4. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Herstellung von Limonaden und Kunst-

limonaden vom 27. Oktober 1944 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1068),

5. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über das Katadyn- und Cumasina-Verfahren vom 13. März 1940 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 537).

§ 6

Wer vorsätzlich oder fahrlässig Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 Abs. 2 Nr. 4, 5, 7 bis 9, 11 und 12 genannten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Abs. 1 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 7

Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die den Zusatz von Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten oder einschränken oder hierfür eine Kenntlichmachung fordern.

§ 8

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 9

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft. § 2 Abs. 2 Nr. 9, 11 und 12 sowie § 4 treten am 23. Dezember 1960 außer Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln (Diät-Fremdstoff-Verordnung).

Vom 19. Dezember 1959.

Auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für diätetische Lebensmittel. Sie gelten nicht für Milch, Honig und Kaugummi.

§ 2

(1) Nach Maßgabe der Vorschriften dieser Verordnung werden die in den Absätzen 2 bis 7 auf-

geführten fremden Stoffe, sofern sie dazu bestimmt sind, einen besonderen diätetischen Zweck zu erfüllen, als Zusatz bei der Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel zugelassen.

(2) Für diätetische Lebensmittel werden vorbehaltlich der Absätze 4, 5 und 7 auch in Vermischung untereinander zugelassen:

1. Phosphatide;
2. Kalziumverbindungen der Apfelsäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, der unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{14} , C_{16} und C_{18} sowie der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;
3. Natrium- und Kaliumverbindungen der Adipinsäure, Apfelsäure, Glukonsäure,

Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure sowie der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;

4. Magnesiumverbindungen der Apfelsäure, Essigsäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, Milchsäure, Ortho- und Pyrophosphorsäure, Salzsäure, Schwefelsäure, Weinsäure, Zitronensäure und der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;

der Gehalt eines diätetischen Lebensmittels an Magnesiumverbindungen, berechnet als Magnesium, darf einschließlich seines natürlichen Gehaltes nicht mehr als 20 Vohundertteile des Gehaltes an Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen, berechnet als Natrium, Kalium und Kalzium, betragen;

5. Eisenverbindungen der Milchsäure, Zitronensäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren, ferner Eisen(III)-pyrophosphat mit Ammoniumzitat (Ferrum pyrophosphoricum cum Ammonio citrico), Eisen(II)-phosphat (Ferrum phosphoricum oxydulatum), Eisen(II)-sulfat und Eisensaccharat;

der Gehalt eines diätetischen Lebensmittels an Eisenverbindungen, berechnet als Eisen, darf einschließlich seines natürlichen Gehaltes in der Tagesmenge (Absatz 8) nicht mehr als 20 Milligramm betragen.

(3) Als Zusatz zu Kochsalz zur Herstellung von jodiertem Speisesalz werden Natrium-, Kalium- und Kalziumjodid auch in Vermischung untereinander zugelassen;

der Gehalt des jodierten Speisesalzes an den angegebenen Stoffen, berechnet als Kaliumjodid, darf einschließlich seines natürlichen Gehaltes nicht mehr als 5 Milligramm in einem Kilogramm betragen.

(4) Als Kochsalzersatz für die Herstellung und Zubereitung von diätetischen, insbesondere natriumarmen Lebensmitteln werden vorbehaltlich des Absatzes 5 zugelassen:

1. Die Verbindungen des Kaliums, Kalziums und Magnesiums mit Adipinsäure, Bernsteinsäure, Fumarsäure und den als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren,
2. Kaliumsulfat,
3. die Verbindungen des Magnesiums mit Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure und Salzsäure,
4. die Verbindungen des Cholins mit Salzsäure, Kohlensäure, Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure,
5. die Hydrochloride der als Bestandteile von natürlichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren.

Die in den Nummern 1 bis 5 aufgeführten fremden Stoffe sind mit folgenden Ausnahmen auch in Vermischung untereinander und mit den in Absatz 2 aufgeführten fremden Stoffen zugelassen:

- a) Die Stoffe sind nicht in Vermischung mit Natriumverbindungen zugelassen;
- b) die Magnesiumverbindungen sind nur zugelassen in Vermischung mit den in diesem Absatz aufgeführten Verbindungen des Kaliums oder Kalziums und nur in einem solchen Mischungsverhältnis, daß der Gehalt an Magnesiumverbindungen, berechnet als Magnesium, nicht mehr als 20 Vohundertteile des Gesamt-Kationengehaltes beträgt;
- c) die Verbindungen des Cholins sind nur zugelassen in Vermischung mit anderen in diesem Absatz aufgeführten Stoffen und nur in einem solchen Mischungsverhältnis, daß der Gehalt an Cholin nicht mehr als 3 Vohundertteile des Gesamtgehaltes an den übrigen fremden Stoffen beträgt.

(5) Als Zusatz zu diätetischen Fleischerzeugnissen, mit Ausnahme der in Absatz 6 aufgeführten Erzeugnisse, werden nur zugelassen:

1. Die in Absatz 4 zugelassenen fremden Stoffe unter den für sie in Satz 2 angegebenen Beschränkungen als Kochsalzersatz,
2. die Verbindungen des Kaliums und Kalziums mit Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure, Kohlensäure und Salzsäure als Kochsalzersatz,

auch in Vermischung untereinander.

(6) Als Zusatz zu diätetischen Fleisch- und Gemüse-Mischgerichten, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllt und für Kleinkinder bestimmt sind, werden die in Absatz 2 und 5 aufgeführten fremden Stoffe auch in Vermischung untereinander allgemein zugelassen.

(7) Als Zusatz zu diätetischen Milcherzeugnissen werden nur zugelassen:

1. Die in Absatz 2 Nr. 1 bis 3 aufgeführten fremden Stoffe;
2. die Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Milchsäure und der Zitronensäure.

(8) Tagesmenge im Sinne dieser Verordnung ist die Menge des diätetischen Lebensmittels, die von demjenigen, der das Lebensmittel in den Verkehr bringt, für den Verzehr je Tag bestimmt ist.

§ 3

(1) Wer diätetische Lebensmittel, denen in § 2 Abs. 2 aufgeführte fremde Stoffe zugesetzt sind, oder jodiertes Speisesalz nach § 2 Abs. 3 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen durch Angabe der chemischen Bezeichnung und der Menge dieser Stoffe nach näherer Bestimmung der Absätze 3 und 4 kenntlich zu machen.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn diätetische Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) Die Menge der in § 2 Abs. 2 und 3 aufgeführten fremden Stoffe ist anzugeben

1. bei den fremden Stoffen nach § 2 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 und Abs. 3 durch die Angabe des Gehaltes an den einzelnen fremden Stoffen in 100 Gramm des diätetischen Lebensmittels, ausgedrückt in Gramm, bei einem Gehalt unter 0,1 Gramm in Milligramm,
2. bei den fremden Stoffen nach § 2 Abs. 2 Nr. 5 durch die Angabe der Tagesmenge des diätetischen Lebensmittels (§ 2 Abs. 8), sowie der Menge an den einzelnen fremden Stoffen, die in der Tagesmenge enthalten sind, in Milligramm.

(4) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes bedarf es in den Fällen des § 2 Abs. 4 und 5 sowie in den nicht durch Absatz 1 geregelten Fällen des § 2 Abs. 6 keiner Kenntlichmachung.

§ 4

(1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen:

1. Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes oder des besonderen diätetischen Zwecks,
2. bei diätetischen Lebensmitteln, die in Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind,
3. bei der Abgabe von diätetischen Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 2, auf den Speisekarten

oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden diätetische Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt als Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, in denen Speisekarten oder Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 5

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 Abs. 2 Nr. 4 und 5, Abs. 3 und 6 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 4 und 5 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt oder
2. entgegen § 3 Abs. 1 und 3 und § 4 diätetische Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 6

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 7

(1) Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehaltes an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei diätetischen Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

(2) Diese Verordnung tritt am 31. Dezember 1961 außer Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Verordnung über Essenzen und Grundstoffe (Essenzen-Verordnung).

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 1, 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Essenzen (Aromen) im Sinne dieser Verordnung sind konzentrierte Zubereitungen von Geruchsstoffen oder Geschmacksstoffen, die ausschließlich dazu bestimmt sind, Lebensmitteln einen besonderen Geruch oder Geschmack, ausgenommen einen lediglich süßen, sauren oder salzigen Geschmack, zu verleihen.

(2) Grundstoffe im Sinne dieser Verordnung sind nicht zum unmittelbaren Genuß bestimmte Zubereitungen von Lebensmitteln, denen Essenzen zugesetzt sind und die dazu bestimmt sind, zu Getränken weiterverarbeitet zu werden.

(3) Essenzen und Grundstoffe im Sinne dieser Verordnung sind nicht

1. durch Brennverfahren gewonnene alkoholische Getränke, sowie Weindestillate,
2. Punschextrakte,
3. Erzeugnisse, die den Vorschriften der Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse vom 27. Dezember 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1672) unterliegen,
4. Extrakte aus Pilzen, Gemüsen und Malz,
5. Ersatzgewürze, ausgenommen Auszüge und Destillate aus Gewürzen oder Ersatzgewürzen.

§ 2

Zum Schutze der menschlichen Gesundheit ist es insbesondere verboten, die in der Anlage 1 aufgeführten Stoffe, Pflanzen oder Pflanzenteile oder deren Zubereitungen zur Herstellung von Essenzen oder Grundstoffen zu verwenden.

§ 3

(1) Die in den Anlagen 2 und 3 aufgeführten fremden Stoffe werden, auch nach Vermischung mit Lebensmitteln, zur Herstellung von Essenzen zugelassen. Die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort angegebenen Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) Essenzen, die in der Anlage 2 aufgeführte fremde Stoffe enthalten, dürfen bei der Herstellung

und Zubereitung von Lebensmitteln nur verwendet werden als Zusatz

1. zu den in der Anlage 4 aufgeführten Lebensmitteln,
2. zu Lebensmitteln, soweit sie zur Herstellung oder Zubereitung in der Anlage 4 aufgeführter Lebensmittel einschließlich der Grundstoffe bestimmt sind.

(3) Von den in Absatz 2 bezeichneten Essenzen dürfen als Zusatz zu Schokolade und Lebensmitteln, die zur Herstellung von Schokolade bestimmt sind, nur Essenzen verwendet werden, die keinen anderen fremden Stoff als Äthylvanillin enthalten. Essenzen, die Ammoniumchlorid enthalten, dürfen nur zur Herstellung von Lakritzwaren verwendet werden. Der Gehalt an Ammoniumchlorid im fertigen Erzeugnis darf 2 vom Hundert nicht überschreiten. Essenzen mit einem Gehalt an in der Anlage 3 Nr. 5 bis 7 aufgeführten fremden Stoffen dürfen nur als Zusatz bei der Herstellung von Zigarren, Zigaretten oder Rauchtobak verwendet werden.

§ 4

(1) Essenzen und Grundstoffe, die in der Anlage 2 aufgeführte fremde Stoffe enthalten, sowie Lebensmittel nach § 3 Abs. 2 Nr. 2 müssen durch die Angabe „mit Aromastoff“ kenntlich gemacht werden. Dieser Kenntlichmachung bedarf es nicht bei Essenzen oder Grundstoffen, denen Äthylvanillin zugesetzt ist, wenn ihnen hierdurch nicht der dem Äthylvanillin eigentümliche Geruch oder Geschmack verliehen wird.

(2) Bei Essenzen und Grundstoffen, die keine anderen als in der Anlage 3 aufgeführte fremde Stoffe enthalten, kann von der Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen abgesehen werden.

(3) Auf Essenzen und Grundstoffe, die keine anderen als die in Anlage 3 Nr. 1 bis 4 und 8 aufgeführten fremden Stoffe enthalten, finden die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll“, „gesundheitlich verträglich“ oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich“ darstellen.

§ 5

(1) Als „natürlich“ dürfen Essenzen und Grundstoffe nur bezeichnet werden, wenn sie

1. ausschließlich aus Stoffen mit einem natürlichen Gehalt an Geruchsstoffen oder Geschmacksstoffen einschließlich der natürlichen ätherischen Öle, auch in terpenfreiem Zustande, durch Mischen, Destillieren oder Extrahieren hergestellt sind und
2. als Lösungsmittel, Trägerstoffe oder Emulgatoren nur Lebensmittel, denen keine fremden Stoffe zugesetzt sind, enthalten.

(2) Durch Mitverwendung von Vanillin wird die Bezeichnung „natürlich“ nicht ausgeschlossen, wenn

der Essenz oder dem Grundstoff hierdurch nicht der dem Vanillin eigentümliche Geruch oder Geschmack verliehen wird.

(3) Essenzen und Grundstoffe dürfen nur als „mit natürlichen Geruchs- oder Geschmacksstoffen“ bezeichnet werden, wenn sie ausschließlich die in Absatz 1 genannten Stoffe und die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe enthalten.

(4) Essenzen und Grundstoffe, die nicht den Voraussetzungen der Absätze 1, 2 und 3 entsprechen, müssen als „künstlich“ bezeichnet werden; Bezeichnungen und Angaben wie „natürlich, künstlich verstärkt“, „naturähnlich“ oder „naturnah“ dürfen nicht verwendet werden.

§ 6

(1) Essenzen und Grundstoffe sowie Lebensmittel nach § 3 Abs. 2 Nr. 2 dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Essenzen und Grundstoffe für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein

1. bei Essenzen

- a) der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der das Erzeugnis in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung liegt, das Erzeugnis jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt ist, außerdem der Ort der Herstellung;
- b) die Bezeichnung „Essenz“ oder „Aroma“ außer bei Vanille- und Vanillinzucker, die als solche bezeichnet sind; bei Erzeugnissen, die zur Aromatisierung von Essig bestimmt sind, die Bezeichnung „Essig-Aroma“;
- c) die nach § 4 Abs. 1 und § 5 Abs. 4 erforderlichen Angaben;
- d) der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung, sofern der Inhalt mehr als 10 Gramm beträgt;
- e) diejenigen Lebensmittel, zu deren Herstellung die Essenz vorwiegend bestimmt ist, sowie die Angabe, welche Menge der Essenz zur Herstellung dieser Lebensmittel benötigt wird;

2. bei Grundstoffen

- a) die nach Nr. 1 Buchstabe a erforderlichen Angaben;
- b) die Bezeichnung „Grundstoff“;
- c) die nach § 4 Abs. 1 und § 5 Abs. 4 erforderlichen Angaben;
- d) der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung;

e) diejenigen Getränke, zu deren Herstellung der Grundstoff vorwiegend bestimmt ist, sowie die Angabe, welche Menge des Grundstoffes zur Herstellung dieser Getränke benötigt wird;

3. bei Lebensmitteln nach § 3 Abs. 2 Nr. 2

- a) die nach Nr. 1 Buchstabe a erforderlichen Angaben;
- b) die nach § 4 Abs. 1 und § 5 Abs. 4 erforderlichen Angaben;
- c) der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung;
- d) diejenigen Lebensmittel, zu deren Herstellung das Erzeugnis bestimmt ist.

(4) Die Verpflichtung zur Kennzeichnung durch die in Absatz 3 Nr. 1 Buchstabe e vorgeschriebenen Angaben entfällt, wenn sich diese Angaben aus Gebrauchsanweisungen ergeben, die den Packungen oder Behältnissen beigelegt sind.

§ 7

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen

1. Fruchtsaftgetränke, Limonaden und Spirituosen, wenn zu ihrer Herstellung künstliche Essenzen (§ 5 Abs. 4) verwendet worden sind, und solche Essenzen, die nicht ausschließlich Trinkbranntwein als Lösungsmittel enthalten;
2. Essig oder Essigsäure, wenn zu ihrer Aromatisierung künstliche Aromen (§ 5 Abs. 4) verwendet worden sind, und solche Aromen, die nicht ausschließlich Essig oder Essigsäure als Lösungsmittel enthalten;
3. Essenzen, die Rizinusöl enthalten, und mit solchen Essenzen hergestellte Lebensmittel.

§ 8

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor, wenn neben den in § 6 vorgeschriebenen Bezeichnungen

1. Essenzen, bei deren Destillation mit Trinkbranntwein nicht ausschließlich Pflanzen, Pflanzenteile oder Pflanzensäfte verwendet worden sind, als „Destillat“ bezeichnet werden;
2. Essenzen, die nicht nur Auszüge aus Pflanzen, Pflanzenteilen oder Pflanzensäften sind, als „Extrakt“ oder „Auszug“ bezeichnet werden;
3. Essenzen, von denen mehr als 50 Gramm zur Aromatisierung von 100 Kilogramm eines Lebensmittels benötigt werden, als „Aromenkonzentrate“ bezeichnet werden;
4. Essenzen, die als Trägerstoff nicht ausschließlich Speiseöle enthalten, als „Backöl“ bezeichnet werden.

§ 9

(1) Wer Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, die unter Verwendung von nach § 4 Abs. 1 kenntlich zu machenden Essenzen oder Grundstoffen hergestellt sind, hat den Gehalt an fremden Stoffen durch die Worte „mit künstlichem Aromastoff“ kenntlich zu machen.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich“, „leicht“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(4) Bei Lebensmitteln, die unter Verwendung von Essenzen oder Grundstoffen nach § 4 Abs. 2 hergestellt sind, kann von der Kenntlichmachung des Gehalts an den in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffen abgesehen werden. Auf so hergestellte Lebensmittel finden die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll“, „gesundheitlich verträglich“ oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich“ darstellen.

§ 10

(1) Die nach § 9 vorgeschriebene Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen

1. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhalts;
2. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, den Preisschildern oder auf anderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;
3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 2, auf den Speisekarten oder, soweit solche nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt als Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, bei denen Speisekarten oder Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 11

(1) Es werden aufgehoben:

1. die Berliner Verordnung über Essenzen vom 2. Februar 1949 (Verordnungsblatt für Groß-Berlin I S. 62);

2. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über die Verwendung von Vanillin und Äthylvanillin bei der Herstellung von Lebensmitteln vom 20. Mai 1935 (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 708).

(2) In § 1 Abs. 1 Nr. 13 der Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) vom 8. Mai 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 590), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 16. März 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 517), werden die Worte „sowie Gewürzauszüge“ gestrichen.

§ 12

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. zur Herstellung von Essenzen oder Grundstoffen entgegen § 2 die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe, Pflanzen, Pflanzenteile oder deren Zubereitungen verwendet,
2. Essenzen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 6 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, nach dieser Verordnung zugelassene fremde Stoffe der Anlage 3 unter Verstoß gegen die dort festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt,
3. entgegen § 4 Abs. 1 Essenzen oder Grundstoffe, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 6 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,
4. entgegen § 9 Abs. 1 oder 3 oder § 10 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 9 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder
5. Lakritzwaren, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 9 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, mit einem höheren als in § 3 Abs. 3 Satz 3 festgesetzten Gehalt an Ammoniumchlorid herstellt,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 oder 2 Essenzen oder Grundstoffe nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 6 Abs. 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 13

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 14

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 3 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 3 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur

Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Anlage 1

(zu § 2)

| | |
|--|---|
| Agarizinsäure (Agarizin, Acidum agaricinicum) | Rautenkraut (Herba Rutae) |
| Nitrobenzol | Sassafrasholz (Lignum Sassafras) |
| Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae) | Engelsüßwurzstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis) |
| Polcymitze (Herba Pulegii) | Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum) |
| Quassiaholz (Bitterholz, Fliegenholz, Lignum Quassiae) | Bittermandelöl mit einem Gehalt an freier oder gebundener Blausäure |
| Quillaiarinde (Seifenrinde, Cortex Quillaiiae) | Wachholderteer (Oleum Juniperi empyreumaticum) |
| Rainfarnkraut (Wurmkraut, Herba Tanacetii) | |

Anlage 2

(zu § 3 Abs. 1)

| | |
|---|----------------------------------|
| Äthylvanillin | Cyclohexanpropionsäureallylester |
| Undecalacton (Pflirsich-Aldehyd, sog. Aldehyd C ₁₄) | Heptincarbonsäuremethylester |
| Methylphenylglycidssäureäthylester (Erdbeer-Aldehyd, sog. Aldehyd C ₁₆) | Hydroxycitronellal |
| Gamma-Nonalacton (Kokos-Aldehyd, sog. Aldehyd C ₁₈) | Propenylguaethol |
| Allylcapronat | Resorcindimethyläther |
| | Ammoniumchlorid |

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 1)

| | |
|---|---|
| 1. Glycerin | 7. 1,2-Propylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunkt 186°—188° Celsius, $n_D^{20} = 1,433 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin, ermittelt nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches) |
| 2. Glycerinester der Essigsäure | |
| 3. Kalziumkarbonat | |
| 4. Magnesiumkarbonat | |
| 5. 1,3-Butylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunkt 207°—208° Celsius, $n_D^{20} = 1,440 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1) | 8. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen; |
| 6. Diäthylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunkt 244,5°—246,7° Celsius, $n_D^{20} = 1,447 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1) | Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum; |
| | Johannisbrotkernmehl |

Anlage 4

(zu § 3 Abs. 2)

| | |
|--|--|
| 1. Künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen | 4. Backwaren, Teigmassen und deren Füllungen |
| 2. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Soßen und Suppen | 5. Zuckerwaren, Brausepulver |
| 3. Kunstspeiseeis | 6. Füllungen für Schokoladenwaren |
| | 7. Kaugummi |

**Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe
bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen
(Fruchtbehandlungsverordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 5 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe zugelassen:

1. a) Diphenyl,
 - b) Orthophenylphenol und sein Natriumsalz,
 - c) Bienenwachs, Walrat, Carnaubawachs, Schellack (Reinheitsanforderung für Schellack: arsenfrei), Cumaron-Inden-Harze, Alkalisalze der Ölsäure, auch in Vermischung untereinander,
 als Zusatz zur Oberfläche der Schale von Zitrusfrüchten und zur Verwendung bei der Aufbewahrung oder Beförderung von Zitrusfrüchten;
2. flüssiges Paraffin (Paraffinum perliquidum und Paraffinum subliquidum)
 - als Zusatz zur Oberfläche von getrockneten Weinbeeren, ausgenommen Korinthen;
3. Schwefeldioxyd, schweflige Säure, Natriumsulfit, Natriumhydrogensulfit, Natrium- und Kaliumpyrosulfit, auch in Vermischung untereinander,
 - als Zusatz
 - a) bei der Herstellung von getrockneten Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Pflirsichen sowie getrockneten Weinbeeren, ausgenommen Korinthen,
 - b) zu Zitrusmutterssäften, auch zu konzentrierten Zitrusmutterssäften bis zu einem spezifischen Gewicht von 1,33, jedoch nicht zu Zitrusdicksäften,
 - c) zu Obstpülpe und Obstmark, die zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Obstgelee, Süßwaren oder Füllungen von Süßwaren bestimmt sind,
 - d) zu flüssigem Obstpektin und Obstgeliersaft, die zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Obstgelee, Süßwaren oder Füllungen von Süßwaren bestimmt sind,
 - e) zu zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln.

§ 2

Der Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen darf folgende Höchstmengen nicht überschreiten:

1. 0,07 Gramm Diphenyl in einem Kilogramm Früchte;
2. 0,01 Gramm Orthophenylphenol oder seines Natriumsalzes, berechnet als Orthophenylphenol, in einem Kilogramm Früchte;
3. 0,14 Gramm der in § 1 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführten fremden Stoffe in einem Kilogramm Früchte;
4. 6,0 Gramm flüssiges Paraffin in einem Kilogramm getrockneter Weinbeeren einschließlich deren natürlichen Wachses;
5. 1 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm des in § 1 Nr. 3 Buchstabe a aufgeführten Trockenobstes;
6. 0,3 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm Zitrusmutterssäfte;
7. 2,5 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm Obstpülpe oder Obstmark;
8. 0,8 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm flüssigem Obstpektin oder Obstgeliersaft;
9. 0,3 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm zerkleinerten Zwiebeln oder in Essig eingelegten Zwiebeln;
10. 1,5 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm zerkleinertem Meerrettich.

§ 3

(1) Wer Lebensmittel mit einem Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen, soweit in Absatz 3 nichts anderes bestimmt ist, wie folgt kenntlich zu machen:

1. Bei Zitrusfrüchten, deren Oberfläche
 - a) Diphenyl enthält, durch die Angabe „mit Diphenyl, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
 - b) Orthophenylphenol oder sein Natriumsalz enthält, durch die Angabe „mit Orthophenylphenol, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
 - c) in § 1 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführte fremde Stoffe enthält, durch die Angabe „künstlich gewachst, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;

2. bei getrockneten Weinbeeren, deren Oberfläche flüssiges Paraffin zugesetzt ist, durch die Angabe „mit Paraffin“;
3. bei Trockenobst im Sinne von § 1 Nr. 3 Buchstabe a, Zitrusmutterläsften, Obstpölpe, Obstmark, flüssigem Obstpektin, Obstgeliertsaft, zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln, denen Schwefeldioxyd, schweflige Säure oder deren Salze zugesetzt worden sind, durch die Angabe „geschwefelt“.

(2) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich“, „leicht“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(3) Bei Lebensmitteln, die unter Verwendung in § 1 aufgeführter Lebensmittel hergestellt sind, kann von der Kenntlichmachung des Gehalts an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen abgesehen werden, wenn

1. Anteile an den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die solche Stoffe enthalten, in einem Kilogramm des gesamten Lebensmittels nicht mehr als 20 Gramm betragen;
2. Saft oder Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten, deren Schale in § 1 Nr. 1 aufgeführte fremde Stoffe enthält, in den Verkehr gebracht werden;
3. Marmelade, Konfitüre und andere aus Obstmark und Obstpölpe hergestellte Erzeugnisse nicht mehr als 60 Milligramm schweflige Säure oder Stoffe, die schweflige Säure abgeben, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm des Erzeugnisses enthalten.

Liegen die Voraussetzungen für die Befreiung von der Kenntlichmachung nicht vor, so ist der Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen durch die Angabe des verwendeten Lebensmittels unter Hinzufügung einer inhaltlich den Angaben nach Absatz 1 entsprechenden Bezeichnung kenntlich zu machen.

(4) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 4

(1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen:

1. Bei den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhalts;
2. bei den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den

Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;

3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 3, auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Getränke in Flaschen ohne Klebeetiketten in den Verkehr gebracht, so genügt die Kenntlichmachung auf einer Halsschleife oder einem Ringetikett.

(3) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt zur Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, bei denen Speisekarten und Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlich überwacht wird, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

(4) Werden Zitrusfrüchte, die nach § 3 kenntlich zu machen sind, lose in den Verkehr gebracht und an Personen abgegeben, die nicht Letztverbraucher sind, so genügt abweichend von Absatz 1 Nr. 2 eine schriftliche Erklärung bei Warenabgabe.

§ 5

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Lebensmittel, die unter Verwendung von Schalen von Zitrusfrüchten hergestellt worden sind, denen Stoffe nach § 1 Nr. 1 zugesetzt wurden.

§ 6

Flüssiges Paraffin, das zur Behandlung der Oberfläche von getrockneten Weinbeeren bestimmt ist, muß

1. den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen und
2. in dem Maße frei von fluoreszierenden Stoffen sein, daß bei Betrachtung unter der Ultraviolet-Analysenquarzlampe keine Fluoreszenz beobachtet wird.

§ 7

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Nr. 1 Buchstabe c oder § 6 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder

2. entgegen §§ 3 oder 4 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 8

Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die den Zusatz von Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten oder einschränken oder hierfür eine andere Kenntlichmachung oder weitergehende Kenntlichmachung als nach dieser Verordnung fordern.

§ 9

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des

Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 10

(1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 2 Nr. 5 und des § 6 Nr. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 2 Nr. 5 und § 6 Nr. 2 treten am 1. Juli 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach § 1 Nr. 2 und 3 dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden. Die in § 1 Nr. 3 zugelassenen fremden Stoffe dürfen mit der Begrenzung nach § 2 Nr. 5 bis zum 1. Juli 1960 als Zusatz zur Oberfläche der Schale von Walnüssen verwendet werden.

(2) § 1 Nr. 2, § 2 Nr. 4, § 3 Abs. 1 Nr. 2 und § 6 treten am 1. Januar 1963 außer Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

**Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe bei der Herstellung von Kaugummi
(Kaugummi-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Auf Grund des § 5 a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die in der Anlage aufgeführten fremden Stoffe, unvermischt oder in Vermischung untereinander, zur Herstellung von Kaugummi zugelassen.

(2) Die in der Anlage aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; Stoffe der Anlage, für die dort keine Reinheitsanforderungen festgesetzt sind, müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

§ 2

(1) Bei Kaugummi, der gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird, muß der Gehalt an den in der Anlage aufgeführten fremden Stoffen durch die Angabe „Kaumasse mit fremden Stoffen“ auf den Packungen, Behältnissen und Umhüllungen deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden. Wird Kaugummi unverpackt in den Verkehr gebracht, so ist die Kenntlichmachung auf besonderen Schildern vorzunehmen, die an oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Kaugummi für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder

in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird.

§ 3

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Kaugummi, der dazu bestimmt ist, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe unter Verstoß gegen die in § 1 Abs. 2 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder

2. Kaugummi, den er gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, entgegen § 2 Abs. 1 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 4

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 5

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme der in der Anlage für die in Nummer 7 aufgeführten fremden Stoffe festgesetzten Reinheitsanforderung am 23. Dezember 1959 in Kraft; die in der Anlage für die in Nummer 7 aufgeführten fremden Stoffe festgesetzte Reinheitsanforderung tritt am 1. Januar 1961 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehaltes an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Kaugummi, der bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht wird.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Anlage
(zu § 1)

1. Gutta natürlicher Herkunft wie Chicle, Jelutong, Leche di Caspi, Niger, Soh, Siak, Katiau, Sorwa, Balata, Malaya, Percha;
2. natürlicher Kautschuk wie Crepe, Latex, Sheets;
3. Cumaron-Inden-Harze;
4. Dammarharz, Kolophonium, Myrrhe, Olibanum, Mastix, Schellack, Benzoecharz, Sandarak und die Glycerin- und Pentaerythritester der Harzsäuren des Kolophoniums sowie deren Hydrierungsprodukte;
5. a) Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen von C₂ bis C₁₈,
b) Polyvinyläthyläther mit einem Kondensationsgrad nicht unter 40,
c) Polyvinylisobutyläther mit einem Kondensationsgrad nicht unter 80,
d) Polyisobutylen,
e) Polyäthylen;
6. dick- und dünnflüssiges Paraffin;
7. a) Hartparaffin mit einer Erstarrungstemperatur zwischen 43° und 98° Celsius,
b) Mikrokristalline Wachse mit einer Erstarrungstemperatur zwischen 43° und 98° Celsius;
8. Perubalsam und Tolubalsam;
9. Bienenwachs, Wollfett, Carnaubawachs und Walrat;
10. 1,2-Propylenglykol und daraus hergestellter Adipinsäureester;
11. Glycerintriazetat;
12. Glycerin;
13. Aluminiumoxyd;
14. Kieselsäure und deren Aluminium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen;
15. Kalziumkarbonat, Magnesiumkarbonat.

Reinheitsanforderungen

Zu Nr. 1 bis 5:

Die Stoffe dürfen nicht mehr als 0,2 vom Hundert an wasserlöslichen Anteilen enthalten; der durch einstündiges Kneten von 10 Gramm Kaugummibase mit 100 Milliliter destilliertem Wasser bei 50° Celsius erhaltene Auszug muß, unbeschadet eines geringfügigen Geschmacks nach Essigsäure, geschmacklos und geruchlos sein; der pH-Wert darf 5,5 nicht unterschreiten und 7,0 nicht übersteigen; ferner müssen die Stoffe der Nr. 5 weichmacherfrei sein.

Zu Nr. 3 und 5:

Die Stoffe dürfen insbesondere Bor- oder Fluorverbindungen nicht enthalten.

Zu Nr. 4: Schellack muß arsenfrei sein.

Zu Nr. 6: Diese Stoffe müssen in dem Maße frei von fluoreszierenden Stoffen sein, daß bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe keine Fluoreszenz beobachtet wird; im übrigen müssen sie den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen.

Zu Nr. 7: Diese Stoffe dürfen in geschmolzenem Zustande bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe keine stärkere Fluoreszenz zeigen als eine Lösung von Chininsulfat (10⁻⁷) in n/10 Schwefelsäure; Löslichkeit und Reinheit dieser Stoffe müssen im übrigen den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen.

Zu Nr. 10: 1,2-Propylenglykol: Siedepunkt 186° bis 188° Celsius, $n_D^{20} = 1,433 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin.

**Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe
(Farbstoff-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern verordnet auf Grund des § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 5 Abs. 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2, 4 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates:

§ 1

(1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe zugelassen, und zwar:

1. Die in der Anlage 1 Liste A aufgeführten fremden Stoffe zum Färben von Lebensmitteln bei der Herstellung und Zubereitung;
2. die in der Anlage 1 Liste B aufgeführten fremden Stoffe zum Färben der Überzüge von Käse und der Hüllen von Gelbwurst;
3. die in der Anlage 1 Liste C aufgeführten fremden Stoffe zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln und von Verpackungsmitteln, wenn der Stempelfarbstoff bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Lebensmittel übergehen kann, sowie zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern.

(2) Die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe werden nach Maßgabe dieser Anlage auch in Vermischung innerhalb der jeweiligen Liste und mit den in der Anlage 2 aufgeführten fremden Stoffen zugelassen.

§ 2

(1) Die in der Anlage 1 Liste A aufgeführten fremden Stoffe und die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Vermischungen sind nur zugelassen als Zusatz

1. zu den in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln und
2. zu Lebensmitteln, soweit diese zur Herstellung oder Zubereitung der in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Die fremden Stoffe dürfen den in der Anlage 3 Nr. 4, 5 und 6 aufgeführten Lebensmitteln höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern; den übrigen in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung oder der berechtigten Verbrauchererwartung widerspricht.

§ 3

In der Anlage 3 aufgeführte Lebensmittel, denen unter Beachtung der Vorschriften der §§ 1 und 2 fremde Stoffe zugesetzt worden sind, dürfen zur Herstellung und Zubereitung anderer Lebensmittel nur verwendet werden, sofern diese Verwendung der allgemeinen Verkehrsauffassung und der berechtigten Verbrauchererwartung entspricht und diese verwendeten Bestandteile

1. in oder auf dem Lebensmittel als besondere Bestandteile erkennbar sind oder
2. im Lebensmittel keine sichtbare Farbänderung bewirken.

Satz 1 gilt nicht für die Zwischenprodukte gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 2.

§ 4

(1) Wer Lebensmittel, denen

1. in der Anlage 1 Liste A aufgeführte fremde Stoffe,
2. Vermischungen nach § 1 Abs. 2 oder
3. Lebensmittel nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 mit einem Gehalt an fremden Stoffen der Anlage 1 Liste A

zugesetzt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“ kenntlich zu machen, soweit in den Absätzen 4 und 5 nichts anderes bestimmt ist.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich“, „leicht“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(4) Bei Lebensmitteln, die

1. in der in § 3 Nr. 1 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind, darf sich die Kenntlichmachung auf die als besondere Bestandteile erkennbaren zugesetzten Lebensmittel beschränken,
2. in der in § 3 Nr. 2 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind, darf von der Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen abgesehen werden.

(5) Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung besteht nicht in den Fällen des § 1 Abs. 1 Nr. 2 und 3.

(6) Von den Bezeichnungsverboten des § 4 e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes werden Lebensmittel ausgenommen, bei denen in den Fällen des § 1 Abs. 1 Nr. 2 und 3 lediglich die Überzüge, Hüllen, Schalen oder Oberflächen mit in der Anlage 1 Liste B und C aufgeführten fremden Stoffen gefärbt, bemalt oder gestempelt sind.

§ 5

(1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen:

1. Bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes;
2. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;
3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 2, auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt als Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, in denen Speisekarten oder Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 6

(1) In der Anlage 1 aufgeführte fremde Stoffe, Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie Lebensmittel nach § 2 Abs. 1 Nr. 2, die fremde Stoffe der Anlage 1

Liste A enthalten, dürfen, sofern sie zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. Der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die fremden Stoffe oder die Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung liegt, die fremden Stoffe oder die Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung;
2. der Verwendungszweck unter Angabe derjenigen Lebensmittel der Anlage 3, zu deren Färbung die fremden Stoffe bestimmt sind, unter Verwendung der Worte „nach Maßgabe der Farbstoff-Verordnung zugelassen“.

§ 7

Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, am 23. Dezember 1959 außer Kraft:

1. Das Rundschreiben des Reichsministers des Innern über die Kupfergrünung von Gemüse vom 2. Januar 1928 — II 1118 A 27 — (nicht veröffentlicht),
2. der Runderlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt, Ministers für Handel und Gewerbe und Ministers des Innern betr. Grünung von Gemüsedauerwaren mittels Kupfersalzen vom 30. Januar 1928 (Amtsblatt des Preußischen Ministeriums für Volkswohlfahrt S. 185),
3. der Runderlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt, Ministers für Handel und Gewerbe und Ministers des Innern über die Kupfergrünung von Gemüse vom 23. März 1928 (nicht veröffentlicht),
4. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern zur Verordnung über Teigwaren vom 3. Mai 1935 (Ministerialblatt für die Preußische innere Verwaltung S. 670),
5. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Kenntlichmachung der Gelbfärbung von Backwaren vom 31. Juli 1939 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 1645),
6. der Erlaß des Reichsministers des Innern betr. gefärbte Teigwaren vom 22. April 1940 (Reichs-Gesundheitsblatt S. 605),
7. der Erlaß des Reichsministers des Innern betr. die Verwendung gefärbter Kunstgewürze bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren vom 3. Dezember 1940 (Reichs-Gesundheitsblatt 1941 S. 22).

§ 8

Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die den Zusatz von Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten oder einschränken oder hierfür eine andere Kenntlichmachung oder weitergehende Kenntlichmachung als nach dieser Verordnung fordern.

§ 9

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen §§ 4, 5 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 4 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 fremde Stoffe oder Vermischungen, die zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 6

Abs. 2 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 10

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 11

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 2 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Sonnemann

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3)

Liste A

| Chemische Bezeichnung | | Chemische Bezeichnung | |
|---------------------------|---|---|---|
| 1. Gelbe Farbtöne | | Rot 4 | Tetraiodfluorescein (Natrium- oder Kaliumsalz, nur zum Färben von Früchten, auch halbiert oder entsteint) |
| Gelb 1 | 4-Aminoazobenzol-3,4'-disulfosäure. (Natriumsalz) | 4. Blaue Farbtöne | |
| Gelb 2 | 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-(4'Sulfophenyl)-5-pyrazolon- 3-carbonsäure (Natriumsalz) | Blau 1 | N,N'-Dihydro-1,2,1',2'-Anthrachinonazin |
| Gelb 3 | Chinophthalon-disulfosäure (Natriumsalz) | Blau 2 | Indigodisulfosäure (Natriumsalz) |
| Gelb 4 | 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1,3-Dioxybenzol (Natriumsalz) | 5. Grüne Farbtöne | |
| Gelb 5 | 1-Aminobenzol-3-sulfosäure → 2-Aminonaphthalin-3,6-disulfosäure (Natriumsalz) | Grün 1 | Chlorophyll |
| Gelb 6 | 1,7-Di(4-oxy-3-methoxyphenyl) - 1,6-heptadien-3,5-dion | Grün 2 | Chlorophyllin-Kupfer-Komplex |
| 2. Orange Farbtöne | | 6. Schwarze Farbtöne | |
| Orange 1 | 1-Aminobenzol-3-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz) | Schwarz 1 | 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-Aminonaphthalin-7-sulfosäure → 1-Acetylamino-8-naphthol- 4,6-disulfosäure (Natriumsalz) |
| Orange 2 | 1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz) | Schwarz 2 | Carbo medicinalis |
| Orange 3 | Bixin, auch in Form von Annatto (öliger oder alkalisch-wässriger Auszug aus An- natto-Saat) | 7. Pigmentfarbstoffe | |
| 3. Rote Farbtöne | | nur zur Oberflächenbehandlung (Schminken, Pudern) von Süßwaren Aluminium- und Kalziumlacke der nach Nummer 1 bis 6 zugelassenen Stoffe sowie | |
| Rot 1 | 1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-3,6,8-trisulfosäure (Natriumsalz) | Pigm. 1 | Kalziumkarbonat |
| Rot 2 | Carminsäure | Pigm. 2 | Kalziumsulfat |
| Rot 3 | Orcein C ₂₈ H ₂₄ N ₂ O ₇ | Pigm. 3 | Titandioxyd |
| | | Pigm. 4 | Eisenoxyde und -hydroxyde (Hydrate) gelb, rot, braun, schwarz |
| | | Pigm. 5 | Aluminium |

Liste B

Die nach Liste A Nr. 1 bis 3 zugelassenen Stoffe und
ihre Aluminium- und Kalziumlacke sowie

Pigm. 6 1-Methyl-4-aminobenzol-5-sulfosäure →
2-Oxynaphthalin-3-carbonsäure,
Kalziumlack

Liste C

1. Die in den Listen A und B bezeichneten Stoffe und ihre Aluminium- und Kalziumlacke,
 2. die nachstehend bezeichneten Stoffe und ihre Aluminium- und Kalziumlacke
 - C 1 4-Amidoazobenzol \rightarrow 2-Oxynaphthalin - 6,8-disulfosäure (Natriumsalz)
 - C 2 Pentamethyl-4,4'-(diaminofuchsoniumchlorid im Gemisch mit der Tetra- und Hexamethylverbindung
 - C 3 Tetramethyl-4"-äthylamino-4,4'-diaminonaphtho-fuchson-imoniumchlorid
 - C 4 Tetramethyl-4"-phenylamino-4,4'-diaminonaphtho-fuchson-imoniumchlorid
 - C 5 4-Diäthylamino-2',2''-Dimethyl-4',4''-(Diäthyl-3''',3''''-disulfobenzylamino)-fuchsonimonium (Natriumsalz)
 - C 6 2,4-Disulfo-5-hydroxy-4,4'-bis-Diäthylamino-fuchsonimonium (Kalziumsalz)
 - C 7 1-Nitroso-2-naphthol-6-sulfosäure (Eisen-Natriumsalz)
 - C 8 2-Chlor-2',2''-Dimethyl-4',4''-(Diäthyl-3''',3''''-sulfobenzylamino)-fuchsonimonium (Natriumsalz)
 - C 9 3,3'-Dimethyl-4,4'-diamino-diphenyl-(1,1')-cyclohexan \rightleftharpoons 2 Mol 4-Cyclohexyl-1-oxybenzol
 - C 10 2-Anisidin \rightarrow 2-Oxynaphthalin
 - C 11 1,4-Di-n-butylaminoanthrachinon
 - C 12 Al-Na-Verbindungen mit Kieselsäure und Schwefel (Ultramarin)
 - C 13 Phthalocyanine, auch als Cu-, Co-Komplex und als Sulfamide und Sulfosäuren
 - C 14 Chlorierte Phthalocyanine, auch als Cu-, Co-Komplex und sulfaminiert oder sulfiert
3. die Aluminium- und Kalziumlacke der nachstehend bezeichneten Stoffe
 - C 15 Kondensationsprodukt von 2 Mol 1,3,3-Trimethyl-2-methylindolin mit 1 Mol Natriumformiat und Essigsäureanhydrid
 - C 16 2,4-Dimethyl-1-aminobenzol-2-Oxynaphthalin-3,6-disulfosäure (Natriumsalz)
 - C 17 Sulfo-di-o-tolyldiamino-o-carboxyphenyl-xanthylium (Natriumsalz)

Anlage 2

(zu § 1 Abs. 2)

Zugelassen in Vermischung

1. mit Stoffen der Anlage 1 Listen A bis C
 - Glycerin
 - Natriumsulfat
2. mit Stoffen der Anlage 1 Listen B und C
 - Bienenwachs
 - Natriumkarbonat
 - Natriumbikarbonat

3. mit Stoffen der Anlage 1 Liste B
 - Hartparaffin zum Überzug von Käse

Anlage 3

(zu § 2)

1. Seelachs (Lachsersatz)
2. Anchovispaste
3. Fischrogenzeugnisse, ausgenommen geräucherter Roggen
4. Garnelen (Krabben), die ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sterilisiert sind
5. Erdbeer-, Kirsch- und Pflaumenkonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen
6. Konfitüren, Einfruchtarmeladen und Gelees aus rotem Beerenobst und Kirschen, sterilisiertes Kirsch- und Erdbeermark
7. Mehrfrucht- und gemischte Marmeladen
8. künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
9. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grüze, süße Suppen und süße Soßen, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
10. Kunstspeiseeis
11. Pistazien, Gelee-Artikel, kandierte oder überzuckerte Früchte und Fruchtteile, ausgenommen Zitronat, Orangeat, Nußkerne und Mandeln
12. Zuckerüberzüge für Kaugummi, Süßwaren, Backwaren, Pralinen und geformte Schokoladen, ausgenommen Überzüge, aus deren Bezeichnung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee zubereitet sind; Marzipan und Marzipanersatzwaren; ferner fetthaltige Füllungen von Fein- und Dauerbackwaren, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
13. sonstige Zuckerwaren, ausgenommen Lakritzen und Brausepulver
14. Fruchtaromahiköre, Kräuter- und Gewürzliköre und Kräuter- und Gewürzbranntweine
15. Margarine, jedoch nur mit Orange 3 und nur unter Mitverwendung von Carotin
16. Schnittkäse und Chesterkäse, jedoch nur mit Orange 3, auch als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen

**Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln
mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen
(Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Auf Grund des § 4c Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 Satz 3 sowie des § 5a Abs. 1 Nr. 6 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft und für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen wird zu Kontroll- und Meßzwecken zugelassen. Hierbei dürfen offene radioaktive Stoffe nicht verwendet werden und umschlossene radioaktive Stoffe nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Die von dem Lebensmittel absorbierte Strahlendosis darf 10 rad nicht überschreiten.

(2) Umschlossene radioaktive Stoffe im Sinne dieser Verordnung sind radioaktive Stoffe, die ständig von einer allseitig dichten, festen, inaktiven Hülle umschlossen sind, die bei üblicher betriebsmäßiger Beanspruchung einen Austritt radioaktiver Stoffe mit Sicherheit verhindert. Alle anderen radioaktiven Stoffe sind offene radioaktive Stoffe.

§ 2

(1) Die Behandlung durch direkte Bestrahlung mit ultravioletten Strahlen wird zugelassen zur Entkeimung

1. von Trinkwasser,

2. der Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen,
3. von Hartkäse bei der Lagerung.

(2) Die bei der Entkeimung von Luft durch ultraviolette Strahlen auftretende indirekte Bestrahlung von Lebensmitteln wird zugelassen.

§ 3

Abweichend von § 4c Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittelgesetzes besteht in den Fällen der §§ 1 und 2 nicht die Verpflichtung, Lebensmittel, die mit Elektronen-, Gamma- oder Röntgenstrahlen oder mit ultravioletten Strahlen behandelt worden sind, kenntlich zu machen. Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden insoweit keine Anwendung.

§ 4

Wer vorsätzlich oder fahrlässig Lebensmittel mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt, wird, soweit die Behandlung nicht nach § 1 oder § 2 zugelassen ist, nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 5

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 6

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

**Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe
bei der Aufbereitung von Trinkwasser
(Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung).**

Vom 19. Dezember 1959.

Auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 3, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Die in den Absätzen 2 bis 4 aufgeführten fremden Stoffe werden, unvermischt oder in Vermischung untereinander, als Zusatz bei der Aufbereitung von Trinkwasser zugelassen.

(2) Zur Aufbereitung von Trinkwasser werden zugelassen:

1. Chlor, Natriumhypochlorit, Kalziumhypochlorit, Chlorkalk, Magnesiumhypochlorit, Chlordioxyd, Ammoniak und Ammoniumsalze;

die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 0,3 Milligramm wirksamem Chlor und 0,6 Milligramm Ammonium-Ion, einschließlich des natürlichen Ammoniumgehaltes des Wassers, enthalten sein; der Chlorgehalt des Trinkwassers kann bis auf 0,6 Milligramm im Liter erhöht werden, wenn dies für die ausreichende Entkeimung des Trinkwassers vorübergehend erforderlich ist;

2. Ozon;
3. Kalium-, Natrium- und Kalziumsalze der Mono- und Polyphosphorsäuren;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 5 Milligramm, berechnet als Phosphorpentoxyd, enthalten sein;
4. Kieselsäure und ihre Natriumverbindungen;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 40 Milligramm, berechnet als Siliziumdioxyd, enthalten sein;
5. Silber, Silberchlorid, Natriumsilberchlorid-Komplex und Silbersulfat;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 0,1 Milligramm Silber enthalten sein.

Die in den Nummern 1, 3 bis 5 festgesetzten Höchstmengen gelten für Trinkwasser nach abgeschlossener Aufbereitung.

(3) Zur Bindung von Kohlensäure im Trinkwasser werden zugelassen:

Kalziumkarbonat, Magnesiumkarbonat, halbbebrannter Dolomit, Kalziumoxyd, Magnesium-

oxyd, Kalziumhydroxyd, Magnesiumhydroxyd, Natriumkarbonat, Natriumhydroxyd;

der p_H -Wert des mit diesen Stoffen behandelten Wassers darf 7,5 nicht überschreiten.

(4) Zur Herabsetzung einer erhöhten Alkalität oder zur Einstellung eines bestimmten p_H -Wertes im Trinkwasser werden zugelassen:

Schwefelsäure, saure Salze der Schwefelsäure und Salzsäure;

die Stoffe dürfen höchstens in einer Menge zugesetzt werden, bei der das Kalk-Kohlensäure-Gleichgewicht erhalten bleibt.

§ 2

Werden bei der Aufbereitung von Trinkwasser die nachstehend aufgeführten technischen Hilfsstoffe verwendet, so dürfen nach abgeschlossener Aufbereitung als Reste vorhanden sein:

1. Eisen(III)-Chlorid, Eisen(II)-Sulfat, Eisen(III)-Sulfat und Eisensulfatchlorid,
insgesamt nicht mehr als 0,2 Milligramm im Liter, berechnet als Eisen, einschließlich des natürlichen Eisengehaltes des Wassers;
2. Kaliumpermanganat,
nicht mehr als 0,1 Milligramm im Liter, berechnet als Mangan, einschließlich des natürlichen Mangangehaltes des Wassers;
3. Aluminiumsulfat, Aluminiumchlorid und Natriumaluminat,
insgesamt nicht mehr als 0,2 Milligramm im Liter, berechnet als Aluminium, ausschließlich des natürlichen Aluminiumgehaltes des Wassers;
4. Schwefeldioxyd, Natriumsulfit und Kalziumsulfid,
insgesamt nicht mehr als 5 Milligramm im Liter, berechnet als Sulfit-Ion ($SO_3^{''}$);
5. Natriumthiosulfat,
nicht mehr als 0,5 Milligramm im Liter, berechnet als Thiosulfat-Ion ($S_2O_3^{''}$);
6. Tone und Aktivkohle,
insgesamt nicht mehr als 0,5 Milligramm im Liter.

§ 3

(1) Wer Trinkwasser, dem in § 1 aufgeführte fremde Stoffe zugesetzt sind, über eine Wasserversorgungsanlage abgibt, hat

1. unverzüglich durch einen einmaligen Hinweis in der örtlichen Tagespresse jeden neuen Zusatz sowie jede Änderung der Art der zugesetzten fremden Stoffe bekanntzugeben,
2. den Gehalt an diesen fremden Stoffen durch Angabe der zugesetzten fremden Stoffe in Aufzeichnungen kenntlich zu machen, die

den Verbrauchern während der üblichen Geschäftszeit zur Einsichtnahme zugänglich sein müssen. Die Eintragungen sind täglich vorzunehmen. Die Eintragungen müssen bis zum Ablauf von sechs Monaten seit der letzten Eintragung den Verbrauchern zugänglich sein.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung, wenn alle Abnehmer auf andere Weise unmittelbar von dem Zusatz fremder Stoffe oder einer Änderung des Zusatzes in Kenntnis gesetzt werden.

(3) Wasserversorgungsanlagen im Sinne dieser Verordnung sind

1. Anlagen, aus denen Wasser auf festen Leitungswegen an Anschlußnehmer abgegeben wird, und
2. Eigenversorgungsanlagen in Betrieben, in Krankenhäusern, Erholungsheimen und ähnlichen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie in Kasernen und anderen militärischen und polizeilichen Unterkünften.

(4) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes kann bei der Abgabe von Trinkwasser in anderen als den in Absatz 1 bezeichneten Fällen von der Kenntlichmachung des Gehalts an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen abgesehen werden.

§ 4

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Trinkwasser, das dazu bestimmt ist, gewerbsmäßig oder in einer in § 4 a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 1 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt, oder
2. den Gehalt an fremden Stoffen in Trinkwasser entgegen § 3 Abs. 1 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 5

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 6

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft.

Bonn, den 19. Dezember 1959.

Der Bundesminister des Innern
Dr. Schröder

Zwölfte Verordnung über Änderung der Ausgleichsteuerordnung.

Vom 16. Dezember 1959.

Auf Grund des § 18 Abs. 1 Nr. 1 des Umsatzsteuergesetzes in der Fassung vom 1. September 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 791) verordnet die Bundesregierung:

§ 1

Die Ausgleichsteuerordnung (Durchführungsbestimmungen zum Umsatzsteuergesetz — AStO) in der Fassung vom 8. Oktober 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 671), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 10. November 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 681) wird wie folgt geändert:

1. Die Freiliste 1 — Anlage 2 (zu § 7 Abs. 2) — wird wie folgt geändert:
 - a) Es wird aufgenommen die Tarifnummer
„aus 05.10 Elfenbein, roh, auch gereinigt, von nicht benötigten Teilen befreit oder zerteilt“.
 - b) Es wird gestrichen die Tarifnummer
„aus 40.02 Synthetischer Kautschuk“.
 - c) Die Tarifnummer aus 05.12 erhält die folgende Fassung:
„aus 05.12 Korallen, roh, auch entrindet oder zerteilt; Schalen von Weichtieren, roh, auch entrindet“.
 - d) Die Tarifnummer aus 14.02 erhält die folgende Fassung:
„aus 14.02 Pflanzliche Stoffe der hauptsächlich zu Polsterzwecken verwendeten Art, ausgenommen solche auf Unterlagen aus anderen Stoffen:
A — 1 — Kapök, nicht kardiert
B — andere“.
 - e) In der Tarifnummer aus 28.50 erhält der Absatz aus D — 4 — die folgende Fassung:
„aus D — 4 — Radiumsalze; Chloride und Bromide des Thoriums 228 (Radiothor) und des Radiums 228 (Mesothorium I)“.
 - f) In den Tarifnummern aus 44.01 und aus 44.03 wird jeweils die Jahreszahl „1959“ ersetzt durch „1962“.
 - g) In der Tarifnummer aus 76.01 wird in den Abschnitten aus A und aus B jeweils die Jahreszahl „1959“ ersetzt durch „1961“.
2. Die Liste der Waren, die dem erhöhten Ausgleichsteuersatz von 6 v. H. unterliegen — Anlage 3 (zu § 5 Abs. 4) — wird wie folgt geändert:
Es wird aufgenommen die Tarifnummer
„22.03 Bier, aus Malz hergestellt“.

§ 2

Diese Verordnung gilt nach Maßgabe des § 12 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin.

§ 3

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1960 in Kraft.

Bonn, den 16. Dezember 1959.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers
Ludwig Erhard

Der Bundesminister der Finanzen
Etzel