

1973

Ausgegeben zu Bonn am 14. Juni 1973

Nr. 46

Tag	Inhalt	Seite
25. 5. 73	Achtzigste Verordnung zur Änderung der Eisenbahn-Verkehrsordnung ..... 934-1	533
5. 6. 73	Neufassung der Verordnung über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft (Höchstmengenverordnung Pflanzenschutz, pflanzliche Lebensmittel) ..... 2125-4-45	536
6. 6. 73	Neufassung der Fleisch-Verordnung ..... 2125-4-29	553

## Achtzigste Verordnung zur Änderung der Eisenbahn-Verkehrsordnung

Vom 25. Mai 1973

Auf Grund des § 3 Abs. 1 des Allgemeinen Eisenbahngesetzes vom 29. März 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 225), zuletzt geändert durch Artikel 141 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 503), in Verbindung mit § 1 der Verordnung über die Ermächtigung des Bundesministers für Verkehr zum Erlass von Rechtsverordnungen auf dem Gebiete des Eisenbahnwesens vom 28. September 1955 (Bundesgesetzbl. I S. 654) wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

### Artikel 1

Die Eisenbahn-Verkehrsordnung vom 8. September 1938 (Reichsgesetzbl. II S. 663), zuletzt geändert durch Verordnung vom 17. April 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 358), wird wie folgt geändert:

1. In § 6 Abs. 6 Satz 2 werden die Worte „zwei Monate“ in „einen Monat“ geändert.

2. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Der Fahrausweis muß Strecke, Zugart, Wagenklasse und Fahrpreis angeben; er kann die Benutzung verschiedener Wege oder Beförderungsmittel vorsehen. Diese Angaben können auch in abgekürzter Form durch Zeichen, Zahlen oder dergleichen dargestellt werden.“

b) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) Die Geltungsdauer der Fahrausweise regelt der Tarif.“

3. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Die Fahrpreise enthält der Tarif. Dieser ist an den Bahnhöfen und Auskunftsstellen zur Einsicht bereitzuhalten.“

b) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) Kinder werden zu den im Tarif genannten Bedingungen unentgeltlich oder zum halben Fahrpreis befördert.“

4. § 17 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Die Eisenbahn hat, soweit es die örtlichen Verhältnisse erfordern, Warteräume einzurichten und entsprechend offenzuhalten.“

b) Absatz 3 Satz 1 erhält folgende Fassung:

„Der Aufenthalt in den Warteräumen kann Personen ohne gültigen Fahrausweis und den in § 9 Abs. 2 bis 7 genannten Personen untersagt werden.“

5. In § 24 Abs. 3 werden die Worte „§§ 9 (5), 10 (8), 14 (3) und 23 (2)“ durch die Worte „§ 9 Abs. 6, § 10 Abs. 8, § 14 Abs. 3 und § 23 Abs. 2“ ersetzt.

6. In § 28 Abs. 7 werden die Worte „§ 9 Abs. 1 und 5“ durch die Worte „§ 9 Abs. 2 und 6“ ersetzt.
7. § 48 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:  
 „(1) Der Absender muß jeder Tiersendung einen Frachtbrief nach dem im Tarif festgesetzten Muster begeben.“
- b) Absatz 3 erhält folgende Fassung:  
 „(3) An Sonn- und Feiertagen werden keine Tiere angenommen. Für verpackte Tiere im Stückgutverkehr gilt dies auch an Donnerstagen, Freitagen und Samstagen. Ausnahmen sind durch Aushang bekanntzugeben.“
8. § 51 Abs. 1 erhält folgende Fassung:  
 „(1) Die Lieferfristen betragen, sofern der Tarif keine kürzeren Fristen vorsieht, für die ersten 150 Tarifkilometer 24 Stunden, darüber hinaus für je weitere auch nur angefangene 400 Tarifkilometer 24 Stunden.“
9. In § 54 Abs. 1 erhält Buchstabe a folgende Fassung:  
 „a) Sendungen, deren Beförderung der Deutschen Bundespost vorbehalten ist;“.
10. § 55 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:  
 „(1) Der Absender muß jeder Sendung einen Frachtbrief nach dem im Tarif festgesetzten Muster begeben.“
- b) Absatz 2 erhält folgende Fassung:  
 „(2) Für bestimmte Beförderungen oder für Verkehre in durchgehender Beförderung mit anderen Verkehrsmitteln können die Tarife von den Mustern abweichende Frachtbriefe oder andere Beförderungspapiere vorsehen.“
11. § 58 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 4 Satz 3 wird das Wort „Verwiegung“ durch das Wort „Gewichtsfeststellung“ ersetzt.
- b) In Absatz 7 Satz 5 wird das Wort „Nachwiegung“ durch die Worte „nachträgliche Gewichtsfeststellung“ ersetzt.
12. In § 60 Abs. 2 Buchstabe b wird das Wort „Verwiegung“ durch das Wort „Gewichtsfeststellung“ ersetzt.
13. § 62 Abs. 2 erhält folgende Fassung:  
 „(2) Ist der Absender seiner Pflicht zur sicheren Verpackung nicht nachgekommen, so kann die Eisenbahn die Annahme des Gutes ablehnen oder verlangen, daß der Absender im Frachtbrief das Fehlen oder die Mängel der Verpackung anerkennt. Liefert der Absender häufig gleichartige verpackungsbedürftige Güter unverpackt oder mit den gleichen Verpackungsmängeln bei derselben Güterabfertigung auf, so kann er das Anerkenntnis in einer allgemeinen Erklärung abgeben, deren Text der Tarif bestimmt. Jeder Frachtbrief muß dann einen Hinweis auf die allgemeine Erklärung enthalten.“
14. In § 63 Abs. 4 Satz 3 wird das Wort „schriftlich“ gestrichen.
15. In § 72 Abs. 7 erhält der 1. Halbsatz des Satzes 1 folgende Fassung:  
 „Dem Absender steht das Verfügungsrecht nur zu, wenn er das von der Eisenbahn bescheinigte Frachtbriefdoppel vorlegt, darin die Verfügung einträgt und sie unterschreibt;“.
16. § 74 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 1 erhalten die Buchstaben a und b folgende Fassung:
- „a) für Wagenladungen
- |  |              |
|--|--------------|
| 1. als Eilgut:   |              |
| Abfertigungsfrist  | 12 Stunden   |
| Beförderungsfrist für die ersten 300 Tarifkilometer              | 24 Stunden   |
| darüber hinaus für je auch nur angefangene 400 Tarifkilometer    | 24 Stunden   |
| 2. als Frachtgut:  |              |
| Abfertigungsfrist  | 24 Stunden   |
| Beförderungsfrist für die ersten 200 Tarifkilometer              | 24 Stunden   |
| darüber hinaus für je auch nur angefangene 300 Tarifkilometer    | 24 Stunden   |
| b) für Stückgutsendungen   |              |
| Abfertigungsfrist  | 24 Stunden   |
| Beförderungsfrist für je auch nur angefangene 200 Tarifkilometer | 24 Stunden“. |
- b) Absatz 5 erhält folgende Fassung:  
 „(5) Die Lieferfrist beginnt mit der auf die Annahme des Gutes zur Beförderung folgenden Mitternacht. Ist jedoch der auf die Annahme des Gutes zur Beförderung folgende Tag ein Sonn- oder Feiertag und ist der Versandbahnhof an diesem Sonn- oder Feiertag für den Eilgutverkehr nicht geöffnet, so beginnt die Lieferfrist 24 Stunden später. Sie beginnt nicht vor Entrichtung der vom Absender übernommenen Kosten (§ 69 Abs. 1) oder vor Hinterlegung einer Sicherheit nach § 69 Abs. 5.“
- c) Absatz 8 erhält folgende Fassung:  
 „(8) Die Lieferfrist ruht bei Frachtgutsendungen an Sonn- und Feiertagen.“
- d) Absatz 9 erhält folgende Fassung:  
 „(9) Würde die Lieferfrist nach Schluß der Dienststunden des Bestimmungsbahnhofs ablaufen, so endet sie erst 2 Stunden nach dem darauffolgenden Dienstbeginn.“

17. § 78 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Benachrichtigung ist bei Frachtgut sofort nach der Bereitstellung, bei Eilgut spätestens binnen zwei Stunden nach der Ankunft des Gutes vorzunehmen. Die Eisenbahn ist jedoch zur Benachrichtigung zwischen 18 und 8 Uhr und an Sonn- und Feiertagen nicht verpflichtet, an Samstagen nur, wenn Dienststunden festgesetzt sind.“

b) In Absatz 3 Buchstabe a wird das Wort „vier“ durch das Wort „zwölf“ ersetzt.

18. In § 80 Abs. 6 erhält der 1. Halbsatz des Satzes 1 folgende Fassung:

„Der Absender oder sein Bevollmächtigter hat bei Erteilung von Anweisungen in den Fällen der Absätze 1, 2 und 4 das Frachtbriefdoppel vorzulegen, darin die Anweisung einzutragen und sie zu unterschreiben;“.

#### Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Bonn, den 25. Mai 1973

Der Bundesminister für Verkehr  
Lauritzen

---

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Verordnung  
über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel  
in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft  
(Höchstmengenverordnung Pflanzenschutz, pflanzliche Lebensmittel)**

Vom 5. Juni 1973

Auf Grund des Artikels 2 der Verordnung zur Änderung der Höchstmengen-VO — Pflanzenschutz — vom 14. Dezember 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 2459) wird nachstehend der Wortlaut der Verordnung über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft vom 30. November 1966 (Bundesgesetzbl. I S. 667) in der ab 1. Januar 1974 geltenden Fassung bekanntgegeben, wie sie sich aus der oben angeführten Änderungsverordnung ergibt.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 5 Nr. 1 und des § 5 a Abs. 1 Nr. 5 und Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 8. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1590), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes erlassen worden.

Bonn, den 5. Juni 1973

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
Katharina Focke

**Verordnung  
über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel  
in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft  
(Höchstmengenvorordnung Pflanzenschutz, pflanzliche Lebensmittel)**

## § 1

(1) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, in oder auf denen Reste der in Anlage 1 aufgeführten Stoffe als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung solcher Stoffe über die dort für die Lebensmittel jeweils festgesetzten Höchstmengen hinaus vorhanden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel pflanzlicher Herkunft mit Ausnahme der in Absatz 3 genannten Lebensmittel dürfen, soweit für sie in Anlage 1 Höchstmengen für die dort aufgeführten Stoffe nicht festgesetzt sind, nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn in oder auf ihnen als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung solcher Stoffe Reste vorhanden sind, die ein Zehntel der niedrigsten für den jeweiligen Stoff festgesetzten Höchstmenge, mindestens jedoch 0,01 ppm, überschreiten.

(3) Gewürze, Rohkaffee, Tee und Olsaat dürfen, soweit für sie in Anlage 1 Höchstmengen für die dort aufgeführten Stoffe nicht festgesetzt sind, nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn in oder auf ihnen als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung solcher Stoffe Reste vorhanden sind, die die höchsten für den jeweiligen Stoff festgesetzten Höchstmengen überschreiten.

(4) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, das Vorrätighalten zum Verkauf, das Feilhalten, das Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn die Erzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(5) Die Absätze 1 bis 3 gelten nicht, soweit Lebensmittel, bei denen Reste der Stoffe über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhanden sind, an Betriebe abgegeben werden, die vor der Abgabe an den Endverbraucher die über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhandenen Reste der Stoffe durch Lagerung oder sonstige Behandlung der Lebensmittel beseitigen. Lebensmittel, in oder auf denen Reste der Stoffe über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhanden sind, müssen bei der Lagerung oder Aufbewahrung durch ein Hinweisschild auf oder neben der Ware oder in sonstiger eine Verwechslung mit anderen Lebensmitteln auszuschließen geeigneter Weise und den Worten „Ware mit überhöhten Restmengen an Pflanzenschutzmitteln“ unter Hinzufügung des Hinweises „nicht an Endverbraucher abgeben“ gekennzeichnet sein. Bei der Abgabe derartiger Lebensmittel an einen anderen Betrieb ist diese Kennzeichnung deutlich sichtbar auf einer Außenfläche der Behältnisse, in denen die Lebensmittel abgegeben werden, sowie zusätzlich durch eine schriftliche Erklärung auf den Begleitpapieren vorzunehmen.

## § 2

Es ist verboten, Pflanzen, Pflanzenteile oder Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, in oder auf denen in Anlage 2 aufgeführte Stoffe als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung vorhanden sind.

## § 3

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 1 Abs. 1, 2 oder 3 Lebensmittel in den Verkehr bringt, in oder auf denen Reste der in Anlage 1 aufgeführten Stoffe über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhanden sind,
2. entgegen § 1 Abs. 5 Satz 2 Lebensmittel, bei denen Reste der in Anlage 1 aufgeführten Stoffe über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhanden sind, ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung lagert oder aufbewahrt,
3. entgegen § 1 Abs. 5 Satz 3 Lebensmittel, bei denen Reste der in Anlage 1 aufgeführten Stoffe über die zulässigen Höchstmengen hinaus vorhanden sind, ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung oder ohne die vorgeschriebene schriftliche Erklärung abgibt oder
4. entgegen § 2 Pflanzen, Pflanzenteile oder Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als Lebensmittel in den Verkehr bringt, in oder auf denen in Anlage 2 aufgeführte Stoffe vorhanden sind,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 4 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\*)

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1968 in Kraft.

(2) Abweichend von Absatz 1 findet diese Verordnung für die in § 1 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes genannten Erzeugnisse sowie für Hopfen erst ab 1. Januar 1978 Anwendung.

\*) Für das Inkrafttreten der Änderungen auf Grund der Verordnung zur Änderung der Höchstmengen-VO — Pflanzenschutz — vom 14. Dezember 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 2459) ist Artikel 4 der Änderungsverordnung maßgebend. Danach ist der geänderte § 5 Abs. 2 am 1. Januar 1973 in Kraft getreten.

## Anlage 1

Zulässige Höchstmenge in oder auf Lebensmitteln<sup>1)</sup>

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)	
Alachlor	Chloressigsäure- <i>N</i> -(methoxy-methyl)- 2,6-diaethyl-anilid	0,1	Gemüsemais, Getreide, Kohl, Raps, Rübsen	
		0,02	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Aldicarb	2-Methyl-2-(methylthio)- propionaldehyd- <i>O</i> -(methyl- carbamoyl)-oxim	0,05	Erdbeeren, Zuckerrüben	
Aldicarb-sulfoxid	2-Methyl-2-(methylsulfinyl)- propionaldehyd- <i>O</i> -(methyl- carbamoyl)-oxim			
Aldicarb-sulfon	2-Methyl-2-(methylsulfonyl)- propionaldehyd- <i>O</i> -(methyl- carbamoyl)-oxim			
} insgesamt berechnet als Aldicarb				
Anilazin (Zinochlor)	2,4-Dichlor-6-(2-chlor-anilino)-1,3,5-triazin	1,0	Gemüse, Obst	
Atrazin	2-Aethylamino-4-chlor-6-isopropylamino- 1,3,5-triazin	1,0	Gemüse, Obst	
		0,5	Mais	
		0,1	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Azinphos-aethyl	<i>O,O</i> -Diaethyl- <i>S</i> -(4-oxo-3 <i>H</i> - 1,2,3-benzotriazin-3-yl)-me- thyl-dithiophosphat	0,4	Gemüse ausgenommen Wurzelgemüse, jedoch einschließlich Knollen- sellerie, Obst	
Azinphos-methyl	<i>O,O</i> -Dimethyl- <i>S</i> -(4-oxo-3 <i>H</i> - 1,2,3-benzotriazin-3-yl)-me- thyl-dithiophosphat			
} insgesamt				
Barban	(4-Chlor-but-2-in-yl)- <i>N</i> -(3-chlor-phenyl)- carbammat	0,1	Getreide, Gemüse, Obst, Zuckerrüben	
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Benomyl <i>N</i> -(2-Benzimidazolyl)- methyl-carbammat 2-Amino-benzimidazol	1-( <i>N</i> -Butyl-carbamoyl)-2- (methoxy-carboxamido)- benzimidazol	} insgesamt berechnet als Benomyl	10,0	Zitrusfrüchte
			3,0	Weintrauben
			2,0	Beerenobst
			1,0	Gemüse außer Gurken, Kernobst, Bananen, Zitrus- früchte ohne Schale
			0,5	Getreide, Gurken
			0,2	Bananen ohne Schale
		0,1	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Benzthiazuron	1-(Benzthiazol-2-yl)-3-methyl-harnstoff	0,1	alle pflanzlichen Lebens- mittel	

1) Auf Grund des Artikels 4 Abs. 2 der Verordnung zur Änderung der Höchstmengen-VO — Pflanzenschutz — sind, soweit nach dieser Änderungsverordnung für bestimmte Lebensmittel höhere als die bisher gültigen Höchstmengen zulässig werden, die höheren Höchstmengen bereits ab 21. Dezember 1972 anzuwenden.

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Binapacryl	[2-(1-Methyl-propyl)-4,6-dinitro-phenyl]- 3,3-dimethyl-acrylat	0,3	Gemüse außer Wurzel- gemüse, Obst
Blausäure	Cyanwasserstoff	15,0	Getreide außer Reis, Gewürze
		6,0	Äpfel, Erdnüsse, Getreide- erzeugnisse, Hülsen- früchte, Kakaokerne, Öl- saat, Reis, Rohkaffee, Tee, Trockengemüse, Trocken- kartoffeln, Trockenobst
Bromfenoxim	3,5-Dibrom-4-hydroxy-benzaldehyd- 2,4-dinitro-phenyloxim	0,1	Getreide
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel
Bromhaltige Begasungsmittel	Anorga- nisches Bromid, berechnet als Brom	400,0	Gewürze
		50,0	Getreide, Getreideerzeug- nisse, Gurken, Kakao- kerne, Mandeln, Nüsse, Olsaat, Rohkaffee, Tapioka, Tee, Trocken- gemüse, Trockenkartoffeln, Trockenobst
		30,0	Zitrusfrüchte, Rettich, Radieschen, Salat, Tomaten, Kohlrabi, Knollensellerie, Petersilie
		5,0	andere pflanzliche Lebens- mittel
Bromophos	O-(4-Brom-2,5-dichlor-phenyl)-O,O- dimethyl-monothiophosphat	1,5	Beeren- und Kernobst, Weintrauben, Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse
		0,6	Steinobst, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
		0,2	Gemüsemais, Mais, Raps, Rübsen
Buturon	3-(4-Chlor-phenyl)-1-methyl-1-(1-methyl- prop-2-in-yl)-harnstoff	0,1	Getreide, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel
Captafol	N-(1,1,2,2-Tetrachlor-aethylthio)-cyclohex- 4-en-1,2-carboximid	7,5	Obst, Salat, Blätter von Knollensellerie
		5,0	Fruchtgemüse
		0,2	andere pflanzliche Lebens- mittel
Captan	N-(Trichlor-methylthio)-cyclohex-4-en- 1,2-dicarboximid	15,0	Gemüse, Obst
		0,1	andere pflanzliche Lebens- mittel

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Carbaryl	<i>N</i> -Methyl-1-naphthyl-carbamat	2,5	Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Weintrauben, Kohl, Salat
		1,2	alles übrige Obst und Gemüse
		0,8	Reis
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
Carbophenothion	<i>O,O</i> -Diaethyl- <i>S</i> -(4-chlor-phenylthio)-methyl-dithiophosphat	0,05	Raps, Rübsen, Zitrusfrüchte ohne Schale
Chinomethionat	6-Methyl-chinoxalin-2,3-dithio-carbonat	0,3	Gemüse, Obst
Chlorbensid	(4-Chlor-benzyl)-(4-chlor-phenyl)-sulfid	} insgesamt berechnet als Chlor- bensid	} Gemüse, Obst
Chlorbensid-sulfoxid	(4-Chlor-benzyl)-(4-chlor-phenyl)-sulfoxid		
Chlorbensid-sulfon	(4-Chlor-benzyl)-(4-chlor-phenyl)-sulfon		
Chlorbenzilat	Aethyl-2-hydroxy-2,2-bis(4-chlor-phenyl)-acetat	1,5	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Chlorbufam	1-Methyl-prop-2-iny- <i>N</i> -(3-chlor-phenyl)-carbamat	0,05	alle pflanzlichen Lebensmittel
Chlordimeform (Chlorphenamidin)	<i>N,N</i> -Dimethyl- <i>N'</i> -(2-methyl-4-chlor-phenyl)-formamidin	3,0	Obst
		2,0	Gemüse
		0,2	Zuckerrüben
Chlorfenson	(4-Chlor-phenyl)-4-chlor-benzol-sulfonat	1,5	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Chlorfenvinphos	<i>O</i> -2-Chlor-1-(2,4-dichlor-phenyl)-vinyl- <i>O,O</i> -diaethyl-phosphat	0,4	Möhren, Knollensellerie
		0,1	alles übrige Gemüse, Kartoffeln, Raps, Rübsen, Zuckerrüben
Trichlorazetophenon		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Chloroxuron	3-[4-(4-Chlor-phenoxy)-phenyl]-1,1-dimethyl-harnstoff	0,2	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Chlorphenpropmethyl	Methyl-[2-chlor-3-(4-chlor-phenyl)]-propionat	0,1	Getreide, Zuckerrüben
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Chlorpropham (CIPC)	Isopropyl- <i>N</i> -(3-chlor-phenyl)-carbamat	} insgesamt	} Kartoffeln ohne Schale
Propham (IPC)	Isopropyl- <i>N</i> -phenyl-carbamat		
Chlorthiamid	2,6-Dichlor-thiobenzamid	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
Chlorthion	<i>O</i> -(3-Chlor-4-nitro-phenyl)- <i>O,O</i> -dimethyl-monothiophosphat	0,5	Gemüse außer Wurzelgemüse, Obst



Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Chlortoluron	3-(3-Chlor-4-methyl-phenyl)-1,1-dimethylharnstoff	0,1 0,05	Getreide andere pflanzliche Lebensmittel
2,4-D einschließlich Salze und Ester	(2,4-Dichlor-phenoxy)-essigsäure	} insgesamt berechnet als 2,4-D	0,1 alle pflanzlichen Lebensmittel (Zitrusfrüchte ohne Schale)
Dalapon	Natrium-2,2-dichlor-propionat		
DDT (dicophan) und seine Isomeren	1,1,1-Trichlor-2,2-bis(4-chlor-phenyl)-aethan	} insgesamt <sup>2)</sup>	0,1 Gemüse, Obst (ausgenommen Kakaokerne bis 31. Dezember 1977; Zitrusfrüchte und Bananen jeweils ohne Schale)
DDD und seine Isomeren	1,1-Dichlor-2,2-bis(4-chlor-phenyl)-aethan		
DDE und seine Isomeren	1,1-Dichlor-2,2-bis(4-chlor-phenyl)-aethylen		
Deiquat	1,1'-Aethylen-2,2'-bipyridinium-salze	0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
		0,7	Raps, Rübsen
		0,1	Kartoffeln
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Demeton	siehe unter Disulfoton		
Demeton-S-methyl	O,O-Dimethyl-S-(2-aethylthio-aethyl)-monothiophosphat	} insgesamt berechnet als Demeton-S-methyl	0,4 Gemüse außer Möhren, Obst, Zuckerrüben
Oxydemeton-methyl	O,O-Dimethyl-S-(2-aethylsulfinyl-aethyl)-monothiophosphat		
Demeton-S-methylsulfon	O,O-Dimethyl-S-(2-aethylsulfonyl-aethyl)-monothiophosphat		
Desmetryn	2-Isopropylamino-4-methylamino-6-methylthio-1,3,5-triazin	0,1 0,02	Kohl andere pflanzliche Lebensmittel
Diallat	S-(2,3-Dichlor-allyl)-N,N-diisopropyl-monothiocarbat	} insgesamt berechnet als Triallat	0,1 alle pflanzlichen Lebensmittel
Triallat	N,N-Diisopropyl-S-2,3,3-trichlorallyl-monothiocarbat		
Diazinon	O,O-Diaethyl-O-(2-isopropyl-6-methyl-pyrimidin-4-yl)-monothiophosphat	} insgesamt berechnet als Diazinon	0,3 Gemüse, Obst
Diazoxon	O,O-Diaethyl-O-(2-isopropyl-4-methyl-pyrimidin-6-yl)-monothiophosphat		
Dibrom (siehe Naled)			
Dicamba	2-Methoxy-3,6-dichlor-benzoesäure	0,05	alle pflanzlichen Lebensmittel

<sup>2)</sup> Auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 der Verordnung zur Änderung der Höchstmengen-VO — Pflanzenschutz — treten die geänderten Höchstmengenfestsetzungen für DDT bereits am 1. Juli 1973 in Kraft.

Stoff		Höchstmenge ppm*)	in oder auf folgenden Lebensmitteln**)	
Dichlobenil	2,6-Dichlor-benzonitril	0,2	Kartoffeln (gewaschen)	
		0,1	Gemüse, Obst, Getreide	
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel	
Dichlofluamid	N-(Dichlor-fluor-methylthio)- N',N'-dimethyl-N-phenyl- sulfonyldiamid } insgesamt berechnet als Dichlo- fluamid	15,0	Beerenobst außer Erd- beeren, Weintrauben	
Dimethylamino- sulfanilid		N-(1,2,2,2-Tetrachlor-aethyl- thio)-methan-sulfonsäure- anilid	10,0	Erdbeeren, Salat
			5,0	alles übrige Obst
			3,0	Bohnen, Gurken, Tomaten
		1,0	Zwiebeln	
Dichloran	2,6-Dichlor-4-nitro-anilin	0,1	alle pflanzlichen Lebens- mittel	
1,1-Dichlor-2,2-bis(4- aethyl-phenyl)-aethan (Perthan)		10,0	Gemüse, Obst	
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Dichlorprop (2,4-DP)	2-(2,4-Dichlor-phenoxy)-propionsäure	0,1	Getreide	
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Dichlorvos	O,O-Dimethyl-O-(2,2-dichlor- vinyl)-phosphat } insgesamt berechnet als Dichlorvos	2,0	Getreide	
Dichlor-acetaldehyd		0,5	Getreideerzeugnisse	
		0,1	Gemüse, Obst, Raps, Rübsen, Zuckerrüben	
Dicofol	1,1-bis(4-Chlor-phenyl)-2,2,2-trichlor- aethanol	2,0	Obst (Zitrusfrüchte ohne Schale)	
		0,5	Gemüse	
Dimefox	N,N,N',N'-Tetramethyl-diamido-phosphor- säure-fluorid	1,0	Hopfenblütendolden	
		0,01	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Dimethoat einschließ- lich	O,O-Dimethyl-S-(2-oxo-3-aza- butyl)-dithiophosphat } insgesamt; Anteil an Omethoat nicht über 0,4 ppm	1,5	Gemüse, Obst	
Omethoat				O,O-Dimethyl-S-(methyl- carbamoyl-methyl)-mono- thiophosphat } insgesamt; Anteil an Omethoat nicht über 0,05 ppm
		0,2	Getreide, Zuckerrüben	
		0,1	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Dinitroorthokresol (DNOC)	2,4-Dinitro-6-methyl-phenol	0,05	alle pflanzlichen Lebens- mittel	
Dinobuton	Isopropyl-(4,6-dinitro-2-sec-butyl-phenyl)- carbonat	1,0	Gemüse, Obst	
		0,05	andere pflanzliche Lebens- mittel	
Dinocap	Isomerengemisch aus 2,6-Dinitro-4-octyl- phenyl-crotonat und 2,4-Dinitro-6-octyl- phenyl-crotonat	1,0	Gemüse, Obst	

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Dinoseb, Dinoseb-salze	6-(1-Methyl-propyl)-2,4-dinitro-phenol	} insgesamt berechnet als Dinoseb	0,05 alle pflanzlichen Lebensmittel
Dinoseb-azetat (Dinitrobutylphenyl-azetat)	6-(1-Methyl-propyl)-2,4-dinitro-phenyl-acetat		
Dioxathion	[1,4-Dioxan-2,3-diy]-bis(O,O-diaethyl-dithiophosphat)	0,2	Gemüse, Obst (Zitrusfrüchte ohne Schale)
Disulfoton	O,O-Diaethyl-S-(aethylthio-aethyl)-dithiophosphat	} insgesamt berechnet als Disulfoton	0,2 Kartoffeln
Disulfoton-sulfoxid	O,O-Diaethyl-S-(aethylsulfinyl-aethyl)-dithiophosphat		
Disulfoton-sulfon	O,O-Diaethyl-S-(aethylsulfonyl-aethyl)-dithiophosphat		
Demeton	Gemisch aus Demeton-O und Demeton-S		
Demeton-O	O,O-Diaethyl-O-(2-aethylthio-aethyl)-monothiophosphat		
Demeton-S	O,O-Diaethyl-S-(2-aethylthio-aethyl)-monothiophosphat	0,1	Getreide
Demeton-sulfoxid	O,O-Diaethyl-S(O)-(aethylsulfinyl-aethyl)-monothiophosphat		
Demeton-sulfon	O,O-Diaethyl-S(O)-(aethylsulfonyl-aethyl)-monothiophosphat		
Dithianon	2,3-Dicyano-1,4-dithia-anthrachinon-9,10	3,0	Kernobst, Steinobst
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
Dithiocarbamate Thiuramdisulfide		} insgesamt berechnet als Schwefelkohlenstoff	2,0 Gemüse, Obst
			0,05 andere pflanzliche Lebensmittel
Diuron	3-(3,4-Dichlor-phenyl)-1,1-dimethyl-harnstoff	1,0	Spargel
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Dodin	(Dodecyl-guanidin)-acetat	1,0	Obst
Endosulfan	6,7,8,9,10,10-Hexachlor-1,5,5a,6,9,9a-hexahydro-6,9-methano-2,4,3-benzo[e]-dioxathiopin-3-oxid	0,5	Gemüse außer Möhren, Obst
		0,2	Möhren, Raps, Rüben
		0,15	Mais
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
Ethion	Methylen-S,S'-bis(O,O-diaethyl-dithiophosphat)	0,1	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Ethirimol	2-Aethylamino-5-n-butyl-4-hydroxy-6-methyl-pyrimidin	0,1	Getreide
Fenazaflor	5,6-Dichlor-1-phenoxy-carbonyl-2-trifluor-methyl-benzimidazol	} insgesamt berechnet als Fenazaflor	Kernobst
5,6-Dichlor-2-benzimidazol,			
5,6-Dichlor-4-hydroxy-2-trifluor-methyl-benzimidazol			
Fenchlorphos	O,O-Dimethyl-O-(2,4,5-trichlor-phenyl)-monothiophosphat	} insgesamt berechnet als Fenchlorphos	Gemüse, Obst
O,O-Dimethyl-O-(2,4,5-trichlor-phenyl)-phosphat			
Fenitrothion	O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-nitro-phenyl)-monothiophosphat	0,5	Gemüse, Obst
Fenthion	O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-methylthio-phenyl)-monothiophosphat	1,0	Obst
Fentin	Triphenyl-Zinn	} insgesamt berechnet als Fentin- hydroxid	Knollensellerie, Blätter von Knollensellerie
Fentin-azetat	Triphenyl-Zinn-acetat		
Fentin-chlorid	Triphenyl-Zinn-chlorid		
Fentin-hydroxid	Triphenyl-Zinn-hydroxid		
Ferbam (siehe Dithiocarbamate)	Eisen(III)-tris(N,N-dimethyl-dithiocarbamat)		
Flurenol	9-Hydroxy-fluorencarbonsäure-(9)	0,05	Getreide
Folpet	N-(Trichlor-methylthio)-phthalimid	15,0	Gemüse, Obst
Formetanat	[(3-Dimethylamino-methylenimino)-phenyl]-N-methyl-carbamat	0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
		4,0	Paprika, Tomaten, Zitrusfrüchte
		1,0	Obst (Zitrusfrüchte ohne Schale)
Formothion	O,O-Dimethyl-S-(N-formyl-N-methyl-carbamoyl)-methyl-dithiophosphat	0,5	alles übrige Gemüse
		0,1	Gemüse, Obst
Hexachlorbenzol		0,01	Getreide
		0,005	andere pflanzliche Lebensmittel
Hexachlorcyclohexan-Isomere außer Lindan		0,02	alle pflanzlichen Lebensmittel

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)	
Ioxynil	4-Hydroxy-3,5-dijod-benzonitril	0,05	Getreide	
Kupferverbindungen: Kupfercarbonat, Kupferchlorid, Kupferhydroxid („Blaukupfer“), Kupferkalk („Bordeauxbrühe“), Kupfer-Ligninverbindung, Kupferoxid, Kupferoxychlorid („Grünkupfer“), Kupferoxydul, Kupfersoda („Burgunderbrühe“), Kupfersulfat	berechnet als Kupfer	20,0	Gemüse, Obst	
		10,0	andere pflanzliche Lebensmittel	
Lenacil	3-Cyclohexyl-1,5,6,7-tetrahydro-3H-cyclopentanopyrimidin-2,4-dion	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel	
Lindan ( $\gamma$ -Hexachlor-cyclohexan)	$\gamma$ -1,2,3,4,5,6-Hexachlor-cyclohexan	2,0	Blatt- und sonstige Sproßgemüse	
		1,5	Fruchtgemüse, Wurzelgemüse außer Möhren, Obst, Olsaaten	
		0,1	Getreide, Möhren, Zuckerrüben, Hülsenfrüchte	
Linuron	3-(3,4-Dichlor-phenyl)-1-methoxy-1-methylharnstoff	0,2	Getreide, Möhren, Knollensellerie, Blätter von Knollensellerie, Spargel	
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel	
Malathion	S-[1,2-bis(Aethoxy-carbonyl-aethyl)-O,O-dimethyldithiophosphat	insgesamt	3,0	Getreide, Gemüse außer Wurzelgemüse
Malaaxon			S-[1,2-bis(Aethoxy-carbonyl-aethyl)-O,O-dimethylmonothiophosphat	0,5
Mancozeb (siehe Dithiocarbamate)	Maneb-Zineb-Komplex			
Maneb (siehe Dithiocarbamate)	Mangan(II)-[N,N'-aethylen-bis(dithiocarbamat)]			
MCPA einschließlich Salze und Ester	(4-Chlor-2-methyl-phenoxy)-essigsäure	insgesamt berechnet als MCPA	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
MCPB einschließlich Salze und Ester				
Mecoprop einschließlich Salze und Ester	2-(4-Chlor-2-methyl-phenoxy)-propionsäure	insgesamt berechnet als Mecoprop	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
Metaldehyd			1,0	Kohl, Salat
			0,4	andere pflanzliche Lebensmittel

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Methabenzthiazuron	3-(2-Benzthiazol-2-yl)-1,1-dimethyl-harnstoff	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
Methidathion	O,O-Dimethyl-S-[5-methoxy-2-oxo(3H)-1,3,4-thiadiazol-3-yl]-methyl-dithiophosphat	2,0	Zitrusfrüchte
		0,3	Kernobst, Kohl
		0,2	alles übrige Obst und Gemüse (Zitrusfrüchte ohne Schale)
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
Methoprotryn	2-Isopropylamino-6-(3-methoxy-propyl)-amino-4-methylthio-1,3,5-triazin	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
Methoxychlor	1,1,1-Trichlor-2,2-bis(4-methoxy-phenyl)-aethan	10,0	Gemüse, Obst
		2,0	Getreide, Raps, Rüben
Metiram (siehe Dithiocarbamate)	N,N'-Polyaethylen-bis(thiocarbamoyl)-disulfid + Zink-[N,N'-aethylen-bis(dithiocarbamat)]		
Methylmetiram (siehe Dithiocarbamate)	N,N'-Poly-1,2-propylen-bis(thiocarbamoyl)-disulfid + Zink-[N,N'-1,2-propylen-bis(dithiocarbamat)]		
Metobromuron	N-(4-Brom-phenyl)-N'-methyl-N-methoxy-harnstoff	1,0	Salat
		0,1	frische Bohnen, Erbsen, Puffbohnen, Kartoffeln, Mais
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Metoxuron	3-(3-Chlor-4-methoxy-phenyl)-1,1-dimethyl-harnstoff	0,2	Möhren
		0,1	andere pflanzliche Lebensmittel
Metribuzin	4-Amino-6-tert-butyl-3-methylthio-1,2,4-triazin-5-(4H)-on	0,1	Kartoffeln, Tomaten
Mevinphos	O-(2-Methoxycarbonyl-1-methyl-vinyl)-O,O-dimethyl-phosphat	0,3	Spinat
		0,1	alles übrige Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Monolinuron	3-(4-Chlor-phenyl)-1-methoxy-1-methyl-harnstoff	0,3	Spinat
		0,2	alles übrige Gemüse, Kartoffeln, Obst
		0,1	Getreide
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Monuron	3-(4-Chlor-phenyl)-1,1-dimethyl-harnstoff	1,0	Spargel
		0,1	alles übrige Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Nabam (siehe Dithiocarbamate)	Dinatrium-N,N'-aethylen-1,2-bis-dithiocarbamidat		

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Naled (Dibrom)	O-(1,2-Dibrom-2,2-dichlor-äthyl)-O,O-dimethyl-phosphat	0,2	Gemüse, Obst
		0,1	Getreide, Kartoffeln, Raps, Rübsen, Zuckerrüben
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Nicotin	L-3-(1-Methyl-pyrrolidin-2-yl)-pyridin	0,5	Gemüse außer Wurzelgemüse, Obst
Omethoat (siehe auch bei Dimethoat)	O,O-Dimethyl-S-(methyl-carbamoyl-methyl)-monothiophosphat	0,4	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Parathion	O,O-Diäthyl-O-(4-nitrophenyl)-monothiophosphat	} insgesamt 0,5	Gemüse, Obst
Paraoxon	O,O-Diäthyl-O-(4-nitrophenyl)-phosphat		
Parathion-Methyl	O,O-Dimethyl-O-(4-nitrophenyl)-monothiophosphat	} insgesamt 0,15	Gemüse, Obst
Paraoxon-Methyl	O,O-Dimethyl-O-(4-nitrophenyl)-phosphat		
Pentachlorphenol		0,03	Getreide
		0,01	Gewürze, Rohkaffee, Tee, Olsaart
Perthan (siehe bei 1,1-Dichlor-2,2-bis(4-äthyl-phenyl)-äthan)			
Phenmedipham	3-Methoxycarbonylamino-phenyl-(3'-methyl-phenyl)-carbamat	0,1	Rote Rüben, Zuckerrüben
Phorat	O,O-Diäthyl-S-(äthylthio-methyl)-dithiophosphat	0,05	alle pflanzlichen Lebensmittel
Phosalon	O,O-Diäthyl-S-(6-chlor-2-oxo-(2H)-1,3-benz[b]oxalon-3-yl)-dithiophosphat	2,0	Obst
		0,5	Raps, Rübsen
		0,02	andere pflanzliche Lebensmittel
Phosphamidon	O-(2-Chlor-3-diäthylamino-1-methyl-3-oxo-prop-1-en-yl)-O,O-dimethyl-phosphat	0,15	Gemüse, Obst
		0,05	andere pflanzliche Lebensmittel
Phosphorwasserstoff	} insgesamt berechnet als Phosphor- wasserstoff	0,1	Getreide außer Reis
Phosphide		0,01	Getreideerzeugnisse, Gewürze, Rohkaffee, Tee, Olsaart
Phoxim	O,O-Diäthyl-O-( $\alpha$ -cyano-benzylidenamino)-monothiophosphat	0,05	alle pflanzlichen Lebensmittel
Piperonylbutoxid	5-Propyl-4-(2,5,8-trioxa-dodecyl)-1,3-benzodioxol	10,0	Getreide
		3,0	Gemüse außer Wurzelgemüse, Obst, Gewürze, Rohkaffee, Tee, Olsaart
		0,5	andere pflanzliche Lebensmittel

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
Plictran	Tricyclohexyl-zinnhydroxid	2,0	Kernobst
Promecarb	3-Methyl-5-isopropylphenyl-N-methyl-carbamat	0,2 0,05	Kern- und Steinobst andere pflanzliche Lebens- mittel
Prometryn	2,4-bis(Isopropylamino)-6-methylthio- 1,3,5-triazin	0,5 0,1	Gemüse, Obst andere pflanzliche Lebens- mittel
Propham (siehe Chlorpropham)			
Propineb (siehe Dithiocarbamate)	Zink-[N,N'-propylen-1,2-bis(dithiocarba- mat)]		
Propoxur	2-Isopropoxy-phenyl-N-methyl-carbamat	5,0 4,0 3,0 0,5	Salat Kohl alles übrige Gemüse, Obst, Zuckerrüben andere pflanzliche Lebens- mittel
Pyrazon	5-Amino-4-chlor-2-phenyl-2,3-dihydro-3- oxo-pyridazin	0,3 0,1 0,05	Zuckerrüben Rote Rüben andere pflanzliche Lebens- mittel
Pyrethrine	Pyrethrin I: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1- en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 4- Hydroxy-3-methyl-2-(penta-2,4-dien-yl)- cyclopent-2-en-1-on  Pyrethrin II: Ester der 3-[2-(Methoxy-carbonyl)-prop-1- en-yl]-2,2-dimethyl-cyclopropan-carbon- säure mit 4-Hydroxy-3-methyl-2-(penta- 2,4-dien-yl)-cyclopent-2-en-1-on  Cinerin I: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1- en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-(But- 2-en-yl)-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2- en-1-on  Cinerin II: Ester der 3-[2-(Methoxy-carbonyl)-prop-1- en-yl]-2,2-dimethyl-cyclopropan-carbon- säure mit 2-(But-2-en-yl)-4-hydroxy-3- methyl-cyclopent-2-en-1-on  Allethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1- en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2- Allyl-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en- 1-on	3,0 1,0	Getreide Gemüse außer Wurzel- gemüse, Obst



	Stoff	Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)
(noch Pyrethrine)	Barthrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-Chlor-4,5-methylendioxy-benzylalkohol  Cyclethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-(Cyclopent-2-en-yl)-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on  Furethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-Furfuryl-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on		
Quintozen	Pentachlor-nitro-benzol	0,3 0,03 0,02 0,01	Salat Ölsaaten Kohl andere pflanzliche Lebensmittel (Bananen ohne Schale)
Rotenon	1,2,12,12a-Tetrahydro-2-isopropenyl-8,9-dimethoxy-[1]-benzopyrano-[3,4-b]furo-[2,3-h] [1]benzopyran-6-on	0,1	alle pflanzlichen Lebensmittel
Schwefel		50,0	Gemüse außer Wurzelgemüse, Obst
Simazin	2,4-bis(Aethylamino)-6-chlor-1,3,5-triazin	1,0	Spargel
Sulfotepp	Tetraaethyl-dithiopyrophosphat	0,5 0,2 0,1	Salat Gurken, Tomaten andere pflanzliche Lebensmittel
2,4,5-T einschließlich Salze und Ester	(2,4,5-Trichlor-phenoxy)-essigsäure	} insgesamt berechnet als 2,4,5-T	0,05 alle pflanzlichen Lebensmittel
TCA	Trichloressigsäure(-Na), Natriumtrichloracetat		
Tecnazen	2,3,5,6-Tetrachlor-nitrobenzol	0,3 0,05	Erdbeeren, Chicorée, Salat, Tomaten andere pflanzliche Lebensmittel
Terbutryn	2-Methylthio-4-aethylamino-6-tert-butyl-amino-1,3,5-triazin	0,05	alle pflanzlichen Lebensmittel
Tetrachlorvinphos	2-Chlor-1-(2,4,5-trichlorphenyl)-vinyl-dimethyl-phosphat	3,0 2,0 0,5 0,3	Kernobst Steinobst, Weintrauben Gemüse außer Rote Rüben Mais, Rote Rüben

Stoff		Höchstmenge ppm *)	in oder auf folgenden Lebensmitteln **)	
Tetradifon	2,4,5,4'-Tetrachlor-diphenylsulfon	insgesamt berechnet als Tetradifon	1,5 0,05	Gemüse außer Wurzel- gemüse, Obst andere pflanzliche Lebens- mittel
Tetrasul	2,4,5,4'-Tetrachlor-diphenylsulfid			
Thionazin (Zinophos)	O,O-Diaethyl-O-(pyrazin-2-yl)-monothio- phosphat	0,1	Zuckerrüben	
Thiram (siehe Dithiocarbamate)	bis(Dimethyl-thiocarbamoyl)-disulfid			
Toxaphen	Chloriertes Camphen (67—69 % Chlor)	0,4 0,1	Gemüse, Obst andere pflanzliche Lebens- mittel	
Triallat (siehe Diallat)				
Triamiphos	(5-Amino-3-phenyl-1 <i>H</i> -1,2,4-triazolyl)- bis(dimethylamino)-phosphinoxid	0,03	Äpfel	
Trichlorbenzoesäure (2,3,6-TBA)	2,3,6-Trichlorbenzoesäure	0,2 0,01	Getreide andere pflanzliche Lebens- mittel	
Trichlorfon	O,O-Dimethyl-(2,2,2-trichlor-1-hydroxy- aethyl)-phosphat	0,5 0,1	Gemüse, Obst andere pflanzliche Lebens- mittel	
Tricyclohexyl-zinn- hydroxid (siehe Plictran)				
Tridemorph	4-Tridecyl-2,6-dimethyl-morpholin	0,1	alle pflanzlichen Lebens- mittel	
Trifluralin	4-Trifluormethyl-2,6-dinitro- <i>N,N</i> -dipropyl- anilin	1,0 0,1 0,05	Möhren Kohlrüben, Raps, Rüben andere pflanzliche Lebens- mittel	
Vamidotion	O,O-Dimethyl- <i>S</i> -5-[ <i>N</i> -methyl- (2-methyl-3-thia-valeramid)] -monothiophosphat	insgesamt berechnet als Vamido- thion	0,4	Äpfel, Birnen
Vamidotion-sulfoxid	O,O-Dimethyl- <i>S</i> -5-[ <i>N</i> -methyl- (2-methyl-3-oxo-3-thia- valeramid)]-monothiophos- phat			
Zineb (siehe Dithiocarbamate)	Zink-[ <i>N,N'</i> -aethylen-bis(dithiocarbamat)]			
Ziram (siehe Dithiocarbamate)	Zink-( <i>N,N</i> -dimethyl-dithiocarbamat)			

- \*) ppm -- mg Wirkstoff je kg Frischgewicht des Lebensmittels; sofern jedoch in Spalte 3 weiterverarbeitete Lebensmittel (zum Beispiel Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Trockenobst) besonders aufgeführt sind, bezieht sich die Höchstmenge auf 1 kg des weiterverarbeiteten Lebensmittels.
- \*\*\*) Die in Spalte 3 verwendeten Gruppenbezeichnungen umfassen jeweils folgende Lebensmittel:
- a) Gemüse:
    - Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse;
    - aa) Blatt- und sonstige Sproßgemüse:  
Artischocken, Bleichsellerie, Chicorée, Fenchel, Karde, sämtliche Arten Kohl, Kresse, Mangold, Petersilie (ohne Wurzeln), Blätter von Knollensellerie und sonstige Küchenkräuter, Porree und sonstige Laucharten, Rhabarber, sämtliche Arten Salat, Spargel, Spinat, Stielmus, Zwiebeln einschl. Knoblauch;
    - bb) Fruchtgemüse:  
frische Bohnen, Erbsen (mit Hülsen) und Puffbohnen; Eierfrucht (Aubergine), Gemüsemais, Gurken, Kürbisse einschl. Zucchini, Melonen, Paprika, Pilze, Tomaten, Wassermelonen;
    - cc) Wurzelgemüse:  
Kohl- und Speiserüben, Meerrettich, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Radieschen, Rettich, Rote Rüben, Schwarzwurzel, Knollensellerie (ohne Blätter);
  - b) Hülsenfrüchte:  
Bohnen, Erbsen, Linsen, Puffbohnen (jeweils als Trockenkorn ohne Hülsen);
  - c) Obst:  
Beerenobst, Kernobst, Steinobst, Weintrauben; Ananas, Avocados, Bananen (mit Schale), Datteln, Feigen, Mango, Oliven, Zitrusfrüchte (mit Schale) und sonstige subtropische und tropische Früchte; Samenkerne von Schalenfrüchten (Nüsse; Erdnüsse, Kakaokerne, Kaschunüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Maronen, Pinienkerne, Pistazien und sonstige Samenkerne von Schalenfrüchten);
  - d) Getreide:  
Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen, Weizen;
  - e) Getreideerzeugnisse:  
Getreidemahlerzeugnisse, Schäl- und Schleimmühlenerzeugnisse, Teigwaren;
  - f) Olsaat:  
Baumwollsaat, Leinsaart, Mohnsaat, Palmkerne, Raps, Rübsen, Sonnenblumenkerne und sonstige zur Speiseölgewinnung bestimmte Samen, Früchte und Keime;
  - g) andere pflanzliche Lebensmittel:  
alle Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, für die keine besonderen Höchstmengen für den betreffenden Stoff festgesetzt sind, ausgenommen Gewürze, Rohkaffee, Tee und Olsaat.

## Anlage 2

**Pflanzenschutzmittel,  
die in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft nicht vorhanden sein dürfen**

Aldrin	} 1)	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-endo-5,8-exo-dimethano-naphthalin
Dieldrin		1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-endo-5,8-exo-dimethano-naphthalin
Amitrol 1)		3-Amino-1 <i>H</i> -1,2,4-triazol
Aramite 1)		<i>O</i> -[2-(4- <i>tert</i> -Butyl-phenoxy)-1-methyl-aethyl]- <i>O</i> -(2-chlor-aethyl)-sulfid
Arsenverbindungen		
Bleiverbindungen		
Cadmiumverbindungen		
Chlordan 1)		1,2,4,5,6,7,8,8-Octachlor-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-endo-methano-indan
Endrin 1)		1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-endo-5,8-endo-dimethano-naphthalin
Fluoressigsäure und ihre Verbindungen und Derivate 1)		
Heptachlor 1)		1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-endo-methano-inden
Heptachlorepoxid 1)		1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-2,3-epoxy-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-endo-methano-indan
Isobenzan 1)		1,3,4,5,6,7,8,8-Octachlor-1,3,3a,4,7,7a-hexahydro-4,7-endo-methano-isobenzofuran
Isodrin 1)		1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-endo-5,8-endo-dimethano-naphthalin
Kelevan einschließlich		5-Aethyl-(1,1a,3,3a,4,5,5,5a,5b,6-decachloro-octahydro-2-hydroxy-1,3,4-metheno-1 <i>H</i> -cyclobuta-[ <i>cd</i> ]-pentalen-2-yl)-laevulinat
Chlordecon (Kepone) 1)		Decachlor-pentacyclo[5.2.1.0 <sup>2,6</sup> .0 <sup>3,9</sup> .0 <sup>5,8</sup> ]decanon-4
Morfamquat 2)		1,1'- <i>bis</i> (3,5-Dimethylmorpholino-carbonylmethyl)-4,4'-bipyridinium-salze
Paraquat 2)		1,1'-Dimethyl-4,4'-bipyridinium-salze
Quecksilberverbindungen		
Schwefelkohlenstoff 2)		
Selenverbindungen		
TEPP 1)		<i>O,O,O,O</i> -Tetraaethyl-pyrophosphat
Tetrachlorkohlenstoff 1)		

1) Bei den mit 1) bezeichneten Stoffen bleiben festgestellte Werte bis zu 0,01 ppm \*) unberücksichtigt.

2) Bei den mit 2) bezeichneten Stoffen bleiben festgestellte Werte bis zu 0,05 ppm \*) unberücksichtigt.

\*) ppm = mg Wirkstoff je kg Frischgewicht des Lebensmittels.

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Fleisch-Verordnung**

**Vom 6. Juni 1973**

Auf Grund des Artikels 3 der Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung vom 28. März 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 293) wird nachstehend der Wortlaut der Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 11. Dezember 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 2191) in der ab 18. Mai 1973, hinsichtlich des § 1 Abs. 1 Nr. 1, des § 1 Abs. 2 Satz 3, des § 6, des § 12 Abs. 1 Nr. 1 ab 18. April 1974 geltenden Fassung bekanntgemacht.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 5 Nr. 3, 4, 5 und 7 und des § 5 a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 8. September 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1590), erlassen worden.

Bonn, den 6. Juni 1973

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
Katharina Focke

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

§ 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,  
zur äußerlichen Anwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen;  
so geräuchertes Fleisch und so geräucherte Fleischerzeugnisse dürfen bei der Herstellung oder Zubereitung anderer Fleischerzeugnisse verwendet werden; der durchschnittliche Gehalt des geräucherten Fleisches oder Fleischerzeugnisses an Benz(a)pyren (3,4-Benzpyren) darf 1 Mikrogramm auf ein Kilogramm (1ppb) nicht überschreiten;
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 Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch, die roh und ungereift in den Verkehr gebracht werden;  
bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge darf Natriumnitrat höchstens in einer Menge von 0,05 vom Hundert oder Kaliumnitrat höchstens in einer Menge von 0,06 vom Hundert zugesetzt werden;
3. 5,6-Diacetyl-l-ascorbinsäure (l-Ascorbyldiacetat), 6-Palmityl-l-ascorbinsäure (l-Ascorbylpalmitat), Natriumzitate (Natriumsalze der Zitronensäure) und Kaliumzitate (Kaliumsalze der Zitronensäure)  
zum Schutz gegen den durch Oxydation verursachten Verderb tierischer Speisefette;  
die Stoffe dürfen auch in Vermischung untereinander und in Vermischung mit l-Ascorbinsäure, Natrium- und Calciumsalzen der l-Ascorbinsäure, stark tokopherolhaltigen Extrakten natürlichen Ursprungs, synthetischem Alpha-, Gamma- und Delta-Tokopherol, Milchsäure, Zitronensäure und Weinsäure verwendet werden; als Lösungs- oder Verdünnungsmittel dürfen nur Trinkwasser, mineralfreies Wasser, destilliertes Wasser und artgleiche Speisefette verwendet werden;
4. Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure  
zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen;
5. Natrium- und Kaliumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure  
als Kutterhilfsmittel bei nicht schlachtwarmem Fleisch, das unter Zusatz von Trinkwasser oder Eis fein zerkleinert wird und bei dem das hierbei aufgeschlossene Muskeleiweiß bei Hitzebehandlung zusammenhängend koaguliert und den damit hergestellten Erzeugnissen Schnittfestigkeit verleiht;  
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. Natrium- und Kaliumverbindungen der Zitronensäure  
zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen  
in einer Höchstmenge von 16 Gramm auf ein Liter Blut;
7. Glycerin  
als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen;
8. a) Glyoxal oder  
b) wässrige Kondensate, die durch Verschweilen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichtung des Kondensationsproduktes gewonnen sind oder  
c) Karboxymethylzellulose oder gereinigte Zellulose und Aluminium-Ammoniumsulfat oder Aluminiumsulfat, auch unter Mitverwendung von Glycerin als Weichhaltemittel,  
bei der Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten, die bei Fleischerzeugnissen verwendet werden und zum Mitverzehr bestimmt und geeignet sind;  
ein Kilogramm solcher Därme darf beim Inverkehrbringen in den Fällen der Buchstaben a und b jeweils höchstens 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenes Glyoxal oder 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenen Formaldehyd sowie im Falle des Buchstabens c höchstens 5 Gramm Karboxymethylzellulose oder 40 Gramm Zellulose, höchstens 0,13 Gramm Aluminium bei Verwendung von Aluminium-Ammoniumsulfat oder höchstens 20 Gramm Aluminium bei Verwendung von Aluminiumsulfat sowie höchstens 200 Gramm Glycerin enthalten;
9. Tragant bis zu einer Höchstmenge von 1,5 vom Hundert und Gummi arabicum bis zu einer Höchstmenge von 0,5 vom Hundert, bei Ver-

mischung dieser Stoffe untereinander jedoch nur bis zu einer Menge von insgesamt 1,5 vom Hundert

für flüssige Zubereitungen, die unter Verwendung von Auszügen oder Destillaten aus Gewürzen (Essenzen) hergestellt und zum Würzen von Fleischerzeugnissen bestimmt sind;

der Gehalt an diesen Stoffen in Fleischerzeugnissen darf, bezogen auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, bei Traganth nicht mehr als 0,03 Gramm und bei Gummi arabicum nicht mehr als 0,01 Gramm betragen;

10. Talkum zur Behandlung der Oberfläche von nicht zum Verzehr bestimmten Hüllen luftgetrockneter ausgereifter Rohwürste.

(2) Die in Absatz 1 Nr. 1 bis 6 aufgeführten fremden Stoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu anderen Lebensmitteln, soweit diese Lebensmittel zur Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung der Lebensmittel bestimmt sind, denen die in Absatz 1 Nr. 1 bis 6 aufgeführten fremden Stoffe jeweils zugesetzt werden dürfen. Für die Verwendung von geräucherten Lebensmitteln gilt dies mit der Maßgabe, daß der Zusatz von Rauchbestandteilen zu Fleisch oder Fleischerzeugnissen nicht über Nitritpökelsalz oder mitverwendete Anteile an Wasser, wässrigen Lösungen, Speiseölen oder anderen Flüssigkeiten und daraus hergestellten Produkten erfolgt. In dem verwendeten Lebensmittel darf der in Absatz 1 Nr. 1 festgesetzte Gehalt an Benz(a)pyren (3,4-Benzpyren) nicht überschritten werden.

(3) Die in Absatz 1 Nr. 2 bis 10 aufgeführten fremden Stoffe müssen den in der Anlage 1 festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; in Absatz 1 Nr. 2 bis 10 aufgeführte Stoffe, für die in der Anlage 1 keine besonderen Anforderungen an die Reinheit und Zusammensetzung festgesetzt sind, müssen soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen.

(4) 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.

## § 2

(1) Als Kutterhilfsmittel werden außer den in § 1 Abs. 1 Nr. 5 aufgeführten fremden Stoffen die Natrium- und Kaliumverbindungen der Diphosphorsäure (Pyrophosphorsäure), auch in Vermischung untereinander, in einer Menge von höchstens 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, bei der Herstellung von Erzeugnissen der in § 1 Abs. 1 Nr. 5 genannten Art aus nicht schlachtwarmem Fleisch zugelassen. Der  $p_{H}$ -Wert der Stoffe, auch als Bestandteil ihrer Vermischung, darf 7,3, gemessen in einer 0,5prozentigen wässrigen Lösung, nicht übersteigen; im übrigen müssen die Stoffe den in der Anlage 1 festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen. Die in Satz 1 genannten Verbindungen der Diphosphorsäure dürfen nicht zusammen mit den in § 1 Abs. 1 Nr. 5 auf-

geführten Stoffen, Stoffen der Anlage 2 Nr. 2 oder Stoffen oder Stoffgruppen der Anlage 3 Nr. 1 bis 3 verwendet werden.

(2) Bei Erzeugnissen, die gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, muß der Gehalt an den in Absatz 1 aufgeführten fremden Stoffen durch die Angabe „mit Phosphat“ kenntlich gemacht werden.

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

1. bei Erzeugnissen, die in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen oder Behältnissen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes; bei Abgabe im Versandhandel außerdem in den Angebotslisten,
2. bei lose oder im Anschnitt in den Verkehr gebrachten Erzeugnissen auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware anzubringen oder aufzustellen sind; dies gilt auch für Erzeugnisse, die Packungen oder Behältnissen entnommen sind,
3. bei der Abgabe von Erzeugnissen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

## § 3

(1) Fleischerzeugnisse sind vorbehaltlich des Absatzes 2 als verfälscht insbesondere dann anzusehen und außer in den Fällen des § 4 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. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Milchzucker,
4. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse,
5. eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft sowie Eiweißhydrolysate einschließlich eiweißfreier Extrakte und Würzen; dies gilt nicht für
  - a) Stärkeverzuckerungserzeugnisse, die den in Anlage 1 festgesetzten Anforderungen entsprechen;
  - b) Gewürze, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen (Essenzen) einschließlich der Zubereitungen nach § 1 Abs. 1 Nr. 9;
  - c) Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen) und nicht mehr als 4,5 vom Hundert Gesamtstickstoff enthalten, wovon mindestens die Hälfte aus Aminosäurestickstoff besteht.

(2) Fleischerzeugnisse, denen in Anlage 2 aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Voraussetzungen zugesetzt worden sind, sind abweichend von Absatz 1 nicht als verfälscht anzusehen.

## § 4

(1) Abweichend von § 3 Abs. 1 sind Fleischerzeugnisse, denen nach Maßgabe der Anlage 3 dort aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Verwendungsbedingungen zugesetzt worden sind, nicht vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sie mit den in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben oder Hinweisen kenntlich gemacht sind.

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

1. bei in Anlage 3 Nr. 1 aufgeführten Erzeugnissen auf den Packungen oder Behältnissen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes; bei Abgabe im Versandhandel außerdem in den Angebotslisten,
2. bei in Anlage 3 Nr. 2 bis 8 aufgeführten Erzeugnissen, die in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen oder Behältnissen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes; bei Abgabe im Versandhandel außerdem in den Angebotslisten,
3. bei in Anlage 3 Nr. 2 bis 8 aufgeführten Erzeugnissen, die lose oder im Anschnitt in den Verkehr gebracht werden, auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware anzubringen oder aufzustellen sind; dies gilt auch für Erzeugnisse, die Packungen oder Behältnissen entnommen sind, einschließlich der in Anlage 3 Nr. 1 aufgeführten Erzeugnisse.

Bei Abgabe der Erzeugnisse zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen vorzunehmen.

## § 4 a

Auf Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen wie Mischgerichte, Suppen, Brühen und Soßen sowie auf küchenfertig vorbereitete oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse mit portionierten Beilagen wie Kartoffeln, Reis, Teigwaren und Gemüse finden die Vorschriften dieser Verordnung mit der Maßgabe Anwendung, daß das zu ihrer Herstellung verwendete Fleisch und die zu ihrer Herstellung verwendeten Fleischerzeugnisse den Anforderungen dieser Verordnung an ihre Zusammensetzung genügen müssen und eine Kenntlichmachung in den Fällen des § 4 nicht erforderlich ist.

## § 4 b

Als irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung ist insbesondere anzusehen, wenn Fleischerzeugnisse als „fein“ oder „feinst“ bezeichnet werden, ohne daß sich diese Bezeichnungen auf eine qualitativ besonders gute Zusammensetzung dieser Erzeugnisse beziehen, es sei denn, daß sie in Wortverbindungen wie „fein zerkleinert“ oder „fein gehackt“ verwendet werden.

## § 5

§ 3 Abs. 2 und § 4 gelten für die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß nur, wenn das auf-

geschlossene Milcheiweiß den in Anlage 1 festgesetzten Anforderungen entspricht.

## § 6

„(1) In § 2 und Anlage 4 aufgeführte Stoffe, aufgeschlossenes Milcheiweiß und Trockenblutplasma dürfen zur Verwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) In § 1 Abs. 1 Nr. 2 aufgeführte Stoffe und Vermischungen dieser Stoffe mit Lebensmitteln dürfen zur Verwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die den Inhalt gegen Feuchtigkeit schützen.

(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 Stoffe oder Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung liegt, die Stoffe oder Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung;
2. a) bei den in § 1 Abs. 1 Nr. 2 aufgeführten Stoffen jeweils die Bezeichnung „E 251 Natriumnitrat“ oder „E 252 Kaliumnitrat“ sowie die Angaben „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)“ und „Salpetergehalt . . . . %“;
- b) bei den in § 2 aufgeführten Stoffen die Bezeichnung des Stoffes und der Hinweis „Phosphat (p<sub>H</sub> höchstens 7,3)“;
- c) bei den in Anlage 4 aufgeführten Stoffen die Bezeichnung des Stoffes mit der zugehörigen Nummer und die Angabe „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)“;
- d) bei aufgeschlossenem Milcheiweiß und Trockenblutplasma jeweils die Angabe „Aufgeschlossenes Milcheiweiß“ oder „Trockenbluteiweiß“ in Verbindung mit der Handelsbezeichnung;

bei einer nach dieser Verordnung zulässigen Vermischung dieser Stoffe untereinander oder mit anderen Lebensmitteln ist außerdem die Bezeichnung der sonstigen Bestandteile der Vermischung und bei Stoffen gegen den durch Oxydation verursachten Verderb tierischer Speisefette (§ 1 Abs. 1 Nr. 3) außerdem das Mischungsverhältnis anzugeben;

3. der jeweilige Verwendungszweck.

(4) Werden in § 1 Abs. 1 Nr. 2 und in Anlage 4 bezeichnete Stoffe aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaften in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht, genügt es, wenn die in Absatz 3 vorgeschriebenen Angaben in einer germanischen oder romanischen Amtssprache der Europäischen Gemeinschaften angebracht sind.



## § 7

(entfällt)

## § 8

Es ist verboten, die in § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 5 bezeichneten Stoffe für eine nach den Vorschriften der §§ 3 und 4 Abs. 1 unzulässige Verwendung in den Verkehr zu bringen.

## § 8 a

Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, das Vorrätighalten zum Verkauf, das Feilhalten, das Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn die Erzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

## § 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 Schlachtierblut 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 Schlachtierblut 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 konservierende Stoffe (Konservierungsstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735), zuletzt geändert durch die Dritte Verordnung zur Änderung der Konservierungsstoff-Verordnung vom 14. März 1967 (Bundesgesetzbl. I S. 337),
2. Verordnung über färbende Stoffe (Farbstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzblatt I S. 756), zuletzt geändert durch die Siebente Verordnung zur Änderung der Fruchtbehandlungsverordnung vom 28. März 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 523),
3. Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 415), zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung vom 28. März 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 293).

## § 11

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch im Sinne der Hackfleisch-Verordnung vom 16. Juli 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 619).

## § 12

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 8 a Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 1 Abs. 1 Nr. 1, 2, 5 oder 6 oder § 2 Abs. 1 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 § 8 a Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt,
3. Zubereitungen nach § 1 Abs. 1 Nr. 9, die zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, die dort aufgeführten Stoffe über die festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt,

4. Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 8 a Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe unter Verstoß gegen Reinheitsanforderungen nach § 1 Abs. 3 oder § 2 Abs. 1 zusetzt oder

5. gegen das Verbot des § 8 verstößt,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittelgesetzes bestraft. Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 2 oder 3 Erzeugnisse, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 8 a Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(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 Stoffe oder Vermischungen nicht in den vorgeschriebenen Packungen oder Behältnissen abgibt oder

3. entgegen § 6 Abs. 3 auf den Packungen oder Behältnissen nicht in der vorgeschriebenen Weise die erforderlichen Angaben macht,

wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

#### § 13

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 auch im Land Berlin.

**Anforderungen an die Reinheit und Zusammensetzung von Stoffen,  
die als Zusatz bei Fleisch und Fleischerzeugnissen verwendet werden dürfen**

**I. Allgemeine Reinheitskriterien**

Jeder Stoff darf, vorbehaltlich der besonderen Reinheitskriterien nach Ziffer II, im Kilogramm nicht mehr als 3 mg Arsen, nicht mehr als 10 mg Blei und nicht mehr als 25 mg Zink enthalten.

Jeder Stoff darf an Kupfer und Zink zusammen im Kilogramm nicht mehr als 50 mg und keine nachweisbaren Spuren anderer gesundheitlich bedenklicher Verunreinigungen enthalten.

**II. Besondere Anforderungen an die Reinheit und Zusammensetzung**

Allgemeine Bemerkungen:

- a) Soweit nicht anders angegeben, verstehen sich Mengen und Prozentsätze als Gewichtsangaben, bezogen auf das wasserfreie Erzeugnis.
- b) Ist das betreffende Erzeugnis nicht von vornherein wasserfrei, so ist bei den „flüchtigen Bestandteilen“ Wasser mit einbegriffen.
- c) Bei den Vorschriften zum Trocknen ist unter „Trocknen“ ohne Angabe einer Zeitdauer immer „Trocknen bis zur Gewichtskonstanz“ zu verstehen.

**E 251 Natriumnitrat**

Aussehen	weißes, schwach hygroskopisches, kristallines Pulver.
Gehalt	nicht weniger als 99 % nach dem Trocknen bei 105° C.
Flüchtige Bestandteile	nicht mehr als 1 %, bestimmt durch Trocknen bei 105° C.
Nitrit	nicht mehr als 30 mg/kg, ausgedrückt als NaNO <sub>2</sub> .

**E 252 Kaliumnitrat**

Aussehen	weißes, kristallines Pulver.
Gehalt	nicht weniger als 99 % nach dem Trocknen bei 105° C.
Flüchtige Bestandteile	nicht mehr als 1 %, bestimmt durch Trocknen bei 105° C.
Nitrit	nicht mehr als 30 mg/kg, ausgedrückt als NaNO <sub>2</sub> .

**E 262 Natriumdiacetat \*)**

Aussehen	farblose Kristalle oder weißes, kristallines Pulver.
Wasserunlösliche Bestandteile	die 10%ige wässrige Lösung muß klar sein.
Ameisensäure, Formiate und andere oxydierbare Verunreinigungen	nicht mehr als 0,2 %, ausgedrückt als Ameisensäure, bestimmt durch Titration mit Kaliumpermanganat.
Essigsäure, Natriumacetat und Wasser	nicht weniger als 99,7 % insgesamt und nicht weniger als 40 % Essigsäure.

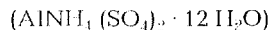
**E 263 Calciumacetat**

Aussehen	weißes, kristallines Pulver.
Gehalt	nicht weniger als 99 % nach dem Trocknen bei 200° C.
Flüchtige Bestandteile	nicht mehr als 10,5 %, bestimmt durch Trocknen bei 200° C.
pH-Wert	die 10%ige wässrige Lösung muß einen pH-Wert zwischen 7,0 und 9,0 aufweisen
Ameisensäure, Formiate und andere oxydierbare Verunreinigungen	nicht mehr als 0,2 %, ausgedrückt als Ameisensäure, bestimmt durch Titration mit Kaliumpermanganat.

**Diphosphate (Pyrophosphate)**

Arsen	nicht mehr als 5 mg/kg
Blei	nicht mehr als 5 mg/kg
Fluor	nicht mehr als 10 mg/kg
Schwermetalle	insgesamt nicht mehr als 40 mg/kg
(Quecksilber und Thallium dürfen nicht vorhanden sein)	
Zyklische Phosphate	dürfen nicht, andere polymere Phosphate nicht mehr als 2 %, berechnet als als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , nachweisbar sein.

\*) Auch mit einem leichten Überschuß an Essigsäure oder Natriumacetat.

**Aluminium-Ammoniumsulfat**

Schwermetall	nicht mehr als 20 mg/kg
Fluorid	nicht mehr als 30 mg/kg
Selen	nicht mehr als 30 mg/kg

## Alkalien und Erdalkalien:

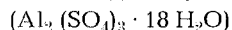
Aus einer kochenden Lösung von einem Gramm der Probe in 100 ml Wasser wird durch Zugabe von Ammoniak (I) in einer Menge, daß die Lösung gegen Methylrot (II) deutlich alkalisch reagiert, das Aluminium vollständig ausgefällt und abfiltriert. Das Filtrat wird bis zur Trocknung verdampft und verascht. Das Gewicht des Rückstandes beträgt nicht mehr als 5 mg.

## I. Ammoniaklösung:

Die Lösung enthält 9,5 bis 10,5 %  $\text{NH}_3$ . Sie wird durch Verdünnen von 400 ml Ammoniumhydroxid (28 %ig) auf 1 000 ml hergestellt.

## II. Methylrotlösung:

100 mg Methylrot werden in 100 ml Alkohol gelöst und gegebenenfalls filtriert.

**Aluminiumsulfat**

Arsen	nicht mehr als 3 mg/kg
Blei	nicht mehr als 10 mg/kg

(Quecksilber, Thallium und Selen dürfen nicht nachweisbar sein).

**Karboxymethylzellulose**

Schwermetall	nicht mehr als 40 mg/kg
Natriumchlorid	nicht mehr als 0,5 %, bezogen auf die Trockensubstanz
Trockenverlust bei 110° C	nicht mehr als 6 %
pH in 1 %iger Lösung	6 bis 8

Karboxymethylzellulose darf kein freies Glykolat enthalten und muß nachstehenden Anforderungen entsprechen:

5 Gramm der getrockneten Probe werden im Soxhlet mit absolutem Äthanol (weniger als 2 % Wasser) 15 Stunden extrahiert. Nach Verdünnen des Äthanolextraktes auf 100 ml mit Wasser wird 1 ml der verdünnten Äthanolösung in einen 50-ml Kolben übergeführt und 20 ml Reagenslösung (I) zugegeben. Gleichzeitig wird eine Vergleichsprobe mit 0,5 ml einer Standardglykolsäurelösung (II) unter Auffüllen mit Wasser auf 1 ml hergestellt. Nach Durchmischen der mit den Stopfen verschlossenen Kolben werden diese im kochenden Wasserbad bei gelockerten Stopfen 30 Minuten erhitzt. Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur wird unter Köhlen in Wasser von 0° C langsam auf 50 ml mit Wasser aufgefüllt. Die Farbstärke der Probe darf die der Vergleichsprobe nicht übertreffen.

## I. Reagenslösung:

100 mg 2,7-Dihydroxynaphthalin werden in einem Liter konzentrierter Schwefelsäure gelöst und die Lösung so lange im Dunkeln aufbewahrt, bis die gelbe Farbe verschwunden ist (wenigstens 18 Stunden).

## II. Standard-Glykolsäurelösung:

Nach wenigstens 16stündigem Trocknen der Glykolsäure in einem Vacuumexsiccator wird 0,1000 Gramm der trockenen Substanz in Wasser gelöst und auf einen Liter aufgefüllt. Die Lösung soll nicht länger als 30 Tage aufbewahrt werden.

**Gereinigte Zellulose**

Das aus Holzfasern hergestellte Erzeugnis besteht zu 99,6 % aus Zellulose in Form von Fasern, die eine Länge von 50  $\mu$  und eine Dicke von 17  $\mu$  nicht überschreiten.

Blei nicht mehr als 1,8 mg/kg (Arsen, Quecksilber, Thallium und Selen dürfen nicht nachweisbar sein).

**Aufgeschlossenes Milcheiweiß**

Aufgeschlossenes Milcheiweiß wird ausschließlich aus pasteurisierter Milch durch Aufschluß mit Natrium-, Kalium- oder Calciumverbindungen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestellt.

Milchzuckergehalt nicht mehr als 0,5 %

petrolätherlösliche Substanzen (bestimmt nach der Methode

Weibull-Stoldt) nicht mehr als 2 %

Aschegehalt (550° C) nicht mehr als 5 %

Wasser (105° C) nicht mehr als 6 %

alkalische Bestandteile nicht nachweisbar

Verbindungen der Kohlensäure nicht nachweisbar

pH-Wert (in 0,5 %iger Lösung) nicht über 7,0

Eiweiß i. T. (berechnet nach der Formel Stickstoff mal 6,37) nicht unter 87 %

Gehalt an wasserunlöslichen Bestandteilen nicht mehr als 5 %

Blei nicht mehr als 2 mg/kg

Eisen nicht mehr als 20 mg/kg

Kupfer nicht mehr als 5 mg/kg.

**Stärkeverzuckerungserzeugnisse**

Stärkeverzuckerungserzeugnisse sind durch Hydrolyse von Stärke gewonnene Gemische aus Glukose, Oligosacchariden und höhermolekularen Sacchariden mit einem Dextroseäquivalent von mindestens 20 vom Hundert. Sie enthalten keine Stärke und kein hochmolekulares Saccharid.

**Anlage 2**  
(zu § 3 Abs. 2)

**Zusätze, die nicht kenntlich zu machen sind**

Stoff	Verwendungsbereich
1. Speisegelatine	a) bei Sülzen, Sülzwurst, Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee b) bei in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen wie Kochschinken und Zunge zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes c) zum Glasieren oder Garnieren von Fleischerzeugnissen
2. Aufgeschlossenes Milcheiweiß oder Stärke	Brät für die Herstellung von Fleischsalatgrundlage, jedoch nur in einer Menge von jeweils höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge
3. Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb, gefrorenes Vollei (Gefriervollei), gefrorenes Eigelb (Gefriereigelb)	a) Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes und Wild- und Geflügelpasteten bis zu 5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge b) Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen, sofern sie bei ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß durch Brühen, Braten, Pasteurisieren oder Sterilisieren unterzogen worden sind, Nürnberger Bratwurst bis zu 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge Werden die bezeichneten Eiprodukte in eingedickter Form verwendet, so verringern sich die unter Buchstaben a und b genannten Vomhunderteile entsprechend der Menge des den Eiprodukten entzogenen Wasseranteils
4. Spezielle Zutaten:	
Pistazienkerne	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste einschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen, Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes
Trüffeln	Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen
Gurken, Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprikaschoten, Pepperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze, Mais, Spargel, hartgekochte Eier	Sülzwurst, Sülzen
Kartoffeln	Pfälzer Saumagen, Kartoffelwurst
außer den vorstehend genannten Zutaten auch Zutaten wie Butter, Butterschmalz, Käse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Stärke, Semmel, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Obst und Gemüse	küchenfertig vorbereitete Fleischerzeugnisse oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Schmalzfleisch, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee

**Anlage 3**  
 (zu § 4)

**Zusätze, die kenntlich zu machen sind**

Nr. Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
1. *) Aufgeschlossenes Milcheiweiß oder Trockenblutplasma	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste einschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten tafelfertig zubereitete Fleisch-erzeugnisse wie Gulasch, Fleischrouladen, Fleischklopse, Füllungen aus zerkleinertem Fleisch, Frikassee, Ragout fin, Schmalzfleisch, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee	Nur bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens 80° C in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen haltbar gemacht werden; der Gehalt an aufgeschlossenen Milcheiweiß oder Trockenblutplasma darf höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Milcheiweiß“ oder durch die Angabe „mit Bluteiweiß“ kenntlich zu machen
2. *) Flüssiges Blutplasma, im Verhältnis 1 : 10 aufgelöstes Trockenblutplasma	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste einschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen	Flüssiges Blutplasma oder im Verhältnis 1 : 10 in Trinkwasser aufgelöstes Trockenblutplasma dürfen nur unmittelbar in einer Menge von höchstens 10 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, in flüssigem Zustand zugesetzt werden	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Bluteiweiß“ kenntlich zu machen
3. *) Flüssiges Eiweiß (Eiklar), gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar)	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste einschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, sofern sie bei ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß durch Brühen, Braten, Pasteurisieren oder Sterilisieren unterzogen werden; ausgenommen Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen	Der Gehalt an Eiklar darf höchstens 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen; wird Eiklar in eingedickter Form verwendet, so verringert sich der Vomhundertsatz für den Eiklargehalt entsprechend der Menge des dem Eiklar entzogenen Wasseranteils	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Eiklar“ kenntlich zu machen

\*) In den Nummern 1 bis 6 bezeichnete Stoffe oder Stoffgruppen dürfen den dort aufgeführten Fleischerzeugnissen nur in der Weise zugesetzt werden, daß sich ihre Verwendung auf jeweils in einer Nummer aufgeführte Stoffe oder Stoffgruppen unter den dort genannten Verwendungsbedingungen beschränkt. Die Stoffe oder Stoffgruppen dürfen ferner nicht so verwendet werden, daß die fertig hergestellten Erzeugnisse einen über das herkömmliche Maß hinausgehenden Fett- und Fremdwassergehalt aufweisen.

Nr. Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
4. *) Milch, entrahmte oder teilentrahmte Milch, auch haltbar gemacht	Zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, Blutwurst, Sülzen und Sülzwurst	Zu Nummern 4, 5 und 6: Der Anteil an Milch oder den aufgeführten Milcherzeugnissen darf in diesen Fleischerzeugnissen insgesamt nicht mehr als 5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen; bei Blutwürsten kann, soweit dies herkömmlich oder ortsüblich ist, die zuzusetzende Kesselbrühe bis zu 50 vom Hundert durch Milch ersetzt werden	Zu Nummern 4, 5 und 6: Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „unter Verwendung von Milch“ oder, wenn der Anteil ausschließlich aus Sahnerzeugnissen oder haltbar gemachten Sahnerzeugnissen besteht, durch die Angabe „unter Verwendung von Sahne“ kenntlich zu machen
5. *) Sahnerzeugnisse, auch haltbar gemacht, Kondensmilcherzeugnisse sowie in Nummer 4 genannte Mildsorten	Leberwurst, Leberpasten, Lebercremes, küchenfertig vorbereitete Fleischerzeugnisse tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Schmalzfleisch, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee		
6. *) Sahnerzeugnisse, auch haltbar gemacht	Leberpasteten, Leberparfaits, Wild- und Geflügelpasteten		
7. Semmel, Grütze und andere Getreiderzeugnisse	Wurstwaren, die herkömmlicherweise orts- oder handelsüblich unter Verwendung dieser Stoffe hergestellt werden, wie Grütz-, Semmel- oder Mehlwürste		Die Art der verwendeten Stoffe muß aus der orts- oder handelsüblichen Bezeichnung hervorgehen oder dem Verbraucher bekannt sein
8. Stückige Einlagen in Fleischerzeugnissen:			
Paprikaschoten, Pepperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze, Gurken und ähnliche Einlagen	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste, ausschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen	Die stückigen Einlagen müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen darf jedoch, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, 10 vom Hundert nicht überschreiten	Die Art der Einlagen muß kenntlich gemacht werden oder aus der Bezeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen
Edelpilze, Rosinen, Mandeln (Trüffeln siehe Anlage 2 Nr. 4)	Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes		
Rosinen, Mandeln	Blutwurst		
Hartkäse, hartgekochte Eier	Erzeugnisse, die aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 5), wie Brühwürste, ausschließlich Tafelfertigem Frühstücksfleisch, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen	Hartkäse oder hartgekochte Eier müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen darf jedoch, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, 25 vom Hundert nicht überschreiten. Werden neben Hartkäse oder hartgekochten Eiern andere stückige Einlagen verwendet, so vermindert sich die für Hartkäse und hartgekochte Eier festgesetzte Höchstmenge von 25 vom Hundert um soviel Vomhundertteile, wie von den anderen stückigen Einlagen zugesetzt werden	Die Art der Einlagen muß kenntlich gemacht werden oder aus der Kennzeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen

**Anlage 4**  
(zu § 6)

**Stoffbezeichnungen**  
für die in § 1 Abs. 1 Nr. 3 bis 6 aufgeführten Stoffe

Nummer	Bezeichnung
E 262	Natriumdiacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 300	l-Ascorbinsäure
E 301	Natrium-l-ascorbinat (Natriumsalz der l-Ascorbinsäure)
E 302	Calcium-l-ascorbinat (Calciumsalz der l-Ascorbinsäure)
E 303	5,6-Diacetyl-l-Ascorbinsäure (l-Ascorbyldiacetat)
E 304	6-Palmityl-l-Ascorbinsäure (l-Ascorbylpalmitat)
E 306	stark tokopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs
E 307	synthetisches Alpha-Tokopherol
E 308	synthetisches Gamma-Tokopherol
E 309	synthetisches Delta-Tokopherol
E 325	Natriumlactat (Natriumsalz der Milchsäure)
E 327	Calciumlactat (Calciumsalz der Milchsäure)
E 330	Zitronensäure
E 331	Natriumzitate (Natriumsalze der Zitronensäure)
E 332	Kaliumzitate (Kaliumsalze der Zitronensäure)
E 333	Calciumzitate (Calciumsalze der Zitronensäure)
E 334	Weinsäure
E 335	Natriumtartrate (Natriumsalze der Weinsäure)
—	Calciumtartrate (Calciumsalze der Weinsäure)

**Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz**

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

**Bezugsbedingungen:** Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Tel. (0 22 21) 22 40 86 bis 88.

**Bezugspreis:** Für Teil I und Teil II halbjährlich je 31,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,85 DM. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1972 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung bzw. Nachnahme.

**Preis dieser Ausgabe:** 1,70 DM zuzüglich Versandgebühr 0,25 DM; bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5%.