

1975	Ausgegeben zu Bonn am 4. November 1975	Nr. 120
------	--	---------

Tag	Inhalt	Seite
24. 10. 75 2125-4-41	Neufassung der Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung)	2687

Bekanntmachung der Neufassung der Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung)

24. Oktober 1975

Auf Grund des Artikels 3 der Vierten Verordnung zur Änderung der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 14. April 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 938) wird nachstehend der Wortlaut der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 415) in der ab 20. April 1975 geltenden Fassung bekanntgegeben. Diese Fassung ergibt sich aus

1. der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-41, veröffentlichten bereinigten Fassung der Verordnung nach Maßgabe des § 3 Abs. 1 Satz 2 des Gesetzes über die Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 437) und des § 3 des Gesetzes über den Abschluß der Sammlung des Bundesrechts vom 28. Dezember 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 1451),
2. Artikel 1 der Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 6. August 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 616),

3. Artikel 1 der Dritten Verordnung zur Änderung der Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 22. Dezember 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 2140),
4. Artikel 2 der Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung vom 28. März 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 293) und
5. Artikel 1 der oben angeführten Vierten Änderungsverordnung.

Die Rechtsvorschriften sind auf Grund des § 5 Nr. 1, 2, 4, 5 und 7 und des § 5 a Abs. 1 Nr. 1, 2 und 6, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes in der jeweils geltenden Fassung, zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945), und auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a, Nr. 3 und 4 Buchstabe b, § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a, § 15 Abs. 3 Nr. 1 Buchstabe a, § 19 Nr. 1 und 2 Buchstaben a und b, Nr. 3 und Nr. 4 Buchstaben a, b und c und § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945) erlassen worden.

Bonn, den 24. Oktober 1975

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Katharina Focke

**Verordnung
über diätetische Lebensmittel
(Diätverordnung)**

Inhaltsübersicht

	§§
Erster Abschnitt	
Allgemeine Vorschriften	1 bis 4
Zweiter Abschnitt	
Zulassung fremder Stoffe	5 bis 10
Dritter Abschnitt	
Sondervorschriften über jodiertes Speisesalz, Diabetiker-Lebensmittel, Lebensmittel für Na- triumempfindliche und Lebensmittel für Säug- linge und Kleinkinder	11 bis 14
Vierter Abschnitt	
Kennlichmachungs- und Kennzeichnungs- vorschriften	
a) Kennlichmachung fremder Stoffe	15 bis 18
b) Allgemeine Kennzeichnung	19
c) Zusätzliche Kennzeichnungen	20 bis 24
d) Form der Kennlichmachung und Kennzeich- nung	25
Fünfter Abschnitt	
Straftaten und Ordnungswidrigkeiten	26
Sechster Abschnitt	
Übergangs- und Schlußvorschriften	27 bis 30
5 Anlagen	

**Erster Abschnitt
Allgemeine Vorschriften**

§ 1

(1) Diätetische Lebensmittel sind Lebensmittel, die bestimmt sind, einem diätetischen Zweck dadurch zu dienen, daß sie die Zufuhr bestimmter Nährstoffe oder anderer ernährungsphysiologisch wirkender Stoffe steigern oder verringern oder die Zufuhr solcher Stoffe in einem bestimmten Mischungsverhältnis oder in bestimmter Beschaffenheit bewirken. Diätetische Lebensmittel müssen sich von anderen Lebensmitteln vergleichbarer Art durch ihre Zusammensetzung oder ihre Eigenschaften maßgeblich unterscheiden.

(2) Lebensmittel, die nicht ausschließlich zu diätetischen Zwecken hergestellt worden sind oder keine ausschließlich diätetischen Zwecken dienende Bearbeitung erfahren haben, sind keine diäte-

tischen Lebensmittel. Als für diätetische Zwecke hergestellt gelten Pflanzen, die für bestimmte diätetische Zwecke gezüchtet worden sind, sowie Früchte und sonstige Teile solcher Pflanzen.

(3) Lebensmittel dienen einem diätetischen Zweck, wenn sie dazu beitragen, besonderen Ernährungserfordernissen

1. auf Grund von Umständen wie Krankheit, Mangelerscheinung, Funktionsanomalie und Überempfindlichkeit gegen einzelne Lebensmittel oder deren Bestandteile,
 2. während der Schwangerschaft und Stillzeit sowie beim Säugling und Kleinkind
- zu entsprechen.

(4) Diätetischen Lebensmitteln stehen gleich:

1. Lebensmittel, die für Säuglinge bestimmt sind,
2. Kochsalzersatz,

3. Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit als Zuckeraustauschstoffe,
4. die nach § 8 Abs. 1 zugelassenen Süßstoffe.

(5) Trinkbranntweine im Sinne des Gesetzes über das Branntweinmonopol sowie Tabakerzeugnisse im Sinne des § 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes dürfen weder als diätetische Lebensmittel noch mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck in den Verkehr gebracht werden.

§ 2

(1) Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. der bestimmte diätetische Zweck, dem sie dienen sollen, und
 2. die Tatsachen, die sie für diesen Zweck geeignet machen sollen,
- angegeben werden.

(2) Als Hinweis auf einen diätetischen Zweck gilt es nicht, wenn nur die chemische Analyse von Lebensmitteln, einzelne Analysenwerte oder ihr physiologischer Brennwert angegeben werden; eine Angabe der in den Lebensmitteln enthaltenen Proteineinheiten gilt bei Erzeugnissen, denen insgesamt höchstens 2 Hundertteile d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide und Glukosesirup, bezogen auf die verzehrfertige Zubereitung, zugesetzt sind, ebenfalls nicht als Hinweis auf einen diätetischen Zweck.

(3) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. 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

Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel (§ 1 Abs. 1 bis 4) sind, dürfen nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden unter Verwendung von Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstigen Angaben, die das Wort „Diät“ enthalten, insbesondere Worte wie Diätkost, diätgeeignet, diätetisch verwendbar, diätetisch wertvoll.

§ 4

(1) Diätetische Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden; dies gilt mit Ausnahme von Süßstoffen und jodiertem Speisesalz nicht, sofern diätetische Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 Halbsatz 1 dürfen diätetische Fleischerzeugnisse, frische Backwaren für Diabetiker sowie diätetischer Käse lose, auch im Anschnitt, an den Letztverbraucher abgegeben werden.

Zweiter Abschnitt

Zulassung fremder Stoffe

§ 5

(1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen nur die in dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffe zugesetzt werden.

(2) Die Verwendung von Trinkwasser, das nach der Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung, in der jeweils geltenden Fassung, aufbereitet ist, gilt nicht als Zusatz fremder Stoffe im Sinne dieser Verordnung.

§ 6

(1) Für diätetische Lebensmittel werden die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe, soweit sie nicht dazu bestimmt sind, einem diätetischen Zweck zu dienen, nach Maßgabe der dortigen Beschränkungen zugelassen.

(2) Stoffe der Anlage 1, die in der Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 742), zuletzt geändert durch die Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 1760), oder in einer anderen auf Grund des § 5 a des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung aufgeführt sind, müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen sowie Verpackungs- und Kennzeichnungsvorschriften entsprechen, soweit in dieser Verordnung nichts anderes bestimmt ist. Alle übrigen Stoffe der Anlage 1 müssen den in Teil I der Anlage zur Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung festgesetzten allgemeinen Reinheitskriterien und gegebenenfalls den weitergehenden Reinheitsanforderungen des Arzneibuches entsprechen.

§ 7

Für diätetische Lebensmittel werden die in der Anlage 2 aufgeführten fremden Stoffe nach Maßgabe der dortigen Beschränkungen zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem diätetischen Zweck zu dienen. § 6 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 8

(1) Als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln zur Ernährung bei Umständen, die einen Austausch von Zucker erfordern, werden als Süßungsmittel die Süßstoffe Saccharin (Benzoessäuresulfimid und seine Verbindungen mit Natrium, Kalium oder Calcium) und Cyclamat (Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Verbindungen mit Natrium oder Calcium) zugelassen. Saccharin und Cyclamat müssen den in Anlage 5 festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) In Getränken und Lebensmitteln zur Herstellung von Getränken darf der Gehalt an Cyclamat, berechnet als Cyclohexylsulfaminsäure, 0,8 Gramm in einem Liter des genußfertigen Getränks nicht übersteigen.

(3) Absatz 1 gilt nicht für Fleischerzeugnisse sowie Käse und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverordnung mit Ausnahme von Frischkäsezubereitungen.

§ 9

(1) Für diätetische Lebensmittel, die für Natriumempfindliche bestimmt sind, werden als Kochsalzersatz die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe zugelassen.

(2) Die in Nummer 1 der Anlage 3 genannten Magnesiumverbindungen sind nur zugelassen, wenn sie mit mindestens einer der in der Anlage 3 genannten nicht-magnesiumhaltigen Verbindungen vermischt sind. Die Mischung darf an Magnesiumverbindungen, berechnet als Magnesiumkationen, nicht mehr als 20 Hundertteile des Gesamtgehalts an Kalium- und Calciumkationen enthalten.

(3) Die in Nummer 3 der Anlage 3 genannten Salze des Cholins sind nur zugelassen, wenn sie mit mindestens einer der in der Anlage 3 genannten nicht-cholinhaltigen Verbindungen vermischt sind. Die Mischung darf nicht mehr als 3 Hundertteile Cholin enthalten.

§ 10

(1) Zur Herstellung von jodiertem Speisesalz wird der Zusatz von Natrium-, Kalium- und Calciumjodid zugelassen.

(2) Der Gehalt an Jod in jodiertem Speisesalz darf in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts 5 Milligramm nicht überschreiten.

(3) Der Zusatz von jodiertem Speisesalz ist nur zugelassen zu diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, die Zufuhr von Jod zu steigern.

(4) Jodiertes Speisesalz ist als verfälscht anzusehen und auch bei Kennlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sein Gehalt an Jod in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts weniger als 3 Milligramm beträgt.

Dritter Abschnitt

Sondervorschriften über jodiertes Speisesalz, Diabetiker-Lebensmittel, Lebensmittel für Natriumempfindliche und Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

§ 11

(1) Wer jodiertes Speisesalz herstellen will, bedarf der Genehmigung. Die Genehmigung wird für eine bestimmte Betriebsstätte erteilt.

(2) Die Genehmigung wird nur erteilt, wenn derjenige, unter dessen Leitung das jodierte Speisesalz hergestellt werden soll, die erforderliche Sachkunde und Zuverlässigkeit besitzt und wenn der Betrieb mit den Einrichtungen ausgestattet ist, die zur sachgemäßen Herstellung von jodiertem Speisesalz, insbesondere zu richtiger Dosierung und gleichmäßiger Durchmischung, notwendig sind.

(3) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn eine Voraussetzung für ihre Erteilung nicht vorgelegen hat oder weggefallen ist, es sei denn, daß der Rücknahmegrund innerhalb einer von der Behörde zu bestimmenden Frist beseitigt wird.

§ 12

(1) Lebensmittel, die für Diabetiker bestimmt sind, dürfen mit einem Hinweis hierauf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gewichtsanteil an d-Glukose, Invertzucker, Disacchariden, Stärke und Stärkeabbauprodukten

1. in Brot, Backwaren und Teigwaren sowie in Mischungen zur Herstellung dieser Erzeugnisse insgesamt mindestens um drei Zehntel,
2. in sonstigen Lebensmitteln, ausgenommen Bier, insgesamt mindestens um die Hälfte

geringer und der Gewichtsanteil an Fett nicht größer ist als in vergleichbaren Lebensmitteln, die nicht für Diabetiker bestimmt sind; bei Bier genügt es, wenn es in 100 Millilitern nicht mehr als 0,75 Gramm der genannten Kohlenhydrate enthält.

(2) Bei der Herstellung von diätetischen Lebensmitteln, die für Diabetiker bestimmt sind, dürfen d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide und Glukosesirup nicht zugesetzt werden; an Stelle dieser Stoffe dürfen nur die Zuckeraustauschstoffe Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit sowie die in § 8 Abs. 1 genannten Süßstoffe zugesetzt werden.

§ 13

(1) Lebensmittel, die für Natriumempfindliche bestimmt sind, dürfen mit einem Hinweis hierauf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in genußfertigem Zustand nicht mehr als 120 Milligramm Natrium in 100 Gramm enthalten. Sie sind bei einem Gehalt von nicht mehr als 40 Milligramm Natrium in 100 Gramm als „streng natriumarm“, im übrigen als „natriumarm“ zu kennzeichnen.

(2) Die Kennzeichnung „natriumarm“ kann durch die zusätzliche Angabe „kochsalzarm“ und die Kennzeichnung „streng natriumarm“ durch die zusätzliche Angabe „streng kochsalzarm“ ergänzt werden.

(3) Werden Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, die in genußfertigem Zustand über 120 Milligramm Natrium in 100 Gramm enthalten, so darf auf ihren Gehalt an Natrium oder Chlorid nur im Rahmen einer vollständigen chemischen Analyse hingewiesen werden und das Wort „Salz“ auch in Wortverbindungen oder in abgeleiteter Form weder zur Beschreibung eines milden Geschmacks noch in anderen Angaben verwendet werden, die auf einen niedrigen Salzgehalt hindeuten.

(4) Stoffe, die keine fremden Stoffe sind, dürfen unvermischt oder nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln als Kochsalzersatz nur gekennzeichnet werden, wenn sie kein Natrium enthalten.

(5) Erzeugnisse, die auf der Grundlage von Kochsalz, natriumhaltigem Quellensalz oder Meersalz hergestellt sind, dürfen als diätetische Lebensmittel nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie durch die Angabe „kein Kochsalzersatz“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Erzeugnisses gekennzeichnet sind.

§ 14

(1) Lebensmittel für Säuglinge und diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. sie dürfen, soweit andere lebensmittelrechtliche Vorschriften keine strengere Regelung treffen, an Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmitteln jeweils nicht mehr als 0,01 ppm enthalten; § 1 Abs. 5 der Höchstmengenverordnung Pflanzenschutz, pflanzliche Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. Juni 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 536), geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 1281, 1859), ist nicht anzuwenden;
2. ihr Gehalt an Nitrat darf 250 Milligramm im Kilogramm nicht überschreiten; davon abweichend darf der Gehalt an Nitrat bis zum 31. Dezember 1978 bis zu 400 Milligramm im Kilogramm betragen;
3. bei Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen dürfen Bakterienhemmstoffe mit biologischen Untersuchungsverfahren nicht nachweisbar sein.

(2) Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis darauf, daß sie für Säuglinge oder als diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nachstehenden Anforderungen entsprechen:

1. (gestrichen)
2. in ihnen enthaltene Getreideanteile oder Getreideerzeugnisse müssen frei von Rückständen an Schleif- und Poliermitteln und frei von groben Spelzensplintern sein;
3. ihr Gehalt an in Salzsäure unlöslichen mineralischen Bestandteilen darf 0,1 Hundertteile nicht überschreiten;
4. in Backwaren darf nach dem Backprozeß der Gehalt an wasserlöslichen Kohlenhydraten, die durch den Stärkeabbau im Back- und Röstprozeß sowie durch enzymatischen Abbau entstanden sind, nicht weniger als 12 Hundertteile betragen;
5. sind sie unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen hergestellt, so dürfen
 - a) (gestrichen)
 - b) in 1,0 Milliliter eines genußfertig in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 10 000 Keime, in 1,0 Gramm eines trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 50 000 Keime nachweisbar sein, wobei in sauren Milcherzeugnissen die diesen wesenseigentümlichen Bakterienarten nicht zu berücksichtigen sind,
 - c) in 0,1 Milliliter des genußfertig oder in 0,01 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels Coli- und coliforme Bakterien nicht nachweisbar sein,

d) in 1,0 Milliliter des genußfertig oder in 0,1 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 150 aerobe sporenbildende oder andere eiweißlösende Bakterien (Kaseolyten) züchtbar sein,

e) unzulässige Mengen anaerober Sporenbildner nicht nachweisbar sein;

6. sie müssen, wenn sie zur Verwendung als Kinderzucker, Nährzucker oder Aufbauzucker in den Verkehr gebracht werden, aus einem Gemisch von Monosacchariden, Disacchariden, höheren Oligosacchariden und Polysacchariden bestehen, wobei der Gehalt an Monosacchariden nicht mehr als 15 Hundertteile betragen darf; davon abweichend müssen Erzeugnisse, die nicht ausschließlich für gesunde Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind, aus Stärkeabbauprodukten bestehen, wobei der Gehalt an Maltose nicht weniger als 20 Hundertteile und nicht mehr als 50 Hundertteile betragen darf; diese Vorschriften gelten nicht für Malzextrakt zur Verwendung bei Obstipation.

(3) Bei der Untersuchung, ob ein Lebensmittel den Anforderungen des Absatzes 1 Nr. 3 und des Absatzes 2 Nr. 4 und 5 Buchstaben b bis e entspricht, sind die in der Anlage 4 aufgeführten Verfahren anzuwenden.

Vierter Abschnitt

**Kennlichmachungs- und
Kennzeichnungsvorschriften**

Kennlichmachung fremder Stoffe

§ 15

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln, denen in den §§ 7 bis 10 zugelassene fremde Stoffe zugesetzt worden sind, ist der Gehalt an diesen Stoffen durch Angabe der chemischen Bezeichnung und der Menge des Stoffes in Gramm oder Milligramm, bezogen auf 100 Gramm des Lebensmittels, kenntlich zu machen, soweit nicht in den §§ 16 bis 18 etwas anderes bestimmt ist.

(2) Der Zusatz der in Anlage 1 Teil III Nr. 3 angeführten fremden Stoffe ist entweder durch Bezeichnung der jeweils verwendeten Stoffe oder durch die Angabe „mit Bindemittel“ kenntlich zu machen. Im übrigen ist eine Kennlichmachung der nach § 6 zugelassenen fremden Stoffe nicht erforderlich.

§ 16

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln, denen Süßstoffe nach Maßgabe des § 8 zugesetzt worden sind, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung entsprechend der Art der verwendeten Süßstoffe die Angabe „diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff Saccharin“ oder „diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff Cyclamat“ oder „diätetisches Lebensmittel mit Süßstoffen Saccharin und Cyclamat“.

(2) Einer Angabe der Menge der zugesetzten Süßstoffe bedarf es nicht.

(3) Bei Abgabe im Versandhandel müssen die in Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben auch in den Angebotslisten deutlich sichtbar und leicht lesbar angebracht sein.

§ 17

Bei diätetischen Lebensmitteln, denen als Kochsalzersatz zugelassene fremde Stoffe zugesetzt worden sind, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung dieser Stoffe die Angabe „mit Kochsalzersatz“. Einer Angabe der Menge der zugesetzten fremden Stoffe bedarf es nicht.

§ 18

Bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodiertes Speisesalz zugesetzt worden ist, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung der Jodverbindungen die Angabe „mit jodiertem Speisesalz — nur bei ärztlich festgestelltem Jodmangel verwenden“. Einer Angabe der Menge der zugesetzten Jodverbindungen bedarf es nicht.

Allgemeine Kennzeichnung

§ 19

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln ist anzugeben

1. unverschlüsselt nach Monat und Jahr der Zeitpunkt der Herstellung (Herstellungsdatum) oder der Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittel bei sachgemäßer Lagerung mindestens haltbar ist (Mindesthaltbarkeitsdatum),
2. der Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißstoffen jeweils entweder in Gramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, oder in Hundertteilen des Gewichts; der Angabe bedarf es nicht bei einem Gehalt von weniger als je einem Hundertteil,
3. der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels bezogene physiologische Brennwert in Kilojoule und Kilokalorien mit den Worten „... Joule = ... Kalorien“; bei Erzeugnissen, die erst nach Zugabe von anderen Lebensmitteln verzehrfertig sind, ist zusätzlich der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des verzehrfertig zubereiteten Erzeugnisses bezogene Brennwert anzugeben.

Bei Portionspackungen oder Nennung von Portionsmengen sind die Angaben nach Satz 1 Nr. 2 und 3 zusätzlich auf eine Portion zu beziehen; bei Portionspackungen unter 50 Gramm genügt es, wenn diese Angaben auf den Inhalt der Packung bezogen werden.

(2) Der Berechnung des physiologischen Brennwertes nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 3 sind für

ein Gramm verdauliches Fett	9 kcal bzw. 38 kJ
ein Gramm verdauliches Eiweiß	4 kcal bzw. 17 kJ
ein Gramm verdauliche Kohlenhydrate, Sorbit und Xylit sowie Glycerin	4 kcal bzw. 17 kJ

ein Gramm Athylalkohol	7 kcal bzw. 30 kJ
ein Gramm organische Säure	3 kcal bzw. 13 kJ

zugrunde zu legen.

Zusätzliche Kennzeichnungen

§ 20

(1) Bei Lebensmitteln für Diabetiker sind die verwendeten Zuckeraustauschstoffe und ihre Mengen entweder in Gramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, oder in Hundertteilen des Gewichts anzugeben; § 19 Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend. Die in § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 und 3 bezeichneten Angaben sind bei Lebensmitteln für Diabetiker auch dann erforderlich, wenn es sich nicht um diätetische Lebensmittel handelt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1 kann diejenige Menge des Lebensmittels angegeben werden, die einer Broteinheit entspricht; als Broteinheit gilt eine Menge von insgesamt 12 Gramm an Monosacchariden, verdaulichen Oligo- und Polysacchariden sowie Sorbit und Xylit, wobei verdauliche Polysaccharide und Oligosaccharide als Monosaccharide zu berechnen sind.

(3) Bei Bier für Diabetiker müssen zusätzlich die Worte „nur nach Befragen des Arztes“ in Verbindung mit der Angabe des diätetischen Zwecks angegeben sein.

§ 21

(1) Bei Lebensmitteln, die die Zuckeraustauschstoffe Sorbit, Mannit oder Xylit in einer Gesamtmenge von mehr als 10 Hundertteilen enthalten, müssen die Worte „mit Zuckeraustauschstoff“ unter Hinzufügen der Bezeichnung der verwendeten Zuckeraustauschstoffe angegeben werden, wenn § 20 keine Anwendung findet. Ferner ist der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels bezogene physiologische Brennwert anzugeben; § 19 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2 gelten entsprechend. Bei Erzeugnissen in Packungen unter 50 Gramm können die Angaben auf den Inhalt der Packung bezogen werden.

(2) Sofern bei der Herstellung der Lebensmittel auch d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide oder Glukosesirup zugesetzt werden, ist die Angabe der Zuckeraustauschstoffe durch die Worte „und Zucker“ zu ergänzen.

§ 22

(1) Bei Lebensmitteln für Säuglinge und diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge oder Kleinkinder muß die für eine Mahlzeit benötigte Menge des Lebensmittels angegeben werden. Enthalten diese Lebensmittel Milch, Milchbestandteile oder Milcherzeugnisse, so muß auch auf diesen Gehalt hingewiesen werden; des Hinweises bedarf es nicht bei einem Gehalt von weniger als einem Hundertteil. Enthalten die Lebensmittel d-Milchsäure oder d-Milchsäure, ist ferner der Hinweis „nicht für Säuglinge in den ersten drei Lebensmonaten verwenden“ erforderlich.

(2) Bei Erzeugnissen nach § 14 Abs. 2 Nr. 6, ausgenommen Malzextrakt, ist anzugeben

1. der Gehalt an Monosacchariden und Disacchariden in Hundertteilen,
2. der Hinweis „nicht zusätzlich zu Fertignahrungen für Säuglinge und Kleinkinder verwenden“ in Verbindung mit der Angabe des diätetischen Zwecks,
3. der weitere Hinweis „nur für gesunde Säuglinge und Kleinkinder“, sofern der Gehalt an Monosacchariden mehr als 5 Hundertteile beträgt.

(3) Bei Abgabe im Versandhandel müssen die Hinweise nach Absatz 1 Satz 3 und Absatz 2 Nr. 2 und 3 auch in den Angebotslisten, bei Abgabe im Reisegewerbe auch auf den Bestellformularen deutlich sichtbar und leicht lesbar angebracht sein.

§ 23

(1) Zuckeraustauschstoffe (§ 1 Abs. 4 Nr. 3) sind als „Zuckeraustauschstoff“ unter Hinzufügen der Worte Fruktose, Mannit, Sorbit oder Xylit zu kennzeichnen.

(2) Saccharin und Cyclamat sind als „Süßstoff Saccharin“, „Süßstoff Cyclamat“ oder „Süßstoffmischung von Cyclamat und Saccharin“ zu kennzeichnen. Ferner ist anzugeben

1. bei Süßstoffmischungen und Vermischungen mit anderen Stoffen das Gewicht der jeweiligen Süßstoffanteile des Inhalts der Packung oder des Behältnisses, bei Tabletten der einzelnen Tablette,
2. die der Süßkraft des Inhalts der Packung oder des Behältnisses, bei Tabletten der einzelnen Tablette entsprechende Menge Zucker in Gramm oder Kilogramm.

(3) Kochsalzersatz ist als „Kochsalzersatz“ zu kennzeichnen.

§ 24

Jodiertes Speisesalz ist in roter Schrift als „Jodiertes Speisesalz“ unter Hinzufügen der Worte „nur bei ärztlich festgestelltem Jodmangel verwenden“ zu kennzeichnen.

Form der Kenntlichmachung und Kennzeichnung

§ 25

(1) Die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, § 15 Abs. 1 und 2 Satz 1, § 16 Abs. 1, § 17 Satz 1, § 18 Satz 1, § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1 und 3, § 21, § 22 Abs. 1 und 2 und § 23 sind auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift in deutscher Sprache anzubringen. Die Angaben nach § 19 Abs. 1 Nr. 1 und § 22 Abs. 1 Satz 1 dürfen an einer anderen Stelle der Packungen oder Behältnisse angebracht werden, wenn hierauf in der in Satz 1 vorgeschriebenen Weise besonders hingewiesen wird.

(2) Bei Lebensmitteln, die gewerbsmäßig lose oder im Anschnitt unmittelbar an Verbraucher abzugeben werden, müssen die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, § 15 Abs. 1 und 2 Satz 1, § 16 Abs. 1, § 17 Satz 1, § 18 Satz 1, § 19 Abs. 1 Nr. 2 und 3, § 20 Abs. 1 und § 21 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(3) Werden Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, so genügen, sofern das Inverkehrbringen nicht in Packungen oder Behältnissen erfolgt, die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2, § 16 Abs. 1, § 17 Satz 1, § 18 Satz 1 und § 19 Abs. 1 Nr. 2 und 3. Sie sind auf den Speisekarten oder Preisverzeichnissen oder, soweit solche nicht ausgelegt sind, in einem Aushang in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift vorzunehmen. In Anstalten, in denen die Verpflegung ständiger ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt es, wenn die Angaben in einer Aufzeichnung enthalten sind, die dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglich ist; einer Angabe nach § 2 Abs. 1 bedarf es in diesen Fällen nicht.

Fünfter Abschnitt

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 26

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

1. diätetischen Lebensmitteln, die für Diabetiker bestimmt sind, entgegen § 12 Abs. 2 dort bezeichnete Stoffe zusetzt oder
2. a) Lebensmittel, die den Anforderungen des § 12 Abs. 1 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Diabetiker bestimmt sind,
- b) Lebensmittel, die den Anforderungen des § 13 Abs. 1 Satz 1 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Natriumempfindliche bestimmt sind oder
- c) Lebensmittel, die den Anforderungen des § 14 Abs. 2 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Säuglinge oder als diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer jodiertes Speisesalz ohne die nach § 11 erforderliche Genehmigung herstellt. Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. Lebensmittel mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck ohne die nach § 2 Abs. 1 in Verbindung mit § 25 vorgeschriebenen Angaben,
2. Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel sind, entgegen § 3 unter Verwendung von unzu-

lässigen Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben,

3. jodiertes Speisesalz, das nach § 10 Abs. 4 als verfälscht anzusehen ist,
4. Lebensmittel unter Verstoß gegen eine Kennzeichnungsvorschrift des § 13 Abs. 3 oder 4 oder
5. Lebensmittel ohne die nach § 13 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 5, § 20 Abs. 3, § 21 Abs. 2, § 22 Abs. 1 Satz 3, Abs. 2 Nr. 2 oder 3 oder Abs. 3 oder § 24 in Verbindung mit § 25 vorgeschriebenen Angaben

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt. Wer eine in Satz 1 oder 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

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

1. entgegen § 4 Abs. 1 diätetische Lebensmittel nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt,
2. bei Lebensmitteln, die er gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, entgegen § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1, § 21 Abs. 1, § 22 Abs. 1 Satz 1 oder 2 oder Abs. 2 Nr. 1 oder § 23 in Verbindung mit § 25 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise die erforderlichen Angaben macht.

(4) Nach Artikel 3 Abs. 3 Satz 2 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts wird bestraft, wer

1. diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 1, § 7 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2, § 8 Abs. 2, § 9 Abs. 2 Satz 2 oder Abs. 3 Satz 2 oder § 10 Abs. 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 6 Abs. 2, § 7 Abs. 1 Satz 2 oder § 8 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder
2. bei diätetischen Lebensmitteln, die er gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, entgegen § 15 Abs. 1 oder Abs. 2 Satz 1, § 16 Abs. 1 oder 3, § 17 Satz 1 oder § 18 Satz 1 in Verbindung mit § 25

den Gehalt an fremden Stoffen nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach Artikel 3 Abs. 4 Satz 1 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts ordnungswidrig.

(5) Zuwiderhandlungen gegen § 14 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in Verbindung mit § 14 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 dieser Verordnung sind nach § 52 Abs. 1 Nr. 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, Zuwiderhandlungen gegen § 15 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in Verbindung mit § 14 Abs. 1 Nr. 3 dieser Verordnung nach § 52 Abs. 1 Nr. 7 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes strafbar; wer eine dieser Handlungen fahrlässig oder leichtfertig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1, 2 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

Sechster Abschnitt

Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 27

Die Vorschriften der Butterverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. August 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1287), zuletzt geändert durch die Fünfte Verordnung zur Änderung der Butterverordnung vom 5. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 752), und der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 101), geändert durch Artikel 23 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 1281, 1859), bleiben unberührt. Die Vorschriften anderer Rechtsverordnungen über die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln bleiben insoweit unberührt, als nicht die Vorschriften dieser Verordnung entgegenstehen.

§ 28

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts auch im Land Berlin.

Anlage 1
(zu § 6)Für diätetische Lebensmittel
zu technologischen Zwecken zugelassene
fremde Stoffe

I.

Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleischerzeugnisse, Käse und sonstige Milcherzeugnisse sowie Essenzen, die für die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln verwendet werden:

1. Verbindungen der Ascorbinsäure mit Essigsäure und mit den gesättigten, unverzweigten, aliphatischen Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C₁₄, C₁₆ und C₁₈;
2. Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure;
3. Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Kohlensäure, der Orthophosphorsäure und der Diphosphorsäure (Pyrophosphorsäure);
4. Calciumverbindungen der Salzsäure;
5. Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Propionsäure für die Herstellung von Getreidemahlerzeugnissen und unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellten Lebensmitteln;
6. Glycerin;
7. (gestrichen)
8. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Kalium-, Natrium- und Calciumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Tragant (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl und Guarmehl;
9. Lezithine aus Sojabohnen, Erdnüssen, Sonnenblumenkernen, Rapssaat oder Eigelb, deren Peroxydzahl den Wert 10 (bestimmt nach Sully, DGF Einheitsmethoden C VI 6 a) nicht übersteigt, als Emulgatoren oder Stabilisatoren;
10. Bienenwachs als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren;
11. Calciumhydroxyd zur Einstellung der Härte von Trinkwasser, das für die Herstellung von Bier und Malzextrakt bestimmt ist;
12. kolloide Kieselsäure und ihre Calciumverbindungen als Zusatz zu Kochsalz und zu Kochsalzersatz bis zu 10 Gramm auf ein Kilogramm zur Erhaltung der Streufähigkeit;
13. Stearinsäure, Calciumstearat und Magnesiumstearat als Trennmittel bei Süßwarenkomprimaten bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm sowie als Trennmittel für Backtriebmittel bis zu 0,5 Gramm auf ein Kilogramm;
14. Hirschhornsalz (Ammoniumverbindungen der Kohlensäure und der Carbaminsäure) als Backtriebmittel für Dauerbackwaren und flache Frischbackwaren, ausgenommen Erzeugnisse für

die natriumarme Diät; der Gehalt an Ammoniumstickstoff darf, berechnet als NH₃, in 100 Gramm Trockenmasse des fertigen Gebäcks 100 Milligramm nicht überschreiten;

15. Sorbinsäure für Süßstofflösungen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert bis zu 0,5 Gramm auf ein Kilogramm.

II.

Für diätetische Fleischerzeugnisse:

1. (gestrichen)
2. Salpeter (Natrium- und Kaliumverbindungen der Salpetersäure), unbeschadet der Vorschrift des § 6 Satz 2 des Nitritgesetzes vom 19. Juni 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 513), zum Pökeln oder Röten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgenommen Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch, die roh und ungerieft in den Verkehr gebracht werden, sowie Erzeugnisse für Säuglinge und Kleinkinder; 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 0,5%igen 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 einen Liter Blut.

III.

- | | |
|--|---|
| 1. Calciumchlorid | bis zu 0,2 Gramm auf einen Liter Milch zur Herstellung von diätetischem Schnittkäse |
| 2. Natriumbikarbonat
Dinatriumphosphat
Trinatriumzitat | } insgesamt bis zu 0,5 Gramm auf einen Liter Milch zur Herstellung von kondensierter Milch, kondensierter Magermilch und sterilisierter Sahne, und insgesamt bis zu 0,8 Gramm auf einen Liter Milch zur Herstellung von kondensierter Milch mit mindestens 10 vom Hundert Fett, soweit diese als Zusatz für Lebensmittel, die für Säuglinge bestimmt sind, Verwendung finden. |

3. die unter I Nr. 8 genannten Stoffe

insgesamt bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm zur Herstellung von diätetischen Milchemzeugnissen.

IV.

Für Essenzen, die für die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln verwendet werden:

1. Glycerin;
2. Glycerinester der Essigsäure;
3. Calciumkarbonat;
4. Magnesiumkarbonat;
5. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Calciumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum und Johannisbrotkernmehl.

V.

Der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zur äußerlichen Anwendung bei Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fischen, Fischerzeugnissen, Käse und Pflanzenpasten. Der durchschnittliche Gehalt an Benz(a)pyren (3,4-Benzopyren) darf bei Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fischen, Fischerzeugnissen und Käse ein Mikrogramm auf ein Kilogramm (1 ppb) nicht übersteigen.

Anlage 2

(zu § 7)

**Für diätetische Lebensmittel
zu diätetischen Zwecken zugelassene
fremde Stoffe**

I.

Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleischerzeugnisse, Käse und sonstige Milcherzeugnisse:

1. a) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Glukonsäure und Glukuronsäure, Calciumlaktat, Calciumzitrat, Calciumorthophosphat, Verbindungen des Kaliums und Calciums mit Kohlensäure,
- b) Tokopherolazetat,
- c) Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Kalium-, Natrium- und Calciumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Tragant (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl und Guarmehl;
2. Lezithine aus Sojabohnen, Erdnüssen, Sonnenblumenkernen, Rapssaat oder Eigelb, deren Peroxydzahl — bestimmt nach Sully — den Wert 10 nicht übersteigt;
3. L-Lysin und DL-Lysin; Cystin für Lebensmittel, die unter Mitverwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen zur Ernährung von Säuglingen bestimmt sind;
4. Calciumverbindungen der Glycerinphosphorsäure;

5. Natrium- und Kaliumverbindungen der Glycerinphosphorsäure;

6. Eisenverbindungen der Milchsäure, Zitronensäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, ferner Eisen-(III)-pyrophosphat, auch mit Ammoniumzitrat (ferrum pyrophosphoricum cum ammonio citrico), Natrium-Eisenpyrophosphat, Eisen(II)-phosphat (ferrum phosphoricum oxydulatum), Eisen(II)-sulfat und Eisensaccharat.

II.

Für diätetische Fleisch- und Gemüsegerichte, die zur Steigerung der Zufuhr von Kalk oder Eisen bestimmt sind:

die unter I Nr. 4 und 6 genannten Stoffe.

III.

Für diätetische Milcherzeugnisse, ausgenommen Käse und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverordnung:

1. die unter I Nr. 4 und 6 genannten Stoffe;
2. die Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Milchsäure und der Zitronensäure.

Anlage 3
(zu § 9)**Für diätetische Lebensmittel
als Kochsalzersatz zugelassene
fremde Stoffe**

1. Die Verbindungen des Kaliums, Calciums und Magnesiums mit Adipinsäure, Bernsteinsäure, Glutaminsäure, Kohlensäure, Milchsäure, Salzsäure, Weinsäure und Zitronensäure; Monokaliumphosphat; Adipinsäure;
2. Kaliumsulfat;
3. die Cholinsalze der Essigsäure, Kohlensäure, Milchsäure, Salzsäure, Weinsäure und Zitronensäure.

Anlage 4
(zu § 14)

Untersuchungsverfahren

Zu Absatz 1 Nr. 3:

Die üblichen mikrobiologischen Untersuchungsmethoden zum Nachweis von Hemmstoffen, die das Ergebnis der nachfolgenden Keimzahlbestimmungen beeinflussen können, sind zugrunde zu legen.

Zu Absatz 2 Nr. 4:

Bestimmung der wasserlöslichen Kohlenhydrate nach v. Fellenberg ¹⁾

Reagentien: Etwa n-Phosphorsäurelösung, hergestellt durch Verdünnen von 30 Milliliter konzentrierter (etwa 84%iger) Säure zu einem Liter. Kalt gesättigte Bariumhydroxydlösung.

5 Gramm Substanz werden genau abgewogen, in einem 250 Milliliter Meßkolben mit ca. 100 Milliliter Wasser von 50° C versetzt und während fünf Minuten in einem Wasserbad von 50° C gehalten. Man kühlt ab, setzt 5 Milliliter Phosphorsäure und einen Tropfen Phenolphthaleinlösung zu, schwenkt um, macht mit Bariumhydroxydlösung schwach alkalisch und bringt die Rotfärbung durch tropfenweisen Zusatz von Phosphorsäure eben wieder zum Verschwinden. Der Kolben wird bei Normaltemperatur zur Marke aufgefüllt, kräftig geschüttelt und die Lösung filtriert. Von dem klaren Filtrat werden 50 Milliliter zur Ausfällung der Albumine unter Zusatz von etwas Kieselgur aufgekocht und filtriert. Das Filter wird gründlich nachgewaschen, das Filtrat samt Waschwasser in einer Platinschale eingedampft, zwei Stunden bei 103° bis 105° C getrocknet, gewogen, verascht und wieder gewogen. Durch Multiplikation der Gewichts Differenz mit 100 erhält man den Prozentgehalt der löslichen Kohlenhydrate. Der wegen des Volumens des Unlöslichen entstehende Fehler wird durch Subtraktion von 0,12 % für die ersten 10 % und von weiteren 0,07 % für jede weiteren 10 % lösliche Kohlenhydrate korrigiert.

Zu Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe b:

Die Keimzahlbestimmung ²⁾ erfolgt nach Herstellung einer geeigneten Verdünnung unter Verwendung steriler Verdünnungsmittel und nach 48stündiger aerober Bebrütung bei einer Temperatur von 30° C auf einem nach folgendem Rezept hergestellten Nährboden:

Liebigs Fleischextrakt	3,0 g
Kochsalz	5,0 g
Pepton	10,0 g

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, Bern: Zimmermann & Cie. 1937, S. 147.

²⁾ Nach den Bestimmungen der Deutschen Kommission zur Vereinheitlichung der Untersuchungsmethoden für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe (Methodenkommission) vgl. Milchwissenschaft 15 (1960) S. 120-129.

Laktose DAB VI	10,0 g
Agar-Agar	20,0 g
mit destilliertem Wasser auffüllen auf	1 000,0 ml
Anilinblau-Chinablau (Merck, Art. 1275)	
1%ige wäßrige Lösung	37,5 ml

Fleischextrakt, Pepton und Kochsalz werden in 600 bis 700 Milliliter destilliertem Wasser unter Aufkochen während zwanzig Minuten gelöst. Dabei wird durch Zugabe von Natronlauge der p_H-Wert zunächst auf 7,8 eingestellt, um eine gute Ausflockung zu erzielen. Die Lösung wird nach dem Abkühlen durch Watte filtriert.

Die zwölf Stunden in destilliertem Wasser — bei mindestens dreimaligem Wasserwechsel — eingeweichte Agarmenge wird der nach vorstehender Anweisung hergestellten Nährlösung hinzugefügt, im Dampftopf aufgelöst und auf 1 000 Milliliter mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Nach anschließender Filtration wird der Milchzucker hinzugegeben und der p_H-Wert (7,4 ± 0,1) kontrolliert. Alsdann erfolgt die Zugabe der filtrierten Chinablaulösung. Das fertige Substrat wird im Autoklaven sterilisiert (1,0 atü, dreißig Minuten). Die p_H-Kontrolle soll elektrometrisch oder nach einem anderen gleichwertigen Verfahren erfolgen.

Zu Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe c:

Nachweis der Coli- und coliformen Bakterien mittels der TTC-Bouillon nach Schönberg:

Zusammensetzung der TTC-Bouillon:	
Rindfleisch (reines Muskelfleisch)	500 g
Pepton (tryptisch verdaut)	10 g
Kochsalz	5 g
destilliertes Wasser	1 000 ml.

Zweieinhalb bis drei Stunden kochen, filtrieren und im Dampftopf sterilisieren. Zu je 100 Milliliter dieser natursaurer Bouillon (p_H = 6,2 bis 6,4) werden 11 Milliliter einer 2%igen TTC-Lösung (Triphenyl-Tetrazoliumchlorid) zugefügt. Diese TTC-Bouillon wird zu 5 Milliliter in Reagenzröhrchen abgefüllt und bis zur Verwendung kühl und dunkel aufbewahrt.

Die Röhrchen werden mit der zu untersuchenden Menge des flüssigen oder aufgelösten Lebensmittels beimpft; die Bebrütung erfolgt für achtzehn Stunden bei 37° C. Die positive Reaktion ist durch kräftig rote bis braun-rote Färbung gekennzeichnet.

Zu Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe d:

Nach Herstellung geeigneter Verdünnungen mit sterilen Verdünnungsmitteln wird unter aerober Bebrütung bei 37° C mit Calcium — Kaseinat — Agar nach folgendem Herstellungsrezept gearbeitet:

3,5 Gramm Caseinum purum Hammarsten (Pulver) werden in 50 Milliliter destilliertem Wasser eingeweicht. Nach fünfzehn Minuten werden 100 Milliliter gesättigtes Kalkwasser (1 Teil Calciumhydroxyd und 104 Teile destilliertes Wasser, nach Absättigung zweimal mit gleichem Filter filtrieren) hinzugefügt und bis zur Lösung des Kaseins durchgeschüttelt (Lösung 1).

Lösung 2 besteht aus 20 Milliliter Bouillon (auf 1 000 ml destilliertes Wasser 3 g Fleischextrakt, 5 g Pepton aus Fleisch tryptisch verdaut, 5 g Kochsalz), 10 Milliliter Chlorcalciumlösung (0,15%ig), 10 Milliliter Phosphatlösung (aus 1,05 % $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ und 0,35 % K_2HPO_4 bestehend), 460 Milliliter destilliertem Wasser und 4,5 % Agar. Im Dampftopf lösen. Einstellen auf $\text{p}_\text{H} = 7,6$. Lösung dann zehn Minuten autoklavieren. Die Lösung 1 kommt dreißig Minuten in den Dampftopf. Nach Abkühlung auf 50°C wird Lösung 1 mit der auf 50°C vorgewärmten Lösung 2, der auf 150 Milliliter je 30 Milliliter einer frisch angesetzten Kaseinpeptonlösung (tryptisch verdaut) vor dem Vermischen hinzugefügt worden sind, zu gleichen Teilen vermischt und in Platten ausgegossen.

Zu Absatz 2 Nr. 5 Buchstabe e:

Untersuchung auf anaerobe Sporenbildner nach der Weinzirlprobe.

Das genußfertige Lebensmittel wird unverdünnt untersucht; das eingedickte oder trockene Erzeugnis wird mit sterilem Lösungsmittel auf seine Gebrauchsverdünnung eingestellt.

Jeweils fünf Röhrrchen, die mit 2 bis 3 Milliliter geschmolzenem Paraffin (gereinigtes Paraffin, Erstarrungspunkt 50° bis 52°C) gefüllt und nach Verschuß mit Zellstoff im Autoklaven (1 atü, dreißig Minuten) sterilisiert worden sind, werden mit 5 Milliliter des zu untersuchenden Lebensmittels gefüllt, ohne daß dabei die Glasinnenwand unnötig benetzt wird. Die Röhrrchen werden dann im Wasserbad bei 85°C fünfzehn Minuten lang erhitzt. Das Paraffin schmilzt und steigt an die Oberfläche, wo es nach dem Abkühlen erstarrt und einen Verschuß bildet. Die Bebrütung erfolgt drei Tage bei 37°C .

Beurteilung:

Tritt bei Präparaten, die nur aus Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen ohne weitere Zusätze (z. B. Zucker oder Cerealien) bestehen, in mehr als zwei Röhrrchen Gasbildung auf, die den Paraffinpfropf hochschiebt, so ist der Nachweis einer unzulässigen Menge anaerober Sporenbildner als gegeben anzunehmen.

Bei allen übrigen Erzeugnissen im Sinne des § 14 Abs. 1 Nr. 5 ist der Nachweis einer unzulässigen Menge anaerober Sporenbildner als gegeben anzunehmen, wenn in allen fünf Röhrrchen Gasbildung auftritt, die den Paraffinpfropf hochschiebt. Wird in vier Röhrrchen Gasbildung festgestellt, so ist die Untersuchung zu wiederholen, bevor eine endgültige Bewertung vorgenommen wird.

Reinheitsanforderungen für Süßstoffe**Cyclohexylsulfaminsäure**

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_6H_{13}NO_3S$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	nicht mehr als 1 % nach einstündigem Trocknen bei 105° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg
Cyclohexylamin:	nicht mehr als 20 mg/kg
Dicyclohexylamin:	nicht mehr als 1 mg/kg
Anilin:	nicht mehr als 1 mg/kg

Natriumcyclamat

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_6H_{12}NNaO_3S$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	nicht mehr als 1 % nach Trocknen bei 105° C bis zur Gewichtskonstanz
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg
Cyclohexylamin:	nicht mehr als 10 mg/kg
Dicyclohexylamin:	nicht mehr als 1 mg/kg
Anilin:	nicht mehr als 1 mg/kg

Calciumcyclamat

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	zwischen 6 und 9 % nach zweistündigem Trocknen bei 140° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg
Cyclohexylamin:	nicht mehr als 10 mg/kg
Dicyclohexylamin:	nicht mehr als 1 mg/kg
Anilin:	nicht mehr als 1 mg/kg

Saccharin

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_7H_5NO_2S$ berechnet auf Trockensubstanz
Schmelzpunkt:	zwischen 226° und 230° C
Trocknungsverlust:	nicht mehr als 1 % nach zweistündigem Trocknen bei 150° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 20 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg

Saccharin-Natrium

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_7H_4NNaO_3S$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	nicht mehr als 15 % nach Trocknen bis zur Gewichtskonstanz bei 105° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg

Saccharin-Kalium

Gehalt:	nicht weniger als 98 % $C_7H_4NKO_3S$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	nicht mehr als 15 % nach Trocknen bis zur Gewichtskonstanz bei 105° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg

Saccharin-Calcium

Gehalt:	nicht weniger als 95 % $C_{14}H_8N_2CaO_6S_2$ berechnet auf Trockensubstanz
Trocknungsverlust:	nicht weniger als 3 % und nicht mehr als 15 % nach Trocknen bis zur Gewichtskonstanz bei 105° C
Schwermetalle:	nicht mehr als 10 mg/kg
Selen:	nicht mehr als 30 mg/kg
Arsen:	nicht mehr als 3 mg/kg

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 6 24, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 40,— DM. Einzelstücke je angelegene 16 Seiten 1,10 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1975 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,50 DM (1,10 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 1,90 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.