

1982

Ausgegeben zu Bonn am 29. Januar 1982

Nr. 3

Tag	Inhalt	Seite
25. 1. 82	<b>Zehntes Gesetz zur Änderung des Wehrsoldgesetzes</b> ..... 53-1	69
21. 1. 82	Neufassung der Diätverordnung ..... 2125-4-41	71
21. 1. 82	Neufassung der Fleisch-Verordnung ..... 2125-4-29	89
22. 1. 82	Zweite Verordnung zur Änderung der Schiffssicherheitsverordnung ..... 9512-14	102
21. 1. 82	Bekanntmachung über den Schutz von Mustern und Warenzeichen auf Ausstellungen ..... 424-2-1-1	103
<b>Hinweis auf andere Verkündungsblätter</b>		
	Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 4 .....	104
	Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften .....	105

Dieser Ausgabe des Bundesgesetzblattes sind für die Abonnenten die Titelblätter für Teil I sowie die Zeitlichen Übersichten und die Sachverzeichnisse für das Bundesgesetzblatt Teil I und Teil II, Jahrgang 1981, beigelegt.

## Zehntes Gesetz zur Änderung des Wehrsoldgesetzes

Vom 25. Januar 1982

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

„Anlage  
(zu § 2 Abs. 1)

### § 1

#### Änderung des Wehrsoldgesetzes

Das Wehrsoldgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Februar 1978 (BGBl. I S. 265), geändert durch Artikel 7 des Gesetzes zur Änderung besoldungsrechtlicher und versorgungsrechtlicher Vorschriften 1980 vom 20. August 1980 (BGBl. I S. 1509), wird wie folgt geändert:

1. § 7 Abs. 2 Satz 1 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Zuwendung beträgt zweihundertsiebzig Deutsche Mark.“

2. § 9 Abs. 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Das Entlassungsgeld beträgt für jeden vollen Monat des Grundwehrdienstes siebzig Deutsche Mark; haben Familienangehörige des Soldaten allgemeine Leistungen nach § 5 des Unterhaltssicherungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1980 (BGBl. I S. 1685) erhalten, beträgt das Entlassungsgeld achtzig Deutsche Mark.“

3. Die Anlage (Wehrsoldtabelle) erhält folgende Fassung:

Wehrsold		
Wehrsold- gruppe	Dienstgrad	Wehrsold- tagessatz DM
1	Grenadier	7,50
2	Gefreiter	9,—
3	Obergefreiter	9,90
4	Hauptgefreiter	11,—
5	Unteroffizier, Stabsunteroffizier, Fahnenjunker	12,—
6	Feldwebel, Oberfeldwebel, Hauptfeldwebel, Fähnrich, Oberfähnrich	13,—
7	Stabsfeldwebel, Leutnant	14,—
8	Oberstabsfeldwebel, Oberleutnant	15,—
9	Hauptmann	16,—
10	Major, Stabsarzt	17,—
11	Oberstleutnant, Oberstabsarzt, Oberfeldarzt	18,—
12	Oberst, Oberstarzt	19,—
13	Generale	21,—

Der Wehrsold erhöht sich in Einheiten oder Teileinheiten, in denen auf Grund der Rechtsverordnung zu § 50 a des Bundesbesoldungsgesetzes eine Vergütung gewährt wird, nach Ablauf von sechs Monaten seit dem Dienstantritt um 1,80 Deutsche Mark täglich.“

§ 2

**Inkrafttreten**

Dieses Gesetz tritt mit Wirkung vom 1. Juli 1981 in Kraft.

---

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit ausgefertigt und wird im Bundesgesetzblatt verkündet.

Bonn, den 25. Januar 1982

Der Bundespräsident  
Carstens

Der Bundeskanzler  
Schmidt

Der Bundesminister des Innern  
Baum

Der Bundesminister der Finanzen  
Hans Matthöfer

Der Bundesminister der Verteidigung  
Hans Apel

---

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Diätverordnung**

**Vom 21. Januar 1982**

Auf Grund des Artikels 25 der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625) wird nachstehend der Wortlaut der Diätverordnung in der ab 1. Januar 1982 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Diätverordnung in ihrer ursprünglichen Fassung ist am 20. Juni 1963 in Kraft getreten. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 2. September 1981 (BGBl. I S. 906),
2. den am 31. Dezember 1981 in Kraft getretenen Artikel 3 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625).

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen 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 im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4, veröffentlichten bereinigten Fassung und auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a, Nr. 3 und 4 Buchstabe b, Nr. 5 und Abs. 3, § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3, § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a, § 15 Abs. 3 Nr. 1 Buchstabe a, § 16 Abs. 1 Satz 2, § 18 Abs. 2 Satz 2, § 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe a und b, Nr. 3 und Nr. 4 Buchstabe a bis c, § 44 Nr. 2 und § 49 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946).

Bonn, den 21. Januar 1982

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
Antje Huber

**Verordnung  
über diätetische Lebensmittel  
(Diätverordnung)**

Inhaltsübersicht

<b>Erster Abschnitt</b>	§§
Allgemeine Vorschriften .....	1 bis 4
<b>Zweiter Abschnitt</b>	
Zulassung von Zusatzstoffen .....	5 bis 10
<b>Dritter Abschnitt</b>	
Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel	11 bis 14 a
<b>Vierter Abschnitt</b>	
Kennlichmachungs- und Kennzeichnungs- vorschriften	
a) Kennlichmachung von Zusatzstoffen .....	15 bis 18
b) Allgemeine Kennzeichnung .....	19
c) Zusätzliche Kennzeichnungen .....	20 bis 23
d) Form der Kennlichmachung und Kennzeich- nung .....	25
<b>Fünfter Abschnitt</b>	
Straftaten und Ordnungswidrigkeiten .....	26
<b>Sechster Abschnitt</b>	
Schlußvorschriften .....	27 bis 28
<b>6 Anlagen</b>	

**Erster Abschnitt  
Allgemeine Vorschriften**

§ 1

(1) Diätetische Lebensmittel sind Lebensmittel, die bestimmt sind, einem besonderen Ernährungszweck 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 dienen einem besonderen Ernährungszweck, 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.

(3) Diätetische Lebensmittel sind auch:

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

§ 2

(1) Im Verkehr mit oder in der Werbung für andere als diätetische Lebensmittel (Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs) dürfen

1. das Wort „diätetisch“ allein oder in Verbindung mit anderen Worten,
  2. Bezeichnungen, sonstige Angaben und Aufmachungen, die den Eindruck erwecken könnten, daß es sich um ein diätetisches Lebensmittel handelt,
- nicht verwendet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 dürfen Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, die

1. als vorgefertigte Krankenkost dazu bestimmt sind, in Krankenhäusern und vergleichbaren Einrichtungen unter ärztlicher Aufsicht ausgegeben zu werden, mit Hinweisen, aus denen sich die Eignung für einen besonderen Ernährungszweck im Sinne des § 1 ergibt, in den Verkehr gebracht werden,

2. für Säuglinge oder Kleinkinder geeignet sind, mit einem Hinweis darauf in den Verkehr gebracht werden.

Auf Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, die mit einem Hinweis nach Satz 1 Nr. 2 in den Verkehr gebracht werden, sind die §§ 4, 6 Abs. 3, §§ 14, 19 und 22 entsprechend anzuwenden.

(3) Als Angabe im Sinne von Absatz 1 Nr. 2 gilt es nicht, wenn nur

1. die chemische Analyse, einzelne Analysenwerte oder der physiologische Brennwert von Lebensmitteln oder
2. Besonderheiten in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung eines Lebensmittels oder
3. die Proteineinheiten bei Erzeugnissen, denen insgesamt höchstens 2 Hundertteile d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide oder Glukosesirup, bezogen auf die verzehrfertige Zubereitung, zugesetzt sind,

angegeben werden.

(4) Trinkbranntweine im Sinne des Gesetzes über das Branntweinmonopol dürfen weder als diätetische Lebensmittel noch mit einem Hinweis auf einen besonderen Ernährungszweck gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden.

### § 3

(1) Abweichend von § 18 Abs. 2 Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gelten die Verbote des § 18 Abs. 1 Nr. 1 und 7 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes auch für diätetische Lebensmittel, soweit nicht nach Absatz 2 zulässige Aussagen verwendet werden.

(2) Zulässig ist bei

1. jodiertem Speisesalz die Aussage „geeignet zur Verhütung und Behandlung von Jodmangel“,
2. Lebensmitteln, die zur Behandlung von Störungen der Darmmotilität und der Darmflora sowie deren Folgeerscheinungen bei Säuglingen geeignet sind, die Aussage „Diätetisches Lebensmittel geeignet zur Behandlung der Säuglingsdyspepsie (Durchfallerkrankung beim Säugling) nur im Rahmen der ärztlichen Verordnung“; sofern sie zur Heilung geeignet sind, können sie zusätzlich als Heilnahrung bezeichnet werden,
3. a) Lebensmitteln zur Behandlung von Leberzell- oder Niereninsuffizienz, die im Eiweiß-, Aminosäure- und Elektrolytgehalt entsprechend angepaßt sind,  
b) Lebensmitteln, die zur Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen geeignet sind,  
die Aussage „Diätetisches Lebensmittel geeignet zur Behandlung von . . . , nur unter ständiger ärztlicher Kontrolle verwenden“,
4. Lebensmitteln, die zur besonderen Ernährung bei
  - a) Maldigestion oder Malabsorption,
  - b) Störungen der Nahrungsaufnahme,
  - c) Diabetes mellitus,

d) chronisch entzündlichen Darmerkrankungen oder prä- oder postoperativer Behandlung bei Operationen des Darms,

e) chronischer Pankreatitis oder

f) Gicht

geeignet sind, die Aussage „zur besonderen Ernährung bei . . . im Rahmen eines Diätplanes“; bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker kann auf diese Personengruppe in Verbindung mit der Bezeichnung zusätzlich hingewiesen werden.

### § 4

(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht 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 Verbraucher abgegeben werden.

## Zweiter Abschnitt

### Zulassung von Zusatzstoffen

#### § 5

(1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen nur die in dieser Verordnung zugelassenen Zusatzstoffe zugesetzt werden. Abweichend von § 7 Abs. 1 Satz 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dürfen Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Zusatzstoffen zur Herstellung diätetischer Lebensmittel nur verwendet werden, wenn die Zusatzstoffe auch für das betreffende diätetische Lebensmittel nach dieser Verordnung zugelassen sind.

(2) Die Verwendung von Trinkwasser, das nach der Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung aufbereitet ist, gilt nicht als Zusatz von Zusatzstoffen im Sinne dieser Verordnung.

#### § 6

(1) Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, werden folgende Stoffe als Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen:

1. die durch § 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Stoffe,
2. die für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Käse, Kakao und Kakaoerzeugnisse sowie Speiseeis durch die Rechtsverordnungen für diese Lebensmittel zugelassenen Stoffe,
3. die in Anlage 2 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen,
4. die in Anlage 1 Liste A aufgeführten Stoffe.

Die Zulassung nach Satz 1 gilt, sofern in den dort genannten Verordnungen oder in Anlage 1 Liste A bestimmte Verwendungszwecke angegeben sind, nur für diese Verwendungszwecke. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die in den genannten Verordnungen und Anlage 1 Liste A angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(2) Die Zulassung nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 gilt nicht für Zusatzstoffe, die in Anlage 1 a aufgeführt sind.

(3) Für diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder werden die in Anlage 1 Liste B aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen. Die Zulassung gilt, sofern dort bestimmte Verwendungszwecke angegeben sind, nur für diese Verwendungszwecke. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die in Anlage 1 Liste B angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

#### § 7

Für diätetische Lebensmittel werden die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem diätetischen Zweck oder als Vitaminzusätze zu dienen. Die Zulassung gilt, sofern in Anlage 2 bestimmte Verwendungszwecke angegeben sind, nur für diese Verwendungszwecke. Der Gehalt an den Zusatzstoffen darf die dort angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

#### § 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.

(2) In Getränken und Lebensmitteln zur Herstellung von Getränken darf der Gehalt

1. an Cyclamat, berechnet als Cyclohexylsulfaminsäure, 0,8 Gramm,
2. an Saccharin, berechnet als Benzoessäuresulfimid, 0,2 Gramm

in einem Liter des verzehrfertigen Getränks nicht übersteigen.

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

#### § 8 a

Für diätetische Lebensmittel, die für Diabetiker bestimmt sind, wird der Zusatz von Mannit, Sorbit und Xylit als Zuckeraustauschstoff zugelassen.

#### § 9

(1) Für diätetische Lebensmittel, die für eine natriumarme Ernährung bestimmt sind, werden als Kochsalzersatz die in der Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe 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- und Kaliumjodat zugelassen.

(2) Der Gehalt an Jod in jodiertem Speisesalz darf in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts 25 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 muß in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts mindestens 15 Milligramm Jod enthalten.

### Dritter Abschnitt

#### Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel

#### § 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.

#### § 11 a

Jodiertes Speisesalz darf in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn für die Sendung in dem für eine Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zur aktiven Veredelung, zur Umwandlung oder zur Verwendung maßgebenden Zeitpunkt eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 4 vorgelegt wird. Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht. Die Bescheinigung muß in dreifacher Ausfertigung

gung von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes ausgestellt und in deutscher Sprache abgefaßt sein; die Urschrift wie auch die Mehrausfertigungen sind als solche zu kennzeichnen. Eine Mehrausfertigung der Bescheinigung ist von der Zolldienststelle auf Kosten des Verfügungsberechtigten der für den Ort der Zollabfertigung zuständigen Stelle der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuzuleiten.

### § 12

(1) Diätetische Lebensmittel für Diabetiker müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Der Gehalt an Fett oder Alkohol darf gegenüber vergleichbaren Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs nicht erhöht sein,
2. d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide und Glukosesirup dürfen nicht zugesetzt sein; anstelle dieser Stoffe dürfen nur Fruktose sowie die in § 8 Abs. 1 und § 8 a genannten Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe zugesetzt sein.

Abweichend von Satz 1 Nr. 2 darf Laktose für Süßstoffe als Trägerstoff zugesetzt sein, sofern die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süßkraft im Verhältnis zu Saccharose hat.

(2) Als diätetische Lebensmittel für Diabetiker dürfen

1. Mahlzeiten nur, wenn sie den Anforderungen des § 14 a entsprechen,
2. Brot nur mit einem Brennwert von höchstens 840 Kilojoule oder 200 Kilokalorien pro 100 Gramm,
3. Bier nur mit einem Gehalt von nicht mehr als 0,75 Gramm der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Kohlenhydrate in 100 Millilitern

gewerbsmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht werden; Absatz 1 bleibt unberührt.

### § 13

(1) Lebensmittel, die für eine natriumarme Ernährung 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 Zusatzstoffe 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) 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 Milligramm pro Kilogramm enthalten;
2. ihr Gehalt an Nitrat darf 250 Milligramm pro Kilogramm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, nicht überschreiten;
3. bei Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen dürfen Bakterienhemmstoffe mit biologischen Untersuchungsverfahren nicht nachweisbar sein.

(2) Diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder müssen ferner folgenden Anforderungen entsprechen:

1. in ihnen enthaltene Getreideanteile oder Getreideerzeugnisse müssen frei von Rückständen an Schleif- und Poliermitteln und frei von groben Spelzensplittern sein;
2. ihr Gehalt an in Salzsäure unlöslichen mineralischen Bestandteilen darf 0,1 Hunderteile nicht überschreiten;
3. 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 Hunderteile betragen;
4. sind sie unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen hergestellt, so dürfen
  - a) 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,
  - b) 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,
  - c) 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;

5. 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.

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

#### § 14 a

(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Der physiologische Brennwert darf 420 Kilojoule oder 100 Kilokalorien pro 100 Gramm des verzehrfertigen Lebensmittels und 1675 Kilojoule oder 400 Kilokalorien pro Mahlzeit, bei Tagesrationen 5025 Kilojoule oder 1200 Kilokalorien, nicht überschreiten;
2. der Gehalt an Eiweiß darf 25 Gramm pro Mahlzeit, bei Tagesrationen 50 Gramm nicht unterschreiten; der Eiweißanteil muß überwiegend aus hochwertigem tierischem Eiweiß oder diesem biologisch gleichwertigem Eiweiß bestehen;
3. der Gehalt an essentiellen Fettsäuren darf 3 Gramm pro Mahlzeit, bei Tagesrationen 7 Gramm, berechnet als Linolsäure, nicht unterschreiten;
4. der Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten darf 20 Gramm pro Mahlzeit, bei Tagesrationen 90 Gramm, davon jeweils höchstens die Hälfte Laktose, nicht unterschreiten;
5. der Gehalt an nachstehenden Vitaminen und Mineralstoffen darf folgende Mengen nicht unterschreiten:

	Mahlzeit	Tagesration
Vitamin A (Retinol)	0,3 mg	0,9 mg
Vitamin B <sub>1</sub>	0,5 mg	1,6 mg
Vitamin B <sub>2</sub>	0,7 mg	2,0 mg
Vitamin B <sub>6</sub>	0,6 mg	1,8 mg
Vitamin C	25 mg	75 mg
Vitamin D	0,8 µg	2,5 µg
Vitamin E (α-Tocopherol) oder α-Tocopherol-Äquivalente	4 mg	12 mg
Calcium	300 mg	800 mg
Eisen	6 mg	18 mg

(2) Bei Lebensmitteln nach Absatz 1 müssen

1. die Art der Nährstoffveränderung und nährstoffvermindernde Bestandteile nach Art und Menge kenntlich gemacht,

2. die Worte „bei Langzeitverwendung ärztliche Beratung empfohlen“ angegeben werden.

### Vierter Abschnitt Kenntlichmachungs- und Kennzeichnungsvorschriften

#### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

##### § 15

Eine Kenntlichmachung des Gehalts an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit sie durch die §§ 16 bis 18 vorgeschrieben wird. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

##### § 16

Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden und denen nach § 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist ein Gehalt an diesen Stoffen nach Maßgabe der für entsprechende Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs geltenden Vorschriften kenntlich zu machen.

##### § 17

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist die zugesetzte Menge an diesen Stoffen, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, anzugeben. Davon abweichend richtet sich die Kenntlichmachung zugesetzter Vitamine nach § 2 Abs. 2 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel.

(2) Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist der Gehalt an diesen Stoffen durch die Angabe der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, kenntlich zu machen. Satz 1 gilt nicht für die in Anlage 2 Teil IV a Nr. 1 und 2 genannten Stoffe, sofern diese zu anderen als besonderen Ernährungszwecken zugesetzt werden. § 2 Abs. 2 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel bleibt unberührt.

##### § 18

Bei diätetischen Lebensmitteln, denen nach den §§ 8 bis 10 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, sind folgende Angaben anzubringen:



1. bei diätetischen Lebensmitteln, denen Süßstoffe nach Maßgabe des § 8 zugesetzt worden sind, die Angabe „diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff“,
2. bei diätetischen Lebensmitteln, denen als Kochsalzersatz zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die Angabe „mit Kochsalzersatz“,
3. bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodiertes Speisesalz zugesetzt worden ist, die Angabe „mit jodiertem Speisesalz“.

Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker gilt hinsichtlich der Kenntlichmachung des Gehaltes an den Zuckeraustauschstoffen Mannit, Sorbit oder Xylit § 20 Abs. 1.

#### Allgemeine Kennzeichnung

##### § 19

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln sind anzugeben:

1. die zu der Bezeichnung gehörenden besonderen ernährungsbezogenen Eigenschaften oder vorbehaltlich des § 3 der besondere Ernährungszweck;
2. die Besonderheiten in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder der besondere Herstellungsprozeß, durch die das Erzeugnis seine besonderen ernährungsbezogenen Eigenschaften erhält;
3. der durchschnittliche Gehalt an verwertbaren 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;
4. der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels bezogene durchschnittliche physiologische Brennwert in Kilojoule und Kilokalorien mit den Worten „... Kilojoule (... Kilokalorien)“ oder „... kJ (... kcal)“; 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; beträgt der Brennwert weniger als 50 Kilojoule (12 Kilokalorien) in 100 Gramm oder 100 Milliliter, können die Angaben durch die Hinweise „Brennwert unter 50 kJ (12 kcal) in 100 g“ oder „Brennwert unter 50 kJ (12 kcal) in 100 ml“ ersetzt werden.

Bei Portionspackungen oder Nennung von Portionsmengen sind die Angaben nach Satz 1 Nr. 3 und 4 zusätzlich auf eine Portion zu beziehen.

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

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

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

zugrunde zu legen.

#### Zusätzliche Kennzeichnungen

##### § 20

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker sind die verwendeten Zuckeraustauschstoffe und ihre Mengen entweder in Gramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter, des verzehrfertigen Lebensmittels, oder in Hundertteilen des Gewichts anzugeben; § 19 Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(2) Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1 kann diejenige Menge des Lebensmittels angegeben werden, die einer Broteinheit entspricht; bei Portionspackungen kann die Angabe der Broteinheiten auf diese bezogen werden. 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 diätetischem Bier für Diabetiker müssen zusätzlich die Worte „nur nach Befragen des Arztes“ in Verbindung mit der Angabe des Alkoholgehalts in Volumenprozenten angegeben werden.

(4) Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker, welche die Zuckeraustauschstoffe Mannit, Sorbit und Xylit in einer Gesamtmenge von mehr als 10 Hundertteilen im verzehrfertigen Erzeugnis enthalten, ist zusätzlich der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ erforderlich.

##### § 21

(weggefallen)

##### § 22

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge oder Kleinkinder muß die für eine Mahlzeit benötigte Menge des Lebensmittels angegeben werden. Enthalten die Lebensmittel d-Milchsäure oder dl-Milchsäure, ist ferner der Hinweis „nicht für Säuglinge in den ersten drei Lebensmonaten verwenden“ erforderlich.

(2) Bei Erzeugnissen nach § 14 Abs. 2 Nr. 5, 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 Bezeichnung,
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. 3 Nr. 2) sind als „Zuckeraustauschstoff“ unter Hinzufügen der Worte Fruktose, Mannit, Sorbit oder Xylit zu kennzeichnen. Bei den Zuckeraustauschstoffen Mannit, Sorbit und Xylit ist zusätzlich der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ erforderlich.

(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.

(4) Jodiertes Speisesalz ist als „Jodiertes Speisesalz“ zu kennzeichnen.

#### § 24

(weggefallen)

#### Form der Kenntlichmachung und Kennzeichnung

#### § 25

(1) Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, müssen

1. die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, § 14 a Abs. 2, § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1, 3 und 4, § 22 Abs. 1 und 2 und § 23 an einer in die Augen fallenden Stelle,
2. die Angaben nach § 17 Abs. 1 in Verbindung mit der Angabe des Stoffes in dem nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verzeichnis der Zutaten,
3. die Angaben nach § 18 in Verbindung mit der nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung

angebracht werden. Bei Abgabe im Versandhandel muß die Angabe nach § 18 Nr. 1 auch in den Angebotslisten erfolgen. Die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn

hierauf besonders hingewiesen wird. Im übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Bei Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden, müssen die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, §§ 16, 17 Abs. 2, §§ 18, 19 Abs. 1 und § 20 Abs. 1 und 4 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(3) Bei Lebensmitteln, die nicht in Fertigpackungen zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden, genügen die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2, § 17 Abs. 2, §§ 18 und 19 Abs. 1. Hinsichtlich der Art und Weise der Kenntlichmachung gilt § 8 Abs. 2 Nr. 5 und 6 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

### 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. a) diätetische Lebensmittel für Diabetiker, die den in § 12 Abs. 1 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen,
- b) entgegen § 12 Abs. 2 Mahlzeiten, Brot oder Bier als diätetische Lebensmittel für Diabetiker,
- c) diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, die den in § 14 Abs. 2 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen oder
- d) zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmte diätetische Lebensmittel, die den in § 14 a Abs. 1 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen,

gewerbsmäßig herstellt oder in den Verkehr bringt oder

2. a) Lebensmittel, die den Anforderungen des § 13 Abs. 1 Satz 1 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für eine natriumarme Ernährung bestimmt sind oder

- b) Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, die den Anforderungen des § 14 Abs. 2 in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Säuglinge oder Kleinkinder geeignet sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. jodiertes Speisesalz ohne Genehmigung nach § 11 herstellt oder
2. Lebensmittel ohne den nach
  - a) § 14 a Abs. 2 Nr. 2,
  - b) § 20 Abs. 3 oder 4,

- c) § 22 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 Nr. 2 oder 3 oder Abs. 3, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, oder  
 d) § 23 Abs. 1 Satz 2  
 vorgeschriebenen Warnhinweis gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 6 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit den in § 6 Abs. 1 genannten Verordnungen und Anlagen, § 6 Abs. 3 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 1 Liste B, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, § 7 Satz 3 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 verwendet.

(4) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen §§ 16, 17 Abs. 1 Satz 1 und Abs. 2 Satz 1, § 18 Satz 1 oder § 25 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

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

1. entgegen § 2 Abs. 1 im Verkehr mit oder in der Werbung für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs unzulässige Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen verwendet oder
2. a) entgegen § 2 Abs. 4 Trinkbranntweine als diätetische Lebensmittel oder mit einem Hinweis auf einen besonderen Ernährungszweck,  
 b) jodiertes Speisesalz mit einem geringeren als dem nach § 10 Abs. 4 erforderlichen Gehalt an Jod,  
 c) Lebensmittel unter Verstoß gegen eine Kennzeichnungsvorschrift des § 13 Abs. 3 oder 4 oder  
 d) Lebensmittel, die entgegen § 13 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 5 oder § 14 a Abs. 2 Nr. 1, jeweils auch in Verbindung mit § 25, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,  
 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(6) Wer eine in den Absätzen 2 bis 5 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

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

1. entgegen § 4 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, Lebensmittel gewerbsmäßig nicht in Fertigpackungen in den Verkehr bringt oder

2. Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, die entgegen
  - a) § 19 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
  - b) § 20 Abs. 1,
  - c) § 22 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 Nr. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, oder
  - d) § 23 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 bis 4,
 jeweils auch in Verbindung mit § 25, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind.

## Sechster Abschnitt Schlußvorschriften

### § 27

Die Vorschriften der Butterverordnung und der Honigverordnung bleiben unberührt. Die Vorschriften anderer Rechtsverordnungen über die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln bleiben insoweit unberührt, als nicht die Vorschriften dieser Verordnung entgegenstehen.

### § 27 a

(1) Nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 10. Juli 1981 geltenden Fassung dürfen Lebensmittel noch bis zum 30. Juni 1982 hergestellt oder in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden. Von den so hergestellten oder verbrachten Lebensmitteln dürfen noch in den Verkehr gebracht werden:

1. Lebensmittel, deren Haltbarkeit mindestens ein Jahr beträgt, bis zum 30. Juni 1983,
2. andere Lebensmittel bis zum 31. Dezember 1982.

(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 darf diätetisches Bier für Diabetiker noch bis zum 31. Dezember 1982 nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 10. Juli 1981 geltenden Fassung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(3) Abweichend von Absatz 1 Satz 2 Nr. 1 dürfen saccharinhaltige Getränke, jodiertes Speisesalz sowie Lebensmittel im Sinne des § 14 a in einer Zusammensetzung, die den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 10. Juli 1981 geltenden Fassung entspricht, nur bis zum 30. Juni 1982 in den Verkehr gebracht werden.

### § 28

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts auch im Land Berlin.

**Anlage 1**  
(zu § 6 Abs. 1 und 3)

**Für diätetische Lebensmittel  
zu technologischen Zwecken zugelassene Zusatzstoffe**

Liste A (§ 6 Abs. 1 Nr. 4)

Nr.	Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck	Höchstmengen
I.				
1	Sorbinsäure Natriumsorbat Kaliumsorbat Calciumsorbat	E 200 E 201 E 202 E 203	a) für Süßstofflösungen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert b) für brennwertverminderte Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees und ähnliche Erzeugnisse c) für Margarine mit einem hohen Gehalt an mittelkettigen Triglyceriden	Zusatzmenge: a) bis zu 0,5 Gramm, berechnet als Sorbinsäure, auf ein Kilogramm b) bis zu 0,8 Gramm, berechnet als Sorbinsäure, auf ein Kilogramm c) bis zu 1,2 Gramm, berechnet als Sorbinsäure, auf ein Kilogramm
2	Propionsäure Natriumpropionat Kaliumpropionat Calciumpropionat	E 280 E 281 E 283 E 282	für Schnittbrot und brennwertvermindertes Brot	Zusatzmenge: bis zu 3 Gramm, berechnet als Propionsäure, auf ein Kilogramm
3	Schwefeldioxid Natriumsulfit Natriumhydrogensulfit Natriumdisulfit Kaliumdisulfit Calciumsulfit Calciumhydrogensulfit	E 220 E 221 E 222 E 223 E 224 E 226 E 227		beim Inverkehrbringen des Lebensmittels Restmenge nicht mehr als 10 Milligramm, berechnet als Schwefeldioxid, auf ein Kilogramm
4	beta-Apo-8'-Carotinal (C 30) beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30)-äthylester Kryptoxanthin	E 160 e E 160 f E 161 c		
5	Kaliumnitrat (Salpeter)	E 252	anstelle von Nitritpökelsalz für die in Anlage 1 Nr. 1 Spalte 4 der Fleisch-Verordnung zugelassenen Verwendungszwecke zum Pökeln von Fleisch und Fleischerzeugnissen, sofern diese als natriumarme Lebensmittel hergestellt werden	Zusatzmenge: nicht mehr als 300 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge Gesamtgehalt an Nitrit und Nitrat im Fertigerzeugnis (berechnet als $KNO_3$ ): nicht mehr als 100 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge
II.				
1	Glycerin Sorbit	E 422 E 420	zur Vermischung mit nicht zulassungsbedürftigen antioxidierend wirkenden Stoffen	
2	6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure Carrageen Gummi arabicum	E 304 E 407 E 414	zur Vermischung mit Stoffen von Teil I Nr. 4	

## Liste B (§ 6 Abs. 3)

Nr.	Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck	Höchstmengen	Kenntlichmachung
1	Natriumhydrogencarbonat Natriumcarbonat Kaliumhydrogencarbonat Kaliumcarbonat Calciumcarbonat	E 170			
2	Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	E 331 E 332 E 333		siehe Nr. 12	
3	6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure	E 304		Zusatzmenge: bis zu 200 Milligramm auf ein Kilogramm Fett des Lebensmittels	
4	Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat	E 301			
5	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren	E 471		Zusatzmenge: bis zu 3 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
6	Lezithine	E 322		Zusatzmenge: bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
7	Acetyliertes Distärkephosphat	E 1414	nicht für Erzeugnisse auf Getreidegrundlage	Zusatzmenge: a) bei Säuglingsflaschennahrung bis zu 5 Gramm im Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses b) bei anderen Erzeugnissen bis zu 50 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
8	Acetyliertes Distärkeadipat	E 1422	nicht für Säuglingsflaschennahrung und Erzeugnisse auf Getreidegrundlage	Zusatzmenge: allein oder mit Nr. 7 bis zu 50 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
9	Pektine	E 440 a	nicht für Säuglingsflaschennahrung und Erzeugnisse auf Getreidegrundlage	Zusatzmenge: bis zu 10 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
10	Johannisbrotkernmehl	E 410	nicht für Säuglingsflaschennahrung	Zusatzmenge: bis zu 1 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
11	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Calciumalginat Guarkernmehl	E 400 E 401 E 402 E 404 E 412	für glutenfreie Backwaren und eiweißarme Backwaren	Zusatzmenge: bis zu 20 Gramm, einzeln oder insgesamt, auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	„mit Alginat“ oder „mit Guarkernmehl“

Nr.	Stoff	EWG- Num- mer	Verwendungszweck	Höchstmengen	Kennzeichnung
12	Natriumacetat Kaliumacetat Natriumdiacetat Natriumlactat Kaliumlactat Natriumtartrate Kaliumtartrate Kalium-Natriumtartrat Natriumcitrate Kaliumcitrate	E 261 E 262 E 325 E 326 E 335 E 336 E 337 E 331 E 332	als Kutterhilfsmittel bei nicht schlachtwarmem Fleisch, das unter Zusatz von Trinkwasser oder Eis fein zerkleinert wird und bei dem das hierbei aufge- schlossene Muskeleiweiß bei Hitzebehandlung zu- sammenhängend koagu- liert und den damit herge- stellten Erzeugnissen Schnittfestigkeit verleiht; der pH-Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, ge- messen in einer 0,5%igen wäßrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen	Zusatzmenge: insgesamt bis zu 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge	
13	Die in Liste A Teil I Nr. 3 genannten Stoffe		zur Behandlung von Stärke und modifizierter Stärke	Restmenge nicht mehr als 10 Milligramm, berechnet als Schwefeldioxid, auf ein Kilogramm	

**Zusatzstoffe, die nach § 6 Abs. 2 für diätetische Lebensmittel  
zu technologischen Zwecken nicht verwendet werden dürfen**

1. Natrium-Verbindungen in Lebensmitteln für eine natriumarme Ernährung
2. Hirschhornsalz in Lebensmitteln für eine natriumarme Ernährung
3. Talcum
4. Candelillawachs  
Carnaubawachs  
Spermöl  
Walrat
5. Benzoeharz  
Sandarakharz  
Schellack  
Mastix
6. Orthophosphorsäure E 338  
Natrium- und Kaliumdiphosphate E 450 a in Fleischerzeugnissen, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen  
  
Natrium-, Kalium- und Calcium-orthophosphate E 339, E 340, E 341 in Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen  
Natrium- und Kalium-triphosphate E 450 b  
Natrium- und Kalium-polyphosphate E 450 c
7. Propylenglykolalginat E 405
8. Calciumhexacyanoferrat (II)  
Kaliumhexacyanoferrat (II)  
Natriumhexacyanoferrat (II)

**Anlage 2**  
(zu § 7)

**Für diätetische Lebensmittel zu diätetischen Zwecken  
oder als Vitaminzusätze zugelassene Zusatzstoffe**

## I.

Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleisch-  
erzeugnisse, Käse und sonstige Milcherzeugnisse:

1. a) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der  
Glukonsäure und Glukuronsäure, Calciumlaktat,  
Calciumcitrat, Calciumorthophosphat, Verbindun-  
gen des Kaliums und Calciums mit Kohlensäure,  
b) Gummi arabicum,  
c) Agar-Agar, Alginsäure sowie deren Natrium-, Ka-  
lium- und Calciumverbindungen, Carrageen (Car-  
ragenine, Carragenate), Guarkernmehl, Johannis-  
brotkernmehl und Tragant bis zu insgesamt  
20 Gramm in einem Kilogramm des verzehrferti-  
gen Erzeugnisses,  
d) Pektine bis zu 30 Gramm in einem Kilogramm des  
verzehrfertigen Erzeugnisses;
2. Lezithine aus Sojabohnen, Erdnüssen, Sonnenblu-  
menkernen, Rapssaat oder Eigelb, deren Peroxidzahl  
– 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 Säuglin-  
gen bestimmt sind;
4. Calciumverbindungen der Glycerinphosphorsäure;
5. Natrium- und Kaliumverbindungen der Glycerin-  
phosphorsäure;

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

Nummer 1 Buchstabe b bis d gilt nicht für diätetische  
Lebensmittel im Sinne des § 1 Abs. 2 Nr. 2 für Säuglinge  
oder Kleinkinder.

## II.

Für diätetische Fleisch- und Gemüsegerichtete,  
die zur Steigerung der Zufuhr von Kalk oder Eisen be-  
stimmt sind:

die unter I Nr. 4 und 6 genannten Stoffe.

## III.

Für diätetische Milcherzeugnisse, ausgenommen Kä-  
se und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverord-  
nung:

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

## IV a.

Vitaminzusätze zu diätetischen Lebensmitteln,  
ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge  
oder Kleinkinder

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen
1	Natrium-L-ascorbat (E 301) Kalium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat (E 302) 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (E 304) Thiamin-chlorid-hydrochlorid Thiamin-nitrat Riboflavin-5-phosphat-Natrium Pyridoxin hydrochlorid Natrium-D-pantothenat Calcium-D-pantothenat Nicotinsäure Nicotinsäureamid		
2	alpha-, beta-Tocopherylacetat alpha-, beta-Tocopherylsuccinat		



Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen
3	Vitamin A-acetat Vitamin A-palmitat	a) für Margarine und Halbfettmargarine b) für Nährstoffkonzentrate zur Ernährung bei Vitamin A-Mangelerscheinungen c) für Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit für Übergewichtige bestimmt sind d) für Zusatznahrungen, die für Schwangere und Stillende bestimmt sind	Zusatzmenge: a) insgesamt bis zu 10 Milligramm pro Kilogramm, berechnet als Retinol c) insgesamt bis zu 0,9 Milligramm pro Mahlzeit und bis zu 1,8 Milligramm bei Tagesrationen, berechnet als Retinol d) mindestens 0,3 Milligramm und höchstens 1,1 Milligramm, bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Retinol
4	Ergocalciferol Cholecalciferol Cholecalciferol-Cholesterin	a) wie Nr. 3 a) b) wie Nr. 3 c)	Zusatzmenge: a) insgesamt bis zu 25 Mikrogramm pro Kilogramm, berechnet als Calciferol b) insgesamt bis zu 1,6 Mikrogramm pro Mahlzeit und bis zu 5 Mikrogramm bei Tagesrationen, berechnet als Calciferol

## IV b.

## Vitaminzusätze zu diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge oder Kleinkinder

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen
1	In Teil IV a Nr. 1 genannte Stoffe		
2	alpha-, beta-Tocopherylacetat		
3	alpha-, beta-Tocopherylsuccinat		Zusatzmenge: für Säuglingsflaschennahrung bis zu 50 Milligramm in einem Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses
4	Vitamin A-acetat Vitamin A-palmitat	a) für Säuglingsflaschennahrung b) für Erzeugnisse auf Getreidegrundlage	Zusatzmenge: a) insgesamt bis zu 1,2 Milligramm im Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Retinol
5	Ergocalciferol Cholecalciferol Cholecalciferol-Cholesterin	für Säuglingsflaschennahrung	Zusatzmenge: insgesamt bis zu 15 Mikrogramm im Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Calciferol
6	Nicotinsäure Nicotinsäureamid		

**Anlage 3**

(zu § 9)

**Für diätetische Lebensmittel als Kochsalzersatz  
zugelassene Zusatzstoffe**

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

**Anlage 4**

(zu § 11 a)

**Amtliche Bescheinigung für das Verbringen von jodiertem Speisesalz  
nach § 11 a der Diätverordnung**

Herkunftsland:

Ausstellende Behörde:

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware:**

Anzahl der Packstücke der Sendung:

Menge der Ware nach Gewicht:

Kennzeichnung der Sendung:

**II. Herkunft der Ware:**

Name und Anschrift des Herstellungsbetriebes:

Name und Anschrift des Absenders:

**III. Bestimmung der Ware:**

Name und Anschrift des Empfängers:

Die Ware wird versandt von:

.....  
(Versandort)

nach:

.....  
(Bestimmungsort)**IV. Bescheinigung**

Die unterzeichnende Behörde bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete jodierte Speisesalz unter Verwendung von Kalium- bzw. Natriumjodat hergestellt wurde und mindestens 15 Milligramm, jedoch höchstens 25 Milligramm Jod pro Kilogramm jodiertem Speisesalz, einschließlich eines natürlichen Jodgehalts, enthält.

.....  
(Ort und Datum).....  
(Dienstsiegel).....  
(zuständige Behörde)

## 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. 3:

Bestimmung der wasserlöslichen Kohlenhydrate nach v. Fellenberg <sup>1)</sup>

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

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 Bariumhydroxidlösung 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. 4 Buchstabe a:

Die Keimzahlbestimmung <sup>2)</sup> 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:

Liebig's Fleischextrakt	3,0 g
Kochsalz	5,0 g
Pepton	10,0 g
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

<sup>1)</sup> Schweiz. Lebensmittelbuch, Bern: Zimmermann & Cie, 1937, S. 147.

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

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 pH-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 aufgefüllt und auf 1 000 Milliliter mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Nach anschließender Filtration wird der Milchezucker hinzugegeben und der pH-Wert ( $7,4 \pm 0,1$ ) kontrolliert. Alsdann erfolgt die Zugabe der filtrierten China-blaulösung. Das fertige Substrat wird im Autoklaven sterilisiert (1,0 bar, dreißig Minuten). Die pH-Kontrolle soll elektrometrisch oder nach einem anderen gleichwertigen Verfahren erfolgen.

## Zu Absatz 2 Nr. 4 Buchstabe b:

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 natur-sauren Bouillon (pH = 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. 4 Buchstabe c:

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 Calciumhydroxid 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 %  $\text{K}_2\text{HPO}_4$  bestehend), 460 Milliliter destilliertem Wasser und 4,5 % Agar. Im Dampftopf lösen. Einstellen auf pH = 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.

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Fleisch-Verordnung**

**Vom 21. Januar 1982**

Auf Grund des Artikels 25 der Verordnung zur Neuordnung Lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625) wird nachstehend der Wortlaut der Fleisch-Verordnung in der ab 1. Januar 1982 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 4. Juli 1978 (BGBl. I S. 1003),
2. den am 1. Januar 1980 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 13. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2328),
3. den am 31. Dezember 1980 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 19. Dezember 1980 (BGBl. I S. 2313),
4. den am 31. Dezember 1981 in Kraft getretenen Artikel 5 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625).

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen 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 im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4, veröffentlichten bereinigten Fassung und auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe a und Nr. 4 Buchstabe b und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946).

Bonn, den 21. Januar 1982

**Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
Antje Huber**

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

### § 1

(1) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe werden für die in Spalte 4 der Anlage bezeichneten Verwendungszwecke unter den dort bezeichneten Verwendungsbedingungen als Zusatz beim Herstellen und Behandeln der dort bezeichneten Erzeugnisse zugelassen. Der Gehalt an den Zusatzstoffen in den Erzeugnissen darf die in Spalte 5 der Anlage angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(2) Außerdem wird frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zur äußerlichen Anwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zugelassen; so geräuchertes Fleisch und so geräucherte Fleischerzeugnisse dürfen anderen Fleischerzeugnissen bei der Herstellung zugesetzt werden. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen dürfen auch andere geräucherte Lebensmittel zugesetzt werden; der Zusatz von Rauchbestandteilen zu Fleisch oder Fleischerzeugnissen darf jedoch nicht über Nitritpökelsalz oder mitverwendete Anteile an Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen oder anderen Flüssigkeiten und daraus hergestellten Produkten erfolgen. Der durchschnittliche Gehalt von geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen oder Fleischerzeugnissen mit einem Anteil an geräucherten Lebensmitteln an Benz(a)pyren (3,4-Benzopyren) darf ein Mikrogramm auf ein Kilogramm nicht überschreiten.

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, denen sie zugesetzt werden dürfen; dies gilt nicht für Nitritpökelsalz sowie für den Zusatz von Kaliumnitrat (Salpeter) zu Gewürzen. Werden beim Herstellen von Fleischerzeugnissen Lebensmittel verwendet, die für Fleischerzeugnisse nicht zugelassene Zusatzstoffe enthalten, so darf der Gehalt an diesen Zusatzstoffen in den verwendeten Lebensmitteln die Beschaffenheit der Fleischerzeugnisse nicht wirksam beeinflussen.

### § 2

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ist ein Gehalt an den in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffen mit der in Spalte 6 vorgesehenen Angabe kenntlich zu machen, sofern dort für bestimmte Zusatzstoffe eine solche Angabe vorgesehen ist. Einer Kenntlichmachung des Gehaltes an Kaliumsorbat (Anlage 1 Nr. 14) bedarf es nicht, wenn die behandelte Oberfläche des Lebensmittels vollständig entfernt worden ist. Der Kenntlichmachung nach Satz 1 bedarf es ferner nicht bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Verzeichnis der Zutaten gekennzeichnet sind. Für die Art und Weise der Kenntlichmachung nach Satz 1 gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(2) Soweit eine Kenntlichmachung nach Absatz 1 nicht vorgeschrieben ist, besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

### § 3

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, sind im Verzeichnis der Zutaten die vom Tier stammenden Zutaten getrennt nach Fleisch, Speck, Innereien oder Innereienart und gegebenenfalls weiteren vom Tier stammenden Zutaten aufzuführen. Die Innereienart ist anzugeben, wenn die Innereien wesentliche Zutat des Lebensmittels sind. Bei Fleisch und Innereien, deren Art anzugeben ist, ist außerdem die Tierart anzugeben, von der diese Zutaten stammen. § 6 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleibt unberührt. Sofern die Angabe eines Verzeichnisses der Zutaten nicht erforderlich ist, ist die Angabe der Tierart in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung vorzunehmen, soweit sich die Tierart nicht bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt. Zusätze von Zuckern einschließlich der in § 4 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a genannten Stärkeverzuckerungserzeugnisse können im Verzeichnis der Zutaten insgesamt mit der Bezeichnung „Zuckerstoffe“ angegeben werden.

(2) Zusätzlich zu den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist ferner bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, die außer den vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät andere Bestandteile enthalten, sowie bei Lebensmitteln mit einem Zusatz vom Fleisch oder Fleischerzeugnissen der Anteil der vom Tier stammenden Zutaten einschließlich des Fleischbrätes insgesamt nach Gewicht zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung anzugeben, soweit dieser Anteil nicht nur der Garnierung dient; dies gilt nicht bei Sülzen, Corned Beef und Deutschem Corned Beef. Wird das Lebensmittel nach der Abpackung oder Abfüllung in die Fertigpackung einer Behandlung unterworfen, durch die der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten oder Fleischbrät an Gewicht verliert, so ist dies unter Angabe der Behandlungsart mit dem Hinweis „Gewichtsverlust durch ...“ kenntlich zu machen. Der Angaben nach den Sätzen 1 und 2 bedarf es nicht bei Lebensmitteln, bei denen der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät aus dem nach Maßgabe eichrechtlicher Vorschriften anzugebenden Abtropfgewicht hervorgeht. Enthält ein Lebensmittel einen aus der Verkehrsbezeichnung nicht hervorgehenden oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbaren Anteil an Knochen, so ist ein Hinweis hierauf erforderlich.

(3) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 1 und 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

#### § 4

(1) Fleischerzeugnisse dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 und des § 5 gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung nachstehende Stoffe verwendet worden sind:

1. Emulgierter Talg, emulgiertes Knochenfett, Blutplasma, Blutserum,
2. aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Gelatine und Fischeiweiß, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet,
3. Milch und Milcherzeugnisse, ausgenommen Milchsüßholz,
4. Eier und Eiprodukte,
5. eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft sowie Eiweißhydrolysate einschließlich eiweißfreier Extrakte und Würzen, ausgenommen
  - a) durch Hydrolyse von Stärke gewonnene Gemische aus Glukose, Oligosacchariden und höhermolekularen Sacchariden mit einem Dextroseäquivalent von mindestens 20 vom Hundert (Stärkeverzuckerungserzeugnisse), sofern sie keine Stärke und kein hochmolekulares Saccharid enthalten;
  - b) Gewürze, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen (Essenzen) einschließlich der Zubereitungen nach Anlage 1 Nr. 16;
  - c) Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), sofern sie nicht mehr als 4,5 vom Hundert Gesamtstickstoff, davon mindestens die Hälfte Aminosäurestickstoff, enthalten.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Fleischerzeugnisse, bei deren Herstellung in Anlage 2 aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Voraussetzungen verwendet worden sind.

#### § 5

(1) Abweichend von § 4 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

1. bei Abgabe in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, wenn die Stoffe im Verzeichnis der Zutaten genannt und bei Abgabe im Versandhandel außerdem die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben und Hinweise in den Angebotslisten gemacht werden,
2. bei loser Abgabe oder Abgabe in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, wenn sie durch die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben oder Hinweise kenntlich gemacht sind.

(2) Die Kenntlichmachung nach Absatz 1 Nr. 2 ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware anzubringen. Bei Abgabe in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehängt sind, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung vorzunehmen. Bei der Abgabe der Erzeugnisse in Einrichtungen, in denen die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, sowie bei der Abgabe als Truppen- oder Lazarettverpflegung der Bundeswehr oder als Gemeinschaftsverpflegung des Bundesgrenzschutzes genügt die Kenntlichmachung in Aufzeichnungen, in die der verantwortliche Arzt und auf Verlangen auch der Verpflegungsteilnehmer Einblick nehmen kann.

#### § 6

(1) Fleischerzeugnisse dürfen mit den Bezeichnungen „fein“ oder „feinst“ nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sich diese Bezeichnungen auf eine qualitativ besonders gute Zusammensetzung dieser Erzeugnisse beziehen oder sie in Wortverbindungen wie „fein zerkleinert“ oder „fein gehackt“ verwendet werden.

(2) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die nach ihrer Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, ist der Hinweis „Aufgetaut – sofort verbrauchen“ erforderlich, wenn sie in ganz oder teilweise aufgetautem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden; dies gilt nicht für die Abgabe von Speisen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

#### § 7

§ 4 Abs. 2 und § 5 Abs. 1 gelten für die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß nur, wenn es den Anforderungen für die Standardsorte aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat) in der Anlage 1 zur Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 10 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625), entspricht.

#### § 8

(1) Aufgeschlossenes Milcheiweiß sowie Blutplasma, Blutserum und aus Blutplasma gewonnene Trockenprodukte dürfen zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Packungen oder Behältnisse, die aufgeschlossenes Milcheiweiß enthalten, müssen nach den Vorschriften der Verordnung über Milcherzeugnisse gekennzeichnet sein; außerdem ist der Verwendungszweck anzugeben.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen, die Blutplasma, Blutserum oder aus Blutplasma gewonnene Trockenprodukte enthalten, ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben:

1. Die Bezeichnung des Inhaltes nach allgemeiner Verkehrsauffassung;

2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird;
3. der Verwendungszweck.

## § 9

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

## § 10

(Außerkräfttreten von Runderlassen)

## § 11

Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bleiben unberührt.

## § 12

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, im Sinne der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186).

## § 13

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von in Anlage 1 bezeichneten Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 1 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet oder
2. Fleisch oder Fleischerzeugnisse, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, gewerbsmäßig so herstellt oder behandelt, daß die in § 1 Abs. 2 Satz 3 festgesetzten Höchstmengen an Benz(a)pyren überschritten werden.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen gewerbsmäßig in

den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 2 Abs. 1 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

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

1. a) entgegen § 4 Abs. 1 Fleischerzeugnisse,
  - b) entgegen § 6 Abs. 1 Fleischerzeugnisse mit der Bezeichnung „fein“ oder „feinst“ oder
  - c) entgegen § 9 in § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 5 bezeichnete Stoffe

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder

2. entgegen § 6 Abs. 2 Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ohne den dort vorgeschriebenen Hinweis gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt.

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

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

1. Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die entgegen § 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder
2. in § 8 Abs. 1 bezeichnete Stoffe
  - a) entgegen § 8 Abs. 1 nicht in Packungen oder Behältnissen oder
  - b) in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 8 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,
 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

## § 14

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.



**Anlage 1**  
(zu § 1 Abs. 1 und § 2)

**Zugelassene Zusatzstoffe**

Nr.	Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5	6
1	Nitritpökelsalz	–	zum Pökeln von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgenommen – Brühwurstzeugnisse, aus deren Bezeichnung hervorgeht, daß es sich um Bratwürste, Rostbratwürste oder Grillwürste handelt – Weißwürste sowie andere Brühwurstzeugnisse, aus deren Bezeichnung hervorgeht, daß es sich um weiße Ware handelt – Wollwurst, Geschwollene, Treuchtlinger, Schweinswürstchen, Stockwurst, Lungenwurst, Gelbwurst, Hirnwurst, Milzwurst und Kalbskäse – Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen und ähnliche Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch	Gesamtgehalt an Nitrit und Nitrat im Fertigerzeugnis (berechnet als $\text{NaNO}_2$ ): – Rohschinken, ausgenommen Nußschinken, Lachsschinken und andere nur aus einem Teilstück bestehende Rohschinken, nicht mehr als 150 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge – andere Fleischerzeugnisse nicht mehr als 100 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge oder Fleischbrät Diese Höchstmengen gelten nicht für Fleischerzeugnisse, denen neben Nitritpökelsalz Salpeter gemäß Buchstabe c zugesetzt worden ist	
	Kaliumnitrat (Salpeter)	E 252	a) zum Pökeln von Rohschinken ausgenommen Nußschinken, Lachsschinken und andere nur aus einem Teilstück bestehende Rohschinken. Die gleichzeitige Verwendung von Nitritpökelsalz ist nicht zulässig  b) zum Pökeln von Rohwürsten, die vor dem Inverkehrbringen mindestens vier Wochen gereift worden sind. Die gleichzeitige Verwendung von Nitritpökelsalz ist nicht zulässig  c) zur Verwendung neben Nitritpökelsalz beim Pökeln von Rohschinken, ausgenommen Nußschinken, Lachsschinken und andere nur aus einem Teilstück bestehende Rohschinken	a) Zusatzmenge: nicht mehr als 600 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge Gesamtgehalt an Nitrit und Nitrat im Fertigerzeugnis (berechnet als $\text{KNO}_3$ ): nicht mehr als 600 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge  b) Zusatzmenge: nicht mehr als 300 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge Gesamtgehalt an Nitrit und Nitrat im Fertigerzeugnis (berechnet als $\text{KNO}_3$ ): nicht mehr als 100 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge  c) Zusatzmenge: wie b Gesamtgehalt an Nitrit und Nitrat im Fertigerzeugnis (berechnet als $\text{KNO}_3$ ): wie a	
2	Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat	E 301 –	als Pökel- und Umrötehilfsmittel bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen		

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kennlich- machung
1	2	3	4	5	6
3	Gluconsäure-delta-lacton	-	als Pökel- und Umrötehilfsmittel bei der Herstellung von Rohwürsten, Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst		
4	Natriumacetat Natriumdiacetat Kaliumacetat Calciumacetat Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Natriumtartrate Kaliumtartrate Kalium-Natriumtartrat Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	- E 262 E 261 E 263 E 325 E 326 E 327 E 335 E 336 E 337 E 331 E 332 E 333	<p>a) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Citronensäure: zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen</p> <p>b) Natrium- und Kaliumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Citronensäure: 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 Schnitffestigkeit verleiht; Der <math>P_H</math>-Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5prozentigen wäßrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen</p> <p>c) Natrium- und Kaliumverbindungen der Citronensäure: zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen</p>	<p>b) die Stoffe oder ihre Vermischungen dürfen in einer Menge von höchstens 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden</p> <p>c) Zusatzmenge: bis zu 16 Gramm auf ein Liter Blut</p>	
5	Natriumdiphosphate Kaliumdiphosphate	E 450 a E 450 a	<p>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 Schnitffestigkeit verleiht;</p> <p>der <math>P_H</math>-Wert der Stoffe, auch als Bestandteil ihrer Vermischung, darf 7,3, gemessen in einer 0,5prozentigen wäßrigen Lösung, nicht übersteigen. Die zugelegenen Verbindungen der Diphosphorsäure dürfen nicht zusammen mit den in Nummer 4 aufgeführten Kutterhilfsmitteln, Stoffen der Anlage 2 Nr. 2 bis 5 oder Stoffen der Anlage 3 Nr. 1 und 2 verwendet werden</p>	Zusatzmenge: auch in Vermischung untereinander höchstens 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge	Angabe „mit Phosphat“

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5	6
6	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	als Emulgatoren bei der Herstellung von streichfähigen Rohwürsten sowie von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst sowie von Kochstreichwürsten einschließlich Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten und Lebercremes	Zusatzmenge: insgesamt bis zu 0,5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge	
7	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren mit Milchsäure oder Citronensäure	E 472	wie Nummer 6	wie Nummer 6	
8	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren mit Essigsäure oder Citronensäure	E 472	als Überzugsmasse für Fleischerzeugnisse	der Anteil der Überzugsmasse am Gesamtgewicht des Erzeugnisses darf 5 vom Hundert nicht überschreiten	
9	6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat Gamma-Tokopherol, synthetisches Delta-Tokopherol, synthetisches	E 304 E 331 E 332 E 301 - E 302 E 308 E 309	zum Schutz tierischer Fette gegen den durch Oxydation verursachten Verderb; die Stoffe dürfen auch in Vermischung mit L-Ascorbinsäure, stark tokopherolhaltigen Extrakten natürlichen Ursprungs, synthetischem alpha- und beta-Tokopherol, Milchsäure, Citronensäure und Weinsäure verwendet werden; als Lösungs- oder Verdünnungsmittel dürfen nur Trinkwasser, mineralfreies Wasser, destilliertes Wasser und artgleiche Fette verwendet werden		
10	Glycerin Sorbit	E 422 E 420	a) Glycerin: als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen; b) Glycerin und Sorbit: zur Mitverwendung als Weichhaltemittel bei der Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten im Falle der Verwendung von in Nummer 13 aufgeführten Stoffen c) Sorbit: als Weichhaltemittel bei der Herstellung von Naturdärmen	b) ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 200 Gramm Glycerin oder 150 Gramm Sorbit enthalten; bei gleichzeitiger Verwendung von Glycerin und Sorbit dürfen die Gesamtmenge beider Stoffe in einem Kilogramm dieser Kunstdärme 200 Gramm und der Anteil an Sorbit 150 Gramm nicht überschreiten c) ein Kilogramm dieser Naturdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 20 Gramm Sorbit enthalten	

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kennlich- machung
1	2	3	4	5	6
11	Glyoxal	-	für die Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten, die bei Fleischerzeugnissen verwendet werden und zum Mitverzehr bestimmt oder geeignet sind	ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenes Glyoxal oder 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenen Formaldehyd enthalten	
12	wäßrige Kondensate, die durch Verschwelen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichtung des Kondensationsproduktes gewonnen sind	-	wie Nummer 11	wie Nummer 11	
13	Carboxymethylcellulose Cellulose Aluminium-Ammoniumsulfat Aluminiumsulfat	E 466 E 460 - -	wie Nummer 11	ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 18 Gramm Carboxymethylcellulose, höchstens 180 Gramm Cellulose und höchstens 20 Gramm Aluminium enthalten	
14	Kaliumsorbat	E 202	zur Behandlung der Oberfläche von ganzen Rohwürsten und Rohschinken zur Hemmung von Schimmelpilzwachstum	der Gehalt an Kaliumsorbat, berechnet als Sorbinsäure, darf nicht mehr als 1500 Milligramm auf ein Kilogramm (ppm) in Proben von nicht mehr als 15 Millimeter Oberflächentiefe betragen	Angabe „Oberfläche mit Sorbat behandelt“
15	Talcum	-	zur Oberflächenbehandlung der Hüllen luftgetrockneter ausgereifter Rohwürste		
16	Traganth Gummi arabicum	E 413 E 414	für flüssige Zubereitungen, die unter Verwendung von Auszügen oder Destillaten aus Gewürzen (Essenzen) hergestellt und zum Würzen von Fleischerzeugnissen bestimmt sind	Zusatzmengen: Traganth bis zu einer Höchstmenge von 1,5 vom Hundert; Gummi arabicum bis zu einer Höchstmenge von 0,5 vom Hundert; bei Vermischung dieser Stoffe untereinander jedoch nur bis zu einer Menge von insgesamt 1,5 vom Hundert. 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	
17	L-Glutaminsäure Natriumglutamat Kaliumglutamat	- - -	als Geschmacksverstärker bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen	Zusatzmenge: bis zu ein Gramm auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, einzeln oder insgesamt	

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kennlich- machung
1	2	3	4	5	6
18	Inosinat (Dinatriumverbindung der Inosin-5'- monophosphorsäure)  Guanylat (Dinatriumverbindung der Guanosin-5'- monophosphorsäure)	-  -	wie Nummer 17	Zusatzmenge: bis zu 500 Milligramm auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, einzeln oder insgesamt	
19	Sauerstoff	-	als Bestandteil von Gasge- mischen zum Verpacken von Fleisch und Fleischerzeug- nissen, sofern die Temperatur beim Aufbewahren, Lagern und Befördern dieser Lebensmittel + 5 °C nicht überschreitet		

Anlage 2  
(zu § 4 Abs. 2)

Nr.	Stoff	Verwendungsbereich
1	Speisegelatine	<p>a) bei Sülzen, Sülzwurst, Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee</p> <p>b) bei in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen wie Kochschinken und Zunge zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes</p> <p>c) zum Glasieren oder Garnieren von Fleischerzeugnissen</p>
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)	<p>a) Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten bis zu 5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>b) Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, sofern sie bei ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß durch Brühen, Braten, Pasteurisieren oder Sterilisieren unterzogen werden, bis zu 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>c) Grobe Bratwurst, Rheinische Bratwurst bis zu 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>Werden die bezeichneten Eiprodukte in eingedickter Form verwendet, so verringern sich die unter Buchstabe a, b und c genannten Vomhunderteile entsprechend der Menge des den Eiprodukten entzogenen Wasseranteils</p>
4 *)	Trockenblutplasma	<p>bis zu 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, für die nachstehend bezeichneten Erzeugnisse, die durch Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens 80° C in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen haltbar gemacht werden:</p> <p>a) Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst</p> <p>b) Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten</p> <p>c) tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse wie Gulasch, Fleischrouladen, Fleischklopse, Füllungen aus zerkleinertem Fleisch, Frikassee, Ragout fin, Schmalzfleisch, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee</p>
5 *)	Blutplasma, Blutserum, im Verhältnis 1 : 10 aufgelöstes Trockenblutplasma	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst bis zu 10 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge
6	Spezielle Zutaten:	
	Pistazienkerne	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich 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

\*) Die sich aus der Fußnote zur Anlage 3 ergebenden Verwendungsbeschränkungen sind zu beachten.

Nr.	Stoff	Verwendungsbereich
	Gurken, Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprikaschoten, Pepperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze, Mais, Spargel, Blumenkohl, hartgekochte Eier	Süzwurst, Sülzen
	Kartoffeln	Pfälzer Saumagen, Kartoffelwurst
	Gekochtes Weißkraut	Fränkische Krautleberwurst
	außer den vorstehend genannten Zutaten auch Zutaten wie Milch, Sahne, Butter, Butterschmalz, Käse, Eier, Eiprodukte, Stärke, Semmel, Getreiderzeugnisse, Teigwaren, Obst und Gemüse mit Ausnahme von Soja und Sojaerzeugnissen	küchenfertig vorbereitete Fleischerzeugnisse oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Schmalzfleisch, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee

## Anlage 3

(zu § 5 Abs. 1)

Nr.	Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
1 *)	Aufgeschlossenes Milcheiweiß	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst Kochstreichwürste einschließlich Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten und Lebercremes; Wild- und Geflügelpasteten tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse 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 darf höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Milcheiweiß“ kenntlich zu machen
2 *)	Flüssiges Eiweiß (Eiklar), gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar)	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse, 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 Vomhunderteil für den Eiklargehalt entsprechend der Menge des dem Eiklar entzogenen Wasseranteils	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Eiklar“ kenntlich zu machen
3 *)	Milch, entrahmte oder teilentrahmte Milch auch haltbar gemacht	Zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, Blutwurst, Sülzen und Sülzwurst	Zu den Nummern 3, 4 und 5: 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 den Nummern 3, 4 und 5: Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „unter Verwendung von Milch“ oder, wenn der Anteil ausschließlich aus Sahneerzeugnissen oder haltbar gemachten Sahneerzeugnissen besteht, durch die Angabe „unter Verwendung von Sahne“ kenntlich zu machen, sofern die Verwendung dieser Stoffe nicht aus der Bezeichnung des Erzeugnisses deutlich hervorgeht
4 *)	Sahneerzeugnisse, auch haltbar gemacht, Kondensmilcherzeugnisse sowie in Nummer 3 genannte Milchsorten	Leberwurst, Leberpasten, Lebercremes		
5 *)	Sahneerzeugnisse, auch haltbar gemacht	Leberpasteten, Leberparfaits, Wild- und Geflügelpasteten		



Nr.	Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
6	Semmel, Grütze und andere Getreideerzeugnisse	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
7	Stückige Einlagen in Fleischerzeugnissen: Paprikaschoten, Pepperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze (Trüffeln siehe Anlage 2), Gurken, Rosinen, Mandeln, Nüsse und ähnliche Einlagen  Hartkäse, Schnittkäse, hartgekochte Eier	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, ausgenommen Tafelfertiges Frühstücksfleisch; Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Blutwurst  Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, ausgenommen Tafelfertiges Frühstücksfleisch	Die stückigen Einlagen müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen im Fertigerzeugnis darf jedoch 15 vom Hundert nicht überschreiten  Die stückigen Einlagen müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen im Fertigerzeugnis darf jedoch 25 vom Hundert nicht überschreiten. Werden neben Käse oder Eiern andere stückige Einlagen verwendet, so vermindert sich die für Käse und 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 Bezeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen  Die Art der Einlagen muß kenntlich gemacht werden oder aus der Bezeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen

\*) Die in den Nummern 1 bis 5 dieser Anlage sowie in den Nummern 4 und 5 der Anlage 2 bezeichneten 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.

**Zweite Verordnung  
zur Änderung der Schiffssicherheitsverordnung**

**Vom 22. Januar 1982**

Auf Grund des § 9 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 des Gesetzes über die Aufgaben des Bundes auf dem Gebiet der Seeschifffahrt in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 1977 (BGBl. I S. 1314) wird verordnet:

**Artikel 1**

§ 44 Abs. 1 der Schiffssicherheitsverordnung vom 30. September 1980 (BGBl. I S. 1833), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 2. April 1981 (BGBl. I S. 334), wird wie folgt gefaßt:

„(1) Zu Regel 35 (Anzahl und Fassungsvermögen der Rettungsboote und -flöße)

1. Frachtschiffe mit einem Bruttoreaumgehalt von 1 000 Registertonnen und mehr, deren Kiel nach dem 1. Juli 1982 gelegt wird, müssen auf jeder Schiffsseite Rettungsboote mit fester Überdachung mitführen, die das zur Unterbringung aller an Bord befindlichen Personen erforderliche Fassungsvermögen haben.
2. Öl-, Chemikalien- und Flüssiggastanker mit einem Bruttoreumgehalt von 500 Registertonnen und mehr,

deren Kiel nach dem 1. Juli 1982 gelegt wird, müssen auf jeder Schiffsseite Rettungsboote mit fester Überdachung mitführen, die das zur Unterbringung aller an Bord befindlichen Personen erforderliche Fassungsvermögen haben und mit umluftunabhängiger Luftversorgung und mit besonderem Brandschutz ausgerüstet sind.

3. Frachtschiffe müssen Rettungsflöße für alle an Bord befindlichen Personen mitführen.“

**Artikel 2**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 21 des Gesetzes über die Aufgaben des Bundes auf dem Gebiet der Seeschifffahrt auch im Land Berlin.

**Artikel 3**

Diese Verordnung tritt am ersten Tage des auf die Verkündung folgenden Kalendermonats in Kraft.

Bonn, den 22. Januar 1982

Der Bundesminister für Verkehr  
Hauff

---

**Bekanntmachung**  
**über den Schutz von Mustern und Warenzeichen auf Ausstellungen**  
**Vom 21. Januar 1982**

Auf Grund des Gesetzes betreffend den Schutz von Mustern und Warenzeichen auf Ausstellungen in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 424-2-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel VI des Gesetzes vom 21. Juni 1976 (BGBl. II S. 649), wird bekanntgemacht:

Der zeitweilige Schutz von Mustern und Warenzeichen wird für die folgenden Ausstellungen gewährt:

1. „Collections-Premieren“  
am 7. und 8. Februar 1982 in Düsseldorf,
2. „71. Internationale Lederwarenmesse“  
vom 27. Februar bis 2. März 1982 in Offenbach am Main,
3. „132. IGEDO“  
vom 7. bis 10. März 1982 in Düsseldorf,
4. „INTERNATIONALE HANDWERKSMESSE  
MÜNCHEN 1982 –  
34. Messe des Handwerks und für das Handwerk“  
vom 13. bis 21. März 1982 in München,
5. „133. IGEDO“  
vom 25. bis 28. April 1982 in Düsseldorf,
6. „Collections-Premieren“  
am 1. und 2. August 1982 in Düsseldorf,
7. „134. IGEDO“  
vom 12. bis 15. September 1982 in Düsseldorf,
8. „9. IGEDO DESSOUS“  
vom 12. bis 15. September 1982 in Düsseldorf,
9. „21. INTERBOOT – Internationale  
Wassersport-Ausstellung am Bodensee“  
vom 25. September bis 3. Oktober 1982 in Friedrichshafen,
10. „135. IGEDO“  
vom 24. bis 27. Oktober 1982 in Düsseldorf.

Bonn, den 21. Januar 1982

Der Bundesminister der Justiz  
In Vertretung  
Dr. Erkel

---

**Bundesgesetzblatt****Teil II****Nr. 4, ausgegeben am 28. Januar 1982**

Tag	Inhalt	Seite
13. 1. 82	Verordnung zur Durchsetzung der deutsch-österreichischen Vereinbarung vom 7. Dezember 1981 über die Errichtung vorgeschobener deutscher Grenzdienststellen am Grenzübergang Braunau am Inn .....	74
4. 1. 82	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Fernmeldevertrages .....	77
4. 1. 82	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Übereinkommens über sichere Container .....	77
6. 1. 82	Bekanntmachung über die Grenzabfertigung nach der deutsch-französischen Vereinbarung über die Errichtung nebeneinanderliegender nationaler Grenzabfertigungsstellen am Grenzübergang Neuenburg am Rhein-Autobahn/Ottmarsheim .....	77
7. 1. 82	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Volksrepublik Kongo über Finanzielle Zusammenarbeit .....	78
8. 1. 82	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Europäischen Übereinkommens über die Aufhebung des Sichtvermerkszwangs für Flüchtlinge .....	79
8. 1. 82	Bekanntmachung zum deutsch-schweizerischen Beglaubigungsvertrag .....	80
14. 1. 82	Bekanntmachung der Vereinbarung zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Hohen Kommissar der Vereinten Nationen für Flüchtlinge über die Vergabe von Mitteln an Nationalgeschädigte zur Abgeltung von Härten in Einzelfällen .....	80
15. 1. 82	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Abkommens über die Rechtsstellung der Flüchtlinge und des Protokolls über die Rechtsstellung der Flüchtlinge .....	82
15. 1. 82	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Revolutionären Volksrepublik Guinea über Finanzielle Zusammenarbeit ....	83
15. 1. 82	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Rechtsstellung der Staatenlosen .....	85
20. 1. 82	Bekanntmachung des deutsch-belgischen Abkommens über die Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Raumordnung .....	85
20. 1. 82	Bekanntmachung über das Inkrafttreten der Verordnung und des Dritten Protokolls zur Verlängerung der Geltungsdauer der Erklärung über den vorläufigen Beitritt Kolumbiens zum Allgemeinen Zoll- und Handelsabkommen .....	87

---

*Dieser Ausgabe des Bundesgesetzblattes sind für die Abonnenten die Titelblätter, die Zeitliche Übersicht und das Sachverzeichnis für das Bundesgesetzblatt Teil II, Jahrgang 1981, beigelegt.*

---

Preis dieser Ausgabe: 1,80 DM (1,20 DM zuzüglich 0,60 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 2,30 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5 %.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99 - 509 oder gegen Vorausrechnung.

---



Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift		Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom Nr./Seite	
7. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3744/81 des Rates betreffend gemeinschaftliche Aktionen im Bereich der Mikroelektronik-Technologie	30. 12. 81	L 376/38
15. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3745/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für bestimmte Sardellen (Engraulis-Arten) gesalzen oder in Salzlake, in Umschließungen mit einem Gewicht des Inhalts von 8 kg oder mehr, der Tarifstelle ex 03.02 A I c) des Gemeinsamen Zolltarifs	30. 12. 81	L 374/1
21. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3746/81 des Rates zur Festlegung der Handelsregelung mit Zypern über den 31. Dezember 1981 hinaus	30. 12. 81	L 374/4
18. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3750/81 der Kommission zur Regelung der Einfuhr in bestimmte Mitgliedstaaten von Hosen, Blusen und Hemden (Kategorien 6, 7 und 8) mit Ursprung in Indonesien	30. 12. 81	L 374/11
22. 12. 81	Entscheidung Nr. 3753/81/EGKS der Kommission über eine gemeinschaftliche nachträgliche Überwachung der Einfuhren und der Ausfuhren bestimmter EGKS-Erzeugnisse mit Ursprung in bestimmten Drittländern	30. 12. 81	L 374/16
22. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3757/81 der Kommission zur Änderung der Höchstmengen für die Einfuhren bestimmter Textilerzeugnisse mit Ursprung in Pakistan	30. 12. 81	L 374/23
21. 12. 81	Entscheidung Nr. 3758/81/EGKS der Kommission zur Festsetzung des Umlagesatzes für das Haushaltsjahr 1982 sowie zur Änderung der Entscheidung Nr. 3/52/EGKS über die Höhe und die Anwendungsvorschriften für die in den Artikeln 49 und 50 des EGKS-Vertrags vorgesehenen Umlagen	30. 12. 81	L 374/26
29. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3770/81 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	31. 12. 81	L 377/9
23. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3785/81 der Kommission zur Verlängerung der Verordnungen (EWG) Nr. 3044/79, (EWG) Nr. 3045/79, (EWG) Nr. 3046/79 und (EWG) Nr. 1782/80 über die Gemeinschaftsüberwachung der Einfuhren bestimmter Textilwaren mit Ursprung in Malta, Spanien, Portugal bzw. Ägypten	31. 12. 81	L 377/41
29. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3787/81 der Kommission, mit der die Einfuhr bestimmter Textilwaren mit Ursprung in bestimmten Drittländern einer Gemeinschaftsüberwachung unterworfen sind	31. 12. 81	L 377/51
22. 12. 81	Empfehlung Nr. 3792/81/EGKS der Kommission über die gemeinschaftliche Überwachung der Einfuhren bestimmter unter den Vertrag über die Gründung der Europäischen Gemeinschaft für Kohle und Stahl fallender Stahlerzeugnisse mit Ursprung in Drittländern	31. 12. 81	L 377/65
8. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3795/81 des Rates zur Ausdehnung der Verordnung (EWG) Nr. 574/72 auf Selbständige und ihre Familienangehörigen	31. 12. 81	L 378/1
15. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3799/81 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 3449/80 zwecks Erweiterung der Listen der Waren mit Ursprung in Rumänien, für die die zweckmäßigen Beschränkungen bei der Einfuhr in die Gemeinschaft aufgehoben sind	31. 12. 81	L 380/1
29. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3797/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für einige Fischereierzeugnisse (1982)	31. 12. 81	L 379/27
29. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3798/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für Heringe der Tarifstelle 03.01 B I a) 2 des Gemeinsamen Zolltarifs	31. 12. 81	L 379/48
15. 12. 81	Verordnung (EWG) Nr. 3810/81 des Rates zur Festsetzung von Plafonds und zur Einrichtung einer gemeinschaftlichen Überwachung der Einfuhren bestimmter Waren mit Ursprung in Jugoslawien (1982)	31. 12. 81	L 383/1

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom Nr./Seite	
15. 12. 81 Verordnung (EWG) Nr. 3811/81 des Rates zur Durchführung des Beschlusses Nr. 1/81 des Gemischten Ausschusses EWG-Österreich – Gemeinschaftliches Versandverfahren – zur Änderung der Anlage II zum Abkommen zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Republik Österreich zur Anwendung der Bestimmungen über das gemeinschaftliche Versandverfahren	31. 12. 81	L 383/24
15. 12. 81 Verordnung (EWG) Nr. 3812/81 des Rates zur Durchführung des Beschlusses Nr. 1/81 des Gemischten Ausschusses EWG-Schweiz – Gemeinschaftliches Versandverfahren – zur Änderung der Anlage II zum Abkommen zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft zur Anwendung der Bestimmungen über das gemeinschaftliche Versandverfahren	31. 12. 81	L 383/26
15. 12. 81 Verordnung (EWG) Nr. 3813/81 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 222/77 über das gemeinschaftliche Versandverfahren	31. 12. 81	L 383/28
21. 12. 82 Verordnung (EWG) Nr. 3814/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für Sardinien, zubereitet oder haltbar gemacht, der Tarifstelle 16.04 D des Gemeinsamen Zolltarifs, mit Ursprung in Marokko	31. 12. 81	L 383/31
21. 12. 82 Verordnung (EWG) Nr. 3815/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für Sardinien, zubereitet oder haltbar gemacht, der Tarifstelle 16.04 D des Gemeinsamen Zolltarifs, mit Ursprung in Tunesien	31. 12. 81	L 383/34
21. 12. 82 Verordnung (EWG) Nr. 3816/81 des Rates über die Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für bestimmte Textilerzeugnisse der Tarifnummern 55.05 und 55.09 und der Tarifstelle ex 58.01 A des Gemeinsamen Zolltarifs, mit Herkunft aus der Türkei	31. 12. 81	L 383/37
—		
– Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 3482/81 des Rates vom 24. November 1981 zur zeitweiligen Aussetzung der autonomen Zollsätze des gemeinsamen Zolltarifs für einige industrielle Waren (ABl. Nr. L 354 vom 9. 12. 1981)	12. 1. 82	L 7/14
– Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 3601/81 des Rates vom 7. Dezember 1981 zur Anwendung allgemeiner Zollpräferenzen für bestimmte gewerbliche Waren mit Ursprung in Entwicklungsländern im Jahr 1982 (ABl. Nr. L 365 vom 21. 12. 1981)	12. 1. 82	L 7/14
– Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 3632/81 der Kommission vom 17. Dezember 1981 zur dritten Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2600/79 über Lagerverträge für Tafelwein, Traubenmost und konzentrierten Traubenmost (ABl. Nr. L 363 vom 18. 12. 1981)	12. 1. 82	L 7/14
– Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 3688/81 des Rates vom 15. Dezember 1981 zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Lappen von Heringsfischen der Art <i>Sardinops sagax</i> oder <i>ocellata</i> (sogenannte „Pilchards“), für die Verarbeitung, der Tarifstelle ex 03.01 B I q) des Gemeinsamen Zolltarifs (ABl. Nr. L 369 vom 24. 12. 1981)	16. 1. 82	L 11/28

**Herausgeber:** Der Bundesminister der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. – Druck: Bundesdruckerei Bonn.

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze, Verordnungen und sonstige Veröffentlichungen von wesentlicher Bedeutung.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

- a) völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,
- b) Zolltarifvorschriften.

**Bezugsbedingungen:** Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (02 28) 23 80 67 bis 69.

**Bezugspreis:** Für Teil I und Teil II halbjährlich je 48,- DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,20 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1978 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

**Preis dieser Ausgabe:** 4,40 DM (3,60 DM zuzüglich 0,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 4,90 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5%.

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

## Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung

Die 371. Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung, abgeschlossen am 31. Dezember 1981, ist im Bundesanzeiger Nr. 10 vom 16. Januar 1982 erschienen.

Diese Übersicht enthält bei den aufgeführten Gesetzesvorlagen alle wichtigen Daten des Gesetzgebungsablaufs sowie Hinweise auf die Bundestags- und Bundesrats-Drucksachen und auf die sachlich zuständigen Ausschüsse des Bundestages.

Verkündete Gesetze sind nur noch in der der Verkündung folgenden Übersicht enthalten.

---

Der Bundesanzeiger Nr. 10 vom 16. Januar 1982 kann zum Preis von 3,50 DM (2,60 DM + 0,90 DM Versandkosten einschl. 6,5% Mehrwertsteuer) gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto „Bundesanzeiger“ Köln 834 00-502 (BLZ 370 100 50) bezogen werden.