

1988

Ausgegeben zu Bonn am 7. September 1988

Nr. 45

Tag	Inhalt	Seite
25. 8. 88	Neufassung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung ..... 2125-40-15	1709
25. 8. 88	Neufassung der Diätverordnung ..... 2125-4-41	1713
29. 8. 88	Dreizehnte Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Zollgrenze, die Zollbinnenlinie und die der Grenzaufsicht unterworfenen Gebiete ..... 613-1-3	1738
30. 8. 88	Berichtigung der Neufassung der Soldatenlaufbahnverordnung ..... 51-1-2	1739

### **Bekanntmachung der Neufassung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung**

**Vom 25. August 1988**

Auf Grund des Artikels 3 der Verordnung zur Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung und der Diätverordnung vom 30. Mai 1988 (BGBl. I S. 677) wird nachstehend der Wortlaut der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung in der seit 9. Juni 1988 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die im wesentlichen am 1. Juli 1978 in Kraft getretene Verordnung vom 9. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2569),
2. den am 1. Januar 1978 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2802),
3. die mit Wirkung vom 1. Juli 1978 in Kraft getretene Verordnung vom 12. November 1978 (BGBl. I S. 1760),
4. den am 31. Oktober 1982 in Kraft getretenen § 8 der Verordnung vom 26. Oktober 1982 (BGBl. I S. 1434),
5. den am 9. Juni 1988 in Kraft getretenen Artikel 1 der eingangs genannten Verordnung.

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1 und 4 Buchstabe b und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946).

Bonn, den 25. August 1988

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit  
Rita Süßmuth

**Verordnung  
über Nährwertangaben bei Lebensmitteln  
(Nährwert-Kennzeichnungsverordnung)**

§ 1

Nährwertangaben im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Angaben oder Hinweise, die sich auf den Energiegehalt eines Lebensmittels beziehen (brennwertbezogene Angaben) und
2. Angaben oder Hinweise, die sich auf den Gehalt eines Lebensmittels an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten oder Mineralstoffen einschließlich Spurenelementen oder auf den Gehalt an Alkohol beziehen (nährstoffbezogene Angaben).

§ 2

(1) Lebensmittel dürfen mit brennwertbezogenen Angaben in Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen an einer in die Augen fallenden Seite in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift in deutscher Sprache angegeben sind:

1. 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,
2. 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
  - a) bei einem Gehalt von weniger als je einem Hundertteil,
  - b) bei frischem Obst und Gemüse.

Bei Erzeugnissen in Portionspackungen oder bei Nennung von Portionsmengen sind die Angaben abweichend von Satz 1 auf eine Portion des verzehrfertigen Lebensmittels zu beziehen.

(2) Der Berechnung des physiologischen Brennwertes nach Absatz 1 Nr. 1 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.

§ 3

(1) Lebensmittel dürfen mit nährstoffbezogenen Angaben, die auf einen geringen, verminderten, hohen oder erhöhten Nährstoffgehalt hindeuten, in Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der durchschnittliche Gehalt an dem Nährstoff, auf den sich die Angabe bezieht, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift in deutscher Sprache in Gramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, oder in Hundertteilen des Gewichts angegeben ist; § 2 Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend. Beziehen sich die Angaben auf den Natrium- oder Kochsalzgehalt oder darauf, daß Kochsalz oder andere Natriumverbindungen nicht zugesetzt wurden, so ist der durchschnittliche Gehalt an Natrium nach Maßgabe des Satzes 1 in Milligramm anzugeben; ist das Lebensmittel unter Verwendung von Kaliumverbindungen anstelle von Kochsalz hergestellt, so ist zusätzlich der durchschnittliche Gehalt an Kalium nach Maßgabe des Satzes 1 in Milligramm anzugeben. Bei Angaben nach Satz 2 bedarf es keiner Kennzeichnung nach § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Absatz 1 gilt nicht für frisches Obst und Gemüse sowie für Speisekartoffeln.

§ 4

Lebensmittel, die zugelassene Zuckeraustauschstoffe in einer Gesamtmenge von mehr als 10 vom Hundert enthalten, dürfen in Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der physiologische Brennwert nach Maßgabe des § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 angegeben ist. Bei Erzeugnissen in Packungen unter 50 Gramm können die Angaben auf den Inhalt der Packung bezogen werden.

§ 5

(1) Werden Lebensmittel mit Nährwertangaben anders als in Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, so sind die nach den §§ 2 bis 4 vorgeschriebenen Angaben deutlich sichtbar und leicht lesbar jeweils im Zusammenhang mit den Nährwertangaben zu machen; bei Abgabe in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum Verzehr an Ort und Stelle genügt es, wenn die Angaben nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 in einer dem Verbraucher zugänglichen Aufzeichnung enthalten sind und der Verbraucher darauf aufmerksam gemacht wird.

(2) Werden Lebensmittel mit Nährwertangaben vom Hersteller unmittelbar an Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben, so genügt es,

wenn die nach den §§ 2 bis 4 vorgeschriebenen Angaben auf einer Sammelpackung oder in einem den Erzeugnissen beigefügten Begleitpapier enthalten sind.

#### § 6

Brennwert- oder nährstoffverminderte Lebensmittel dürfen mit Angaben über einen verminderten oder geringen Brennwert oder Nährstoffgehalt nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den Angaben nach § 2 oder § 3 die Art der Nährstoffveränderung und nährstoffvermindernde Bestandteile nach Art und Menge kenntlich gemacht sind.

#### § 7

(1) Es ist verboten, im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung für Lebensmittel Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen zu verwenden, die darauf hindeuten, daß ein Lebensmittel schlankmachende, schlankheitsfördernde oder gewichtsverringende Eigenschaften besitzt. Satz 1 gilt nicht für Lebensmittel im Sinne des § 14 a der Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Oktober 1975 (BGBl. I S. 2687), zuletzt geändert durch § 10 dieser Verordnung, die zur Verwendung als Tagesration bestimmt sind.

(2) Es ist ferner verboten, im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung Bezeichnungen oder Angaben zu verwenden, die

1. auf einen geringen Brennwert hindeuten, wenn
  - a) bei Lebensmitteln, ausgenommen Getränken, Suppen und Brühen, der Brennwert mehr als 210 Kilojoule oder 50 Kilokalorien pro 100 Gramm des verzehrfertigen Lebensmittels beträgt,
  - b) bei Getränken, Suppen und Brühen der Brennwert mehr als 84 Kilojoule oder 20 Kilokalorien pro 100 Milliliter des verzehrfertigen Lebensmittels beträgt;
2. auf einen verminderten Brennwert hindeuten, wenn
  - a) die in Anlage 1 festgesetzten Höchstwerte überschritten werden oder
  - b) der Brennwert bei in Anlage 1 nicht aufgeführten Lebensmitteln den durchschnittlichen Brennwert vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 40 vom Hundert unterschreitet;
3. auf einen verminderten Nährstoffgehalt hindeuten, wenn der Gehalt an Nährstoffen den durchschnittlichen Nährstoffgehalt vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 40 vom Hundert unterschreitet; abweichend davon darf
  - a) auf eine Kohlenhydratverminderung bei Brot, Backwaren und Teigwaren sowie Mischungen zur Herstellung dieser Erzeugnisse hingewiesen werden, wenn der durchschnittliche Kohlenhydratgehalt um mindestens 30 vom Hundert verringert ist,
  - b) auf eine Kochsalz- oder Natriumverminderung nur bei den in Anlage 2 genannten Lebensmitteln hingewiesen werden; die dort festgesetzten Höchstwerte der Natriumgehalte dürfen nicht überschritten werden;

4. auf einen geringen Kochsalz- oder Natriumgehalt hindeuten, wenn

- a) bei Lebensmitteln, ausgenommen Getränken, der Natriumgehalt mehr als 120 Milligramm pro 100 Gramm des verzehrfertigen Lebensmittels beträgt,
- b) bei Getränken, ausgenommen natürlichem Mineralwasser, der Natriumgehalt mehr als 2 Milligramm pro 100 Milliliter des verzehrfertigen Lebensmittels beträgt.

(3) Wird bei Lebensmitteln, die die in Absatz 2 Nr. 4 festgelegten Natriumgehalte nicht überschreiten, auf einen geringen Gehalt an Kochsalz oder Natrium hingewiesen, ist die Angabe „natriumarm“ zu verwenden. Diese Angabe kann durch zusätzliche Angaben ergänzt werden.

(4) Im Verkehr mit Lebensmitteln, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit bestimmt sind, oder in der Werbung für solche Lebensmittel dürfen Bezeichnungen oder Angaben, die auf einen geringen oder verminderten Brennwert hindeuten, nur verwendet werden, wenn die Lebensmittel den Anforderungen des § 14 a Abs. 1 der Diätverordnung entsprechen. Für diese Lebensmittel werden die in Anlage 2 Liste A Nr. 2.2 der Diätverordnung genannten Eisenverbindungen als Zusatzstoffe zugelassen; die zugesetzte Menge an diesen Stoffen ist in entsprechender Anwendung des § 17 Abs. 1 in Verbindung mit § 25 Abs. 1 Nr. 2 der Diätverordnung anzugeben.

(5) Abweichend von Absatz 4 darf in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für Hauptmahlzeiten zum Verzehr an Ort und Stelle der Hinweis „zur gewichtskontrollierten Ernährung“ verwendet werden, sofern der physiologische Brennwert 2 100 Kilojoule oder 500 Kilokalorien pro Hauptmahlzeit nicht überschreitet.

#### § 8

(1) Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die die Zusammensetzung oder Kennzeichnung von Lebensmitteln regeln oder die den Zusatz von Stoffen zu Lebensmitteln verbieten oder einschränken.

(2) Die Vorschriften des § 3 Satz 1, § 6 und § 7 Abs. 2 Nr. 3 gelten nicht, soweit für bestimmte Lebensmittel Vorschriften über nährstoffbezogene Angaben in anderen Rechtsvorschriften enthalten sind.

#### § 9

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 7 Abs. 4 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

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

1. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 2 zweiter Halbsatz Lebensmittel ohne die vorgeschriebene zusätzliche Angabe gewerbsmäßig in den Verkehr bringt,

2. entgegen § 6 Lebensmittel ohne die vorgeschriebene zusätzliche Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2, Abs. 3 Satz 1 oder Abs. 4 Satz 1 im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung für Lebensmittel unzulässige Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen verwendet.

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

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 1 Satz 1 oder 2 erster Halbsatz, § 4 oder § 5 Lebensmittel ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

## § 10

Nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 8. Juni 1988 geltenden Fassung dürfen Lebensmittel noch bis zum 1. Dezember 1988 hergestellt oder in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht und so hergestellte oder verbrachte Lebensmittel noch bis zum 1. Juni 1990 in den Verkehr gebracht werden.

## § 11

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.

## § 12

(Inkrafttreten)

**Anlage 1**

(zu § 7 Abs. 2 Nr. 2)

Lebensmittel	Brennwert	
	des verzehrfertigen kJ/100 g	Lebensmittels kcal/100 g
Brot	840	200
Dauerbackwaren sowie Knabberartikel auf Getreide- und Kartoffelbasis; Feinbackwaren, ausgenommen Obstkuchen	1 260	300
Obstkuchen	840	200
Fleischerzeugnisse *), ausgenommen Leber- und Blutwürste	840	200
Leberwürste *)	1 050	250
Blutwürste *)	590	140
Erzeugnisse aus Heringen, Makrelen und Sardinen	670	160

\*) Die Analysenwerte für das bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß im Gesamterzeugnis und im Fleischeiweiß dürfen nicht niedriger sein als in vergleichbaren Erzeugnissen ohne Brennwertverminderung.

**Anlage 2**

(zu § 7 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe b)

Lebensmittel	Natriumgehalt des verzehrfertigen Lebensmittels höchstens mg in 100 g
Brot, Kleingebäck und sonstige Backwaren	250
Fertiggerichte und fertige Teilgerichte	250
Suppen, Brühen und Soßen	250
Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren	250
Kartoffeltrockenerzeugnisse	300
Kochwürste	400
Käse und Erzeugnisse aus Käse	450
Brühwürste und Kochpökelwaren	500

**Bekanntmachung  
der Neufassung der Diätverordnung**

**Vom 25. August 1988**

Auf Grund des Artikels 3 der Verordnung zur Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung und der Diätverordnung vom 30. Mai 1988 (BGBl. I S. 677) wird nachstehend der Wortlaut der Diätverordnung in der seit 9. Juni 1988 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 71),
2. den am 31. Oktober 1982 in Kraft getretenen § 7 der Verordnung vom 26. Oktober 1982 (BGBl. I S. 1434),
3. den am 19. Juli 1984 in Kraft getretenen § 7 Abs. 3 der Verordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897),
4. den am 11. März 1988 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 2. März 1988 (BGBl. I S. 203),
5. den am 9. Juni 1988 in Kraft getretenen Artikel 2 der eingangs genannten Verordnung.

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund

- zu 2. des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946),
- zu 3. des § 12 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 4. des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- zu 5. des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe b und c und Nr. 5 und Abs. 3, des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3, des § 16 Abs. 1 Satz 2, des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a und b und des § 49 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Bonn, den 25. August 1988

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit  
Rita Süßmuth

**Verordnung  
über diätetische Lebensmittel  
(Diätverordnung)**

**Inhaltsübersicht**

<b>Erster Abschnitt</b>	§§
<b>Allgemeine Vorschriften</b> .....	1 bis 4
 <b>Zweiter Abschnitt</b>	
<b>Zulassung von Zusatzstoffen</b> .....	5 bis 10
 <b>Dritter Abschnitt</b>	
<b>Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel</b> .....	11 bis 14 b
 <b>Vierter Abschnitt</b>	
<b>Kennlichmachungs- und Kennzeichnungsvorschriften</b>	
Kennlichmachung von Zusatzstoffen .....	15 bis 18
Allgemeine Kennzeichnung .....	19
Zusätzliche Kennzeichnungen .....	20 bis 24
Form der Kennlichmachung und Kennzeichnung .....	25
 <b>Fünfter Abschnitt</b>	
<b>Straftaten und Ordnungswidrigkeiten</b> .....	26
 <b>Sechster Abschnitt</b>	
<b>Schlußvorschriften</b> .....	27 bis 28
 <b>8 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 Überempfindlich-

keit 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, Maltodextrine 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 Darmes,
- 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, Erzeugnisse im Sinne der Konfitürenverordnung sowie Speiseeis durch die Rechtsverordnungen für diese Lebensmittel zugelassenen Stoffe,
3. die in Anlage 2 Nr. 2 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als geschmacksbeeinflussende Stoffe für Aromen,
  4. die in Anlage 2 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen,
  5. 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 1a 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

(1) Es werden

1. für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, die in Anlage 2 Liste A,
2. für diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder die in Anlage 2 Liste B

aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zweck zu dienen. Die Zulassung gilt, sofern in Anlage 2 bestimmte Verwendungszwecke angegeben sind, nur für diese Verwendungszwecke. Die in Anlage 2 angegebenen Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden.

(2) Sofern in Anlage 2 für dort aufgeführte Zusatzstoffe Mindestmengen angegeben sind, dürfen diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz der für diese Verwendungszwecke zugelassenen Zusatzstoffe gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die angegebenen Mindestmengen nicht unterschritten sind.

#### § 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 Natriumempfindliche bestimmt sind, werden als Kochsalzersatz die in der Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen. Der Gehalt an Adipinsäure und Adipaten, berechnet als Adipinsäure, darf 60 Gramm in einem Kilogramm Kochsalzersatz nicht überschreiten.

(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. Zur Herstellung von jodiertem Kochsalzersatz wird der Zusatz von Kaliumjodat zugelassen.

(2) Der Gehalt an Jod in jodiertem Speisesalz oder jodiertem Kochsalzersatz darf in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts 25 Milligramm nicht überschreiten.

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

(4) Jodiertes Speisesalz oder jodierter Kochsalzersatz müssen in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts mindestens 15 Milligramm Jod enthalten.

### Dritter Abschnitt

#### Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel

#### § 11

(1) Wer jodiertes Speisesalz, diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind, herstellen will, bedarf der Genehmigung.



Die Genehmigung wird für eine bestimmte Betriebsstätte erteilt.

(2) Die Genehmigung wird nur erteilt, wenn derjenige, unter dessen Leitung die in Absatz 1 genannten Lebensmittel hergestellt werden sollen, die erforderliche Sachkunde und Zuverlässigkeit besitzt und wenn der Betrieb mit den Einrichtungen ausgestattet ist, die zur sachgemäßen Herstellung dieser Lebensmittel, 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

Die in § 11 Abs. 1 genannten Lebensmittel dürfen 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 Zolllager, 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 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, Maltodextrine 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.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 dürfen:

1. Laktose für Süßstoffe als Trägerstoff zugesetzt sein, sofern die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süßkraft im Verhältnis zu Saccharose hat,
2. Maltodextrine als Trägerstoff zugesetzt sein, sofern der Anteil am verzehrfertigen Lebensmittel nicht mehr als zwei Hundertteile beträgt.

(3) 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) Diätetische Lebensmittel für Natriumempfindliche dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Bei Lebensmitteln, ausgenommen Getränken, darf der Natriumgehalt die Menge von 120 Milligramm pro 100 Gramm des verzehrfertigen Lebensmittels nicht überschreiten,
2. bei Getränken, ausgenommen natürlichem Mineralwasser, darf der Natriumgehalt die Menge von 2 Milligramm pro 100 Milliliter des verzehrfertigen Lebensmittels nicht überschreiten.

Mit der Angabe „streng natriumarm“, auch ergänzt durch die Angabe „streng kochsalzarm“, dürfen natriumarme diätetische Lebensmittel, ausgenommen Getränke, nur gekennzeichnet werden, wenn der Gehalt an Natrium 40 Milligramm pro 100 Gramm des verzehrfertigen Lebensmittels nicht übersteigt.

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

(3) 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 Hundertteile nicht überschreiten;
3. in Backwaren darf nach dem Backprozeß der Gehalt an wasserlöslichen Kohlenhydraten, die durch den Stärkeabbau im Back- und Röstprozeß sowie durch enzymati-

schen Abbau entstanden sind, nicht weniger als 12 Hundertteile 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 wesenseigenen 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.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für diätetische, zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmte Lebensmittel, die nach ärztlicher Anweisung hergestellt und im Rahmen einer Verpflegung in Krankenhäusern oder vergleichbaren Einrichtungen unter ärztlicher Kontrolle verabfolgt werden, sofern die abweichende Zusammensetzung aufgrund medizinischer Indikation geboten ist.

#### § 14 b

(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät zur ausschließlichen Ernährung bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die in Anlage 6 aufgeführten Stoffe enthalten. Der Gehalt an diesen Stoffen darf in einer Tagesverzehrmenge die Höchstmengen nicht überschreiten und die Mindestmengen nicht unterschreiten, die in Anlage 6 jeweils für die dort bezeichneten Personengruppen angegeben sind. Diese Mengengrenzungen gelten auch bei einem Zusatz von durch § 7 in Verbindung mit Anlage 2 zugelassenen Zusatzstoffen.

(2) Diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als ergänzende bilanzierte Diät bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gehalt an den Stoffen der Anlage 6 in einer Tagesverzehrmenge die dort aufgeführten Höchstmengen nicht überschreitet. Absatz 1 Satz 3 gilt entsprechend. Wenn nach der Zweckbestimmung des Lebensmittels ein Zusatz von durch § 7 in Verbindung mit Anlage 2 zugelassenen Zusatzstoffen erforderlich ist, dürfen die in Anlage 6 aufgeführten Mindestmengen nicht unterschritten werden.

(3) Diätetische Lebensmittel, die als bilanzierte Diät zur Behandlung von angeborenen Störungen des Aminosäurestoffwechsels geeignet und zur ausschließlichen Ernäh-

zung bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die in Anlage 7 aufgeführten Stoffe enthalten. Der Gehalt an diesen Stoffen, bezogen auf 1 Gramm Eiweiß, darf die Höchstmengen nicht überschreiten und die Mindestmengen nicht unterschreiten, die in Anlage 7 jeweils für die dort bezeichneten Personengruppen angegeben sind. Absatz 1 Satz 3 gilt entsprechend.

(4) Diätetische Lebensmittel, die als ergänzende bilanzierte Diät zur Behandlung von angeborenen Störungen des Aminosäurestoffwechsels geeignet sind, dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gehalt an den Stoffen der Anlage 7, bezogen auf 1 Gramm Eiweiß, die dort aufgeführten Höchstmengen nicht überschreitet. Absatz 1 Satz 3 gilt entsprechend. Wenn nach der Zweckbestimmung des Lebensmittels ein Zusatz von durch § 7 in Verbindung mit Anlage 2 zugelassenen Zusatzstoffen erforderlich ist, dürfen die in Anlage 7 aufgeführten Mindestmengen nicht unterschritten werden.

(5) Machen besondere Ernährungserfordernisse eine entsprechende Bedarfsanpassung notwendig, kann von den nach den Absätzen 1 bis 4 einzuhaltenden Höchst- und Mindestmengen abgewichen werden. Die Kennzeichnung des Lebensmittels muß einen Hinweis auf diese Abweichungen sowie die Begründung hierfür enthalten.

#### **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 sowie § 8 Abs. 1 Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung 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, anzu-

geben. 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“,
4. bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodierter Kochsalzersatz zugesetzt worden ist, die Angabe „mit jodiertem Kochsalzersatz“.

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 Hunderteilen des Gewichts anzugeben; § 19 Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend. Auf Erzeugnisse, die nach Satz 1 gekennzeichnet sind, ist § 3 Abs. 2 Nr. 7 der Konfitürenverordnung nicht anzuwenden.

(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 Hunderteilen im verzehrfertigen Erzeugnis enthalten, ist zusätzlich der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ erforderlich.

#### § 20 a

Bei süßstoffhaltigen diätetischen Lebensmitteln, die in § 12 Abs. 1 Nr. 2 erster Halbsatz genannte Kohlenhydrate als Zutaten oder als Trägerstoffe enthalten, ist der Warnhinweis „für Diabetiker nicht geeignet“ anzugeben. Dies gilt nicht

1. bei diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind,

2. bei sonstigen diätetischen Lebensmitteln, sofern es sich bei den in Satz 1 genannten Kohlenhydraten ausschließlich um Laktose oder Maltodextrine nach Maßgabe des § 12 Abs. 2 handelt.

#### § 21

(1) Für diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind, ist die Bezeichnung „bilanzierte Diät“ Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Bei bilanzierten Diäten ist anzugeben:

1. der Hinweis, daß es sich um eine zur ausschließlichen Ernährung bestimmte oder um eine ergänzende bilanzierte Diät handelt, in Verbindung mit der Angabe der Personengruppe, für die dieses Lebensmittel bedarfsangepaßt ist, sowie die Angabe, ob es sich um eine Sonden- oder um eine Trinknahrung handelt;
2. der Warnhinweis „nur unter medizinischer Kontrolle verwenden“, sofern nicht eine Aussage nach § 3 Abs. 2 Nr. 3 erfolgt;
3. der Warnhinweis „Kein vollständiges Lebensmittel! Gebrauchsanweisung beachten!“ bei den in § 14 b Abs. 3 Satz 1 und Abs. 4 Satz 1 genannten Lebensmitteln.

(3) Bei bilanzierten Diäten ist ferner anzugeben:

1. der durchschnittliche Gehalt an den in Anlage 6 aufgeführten Stoffen, jeweils bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels, bei den in § 14 b Abs. 3 und 4 genannten Lebensmitteln der durchschnittliche Gehalt an den in Anlage 7 aufgeführten Stoffen, jeweils bezogen auf 1 Gramm Eiweiß, in den in den Anlagen 6 und 7 jeweils genannten Maßeinheiten;
2. der durchschnittliche Anteil an verwertbaren Kohlenhydraten, Fetten sowie Eiweißstoffen am physiologischen Brennwert des Lebensmittels jeweils in Hunderteilen;
3. der durchschnittliche Gehalt an essentiellen Fettsäuren in Gramm, berechnet als Linolsäure, bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels;
4. die Osmolalität bei Lebensmitteln, die zur ausschließlichen Ernährung bestimmt sind und in flüssiger Form verzehrt werden, in Milliosmol pro Kilogramm des verzehrfertigen Lebensmittels;
5. die spezifische tierische oder pflanzliche Herkunft der verwendeten Eiweißstoffe oder Eiweißhydrolysate.

Bei Portionspackungen oder Nennung von Portionsmengen sind die in den Nummern 1 und 3 vorgeschriebenen Angaben zusätzlich auf eine Portion zu beziehen.

(4) Bilanzierte Diäten sind mit einer Gebrauchsanweisung zu kennzeichnen.

(5) Bei bilanzierten Diäten, die Kohlenhydrate im Sinne von § 12 Abs. 1 Nr. 2 erster Halbsatz enthalten, ist der Warnhinweis „enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate; bei Störungen der Glucosetoleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden“ anzugeben. Dies gilt nicht, sofern es sich bei den in Satz 1 genannten Kohlenhydraten ausschließlich um Laktose oder Maltodextrine nach Maßgabe des § 12 Abs. 2 handelt.

(6) Bei bilanzierten Diäten, denen Carrageen zugesetzt ist, ist der Warnhinweis „enthält Carrageen; für Patienten mit entzündlichen Darmerkrankungen nicht geeignet“ anzugeben.

(7) Bei bilanzierten Diäten, bei denen Wechselwirkungen mit Arzneimitteln auftreten können, ist ein entsprechender Warnhinweis darauf anzugeben.

#### § 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“, jodierter Kochsalzersatz als „jodierter Kochsalzersatz“ zu kennzeichnen. Bei kaliumhaltigem Kochsalzersatz ist zusätzlich anzugeben

1. der Gehalt an Kalium in Hundertteilen des Gewichts,
2. der Warnhinweis „bei Störungen des Kaliumhaushalts, insbesondere bei Niereninsuffizienz, nur nach ärztlicher Beratung verwenden“.

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

#### § 24

Bei diätetischen Lebensmitteln für Natriumempfindliche ist bei Verwendung von kaliumhaltigem Kochsalzersatz anzugeben

1. der Gehalt an Kalium in Milligramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels,
2. der Warnhinweis „bei Störungen des Kaliumhaushalts, insbesondere bei Niereninsuffizienz, nur nach ärztlicher Beratung verwenden“.

#### 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. 3, § 14 a Abs. 2, § 14 b Abs. 5 Satz 2, § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1, 3 und 4, den §§ 20 a und 21 Abs. 2 Nr. 2 und 3 und Abs. 5 bis 7, § 22 Abs. 1 und 2 sowie den §§ 23 und 24 an einer in die Augen fallenden Stelle,
2. die Angaben nach § 17 Abs. 1 und § 21 Abs. 3 Satz 1 Nr. 5 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 und § 21 Abs. 2 Nr. 1 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) Die Angaben nach § 21 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1 bis 4 und Satz 2 sowie Abs. 4 können in einer der Fertigpackung beigefügten Aufzeichnung vorgenommen werden, wenn auf der Fertigpackung an einer in die Augen fallenden Stelle hierauf hingewiesen wird.

(3) 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. 3, den §§ 16 und 17 Abs. 2, den §§ 18 und 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1 und 4 und § 24 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(4) Bei Lebensmitteln, die nicht in Fertigpackungen zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden, genügen die Angaben nach § 17 Abs. 2 sowie den §§ 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. 3 Mahlzeiten, Brot oder Bier als diätetische Lebensmittel für Diabetiker,
- c) entgegen § 13 Abs. 1 Satz 1 diätetische Lebensmittel für Natriumempfindliche,
- d) diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, die den in § 14 Abs. 2 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen,
- e) 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 oder
- f) entgegen § 14 b Abs. 1 bis 4 diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig herstellt oder in den Verkehr bringt oder
2. 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 oder diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind, ohne Genehmigung nach § 11 Abs. 1 Satz 1 herstellt oder
2. Lebensmittel ohne den nach
  - a) § 14 a Abs. 2 Nr. 2,
  - b) § 20 Abs. 3 oder 4,
  - c) § 20 a Satz 1,
  - d) § 21 Abs. 2 Nr. 2 oder 3, Abs. 5 Satz 1, Abs. 6 oder 7,
  - e) § 22 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 Nr. 2 oder 3 oder Abs. 3, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
  - f) § 23 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 3 Satz 2 Nr. 2 oder
  - g) § 24 Nr. 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 Abs. 1 Satz 3 in

Verbindung mit Anlage 2, § 8 Abs. 2, § 9 Abs. 1 Satz 2, 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 oder 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) entgegen § 7 Abs. 2 Lebensmittel mit einem Zusatz an Zusatzstoffen der Anlage 2 unterhalb der dort angegebenen Mindestmengen,
- c) jodiertes Speisesalz oder jodiertes Kochsalzersatz mit einem geringeren als dem nach § 10 Abs. 4 erforderlichen Gehalt an Jod,
- d) Lebensmittel, die nicht den Anforderungen des § 13 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 2 entsprechen, mit der dort genannten Kennzeichnung oder
- e) Lebensmittel, die entgegen § 13 Abs. 3, § 14 a Abs. 2 Nr. 1 oder § 14 b Abs. 5 Satz 2, 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 Satz 1,
  - c) § 21 Abs. 2 Nr. 1, Abs. 3 oder 4,
  - d) § 22 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 Nr. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
  - e) § 23 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2, 3 Satz 1 oder 2 Nr. 1 oder Abs. 4 oder
  - f) § 24 Nr. 1,
 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) Bis zum 31. März 1988 dürfen Propionsäure sowie Natrium-, Calcium- und Kaliumpropionat nach Maßgabe der bis zum 10. März 1988 geltenden Vorschriften noch verwendet und so hergestellte Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

(2) Nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 8. Juni 1988 geltenden Fassung dürfen Lebensmittel

noch bis zum 1. Dezember 1988 hergestellt und in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht und so hergestellte oder verbrachte Lebensmittel noch bis zum 1. Juni 1990 in den Verkehr gebracht werden. Fehlt der Warnhinweis nach § 23 Abs. 3 Nr. 2 oder § 24 Nr. 2, so gilt dies nur, wenn ein vergleichbarer Hinweis angebracht ist.

(3) Abweichend von Absatz 2 dürfen diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind und für die Ausnahmegenehmigungen nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes am 8. Juni 1988 bestehen, nach Maßgabe der jeweiligen Ausnahmegenehmigung noch bis zum 1. Juni 1990 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 Konfitüren und brennwertverminderte ähnliche Erzeugnisse c) für Margarine mit einem hohen Gehalt an mittelkettigen Triglyceriden d) für Schnittbrot und brennwertvermindertes Brot	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 d) bis zu 2 Gramm, berechnet als Sorbinsäure, auf ein Kilogramm
2	(gestrichen)			
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 Fleischverordnung 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 <sub>3</sub> ): nicht mehr als 100 Milligramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge
6	amidiertes Pektin	E 440 b	für Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse für Diabetiker	Zusatzmenge: bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm, zusätzlich zu der nach der Konfitürenverordnung zulässigen Menge
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
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 Kilo- gramm Fett des Lebensmittels
4	Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat	E 301 E 302		
5	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren	E 471		Zusatzmenge: bis zu 3 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses
6	Lecithine	E 322		Zusatzmenge: bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses
7	Acetyliertes Distärkephosphat	E 1414	nicht für Erzeugnisse auf Getreide- grundlage	Zusatzmenge: a) bei Säuglingsflaschennahrung bis zu 5 Gramm im Liter des ver- zehrfertigen Erzeugnisses b) bei anderen Erzeugnissen bis zu 50 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnis- ses
8	Acetyliertes Distärkeadipat	E 1422	nicht für Säuglingsflaschen- nahrung 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 Säuglingsflaschen- nahrung und Erzeugnisse auf Getreidegrundlage	Zusatzmenge: bis zu 10 Gramm auf ein Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses
10	Johannisbrotkernmehl	E 410	nicht für Säuglingsflaschen- nahrung	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
12	Natriumacetat Kaliumacetat Natriumdiacetat Natriumlactat Kaliumlactat Natriumtartrate Kaliumtartrate Kalium-Natriumtartrat Natriumcitrate	E 261 E 262 E 325 E 326 E 335 E 336 E 337 E 331	als Kutterhilfsmittel bei nicht schlachtwarmem Fleisch, das unter Zusatz von Trinkwasser oder Eis fein zerkleinert wird und bei dem das hierbei aufgeschlossene Muskel- eiweiß bei Hitzebehandlung zusam- menhängend koaguliert und den damit hergestellten Erzeugnissen Schnittfestigkeit verleiht; der pH-	Zusatzmenge: insgesamt bis zu 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge

Nr.	Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck	Höchstmengen
	Kaliumcitrate	E 332	Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5%igen wäßrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen	
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

**Anlage 1 a**  
(zu § 6 Abs. 2)

**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  
Wachsester
5. Benzoeharz  
Sandarakharz  
Schellack  
Mastix
6. Orthophosphorsäure E 338  
Natrium- und Kaliumdiphosphate E 450 a in Fleischerzeugnissen, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen
- Natrium-, Kalium- und Calciumorthophosphate E 339, E 340, E 341 } in Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen
- Natrium- und Kaliumtriphosphate E 450 b }
- Natrium- und Kaliumpolyphosphate E 450 c }
7. Propylenglykolalginat E 405
8. Calciumhexacyanoferrat (II)  
Kaliumhexacyanoferrat (II)  
Natriumhexacyanoferrat (II)

**Für diätetische Lebensmittel  
zu ernährungsphysiologischen und diätetischen Zwecken zugelassene Zusatzstoffe**

**Liste A (§ 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, Abs. 2)**

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
<b>1</b>	<b>Aminosäuren und deren Verbindungen</b>			
1.1	Die nachstehenden Aminosäuren sowie deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumverbindungen oder Hydrochloride:  L-Alanin L-Arginin L-Asparaginsäure L-Cystein L-Cystin L-Glutaminsäure Glycin L-Histidin L-Isoleucin L-Leucin L-Lysin L-Methionin L-Ornithin L-Phenylalanin L-Prolin L-Serin L-Threonin L-Tryptophan L-Tyrosin L-Valin	für bilanzierte Diäten		
1.2	N-Acetyl-L-methionin N-Acetyl-L-tyrosin	für bilanzierte Diäten		
<b>2</b>	<b>Mineralstoffe</b>			
2.1	Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitrate Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumorthophosphate Calcium-D-saccharat Calciumsulfat	a) für bilanzierte Diäten b) für andere diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleisch-erzeugnisse, Erzeugnisse aus Milch	a) *)	a) *)
2.2	Eisen(II)-citrate Eisen(II)-fumarat Eisen(II)-gluconat Eisen(II)-lactat Eisen(II)-ortho-phosphate Eisen(II)-sulfat Eisen(III)-pyrophosphat Eisen(III)-saccharat	a) für bilanzierte Diäten b) für andere diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleisch-erzeugnisse, Erzeugnisse aus Milch	a) *)	a) *)
2.3	Kaliumcarbonate Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumgluconat Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumorthophosphate	a) für bilanzierte Diäten b) für andere diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleisch-erzeugnisse, Erzeugnisse aus Milch	a) *)	a) *)

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
2.4	Magnesiumcarbonate Magnesiumchlorid Magnesiumcitrate Magnesiumgluconat Magnesiumglycerophosphat Magnesiumlactat Magnesiumorthophosphate Magnesiumoxid Magnesiumsulfat	a) für bilanzierte Diäten b) für andere diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleisch-erzeugnisse, Erzeugnisse aus Milch	a) *)	a) *)
2.5	Natriumcarbonate Natriumcitrate Natriumgluconat Natriumglycerophosphat Natriumlactat Natriumorthophosphate	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3	<b>Spurenelementverbindungen</b>			
3.1	Chrom(III)-chlorid Chrom(III)-citrat Chrom(III)-gluconat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.2	Natriumfluorid	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.3	Kaliumjodid Natriumjodid	a) für bilanzierte Diäten b) für diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind und in formulierter Form als Pulver, Granulat oder trinkfertig angeboten werden	a) *) b) höchstens 300 Mikrogramm bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Jod	a) *) b) mindestens 150 Mikrogramm bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Jod
3.4	Kupfer(II)-acetat Kupfer(II)-carbonat Kupfer(II)-citrat Kupfer(II)-gluconat Kupfer(II)-sulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.5	Mangan(II)-acetat Mangan(II)-carbonat Mangan(II)-chlorid Mangan(II)-citrat Mangan(II)-gluconat Mangan(II)-sulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.6	Ammoniummolybdat Natriummolybdat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.7	Zinkacetat Zinkchlorid Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid Zinksulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
4	<b>Vitaminverbindungen</b>			
4.1	Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure			
4.2	Thiaminchlorid-hydrochlorid Thiaminnitrat			
4.3	Riboflavin-5'-phosphat-Natrium			

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
4.4	Pyridoxinhydrochlorid			
4.5	Natrium-D-pantothenat Calcium-D-pantothenat			
4.6	alpha-, beta-Tocopherylacetat, alpha-, beta-Tocopherylsuccinat			
4.7	Nicotinsäure Nicotinsäureamid			
4.8	Vitamin A-acetat Vitamin A-palmitat	a) für bilanzierte Diäten b) für diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind c) für Margarine und Halbfettmargarine d) für Zusatznahrungen, die für Schwangere und Stillende bestimmt sind	a) *) b) insgesamt bis zu 0,9 Milligramm pro Mahlzeit und bis zu 1,8 Milligramm pro Tagesration, berechnet als Retinol c) insgesamt bis zu 10 Milligramm pro Kilogramm, berechnet als Retinol d) höchstens 1,1 Milligramm bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Retinol	a) *)    d) mindestens 0,3 Milligramm bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Retinol
4.9	Cholecalciferol Cholecalciferol- Cholesterin Ergocalciferol	a) wie bei Nr. 4.8 a) b) wie bei Nr. 4.8 b)  c) wie bei Nr. 4.8 c)	a) *) b) insgesamt bis zu 1,6 Mikrogramm pro Mahlzeit und bis zu 5 Mikrogramm pro Tagesration, berechnet als Calciferol c) insgesamt bis zu 25 Mikrogramm pro Kilogramm, berechnet als Calciferol	a) *)
5	<b>Sonstige Stoffe</b>			
5.1	Agar-Agar Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl	für diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder anstelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	insgesamt bis zu 30 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses, einschließlich der ggf. zu technologischen Zwecken zugesetzten Mengen	
5.2	Pektin amidiertes Pektin	wie bei Nr. 5.1	insgesamt bis zu 50 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses, einschließlich der ggf. zu technologischen Zwecken zugesetzten Mengen	
5.3	Cholinchlorid Cholintartrate myo-Inosit	für bilanzierte Diäten		
5.4	Lecithine			

\*) Die Zusatzmengen richten sich nach den durch § 14 b in Verbindung mit Anlage 6 und Anlage 7 festgelegten Mengenbegrenzungen.

## Liste B (§ 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2, Abs. 2)

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
<b>1</b>	<b>Aminosäuren und deren Verbindungen</b>			
1.1	Die nachstehenden Aminosäuren sowie deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumverbindungen oder Hydrochloride: L-Alanin L-Arginin L-Asparaginsäure L-Cystein L-Cystin L-Glutaminsäure Glycin L-Histidin L-Isoleucin L-Leucin L-Lysin L-Methionin L-Ornithin L-Phenylalanin L-Prolin L-Serin L-Threonin L-Tryptophan L-Tyrosin L-Valin	für bilanzierte Diäten		
1.2	L-Cystin L-Cystein	für Lebensmittel, die unter Mitverwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen zur Ernährung von Säuglingen bestimmt sind		
1.3	L-Lysin	für Lebensmittel auf Getreidegrundlage		
1.4	L-Cystin L-Cystein L-Methionin	für Säuglingsnahrung auf Sojaweißgrundlage		
1.5	Taurin	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglingsflaschen- nahrung zur Ernährung von Frühgeborenen und unreifen Säuglin- gen c) für Säuglingsflaschen- nahrung auf Soja- eiweißgrundlage		
1.6	N-Acetyl-L-methionin N-Acetyl-L-tyrosin	für bilanzierte Diäten		
<b>2</b>	<b>Mineralstoffe</b>			
2.1	Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitrate Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumorthophosphate Calcium-D-saccharat Calciumsulfat	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglings- und Kleinkindernahrung	a) *)	a) *)
2.2	Eisen (II)-citrate Eisen (II)-fumarat Eisen (II)-gluconat	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglings- und Kleinkindernahrung	a) *)	a) *)

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
	Eisen (II)-lactat Eisen (II)-ortho- phosphate Eisen (II)-sulfat Eisen (III)-pyrophosphat Eisen (III)-saccharat			
2.3	Kaliumcarbonate Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumorthophosphate	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglings- und Kleinkindernahrung	a) *)	a) *)
2.4	Magnesiumcarbonate Magnesiumchlorid Magnesiumcitrate Magnesiumgluconat Magnesiumlactat Magnesiumorthophosphate Magnesiumoxid Magnesiumsulfat	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglings- und Kleinkindernahrung	a) *)	a) *)
2.5	Natriumcarbonate Natriumglycerophosphat Natriumlactat Natriumorthophosphate	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3	<b>Spurenelementverbindungen</b>			
3.1	Chrom (III)-chlorid Chrom (III)-citrat Chrom (III)-gluconat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.2	Natriumfluorid	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.3	Kaliumjodid Natriumjodid	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglingsflaschen- nahrung c) für Lebensmittel auf Getreidegrundlage	a) *) b) insgesamt höchstens 150 Mikrogramm pro Liter des verzehr- fertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod c) insgesamt höchstens 300 Mikrogramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeug- nisses, berechnet als Jod	a) *) b) insgesamt mindestens 50 Mikrogramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod c) insgesamt mindestens 100 Mikrogramm pro Kilogramm des verzehr- fertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod
3.4	Kupfer(II)-acetat Kupfer(II)-carbonat Kupfer(II)-citrat Kupfer(II)-gluconat Kupfer(II)-sulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.5	Mangan(II)-carbonat Mangan(II)-chlorid Mangan(II)-citrat Mangan(II)-gluconat Mangan(II)-sulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.6	Ammoniummolybdat Natriummolybdat	für bilanzierte Diäten	*)	*)
3.7	Zinkacetat Zinkchlorid Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid Zinksulfat	für bilanzierte Diäten	*)	*)

Nr.	Stoff	Verwendungszweck	Höchstmengen	Mindestmengen
<b>4</b>	<b>Vitaminverbindungen</b>			
4.1	Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure			
4.2	Thiaminchlorid-hydrochlorid Thiaminnitrat			
4.3	Riboflavin-5'-phosphat-Natrium			
4.4	Pyridoxinhydrochlorid			
4.5	Natrium-D-pantothenat Calcium-D-pantothenat			
4.6	alpha-, beta-Tocopherylacetat alpha-, beta-Tocopherylsuccinat		für Tocopherylsuccinat bei Säuglingsflaschennahrung bis zu 50 Milligramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
4.7	Nicotinsäure Nicotinsäureamid			
4.8	Vitamin A-acetat Vitamin A-palmitat	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglingsflaschennahrung c) für Lebensmittel auf Getreidegrundlage	a) *) b) insgesamt bis zu 1,2 Milligramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Retinol c) insgesamt bis zu 3 Milligramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Retinol	a) *)
4.9	Cholecalciferol Cholecalciferol-Cholesterin Ergocalciferol	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglingsflaschennahrung	a) *) b) insgesamt bis zu 15 Mikrogramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Calciferol	a) *)
<b>5</b>	<b>Sonstige Stoffe</b>			
5.1	Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Pektin amidiertes Pektin	für Lebensmittel, geeignet zur Behandlung der Säuglingsdyspepsie	insgesamt bis zu 10 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	
5.2	L-Carnitin L-Carnitinhydrochlorid Cholinchlorid Cholintartrate myo-Inosit	a) für bilanzierte Diäten b) für Säuglingsflaschennahrung zur Ernährung von Frühgeborenen und unreifen Säuglingen		
5.3	Lecithine			

\*) Die Zusatzmengen richten sich nach den durch § 14 b in Verbindung mit Anlage 6 und Anlage 7 festgelegten Mengenbegrenzungen.



**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, von diätetischen Lebensmitteln mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder von diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind**

Herkunftsland: .....

Ausstellende Behörde: .....

I. Angaben zur Identifizierung der Ware:

Art der Ware: .....

Verkehrsbezeichnung 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 \*):

- a) daß das/der vorstehend bezeichnete jodierte Speisesalz/Kochsalzersatz \*) 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,
- b) daß das vorstehend bezeichnete Lebensmittel mit einem Zusatz der in Anlage 2 Diätverordnung aufgeführten Jodverbindungen hergestellt wurde und die jeweils in Anlage 2 festgelegten Mindestmengen nicht unterschritten und Höchstmengen nicht überschritten werden,
- c) daß das vorstehend bezeichnete Lebensmittel, das zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt ist, den Vorschriften des § 14 b Diätverordnung entspricht.

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

\*) Nichtzutreffendes bitte streichen.

## 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 aufgelöst und auf 1 000 Milliliter mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Nach anschließender Filtration wird der Milchzucker hinzugegeben und der pH-Wert ( $7,4 \pm 0,1$ ) kontrolliert. Als dann erfolgt die Zugabe der filtrierten Chinablau-Lösung. 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 braunrote 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.

**Anlage 6**  
(zu § 14b)

**Mindest- und Höchstmengen pro Tag  
von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen bei bilanzierten Diäten**

		Säuglinge		Klein- und Schulkinder bis 12 Jahre		Heranwachsende und Erwachsene		Schwangere und Stillende	
		Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge
a) Mineralstoffe									
Natrium	mg	115	750	300	1 800	900	3 300	900	3 300
Kalium	mg	350	1 275	500	3 000	1 500	6 000	1 500	6 000
Chlorid	mg	275	1 200	400	3 000	1 400	6 000	1 400	6 000
Calcium	mg	300 *)	800 *)	400	1 200	600	1 800	800	2 000
Phosphor	mg	150 *)	500 *)	300	1 000	300	1 200	300	1 600
Magnesium	mg	40	120	100	300	180	540	260	780
Eisen	mg	4	12	6	18	8	24	15	45
b) Spurenelemente									
Zink	mg	3	8	6	18	5	25	10	30
Kupfer	mg	0,5	2	1,0	3,0	1,0	5,0	2,0	6,0
Jod	µg	50	100	100	200	150	300	180	360
Chrom	µg	10	60	20	120	30	200	30	200
Fluorid	mg	0,1	1,0	0,3	2,5	1,0	4,0	1,0	4,0
Mangan	mg	0,5	2,0	1,5	4,5	2,0	6,0	2,0	6,0
Molybdän	µg	30	80	40	400	60	500	100	600
c) Vitamine									
Retinol (Vitamin A)	mg	0,2	0,6	0,3	0,9	0,6	1,8	0,8	2,4
Cholecalciferol (Vitamin D)	µg	5	15	5	15	2,5	15	5	15
α-Tocopherol- Äquivalente (Vitamin E)	mg	3	9	4	12	6	24	10	30
Vitamin K	µg	10	40	15	60	30	120	50	200
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg	25	75	30	90	40	120	60	180
Thiamin (Vitamin B <sub>1</sub> )	mg	0,2	0,6	0,4	1,2	0,8	2,4	1,0	3,0
Riboflavin (Vitamin B <sub>2</sub> )	mg	0,4	1,2	0,7	2,1	1,0	3,0	1,3	3,9
Nicotinamid	mg	5	15	6	18	10	30	12	36
Pyridoxin (Vitamin B <sub>6</sub> )	mg	0,3	0,9	0,6	1,8	1,0	3,0	2,0	6,0
Folsäure	mg	0,025	0,1	0,05	0,2	0,1	0,4	0,2	0,8
Pantothensäure	mg	2	6	4	12	6	18	8	24
Cyanocobalamin (Vitamin B <sub>12</sub> )	µg	0,5	1,5	2	6	3	9	4	12
Biotin	µg	15	50	50	150	75	225	100	300

\*) Das Verhältnis Ca : P sollte für Säuglinge nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

**Anlage 7**  
 (zu § 14 b)

**Mindest- und Höchstmengen pro 1 Gramm Eiweiß <sup>1)</sup>**  
**von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen in diätetischen Lebensmitteln,**  
**die als bilanzierte Diät zur Behandlung von angeborenen Aminosäurestoffwechselstörungen geeignet sind**

		Säuglinge		Klein- und Schulkinder bis 12 Jahre		Heranwachsende und Erwachsene		Schwangere		
		Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge	Mindest- menge	Höchst- menge	
a) Mineralstoffe										
Natrium	mg	10	30	7	21	—	—	—	—	
Kalium	mg	40	100	15	45	—	—	—	—	
Chlorid	mg	28	75	10	40	—	—	—	—	
Calcium	mg	25 <sup>2)</sup>	75 <sup>2)</sup>	12	24	10	20	15	30	
Phosphor	mg	12 <sup>2)</sup>	60 <sup>2)</sup>	8	16	10	20	12	24	
Magnesium	mg	3	9	1,5	4,5	4	12	6	18	
Eisen	mg	0,5	1	0,16	0,32	0,2	0,4	0,25	0,5	
b) Spurenelemente										
Zink	mg	0,25	0,75	0,12	0,36	0,12	0,36	0,15	0,45	
Kupfer	mg	0,03	0,09	0,02	0,06	0,02	0,06	0,03	0,09	
Jod	µg	4	8	3	6	3,5	7	3,5	7	
Chrom	µg	1	4	1	4	—	—	—	—	
Fluorid	µg	10	20	5	15	—	—	—	—	
Mangan	mg	0,03	0,09	0,04	0,12	—	—	—	—	
Molybdän	µg	2	6	3	10	—	—	—	—	
c) Vitamine										
Retinol (Vitamin A)	mg	0,02	0,06	0,008	0,024	0,008	0,024	0,01	0,03	
Cholecalciferol (Vitamin D)	µg	0,5	1,0	0,08	0,16	0,12	0,24	0,15	0,3	
α-Tocopherol- Äquivalente (Vitamin E)	mg	0,35	1,05	0,12	0,36	0,12	0,36	0,14	0,42	
Vitamin K	µg	0,6	2,4	0,5	2	0,5	2	0,6	2,4	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg	2	6	1	3	1	3	1	3	
Thiamin (Vitamin B <sub>1</sub> )	mg	0,02	0,06	0,01	0,03	0,015	0,045	0,02	0,06	
Riboflavin (Vitamin B <sub>2</sub> )	mg	0,03	0,09	0,015	0,045	0,02	0,06	0,02	0,06	
Nicotinamid	mg	0,12	0,36	0,15	0,45	0,2	0,6	0,2	0,6	
Pyridoxin (Vitamin B <sub>6</sub> )	mg	0,02	0,06	0,015	0,045	0,02	0,06	0,03	0,09	
Folsäure	µg	1	4	2,5	10	2,5	10	5	20	
Pantothensäure	mg	0,15	0,45	0,1	0,3	0,1	0,3	0,1	0,3	
Cyanocobalamin (Vitamin B <sub>12</sub> )	µg	0,08	0,24	0,04	0,12	0,05	0,15	0,05	0,15	
Biotin	µg	0,75	2,25	3	9	2	8	2	8	
d) Cholin										
	mg	3,5	10,5	—	—	—	—	—	—	

<sup>1)</sup> Bei Aminosäurenmischungen werden 1,2 Gramm Aminosäuren als 1 Gramm Eiweiß berechnet.

<sup>2)</sup> Das Verhältnis Ca : P sollte für Säuglinge nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

**Dreizehnte Verordnung  
zur Änderung der Verordnung über die Zollgrenze, die Zollbinnenlinie  
und die der Grenzaufsicht unterworfenen Gebiete**

**Vom 29. August 1988**

Auf Grund des § 68 des Zollgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 1970 (BGBl. I S. 529) sowie auf Grund des § 73 Abs. 2 des Zollgesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 34 des Gesetzes vom 12. September 1980 (BGBl. I S. 1695) geändert worden ist, wird verordnet:

**Artikel 1**

Die Verordnung über die Zollgrenze, die Zollbinnenlinie und die der Grenzaufsicht unterworfenen Gebiete in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 613-1-3, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch die Verordnung vom 18. Februar 1986 (BGBl. I S. 308), wird wie folgt geändert:

1. Die Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) Im Abschnitt B Nr. 2 werden die Sätze 1 bis 3 wie folgt gefaßt:

„Die Zollbinnenlinie schließt im Schnittpunkt des Tinsdaler Wegs in Wedel mit der Landesgrenze der Freien und Hansestadt Hamburg an die Zollbinnenlinie der Oberfinanzdirektion Kiel an und folgt dann den Straßen Schulaauer Weg, Tinsdaler Heideweg, Tinsdaler Kirchenweg, Grotiusweg, Kösterbergstraße, Blankeneser Landstraße, Blankeneser Bahnhofsplatz, Dockenhudener Straße, Elbchaussee, Klopstockstraße, Palmaille, Breite Straße, Pepermölenbek, Reeperbahn, Millerntorplatz, Millerntordamm, Ost-West-Straße, Deichtorplatz, Amsinckstraße, Nordkanalbrücke, Nordkanalstraße, Nagelsweg, Amsinckstraße, Billhorner Brückenstraße, Billhorner Röhrendamm, Billhorner Mühlenweg, Billwerder Neuer Deich, Ausschläger Elbdeich, Ausschläger Allee, Andreas-Meyer-Brücke, Andreas-Meyer-Straße und Brennerhof. Sie folgt dann dem Moorfleeter Deich und dem Allermöher Deich bis zur Reitbrooker Mühlenbrücke, überquert mit ihr die Dove Elbe, läuft dann entlang dem Vorderdeich und der Siethwende und kreuzt sodann mit der Wulfsbrücke die Gose Elbe. Sie verläuft weiter im Zuge der Heinrich-Osterath-Straße, des Ochsenwerder Norderdeichs, des Tatenberger Deichs, des Tatenberger Wegs, des Hofschläger Wegs, des Hofschläger Deichs, des Spadenländer Hauptdeichs, des Gauerner Hauptdeichs und des Overwerder Hauptdeichs bis zur südlichen Einmündung der Straße Oortkatenufer.“

b) Im Abschnitt C Nr. 2 wird im Satz 6 nach der Angabe „Werftstraße“ die Angabe „– Stapelfeldstraße“ eingefügt.

c) Im Abschnitt D wird im Satz 1 die Angabe „Strohauer Sieltief, folgt diesem bis zum Schnittpunkt mit der Bundesstraße 437“ durch die Angabe „Stadlan-

der Sieltief, folgt diesem bis zum Schnittpunkt mit der Bundesstraße 212, dieser bis zum Schnittpunkt mit der Bundesstraße 437“ ersetzt.

d) Im Abschnitt E werden die Sätze 5 bis 8 wie folgt gefaßt:

„Dieser folgt sie in südwestlicher Richtung bis zur Einmündung in die Landstraße Gronau (Ortsteil Epe)–Heek, der sie in südlicher Richtung bis zum Schnittpunkt mit der Bundesstraße 70 folgt. Von dort folgt sie der Bundesstraße 70 in Richtung Ahaus bis zum Schnittpunkt mit dem Schumacherring und dem Schumacherring bis zum Schnittpunkt mit der Bundesstraße 474. Dort mündet sie in den Gescher Damm, an dem entlang verläuft sie in südlicher Richtung bis zum Schnittpunkt mit der Landstraße Legden–Stadtlohn, von dort in südwestlicher Richtung entlang dieser Landstraße bis zur Kirche von Stadtlohn (Ortsteil Büren) und dann in südlicher Richtung entlang der Gemeindestraße bis zu deren Einmündung in die Landstraße Gescher–Holtwick, der sie in südlicher Richtung bis Gescher folgt.“

e) Im Abschnitt H werden

aa) in den Sätzen 6 und 8 die Angaben „Bundesstraße 51“ durch die Angaben „Landesstraße 176“ ersetzt,

bb) folgender Satz angefügt:

„Die außerhalb der Zollbinnenlinie gelegenen Teile der Stadt Konz sind vom Zollgrenzbezirk ausgeschlossen.“

f) Im Abschnitt J werden im Satz 1 die Angaben „Bundesstraße 51“ durch die Angaben „Landstraße Nr. 176“ ersetzt.

g) Im Abschnitt K wird dem Satz 3 folgender Halbsatz angefügt:

„, wobei die nördlich der Zollbinnenlinie gelegenen Teile der Stadt Zweibrücken vom Zollgrenzbezirk ausgeschlossen sind.“

h) Im Abschnitt M werden die Sätze 2 bis 4 wie folgt gefaßt:

„Sie verläuft entlang dieser Kreisstraße, der Kreisstraße 5372 und der Kreisstraße 5314 bis zur Landesstraße 87. Sie folgt dieser Straße in westlicher Richtung bis zum Schnittpunkt mit der Kreisstraße 5312. Hier biegt sie nach Süden ab, verläuft entlang der Kreisstraße 5312 – Achern ausschließend – bis zum Schnittpunkt mit der Bundesautobahn.“

i) Im Abschnitt O wird im Satz 27 die Angabe „v.W“ gestrichen.

2. Die Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Im Abschnitt F werden

aa) im Satz 1 die Angabe „Strohauser“ durch die Angabe „Stadlander“ ersetzt,

bb) im Satz 2 die Angabe „Kreisstraße 206 westlich der Fettraffinerie Brake“ durch die Angabe „Landesstraße 889 (Raiffeisenstraße), folgt dieser in westlicher Richtung bis zum Schnittpunkt mit der Bahnlinie Brake–Nordenham und verläuft an dieser entlang nach Süden bis zur Kreisstraße 206 (Boitwarder Straße)“ ersetzt,

cc) Satz 7 wie folgt gefaßt:

„Von dort folgt sie der Landesstraße 885 bis zur Abzweigung der Kreisstraße 217, dieser bis zu ihrer Einmündung in die Landesstraße 75 bei Altenesch und der Landesstraße 75 bis zum südlichen Ausgang der Ortschaft Ochtum, biegt nach Nordosten ab, überquert die Ochtum und trifft an der Landesgrenze auf die Zollbinnenlinie.“

b) Folgender neuer Abschnitt L wird eingefügt:

„L. Im Bereich der Saar

ist die Saar von ihrer Mündung in die Mosel stromaufwärts bis zur Zollbinnenlinie bei Mettlach der Grenzaufsicht unterworfen. Eingeschlossen sind die Staustufen und ein Uferstreifen von beiderseits 50 m Breite bis zu den Hafenanlagen von Dillingen, soweit dieser zwischen Mettlach und Dillingen nicht schon zum Zollgrenzbezirk gehört, sowie die Hafenanlagen in Dillingen.“

c) Der bisherige Abschnitt L wird neuer Abschnitt M.

#### Artikel 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 89 des Zollgesetzes auch im Land Berlin.

#### Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 29. August 1988

Der Bundesminister der Finanzen  
Stoltenberg

---

### Berichtigung der Neufassung der Soldatenlaufbahnverordnung Vom 30. August 1988

Die Soldatenlaufbahnverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Juli 1988 (BGBl. I S. 996) ist wie folgt zu berichtigen:

In § 13 Abs. 1 Nr. 2b ist der letzte Halbsatz auszurücken. § 13 Abs. 1 Nr. 2 muß demnach lauten:

„2. im Sanitätsdienst, wer

a) die staatliche Erlaubnis zum Führen der Berufsbezeichnung Krankenpfleger, Masseur und medizinischer Bademeister, Masseur oder Krankengymnast besitzt oder

b) als Drogist die Gehilfenprüfung oder als Zahntechniker die Gesellenprüfung bestanden hat

und danach eine förderliche berufliche Tätigkeit von mindestens 2 Jahren nachweist;“.

Bonn, den 30. August 1988

Der Bundesminister der Verteidigung  
Im Auftrag  
Hövelmann

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

Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Postanschrift für Abonnementbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt, Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (02 28) 3 82 08 - 0.

Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 69,10 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 2,17 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1988 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509, BLZ 370 100 50, oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 5,24 DM (4,34 DM zuzüglich 0,90 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 6,04 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7%.

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

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

## Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung

Die 450. Übersicht über den Stand der Bundesgesetzgebung, abgeschlossen am 31. Juli 1988, ist im Bundesanzeiger Nr. 146 vom 9. August 1988 erschienen.

Diese Übersicht enthält bei den aufgeführten Gesetzesvorlagen alle wichtigen Daten des Gesetzgebungsablaufs sowie die 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. 146 vom 9. August 1988 kann zum Preis von 5,30 DM (4,30 DM + 1,00 DM Versandkosten einschl. 7% Mehrwertsteuer) gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto „Bundesanzeiger“ Köln 834 00-502 (BLZ 370 100 50) bezogen werden.