

Sammlung des Bundesrechts

Bundesgesetzblatt

Teil III

Stand vom 23. März 1961

Sachgebiet 2 Verwaltung

8. Lieferung

Inhalt

212 Gesundheitswesen

2125 Lebens- und Genußmittel, Bedarfsgegenstände

Lebens- und Genußmittel		Seite			Seite
2125-1	Gesetz betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen v. 5. 7. 1887	3	2125-4-14	Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke v. 24. 6. 1938	48
2125-2	Verordnung über Wein v. 31. 8. 1917	5	2125-4-15	Verordnung über nikotinarmen und nikotinfreien Tabak v. 12. 5. 1939	49
2125-3	Gesetz über den Verkehr mit Absinth v. 27. 4. 1923	5	2125-4-16	Verordnung über Blutplasma v. 14. 9. 1939	50
2125-4	Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) v. 5. 7. 1927	6	2125-4-17	Verordnung über den Verkehr mit Essigsäure v. 24. 1. 1940	51
2125-4/1	Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes v. 21. 12. 1958	13	2125-4-18	Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse v. 27. 12. 1940	52
2125-4-1	Verordnung über Honig v. 21. 3. 1930	14	2125-4-19	Verordnung über Kakaoschalen v. 31. 12. 1940	53
2125-4-2	Verordnung über Kunsthonig v. 21. 3. 1930	16	2125-4-20	Verordnung über Frauenmilchsammelstellen v. 15. 10. 1941	53
2125-4-3	Verordnung über Kaffee v. 10. 5. 1930	17	2125-4-21	Verordnung über die Verwendung von Zelluloseäthern im Lebensmittelverkehr v. 18. 4. 1942	54
2125-4-4	Verordnung über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe v. 10. 5. 1930	20	2125-4-22	Verordnung über Ersatzgewürze v. 4. 5. 1942	54
2125-4-5	Verordnung über Obsterzeugnisse v. 15. 7. 1933	22	2125-4-23	Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel v. 1. 9. 1942	55
2125-4-6	Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse v. 15. 7. 1933	31	2125-4-24	Verordnung über Tee und teeähnliche Erzeugnisse v. 12. 12. 1942	55
2125-4-7	Verordnung über Speiseeis v. 15. 7. 1933 ..	36	2125-4-25	Verordnung zum Schutze der Gesundheit bei giftverdächtigen Fischfängen v. 21. 8. 1950	56
2125-4-8	Verordnung über Teigwaren v. 12. 11. 1934	40	2125-4-26	Verordnung über Enteneier v. 25. 8. 1954	57
2125-4-9	Verordnung über Tafelwässer v. 12. 11. 1934	41	2125-4-27	Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten v. 17. 12. 1956	58
2125-4-10	Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) v. 8. 5. 1935	44	2125-4-28	Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art v. 27. 12. 1956	60
2125-4-11	Verordnung über Knochenfett v. 8. 7. 1936	46	2125-4-29	Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) v. 19. 12. 1959	61
2125-4-12	Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleischverordnung) v. 24. 7. 1936	47	2125-4-30	Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse (Tabak-Verordnung) v. 19. 12. 1959	64
2125-4-13	Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr v. 22. 1. 1938	48			

Seite		Seite
<p>2125-4-31 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 68</p> <p>2125-4-32 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 73</p> <p>2125-4-33 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln (Diät-Fremdstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 74</p> <p>2125-4-34 Verordnung über Essenzen und Grundstoffe (Essenzen-Verordnung) v. 19. 12. 1959 77</p> <p>2125-4-35 Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen (Fruchtbehandlungsverordnung) v. 19. 12. 1959 81</p> <p>2125-4-36 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe bei der Herstellung von Kaugummi (Kaugummi-Verordnung) v. 19. 12. 1959 .. 83</p> <p>2125-4-37 Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 85</p> <p>2125-4-38 Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung) v. 19. 12. 1959 89</p> <p>2125-4-39 Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Aufbereitung von Trinkwasser (Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung) v. 19. 12. 1959 90</p> <p>2125-4-40 Verordnung über vorübergehende Erleichterungen für die Kenntlichmachung von verpackten Lebensmitteln mit einem Gehalt an fremden Stoffen v. 22. 12. 1960 91</p>	<p>2125-5 Weingesetz v. 25. 7. 1930 92</p> <p>2125-5-1 Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes v. 16. 7. 1932 98</p> <p>2125-5-2 Grundsätze für die einheitliche Durchführung des Weingesetzes v. 2. 11. 1933 ... 128</p> <p>2125-5-3 Verordnung über Wermutwein und Kräuterwein v. 20. 3. 1936 135</p> <p>2125-6 Gesetz über die Verwendung salpetersaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz) v. 19. 6. 1934 137</p> <p>2125-6-a Rheinland-Pfalz: Landesverordnung zur Durchführung des Gesetzes über die Verwendung salpetersaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz v. 19. 6. 1934 RGBl. I S. 513) v. 9. 5. 1949 138 (Nur Überschrift aufgenommen)</p> <p>2125-7 Süßstoffgesetz v. 1. 2. 1939 139</p> <p>2125-7-1 Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff v. 27. 2. 1939 140</p> <p>2125-7-2 Durchführungsbestimmungen zum Süßstoffgesetz v. 25. 8. 1960 142</p> <p style="text-align: center;">Bedarfsgegenstände</p> <p>2125-8 Verordnung über das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Petroleum v. 24. 2. 1882 146</p> <p>2125-9 Gesetz betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen v. 25. 6. 1887 146</p> <p>2125-10 Gesetz betreffend Phosphorzündwaren v. 10. 5. 1903 147</p>	

Weitere Vorschriften mit teilweise einschlägigem Inhalt: *

<p>Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln (Margarinegesetz) v. 15. 6. 1897 S. 475</p> <p>Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Gesetzes über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln v. 4. 7. 1897 S. 591</p> <p>Bekanntmachung betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Gesetzes über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln v. 1. 7. 1915 S. 413</p> <p>Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen v. 26. 6. 1916 S. 589 i. d. F. d. V v. 14. 9. 1939 I 1854</p> <p>Bekanntmachung über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln v. 16. 7. 1916 S. 751</p> <p>Brotgesetz v. 17. 7. 1930 I 299 i. d. F. d. Bek. v. 9. 6. 1931 I 335</p> <p>Milchgesetz v. 31. 7. 1930 I 421</p> <p>Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 15. 5. 1931 I 150</p> <p>Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel v. 23. 12. 1932 I 575 i. d. F. d. V v. 29. 7. 1938 I 957</p>	<p>Verordnung über die Herstellung von Margarine für die Ausfuhr v. 18. 5. 1934 I 415</p> <p>Verordnung über den Handel mit Bienenhonig v. 22. 10. 1935 I 1253</p> <p>Fünfte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 25. 4. 1936 I 399 i. d. F. d. V v. 23. 1. 1941 I 101</p> <p>Fleischbeschaugesetz i. d. F. v. 29. 10. 1940 I 1463</p> <p>Achte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes v. 23. 1. 1941 I 101</p> <p>Verordnung über den Handel mit Kunsthonig in Packungen v. 16. 5. 1941 I 278</p> <p>Butterverordnung v. 2. 6. 1951 BAnz. Nr. 110</p> <p>Verordnung über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen (Käseverordnung) v. 2. 6. 1951 BAnz. Nr. 110</p> <p>Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) v. 10. 12. 1952 I 811</p> <p>Markenmilchverordnung v. 21. 7. 1959 BAnz. Nr. 147</p> <p>Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch v. 18. 12. 1959 I 725</p>
--	--

* Die aufgeführten Vorschriften mit teilweise einschlägigem Inhalt sind im Sachgebiet 784 Landwirtschaftliche Marktordnung enthalten

Gesetz
betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben
bei der Herstellung von Nahrungsmitteln,
Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen

2125-1

Vom 5. Juli 1887

Reichsgesetzbl. S. 277

§ 1

(1) Gesundheitsschädliche Farben dürfen zur Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, nicht verwendet werden.

(2) Gesundheitsschädliche Farben im Sinne dieser Bestimmung sind diejenigen Farbstoffe und Farbzubereitungen, welche Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Quecksilber, Uran, Zink, Zinn, Gummigutti, Korallin, Pikrinsäure enthalten.

(3) Der Reichskanzler ist ermächtigt, nähere Vorschriften über das bei der Feststellung des Vorhandenseins von Arsen und Zinn anzuwendende Verfahren zu erlassen.

§ 2

(1) Zur Aufbewahrung oder Verpackung von Nahrungs- und Genußmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, dürfen Gefäße, Umhüllungen oder Schutzbedeckungen, zu deren Herstellung Farben der in § 1 Abs. 2 bezeichneten Art verwendet sind, nicht benutzt werden.

(2) Auf die Verwendung von
schwefelsaurem Barium (Schwerspat, blanc fixe),
Barytfarblacken, welche von kohlensaurem Barium frei sind,
Chromoxyd,
Kupfer, Zinn, Zink und deren Legierungen als Metallfarben,
Zinnober,
Zinnoxid,
Schwefelzinn als Musivgold,
sowie auf alle in Glasmassen, Glasuren oder Emails eingebrannte Farben und auf den äußeren Anstrich von Gefäßen aus wasserdichten Stoffen

findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

§ 3

(1) Zur Herstellung von kosmetischen Mitteln (Mitteln zur Reinigung, Pflege oder Färbung der Haut, des Haares oder der Mundhöhle), welche zum Verkauf bestimmt sind, dürfen die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Stoffe nicht verwendet werden.

(2) Auf schwefelsaures Barium (Schwerspat, blanc fixe), Schwefelcadmium, Chromoxyd, Zinnober, Zinkoxyd, Zinnoxid, Schwefelzink, sowie auf Kupfer, Zinn, Zink und deren Legierungen in Form von Puder findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

§ 4

(1) Zur Herstellung von zum Verkauf bestimmten Spielwaren (einschließlich der Bilderbogen, Bilderbücher und Tuscharben für Kinder), Blumentopfgittern und künstlichen Christbäumen dürfen die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Farben nicht verwendet werden.

(2) Auf die in § 2 Abs. 2 bezeichneten Stoffe, so wie auf

Schwefelantimon und Schwefelcadmium als Färbemittel der Gummimasse,

Bleioxyd in Firnis,

Bleiweiß als Bestandteil des sogenannten Wachsgusses, jedoch nur, sofern dasselbe nicht ein Gewichtsteil in 100 Gewichtsteilen der Masse übersteigt,

chromsaurer Blei (für sich oder in Verbindung mit schwefelsaurem Blei) als Öl- oder Lackfarbe oder mit Lack- oder Firnisüberzug,

die in Wasser unlöslichen Zinkverbindungen, bei Gummispielwaren jedoch nur, soweit sie als Färbemittel der Gummimasse, als Öl- oder Lackfarben oder mit Lack- oder Firnisüberzug verwendet werden,

alle in Glasuren oder Emails eingebrannten Farben

findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

(3) Soweit zur Herstellung von Spielwaren die in den §§ 7 und 8 bezeichneten Gegenstände verwendet werden, finden auf letztere lediglich die Vorschriften der §§ 7 und 8 Anwendung.

§ 5

Zur Herstellung von Buch- und Steindruck auf den in den §§ 2, 3 und 4 bezeichneten Gegenständen dürfen nur solche Farben nicht verwendet werden, welche Arsen enthalten.

§ 6

Tuscharben jeder Art dürfen als frei von gesundheitsschädlichen Stoffen beziehungsweise giftfrei nicht verkauft oder feilgehalten werden, wenn sie den Vorschriften in § 4 Abs. 1 und 2 nicht entsprechen.

§ 7

(1) Zur Herstellung von zum Verkauf bestimmten Tapeten, Möbelstoffen, Teppichen, Stoffen zu Vorhängen oder Bekleidungsgegenständen, Masken,

Kerzen, sowie künstlichen Blättern, Blumen und Früchten dürfen Farben, welche Arsen enthalten, nicht verwendet werden.

(2) Auf die Verwendung arsenhaltiger Beizen oder Fixierungsmittel zum Zweck des Färbens oder Bedruckens von Gespinsten oder Geweben findet diese Bestimmung nicht Anwendung. Doch dürfen derartig bearbeitete Gespinste oder Gewebe zur Herstellung der in Absatz 1 bezeichneten Gegenstände nicht verwendet werden, wenn sie das Arsen in wasserlöslicher Form oder in solcher Menge enthalten, daß sich in 100 Quadratcentimeter des fertigen Gegenstandes mehr als 2 Milligramm Arsen vorfinden. Der Reichskanzler ist ermächtigt, nähere Vorschriften über das bei der Feststellung des Arsengehalts anzuwendende Verfahren zu erlassen.

§ 8

(1) Die Vorschriften des § 7 finden auch auf die Herstellung von zum Verkauf bestimmten Schreibmaterialien, Lampen- und Lichtschirmen sowie Lichtmanschetten Anwendung.

(2) Die Herstellung der Oblaten unterliegt den Bestimmungen in § 1, jedoch sofern sie nicht zum Genusse bestimmt sind, mit der Maßgabe, daß die Verwendung von schwefelsaurem Barium (Schwerspat, blanc fixe), Chromoxyd und Zinnober gestattet ist.

§ 9

Arsenhaltige Wasser- oder Leimfarben dürfen zur Herstellung des Anstrichs von Fußböden, Decken, Wänden, Türen, Fenstern der Wohn- oder Geschäftsräume, von Roll-, Zug- oder Klappläden oder Vorhängen, von Möbeln und sonstigen häuslichen Gebrauchsgegenständen nicht verwendet werden.

§ 10

Auf die Verwendung von Farben, welche die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Stoffe nicht als konstituierende Bestandteile, sondern nur als Verunreinigungen, und zwar höchstens in einer Menge enthalten, welche sich bei den in der Technik gebräuchlichen Darstellungsverfahren nicht vermeiden läßt, finden die Bestimmungen der §§ 2 bis 9 nicht Anwendung.

§ 11

Auf die Färbung von Pelzwaren finden die Vorschriften dieses Gesetzes nicht Anwendung.

§ 12*

Mit Geldstrafe bis zu einhundertundfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft wird bestraft:

1. wer den Vorschriften der §§ 1 bis 5, 7, 8 und 10 zuwider Nahrungsmittel, Genußmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, aufbewahrt oder verpackt, oder derartig hergestellte, aufbewahrte oder verpackte Gegenstände gewerbsmäßig verkauft oder feilhält;
2. wer der Vorschrift des § 6 zuwiderhandelt;
3. wer der Vorschrift des § 9 zuwiderhandelt, imgleichen wer Gegenstände, welche dem § 9 zuwider hergestellt sind, gewerbsmäßig verkauft oder feilhält.

§ 13

(1) Neben der in § 12 vorgesehenen Strafe kann auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, aufbewahrten, verpackten, verkauften oder feilgehaltenen Gegenstände erkannt werden, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 14*

Die Vorschriften des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145) bleiben unberührt. Die Vorschriften in den §§ 16, 17 desselben finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

§ 15*

Dieses Gesetz tritt mit dem 1. Mai 1888 in Kraft; ...

§ 12: I. d. F. d. Art. XIV Abs. 3 V v. 6. 2. 1924 450-9
§ 14 Satz 1: Kursivdruck vgl. jetzt LebensmittelG vom 5. 7. 1927 2125-4
§ 14 Satz 2: Anstelle von § 16 jetzt § 15 LebensmittelG 2125-4; Verweisung auf § 17 gegenstandslos infolge Aufhebung des der bezogenen Bestimmung entsprechenden § 19 LebensmittelG 2125-4
§ 15 Halbsatz 2: Aufhebungsvorschrift

Verordnung über Wein

2125-2

Vom 31. August 1917

Reichsgesetzbl. S. 751

Auf Grund der Bekanntmachung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1*

Als Wein im Sinne dieser Verordnung gelten die durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintraube hergestellten Getränke einschließlich der Dessertweine (§§ 1, 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909, Reichs-Gesetzbl. S. 393).

§ 2

(1) Die Versteigerung von Wein ist verboten, soweit es sich nicht um eigenes Gewächs handelt.

(2) Die Landeszentralbehörden können Bestimmungen über die Versteigerung von eigenem Gewächs erlassen.

§§ 3 bis 6***§ 7***

Die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden können Ausnahmen von der Vorschrift des § 2 Abs. 1 zulassen.

§ 1: Kursivdruck jetzt §§ 1, 2 WeinG v. 25. 7. 1930 2125-5

§§ 3 bis 6: Aufgeh. durch V v. 13. 4. 1922 I 454

§ 7: I. d. F. d. V v. 13. 4. 1922 I 454

§ 8*

(1) Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe ... oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer der Vorschrift in § 2 Abs. 1 oder den auf Grund des § 2 Abs. 2 erlassenen Bestimmungen zuwiderhandelt.

(2) Neben der Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Täter gehören oder nicht.

§ 9***§ 10**

Diese Verordnung tritt am 5. September 1917 in Kraft.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers

§ 8 Abs. 1: I. d. F. d. V v. 13. 4. 1922 I 454; Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9, vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 9: Aufgeh. durch V v. 13. 4. 1922 I 454

Gesetz

2125-3

über den Verkehr mit Absinth

Vom 27. April 1923

Reichsgesetzbl. I S. 257, verk. am 4. 5. 1923

§ 1

Es ist verboten:

- den unter dem Namen Absinth bekannten Trinkbranntwein, ihm ähnliche Erzeugnisse oder die zur Herstellung solcher Getränke dienenden Grundstoffe (Essenzen, Extrakte) einzuführen, herzustellen, zum Verkaufe vorrätig zu halten, anzukündigen, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; Trinkbranntwein, bei dessen Herstellung nur kleine Mengen Wermutkraut zur Geschmacksverbesserung verwendet werden, fällt nicht unter dieses Verbot;
- Wermutöl oder Thujon (Tanaceton) bei der Herstellung von Trinkbranntwein oder anderen alkoholischen Getränken (Wermutwein oder dergleichen) zu verwenden, zu diesem

Zwecke vorrätig zu halten, anzukündigen, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;

- Anweisungen zur Herstellung der nach Nummer 1 oder 2 verbotenen Getränke oder Grundstoffe anzukündigen oder zu verkaufen.

§ 2*

Die Reichsregierung kann ...

- die Verbote in § 1 Nr. 1 auch auf Trinkbranntwein, bei dessen Herstellung nur kleine Mengen Wermutkraut zur Geschmacksverbesserung verwendet werden, sowie auf andere als die dort genannten Getränke und Grundstoffe, die Bestandteile des Wermutkrauts enthalten, ausdehnen;

§ 2: Zustimmung des Reichsrats entfallen gem. G v. 14. 2. 1934 I 89

2. verbieten, daß berauschende oder betäubende, im allgemeinen nicht als Genußmittel dienende Flüssigkeiten, deren gewohnheitsmäßiger Genuß die Gesundheit schädigt, in Gast- oder Schankwirtschaften zum Verkaufe vorrätig gehalten, angekündigt, verkauft oder sonst an andere überlassen werden.

§ 3*

(1) Wer der Vorschrift des § 1 oder einem nach § 2 erlassenen Verbote zuwiderhandelt, wird mit

§ 3 Abs. 1: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9, vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2
 § 3 Abs. 2: StGB 450-2

Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe ... oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Neben der Strafe ist auf Einziehung der Getränke, Flüssigkeiten oder Stoffe zu erkennen, die dem Verbote zuwider eingeführt, hergestellt, vorrätig gehalten, angekündigt, verkauft, sonst in den Verkehr gebracht oder an andere überlassen worden sind, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht, und zwar auch dann, wenn die Strafe nach § 73 des Strafgesetzbuchs nach einem anderen Gesetze zu bestimmen ist. Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

2125-4

Gesetz

über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz)

Vom 5. Juli 1927

Reichsgesetzbl. I S. 134, in Kraft getreten am 1. 10. 1927,
 Neufassung auf Grund des Art. 2 G v. 11. 12. 1935 I 1430 durch Bekanntmachung v. 17. 1. 1936 I 17

§ 1*

(1) Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, soweit sie nicht überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind.

(2) Den Lebensmitteln stehen gleich: Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse, die zum Rauchen, Kauen oder Schnupfen bestimmt sind.

§ 2*

Bedarfsgegenstände im Sinne dieses Gesetzes sind:

1. Eß-, Trink-, Kochgeschirr und andere Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Abmessung, Auswägung, Verpackung, Aufbewahrung, Beförderung oder dem Genuß von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in unmittelbare Berührung zu kommen;
2. Mittel zur Reinigung, Pflege, Färbung oder Verschönerung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle;
3. Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Masken, Kerzen, künstliche Pflanzen und Pflanzenteile;
4. Petroleum;
5. Farben, soweit sie nicht zu den Lebensmitteln gehören;
- 6.

§ 1 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 21. 12. 1958 I 950
 § 2 Nr. 6: Gestr. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 21. 12. 1958 I 950

§ 3*

Es ist verboten,

1. a) Lebensmittel für andere derart zu gewinnen, herzustellen, zuzubereiten, zu verpacken, aufzubewahren, zu befördern oder sonst zu behandeln, daß ihr Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist;
- b) Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Lebensmittel anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;
2. a) Bedarfsgegenstände der in § 2 Nr. 1 bis 4 bezeichneten Art so herzustellen oder zu verpacken, daß sie bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche die menschliche Gesundheit durch ihre Bestandteile oder Verunreinigungen zu schädigen geeignet sind;
- b) so hergestellte oder verpackte Bedarfsgegenstände dieser Art anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 4

Es ist verboten,

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachzumachen oder zu verfälschen;

§ 3 Nr. 1 Buchst. a u. Nr. 2 Buchst. a: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 3, 4 G v. 21. 12. 1958 I 950

2. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; auch bei Kenntlichmachung gilt das Verbot, soweit sich dies aus den auf Grund des § 5 Nr. 5 getroffenen Festsetzungen ergibt;
3. Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen. Dies gilt auch, wenn die irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung sich bezieht auf die Herkunft der Lebensmittel, die Zeit ihrer Herstellung, ihre Menge, ihr Gewicht oder auf sonstige Umstände, die für die Bewertung mitbestimmend sind.

§ 4a*

(1) Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, dürfen bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung fremde Stoffe unvermischt oder nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln nur zugesetzt werden, wenn sie hierfür ausdrücklich zugelassen sind. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieses Gesetzes steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(2) Fremde Stoffe im Sinne dieses Gesetzes sind Stoffe, die nach § 1 zu Lebensmitteln werden und die keinen Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten, verdaulichen Fetten, verdaulichem Eiweiß oder keinen natürlichen Gehalt an Vitaminen, Provitaminen, Geruchs- oder Geschmacksstoffen haben oder bei denen ein solcher Gehalt nicht dafür maßgebend ist, daß sie als Lebensmittel verwendet werden.

(3) Absatz 1 gilt auch,

1. wenn fremde Stoffe nur der Oberfläche der Lebensmittel zugesetzt werden, die nicht zum Verzehr bestimmt ist,
2. wenn fremde Stoffe bei der Aufbewahrung oder Beförderung in die Lebensmittel gelangen.

(4) Die Absätze 1 und 3 gelten nicht für den Zusatz von Trink- und Tafelwasser, Wasserdampf, Luft, Stickstoff, Kohlensäure, Trinkbranntwein sowie von solchen Vitaminen, Provitaminen, Geruchs- oder Geschmacksstoffen, die den natürlichen in ihrem Aufbau chemisch gleich sind.

§ 4b*

Es ist verboten,

1. Tieren vor der Schlachtung Antibiotika zu verabfolgen, um die Haltbarkeit des Fleisches zu beeinflussen;

§ 4a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 5 G v. 21. 12. 1958 I 950; gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten

§ 4b: Eingef. durch Art. 1 Nr. 5 G v. 21. 12. 1958 I 950

§ 4b Nr. 3, 4 u. 5: Gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten

2. lebenden Tieren Stoffe mit oestrogener oder thyreostatischer Wirkung einzupflanzen oder einzuspritzen, um die Beschaffenheit des Fleisches oder den Fleisch- oder Fettansatz zu beeinflussen;
3. Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, wenn sie technische Hilfsstoffe in Anteilen enthalten, die technisch vermeidbar sind oder die festgesetzten Höchstmengen überschreiten. Technische Hilfsstoffe sind solche Stoffe, die bei der Gewinnung, Herstellung oder Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden, jedoch nicht zum Verzehr bestimmt sind;
4. Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls oder zur Beschleunigung der Fruchtreife oder deren Umwandlungsprodukte vorhanden sind, die die zulässigen Höchstmengen überschreiten;
5. Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1 oder Kühlmittel so zu verwenden, daß von ihnen fremde Stoffe auf Lebensmittel oder ihre Oberfläche übergehen, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

§ 4c*

(1) Lebensmittel dürfen mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen nur behandelt werden, soweit dies ausdrücklich zugelassen ist. Der Bundesminister des Innern kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft und für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates solche Behandlungsverfahren, sofern dies mit dem Schutz des Verbrauchers vereinbar ist, allgemein oder für bestimmte Lebensmittel oder für bestimmte Verwendungszwecke zulassen.

(2) Lebensmittel, die mit Strahlen behandelt sind, sind zu kennzeichnen. Die Art der Kennzeichnung wird in den Rechtsverordnungen nach Absatz 1 geregelt. Ausnahmen von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung können in diesen Rechtsverordnungen zugelassen werden, wenn die Behandlung nach Art und Dosierung unbedenklich ist und der Verbraucher durch die Unterlassung der Kenntlichmachung in seiner berechtigten Erwartung nicht getäuscht werden kann.

§ 4d*

Unbeschadet der Vorschriften des § 4a Abs. 1 und des § 4b Nr. 3 wird der Bundesminister des Innern ermächtigt, im Einvernehmen mit den Bundes-

§ 4c: Gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten

§§ 4c, 4d: Eingef. durch Art. 1 Nr. 5 G v. 21. 12. 1958 I 950

ministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Verfahren der Behandlung von Lebensmitteln zu verbieten, soweit sie den Lebensmitteln eine für die menschliche Gesundheit bedenkliche Beschaffenheit verleihen. Die Ermächtigung nach Satz 1 erstreckt sich nur auf Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen in den Verkehr gebracht oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben zu werden.

§ 4e*

Es ist verboten,

1. Lebensmittel, bei deren Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung entgegen den Vorschriften des § 4a Abs. 1 und 3, des § 4b Nr. 1, 2 und 5, des § 4c Abs. 1 Satz 1 oder entgegen den Vorschriften einer nach § 4c Abs. 1 Satz 2 oder § 4d erlassenen Rechtsverordnung verfahren worden ist, gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, gewerbsmäßig zur Herstellung von Lebensmitteln zu verwenden oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abzugeben;
2. zugelassene fremde Stoffe (§ 4a Abs. 1) oder zugelassene Behandlungsverfahren (§ 4c Abs. 1) auch bei Kenntlichmachung so anzuwenden, daß sie die Verdorbenheit eines Lebensmittels verdecken können;
3. im Verkehr mit Lebensmitteln, die zugelassene fremde Stoffe (§ 4a Abs. 1) enthalten oder mit einem zugelassenen Verfahren (§ 4c Abs. 1) behandelt worden sind, oder in der Werbung für solche Lebensmittel Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstige Angaben zu gebrauchen, die darauf hindeuten, daß die Lebensmittel rein, natürlich, naturrein, naturbelassen, diätetisch wertvoll, gesundheitlich verträglich oder für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich seien. Das gilt nicht für zutreffende Bezeichnungen und Angaben im Verkehr mit diätetischen Lebensmitteln, wenn deren Gehalt an solchen fremden Stoffen dem angestrebten und angegebenen diätetischen Zweck dient;
4. fremde Stoffe, die nach den Vorschriften des § 4a Abs. 1 und 3 und des § 4b nicht verwendet werden dürfen, für eine solche Verwendung oder zur Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln innerhalb der Hauswirtschaft gewerbsmäßig anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 4e: Eingef. durch Art. 1 Nr. 5 G v. 21. 12. 1958 I 950; gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten, vgl. auch Art. 9 Abs. 2 G v. 21. 12. 1958

§ 5

Der Reichsminister des Innern kann gemeinsam mit dem Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft

1. zum Schutze der Gesundheit für den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen Verordnungen zur Durchführung der Verbote des § 3 erlassen;
2. die Herstellung und den Vertrieb bestimmter Lebensmittel von einer Genehmigung abhängig machen;
3. verbieten, daß Gegenstände oder Stoffe, die bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen, für diese Zwecke hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, auch wenn die Verwendung nur für den eigenen Bedarf des Abnehmers erfolgen soll;
4. für bestimmte Lebensmittel vorschreiben,
 - a) daß sie nur in Packungen oder Behältnissen von bestimmter Art oder nur in bestimmten Einheiten abgegeben werden dürfen;
 - b) daß an den Vorratsgefäßen oder sonstigen Behältnissen, in denen sie feilgehalten oder zum Verkaufe vorrätig gehalten werden, der Inhalt angegeben wird;
 - c) daß auf den Packungen oder Behältnissen, in denen sie abgegeben werden, oder auf den Lebensmitteln selbst Angaben über die Herkunft, die Zeit der Herstellung, den Hersteller oder Händler und über den Inhalt anzubringen sind;
5. Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel aufstellen, Vorschriften über ihre Herstellung, Zubereitung, Zusammensetzung und Bezeichnung erlassen sowie festsetzen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht oder verfälscht unter die Verbote des § 4 fallen, sowie welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend diesen Verboten unterliegen;
6. Vorschriften erlassen gegen die Einfuhr von Lebensmitteln, die den Vorschriften dieses Gesetzes oder den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Vorschriften nicht entsprechen;
7. Vorschriften über das Verfahren bei der zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erlassen.

§ 5a*

(1) Der Bundesminister des Innern kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft und in den Fällen der Nummer 6, soweit eine Behandlung nach § 4c Abs. 1 erfolgt, mit dem Bundesminister für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates, soweit dies mit dem Schutz des Verbrauchers vereinbar ist,

§ 5a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 6 G v. 21. 12. 1958 I 950

1. fremde Stoffe (§ 4 a Abs. 1) zur Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Aufbewahrung oder Beförderung von Lebensmitteln allgemein oder für bestimmte Lebensmittel oder für bestimmte Verwendungszwecke zulassen;
2. Höchstmengen für den Gehalt an den nach Nummer 1 zugelassenen fremden Stoffen in Lebensmitteln sowie Anforderungen an ihre Reinheit festsetzen;
3. Höchstmengen für den Gehalt an technischen Hilfsstoffen (§ 4 b Nr. 3) festsetzen, die in Lebensmitteln beim Inverkehrbringen als Reste vorhanden sein dürfen;
4. Farbstoffe bezeichnen, die verwendet werden dürfen für das Färben, Stempeln und Bedrucken
 - a) der Oberfläche von Lebensmitteln,
 - b) von Überzügen, die mit einem Lebensmittel unmittelbar in Verbindung gebracht werden und ihm anhaften,
 - c) von Verpackungsmitteln, deren Farbstoffgehalt bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Lebensmittel übergehen kann;
5. für Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls und zur Beschleunigung der Fruchtreife Höchstmengen festsetzen, die in oder auf Lebensmitteln beim Inverkehrbringen als Reste noch vorhanden sein dürfen, sowie bestimmte Stoffe von der Verwendung als Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls und zur Beschleunigung der Fruchtreife ausschließen, soweit dies zum Schutz des Verbrauchers erforderlich ist, um einer Beschaffenheit von Lebensmitteln vorzubeugen, die geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu gefährden;
6. für Lebensmittel, denen bestimmte zugelassene fremde Stoffe zugesetzt sind oder die mit einem bestimmten zugelassenen Verfahren (§ 4 c Abs. 1) behandelt worden sind, Ausnahmen von dem Verbot des § 4 e Nr. 3 zulassen.

(2) Der Gehalt der Lebensmittel an den in Rechtsverordnungen nach Absatz 1 Nr. 1 und 4 zugelassenen Stoffen ist kenntlich zu machen. Die Art der Kenntlichmachung wird in diesen Rechtsverordnungen geregelt. In diesen Rechtsverordnungen kann ferner bestimmt werden, ob und wie Reste der in Absatz 1 Nr. 3 und 5 bezeichneten Stoffe kenntlich zu machen sind.

(3) Ausnahmen von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung (Absatz 2) können in den Rechtsverordnungen nach Absatz 1 zugelassen werden, wenn die Verwendung der fremden Stoffe der allgemeinen

Verkehrsauffassung entspricht und der Verbraucher durch die Unterlassung der Kenntlichmachung in seiner berechtigten Erwartung nicht getäuscht werden kann.

§ 5 b *

(1) Die Verbote des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4 a, 4 b, 4 c Abs. 1 und des § 4 e Nr. 1, 3 und 4 sowie die nach §§ 4 c, 4 d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5 a erlassenen Vorschriften gelten nicht für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieses Gesetzes bestimmt sind. Sie unterliegen insoweit lediglich den Vorschriften des Empfangslandes.

(2) Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände, die zu dem in Absatz 1 Satz 1 genannten Zweck und entgegen den dort aufgeführten Bestimmungen hergestellt sind, müssen von den für das Inland bestimmten getrennt gehalten und entsprechend kenntlich gemacht werden. Sie müssen von dem Hersteller unverzüglich der von der Landesregierung bestimmten Behörde gemeldet werden. Ist der Hersteller nicht zugleich der Ausführer, so ist die Meldung außerdem von dem Ausführer zu erstatten. Aus der Meldung muß sich die Art und Menge der Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände ergeben. Die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Behörden unterrichten den Bundesminister des Innern laufend über die eingegangenen Meldungen.

§ 5 c *

(1) Der Bundesminister des Innern kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, Ausnahmen von den Verboten des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4 a, 4 b, 4 c Abs. 1 und des § 4 e Nr. 1, 3 und 4 sowie den nach §§ 4 c, 4 d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5 a Abs. 1 Nr. 2, 3 und 5 und Abs. 2 erlassenen Vorschriften allgemein zulassen, wenn die Versorgung der Bevölkerung mit lebensnotwendigen Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sonst ernstlich gefährdet wäre. In den Fällen des § 4 c ist ferner das Einvernehmen mit dem Bundesminister für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft herzustellen.

(2) Die Geltungsdauer von Verordnungen nach Absatz 1 ist zu befristen.

§ 5 d *

Vor dem Erlaß von Verordnungen nach §§ 4 c, 4 d, 5, 5 a und 5 c soll ein jeweils auszuwählender Kreis von Sachkennern aus der Wissenschaft, der Verbraucherschaft und der beteiligten Wirtschaft gehört werden.

§ 6 *

(1) Die mit der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beauftragten Verwaltungsangehörigen und Sachverständigen, bei Gefahr im Verzug auch alle Beamten der Polizei, sind befugt, in die Räume, in denen

§§ 5 b bis 5 d: Eingef. durch Art. 1 Nr. 6 G v. 21. 12. 1958 I 950
§ 6 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 7 G v. 21. 12. 1958 I 950

1. Lebensmittel gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen oder für Teilnehmer an Gemeinschaftsverpflegungen gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, abgewogen, verpackt, aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft werden,
2. Bedarfsgegenstände zum Verkauf vorrätig gehalten oder feilgehalten werden,

sowie in die dazugehörigen Geschäftsräume einzutreten, dort Besichtigungen vorzunehmen und gegen Empfangsbescheinigung Proben nach ihrer Auswahl zum Zwecke der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher, mit Ausnahme von Herstellungsbeschreibungen, können eingesehen werden, soweit das für die Prüfung der vorschriftsmäßigen Behandlung, Beschaffenheit und Kenntlichmachung der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, ihrer Herkunft und Verteilung erforderlich ist und die Besichtigung oder das Ergebnis der Probenahme dies als geboten erscheinen läßt. Ein Teil der Probe ist amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten.

(2) Soweit Erzeugnisse vorwiegend zu anderen Zwecken als zum menschlichen Genuß bestimmt sind, beschränkt sich die in Absatz 1 Nr. 1 bezeichnete Befugnis auf die Räume, in denen diese Erzeugnisse als Lebensmittel zum Verkaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden.

(3) Die Befugnis zur Besichtigung erstreckt sich auch auf die Einrichtungen und Geräte zur Beförderung von Lebensmitteln, die Befugnis zur Probeentnahme auch auf Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten oder verkauft werden oder die vor Abgabe an den Verbraucher unterwegs sind.

(4) Als Sachverständige (Absatz 1) können auch die von den Berufsvertretungen und Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerks und des Handels zur Überwachung der Betriebe bestellten technischen Berater berufen werden.

§ 7

Die Polizeibehörde kann ihre Sachverständigen ermächtigen, zum Schutze der Lebensmittel gegen Verunreinigung oder Übertragung von Krankheitserregern unaufschiebbare Anordnungen vorläufig zu treffen oder beanstandete Lebensmittel vorläufig zu beschlagnahmen. Die getroffenen Anordnungen sind unverzüglich dem Besitzer oder dessen Vertreter zu Protokoll oder durch schriftliche Verfügung zu eröffnen und der Polizeibehörde mitzuteilen. Die Mitteilung einer Beschlagnahme kann an den Besitzer der beschlagnahmten Gegenstände oder dessen Vertreter auch mündlich erfolgen. Die Polizeibehörde hat die getroffenen Anordnungen unverzüglich entweder durch polizeiliche Verfügung zu bestätigen oder aufzuheben.

§ 8

Die Inhaber der in § 6 bezeichneten Räume, Einrichtungen und Geräte und die von ihnen bestellten Betriebs- oder Geschäftsleiter und Aufseher sowie die Händler, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände zum Verkaufe vorrätig halten, feilhalten oder verkaufen, sind verpflichtet, die Beamten und Sachverständigen bei der Ausübung der in § 6 bezeichneten Befugnisse zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume zu bezeichnen, die Gegenstände zugänglich zu machen, verschlossene Behältnisse zu öffnen, angeforderte Proben auszuhändigen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen und für die Aufnahme der Proben geeignete Gefäße oder Umhüllungen, soweit solche vorrätig sind, gegen angemessene Entschädigung zu überlassen.

§ 9

(1) Die Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, die durch die Ausübung der in § 6 bezeichneten Befugnisse zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen zu enthalten, auch wenn sie nicht mehr im Dienste sind.

(2) Die Sachverständigen sind hierauf zu beeidigen.

§ 10

(1) Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten für die in § 6 bezeichneten Maßnahmen richtet sich nach Landesrecht.

(2) Landesrechtliche Bestimmungen, die den Behörden weitergehende Befugnisse als die in § 6 bezeichneten geben, bleiben unberührt.

(3) Der Vollzug des Gesetzes liegt den Landesregierungen ob.

§ 11*

(1) Wer vorsätzlich einem Verbot der §§ 3, 4, 4a Abs. 1 und 3, der §§ 4b, 4c Abs. 1 Satz 1, der §§ 4e oder 21 Abs. 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Ebenso wird bestraft, wer einer nach § 4c Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 Satz 2 und 3, §§ 4d, 5 Nr. 1 bis 3 und 6, § 5a oder nach § 21 Abs. 2 und 3 Nr. 2 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, bei einer nach Inkrafttreten dieses Gesetzes ergehenden Verordnung jedoch nur, wenn sie auf diese Strafbestimmungen hinweist.

(2) Der Versuch ist strafbar.

§ 11 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 8 C v. 21. 12. 1958 I 950; gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten

§ 11 Abs. 2 bis 4: I. d. F. d. V v. 14. 8. 1943 I 488

§ 11 Abs. 5: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 9 G v. 21. 12. 1958 I 950; gem. Art. 9 Abs. 1 G v. 21. 12. 1958 2125-4/1 mit Ablauf d. 22. 12. 1959 in Kraft getreten

(3) Hat der Täter wissentlich und gewissenlos aus grobem Eigennutz gehandelt oder liegt sonst ein besonders schwerer Fall vor, so ist die Strafe Zuchthaus bis zu zehn Jahren. Neben der Zuchthausstrafe kann auf Geldstrafe erkannt werden.

(4) Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

(5) Wird die Zuwiderhandlung nach Absatz 1 fahrlässig begangen, so ist auf Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen zu erkennen.

§ 12*

(1) Wer vorsätzlich einer nach § 5 Nr. 4 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder Haft ein.

§ 13

(1) In den Fällen des § 11 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 12 kann dies geschehen.

(2) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 14

(1) Ergibt sich in den Fällen der §§ 11, 12, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebs ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

(2) Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Absatz 1 Satz 1 getroffene Anordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verflossen sind.

(3) Wer der Untersagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

§ 15*

(1) In den Fällen der §§ 11, 12 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, soweit sie nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind (§ 469 der Strafprozeßordnung).

§ 12: I. d. F. d. V v. 14. 8. 1943 I 488
§ 15 Abs. 1: StPO 312-2

(2) In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 16*

Wer den durch § 5b Abs. 2 Satz 1 bis 4 oder § 8 auferlegten Verpflichtungen zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft bestraft.

§ 17

(1) Wer der durch § 9 Abs. 1 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bestraft.

(2) Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein; die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

§ 18*

Wenn im Verfolg der behördlichen Untersuchung von Lebensmitteln oder von Bedarfsgegenständen eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung erfolgt, so fallen dem Verurteilten die durch die Beschaffung und Untersuchung der Proben, durch Betriebsbesichtigungen und durch die Tätigkeit von Sachverständigen erwachsenen Kosten zur Last, soweit sie wegen der Tat entstanden sind, deretwegen eine Verurteilung erfolgt. Sie sind zugleich mit den Kosten des gerichtlichen Verfahrens festzusetzen und einzuziehen.

§ 19*

§ 20*

Der Reichsminister des Innern erläßt die zur Durchführung ... dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, in den Fällen des § 5 gemeinsam mit dem Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft.

§ 20a*

(1) Von den Verboten des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4a, 4b, 4c Abs. 1 und des § 4e Nr. 1 und 4 und den nach §§ 4c, 4d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5a Abs. 1 Nr. 2, 3 und 5 und Abs. 2 erlassenen Vorschriften können Ausnahmen im Einzelfall nach Maßgabe der Absätze 2 und 3 zugelassen werden.

(2) Ausnahmen dürfen nur zugelassen werden

1. für Versuche, die unter amtlicher Beobachtung durchgeführt werden,
2. für die Herstellung und Ausgabe von bestimmten Lebensmitteln für die Sonderverpflegung von Angehörigen
 - a) der Bundeswehr und verbündeter Streitkräfte,

§ 16: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 10 G v. 21. 12. 1958 I 950
§ 18 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 11 G v. 21. 12. 1958 I 950
§ 19: Gestr. durch Art. 1 Nr. 12 G v. 21. 12. 1958 I 950
§ 20: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 13 G v. 21. 12. 1958 I 950; Auslassung „oder Ergänzung“ aufgeh. gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1
§ 20a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 14 G v. 21. 12. 1958 I 950

- b) des Bundesgrenzschutzes,
 - c) der Polizei und von Hilfs- und Notdiensten
- einschließlich der hierfür erforderlichen Versuche.

(3) In den Fällen des Absatzes 2 Nr. 1 dürfen keine Ausnahmen von den Rechtsvorschriften über die ausreichende Kenntlichmachung zugelassen werden.

§ 20b*

(1) Zuständig für die Zulassung von Ausnahmen nach § 20a Abs. 2 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe b ist der Bundesminister des Innern im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft; in den Fällen des § 4c ist ferner das Einvernehmen mit dem Bundesminister für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft herzustellen. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a ist der Bundesminister des Innern im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Verteidigung zuständig. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c sind die von den Landesregierungen bestimmten Behörden zuständig.

(2) Die Zulassung einer Ausnahme ist auf längstens zwei Jahre zu befristen. Sie kann auf Antrag jeweils um ein Jahr verlängert werden, wenn die Voraussetzungen für die Zulassung fort dauern. Die Ausnahmebewilligung kann aus wichtigem Grunde vor Ablauf der Frist widerrufen werden; hierauf ist bei der Zulassung hinzuweisen.

§ 21*

(1) Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1, die nicht den in der Bundesrepublik geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, dürfen nicht in den Geltungsbereich dieses Gesetzes, ausgenommen in Zollausschlüsse, verbracht werden. Dieses Verbot steht der zollamtlichen Abfertigung nicht entgegen; besondere gesetzliche Bestimmungen, nach denen bestimmte Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände beim Verbringen in den Geltungsbereich dieses Gesetzes auf Einfuhrfähigkeit zu untersuchen sind, bleiben unberührt.

§ 20b: Eingef. durch Art. 1 Nr. 14 G v. 21. 12. 1958 I 950
 § 21: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 15 G v. 21. 12. 1958 I 950

(2) Der Bundesminister des Innern wird ermächtigt, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft und der Finanzen durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zur Überwachung des Verbots in Absatz 1 Satz 1 vorzuschreiben, daß Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1, die in den Geltungsbereich dieses Gesetzes, ausgenommen in Zollausschlüsse, verbracht werden, bei der Verbringung von dem Einführer den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes zu melden sind.

(3) Absatz 1 Satz 1 gilt, unbeschadet des § 3, nicht für

1. die Durchfuhr und die Zwischenlagerung von Waren unter Zollüberwachung,
2. das Verbringen von Waren zur Veredelung und Wiederausfuhr im Zollvormerkverkehr; für diese Waren kann eine Meldepflicht nach Absatz 2 vorgeschrieben werden; sie unterliegen den Vorschriften nach § 5b Abs. 2 Satz 1,
3. das Verbringen von Waren zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Verbringenden im Reiseverkehr oder kleinen Grenzverkehr,
4. Lebensmittel, die in Verkehrsmitteln mitgeführt werden und ausschließlich zur Verpflegung der durch diese Verkehrsmittel beförderten Personen bestimmt sind,
5. Geschenksendungen, soweit sie zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Empfängers oder in Einrichtungen des Empfängers bestimmt sind, sowie sonstige Sendungen zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Empfängers,
6. Warenmuster und Umzugsgut,
7. Waren, die für diplomatische oder konsularische Vertretungen bestimmt sind.

(4) In den nach diesem Gesetz zu erlassenden Verordnungen müssen an die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände die gleichen Anforderungen gestellt werden wie an gleichartige inländische.

§ 22*

§ 22: Erloschene Ermächtigung (Art. 129 Abs. 3 GG 100-1), Rechtsvorschriften außer Kraft zu setzen

Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes *

2125-4/1

Vom 21. Dezember 1958

Bundesgesetzbl. I S. 950, verk. am 23. 12. 1958

Artikel 1*

Artikel 2*

Durch die Vorschrift des Artikels 1 Nr. 7 wird das Grundrecht des Artikels 13 des Grundgesetzes eingeschränkt.

Artikel 3*

Artikel 4*

Artikel 5*

(1) Der Bundesminister des Innern wird ermächtigt, gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die nachstehend aufgeführten Vorschriften durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates aufzuheben:

Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff vom 27. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 336),
Verordnung über den Handel mit Bienenhonig vom 22. Oktober 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 1253),
Verordnung über den Handel mit Kunsthonig in Packungen vom 16. Mai 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 278),

Polizeiverordnung über den Verkehr mit Frühlings-Lorcheln vom 6. April 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 747),

Runderlasse, durch die Ausnahmen von den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes oder der nach § 5 des genannten Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen zugelassen oder als unbedenklich erklärt worden sind.

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, gemeinsam mit dem Bundesminister des Innern die nachstehend aufgeführten Vorschriften durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates aufzuheben:

Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen vom 26. Juni 1916 (Reichsgesetzbl. S. 589) in der Fassung der Verordnung zur Änderung der Margarine-Bewirtschaftung vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1854),
Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel vom 23. Dezember 1932 (Reichsgesetzbl. I S. 575),
Verordnung über fetthaltige Zubereitungen vom 22. Mai 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 288).

Überschrift: LebensmittelG 2125-4

Art. 1: Änderungsvorschrift

Art. 2: GG 100-1; Art. 1 Nr. 7 betrifft NF d. § 6 Abs. 1 LebensmittelG 2125-4

Art. 3: Zeitlich abgelaufene Übergangsbestimmung

Art. 4 Satz 1: Aufhebungsvorschrift

Art. 4 Satz 2: Zeitlich abgelaufene Übergangsbestimmung

Art. 5 Abs. 1: Süßstoff 2125-7-1; PolV v. 6. 4. 1939 außer Kraft getreten mit Ablauf d. 14. 4. 1959 gem. § 8 V v. 14. 11. 1938 201-2

Artikel 6*

(1) Die nachstehenden Gesetze und Verordnungen bleiben bis auf weiteres unberührt, auch soweit danach der Zusatz fremder Stoffe im Sinne des durch dieses Gesetz neu eingefügten § 4 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes zu einzelnen Lebensmitteln zulässig ist:

1. Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 102),
2. Verordnung über Kaffee vom 10. Mai 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 169),
3. Verordnung über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe vom 10. Mai 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 171),
4. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932 (Reichsgesetzbl. I S. 358),
5. Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse vom 15. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 504),
6. Gesetz über die Verwendung salpetriger Salze im Lebensmittelverkehr vom 19. Juni 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 513),
7. Verordnung über Tafelwässer vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1183),
8. Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Juni 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 691),
9. Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff vom 27. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 336),
- 10.
11. Verordnung über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen (Käseverordnung) vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951),
12. Biersteuergesetz in der Fassung vom 14. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 149),
13. Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art vom 27. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 1081),
14. Tabaksteuergesetz vom 6. Mai 1953 (Bundesgesetzbl. I S. 169), zuletzt geändert durch das Verbrauchsteueränderungsgesetz vom 10. Oktober 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 1704),
15. Gesetz betreffend die Bekämpfung gemeingefährlicher Krankheiten vom 30. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 306) und die dazu ergangenen Verordnungen.

Art. 6 Abs. 1: Nr. 1 2125-4-2; Nr. 2 2125-4-3; Nr. 3 2125-4-4; Nr. 4 2125-5-1; Nr. 5 2125-4-6; Nr. 6 2125-6; Nr. 7 2125-4-9; Nr. 8 2125-4-14; Nr. 9 2125-7-1; Nr. 10 aufgeh. durch § 4 V v. 18. 12. 1959 I 725; Nr. 13 2125-4-28

Art. 6 Abs. 2: Nr. 1 2125-5

(2) Soweit in den nachstehend bezeichneten Rechtsvorschriften eine Ermächtigung enthalten ist, den Zusatz fremder Stoffe zu einzelnen Lebensmitteln zu regeln, bleiben diese Rechtsvorschriften unberührt:

1. § 4 Abs. 1 und 4, § 10 Abs. 2 Satz 2, § 11 Abs. 2, § 16 des Weingesetzes in der Fassung vom 15. Juli 1951 (Bundesgesetzblatt I S. 450),
2. § 9 Abs. 5 des Biersteuergesetzes in der Fassung vom 14. März 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 149),
3. § 21 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463) und § 1 Abs. 2 der Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 31. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1470).

Artikel 7

(1) Beim Bundesministerium des Innern wird eine Kommission zur Schaffung eines Lebensmittelbuches gebildet. Sie hat die Beurteilungsmerkmale hinsichtlich der Zusammensetzung und der Eigenschaften einzelner Lebensmittel oder Gruppen von Lebensmitteln festzustellen und das Ergebnis in Leitsätzen zusammenzufassen. Das Lebensmittelbuch wird vom Bundesminister des Innern im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft veröffentlicht.

(2) Die aus Vertretern der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft gebildete Kommission wird vom Bundesminister des Innern im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft berufen.

(3) Der Bundesminister des Innern erläßt nach Anhörung der Kommission eine Geschäftsordnung. Er beruft ferner den Vorsitzenden und seine Stellvertreter.

Artikel 8*

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und der Verordnung vom 14. August 1943 (Reichsgesetzblatt I S. 488) oder auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.

Artikel 9*

(1) Artikel 1 Nr. 5 (mit Ausnahme des durch dieses Gesetz neu eingefügten § 4b Nr. 1 und 2 und des neu eingefügten § 4d des Lebensmittelgesetzes), 8 und 9 treten ein Jahr nach der Verkündung dieses Gesetzes in Kraft. Im übrigen tritt dieses Gesetz am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

(2) Soweit Lebensmittel bis zum Ablauf eines Jahres nach der Verkündung dieses Gesetzes im Geltungsbereich dieses Gesetzes hergestellt oder in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht werden, findet der durch dieses Gesetz neu eingefügte § 4e des Lebensmittelgesetzes erst nach Ablauf von zwei Jahren nach der Verkündung dieses Gesetzes Anwendung.

Art. 8: GVBl. Berlin 1959 S. 84

Art. 9 Abs. 1: Art. 1 Nr. 5 betrifft Einfügung v. §§ 4 bis 4e, Nr. 8 u. 9 die Neufassung des § 11 Abs. 1 bzw. Abs. 5 des LebensmittelG 2125-4

Verordnung über Honig

Vom 21. März 1930

Reichsgesetzbl. I S. 101

Auf Grund des § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen

§ 1

(1) Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektariensäfte oder auch andere, an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende süße Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und dort reifen lassen.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

(2) Es wird unterschieden:

1. nach der pflanzlichen Herkunft
 - a) Blütenhonig: Honig von Blüten (z. B. Akazien-, Esparsette-, Heide-, Klee-, Lindenhonig);
 - b) Honigtauhonig: Honig von anderen Pflanzenteilen (Blatt-, Tannen-, Fichtenhonig);
2. nach der geographischen Herkunft
 - a) deutscher Honig: Honig, der innerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist, es sei denn, daß die Bienen vorwiegend mit ausländischem Honig gefüttert worden sind (z. B. ostpreußischer Honig, Schwarzwaldhonig, Allgäuhonig);

- b) ausländischer Honig: Honig, der außerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist (z. B. ungarischer Honig, Havannahonig, Chilehonig, kalifornischer Honig);

3. nach der Art der Gewinnung

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und verdeckelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet;
- b) dunkler Scheibenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils verdeckelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet;
- c) Schleuderhonig: mit der Schleuder aus den brutfreien Waben gewonnener Honig;
- d) Tropfhonig, Laufhonig, Senkhonig, Leckhonig: aus den brutfreien, zerkleinerten Waben ohne weitere Einwirkung ausgeflossener Honig;
- e) Preßhonig: aus den brutfreien Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;
- f) Seimhonig: aus den brutfreien, nicht eingestampften oder eingestampften Waben durch gelindes Erwärmen und nachfolgendes Pressen gewonnener Honig;

4. nach dem Verwendungszweck

- a) Speisehonig: vollwertiger, zum unmittelbaren Genuß durch Menschen bestimmter und geeigneter Honig;
- b) Backhonig: nicht vollwertiger und deshalb nur als Zusatz zu Backwaren verwendbarer Honig.

(3) Blütenhonig bildet in frischem Zustand eine dickflüssige, durchscheinende Masse, die allmählich mehr oder weniger fest und kristallinisch wird. Seine Farbe wechselt zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb, grünlichgelb und braun, Geruch und Geschmack sind eigenartig, süß und aromatisch, je nach der Herkunft und Gewinnung des Honigs. Die Blütenhonige enthalten neben Fermenten und Pollenkörnern im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 70 bis 80 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), bis zu 5 Hundertteilen Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker), 3 Hundertteile und mehr zuckerfreien Trockenrückstand, darunter organische Säuren, entsprechend 1 bis 4 Säuregraden, 0,3 Hundertteile und mehr Stickstoffverbindungen, ferner dextrinartige Stoffe; sie liefern 0,1 bis 0,35 Hundertteile Asche.

(4) Honigtauhonige erstarren nur schwer; sie haben dunklere Farbe und gewürzhaften oder harzigen Geruch und Geschmack. Außer einem höheren Gehalt an dextrinartigen Stoffen weisen sie auch einen höheren Gehalt an Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) auf und liefern mehr Asche (0,4 bis 1,0 Hundertteile) als die Blütenhonige; sie enthalten im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 60 bis 70 Hun-

dertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), 5 bis 10 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker).

Grundsätze für die Beurteilung

§ 2

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nummern 1, 2, 3, 4 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Honig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen natürlichen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Honig, der Brut enthält, verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. durch Einstampfen der nicht brutfreien Waben gewonnene Erzeugnisse, auch ausgeschmolzen oder in Mischung mit Honig;
5. Honig, der in starke Gärung übergegangen ist, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;
6. treibender Honig, der einen dem Honig nicht eigenen Geruch oder Geschmack angenommen hat, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;
7. Honig, der so stark erhitzt ist, daß die diastatischen Fermente stark geschwächt oder zerstört sind, oder der angebrannt (karamelisiert) ist, auch in Mischung mit Honig, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

§ 3

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nummern 1, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. durch Bienen aus Zucker oder zuckerhaltigen Zubereitungen gewonnene Erzeugnisse, auch in Mischung mit Honig;
2. honigähnliche Zubereitungen, deren Zuckergehalt nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, sofern sie nicht als Kunsthonig gekennzeichnet sind und Oxymethylfurfurol enthalten;
3. Honig, dem Säuren, Alkalien, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder mittelbar zugesetzt sind, sofern er nicht als Kunsthonig gekennzeichnet ist und Oxymethylfurfurol enthält;
4. Honig, dem unmittelbar oder mittelbar Wasser zugesetzt ist;
5. Honig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält, ausgenommen unverschnittener Heidehonig, der nicht mehr als 25 Hundertteile Wasser enthält.

§ 4*

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt, soweit nicht die Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 102) anders bestimmt, insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das den Begriffsbestimmungen für Honig (§ 1) nicht entspricht, als Honig oder als eine bestimmte Honigsorte oder mit einer das Wort Honig enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn Honig nach der pflanzlichen oder geographischen Herkunft oder nach der Art der Gewinnung oder nach dem Verwendungszweck entgegen den Begriffsbestimmungen in § 1 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 bezeichnet wird;
3. wenn ein vorwiegend durch Fütterung von ausländischem Honig gewonnener Honig als deutscher Honig bezeichnet wird;
4. wenn ein Honig, der nicht vorwiegend aus Nektariensäften stammt, als Blütenhonig bezeichnet wird;

§ 4: V über Kunsthonig 2125-4-2

5. wenn ein Honig nach einer Blütenart bezeichnet wird, aus deren Nektariensäften er nicht vorwiegend stammt;
6. wenn im Verkehr mit ausländischem Honig, auch gemischt mit deutschem Honig, der Eindruck erweckt wird, daß es sich um deutschen Honig handelt;
7. wenn im Verkehr mit Honig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung hingewiesen wird;
8. wenn einem bestimmten Honig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird.

Inkrafttreten

§ 5

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern
Der Reichsminister für Ernährung
und Landwirtschaft

Verordnung über Kunsthonig

Vom 21. März 1930

Reichsgesetzbl. I S. 102

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmung

§ 1*

(1) Kunsthonig sind aus mehr oder weniger stark invertierter Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) mit oder ohne Verwendung von Stärke Zucker oder Stärkesirup hergestellte aromatisierte, meist künstlich gefärbte, in Aussehen, Geruch und Geschmack dem Honig ähnliche Erzeugnisse, die von ihrer Herstellung her organische Nichtzuckerstoffe, Mineralstoffe und Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) sowie stets Oxymethylfurfurol enthalten. Kunsthonig, der unter Verwendung von Stärke Zucker oder Stärkesirup hergestellt ist, enthält auch die hieraus stammenden Dextrine.

(2) Kunsthonig sind auch die in § 3 Nr. 2, 3 der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 101) bezeichneten Erzeugnisse.

(3) Kunsthonig bildet je nach der Art seiner Herstellung eine feste oder dickflüssige Masse, deren Farbe zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb und

braungelb wechselt. Flüssiger Kunsthonig wird bei längerem Stehen häufig ganz oder teilweise kristallinisch.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 2

(1) Es ist verboten, bei der Herstellung von Kunsthonig andere Säuren als Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure, Kohlensäure, Ameisensäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure zu verwenden; diese Säuren müssen chemisch rein sein.

(2) Es ist verboten, dem Absatz 1 zuwider hergestellten Kunsthonig in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 3

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kunsthonig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Kunsthonig, der verschimmelt oder stark unreinigt ist oder ekelerregend riecht oder schmeckt;

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4
§ 1 Abs. 2: V v. 21. 3. 1930 2125-4-1

3. aus verdorbenem Honig oder verdorbenem Kunsthonig zubereiteter Kunsthonig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. Kunsthonig, der in starke Gärung übergegangen ist.

§ 4

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

1. Kunsthonig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält;
2. Kunsthonig, der mehr als 30 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) enthält;
3. Kunsthonig, dessen Säuregrad die Zahl 4 übersteigt;
4. Kunsthonig, der mehr als 0,4 Hundertteile Asche liefert;
5. Kunsthonig, bei dessen Herstellung auf 100 Teile des fertigen Erzeugnisses mehr als 20 Teile Stärkezucker oder Stärkesirup oder mehr als 20 Teile von diesen beiden Erzeugnissen zusammen verwendet worden sind.

§ 5

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das der Begriffsbestimmung für Kunsthonig (§ 1) nicht entspricht, als Kunsthonig oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn ein Kunsthonig nicht durch die ungetrennte, aus Buchstaben von gleicher Größe bestehende Aufschrift „Kunsthonig“ gekennzeichnet ist;

3. wenn die Bezeichnung eines Kunsthonigs das Wort „Honig“ in anderer Verbindung als „Kunsthonig“ enthält oder in anderer Weise auf die Art der Gewinnung von Honig oder auf die pflanzliche Herkunft von Honig hindeutet;
4. wenn ein Kunsthonig unter Zusatz von Honig hergestellt und mit einer Angabe über den Gehalt an Honig versehen ist, sofern nicht der Anteil an Honig in unmittelbarem Zusammenhang mit der in Nummer 2 vorgeschriebenen Bezeichnung „Kunsthonig“ zahlenmäßig richtig angegeben ist;
5. wenn im Verkehr mit Kunsthonig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
6. wenn einem Kunsthonig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird;
7. wenn im Verkehr mit Kunsthonig durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf Bienen, bienenähnliche Insekten, Bienenzucht oder Honiggewinnung hingewiesen wird.

Inkrafttreten

§ 6

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister für Ernährung
und Landwirtschaft

Verordnung über Kaffee

2125-4-3

Vom 10. Mai 1930

Reichsgesetzbl. I S. 169

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 2, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen

§ 1

(1) Kaffee (Kaffeebohnen, Bohnenkaffee) sind die von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale (Silberhaut) nach Möglichkeit befreiten, rohen oder gerösteten, ganzen oder zerkleinerten Samen von Pflanzen der Gattung *Coffea*.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

(2) Unverlesener Kaffee ist der im Großhandel befindliche, noch nicht durch Beseitigung der minderwertigen und fremden Bestandteile gereinigte rohe Kaffee.

(3) Als Kaffeesorten werden im allgemeinen unterschieden:

1. nach der geographischen Herkunft:

- a) südamerikanischer Kaffee:
brasilianischer (Santos-, Rio-, Bahia-, Parana-) Kaffee, Venezuela-, Columbia-Kaffee;
- b) mittelamerikanischer Kaffee:
Guatemala-, Costarica-, Mexiko-, Nicaragua-, Salvador-Kaffee;

- c) westindischer Kaffee:
Cuba-, Jamaika-, Haiti-, Domingo-, Portorico-Kaffee;
- d) ostindischer Kaffee:
Mysore-, Coorg-, Neilgherry-, Java-, Sumatra- (Padang-), Celebes- (Menado-) Kaffee;
- e) arabischer (Mokka-) Kaffee;
- f) afrikanischer Kaffee:
abessinischer (Mokka-), ostafrikanischer, westafrikanischer, Kongo-Kaffee;

- 2. nach der pflanzlichen Abstammung:
Kaffee von *Coffea arabica* L., Kaffee von *Coffea liberica* Bull. (Liberia-Kaffee);
- 3. nach der Stufe der Zubereitung:
roher, gerösteter, gemahlener Kaffee.

(4) Der Wassergehalt des gerösteten Kaffees schwankt zwischen 1,5 und 5 Hundertteilen.

(5) Perlkaffee ist Kaffee aus einsamig entwickelten Kaffeefrüchten.

(6) Bruchkaffee (Kaffeebruch) sind zerbrochene Kaffeebohnen.

(7) Ausschlußkaffee ist Kaffee, der vorwiegend aus den bei der Verlesung von Kaffee abfallenden Bohnen und deren Bruchstücken besteht.

(8) Kaffeemischungen und gleichsinnig bezeichnete Erzeugnisse sind Gemische verschiedener Kaffeessorten.

(9) Kaffee-Extrakt und Kaffee-Essenz sind ausschließlich aus gerösteten, zerkleinerten Kaffeebohnen hergestellte, mehr oder weniger eingedickte, wässrige Auszüge.

(10) Koffeinarmer Kaffee ist Kaffee, dessen Koffeingehalt höchstens 0,2 Hundertteile beträgt.

(11) Koffeinfreier Kaffee ist Kaffee, dessen Koffeingehalt höchstens 0,08 Hundertteile beträgt.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 2

(1) Es ist insbesondere verboten:

- 1. Kaffee, Kaffeemischungen, Kaffee-Extrakt oder Kaffee-Essenz mit gesundheitsschädlichen Farbstoffen zu färben;
- 2. Kaffee oder Kaffeemischungen mit arsenhaltigem Schellack oder mit sonstigen Glasurmitteln zu überziehen, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist;
- 3. Kaffee, Kaffeemischungen, Kaffee-Extrakt oder Kaffee-Essenz mit Borsäure, deren Salzen oder deren Verbindungen zu behandeln.

(2) Es ist verboten, derartig hergestellte Erzeugnisse in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 3

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

- 1. Kaffee, der infolge unzureichender Art der Ernte oder der weiteren Behandlung, infolge Beschädigung durch See- oder Flußwasser (Havarie), ungeeigneter Lagerung oder anderer Umstände in rohem oder geröstetem Zustande oder in dem daraus bereiteten Getränk eine derart ungewöhnliche Beschaffenheit, insbesondere einen so fremdartigen oder widerwärtigen Geruch oder Geschmack aufweist, daß er zum Genuß ungeeignet ist;
- 2. Kaffee, der stark von Schimmel befallen oder stark verunreinigt ist;
- 3. gerösteter Kaffee, der ganz oder zu einem erheblichen Teil verkohlt ist;
- 4. gerösteter Kaffee, der aus verdorbenem rohem Kaffee hergestellt ist;
- 5. Kaffee-Extrakt und Kaffee-Essenz, die aus verdorbenem Kaffee hergestellt sind.

§ 4

Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen künstliche Kaffeebohnen.

§ 5

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 3, 10, 15, 18, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

- 1. roher Kaffee, der mehr als 5 Hundertteile fremde Bestandteile enthält, ausgenommen Ausschlußkaffee und unverlesener Kaffee;
- 2. gerösteter Kaffee, der mehr als 3 Hundertteile fremde Bestandteile enthält, ausgenommen Ausschlußkaffee und unverlesener Kaffee;
- 3. durch See- oder Flußwasser in seinem Genußwerte wesentlich herabgesetzter (havariierter) Kaffee, auch wenn er mit anderem Kaffee gemischt ist, sofern nicht die minderwertige Beschaffenheit aus der Bezeichnung hervorgeht;
- 4. gerösteter Kaffee, der mehr als 5 Hundertteile Wasser enthält;
- 5. Kaffee, der zur Erhöhung des Gewichtes unmittelbar oder mittelbar mit Wasser beschwert worden ist;
- 6. Kaffee, dem Holzmehl oder andere bei seiner Reinigung verwendete Stoffe in einer technisch vermeidbaren Menge anhaften;
- 7. Kaffee, dessen minderwertige Beschaffenheit durch Farb- oder Überzugstoffe verdeckt worden ist;
- 8. gerösteter Kaffee, der künstlich gefärbt ist;
- 9. gerösteter Kaffee, der mit anderen Überzugstoffen versehen ist als Rüben- oder Rohrzucker, Stärke-zucker (Kandiermittel), arsenfreiem Schellack, anderen gesundheitsunschädlichen Harzen oder Wachsen oder Gemischen von solchen (Glasurmittel);

10. gerösteter Kaffee, der mit den nach Nummer 9 zulässigen Kandiernmitteln versehen und nicht als kandierte gekennzeichnet ist;
11. kandierte Kaffee, bei dem auf 100 Teile rohen Kaffee mehr als 8 Teile Zucker verwendet sind und der mehr als 4 Hundertteile abwaschbare Stoffe enthält;
12. kandierte Kaffee, bei dem auf 100 Teile rohen Kaffee mehr als 0,5 Teile Glasurmittel mitverwendet worden sind;
13. glasierter Kaffee, bei dem auf 100 Teile rohen Kaffee mehr als 0,5 Teile Glasurmittel verwendet worden sind;
14. Kaffee, der mit Alkali- oder Erdalkali-Hydroxyden oder -Karbonaten, Zuckerkalk (Kalziumsaccharat), Ammoniak, Ammoniumsalzen oder schwefliger Säure behandelt worden ist;
15. Kaffee, dem Koffein entzogen worden ist, sofern er nicht als koffeinarm bzw. koffeinfrei gekennzeichnet ist;
16. Kaffee, dem, unbeschadet kleiner technisch nicht vermeidbarer Mengen bei der Herstellung von koffeinarmem oder koffeinfreiem Kaffee, andere wasserlösliche Bestandteile entzogen worden sind;
17. Kaffee, dem künstliche Kaffeebohnen, Lupinen, Sojabohnen oder andere Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe beigemischt sind, die in der Mischung mit Kaffeebohnen mit diesen verwechselt werden können;
18. Kaffee, dem andere als die in Nummer 17 bezeichneten Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe beigemischt sind, sofern nicht die Mischung als Kaffee-Ersatz-Mischung gekennzeichnet und der Mindestgewichtsanteil des Kaffees in der Mischung zahlenmäßig richtig angegeben ist;
19. Kaffee, dem andere als die nach Nummern 9, 18 zulässigen Stoffe beigemischt sind.

§ 6*

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn im Verkehr mit Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen ein Erzeugnis, das den in § 1 gegebenen Begriffsbestimmungen nicht entspricht, als Kaffee oder als eine bestimmte Kaffeesorte oder, vorbehaltlich

§ 6 Nr. 1: V v. 10. 5. 1930 2125-4-4

- des § 5 Nr. 5 der Verordnung über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe vom 10. Mai 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 171), mit einer das Wort Kaffee enthaltenden Wortbildung bezeichnet wird;
2. wenn ein Kaffee mit einer Herkunftsbezeichnung versehen wird, ohne aus dem entsprechenden Erzeugungsgebiet zu stammen;
3. wenn eine Kaffeemischung mit einer Herkunftsbezeichnung versehen wird, ohne daß der aus dem entsprechenden Erzeugungsgebiete stammende Anteil der Menge nach überwiegt und die Eigenart der Mischung bestimmt;
4. wenn ein Kaffee, der mehr als 0,2 Hundertteile Koffein enthält, als koffeinarm oder gleichsinnig bezeichnet wird;
5. wenn ein Kaffee, der mehr als 0,08 Hundertteile Koffein enthält, als koffeinfrei oder gleichsinnig bezeichnet wird;
6. wenn ein Erzeugnis als Kaffee-Extrakt oder als Kaffee-Essenz bezeichnet wird, ohne der Begriffsbestimmung in § 1 Abs. 9 zu entsprechen;
7. wenn im Verkehr mit Kaffee entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
8. wenn einem Kaffee entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Maschinen zur Herstellung künstlicher Kaffeebohnen

§ 7

Es ist verboten, Maschinen oder Vorrichtungen, die zur Herstellung künstlicher Kaffeebohnen bestimmt sind, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

Inkrafttreten

§ 8*

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft; ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 8 Halbsatz 2: Aufhebungsvorschrift

2125-4-4

Verordnung über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe

Vom 10. Mai 1930

Reichsgesetzbl. I S. 171

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen

§ 1 *

(1) Kaffee-Ersatzstoffe sind durch Rösten von Pflanzenteilen, auch unter Zusatz anderer Stoffe, hergestellte Erzeugnisse, die durch Ausziehen mit heißem Wasser ein kaffeeähnliches Getränk liefern und bestimmt sind, als Ersatz des Kaffees oder als Zusatz zu ihm zu dienen.

(2) Kaffee-Zusatzstoffe (Kaffee-Gewürze) sind durch Rösten von Pflanzenteilen oder Pflanzenstoffen oder Zuckerarten oder Gemischen dieser Stoffe, auch unter Zusatz anderer Stoffe, hergestellte Erzeugnisse, die bestimmt sind, als Zusatz zu Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen zu dienen. Als Kaffee-Zusatzstoffe (Kaffee-Gewürze) gelten auch Stoffe anderer Art, die zufolge ihrer Aufmachung oder Anpreisung als Zusatz zu Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen oder den daraus bereiteten Aufgüssen verwendet werden sollen.

(3) Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe sind Kaffee-Ersatzmittel im Sinne des § 1 Abs. 1 Nr. 16 der Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln vom 29. September 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 318).

(4) Als Rohstoffe für die Herstellung von Kaffee-Ersatzstoffen und Kaffee-Zusatzstoffen werden im allgemeinen verwendet:

1. Gerste, Roggen und andere stärkereiche Früchte;
2. Gerstenmalz, Roggenmalz und anderes gemälztes Getreide;
3. Zichorien, Zuckerrüben und andere Wurzelgewächse;
4. Feigen, Johannisbrot und andere zuckerreiche Früchte;
5. Erdnüsse, Sojabohnen und andere öl- und fettreiche Samen, auch teilweise oder ganz entölt;
6. Eicheln und andere gerbstoffreiche Pflanzenteile;
7. Zuckerarten.

(5) Als Zusatz- oder Überzugstoffe werden vor, bei oder nach dem Rösten zucker-, gerbsäure- und koffeinhaltige Pflanzenauszüge, Kolanüsse, Speise-

fette und Speiseöle, Speisesalz (Chlornatrium), Alkalikarbonate, Rüben- oder Rohrzucker, Zuckersirup, Invertzucker, Stärkezucker, Stärkesirup, arsenfreier Schellack oder andere gesundheitsunschädliche Harze und Wachse verwendet.

(6) Gersten-, Roggen- (Korn-), Weizenkaffee sind aus den gereinigten Früchten der betreffenden Pflanzen durch Rösten hergestellte Erzeugnisse, die einen Weich- oder Dämpfungsprozeß durchgemacht haben. Gersten-, Roggen- (Korn-), Weizenkaffee enthalten bis zu 12 Hundertteile Wasser und liefern bis zu 4 Hundertteile Asche.

(7) Malzkaffee ist das aus Gerstenmalz durch Rösten mit oder ohne nachherige Behandlung mit Wasserdampf hergestellte Erzeugnis. Malzkaffee enthält bis zu 12 Hundertteile Wasser und liefert bis zu 4 Hundertteile Asche.

(8) Roggen(Korn)malzkaffee, Weizenmalzkaffee sind aus Roggen- oder Weizenmalz in gleicher Weise wie Malzkaffee hergestellte Erzeugnisse. Roggen-(Korn)malzkaffee, Weizenmalzkaffee enthalten bis zu 12 Hundertteile Wasser und liefern bis zu 4 Hundertteile Asche.

(9) Zichorienkaffee (Zichorie) ist das aus den gereinigten Wurzeln der Zichorie (*Cichorium intybus*), auch unter Zusatz von Zuckerrüben, geringen Mengen von Speisefetten, Speiseöl, Speisesalz (Chlornatrium), Alkalikarbonaten, durch Rösten und Zerkleinern mit oder ohne nachherige Behandlung mit Wasserdampf oder Wasser hergestellte Erzeugnis. Zichorienkaffee enthält bis zu 30 Hundertteile Wasser und liefert bis zu 8 Hundertteile Asche.

(10) Feigenkaffee ist das aus Feigen, den Scheinfrüchten des Feigenbaums (*Ficus carica*), durch Rösten und Zerkleinern, mit oder ohne nachherige Behandlung mit Wasserdampf oder Wasser hergestellte Erzeugnis. Feigenkaffee enthält bis zu 20 Hundertteile Wasser und liefert bis zu 7 Hundertteile Asche.

(11) Eichelkaffee ist das aus den von der Fruchtschale und dem größten Teile der Samenschale befreiten Samen der Eiche (*Quercus*-Arten) durch Rösten und Zerkleinern, mit oder ohne nachherige Behandlung mit Wasserdampf oder Wasser hergestellte Erzeugnis. Eichelkaffee enthält bis zu 15 Hundertteile Wasser und liefert bis zu 4 Hundertteile Asche.

(12) Kaffee-Ersatz-Mischungen und gleichsinnig bezeichnete Erzeugnisse sind Mischungen von Kaffee-Ersatzstoffen, auch mit Kaffee-Zusatzstoffen und auch mit Bohnenkaffee.

(13) Kaffee-Ersatz-Extrakt und Kaffeezusatz-Extrakt sind aus Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen hergestellte, mehr oder weniger eingedickte, wässrige Auszüge.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4
§ 1 Abs. 2 Satz 2: Angef. gem. V v. 27. 6. 1941 I 359
§ 1 Abs. 3: Kursivdruck jetzt V v. 8. 5. 1935 2125-4-10

(14) Kaffee-Ersatz-Essenz und Kaffeezusatz-Essenz sind aus Zuckerarten, zuckerhaltigen Säften, Melasse oder Gemischen dieser Stoffe durch Karamelisieren hergestellte Erzeugnisse.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 2

(1) Es ist insbesondere verboten:

1. bei der Herstellung von Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen solche Pflanzenteile oder Stoffe, auch in Lösung, zu verwenden, welche die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet sind, unbeschadet der Verwendung von Aromastoffen in gesundheitlich unbedenklichen Mengen;
2. Kaffee-Ersatzstoffe aus Getreide herzustellen, das nicht von giftigen Samen, insbesondere Kornraden- und Taumellolchsamen sowie von Mutterkorn bis auf technisch nicht vermeidbare Mengen befreit worden ist.

(2) Es ist verboten, derartig hergestellte Erzeugnisse in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 3

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die aus verdorbenen oder stark verunreinigten Rohstoffen hergestellt sind;
2. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die stark von Schimmel befallen oder sauer geworden sind;
3. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die als solche oder in dem daraus bereiteten Getränk einen ekelregenden Geruch oder Geschmack aufweisen;
4. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die durch Pflanzenschädlinge (z. B. Larven, Käfer, Milben) oder auf andere Weise stark verunreinigt sind;
5. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die ganz oder zu einem erheblichen Teil verkohlt sind.

§ 4

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

1. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die aus ungenügend gereinigten Rohstoffen hergestellt sind;
2. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die ausgelaugte Zuckerrübenschnitzel, Obsttrester oder ähnliche Abfälle, Steinnußabfälle, Nußschalen, Steinobstkerne, ausgelaugten Kaffee (Kaffeesatz), Farbstoffe oder andere für den Genuß des daraus bereiteten Getränkes wertlose Stoffe enthalten;

3. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die unter Verwendung von Mineralölen, von Glycerin oder von Melasse, die weniger als 45 Hundertteile Gesamtzucker enthält, hergestellt sind;
4. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die andere als die nach § 1 Abs. 5 zulässigen Zusatz- oder Überzugstoffe enthalten;
5. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die infolge Verwendung von koffeinhaltigen Pflanzenauszügen Koffein in größerer Menge als 0,2 vom Hundert enthalten;
6. Kaffee-Ersatzstoffe aus gemälztem oder ungemälztem Getreide mit einem Wassergehalt von mehr als 12, aus Zichorien oder ähnlichen Wurzelgewächsen von mehr als 30, aus Feigen oder anderen zuckerreichen Früchten von mehr als 20, aus Eicheln oder anderen gerbstoffreichen Pflanzenteilen von mehr als 15, aus öl- oder fettreichen Samen von mehr als 10 Hundertteilen;
7. andere als die in Nummer 6 bezeichneten Kaffee-Ersatzstoffe sowie Kaffee-Zusatzstoffe mit einem höheren Wassergehalt, als einer handelsüblichen Ware entspricht;
8. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe aus Getreide oder anderen stärkereichen Früchten, die mehr als 4, aus Zichorien oder ähnlichen Wurzelgewächsen, die mehr als 8, aus Feigen oder anderen zuckerreichen Früchten, die mehr als 7, aus öl- oder fettreichen Samen, die mehr als 7 Hundertteile Asche liefern;
9. andere als die in Nummer 8 bezeichneten Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, die mehr Asche liefern, als einer handelsüblichen Ware entspricht;
10. Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe aus Zichorien oder ähnlichen Wurzelgewächsen mit einem Sandgehalt von mehr als 2,5, aus Getreide oder anderen stärkereichen Früchten, aus Feigen oder anderen zuckerreichen Früchten oder aus öl- oder fettreichen Samen von mehr als 1 Hundertteil;
11. andere als die in Nummer 10 bezeichneten Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe mit einem höheren Sandgehalt, als einer handelsüblichen Ware entspricht;
12. Malzkaffee, sofern in weniger als 70 Hundertteilen der Körner der Blattkeim noch nicht bis mindestens zur Hälfte der Kornlänge entwickelt ist.

§ 5

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe oder gleichsinnig bezeichnet werden, ohne den in § 1 gegebenen Begriffsbestimmungen zu entsprechen;
2. wenn Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe als kandiert oder gleichsinnig bezeichnet werden und die Menge der abwaschbaren Stoffe in der fertigen Ware weniger als 2 vom Hundert beträgt;

3. wenn Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe, auch in Mischungen mit Kaffee, als Kaffee oder mit Namen von Kaffeesorten oder als Kaffeemischung oder gleichsinnig bezeichnet werden;
4. wenn bei Kaffee-Ersatz-Mischungen, die Kaffee enthalten, die Kennzeichnung als Kaffee-Ersatz-Mischung fehlt oder der Anteil des Kaffees in der Mischung nicht zahlenmäßig richtig angegeben ist;
5. wenn Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe mit Wortbildungen bezeichnet werden, die das Wort Kaffee enthalten, ausgenommen: Malzkaffee, Roggenmalzkaffee oder Kornmalzkaffee, Weizenmalzkaffee, Gerstenkaffee, Roggenkaffee oder Kornkaffee, Weizenkaffee, Zichorienkaffee, Feigenkaffee, Eichelkaffee, Kaffeegewürz, Kaffee-Ersatz-Extrakt oder Kaffe Zusatz-Extrakt, Kaffee-Ersatz-Essenz oder Kaffe Zusatz-Essenz, Kaffee-Surrogat, Kaffee-Ersatz, Kaffee-Zusatz, Kaffee-Ersatz-Mischung, Kaffe Zusatz-Mischung;
6. wenn in den Bezeichnungen „Kaffee-Ersatzstoff“, „Kaffee-Zusatzstoff“ oder in den sonst nach Nummer 5 zulässigen Wortbildungen das Wort „Kaffee“ durch die Art des Druckes oder auf andere Weise gegenüber den übrigen Bestandteilen dieser Wortbildungen besonders hervorgehoben ist;
7. wenn Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe mit einer nach Nummer 5 zulässigen Wortbildung nach einem bestimmten Rohstoff bezeichnet werden, aber nicht ausschließlich aus diesem Rohstoff hergestellt sind, unbe-

schadet des Zusatzes von Zuckerrüben zu Zichorie bis zu 25 Hundertteilen des Gesamtgewichts;

8. wenn Kaffee-Ersatzstoffe oder Kaffee-Zusatzstoffe mit anderen als den nach Nummer 5 zulässigen Bezeichnungen versehen sind, sofern sie nicht gleichzeitig deutlich sichtbar die Bezeichnung „Kaffee-Ersatzstoff“ oder „Kaffee-Zusatzstoff“ tragen;
9. wenn im Verkehr mit Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
10. wenn Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird;
11. wenn im Verkehr mit Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen durch Umhüllungen, Bezeichnungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf Kaffee, seine Herkunft oder seine Gewinnung hingewiesen wird.

Inkrafttreten

§ 6

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Verordnung über Obsterzeugnisse

Vom 15. Juli 1933

Reichsgesetzbl. I S. 495

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und der Verordnung des Reichspräsidenten zur Vereinfachung des Erlasses von Ausführungsvorschriften vom 30. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 147) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet: *

§ 1

Als Obsterzeugnisse im Sinne dieser Verordnung gelten Obstkonfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Obstsäfte, Obstsirupe, Obstgelee und Obstkraut.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

ABSCHNITT I

Obstkonfitüren und Marmeladen

Begriffsbestimmungen

§ 2

(1) Obstkonfitüren (Jams) sind aus einer Obststart hergestellte dickbreiig-stückige, streichfähige Zubereitungen, die in der Regel im fertigen Erzeugnis Obststücke erkennen lassen. Sie werden durch Einkochen von unzertheiltem oder in Stücke geschnittenem frischem oder frisch erhaltenem, entkerntem oder entsteintem Obstfruchtfleisch oder von Obstpülpe einer Obststart und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt. Zur Einwaage werden auf mindestens 45 Teile Obstfrucht-

fleisch höchstens 55 Teile Verbrauchszucker, bei Obstkonfitüren aus Zitrusfrüchten auf mindestens 30 Teile Obstfruchtfleisch höchstens 70 Teile Verbrauchszucker verwendet. Obstkonfitüren werden auch unter Verwendung von ungeschältem Obst, einer geringen Menge Obstpektin oder Obstgeliersaft, Stärkesirup, Weinsäure oder Milchsäure hergestellt. Sie werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Marmeladen sind dickbreiige, streichfähige Zubereitungen, die durch Einkochen von frischem oder frisch erhaltenem, entkerntem oder entsteintem Obstfruchtfleisch oder von Obstpülpe oder Obstmark und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt sind. Zur Einwaage werden bei Einfruchtmarmeladen auf mindestens 45, bei Mehrfruchtmarmeladen (Absatz 3 Nr. 2) und Gemischten Marmeladen (Absatz 3 Nr. 3) auf mindestens 25 Teile Obstfruchtfleisch höchstens 55 Teile Verbrauchszucker verwendet. Marmeladen werden auch unter Verwendung von ungeschältem Obst, einer geringen Menge Obstpektin oder Obstgeliersaft, Stärkesirup, Weinsäure oder Milchsäure, Aprikosenmarmelade auch unter Verwendung von getrockneten Aprikosen hergestellt.

(3) Als Marmeladensorten werden unterschieden:

1. Einfruchtmarmeladen: Marmeladen, die aus einer Obstart hergestellt sind; sie werden mit dem Namen dieser Obstart bezeichnet;
2. Mehrfruchtmarmeladen: Marmeladen, die aus 2 bis höchstens 4 verschiedenen Obstarten hergestellt sind. Unter Verwendung von Äpfeln oder Birnen oder von beiden Früchten zusammen hergestellte Mehrfruchtmarmeladen enthalten vom Obstanteil der Einwaage höchstens 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen. Mehrfruchtmarmeladen werden mit dem Namen der verwendeten Obstarten bezeichnet;
3. Gemischte Marmeladen: Marmeladen, die aus verschiedenen — der Zahl nach nicht beschränkten — Obstarten hergestellt sind. Unter Verwendung von Äpfeln oder Birnen oder von beiden Früchten zusammen hergestellte Gemischte Marmeladen enthalten vom Obstanteil der Einwaage höchstens 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen.

§ 3

(1) Obstpülpe ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß geeignetes, aus frischem Obst hergestelltes Halberzeugnis, das neben Obstbestandteilen in breiig-stückiger Form auch unzerteilte Früchte und große Fruchtstücke enthält.

(2) Obstmark ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß geeignetes Halberzeugnis aus mehr oder weniger fein zerteiltem frischem Obst.

(3) Obstpektin sind aus Obstrückständen hergestellte flüssige oder pulverförmige Zubereitungen, meist mit einem geringen Zusatz von Weinsäure oder Milchsäure. Flüssiges Obstpektin ist in 3 Zenti-

meter hoher Schicht durchscheinend und enthält mindestens 2,5 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat); der Pektingehalt beträgt mindestens 25 Hundertteile der Trockenmasse. Pulverförmiges Obstpektin entspricht in 10prozentiger wässriger Lösung diesen Bedingungen. Obstpektin wird mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(4) Obstgeliersäfte sind Zubereitungen, die aus frischen Früchten einer pektinreichen Obstart durch Behandeln mit Wasser hergestellt werden. Obstgeliersäfte enthalten höchstens 2 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) und höchstens 15 Hundertteile Trockenmasse. Obstgeliersäfte werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet, z. B. als Apfelgeliersaft, Stachelbeergeliersaft.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 4

Es ist insbesondere verboten:

1. die in §§ 2, 3 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 5

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstkonfitüren und Marmeladen, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten oder verdorbener Obstpülpe oder verdorbenem Obstmark oder anderen verdorbenen Rohstoffen zubereitete Obstkonfitüren und Marmeladen, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung der verwendeten Früchte durch Erhitzen;
3. Obstkonfitüren und Marmeladen, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstkonfitüren und Marmeladen, die angebrannt sind.

§ 6

Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Obstkonfitüren oder Marmeladen in den Verkehr gebracht werden oder die nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen Pflanzenteilen hergestellt sind, ausgenommen Hagebuttenmark und Hagebuttenmarmelade.

§ 7

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 4, 9, 12, 14, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
2. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen des Erzeugnisses entweichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind;
3. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, die mehr als 35, Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, die mehr als 42 Hundertteile Wasser enthalten;
4. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung künstliche Farbstoffe verwendet worden sind, sofern sie nicht als „gefärbt“ kenntlich gemacht sind;
5. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
6. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Agar-Agar, Gelatine oder andere nicht im Obst enthaltene Gelierstoffe verwendet worden sind;
7. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, bei deren Herstellung Obstpektin oder Obstgeliersaft oder beide Erzeugnisse zusammen in einer Menge verwendet worden sind, die mehr als 0,3 Hundertteilen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf das Fertigerzeugnis) entspricht; Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, bei deren Herstellung Obstpektin oder Obstgeliersaft oder beide Erzeugnisse zusammen in einer Menge verwendet worden sind, die mehr als 0,5 Hundertteilen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf das Fertigerzeugnis) entspricht;
8. Obstkonfitüren und Marmeladen, die mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;
9. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, bei deren Herstellung mehr als 5 Hundertteile Stärkesirup verwendet worden sind, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Stärkesirup“ kenntlich gemacht ist, vorbehaltenlich der Bestimmung in Nummer 10;
10. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung mehr als 12 Hundertteile Stärkesirup verwendet worden sind;
11. Obstkonfitüren, die unter Verwendung von getrocknetem Obst hergestellt worden sind;
12. Marmeladen, die unter Verwendung von getrocknetem Obst hergestellt worden sind, ausgenommen Aprikosenmarmelade, sofern sie als „Aprikosenmarmelade aus getrockneten Aprikosen“ kenntlich gemacht ist;

13. Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, bei deren Herstellung vom Obstanteil der Einwaage mehr als 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen verwendet worden sind;
14. aus mehreren Obstarten hergestellte Marmeladen, die der Begriffsbestimmung für Mehrfruchtmarmeladen nicht entsprechen, sofern sie nicht als „Gemischte Marmelade“ kenntlich gemacht sind;
15. Obstpülpel und Obstmark, denen fremde Stoffe zugesetzt worden sind;
16. Obstpektin, dessen Gehalt an Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) weniger als 25 Hundertteile der Trockenmasse beträgt;
17. flüssiges Obstpektin und 10prozentige wässrige Lösungen von pulverförmigem Obstpektin, die weniger als 2,5 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) enthalten;
18. flüssiges Obstpektin und 10prozentige wässrige Lösungen von pulverförmigem Obstpektin, die zellige Elemente in makroskopisch wahrnehmbarer Menge enthalten oder in 3 Zentimeter hoher Schicht nicht durchscheinend sind;
19. Obstpektin, dem außer Weinsäure oder Milchsäure andere fremde Stoffe, insbesondere Mineralstoffe, zugesetzt worden sind;
20. Obstgeliersäfte, die mehr als 2 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) oder mehr als 15 Hundertteile Trockenmasse enthalten;
21. Obstgeliersäfte, die zellige Elemente in makroskopisch wahrnehmbarer Menge enthalten;
22. Obstgeliersäfte, denen fremde Stoffe zugesetzt worden sind.

§ 8

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Obstkonfitüren oder Marmeladen oder als bestimmte Obstkonfitüren- oder Marmeladensorten oder mit einer das Wort Obstkonfitüre oder Marmelade enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§ 2) zu entsprechen;
2. wenn Obstkonfitüren oder Marmeladen mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Obstkonfitüren- oder Marmeladesorte tragen;
3. wenn eine Obstkonfitüre oder Marmelade mit dem Namen einer bestimmten Obstart bezeichnet wird, aber nicht ausschließlich diese eine Obstart verwendet worden ist;
4. wenn bei einer Mehrfruchtmarmelade nicht sämtliche verwendeten Obstarten angegeben sind;
5. wenn Gemischte Marmeladen in ihrer Bezeichnung oder in sonstigen Angaben einen Hinweis auf bestimmte Obstarten enthalten;

6. wenn im Verkehr mit Obstkonfitüren und Marmeladen entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
7. wenn im Verkehr mit Obstkonfitüren und Marmeladen durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit, insbesondere im Verkehr mit Gemischten Marmeladen auf Obstarten oder im Verkehr mit Marmeladen aus Trockenaprikosen auf frische Früchte hingewiesen wird;
8. wenn einer Obstkonfitüre oder einer Marmelade entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

ABSCHNITT II Pflaumenmus

Begriffsbestimmungen

§ 9

(1) Pflaumenmus (Zwetschenmus, Zwetschgenmus, Zwetschgengesälz) sind dickbreiige, streichfähige Zubereitungen, die durch Einkochen des Pflaumenmarks aus frischen, auch getrockneten Pflaumen (Zwetschen, Zwetschgen) oder aus einem Gemisch dieser beiden hergestellt sind. Pflaumenmus wird zuweilen unter Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und einer geringen Menge Weinsäure oder Milchsäure hergestellt.

(2) Als Pflaumenmussorten werden unterschieden:

1. Pflaumenmus: das Mus aus dem Pflaumenmark aus frischen Pflaumen;
2. Pflaumenmus gesüßt: das Mus aus dem Pflaumenmark aus frischen Pflaumen mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose);
3. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen: das Mus aus dem Pflaumenmark aus getrockneten Pflaumen, auch mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Weinsäure oder Milchsäure;
4. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen: das Mus aus einem Gemisch des Pflaumenmarks aus frischen und getrockneten Pflaumen, das im Fertigerzeugnis mindestens 25 Hunderteile Mus aus frischen Pflaumen enthält und auch mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Weinsäure oder Milchsäure hergestellt wird.

(3) Gemischtes Mus sind pflaumenmusähnliche Zubereitungen aus einem Gemisch von Pflaumenmark aus frischen oder getrockneten Pflaumen mit Mark aus einem anderen frischen oder getrockneten Obst, die im Fertigerzeugnis mindestens 50 Hunderteile Mus aus frischen oder getrockneten Pflaumen enthalten und auch mit einem Zusatz von

technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen hergestellt werden.

(4) Pflaumenmark ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß bestimmtes Halberzeugnis aus mehr oder weniger fein zerteilten frischen Pflaumen oder eingeweichten getrockneten Pflaumen, auch in eingedicktem Zustande.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 10

Es ist insbesondere verboten:

1. die in § 9 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 11

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die verschimmelt, stark verunreinigt oder mit Milben befallen sind oder fremdartig oder ekelhaft riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten oder verdorbenem Obstmark zubereitetes Pflaumenmus und Gemischtes Mus, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung der verwendeten Früchte durch Erhitzen;
3. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die angebrannt sind.

§ 12

Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Pflaumenmus oder Gemischtes Mus in den Verkehr gebracht werden oder die nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Pflanzenteilen hergestellt sind.

§ 13

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 14, 16, 18, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Pflaumenmus, bei dessen Herstellung anderes Obst als Pflaumen verwendet worden ist;
2. Pflaumenmus (§ 9 Abs. 2 Nr. 1), das nicht oder nicht ausschließlich aus dem Pflaumenmark (§ 9 Abs. 4) aus frischen Pflaumen hergestellt ist;

3. Pflaumenmus gesüßt, das nicht oder nicht ausschließlich aus dem Pflaumenmark (§ 9 Abs. 4) aus frischen Pflaumen und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt ist;
4. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen, das im Fertigerzeugnis weniger als 25 Hundertteile des Obstanteils an Mus aus frischen Pflaumen enthält;
5. Gemischtes Mus, das im Fertigerzeugnis weniger als 50 Hundertteile des Obstanteils an Pflaumenmus aus frischen oder getrockneten Pflaumen enthält;
6. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung außer Pflaumen mehr als ein weiteres Obst verwendet worden ist;
7. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
8. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Aromastoffe verwendet worden sind;
9. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die mehr als 47 Hundertteile Wasser enthalten;
10. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Farbstoffe verwendet worden sind;
11. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
12. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Obstpektin, Agar-Agar, Gelatine oder andere Gelierstoffe verwendet worden sind;
13. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Stärkesirup verwendet worden ist;
14. Pflaumenmus, bei dessen Herstellung technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden ist, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Zucker“ oder „gesüßt“ kenntlich gemacht ist, jedoch vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 15;
15. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die mehr als 30 Teile technisch reinen weißen Verbrauchszucker (Saccharose) in 100 Teilen Mus enthalten;
16. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen verwendet worden ist, sofern dieser Zusatz nicht kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 17;
17. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung mehr als die Hälfte des Zuckers durch Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen ersetzt worden ist;
18. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Gewürze verwendet worden sind, sofern dieser Zusatz nicht durch das Wort „gewürzt“ kenntlich gemacht ist;
19. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen und Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von

frischen Pflaumen, die mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;

20. Pflaumenmark, dem fremde Stoffe zugesetzt worden sind.

§ 14

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Pflaumenmus oder als bestimmte Pflaumenmussorten oder als Gemischtes Mus oder mit einer die Worte Pflaumenmus oder Gemischtes Mus enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§ 9) zu entsprechen;
2. wenn Pflaumenmus oder Gemischtes Mus mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Sorte von Pflaumenmus oder Gemischtem Mus tragen;
3. wenn in der Bezeichnung von Gemischtem Mus der Name der verwendeten zweiten Obstart fehlt oder statt der verwendeten Obstart eine andere angegeben ist;
4. wenn im Verkehr mit Pflaumenmus oder Gemischtem Mus entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
5. wenn im Verkehr mit Pflaumenmus oder Gemischtem Mus durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse, insbesondere wenn im Verkehr mit Pflaumenmus, das nicht ausschließlich aus dem Mark frischer Pflaumen hergestellt ist, oder mit Gemischtem Mus auf frische Obstfrüchte hingewiesen wird;
6. wenn einem Pflaumenmus oder einem Gemischten Mus entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

ABSCHNITT III

Obstsäfte und Obstsirupe

Begriffsbestimmungen

§ 15

(1) Obstsäfte (Fruchtsäfte, Fruchtrohsäfte, Fruchtmuttersäfte) sind Zubereitungen, die durch Pressen von frischem oder vergorenem Obst einer Obstart mit oder ohne nachfolgende Filtration hergestellt sind. Obstsäfte aus Zitrusfrüchten enthalten meist einen geringen Zusatz von Schalenaroma. Obstsäfte werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Als Obstsaftsorten werden insbesondere unterschieden: Kirsch-, Himbeer-, Johannisbeer-, Erdbeer-, Apfel-, Birnen-, Zitronen-, Orangensaft.

(3) Als Kirschaftsarten (Kirschmutteraftsarten) werden unterschieden:

1. Kirschaft, dunkler Sauerkirschaft (Sauerkirschmutterafts): der Saft aus dunklen Sauerkirschen, ausgenommen Schattenmorellen;
2. Heller Sauerkirschaft (heller Sauerkirschmutterafts): der Saft aus hellen Sauerkirschen sowie aus Schattenmorellen;
3. Gespriteter Kirschaft: mehr oder weniger vergorener dunkler Sauerkirschaft mit einem Gehalt bis zu 18 Raumhundertteilen Alkohol, von denen bis zu 15 Raumhundertteile in Form von Sprit zugesetzt sind;
4. Süßkirschaft (Süßkirschmutterafts): der Saft aus Süßkirschen aller Art.

§ 16

Obstsirupe (Fruchtsirupe) sind dickflüssige Zubereitungen, die durch Aufkochen des Obstsaftees aus einer Obstart mit technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt sind. Obstsirupe werden zuweilen auch auf kaltem Wege durch unmittelbares Behandeln von frischem Obst oder Obstsäften mit Verbrauchszucker, zuweilen auch unter Verwendung einer geringen Menge Weinsäure oder Milchsäure, hergestellt. Obstsirupe enthalten höchstens 68 Hundertteile Zucker, Obstsirupe aus Zitrusfrüchten enthalten meist einen geringen Zusatz von Schalenaroma. Obstsirupe werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

Ausnahmebestimmung

§ 17

Säfte aus frischem Obst, die zum unmittelbaren Genuß unter Bezeichnungen wie Most, Obstmost, Süßmost, alkoholfreier Obstsaftee in den Verkehr gelangen, sowie eingedickte Säfte und unter Verwendung von eingedickten Säften hergestellte Sirupe gelten nicht als Obstsäfte oder Obstsirupe im Sinne dieser Verordnung.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 18

Es ist insbesondere verboten:

1. Obstsäfte und Obstsirupe so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Obstsäfte und Obstsirupe anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 19

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstsäfte und Obstsirupe, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten zubereitete Obstsäfte und Obstsirupe, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
3. Obstsäfte, die in stark saure, Obstsirupe, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstsirupe, die angebrannt sind.

§ 20

Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Obstsaftee oder Obstsirup in den Verkehr gebracht werden oder nach Aussehen, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Stoffen hergestellt sind. Ausgenommen sind die Säfte aus anderen Pflanzenteilen, sofern sie entsprechend bezeichnet sind, sowie Erzeugnisse aus anderen Stoffen, sofern sie als Kunsterzeugnisse kenntlich gemacht sind.

§ 21

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 11, 18, 20, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
2. Obstsäfte und Obstsirupe, denen Wasser zugesetzt worden ist, unbeschadet des Ersatzes der beim Aufkochen verdampften Wassermenge bei Obstsirupen;
3. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
4. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung der Saft von mehr als einer Obstart verwendet worden ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 20;
5. Obstsäfte, bei deren Herstellung Aromastoffe verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Schalenaroma bei Obstsäften aus Zitrusfrüchten (§ 15 Abs. 1);
6. Obstsäfte, denen Säuren zugesetzt worden sind;
7. Obstsäfte, bei deren Herstellung Farbstoffe, auch in Form von Säften anderer Obstsorten, oder sonstige fremde Stoffe verwendet worden sind;
8. Obstsäfte, die unter Verwendung von Auszügen aus getrocknetem Obst hergestellt sind;
9. Obstsäfte, die unter Verwendung von Nachpresse hergestellt sind;
10. Kirschaft (§ 15 Abs. 3 Nr. 1), der nicht ausschließlich aus dunklen Sauerkirschen, ausgenommen Schattenmorellen, hergestellt ist;
11. Kirschaft, der aus hellen Sauerkirschen oder Schattenmorellen hergestellt ist, sofern er nicht als „Heller Sauerkirschaft“ kenntlich gemacht ist;

12. Heller Sauerkirschsaft, der nicht ausschließlich aus hellen Sauerkirschen sowie Schattenmorellen hergestellt ist;
13. Süßkirschsaft, der nicht ausschließlich aus Süßkirschen hergestellt ist;
14. Kirschsaft aller Art, bei deren Herstellung mehr als eine Kirschsaftsorte (§ 15 Abs. 3) verwendet worden ist;
15. Gespriteter Kirschsaft, sofern sein Alkoholgehalt 18 Raumhundertteile überschreitet;
16. Obstsirupe, bei deren Herstellung andere zuckerhaltige Erzeugnisse als technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden sind;
17. Obstsirupe, bei deren Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen entweichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind, unbeschadet der Verwendung von Schalenaroma bei Obstsirupen aus Zitrusfrüchten (§ 16);
18. Obstsirupe, die mehr als 0,3 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Weinsäure“ oder „mit Milchsäure“ kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 19;
19. Obstsirupe, die mehr als 1 Hundertteil zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;
20. Obstsirupe, bei deren Herstellung Farbstoffe, auch in Form von Säften anderer Obstarten oder von Pflanzensäften, verwendet worden sind, unbeschadet der Herstellung von Himbeersirup aus höchstens 1 Teil Kirschsaft auf 9 Teile Himbeersaft, sofern das Erzeugnis als „Himbeersirup mit Zusatz von Kirschsaft“ kenntlich gemacht ist;
21. Obstsaft und Obstsirupe, bei deren Herstellung eingedickter Obstsaft verwendet worden ist.

§ 22

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Obstsaft oder Obstsirupe oder als bestimmte Obstsaft- oder Obstsirupsorten oder mit einer die Worte Obstsaft oder Obstsirup enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§§ 15, 16) zu entsprechen;
2. wenn Obstsaft oder Obstsirupe mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Obstsaft- oder Obstsirupsorte tragen;
3. wenn im Verkehr mit Obstsaft oder Obstsirupen entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung oder auf ein bestimmtes Herkunftsgebiet hingewiesen wird;

4. wenn im Verkehr mit Obstsaft oder Obstsirupen durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse hingewiesen wird;
5. wenn einem Obstsaft oder Obstsirup entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

ABSCHNITT IV

Obstgelee und Obstkraut

Begriffsbestimmungen

§ 23

(1) Obstgelee sind aus dem Saft oder dem wässrigen Auszug von frischen Früchten oder der Pülpe einer Obstart und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) durch Einkochen hergestellte gallertige, streichfähige Zubereitungen. Obstgelee wird auch unter Verwendung einer geringen Menge Obstpektin, Weinsäure oder Milchsäure hergestellt. Obstgelee enthält mindestens 50 und höchstens 70 Hundertteile Zucker. Obstgelee wird mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Als Obstgeleesorten werden insbesondere unterschieden: Apfel-, Quitten-, Johannisbeergelee. Dem Apfelgelee wird bisweilen der Saft einer anderen Obstart zugesetzt. Apfelgelee wird auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen und Apfel-Nachpresse hergestellt.

§ 24

(1) Obstkraut sind Zubereitungen, die aus frischen Äpfeln oder Birnen durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen des gewonnenen Auszuges oder aus Apfel- oder Birnensaft durch Eindampfen ohne oder mit Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt werden. Obstkraut wird in den Fällen des Absatzes 2 Nr. 2, 4 auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen und Apfel-Nachpresse hergestellt.

(2) Als Obstkrautsorten werden unterschieden:

1. Apfelkraut: die aus frischen Äpfeln ohne jeden Zusatz hergestellte Zubereitung;
2. Apfelkraut gesüßt: die aus Äpfeln unter Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) oder von einer geringen Menge Birnen hergestellte Zubereitung;
3. Birnenkraut: die aus frischen Birnen ohne jeden Zusatz hergestellte Zubereitung;
4. Apfel-Birnenkraut: die aus Äpfeln und Birnen oder durch Vermischen von Apfelkraut und Birnenkraut hergestellte Zubereitung.

(3) Gemischtes Kraut sind obstkrautähnliche Zubereitungen, die unter Verwendung von frischen oder getrockneten Äpfeln, frischen oder getrockneten Birnen, Apfel- oder Birnenschalen, Apfel- oder

Birnen-Nachpresse sowie Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen mit oder ohne Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) oder Stärkesirup hergestellt sind. Gemischtes Kraut enthält im Fertigerzeugnis mindestens 1 Teil Obstkraut auf 1 Teil Rübenkraut oder auf 1 Teil Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen oder auf 1 Teil dieser beiden zusammen.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 25

Es ist insbesondere verboten:

1. die in §§ 23, 24 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 26

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten oder anderen verdorbenen Rohstoffen zubereitetes Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
3. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die angebrannt sind.

§ 27

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

1. Erzeugnisse, die als Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtes Kraut in den Verkehr gebracht werden oder nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Stoffen hergestellt sind. Ausgenommen ist das aus Zuckerrüben hergestellte Rübenkraut, sofern es entsprechend bezeichnet ist;
2. obstgeleeähnliche Erzeugnisse, die aus Obstpektin, Wasser und Zucker, auch unter Mitverwendung von Fruchtsäuren, Aromastoffen und Farbstoffen, hergestellt sind.

§ 28

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 3, 9, 11, 12, 16, 18, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
2. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Agar-Agar, Gelatine oder andere nicht im Obst enthaltene Gelierstoffe verwendet worden sind;
3. Obstgelee und Obstkraut, bei deren Herstellung Auszüge aus getrockneten Äpfeln oder aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse mitverwendet worden sind, ausgenommen Apfelgelee, Apfelkraut gesüßt und Apfel-Birnenkraut, sofern sie als „Apfelgelee aus Trockenäpfeln“ oder als „Apfelgelee aus Apfelschalen“ oder als „Apfel-Nachpresse-Gelee“ oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) aus Trockenäpfeln“ oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) aus Apfelschalen“ oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) mit Nachpresse“ kenntlich gemacht sind, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 4;
4. Apfelgelee, Apfelkraut gesüßt, Apfel-Birnenkraut und Gemischtes Kraut, die unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse hergestellt sind, sofern sie weniger als 10 Hundertteile des Obstanteils der Einwaage an frischem Obst enthalten;
5. Obstgelee und Obstkraut, bei deren Herstellung Stärkesirup verwendet worden ist, ausgenommen Apfelgelee, das unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse hergestellt ist, sofern sein Gehalt an Stärkesirup 12 Hundertteile nicht übersteigt;
6. Obstgelee, das mehr als 42 Hundertteile Wasser enthält;
7. Obstgelee, bei dessen Herstellung Obstpektin in einer Menge verwendet worden ist, die mehr als 0,5 Hundertteilen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf das Fertigerzeugnis) entspricht;
8. Obstgelee, das mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthält;
9. Obstgelee, bei dessen Herstellung Farbstoffe verwendet worden sind, sofern es nicht als „gefärbt“ kenntlich gemacht ist;
10. Obstgelee, bei dessen Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen des Erzeugnisses entwichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 12;
11. Obstgelee, dem Saft einer anderen Obstart zugesetzt ist, ausgenommen Apfelgelee oder Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee,

sofern die Menge des zugesetzten Obstsaftes 10 Hundertteile des Fertigerzeugnisses nicht übersteigt und der Zusatz zugleich kenntlich gemacht ist;

12. Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee mit einem Zusatz von natürlichem Himbeeraroma, sofern der Zusatz nicht kenntlich gemacht ist;
13. Apfelgelee oder Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee, sofern sie mehr als einen der in Nummern 11, 12 zugelassenen Zusätze enthalten;
14. Obstkraut und Gemischtes Kraut, die mehr als 35 Hundertteile Wasser enthalten;
15. Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Farbstoffe oder Aromastoffe verwendet worden sind;
16. Obstkraut, dem Rübenkraut oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen zugesetzt worden ist, sofern es nicht als „Gemischtes Kraut“ kenntlich gemacht ist;
17. Apfelkraut (§ 24 Abs. 2 Nr. 1), bei dessen Herstellung technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) oder Birnen verwendet worden sind;
18. Apfelkraut gesüßt, dem mehr als 25 Teile technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) auf 100 Teile Apfelkraut zugesetzt sind, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit mehr als 25 Hundertteilen Zucker“ kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 19;
19. Apfelkraut gesüßt, dem mehr als 40 Teile technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) auf 100 Teile Apfelkraut zugesetzt sind;
20. Apfelkraut gesüßt, das aus einem Gemisch von Äpfeln und Birnen mit mehr als 20 Hundertteilen Birnen hergestellt worden ist;
21. Gemischtes Kraut, das im Fertigerzeugnis weniger als 1 Teil Obstkraut auf 1 Teil Rübenkraut oder auf 1 Teil Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen oder auf 1 Teil dieser beiden zusammen enthält.

§ 29

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Obstgelee oder Obstkraut oder als bestimmte Obstgelee- oder Obstkrautsorten oder mit einer die Worte Obst-

gelee oder Obstkraut enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck oder als Gemischtes Kraut bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§§ 23, 24) zu entsprechen;

2. wenn Obstgelee oder Obstkraut mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Obstgelee- oder Obstkrautsorte tragen;
3. wenn im Verkehr mit Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
4. wenn im Verkehr mit Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse, insbesondere wenn im Verkehr mit Gemischtem Kraut auf Obst oder im Verkehr mit nicht ausschließlich aus frischem Obst hergestelltem Obstgelee oder Obstkraut auf frische Früchte hingewiesen wird;
5. wenn einem Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

ABSCHNITT V*

Gelierstoffe

§ 29 a

Es ist verboten, andere Erzeugnisse als Obstpektin (§ 3 Abs. 3) oder Obstgeliensäfte (§ 3 Abs. 4) zur Verwendung als Geliermittel oder Verdickungsmittel bei der Herstellung von Obsterzeugnissen herzustellen, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, auch wenn die Verwendung nur für den eigenen Bedarf des Abnehmers erfolgen soll.

Inkrafttreten

§ 30

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1933 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Abschnitt V: Eingef. durch V v. 17. 8. 1938 I 1048

Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse

2125-4-6

Vom 15. Juli 1933

Reichsgesetzbl. I S. 504

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 3 a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421), der Verordnung des Reichspräsidenten zur Vereinfachung des Erlasses von Ausführungsvorschriften vom 30. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 147) und des § 11 Abs. 1 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 499) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen

§ 1

(1) Kakaobohnen sind die vom Fruchtfleisch befreiten, getrockneten, ungerotteten oder gerotteten rohen Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao* L.).

(2) Es werden im allgemeinen unterschieden

I. nach der geographischen Herkunft

- a) mittelamerikanische Kakaobohnen: Mexiko, Nicaragua, Costarica;
- b) südamerikanische Kakaobohnen: Ecuador (Guayaquil, Caraquéz, Arriba, Machala), Brasilien (Bahia, Para), Venezuela (Maracaibo, Puerto Cabello, Carácas, Carupano);
- c) westindische (Antillen-)Kakaobohnen: Trinidad, San Domingo;
- d) westafrikanische Kakaobohnen: Goldküste (Accra, Lagos, Fernando Po), Togo, Kamerun, San Thomé;
- e) ostafrikanische Kakaobohnen: Madagaskar;
- f) asiatische Kakaobohnen: Ceylon, Java;
- g) australische Kakaobohnen: Samoa;

II. nach dem Grade der Reinheit

1. unverlesene Rohkakaobohnen:

- a) ungestürzte: die aus dem Erzeugungsland in der ursprünglichen Verpackung eingeführte Rohware;
- b) gestürzte: die nicht mehr in der ursprünglichen Verpackung befindliche Rohware, auch gemischt, soweit es sich um Ware derselben Herkunft handelt;

2. verlesene Rohkakaobohnen: die zur Weiterverarbeitung auf Kakao und Kakaoerzeugnisse bestimmte und von fremden Bestandteilen und ungeeigneten Bohnen hinreichend befreite Ware;

III. nach der Stufe der Zubereitung

- a) rohe, gedarrte, geröstete Kakaobohnen;
- b) Kakaokerne: gedarrte oder geröstete, entschälte und entkeimte verlesene Kakaobohnen; Kakaokerne enthalten Samenschalen, Samenhäutchen und Keime nur noch in technisch nicht vermeidbaren Mengen;
- c) Kakaobruch: gebrochene Kakaokerne. Kakaobruch enthält wie die Kakaokerne Samenschalen, Samenhäutchen und Keime nur noch in technisch nicht vermeidbaren Mengen;
- d) Kakaomasse: das Erzeugnis, das durch weitgehendes Zerkleinern (Mahlen, Walzen, Schleifen) der Kakaokerne oder des Kakaobruchs, auch unter Mitverwendung von höchstens 2 Hundertteilen Kakaogrüs, gewonnen wird. Zuweilen wird der Kakaomasse im Fabrikationsgang Lezithin in geringer Menge zugesetzt;
- e) aufgeschlossene Kakaomasse: die mit Alkalikarbonaten, Ammoniak, Ammoniumsalzen, Magnesiumoxyd oder anderen gesundheitsunschädlichen Stoffen, auch mit Dampf unter Druck behandelte Kakaomasse; ausgenommen sind organische Emulgierungsmittel. Kakaomasse und aufgeschlossene Kakaomasse enthalten im allgemeinen 52 bis 58 Hundertteile Kakaobutter und höchstens 0,3 Hundertteile Sand, berechnet auf fettfreie Trockenmasse; Kakaomasse liefert bis 5 Hundertteile, aufgeschlossene Kakaomasse bis 7 Hundertteile Asche;
- f) Kakaogrüs: kleine Kakaokernteilchen, die bei der Reinigung des Kakaoabfalls gewonnen werden und Samenschalen, Samenhäutchen und Keime nur noch in einer 10 Hundertteile nicht übersteigenden Menge enthalten;
- g) Kakaoabfall: das beim Brechen, Schälen, Reinigen der gedarrten oder gerösteten Kakaobohnen anfallende Gemisch von Kernteilchen, Keimen, Samenschalen und Samenhäutchen;
- h) Kakaoschalen: die beim Schälen der gedarrten oder gerösteten Kakaobohnen anfallenden, mehr oder weniger zerkleinerten Samenschalen.

§ 2

(1) Kakaobutter ist das aus Kakaokernen, Kakaobruch, auch unter Mitverwendung von höchstens 2 Hundertteilen Kakaogrüs, oder aus Kakaomasse

oder aufgeschlossener Kakaomasse durch Abpressen, mit oder ohne Filtration, ohne chemische Behandlung gewonnene Fett mit einem die Zahl 8 im Höchstoffalle nicht übersteigenden Säuregrad.

(2) Kakaopulver ist das aus Kakaokernen, Kakaobruch, auch unter Mitverwendung von höchstens 2 Hundertteilen Kakaogrüs, oder aus Kakaomasse oder aufgeschlossener Kakaomasse, durch teilweises Abpressen der Kakaobutter gewonnene und sodann gepulverte Erzeugnis; zuweilen werden dem Kakaopulver im Fabrikationsgang Lezithin in geringer Menge sowie natürliche Gewürze, Vanillin oder der ihm entsprechende Äthyläther zugesetzt; Kakaopulver enthält mindestens 20 Hundertteile Kakaobutter. Stark entöltes Kakaopulver enthält mindestens 10, aber weniger als 20 Hundertteile Kakaobutter. Die Grenzwerte für den Gehalt an Kakaobutter beziehen sich auf ein Kakaopulver mit 5 Hundertteilen Wasser.

(3) Haferkakao ist eine Zubereitung aus mindestens 50 Hundertteilen Kakaopulver oder stark entöltem Kakaopulver und aus Hafermehl oder Haferflocken; zuweilen sind etwas Speisesalz (Siedesalz, Steinsalz) und Gewürze zugesetzt.

(4) Haferkakao gezuckert ist eine Zubereitung aus mindestens 2 Teilen Haferkakao und höchstens 1 Teil technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose).

(5) Malzkakao ist eine Zubereitung aus mindestens 50 Hundertteilen Kakaopulver oder stark entöltem Kakaopulver und aus Gerstenmalzmehl oder mindestens 5 Hundertteilen Gerstenmalzextrakt.

(6) Hafermalzkakao ist eine Zubereitung aus mindestens 50 Hundertteilen Kakaopulver oder stark entöltem Kakaopulver, aus Hafermehl oder Haferflocken und aus mindestens 7 Hundertteilen Hafermalzmehl oder mindestens 5 Hundertteilen Hafermalzextrakt.

(7) Eichelkakao ist eine Zubereitung aus mindestens 60 Hundertteilen Kakaopulver oder stark entöltem Kakaopulver, aus mindestens 15 Hundertteilen geschälten, gerösteten und fein gemahlten Eicheln oder einer entsprechenden Menge Extrakt aus solchen, ohne oder mit Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und von geröstetem Weizenmehl.

§ 3

(1) Schokolade ist eine geformte oder nicht geformte Zubereitung aus Kakaokernen, Kakaobruch, auch unter Mitverwendung von höchstens 2 Hundertteilen Kakaogrüs, oder aus Kakaomasse und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), ohne oder mit Zusatz von Kakaobutter, natürlichen Gewürzen, Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther; Schokolade besteht zu mindestens 40 Hundertteilen aus Kakaomasse oder aus einem Gemisch von Kakaomasse und Kakaobutter und zu höchstens 60 Hundertteilen aus Zucker. Der Gehalt an Kakaobutter beträgt mindestens 21 Hundertteile. Der Gehalt an Kakaomasse beträgt bei Mitverwendung von Kakaobutter mindestens 33 Hundertteile.

(2) Schmelzschokolade ist eine durch besondere Bearbeitung (Walzen und Reiben) hergestellte Schokolade-Zubereitung, die zu mindestens 50 Hundertteilen aus Kakaomasse oder aus einem Gemisch von Kakaomasse und Kakaobutter und zu höchstens 50 Hundertteilen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) besteht. Der Gehalt an Kakaobutter beträgt mindestens 26 Hundertteile. Der Gehalt an Kakaomasse beträgt bei Mitverwendung von Kakaobutter mindestens 35 Hundertteile.

(3) Sahneschokolade (Rahmschokolade) ist eine Schokolade-Zubereitung, die zu mindestens 25 Hundertteilen aus Kakaomasse oder aus einem Gemisch von Kakaomasse und Kakaobutter und zu höchstens 60 Hundertteilen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) sowie aus Sahne oder aus Sahnepulver (Trockensahne) in einer solchen Menge besteht, daß der aus der Sahne oder dem Sahnepulver stammende Fettgehalt dieser Schokolade mindestens 5,5 Hundertteile beträgt. Der Gehalt an Kakaomasse beträgt bei Mitverwendung von Kakaobutter mindestens 10 Hundertteile. Zuweilen sind der Sahneschokolade noch, anstelle einer entsprechenden Menge Zucker, Milch oder Milchpulver (Trockenmilch) zugesetzt.

(4) Milchschokolade (Vollmilchschokolade) ist eine Schokolade-Zubereitung, die zu mindestens 25 Hundertteilen aus Kakaomasse oder aus einem Gemisch von Kakaomasse und Kakaobutter und zu höchstens 60 Hundertteilen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) sowie aus Milchbestandteilen in einer solchen Menge besteht, daß der Gehalt an Milchfett mindestens 3,2 Hundertteile und der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse mindestens 9,3 Hundertteile beträgt. Der Gehalt an Kakaomasse beträgt bei Mitverwendung von Kakaobutter mindestens 10 Hundertteile.

(5) Magermilchschokolade (Schokolade mit Zusatz von entrahmter Milch) ist eine Schokolade-Zubereitung, die zu mindestens 25 Hundertteilen aus Kakaomasse oder aus einem Gemisch von Kakaomasse und Kakaobutter und zu höchstens 60 Hundertteilen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) sowie aus Milchbestandteilen in einer solchen Menge besteht, daß der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse mindestens 12,5 Hundertteile beträgt. Der Gehalt an Kakaomasse beträgt bei Mitverwendung von Kakaobutter mindestens 10 Hundertteile.

(6) Gefüllte Schokolade (z. B. Kremschokolade, Marzipanschokolade, Nugatschokolade, Krokantschokolade, Trüffelschokolade, überzogene Pralinen) ist eine geformte Schokolade-Zubereitung, die aus einem Kern und einem Überzug aus Kakaomasse, Schokolade, Schokolade-Überzugsmasse, Sahne- oder Milchsokolade-Überzugsmasse besteht. Der Anteil an diesem Überzug beträgt bei den in Tafeln geformten Schokolade-Zubereitungen mindestens 25 Hundertteile des Gesamtgewichts.

(7) Fruchtschokolade ist eine Schokolade-Zubereitung, die unter Zusatz von Früchten oder Fruchtzubereitungen, bei Früchten der Zitrusarten auch unter gleichzeitigem Zusatz des natürlichen Schalenaromas oder unter Verwendung von Schalen, hergestellt ist.

(8) Nußschokolade ist eine Schokolade-Zubereitung, die unter Zusatz von Haselnüssen oder Walnüssen, auch in fein zerriebener Form, hergestellt ist; zuweilen wird der Ölgehalt der Nüsse durch Abpressen bis auf zwei Drittel des ursprünglichen Gehalts herabgesetzt.

(9) Mandelschokolade ist eine Schokolade-Zubereitung, die unter Zusatz von süßen Mandeln, auch in fein zerriebener Form, hergestellt ist; zuweilen wird der Ölgehalt der Mandeln durch Abpressen bis auf zwei Drittel des ursprünglichen Gehalts herabgesetzt.

(10) Schokolade (Absätze 1 bis 5) enthält zuweilen unter entsprechender Kenntlichmachung auch Zusätze, wie Kaffee, Orangeat.

(11) Schokolade-Überzugsmasse (Kuvertüre) ist eine Schokolade-Zubereitung, die zu höchstens 50 Hundertteilen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und zu mindestens 33 Hundertteilen aus Kakaomasse besteht, deren Gehalt an Kakaobutter durch Zusatz so erhöht ist, daß der Gesamtgehalt der Überzugsmasse an Kakaobutter mindestens 35 Hundertteile beträgt. Zuweilen sind in der Schokolade-Überzugsmasse bis zu insgesamt 5 Hundertteile Zucker durch die gleiche Menge von Haselnüssen, Walnüssen, süßen Mandeln, getrockneten Früchten (wie Rosinen, Sultani-Korinthen), Malzextrakt, Malzzucker oder Milchpulver (Trockenmilch) ersetzt.

(12) Sahneschokolade-Überzugsmasse, Milkschokolade-Überzugsmasse sind Zubereitungen, die mindestens 35 Hundertteile Gesamtfett (Kakaobutter und Milchfett) und höchstens 50 Hundertteile technisch reinen weißen Verbrauchszucker (Saccharose) enthalten und im übrigen den Begriffsbestimmungen für Sahneschokolade, Milkschokolade (§ 3 Abs. 3, 4) entsprechen.

(13) Schokolade-Pulver (Schokolademehl, Puderschokolade, Trinkschokolade) ist eine gleichmäßige, in einem unter Wärmeentwicklung sich vollziehenden maschinellen Verfahren hergestellte Mischung von Kakaomasse oder aufgeschlossener Kakaomasse oder Kakaopulver oder stark entöltem Kakaopulver und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose); zuweilen sind natürliche Gewürze, Vanillin oder der ihm entsprechende Äthyläther zugesetzt. Der Zuckergehalt beträgt höchstens 60 Hundertteile, der Gehalt an Kakaobutter mindestens 6 Hundertteile.

(14) Kakaoerzeugnisse (§§ 1, 2, 3) enthalten zuweilen einen Zusatz von Lezithin in geringer Menge.

Ausnahmebestimmungen

§ 4

Unter diese Verordnung fallen nicht

1. Bonbons, Dragees, Karamellen, Fondants und ähnliche Erzeugnisse;
2. massive Pralinen bis zu 20 Gramm Einzelgewicht;
3. die Kerne der gefüllten Schokoladen und Dauerbackwaren.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 5

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Rohkakaobohnen, die zur Weiterverarbeitung auf Kakaoerzeugnisse bestimmt sind,
 - a) gestürzte, sofern der Anteil an zur Weiterverarbeitung ungeeigneten Kakaobohnen sowie an fremden Bestandteilen mehr als insgesamt 15 Hundertteile beträgt;
 - b) verlesene, sofern der Anteil an zur Weiterverarbeitung ungeeigneten, insbesondere beschädigten Kakaobohnen sowie an fremden Bestandteilen mehr als insgesamt 3 Hundertteile beträgt.

Als beschädigt sind Rohkakaobohnen anzusehen, die durch Seewasser, Schimmel, Fäulnis, Brandrauch oder Insektenfraß in ihrem natürlichen Zustande wesentlich verändert sind oder einen dumpfigen oder modrigen Geruch oder Geschmack haben;

2. Kakaoerzeugnisse aus solchen Rohkakaobohnen, bei denen der Anteil an zur Verarbeitung ungeeigneten, insbesondere beschädigten Kakaobohnen sowie an fremden Bestandteilen die technisch unvermeidbare Menge übersteigt;
3. Kakaoerzeugnisse, die im Aussehen, Geruch oder Geschmack so wesentlich verändert sind, daß sie für den menschlichen Genuß nicht geeignet sind;
4. Kakaobutter, deren Säuregrad die Zahl 8 übersteigt oder die ranzig, dumpfig, schimmelig, kratzend oder ekelregend riecht oder schmeckt;
5. Sahneschokolade, Milkschokolade und Magermilkschokolade, die unter Verwendung von verdorbener Milch oder verdorbenen Milcherzeugnissen im Sinne der §§ 6, 7 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) hergestellt sind.

§ 6

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 9, 11, 18c, 18f, 23, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Zubereitungen, die als Kakaoerzeugnisse in den Verkehr gebracht werden, sofern sie nicht den dafür aufgestellten Begriffsbestimmungen in §§ 1 bis 3 entsprechen;
2. Zubereitungen, die zufolge ihrer sinnlich wahrnehmbaren Eigenschaften, insbesondere Aussehen, Geruch, Geschmack, mit einem der in §§ 1 bis 3 bezeichneten Kakaoerzeugnisse verwechselbar sind, aber den dafür in §§ 1 bis 3 aufgestellten Begriffsbestimmungen nicht entsprechen, vorbehaltlich der Vorschriften des § 8;
3. Kakaoerzeugnisse, die mehr als die technisch unvermeidbare Menge an Kakaoschalen, Kakaokeimen oder Kakaosamenhäutchen enthalten;

4. Kakaowerzeugnisse, deren Gehalt an Fett nicht oder nicht ausschließlich aus Kakaobutter besteht, abgesehen von dem Fettgehalt, der durch die zugelassenen Zusätze (§ 3 Abs. 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14) bedingt ist;
5. Kakaowerzeugnisse, denen Mineralöl zugesetzt ist;
6. Kakaowerzeugnisse, die unter Mitverwendung von mehr als 2 Hundertteilen Kakaogrös, berechnet auf die Kakaobestandteile, oder ganz oder teilweise aus Kakaofall, aus Kakaoschalen oder aus Gemischen von diesen hergestellt sind;
7. Kakaowerzeugnisse, die künstlich gefärbt oder mit Lack überzogen sind, unbeschadet der Verwendung von gesundheitsunschädlichen Farben zur Ausschmückung und von Sandarak- oder Benzolack oder anderen gesundheitsunschädlichen Lacken zum Überziehen von Schokoladefiguren;
8. Kakaowerzeugnisse, denen Lezithin in größerer Menge als 0,3 Hundertteile, berechnet als Reinlezithin und bezogen auf das Kakaowerzeugnis, zugesetzt ist;
9. Kakaowerzeugnisse, die mit natürlichen oder künstlichen Aromastoffen versetzt sind, sofern sie nicht entsprechend kenntlich gemacht sind, ausgenommen mit natürlichen Gewürzen, mit Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther versetzte Kakaowerzeugnisse;
10. Kakaomasse, Kakaopulver, stark entöltes Kakaopulver, die fremde Stoffe enthalten, abgesehen von
 - a) kleinen, technisch nicht vermeidbaren Mengen von Kakaoschalen, Kakaokeimen und Kakaosamenhäutchen,
 - b) einem geringen, durch den Geruch nicht wahrnehmbaren Gehalt an Ammoniumsalzen,
 - c) einem Zusatz von Alkalikarbonaten, Magnesiumverbindungen oder anderen gesundheitsunschädlichen Stoffen zum Aufschließen oder Abstumpfen, sofern der Gehalt an diesen Stoffen 2,5 Hundertteile der Kakaomasse nicht überschreitet,
 - d) einem Zusatz von natürlichen Gewürzen oder von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther,
 - e) einem Sandgehalt bis zu 0,3 Hundertteilen, berechnet auf fettfreie Trockenmasse,
 - f) einem Zusatz von Lezithin (Nummer 8);
11. Kakaopulver mit einem Gehalt von weniger als 20 Hundertteilen Kakaobutter, sofern es nicht als „stark entölt“ kenntlich gemacht ist;
12. stark entöltes Kakaopulver mit einem Gehalt von weniger als 10 Hundertteilen Kakaobutter;
13. Kakaopulver und stark entöltes Kakaopulver, aus nicht aufgeschlossener Kakaomasse, sofern sie mehr als 5 Hundertteile Asche, berechnet auf Kakaomasse mit einem Gehalt von 55 Hundertteilen Kakaobutter, liefern;
14. Kakaopulver und stark entöltes Kakaopulver, aus aufgeschlossener Kakaomasse, sofern sie mehr als 7,5 Hundertteile Asche, berechnet auf Kakaomasse mit einem Gehalt von 55 Hundertteilen Kakaobutter, liefern;
15. Kakaopulver und stark entöltes Kakaopulver, die mehr als 9 Hundertteile Wasser enthalten;
16. Schokolade, der im Fabrikationsgang mehr als 1 Hundertteil Wasser zugesetzt worden ist;
17. Schokolade, die mehr als 2,5 Hundertteile Wasser enthält, mit Ausnahme von Sahneschokolade, Milkschokolade und Magermilchschokolade;
18. Schokolade, die fremde Stoffe enthält, abgesehen von
 - a) kleinen, technisch nicht vermeidbaren Mengen an Kakaoschalen, Kakaokeimen oder Kakaosamenhäutchen,
 - b) einem Sandgehalt bis zu 0,3 Hundertteilen, berechnet auf fettfreie und zuckerfreie Trockenmasse,
 - c) einem Zusatz von Milch oder Milcherzeugnissen, sofern die Schokolade als Sahneschokolade (Rahmschokolade), Milkschokolade (Vollmilchschokolade) oder Magermilchschokolade (Schokolade mit Zusatz von entrahmter Milch) kenntlich gemacht ist,
 - d) einem Zusatz von natürlichen Gewürzen oder von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther,
 - e) einem Zusatz von Lezithin (Nummer 8),
 - f) der Mitverarbeitung von Haselnüssen, Walnüssen, süßen Mandeln, Erdnüssen, Kokosnüssen, Paranüssen, Cashewnüssen, Marzipan, Nugat, Trüffelmasse, Kaffee, Honig oder dergleichen, Früchten oder Fruchtzubereitungen, natürlichen oder künstlichen Aromastoffen (mit Ausnahme von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther), von Ei, Eigelb oder Eiweiß, sofern das Erzeugnis entsprechend der Art des Zusatzes kenntlich gemacht ist und die Gesamtmenge dieser Stoffe einschließlich des Zuckers nicht mehr als 60 Hundertteile beträgt; werden die Kerne oder Früchte ganz oder in Stücken zugesetzt, so bleiben sie außer Anrechnung;
19. Sahneschokolade, der Magermilchpulver (Trockenmagermilch) zugesetzt ist;
20. Sahneschokolade, Milkschokolade, Magermilchschokolade, die mehr als 60 Hundertteile Zucker einschließlich der zugelassenen Zusätze anderer Art enthalten; die ganz oder in Stücken zugesetzten Kerne und Früchte bleiben außer Anrechnung;
21. Nußschokolade und Mandelschokolade, die Rückstände aus der Ölgewinnung enthalten;
22. Schokolade-Zubereitungen, die unter Verwendung von Haselnüssen, Walnüssen, süßen Mandeln, Erdnüssen, Kokosnüssen, Paranüssen oder Cashewnüssen hergestellt sind, sofern ihnen Öl oder Fett aus den genannten Kernen zugesetzt ist;

23. Schokolade-Überzugsmasse mit einem Zusatz von Haselnüssen, Walnüssen, süßen Mandeln, Erdnüssen, Früchten über insgesamt 5 Hundertteile, sofern nicht das Erzeugnis entsprechend dem verwendeten Zusatz z. B. als „Nußschokolade-Überzugsmasse“, als „Schokolade-Überzugsmasse mit Zusatz von Erdnüssen“ kenntlich gemacht ist;
24. als Kakaobutter in den Verkehr gebrachtes Kakaofett, das durch Ausziehen mit Lösungsmitteln gewonnen ist;
25. Kakaobutter, die durch Ausziehen mit Lösungsmitteln gewonnenes Kakaofett oder tierische oder fremde pflanzliche Öle oder Fette oder gehärtete Fette oder Mineralöle oder andere fremde Stoffe enthält oder die künstlich gefärbt ist.

§ 7

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor, wenn

1. ein Erzeugnis mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen ist, als ob es sich um ein in §§ 1, 2, 3 aufgeführtes Kakaoerzeugnis handele, ohne daß es der dafür aufgestellten Begriffsbestimmung entspricht;
2. Kakaopulver als „fettreich“ oder gleichsinnig bezeichnet ist;
3. Haferkakao, Haferkakao gezuckert, Malzkakao, Hafermalzkakao, Eichelkakao, die unter Verwendung von stark entöltem Kakaopulver hergestellt sind, nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit der Bezeichnung des Erzeugnisses als „stark entölt“ kenntlich gemacht sind;
4. die in § 6 Nr. 18 c, f aufgeführten erlaubten Zusätze nicht ausreichend in unmittelbarem Zusammenhang mit der Bezeichnung des Erzeugnisses kenntlich gemacht sind;
5. Schokoladepulver mit einem Gehalt zwischen 6 und 10 Hundertteilen Kakaobutter nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit der Bezeichnung des Erzeugnisses als „stark entölt“ kenntlich gemacht ist;
6. gefüllte Schokolade in Tafelform nicht als „gefüllte Schokolade“ oder gleichsinnig kenntlich gemacht ist;
7. in den in §§ 2, 3 aufgeführten Wortbildungen mit Kakao und Schokolade die Worte Kakao oder Schokolade durch die Art des Druckes oder auf andere Weise vor den übrigen Bestandteilen dieser Wortbildungen besonders hervorgehoben sind;
8. im Verkehr mit Kakao oder Kakaoerzeugnissen entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
9. einem Kakaoerzeugnis im Einzelfall entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Fettglasuren

§ 8

(1) Zum Überziehen von Backwaren oder Konditoreierzeugnissen dienende Zubereitungen, die nach ihren sinnlich wahrnehmbaren Eigenschaften, insbesondere Aussehen, Geruch, Geschmack, mit Schokolade-Überzugsmasse verwechselbar sind, aber infolge der Mitverwendung von Fremdfetten den Begriffsbestimmungen des § 3 Abs. 11, 12 nicht entsprechen, dürfen nur in Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden. Solche Zubereitungen sind als nachgemachte Schokolade-Überzugsmasse anzusehen und sind dann vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sie nicht je nach der Art der verwendeten Fremdfette als „Erdnußfettglasur“, „Kokosfettglasur“ usw. kenntlich gemacht sind.

(2) Backwaren und Konditoreierzeugnisse, die mit solchen Zubereitungen überzogen sind, sind als nachgemacht oder verfälscht anzusehen und dann vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sie nicht als „mit Erdnußfettglasur hergestellt“, „mit Kokosfettglasur hergestellt“ usw. kenntlich gemacht sind.

Handel mit Tafelschokolade

§ 9

(1) Tafelschokolade darf im Einzelverkehr nur in Tafeln mit einem Reingewicht von 500, 250, 200, 125, 100, 50 oder 25 Gramm gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten werden.

(2) Diese Vorschrift gilt nicht für die Abgabe von Stücken unter 25 Gramm, für den Verkauf von Teilen (Riegeln, Rippen) einer Tafel, für die Abgabe durch Automaten und für Schokolade, die zugewogen verkauft wird.

(3) Das Gewicht darf bei Tafeln über 100 Gramm nicht um mehr als 2 vom Hundert und bei Tafeln von 100 Gramm und darunter nicht um mehr als 3 vom Hundert von den in Absatz 1 vorgeschriebenen Gewichten abweichen. Ausgenommen hiervon sind gefüllte Schokoladen sowie Schokoladen, denen Samen, Kerne oder Früchte, ganz oder in Stücken, zugesetzt sind; bei diesen darf das Gewicht der Tafeln über 100 Gramm nicht um mehr als 4 vom Hundert und bei Tafeln von 100 Gramm und darunter nicht um mehr als 5 vom Hundert von den in Absatz 1 vorgeschriebenen Gewichten abweichen.

Inkrafttreten

§ 10*

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1933 in Kraft. ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 10 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

Vom 15. Juli 1933

Reichsgesetzbl. I S. 510

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, 3 a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und der Verordnung des Reichspräsidenten zur Vereinfachung des Erlasses von Ausführungsvorschriften vom 30. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 147) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet: *

Begriffsbestimmungen

§ 1*

(1) Speiseeis (Gefrorenes) sind durch Gefrieren in einen starren Zustand gebrachte Zubereitungen, die, mit oder ohne Verwendung von Ei (frische Eier, Kühlhauseier, Gefrierer, Eidotter oder Eiklar [Eiweiß] aus frischen Eiern oder aus Kühlhauseiern, Trockenei, Trockeneigelb),

aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und aus Milch oder Magermilch — auch in Form der eingedickten Erzeugnisse oder in Form von Milch- oder Magermilchpulver — oder Sahne (Rahm) oder Butter oder

aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und aus frischem Obstfruchtfleisch oder aus Obsterzeugnissen hergestellt sind.

Als Obsterzeugnisse werden verwendet: Obstmark und Obstsaft (Fruchtsaft) — auch in Form der eingedickten Erzeugnisse —, zuweilen auch Obstkonfitüren, Marmeladen, Obstgelees und Obstsirupe. Ferner werden Kaffee, Kakao, Schokolade, Vanille, Nüsse, Mandeln, Aprikosenkerne, Pistazien und dergleichen — soweit technisch erforderlich auch in Form von Auszügen — sowie natürliche Fruchtessenzen als natürliche Geschmack- und Geruchstoffe, außerdem Wasser (Trinkwasser), sodann Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder Gelatine, Weinsäure oder Zitronensäure in geringer Menge verwendet.

Zuweilen werden auch künstliche Geschmack- und Geruchstoffe, wie Vanillin, sowie künstliche Farbstoffe verwendet.

(2) Als Speiseeissorten werden unterschieden:

1. Kremeis (Eierkremeis): Speiseeis, das aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Milch — auch in Form von eingedickter Milch —, frischen Eiern, Kühlhauseiern, Gefrierer oder Eidotter aus frischen Eiern oder aus Kühlhauseiern, Trockenei, Trockeneigelb, natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (Absatz 1), zuweilen auch unter Verwendung einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Gelatine oder Obstpektin, hergestellt ist; bei Kremeis

werden mindestens 270 Gramm Vollei oder 100 Gramm Eidotter auf 1 Liter Milch verwendet; bei Verwendung von eingedickter Milch wird eine dem Eindickungsgrad entsprechende Menge Wasser zugesetzt; zuweilen werden zur Erzielung eines besonderen Geschmacks frisches Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnisse (Absatz 1) zugesetzt;

2. Fruchtis: Speiseeis, das aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Wasser und frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen (Absatz 1) sowie natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (Absatz 1), zuweilen auch unter Verwendung von Ei (Absatz 1) sowie von Milch oder Magermilch — auch in Form der eingedickten Erzeugnisse oder in Form von Milch- oder Magermilchpulver —, einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Gelatine oder Obstpektin, Weinsäure oder Zitronensäure oder Schalenaroma, hergestellt ist; zur Herstellung werden mindestens 20 Hundertteile frisches Obstfruchtfleisch oder Obstmark oder Obstsaft oder eine hinsichtlich des Obstanteils entsprechende Menge der übrigen in Absatz 1 zugelassenen Obsterzeugnisse, bei Zitroneneis mindestens 10 Hundertteile Zitronenmark oder Zitronensaft verwendet;
3. Rahmeis (Sahneis): Speiseeis, das aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und Schlagsahne sowie natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (Absatz 1), zuweilen auch unter Verwendung von Ei (Absatz 1) sowie einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Gelatine oder Obstpektin, hergestellt ist; Rahmeis enthält mindestens 60 Hundertteile Schlagsahne; zuweilen werden zur Erzielung eines besonderen Geschmacks frisches Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnisse (Absatz 1) zugesetzt; Fürst-Pückler-Eis ist ein Rahmeis besonderer Art;
4. Milchspeiseeis: Speiseeis, das aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und Milch, eingedickter Milch oder Milchpulver sowie natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (Absatz 1), Vanillin, zuweilen auch unter Verwendung von Ei (Absatz 1) sowie einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder Gelatine, hergestellt ist; bei Verwendung von eingedickter Milch oder Milchpulver wird eine dem Eindickungsgrad entsprechende Menge Wasser zugesetzt; Milchspeiseeis enthält mindestens 70 Hundertteile Milch; zuweilen werden zur Erzielung eines besonderen Geschmacks frisches Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnisse (Absatz 1) zugesetzt;

5. Eiskrem: Speiseeis, das auf besondere Art durch Pasteurisieren, Homogenisieren, Stehenlassen bei niedriger Temperatur und Gefrieren aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und Milch oder Magermilch — auch in Form der eingedickten Erzeugnisse oder in Form von Milch- oder Magermilchpulver — oder Sahne (Rahm) oder Butter sowie frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen (Absatz 1) oder natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (Absatz 1), gegebenenfalls Wasser, zuweilen auch unter Verwendung einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder Gelatine, hergestellt und zuweilen mit Schokolade-Überzugsmasse (Kuvertüre) oder auch einer anderen Glasur überzogen ist; Fruchteiskrem enthält mindestens 8, sonstiger Eiskrem mindestens 10 Hundertteile Milchfett;
6. Einfacheiskrem: Speiseeis, hergestellt wie Eiskrem (Nummer 5), jedoch mit einem geringeren Gehalt an Milchfett; Einfacheiskrem enthält mindestens 3 Hundertteile Milchfett; dem Einfacheiskrem wird auch Vanillin zugesetzt;
7. Kunstspeiseeis: Speiseeis, das nicht den Gehalt an Ei, frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen, Schlagsahne oder Milch wie die unter Nummern 1 bis 6 aufgeführten Sorten aufweist; bei Kunstspeiseeis werden zuweilen auch künstliche Geschmack- und Geruchstoffe und künstliche Farbstoffe verwendet.

§ 2*

(1) Speiseeis wird auch unter Verwendung von Halberzeugnissen hergestellt.

(2) Halberzeugnisse für Speiseeis sind Zubereitungen, die nicht zum unmittelbaren Genuß bestimmt und geeignet, sondern zur Weiterverarbeitung auf Speiseeis bestimmt sind. Es werden unterschieden:

1. Speiseeiskonserven: durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemachte zähflüssige Zubereitungen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen (§ 1 Abs. 1) oder natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (§ 1 Abs. 1), zuweilen auch unter Verwendung von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Äthyläther, mit oder ohne Verwendung von Ei (§ 1 Abs. 1), einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Gelatine oder Obstpektin, Weinsäure oder Zitronensäure;
2. Speiseeispulver: Mischungen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder Gelatine, mit oder ohne Verwendung von natürlichen oder künstlichen Geschmack- oder Geruchstoffen, Weinsäure, Zitronensäure und Farbstoffen. Zuweilen

wird anstelle von Verbrauchszucker auch Milchzucker oder Magermilchpulver verwendet, auch wird zuweilen dem Speiseeispulver Ei (§ 1 Abs. 1) zugesetzt.

§ 2a*

Zur Herstellung von Speiseeis und Halberzeugnissen für Speiseeis können außer den in den §§ 1 und 2 bezeichneten Stoffen die nachstehend bezeichneten Stoffe verwendet werden:

1. a) Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen,
b) Carrageen-Schleim,
auch mit einem Zusatz an Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure, der Weinsäure und der Zitronensäure,
2. Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl und Guarmehl,
3. Stärkesirup und Dextrose,
4. Mono- und Diglyceride der natürlichen Fettsäuren, auch mit einem Gehalt an Triglyceriden der natürlichen Fettsäuren und
5. Sorbit.

Bestimmungen über Packung der Halberzeugnisse

§ 3

(1) Zur Abgabe an den Verbraucher dürfen Speiseeiskonserven nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen, Speiseeispulver nur in Behältnissen oder Packungen in den Verkehr gebracht werden.

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

1. der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung dessen, der die Halberzeugnisse hergestellt hat;
2. der Inhalt nach seiner Art als Speiseeiskonserven oder Speiseeispulver und nach deutschem Gewicht;
3. die Speiseeissorte, zu deren Herstellung das betreffende Halberzeugnis bestimmt ist;
4. die zur Erzielung der angegebenen Speiseeissorte erforderlichen Zutaten nach deutschem Maß oder Gewicht.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 4

(1) Es ist insbesondere verboten:

1. die in §§ 1, 2 genannten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon, Kadmium oder Kupfer enthalten;
2. zur Herstellung der in §§ 1, 2 genannten Erzeugnisse anderes Wasser als Trinkwasser zu verwenden;

3. zur Herstellung der in §§ 1, 2 genannten Erzeugnisse Milch, Sahne oder Magermilch, die nicht pasteurisiert, sterilisiert oder abgekocht ist, zu verwenden;
4. Speiseeis so herzustellen, daß das zum Gefrieren der Speiseismasse benutzte Eis mit dieser in unmittelbare Berührung kommt;
5. zur Herstellung von Speiseeis flüssige oder feste Kohlensäure, die nicht frei von gesundheitsschädlichen Stoffen ist, zu verwenden;
6. Speiseeis durch Vermischen von Speiseismasse mit Kohlensäure so herzustellen, daß in dem fertigen Speiseeis noch unvergaste Kohlensäure enthalten ist.

(2) Es ist verboten, derartig hergestellte Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 5

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Speiseeis und Halberzeugnisse, die verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung verdorbene Rohstoffe oder Zusatzstoffe verwendet worden sind;
3. Speiseeis, zu dessen Herstellung Speiseeis verwendet worden ist, das infolge unsachgemäßer Aufbewahrung geschmolzen ist;
4. Speiseeiskonserven, die sich in bombierten oder undichten Behältnissen befinden.

§ 6*

(1) Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer im Falle der Nummer 23, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Speiseeis und Halberzeugnisse für Speiseeis, zu deren Herstellung nicht der Milch entstammende Fette verwendet worden sind; dies gilt nicht für die Verwendung von Mono- und Diglyceriden der natürlichen Fettsäuren, deren Gehalt an Triglyceriden der natürlichen Fettsäuren 25 vom Hundert nicht übersteigt, sowie für das in den verwendeten natürlichen Geschmack- und Geruchstoffen (§ 1 Abs. 1) enthaltene Fett;
- 2.
3. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung andere Zuckerarten als Stärkesirup, Dextrose oder technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Milchezucker bei der Herstellung von Speiseeispulver;

4. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung Ei in anderer Form verwendet worden ist, als in § 1 Abs. 1 angegeben ist;
5. Kremeis, Fruchteis, Rahmeis, Milchspeiseeis, Eiskrem, Einfacheiskrem und Halberzeugnisse hierfür, zu deren Herstellung künstliche Geschmack- und Geruchstoffe verwendet worden sind; dies gilt nicht für die Verwendung von Vanillin oder künstlicher Vanille-Essenz;
6. bis 11.
12. Speiseeis und Halberzeugnisse für Speiseeis, bei deren Herstellung
 - a) Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen oder Carrageen-Schleim jeweils mit einem Anteil von mehr als insgesamt 33 Hundertteilen an Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure, der Weinsäure oder der Zitronensäure oder
 - b) Neutralisationsmittel, insbesondere kohlen-saures oder doppeltkohlen-saures Natrium, unbeschadet der Bestimmung des § 9 a Abs. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes in der Fassung der Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 742), zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung) und zur Änderung der Käseverordnung vom 15. Dezember 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 1004),

verwendet worden sind;

13. Kremeis, Rahmeis und Milchspeiseeis, denen bei der Herstellung Wasser zugesetzt worden ist, jedoch unbeschadet des Zusatzes von Wasser bei Kremeis, das unter Verwendung von eingedickter Milch, und bei Milchspeiseeis, das unter Verwendung von eingedickter Milch oder Milchpulver zubereitet wird, in einer dem Eindickungsgrad entsprechenden Menge;
14. Kremeis, zu dessen Herstellung weniger als 270 Gramm Vollei oder 100 Gramm Eidotter auf 1 Liter Milch verwendet worden sind;
15. Kremeis, zu dessen Herstellung Magermilch, eingedickte Magermilch, Milchpulver oder Magermilchpulver verwendet worden ist;
16. Fruchteis, zu dessen Herstellung, unbeschadet der Bestimmung in Nummer 17, weniger als 20 Hundertteile von dem der Bezeichnung der Fruchtessorte entsprechenden frischen Obstfrucht-fleisch oder eine geringere Menge Obsterzeugnisse verwendet worden sind, als in § 1 Abs. 2 Nr. 2 festgesetzt ist;

17. Zitroneneis, zu dessen Herstellung weniger als 10 Hundertteile Zitronenmark oder Zitronensaft verwendet worden sind;
18. Rahmeis, zu dessen Herstellung Milch oder andere Milcherzeugnisse als Schlagsahne verwendet worden sind;
19. Rahmeis, zu dessen Herstellung weniger als 60 Hundertteile Schlagsahne verwendet worden sind;
20. Milchspeiseeis, zu dessen Herstellung Magermilch, eingedickte Magermilch oder Magermilchpulver verwendet worden ist;
21. Milchspeiseeis, zu dessen Herstellung weniger als 70 Hundertteile Milch verwendet worden sind;
22. Fruchteiskrem, der weniger als 8, sonstiger Eiskrem, der weniger als 10, Einfacheskrem, der weniger als 3 Hundertteile Milchl-fett enthält;
23. Speiseeis, das den Begriffsbestimmungen für Kremeis, Fruchteis, Rahmeis oder Eiskrem nicht entspricht, sofern es nicht je nach der Art seiner Herstellung und Zusammensetzung als Milchspeiseeis, Einfacheskrem oder Kunstspeiseeis kenntlich gemacht ist;
- 24.

(2) Als nachgemacht oder verfälscht ist ferner anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen

Speiseeis, bei dem der Zusatz von

- Stärkesirup 5 Hundertteile,
- Sorbit 3 Hundertteile,
- Stärkemehl 1 Hundertteil,
- Gelatine, Tragant oder Johannisbrotkernmehl 0,6 Hundertteile,
- Guarmehl 0,4 Hundertteile,
- Obstpektin (berechnet als Kalziumpektat), Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim oder Mono- und Diglyceriden 0,3 Hundertteile,
- Agar-Agar 0,15 Hundertteile

übersteigt. Werden Stärkemehl, Gelatine, Tragant, Johannisbrotkernmehl, Guarmehl, Obstpektin, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim oder Agar-Agar in Vermischung untereinander verwendet, so vermindert sich die für jeden dieser Stoffe angegebene Höchstmenge um soviel Hundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen Bindemittel zusammen im Gemisch enthalten sind.

§ 7*

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor, wenn

1. ein Erzeugnis als eine bestimmte Speiseeis- oder Halberzeugnissorte oder mit einem

§ 7: I. d. F. d. V v. 15. 3. 1961 I 227

- gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird, ohne den Begriffsbestimmungen in §§ 1, 2 zu entsprechen;
2. ein Halberzeugnis als Halberzeugnis für eine bestimmte Speiseeissorte bezeichnet wird, aber zur Herstellung der betreffenden Speiseeissorte nach der angegebenen Gebrauchsanweisung (§ 3 Abs. 2 Nr. 3, 4) ungeeignet ist;
3. Speiseeis, das nicht den Begriffsbestimmungen für Kremeis, Fruchteis oder Rahmeis (§ 1 Abs. 2 Nr. 1 bis 3) entspricht, mit einem Phantasienamen bezeichnet wird, sofern es nicht zugleich die Bezeichnung der Speiseeissorte (§ 1 Abs. 2 Nr. 4 bis 7) trägt, aus der es besteht;
4. speiseeishaltige Zubereitungen, zu deren Herstellung andere Speiseeissorten als Kremeis, Fruchteis oder Rahmeis (§ 1 Abs. 2 Nr. 1 bis 3) verwendet worden sind, mit einem Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich in der Bezeichnung eine Angabe über die verwendete Speiseeissorte enthalten;
- 5.
6. Milchspeiseeis, Einfacheskrem oder Kunstspeiseeis sowie Halberzeugnisse hierfür, zu deren Herstellung Obst oder natürliche Fruchtessenzen verwendet worden sind, mit den Namen dieser Früchte bezeichnet werden, unbeschadet der Angabe „mit Frucht-, Himbeer- usw. Geschmack“;
7. Kunstspeiseeis, zu dessen Herstellung künstliche Geschmack- oder Geruchstoffe verwendet worden sind, in der Bezeichnung einen Hinweis auf Obstfrüchte oder dergleichen enthält, unbeschadet der Angabe „mit Frucht-, Himbeer- usw. Aroma“;
8. Speiseeispulver, zu deren Herstellung künstliche Geschmack- oder Geruchstoffe oder künstliche Farbstoffe verwendet worden sind, nicht als „Speiseeispulver für Kunstspeiseeis“ kenntlich gemacht sind;
9. durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse hingewiesen wird;
10. Speiseeis oder seinen Halberzeugnissen im Einzelfall entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Inkrafttreten

§ 8

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1933 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Verordnung über Teigwaren

Vom 12. November 1934

Reichsgesetzbl. I S. 1181

Auf Grund des § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) wird nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen**§ 1***

(1) Teigwaren sind kochfertige Erzeugnisse, die aus Weizengrieß oder Weizenmehl von nicht höherer Ausmahlung als 70 Hundertteile, mit oder ohne Verwendung von Ei, durch Einteigen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens sowie durch Formen und Trocknen bei gewöhnlicher Temperatur oder bei mäßiger Wärme hergestellt werden. Den Teigen wird bisweilen auch Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz) zugesetzt.

(2) Es werden unterschieden:

1. je nach der Verwendung von Ei
 - a) Eier-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizengrieß oder Weizenmehl mindestens 3 Hühnereier — frisch oder konserviert — im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als je 45 Gramm oder 3 Hühner Eidotter im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als je 16 Gramm oder entsprechende Gewichtsmengen von Eisdauerwaren verwendet worden sind; anstelle von Hühnereiern werden auch entsprechende Mengen von pasteurisierten Enten- oder Gänseeiern verwendet;
 - b) eifreie Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung Ei nicht verwendet worden ist; als eifreie Teigwaren gelten auch Teigwaren, zu deren Herstellung Ei in geringerer als der für Eier-Teigwaren vorgeschriebenen Menge verwendet worden ist;
2. nach der Art des verwendeten Weizenrohstoffs
 - a) Grieß-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizengrieß (Weizendunst) verwendet worden ist; Hartgrieß-Teigwaren: Grieß-Teigwaren, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Hartweizengrieß (Grieß aus *triticum durum*) verwendet worden ist;
 - b) Mehl-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizen-

rohstoff Mehl oder Mischungen von Mehl und Grieß verwendet worden sind;

3. nach der äußeren Form z. B. Nudeln (Bandnudeln, Schnittnudeln, Fadennudeln), Spätzle, Makkaroni (Röhrennudeln), Spaghetti.

§ 2

Zu den Teigwaren gehören auch folgende Teigwaren besonderer Art:

1. Milch-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizenrohstoff eine mindestens 20 Gramm Milchtrockenmasse entsprechende Menge Milch oder Milchpulver verwendet worden ist;
2. Gemüse- und Kräuter-Teigwaren: Erzeugnisse, die Gemüse oder Küchenkräuter in solcher Menge enthalten, daß sie den Geschmack bestimmen;
3. Kleber-Teigwaren: Erzeugnisse, bei deren Herstellung Weizenkleber in einer Menge zugesetzt worden ist, daß der Gesamtgehalt des Erzeugnisses an Stickstoffsubstanz mindestens 25 Hundertteile beträgt;
4. Lezithin-Teigwaren: eifreie Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizenrohstoff mindestens 4,5 Gramm Lezithin, auch in einer Mischung mit Fett, verwendet worden sind;
5. Vollkorn-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizenvollkornmehl verwendet worden ist;
6. Graumehl-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizenmahlerzeugnisse von einem Ausmahlungsgrad von 80 bis 85 Hundertteilen verwendet worden sind;
7. Roggen-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung als Mahlerzeugnis ausschließlich Roggenmehl von einer 75 Hundertteile nicht übersteigenden Ausmahlung verwendet worden ist.

Grundsätze für die Beurteilung**§ 3**

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Teigwaren, die

1. unter Verwendung von verdorbenen oder stark verunreinigten Rohstoffen hergestellt sind;
2. einen die Zahl 8 überschreitenden Säuregrad aufweisen, soweit nicht bei Teigwaren besonderer Art ein höherer Säuregrad durch die verwendeten Rohstoffe bedingt ist.

§ 4

Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer im Falle der Nummer 5, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Teigwaren, die Mahlerzeugnisse des Weizens von höherer Ausmahlung als 70 Hundertteile oder Mahlerzeugnisse des Roggens von höherer Ausmahlung als 75 Hundertteile enthalten, ausgenommen Vollkorn-Teigwaren (§ 2 Nr. 5) und Graumehl-Teigwaren (§ 2 Nr. 6);
2. Teigwaren, die unter Verwendung von Ei-Ersatzmitteln, insbesondere Gelatine, hergestellt worden sind, vorbehaltlich eines Zusatzes von Lezithin bei Lezithin-Teigwaren;
3. Teigwaren, die mehr als 1 Hundertteil Natriumchlorid enthalten;
4. Teigwaren, die mehr als 13 Hundertteile Wasser enthalten;
5. eifreie Teigwaren, die künstlich gefärbt sind oder durch Zusatz von Lezithin eine gelbe Farbe erhalten haben, sofern nicht diese Erzeugnisse auf den Verpackungen und Umhüllungen deutlich als „gefärbt“ kenntlich gemacht sind;
6. Eier-Teigwaren, die künstlich gefärbt sind;
7. Eier-Teigwaren, die mit Lezithin versetzt sind.

§ 5

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor,

1. wenn Teigwaren mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen werden, durch die ihnen die gute Beschaffenheit der im Haushalt hergestellten Teigwaren zugeschrieben wird, sofern sie nicht mindestens 5 Eier (Vollei) auf ein Kilogramm Weizengrieß oder Weizenmehl enthalten;
2. wenn Teigwaren, die nicht mindestens den für Eier-Teigwaren (§ 1 Abs. 2 Nr. 1a) vorgeschrie-

benen Eigehalt aufweisen, mit bildlichen Darstellungen von Eiern oder Vögeln oder mit sonstigen Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben versehen werden, die auf einen Eigehalt hinweisen;

3. wenn Eier-Teigwaren mit einer Bezeichnung, Angabe, bildlichen Darstellung oder sonstigen Aufmachung versehen werden, die auf die Verwendung einer bestimmten Eisorte (wie Frischei, Kühlhausei, konserviertes Ei) oder eines bestimmten Ei-Erzeugnisses (wie Gefrier- ei, Trockenei, Vollei usw.) hinweist, sofern nicht ausschließlich die betreffende Eisorte oder das betreffende Ei-Erzeugnis verwendet worden ist;
4. wenn Eier-Teigwaren, die unter Verwendung von weniger als 5 frischen Eiern, Kühlhauseiern oder konservierten Eiern oder einer entsprechenden Menge Eikonserven auf 1 Kilogramm Mehl oder Grieß hergestellt sind, mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen werden, die auf einen hohen Eigehalt hinweist;
5. wenn Teigwaren entgegen den Tatsachen besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden;
6. wenn Teigwaren in Umhüllungen verpackt werden, die ganz oder teilweise aus gelben durchsichtigen oder durchscheinenden Stoffen bestehen.

Inkrafttreten

§ 6

Diese Verordnung tritt, mit Ausnahme des § 5 Nr. 2, am 1. April 1935 in Kraft. § 5 Nr. 2 tritt am 1. Oktober 1935 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Verordnung über Tafelwässer*

2125-4-9

Vom 12. November 1934

Reichsgesetzbl. I S. 1183

Auf Grund des § 5 Nr. 1a, b, 3a, b, 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) wird nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

Begriffsbestimmungen

§ 1

Tafelwässer sind:

1. Mineralwässer,
2. Mineralarme Wässer,
3. Künstliche Mineralwässer.

Überschrift: Wegen der Geltung im Saarland vgl. § 3 III Nr. 13 G v. 30. 6. 1934 101-3
Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 2

(1) Mineralwässer sind natürliche, aus natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnene Wässer, die in 1 Kilogramm mindestens 1000 Milligramm gelöste Salze oder 250 Milligramm freies Kohlendioxyd enthalten und am Quellort in die für den Verbraucher bestimmten Gefäße abgefüllt sind. Mineralwässer werden zuweilen durch Belüftung enteisen und entschweifelt sowie mit Kohlensäure versetzt (vgl. § 7 Abs. 3).

(2) Sauerlinge (Sauerbrunnen) sind Mineralwässer mit einem natürlichen Gehalt von mindestens 1000 Milligramm freiem Kohlendioxyd in 1 Kilogramm, die, abgesehen von einem etwaigen weiteren Zusatz von Kohlensäure, keine willkürliche Veränderung erfahren haben (vgl. § 7 Abs. 3).

(3) Sprudel sind Sauerlinge, die aus einer natürlichen oder künstlich erschlossenen Quelle im wesentlichen unter natürlichem Kohlensäuredruck hervorsprudeln. Als Sprudel werden auch unter Kohlensäurezusatz abgefüllte Mineralwässer bezeichnet, auch wenn sie durch Belüftung enteisent oder entschwefelt sind (vgl. § 7 Abs. 3).

§ 3

Mineralarme Wässer sind aus natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnene Wässer, die, abgesehen von einem Kohlensäurezusatz (vgl. § 7 Abs. 5), keine willkürliche Veränderung erfahren haben und am Quellort in die für den Verbraucher bestimmten Gefäße abgefüllt sind.

§ 4

Künstliche Mineralwässer sind aus Wasser, Mineralwasser oder mineralarmem Wasser oder einem Gemisch aus diesen und Salzen oder Sole oder Kohlensäure oder mehreren dieser Zusätze hergestellte Erzeugnisse. Künstliche Mineralwässer werden auch durch Auslaugen von Mineralstoffen mit Wasser, auch kohlensäurehaltigem Wasser, hergestellt. Mineralarme Wässer (§ 3) gelten nicht als künstliche Mineralwässer.

§ 5

Sole ist natürliches salzreiches Wasser oder durch Wasserentziehung im Gehalt an Salzen angereichertes Mineralwasser mit einem Mindestgehalt von 14 Gramm gelösten, überwiegend aus Natriumchlorid bestehenden Salzen in 1 Kilogramm.

§ 6

Auch solche Wässer, die überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind, unterliegen, soweit sie als Tafelwasser (§ 1) angeboten, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, den Bestimmungen dieser Verordnung. Dasselbe gilt für Sole, die zur Herstellung von Tafelwasser bestimmt ist.

Bestimmungen über Packung und Kennzeichnung

§ 7*

(1) Tafelwässer, die nicht unmittelbar nach ihrer Gewinnung oder Herstellung zum Verbrauch gelangen, dürfen zur Abgabe an den Verbraucher nur in verschlossenen Gefäßen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Auf den Gefäßen müssen angegeben sein:

1. bei Mineralwässern der Name und der Ort der Quelle und der Name des Quelleigentümers oder die Firma des Vertriebsunternehmens;
2. bei mineralarmen Wässern der Abfüllort und der Name des Betriebsinhabers oder die Firma des Vertriebsunternehmens;

3. bei künstlichen Mineralwässern der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; bringt ein anderer als der Hersteller das Erzeugnis unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr, so ist anstatt des Herstellers dieser andere anzugeben.

(3) Mineralwässer, die eine Veränderung erfahren haben, müssen, sofern sie als Mineralwasser oder unter einem Quellnamen in den Verkehr gebracht werden, außerdem in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Quellnamen und in gleicher Schriftart und -farbe folgende Angaben tragen:

1. „mit Kohlensäure versetzt“, wenn sie, abgesehen von der Verwendung von Kohlensäure zur Verdrängung der Luft aus den Abfüllgefäßen, einen Kohlensäurezusatz erfahren haben;
2. „enteisent und mit Kohlensäure versetzt“ oder „entschwefelt und mit Kohlensäure versetzt“, wenn sie eine Enteisung oder Entschwefelung durch Belüftung und einen Kohlensäurezusatz erfahren haben.

(4) Als „natürlich“ oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck darf ein Mineralwasser bezeichnet werden, das ohne willkürliche über oder unter Tage erfolgte Veränderung abgefüllt worden ist. Ein Mineralwasser, das einen Kohlensäurezusatz oder unter Zusatz von Kohlensäure eine Enteisung oder Entschwefelung durch Belüftung erfahren hat, darf als „natürliches Mineralwasser“ bezeichnet werden, wenn diese Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit den in Absatz 3 vorgeschriebenen Angaben und in gleicher Schriftart, -farbe und -größe angebracht ist.

(5) Mineralarme Wässer dürfen, wenn das verwendete Wasser nachweisbar mindestens seit dem Jahre 1910 unter einem bestimmten Quellnamen vertrieben wird, mit diesem weiter bezeichnet werden, sofern nicht durch sonstige Bezeichnungen oder Angaben oder durch die Aufmachung der Eindrücke erweckt wird, daß ein Mineralwasser (§ 2) vorliegt. Ein Kohlensäurezusatz muß bei Angabe des Quellnamens in unmittelbarem Zusammenhang damit und in gleicher Schriftart und -farbe kenntlich gemacht werden. Erfährt ein solches Wasser, abgesehen von einem Kohlensäurezusatz, eine willkürliche Veränderung, so darf es nach der verwendeten Quelle bezeichnet werden, wenn es in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Quellnamen und in mindestens halb so großen Buchstaben von gleicher Schriftart und -farbe die Angabe „Künstliches Mineralwasser“ trägt.

(6) Künstliche Mineralwässer, die unter Mitverwendung von Mineralwasser oder Sole hergestellt sind, dürfen als Hinweis hierauf nur die im Druck nicht besonders hervortretende Angabe „unter Zusatz von ... Mineralwasser“ oder „unter Zusatz von ... Sole“ tragen.

(7) Die in Absätzen 2, 3, 5 vorgeschriebenen Angaben müssen in deutscher Sprache an einer in die Augen fallenden Stelle in gut lesbarer Schrift angebracht werden.

§ 7 Abs. 2: I. d. F. d. V v. 11. 2. 1938 I 199

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 8

(1) Es ist insbesondere verboten:

1. zur Gewinnung oder Herstellung von Tafelwässern oder Sole anderes als gesundheitlich unbedenkliches Wasser zu verwenden;
2. Tafelwässer und Sole so zu gewinnen, herzustellen oder zu befördern, daß sie Blei, Zink, Kadmium oder Kupfer enthalten;
3. künstliche Mineralwässer so herzustellen, daß sie Antimon, Arsen, Barium, Strontium, Chrom, Jod, Brom, radioaktive Stoffe, freie Salpetersäure, freie Salzsäure oder freie Schwefelsäure enthalten, vorbehaltlich des Zusatzes von Barium, Strontium, Jod und Brom bei der Nachbildung eines bestimmten Mineralwassers in einer dem natürlichen Vorbild entsprechenden Menge;
4. solche Wässer anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Diese Vorschriften finden keine Anwendung, soweit es sich nur um technisch nicht vermeidbare Verunreinigungen oder um natürliche Bestandteile der verwendeten Mineralwässer, Solen oder Quellsalze handelt.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 9

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Tafelwässer, die infolge undichter Behältnisse so erhebliche Mengen Kohlensäure verloren haben, daß sie schal geworden sind;
2. Tafelwässer, die in Holzgefäßen aufbewahrt oder befördert worden sind.

§ 10

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen: künstliche Mineralwässer, die unter Verwendung von Salzen hergestellt worden sind, die nicht den in § 12 hinsichtlich ihrer Reinheit gestellten Anforderungen entsprechen.

§ 11*

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor, wenn

1. einem Tafelwasser entgegen den Tatsachen eine gesundheitliche oder diätetische Wirkung zugeschrieben wird;
2. bei Mineralwässern Angaben über deren chemische Zusammensetzung gemacht werden, die der tatsächlichen Zusammensetzung des Wassers, wie es in den Verkehr gebracht wird, nicht entsprechen; bei allen analytischen Angaben müssen die Mengen in Milligramm, bezogen auf 1 Kilogramm Wasser, sowie Monat und Jahr der Untersuchung angegeben werden;

§ 11: I. d. F. d. V v. 11. 2. 1938 I 199

3. bei mineralarmen Wässern oder künstlichen Mineralwässern auf die chemische Zusammensetzung, mit Ausnahme des Gehaltes an Kohlensäure, oder in Wort oder Bild auf besondere Heilwirkungen hingewiesen wird;
4. ein mineralarmes Wasser, außer im Falle des § 7 Abs. 5, oder ein künstliches Mineralwasser mit einer geographischen Bezeichnung, außer Selters oder Selterswasser, versehen wird. Ausgenommen ist künstliches Mineralwasser, das einem natürlichen Mineralwasser nachgebildet und in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Namen des nachgebildeten Wassers in Buchstaben von gleicher Schriftart, -farbe und -größe als „künstlich“ (z. B. „Künstliches Fachinger“) gekennzeichnet ist;
5. die Beschriftung eines unter Verwendung von Sole hergestellten künstlichen Mineralwassers einen Hinweis auf die Verwendung oder die Herkunft der Sole enthält (§ 7 Abs. 6), sofern es nicht einen aus der Sole stammenden Natriumchloridgehalt von mindestens 1000 Milligramm in 1 Kilogramm enthält;
6. bei mineralarmen Wässern oder künstlichen Mineralwässern Bezeichnungen, wie Sprudel, Sauerling, Quelle, Bronn, Brunnen usw., auch in Wortverbindungen, oder entsprechende Phantasienamen oder Abbildungen, sei es auch nur als Bestandteil der Firma des Herstellers oder Verkäufers oder im Zusammenhang mit dieser, verwendet werden;
7. bei künstlichen Mineralwässern durch Wappen, Landschaften oder andere Abbildungen auf eine bestimmte Herkunft hingewiesen wird;
8. ein Mineralwasser als „natürlicher Sprudel“ oder gleichsinnig bezeichnet wird, sofern es nicht ein aus einer natürlichen oder künstlich erschlossenen Quelle im wesentlichen unter Kohlendruck hervorsprudelnder Sauerling ist, der keine willkürliche Veränderung erfahren hat;
9. eine Sole, die eine willkürliche Veränderung erfahren hat, als „natürlich“ oder als „Natursole“ bezeichnet wird;
10. eine Sole als „Mineralbrunnensole“ oder gleichsinnig bezeichnet wird.

Reinheit der Salze

§ 12

Zur Herstellung von künstlichen Mineralwässern sowie von künstlichen Mineralwassersalzen und künstlichen Mineralwasserpastillen dürfen die in der Anlage aufgeführten Salze nur dann verwendet werden, wenn sie den dort gestellten Anforderungen entsprechen.

Inkrafttreten

§ 13

Diese Verordnung tritt am 1. April 1935 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Anlage

1. Kristallisiertes Natriumkarbonat (Soda)

Gehalt mindestens 37 Hundertteile wasserfreies Natriumkarbonat.

Die wässrige Lösung (1 + 49) darf durch 3 Tropfen Natriumsulfidlösung nicht verändert werden (Schwermetallsalze); mit Salpetersäure übersättigt, darf sie durch Bariumnitratlösung (Schwefelsäure) nicht verändert, durch Silbernitratlösung (Salzsäure) innerhalb 10 Minuten höchstens opalisierend getrübt werden. Beim Erwärmen der wässrigen Lösung (1 + 49) darf sich kein Ammoniak entwickeln (Ammoniumsalze). Ein Gemisch von 1 Gramm kristallisiertem Natriumkarbonat und 5 Kubikzentimeter Natriumhypophosphitlösung darf nach viertelstündigem Erhitzen im siedenden Wasserbade keine dunklere Färbung annehmen (Arsenverbindungen).

2. Getrocknetes Natriumkarbonat

Gehalt mindestens 74 Hundertteile wasserfreies Natriumkarbonat.

Hinsichtlich seiner Reinheit muß es den an kristallisiertes Natriumkarbonat gestellten Anforderungen genügen; für die Prüfungen sind die dort angegebenen Gewichtsmengen auf die Hälfte herabzusetzen.

3. Natriumbikarbonat

Gehalt des über Schwefelsäure getrockneten Salzes mindestens 98 Hundertteile Natriumbikarbonat.

Die mit verdünnter Essigsäure schwach angesäuerte Lösung von 0,3 Gramm Natriumbikarbonat in 10 Kubikzentimeter Wasser darf nach Zusatz von 2 Kubikzentimeter Natriumkobaltinitritlösung innerhalb 2 Minuten nicht getrübt werden (Kaliumsalze). Die mit verdünnter Essigsäure bis zur schwach sauren Reaktion gegen Lackmuspapier versetzte wässrige Lösung von Natriumbikarbonat (1 + 49) darf durch 3 Tropfen Natriumsulfidlösung (Schwermetallsalze) nicht verändert, durch Bariumnitratlösung (Schwefelsäure) innerhalb 3 Minuten nicht verändert werden. Die wässrige, mit Salpetersäure übersättigte Lösung (1 + 49) muß klar sein (Thiochwefelsäure) und darf nach Zusatz von Silbernitratlösung (Salzsäure) höchstens opalisierend getrübt werden; durch Eisenchloridlösung darf sie nicht rot gefärbt werden (Rhodanwasserstoffsäure). Die bei einer 15° nicht übersteigenden Temperatur unter leichtem Umschwenken hergestellte Lösung von 1 Gramm Natriumbikarbonat in 20 Kubikzentimeter Wasser darf nach Zusatz von 3 Tropfen Phenolphthaleinlösung höchstens schwach gerötet werden (Natriumkarbonat). Beim Erwärmen der wässrigen Lösung (1 + 49) mit 1 Kubikzentimeter Natronlauge darf sich kein Ammoniak entwickeln (Ammoniumsalze). Ein Gemisch von 1 Gramm Natriumbikarbonat und 5 Kubikzentimeter Natriumhypophosphitlösung darf nach viertelstündigem Erhitzen im siedenden Wasserbade keine dunklere Färbung annehmen (Arsenverbindungen).

2125-4-10

**Verordnung
über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln
(Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung)**

Vom 8. Mai 1935

Reichsgesetzbl. I S. 590

Auf Grund des § 5 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung des § 51 Nr. I des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421, 429) wird nach Anhörung des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:*

§ 1*

(1) Der Kennzeichnungspflicht unterliegen folgende Lebensmittel, sofern sie in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden:

1. Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen sowie Fleischpasten;
2. Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden, sowie Fischpasten, Sardellenbutter;

3. Dauerwaren von Krustentieren;
4. Milch- und Sahnedauerwaren (Dauermilch und Dauersahne);
5. Gemüsedauerwaren, einschließlich Trockengemüse;
6. Obstdauerwaren, einschließlich Trockenobst, Obstmus, Obstkraut, Obstkonfitüren, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsirup, Obstsüßmost, Obstdicksaft sowie Verdünnungen aus Obstsüßmost oder Obstdicksaft, ferner Traubensüßmost, Traubendicksaft sowie Verdünnungen aus Traubensüßmost oder Traubendicksaft;
7. Honig, Kunsthonig, Rübenkraut (Rübensaft), Speisesirup;
8. diätetische Lebensmittel;
9. Fleischextrakt, Hefeextrakt und Extrakte aus anderen eiweißhaltigen Stoffen, Erzeugnisse in fester und loser Form (Würfel,

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 1 Abs. 1 Nr. 7 u. 20: I. d. F. d. V v. 16. 3. 1940 I 517

§ 1 Abs. 1 Nr. 13: I. d. F. d. EssenzenV v. 19. 12. 1959 I 747

Tafeln, Körner, Pulver usw.) aus Fleisch-extrakt, Hefeextrakt oder Extrakten aus anderen eiweißhaltigen Stoffen, eingedickte Fleischbrühe sowie die Ersatzmittel der genannten Erzeugnisse, kochfertige Suppen in trockener Form;

10. Krebsextrakt, Krabbenextrakt;
11. Eipulver (Vollpulver, Eidotterpulver) und ihre Ersatzmittel;
12. Puddingpulver, Backpulver;
13. Gewürze und ihre Ersatzmittel;
14. Schokolade und Schokoladenwaren, außer in Packungen unter 25 Gramm, Schokoladen- und Kakaopulver;
15. Marzipan und Marzipanersatz;
16. Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, Tee und seine Ersatzmittel, Mate;
17. Teigwaren;
18. Zwieback, Keks, Biskuits, Waffeln, Lebkuchen;
19. Haferflocken, Hafergrütze, Hafermehl, Hafermark;
20. Speiseöle, Speisefette — auch in Mischungen —, ausgenommen Butter, Margarine und Kunstspeisefette.

(2) Ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung dürfen diese Lebensmittel in den Packungen oder Behältnissen nicht feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Kennzeichnung hat der Hersteller oder derjenige anzubringen, der das Lebensmittel aus dem Zoll-Ausland einführt. Falls ein anderer das Lebensmittel unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr bringen will, hat dieser andere die Kennzeichnung anzubringen; in diesem Falle findet die Vorschrift in Absatz 2 auf den Hersteller und den Einführenden keine Anwendung.

§ 2*

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

1. der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung dessen, der das Lebensmittel hergestellt hat; befindet sich die gewerbliche Hauptniederlassung des Herstellers im Ausland, ist aber das Lebensmittel im Inland hergestellt, so muß außerdem der Ort der Herstellung in folgender Form angegeben werden: „Hergestellt in ...“; bringt ein anderer als der Hersteller das Lebensmittel in der Packung oder dem Behältnis unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr, so ist anstatt des Herstellers dieser andere anzugeben;

2. der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung; bei Speisefett ist die Fettart und bei Mischfett auch das Mischungsverhältnis anzugeben;
3. der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht (entsprechend der Maß- und Gewichtsordnung) zur Zeit der Füllung oder nach Stückzahl, vorbehaltlich der Vorschriften in den Absätzen 2 und 3.

(2) Anstelle der in Absatz 1 Nr. 3 vorgeschriebenen Angaben ist folgendes anzugeben:

1. bei Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen das Gewicht, welches das knochenfreie Fleisch (einschließlich Fett) oder der Speck zur Zeit der Füllung hat; bei Fleischsülze darf das Gewicht des Gelees, bei Rippchen, Eisbein und Geflügeldauerwaren das Gewicht der Knochen in dem angegebenen Gewicht einbegriffen sein; bei geschmorten Fleischdauerwaren genügt die Angabe des Gewichts des rohen Fleisches;
2. bei Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden, das Gewicht der zubereiteten Fische oder Fischteile zur Zeit der Füllung, außerdem die Zeit der Füllung nach Monat und Jahr, sofern es sich nicht um Ware handelt, die durch Erhitzen haltbar gemacht ist; die Verpflichtung zur Angabe der Zeit der Füllung fällt fort, wenn auf der Packung oder dem Behältnis getrennt von den übrigen Angaben an einer in die Augen fallenden Stelle die deutliche, nicht verwischbare Inschrift angebracht wird „Kühl aufbewahren, zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt“; bei Sardinien (*clupea pilchardus*), die durch Erhitzen in Öl haltbar gemacht sind, genügt anstelle der Gewichtsangabe die Angabe der Zahl der eingefüllten Fische;
3. bei eingedickter Milch der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie der Gehalt an Fett und fettfreier Milchtrockenmasse in Hundertteilen des Gewichts, bei sterilisierter Sahne und sterilisierter Schlagsahne der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie der Gehalt an Fett in Hundertteilen des Gewichts, bei Milchpulver und Sahnepulver außerdem die Zeit der Herstellung nach Monat und Jahr, bei Pulver aus entrahmter Milch (Magermilchpulver) der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Zeit der Herstellung nach Monat und Jahr;
4. bei Gemüsedauerwaren und Obstdauerwaren das Gewicht des Gemüses oder Obstes zur Zeit der Füllung ohne die zugesetzte Flüssigkeit, sofern nicht für die Füllung eine genormte Packung (DIN-Packung) verwendet wird. Hiervon ausgenommen sind Trockengemüse sowie

§ 2 Abs. 1 Nr. 2: I. d. F. d. V v. 16. 3. 1940 I 517

§ 2 Abs. 2 Nr. 3: I. d. F. d. V v. 20. 12. 1937 I 1391

§ 2 Abs. 2 Nr. 4: I. d. F. d. V v. 16. 4. 1937 I 456

- Trockenobst, Obstmus, Obstkraut, Obstkonfitüren, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsirup, Obstsüßmost, Obstdicksaft sowie Verdünnungen aus Obstsüßmost oder Obstdicksaft, ferner Traubensüßmost, Traubendicksaft sowie Verdünnungen aus Traubensüßmost oder Traubendicksaft; bei diesen Erzeugnissen finden die Vorschriften des Absatzes 1 Nr. 3 Anwendung;
5. bei kochfertigen Suppen in trockener Form, wieviel Teller Suppe (1 Teller = 250 Kubikzentimeter) daraus hergestellt werden können;
 6. bei Backpulver die Gewichtsmenge Mehl, zu deren Verarbeitung der Inhalt der Packung auch noch nach der im Verkehr vorauszuhenden Lagerzeit ausreicht;
 7. bei Puddingpulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Menge Flüssigkeit, die zur Herstellung des Puddings erforderlich ist;
 8. bei Volleipulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie wieviel Eiern im Gewicht von je 45 Gramm, bei Eidotterpulver, wieviel Eidottern im Gewicht von je 16 Gramm der Inhalt der Packung entspricht;
 9. bei Schokolade und Schokoladenpulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Menge der Kakaobestandteile in Hundertteilen des Gewichts;

10. bei Kaffee-Ersatzstoffen und Kaffee-Zusatzstoffen der Inhalt nach Gewicht zu dem Zeitpunkt, zu dem die Ware in den Verkehr gebracht wird.

(3) Bei Gratisproben, die als solche bezeichnet sind, und bei Gewürzen und ihren Ersatzmitteln in Packungen oder Behältnissen unter 25 Gramm bedarf es keiner Gewichtsangabe.

§ 3*

§ 4

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten auch für die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel.

§ 5*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1935 in Kraft. ...

(2) Für Lebensmittel, die bisher der Kennzeichnungspflicht nicht unterlagen, tritt die Verordnung am 1. Januar 1936 in Kraft.

(3) ...

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft
Der Reichsminister des Innern

§ 3: Aufgeh. durch V v. 16. 4. 1937 I 456
§ 5 Abs. 1 Satz 2: Aufhebungsvorschrift
§ 5 Abs. 3: Überleitungsvorschrift

Verordnung über Knochenfett

Vom 8. Juli 1936

Reichsgesetzbl. I S. 565

Auf Grund des § 5 Nr. 4, 5 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

(1) Zur Ernährung bestimmtes Knochenfett darf nur aus solchen Knochen hergestellt werden, die ausschließlich im Betriebe des Herstellers angefallen, frisch und unverdorben sind.

(2) Räume, Einrichtungen und Geräte, in denen Knochenfett für die Ernährung hergestellt wird, dürfen für die Gewinnung von technischen Fetten nicht verwendet werden.

§ 2

(1) Die Packungen, Behältnisse oder Umhüllungen, in denen zur Ernährung bestimmtes Knochen-

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

fett, auch in Mischungen mit anderem Fett, verkauft, feilgehalten oder an den Verbraucher abgegeben wird, müssen eine deutliche Aufschrift tragen, welche die Herkunft des Fettes aus Knochen erkennbar macht; daneben kann die Tierart angegeben sowie auf die Vermischung mit Fett anderer Art hingewiesen werden.

(2) Fett aus Pferdeknöcheln darf im gewerblichen Verkehr nicht mit Fett aus Knochen anderer Tiere vermischt werden.

§ 3

Diese Verordnung tritt am 1. August 1936 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern
Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

2125-4-12

Verordnung
über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen
(Hackfleischverordnung)

Vom 24. Juli 1936

Reichsgesetzbl. I S. 570

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 5 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

Begriffsbestimmungen

§ 1

(1) Hackfleisch (Gehacktes, Gewiegtes) ist rohes Skelettmuskelfleisch von warmblütigen Schlachtieren in zerkleinertem Zustand ohne jeden anderen Zusatz.

(2) Schabefleisch ist fett- und sehnenfreies (schieres) rohes Skelettmuskelfleisch vom Rind in fein zerkleinertem Zustand ohne jeden Zusatz.

(3) Zubereitetes Hackfleisch (Hackepeter, Thüringer Mett, Wursthackfleisch, Bratwursthack usw.) ist Hack- oder Schabefleisch, dem Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz), Zwiebeln oder Gewürze zugesetzt sind.

Vorschriften zum Schutze der Gesundheit

§ 2

(1) Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch darf nicht aus Gefrierfleisch hergestellt werden.

(2) Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch darf, vorbehaltlich der Vorschriften des Absatzes 3, gewerbsmäßig nur in Schlächtereien und Fleischereibetrieben hergestellt, vorrätig gehalten, feilgehalten oder verkauft werden. Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen im Freien, auf Märkten und Straßen, im Hausierhandel sowie in Freibänken und freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten; dies gilt auch für den Fall, daß Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetes Hackfleisch in Därme, Blasen oder andere Hüllen eingefüllt ist.

(3) In Gaststätten darf Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch nur zum Verzehr an Ort und Stelle hergestellt, feilgehalten oder abgegeben werden.

(4) Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, das nicht unmittelbar nach der Herstellung oder Zubereitung an den Verbraucher abgegeben wird, muß in Kühleinrichtungen oder unter sicher abschließenden, luftdurchlässigen Fliegenschutzvorrichtungen kühl aufbewahrt werden.

§ 3

(1) Die Polizeibehörden können vorschreiben, daß Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch frühestens eine halbe Stunde vor den Hauptabsatzzeiten und höchstens in der Menge hergestellt

werden darf, die dem durchschnittlichen Bedarf des betreffenden Betriebes für eine Hauptabsatzzeit entspricht.

(2) Das am Abend nach Ladenschluß oder im Falle des Absatzes 1 nach einer Hauptabsatzzeit übrig gebliebene Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch darf als solches nicht abgegeben werden. Es ist sofort in einen Zustand zu bringen, der die Abgabe als Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetes Hackfleisch unmöglich macht (durch Kochen, Braten usw.).

§ 4

Die zur Herstellung von Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetem Hackfleisch verwendeten Zerkleinerungsvorrichtungen und sonstigen Geräte müssen täglich nach jeder Hauptabsatzzeit, mindestens aber mittags und abends, auseinandergenommen und gründlich gereinigt werden. Nach Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln müssen die Geräte vor ihrer Wiederbenutzung mit reinem Wasser ausgespült werden.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 5

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

1. Hackfleisch und Schabefleisch, dem Wasser oder andere Fremdstoffe zugesetzt sind;
2. zubereitetes Hackfleisch, dem andere Stoffe als Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz), Zwiebeln oder Gewürze zugesetzt sind;
3. Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, das ganz oder teilweise unter Verwendung von anderem als Skelettmuskelfleisch (z. B. Sehnen, Blut, Herz, Milz, Lungen, Speiseröhren, Drüsen) hergestellt ist.

§ 6

Eine irreführende Bezeichnung liegt insbesondere vor,

1. wenn Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetes Hackfleisch mit dem Namen einer Tierart bezeichnet ist, ohne daß das Fleisch ausschließlich von dieser Tierart stammt;
2. wenn Hackfleisch als Schabefleisch bezeichnet wird.

Inkrafttreten

§ 7

Diese Verordnung tritt am 1. August 1936 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

2125-4-13

Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr

Vom 22. Januar 1938

Reichsgesetzbl. I S. 45

Auf Grund des § 5 Nr. 3, 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet:*

§ 1

Mit Mineralöl oder mineralöhlhaltigen Stoffen behandelte Lebensmittel sind als verfälscht anzusehen und auch unter Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen.

§ 2

Mineralöle und mineralöhlhaltige Stoffe dürfen für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln nicht hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 2a*

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

§ 3

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1938 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 2 a: Eingef. durch § 8 TabakV v. 19. 12. 1959 I 730 2125-4-30

2125-4-14

Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Vom 24. Juni 1938

Reichsgesetzbl. I S. 691

Auf Grund des § 5 Nr. 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet:*

§ 1

(1) Werden Limonaden oder limonadenähnliche Erfrischungsgetränke, die Koffein enthalten, oder gebrauchsfertige koffeinhaltige Zubereitungen zur Herstellung solcher Getränke angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht, so müssen sie eine Bezeichnung tragen, die in klarer und unzweideutiger Weise auf den Koffeingehalt hinweist. Auch die im gewerblichen Verkehr verwendeten Aufmachun-

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

gen sowie alle der geschäftlichen Werbung dienenden Angaben dürfen keinen Zweifel über den Koffeingehalt zulassen.

(2) Alle Bezeichnungen, Angaben und Aufmachungen, die den Vorschriften des Absatzes 1 nicht entsprechen, sind irreführend im Sinne des § 4 Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes.

§ 2

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1938 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Verordnung über nikotinarmen und nikotinfreien Tabak

2125-4-15

Vom 12. Mai 1939

Reichsgesetzbl. I S. 912

Auf Grund des § 5 Nr. 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

(1) Als „nikotinarm“ dürfen bezeichnet werden:

1. Zigaretten, Zigarettentabake und Pfeifentabake, die nicht mehr als 0,6 vom Hundert Nikotin (bezogen auf Trockensubstanz) enthalten;
2. Zigarrentabake, Zigarren, Zigarillos und Stumpfen, die nicht mehr als 0,8 vom Hundert Nikotin (bezogen auf Trockensubstanz) enthalten.

(2) Als „nikotinfrei“ dürfen bezeichnet werden:

1. Tabake und Zigaretten, die nicht mehr als 0,1 vom Hundert Nikotin (bezogen auf Trockensubstanz) enthalten;
2. Zigarren, Zigarillos und Stumpfen, die nicht mehr als 0,2 vom Hundert Nikotin (bezogen auf Trockensubstanz) enthalten.

(3) Als „natürlich nikotinarm“ oder als „natürlich nikotinfrei“ dürfen Tabake und Tabakerzeugnisse bezeichnet werden, die den in Absatz 1 und 2 geforderten geringen Nikotingehalt lediglich der Verwendung von nikotinarm oder nikotinfrei gewonnenen Tabakblättern verdanken.

§ 2

Wenn infolge Verwendung besonderer Zusätze oder Vorrichtungen weniger Nikotin in den Hauptrauch gelangt, dürfen bezeichnet werden

1. als „im Rauch nikotinfrei“ Tabake und Tabakerzeugnisse, sofern der Nikotingehalt im Rauch nicht mehr als 0,03 vom Hundert beträgt;

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

2. als „im Rauch nikotinarm“

- a) Zigaretten, Zigarettentabake und Pfeifentabake, sofern der Nikotingehalt im Rauch nicht mehr als 0,17 vom Hundert beträgt;
- b) Zigarren, Zigarillos und Stumpfen, sofern der Nikotingehalt im Rauch nicht mehr als 0,10 vom Hundert beträgt (stets bezogen auf die verrauchte Tabakmenge, mit einem Wassergehalt von 8 bis 10 vom Hundert).

§ 3

Als Mittel zur Verringerung des Nikotingehalts im Rauch dürfen nur solche angeboten oder in den Verkehr gebracht werden, mit denen bei normalem Durchschnittstabak mindestens 50 vom Hundert des im Hauptrauch auftretenden Nikotins entfernt werden.

§ 4

Als irreführend sind insbesondere anzusehen:

1. Angaben, wie „nikotinschwach“, „nikotinneutral“, „giftfrei“ und „entgiftet“;
2. abgesehen von den Fällen der §§ 1 und 2, alle Bezeichnungen, Aufmachungen und Angaben, die auf einen geringen Nikotingehalt hindeuten;
3. alle zahlenmäßigen Angaben über den Nikotingehalt, soweit sie nicht in den Fällen der §§ 1 und 2 in Verbindung mit den dort zugelassenen Bezeichnungen verwendet werden;
4. Bezeichnungen, Aufmachungen und Angaben, die auf eine gesundheitsfördernde oder gesundheitlich unbedenkliche Wirkung irgendeiner Art des Tabakgenusses hindeuten.

§ 5

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1939 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern
Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

2125-4-16

Verordnung über Blutplasma

Vom 14. September 1939

Reichsgesetzbl. I S. 1774

Auf Grund des § 5 Nr. 1 und 2 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1*

Blutplasma darf zur Verarbeitung als Lebensmittel nur aus dem Blut von Rindern, ausgenommen Kälber, und Schweinen hergestellt werden.

§ 2

(1) Die Herstellung von Blutplasma bedarf der Genehmigung der höheren Verwaltungsbehörde.

(2) Nicht genehmigungspflichtig ist die Herstellung von Blutplasma aus dem im eigenen Betrieb gewonnenen Blut für den Bedarf des Betriebes.

§ 3

Die Anlagen zur Herstellung von Blutplasma, das an andere abgegeben werden soll, müssen den vom

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4
§ 1: I. d. F. d. § 7 FleischV v. 19. 12. 1959 I 726

Reichsminister des Innern zu bestimmenden Anforderungen entsprechen.

§ 4

Bei der Herstellung von Blutplasma sind die vom *Reichsminister des Innern* zu erlassenden Richtlinien zu beachten.

§ 5*

Höhere Verwaltungsbehörde ist in *Preußen*, *Bayern* . . . der Regierungspräsident, in den übrigen Ländern die oberste Landesbehörde.

§ 6

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1939 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 5: Preußen aufgelöst durch KRG Nr. 46 ABl. S. 262; Auslassung betrifft nicht d. Geltungsbereich d. GG 100-1

Verordnung über den Verkehr mit Essigsäure

2125-4-17

Vom 24. Januar 1940

Reichsgesetzbl. I S. 235

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 4, 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

(1) Essigsäure, die in 100 Gramm mehr als 15,5 Gramm wasserfreie Essigsäure enthält, darf, vorbehaltlich der Vorschriften des § 2, als Lebensmittel nur in Flaschen von höchstens 3 Liter Inhalt zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Flaschen müssen aus weißem oder halbweißem Glase gefertigt, länglich rund geformt, an einer Breitseite in der Längsrichtung gerippt und mit einem Sicherheitsausguß versehen sein, der von dem ersten Drittel des Inhalts nicht mehr als 30 Kubikzentimeter, von den beiden letzten Dritteln nicht mehr als 50 Kubikzentimeter in einer Minute ausfließen läßt. Der Sicherheitsausguß muß derart in oder an dem Flaschenhals angebracht sein, daß er ohne Zerschneiden der Flasche nicht entfernt werden kann.

(3) An der nicht gerippten Breitseite der Flasche muß ein Flaschenschild angebracht sein, auf dem in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sind:

1. die Art des Inhalts und sein Gehalt an wasserfreier Essigsäure in Gewichtshundertteilen;
2. die Menge des Inhalts nach deutschem Maß oder Gewicht;
3. die Firma, welche den Inhalt hergestellt oder abgefüllt hat, sowie der Ort ihrer gewerblichen Hauptniederlassung;
4. am oberen Ende in roten Buchstaben von gleicher Schriftart und Schriftgröße auf weißem Grunde die Warnung: „Vorsicht! Unverdünnt genossen lebensgefährlich!“;

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

5. eine Gebrauchsanweisung für die Verwendung zu Speisezwecken.

(4) Weitere Aufschriften sowie Abbildungen irgendwelcher Art dürfen nicht angebracht sein. Das Flaschenschild darf, außer in den Buchstaben der Warnung, keinen roten Farbton aufweisen.

§ 2

An Händler und Großverbraucher darf Essigsäure (§ 1 Abs. 1) als Lebensmittel auch in größeren Behältnissen abgegeben werden, die den Vorschriften des § 1 nicht unterliegen; diese Behältnisse müssen jedoch in großen roten Buchstaben auf weißem Grunde an auffallender Stelle die dauerhafte, deutlich sichtbare Aufschrift tragen: „Vorsicht, Essigsäure! Unverdünnt genossen lebensgefährlich!“. Soweit sie aus Glas bestehen, müssen sie durch ein Korb- oder Eisengeflecht oder auf ähnlich wirksame Weise geschützt sein. Eine Gebrauchsanweisung für die Verwendung zu Speisezwecken muß beigegeben werden.

§ 3

Essigsäure darf nicht als Essig bezeichnet werden.

§ 4*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. März 1940 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 4 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

2125-4-18

Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse

Vom 27. Dezember 1940

Reichsgesetzbl. I S. 1672

Auf Grund des § 5 Nr. 3 und 5 sowie des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

(1) Als Fleischbrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die aus Fleisch, Fleischextrakt oder eingedickter Fleischbrühe, auch unter Mitverwendung von Kochsalz, tierischen und pflanzlichen Fetten, Würzen, Gemüseauszügen, Kräuterauszügen und Gewürzen, hergestellt sind und mindestens 0,45 vom Hundert Gesamtkreatinin enthalten, das aus dem verwendeten Fleisch oder Fleischextrakt stammt. Der Gehalt an löslichem Stickstoff als Bestandteil der den Genußwert bedingenden Stoffe muß mindestens 3 vom Hundert, der Kochsalzgehalt darf nicht mehr als 65 vom Hundert betragen. Der Zusatz von Kreatinin oder anderen Stickstoffverbindungen sowie von Zucker, Sirup, Stärke, Gelatine, Pektin oder anderen Verdickungsmitteln sowie von Farben und Konservierungsmitteln ist verboten.

(2) Als Hühnerbrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Fleischbrühwürfel (Absatz 1) bezeichnet werden, zu deren Herstellung so viel Hühnerfleisch verwendet worden ist, daß mindestens ein Drittel des Extraktes und ein Drittel des Fettes dem Huhn entstammt.

§ 2

Als Hefebrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die mindestens 10 vom Hundert Hefeextrakt enthalten und im übrigen den Vorschriften des § 1 Abs. 1 Satz 2 und 3 entsprechen.

§ 3

Erzeugnisse, die ohne Fleisch, Fleischextrakt oder Hefeextrakt hergestellt sind und daher weder Kreatinin noch Hefeextrakt enthalten, im übrigen jedoch den Vorschriften des § 1 Abs. 1 Satz 2 und 3 entsprechen, müssen im gewerblichen Verkehr als Brühwürfel kenntlich gemacht werden.

§ 4

Würzen dürfen nur aus hygienisch einwandfreien Fleischmehlen, Blutmehlen, Rückständen der Fischverarbeitung, Knochenbrühextrakt, Kasein, Hefe,

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

Hefeextrakt, Getreidekleber, Preßrückständen der Speiseölgewinnung, Sojabohnen und entbitterten Lupinen durch Abbau des Eiweißes, auch mit Zusatz von Gemüseauszügen, Kräuterauszügen und Gewürzen, hergestellt werden. Die zum Aufschließen der Eiweißstoffe und zum Neutralisieren der Rohwürzen verwendeten Stoffe müssen technisch rein sein. Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (Speisewürzen), müssen mindestens 3 vom Hundert Gesamtstickstoff, davon mindestens die Hälfte Aminosäurestickstoff, enthalten; § 1 Abs. 1 Satz 3 gilt entsprechend.

§ 5

Die Vorschriften der §§ 1 bis 3 gelten entsprechend auch für Erzeugnisse, die nicht würfelförmig sind, z. B. Tafeln, Pasten, Körner, Pulver, Flüssigkeiten.

§ 6

Als fettreich dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse der in den §§ 1 bis 3 angegebenen Art bezeichnet werden, die mindestens 25 vom Hundert Fett enthalten, als milde oder salzarm nur solche, die nicht mehr als 40 vom Hundert Salz enthalten.

§ 7

Bezeichnungen, die einem der in den §§ 1 bis 4 aufgeführten Erzeugnisse eine besondere diätetische Wirkung beilegen, wie Gesundheitsbrühwürfel, Krankenbrühwürfel, Kraftbrühwürfel, sind als irreführend anzusehen.

§ 8

Erzeugnisse, die geeignet sind, Fleischbrühwürfel (§ 1) oder ähnliche Erzeugnisse (§§ 2 und 3) oder Würzen (§ 4) vorzutauschen oder zu ersetzen, dürfen gewerblich weder hergestellt noch in den Verkehr gebracht werden.

§ 9*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1941 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 9 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

Verordnung über Kakaoschalen

2125-4-19

Vom 31. Dezember 1940

Reichsgesetzbl. 1941 I S. 17, verk. am 4. 1. 1941

Auf Grund des § 5 Nr. 3 und 6 sowie des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet:*

§ 1

Es ist verboten, gepulverte Kakaoschalen oder Erzeugnisse, die mit gepulverten Kakaoschalen vermischt sind,

1. anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen,
2. aus dem Ausland einzuführen.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 2

Das Verbot des § 1 erstreckt sich nicht auf Kakao-schalenteile, die in den aus Kakaokernen bereiteten Erzeugnissen bei Anwendung der gebräuchlichen technischen Herstellungsverfahren als unvermeidbare Bestandteile zurückgeblieben sind.

§ 3

Das Verbot des § 1 Nr. 1 erstreckt sich nicht auf Erzeugnisse, die zum Genusse für Menschen unbrauchbar gemacht worden sind.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

Verordnung über Frauenmilchsammelstellen

2125-4-20

Vom 15. Oktober 1941

Reichsgesetzbl. I S. 642, verk. am 22. 10. 1941

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 2 und 5 und des § 20 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet:*

§ 1

(1) Eine Frauenmilchsammelstelle ist eine öffentliche Einrichtung, die dazu dient, überschüssig vorhandene Milch stillender Frauen einzusammeln und die eingesammelte Milch Kindern zuzuführen, die von ihren eigenen Müttern an der Brust nicht gestillt werden können. Die Abgabe der eingesammelten Frauenmilch kann sowohl an Kinderkrankenhäuser, Säuglingsheime usw. als auch an Privatpersonen erfolgen.

(2) Soweit Kinderkrankenhäuser, Säuglingsheime usw. Frauenmilch nur für den eigenen Bedarf sammeln, sind sie nicht Frauenmilchsammelstellen im Sinne des Absatzes 1, jedoch unterliegt die Sammlung, Aufbewahrung und Abgabe der Frauenmilch den gleichen Vorschriften wie bei den Frauenmilchsammelstellen.

§ 2

Die Errichtung einer Frauenmilchsammelstelle bedarf der Genehmigung der höheren Verwaltungsbehörde; sie darf nicht zu Erwerbszwecken errichtet werden.

§ 3*

Höhere Verwaltungsbehörde ist regelmäßig der Regierungspräsident (in Berlin der *Polizeipräsident*),

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 3: Auslassungen betreffen nicht d. Geltungsbereich d. GG 100-1

..., in Hamburg ... der *Reichsstatthalter*, im übrigen die Landesregierung.

§ 4

(1) Frauen, die an ansteckenden Krankheiten, insbesondere an Syphilis oder Tuberkulose, leiden oder Keimträgerinnen sind, dürfen als Milchspenderinnen nicht zugelassen werden. Das gleiche gilt für Frauen, die auf Grund ärztlicher Anordnung genötigt sind, stark wirkende und in die Milch übergehende Arzneimittel, z. B. Schlafmittel oder jodhaltige Mittel, zu sich zu nehmen. Die zur Abgabe kommende Frauenmilch muß ungesäuert und frei von Krankheitskeimen sein. Kuhmilch und Wasser dürfen nicht zugesetzt werden.

(2) Der *Reichsminister des Innern* erläßt Vorschriften über die gesundheitliche Überwachung der Milchspenderinnen und der zur Abgabe kommenden Frauenmilch sowie über Einrichtung und Betrieb der Frauenmilchsammelstellen.

§ 5

Diese Verordnung tritt am siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

2125-4-21 **Verordnung**
über die Verwendung von Zelluloseäthern im Lebensmittelverkehr

Vom 18. April 1942

Reichsgesetzbl. I S. 240, verk. am 27. 4. 1942

Auf Grund des § 5 Nr. 1 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1 *

- (1) Es ist verboten,
1. bei der Herstellung von Lebensmitteln Zelluloseäther zu verwenden,
 2. unter Verwendung von Zelluloseäther hergestellte Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4
§ 1 Abs. 2: I. d. F. d. TabakV v. 19. 12. 1959 I 730 2125-4-30

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

§ 2 *

Diese Verordnung tritt mit dem auf die Verkündung folgenden Tage in Kraft. ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 2 Satz 2: Gegenstandslos

2125-4-22 **Verordnung über Ersatzgewürze**

Vom 4. Mai 1942

Reichsgesetzbl. I S. 278, verk. am 11. 5. 1942

Auf Grund des § 5 Nr. 2, 4, 6 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

Erzeugnisse, die anstelle von Gewürzen verwendet werden sollen (Ersatzgewürze, Kunstgewürze), auch in Mischungen untereinander oder mit echten Gewürzen, dürfen nur mit Genehmigung des *Reichsministers des Innern* gewerbsmäßig hergestellt, aus dem Ausland eingeführt, zum Verkauf vorrätig gehalten oder in den Verkehr gebracht werden. Die Genehmigung kann jederzeit zurückgenommen werden.

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 2

Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden, auf denen angegeben ist, bis zu welchem Zeitpunkt bei geeigneter Aufbewahrung eine ausreichende Würzkraft erhalten bleibt.

§ 3 *

(1) Diese Verordnung tritt mit dem auf die Verkündung folgenden Tage, § 2 erst am 1. Juli 1942 in Kraft. ...

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 3 Abs. 1 Satz 2: Gegenstandslos
§ 3 Abs. 2: Gegenstandslos infolge Wegfalls der V v. 27. 1. 1941 I 75

Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel

2125-4-23

Vom 1. September 1942

Reichsgesetzbl. I S. 538

Auf Grund des § 5 Nr. 2, 4, 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

(1) Lebensmittel, deren Vitamingehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz von natürlichen oder synthetischen Vitaminen oder von besonders vitaminreichen Stoffen oder auf der Anwendung von chemischen, physikalischen oder biologischen Verfahren beruht (vitaminisierte Lebensmittel), dürfen mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt nur dann angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie beim *Reichsgesundheitsamt* angemeldet worden sind. Bei der Anmeldung sind der Name oder die Firma des Herstellers, die Art der Herstellung, die Art und Menge der zugesetzten oder durch chemische, physikalische oder biologische Verfahren erzeugten Vitamine sowie die in Aussicht genommene Bezeichnung anzugeben. Eine Probe des vitaminisierten Lebensmittels sowie das gesamte Werbematerial sind beizufügen.

(2) Der *Reichsminister des Innern* kann den Verkehr mit vitaminisierten Lebensmitteln bestimmter

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

Art allgemein oder im Einzelfall untersagen oder beschränken.

(3) Zu den Vitaminen im Sinne dieser Verordnung gehören auch die Provitamine.

§ 2

Vitaminisierte Lebensmittel (§ 1) dürfen nur in Packungen oder Behältnissen feilgehalten oder in den Verkehr gebracht werden, auf denen die durch chemische, physikalische oder biologische Verfahren erzeugten Vitamine nach ihrer Art, die zugesetzten Vitamine nach Art und Menge, außerdem in allen Fällen der Name oder die Firma des Herstellers sowie Ort und Zeit (Monat und Jahr) der Herstellung deutlich sichtbar angegeben sind.

§ 3*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1942 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 3 Abs. 2: Gegenstandslos infolge Wegfalls der V v. 27. 1. 1941 I 75

Verordnung über Tee und teeähnliche Erzeugnisse

2125-4-24

Vom 12. Dezember 1942

Reichsgesetzbl. I S. 707

Auf Grund des § 5 Nr. 2, 4, 5 und des § 20 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet: *

§ 1

Als Tee oder als Teemischung dürfen im gewerblichen Verkehr nur die nach dem in den Ursprungsländern üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen, jungen Blätter und jungen Triebe des Teestrauches (Gattung *Thea*) bezeichnet werden.

§ 2

Andere Erzeugnisse, die in der Art wie Tee (§ 1) verwendet werden sollen (teeähnliche Erzeugnisse), dürfen nur mit Genehmigung des *Reichsministers*

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

des Innern gewerbsmäßig hergestellt, zum Verkauf vorrätig gehalten oder in den Verkehr gebracht werden. Die Genehmigung kann jederzeit zurückgenommen werden.

§ 3

Teeähnliche Erzeugnisse (§ 2) dürfen nur mit solchen Bezeichnungen, Aufmachungen und Angaben in den Verkehr gebracht werden, die jede Verwechslung mit Tee ausschließen.

§ 4

Teeähnliche Erzeugnisse, die nur aus Bestandteilen einer einzigen Pflanzenart hergestellt und keiner chemischen Behandlung unterzogen worden sind, unterliegen nicht der Genehmigungspflicht. Sie dürfen als Tee nur in solchen Wortverbindungen

bezeichnet werden, welche die verwendeten Pflanzen oder Pflanzenbestandteile kennzeichnen, z. B. als Brombeerblätterttee, Apfelschalentee, Apfeltrestertee.

§ 5

Tee und teeähnliche Erzeugnisse dürfen nicht mit solchen Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben angeboten oder in den Verkehr gebracht werden, die auf eine diätetische oder gesundheitliche Wirkung hinweisen.

§ 6

Teeähnliche Erzeugnisse dürfen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.

§ 7

Erzeugnisse, die überwiegend als Arzneimittel verwendet werden, fallen nicht unter die Vorschriften dieser Verordnung.

§ 8*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1943 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 8 Abs. 2: Gegenstandslos infolge Wegfalls der V v. 27. 1. 1941 I 75

2125-4-25 **Verordnung**
zum Schutze der Gesundheit bei giftverdächtigen Fischfängen*

Vom 21. August 1950

BAnz. Nr. 170, verk. am 5. 9. 1950

Auf Grund des § 5 Nr. 1 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen — Lebensmittelgesetz — vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird zur Durchführung des Verbotes in § 3 Nr. 1 Buchstabe a folgendes verordnet:*

§ 1

(1) Werden beim Fischfang in einem Netz Behältnisse gefunden, von denen anzunehmen ist, daß sie Giftstoffe enthalten, so dürfen die in diesem Netz gleichzeitig aufgeholtten Fische nicht an Bord genommen werden.

(2) Es ist ferner verboten, Fische zu befördern oder in den Verkehr zu bringen, bei denen der Verdacht besteht, daß sie mit Giftstoffen in Berührung gekommen sind.

Überschrift: Gilt nicht in Berlin
Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 2*

Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des § 1 werden nach § 11 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Verordnung zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 14. August 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 488) bestraft.

§ 3

Diese Verordnung tritt mit dem Tage ihrer Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister des Innern

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 2: Kursivdruck vgl. jetzt § 11 LebensmittelG 2125-4

Verordnung über Enteneier*

2125-4-26

Vom 25. August 1954

Bundesgesetzbl. I S. 265

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 2, 4, 5 und 6 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und der Verordnung zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 14. August 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 488) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1*

(1) Zum menschlichen Genuß bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die deutlich lesbare, in unverwischbarer, kochechter, nicht gesundheitsschädlicher Farbe angebrachte Aufschrift tragen:

Entenei!
10 Minuten kochen!

Die Kennzeichnung muß in ovaler Umrandung mit lateinischer Schrift von mindestens 3 mm Höhe aufgedruckt sein.

(2) An den Behältnissen, in denen zum menschlichen Genuß bestimmte Enteneier zum Verkauf vorrätig gehalten oder sonst in Verkehr gebracht werden, muß an einer gut sichtbaren Stelle auf einem mindestens 20 cm langen und 15 cm breiten Schilde die deutlich lesbare Aufschrift angebracht sein:

Entenei!
Vor Gebrauch mindestens 10 Minuten
kochen oder in Backofenhitze durchbacken!

(3) In den Geschäftsräumen und Verkaufsständen, in denen Enteneier zum Verkauf vorrätig gehalten werden, ist an gut sichtbarer Stelle in der Nähe der feilgehaltenen Enteneier ein mindestens 40 × 30 cm (Din A 3) großes Schild anzubringen, das die deutlich lesbare Aufschrift (Buchstabenmindestgröße 12 mm) trägt:

Entenei darf zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen nicht roh oder weichgekocht verzehrt und nicht zur Herstellung von Puddings, Mayonnaise, Rührei, Setzei, Pfannkuchen, Torten, Schaumspeise (Creme), Speiseeis und ähnlichen Zubereitungen verwendet werden, bei deren Herstellung nicht eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 100 Grad C mindestens 10 Minuten lang gewährleistet ist.

(4)

Überschrift: Im Saarland eingeführt durch V v. 26. 8. 1957 I 1255
Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; GG 100-1
§ 1 Abs. 4: Aufgeh. durch § 9 V v. 17. 12. 1956 I 944

§ 2*

(1) Enteneier dürfen bei der gewerblichen Herstellung von Backwaren nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden. Die Genehmigung kann jederzeit widerrufen werden; hierauf ist bei der Erteilung hinzuweisen.

(2) Die Genehmigung darf nur für solche Betriebe erteilt werden, die hinsichtlich ihrer baulichen Beschaffenheit und ihrer Einrichtungen die notwendigen hygienischen Voraussetzungen erfüllen und ausschließlich oder in besonderen, von anderen Teilen des Betriebes räumlich abgetrennten Abteilungen Zwieback, Honigkuchen und andere Backwaren herstellen, bei denen eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 100° C mindestens 10 Minuten gewährleistet ist.

(3) Gewerbliche Betriebe, in denen andere Lebensmittel als Eiprodukte im Sinne der Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 944) oder Backwaren hergestellt werden, dürfen Enteneier weder vorrätig halten noch verwenden. Dies gilt auch für gewerbliche Betriebe, in denen Speisen zubereitet werden, sowie für Krankenhäuser, Alters-, Jugend- und Erziehungsheime, Wohn- und Arbeitslager, Werksbetriebe, Gefangenenanstalten, Gemeinschaftsküchen von Massenunterkünften und ähnlichen Einrichtungen.

§ 3

(1) Es ist verboten, bebrütete Enteneier in irgendeiner Form zum Zwecke menschlichen Genusses in den Verkehr zu bringen.

(2) Soweit sie an andere abgegeben werden sollen, müssen sie wie folgt kenntlich gemacht sein:

Bebrütetes Entenei!
Zur menschlichen Ernährung
untauglich!

(3) Für die Ausführung der Kennzeichnung gilt § 1 Abs. 1 entsprechend. Für die Kennzeichnung ist der Leiter der Brutanstalt oder der Halter von Bruttieren verantwortlich.

§ 4*

(1) Bei der Einfuhr in das Zollinland müssen Enteneier, die zum Verkauf als Lebensmittel bestimmt sind, die nach § 1 Abs. 1 und bebrütete

§ 2: I. d. F. d. § 9 V v. 17. 12. 1956 I 944

§ 2 Abs. 3: V v. 17. 12. 1956 2125-4-27

§ 4 Abs. 3: Aufgeh. durch § 9 V v. 17. 12. 1956 I 944

Enteneier die nach § 3 Abs. 2 erforderliche Kennzeichnung tragen. Außerdem ist auf den Eiern der Name des Ursprungslandes in lateinischer Schrift lesbar anzugeben.

(2) Sind ausländische Enteneier nicht nach Absatz 1 gekennzeichnet, so dürfen sie nur auf ein Zollager unter amtlichem Mitverschluß gebracht werden. Die Überführung vom Zollager in den Verkehr des Zollinlandes steht der Einfuhr in das Zollinland gleich.

(3)

§ 5*

§ 5: Aufgeh. durch § 9 V v. 17. 12. 1956 I 944

§ 6*

Diese Verordnung gilt auch im Land Berlin, sobald das Land Berlin sie in Kraft gesetzt hat.

§ 7*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. November 1954 in Kraft.

(2) ...

Der Bundesminister des Innern

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 6: GVBl. Berlin 1954 S. 612

§ 7 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

2125-4-27

Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten*

Vom 17. Dezember 1956

Bundesgesetzbl. I S. 944

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 2, 4, 5, 6 und 7 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und der Verordnung vom 14. August 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 488) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1

Eiprodukte im Sinne dieser Verordnung sind folgende Erzeugnisse aus Hühner-, Enten- oder Gänseeiern, mit oder ohne Zusatz, insbesondere von Salz, Zucker und Konservierungsmitteln:

1. Flüssigei (Eiauslauf),
2. flüssiges Eigelb,
3. flüssiges Eiweiß (Eiklar),
4. gefrorenes Vollei (Gefriervollei),
5. gefrorenes Eigelb (Gefriereigelb),
6. gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar),
7. Eipulver (Trockenvollei),
8. Trockeneigelb,
9. getrocknetes Eiweiß (kristallisiertes Eiweiß, Ei-Albumin, Sprüheweiß),

auch im Gemisch untereinander.

§ 2

(1) Es ist verboten, Eiprodukte ohne ausreichende Vorbehandlung als Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Überschrift: Im Saarland eingeführt durch V v. 26. 8. 1957 I 1255
Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; GG 100-1

(2) Als ausreichende Vorbehandlung im Sinne dieser Verordnung sind Verfahren anzusehen, durch die die Erreger der Salmonella-Gruppe und die anderen Erreger der Gruppe der Enterobacteriaceen in Eiprodukten abgetötet werden.

(3) Die Art der Vorbehandlung ist auf den Pakungen oder Behältnissen der im Sinne dieser Verordnung vorbehandelten Eiprodukte kenntlich zu machen.

§ 3

(1) Wer Eiprodukte vorbehandeln will, bedarf hierzu der Genehmigung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde (zuständige Behörde). Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn der Antragsteller über Einrichtungen verfügt, die eine ausreichende Vorbehandlung (§ 2 Abs. 2) gewährleisten und eine ständige Kontrolle der ausreichenden Vorbehandlung ermöglichen.

(2) Betriebe im Sinne des Absatzes 1 sind zu Aufzeichnungen über die ein- und ausgehenden Eiprodukte, insbesondere nach Herkunft, Art und Menge, und über Verfahren und Zeitpunkt der Vorbehandlung sowie über den Empfänger verpflichtet.

§ 4

(1) Es ist verboten, Eiprodukte als Lebensmittel ohne ausreichende Vorbehandlung in den Geltungsbereich dieser Verordnung, ausgenommen Zollausschlüsse, zu verbringen.

(2) Die Durchfuhr unter amtlicher Überwachung ist nicht als Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung anzusehen.

(3) Die Abfertigung von Eiprodukten durch die Zolldienststellen darf erst erfolgen, nachdem von dem Zoll- oder Abfertigungsbeteiligten eine Bescheinigung der zuständigen Behörde vorgelegt worden ist, daß die Eiprodukte nach dem Ergebnis der amtlichen bakteriologischen Untersuchung ausreichend vorbehandelt (§ 2 Abs. 2) und einfuhrfähig im Sinne dieser Verordnung sind.

§ 5

(1) Der Zoll- oder Abfertigungsbeteiligte hat die nach § 4 Abs. 3 vorgeschriebene Bescheinigung bei der zuständigen Behörde unter Angabe des Lagerplatzes, der Art der Eiprodukte und der Anzahl der Packstücke der Sendung schriftlich zu beantragen.

(2) Die zuständige Behörde veranlaßt die Entnahme der zur Durchführung der amtlichen Untersuchung erforderlichen Stichproben und deren Untersuchung. Bei gleichartigen Sendungen

bis zu 3 Packstücken
ist aus allen Packstücken,
bis zu 10 Packstücken
ist aus mindestens 3 Packstücken,
bis zu 20 Packstücken
ist aus mindestens 4 Packstücken,
bis zu 40 Packstücken
ist aus mindestens 5 Packstücken,
bis zu 60 Packstücken
ist aus mindestens 6 Packstücken,
bis zu 1000 Packstücken
ist aus mindestens 5 v. H. aller Packstücke

je eine Stichprobe im Gewicht von etwa 30 g steril zu entnehmen. Besteht eine Sendung aus mehr als 1000 Packstücken, so ist die Zahl der Stichproben bei den 1000 übersteigenden Packstücken auf 3 v. H., bei den 3000 übersteigenden Packstücken auf 2 v. H. zu beschränken.

(3) Die Gleichartigkeit des Inhalts einer Sendung ist anzunehmen, wenn eine einheitliche Fabrikmarke, die Art der Verpackung oder die Kennziffern hierauf schließen lassen, es sei denn, daß besondere Umstände eine andere Beurteilung rechtfertigen.

(4) Von der in Absatz 2 vorgesehenen Stichprobenentnahme und -untersuchung ist abzusehen, wenn der Zoll- oder Abfertigungsbeteiligte nachweist, daß die Eiprodukte in einem im Zollausschluß gelegenen Betrieb vorbehandelt worden sind.

§ 6

In Zollausschlüsse verbrachte Eiprodukte dürfen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln in Zollausschlüssen nur verwendet werden, wenn die zuständige Behörde eine Bescheinigung

erteilt hat, daß die Eiprodukte nach dem Ergebnis der amtlichen bakteriologischen Untersuchung ausreichend vorbehandelt oder in einem im Zollausschluß gelegenen Betrieb vorbehandelt worden sind. § 5 gilt entsprechend.

§ 7

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Eiprodukte, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung bestimmt sind; jedoch sind solche für den Export bestimmte Eiprodukte getrennt von den für das Inland bestimmten zu halten und entsprechend kenntlich zu machen.

§ 8

(1) Die Vorschrift des § 2 Abs. 1 findet keine Anwendung auf

1. aus Knick- und Brucheiern anfallendes Flüssigei (Eiauslauf),
2. als Nebenprodukt anfallendes flüssiges Eiweiß (Eiklar)

aus Hühnereiern, sofern diese Eiprodukte ungefroren und ohne Zusatz von Salz, Zucker oder Konservierungsmitteln an gewerbliche Betriebe abgegeben werden. Gewerbliche Betriebe dürfen die Eiprodukte zur Herstellung von Lebensmitteln nur verwenden, wenn hierbei Temperaturen zur Anwendung kommen, durch die Erreger der Salmonella-Gruppe mit Sicherheit abgetötet werden.

(2) In gewerblichen Betrieben, in denen Speisen zubereitet werden, sowie in Krankenhäusern, Jugend-, Erziehungs- und Altersheimen, Wohn- und Arbeitslagern, Werksküchen, Gefangenenanstalten, Gemeinschaftsküchen von Massenunterkünften und ähnlichen Einrichtungen dürfen Eiprodukte der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Art nicht verwendet werden.

§ 9*

§ 10*

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

§ 11

Diese Verordnung tritt am 1. April 1957 in Kraft.

Der Bundesminister des Innern

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 9: Aufhebungs- u. Änderungsvorschrift
§ 10: GVBl. Berlin 1957 S. 274

2125-4-28

Verordnung
über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse,
unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte
Lebensmittel und Teigmassen aller Art*

Vom 27. Dezember 1956

Bundesgesetzbl. I S. 1081, verk. am 31. 12. 1956

Auf Grund des § 5 Nr. 1, 3, 5 und 6 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und der Verordnung vom 14. August 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 488) in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1*

Zum Schutze der Gesundheit ist es insbesondere verboten,

1. Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art mit Stickoxyden, Stickstofftrichlorid, Chloraminen, Chlordioxyd, Persulfaten, Perboraten oder anderen Borverbindungen, schwefliger Säure zu behandeln, soweit jene Erzeugnisse als Lebensmittel an andere abgegeben werden sollen;
2. die in Nummer 1 genannten Chemikalien zum Zwecke einer nach Nummer 1 unzulässigen Verwendung herzustellen, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 2*

(1) Getreidemahlerzeugnisse sind insbesondere dann als verfälscht anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen,

1. wenn sie gebleicht oder aus gebleichtem Korn hergestellt oder
2. wenn sie physikalisch in einer Weise behandelt worden sind, daß die dabei gebildeten Stoffe auf die Getreidemahlerzeugnisse bleichend einwirken, oder
3. wenn sie unbeschadet der Vorschrift des § 3 mit Mitteln chemisch behandelt worden sind, die dazu bestimmt sind, die Klebereigenschaften zu verbessern oder das Fadenziehen von Brot und anderen Backwaren zu verhindern.

Überschrift: Im Saarland eingeführt durch V v. 26. 8. 1957 I 1255

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; GG 100-1

§ 1 Nr. 1 u. § 2 Abs. 1 Nr. 1: I. d. F. d. § 10 KonservierungsstoffV v. 19. 12. 1959 I 735

§ 2 Abs. 3: V v. 12. 11. 1934 2125-4-8

(2) Unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel oder Teigmassen aller Art sind insbesondere dann als verfälscht anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen,

1. wenn sie aus Getreidemahlerzeugnissen hergestellt sind, die nach Absatz 1 Nr. 1 bis 3 behandelt sind, oder
2. wenn sie selbst nach einem der in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Verfahren behandelt sind.

(3) § 4 Nr. 5 der Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1181) bleibt unberührt.

§ 3*

Als Verfälschung gilt es nicht, wenn Getreidemahlerzeugnissen, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellten Lebensmitteln oder Teigmassen aller Art saures Natriumazetat, Kalziumazetat oder Kalziumpropionat oder Ascorbinsäure (Vitamin C) zugesetzt ist. Ein Hinweis auf den Gehalt an Vitamin C ist nur zulässig, wenn er mindestens 10 Milligramm in 100 Gramm des Lebensmittels beträgt. Die Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel vom 1. September 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 538) bleibt im übrigen unberührt.

§§ 4 u. 5*

§ 6*

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

§ 7

Diese Verordnung tritt drei Monate nach ihrer Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister des Innern

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 3: V v. 1. 9. 1942 2125-4-23

§§ 4, 5: Gestrichen durch § 10 KonservierungsstoffV v. 19. 12. 1959 I 735

§ 6: GVBl. Berlin 1957 S. 167

Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung)

2125-4-29

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 726

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

§ 1*

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

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

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GG 100-1

§ 1 Abs. 1 Nr. 2: G v. 19. 6. 1934 2125-6

5. Natriumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure

als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst aus nicht schlachtwarmem Fleisch;

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

6. Natriumverbindungen der Zitronensäure

zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen

in einer Höchstmenge von 16 Gramm auf ein Liter Blut;

7. Glycerin

als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen;

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

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

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

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

§ 2*

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

§ 2: LebensmittelG 2125-4

§ 3

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

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

§ 4

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

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

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

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

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

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

§ 5

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

§ 6

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

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

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

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

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

mit der Handelsbezeichnung der Hinweis „Kutterhilfsmittel für die Verwendung bei Brühwurst“,

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

§ 7*

§ 8

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

§ 9*

§ 10*

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

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

§ 11*

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

§ 12*

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Ver-

§ 7: Änderungsvorschrift

§ 9: Aufhebungsvorschrift

§ 10: KonservierungsstoffV 2125-4-31; FarbstoffV 2125-4-37; Diät-FremdstoffV 2125-4-33

§ 11: HackfleischV 2125-4-12

§ 12: LebensmittelG 2125-4

kehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 1 Abs. 1 Nr. 2, 5 und 6 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt,

2. Kunstdärme mit einem über die in § 1 Abs. 1 Nr. 8 festgesetzten Höchstmengen hinausgehenden Gehalt an fremden Stoffen gewerbsmäßig oder in einer in § 4 a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr bringt oder

3. gegen das Verbot des § 8 verstößt,

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

- (2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Abs. 1 die dort bezeichneten Stoffe nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt,
2. entgegen § 6 Abs. 2 die dort bezeichneten Vermischungen nicht in den vorgeschriebenen Packungen oder Behältnissen in den Verkehr bringt oder

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

wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 13*

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

§ 14*

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

§ 13: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1255
§ 14 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

2125-4-30

Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse (Tabakverordnung)

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 730

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

§ 1*

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

(2) Die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; Stoffe der Anlage 1, für die dort keine Reinheitsanforderungen festgesetzt sind, und Stoffe der Anlage 2 müssen, soweit sie

im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

§ 2*

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

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

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

(4) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Tabak und Tabakerzeugnisse für Mitglieder von

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GG 100-1
§ 1: Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3

§ 2 Abs. 3: LebensmittelG 2125-4

Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 3

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

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

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

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

§ 4

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

§ 5

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

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

§ 6

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

§ 7*

Für Zigaretten, bei deren Herstellung als fremde Stoffe ausschließlich in Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe a,

§ 7: LebensmittelG 2125-4

Nr. 5, 6 und 7 und in Anlage 2 Nr. 4 aufgeführte Stoffe nach Maßgabe der dort angegebenen Beschränkungen verwendet worden sind, dürfen abweichend von § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben verwendet werden, die darauf hinweisen, daß die Zigaretten rein, natürlich, naturrein oder naturbelassen sind. Das gleiche gilt für Tabak, bei dessen Herstellung als Feuchthaltemittel ausschließlich höchstens 3 vom Hundert Glycerin oder 2 vom Hundert Butylenglykol oder 2 vom Hundert Diäthylenglykol zugesetzt ist.

§ 8*

§ 9*

§ 10*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Tabak oder Tabakerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in der Anlage 1 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Abs. 2 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder
 2. entgegen § 2 Abs. 1 oder 2 oder § 3 Abs. 3 Tabakerzeugnisse, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder
 3. entgegen § 4 die in der Anlage 3 aufgeführten Stoffe, Pflanzen oder Pflanzenteile oder deren Zubereitungen bei der Herstellung von Tabak und Tabakerzeugnissen verwendet,
- wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 11*

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

§ 12

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

§ 8: Änderungsvorschrift

§ 9: Aufhebungsvorschrift

§ 10: LebensmittelG 2125-4

§ 11: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1257

Anlage 1*

(zu §§ 1, 3 und 7)

Zugelassen als

1. Feuchthaltemittel:

- a) für Rauchtak, Zigarren und Zigaretten
Glycerin

1,3-Butylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedeintervall 207°—209° Celsius, $n_D^{20} = 1,440 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)

Diäthylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedeintervall 245°—247° Celsius, $n_D^{20} = 1,447 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)

1,2-Propylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedeintervall 186°—189° Celsius, $n_D^{20} = 1,433 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)

Ortho-Phosphorsäure

Alpha-Glycerin-Phosphorsäure und deren Natrium-, Kalium- und Magnesiumverbindungen bis zu einer Höchstmenge von 5 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses, bei einem Zusatz von Glycerin zu Rauchtak bis zu einer Höchstmenge von 8 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

- b) für Schnupftak

flüssiges Paraffin bis zu einer Höchstmenge von 25 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses; dieses Paraffin muß in dem Maße frei von fluoreszierenden Stoffen sein, daß bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe keine Fluoreszenz beobachtet wird; im übrigen muß es den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen;
Glycerin bis zu 10 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

- c) für Kautak

Glycerin bis zu 10 vom Hundert der Trockenmasse des Erzeugnisses;

2. Klebe-, Haft- und Verdickungsmittel:

- a) für Zigarren, Strangtak einschließlich schwarzen Rolltakaks sowie als Naht- und Mundstücksleim für Zigaretten

Schellack, arsenfrei

Zellulose

Collodium

Zelluloseazetat

Äthylzellulose

Methylzellulose

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

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

- b) für Tabakfolie

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

- c) für Kautak

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

3. Weißbrand- und Flottbrandmittel:

Aluminiumhydroxyd

Aluminiumsulfat

Aluminiumoxyd

Kieselsäure

Talkum

Titandioxyd

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

4. Konservierungsstoffe, jedoch nicht für Zigarren und nicht für Zigaretten, mit Ausnahme von Zigarettenahtleim:

- a) Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen bis zu 2 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, bezogen auf die Trockenmasse;

- b) Benzoesäure und ihre Natriumverbindung bis zu 5 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, berechnet als Benzoesäure, bezogen auf die Trockenmasse;

- c) para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester, para-Hydroxybenzoesäure-Propylester und deren Natriumverbindungen bis zu 5 Gramm in einem Kilogramm des Erzeugnisses, berechnet als Benzoesäure, bezogen auf die Trockenmasse;

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

5. Stoffe für Filter von Filterzigaretten und Filterzigarren:

Zellulose

Zelluloseazetat

Glycerintriazetat als Bindemittel für Zelluloseazetat

Titandioxyd bis zu 2 vom Hundert des Filtergewichtes

Polyäthylen

Polyvinylazetat und Polyvinylalkohol in Form wäßriger Emulsion als Leim zum Kleben der Filterumhüllungspapiere oder zum Ansetzen der Filter an die Zigaretten;

6. Stoffe für Filterumhüllungen und Mundstücke:

Papier, Pappe, Naturkork oder Naturstroh;

7. Stoffe für Zigarettenpapier:

Gereinigter Zellstoff, der auch die in Nummer 2 Buchstabe a und Nummer 3 bezeichneten fremden Stoffe

Anlage 1: Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3

Anlage 1 Nr. 1 Buchst. a u. Nr. 4 Einleitungssatz: I. d. F. d. V v. 22. 12. 1960

I 1073

enthalten und mit einem fremde Stoffe enthaltenden Aufdruck, auch mit Goldbronze, versehen sein kann;

8. Sonstige Zusätze:

- a) für Kautabak
 Ammoniumchlorid
 Kalialaun
 Kalziumchlorid

b) für Schnupftabak

- Ammoniumcarbamat (Hirschhornsalz)
 Ammoniumchlorid
 Ammoniumhydroxyd
 Kalziumchlorid
 Kalziumhydroxyd
 Kaliumkarbonat
 Natriumkarbonat.

Anlage 2

(zu §§ 1, 3 und 7)

Zugelassen als Farbstoffe für

1. Zigarettenpapier, Deckblatt und künstliches Umblatt von Zigarren:

Huminsäure und deren Alkalisalze

Kreuzbeerenextrakt, hergestellt aus Kreuzbeeren durch Extraktion mit Wasser

Blauholzextrakt (Haematein), hergestellt aus Blauholz durch Extraktion mit Wasser

1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-Aminonaphthalin-7-sulfosäure →

1-Acetylamino-8-naphthol-4,6-disulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6,8-disulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminobenzol-3-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-6-sulfosäure (Natriumsalz)

Indigodisulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminonaphthalin-4-sulfosäure → 2-Oxynaphthalin-3,6-disulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-(4'Sulfophenyl)-5-pyrazolon-3-carbonsäure (Natriumsalz)

2. Kautabak und schwarzer Rolltabak:

Eisen(III)-Sulfat

Tannin

3. Schnupftabak:

Eisen(III)-Sulfat

Tannin

Eisenoxyd, rot

Carbo medicinalis

Indigodisulfosäure (Natriumsalz)

1-Aminobenzol-4-sulfosäure → 1-(4'Sulfophenyl)-5-pyrazolon-3-carbonsäure (Natriumsalz)

4. Filterumhüllungen und Mundstücke aus Papier für Zigaretten:

Blattgold

Goldbronze (Kupfer-Zink-Legierung mit einem Höchstgehalt an Zink von 15 Hundertteilen der Goldbronze)

Kalziumkarbonat

Kalziumsulfat

Titandioxyd

Eisenoxyde und -hydroxyde (Hydrate), gelb, rot, braun, schwarz.

Anlage 3

(zu § 4)

- Agarizinsäure (Agarizin, Acidum agaricinicum)
 Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum)
 Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)
 Engelsüßwurzelsstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis)
 Poleyminze (Herba Pulegii)

- Quassiaholz (Bitterholz, Fliegenholz, Lignum Quassiae)
 Quillaiarinde (Cortex Quillaiiae, Seifenrinde)
 Rainfarnkraut (Herba Tanacetii, Wurmkraut)
 Rautenkraut (Herba Rutae)
 Sassafrasholz (Lignum Sassafras)

2125-4-31

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

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 735

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

§ 1

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

Stoffe	Bezeichnung	Kenn-Nr.
Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen	„Sorbin-säure“	Nr. 1
Benzoessäure und ihre Natriumverbindung	„Benzoe-säure“	Nr. 2
para-Hydroxybenzoessäure-Äthylester, para-Hydroxybenzoessäure-Propylester und deren Natriumverbindungen	„PHB-Ester“	Nr. 3
Ameisensäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen	„Ameisen-säure“	Nr. 4

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

§ 2

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

- zu den in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmitteln und

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

§ 3

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

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

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

§ 4

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

§ 5*

(1) Wer Lebensmittel, denen

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

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

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

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

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

§ 6

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

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

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

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

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

§ 7

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

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

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

§ 8

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

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

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

(3) Im übrigen finden auf den Zusatz, die Kenntlichmachung und die Abgabe von Hexamethylentetramin die Vorschriften des § 1 Abs. 2, des § 3 Abs. 3, der §§ 4, 5, 6 Abs. 1 und 4 und § 7 mit der Maßgabe entsprechend Anwendung, daß der Gehalt

an diesem Stoff durch die Angabe „mit Konservierungsstoff Hexamethylentetramin“ kenntlich zu machen ist; dabei tritt an die Stelle der Verweisung auf die Anlage 2 die Verweisung auf die Anlage 4.

§ 9*

§ 10*

§ 11*

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

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 7 Abs. 1 oder § 8 Abs. 3 fremde Stoffe und Ver-

§ 9: Aufhebungsvorschrift
 § 10: Änderungsvorschrift
 § 11: LebensmittelG 2125-4

mischungen, die zur Verwendung bei den in den Anlagen 2 oder 4 aufgeführten Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 7 Abs. 2 oder § 8 Abs. 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 12*

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

§ 13

(1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 7 Abs. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 7 Abs. 2 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

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

§ 12: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1260

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 2)

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

Anlage 2

(zu § 2)

Lebensmittel	Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm)			
	Kenn-Nummer 1	2	3	4
1. Fischmarinaden, Bratfischwaren, Kochfischwaren, Muschelerzeugnisse einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	2,0	1,5	1,0	—
2. Fischpasten mit weniger als 10 vom Hundert Kochsalz	2,0	—	1,2	—
3. Salzheringserzeugnisse, Salzfische in Öl	2,0	2,5	1,2	—
4. Fischwaren aus Roggen	2,0	2,5	0,8	—
5. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	2,5	4,0	2,0	—
6. Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulver für Krebssuppen	2,5	4,0	1,5	—
7. Garnelen-(Krabben-)erzeugnisse, nicht sterilisiert ...	2,5	4,0	2,0	—

Lebensmittel	Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm)			
	Kenn-Nummer 1	2	3	4
8. Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb	10,0	10,0	—	—
9. Mayonnaise	2,5	2,5	1,2	—
10. Fleischsalat, Aspik, Gemüsesalat	1,5	1,5	0,6	—
11. Eßbare gelatinehaltige Überzugsmassen für Fleisch- erzeugnisse	2,0	2,0	1,2	—
12. Margarine mit einem Wassergehalt von mehr als 15 vom Hundert	1,2	—	—	—
13. Obstpülpfen, Obstmark und Früchte zur Weiterver- arbeitung in der Süßwaren- und Getränkewirtschaft	1,0	—	—	4,0
14. Obstmuttersäfte, auch konzentriert bis zum spezi- fischen Gewicht von 1,33, jedoch nicht Obstdicksäfte	1,0	1,0	—	4,0
15. Ansätze und Grundstoffe für Fruchtsaftgetränke, Limonaden, Brausen, künstliche Heiß- und Kalt- getränke	1,0	1,0	—	4,0
16. Gekochtes Obst einschließlich Rhabarber und Kürbis in nicht luftdicht verschlossenen Behältnissen	1,2	1,5	—	—
17. Sauerkonserven aller Art (Gurkenkonserven und Ge- müse in Essig sowie milchsauer vergorene Gurken), ausgenommen Sauerkraut	1,5	2,0	—	—
18. Zwiebeln und geriebener Meerrettich	2,0	2,5	1,5	4,0
19. Geriebene Schale von Zitrusfrüchten	1,2	1,5	—	—
20. Gewürz- und Salatsoßen	2,5	2,5	1,5	—
21. Marzipan und marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Olsamen als Mandeln; Makronen und Makronenersatzmassen; mit Zusätzen von Milch, Frucht- und anderen Stoffen versehene wasser- oder fetthaltige Massen für Zucker-, Schokoladen- und Dauerbackwaren und für Backwaren anderer Art	1,5	1,5	1,5	—
22. Labpräparate	12,0	12,0	10,0	—
23. Trennemulsionen	1,5	1,5	1,0	—
24. Wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert	1,0	1,5	1,5	—
25. Speisesenf	1,0	1,5	1,5	—
26. Marmeladen, Konfitüren, Obstgelee und ähnliche Er- zeugnisse, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung der abgefüllten Erzeugnisse	0,1	0,1	—	0,1
27. Back- und Zwieback-Creme, jedoch nur zur Ober- flächenbehandlung	0,1	0,1	0,1	—

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

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

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

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

Anlage 3

(zu § 6 Abs. 3)

Aushang oder Vermerk auf der Speisekarte

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

Anlage 4

(zu § 8)

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

Lebensmittel	Konservierungsstoffe (in Gramm)			
	Hexa- methyl- tetramin	Sorbinsäure	Benzoessäure	PHB-Ester
1. Fischmarinaden, Bratfischwaren, Kochfischwaren, Muschelerzeugnisse einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	0,25	1,0	1,0	1,0
2. Salzheringerzeugnisse, Salzfische in Öl	0,35	1,0	2,0	0,9
3. Fischwaren aus Roggen	0,5	1,0	2,0	0,9
4. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken, Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulver für Krebssuppen	0,5	1,0	3,0	1,6
5. Garnelen-(Krabben-)erzeugnisse, nicht sterilisiert	1,0	1,0	3,0	1,6

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

Verordnung 2125-4-32 über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 742

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

§ 1 *

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

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

§ 2 *

(1) Allgemein werden zugelassen:

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

7. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen; Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum; Johannisbrotkernmehl, Guarmehl.

(2) Mit den nachstehenden Beschränkungen werden zugelassen:

1. Wasserglas oder wäßrige Aufschlammungen von gelöschtem Kalk zur Herstellung von eingelegten Eiern;
2. Bienenwachs und Spermöl als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren;
3. Ammoniumverbindungen der Kohlensäure und der Carbaminsäure (Hirschhornsalz) als Backtriebmittel für trockenes Flachgebäck;
4. wäßrige Natronlauge mit nicht mehr als 4 vom Hundert Natriumhydroxyd zum Tauchen oder Sieden der geformten Teigstücke bei der Herstellung von Laugengebäck;
5. Kalziumhydroxyd als Zusatz bei Eiaustauschstoffen auf Milcheiweißbasis in einer solchen Menge, daß der p_H-Wert des fertigen Erzeugnisses, gemessen bei zehnfacher Verdünnung mit destilliertem Wasser, 12 nicht übersteigt;
6. Kalziumhydroxyd zur Einstellung der Härte von Trinkwasser, das für die Herstellung von Bier und Malzextrakt bestimmt ist;
7. kolloide Kieselsäure und ihre Kalziumverbindungen als Zusatz zu Kochsalz und zu Kochsalzersatzmitteln bis zu 10 Gramm auf ein Kilogramm zur Erhaltung der Streufähigkeit;
8. Stearinsäure, Kalziumstearat und Magnesiumstearat als Trennmittel bei Süßwarenkomprierten bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm sowie als Trennmittel für Backtriebmittel bis zu 0,5 Gramm auf ein Kilogramm; Magnesiumoxyd als Trennmittel für Waffelblätter bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm;
9. Ortho-Phosphorsäure zur Herstellung von koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken bis zu 0,7 Gramm auf ein Kilogramm;
10. der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zum Räuchern von Lebensmitteln, ausgenommen von Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen und anderen Flüssigkeiten;

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GG 100-1

§ 1 Abs. 1: Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3

§ 2 Abs. 1 Nr. 7 u. Abs. 2 Nr. 7, 11: I. d. F. d. V v. 15. 12. 1960 I 1004

11. Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat) für die Herstellung von Anchosen aus Heringen oder Sprotten; der Gehalt an Salpeter und der Gehalt an dem durch seine Anwendung gebildeten Nitrit, berechnet als NaNO_2 , darf in einem Kilogramm der Fertigerzeugnisse insgesamt 200 Milligramm nicht übersteigen;
12. Silberchlorid, Natriumsilberchlorid-Komplex und Silbersulfat bis zu einer Menge von 1,0 Milligramm im Liter, berechnet als Silber, für die Herstellung von Tafelwässern und von Trinkwasser, das zur Zubereitung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken bestimmt ist;
13. arsenfreier Schellack, Sandarakharz, Benzoeharz und Mastix zum Überziehen von Zuckerwaren.

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

§ 3*

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

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

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

§ 3: LebensmittelG 2125-4

§ 4*

§ 5*

§ 6*

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

§ 7

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

§ 8*

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

§ 9*

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft. § 2 Abs. 2 Nr. 9 und 12 tritt am 23. Dezember 1961 außer Kraft; § 4 tritt am 23. Dezember 1963 außer Kraft.

§ 4: Änderungsvorschrift
 § 5: Aufhebungsvorschrift
 § 6: LebensmittelG 2125-4
 § 8: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1263
 § 9 Satz 2: I. d. F. d. V v. 15. 12. 1960 I 1004

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

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 744

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

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 1

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

§ 2

(1) Nach Maßgabe der Vorschriften dieser Verordnung werden die in den Absätzen 2 bis 7 aufgeführten fremden Stoffe, sofern sie dazu bestimmt sind, einen besonderen diätetischen Zweck zu er-

füllen, als Zusatz bei der Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel zugelassen.

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

1. Phosphatide;
2. Kalziumverbindungen der Apfelsäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, der unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C₁₄, C₁₆ und C₁₈ sowie der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;
3. Natrium- und Kaliumverbindungen der Adipinsäure, Apfelsäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure sowie der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;
4. Magnesiumverbindungen der Apfelsäure, Essigsäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, Milchsäure, Ortho- und Pyrophosphorsäure, Salzsäure, Schwefelsäure, Weinsäure, Zitronensäure und der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren;
5. Eisenverbindungen der Milchsäure, Zitronensäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glycerinphosphorsäure, der als Bestandteile von verdaulichem Eiweiß auch natürlich vorkommenden Aminosäuren, ferner Eisen(III)-pyrophosphat mit Ammoniumzitat (Ferrum pyrophosphoricum cum Ammonio citrico), Eisen(II)-phosphat (Ferrum phosphoricum oxydulatum), Eisen(II)-sulfat und Eisensaccharat;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

auch in Vermischung untereinander.

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

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

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

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

§ 3*

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

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

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

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

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

§ 4

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

1. Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes oder des besonderen diätetischen Zwecks,
2. bei diätetischen Lebensmitteln, die in Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind,

§ 3 Abs. 4: LebensmittelG 2125-4

3. bei der Abgabe von diätetischen Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 2, auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

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

§ 5*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

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

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

§ 6*

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

§ 7

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

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

§ 5: LebensmittelG 2125-4

§ 6: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1265

**Verordnung
über Essenzen und Grundstoffe
(Essenzen-Verordnung)**

2125-4-34

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 747

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

§ 1*

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

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

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

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

§ 2

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

§ 3

(1) Die in den Anlagen 2 und 3 aufgeführten fremden Stoffe werden, auch nach Vermischung mit Lebensmitteln, zur Herstellung von Essenzen zuge-

lassen. Die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort angegebenen Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) Essenzen, die in der Anlage 2 aufgeführte fremde Stoffe enthalten, dürfen bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln nur verwendet werden als Zusatz

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

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

§ 4

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

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

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

§ 5*

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

1. ausschließlich aus Stoffen mit einem natürlichen Gehalt an Geruchsstoffen oder Ge-

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4; G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GG 100-1

§ 1 Abs. 3 Nr. 3: V v. 27. 12. 1940 2125-4-18

§ 5 Abs. 2, 3: I. d. F. d. V v. 22. 12. 1960 I 1073; FarbstoffV 2125-4-37; KonservierungsstoffV 2125-4-31

schmacksstoffen einschließlich der natürlichen ätherischen Öle, auch in terpenfreiem Zustande, durch Mischen, Destillieren oder Extrahieren hergestellt sind und

2. als Lösungsmittel, Trägerstoffe oder Emulgatoren nur Lebensmittel, denen keine fremden Stoffe zugesetzt sind, enthalten.

(2) Als „mit natürlichen Geruchs- und Geschmacksstoffen“ dürfen Essenzen und Grundstoffe nur bezeichnet werden, wenn sie ausschließlich enthalten

1. in Absatz 1 genannte Stoffe und
2. in Anlage 3 genannte Stoffe;

dies gilt auch, wenn den Essenzen und Grundstoffen

3. nach § 2 Abs. 1 der Farbstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 756) zugelassene fremde Stoffe oder
4. nach § 2 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 15 und 24 der Konservierungsstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735) zugelassene fremde Stoffe

zugesetzt worden sind.

(3) Durch Mitverwendung von Vanillin werden die Bezeichnungen „natürlich“ und „mit natürlichen Geruchs- und Geschmacksstoffen“ nicht ausgeschlossen, wenn der Essenz oder dem Grundstoff hierdurch nicht der dem Vanillin eigentümliche Geruch oder Geschmack verliehen wird.

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

§ 6

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

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

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

1. bei Essenzen

- a) der Name, oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der das Erzeugnis in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung liegt, das Erzeugnis jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt ist, außerdem der Ort der Herstellung;

- b) die Bezeichnung „Essenz“ oder „Aroma“ außer bei Vanille- und Vanillinzucker, die als solche bezeichnet sind; bei Er-

zeugnissen, die zur Aromatisierung von Essig bestimmt sind, die Bezeichnung „Essig-Aroma“;

- c) die nach § 4 Abs. 1 und § 5 Abs. 4 erforderlichen Angaben;
- d) der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung, sofern der Inhalt mehr als 10 Gramm beträgt;
- e) diejenigen Lebensmittel, zu deren Herstellung die Essenz vorwiegend bestimmt ist, sowie die Angabe, welche Menge der Essenz zur Herstellung dieser Lebensmittel benötigt wird;

2. bei Grundstoffen

- a) die nach Nr. 1 Buchstabe a erforderlichen Angaben;
- b) die Bezeichnung „Grundstoff“;
- c) die nach § 4 Abs. 1 und § 5 Abs. 4 erforderlichen Angaben;
- d) der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung;
- e) diejenigen Getränke, zu deren Herstellung der Grundstoff vorwiegend bestimmt ist, sowie die Angabe, welche Menge des Grundstoffes zur Herstellung dieser Getränke benötigt wird;

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

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

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

§ 7 *

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

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

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 sind nicht vom Verkehr ausgeschlossen Spirituosen mit Rum- oder Arrakgeschmack, die mit künstlichen Essenzen

§ 7 Abs. 2: Angef. durch V v. 22. 12. 1960 I 1073

hergestellt worden sind, wenn sie unter der Bezeichnung „Kunstrum“ oder „Kunstarrak“ in den Verkehr gebracht werden.

§ 8*

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

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

(2) Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt ferner vor, wenn Lebensmittel, zu deren Herstellung Vanillin, künstliche Vanille-Essenz oder Athylvanillin verwendet worden sind, in ihrer Bezeichnung einen Hinweis auf Vanille enthalten; dies gilt nicht für die Angabe „mit Vanillegeschmack“.

§ 9*

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

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

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

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

§ 10

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

§ 8 Abs. 2: Angef. d. V v. 15. 3. 1961 I 227
 § 9 Abs. 4: LebensmittelG 2125-4

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

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

§ 11*

§ 12*

- (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig
1. zur Herstellung von Essenzen oder Grundstoffen entgegen § 2 die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe, Pflanzen, Pflanzenteile oder deren Zubereitungen verwendet,
 2. Essenzen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 6 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, nach dieser Verordnung zugelassene fremde Stoffe der Anlage 3 unter Verstoß gegen die dort festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt,
 3. entgegen § 4 Abs. 1 Essenzen oder Grundstoffe, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 6 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,
 4. entgegen § 9 Abs. 1 oder 3 oder § 10 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 9 Abs. 2 bezeichneten Weise in

§ 11 Abs. 1: Aufhebungsvorschrift
 § 11 Abs. 2: Änderungsvorschrift
 § 12: LebensmittelG 2125-4

den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder

5. Lakritzwaren, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 9 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, mit einem höheren als in § 3 Abs. 3 Satz 3 festgesetzten Gehalt an Ammoniumchlorid herstellt,

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

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

Anlage 1

(zu § 2)

Agarizinsäure (Agarizin, Acidum agaricinicum)
Nitrobenzol
Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)
Poleyminze (Herba Pulegii)
Quassiaholz (Bitterholz, Fliegenholz, Lignum Quassiae)
Quillaiarinde (Seifenrinde, Cortex Quillaiae)
Rainfarnkraut (Wurmkraut, Herba Tanacetii)

Anlage 2

(zu § 3 Abs. 1)

Athylvanillin
Undecalacton (Pfersich-Aldehyd, sog. Aldehyd C₁₄)
Methylphenylglycidssäureäthylester (Erdbeer-Aldehyd, sog. Aldehyd C₁₆)
Gamma-Nonalacton (Kokos-Aldehyd, sog. Aldehyd C₁₈)
Allylcapronat

Anlage 3*

(zu § 3 Abs. 1)

- Glycerin
- Glycerinester der Essigsäure
- Kalziumkarbonat
- Magnesiumkarbonat
- 1,3-Butylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunktintervall 207°—209° Celsius, $n_D^{20} = 1,440 \pm 0,0005$, Bromzahl nach Klein max. 0,1, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)
- Diäthylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunktintervall 245°—247° Celsius, $n_D^{20} = 1,447 \pm 0,0005$, Anteile

Anlage 4*

(zu § 3 Abs. 2)

- Künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
- Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Soßen und Suppen
- Kunstspeiseeis

Anlage 3: Nr. 5 bis 7 i. d. F. d. V v. 22. 12. 1960 I 1073; Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3
Anlage 4 Nr. 8: Angef. durch V v. 22. 12. 1960 I 1073

§ 13*

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

§ 14

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 3 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 3 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

§ 13: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1266

Rautenkraut (Herba Rutae)
Sassafrasholz (Lignum Sassafras)
Engelsüßwurzstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis)
Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum)
Bittermandelöl mit einem Gehalt an freier oder gebundener Blausäure
Wacholderteer (Oleum Juniperi empyreumaticum)

Cyclohexanpropionsäureallylester
Heptincarbonsäuremethylester
Hydroxycitronellal
Propenylguaethol
Resorcindimethyläther
Ammoniumchlorid

- an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)
- 1,2-Propylenglykol (Reinheitsanforderungen: Siedepunktintervall 186°—189° Celsius, $n_D^{20} = 1,433 \pm 0,0005$, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin nach den Vorschriften des Deutschen Arzneibuches)
 - Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen; Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum;
Johannisbrotkernmehl

- Backwaren, Teigmassen und deren Füllungen
- Zuckerwaren, Brausepulver
- Füllungen für Schokoladenwaren
- Kaugummi
- Tabak und Tabakerzeugnisse

2125-4-35

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

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 751

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

§ 1

Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe zugelassen:

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

- d) zu flüssigem Obstpektin und Obstgeliersaft, die zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Obstgelee, Süßwaren oder Füllungen von Süßwaren bestimmt sind,
- e) zu zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln.

§ 2

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

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

§ 3

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

1. Bei Zitrusfrüchten, deren Oberfläche
 - a) Diphenyl enthält, durch die Angabe „mit Diphenyl, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
 - b) Orthophenylphenol oder sein Natriumsalz enthält, durch die Angabe „mit Orthophenylphenol, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
 - c) in § 1 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführte fremde Stoffe enthält, durch die Angabe „künstlich gewachst, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
2. bei getrockneten Weinbeeren, deren Oberfläche flüssiges Paraffin zugesetzt ist, durch die Angabe „mit Paraffin“;
3. bei Trockenobst im Sinne von § 1 Nr. 3 Buchstabe a, Zitrusmutterssäften, Obstpülpe, Obstmark, flüssigem Obstpektin, Obstgeliertsaft, zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln, denen Schwefeldioxyd, schweflige Säure oder deren Salze zugesetzt worden sind, durch die Angabe „geschwefelt“.

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

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

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

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

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

§ 4

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

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

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

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

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

§ 5

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

§ 6*

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

1. den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches genügen und

2. in dem Maße frei von fluoreszierenden Stoffen sein, daß bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysenquarzlampe keine Fluoreszenz beobachtet wird.

§ 7*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Nr. 1 Buchstabe c oder § 6 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder
2. entgegen §§ 3 oder 4 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

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

§ 8

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

§ 7: LebensmittelG 2125-4

andere Kenntlichmachung oder weitergehende Kenntlichmachung als nach dieser Verordnung fordern.

§ 9*

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

§ 10*

(1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 2 Nr. 5 und des § 6 Nr. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 2 Nr. 5 und § 6 Nr. 2 treten am 1. Juli 1961 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach § 1 Nr. 2 und 3 dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden. Die in § 1 Nr. 3 zugelassenen fremden Stoffe dürfen mit der Begrenzung nach § 2 Nr. 5 bis zum 1. Juli 1961 als Zusatz zur Oberfläche der Schale von Walnüssen verwendet werden.

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

§ 9: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1269

§ 10 Satz 1 u. 3: I. d. F. d. V v. 22. 12. 1960 I 1073, rückwirkend ab 1. 7. 1960 in Kraft

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

2125-4-36

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 754

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

§ 1*

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

(2) Die in der Anlage aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; Stoffe der Anlage, für die dort

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 1 Abs. 2: Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3

keine Reinheitsanforderungen festgesetzt sind, müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, den Reinheitsanforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

§ 2

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

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn Kaugummi für Mitglieder von Ge-

nossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird.

§ 3*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

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

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

§ 3: LebensmittelG 2125-4

§ 4*

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

§ 5

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

§ 4: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1271

Anlage*

(zu § 1)

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

Anlage: Deutsches Arzneibuch vgl. 2121-3

Reinheitsanforderungen

Zu Nr. 1 bis 5:

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

Zu Nr. 3 und 5:

Die Stoffe dürfen insbesondere Bor- oder Fluorverbindungen nicht enthalten.

Zu Nr. 4: Schellack muß arsenfrei sein.

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

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

Zu Nr. 10: 1,2-Propylenglykol: Siedepunkt 186° bis 188° Celsius, n_D²⁰ = 1,433 ± 0,0005, Anteile an reduzierenden Stoffen wie bei Glycerin.

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

2125-4-37

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 756

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

§ 1

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

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

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

§ 2

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

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

(2) Die fremden Stoffe dürfen den in der Anlage 3 Nr. 4, 5 und 6 aufgeführten Lebensmitteln höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern; den übrigen in der Anlage 3

aufgeführten Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung oder der berechtigten Verbrauchererwartung widerspricht.

§ 3*

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

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

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

(2) Sterilisiertes Kirsch-, Himbeer- oder Erdbeermark darf abweichend von Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 bei der Herstellung oder Zubereitung von Speiseeis auch dann verwendet werden, wenn hierdurch in dem Speiseeis eine sichtbare Farbänderung bewirkt wird.

§ 4*

(1) Wer Lebensmittel, denen

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

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

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

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

(4) Bei Lebensmitteln, die

1. in der in § 3 Abs. 1 Nr. 1 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind,

§ 3 Abs. 2: Angef. durch V v. 22. 12. 1960 I 1073

§ 4 Abs. 4: I. d. F. d. V v. 22. 12. 1960 I 1073

§ 4 Abs. 6: LebensmittelG 2125-4

darf sich die Kenntlichmachung auf die als besondere Bestandteile erkennbaren zugesetzten Lebensmittel beschränken,

2. in der in § 3 Abs. 1 Nr. 2 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind, darf von der Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen abgesehen werden.

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

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

§ 5

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

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

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

§ 6

(1) In der Anlage 1 aufgeführte fremde Stoffe, Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie Lebensmittel nach § 2 Abs. 1 Nr. 2, die fremde Stoffe der Anlage 1 Liste A enthalten, dürfen, sofern sie zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

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

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

§ 7*

§ 8

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

§ 9*

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

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 fremde Stoffe oder Vermischungen, die zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 6 Abs. 2 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 10*

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

§ 11

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

§ 7: Aufhebungsvorschrift

§ 9: LebensmittelG 2125-4

§ 10: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1272

Anlage 1
(zu § 1 Abs.1 Nr.1 bis 3)

Liste A

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

Liste B

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

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

Liste C

1. Die in den Listen A und B bezeichneten Stoffe und ihre Aluminium- und Kalziumlacke,	C 4 Tetramethyl-4''-phenylamino-4,4'-diamino- naphtho-fuchson-imoniumchlorid
2. die nachstehend bezeichneten Stoffe und ihre Alumi- nium- und Kalziumlacke	C 5 4-Diäthylamino-2',2''-Dimethyl-4',4''- (Diäthyl-3''',3''''-disulfobenzylamino)- fuchsonimonium (Natriumsalz)
C 1 4-Amidoazobenzol → 2-Oxynaphthalin- 6,8-disulfosäure (Natriumsalz)	C 6 2,4-Disulfo-5-hydroxy-4,4'-bis-Diäthylamino- fuchsonimonium (Kalziumsalz)
C 2 Pentamethyl-4,4'-diaminofuchson- imoniumchlorid im Gemisch mit der Tetra- und Hexamethylverbindung	C 7 1-Nitroso-2-naphthol-6-sulfosäure (Eisen-Natriumsalz)
C 3 Tetramethyl-4''-äthylamino-4,4'-diamino- naphtho-fuchson-imoniumchlorid	C 8 2-Chlor-2',2''-Dimethyl-4',4''-(Diäthyl-3''',3''''- sulfobenzylamino)-fuchsonimonium (Natriumsalz)

- C 9 3,3'-Dimethyl-4,4'-diamino-diphenyl-(1,1')-cyclohexan \rightarrow 2 Mol 4-Cyclohexyl-1-oxybenzol
- C 10 2-Anisidin \rightarrow 2-Oxynaphthalin
- C 11 1,4-Di-n-butylaminoanthrachinon
- C 12 Al-Na-Verbindungen mit Kieselsäure und Schwefel (Ultramarin)
- C 13 Phthalocyanine, auch als Cu-, Co-Komplex und als Sulfamide und Sulfosäuren
- C 14 Chlorierte Phthalocyanine, auch als Cu-, Co-Komplex und sulfamiert oder sulfiert

- 3. die Aluminium- und Kalziumlacke der nachstehend bezeichneten Stoffe
- C 15 Kondensationsprodukt von 2 Mol 1,3,3-Tri-methyl-2-methylindolin mit 1 Mol Na-Formiat und Essigsäureanhydrid
- C 16 2,4-Dimethyl-1-aminobenzol-2-Oxynaphthalin-3,6-disulfosäure (Natriumsalz)
- C 17 Sulfo-di-o-tolyldiamino-o-carboxy-phenyl-xanthylium (Natriumsalz)

Anlage 2*

(zu § 1 Abs. 2)

Zugelassen in Vermischung

- 1. mit Stoffen der Anlage 1 Listen A bis C
Glyzerin
Natriumsulfat
- 2. mit Stoffen der Anlage 1 Listen B und C
Bienenwachs
Natriumkarbonat
Natriumbikarbonat
- 3. mit Stoffen der Anlage 1 Liste B
Hartparaffin zum Überzug von Käse

4. mit Stoffen der Anlage 1 Liste C

Magnesiumstearat als Fließmittel zum Abfüllen von Farbpulvern zum Färben oder Bemalen der Schalen von Eiern

5. mit Stoffen der Anlage 1 Liste C

Kolophonium
Schellack, arsenfrei
(für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käserinden)

Anlage 3

(zu § 2)

- 1. Seelachs (Lachsersatz)
- 2. Anchovispaste
- 3. Fischgenerzeugnisse, ausgenommen geräucherter Rogen
- 4. Garnelen (Krabben), die ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sterilisiert sind
- 5. Erdbeer-, Kirsch-, Himbeer- und Pflaumenkonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen
- 6. Konfitüren, Einfruchtmarmeladen und Gelees aus rotem Beerenobst und Kirschen, sterilisiertes Kirsch-, Himbeer- und Erdbeermark
- 7. Mehrfrucht- und gemischte Marmeladen
- 8. künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
- 9. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Suppen und süße Soßen, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
- 10. Kunstpeiseeis

- 11. Pistazien, Gelee-Artikel, kandierte oder überzuckerte Früchte und Fruchtteile, ausgenommen Zitronat, Orangeat, Nußkerne und Mandeln
- 12. Zuckerüberzüge für Kaugummi, Süßwaren, Backwaren, Pralinen und geformte Schokoladen, ausgenommen Überzüge, aus deren Bezeichnung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee zubereitet sind; Marzipan und Marzipanersatzwaren; ferner fetthaltige Füllungen von Fein- und Dauerbackwaren, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
- 13. sonstige Zuckerwaren, ausgenommen Lakritzen und Brausepulver
- 14. Fruchtaromaliköre, Kräuter- und Gewürzliköre und Kräuter- und Gewürzbranntweine
- 15. Margarine, jedoch nur mit Orange 3 und nur unter Mitverwendung von Carotin
- 16. Schnittkäse und Chesterkäse, jedoch nur mit Orange 3, auch als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen

Anlage 2 Nr. 4, 5: Angef. durch V v. 22. 12. 1960 I 1073

2125-4-38

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

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 761

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

§ 1

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

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

§ 2

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

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

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

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

§ 3*

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

§ 4*

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

§ 5*

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

§ 6

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft.

Der Bundesminister des Innern

§§ 3, 4: LebensmittelG 2125-4

§ 5: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1275

2125-4-39

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

Vom 19. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 762

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

§ 1 *

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

(2) Zur Aufbereitung von Trinkwasser werden zugelassen:

1. Chlor, Natriumhypochlorit, Kalziumhypochlorit, Chlorkalk, Magnesiumhypochlorit, Chlordioxyd, Ammoniak und Ammoniumsalze;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 0,3 Milligramm wirksamem Chlor und 0,6 Milligramm Ammonium-Ion, einschließlich des natürlichen Ammoniumgehaltes des Wassers, enthalten sein; der Chlorgehalt des Trinkwassers kann bis auf 0,6 Milligramm im Liter erhöht werden, wenn dies für die ausreichende Entkeimung des Trinkwassers vorübergehend erforderlich ist;
2. Ozon;
3. Kalium-, Natrium- und Kalziumsalze der Mono- und Polyphosphorsäuren;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 5 Milligramm, berechnet als Phosphorpentoxyd, enthalten sein;
4. Kieselsäure und ihre Natriumverbindungen;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 40 Milligramm, berechnet als Siliziumdioxyd, enthalten sein;
5. Silber, Silberchlorid, Natriumsilberchlorid-Komplex und Silbersulfat;
die Stoffe dürfen in einem Liter Trinkwasser höchstens in einer Menge von 0,1 Milligramm Silber enthalten sein.

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

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

Kalziumkarbonat, Magnesiumkarbonat, halbgebrannter Dolomit, Kalziumoxyd, Magnesiumoxyd, Kalziumhydroxyd, Magnesiumhydroxyd, Natriumkarbonat, Natriumhydroxyd;

der p_H -Wert des mit diesen Stoffen behandelten Wassers darf bei einer Karbonathärte von mehr als 5 Deutschen Graden 8,5, bei einer Karbonathärte von höchstens 5 Deutschen Graden 9,5 nicht übersteigen.

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

Schwefelsäure, saure Salze der Schwefelsäure und Salzsäure;

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

§ 2

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

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

§ 3 *

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

1. unverzüglich durch einen einmaligen Hinweis in der örtlichen Tagespresse jeden neuen Zusatz sowie jede Änderung der Art der zugesetzten fremden Stoffe bekanntzugeben,
 2. den Gehalt an diesen fremden Stoffen durch Angabe der zugesetzten fremden Stoffe in Aufzeichnungen kenntlich zu machen, die den Verbrauchern während der üblichen Geschäftszeit zur Einsichtnahme zugänglich sein müssen. Die Eintragungen sind täglich vorzunehmen. Die Eintragungen müssen bis zum Ablauf von sechs Monaten seit der letzten Eintragung den Verbrauchern zugänglich sein.
- (2) Absatz 1 findet keine Anwendung, wenn alle Abnehmer auf andere Weise unmittelbar von dem Zusatz fremder Stoffe oder einer Änderung des Zusatzes in Kenntnis gesetzt werden.
- (3) Wasserversorgungsanlagen im Sinne dieser Verordnung sind
1. Anlagen, aus denen Wasser auf festen Leitungswegen an Anschlußnehmer abgegeben wird, und
 2. Eigenversorgungsanlagen in Betrieben, in Krankenhäusern, Erholungsheimen und ähnlichen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie in Kasernen und anderen militärischen und polizeilichen Unterkünften.
- (4) Abweichend von § 5 a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes kann bei der Abgabe von Trinkwasser in

anderen als den in Absatz 1 bezeichneten Fällen von der Kenntlichmachung des Gehalts an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen abgesehen werden.

§ 4*

Wer vorsätzlich oder fahrlässig

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

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

§ 5*

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

§ 6

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft.

Der Bundesminister des Innern

§ 4: LebensmittelG 2125-4

§ 5: G v. 21. 12. 1958 2125-4/1; GVBl. Berlin 1959 S. 1275

Verordnung über vorübergehende Erleichterungen für die Kenntlichmachung von verpackten Lebensmitteln mit einem Gehalt an fremden Stoffen

2125-4-40

Vom 22. Dezember 1960

Bundesgesetzbl. I 1075

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

§ 1*

Bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe bis zum 23. Dezember 1960 erstmalig in den Verkehr gebracht worden sind, darf der Gehalt an zugelassenen fremden Stoffen abweichend von § 5 Abs. 1 Nr. 1 der Farbstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 756), § 6 Abs. 1 Nr. 1 und § 8 Abs. 3 der Konservierungsstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735), § 10

Abs. 1 Nr. 1 der Essenzen-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 747) und § 4 Abs. 1 Nr. 1 der Fruchtbehandlungsverordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 751)

1. auf den Preisschildern oder
2. auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind, kenntlich gemacht werden.

§ 2*

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

§ 3

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1960 in Kraft; sie tritt am 30. Juni 1961 außer Kraft.

Der Bundesminister des Innern

Einleitungssatz: LebensmittelG 2125-4

§ 1: FarbstoffV 2125-4-34; KonservierungsstoffV 2125-4-31; EssenzenV 2125-4-34; FruchtbehandlungsV 2125-4-35

§ 2: GVBl. Berlin 1961 S. 41

Vom 25. Juli 1930

Reichsgesetzbl. I S. 356

§ 1

Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk.

§ 2*

(1) Es ist gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder verschiedener Jahre herzustellen (Verschnitt).

(2) Rotwein darf nur mit Rotwein verschnitten werden. Deutscher Wein darf nicht mit ausländischen Erzeugnissen verschnitten werden; es ist jedoch gestattet, deutschem Rotwein bis zu einem Viertel der Gesamtmenge ausländischen Rotwein zuzusetzen. Auf welche Weise Schillerwein hergestellt wird, und inwieweit er verschnitten werden darf, regeln die Ausführungsbestimmungen.

(3) Dessertwein (Südwein, Süßwein) darf nur mit Dessertwein verschnitten werden. Es ist jedoch gestattet, einem Dessertwein, der zur Ausfuhr gelangt, Wein anderer Art zuzusetzen, sofern die Eigenart des Dessertweins gewahrt bleibt; in welcher Weise zu verhindern ist, daß der Verschnitt in den inländischen Verkehr gelangt, regeln die Ausführungsbestimmungen.

(4) Auf die Weiterverarbeitung von Wein in den Schaumweinfabriken, Weinbrennereien und Weinessigfabriken findet die Vorschrift des Absatzes 2 keine Anwendung.

(5) ...

§ 3*

(1) Dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Weine, bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische, darf Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem natürlichen Übermaß an Säure insoweit abzuweichen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Dieser Zusatz darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Viertel der gesamten Flüssigkeit betragen. Die Ausführungsbestimmungen erläutern, was unter guten Jahrgängen zu verstehen ist.

(2) Die Zuckeringung darf nur in der Zeit vom Beginn der Traubenlese bis zum 31. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres vorgenommen werden; sie darf in der Zeit vom 1. Oktober bis zum 31. Januar bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge nachgeholt werden. Der Bundesminister des Innern kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durch Rechtsverordnung die Zuckeringungsfrist für ein-

§ 2 Abs. 5: Zeitlich abgelaufen gem. § 34 Abs. 3

§ 3 Abs. 2: I. d. F. d. § 2 G v. 15. 7. 1951 I 450; in Berlin in Kraft gesetzt durch G v. 12. 6. 1957 GVBl. S. 677

§ 3 Abs. 2 Satz 2: Vgl. V v. 19. 3. 1952 I 142, V v. 3. 2. 1955 I 60, V v. 24. 2. 1956 I 98, V v. 16. 3. 1957 I 268, V v. 3. 1. 1959 I 7 u. V v. 22. 12. 1960 I 1075

zelne Jahrgänge um höchstens zwei Monate verlängern, wenn die Eigenschaften des Jahrgangs dies erfordern.

(3) Die Zuckeringung darf nur innerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reichs vorgenommen werden.

(4) Die Absicht, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zu zuckern, ist der zuständigen Behörde anzuzeigen.

(5) Auf die Herstellung von Wein zur Schaumweinbereitung in den Schaumweinfabriken finden die Vorschriften der Absätze 2, 3 keine Anwendung.

(6) In allen Fällen darf zur Weinbereitung nur technisch reiner nicht färbender Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker verwendet werden.

§ 4

(1) Unbeschadet der Vorschriften des § 3 dürfen Stoffe irgendwelcher Art dem Weine bei der Kellerbehandlung nur insoweit zugesetzt werden, als diese es erfordert. Die Ausführungsbestimmungen regeln, welche Stoffe verwendet werden dürfen, und geben Vorschriften über die Verwendung. Der Zusatz von Alkohol irgendwelcher Art ist verboten. Die Ausführungsbestimmungen können Ausnahmen zulassen für Dessertweine, die zur Wiederausfuhr gelangen, sowie für Weine, die nach tropischen Gegenden versandt werden.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann die Anwendung bestimmter Verfahren der Kellerbehandlung verboten oder nur unter Beschränkungen zugelassen werden.

(3) Die Kellerbehandlung umfaßt die nach Gewinnung der Trauben auf die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines bis zur Abgabe an den Verbraucher gerichtete Tätigkeit.

(4) Versuche, die mit Genehmigung der zuständigen Behörde angestellt werden, unterliegen diesen Beschränkungen nicht.

§ 5

(1) Es ist verboten, Wein unter einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Gezuckerter Wein darf nicht mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen sein, die auf Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deutet; solche Weine dürfen insbesondere nicht als naturrein, Wachstum, Gewächs oder Kreszenz, allein oder in Verbindung mit dem Namen eines bestimmten Weinbergbesitzers oder Weinguts, bezeichnet werden.

(3) Wein, der durch Filtration entkeimt oder mit so entkeimtem Traubenmost versetzt worden ist, gilt nicht als gezucketer Wein. Soweit diese Entkeimung vor vollendeter Gärung erfolgt oder so entkeimter Traubenmost zugesetzt ist, darf der Wein indes mit einer der in Absatz 2 angeführten Bezeichnungen nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn er zugleich eine auf diese Behandlung deutlich hinweisende Bezeichnung trägt.

(4) Wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist verpflichtet, dem Abnehmer auf Verlangen vor der Übergabe mitzuteilen, ob der Wein gezuckert, verschnitten, vor vollendeter Gärung entkeimt oder mit entkeimtem Traubenmost versetzt worden ist, und sich beim Erwerb von Wein die zur Erteilung dieser Auskunft erforderliche Kenntnis zu sichern.

(5) Das Nähere regeln die Ausführungsbestimmungen; sie können insbesondere bestimmen, welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen nach Absatz 1 bis 3 verboten oder zulässig sind.

§ 6*

(1) Im gewerbsmäßigen Verkehre mit Wein dürfen geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden.

(2) Die Vorschriften des § 16 Abs. 2 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 (Reichsgesetzbl. S. 441) in der Fassung vom 7. Dezember 1923 (Reichsgesetzbl. II S. 445) und des § 5 Abs. 1 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 499) finden auf die Benennung von Wein keine Anwendung. Es ist jedoch gestattet, die Namen einzelner Gemarkungen oder Weinbergslagen, die mehr als einer Gemarkung angehören, zu benutzen, um gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse benachbarter oder nahegelegener Gemarkungen oder Lagen zu bezeichnen. Die Ausführungsbestimmungen haben nähere Anordnungen darüber zu treffen, inwieweit Gemarkungen als nahegelegen oder benachbart im Sinne dieser Vorschrift anzusehen sind.

§ 7

(1) Ein Verschnitt aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft darf nur dann nach einem der Anteile allein benannt werden, wenn dieser mindestens zwei Drittel der Gesamtmenge beträgt und die Art bestimmt; dabei finden die Vorschriften des § 6 Abs. 2 Satz 2 Anwendung. Die Angabe einer Weinbergslage ist jedoch nur dann zulässig, wenn der aus der betreffenden Lage stammende Anteil nicht gezuckert ist.

(2) Ein Verschnitt darf nicht als Wachstum, Gewächs oder Kreszenz, allein oder in Verbindung mit dem Namen eines bestimmten Weinbergbesitzers oder Weinguts, bezeichnet werden.

(3) Die Beschränkungen der Bezeichnung treffen nicht die Vermischung von Trauben, Traubenmaische oder Traubenmost mit Trauben, Traubenmaische oder Traubenmost gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Gemarkung sowie den Ver-

schnitt von selbstgewonnenen Weinen gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Gemarkung und den Ersatz der Abgänge, die sich aus der Pflege des im Fasse lagernden Weines ergeben.

§ 8

§ 6 Abs. 2 Satz 2 und § 7 gelten nicht für die Verwendung von französischen und portugiesischen geographischen Bezeichnungen.

§ 9

Es ist verboten, Wein nachzumachen.

§ 10

(1) Unter das Verbot des § 9 fällt nicht die Herstellung von dem Weine ähnlichen Getränken aus dem Saft von frischem Stein-, Kern- oder Beerenobst sowie aus Hagebutten oder Schlehen, aus frischen Rhabarberstengeln, aus Malzauszügen oder aus Honig.

(2) Wein darf bei der gewerbsmäßigen Herstellung der in Absatz 1 bezeichneten Getränke nicht verwendet werden. Die Ausführungsbestimmungen können auch die Verwendung anderer Stoffe beschränken oder untersagen sowie bestimmen, welche Stoffe verwendet werden dürfen, und Vorschriften über die Verwendung geben.

(3) Die in Absatz 1 bezeichneten Getränke dürfen im Verkehr als Wein nur in solchen Wortverbindungen bezeichnet werden, welche die Stoffe kennzeichnen, aus denen sie hergestellt sind. Werden solche Getränke mit Phantasienamen bezeichnet, so muß der Bezeichnung eine Angabe über die Stoffe beigefügt werden, aus denen sie hergestellt sind.

§ 11

(1) Auf die Herstellung von Haustrunk aus Traubenmaische, Traubenmost oder frischen Weinstretern finden die Vorschriften des § 2 Abs. 2, 3, 5 und der §§ 3, 9 keine Anwendung.

(2) Die Vorschriften des § 4 finden auf die Herstellung von Haustrunk entsprechende Anwendung.

(3) Haustrunk darf nur in der Zeit vom Beginn der Traubenlese bis zum 31. Dezember des Jahres hergestellt werden.

(4) Wer Wein, Traubenmost oder Traubenmaische gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist verpflichtet, der zuständigen Behörde die Herstellung von Haustrunk unter Angabe der herzustellenden Menge und der zur Verarbeitung bestimmten Stoffe anzuzeigen; die Herstellung kann durch Anordnung der zuständigen Behörde beschränkt oder unter besondere Aufsicht gestellt werden.

(5) Die als Haustrunk hergestellten Getränke dürfen nur im eigenen Haushalt des Herstellers verwendet oder ohne besonderes Entgelt an die in seinem Betriebe beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden. Bei Auflösung des Haushalts oder Aufgabe des Betriebs kann die zuständige Behörde die Veräußerung des etwa vorhandenen Vorrats von Haustrunk gestatten.

§ 6 Abs. 2: Kursivdruck vgl. jetzt § 26 Abs. 2 WarenzeichenG 423-1; UWG 43-1

§ 12

Die Vorschriften der §§ 2, 4 bis 9, 10 Abs. 2 Satz 1 finden auch auf Traubenmaische und Traubenmost Anwendung.

§ 13*

(1) Traubenmaische, Traubenmost und Wein, die ganz oder teilweise aus amerikanischen Ertragskreuzungen gewonnen worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Erzeugnisse, die den Vorschriften des § 2 Abs. 1 bis 3, ... der §§ 3, 4, 9, 10 oder den nach § 2 Abs. 2 Satz 3, §§ 4, 10 erlassenen Vorschriften zuwider hergestellt oder behandelt worden sind, dürfen, vorbehaltlich der Bestimmungen des § 15, nicht in den Verkehr gebracht werden. Für ausländische Erzeugnisse gilt dies nur, insoweit sie den Vorschriften des § 2 Abs. 1 bis 3, ... des § 3 Abs. 1 oder der §§ 4, 9, 10 oder den nach §§ 4, 10 erlassenen Vorschriften nicht entsprechen; die Ausführungsbestimmungen können hinsichtlich der Vorschriften des § 4 und des § 10 Abs. 2 Satz 2 Ausnahmen für Erzeugnisse zulassen, die den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes geltenden Vorschriften entsprechen. Die *Reichsregierung* kann aus Billigkeitsgründen in Einzelfällen Ausnahmen bewilligen.

§ 14*

(1) Die Einfuhr von Erzeugnissen, die nach § 13 vom Verkehr ausgeschlossen sind, ist verboten.

(2) Die Ausführungsbestimmungen regeln, wie die Einhaltung dieses Verbotes zu sichern ist. Sie können die Einfuhr von Traubenmaische, Traubenmost oder Wein verbieten, die den am Orte der Herstellung geltenden Vorschriften zuwider hergestellt oder behandelt worden sind, sowie die Einfuhr von verdorbenen Trauben, von verdorbener Traubenmaische und von verdorbenen Getränken verbieten oder nur nach Vergällung zulassen.

(3) Trauben, Traubenmaische und Traubenmost einschließlich Traubensaft (Traubensüßmost), die aus dem Ausland eingeführt worden sind, dürfen nicht zur Herstellung von Wein verwendet werden; mit Erlaubnis der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch unter ausreichenden Sicherungsmaßnahmen zur Herstellung von Essig oder Branntwein Verwendung finden.

§ 15

Erzeugnisse, die nach § 13 Abs. 1, 2 vom Verkehr ausgeschlossen sind, dürfen, vorbehaltlich des § 13 Abs. 2 Satz 3, nicht zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein (Sekt); dem Schaumwein ähnlichen Getränken, Weinbrand oder Weinessig verwendet werden. Die Verwendung zu anderen Zwecken darf nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und unter ausreichenden Sicherungsmaßnahmen erfolgen.

§ 16

Die Ausführungsbestimmungen können die Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein (Sekt), dem

§ 13 Abs. 2: Auslassungen gegenstandslos infolge Wegfalls von § 2 Abs. 5 Satz 1

§ 14 Abs. 3: I. d. F. d. Art. 1 G v. 4. 6. 1957 I 595

Schaumwein ähnlichen Getränken, Weinbrand und Weinbrandverschnitt beschränken oder untersagen sowie bestimmen, welche Stoffe bei der Herstellung solcher Getränke Verwendung finden dürfen. Sie können die Verwendung näher regeln.

§ 17

(1) Schaumwein (Sekt), der gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, muß eine Bezeichnung tragen, die das Land erkennbar macht, in dem er auf Flaschen gefüllt worden ist; bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, muß die Bezeichnung die Herstellungsart ersehen lassen. Dem Schaumwein ähnliche Getränke müssen eine Bezeichnung tragen, die erkennen läßt, welche dem Weine ähnlichen Getränke zu ihrer Herstellung verwendet worden sind. Das Nähere regeln die Ausführungsbestimmungen.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann vorgeschrieben werden, daß und in welcher Weise ein anders als in der Flasche vergorener Schaumwein zu kennzeichnen ist.

(3) Die in den Ausführungsbestimmungen vorgeschriebenen Bezeichnungen sind auch in die Preislisten, Weinkarten und Rechnungen sowie in die sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Mitteilungen mit aufzunehmen.

§ 18

(1) Trinkbranntwein, dessen Alkohol ausschließlich aus Wein gewonnen und der nach Art des Kognaks hergestellt ist, darf als Weinbrand bezeichnet werden. Trinkbranntwein, der neben Weinbrand Alkohol anderer Art enthält, darf als Weinbrandverschnitt bezeichnet werden, wenn mindestens ein Zehntel des Alkohols aus Weinbrand stammt. Andere Getränke und Grundstoffe zu Getränken dürfen nicht als Weinbrand oder mit einer das Wort Weinbrand enthaltenden Wortbildung bezeichnet werden, auch darf das Wort Weinbrand kein Bestandteil anderer Angaben der Flaschenaufschrift sein; auf Eierweinbrand findet dieses Verbot keine Anwendung.

(2) Weinbrand und Weinbrandverschnitt dürfen nur mit den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes vorgeschriebenen Begleitscheinen in das Deutsche Reich eingeführt werden.

(3) Weinbrand, der nach französischem Rechte die Bezeichnung Cognac tragen darf und in trinkfertigem Zustand, entweder in Frankreich oder unter deutscher Zollaufsicht auf Flaschen gefüllt, mit den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes vorgeschriebenen Begleitscheinen zur Einfuhr gelangt und unverändert geblieben ist, darf als Kognak (Cognac) bezeichnet werden. Andere Getränke und Grundstoffe zu Getränken dürfen nicht als Kognak (Cognac) oder mit einer das Wort Kognak (Cognac) enthaltenden Wortbildung bezeichnet werden, auch darf das Wort Kognak (Cognac) kein Bestandteil anderer Angaben der Flaschenaufschrift sein.

(4) Die Vorschriften der Absätze 1, 3 finden auch auf solche Bezeichnungen Anwendung, die mit den Namen Kognak, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt verwechselt werden können.

(5) Weinbrand und Weinbrandverschnitt müssen in 100 Raumteilen mindestens 38 Raumteile Alkohol enthalten.

(6) Trinkbranntwein, der in Flaschen oder ähnlichen Gefäßen unter der Bezeichnung Kognak, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, muß zugleich eine Bezeichnung tragen, welche das Land erkennbar macht, in dem er für den Verbrauch fertiggestellt worden ist. Das Nähere regeln die Ausführungsbestimmungen.

(7) Die in den Ausführungsbestimmungen vorgeschriebenen Bezeichnungen sind auch in die Preislisten, Weinkarten und Rechnungen sowie in die sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Mitteilungen mit aufzunehmen.

§ 19

(1) Wer gewerbsmäßig Trauben zur Weinbereitung, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein in Verkehr bringt oder zu Getränken weiterverarbeitet, ist verpflichtet, Bücher zu führen, aus denen zu ersehen ist:

1. welche Weinbergsflächen er abgeerntet hat, welche Mengen von Traubenmaische, Traubenmost oder Wein er aus eigenem Gewächse gewonnen oder von anderen bezogen und welche Mengen er an andere abgegeben oder welche Geschäfte über solche Stoffe er vermittelt hat;
2. welche Mengen von Zucker oder von anderen für die Kellerbehandlung des Weines (§ 4) oder zur Herstellung von Haustrunk (§ 11) bestimmten Stoffen er bezogen oder an andere abgegeben sowie welchen Gebrauch er von diesen Stoffen zum Zuckern (§ 3) oder zur Herstellung von Haustrunk gemacht hat;
3. welche Mengen von dem Weine ähnlichen Getränken er aus eigenem Gewächse gewonnen oder von anderen bezogen und welche Mengen er an andere abgegeben oder welche Geschäfte über solche Stoffe er vermittelt hat.

(2) Die Zeit des Geschäftsabschlusses und der Lieferung, die Namen der Lieferanten und, soweit es sich um die Abgabe im Fasse oder in Mengen von mehr als einem Hektoliter im einzelnen Falle oder um die Abgabe von Zucker handelt, auch der Abnehmer sind in die Bücher einzutragen.

(3) Die Bücher sind nebst den auf die eingetragenen Geschäfte bezüglichen Geschäftspapieren bis zum Ablauf von fünf Jahren nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

(4) Das Nähere regeln die Ausführungsbestimmungen. Für Betriebe kleineren Umfanges und für Zweiggeschäfte, in denen nur Wein in fertigem Zustand bezogen und unverändert wieder abgegeben wird, können Erleichterungen oder Befreiung zugelassen werden.

§ 20

(1) Werden in einem Raume, in dem Wein zum Zwecke des Verkaufs hergestellt oder gelagert wird, in Gefäßen, wie sie zur Herstellung oder Lagerung von Wein verwendet werden, Haustrunk (§ 11) oder andere Getränke als Wein oder Traubenmost verwahrt, so müssen diese Gefäße mit einer deutlichen Bezeichnung des Inhalts an einer in die Augen fallenden Stelle versehen sein.

(2) Bei Flaschenlagerung genügt die Bezeichnung der Stapel.

(3) Personen, die wegen Verfehlungen gegen dieses Gesetz wiederholt oder zu einer Gefängnisstrafe verurteilt worden sind, kann die Verwahrung anderer Stoffe als Wein oder Traubenmost in solchen Räumen durch die zuständige Polizeibehörde untersagt werden.

§ 21

(1) Die Beobachtung der Vorschriften dieses Gesetzes ist durch die mit der Handhabung der Lebensmittelpolizei betrauten Behörden und Sachverständigen zu überwachen.

(2) Zur Unterstützung dieser Behörden sind für alle Teile des Reichs Sachverständige im Hauptberufe zu bestellen.

§ 22

Die zuständigen Beamten und Sachverständigen (§ 21) sind befugt, in Räume, in denen Traubenmaische, Traubenmost, Wein, weinhaltige Getränke, dem Weine ähnliche Getränke, Schaumwein, dem Schaumwein ähnliche Getränke, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt hergestellt, verarbeitet, feilgehalten, gelagert oder verpackt werden, sowie in die zugehörigen Lager- und Geschäftsräume, ebenso in die Geschäftsräume von Personen, die gewerbsmäßig Geschäfte über solche Erzeugnisse vermitteln, einzutreten, in diesen Räumen sowie in den dem Betriebe dienenden Beförderungsmitteln Besichtigungen vorzunehmen, geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher einzusehen und nach ihrer Auswahl Proben zum Zwecke der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Über die Probeentnahme ist eine Empfangsbescheinigung zu erteilen. Ein Teil der Probe ist amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen. Soweit nicht der Besitzer ausdrücklich darauf verzichtet, ist für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten.

§ 23*

Die Inhaber der in § 22 bezeichneten Räume sowie die von ihnen bestellten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, den zuständigen Beamten und Sachverständigen auf Erfordern diese Räume zu bezeichnen, sie bei der Besichtigung zu begleiten oder durch mit dem Betriebe vertraute Personen begleiten zu lassen und ihnen Auskunft über das Verfahren bei Herstellung der Erzeugnisse, über den Umfang des Betriebs, über die zur Verwendung gelangenden Stoffe, insbesondere auch über deren Menge und Herkunft, zu erteilen sowie die geschäftlichen Aufzeichnungen, Frachtbriefe und

Bücher, und zwar auf Verlangen auch in den zu kontrollierenden Räumen, vorzulegen. Personen, die gewerbsmäßig Geschäfte über Traubenmaische, Traubenmost, Wein, weinhaltige Getränke, dem Weine ähnliche Getränke, Schaumwein, dem Schaumwein ähnliche Getränke, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt vermitteln, sind verpflichtet, Auskunft über die von ihnen vermittelten Geschäfte zu erteilen sowie die geschäftlichen Aufzeichnungen und Bücher vorzulegen. Die Erteilung von Auskunft kann jedoch verweigert werden, soweit derjenige, von welchem sie verlangt wird, sich selbst oder einem der in § 52 Nr. 1 bis 3 der Strafprozeßordnung bezeichneten Angehörigen die Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung zuziehen würde.

§ 24

(1) Die mit der Überwachung des Weinverkehrs betrauten Beamten und Sachverständigen (§ 21) sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, die durch ihre Tätigkeit zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen zu enthalten, auch wenn sie nicht mehr im Dienste sind.

(2) Die Sachverständigen sind hierauf zu beidigen.

§ 25*

(1) Der Vollzug dieses Gesetzes liegt den Landesregierungen ob.

(2) Die *Reichsregierung* erläßt ... nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des *Reichstags* die erforderlichen Ausführungsbestimmungen. Hierbei können

1. Grundsätze für den einheitlichen Vollzug, insbesondere für die Bestellung von geeigneten Sachverständigen und die Gewährleistung ihrer Unabhängigkeit aufgestellt,
2. Vorschriften für die jährliche Feststellung des Ergebnisses der Traubenernte sowie über Zeitpunkt, Form und Inhalt der nach § 3 Abs. 4 zu erstattenden Anzeige erlassen werden.

(3) Die weiter erforderlichen Vorschriften zur Sicherung des Vollzugs werden durch die obersten Landesbehörden oder die von diesen ermächtigten Behörden erlassen.

(4) Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten richtet sich nach Landesrecht.

(5) Die obersten Landesbehörden können im Einvernehmen mit der *Reichsregierung* die Grenzen der am Weinbau beteiligten Gebiete bestimmen (§ 3 Abs. 3).

(6) Die *Reichsregierung* hat die Ausführung des Gesetzes zu überwachen und insbesondere auf Gleichmäßigkeit der Handhabung hinzuwirken.

§ 25 Abs. 2: Zustimmung des Reichsrats entfallen gem. G v. 14. 2. 1934
189

§ 26*

(1) Mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer vorsätzlich

1. den Vorschriften des § 2 Abs. 2, 3, ... des § 3 Abs. 1 bis 3, 6, der §§ 4, 9, 10 Abs. 2 Satz 1, des § 11 Abs. 3, 5, der §§ 13, 14 Abs. 3, des § 15 oder den auf Grund des § 2 Abs. 2 Satz 3, des § 4 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2, des § 10 Abs. 2 Satz 2, des § 11 Abs. 2 oder des § 16 erlassenen Vorschriften zuwiderhandelt;
2. Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung, Behandlung oder Verarbeitung von Wein, Hastrunk, weinhaltigen Getränken, dem Weine ähnlichen Getränken, Schaumwein, dem Schaumwein ähnlichen Getränken, Weinbrand oder Weinbrandverschnitt unzulässig ist oder die zur Nachmachung von Wein dienen, für diese Zwecke ankündigt, feilhält, verkauft oder an sich bringt oder einen diesen Zwecken dienenden Verkauf solcher Stoffe vermittelt;
3. den Vorschriften des ... § 5 Abs. 1 bis 3, der §§ 6, 7, 10 Abs. 3, der §§ 17, 18 oder den nach §§ 5, 17, 18 erlassenen Vorschriften zuwiderhandelt;
4. unrichtige Eintragungen in die nach § 19 zu führenden Bücher macht, die nach § 23 von ihm geforderte Auskunft unrichtig erteilt oder Bücher oder Geschäftspapiere, welche nach § 19 Abs. 3 aufzubewahren sind, vor Ablauf der dort bestimmten Frist vernichtet oder beiseiteschafft.

(2) In den Fällen des Absatzes 1 Nr. 1 ist auch der Versuch strafbar.

(3) Ist in den Fällen des Absatzes 1 Nr. 1, 3, 4 die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe oder Haft ein.

§ 27

Mit Geldstrafe oder mit Haft wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. außer in den Fällen des § 26 Abs. 1 Nr. 4 den Vorschriften über die nach § 19 zu führenden Bücher zuwiderhandelt;
2. die nach § 5 Abs. 4 zu erteilende Auskunft nicht oder unrichtig erteilt;
3. die nach § 3 Abs. 4, § 11 Abs. 4 vorgeschriebenen Anzeigen nicht erstattet oder den auf Grund des § 11 Abs. 4 erlassenen Anordnungen zuwiderhandelt;
4. den Vorschriften des § 20 Abs. 1, 2 oder einem nach § 20 Abs. 3 ergangenen Verbote zuwiderhandelt;
5. außer in den Fällen des § 26 Abs. 1 Nr. 4, Abs. 3 den durch § 23 auferlegten Verpflichtungen zuwiderhandelt;
6. den auf Grund des § 25 Abs. 3 erlassenen Vorschriften zuwiderhandelt.

§ 26 Abs. 1 Nr. 1 u. 3: Auslassungen gegenstandslos infolge Wegfalls von § 2 Abs. 5

§ 28

(1) In den Fällen des § 26 Abs. 1 Nr. 1, 2 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Erzeugnisse oder Stoffe zu erkennen, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, auch wenn sie dem Verurteilten nicht gehören. Bei fahrlässigen Zuwiderhandlungen gegen die in § 26 Abs. 1 Nr. 1 bezeichneten Vorschriften und bei vorsätzlichen oder fahrlässigen Zuwiderhandlungen gegen die in § 26 Abs. 1 Nr. 3 bezeichneten Vorschriften kann dies geschehen.

(2) Die Vorschriften des Absatzes 1 finden auch dann Anwendung, wenn die Strafe auf Grund eines anderen Gesetzes zu bestimmen ist.

(3) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 29*

(1) In den Fällen des § 26 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, sofern sie nicht nach § 469 der Strafprozeßordnung dem Anzeigenden auferlegt worden sind.

(2) In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 30

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig der durch § 24 Abs. 1 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bestraft.

(2) Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein; die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

§ 31

Die Strafvorschriften dieses Gesetzes finden keine Anwendung, wenn die Tat nach anderen Vorschriften mit höherer Strafe bedroht ist. Ist die Tat nach

§ 29 Abs. 1: StPO 312-2

anderen Vorschriften mit der gleichen oder einer niedrigeren Strafe bedroht, so finden nur die Strafvorschriften dieses Gesetzes Anwendung.

§ 32

Als gewerbsmäßig im Sinne dieses Gesetzes sind auch die Betriebe der Genossenschaften und ähnlicher Vereinigungen anzusehen.

§ 33*

Die Vorschriften anderer die Herstellung und den Vertrieb von Wein betreffender Gesetze, insbesondere des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134), des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 (Reichsgesetzbl. S. 441) in der Fassung vom 7. Dezember 1923 (Reichsgesetzbl. II S. 445) und vom 21. März 1925 (Reichsgesetzbl. II S. 115) und des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 499) in der Fassung vom 21. März 1925 (Reichsgesetzbl. II S. 115) bleiben unberührt, soweit nicht die Vorschriften dieses Gesetzes entgegenstehen. Die Vorschriften der §§ 20, 21 des Lebensmittelgesetzes finden auch bei Strafverfolgungen auf Grund der Vorschriften dieses Gesetzes Anwendung. Durch die Landesregierungen kann jedoch bestimmt werden, daß die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen ganz oder teilweise zur Deckung der Kosten zu verwenden sind, die durch die Bestellung von Sachverständigen auf Grund des § 21 dieses Gesetzes entstehen.

§ 34*

(1) Dieses Gesetz tritt, vorbehaltlich der Absätze 2, 3, am 1. September 1930 in Kraft. ...

(2) § 2 Abs. 3, § 4 Abs. 1 Satz 3, 4 treten am 1. April 1931 in Kraft.

(3) § 13 Abs. 1 tritt am 1. September 1935 in Kraft; ...

(4) ...

§ 33 Satz 1: LebensmittelG 2125-4; Kursivdruck jetzt WarenzeichenG 423-1 bzw. UWG 43-1

§ 33 Satz 2: Anstelle von § 20 jetzt § 18 LebensmittelG 2125-4; Verweisung auf § 21 gegenstandslos infolge Aufhebung des der bezogenen Bestimmung entsprechenden § 19 LebensmittelG 2125-4

§ 34 Abs. 1 Satz 2 u. Abs. 3 Halbsatz 2: Aufhebungsvorschriften

§ 34 Abs. 4: Überleitungsvorschrift

2125-5-1

Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes

Vom 16. Juli 1932

Reichsgesetzbl. I S. 358

Auf Grund der §§ 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 25 des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 356) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags verordnet: *

Artikel 1

(zu § 2 Abs. 2)

(1) Schillerwein darf nur hergestellt werden

1. durch Keltern eines Gemisches von blauen und weißen Trauben aus gemischtem Satze,
2. durch Angären blauer Trauben auf der Maische.

(2) Deutscher Schillerwein darf nur mit deutschem Schillerwein verschnitten werden. Es ist jedoch gestattet, deutschem Schillerwein Rotwein zuzusetzen, sofern dabei dem Verschnitt die dem Schillerwein eigentümliche blaß- bis hellrote Farbe erhalten bleibt. Schillerwein, der ausschließlich aus inländischen blauen Trauben hergestellt ist (Weißherbst), darf wie Rotwein verschnitten, der Verschnitt als Rotwein in den Verkehr gebracht werden.

Artikel 2*

(zu § 3 Abs. 1 Satz 3)

(1) Als gute Jahrgänge gelten diejenigen Jahrgänge, bei denen der Alkoholgehalt des Weines einschließlich der dem unvergorenen Zucker entsprechenden Alkoholmenge die folgenden Werte aufweist:

A. Weißwein	Gramm in einem Liter
1. Franken, Rheinpfalz, Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Bergstraße:	
Gruppe I	95
Gruppe II	92
Gruppe III	85
2. Mosel-Saar-Ruwer, Ahr, Lahn und Mittelrhein:	
alle Traubensorten außer Elbling- und Malingertrauben	92
Elbling- und Malingertrauben	85
3. Baden, Württemberg und Bodensee:	
alle Traubensorten außer Müller-Thurgau-, Gutedel-, Elbling- und Räuschingtrauben	95

Einleitungssatz: WeinG 2125-5

Art. 2: I. d. F. d. V v. 17. 1. 1958 I 50

Art. 2 Abs. 2: Anlage im Anschluß an d. übrigen Muster abgedruckt auf S. 124

Gramm in
einem Liter

Müller-Thurgau- und Gutedeltrauben	90
Elbling- und Räuschingtrauben	85

B. Rotwein

Burgunder- und Limbergertrauben	105
sonstige Traubensorten außer Portugiesertrauben	100
Portugiesertrauben	95

(2) Aus der Anlage ergibt sich, welcher der drei in Absatz 1 Buchstabe A Nr. 1 bezeichneten Gruppen ein in den dort genannten Weinbaugebieten gewonnener Wein zuzurechnen ist. Die zuständigen obersten Landesbehörden können einzelne überdurchschnittlich gute Lagen in die nächsthöhere Gruppe einordnen.

Artikel 3

(zu § 3 Abs. 4)

(1) Die Absicht, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zu zuckern, ist nach Maßgabe der Muster 1, 2 schriftlich anzuzeigen; die zuständige Behörde kann die Eintragung in Listen gestatten, die diesen Mustern nachzubilden und an geeigneten Stellen aufzulegen sind.

(2) Für die neue Ernte ist die Anzeige vor Beginn des Zuckerns nach Muster 1 zu erstatten; dabei braucht die Menge der zu zuckernden Erzeugnisse sowie der Zeitpunkt des Zuckerns für die gesamte Ernte vom 1. September des betreffenden Jahres ab nicht angegeben zu werden. Für Wein früherer Jahrgänge ist jeder einzelne Fall des Zuckerns spätestens eine Woche zuvor nach Muster 2 anzuzeigen.

Artikel 4*

(zu §§ 4, 11, 12)

(1) Bei der Kellerbehandlung dürfen, unbeschadet der nach § 3 des Gesetzes zulässigen Zuckering, der Traubenmaische, dem Traubenmost oder dem Weine Stoffe irgendwelcher Art nur nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen zugesetzt werden.

(2) Gestattet ist

A. Allgemein:

1. die Verwendung von im eigenen Betriebe gewonnener frischer, gesunder, flüssiger Weinhefe (Drusen) oder von flüssiger Reinhefe, um die Gärung einzuleiten oder zu

Art. 4 Abs. 2: Nr. 5, 6, 7, 8, 8a u. 8b i. d. F. d. V v. 6. 5. 1936 I 443; Nr. 6 Buchst. f i. d. F. d. V v. 22. 2. 1954 I 14; Nr. 8 c eingef. durch V v. 14. 8. 1951 I 525; Änderungen durch V v. 14. 8. 1951 u. V v. 22. 2. 1954 im Saarland eingeführt durch V v. 26. 8. 1957 I 1255

- fördern; die Reinhefe darf nur in Traubenmost oder Wein gezüchtet sein; dabei darf der Wein mit einer kleinen Menge Zucker versetzt und von Alkohol befreit werden. Der Zusatz der flüssigen Weinhefe darf nicht mehr als 20 Raumteile auf 1000 Raumteile der zu vergärenden Flüssigkeit betragen; doch darf diese Hefemenge zuvor in einem Teile des Mostes oder Weines vermehrt werden; dabei darf der Wein mit einer kleinen Menge Zucker versetzt und von Alkohol befreit werden;
2. die Verwendung von im eigenen Betriebe gewonnener frischer, gesunder, flüssiger Weinhefe (Drusen), um Mängel der Farbe oder des Geschmacks zu beseitigen. Der Zusatz darf nicht mehr als 150 Raumteile auf 1000 Raumteile Wein betragen; ein Zusatz von Zucker ist hierbei nicht zulässig;
 3. die Entsäuerung mit reinem gefällttem kohlen-saurem Kalk;
 4. das Schwefeln mittels folgender Verfahren, sofern hierbei nur kleine Mengen von schwefliger Säure oder Schwefelsäure in die Flüssigkeit gelangen:
 - a) Verbrennen von Schwefel oder Schwefelschnitten mit Ausnahme von gewürzhaltigem Schwefel,
 - b) Verwendung von reiner gasförmiger schwefliger Säure,
 - c) Verwendung von mindestens fünf vom Hundert Schwefeldioxyd enthaltenden Lösungen reiner gasförmiger schwefliger Säure in destilliertem Wasser,
 - d) Verwendung von technisch reinem Kaliumpyrosulfit, auch in Tablettenform.

Bei Traubensaft zum unmittelbaren Genuß (Traubensüßmost) darf die in 1 Liter der Flüssigkeit gelangende Menge von schwefliger Säure nicht mehr als 125 Milligramm betragen;
 5. die Verwendung von reiner gasförmiger oder verdichteter Kohlensäure oder der bei der Gärung von Wein entstehenden Kohlensäure;
 6. die Klärung (Schönung) mit folgenden technisch reinen Stoffen:
 - a) in Wein gelöster Hausen-, Stör- oder Welsblase,
 - b) Gelatine, Agar-Agar,
 - c) Tannin bis zur Höchstmenge von 10 Gramm auf 100 Liter,
 - d) Eiereiweiß,
 - e)
 - f) eisenfreiem Bentonit (Mineral der Montmorillonitgruppe) bis zu einer Höchstmenge von 150 Gramm auf 100 Liter,
 - g) mechanisch wirkenden Filterdichtungstoffen (Asbest, Zellulose und dergleichen);
 7. die Verwendung von gereinigter Holz- oder Knochenkohle, soweit sie zum Klären (Schönen) oder zur Beseitigung von Fehlern oder Krankheiten erforderlich ist; zur Beseitigung des Rotweinfarbstoffs ist sie nicht zulässig;
 8. die Klärung (Schönung) mit chemisch reinem Ferrocyankalium, auch in Verbindung mit den in Nummern 6, 7 genannten Stoffen, sofern der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen gelöst verbleiben;
 - 8a. die Klärung (Schönung) des Traubensüßmostes mit Filtrationsenzym, einem Gemisch pflanzlicher Enzyme auf einem pflanzlichen Träger, auch in Verbindung mit den in Nummern 6, 7 genannten Stoffen;
 - 8b. die Verwendung von Sauerstoff;
 - 8c. die Behandlung der Rotweinmaische mit Vinibon, einem Enzym pflanzlicher Herkunft auf einem pflanzlichen Träger;
- B. Bei Wein, der in Fässern nach tropischen Gegenden versandt wird :**
9. der Zusatz von aus Wein gewonnenem Alkohol oder reinem, mindestens 90 Raumbunderteile Alkohol enthaltenden Sprit bis zu 1 Raumbunderteil auf 100 Raumbunderteile Wein zur Haltbarmachung;
- C. Bei ausländischem Dessertwein :**
10. der Zusatz von kleinen Mengen gebrannten Zuckers (Zuckercoleur);
- D. Bei ausländischem Dessertwein, der wieder ausgeführt wird :**
11. der Zusatz von aus Wein gewonnenem Alkohol oder reinem, mindestens 90 Raumbunderteile Alkohol enthaltenden Sprit bis zu der im Ursprungslande gestatteten Alkoholmenge;
- E. Bei der Herstellung von Haustrunk :**
12. der Zusatz von frischer Obstmaische und aus frischem Obst bereiteten Getränken. Die oberste Landesbehörde kann für die Herstellung von Haustrunk auch die Verwendung von Zitronensäure zulassen.

Artikel 4a*
(zu § 4 Abs. 2)

(1) Die nachstehenden Verfahren der Kellerbehandlung sind insoweit verboten, als dadurch bewirkt wird, daß in offen an den Verbraucher abgegebenem oder auf Flaschen abgefülltem Wein das

Gewichtsverhältnis des unvergorenen Zuckers (als Invertzucker berechnet) zum vorhandenen Alkohol größer ist als eins zu vier:

1. Verfahren, die eine Unterbrechung der Gärung bewirken, wie Entschleimen, Filtrieren, Zentrifugieren, Druckvergären und Zusetzen von Kohlensäure;
2. die Kaltlagerung und anderweitige Behandlung durch Temperatureinwirkung;
3. das Zusetzen von Traubenmost einschließlich Traubensaft (Traubensüßmost), von nicht durchgorenem Wein und von Zucker.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

Artikel 5*
(zu § 5)

(1) Als irreführend sind insbesondere anzusehen:

1. Phantasiebezeichnungen, sofern sie in unmittelbarer Verbindung mit Gemarkungsnamen gebraucht werden oder sonst geeignet sind, im Verkehr als Gemarkungs- oder Lagenamen aufgefaßt zu werden, auch mit Zusätzen wie Marke, Handelsmarke, Hausmarke;
2. Bezeichnungen, die einem Weine besondere heilende oder stärkende Wirkungen beilegen, wie Medizinalwein, Gesundheitswein, Krankenwein, Stärkungswein, Kraftwein, Blutwein, blutroter Wein.

(2) Wird ein innerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reichs mehrfach vorkommender Gemarkungsname als Herkunftsbezeichnung verwendet, so ist durch einen Zusatz deutlich erkennbar zu machen, um welche Gemarkung es sich handelt.

(3) Auch gezuckerter Wein darf mit dem Namen oder der Firma desjenigen versehen werden, der den Wein erzeugt hat oder in den Verkehr bringt; doch darf die Firmenangabe nicht auf Reinheit des Weines hindeuten. Ein Wein, der von einem anderen als dem Erzeuger gezuckert oder verschnitten worden ist, darf nur dann mit dem Namen oder der Firma des Erzeugers versehen werden, wenn dieser schriftlich eingewilligt hat.

(4) Als Bezeichnungen, die auf Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deuten und somit für gezuckerte Weine nicht verwendet werden dürfen, kommen insbesondere in Betracht:

Naturwein, ungezuckerter Wein, rein, naturrein, echt, Wachstum, Gewächs, Kreszenz, Originalwein, Originalabfüllung, Originalabzug sowie alle sonstigen das Wort Original enthaltenden Wortbildungen, Kellerabfüllung, Kellerabzug, Schloßabzug, Eigengewächs, Faß Nr. . . ., Fuder Nr. . . ., Spätlese, Auslese, Ausbruch, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Hochgewächs, Spitzengewächs, Edelgewächs, Edelwein, Edelauslese, Cabinetwein.

(5) Als Originalabfüllung oder Originalabzug darf nur ein ungezuckerter Wein bezeichnet werden, der im Keller des Erzeugers ausgebaut und abgefüllt worden ist.

(6) Als Spätlese darf nur ein ungezuckerter Wein von solchen Trauben bezeichnet werden, die erst nach der allgemeinen Lese in vollreifem Zustand geerntet worden sind.

(7) Als Auslese darf nur ein ungezuckerter Wein bezeichnet werden, der ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, beschädigten oder kranken Beeren gewonnen worden ist.

(8) Beerenauslesen sind Auslesen, die nur aus den ausgelesenen und alsbald nach der Aberntung für sich gekelterten überreifen und edelfaulen Beeren guter Lagen gewonnen werden.

(9) Trockenbeerenauslesen sind Beerenauslesen, die nur aus den ausgelesenen und für sich gekelterten vollreifen, edelfaulen, rosinenartig eingeschrumpften Beeren gewonnen werden.

(10) Als Hochgewächs oder Spitzengewächs dürfen nur Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen bezeichnet werden.

(11) Auch gezuckerter Wein darf mit einem Korkbrand oder Korkaufdruck versehen werden; doch darf die Beschriftung keinerlei Angaben enthalten, die auf Reinheit des Weines hindeuten. Auf Flaschenaufschriften, Weinkarten und Preislisten darf nur ein ungezuckerter, im Keller des Erzeugers ausgebauter und abgefüllter Wein mit der Angabe „Korkbrand“ versehen werden.

(12) Nur Wein mit einem Gehalt an unvergorenem Zucker (als Invertzucker berechnet) von vier Gramm und weniger in einem Liter darf mit einer Bezeichnung, die auf vollendete Gärung hinweist, in den Verkehr gebracht werden; als eine solche Bezeichnung gilt insbesondere das Wort „durchgoren“. Diese Einschränkung gilt nicht für naturreine Weine mit mehr als 95 Gramm Alkohol in einem Liter, wenn eine weitergehende Vergärung nicht erzielt werden kann.

(13) Winzergenossenschaften und Winzervereine, welche die von ihren Mitgliedern geernteten Trauben in gemeinsamem Betriebe keltern, die daraus gewonnenen Weine kellereitechnisch pflegen und auf gemeinsame Rechnung verkaufen, gelten gleichfalls als Erzeuger.

Artikel 6
(zu § 5)

Wein, der

1. vor vollendeter Gärung durch Filtration entkeimt oder
2. mit durch Filtration entkeimtem Traubenmost versetzt worden ist,

muß, sofern er auf Flaschenaufschriften, in Preislisten, Weinkarten, Rechnungen oder sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Mitteilungen mit einer der in § 5 Abs. 2 des Gesetzes erwähnten Bezeichnungen versehen wird, zugleich deutlich sichtbar im Falle der Nummer 1 die Bezeichnung „Mit Filter entkeimt“, im Falle der Nummer 2 die Bezeichnung „Mit Filter entkeimt (Traubenmostzusatz)“ tragen.

Artikel 7*

(zu § 10)

(1) Bei der gewerbsmäßigen Herstellung der dem Weine ähnlichen Getränke dürfen Stoffe irgendwelcher Art nur nach Maßgabe der Absätze 2, 3, 4 zugesetzt werden.

(2) Gestattet ist

A. Allgemein:

1. die Verwendung von frischer, gesunder flüssiger Hefe von weinähnlichen Getränken oder von flüssiger Reinhefe, um die Gärung einzuleiten oder zu fördern. Die Reinhefe darf nicht unter Verwendung von Traubenmost oder Wein vermehrt werden;
2. die Verwendung von frischer, gesunder oder gereinigter flüssiger Hefe von weinähnlichen Getränken oder von flüssiger Reinhefe in Verbindung mit einem 10 Gramm im Liter nicht übersteigenden Zuckerzusatz zur Auffrischung kohlenensäurearmer weinähnlicher Getränke;
3. der Zusatz von chemisch reinen Ammoniumsalzen in Form von Chlorid, Karbonat, Phosphat oder Sulfat bis zur Höchstmenge von 40 Gramm auf 100 Liter der zu vergärenden Flüssigkeit, um die Gärung anzuregen oder zu fördern;
4. die Entsäuerung mit reinem gefällttem kohlen-säurem Kalk;
5. das Schwefeln mittels folgender Verfahren, sofern hierbei nur kleine Mengen von schwefliger Säure oder Schwefelsäure in die Flüssigkeit gelangen:
 - a) Verbrennen von Schwefel oder Schwefelschnitten mit Ausnahme von gewürzhaltigem Schwefel,
 - b) Verwendung von reiner gasförmiger schwefliger Säure,
 - c) Verwendung von mindestens fünf vom Hundert Schwefeldioxyd enthaltenden Lösungen reiner gasförmiger schwefliger Säure in destilliertem Wasser,
 - d) Verwendung von technisch reinem Kaliumpyrosulfit, auch in Tablettenform;
6. die Verwendung von reiner gasförmiger oder verdichteter Kohlensäure oder der bei der Gärung entstehenden Kohlensäure;
7. die Klärung (Schönung) mit folgenden technisch reinen Stoffen:
 - a) in weinähnlichen Getränken gelöster Hausen-, Stör- oder Welsblase,
 - b) Gelatine, Agar-Agar,
 - c) Tannin bei gerbstoffarmen Getränken bis zur Höchstmenge von 10 Gramm auf 100 Liter,
 - d) Eiereiweiß,
 - e)

- f) eisenfreiem Bentonit (Mineral der Montmorillonitgruppe) bis zu einer Höchstmenge von 150 Gramm auf 100 Liter,
- g) mechanisch wirkenden Filterdichtungstoffen (Asbest, Zellulose und dergleichen);

8. die Verwendung von gereinigter Holz- oder Knochenkohle, soweit sie zum Klären (Schönen) oder zur Beseitigung von Fehlern oder Krankheiten erforderlich ist;
9. die Klärung (Schönung) mit chemisch reinem Ferrocyankalium, auch in Verbindung mit den in Nummern 7, 8 genannten Stoffen, sofern der Zusatz so bemessen wird, daß in der geklärten Flüssigkeit keine Cyanverbindungen gelöst verbleiben;

B. Bei der Herstellung von Apfel- oder Birnenwein:

10. der Zusatz von technisch reinem nicht färbendem Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker zu Apfel- oder Birnenmost bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von höchstens 55° Oechsle;
11. der Zusatz eines wässerigen Auszugs der abgepreßten Apfel- oder Birnentrester, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht;
12. der Zusatz von höchstens 3 Gramm reiner Milchsäure auf 1 Liter;

C. Bei der Herstellung von Getränken aus Beerenobst, Steinobst, Hagebutten, Schlehen oder Rhabarberstengeln:

13. der Zusatz von technisch reinem nicht färbendem Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker;
14. der Zusatz von reinem Wasser oder wässerigen Auszügen der Preßrückstände in der technisch erforderlichen Menge;

D. Bei der Herstellung von süßvergorenen Getränken aus Kernobst, Beerenobst, Steinobst, Hagebutten, Schlehen oder Rhabarberstengeln:

15. der Zusatz von technisch reinem nicht färbendem Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker;
16. der Zusatz von reinem Wasser oder wässerigen Auszügen der Preßrückstände in der technisch erforderlichen Menge, doch darf bei der Herstellung von süßvergorenem Apfelwein der Zusatz von Wasser nur nach Maßgabe der Nummer 11 erfolgen;
17. der Zusatz von höchstens 20 Gramm Alkohol auf 1 Liter in Form von reinem, mindestens 90 Raumhundertteile Alkohol enthaltenden Spirit;
18. der Zusatz von kleinen Mengen gebrannten Zuckers (Zuckercouleur);
19. bei der Herstellung von süßvergorenem Erdbeer- oder Hagebuttenwein der Zusatz von höchstens 3 Gramm reiner Milchsäure auf 1 Liter;

Art. 7 Abs. 2: Nr. 7 e u. Nr. 9 i. d. F. d. V v. 6. 5. 1936 I 443; Nr. 7 f i. d. F. d. V v. 22. 2. 1954 I 14, im Saarland eingeführt durch V v. 26. 8. 1957 I 1255

Art. 7 Abs. 3: I. d. F. d. V v. 6. 5. 1936 I 443

E. Bei der Herstellung von Getränken aus Malzauszügen :

20. der Zusatz von höchstens 2 Gewichtsteilen reinem Wasser auf 1 Gewichtsteil Malz;

F. Bei der Herstellung von dessertweinähnlichen, mehr als 100 Gramm Alkohol im Liter enthaltenden Getränken aus Malzauszügen :

21. der Zusatz von höchstens 1,8 Gewichtsteilen Zucker auf 1 Gewichtsteil Malz;
 22. der Zusatz von höchstens 2 Gewichtsteilen reinem Wasser auf 1 Gewichtsteil Malz und Zucker;

G. Bei der Herstellung von Getränken aus Honig :

23. der Zusatz von höchstens 2 Gewichtsteilen reinem Wasser auf 1 Gewichtsteil Honig;
 24. der Zusatz von gebranntem (karamelisiertem) Honig;
 25. der Zusatz von Hopfen;
 26. der Zusatz von Gewürzen.

(3) In Württemberg, Baden, dem Bayerischen Regierungsbezirk Schwaben und Neuburg und den Hohenzollernschen Landen richtet sich die Herstellung der dort landesüblichen als Most bezeichneten Getränke aus Obst nach Landesbrauch, jedoch darf der Zusatz von Wasser nicht mehr als ein Drittel der gesamten Flüssigkeit betragen. Sofern das Erzeugnis außerhalb Württembergs, Badens, des Bayerischen Regierungsbezirks Schwaben und Neuburg und der Hohenzollernschen Lande in den Verkehr gebracht wird, muß es als Schwäbischer Most, Württemberger Most oder Badischer Most bezeichnet und die durch Zusatz in das Getränk gelangte Wassermenge zahlenmäßig richtig angegeben werden.

(4) Die unter Verwendung anderer als der in Absatz 2 Nr. 1 bis 9 genannten Stoffe hergestellten Getränke dürfen nicht als naturrein oder mit einer das Wort Natur enthaltenden Wortbildung bezeichnet werden.

Artikel 8
(zu § 13)

(1) Traubenmaische, Traubenmost oder Wein ausländischen Ursprunges, die den Vorschriften des § 4 des Gesetzes nicht entsprechen, werden zum Verkehr zugelassen, wenn sie den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes geltenden Vorschriften genügen.

(2) Vom Verkehr ausgeschlossen sind jedoch:

- a) roter Wein, mit Ausnahme von Dessertwein, desgleichen Traubenmost oder Traubenmaische zu rotem Weine, sofern ihr Gehalt an Schwefelsäure in 1 Liter Flüssigkeit mehr beträgt, als 2 Gramm neutralem schwefelsaurem Kalium entspricht;
 b) Erzeugnisse, die einen Zusatz von Alkalkarbonaten (Pottasche oder dergleichen), von organischen Säuren oder deren Salzen (Weinsäure, Zitronensäure, Weinstein, neutrales weinsaures Kalium oder dergleichen) oder eines der in Artikel 13 genannten Stoffe erhalten haben;

- c) Traubenmost, der einen Zusatz von Alkohol erhalten hat, sofern nicht das Erzeugnis aus Muskatellertrauben oder ähnlichen frischen Buketttrauben hergestellt ist, die Art des Dessertweins aufweist und in 1 Liter mindestens 200 Gramm natürlichen Zucker enthält;
 d) sonstige Erzeugnisse, die einen Zusatz von Alkohol erhalten haben, soweit es sich nicht um Dessertweine, die im Ursprungsland mit Alkohol versetzt worden sind, oder um die in Artikel 15 Nr. 1 bezeichneten verstärkten Weine zur Herstellung von Weinbrand handelt;
 e) Dessertwein, der unter Verwendung von Rosinen oder Zucker hergestellt worden ist.

Artikel 9
(zu § 14)

Verdorbene Trauben, verdorbene Traubenmaische und verdorbene Getränke sind von der Einfuhr ausgeschlossen. Insbesondere gilt dies für stichige Erzeugnisse; sofern diese im übrigen den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen, können sie unter Zollsicherung zur Bereitung von Essig oder von Weinessig zugelassen werden.

Artikel 10*
(zu § 14)

(1) Traubenmaische, Traubenmost und Wein, auch verstärkter Wein zur Herstellung von Weindestillat, dürfen nur über die von der *Reichsregierung* bezeichneten Zollstellen eingeführt werden.

(2) Die aus dem Ausland eingehenden Sendungen unterliegen bei der Einfuhr einer durch die Zollstelle zu veranlassenden amtlichen Untersuchung durch eine öffentliche Fachanstalt, die von einer obersten Landesbehörde hierzu bestellt worden ist. Hierbei sind in Zweifelsfällen, insbesondere für die Geschmacksprobe, die hauptberuflichen Sachverständigen oder andere anerkannt sachkundige Personen zuzuziehen.

(3) Das Ergebnis der Untersuchung ist der Zollstelle alsbald schriftlich mitzuteilen. Nur im Falle der Beanstandung bedarf es einer ausführlichen Begründung. Soweit die Sendung beanstandet wird, ist sie durch die Zollstelle von der Einfuhr zurückzuweisen. Den Verfügungsberechtigten hat die Zollstelle unter Angabe der für die Zurückweisung maßgebenden Feststellungen alsbald zu benachrichtigen; er kann innerhalb einer Frist von zehn Tagen nach Empfang der Nachricht bei der die Zurückweisung verfügenden Zollstelle die Entscheidung des Landesfinanzamts beantragen. . . . Das Landesfinanzamt kann vor der Entscheidung ein Obergutachten einer von einer obersten Landesbehörde hierzu bestellten öffentlichen Fachanstalt einholen.

(4) Die Kosten der Untersuchung einschließlich der Versendung der Proben hat der Verfügungsberechtigte zu tragen.

Art. 10 Abs. 1: I. d. F. d. V v. 22. 10. 1936 I 906
 Art. 10 Abs. 3: Kursivdruck ersetzt gem. § 77 VwGO 340-1 durch §§ 68 ff. VwGO; Auslassung „welches endgültig entscheidet“ widerspricht Art. 19 Abs. 4 GG 100-1

- (5) Von der Untersuchung sind befreit:
- a) Sendungen im Einzelrohgewicht von nicht mehr als 10 Kilogramm;
 - b) Wein in Flaschen oder Fläschchen, wenn nach den Umständen nicht zu bezweifeln ist, daß er nur als Muster zu dienen bestimmt ist;
 - c) Wein in Flaschen oder Fläschchen, sofern das Gewicht des in einem Packstück enthaltenen Weines einschließlich seiner unmittelbaren Umschließung nicht mehr als 20 Kilogramm beträgt. Ist Wein, von dem mehrere Arten gleichzeitig in einer Sendung eingehen, nachweislich nicht zum gewerbsmäßigen Absatz bestimmt, so dürfen auch bei einem höheren Gewicht diejenigen Weinarten von der Untersuchung freigelassen werden, von denen nicht mehr als $3\frac{3}{4}$ Liter eingehen;
 - d) Mengen von nicht mehr als 10 Kilogramm Rohgewicht, die im kleinen Grenzverkehr eingehen;
 - e) die von Reisenden oder Verkehrspersonal zum eigenen Verbrauche während der Reise mitgeführten Mengen;
 - f) Erzeugnisse, die als Umzugsgut eingehen und nicht zum gewerbsmäßigen Absatz bestimmt sind;
 - g) zur unmittelbaren Durchfuhr bestimmte Sendungen;
 - h) Wein, der als Gesandtschafts- oder Konsulargut zollfrei ist.

(6) Die Untersuchung kann unterbleiben, wenn die Einfuhrfähigkeit durch das Zeugnis einer wissenschaftlichen Fachanstalt des Ursprungslandes nachgewiesen wird, deren Berechtigung zur Ausstellung solcher Zeugnisse durch die *Reichsregierung* anerkannt worden ist.

(7) Auch ohne solches Zeugnis kann ausnahmsweise bei hochwertigem Weine in Flaschen von der Untersuchung abgesehen werden, wenn die Einfuhrfähigkeit auf andere Weise glaubhaft gemacht wird.

(8) Das Nähere bestimmt die Weinzollordnung.

Artikel 11

(zu §§ 2, 4, 14)

(1) Ausländische Dessertweine dürfen in das Reichsgebiet nur in dem Zustand eingeführt werden, in dem sie das Ursprungsland verlassen haben. Sie müssen, soweit nicht die Einfuhr in Flaschen erfolgt, vor dem Verlassen des Ursprungslandes amtlich verschlossen und von einer Bescheinigung der zuständigen Behörde des Ursprungslandes über den Verschluß sowie von einem Zeugnis einer wissenschaftlichen Fachanstalt des Ursprungslandes über das spezifische Gewicht und die Zusammensetzung des Weines, insbesondere über seinen Gehalt an Alkohol, Extrakt, Mineralstoffen, Zucker und Gesamtsäure (berechnet als Weinsäure), nach Gramm im Liter, begleitet werden. Die in Artikel 10 Abs. 5 bezeichneten Sendungen unterliegen nicht diesen Vorschriften.

(2) Die Zollstelle hat die Nachuntersuchung durch eine der in Artikel 10 Abs. 2 bezeichneten öffentlichen Fachanstalten auf Kosten des Verfügungsberechtigten zu veranlassen. Artikel 10 Abs. 3 findet entsprechende Anwendung.

(3) Umfüllung während des Transports schließt die Einfuhrfähigkeit aus, soweit nicht mit einer ausländischen Regierung für besondere Fälle eine abweichende Regelung vereinbart worden ist.

(4) Die Vorschriften über die Untersuchung auf Einfuhrfähigkeit werden durch Absätze 1, 2 nicht berührt.

(5) Das Nähere bestimmt die Weinzollordnung.

Artikel 12

(zu § 2 Abs. 3 Satz 2, § 4 Abs. 1 Satz 3, 4)

Wer im Reichsgebiet einem zur Wiederausfuhr bestimmten ausländischen Dessertwein einen Wein anderer Art oder aus Wein gewonnenen Alkohol oder reinen, mindestens 90 Raumhundertteile Alkohol enthaltenden Spirit zuzusetzen beabsichtigt, hat dies der zuständigen Behörde anzuzeigen und besondere Bücher zu führen, in denen Art und Menge der verwendeten Getränke und Zusatzstoffe sowie die Wiederausfuhr nach dem Ausland nachgewiesen wird. Die in Betracht kommenden Kellerbestände sind an Hand der Bücher durch die Zollbehörden unter Mitwirkung der hauptberuflichen Sachverständigen fortlaufend zu überprüfen.

Artikel 13*

(zu § 16)

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, deren Bezeichnung die Verwendung von Wein andeutet, von Schaumwein (Sekt) oder dem Schaumwein ähnlichen Getränken dürfen folgende Stoffe nicht verwendet werden:

lösliche Aluminiumsalze (Alaun und dergleichen), Ameisensäure, Bariumverbindungen, Benzoesäure, Borsäure, Eisencyanverbindungen (Blutlaugensalze), jedoch mit Ausnahme von chemisch reinem Ferrocyankalium zur Klärung (Schönung), sofern der Zusatz so bemessen wird, daß in den geklärten Getränken keine Cyanverbindungen gelöst verbleiben, Farbstoffe mit Ausnahme von kleinen Mengen gebrannten Zuckers (Zuckerouleur), Fluorverbindungen, Formaldehyd und solche Stoffe, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben, Glycerin (außer bei Pepsinwein), Kermesbeeren, Magnesiumverbindungen, Oxalsäure, Salizylsäure, unreiner (freien Amylalkohol enthaltender) Spirit, nicht technisch reiner Stärkezucker, Stärkesirup, Strontiumverbindungen, Wismutverbindungen, Zimtsäure, Zinksalze, Salze, Verbindungen und Abkömmlinge der genannten Säuren sowie der schwefligen Säure (Sulfite und dergleichen), jedoch mit Ausnahme von technisch reinem Kaliumpyrosulfit, auch in Tablettenform, sofern durch seine Verwendung nur kleine Mengen von schwefliger Säure oder Schwefelsäure in die Flüssigkeit gelangen.

Artikel 14*

(zu § 16)

Artikel 15

(zu § 16)

Bei der Herstellung von Weinbrand dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. Weindestillat, dem die den Weinbrand kennzeichnenden Bestandteile des Weines nicht entzogen worden sind und das nicht mehr als 86 Raumbunderteile Alkohol enthält. Wird das Weindestillat aus verstärktem Weine hergestellt, so muß dieser aus verkehrsfähigem Weine lediglich durch Zusatz von Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von mindestens 65 Raumbunderteilen oder von Armagnac-Weindestillat mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 Raumbunderteilen gewonnen sein. Der verstärkte Wein darf in einem Liter nicht mehr als 2 Gramm flüchtige Säure (als Essigsäure berechnet) und nicht weniger als 12 Gramm zuckerfreies Extrakt enthalten;
2. reines Wasser;
3. technisch reiner Rüben- oder Rohrzucker in solcher Menge, daß der Gesamtgehalt an Zucker, einschließlich des durch sonstige Zusätze hineingelangenden (als Invertzucker berechnet), in 100 Kubikzentimeter des gebrauchsfertigen Weinbrandes bei 20° nicht mehr als 2 Gramm beträgt;
4. gebrannter Zucker (Zuckercouleur), hergestellt aus technisch reinem Rüben- oder Rohrzucker;
5. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Nummer 1) auf Eichenholz oder Eichenholzspänen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge;
6. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Nummer 1) auf Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen oder getrockneten Mandelschalen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge, jedoch nur in so geringer Menge, daß die Eigenart des verwendeten Weindestillats dadurch nicht wesentlich beeinflußt wird;
7. Dessertwein, jedoch nur in solcher Menge, daß in 100 Raumbunderteilen des gebrauchsfertigen Weinbrandes nicht mehr als 1 Raumbunderteil Dessertwein enthalten ist;
8. mechanisch wirkende Filterdichtungsstoffe (Asbest, Zellulose und dergleichen);
9. technisch reine Gelatine, Hausenblase, Eiereiweiß, Käsestoff (Kasein);
10. Sauerstoff oder Ozon.

Artikel 16

(zu § 16)

Bei der Herstellung von Weinbrandverschnitt dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. Weinbrand;
2. reiner, mindestens 90 Raumbunderteile Alkohol enthaltender Sprit;
3. reines Wasser;

Art. 14: Aufgeh. durch § 9 V v. 20. 3. 1936 I 196

4. technisch reiner Rüben- oder Rohrzucker in solcher Menge, daß der Gesamtgehalt an Zucker, einschließlich des durch sonstige Zusätze hineingelangenden (als Invertzucker berechnet), in 100 Kubikzentimeter des gebrauchsfertigen Weinbrandverschnitts bei 20° nicht mehr als 2 Gramm beträgt;
5. gebrannter Zucker (Zuckercouleur), hergestellt aus technisch reinem Rüben- oder Rohrzucker;
6. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Artikel 15 Nr. 1) auf Eichenholz oder Eichenholzspänen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge;
7. im eigenen Betriebe durch Lagerung von Weindestillat (Artikel 15 Nr. 1) auf Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen oder getrockneten Mandelschalen auf kaltem Wege hergestellte Auszüge, jedoch nur in so geringer Menge, daß die Eigenart des verwendeten Weinbrandes dadurch nicht wesentlich beeinflußt wird;
8. Dessertwein, jedoch nur in solcher Menge, daß in 100 Raumbunderteilen des gebrauchsfertigen Weinbrandverschnitts nicht mehr als 1 Raumbunderteil Dessertwein enthalten ist;
9. mechanisch wirkende Filterdichtungsstoffe (Asbest, Zellulose und dergleichen);
10. technisch reine Gelatine, Hausenblase, Eiereiweiß, Käsestoff (Kasein);
11. Sauerstoff oder Ozon.

Artikel 17

(zu § 17)

Schaumwein und ihm ähnliche Getränke, die gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten werden, sind wie folgt zu kennzeichnen:

- a) Bei Schaumwein muß das Land, in dem der Wein auf Flaschen gefüllt ist, in der Weise kenntlich gemacht werden, daß auf den Flaschen die Bezeichnung
 Deutscher Schaumwein,
 Französischer Schaumwein,
 Luxemburgischer Schaumwein
 usw. angebracht wird. Anstelle der Bezeichnung „Schaumwein“ kann auch das Wort „Sekt“ treten.
- b) Bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, sind der unter a) vorgeschriebenen Bezeichnung die Worte
 Mit Zusatz von Kohlensäure
 hinzuzufügen.
- c) Bei den dem Schaumwein ähnlichen Getränken sind die zur Herstellung verwendeten dem Weine ähnlichen Getränke in der Weise kenntlich zu machen, daß auf den Flaschen in Verbindung mit dem Worte Schaumwein eine die verwendete Fruchtart erkennbar machende Bezeichnung, wie Apfel-Schaumwein, Johannisbeer-Schaumwein, angebracht wird.
 Anstelle dieser Bezeichnungen können die Worte Frucht-Schaumwein, Obst-Schaumwein, Beeren-Schaumwein treten.

- d) Die unter a, b vorgeschriebenen Bezeichnungen müssen in schwarzer Farbe auf weißem Grunde deutlich und nicht verwischbar auf einem mit der Hauptinschrift zusammenhängenden Streifen in lateinischer Schrift aufgedruckt sein. Die Schriftzeichen auf dem Streifen müssen bei Flaschen, die einen Raumgehalt von 425 oder mehr Kubikzentimeter haben, mindestens 0,5 Zentimeter hoch und so breit sein, daß im Durchschnitt je 10 Buchstaben eine Fläche von mindestens 3,5 Zentimeter Länge einnehmen. Die Inschrift darf, falls sie einen Streifen von mehr als 10 Zentimeter Länge beanspruchen würde, auf zwei Zeilen verteilt werden. Die Worte „Mit Zusatz von Kohlensäure“ sind stets auf die zweite Zeile zu setzen. Der Streifen, der eine weitere Inschrift nicht tragen darf, ist gegen die Hauptinschrift durch einen mindestens 1 Millimeter breiten Strich deutlich abzugrenzen.
- e) Die unter c vorgeschriebene Bezeichnung ist in deutlichen Schriftzeichen von mindestens der unter d angegebenen Größe auf der Hauptinschrift der Flasche oder auf einem mit dieser zusammenhängenden Streifen so anzubringen, daß sie sich von anderen Angaben auf dieser Inschrift (Firma, Sortennamen und dergleichen) sowie von etwa angebrachten Verzierungen deutlich abhebt.

Artikel 18

(zu § 18)

(1) Kognak oder anderer Weinbrand, der in Flaschen gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, ist nach dem Lande, in dem er fertiggestellt ist, als

Deutscher, Französischer usw. Weinbrand,

Weinbrandverschnitt als

Deutscher, Französischer usw. Weinbrandverschnitt

zu bezeichnen. Kognak darf anstelle der in Satz 1 vorgeschriebenen Bezeichnung auch die Bezeichnung

Kognak (Cognac), französisches Erzeugnis

tragen.

(2) Hat im Ausland hergestellter Weinbrand oder Weinbrandverschnitt in Deutschland lediglich einen Zusatz von reinem Wasser erhalten, um unbeschadet der Vorschrift des § 18 Abs. 5 des Gesetzes den Alkoholgehalt auf die übliche Trinkstärke herabzusetzen, so ist er als

Französischer usw. Weinbrand (Weinbrandverschnitt), in Deutschland fertiggestellt

zu bezeichnen.

(3) Die Bezeichnung muß bei Weinbrand in schwarzer, bei Weinbrandverschnitt in roter Farbe auf weißem Grunde deutlich und nicht verwischbar auf einem bandförmigen Streifen in lateinischer Schrift aufgedruckt sein. Die Schriftzeichen müssen bei Flaschen, die einen Raumgehalt von 350 Kubik-

zentimeter oder mehr haben, mindestens 0,5 Zentimeter hoch und so breit sein, daß im Durchschnitt je 10 Buchstaben eine Fläche von mindestens 3,5 Zentimeter Länge einnehmen. Die Inschrift darf, falls sie einen Streifen von mehr als 10 Zentimeter Länge beanspruchen würde, auf zwei Zeilen verteilt werden. Der Streifen, der eine weitere Inschrift nicht tragen darf, ist an einer in die Augen fallenden Stelle der Flasche, und zwar gegebenenfalls zwischen dem den Flaschenkopf bedeckenden Überzug und der die Bezeichnung der Firma enthaltenden Inschrift, dauerhaft zu befestigen. Wird der Streifen im Zusammenhange mit dieser oder einer anderen Inschrift hergestellt, so ist er gegen diese durch einen mindestens 1 Millimeter breiten Strich deutlich abzugrenzen.

Artikel 19*

(zu § 19)

(1) Wer nach § 19 des Gesetzes oder nach Artikel 12 dieser Verordnung verpflichtet ist, Bücher zu führen, hat sich hierbei sowie bei allen mit der Buchführung zusammenhängenden Aufzeichnungen der deutschen Sprache zu bedienen. Die Bücher müssen gebunden und Blatt für Blatt oder Seite für Seite mit fortlaufenden Nummern versehen sein. Die Zahl der Blätter oder Seiten ist vor Beginn des Gebrauchs auf der ersten Seite des Buches anzugeben. Ein Blatt aus dem Buche zu entfernen, ist verboten. An Stellen, die der Regel nach zu beschreiben sind, dürfen keine leeren Zwischenräume gelassen werden. Der ursprüngliche Inhalt einer Eintragung darf nicht mittels Durchstreichens oder auf andere Weise unleserlich gemacht, es darf nichts radiert, auch dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden, deren Beschaffenheit es ungewiß läßt, ob sie bei der ursprünglichen Eintragung oder erst später gemacht worden sind. Die Eintragungen dürfen nur mit Tinte erfolgen.

(2) Die Bücher und Belege sind sorgfältig aufzubewahren und auf Verlangen jederzeit den mit der Kontrolle betrauten Beamten und Sachverständigen vorzulegen. Sind die Geschäftsräume von den Kellereien oder sonstigen Lagerräumen getrennt, so sind die Bücher auf Verlangen auch in den zu kontrollierenden Räumen vorzulegen.

(3) Von der Buchführung sind befreit:

- a) Mitglieder von Winzergenossenschaften oder Winzervereinen, sofern sie an diese ihre gesamte Traubenernte abliefern;
- b) Kleinverkäufer, die Wein ausschließlich in Flaschen beziehen und unverändert in Flaschen oder glasweise wieder abgeben und deren jährlicher Umsatz im Durchschnitt insgesamt 1500 Flaschen nicht übersteigt;
- c) Zweiggeschäfte, die Wein ausschließlich in Flaschen aus dem Hauptgeschäft beziehen und unverändert in Flaschen wieder abgeben, sofern sie in demselben Lande liegen wie das Hauptgeschäft.

Art. 19 Abs. 8: Auslassung „endgültig“ widerspricht Art. 19 Abs. 4 GG 100-1; vgl. § 40 VwGO 340-1

(4) In den Fällen des Absatzes 3 unter b und c müssen die auf den Weinbezug bezüglichen Rechnungen und sonstigen Geschäftspapiere bis zum Ablauf von fünf Jahren sorgfältig geordnet und mit fortlaufenden Nummern versehen für sich gesondert aufbewahrt werden.

(5) Im einzelnen ist den Vorschriften des Gesetzes nach den den Mustern A bis H beigefügten Anweisungen zu genügen. Es haben Buch zu führen:

- a) Winzer, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkehr bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inland gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Keltern zukaufen, nach Muster A.

Winzer, die im Durchschnitt der Jahre bei einer Ernte mehr als 30 000 Liter Traubenmost einlegen, daneben auch nach Muster C oder D, jedoch jedenfalls nach Muster C, wenn sie mehr als 10 000 Liter Traubenmost oder Wein einer Ernte zuckern;

- b) Schankwirte, die ausschließlich für den eigenen Bedarf oder Ausschank im Inland gewonnene Trauben keltern, auch wenn sie nicht zu den Winzern gehören, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge 3000 Liter nicht übersteigt, nach Muster A;

- c) Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer und sonstige Kleinverkäufer, die Traubenmost oder Wein nur in fertigem Zustand beziehen und unverändert wieder abgeben, nach Muster F;

- d) Geschäftsvermittler über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach Muster E.

Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Traubenmaische, Traubenmost oder Wein einlegen oder behandeln, haben hierüber in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen;

- e) Weinhändler, Winzergenossenschaften und andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach Muster B und daneben nach Muster C

oder D, jedenfalls jedoch nach Muster C, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zuckern;

- f) Weinhändler, die ausländischem Dessertwein der zur Wiederausfuhr bestimmt ist, Wein anderer Art oder aus Wein gewonnenen Alkohol oder reinen, mindestens 90 Raumhundertteile Alkohol enthaltenden Sprit zusetzen, nach Muster H;

- g) alle zur Buchführung Verpflichteten über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Haus-trunk bestimmten Stoffen nach Muster G.

(6) Den zur Buchführung Verpflichteten ist gestattet, nach Bedarf ihrer Betriebe die Bücher auch zu anderen, in dem Vordruck der Muster nicht vorgesehenen geschäftlichen Aufzeichnungen zu benutzen und den Vordruck entsprechend zu ergänzen, soweit es unbeschadet der Übersichtlichkeit geschehen kann.

(7) Für Lager unter Zollaufsicht ersetzt die von der Zollbehörde angeordnete und überwachte Buchführung die Buchführung nach Muster B, C, D.

(8) Die Verwendung der Muster A bis G darf außerdem unterbleiben, wenn die vorgeschriebenen Angaben in Bücher anderer Form eingetragen werden, die nach den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung geführt werden, doch sind die Muster zu verwenden, wenn die zuständige Behörde festgestellt hat, daß die geführten Bücher keine genügende Übersicht gewähren. Diese Behörde entscheidet hierüber auf Anrufen des Betriebsinhabers oder des zuständigen hauptamtlichen Sachverständigen...

Artikel 20*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. September 1932 in Kraft. ...

(2) ...

(3) ...

Der Reichsminister des Innern

Art. 20 Abs. 1 Satz 2: Aufhebungsvorschrift
Art. 20 Abs. 2 u. 3: Überleitungsvorschriften

Muster 1

Anlage 1

Zuckerungsanzeige für Traubenmaische, Traubenmost oder Wein neuer Ernte

Tag der Anzeigerstattung	Des Anzeigepflichtigen		Es soll gezuckert werden		Die Räume, in denen gezuckert werden soll, befinden sich (Ort, Straße, Hausnummer)
	Zu- und Vorname, Beruf	Wohnort, Wohnung	eigenes Gewächs ¹⁾	fremdes Gewächs ¹⁾	
1	2	3	4	5	6

.....
(Unterschrift des Anzeigepflichtigen)

Muster 2

Anlage 2

Zuckerungsanzeige für Wein früherer Jahre²⁾

Tag der Anzeigerstattung	Des Anzeigepflichtigen		Es soll gezuckert werden		Der Wein ist		Die Zuckerung soll erfolgen	
	Zu- und Vorname, Stand, Beruf	Wohnort, Wohnung	Menge in Litern	Bezeichnung des Weines nach Jahrgang, Herkunft, Sorte	eigenes Gewächs	fremdes Gewächs	Wann?	Wo? (Ort, Straße, Hausnummer)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

.....
(Unterschrift des Anzeigepflichtigen)

¹⁾ Die zutreffende Spalte ist mit „ja“ auszufüllen

²⁾ Die Zuckerung darf nur bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge nachgeholt werden (§ 3 Abs. 2 des Gesetzes)

[Seite 1]

Kellerbuch

Gültig für die Kellerräume zu

Name des Besitzers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter „Eingang“ nach Sorten hintereinander einzutragen. Diese Eintragungen sind von den nachfolgenden Eintragungen durch einen Querstrich zu trennen.
2. Die Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang zu bewirken, jedoch genügt für den Verbrauch im eigenen Haushalt oder eigenen Ausschank monatliche Eintragung. Wird Wein vom Fasse verzapft, so genügt es, wenn der Ausgang des ganzen Fasses auf den Tag des Anstichs gebucht und der Tag der Leerung in Spalte 16 angegeben wird.
3. In jedem Jahre ist das Buch einmal abzuschließen. Der Abschluß ist unter Angabe des Tages zu unterschreiben.
4. Mit dem Abschlusse des Buches ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die Bestände sind wie bei Anlage des Buches als „Eingang“ neu einzutragen.
5. In den Spalten 4, 5, 12 und 14 genügt die Angabe der Menge in runden Zahlen; auch ist es zulässig, die Menge in ortsüblichem Maße (Stück, Halbstück, Fuder, Logel usw.) anzugeben.
6. Wird Traubenmaishe gleich nach der Einlagerung abgepreßt, so genügt in Spalte 4 die Angabe der gewonnenen Mostmenge.
7. Bei jeder Zuckerung, auch zur Herstellung des Haustrunks, ist in Spalte 2 einzutragen, ob Zuckerwasser oder welche Art trockenen Zuckers zugesetzt wird. Erfolgt die Zuckerung kurz nach Einlagerung eines Erzeugnisses, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung desselben zu buchen und das Erzeugnis in Spalte 8 als „gezuckert“ zu bezeichnen; erfolgt die Zuckerung erst später, so ist das Erzeugnis zunächst als „ungezuckert“ zu bezeichnen und der Zuckervorgang besonders einzutragen. Unter die ursprüngliche Angabe „ungezuckert“ ist alsdann zu setzen „nachträglich gezuckert“.
8. Trauben, Traubenmaishe, Traubenmost oder Wein von amerikanischen Ertragskreuzungen sind in den Spalten 2 und 10 als Hybridenerzeugnisse zu kennzeichnen.
- 9.* Durch Verschnitt hergestellte Traubenmaishe, Traubenmost oder Wein sind in den Spalten 8 und 16 als verschnitten zu bezeichnen, sofern nicht der Verschnitt mit Trauben, Traubenmaishe, Traubenmost oder Wein der in § 7 Abs. 3 des Weingesetzes genannten Art vorgenommen ist.
10. Vor vollendeter Gärung entkeimte oder mit entkeimtem Traubenmost versetzte Weine sind in den Spalten 8 und 16 als „entkeimt“ bzw. als „entkeimt (Traubenmostzusatz)“ zu bezeichnen.
- 11.* Abgänge an Hefe oder Trub sind unter Angabe des Abnehmers oder der Art der Verwendung als Ausgang zu buchen.

[Seite 2]

Eingang

Tag des Einganges	Herkunft und Sorte (Erntejahr, Gemarkung, Weinbergslage, Farbe, Angabe, ob Hybridenerzeugnis, Bezugsfirma) sowie Tag des Geschäftsabschlusses	Größe der abgetrennten Weinbergflächen (Hektar, Ar)	Menge			Lagerbezeichnung Faß Nr. oder Wein Nr.	Bemerkungen, insbesondere, ob Wein, Most oder Maische gezuckert, ungezuckert, verschnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Traubenmost versetzt
			Maische, Most, Wein (Liter, Flaschen) Trauben (Kilogramm)	Haus-trunk und sonstige wein-ähnliche Getränke (Liter oder Flaschen)	Zucker (Kilogramm) in Zuckerwasser (Liter)		
1	2	3	4	5	6	7	8

[Seite 3]

Ausgang

Tag des Aus-ganges	Herkunft und Sorte (Erntejahr, Gemarkung, Weinbergslage, Farbe, Angabe, ob Hybridenerzeugnis)	Art des Ausganges (Name und Wohnort des Abnehmers, eigener Verbrauch u. dgl.) sowie Tag des Geschäfts- abschlusses	Menge			Lager- bezeichnung Faß Nr. oder Wein Nr.	Bemerkungen, insbesondere, ob Wein, Most oder Maische gezuckert, ungezuckert, verschnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Traubenmost versetzt
			Maische, Most, Wein (Liter) Trauben (Kilo- gramm)	Wein in Flaschen (Zahl)	Haus- trunk und sonstige wein- ähnliche Getränke (Liter oder Flaschen)		
9	10	11	12	13	14	15	16

Kellerbuch

Gültig für die Kellerräume zu

Name des Besitzers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter „Eingang“ nach Sorten hintereinander einzutragen, wobei der Inhalt eines jeden Fasses — bei Führung des Buches D jede Weinnummer — und jede Flaschenweinsorte einzeln aufzuführen sind. Die Eintragung der Flaschenweine darf unter der Voraussetzung summarisch erfolgen, daß der Bestand an einzelnen Sorten aus anderen Büchern genau zu ersehen ist.
2. Die Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang zu bewirken, jedoch genügt für den Verbrauch im eigenen Haushalt oder eigenen Ausschank monatliche Eintragung. Wird Wein vom Fasse verzapft, so genügt es, wenn der Ausgang des ganzen Fasses auf den Tag des Anstichs gebucht und der Tag der Leerung in Spalte 25 angegeben wird.
Werden Nebenbücher (Expeditionsbücher usw.) ordnungsmäßig geführt, so genügt es, wenn die Eintragungen in dieses Buch unter Hinweis auf die Nebenbücher spätestens bis zum 10. Tage des auf den Geschäftsvorgang folgenden Monats erfolgen.
3. In jedem Jahre ist das Buch einmal abzuschließen. Der Abschluß ist unter Angabe des Tages zu unterschreiben.
4. Mit dem Abschluß des Buches ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die Bestände sind wie bei Anlage des Buches als „Eingang“ neu einzutragen.
5. Wird Traubenmaishe gleich nach der Einlagerung abgepreßt, so genügt in Spalte 5 die Angabe der gewonnenen Mostmenge.
6. Bei jeder Zuckeringung, auch zur Herstellung des Haustrunks, ist in Spalte 2 einzutragen, ob Zuckerwasser oder welche Art trockenen Zuckers zugesetzt wird. Erfolgt die Zuckeringung kurz nach Einlagerung eines Erzeugnisses, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung desselben zu buchen und das Erzeugnis in Spalte 8 als „gezuckert“ zu bezeichnen; erfolgt die Zuckeringung erst später, so ist das Erzeugnis zunächst als „ungezuckert“ zu bezeichnen und der Zuckeringungsvorgang besonders einzutragen. Unter die ursprüngliche Angabe „ungezuckert“ ist alsdann zu setzen „nachträglich gezuckert“.
- 7.* Wird Wein verschnitten, so ist er in Ausgang zu bringen und das Verschnittergebnis unter Angabe der Bestandteile als neuer Eingang einzutragen. Sofern ein Verschnitt nicht mit Trauben, Traubenmaishe, Traubenmost oder Wein der in § 7 Abs. 3 des Weingesetzes genannten Art vorgenommen wurde, ist das Erzeugnis in den Spalten 8 und 21 als verschnitten zu bezeichnen.
8. Vor vollendeter Gärung entkeimte oder mit entkeimtem Traubenmost versetzte Weine sind in den Spalten 8 und 21 als „entkeimt“ bzw. als „entkeimt (Traubenmostzusatz)“ zu bezeichnen.
9. Trauben, Traubenmaishe, Traubenmost oder Wein von amerikanischen Ertragskreuzungen sind in den Spalten 2 und 15 als Hybridenerzeugnisse zu kennzeichnen.
10. In den Spalten 12 und 24 sind je nach Benutzung des Buches C oder D entweder die Nummern der Lagerfässer oder die Weinnummern, unter denen die Erzeugnisse geführt werden, einzutragen.
11. Bei Benutzung des Buches D darf an Stelle der Herkunftsangabe in Spalte 15 die betreffende Weinnummer angegeben werden.
12. Jeder Eingang von gleichem Weine in Flaschen ist mit einer Flaschenlagernummer zu versehen, die in Spalte 12 zu verzeichnen ist. Unter dieser Nummer ist der Wein in ein Flaschenlagerbuch einzutragen. Aus diesem Buche müssen die Ausgänge der einzelnen Sorten ersichtlich sein.
13. Es ist gestattet, die Ausgänge in Flaschen während eines Monats nicht nach Sorten getrennt, sondern summarisch einzutragen. In diesem Falle muß Spalte 25 einen Hinweis auf das Flaschenlager- oder Flaschenverkaufsbuch enthalten, aus welchem die einzelnen Weinsorten, die abgegebenen Mengen und bei Abgabe in Mengen von mehr als einem Hektoliter im einzelnen Falle auch die Abnehmer zu ersehen sind.
14. Wird Faßwein auf Flaschen gefüllt, so ist der Wein in Ausgang — die Menge in Litern — zu bringen und die Anzahl der Flaschen als neuer Eingang einzutragen.
- 15.* Abgänge an Hefe oder Trub sind unter Angabe des Abnehmers oder der Art der Verwendung als Ausgang zu buchen.

[Seite 2]

Eingang

Tag des Einganges	Herkunft und Sorte (Erntejahr, Gemar- kung, Weinbergs- lage, Farbe, Angabe, ob Hybridenerzeugnis, Bezugsfirma) sowie Tag des Geschäfts- abschlusses	Größe der abge- ernteten Wein- bergs- flächen (Hektar, Ar)	Maische (Liter) Trauben (Kilo- gramm)	Wein, Most			Angabe, ob gezuckert, ungezuck- ert, ver- schnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Trauben- most versetzt	Haus- trunk (Liter)	Sonstige wein- ähnliche Getränke (Liter oder Flaschen)	Zucker (Kilo- gramm) Zucker- wasser (Liter)	Lager- bezeich- nung Faß Nr. oder Wein Nr.	Bemer- kungen
				in Fässern (Liter)	in Flaschen							
					1/1 Fl.	1/2 Fl.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

[Seite 3]

Ausgang

Tag des Aus- ganges	Herkunft und Sorte (Erntejahr, Gemar- kung, Weinbergs- lage, Farbe, Angabe, ob Hybridenerzeugnis)	Art des Ausganges (Name und Wohnort des Abnehmers, eigener Verbrauch, Flaschenfüllung und dergleichen) sowie Tag des Geschäfts- abschlusses	Maische (Liter) Trauben (Kilo- gramm)	Wein, Most			Angabe, ob gezuckert, ungezuck- ert, ver- schnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Trauben- most versetzt	Haus- trunk (Liter)	Sonstige wein- ähnliche Getränke (Liter oder Flaschen)	Lager- bezeich- nung Faß Nr. oder Wein Nr.	Bemer- kungen
				in Fässern (Liter)	in Flaschen						
					1/1 Fl.	1/2 Fl.					
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

[Seite 1]

Faßlagerbuch

Gültig für die Kellerräume zu

Name des Besitzers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches ist der Inhalt eines jeden Fasses genau zu bezeichnen und einzutragen (Spalten 1 bis 6).
2. Alle Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen.
3. Bei ausgedehnten Kellereien ist gestattet, für jede Kellerabteilung ein besonderes Buch anzulegen.
4. Haustrunk, weinähnliche Getränke oder sonstige Flüssigkeiten sind im Faßlagerbuche nicht nachzuweisen.
5. Ist ein Faß völlig geleert worden, so ist ein Strich unter Ein- und Ausgang zu ziehen. Die Eintragungen der neuen Füllung können bei hinreichendem Platze unterhalb des Trennungsstrichs vorgenommen werden, andernfalls ist eine neue Seite zu verwenden.
6. Entammt der eingefüllte Wein einem anderen Fasse, so ist in Spalte 2 neben den dort vorgesehenen Eintragungen zu vermerken „aus Faß Nr.“.
7. In Spalte 11 können Hinweise auf die Eintragungen im Kellerbuche (Muster A oder B) vermerkt werden.
8. Traubenmost und Wein von amerikanischen Ertragskreuzungen sind in Spalte 2 als Hybriden-erzeugnisse zu kennzeichnen.
- 9.* Durch Verschnitt hergestellter Traubenmost oder Wein ist in Spalte 5 als verschnitten zu bezeichnen, sofern nicht der Verschnitt mit Trauben, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein der in § 7 Abs. 3 des Weingesetzes genannten Art vorgenommen ist.

[Seite 2]

Lager-Abteilung Nr.

Lagerfaß
Raumgehalt

Eingang

Tag des Einganges	Herkunft (Gemarkung, Weinbergslage, Trauben- sorte, Angabe, ob Hybridenwein, Bezugsfirma)	Jahrgang	Farbe des Weines (weiß, rot oder Schiller)	Angabe, ob gezuckert, ungezuckert, verschnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Traubenmost versetzt	Menge in Litern	Zucker- zusatz (trocken oder in Wasser gelöst) Kilogramm in Litern
1	2	3	4	5	6	7

[Seite 3]

Nr.

..... Liter

Ausgang

Tag des Ausganges	Menge in Litern	Angaben über Versand, Ab- und Um- füllung, Verschnitt, Entkeimung, Zusatz von entkeimtem Traubenmost, Keller- behandlung u. dgl.	Bemerkungen
8	9	10	11

[Seite 1]

Weinlagerbuch für Bezeichnung der Weine nach Wein-Nummern

Gültig für die Kellerräume zu

Name des Besitzers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die Weinbestände nach Nummern einzutragen.
2. Alle Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen. Werden Nebenbücher (Expeditionsbücher usw.) ordnungsmäßig geführt, so genügt es, wenn die Eintragungen in dieses Buch unter Hinweis auf die Nebenbücher je für einen Monat summarisch, spätestens bis zum 10. Tage des folgenden Monats erfolgen.
3. Bei ausgedehnten Kellereien ist gestattet, für jede besondere Kellerabteilung ein besonderes Buch anzulegen.
4. Unter einer Wein-Nummer darf nur der gleiche Wein eingetragen werden, wobei es gleichgültig ist, ob er in einem oder mehreren Gebinden lagert oder ganz oder teilweise auf Flaschen gefüllt ist.
5. Die Gesamtmenge des in mehreren Fässern eingehenden Weines ist in Spalte 6 zu buchen, die Anzahl der einzelnen Fässer in Spalte 7.
6. Werden unter verschiedenen Nummern geführte Weine ihrer ganzen Menge nach oder nur teilweise miteinander verschnitten, so ist der Verschnitt unter einer neuen Nummer zu führen, die einen Hinweis auf die alten Nummern enthalten muß.
7. Bei Flaschenfüllungen ist der Wein — die Menge in Litern — in Ausgang zu bringen und die Flaschenzahl unter Eingang neu einzutragen.
8. In Spalte 10 und 16 können Hinweise auf die Eintragungen im Kellerbuche (Muster A und B) vermerkt werden.
9. Wein von amerikanischen Ertragskreuzungen ist in Spalte 2 als Hybridenwein zu kennzeichnen.
- 10.* Durch Verschnitt hergestellter Wein ist in Spalte 5 als verschnitten zu bezeichnen, sofern nicht der Verschnitt mit Trauben, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein der in § 7 Abs. 3 des Weingesetzes genannten Art vorgenommen ist.
11. In jedem Jahre ist das Buch einmal abzuschließen. Die vorhandenen Bestände sind unter Eingang vorzutragen.

[Seite 2]

Wein-

Eingang

Tag des Einganges	Herkunft (Gemarkung, Weinbergslage, Traubensorte, Angabe, ob Hybridenwein, Bezugsfirma)	Jahr- gang	Farbe des Weines (weiß, rot oder Schiller)	Angabe, ob gezuckert, unge- zuckert, ver- schnitten, entkeimt oder mit ent- keimtem Trauben- most ver- setzt	Gesamt- menge in Litern oder Gebinde- einheiten	Anzahl der Gebinde	Flaschen- zahl		Be- merkungen
							¹ / ₁ Fl.	¹ / ₂ Fl.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

[Seite 3]

Nummer

Ausgang

Tag des Ausganges	Menge in		Angaben über Versand, Ab- und Um- füllung, Verschnitt, Entkeimung, Zusatz von entkeimtem Traubenmost, Keller- behandlung u. dgl.	Bemerkungen	
	Litern oder Gebinde- einheiten	Flaschen			
		¹ / ₁ Fl.			¹ / ₂ Fl.
11	12	13	14	15	16

[Seite 1]

Buch für Geschäftsvermittler

Name des Geschäftsinhabers

Anweisung für die Eintragungen

1. In das Buch sind nur vermittelte Geschäfte einzutragen.
2. Bei der Anlage des Buches sind die angekauften, aber noch nicht abgelieferten Erzeugnisse in den Spalten 1 bis 9 einzeln einzutragen.
3. Alle Eintragungen haben spätestens 8 Tage nach jedem Geschäftsvorgang zu erfolgen.
4. Jeder Weinankauf ist mit einer besonderen Ankaufnummer zu bezeichnen, die in Spalte 2 und bei Ablieferung der Ware in Spalte 11 einzutragen ist.
5. Trauben, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein von amerikanischen Ertragskreuzungen sind in Spalte 3 als Hybridenerzeugnisse zu kennzeichnen.
- 6.* Vermischte oder verschnittene Trauben, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein sind in Spalten 4 bis 7 und 13 bis 16 als verschnitten zu bezeichnen, sofern nicht die Vermischung oder der Verschnitt mit Trauben, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein der in § 7 Abs. 3 des Weingesetzes genannten Art vorgenommen ist.
7. Vor vollendeter Gärung entkeimte oder mit entkeimtem Traubenmost versetzte Weine sind in den Spalten 4 bis 7 und 13 bis 16 als „entkeimt“ bzw. als „entkeimt (Traubenmostzusatz)“ zu bezeichnen.
8. In jedem Jahre ist das Buch einmal abzuschließen. Die angekauften, aber noch nicht abgelieferten Erzeugnisse sind für das folgende Betriebsjahr in den Spalten 1 bis 9 gesondert mit den früheren Ankaufnummern vorzutragen. Der Abschluß ist unter Angabe des Tages zu unterschreiben.

[Seite 2]

Ankauf

Tag des Ankaufs	Ankauf Nr.	Bezeichnung der Ware (Herkunft, Gemarkung, Lage, Jahrgang, Farbe des Weines u. dgl., Angabe, ob Hybridenerzeugnis)	Menge der Trauben (Kilogramm), der Maische, des Mostes oder Weines (Liter oder Flaschen), Angabe, ob verschnitten, entkeimt, mit entkeimtem Traubenmost ver- setzt				Name und Wohnort des Verkäufers	Name und Wohnort des Käufers
			Ungezuckert		Gezuckert			
			Liter	Flaschen	Liter	Flaschen		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

[Seite 3]

Ablieferung

Tag der Ab- lieferung	Ankauf Nr.	Name und Wohnort des Empfängers	Menge der Trauben (Kilogramm), der Maische, des Mostes oder Weines (Liter oder Flaschen), Angabe, ob verschnitten, entkeimt, mit entkeimtem Traubenmost ver- setzt				Bemerkungen
			Ungezuckert		Gezuckert		
			Liter	Flaschen	Liter	Flaschen	
10	11	12	13	14	15	16	17

[Seite 1]

Weinbuch
für Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer
und sonstige Kleinverkäufer von Wein

Gültig für die Keller- und Geschäftsräume zu

Name des Geschäftsinhabers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Mengen in den Spalten 2 bis 7, nach Sorten gesondert, einzutragen.
2. Bei Abgabe von Wein in Flaschen darf die Gesamtzahl der während eines Monats abgegebenen Flaschen, nach Weinsorten gesondert, summarisch eingetragen werden. Der Eintrag hat spätestens bis zum 10. Tage des folgenden Monats zu erfolgen.
3. Wird Wein vom Fasse verzapft, so ist der Ausgang des ganzen Fasses auf den Tag des Anstichs zu buchen und der Tag der Leerung in Spalte 15 anzugeben.
4. Alle übrigen Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang zu bewirken.
5. Wird Faßwein auf Flaschen gefüllt, so ist die Flaschenfüllung in Spalte 11, die Literzahl in Spalte 12 zu vermerken; die Zahl der Flaschen ist unter „Eingang“ zu buchen.
6. Das Buch ist in jedem Jahre einmal abzuschließen. Die vorhandenen Vorräte sind unter „Eingang“, nach Weinsorten gesondert, neu einzutragen.

[Seite 2]

Eingang

Tag des Einganges	Bezeichnung der Getränke; Angabe, ob Hybridenerzeugnis	Bezugsfirma sowie Tag des Geschäfts- abschlusses	Gezuckert, ungezuckert, verschnitten, entkeimt oder mit entkeimtem Trauben- most versetzt	Menge			Bemerkungen
				Liter	Flaschen		
					1/1	1/2	
1	2	3	4	5	6	7	8

[Seite 3]

Ausgang

Tag des Aus- ganges	Bezeichnung der Getränke; Angabe, ob Hybridenerzeugnis	Art des Ausganges (ob verkauft, im Ausschank oder im eigenen Haushalt verbraucht, auf Flaschen gefüllt usw.)	Menge			Bemerkungen
			Liter	Flaschen		
				1/1	1/2	
9	10	11	12	13	14	15

[Seite 1]

Kontrollbuch
für die Verwendung von Zucker und anderen Stoffen
bei der Zubereitung und weiteren Behandlung von Wein und Hastrunk

Name des Geschäftsinhabers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter „Eingang“ — jeder Stoff auf einer besonderen Seite — einzutragen.
2. Alle Eintragungen sind spätestens 3 Tage nach dem Tage des Einganges oder Verbrauchs zu bewirken.
3. Die Menge der Stoffe ist in handelsüblicher Weise nach Stückzahl, Maß oder Gewicht einzutragen, die Menge des Zuckers in Kilogramm.
- 4.* In Spalte 6 ist die Verwendung von Zucker und derjenigen Stoffe einzutragen, die zur Bereitung von Hastrunk (§ 11 Abs. 1 des Gesetzes) gedient haben. Es sind — für jeden Tag besonders — Verwendungsart und verwendete Menge genau anzugeben. Für andere Stoffe bedarf es einer solchen Eintragung nicht. In den Spalten 4 bis 6 sind auch diejenigen Mengen — unter Angabe des Empfängers — abzuschreiben, die an andere abgegeben werden.
5. Am 31. Dezember eines jeden Jahres ist das Buch abzuschließen. Die vorhandenen Vorräte sind unter „Eingang“ neu einzutragen. Bei hinreichendem Platze können die neuen Eintragungen für den gleichen Stoff auf der gleichen Buchseite unterhalb eines Trennungsstrichs vorgenommen werden, andernfalls ist eine neue Seite zu wählen.

[Seite 2]

19.....

Bezeichnung der Zuckerart:

Bezeichnung des zur Kellerbehandlung des Weines oder
zur Herstellung von Haustrunk bestimmten Stoffes (außer Zucker):

Eingang			Abschreibung der verbrauchten Menge		
Tag des Einganges	Menge in Kilogramm	Name und Wohnort des Verkäufers sowie Tag des Geschäftsabschlusses	Tag des Verbrauchs	Menge	Art der Verwendung
1	2	3	4	5	6

[Seite 3]

19.....

Bezeichnung der Zuckerart:

Bezeichnung des zur Kellerbehandlung des Weines oder
zur Herstellung von Haustrunk bestimmten Stoffes (außer Zucker):

Eingang			Abschreibung der verbrauchten Menge		
Tag des Einganges	Menge in Kilogramm	Name und Wohnort des Verkäufers sowie Tag des Geschäftsabschlusses	Tag des Verbrauchs	Menge	Art der Verwendung
1	2	3	4	5	6

[Seite 1]

Kontrollbuch
für ausländische Dessertweine

Gültig für die Kellerräume zu

Name des Besitzers

Anweisung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter Eingang einzutragen.
2. Alle Eintragungen sind spätestens 3 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen.
3. Die Vornahme von Verschnitten (Weinzusatz) oder Alkoholzusatz ist als Ausgang in den Spalten 7 bis 11 und 13, das Vermischungserzeugnis unter Eingang in den Spalten 1 bis 6 einzutragen.
4. In Spalte 13 sind Hinweise auf Keller- und Lagerbücher usw. zum Nachweise der Verschnittbestandteile und des Zusatzalkohols einzutragen. In Spalte 6 können Hinweise auf Geschäftsbücher usw. eingetragen werden.
5. In jedem Jahre ist das Buch einmal abzuschließen. Die vorhandenen Bestände sind unter Eingang vorzutragen.

[Seite 2]

Eingang

Lfd. Nr.	Tag des Einganges	Bezeichnung des Weines (Herkunft, Traubensorte, Jahrgang, Farbe) Bezugsfirma, Tag des Geschäftsabschlusses	Menge in Litern	Anzahl und Bezeichnung der Gebinde	Bemerkungen
1	2	3	4	5	6

[Seite 3]

Ausgang

Tag des Ausganges	Menge in Litern	Anzahl und Bezeichnung der Gebinde	Verschnitt (Menge und Bezeichnung des zugesetzten Weines)	Alkohol- zusatz (Art und Menge)	Käufer (Name und Wohnort) und Tag des Geschäftsabschlusses	Bemerkungen
7	8	9	10	11	12	13

Anlage*

(zu Artikel 2 der Verordnung zur
Ausführung des Weingesetzes)

Franken

Gruppe I:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Escherndorf, Iphofen, Randersacker, Würzburg (ohne Heidingsfeld).

Gruppe II:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Abtswind, Bullenheim, Bürgstadt, Castell, Dettelbach, Eibelstadt, Frickenhausen, Großheubach, Großlangheim, Hallburg (Gemeinde Gaibach), Hammelburg, Handthal, Heidingsfeld, Homburg am Main, Hörstein, Hüttenheim, Ippesheim, Kitzingen, Klingenberg, Köhler, Lengfurt, Mainberg, Mainstockheim, Marktbreit, Michelbach, Nenzenheim, Neuses am Berg, Nordheim am Main, Repperndorf, Rödelsee, Scheinfeld, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sommerhausen, Stetten, Sulzfeld, Thüngersheim, Veitshöchheim, Volkach am Main, Wasserlos, Wiesenbronn.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Weinbaugemeinden (Gemarkungen).

Rheinpfalz

Gruppe I:

Wein aus allen Weinbaugemeinden (Gemarkungen) der Mittelhaardt, der Weinbaugemeinde Altenbamberg (Kreis Rockenhausen) und den Lagen südlich der Nahe und westlich der Straße Ebernburg-Altenbamberg (Bundesstraße 48) der Weinbaugemeinde Ebernburg (Kreis Rockenhausen).

Gruppe II:

Wein aus allen Weinbaugemeinden (Gemarkungen) oder Teilen von Weinbaugemeinden (Gemarkungsteilen) der Oberhaardt westlich der Straßen Neustadt-Landau (Bundesstraße 38), Landau-Eschbach und der Weinstraße bis Schweigen; ferner Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) der Unterhaardt, des Zeller- und Alsenztales mit Ausnahme der in der Gruppe I aufgeführten Weinbaugemeinden (Gemarkungen) und Teilen von Weinbaugemeinden (Gemarkungsteilen).

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Weinbaugemeinden (Gemarkungen) und Teilen von Weinbaugemeinden (Gemarkungsteilen).

Anlage: Eingef. durch Art. 2 Abs. 2 i. d. F. d. V v. 17. 1. 1958 I 50

Rheinhessen

Gruppe I:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Bingen, Bodenheim, Büdesheim, Dienheim, Kempfen, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Worms.

Gruppe II:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und III aufgeführten Weinbaugemeinden (Gemarkungen).

Gruppe III:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Badenheim, Bechenheim, Budenheim, Dietersheim, Dintesheim, Drais, Eich, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Finthen, Freimersheim, Frettenheim, Gabsheim, Gimbsheim, Grolsheim, Hamm, Hängen-Weisheim, Hechtsheim, Heidesheim, Herrnsheim, Hillesheim, Hochheim (Worms), Horchheim, Ibersheim, Kettenheim, Klein-Winternheim, Marienborn, Mörstadt, Nack, Neuhausen, Nieder-Wiesen, Offenheim, Pfiffelgheim, Pleitersheim, Rheindürkheim, Schafhausen, Sponsheim, Tiefenthal, Wackernheim, Wahlheim, Weinsheim, Wies-Oppenheim.

Nahe

Gruppe I:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Bad Kreuznach (links der Nahe), Bad Münster am Stein, Münster-Sarmsheim, Niederhausen, Norheim, Schloßböckelheim.

Gruppe II:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und III aufgeführten Weinbaugemeinden (Gemarkungen).

Gruppe III:

Wein aus den Weinbaugemeinden (Gemarkungen) Becherbach, Breitenheim, Buborn, Desloch, Grumbach, Heimberg, Jeckenbach, Krebsweiler, Medard, Meisenheim, Merzweiler, Nerzweiler, Nieder-Eisenbach, Pferdsfeld, Roßbach, Stromberg, Wiesweiler.

Rheingau

1. Hochheim und Umgebung

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Bangert, Bremenbusch, Falkenberg, Froschbrück, Goldberg, Hangelstein, Heiligenhäuschen, Langgewann, Laut, Mäuerchen, im ovalen Morgen, Querfalkenberg im Sand, vorm roten See, ober der Straße, auf der Schlicht, Weiler.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Eberland, Eichenmörsch, vorm Holz, im Knackfuß, Lännert, Lorchmörsch, Roßgänger.

2. Wicker und Umgebung

Gruppe I:

Wein aus den Lagen am Brug, im Tempel, König Wilhelmsberg, Nonnenberg, auf den Steinen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen im Benz, Dreispitz, Geisenberg, Henger, Junker, Kreuz, auf der Lind, goldene Luft, Viermorgen, Herrnberg.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

3. Wiesbaden (außer Kostheim, Schierstein, Frauenstein)

Gruppe II:

Wein aus der Lage Neroberg.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter Gruppe II aufgeführten Lagen.

4. Kostheim

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Weiß Erd, Pfandloch, Sieben Morgen, Haid, Hochheimer Straße.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Geisberg, Daubhaus, Kilian, Kiesel, Kisselgaß, Weißholz, Berg, Burgundergewann, Rübenberg, Steig.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

5. Schierstein

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Honigberg, Münzhölle, Pfeiffer, Sonneberg, Höll, Platt.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Schweinsheck, Schweinsberg, Dachsberg, Kranz Ennerst, Kremberg, Unterbestchen, Unterneweg, Steinberg.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

6. Frauenstein

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Herrnberg, Homberg, Marschall.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Lay, Nürnberg, Sand.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

7. Niederwalluf

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Berg-Bildstock, Mittelberg, Unterberg, Steinritz, Walkenberg.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Lerch, Neuenberg, Oberberg.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

8. Oberwalluf

Gruppe I:

Wein aus der Lage Fitusberg.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Kirschbaum, Langenstück.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

9. Martinthal

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Heiligenhaus, Vorderberg, Steinberg, Langenberg, Hohleweg (Parzelle 5-558/1), Eisenkübel, Pfaffenberg, Schlenzenberg, Wildsau, Mauer, Geisberg, Kirchweg, Mückenberg.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Enkersberg, Platt, Zimmerheck, Ammelbach, Kehr, Mittelpfad, Heck, Heiligenstock, am Kreuz, Lind, Niederborn, Kirchgarten, Pfaffenwald, Sand, Hassloff, Rödchen.

Gruppe III:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen I und II aufgeführten Lagen.

10. Rauenthal

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Geisborn, Eisweg, Zwerg-hilpitz, Fischgarten, Harnweg, Maasborn.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Hainzenthal, Rotheck, Bubenhausen, Maspen, Schollenberg.

11. Eltville

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Messwingert, Pallet, Rohr-berg, Setzling, Hühnerfeld.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Albus, alte Bach, Dicknert, Sandkaut.

12. Kiedrich

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen obere Brück, Bachgarten, Dippenerd, Platt, Turmberg, Kiesling, Langen-erd.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Gangolfsberg, Scharfen-stein, Weiherberg, Bleidenberg, Eckborn, Grün-bach, Hühnerfeld, Schäfersberg.

13. Erbach

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter Gruppe II aufgeführ-ten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Kiesling, Schlotterfeld, Kränzchen, Pfingsthaus, Linsenberg, Schild, Schattenberg, Bachhöll, Keltsstück, Struht.

14. Hattenheim

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Weid, oberer und unterer Pflänzer, Weisert, Pfroffen.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Aliment, Boss am Stein-berg, Boss.

15. Hallgarten

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Affolder, Kieß, Kreuz, Hohlborn, Leimersbach, Portehorn, Sterzelpfad, Wolfes.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Behl, Heide, Sparregrund, Auhweg.

16. Oestrich

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Igels, Judensand, Knie-brech.

Gruppe III:

Wein aus den sogenannten Waldäcker und Kerbesrech.

17. Mittelheim

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter Gruppe II aufgeführ-ten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Goldberg, Kuckucksloch.

18. Winkel

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Bienenberg, in der Saut, Pfroffen.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Waldäcker, Kaiserberg, Haidland, Sandacker.

19. Johannisberg

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Fischerhöll, Höllenkopf, Ebschenberg.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Klingelhäuserfeld, Kemmersberg, Sand, in der Goldatzel.

20. Geisenheim

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Fladeneck, Weissmayer, Muhl, Mühlacker, Gericht, Mühlberg, Dickensbaum, Kies, Mückenberg, Molleberg, unterm Winkelweg, an der Winkeler Straße.

Gruppe III:

Wein aus den Lagen Bienenberg, in allen Ehren, Silberstang, Speierbaum, Vogelsand, Weierchen.

21. Rüdesheim (mit Eibingen)

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Frenz, Rechacker, Rechenacker, Kleeberg, Windeck, Floß, Geisberg, Kiesel.

Gruppe III:

Wein aus der Lage Lach.

22. Aßmannshausen

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Hinterhaus, Rohrborn, Silberberg, Mims, Speisbach, Losberg.

Gruppe III:

Wein aus der Lage Lachenthal.

23. Aulhausen

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter Gruppe II aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Gibbel, Losberg, Mühlberg.

24. Lorch

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Kohlfeld, Geiterstal, Bettelpfad, Hirtefloß, Wispergrund, Heiligland, Mantel, Hospöhl, Boxberg, Vorteil, Geisberg.

Gruppe III:

Wein aus der Lage Unterstal.

25. Lorchhausen

Gruppe I:

Wein aus allen nicht unter den Gruppen II und III aufgeführten Lagen.

Gruppe II:

Wein aus den Lagen Bacherweg, Schütt, Ettelshaus, Scheib, Steinbruch.

Gruppe III:

Wein aus der Lage Wilhelmsberg.

Bergstraße

Gruppe I:

Wein aus den Lagen Mausnest, Schloßberg, Steinkopf, Stemmler der Weinbaugemeinde (Gemarkung) Heppenheim;

Wein aus den Lagen Geiersberg, Kalkgaß, Streichling der Weinbaugemeinde (Gemarkung) Bensheim.

Gruppe II:

Wein aus allen nicht unter Gruppe I aufgeführten Lagen der Bergstraße.

Grundsätze für die einheitliche Durchführung des Weingesetzes

Vom 2. November 1933

Reichsgesetzbl. I S. 801, verk. am 6. 11. 1933

Auf Grund des § 25 Abs. 2 des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 356) und der Verordnung des Reichspräsidenten zur Vereinfachung des Erlasses von Ausführungsvorschriften vom 30. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 147) hat die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrats die folgenden Grundsätze für die einheitliche Durchführung des Weingesetzes beschlossen:*

I. Organisation der Weinkontrolle

Artikel 1

(1) Die mit der Handhabung der Lebensmittelpolizei betrauten Behörden und Sachverständigen haben auch den Verkehr mit Wein und den sonstigen unter das Weingesetz fallenden Erzeugnissen zu überwachen. Zu ihrer Unterstützung sind für alle Teile des Reichs geeignete Sachverständige im Hauptberufe (Weinkontrolleure) zu bestellen.

(2) Die Weinkontrolleure sollen ihre Tätigkeit vorwiegend solchen Betrieben zuwenden, in denen Weinfälschungen oder andere Zuwiderhandlungen gegen das Weingesetz in größerem Umfang möglich sind. Die Überwachung der anderen Betriebe kann in erster Linie den mit der allgemeinen Lebensmittelkontrolle betrauten Behörden und Sachverständigen überlassen werden, doch sollen die Weinkontrolleure auch von der Kontrolle dieser Betriebe nicht grundsätzlich ausgeschlossen sein.

(3) Auch die von der Buchführungspflicht befreiten Betriebe unterliegen der Weinkontrolle.

Artikel 2

(1) Als Weinkontrolleure sollen nur Personen von guter Allgemeinbildung und erprobter Zuverlässigkeit bestellt werden, die mit den technischen Vorgängen bei der Herstellung und Behandlung des Weines sowie mit den gesetzlichen Vorschriften genau vertraut und in der geschmacklichen Beurteilung des Weines erfahren sind, aber auch ausreichende kaufmännische Kenntnisse besitzen, um sich in den Geschäftsbüchern der der Weinkontrolle unterliegenden Betriebe schnell zurechtfinden und Verschleierungen oder sonstige Verstöße aufdecken zu können.

(2) Werden diesen Anforderungen in erster Linie Weinfachleute zu genügen vermögen, so können doch ausnahmsweise auch Lebensmittelchemiker in Betracht kommen, denen besondere Erfahrung zur Verfügung steht.

(3) Die Weinkontrolleure müssen strengste Unparteilichkeit und vollkommene Unabhängigkeit von den ihrer Kontrolle unterliegenden Betrieben bewahren. Sie haben sich deshalb jeder privaten Betätigung auf dem Gebiete des Weinhandels und der Weinuntersuchung sowie jeder öffentlichen Stellungnahme auf den Gebieten, die ihre Amtstätigkeit berühren, zu enthalten. Eine auf die Innehaltung der bestehenden gesetzlichen Vorschriften gerichtete belehrende Tätigkeit in Wort und Schrift ist ihnen jedoch gestattet. Nicht unbedingt notwendig ist, daß die Weinkontrolleure ihre gesamte Arbeitskraft ausschließlich der Weinkontrolle widmen. Es würde zum Beispiel unbedenklich erscheinen, daß ein Lebensmittelchemiker, der als hauptberuflicher Weinkontrolleur bestellt wird, die von ihm entnommenen Proben selbst untersucht und auch in anderen Zweigen der Lebensmittelkontrolle tätig ist. Die Weinkontrolle darf aber nicht ehrenamtlich oder nur als Nebenbeschäftigung ausgeübt werden.

Artikel 3

Die Weinkontrolleure bedürfen einer gewissen Bewegungsfreiheit; sie sollen deshalb nicht nur auf besonderes Ersuchen der Polizeibehörden, sondern innerhalb der ihnen durch die vorgesetzte Behörde gezogenen Grenzen auch nach eigenem Ermessen Kontrollen ausführen.

Artikel 4

Die Weinkontrolleure sind an öffentliche Lebensmittel-Untersuchungsanstalten anzugliedern. Soweit es schon bisher der Fall gewesen ist, können sie mit Zustimmung des *Reichsministers des Innern* öffentlichen landwirtschaftlichen Versuchs- und Forschungsanstalten angegliedert werden, sofern diese mit der chemischen Untersuchung der entnommenen Weinproben betraut sind.

Artikel 5

(1) Die Anzahl der Weinkontrolleure und der Umfang der ihnen zuzuweisenden Bezirke müssen sich danach richten, ob der Kontrolleur die gesamte Weinkontrolle allein übernehmen soll oder ob neben ihm noch die mit der allgemeinen Lebensmittelkontrolle betrauten Sachverständigen an der Überwachung des Weinverkehrs teilnehmen; es kommt ferner darauf an, ob Weinbau und Weinhandel in dem Bezirke von größerer oder geringerer Bedeutung sind.

(2) Im allgemeinen soll der Bezirk so bemessen werden, daß jeder der Kontrolle unterliegende Betrieb im Zeitraum von 3 Jahren mindestens einer unvermuteten Kontrolle unterzogen werden kann.

Artikel 6

(1) Die Untersuchungsanstalten und Weinkontrolleure sowie die sonst mit der Weinkontrolle betrauten Behörden und Sachverständigen sollen miteinander in Einvernehmen stehen und sich gegenseitig unterstützen.

(2) Für jede Gemeinde hat die Ortspolizeibehörde ein Verzeichnis der der Kontrolle unterliegenden Betriebe aufzustellen und auf dem laufenden zu erhalten. In dem Verzeichnis ist bei den einzelnen Betrieben die Größe ihres Weinbergbesitzes anzugeben.

(3) Die Ortspolizeibehörden haben den Weinkontrolleuren bei Erfüllung ihrer dienstlichen Obliegenheiten die erforderliche Unterstützung zu leisten, ihnen insbesondere auf Verlangen die Liste der Betriebe einzuhändigen, verdächtige Betriebe zu bezeichnen, die Zuckerungs- und Haustrunkanzeigen zur Einsicht vorzulegen, auf Verlangen einen Beamten, möglichst nicht in Uniform, zur Hilfeleistung zur Verfügung zu stellen und für die sachgemäße Aufbewahrung und Versendung der entnommenen Proben Sorge zu tragen.

(4) Die Weinkontrolleure sollen sich gegenseitig nach Möglichkeit durch unmittelbare Mitteilung belangreicher Wahrnehmungen, z. B. über Weiterleitung zurückgewiesener Sendungen, über Versand von eingezogenen Erzeugnissen sowie von Hybridentrauben und Hybridenweinen, unterstützen und nötigenfalls bei der Aufklärung strafbarer Handlungen gemeinsam vorgehen. Die Kontrolleure verschiedener Länder können zu diesem Zweck in unmittelbarem Verkehr treten.

II. Ausführung der Weinkontrolle

Artikel 7

(1) Vor der Kontrolle hat der Weinkontrolleur, soweit dies im einzelnen Falle geboten erscheint, bei der Ortspolizeibehörde vorzusprechen und um die Mitwirkung eines Beamten zu bitten. Dieser Beamte soll den Kontrolleur bei der Kontrolle unterstützen, ihm insbesondere beim Aufsuchen der Kellereien, bei der Versiegelung der Fässer und bei der Entnahme, Verpackung und Versendung der Proben behilflich sein. Er hat sorgfältig darüber zu wachen, daß im Keller ohne Wissen des Kontrolleurs keine Veränderungen (Ändern oder Vertauschen der Faßaufschriften, Umfüllen oder Entleeren von Gebinden, Beiseiteschaffen von verdächtigen Gegenständen usw.) vorgenommen werden, die dazu dienen könnten, den Tatbestand einer strafbaren Handlung zu verdunkeln.

(2) Die Kontrolle ist den Verhältnissen des einzelnen Falles anzupassen. Wie sie auszuführen ist, hängt davon ab, ob es sich um umfangreiche Wein-

lager einer großen Weinhandlung oder um kleine Winzerkeller mit geringen Weinbeständen handelt, ob ein besonderer Auftrag, etwa der Staatsanwaltschaft, vorliegt und ob Verdacht auf Zuwiderhandlungen gegen das Weingesetz besteht.

Artikel 8

(1) Die Besichtigung, die in der Regel unvermutet und stets unauffällig erfolgen soll, ist mit der gebotenen Rücksichtnahme und möglichst in der Weise vorzunehmen, daß weder Aufsehen erregt noch der Betrieb gestört wird.

(2) Vor Beginn der Besichtigung hat der Kontrolleur den Betriebsinhaber oder dessen Vertreter aufzusuchen und ihm auf Verlangen seinen amtlichen Ausweis, den er stets bei sich zu führen hat, vorzuzeigen. Der Kontrolleur soll höflich, aber bestimmt auftreten und nur so lange in dem Betriebe verweilen, als zur Erfüllung seiner Aufgaben erforderlich ist. Eine etwa angebotene Bewirtung müssen er und der ihn begleitende Polizeibeamte ablehnen.

(3) Fragen des Betriebsinhabers oder seiner Angestellten soll der Kontrolleur nur insoweit beantworten, als sie unverfänglich sind, eine mißbräuchliche Verwendung der erteilten Antwort nicht zu erwarten ist und auch sonst dienstliche Interessen nicht entgegenstehen.

(4) Werden die geschäftlichen Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher nicht in den Herstellungs- und Lagerräumen selbst aufbewahrt, so geht der Besichtigung dieser Räume zweckmäßig die Einsichtnahme in die Bücher, Geschäftspapiere, Preislisten, Untersuchungszeugnisse usw. in den Geschäftsräumen voraus, so daß der Kontrolleur zunächst einen allgemeinen Überblick über die Art des Betriebes gewinnt. Dabei hat der begleitende Polizeibeamte darauf zu achten, daß in den übrigen Räumen, namentlich in den Kellerräumen, nichts vorgenommen wird, was die Kontrolle erschweren oder den Tatbestand verschleiern könnte. Es ist Vorsorge zu treffen, daß in den Kellerräumen die für die Kontrolle notwendigen Kellerbücher, Faßlagerbücher usw. zur Verfügung stehen.

(5) Bei der Durchsicht der Bücher ist zu prüfen, ob sie nach den Vorschriften des § 19 des Weingesetzes und der dazu ergangenen Ausführungsbestimmungen eingerichtet und geführt sind, insbesondere, ob die Bücher übersichtlich angelegt und die Eintragungen innerhalb der vorgeschriebenen Zeit vorgenommen und fortgeführt worden sind sowie ob der Lagerbestand mit den Eintragungen übereinstimmt. Diese Prüfung kann auf Stichproben beschränkt werden. Durch Befragen des Betriebsinhabers, seines Vertreters oder anderer in Betracht kommender Personen hat sich der Kontrolleur weiterhin zu unterrichten über die Art und den Umfang des Betriebes, über den Weinbergbesitz, die geernteten Weilmengen, die Bezugsquellen und Abnehmer, ferner über die Preise und Bezeichnungen der Weine, den Bezug von anderen Getränken sowie von Stoffen zur Weinbehandlung, insbesondere von

Ferrocyanalkalium, über die Zuckering und Kellerbehandlung der Weine, über die Herstellung von Hastrunk, über die Zahl der in dem Betriebe beschäftigten Personen, über etwa vorgenommene chemische Untersuchungen usw.

(6) Erscheint dem Kontrolleur ein Betrieb von vornherein verdächtig oder ergibt sich ein Verdacht im Laufe der Besichtigung, so empfiehlt es sich, zur Festlegung des Tatbestandes die Auskünfte, die dem Kontrolleur gegeben werden, tunlichst in Gegenwart des Betriebsinhabers oder seines Vertreters schriftlich niederzulegen und einen Lageplan aufzunehmen, in den die einzelnen Fässer unter Angabe ihrer Nummern und ihres Inhalts (Wein, Hastrunk, Obstwein usw.) einzuzeichnen sind.

(7) Zur Vermeidung späterer Einreden empfiehlt es sich, vor dem Betreten der Kellerräume Auskunft darüber zu verlangen, ob Hastrunk, kranke oder verdorbene, insbesondere stichige Erzeugnisse, Obstwein oder andere Getränke vorhanden sind und wo sie lagern.

(8) Im Keller hat sich der Kontrolleur zunächst einen Überblick über die vorhandenen Bestände zu verschaffen. Eine Bestandsaufnahme ist nur dann erforderlich, wenn ein besonderer Auftrag hierzu vorliegt oder wenn ein Verdacht auf Zuwiderhandlungen gegen das Weingesetz besteht.

Artikel 9

(1) Die Kostprobe hat sich bei kleinen Lagern in der Regel auf sämtliche Fässer zu erstrecken; bei größeren Lagern richtet sich ihr Umfang nach der Anzahl der Gebinde und den Umständen des einzelnen Falles. Besonders billige Weine sind vornehmlich zu berücksichtigen; auch Flaschenweine sind der Kostprobe zu unterziehen. Auch diejenigen Gebinde und Gefäße, die angeblich keinen Wein enthalten, sind bei der Kontrolle nicht außer acht zu lassen. Auch auf Stoffe zur Kellerbehandlung ist zu achten.

(2) Bei der Kostprobe ist zu prüfen, ob die Erzeugnisse dem Gesetz entsprechend hergestellt und bezeichnet sind. Besonders ist darauf zu achten, ob unzulässiger Verschnitt von weißem mit rotem, von deutschem mit ausländischem Wein, insbesondere Dessertwein (§ 2 des Weingesetzes), Überzuckering oder Überstreckung (§ 3), Zusatz verbotener Stoffe (Obstwein, Rosinen, Trester, Sprit, Chemikalien usw., § 4), unzulässige Herkunfts- oder Qualitätsbezeichnung (§§ 5, 6, 7), Nachmachung aus Trester, Obstwein, Rosinen, Hefe usw. (§ 9) vorliegt.

(3) Bei der Prüfung des Hastrunkes ist darauf zu achten, ob ihm verbotene Stoffe (Weinsäure, Milchsäure, Tamarinden, Rosinen, Heferückstände usw.) zugesetzt sind und ob die vorgefundenen Mengen von Hastrunk den angemeldeten Mengen entsprechen. Dabei ist auch festzustellen, ob an denjenigen Gefäßen, die Hastrunk oder andere Getränke als Wein oder Traubenmost enthalten, die in § 20 des Weingesetzes vorgeschriebenen Bezeichnungen angebracht sind und ob die vorhandenen

Vorräte von Schaumwein, dem Schaumwein ähnlichen Getränken, Weinbrand und Weinbrandverschnitt die in §§ 17, 18 des Gesetzes, Artikel 17, 18 der Ausführungs-Verordnung vorgeschriebenen Bezeichnungen tragen.

(4) Ausländische Erzeugnisse sind einer ebenso sorgfältigen Prüfung zu unterziehen wie inländische.

(5) Es ist nicht nur darauf zu achten, ob Verstöße gegen die Vorschriften des Weingesetzes vorliegen, sondern auch zu prüfen, ob Zuwiderhandlungen gegen andere für die Herstellung und den Vertrieb von Wein geltende Gesetze und Verordnungen, z. B. Feilhalten verdorbener Erzeugnisse, vorgekommen sind. In Brennereien ist dem Verbleib der Rückstände der Weindestillation (Phlegma, Weinschlempe) nachzuforschen.

Artikel 10

(1) Ergibt die Kontrolle nur geringfügige Verstöße, z. B. kleine Unrichtigkeiten bei der Buchführung, die mehr auf Ungeschicklichkeit und Unkenntnis als auf böse Absicht oder grobe Fahrlässigkeit zurückzuführen sind, so hat der Kontrolleur den Betriebsinhaber oder seinen Vertreter entsprechend zu belehren und ihm die Abstellung der vorgefundenen Unstimmigkeiten innerhalb einer angemessenen Frist aufzugeben.

(2) Bei größeren Zuwiderhandlungen hat der Kontrolleur nach Maßgabe der ihm von seiner vorgesetzten Behörde erteilten Anweisung Strafanzeige zu erstatten.

Artikel 11*

(1) In der Regel sind nur von den verdächtigen Erzeugnissen Proben für die chemische Untersuchung zu entnehmen. Besteht Verdunkelungsgefahr, so hat der Kontrolleur zu veranlassen, daß die verdächtigen Erzeugnisse versiegelt und beschlagnahmt oder sonst sichergestellt werden.

(2) Bei der Versiegelung sind sämtliche Entnahmestellen durch Siegel und, wenn nötig, Schnüre derart zu sichern, daß eine Veränderung des Faßinhalts ohne Verletzung der Siegel nicht möglich ist.

(3) Bei gärenden Erzeugnissen muß die Versiegelung in der Weise vorgenommen werden, daß zwar die Kohlensäure entweichen kann, Flüssigkeiten oder andere Stoffe dagegen ohne Verletzung des Siegels nicht entnommen oder zugesetzt werden können.

(4) Nach der Versiegelung hat der zuständige Beamte den Betriebsinhaber ausdrücklich auf die strafrechtlichen Folgen der Siegelverletzung oder Veränderung des Faßinhalts (§§ 136, 137 des Strafgesetzbuchs) aufmerksam zu machen und ihm die Stelle anzugeben, an die er sich zu wenden hat, wenn eine

Pflege des beschlagnahmten Weines durch Auffüllen, Umfüllen oder sonstige Behandlung erforderlich werden sollte. Der Betriebsinhaber ist dahin zu belehren, daß er ohne besondere Erlaubnis derartige Veränderungen nicht vornehmen darf.

Artikel 12 bis 14*

Artikel 15

Über die Probeentnahme ist dem Betriebsinhaber eine Empfangsbescheinigung zu erteilen, in der die gezahlte oder vereinbarte Entschädigung anzugeben ist.

Art. 12 bis 14: Aufgeh. durch Abschnitt VII AV v. 26. 4. 1960 BAnz. Nr. 86

Artikel 16

(1) Über jede Kontrolle ist eine Eintragung in das von dem Kontrolleur nach dem Muster der Anlage B zu führende Tagebuch zu machen. Im Falle der Beanstandung ist außerdem der vorgesetzten Dienststelle ein eingehender schriftlicher Bericht zu erstatten, in dem alle für die Strafverfolgung wichtigen Umstände anzugeben sind.

(2) Über die im Verlauf eines Jahres ausgeübte Kontrolltätigkeit ist ein zusammenfassender Bericht nach dem Muster der Anlage C zu erstatten und durch die vorgesetzte Dienststelle der obersten Landesbehörde einzureichen. Je zwei Abschriften der Berichte übersendet die oberste Landesbehörde dem *Reichsminister des Innern*.

Anlage A

Nummer der Probe: 103

Begleitschreiben für Proben zur chemischen Untersuchung

1. Zahl und Inhalt der Flaschen: 2 Flaschen *Wein*.
2. Ort, Straße und Hausnummer: *Ostheim, Hauptstr. 16*.
3. Name des Betriebsinhabers: *Adam Schmitz II, Winzer*.
4. Tag der Probeentnahme: *20. XII. 1933*.
5. Bezeichnung des Kellers: *Hauskeller*.
6. Faßnummer: *16*; Raumgehalt: *1200* Liter.
7. Füllungsgrad des Fasses: *fast spundvoll*.
8. Bezeichnung des Erzeugnisses nach Weinbaugebiet, Gemarkung, Lage: *Rheinhessen, Ostheim, Kirchweg, angeblich geringe Lage*.
Jahrgang: *1932*.
Traubensorte: *Sylvaner*.
(Bei Verschnitten sind die einzelnen Anteile anzugeben.)
9. Ist das Erzeugnis angeblich gezuckert oder nicht: *gezuckert*.
10. Bei Traubenmost Art der Haltbarmachung:
11. Verdachtsgründe: *Überstreckung und Obstweinverschnitt*.
12. Bemerkungen: *Schmitz behauptet, daß der Most im Herbst 1932 70° gewogen habe, der gleiche Most 1921 90°, 1926 80°, 1927 83°. Im Keller lagerten etwa 10 hl Apfelwein.*

Müller
(Unterschrift)

An das

Chemische Untersuchungsamt

in _____

Eingegangen beim Untersuchungsamt am *21. XII. 1933*.

Eingetragen unter Nr. *2367* des Probenverzeichnisses.

Tagebuch

Lfd. Nr.	Tag der Kontrolle	Ort der Kontrolle	Art des Betriebes (Winzerkeller, Weinhandlung, Brennerei, Schaumweinfabrik usw.)	Name und Firma des Betriebsinhabers	Ungefährer Lagerbestand an Wein, Traubenmost, Traubenmaische, Haustrunk oder weinähnlichen Getränken in Hektoliter oder Flaschen	Auf die Besichtigung verwendete Zeit in Stunden
1	2	3	4	5	6	7

Anzahl, Art und Verkaufspreis der entnommenen Proben	Gezahlte oder vereinbarte Entschädigung	Ergebnis der Kontrolle. Etwaige Beanstandungsgründe	Weitere Behandlung der Beanstandung (Verwarnung, Strafanzeige, Strafverfolgung)	Ergebnis des etwa eingeleiteten Strafverfahrens	Bemerkungen (z. B. Angabe der Personen, die der Besichtigung beigewohnt haben)
8	9	10	11	12	13

Anlage C

Muster für die Erstattung der Jahresberichte

A. Allgemeine Tätigkeit

Zahl der Tage, die verwendet wurden auf:

- 1. die Kontrolle von Betrieben
- 2. die Erledigung schriftlicher Arbeiten, wie Kontrollberichte, Gutachten usw.
- 3. die Tätigkeit als Zeuge und Sachverständiger vor Gericht

B. Statistische Angaben über die Kontrolltätigkeit

I. Gesamtzahl der besichtigten Betriebe:

- 1. Weinbaubetriebe (auch Winzervereine, Genossenschaften)
- 2. Weinhandlungen (auch mit Weinbergbesitz), auch Betriebe zur Herstellung von Wermutwein, Kräuterwein und anderen weinhaltigen Getränken
- 3. Weinwirtschaften, Gasthäuser und ähnliche Wirtschaftsbetriebe
- 4. Betriebe, in denen nur nebenher Wein verkauft wird (Feinkosthandlungen, Kolonialwarengeschäfte, Drogengeschäfte, Apotheken usw.)
- 5. Schaumweinbetriebe
- 6. Weinessigfabriken
- 7. Brennereien
- 8. Obstweinbetriebe
- 9. Fruchtschaumweinbetriebe
- 10. Vermittler von Geschäften über Traubensaft, Traubenmost, Wein, Schaumwein, dem Wein ähnliche Getränke, dem Schaumwein ähnliche Getränke, Weinbrand, Weinbrandverschnitt, Brennwein
- 11. Andere Betriebe

II. Zahl der entnommenen Proben (die aus einem Fasse entnommenen 3 Flaschen Wein, ebenso bei Flaschenwein die von jeder Sorte entnommenen Flaschen, gelten nur als eine Probe)

C. Beanstandungen

Anzahl der Betriebe, in denen Beanstandungen erforderlich waren

Art dieser Betriebe (gegliedert wie unter B I)

Anzahl der Proben, bei denen die chemische Untersuchung den Verdacht der Verfälschung usw. bestätigt hat

Im Berichtsjahr erledigte Strafverfahren (Zahl der Urteile, Art der Strafen, Menge des eingezogenen Weines)

Beanstandungsgründe

D. Besonderes

Besondere Beobachtungen von allgemeinem Interesse

Wahrnehmungen hinsichtlich der Auswirkung des Weingesetzes

Anregung besonderer Maßnahmen auf dem Verwaltungs- oder Ordnungswege zur Beseitigung beobachteter Mißstände

Sonstiges

Verordnung über Wermutwein und Kräuterwein

2125-5-3

Vom 20. März 1936

Reichsgesetzbl. I S. 196

Auf Grund der §§ 16, 25 des Weingesetzes vom 25. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 356) und des § 5 Nr. 4, 5, § 20 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) wird verordnet:*

§ 1

Wermutwein ist das aus Wein unter Verwendung von Wermutkraut hergestellte Getränk, in dem der dem Wermutkraut eigentümliche Geschmack deutlich hervortritt und das in einem Liter mindestens 750 Kubikzentimeter Wein sowie insgesamt mindestens 119 und höchstens 145 Gramm Alkohol enthält.

§ 2

(1) Kräuterweine sind die aus Wein unter Verwendung von würzenden Stoffen hergestellten Getränke. Zu den Kräuterweinen gehören jedoch nicht:

1. Wermutwein;
2. Bowlen, Punsche, Glühwein;
3. Trinkbranntweine aller Art;
4. Arzneiweine (Chinawein, Kondurangowein, Kolawein, Pepsinwein usw.).

(2) Kräuterweine müssen so hergestellt sein, daß sie in einem Liter insgesamt höchstens 140 Gramm Alkohol und mindestens 750 Kubikzentimeter Wein enthalten.

§ 3*

Bei der Herstellung von Wermutwein dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. Wein, außer Hybridenwein;
2. Wermutkraut, allein oder im Gemisch mit anderen würzenden Pflanzenteilen, auch in Auszügen; zu einem Liter Wein dürfen jedoch höchstens 50 Kubikzentimeter wässriger Auszug zugesetzt werden;

§ 3 Nr. 7: I. d. F. d. § 1 V v. 22. 2. 1954 I 14, im Saarland eingeführt durch § 6 G v. 23. 12. 1956 101-2 i. V. m. § 1 Nr. 25 G v. 17. 7. 1958 ABl. d. Saarlandes S. 1171

3. reiner, mindestens 90 Raumbunderteile Alkohol enthaltender Sprit;
4. technisch reiner Rüben- oder Rohrzucker, auch in reinem Wasser gelöst; auf ein Kilogramm Zucker dürfen jedoch höchstens zwei Liter Wasser verwendet werden;
5. kleine Mengen gebrannter Zucker (Zucker-couleur);
6. Zitronensäure;
7. zur Klärung (Schönung) die folgenden technisch reinen Stoffe:
 - a) in Wein gelöste Hausen-, Stör- oder Welsblase,
 - b) Gelatine, Agar-Agar,
 - c) Tannin bis zur Höchstmenge von 10 Gramm auf 100 Liter,
 - d) Eiereiweiß,
 - e) eisenfreier Betonit (Mineral der Montmorillonitgruppe) bis zu einer Höchstmenge von 150 Gramm auf 100 Liter;
 - f) mechanisch wirkende Filterdichtungsstoffe (Asbest, Zellulose u. dgl.);
8. entrahmte Milch bis zur Höchstmenge von einem Liter auf 100 Liter zur Beseitigung von Geschmacksfehlern.

§ 4

Bei der Herstellung von Kräuterweinen dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. würzende Kräuter, auch in Auszügen, ausgenommen Wermutkraut und die daraus hergestellten Auszüge; zu einem Liter Wein dürfen jedoch höchstens 50 Kubikzentimeter wässriger Auszug zugesetzt werden;
2. die in § 3 Nr. 1, 3 bis 8 genannten Stoffe.

§ 5

(1) Wird Wermutwein oder Kräuterwein in Flaschen oder ähnlichen Gefäßen gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten, so muß auf dem Flaschenschild in deutlicher und unverwischbarer Schrift angegeben sein:

1. bei Wermutwein das Land der Herstellung durch die Bezeichnung „Deutscher Wermutwein“, „Italienischer Wermutwein“, „Französischer Wermutwein“ usw.;
2. bei Kräuterwein die Bezeichnung „Kräuterwein“;
3. bei Wermutwein und Kräuterwein der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der das Getränk in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerb-

lichen Hauptniederlassung; wenn dieser Ort im Auslande liegt, das Getränk jedoch in Deutschland hergestellt ist, der Ort der Herstellung.

(2) Diese Bezeichnungen sind auch in die Preislisten, Weinkarten und Rechnungen sowie in die sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Mitteilungen mit aufzunehmen.

§ 6

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

Wermutwein und Kräuterweine, die entgegen den Vorschriften der §§ 1 bis 4 hergestellt sind.

§ 7

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis als Gewürzwein oder als Medizinal-, Gesundheits-, Kranken-, Blut-, Magen-, Stärkungs-, Kraft-Wermutwein oder -Kräuterwein oder mit ähnlichen Wortbildungen bezeichnet wird oder wenn auf der Beschriftung oder zur Werbung Angaben oder Abbildungen verwendet werden, die eine heilende oder stärkende Wirkung andeuten;
2. wenn in der Bezeichnung von Wermutwein oder Kräuterwein auf Trinkbranntwein hingewiesen wird, auch mit Zusätzen, wie „Geschmack“, „Art“, „Typ“, „Aroma“, „Essenz“, „Gewürz“;
3. wenn in der Beschriftung von Wermutwein oder Kräuterwein der Alkoholgehalt angegeben wird.

§ 8

Wermutwein darf zur Herstellung von weinhaltigen Getränken anderer Art, mit Ausnahme von Trinkbranntweingemischen (Mixgetränken, Cocktails u. dgl.), nicht verwendet werden.

§ 9*

- (1) Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1936 in Kraft. ...
- (2) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 9 Abs. 1 Satz 2: Aufhebungsvorschrift
§ 9 Abs. 2: Überleitungsvorschrift

Gesetz **2125-6**
über die Verwendung salpetriger Salze im Lebensmittelverkehr
(Nitritgesetz)

Vom 19. Juni 1934

Reichsgesetzbl. I S. 513, verk. am 20. 6. 1934

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

§ 1

(1) Vorbehaltlich der Vorschriften der §§ 2, 6 ist verboten, salpetrige Salze (Nitrite)

1. für die Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln herzustellen, zu verpacken, zum Verkaufe vorrätig zu halten, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;
2. bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln zu verwenden;
3. in Räume von Lebensmittelbetrieben zu verbringen oder in diesen aufzubewahren.

(2) Das Verbot des Absatzes 1 gilt auch für Gemische und Lösungen, die salpetrige Säure, frei oder gebunden, enthalten oder bei deren bestimmungsgemäßer Verwendung sich infolge eines Gehaltes an reduzierenden Stoffen salpetrige Säure, frei oder gebunden, bilden kann.

§ 2

Das Verbot des § 1 findet keine Anwendung auf

1. salpetrige Natrium (Natriumnitrit), das für die Herstellung von Nitritpökelsalz (§ 3) bestimmt ist;
2. Nitritpökelsalz (§ 3) für den in § 6 angegebenen Zweck;
3. Pökellaken, die unter Verwendung von Nitritpökelsalz (§ 3) oder von Kochsalz und Salpeter hergestellt worden sind.

§ 3

Nitritpökelsalz ist ein ausschließlich aus Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz) und salpetriger Natrium (Natriumnitrit) bestehendes gleichmäßiges Gemisch, das höchstens 0,6 und mindestens 0,5 Hundertteile salpetrige Natrium (berechnet als NaNO_2) enthält. Das Nitritpökelsalz darf nur in Mischmaschinen hergestellt werden, die eine gleichmäßige Durchmischung gewährleisten.

§ 4

Die Herstellung von Nitritpökelsalz bedarf der Genehmigung des *Reichsministers des Innern*. Die Genehmigung kann jederzeit ohne Entschädigung zurückgenommen werden.

§ 5*

(1) Salpetrige Natrium, das zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmt ist, sowie Nitritpökelsalz dürfen nur in dichten, festen und gut verschlossenen Behältnissen oder dauerhaften Umhüllungen aufbewahrt, befördert, zum Verkaufe vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Behältnisse und Umhüllungen für salpetrige Natrium, das zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmt ist, müssen an mindestens zwei in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift „Salpetrige Natrium. Vorsicht! Trocken aufzubewahren!“ tragen.

(3) Die Behältnisse und Umhüllungen für Nitritpökelsalz müssen an mindestens zwei in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift „Nitritpökelsalz. Trocken aufzubewahren!“ sowie den Namen oder die Firma des Herstellers und die Angabe des Ortes seiner gewerblichen Hauptniederlassung tragen. Zugleich müssen sie mit zwei bandförmigen Streifen von roter Farbe versehen sein, die bei Behältnissen oder Umhüllungen bis zu 50 Zentimeter Höhe mindestens 2 Zentimeter, im übrigen mindestens 5 Zentimeter breit sind.

§ 6*

Nitritpökelsalz (§ 3) darf nur bei der Zubereitung von Fleisch sowie von Fleisch- und Wurstwaren, mit Ausnahme von zerkleinertem frischem Fleisch (Schabefleisch, Hackfleisch, Hackepeter), verwendet werden. Die gleichzeitige Verwendung von Salpeter neben Nitritpökelsalz ist verboten, jedoch darf bei Fleisch in großen Stücken Salpeter neben Nitritpökelsalz verwendet werden, sofern höchstens 1 Kilogramm Salpeter auf 100 Kilogramm Nitritpökelsalz kommt.

§ 7

(1) Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Der Versuch ist strafbar.

(3) Ist durch die Tat eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt anstelle des Gefängnisses Zuchthaus bis zu zehn Jahren.

§ 5 Abs. 3 u. § 6 Satz 1: Für Rheinland-Pfalz geändert durch nachstehende §§ 1 u. 2 V v. 9. 5. 1949 2125-6-a

§ 1

Die nach § 5 Abs. 3 des Nitritgesetzes vorgeschriebene Kennzeichnung der Behältnisse und Umhüllungen für Nitritpökelsalz „Nitritpökelsalz, trocken aufbewahren“ ist durch den Zusatz „Nicht als Speisesalz verwendbar“ zu ergänzen.

§ 2

Gem. § 6 Satz 1 ist die Verwendung von Nitritpökelsalz in Haushaltungen und außerhalb der gewerblichen Zubereitung von Fleisch sowie von Fleisch- und Wurstwaren verboten.

(4) Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

(5) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen ein.

§ 8

(1) Wer vorsätzlich einer der Vorschriften des § 3 Satz 2, der §§ 4, 5, 6 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder Haft ein.

§ 9

(1) In den Fällen des § 7 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 8 kann dies geschehen.

(2) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 10

(1) Ergibt sich in den Fällen der §§ 7, 8, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebes ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

(2) Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Absatz 1 Satz 1 getroffene Anordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verfließen sind.

(3) Wer der Untersagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

§ 11 *

(1) In den Fällen der §§ 7, 8 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, soweit sie nicht nach § 469 der Strafprozeßordnung dem Anzeigenden auferlegt worden sind.

(2) In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 12 *

Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) bleiben unberührt.

§ 13 *

Der Reichsminister des Innern erläßt die zur Durchführung ... dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

§ 14 *

(1) Dieses Gesetz tritt, vorbehaltlich des Absatzes 2, mit dem auf die Verkündung folgenden Tage in Kraft. ...

(2) §§ 4, 5 Abs. 1, 2 treten am 1. August 1934 in Kraft.

§ 11 Abs. 1 Satz 2: StPO 312-2

§ 12: LebensmittelG 2125-4

§ 13: Ergänzungsermächtigung erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG 100-1

§ 14 Abs. 1 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

Rheinland-Pfalz:

2125-6-a

**Landesverordnung
zur Durchführung des Gesetzes über die Verwendung
salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr
(Nitritgesetz vom 19. Juni 1934, RGBl. I S. 513) ***

Vom 9. Mai 1949

Gesetz- und Verordnungsbl. S. 274

Überschrift: Mit Rücksicht auf den bundesrechtlichen Gehalt (Art. 123 ff. GG 100-1) aufgenommen

Süßstoffgesetz

2125-7

Vom 1. Februar 1939

Reichsgesetzbl. I S. 111

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

Berechtigung zur Herstellung und zur Einfuhr**§ 1**

(1) Zur Herstellung und zur Einfuhr von Süßstoff ist nur der berechtigt, dem die *Reichsregierung* die Erlaubnis hierzu erteilt.

(2) Die Erlaubnis ist jederzeit widerruflich.

Steuergegenstand**§ 2***

(1) Süßstoff, der im Geltungsbereich des Gesetzes zur Änderung von Verbrauchsteuergesetzen vom 10. Oktober 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 1704) mit Ausnahme der Zollausschlüsse (Erhebungsgebiet) hergestellt oder in das Erhebungsgebiet eingeführt wird, unterliegt einer Abgabe (Süßstoffsteuer). Die Süßstoffsteuer ist eine Verbrauchsteuer im Sinne der Reichsabgabenordnung.

(2) Der *Reichsminister der Finanzen* bestimmt, was im Sinne dieses Gesetzes als Süßstoff anzusehen ist. Er kann bestimmen, daß die Vorschriften des Gesetzes auf Stoffe Anwendung finden, die in einfacher Weise in Süßstoff umgewandelt werden können.

Steuersätze**§ 3***

Die Steuer beträgt für ein Kilogramm reinen Süßstoff, dessen Süßkraft die Süßkraft der Saccharose (des reinen Rüben- oder Rohrzuckers) übersteigt

bis zum 50fachen	5,— DM,
um mehr als das 50fache bis zum 150fachen	15,— DM,
um mehr als das 150fache bis zum 300fachen	28,— DM,
um mehr als das 300fache bis zum 600fachen	37,50 DM,
um mehr als das 600fache bis zum 900fachen	70,— DM,
um mehr als das 900fache	100,— DM.

Steuerschuld bei Herstellung im Erhebungsgebiet***§ 4***

(1) Die Steuerschuld entsteht dadurch, daß Süßstoff aus dem Herstellungsbetrieb entfernt wird, und zwar im Zeitpunkt der Entfernung.

(2) Steuerschuldner ist der Inhaber des Herstellungsbetriebs (Hersteller).

§ 2 Abs. 1: I. d. F. d. G v. 10. 10. 1957 I 1704; AO 610-1

§ 3: I. d. F. d. G v. 31. 5. 1960 I 318

Überschrift vor § 4: I. d. F. d. G v. 10. 10. 1957 I 1704

§ 4 Abs. 3: Angeh. durch G v. 10. 10. 1957 I 1704

Steuererklärung**§ 5**

Der Steuerschuldner hat die Süßstoffmengen, für die in einem Monat eine Steuerschuld entstanden ist, bis zum zehnten Tag des nächsten Monats der Zollstelle zur Steuerfestsetzung schriftlich anzu-melden.

Fälligkeit**§ 6***

(1) Der Steuerschuldner hat die Steuer spätestens am zwanzigsten Tag des Monats zu entrichten, der auf den Monat folgt, in dem die Steuerschuld entstanden ist.

(2) Zahlungsaufschub ist unzulässig.

Steuerschuld bei Einfuhr in das Erhebungsgebiet**§ 6a***

(1) Bei der Einfuhr von Süßstoff in das Erhebungsgebiet gelten für die Entstehung der Steuerschuld, für die Person des Steuerschuldners, für die persönliche Haftung, für den für die Bemessung der Steuerschuld maßgebenden Zeitpunkt, für die Fälligkeit und die Tilgung der Steuerschuld und für das Steuerverfahren die Vorschriften für Zölle entsprechend. Zahlungsaufschub ist unzulässig.

(2) Süßstoff ist von der Steuer befreit, wenn er unter Voraussetzungen in das Erhebungsgebiet eingeführt wird, unter denen nach § 69 Abs. 1 Nr. 1 bis 38 des Zollgesetzes Einfuhrzoll nicht erhoben wird.

(3) Wer als Reisender Süßstoff zum Reiseverbrauch mit sich führt, bedarf zu dessen Einfuhr, sofern der Süßstoff nach Absatz 2 von der Steuer befreit ist, keiner Erlaubnis.

Steuerbefreiung**§ 7***

- (1) Süßstoff darf unversteuert unter Steueraufsicht
1. ausgeführt werden,
 2. zur weiteren Verarbeitung und, soweit es sich um Proben handelt, zu Untersuchungszwecken in einen Herstellungsbetrieb verbracht werden.

(2) Der Bundesminister der Finanzen kann durch Rechtsverordnung anordnen, daß Süßstoff, der zu anderen Zwecken als zur Süßung von Lebens- oder Genußmitteln verwendet wird, von der Steuer befreit ist, sofern er zum Genuß untauglich gemacht (vergällt) wird.

§ 6 Abs. 1: I. d. F. d. V v. 9. 5. 1942 I 295

§ 6a Abs. 1, 2: Eingef. durch G v. 10. 10. 1957 I 1704; ZollG v. 20. 3. 1939 I 529

§ 6a Abs. 3: Angef. durch G v. 31. 5. 1960 I 318

§ 7 Abs. 1: I. d. F. d. G v. 10. 10. 1957 I 1704

§ 7 Abs. 2: Angef. durch G v. 31. 5. 1960 I 318

Erstattung der Steuer

§ 8

Die Steuer wird nach näherer Bestimmung des Reichsministers der Finanzen auf Antrag für Süßstoff erstattet, den der Hersteller nachweislich in seinen Betrieb zurückgenommen hat.

Steueraufsicht

§ 9

Betriebe, die Süßstoff herstellen, unterliegen der Steueraufsicht.

§ 10*

Die Bestellung eines Betriebsleiters zur Erfüllung der steuerlichen Verpflichtungen des Herstellers (§ 190 der Reichsabgabenordnung) wird erst wirksam, nachdem das Hauptzollamt zugestimmt hat.

Durchsuchungen

§ 11*

Wenn hinreichender Verdacht besteht, daß Süßstoffsteuer hinterzogen worden ist, ist die Durchsuchung von Betrieben und Räumen, die der Steueraufsicht unterliegen, sowie von anderen Räumen zulässig (§ 437 der Reichsabgabenordnung).

Strafen für unerlaubte Herstellung oder Einfuhr

§ 12

Wer vorsätzlich oder fahrlässig Süßstoff herstellt oder einführt, ohne daß ihm die Reichsregierung die Erlaubnis hierzu erteilt hat, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Außerdem ist auf Einziehung der Gegenstände zu erkennen, auf die sich die Zu-

§§ 10, 11: AO 610-1

widerhandlung bezieht, auch wenn sie nicht dem Täter gehören oder wenn die Tat fahrlässig begangen ist.

Verkehr mit Süßstoff

§ 13

Die Reichsregierung kann den Absatz, den Vertrieb und die Verwendung von Süßstoff Beschränkungen unterwerfen und gegen Zuwiderhandlungen Gefängnisstrafe bis zu einem Jahr und Geldstrafe oder eine dieser Strafen oder Haft androhen.

Durchführung

§ 13a*

Der Bundesminister der Finanzen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung

1. die Begriffe des § 4 zu erläutern, in den Freihäfen den Verbrauch von unbesteuerter Süßstoff zu verbieten und andere Zollausschlüsse als die Freihäfen in das Erhebungsgebiet einzubeziehen,
2. das Nähere über die Steuererklärung (§ 5), die Entrichtung der Steuer (§ 6), die Einfuhr (§ 6a) und über die Steuerbefreiungen (§ 7) anzuordnen sowie Bestimmungen über das anzuwendende Verfahren zu erlassen,
3. die Vorschriften zur Durchführung der Steueraufsicht (§§ 9 und 10) zu erlassen und die in §§ 191 und 192 der Reichsabgabenordnung vorgesehenen Bestimmungen zu treffen.

Inkrafttreten

§ 14*

- (1) Das Gesetz tritt am 1. März 1939 in Kraft.
- (2) ...

§ 13a: Eingef. durch G v. 10. 10. 1957 I 1704; AO 610-1
 § 14 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

**Verordnung
über den Verkehr mit Süßstoff**

Vom 27. Februar 1939

Reichsgesetzbl. I S. 336

Auf Grund des § 13 des Süßstoffgesetzes vom 1. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 111) wird verordnet:*

§ 1

Süßstoff im Sinne dieser Verordnung sind alle Erzeugnisse, die der Reichsminister der Finanzen auf Grund des § 2 Abs. 2 des Süßstoffgesetzes als Süßstoff bezeichnet.

§ 2

Benzoessäuresulfimid darf für den Verbrauch im Inland nur in den für den Inlandsabsatz bestimmten, durch den Reichsminister des Innern ge-

Einleitungssatz: SüßstoffG 2125-7

nehmigten Fabrikpackungen abgegeben oder zur gewerblichen Verwendung oder Weiterveräußerung bezogen werden; auf diesen Packungen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer und nicht verwischbarer Schrift folgende Angaben angebracht sein:

1. die Bezeichnung „Süßstoff Benzoessäuresulfimid“ oder „Süßstoff Saccharin“,
2. der Inhalt nach deutschem Gewicht, bei Tabletten nach der Stückzahl,
3. welcher Menge Zucker der Inhalt der Packung entspricht,
4. „Genehmigte Inlandspackung“.

§ 3

(1) Dulcin darf im Einzelhandel nur von den Apotheken abgegeben werden, und zwar in Mengen über ein Gramm nur auf ärztliche Verschreibung.

(2) Die Abgabe darf nur in Fabrikpackungen erfolgen; auf den Packungen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer und nicht verwischbarer Schrift folgende Angaben angebracht sein:

1. die Bezeichnung „Süßstoff Dulcin“,
2. der Inhalt nach deutschem Gewicht,
3. welcher Menge Zucker der Inhalt der Packung entspricht,
4. der Hinweis:

„Zur strengen Beachtung!

Dieser Süßstoff darf zur Süßung von Lebensmitteln nur in den hierzu erforderlichen Mengen verwendet werden. Für sich, in größeren Mengen genossen, kann er schädlich wirken.“

Den gleichen Hinweis muß ein innerhalb der Packung liegender Zettel tragen.

§ 4

Soweit nicht § 5 Ausnahmen zuläßt, ist es verboten:

1. Lebensmitteln und Arzneimitteln bei ihrer gewerblichen Herstellung Süßstoff zuzusetzen;
2. süßstoffhaltige Lebensmittel und Arzneimittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 5*

Benzoessäuresulfid und Dulcin dürfen verwendet werden zur gewerblichen Herstellung von

1. Kunstlimonaden sowie Grundstoffen hierzu, Brauselimonadenpulvern und -tabletten,
2. Essig und Essigsäure,
3. obergärigem Einfachbier,
4. Eßoblaten,
5. Kautabak und Kaugummi,
6. Röntgenkontrastmitteln,
7. diätetischen Lebensmitteln, die zum Verbrauch durch Zucker Kranke bestimmt und ausdrücklich als solche bezeichnet sind,
8. Arzneimitteln in Apotheken auf Verschreibung von Ärzten, Zahnärzten oder Tierärzten,

§ 5 Nr. 3: I. d. F. d. § 1 V v. 9. 2. 1953 I 43, im Saarland eingeführt durch § 6 G v. 23. 12. 1956 101-2 i. V. m. § 1 Nr. 14 G v. 17. 7. 1958 ABl. d. Saarlandes S. 1171

9. Arzneimitteln, die als wesentlichen Bestandteil Lebertran enthalten,

10. sonstigen diätetischen Lebensmitteln und Arzneimitteln, soweit dies durch den Reichsminister des Innern zugelassen ist oder in Zukunft zugelassen wird.

§ 6

Bei der gewerblichen Herstellung der in § 5 bezeichneten Erzeugnisse mit Ausnahme der in Nummern 6, 8 und 10 aufgeführten Arzneimittel darf nur so viel Dulcin verwendet werden, daß 1 Liter oder 1 Kilogramm des gebrauchsfertigen Erzeugnisses nicht mehr als 0,3 Gramm Dulcin enthält.

§ 7

(1) Die unter Verwendung von Süßstoff hergestellten Lebensmittel müssen, wenn sie in Packungen oder Umhüllungen an den Verbraucher abgegeben werden, an einer in die Augen fallenden Stelle die deutlich sichtbare, leicht lesbare und nicht verwischbare Aufschrift „Mit künstlichem Süßstoff zubereitet“ tragen. Diese Aufschrift ist nicht erforderlich bei Lebensmitteln, deren Süßstoffgehalt von mit Süßstoff gesüßtem Essig oder von mit Süßstoff gesüßter Essigsäure herrührt.

(2) Bei diätetischen Lebensmitteln und Arzneimitteln müssen die Art (Benzoessäuresulfid, Dulcin) und die Menge des Süßstoffes, bei gleichzeitiger Verwendung von Zucker auch dessen Menge, sowohl auf den Packungen und Umhüllungen als auch in der Werbung angegeben werden.

(3) Arzneimittel, die mehr als 0,3 Gramm Dulcin in 1 Liter oder 1 Kilogramm enthalten, dürfen nur auf ärztliche Verschreibung abgegeben werden.

§ 8

Wer den Vorschriften dieser Verordnung vorsätzlich oder fahrlässig zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen oder mit Haft bestraft.

§ 9*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. März 1939 in Kraft.

(2) ...

(3) ...

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister
für Ernährung und Landwirtschaft

§ 9 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift
§ 9 Abs. 3: Überleitungsvorschrift

2125-7-2 Durchführungsbestimmungen zum Süßstoffgesetz* (SüßstDB)

Vom 25. August 1960

Bundesgesetzbl. I S. 716

Auf Grund des § 2 Abs. 2, der §§ 8 und 13a des Süßstoffgesetzes vom 1. Februar 1939 (Reichsgesetzblatt I S. 111), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Süßstoffgesetzes vom 31. Mai 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 318), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird hiermit verordnet:*

Zu § 2 des Gesetzes

§ 1

Steuergegenstand

Süßstoff im Sinne des Gesetzes ist ein auf künstlichem Wege gewonnenes Erzeugnis, das als Süßmittel dienen kann und eine höhere Süßkraft als Saccharose (reiner Rüben- oder Rohrzucker), aber nicht entsprechenden Nährwert besitzt. Süßstoff ist auch eine Zubereitung, die Süßstoff enthält und als Süßmittel dienen kann.

Zu § 2 und § 13a Nr. 1 des Gesetzes

§ 2

Besondere Anordnungen für die Freihäfen

In den Freihäfen ist der Verbrauch von unversteuertem Süßstoff verboten. Dies gilt nicht, soweit Süßstoff auch im Erhebungsgebiet von der Steuer befreit ist oder in den Freihäfen als Schiffsbedarf unverzollt verbraucht werden darf.

Zu § 4 des Gesetzes

§ 3

Herstellungsbetrieb

(1) Der Herstellungsbetrieb umfaßt die baulich zueinander gehörenden Anlagen und Räume, in denen der Süßstoff hergestellt oder bearbeitet wird oder in denen der Süßstoff oder die zu seiner Herstellung bestimmten Ausgangsstoffe und Zwischenerzeugnisse gelagert werden.

(2) Zu dem Herstellungsbetrieb gehören auch Räume am gleichen Ort, in denen Zwischenerzeugnisse oder Fertigerzeugnisse verarbeitet oder gelagert werden, sofern sie das Hauptzollamt als Teil des Herstellungsbetriebs besonders zugelassen hat.

(3) Einzelne Räume, die nach Absatz 1 Bestandteil des Herstellungsbetriebs wären, bei denen aber ein Bedürfnis besteht, sie als nicht dazugehörig zu behandeln, gehören nicht zum Herstellungsbetrieb, sofern das Hauptzollamt dieses Bedürfnis anerkannt hat.

Überschrift: SüßstoffG 2125-7
Einleitungssatz: SüßstoffG 2125-7; GG 100-1

Zu § 5 des Gesetzes

§ 4

Steueranmeldung

Der Steuerschuldner meldet den zu versteuernden Süßstoff der Zollstelle nach vorgeschriebenem Muster zur Steuerfestsetzung an und errechnet in der Anmeldung den Steuerbetrag.

Zu § 6a des Gesetzes

§ 5

Sonderbestimmungen für die Einfuhr

(1) Süßstoff, der in das Erhebungsgebiet eingeführt wird, ist, wenn er nach den jeweils geltenden zollrechtlichen Vorschriften nicht zu den von der Gestellung befreiten Waren gehört, vorzuführen und schriftlich anzumelden. Die Anmeldung zur Steuerfestsetzung ist in der schriftlichen Zollanmeldung oder mit dem nach § 4 vorgeschriebenen Muster abzugeben. Im Reiseverkehr ist mündliche Anmeldung zulässig.

(2) Im Interzonenverkehr hat die Überweisung nach §§ 9 bis 11 der Interzonenüberwachungsverordnung vom 9. Juli 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 439) die gleiche Wirkung wie eine Abfertigung im Zollanweisungsverfahren nach den Vorschriften des Zollrechts.

Zu § 7 des Gesetzes

§ 6

Ausfuhr

(1) Ausfuhr im Sinne des Gesetzes und dieser Bestimmungen ist die Ausfuhr aus dem Erhebungsgebiet. Der Ausfuhr steht die Abfertigung zu einem Zollverkehr gleich.

(2) Soll Süßstoff aus einem Herstellungsbetrieb unversteuert ausgeführt werden, so hat der Hersteller bei der Zollstelle einen Süßstoffbegleitschein nach vorgeschriebenem Muster in doppelter Ausfertigung einzureichen.

(3) Auf die Abfertigung des Süßstoffs und auf die Behandlung der Begleitscheine finden die Vorschriften des Zollrechts entsprechende Anwendung. Die Begleitscheine werden von der Zollstelle ausgefertigt, zu deren Bezirk der Betrieb gehört. Sie können von jeder Grenzzollstelle, Grenzkontrollstelle oder von jeder Zollstelle erledigt werden, die zur Abfertigung zu dem beantragten Zollverkehr befugt ist.

(4) Das Hauptzollamt kann im einzelnen Fall ein vereinfachtes Verfahren zulassen.

(5) Der Hersteller hat den Süßstoff im Ausgangslagerbuch von den als steuerfrei eingetragenen Mengen abzusetzen und zur Versteuerung anzuschreiben, wenn die Ausfuhr oder die Abfertigung zu einem Zollverkehr unterbleibt oder der Süßstoff nicht fristgemäß wiedergestellt wird. Dies gilt nicht, wenn der Süßstoff innerhalb der Gestellungsfrist untergeht.

(6) Die Steuerschuld, die durch die Entfernung des Süßstoffs aus dem Herstellungsbetrieb bedingt entstanden ist, fällt weg, wenn der Süßstoff ordnungsmäßig ausgeführt oder zu einem Zollverkehr abgefertigt wird oder innerhalb der in dem Begleitschein vorgeschriebenen Gestellungsfrist untergeht.

§ 7

Versendung in einen anderen Herstellungsbetrieb

(1) Die Versendung unversteuerten Süßstoffs von seinem Herstellungsbetrieb in einen anderen hat der Inhaber des abgebenden Betriebs (Versender) dem für den Empfänger zuständigen Oberbeamten des Aufsichtsdienstes mit einer Versendungsanmeldung nach vorgeschriebenem Muster anzumelden. Die Versendungsanmeldung ist spätestens am vierten Werktag nach der Entfernung des Süßstoffs aus dem Betrieb abzusenden. Der Empfänger hat den Süßstoff unverzüglich in seinen Herstellungsbetrieb aufzunehmen und in seiner Betriebsbuchführung oder in den vom Hauptzollamt angeordneten besonderen Anschreibungen (§ 15 Abs. 2) anzuschreiben. Der Versender hat die geprüfte Versendungsanmeldung als Beleg zu dem Ausgangslagerbuch aufzubewahren.

(2) Das Hauptzollamt des Versenders kann im einzelnen Fall ein vereinfachtes Verfahren zulassen.

(3) Der Versender hat den Süßstoff im Ausgangslagerbuch von den als steuerfrei eingetragenen Mengen abzusetzen und zur Versteuerung anzuschreiben, wenn der Süßstoff nicht in den Betrieb des Empfängers aufgenommen wird. Dies gilt nicht, wenn der Süßstoff an den Empfänger vor der Aufnahme in dessen Betrieb ordnungsmäßig weitergegeben wird oder auf dem Wege zum Empfänger untergeht.

(4) Die Steuerschuld, die durch die Entfernung des Süßstoffs aus dem Herstellungsbetrieb bedingt entstanden ist, fällt weg, wenn der Süßstoff nach ordnungsmäßiger Versendung in den Betrieb des Empfängers aufgenommen wird oder während der Beförderung untergeht.

§ 8*

Verbringen von Süßstoff in einen Herstellungsbetrieb nach Einfuhr

(1) Süßstoff, der in das Erhebungsgebiet eingeführt wird, darf auch im Anschluß an einen Zollverkehr oder an eine Überweisung nach §§ 9 bis 11 der Interzonenüberwachungsverordnung unversteu-

ert zur weiteren Verarbeitung oder, soweit es sich um Proben handelt, zu Untersuchungszwecken in einen Herstellungsbetrieb verbracht werden.

(2) Der Zollbeteiligte oder der Abfertigungsbeteiligte hat die Abfertigung des Süßstoffs zur unversteuerten Verbringung in den Herstellungsbetrieb schriftlich zu beantragen.

(3) Der Empfänger hat den Süßstoff in den Herstellungsbetrieb aufzunehmen und in seiner Betriebsbuchführung oder in den vom Hauptzollamt angeordneten besonderen Anschreibungen (§ 15 Abs. 2) anzuschreiben.

(4) Das Hauptzollamt kann im einzelnen Fall weitere Überwachungsbestimmungen erlassen.

Zu § 8 des Gesetzes

§ 9

Erstattung der Steuer bei Rückwaren

Der Hersteller hat den in den Betrieb zurückgenommenen Süßstoff auf das Ausgangslager (§ 14) zu verbringen und am Tag der Zurücknahme in das Ausgangslagerbuch (§ 15) einzutragen. Der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes kann im einzelnen Fall Ausnahmen zulassen. Die Gesamtmenge des im Lauf eines Monats zurückgenommenen Süßstoffs ist am Schluß jedes Monats im Ausgangslagerbuch darzustellen und in die Steueranmeldung zu übertragen.

Zu §§ 9 und 10 des Gesetzes

§ 10*

Anmeldung des Herstellungsbetriebs

(1) Wer Süßstoff herstellen will, hat die nach § 191 der Reichsabgabenordnung vorgeschriebene Anmeldung sechs Wochen vor der Eröffnung des Betriebs der Zollstelle in doppelter Ausfertigung einzureichen. Die Anmeldung hat zu enthalten

1. einen Lageplan des Herstellungsbetriebs, eine Beschreibung der Betriebsräume und der Lagerräume für die zur Herstellung des Süßstoffs bestimmten Ausgangsstoffe, die Zwischenerzeugnisse und die Fertigerzeugnisse,
2. eine Beschreibung des Herstellungsverfahrens unter genauer Bezeichnung der herzustellenden Fertigerzeugnisse nach Art und Süßstoffgehalt.

(2) Das Hauptzollamt kann für den Inhalt der Anmeldung im einzelnen Fall weitergehende Anordnungen treffen. Es kann in besonderen Fällen Erleichterungen zulassen, wenn die Steuerbelange dadurch nicht beeinträchtigt werden.

(3) Die zweite Ausfertigung der Anmeldung wird dem Hersteller zurückgegeben. Er hat die Anmeldung und weitere an ihn übersandte amtliche Schriftstücke zu einem Belegheft zu vereinigen, das nach Anordnung des Oberbeamten des Aufsichtsdienstes zu führen und aufzubewahren ist.

§ 11

Anzeige über Änderungen

(1) Der Hersteller hat jede Änderung der nach § 10 angemeldeten Betriebsverhältnisse binnen einer Woche der Zollstelle in doppelter Ausfertigung anzuzeigen.

(2) Einen Wechsel im Besitz des Herstellungsbetriebs hat der neue Besitzer der Zollstelle binnen einer Woche in doppelter Ausfertigung anzuzeigen.

§ 12

Anzeige der Eröffnung und der Einstellung des Betriebs

Der Hersteller hat der Zollstelle schriftlich anzuzeigen

1. die Eröffnung des Betriebs mindestens eine Woche vorher,
2. die Einstellung des Betriebs innerhalb von 24 Stunden.

Das Hauptzollamt kann im einzelnen Fall nähere Anordnungen treffen und Ausnahmen zulassen.

§ 13

Betriebseinrichtung

(1) Der Herstellungsbetrieb muß so eingerichtet sein, daß die Beamten des Aufsichtsdienstes den Gang der Herstellung und den weiteren Verbleib der steuerbaren Erzeugnisse in dem Betrieb verfolgen können.

(2) In den Fällen des § 3 Abs. 2 und 3 erläßt das Hauptzollamt die etwa erforderlichen Überwachungsbestimmungen.

§ 14

Ausgangslager

(1) Der Hersteller hat den in dem Betrieb hergestellten Süßstoff am Tag der Fertigstellung auf ein Ausgangslager zu bringen. Dieses ist durch eine Tafel mit entsprechender Aufschrift kenntlich zu machen. Der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes kann im einzelnen Fall Ausnahmen zulassen.

(2) Das Ausgangslager muß so gelegen und eingerichtet sein, daß der Süßstoff übersichtlich ein- und ausgelagert werden kann. Die näheren Anordnungen trifft der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes.

(3) Der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes kann bei Bedarf die Einrichtung von Ausgangslagern an mehreren Stellen des Herstellungsbetriebs gestatten, wenn dadurch die Steueraufsicht nicht beeinträchtigt wird.

§ 15

Ausgangslagerbuch, Anordnung besonderer Anschreibungen

(1) Der Hersteller hat über den Zugang und Abgang des Süßstoffs im Ausgangslager ein Ausgangslagerbuch nach vorgeschriebenem Muster zu führen.

Die Zugänge und Abgänge auf dem Ausgangslager müssen spätestens am folgenden Arbeitstag eingetragen werden. Der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes kann in Betrieben mit ordnungsmäßiger kaufmännischer Buchführung die Anschreibungen in einer Summe am Schluß bestimmter Zeiträume, aber spätestens am Ende eines jeden Monats widerruflich zulassen. Wenn mehrere Ausgangslager zugelassen worden sind, kann der Oberbeamte des Aufsichtsdienstes die Führung mehrerer Ausgangslagerbücher anordnen.

(2) Das Hauptzollamt kann im einzelnen Fall anordnen, daß außerdem besondere Anschreibungen geführt werden, welche die in den Betrieb eingebrachten und verarbeiteten Ausgangsstoffe und Zwischenerzeugnisse nach Art und Menge und die daraus hergestellten Zwischen- und Fertigerzeugnisse und deren Gehalt an reinem Süßstoff ergeben.

§ 16

Führung und Aufbewahrung der Steuerbücher

Der Hersteller hat in das Ausgangslagerbuch und etwaige nach § 15 Abs. 2 zu führende Anschreibungen die Vorgänge, die für die Steueraufsicht in Betracht kommen und für die Steuerschuld bedeutend sind, nach näherer Anordnung einzutragen. Er hat das Ausgangslagerbuch und die Anschreibungen ordnungsmäßig aufzurechnen, abzuschließen, nach näherer Anordnung des Oberbeamten des Aufsichtsdienstes aufzubewahren und den Beamten des Aufsichtsdienstes jederzeit zugänglich zu machen.

§ 17

Probeentnahme

Der Hersteller hat den Beamten des Aufsichtsdienstes auf ihr Verlangen und nach ihrer näheren Bestimmung Proben von den in dem Betrieb hergestellten Erzeugnissen gegen Empfangsbescheinigung zu Untersuchungszwecken unentgeltlich zu überlassen.

§ 18

Bestandsaufnahme

(1) Der Hersteller hat alljährlich den in dem Betrieb vorhandenen Bestand an Süßstoff aufzunehmen und mit Vordruck nach vorgeschriebenem Muster dem Oberbeamten des Aufsichtsdienstes anzumelden. Er hat in der Anmeldung auch die Ausgangsstoffe anzuzeigen, die er seit der letzten Bestandsaufnahme zur Herstellung von Süßstoff verwendet hat. Der Zeitpunkt der Bestandsaufnahme ist dem Oberbeamten des Aufsichtsdienstes drei Wochen vorher anzuzeigen. Beamte des Aufsichtsdienstes können an der Bestandsaufnahme teilnehmen.

(2) In dem Herstellungsbetrieb können auch amtliche Bestandsaufnahmen vorgenommen werden. Der Hersteller hat hierfür eine Bestandsanmeldung

vorzulegen, wenn der Zeitpunkt der Bestandsaufnahme mit ihm vereinbart worden ist. Zu der Bestandsaufnahme ist der Hersteller oder ein Vertreter zuzuziehen.

(3) Der Hersteller hat die in dem Betrieb geführten Steuerbücher nach dem Ergebnis der Bestandsaufnahme zu berichtigen.

§ 19

Betriebsleiter

(1) Ein Betriebsleiter zur Erfüllung der dem Hersteller obliegenden Verpflichtungen ist auch dann zu bestellen, wenn der Hersteller den Betrieb nicht vollständig selbst leitet. Ein Betriebsleiter kann auch für bestimmte Aufgaben bestellt werden.

(2) Bei Bedarf können mehrere Betriebsleiter bestellt werden.

(3) Die Bestellung des Betriebsleiters ist dem Hauptzollamt schriftlich in doppelter Ausfertigung anzuzeigen. Der vorgeschlagene Betriebsleiter hat die Anzeige zum Zeichen des Einverständnisses mit zu unterschreiben.

§ 20*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 4 des Verbrauchsteueränderungsgesetzes vom 10. Oktober 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 1704) auch im Land Berlin.

§ 21*

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1961 in Kraft.

(2) ...

Der Bundesminister der Finanzen

§ 20: GVBl. Berlin 1960 S. 1100
§ 21 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

2125-8

Verordnung über das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Petroleum

Vom 24. Februar 1882

Reichsgesetzbl. S. 40

Wir, Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen etc.
verordnen im Namen des Reichs, auf Grund des § 5 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats, was folgt: *

§ 1

(1) Das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Petroleum, welches, unter einem Barometerstande von 760 Millimetern, schon bei einer Erwärmung auf weniger als 21 Grade des hundertteiligen Thermometers entflammbare Dämpfe entweichen läßt, ist nur in solchen Gefäßen gestattet, welche an in die Augen fallender Stelle auf rotem Grunde in deutlichen Buchstaben die nicht verwischbare Inschrift „Feuergefährlich“ tragen.

(2) Wird derartiges Petroleum gewerbsmäßig zur Abgabe in Mengen von weniger als 50 Kilogramm feilgehalten oder in solchen geringeren Mengen verkauft, so muß die Inschrift in gleicher Weise noch die Worte: „Nur mit besonderen Vorichtsmaßregeln zu Brennzwecken verwendbar“ enthalten.

Einleitungssatz: G v. 14. 5. 1879 S. 145

§ 2

(1) Die Untersuchung des Petroleums auf seine Entflammbarkeit im Sinne des § 1 hat mittels des Abelschen Petroleumprobers unter Beachtung der von dem Reichskanzler wegen Handhabung des Probers zu erlassenden näheren Vorschriften zu erfolgen.

(2) Wird die Untersuchung unter einem anderen Barometerstande als 760 Millimeter vorgenommen, so ist derjenige Wärmegrad maßgebend, welcher nach einer vom Reichskanzler zu veröffentlichenden Umrechnungstabelle unter dem jeweiligen Barometerstande dem in § 1 bezeichneten Wärmegrade entspricht.

§ 3

Diese Verordnung findet auf das Verkaufen und Feilhalten von Petroleum in den Apotheken zu Heilzwecken nicht Anwendung.

§ 4

Als Petroleum im Sinne dieser Verordnung gelten das Rohpetroleum und dessen Destillationsprodukte.

§ 5

Diese Verordnung tritt mit dem 1. Januar 1883 in Kraft.

2125-9

Gesetz betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen

Vom 25. Juni 1887

Reichsgesetzbl. S. 273

§ 1

(1) Eß-, Trink- und Kochgeschirr sowie Flüssigkeitsmaße dürfen nicht

1. ganz oder teilweise aus Blei oder einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt,
2. an der Innenseite mit einer in 100 Gewichtsteilen mehr als einen Gewichtsteil Blei enthaltenden Metallegierung verzinkt oder mit einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung gelötet,
3. mit Email oder Glasur versehen sein, welche bei halbstündigem Kochen mit einem in 100 Gewichtsteilen 4 Gewichtsteile Essigsäure enthaltenden Essig an den letzteren Blei abgeben.

(2) Auf Geschirre und Flüssigkeitsmaße aus bleifreiem Britanniametall findet die Vorschrift in Nummer 2 betreffs des Lotes nicht Anwendung.

(3) Zur Herstellung von Druckvorrichtungen zum Ausschank von Bier sowie von Siphons für kohlenensäurehaltige Getränke und von Metallteilen für Kindersaugflaschen dürfen nur Metallegierungen verwendet werden, welche in 100 Gewichtsteilen nicht mehr als einen Gewichtsteil Blei enthalten.

§ 2

(1) Zur Herstellung von Mundstücken für Saugflaschen, Saugringen und Warzenhütchen darf blei- oder zinkhaltiger Kautschuk nicht verwendet sein.

(2) Zur Herstellung von Trinkbechern und von Spielwaren, mit Ausnahme der massiven Bälle, darf bleihaltiger Kautschuk nicht verwendet sein.

(3) Zu Leitungen für Bier, Wein oder Essig dürfen bleihaltige Kautschukschläuche nicht verwendet werden.

§ 3

(1) Geschirre und Gefäße zur Verfertigung von Getränken und Fruchtsäften dürfen in denjenigen Teilen, welche bei dem bestimmungsgemäßen oder

voraussehenden Gebrauche mit dem Inhalt in unmittelbare Berührung kommen, nicht den Vorschriften des § 1 zuwider hergestellt sein.

(2) Konservendbüchsen müssen auf der Innenseite den Bedingungen des § 1 entsprechend hergestellt sein.

(3) Zur Aufbewahrung von Getränken dürfen Gefäße nicht verwendet sein, in welchen sich Rückstände von bleihaltigem Schrote befinden. Zur Packung von Schnupf- und Kautabak sowie Käse dürfen Metallfolien nicht verwendet sein, welche in 100 Gewichtsteilen mehr als einen Gewichtsteil Blei enthalten.

§ 4*

Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft wird bestraft:

1. wer Gegenstände der in §§ 1, 2 Abs. 1 und 2, § 3 Abs. 1 und 2 bezeichneten Art den daselbst getroffenen Bestimmungen zuwider gewerbsmäßig herstellt;
2. wer Gegenstände, welche den Bestimmungen in §§ 1, 2 Abs. 1 und 2 und § 3 zuwider hergestellt, aufbewahrt oder verpackt sind, gewerbsmäßig verkauft oder feilhält;
3. wer Druckvorrichtungen, welche den Vorschriften in § 1 Abs. 3 nicht entsprechen, zum Ausschank von Bier oder bleihaltige Schläuche zur Leitung von Bier, Wein oder Essig gewerbsmäßig verwendet.

§ 5

Gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genußmitteln be-

§ 4: I. d. F. d. Art. XIV Abs. 3 V v. 6. 2. 1924 450-9

stimmte Mühlsteine unter Verwendung von Blei oder bleihaltigen Stoffen an der Mahlfläche herstellt oder derartig hergestellte Mühlsteine zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genußmitteln verwendet.

§ 6

(1) Neben der in den §§ 4 und 5 vorgesehenen Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände, welche den betreffenden Vorschriften zuwider hergestellt, verkauft, feilgehalten oder verwendet sind, sowie der vorschriftswidrig hergestellten Mühlsteine erkannt werden.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 7*

Die Vorschriften des *Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145)* bleiben unberührt. Die Vorschriften in den §§ 16, 17 *desselben* finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

§ 8*

Dieses Gesetz tritt am 1. Oktober 1888 in Kraft.

§ 7 Satz 1: Kursivdruck vgl. nunmehr LebensmittelG 2125-4

§ 7 Satz 2: Anstelle von § 16 jetzt § 15 LebensmittelG 2125-4; Verweisung auf § 17 gegenstandslos infolge Aufhebung des der bezogenen Bestimmung entsprechenden § 19 LebensmittelG 2125-4

§ 8: Die Bestimmungen in § 4 Nr. 2 u. § 6 finden auf das Feilhalten u. Verkaufen v. Konserven gem. G v. 22. 3. 1888 S. 114 erst v. 1. 10. 1889 ab Anwendung

Gesetz betreffend Phosphorzündwaren

2125-10

Vom 10. Mai 1903

Reichsgesetzbl. S. 217

§ 1

(1) Weißer oder gelber Phosphor darf zur Herstellung von Zündhölzern und anderen Zündwaren nicht verwendet werden.

(2) Zündwaren, die unter Verwendung von weißem oder gelbem Phosphor hergestellt sind, dürfen nicht gewerbsmäßig feilgehalten, verkauft oder sonst in Verkehr gebracht werden.

(3) Zündwaren der bezeichneten Art dürfen zum Zwecke gewerblicher Verwendung nicht in das Zollinland eingeführt werden.

(4) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf Zündbänder, die zur Entzündung von Grubensicherheitslampen dienen, keine Anwendung.

§ 2*

(1) Wer den Vorschriften dieses Gesetzes vorsätzlich zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe ... bestraft.

§ 2 Abs. 1: Geldstrafenhöchstbetrag aufgeh. durch Art. XIV Abs. 2 Nr. 2 V v. 6. 2. 1924 450-9, vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB 450-2

§ 2 Abs. 2: I. d. F. d. Art. XIV Abs. 3 V v. 6. 2. 1924 450-9

(2) Ist die Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark ein.

(3) Neben der Strafe ist auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, eingeführten oder in Verkehr gebrachten Gegenstände sowie bei verbotswidriger Herstellung auf die Einziehung der dazu dienenden Gerätschaften zu erkennen, ohne Unterschied, ob sie den Verurteilten gehören oder nicht. Ist die Verfolgung oder die Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so ist auf die Einziehung selbständig zu erkennen.

§ 3

Die Vorschriften des § 1 Abs. 2 treten am 1. Januar 1908, im übrigen tritt das Gesetz am 1. Januar 1907 in Kraft.

Abkürzungsverzeichnis

ABL.	= Amtsblatt	GewO	= Gewerbeordnung
Abs.	= Absatz	GG	= Grundgesetz
angef.	= angefügt	GVBl.	= Gesetz- und Verordnungsblatt
Art.	= Artikel	i. d. F.	= in der Fassung
AO	= Reichsabgabenordnung	i. V. m.	= in Verbindung mit
aufgeh.	= aufgehoben	KRG	= Kontrollratsgesetz
AV	= Allgemeine Verwaltungsvorschrift	NF	= Neufassung
BAnz.	= Bundesanzeiger	Nr.	= Nummer
Bek.	= Bekanntmachung	PolV	= Polizeiverordnung
betr.	= betreffend	Reichsgesetzbl.	= Reichsgesetzblatt
Buchst.	= Buchstabe	S.	= Seite
Bundesgesetzbl.	= Bundesgesetzblatt	StGB	= Strafgesetzbuch
BVerfGE	= Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts	StPO	= Strafprozeßordnung
bzw.	= beziehungsweise	u.	= und
d.	= der u. a.	UWG	= Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb
eingef.	= eingefügt	V	= Verordnung
entf.	= entfällt	v.	= vom
ff.	= folgende	verk.	= verkündet
G	= Gesetz	vgl.	= vergleiche
gem.	= gemäß	VwGO	= Verwaltungsgerichtsordnung
gestr.	= gestrichen		

Nummern I oder II mit der Zahl in arabischen Ziffern nach dem Datum einer Vorschrift bezeichnen den Teil I oder den Teil II des Reichsgesetzblattes oder des Bundesgesetzblattes und die Seite des Beginns der Veröffentlichung.

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH., Bonn/Köln — Druck: Bundesdruckerei Berlin
 Laufender Bezug im Abonnement für alle Rechtsgebiete nur durch den Verlag. Bezugspreis pro Blatt (2 Seiten) DM 0,05
 einschließlich Versandkosten

Einzelhefte von allen Rechtsgebieten DM 0,07 pro Blatt zuzüglich Versandgebühren, gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages auf Postscheckkonto „Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzblatt Teil III“ Köln 11 28 oder nach Zahlung auf Grund einer Vorausrechnung
 Preis dieser Ausgabe DM 5,18 zuzüglich Versandgebühren DM 0,35