Verordnung über diätetische Lebensmittel

Datum: 20. Juni 1963

Fundstelle: BGBl I 1963, 415

Textnachweis ab: 12. 9.1981

Zur Anwendung im Beitrittsgebiet vgl. für die Zeit vom 3.10.1990 bis 31.12.1990 V v. 28.9.1990 I 2117 (EGRÜblV) u. für die Zeit ab 1.1.1991 V v. 18.12.1990 I 2915 (EGRechtÜblV)

(+++ Stand: Neugefasst durch Bek. v. 28. 4.2005 I 1161 +++)

DiätV Inhaltsübersicht

Erster Abschnitt §§
Allgemeine Vorschriften ..... 1 bis 4a

Zweiter Abschnitt
Zusatzstoffe und andere Stoffe zur Verwendung in diätetischen Lebensmitteln ..... 5 bis 10

Dritter Abschnitt
Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel ..... 11 bis 14d

Vierter Abschnitt
Kenntlichmachungs- und Kennzeichnungs-vorschriften
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ..... 15 bis 18
Allgemeine Kennzeichnung 19
Besondere Kennzeichnungen ..... 20 bis 24
Form der Kenntlichmachung und Kennzeichnung 25

Fünfter Abschnitt
Straftaten und Ordnungswidrigkeiten 26

Sechster Abschnitt
Schlussvorschriften ..... 27 bis 29

23 Anlagen

Erster Abschnitt Allgemeine Vorschriften

DiätV § 1

(1) Diätetische Lebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind.

(2) Lebensmittel sind für eine besondere Ernährung bestimmt, wenn sie

1. den besonderen Ernährungserfordernissen folgender Verbrauchergruppen entsprechen:
   a) bestimmter Gruppen von Personen, deren Verdauungs- oder Resorptionsprozess oder Stoffwechsel gestört ist oder
   b) bestimmter Gruppen von Personen, die sich in besonderen physiologischen Umständen befinden und deshalb einen besonderen Nutzen aus der kontrollierten Aufnahme bestimmter in der Nahrung enthaltener Stoffe ziehen können, oder
   c) gesunder Säuglinge oder Kleinkinder,
2. sich für den angegebenen Ernährungszweck eignen und mit dem Hinweis darauf in den Verkehr gebracht werden, dass sie für diesen Zweck geeignet sind, und
3. sich auf Grund ihrer besonderen Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung deutlich von den Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs unterscheiden.

(3) Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Beikost:
   Lebensmittel außer Milch, die den besonderen Ernährungsanforderungen gesunder Säuglinge und Kleinkinder entsprechen und die zur Ernährung von Säuglingen während der Entwöhnungsperiode und zur Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern während der allmählichen Umstellung auf normale Kost bestimmt sind.
2. Getreidebeikost:
   Beikost aus
   a) einfachen Getreideerzeugnissen, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen,
   b) Getreideerzeugnissen mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen,
   c) Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden, oder
   d) Zwiebacken oder Keksen, die entweder als solche oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

(4) Im Sinne dieser Verordnung sind Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung Erzeugnisse, die als Ersatz für eine ganze Tagesration oder als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten im Rahmen der Tagesration bestimmt sind und einen begrenzten Energiegehalt und eine besondere Zusammensetzung aufweisen.

(4a) Im Sinne dieser Verordnung sind diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten) Erzeugnisse, die auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und für die diätetische Behandlung von Patienten bestimmt sind. Sie dienen der ausschließlichen oder teilweisen Ernährung von Patienten mit eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe oder ihrer Metaboliten oder der Ernährung von Patienten mit einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für deren diätetische Behandlung eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere Lebensmittel

für eine besondere Ernährung oder eine Kombination aus beiden nicht ausreichen. Bilanzierte Diäten werden unterteilt in

1. vollständige bilanzierte Diäten
   a) mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder
   b) mit einer für bestimmte Beschwerden spezifischen oder für eine bestimmte Krankheit oder Störung angepassten Nährstoffformulierung,

   die bei Verwendung nach den Anweisungen des Herstellers die einzige Nahrungsquelle für Personen, für die sie bestimmt sind, darstellen können und
2. ergänzende bilanzierte Diäten
   a) mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder
   b) mit einer für bestimmte Beschwerden spezifischen oder für eine bestimmte Krankheit oder Störung angepassten Nährstoffformulierung,

   die sich nicht für die Verwendung als einzige Nahrungsquelle eignen.

(5) Diätetisches Lebensmittel ist auch Kochsalzersatz.

(6) Für die Begriffe "Säuglinge", "Kleinkinder", "Säuglingsanfangsnahrung" und "Folgenahrung" gilt § 2 des Säuglingsnahrungswerbegesetzes.

DiätV § 2

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

1. das Wort "diätetisch" allein oder in Verbindung mit anderen Worten,
2. Bezeichnungen, sonstige Angaben und Aufmachungen, die den Eindruck erwecken könnten, dass es sich um ein diätetisches Lebensmittel handelt,

nicht verwendet werden.

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

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

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

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

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

angegeben werden.

(4) Spirituosen und entsprechend hergestellte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Prozent dürfen weder als diätetische Lebensmittel noch mit einem Hinweis auf einen besonderen Ernährungszweck gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden.

DiätV § 3

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

(2) Zulässig ist bei

1. (weggefallen)

2. Lebensmitteln, die zur Behandlung von Störungen der Darmmotilität und der Darmflora sowie deren Folgeerscheinungen bei Säuglingen geeignet sind, die Aussage "Diätetisches Lebensmittel geeignet zur Behandlung der Säuglingsdyspepsie (Durchfallerkrankung beim Säugling) nur im Rahmen der ärztlichen Verordnung"; sofern sie zur Heilung geeignet sind, können sie zusätzlich als Heilnahrung bezeichnet werden,
3. a) Lebensmitteln zur Behandlung von Leberzell- oder Niereninsuffizienz, die im Eiweiß-, Aminosäure- und Elektrolytgehalt entsprechend angepasst sind,
   b) Lebensmitteln, die zur Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen geeignet sind,

   die Aussage "Diätetisches Lebensmittel geeignet zur Behandlung von ..., nur unter ständiger ärztlicher Kontrolle verwenden",
4. Lebensmitteln, die zur besonderen Ernährung bei
   a) Maldigestion oder Malabsorption,
   b) Störungen der Nahrungsaufnahme,
   c) Diabetes mellitus,
   d) chronisch entzündlichen Darmerkrankungen oder prä- oder postoperativer Behandlung bei Operationen des Darmes,
   e) chronischer Pankreatitis oder
   f) Gicht

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

DiätV § 4

(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden; dies gilt mit Ausnahme von Süßstoffen nicht, sofern diätetische Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

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

DiätV § 4a

(1) Wer eine bilanzierte Diät im Sinne des § 1 Abs. 4a oder ein diätetisches Lebensmittel, das nicht zu einer der in Anlage 8 aufgeführten Gruppen von diätetischen Lebensmitteln gehört, als Hersteller oder Einführer in den Verkehr bringen will, hat dies spätestens beim ersten Inverkehrbringen dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit unter Vorlage eines Musters des für das Erzeugnis verwendeten Etiketts anzuzeigen.

(2) Wurde das diätetische Lebensmittel bereits in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in den Verkehr gebracht, so ist in der Anzeige nach Absatz 1 zusätzlich die Behörde des anderen Mitgliedstaates anzugeben, bei der die erste Anzeige erfolgt ist.

(3) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit übermittelt die Anzeige unverzüglich dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft und den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden.

(4) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit prüft, ob das diätetische Lebensmittel, das nicht zu einer in Anlage 8 aufgeführten Gruppen von diätetischen Lebensmitteln gehört, den Anforderungen des § 1 Abs. 2 entspricht und unterrichtet die in Absatz 3 genannten Behörden über das Prüfergebnis.

(5) Soweit dies für die Prüfung nach Absatz 4 erforderlich ist, kann das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit vom Hersteller oder Einführer die Vorlage der wissenschaftlichen Arbeiten und Daten verlangen, aus denen sich ergibt, dass das angemeldete Erzeugnis den Anforderungen des § 1 Abs. 2 entspricht. Sind die

betreffenden Arbeiten in einer leicht zugänglichen Veröffentlichung erschienen, so genügt ein Hinweis auf diese Veröffentlichung.

(6) Hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit festgestellt, dass das angezeigte Erzeugnis den Anforderungen des § 1 Abs. 2 nicht entspricht, so kann das Bundesamt Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit das Inverkehrbringen des Erzeugnisses als diätetisches Lebensmittel vorläufig untersagen oder mit Auflagen versehen.

Zweiter Abschnitt Zusatzstoffe und andere Stoffe zur Verwendung in diätetischen Lebensmitteln

DiätV § 5

(1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen Zusatzstoffe nur nach Maßgabe dieser Verordnung zugesetzt werden.

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

DiätV § 6

Für die Verwendung von Zusatzstoffen in diätetischen Lebensmitteln zu technologischen Zwecken gilt die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Zusätzlich zu den dort zugelassenen Zusatzstoffen sind für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, folgende Stoffe als Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen:

1. die in Anlage 5 Nr. 2 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als geschmacksbeeinflussende Stoffe für Aromen,
2. die in Anlage 5 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen.

Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf die in Anlage 5 Nr. 2 und 3 der Aromenverordnung festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

DiätV § 7

(1) Es werden

1. für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung nach § 14c und Beikost nach § 14d, die in Anlage 2,
2. für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung nach § 14c und Beikost nach § 14d die in Anlage 9 unter Beachtung der dort festgesetzten Beschränkungen

aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zweck zu dienen. Die Zulassung gilt, sofern in Anlage 2 Spalte 2 die Verwendung eines Stoffes auf bestimmte diätetische Lebensmittel beschränkt wird, nur für diese diätetischen Lebensmittel. Die in Anlage 2 angegebenen Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden.

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

DiätV § 7a

Es ist verboten, bei der Herstellung diätetischer Lebensmittel, ausgenommen Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung nach § 14c und Beikost nach § 14d, andere Stoffe, die keine Zusatzstoffe im Sinne des § 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sind, als die jeweils in Anlage 2 Kategorie 1 bis 6 genannten und mit einem Stern gekennzeichneten Stoffe zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken zu verwenden. Sofern in Anlage 2 Spalte 2 die Verwendung eines Stoffes auf bestimmte diätetische Lebensmittel beschränkt wird, darf dieser Stoff nur in diesen diätetischen Lebensmitteln verwendet werden.

DiätV § 7b

(1) Alle in Anlage 2 aufgeführten Stoffe dürfen diätetischen Lebensmitteln in Art und Menge nur so zugesetzt werden, dass diese den besonderen Ernährungserfordernissen der Personengruppe entsprechen, für die sie bestimmt sind. § 7 Abs. 1 Satz 3 und Abs. 2 bleibt unberührt. Der Hersteller oder Importeur hat auf Verlangen der in § 4a Abs. 1 genannten Behörde die wissenschaftlichen Arbeiten und Daten vorzulegen, die nach dem Stand der Wissenschaft die Eignung der zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken zugesetzten Stoffe für die entsprechende Personengruppe belegen. Liegt die entsprechende Arbeit in einer leicht zugänglichen Veröffentlichung vor, so genügt ein

Hinweis darauf.

(2) Die in Anlage 2 genannten Stoffe müssen den in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung festgelegten Reinheitsanforderungen entsprechen. Für Stoffe der Anlage 2, die nicht in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung aufgeführt sind, gelten die nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik erreichbaren Reinheitsanforderungen.

DiätV § 8 (weggefallen)

-

DiätV § 8a (weggefallen)

-

DiätV § 9

(1) Als Kochsalzersatz werden die in der Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen. Der Gehalt an Adipinsäure und Adipaten, berechnet als Adipinsäure, darf 60 Gramm in einem Kilogramm Kochsalzersatz nicht überschreiten. Kochsalzersatz darf, auch in jodierter Form, zur Herstellung diätetischer Lebensmittel, die für Natriumempfindliche bestimmt sind, verwendet werden.

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

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

DiätV § 10 (weggefallen)

-

Dritter Abschnitt Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel

DiätV § 11

(1) Wer jodierten Kochsalzersatz, andere diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind, herstellen will, bedarf der Genehmigung. Die Genehmigung wird für eine bestimmte Betriebsstätte erteilt.

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

DiätV § 11a

(1) Die in § 11 Abs. 1 genannten Lebensmittel dürfen in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn für die Sendung in dem für eine Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zur aktiven Veredelung, zur Umwandlung oder zur Verwendung maßgebenden Zeitpunkt eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 4 vorgelegt wird. Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht. Die Bescheinigung muss in dreifacher Ausfertigung von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes ausgestellt und in deutscher Sprache abgefasst sein; die Urschrift wie auch die Mehrausfertigungen sind als solche zu kennzeichnen. Eine Mehrausfertigung der Bescheinigung ist von der Zolldienststelle auf Kosten des Verfügungsberechtigten der für den Ort der Zollabfertigung zuständigen Stelle der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuzuleiten.

(2) Einer Vorlage der Bescheinigung nach Absatz 1 bedarf es nicht, wenn entsprechende Lebensmittel des gleichen Herstellers bereits mit einer Bescheinigung nach Absatz 1 in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht worden sind und der Sendung eine schriftliche Erklärung des Herstellers beigefügt ist. Aus dieser Erklärung muss sich die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den bereits verbrachten Lebensmitteln sowie die für den Ort der ersten Zollabfertigung zuständige Stelle der amtlichen Lebensmittelüberwachung ergeben.

(3) Absatz 1 gilt nicht für jodierten Kochsalzersatz und andere diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz von Jodverbindungen, die in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaft rechtmäßig hergestellt und rechtmäßig in den Verkehr gebracht werden oder aus einem Drittland stammen und sich in einem Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaft rechtmäßig im Verkehr befinden.

DiätV § 12

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

1. Der Gehalt an Fett oder Alkohol darf gegenüber vergleichbaren Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs nicht erhöht sein,
2. d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide, Maltodextrine und Glukosesirup dürfen nicht zugesetzt sein; an Stelle dieser Stoffe dürfen nur Fructose sowie Süßungsmittel nach Maßgabe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugesetzt sein.

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

1. Laktose für Süßstoffe als Trägerstoff zugesetzt sein, sofern die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süßkraft im Verhältnis zu Saccharose hat,
2. Maltodextrine als Trägerstoff zugesetzt sein, sofern der Anteil am verzehrfertigen Lebensmittel nicht mehr als zwei Hundertteile beträgt,
3. Fructosesirup mit einem Gehalt von höchstens 5 Hundertteilen d-Glukose in der Trockenmasse zugesetzt sein, sofern es sich um einen technologisch unvermeidbaren Restgehalt handelt.

(3) Als diätetische Lebensmittel für Diabetiker dürfen

1. Mahlzeiten nur, wenn sie den Anforderungen des § 14a entsprechen,

2. Brot nur mit einem Brennwert von höchstens 840 Kilojoule oder 200 Kilokalorien pro 100 Gramm,
3. Bier nur mit einem Gehalt von nicht mehr als 0,75 Gramm der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Kohlenhydrate in 100 Millilitern

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

DiätV § 13

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

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

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

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

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

DiätV § 14

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

1. sie dürfen, soweit andere lebensmittelrechtliche Vorschriften keine strengeren Regelungen treffen,
   a) an Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmitteln vorbehaltlich der Buchstaben b und c jeweils nicht mehr als 0,01 Milligramm pro Kilogramm enthalten,
   b) bezüglich der in Anlage 22 aufgeführten Stoffe keine Rückstände aufweisen, die die dort jeweils genannten Höchstgehalte überschreiten,
   c) nicht aus Erzeugnissen hergestellt werden, bei deren Erzeugung die in Anlage 23 aufgeführten Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel angewendet wurden; als nicht angewendet gelten diese Mittel, wenn die für sie in Anlage 23 festgesetzten Rückstandshöchstgehalte nicht überschritten sind;

   der Wert nach Buchstabe a und die Werte nach Buchstabe b beziehen sich im Falle von Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sowie im Falle von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung auf das verzehrfertig angebotene oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitete Erzeugnis;
2. vorbehaltlich des Artikels 1 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt 1 Nr. 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 77 S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 684/2004 der Kommission vom 13. April 2004 (ABl. EU Nr. L 106 S. 6), darf ihr Gehalt an Nitrat 250 Milligramm pro Kilogramm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, nicht überschreiten;

3. bei Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen dürfen Bakterienhemmstoffe mit biologischen Untersuchungsverfahren nicht nachweisbar sein.

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

1. in ihnen enthaltene Getreideanteile oder Getreideerzeugnisse müssen frei von Rückständen an Schleif- und Poliermitteln und frei von groben Spelzensplittern sein;
2. ihr Gehalt an in Salzsäure unlöslichen mineralischen Bestandteilen darf 0,1 Hundertteile nicht überschreiten;
3. in Backwaren darf nach dem Backprozess der Gehalt an wasserlöslichen Kohlenhydraten, die durch den Stärkeabbau im Back- und Röstprozess sowie durch enzymatischen Abbau entstanden sind, nicht weniger als 12 Hundertteile betragen;
4. sind sie unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen hergestellt, so dürfen
   a) in 1,0 Milliliter eines genussfertig in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 10.000 Keime, in 1,0 Gramm eines trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 50.000 Keime nachweisbar sein, wobei in sauren Milcherzeugnissen die diesen wesenseigentümlichen Bakterienarten nicht zu berücksichtigen sind,
   b) in 0,1 Milliliter des genussfertig oder in 0,01 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels Coli- und coliforme Bakterien nicht nachweisbar sein,
   c) in 1,0 Milliliter des genussfertig oder in 0,1 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 150 aerobe sporenbildende oder andere eiweißlösende Bakterien (Kaseolyten) züchtbar sein;
5. sie müssen, wenn sie zur Verwendung als Kinderzucker, Nährzucker oder Aufbauzucker in den Verkehr gebracht werden, aus einem Gemisch von Monosacchariden, Disacchariden, höheren Oligosacchariden und Polysacchariden bestehen, wobei der Gehalt an Monosacchariden nicht mehr als 15 Hundertteile betragen darf; davon abweichend müssen Erzeugnisse, die nicht ausschließlich für gesunde Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind, aus Stärkeabbauprodukten bestehen, wobei der Gehalt an Maltose nicht weniger als 20 Hundertteile und nicht mehr als 50 Hundertteile betragen darf; diese Vorschriften gelten nicht für Malzextrakt;
6. vorbehaltlich des Artikels 1 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt 2 Nr. 2.1.5, 2.1.6 und 2.1.7 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 darf ihr Gehalt an Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 einzeln oder insgesamt den Wert von 0,05 Mikrogramm pro Kilogramm und von Aflatoxin M1 den Wert von 0,01 Mikrogramm pro Kilogramm, jeweils bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, nicht überschreiten.

(3) Es dürfen zur Herstellung von diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge oder Kleinkinder nicht verwendet werden

1. Maiserzeugnisse (Mais zum direkten Verzehr und verarbeitete Maiserzeugnisse), sofern ihr Gehalt an Fumonisinen (B1 und B2) einzeln oder insgesamt den Wert von 100 Mikrogramm pro Kilogramm,
2. Getreideerzeugnisse (Getreidekörner zum direkten Verzehr und verarbeitete Getreideerzeugnisse), sofern ihr Gehalt an
   a) Zearalenon den Wert von 20 Mikrogramm pro Kilogramm,
   b) Deoxynivalenol den Wert von 100 Mikrogramm pro Kilogramm

überschreitet.

DiätV § 14a

(1) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn bei dem Zusatz von Zusatzstoffen und anderen Stoffen zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken zu Lebensmitteln die §§ 7, 7a und 7b beachtet worden sind.

(2) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in ihrer Zusammensetzung den in Anlage 17 festgelegten Anforderungen entsprechen.

(3) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung, die zum Ersatz einer Tagesration bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in einer alle Bestandteile enthaltenden Fertigpackung in den Verkehr gebracht werden.

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

DiätV § 14b

(1) Die Herstellung von bilanzierten Diäten hat auf vernünftigen medizinischen und diätetischen Grundsätzen zu beruhen. Bilanzierte Diäten müssen sich gemäß den Anweisungen des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen und wirksam sein in dem Sinne, dass sie den besonderen Ernährungserfordernissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen. Sie dürfen nur unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden.

(2) Vollständige bilanzierte Diäten im Sinne des § 1 Abs. 4a Satz 3 Nr. 1 dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die in Anlage 6 aufgeführten Stoffe enthalten und den dort festgelegten altersabhängigen Anforderungen entsprechen.

(3) Ergänzende bilanzierte Diäten im Sinne des § 1 Abs. 4a Satz 3 Nr. 2 dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gehalt an den Stoffen der Anlage 6 die dort aufgeführten Höchstmengen nicht überschreitet und den dort festgelegten altersabhängigen Anforderungen entspricht.

(4) Die in Anlage 6 festgelegten Mengenbegrenzungen gelten auch bei einem Zusatz von durch § 7 in Verbindung mit Anlage 2 zugelassenen Zusatzstoffen und anderen Stoffen zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken nach § 7a in Verbindung mit Anlage 2.

(5) Ist bei bilanzierten Diäten eine Bedarfsanpassung für besondere Ernährungserfordernisse notwendig, kann von den nach Anlage 6 einzuhaltenden Höchstmengen und Mindestmengen abgewichen werden. Die Kennzeichnung des Lebensmittels muss einen Hinweis auf diese Abweichungen sowie die Begründung hierfür enthalten.

(6) Bilanzierte Diäten, die für Säuglinge bestimmt sind, müssen in ihrer Zusammensetzung, mit Ausnahme der in Anlage 6 genannten Nährstoffe, den Anforderungen für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung nach Anlage 10 und 11 entsprechen, sofern die besondere Zweckbestimmung dem nicht entgegensteht.

DiätV § 14c

(1) Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung dürfen gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn zu ihrer Herstellung keine anderen als die in Anlage 9 aufgeführten Stoffe und Stoffverbindungen unter Beachtung der dort festgesetzten Einschränkungen verwendet worden sind, um die Anforderungen für Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren und sonstige Stickstoffverbindungen sowie sonstige Stoffe für besondere Ernährungszwecke zu erfüllen.

(2) Säuglingsanfangsnahrung darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in ihrer Zusammensetzung den in der Anlage 10 festgelegten Mindestmengen und Höchstmengen, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, sowie den sonstigen dort festgelegten Verwendungsbeschränkungen von Zutaten und den zusätzlich aufgeführten sonstigen Anforderungen an die Zusammensetzung entspricht. Für die Berechnung der Mindest- und Höchstmengen der Bestandteile sind die in Anlage 12 festgelegten Werte von Aminosäuren in Muttermilch und die in Anlage 13 festgelegten Werte für die Aminosäurezusammensetzung von Casein und Muttermilchprotein zugrunde zu legen.

(3) Folgenahrung darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in ihrer Zusammensetzung den in Anlage 11 festgelegten Mindestmengen und Höchstmengen, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, sowie den sonstigen dort festgelegten Verwendungsbeschränkungen und den zusätzlich aufgeführten sonstigen Anforderungen an die Zusammensetzung entspricht. Für die Berechnung der Mindest- und Höchstmengen der Bestandteile sind die in Anlage 13 festgelegten Werte für die Aminosäurezusammensetzung von Casein und Muttermilchprotein sowie die in Anlage 14 festgelegten Werte für den Mineralstoffgehalt der Kuhmilch zugrunde zu legen.

(4) Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung dürfen nur so gewerbsmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, dass für die Bereitung des verzehrfertigen Lebensmittels allenfalls der Zusatz von Wasser erforderlich ist.

DiätV § 14d

(1) Beikost darf gewerbsmäßig nur aus Zutaten hergestellt werden, die nach den allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen für die besondere Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern geeignet sind.

(2) Beikost darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn zu ihrer Herstellung keine anderen als die in Anlage 9 aufgeführten Stoffe und Stoffverbindungen unter Beachtung der dort festgesetzten Einschränkungen verwendet worden sind, um die Anforderungen für Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren und sonstige Stickstoffverbindungen sowie sonstige Stoffe für besondere Ernährungszwecke zu erfüllen.

(3) Beikost darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn die zugesetzten Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente die in Anlage 18 festgelegten Höchstwerte, bei Kalium und Calcium bezogen auf das in den Verkehr gebrachte, im übrigen bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis, nicht überschreiten.

(4) Getreidebeikost darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in ihrer Zusammensetzung außerdem den in Anlage 19 festgelegten Anforderungen und Beschränkungen entspricht.

(5) In Anlage 20 beschriebene Beikost darf gewerbsmäßig nur hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in ihrer Zusammensetzung außerdem den dort festgelegten Anforderungen und Beschränkungen entspricht.

Vierter Abschnitt Kenntlichmachungs- und Kennzeichnungsvorschriften

- Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

DiätV § 15

Eine Kenntlichmachung des Gehalts an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit sie durch die § 17 und 18 vorgeschrieben wird. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

DiätV § 16 (weggefallen)

-

DiätV § 17

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe und andere Stoffe zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken nach § 7a zugesetzt worden sind, ist die zugesetzte Menge an diesen Stoffen, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, anzugeben. Für die Kenntlichmachung zugesetzter Vitamine gilt § 8 Abs. 4 Satz 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe und andere Stoffe zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken nach § 7a zugesetzt worden sind, ist der Gehalt an diesen Stoffen durch die Angabe der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, kenntlich zu machen.

DiätV § 18

Bei diätetischen Lebensmitteln sind ferner folgende Angaben anzubringen:

1. (weggefallen)
2. bei diätetischen Lebensmitteln, denen als Kochsalzersatz zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die Angabe "mit Kochsalzersatz",
3. (weggefallen)
4. bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodierter Kochsalzersatz zugesetzt worden ist, die Angabe "mit jodiertem Kochsalzersatz".

- Allgemeine Kennzeichnung

DiätV § 19

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln sind anzugeben:

1. die zu der Bezeichnung gehörenden besonderen ernährungsbezogenen Eigenschaften oder vorbehaltlich des § 3 der besondere Ernährungszweck;
2. die Besonderheiten in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder der besondere Herstellungsprozess, durch die das Erzeugnis seine besonderen ernährungsbezogenen Eigenschaften erhält;
3. der durchschnittliche Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißstoffen jeweils entweder in Gramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, oder in Hundertteilen des Gewichts; der Angabe bedarf es nicht bei einem Gehalt von weniger als je einem Hundertteil;
4. der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels

bezogene durchschnittliche physiologische Brennwert in Kilojoule und Kilokalorien mit den Worten "... Kilojoule (... Kilokalorien)" oder "... kJ (... kcal)"; bei Erzeugnissen, die erst nach Zugabe von anderen Lebensmitteln verzehrfertig sind, ist zusätzlich der auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des verzehrfertig zubereiteten Erzeugnisses bezogene Brennwert anzugeben; beträgt der Brennwert weniger als 50 Kilojoule (12 Kilokalorien) in 100 Gramm oder 100 Milliliter, können die Angaben durch die Hinweise "Brennwert unter 50 kJ (12 kcal) in 100 g" oder "Brennwert unter 50 kJ (12 kcal) in 100 ml" ersetzt werden.

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

(2) Der physiologische Brennwert ist gemäß § 2 Nr. 3 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung zu berechnen.

- Besondere Kennzeichnungen

DiätV § 20

(1) (weggefallen)

(2) Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker kann diejenige Menge des Lebensmittels angegeben werden, die einer Broteinheit entspricht; bei Portionspackungen kann die Angabe der Broteinheiten auf diese bezogen werden. Als Broteinheit gilt eine Menge von insgesamt 12 Gramm an Monosacchariden, verdaulichen Oligo- und Polysacchariden sowie Sorbit und Xylit, wobei verdauliche Polysaccharide und Oligosaccharide als Monosaccharide zu berechnen sind.

(3) Bei diätetischem Bier für Diabetiker müssen zusätzlich die Worte "nur nach Befragen des Arztes" in Verbindung mit der Angabe des Alkoholgehalts in Volumenprozenten angegeben werden.

DiätV § 20a

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

1. bei diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind,
2. bei sonstigen diätetischen Lebensmitteln, sofern es sich bei den in Satz 1 genannten Kohlenhydraten ausschließlich um Laktose oder Maltodextrine nach Maßgabe des § 12 Abs. 2 handelt.

DiätV § 21

(1) Für bilanzierte Diäten ist die Bezeichnung "Diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Bilanzierte Diät)" Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Bilanzierte Diäten dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie folgende Angaben nach Maßgabe des Satzes 2 enthalten:

1. den Hinweis "zur diätetischen Behandlung von ..." ergänzt durch die Krankheit, Störung oder Beschwerden, für die das Lebensmittel bestimmt ist,
2. eine Beschreibung der Eigenschaften und Merkmale, denen das Lebensmittel seine Zweckbestimmung verdankt,
3. ein Hinweis, wenn Nährstoffe vermehrt, vermindert, entfernt oder auf andere Weise verändert worden sind,
4. den Hinweis, dass es sich um eine zur ausschließlichen Ernährung bestimmte oder um eine ergänzende bilanzierte Diät handelt,
5. die Angabe der Altersgruppe, sofern das Lebensmittel für eine besondere Altersgruppe bestimmt ist,
6. einen Hinweis, wenn die bilanzierte Diät die Gesundheit von Personen

gefährden kann, die nicht an den Krankheiten, Störungen oder Beschwerden leiden, für die diese bilanzierte Diät bestimmt ist,

7. den Hinweis, dass das Lebensmittel unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden muss,
8. einen Hinweis auf bestimmte Vorsichtsmaßnahmen oder Gegenanzeigen, sofern Wechselwirkungen mit anderen Stoffen, insbesondere mit Arzneimitteln, auftreten können,
9. einen Hinweis, dass das Lebensmittel nicht parenteral verwendet werden darf, wenn dieses Erzeugnis zur Sonderernährung geeignet ist.

Den Angaben in den Nummern 4 bis 7 sind die Wörter "Wichtiger Hinweis" oder eine gleichbedeutende Formulierung voranzustellen.

(3) Bilanzierte Diäten dürfen außerdem nur mit den nachfolgenden Angaben nach Maßgabe der Sätze 2 bis 4 in den Verkehr gebracht werden:

1. der Brennwert in Kilojoule (KJ) und Kilokalorien (Kcal) sowie der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten,
2. die durchschnittliche Menge sämtlicher in dem Lebensmittel enthaltener und in Anlage 6 aufgeführter Mineralstoffe und Vitamine,
3. der Gehalt an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder an sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteile, sofern diese Angaben zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich sind,
4. Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität bei bilanzierten Diäten in flüssiger Form und
5. Angaben zu Ursprung und Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine und Proteinhydrolysate.

In den Fällen der Nummern 1 bis 3 haben die Angaben als Zahlenangabe bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels beim Inverkehrbringen und bei einem Erzeugnis, das noch der gebrauchsfertigen Zubereitung nach den Angaben des Herstellers bedarf, bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses, zu erfolgen. Bei Portionspackungen oder Nennung von Portionsmengen können ferner die Angaben nach den Nummern 1 bis 3 zusätzlich bezogen auf eine Mahlzeit oder bezogen auf eine Portion erfolgen. Bei ergänzenden bilanzierten Diäten im Sinne des § 1 Abs. 4a Satz 3 Buchstabe b erfolgen die Angaben nach den Nummern 1 bis 3 bezogen auf das Erzeugnis beim Inverkehrbringen, wenn die Zubereitung nicht standardisiert erfolgt, sondern mit verschiedenen Lebensmitteln möglich ist.

(4) Bilanzierte Diäten dürfen nur mit einer Gebrauchsanweisung in den Verkehr gebracht werden, sofern diese für die sachgerechte Zubereitung, Verwendung und Lagerung des Lebensmittels nach Öffnen der Fertigpackung erforderlich ist.

DiätV § 21a

(1) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung, die zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmt sind, dürfen nur mit der Verkehrsbezeichnung "Tagesration für gewichtskontrollierende Ernährung" nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung, die zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten im Rahmen einer Tagesration bestimmt sind, dürfen nur mit der Verkehrsbezeichnung "Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung" nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden.

(3) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung außerdem nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 folgende Angaben enthält

1. die notwendigen Angaben über die richtige Zubereitung des Erzeugnisses, verbunden mit dem Hinweis auf das Erfordernis ihrer Befolgung,
2. Angaben über eine mögliche abführende Wirkung des Erzeugnisses, wenn es nach den Verwendungsangaben des Herstellers zu täglichen Einnahmen von mehr als 20 g Polyalkoholen kommt, und
3. einen Hinweis auf das Erfordernis einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme.

(4) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 folgende Angaben enthält

1. den Brennwert in Kilojoule und Kilokalorien sowie den Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Fettgehalt je angegebener Menge des gebrauchsfertigen Erzeugnisses und
2. die durchschnittliche Menge der in Anlage 17 Nr. 7 aufgeführten Mineralstoffe und Vitamine je angegebener Menge des gebrauchsfertigen Erzeugnisses.

(5) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung, die als Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1

1. die Angabe, dass das Erzeugnis alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge beinhaltet, und
2. den Warnhinweis, dass das Erzeugnis ohne ärztlichen Rat nicht länger als drei Wochen verwendet werden darf,

enthält.

(6) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung, die als Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten im Rahmen der Tagesration bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1

1. Angaben über den prozentualen Anteil an der Tagesdosis der in Anlage 17 Nr. 7 aufgeführten Mineralstoffe und Vitamine, soweit in Anlage 1 zur Nährwert-Kennzeichnungsverordnung Tagesdosen genannt sind, und
2. den Hinweis, dass das Erzeugnis nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllt und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen,

enthält.

(7) Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung dürfen nicht gewerbsmäßig in Verkehr gebracht werden mit

1. Angaben über die erforderliche Zeit für eine mögliche Gewichtsabnahme,
2. Angaben über die Höhe einer möglichen Gewichtsabnahme,
3. Angaben über eine Beeinflussung des Hungergefühls oder
4. Angaben über ein verstärktes Sättigungsgefühl.

Für Lebensmittel nach Satz 1 darf mit den dort genannten Angaben nicht geworben werden.

(8) § 14a Abs. 4 ist entsprechend anzuwenden.

DiätV § 22

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

(2) Bei Erzeugnissen nach § 14 Abs. 2 Nr. 5, ausgenommen Malzextrakt, ist anzugeben

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

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

DiätV § 22a

(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung

a) als Säuglingsanfangsnahrung bestimmt sind, dürfen nur mit der

Verkehrsbezeichnung "Säuglingsanfangsnahrung", und wenn der Proteingehalt ausschließlich aus Kuhmilchprotein besteht, mit der Verkehrsbezeichnung "Säuglingsmilchnahrung",

b) als Folgenahrung bestimmt sind, dürfen nur mit der Verkehrsbezeichnung "Folgenahrung", und wenn der Proteingehalt ausschließlich aus Kuhmilchprotein besteht, mit der Verkehrsbezeichnung "Folgemilch"

nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 in den Verkehr gebracht werden.

(2) Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung

1. bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung die notwendigen Informationen über die bestimmungsgemäße Verwendung des Erzeugnisses,
2. a) bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung eine Anleitung zur richtigen Zubereitung des Erzeugnisses und
   b) eine Warnung vor den gesundheitsschädlichen Auswirkungen einer unangemessenen Zubereitung,
3. bei nicht mit Eisen angereicherter Säuglingsanfangsnahrung den warnenden Hinweis, dass der gesamte Eisenbedarf bei Verabreichung des Erzeugnisses an Säuglinge, die älter als vier Monate sind, aus anderen zusätzlichen Quellen gedeckt werden muss,
4. bei Folgenahrung die warnenden Hinweise, dass sich das Erzeugnis nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von mindestens vier Monaten eignet, nur Teil einer Mischkost sein soll und nicht als Ersatz für die Muttermilch während der ersten vier Lebensmonate zu verwenden ist,

enthält.

(3) Säuglingsanfangsnahrung darf ferner nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1 nur in den Verkehr gebracht werden, wenn in der Kennzeichnung

1. die Angabe, dass sich das Erzeugnis für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden,
2. ein deutlich sichtbarer und als "wichtig" bezeichneter Hinweis auf die Überlegenheit des Stillens in Verbindung mit der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, Ernährung, des Arzneimittelwesens oder der Säuglings- und Kinderpflege zu verwenden,

angebracht ist.

(4) Erzeugnisse nach Absatz 1 dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn in der Kennzeichnung

1. bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung der in Kilojoule und Kilokalorien ausgedrückte physiologische Brennwert, der Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses in Zahlen,
2. bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung die durchschnittliche Menge aller in den Anlagen 10 und 11 aufgeführten Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls die Menge an Cholin, Inositol, Carnitin und Taurin je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses in Zahlen

angebracht ist.

(5) Erzeugnisse nach Absatz 1 dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn in der Kennzeichnung

1. die Begriffe "humanisiert", "maternisiert" oder gleichsinnige Begriffe,
2. die Aussagen nach Anlage 15, wenn das Erzeugnis nicht die dort für die Verwendung dieser Aussagen festgelegten Anforderungen erfüllt,
3. Angaben, die vom Stillen abhalten,
4. bei Säuglingsanfangsnahrung Abbildungen von Säuglingen oder den Gebrauch des Erzeugnisses idealisierende sonstige Abbildungen oder Wortlaute außer Zeichnungen zur leichteren Identifizierung des Erzeugnisses oder zur

Darstellung von Zubereitungsmethoden,

5. a) bei Folgenahrung Angaben über die in Anlage 16 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe, wenn diese Gehalte nicht mindestens bei 15 Prozent der dort genannten Referenzwerte liegen, und
   b) diese Angaben nicht als prozentualer Anteil bezogen auf 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses erfolgen,

enthalten sind.

DiätV § 22b

(1) Beikost darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kennzeichnung nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1

1. Angaben, ab welchem nach Vollendung des vierten Lebensmonats liegenden Alter die Beikost verwendet werden darf,
2. Angaben über den Glutengehalt oder die Glutenfreiheit bei Beikost, die für unter sechs Monate alte Säuglinge bestimmt ist, und
3. die notwendigen Angaben über die Zubereitung des Erzeugnisses, verbunden mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung,

enthält.

(2) Beikost darf ferner gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn in der Kennzeichnung nach Maßgabe des § 25 Abs. 1 Nr. 1

1. der in Kilojoule und Kilokalorien ausgedrückte physiologische Brennwert, der Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett je 100 g oder 100 ml des an den Endverbraucher abzugebenden Erzeugnisses und bei festgelegten Verzehreinheiten je Verzehreinheit,
2. der durchschnittliche Gehalt der in den Anlagen 19 oder 20 für das jeweilige Erzeugnis aufgeführten Mineralstoffe und Vitamine je 100 g oder 100 ml des an den Endverbraucher abzugebenden Erzeugnisses und bei festgelegten Verzehreinheiten je Verzehreinheit

angebracht ist.

(3) Bei der Angabe von in Anlage 9 aufgeführten Nährstoffen, die nicht nach Absatz 2 Nr. 2 in die Kennzeichnung aufzunehmen sind, darf Beikost gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn in der Kennzeichnung der durchschnittliche Gehalt je 100 Gramm oder 100 Milliliter des an den Endverbraucher abzugebenden Erzeugnisses und bei festgelegten Verzehreinheiten je Verzehreinheit angegeben ist.

(4) Bei der Angabe eines Prozentsatzes des Referenzwertes von in Anlage 21 aufgeführten Vitaminen und Mineralstoffen darf Beikost gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gehalt der angegebenen Vitamine und Mineralstoffe mehr als 15 Prozent der dort angegebenen Referenzwerte beträgt und der Gehalt je 100 Gramm oder 100 Milliliter des an den Endverbraucher abzugebenden Erzeugnisses und bei festgelegten Verzehreinheiten je Verzehreinheit angegeben ist.

DiätV § 23

(1) (weggefallen)

(2) (weggefallen)

(3) Kochsalzersatz ist als "Kochsalzersatz", jodierter Kochsalzersatz als "jodierter Kochsalzersatz" zu kennzeichnen. Bei kaliumhaltigem Kochsalzersatz ist zusätzlich anzugeben:

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

DiätV § 24

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

1. der Gehalt an Kalium in Milligramm, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels,

2. der Warnhinweis "bei Störungen des Kaliumhaushalts, insbesondere bei Niereninsuffizienz, nur nach ärztlicher Beratung verwenden".

- Form der Kenntlichmachung und Kennzeichnung

DiätV § 25

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

1. die Angaben nach § 13 Abs. 3, § 14b Abs. 5 Satz 2, § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 3, den §§ 20a und 21 Abs. 2, § 22 Abs. 1 und 2, § 22a Abs. 2 Nr. 1 und 2 Buchstabe a und Abs. 4 sowie den §§ 23 und 24 an gut sichtbarer Stelle,
2. die Angaben nach § 17 Abs. 1 und § 21 Abs. 3 Satz 1 Nr. 5 in Verbindung mit der Angabe des Stoffes in dem nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verzeichnis der Zutaten,
3. die Angaben nach § 18, § 21 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1, 3 und 4 in Verbindung mit der nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung angebracht werden; die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn hierauf besonders hingewiesen wird; im Übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend,

angebracht werden. Bei Abgabe im Versandhandel muss die Angabe nach § 18 Nr. 1 auch in den Angebotslisten erfolgen. Die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn hierauf besonders hingewiesen wird. Im Übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Die Angaben nach § 21 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1 bis 4 und den Sätzen 2 bis 4 sowie Abs. 4 können in einer der Fertigpackung beigefügten Aufzeichnung vorgenommen werden, wenn auf der Fertigpackung an gut sichtbarer Stelle hierauf hingewiesen wird.

(3) Bei Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden, müssen die Angaben nach § 13 Abs. 3, § 17 Abs. 2, den §§ 18, und 19 Abs. 1 und § 24 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(4) Bei Lebensmitteln, die nicht in Fertigpackungen zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden, genügen die Angaben nach § 17 Abs. 2 sowie den §§ 18 und 19 Abs. 1. Hinsichtlich der Art und Weise der Kenntlichmachung gilt § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

Fünfter Abschnitt Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

DiätV § 26

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

1. entgegen § 7a oder § 7b Abs. 1 Satz 1 einen Stoff verwendet oder zusetzt,
2. a) diätetische Lebensmittel für Diabetiker, die den in § 12 Abs. 1 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen,
   b) entgegen § 12 Abs. 3 Mahlzeiten, Brot oder Bier als diätetische Lebensmittel für Diabetiker,
   c) entgegen § 13 Abs. 1 Satz 1 diätetische Lebensmittel für Natriumempfindliche,
   d) diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, die den in § 14 Abs. 2 bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen,
   e) entgegen § 14a Abs. 1 oder 2 Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung,
   f) entgegen § 14b Abs. 2 oder 3 bilanzierte Diäten,
   g) entgegen § 14c Abs. 1 bis 4 Säuglingsanfangsnahrung oder Folgenahrung oder
   h) entgegen § 14d Abs. 2, 3, 4 oder 5 Beikost

   gewerbsmäßig herstellt oder in den Verkehr bringt,
3. Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, die den Anforderungen des § 14 Abs. 2 in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2 nicht entsprechen, mit einem Hinweis darauf, dass sie für Säuglinge oder Kleinkinder geeignet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt,

3a. entgegen § 14 Abs. 3 ein dort genanntes Erzeugnis verwendet oder

4. entgegen § 22b Abs. 1 Nr. 2 Beikost gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

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

1. eine Anzeige nach § 4a Abs. 1 Satz 1 nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erstattet,
2. einer vollziehbaren Anordnung nach § 4a Abs. 6 zuwiderhandelt,
3. jodierten Kochsalzersatz, andere diätetische Lebensmittel mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt sind, ohne Genehmigung nach § 11 Abs. 1 Satz 1 herstellt oder
4. Lebensmittel ohne den nach
   a) (weggefallen)
   b) § 20 Abs. 3,
   c) § 20a Satz 1,
   d) (weggefallen)
   e) § 21a Abs. 3 Nr. 3 oder Abs. 5 Nr. 2,
   f) § 22 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 Nr. 2 oder 3 oder Abs. 3, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
   g) § 22a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b, Nr. 3 oder 4,
   h) § 23 Abs. 3 Satz 2 Nr. 2 oder
   i) § 24 Nr. 2

   vorgeschriebenen Warnhinweis gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 6 Satz 3, § 7 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 2 oder § 9 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 Satz 2 oder

Abs. 3 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

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

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

1. entgegen § 2 Abs. 1 im Verkehr mit oder in der Werbung für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs unzulässige Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen verwendet,
2. a) entgegen § 2 Abs. 4 dort bezeichnete alkoholische Getränke als diätetische Lebensmittel oder mit einem Hinweis auf einen besonderen Ernährungszweck,
   b) entgegen § 7 Abs. 2 Lebensmittel mit einem Zusatz an Zusatzstoffen der Anlage 2 unterhalb der dort angegebenen Mindestmengen,
   c) (weggefallen)
   d) Lebensmittel, die nicht den Anforderungen des § 13 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 2 entsprechen, mit der dort genannten Kennzeichnung,
   e) Lebensmittel, die entgegen § 13 Abs. 3 oder § 14b Abs. 5 Satz 2, jeweils auch in Verbindung mit § 25, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,
   f) entgegen § 21 Abs. 2 bilanzierte Diäten ohne die vorgeschriebenen Angaben in den Verkehr bringt,
   g) entgegen § 21a Abs. 1, 2 oder 6 Nr. 2 oder Abs. 7 Satz 1 Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung oder
   h) entgegen § 22a Abs. 1, 3 oder 5 ein diätetisches Lebensmittel

   gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 21a Abs. 7 Satz 2 Werbung betreibt.

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

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

1. entgegen § 4 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig nicht in Fertigpackungen in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 14a Abs. 3 Lebensmittel für kalorienarme Ernährung gewerbsmäßig in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 22b Abs. 3 oder 4 Beikost gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder
4. entgegen
   a) § 19 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
   b) § 21 Abs. 3 Satz 1 oder Abs. 4,
   c) § 21a Abs. 3 Nr. 1 oder 2, Abs. 4, 5 Nr. 1 oder Abs. 6 Nr. 1,
   d) § 22 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 Nr. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2,
   e) § 22a Abs. 2 Nr. 1 oder 2 Buchstabe a oder Abs. 4,
   f) § 22b Abs. 1 Nr. 1 oder 3 oder Abs. 2,
   g) § 23 Abs. 3 Satz 1 oder 2 Nr. 1 oder
   h) § 24 Nr. 1,

   jeweils auch in Verbindung mit § 25, diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind.

Sechster Abschnitt Schlussvorschriften

DiätV § 27

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

DiätV § 27a (weggefallen)

-

DiätV § 28 (weggefallen)

-

DiätV § 29

(1) Erzeugnisse, die dieser Verordnung in der bis zum 31. Dezember 2001 geltenden Fassung entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2002 in den Verkehr gebracht werden.

(2) Erzeugnisse, die den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 8. April 2003 geltenden Fassung entsprechen, dürfen noch bis zum 31. März 2004 hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(3) Lebensmittel im Sinne des § 14 Abs. 3, die nach den bis zum 13. Februar 2004 geltenden Vorschriften hergestellt worden sind, dürfen noch bis zum 1. September 2005 verarbeitet oder in den Verkehr gebracht werden.

(4) Erzeugnisse, die den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 23. Juni 2004 geltenden Fassung entsprechen, dürfen noch bis zum 5. März 2005 in den Verkehr gebracht werden.

DiätV Anlage 1 (weggefallen)

-

DiätV Anlage 1a (weggefallen)

-

DiätV Anlage 2 (zu § 7 Abs. 1, §§ 7a und 7b) Zusatzstoffe und andere Stoffe, die diätetischen Lebensmitteln zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken zugesetzt werden dürfen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1177 - 1183)

Stoff	Verwendung	Höchstmengen (außer bei bilanzierten Diäten 1))	Mindestmengen (außer bei bilanzierten Diäten 1))
Kategorie 1			
Vitamine			
Vitamin A			
- Retinol		a) bei diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tages-	
- Retinylacetat			
- Retinylpalmitat			

	ration für kalorienarme Ernährung zur Gewichts- verringerung bestimmt sind, insgesamt bis zu 0,9 Milligramm pro Mahlzeit und bis zu 1,8 Milligramm pro Tagesration, berechnet als Retinol	
	b) bei Margarine- und Mischfett- erzeugnissen insgesamt bis zu 10 Milligramm pro Kilogramm, berechnet als Retinol	
	c) bei Zusatz- nahrungen, die für Schwangere und Stillende bestimmt sind, höchstens 1,1 Milligramm bezogen auf die Tagesverzehr- menge, berechnet als Retinol	c) bei Zusatz- nahrungen, die für Schwangere und Stillende bestimmt sind, mindestens 0,3 Milligramm bezogen auf die Tages- verzehrmenge, berechnet als Retinol
	d) bei Säuglings- flaschennahrung insgesamt bis zu 1,2 Milligramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Retinol	
	e) bei Lebensmitteln auf Getreide- grundlage für Säuglinge oder Kleinkinder insgesamt bis zu 3 Milligramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses	

		berechnet als Retinol
- Beta-Carotin *)		
Vitamin D		a) bei diätetischen
- Vitamin D3 (Cholecalciferol)		Lebensmitteln, die zur Verwendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tages- ration für kalorienarme Ernährung zur Gewichts- verringerung bestimmt sind, insgesamt bis zu 1,6 Mikrogramm pro Mahlzeit und bis zu 5 Mikrogramm pro Tagesration, berechnet als Calciferol
- Vitamin D2 (Ergocalciferol)		
		b) bei Margarine- und Mischfett- erzeugnissen insgesamt bis zu 25 Mikrogramm pro Kilogramm, berechnet als Calciferol
		c) für Säuglings- flaschennahrung insgesamt bis zu 15 Mikrogramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Calciferol
Vitamin E		
- D-alpha-Tocopherol *)		Tocopherylsäure- succinat für Säuglingsflaschen- nahrung bis zu 50 Milligramm des verzehrfertigen Erzeugnisses
- DL-alpha-Tocopherol *)		
- D-alpha-Tocopherylacetat		
- DL-alpha-Tocopherylacetat		
- D-alpha-Tocopheryl-säuresuccinat		
Vitamin K		

```
 - Phylloquinon *)   I                 I                     I
   (Phytomenadion *))                  I                     I
 Vitamin B1          I                 I                     I
 - Thiaminhydrochlorid                 I                     I
 - Thiaminmononitrat I                 I                     I
 Vitamin B2          I                 I                     I
 - Riboflavin *)     I                 I                     I
 - Riboflavin-5'-    I                 I                     I
   phosphat, Natrium I                 I                     I
 Niacin              I                 I                     I
 - Nicotinsäure      I                 I                     I
 - Nicotinamid       I                 I                     I
 Pantothensäure      I                 I                     I
 - Calcium-D-        I                 I                     I
   pantothenat       I                 I                     I
 - Natrium-D-        I                 I                     I
   pantothenat       I                 I                     I
 - D-Panthenol *)    I                 I                     I
 Vitamin B6          I                 I                     I
 - Pyridoxinhydrochlorid               I                     I
 - Pyridoxin-5'-     I                 I                     I
   phosphat          I                 I                     I
 - Pyridoxindipalmitat                 I                     I
 Folsäure            I                 I                     I
 - Vitamin B9 *)     I                 I                     I
   (Pteroylglutaminsäure *))           I                     I
 Vitamin B12         I                 I                     I
 - Cyanocobalamin *) I                 I                     I
 - Hydroxocobalamin  I                 I                     I
 Biotin              I                 I                     I
 - D-Biotin *)       I                 I                     I
 Vitamin C           I                 I                     I
 - L-Ascorbinsäure *)                  I                     I
 - Natrium-L-ascorbat                  I                     I
 - Calcium-L-ascorbat                  I                     I
 - Kalium-L-ascorbat I                 I                     I
 - L-Ascorbyl-6-     I                 I                     I
   palmitat          I                 I                     I
-------------------------------------------------------------
 Kategorie 2         I                 I                     I
 Mineralstoffe       I                 I                     I
 Calcium             I                 I                     I
 - Calciumcarbonat   I                 I                     I
 - Calciumchlorid    I                 I                     I
 - Calciumsalze der  I                 I                     I
   Zitronensäure     I                 I                     I
 - Calciumgluconat   I                 I                     I
 - Calcium-          I                 I                     I
   glycerophosphat   I                 I                     I
 - Calciumlactat     I                 I                     I
 - Calciumsalze der  I                 I                     I
   Orthophosphorsäure                  I                     I
 - Calciumhydroxid   I                 I                     I
```

- Calciumoxid			
- Calciumsulfat			
Magnesium			
- Magnesiumacetat			
- Magnesiumcarbonat			
- Magnesiumchlorid			
- Magnesiumsalze der Zitronensäure			
- Magnesiumgluconat			
- Magnesium-glycerophosphat			
- Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure			
- Magnesiumlactat			
- Magnesiumhydroxid			
- Magnesiumoxid			
- Magnesiumsulfat			
Eisen			
- Eisencarbonat			
- Eisencitrat			
- Eisenammoniumcitrat			
- Eisenfumarat			
- Eisenlactat			
- Eisengluconat			
- Eisen-natriumdiphosphat			
- Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)			
- Eisensaccharat			
- Eisensulfat			
- Elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)			
Kupfer			
- Kupfercarbonat			
- Kupfercitrat			
- Kupfergluconat			
- Kupfersulfat			
- Kupferlysinkomplex			
Jod			
- Kaliumjodid - Kaliumjodat - Natriumjodid - Natriumjodat	In jodiertem Kochsalzersatz dürfen nur die Kaliumverbindungen verwendet werden.	a) bei diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tages-ration für Übergewichtige bestimmt sind und	a) bei diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tages-ration für

		in formulierter Form als Pulver, Granulat oder trinkfertig angeboten werden, höchstens 300 Mikrogramm bezogen auf die Tagesverzehrmenge, berechnet als Jod	Übergewichtige bestimmt sind und in formulierter Form als Pulver, Granulat oder trinkfertig angeboten werden, mindestens 130 Mikrogramm bezogen auf die Tages-verzehrmenge, berechnet als Jod
		b) für Säuglings-flaschennahrung insgesamt höchstens 150 Mikrogramm pro Liter des verzehrfertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod	b) für Säuglings-flaschen-nahrung insgesamt mindestens 50 Mikrogramm pro Liter des verzehr-fertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod
		c) für Lebens-mittel auf Getreide-grundlage für Säuglinge oder Kleinkinder insgesamt höchstens 300 Mikrogramm pro Kilogramm des verzehr-fertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod	c) für Lebens-mittel auf Getreide-grundlage für Säuglinge oder Kleinkinder insgesamt mindestens 100 Mikrogramm pro Kilogramm des verzehr-fertigen Erzeugnisses, berechnet als Jod
		d) für jodierten Kochsalzersatz höchstens 25 Milligramm Jod pro Kilogramm jodierter Kochsalzersatz	d) für jodierten Kochsalzersatz mindestens 15 Milligramm Jod pro Kilogramm jodierter Kochsalzersatz
Zink			
- Zinkacetat			

- Zinkcarbonat	I	I	I
- Zinkchlorid	I	I	I
- Zinkcitrat	I	I	I
- Zinkgluconat	I	I	I
- Zinklactat	I	I	I
- Zinkoxid	I	I	I
- Zinksulfat	I	I	I
Mangan	I	I	I
- Mangancarbonat	I	I	I
- Manganchlorid	I	I	I
- Mangancitrat	I	I	I
- Mangangluconat	I	I	I
- Mangan-	I	I	I
glycerophosphat	I	I	I
- Mangansulfat	I	I	I
Natrium	I	I	I
- Natriumbicarbonat	I	I	I
- Natriumcarbonat	I	I	I
- Natriumchlorid *)	I	I	I
- Natriumcitrat	I	I	I
- Natriumgluconat	I	I	I
- Natriumlactat	I	I	I
- Natriumhydroxid	I	I	I
- Natriumsalze der	I	I	I
Orthophosphorsäure		I	I
Kalium	I	I	I
- Kaliumbicarbonat	I	I	I
- Kaliumcarbonat	I	I	I
- Kaliumchlorid	I	I	I
- Kaliumcitrat	I	I	I
- Kaliumgluconat	I	I	I
- Kalium-	I	I	I
glycerophosphat	I	I	I
- Kaliumhydroxid	I	I	I
- Kaliumlactat	I	I	I
- Kaliumsalze der	I	I	I
Orthophosphorsäure		I	I
Selen	I	I	I
- Natriumselenat	I	I	I
- Natriumhydrogen-	I	I	I
selenit	I	I	I
- Natriumselenit	I	I	I
Chrom (III) und	I	I	I
Hexahydrate	I	I	I
- Chrom(III)chlorid	I	I	I
- Chrom(III)sulfat	I	I	I
Molybdän (VI)	I	I	I
- Ammoniummolybdat	I	I	I
- Natriummolybdat	I	I	I
Fluor	I	I	I
- Kaliumfluorid	I	I	I
- Natriumfluorid	I	I	I

Kategorie 3		
Aminosäuren		
- L-Alanin		
- L-Arginin		
- L-Asparaginsäure	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Citrullin	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Cystein		
- L-Cystin		
- L-Histidin		
- L-Glutaminsäure		
- L-Glutamin		
- Glycin	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Isoleucin		
- L-Leucin		
- L-Lysin		
- L-Lysinacetat		
- L-Methionin		
- L-Ornithin		
- L-Phenylalanin		
- L-Prolin	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Serin	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Threonin		
- L-Tryptophan		
- L-Tyrosin		
- L-Valin		
- L-Arginin-L-Aspartat	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Lysin-L-Aspartat	nur für bilanzierte Diäten	
- L-Lysin-L-Glutamat	nur für bilanzierte Diäten	
- N-Acetyl-L-Cystein	nur für bilanzierte Diäten	
- N-Acetyl-L-Methionin	nur für bilanzierte Diäten, die für Personen, die älter als 1 Jahr sind, bestimmt sind	
Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.		

Kategorie 4		
Carnitin und Taurin		
- L-Carnitin *)		
- L-Carnitin-hydrochlorid		
- L-Carnitin-L-Tartrat		
- Taurin		
Kategorie 5		
Nucleotide		
- Adenosin-5'-phosphorsäure (AMP)		
- Natriumsalze von AMP		
- Cytidin-5'-mono-phosphorsäure (CMP)		
- Natriumsalze von CMP		
- Guanosin-5' phosphorsäure (GMP)		
- Natriumsalze von GMP		
- Inosin-5'-phosphor-säure (IMP)		
- Natriumsalze von IMP		
- Uridin-5'-phosphor-säure (UMP)		
- Natriumsalze von UMP		
Kategorie 6		
Cholin und Inosit		
- Cholin *)		
- Cholinchlorid		
- Cholincitrat		
- Cholintartrat		
- Inosit		
Sonstige Stoffe		
- Agar-Agar	für diätetische Lebensmittel, die zur Ver-wendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für kalorienarme Ernährung zur Gewichts-verringerung	insgesamt bis zu 30 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses, einschließlich der ggf. zu technologischen Zwecken zugesetzten Mengen
- Johannisbrotkern-mehl		
- Guarkernmehl		

	bestimmt sind für diätetische Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit oder an Stelle einer Mahlzeit oder als Tagesration für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringerung bestimmt sind	insgesamt bis zu 50 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses, einschließlich der ggf. zu technologischen Zwecken zugesetzten Mengen
- Pektin - amidiertes Pektin		
- Johannisbrotkernmehl - Guarkernmehl - Pektin - amidiertes Pektin - Lecithin	für Lebensmittel, geeignet zur Behandlung der Säuglingsdyspepsie	insgesamt bis zu 10 Gramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Erzeugnisses

1) Die Höchst- und Mindestmengen an verwendeten Stoffen für bilanzierte Diäten richten sich nach den durch § 14b in Verbindung mit Anlage 6 festgelegten Mengenbegrenzungen.
*) Die so gekennzeichneten Stoffe sind keine Zusatzstoffe.

DiätV Anlage 3 (zu § 9) Für diätetische Lebensmittel als Kochsalzersatz zugelassene Zusatzstoffe

< Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1184 >

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

DiätV Anlage 4 (zu § 11a) Amtliche Bescheinigung für das Verbringen von jodiertem Kochsalzersatz, von anderen diätetischen Lebensmitteln mit einem Zusatz von Jodverbindungen oder von diätetischen Lebensmitteln, die zur Verwendung als bilanzierte Diät bestimm

< Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1185 >

Herkunftsland: .....
Ausstellende Behörde: .....

I. Angaben zur Identifizierung der Ware:
Art der Ware: .....
Verkehrsbezeichnung der Ware: .....
Anzahl der Packstücke der Sendung: .....
Menge der Ware nach Gewicht: .....
Kennzeichnung der Sendung: .....

II. Herkunft der Ware:
Name und Anschrift des Herstellungsbetriebes: .....
Name und Anschrift des Absenders: .....

```
III. Bestimmung der Ware:
     Name und Anschrift des Empfängers: ....................................
     Die Ware wird versandt   von: ..........................................
                                                   (Versandort)
                              nach: .........................................
                                                   (Bestimmungsort)
IV.  Bescheinigung
     Die unterzeichnende Behörde bescheinigt *):
     a) dass der vorstehend bezeichnete Kochsalzersatz unter
        Verwendung von Kalium- bzw. Natriumjodat hergestellt wurde und
        mindestens 15 Milligramm, jedoch höchstens 25 Milligramm
        Jod pro Kilogramm jodiertem Speisesalz, einschließlich
        eines natürlichen Jodgehalts, enthält,
     b) dass das vorstehend bezeichnete Lebensmittel mit einem
        Zusatz der in Anlage 2 Diätverordnung aufgeführten
        Jodverbindungen hergestellt wurde und die jeweils
        in Anlage 2 festgelegten Mindestmengen nicht unterschritten
        und Höchstmengen nicht überschritten werden,
     c) dass das vorstehend bezeichnete Lebensmittel, das zur
        Verwendung als bilanzierte Diät bestimmt ist, den
        Vorschriften des § 14b Diätverordnung entspricht.

    ........................                    ....................
        (Ort und Datum)         (Dienstsiegel)    (zuständige Behörde)
-----
*) Nichtzutreffendes bitte streichen.
```

DiätV Anlage 5 (weggefallen)

-

DiätV Anlage 6 (zu § 14b) Mindest- und Höchstmengen an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen bei bilanzierten Diäten, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis

< Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1186 >

	Säuglinge		Andere als Säuglinge	
	Mindestmenge bezogen auf 100 KJ	Höchstmenge bezogen auf 100 Kcal	Mindestmenge bezogen auf 100 KJ	Höchstmenge bezogen auf 100 Kcal
Vitamine				
Vitamin A (myg RE)	14	43	60	180
Vitamin D (myg)	0,25	0,75	1	3
Vitamin K (myg)	1	5	4	20
Vitamin C (mg)	1,9	6	8	25
Thiamin (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
	8,4	43	35	180
	0,12	0,65/0,75 1)	0,5	2,5/3 1)
	0,85	5	3,5	20
	0,54	5,25	2,25	22
	0,015	0,12	0,06	0,5

Riboflavin (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B6 (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacin (mg NE)	0,2	0,75	0,8	3	0,22	0,75	0,9	3
Folsäure (myg)	1	6	4	25	2,5	12,5	10	50
Vitamin B12 (myg)	0,025	0,12	0,1	0,5	0,017	0,17	0,07	0,7
Panthothensäure (mg)	0,07	0,5	0,3	2	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotin (myg)	0,4	5	1,5	20	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamin E (mg alpha-TE)	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, rechnerischer Wert in KJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, rechnerischer Wert in Kcal	3	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, rechnerischer Wert in KJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, rechnerischer Wert in Kcal	3
Mineralstoffe								
Natrium (mg)	5	14	20	60	7,2	42	30	175
Chlorid (mg)	12	29	50	125	7,2	42	30	175
Kalium (mg)	15	35	60	145	19	70	80	295
Calcium (mg)	12	60	50	250	8,4/ 12 1)	42/ 60 1)	35/ 50 1)	175/ 250 1)
Phosphor (mg)	6 2)	22 2)	25 2)	90 2)	7,2	19	30	80
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15	1,8	6	7,5	25
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2	0,12	0,5	0,5	2
Zink (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (myg)	4,8	29	20	120	15	125	60	500
Jod (myg)	1,2	8,4	5	35	1,55	8,4	6,5	35
Selen (myg)	0,25	0,7	1	3	0,6	2,5	2,5	10
Mangan (mg)	0,012	0,05	0,05	0,2	0,012	0,12	0,05	0,5
Chrom (myg)		2,5		10	0,3	3,6	1,25	15

Molybdän (myg)	I	I	2,5	I	I	10	I	0,72	I	4,3	I	3,5	I	18
Fluorid (mg)	I	I	0,05	I	I	0,2	I		I	0,05	I		I	0,2

1) Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.
2) Das Calcium/Phosphorverhältnis darf nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

DiätV Anlage 7 (weggefallen)

-

DiätV Anlage 8 (zu § 4a Abs. 1)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1187)

Gruppen von Lebensmitteln, für die Einzelregelungen getroffen werden
1. Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
2. Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder
3. Lebensmittel mit niedrigem oder reduziertem Brennwert zur Gewichtsüberwachung
4. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten)
5. Natriumarme Lebensmittel einschließlich Diätsalze, die einen niedrigen Natriumgehalt aufweisen oder natriumfrei sind
6. Glutenfreie Lebensmittel
7. Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler
8. Lebensmittel für Personen, die unter einer Störung des Glucosestoffwechsel leiden (Diabetiker)

DiätV Anlage 9 (zu § 7 Abs. 1 Nr. 2, § 14c Abs. 1, § 14d Abs. 2, § 22b Abs. 3)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1188 - 1190)

1. Vitamine

Vitamin	Vitaminverbindung	nicht zur Verwendung zugelassen bei
Vitamin A	Retinylacetat	
	Retinylpalmitat	
	Beta-Carotin	
	Retinol	
Vitamin D	Vitamin D2 (Ergocalciferol)	
	Vitamin D3 (Cholecalciferol)	
Vitamin B1	Thiaminhydrochlorid	
	Thiaminnitrat	
Vitamin B2	Riboflavin	
	Riboflavin-5'-phosphat-Natrium	
Niacin	Nicotinsäureamid	
	Nicotinsäure	
Vitamin B6	Pyridoxinhydrochlorid	

	Pyridoxin-5'-phosphat	
	Pyridoxinpalmitat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
Folsäure	Folate	
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat	
	Natrium-D-pantothenat	
	Dexpanthenol	
Vitamin B12	Cyanocobalamin	
	Hydroxocobalamin	
Biotin	D-Biotin	
Vitamin C	L-Ascorbinsäure	
	Natrium-L-ascorbat	
	Calcium-L-ascorbat	
	6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)	
	Kaliumascorbat	
Vitamin E	D-Alpha-tocopherol	
	DL-Alpha-tocopherol	
	D-Alpha-tocopherylacetat	
	DL-Alpha-tocopherylacetat	
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)	

2. Mineralstoffe

Mineralstoff	Mineralstoff-verbindungen	nicht zur Verwendung zugelassen bei
Calcium (Ca)	Calciumcarbonat	
	Calciumchlorid	
	Calciumcitrate	
	Calciumgluconat	
	Calciumglycerophosphat	
	Calciumlactat	
	Calciumorthophosphat	
	Calciumoxid	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Calciumhydroxid	
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat	
	Magnesiumchlorid	
	Magnesiumlactat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Magnesiumoxid	
	Magnesiumorthophosphate	
	Magnesiumsulfat	
	Magnesiumgluconat	
	Magnesium-glycerophosphat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Magnesiumhydroxid	
	Magnesiumcitrat	
Eisen (Fe)	elementares Eisen	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Eisen-II-carbonat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung

	Eisen-II-citrat	
	Eisen-II-gluconat	
	Eisen-II-lactat	
	Eisen-II-sulfat	
	Eisen-II-ammoniumcitrat	
	Eisen-II-fumarat	
	Eisen-III-diphosphat	
	Eisen-III-saccharat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Eisennatriumdiphosphat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat	
	Kupfergluconat	
	Kupfersulfat	
	Kupferlysinkomplex	
	Kupfercarbonat	
Jod (I)	Kaliumjodid	
	Natriumjodid	
	Kaliumjodat	
	Natriumjodat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
Zink (Zn)	Zinkacetat	
	Zinkchlorid	
	Zinklactat	
	Zinksulfat	
	Zinkcitrat	
	Zinkgluconat	
	Zinkoxid	
Mangan (Mn)	Mangan-II-carbonat	
	Mangan-II-chlorid	
	Mangan-II-citrat	
	Mangan-II-sulfat	
	Mangan-II-gluconat	
	Mangan-II-glycerophosphat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
Natrium (Na)	Natriumhydrogen-carbonat	Beikost
	Natriumchlorid	Beikost
	Natriumcitrat	Beikost
	Natriumgluconat	Beikost
	Natriumcarbonat	Beikost
	Natriumlactat	Beikost
	Natriumorthophosphate	Beikost
	Natriumhydroxid	Beikost
	Natriumtartrat	Beikost
Kalium (K)	Kaliumbicarbonat	Beikost
	Kaliumcarbonat	Beikost
	Kaliumchlorid	
	Kaliumcitrate	
	Kaliumgluconat	
	Kaliumglycerophosphat	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	Kaliumlactat	

	Kaliumorthophosphate	Beikost
	Kaliumhydroxid	Beikost
Selen (Se)	Natriumselenat)	
	>	Beikost
	Natriumselenit)	

3. Aminosäuren und deren Verbindungen sowie sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

Stoff	Nicht zur Verwendung zugelassen bei
L-Arginin und sein Hydrochlorid	
L-Cystin und sein Hydrochlorid	
L-Histidin und sein Hydrochlorid	
L-Isoleucin und sein Hydrochlorid	
L-Leucin und sein Hydrochlorid	
L-Lysin und sein Hydrochlorid	
L-Cystein und sein Hydrochlorid	
L-Methionin	
L-Phenylalanin	
L-Threonin	
L-Tryptophan	
L-Tyrosin	
L-Valin	
L-Carnitin und sein Hydrochlorid	
Taurin	Beikost
Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz	Beikost
Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz	Beikost
Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz	Beikost
Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz	Beikost
Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz	Beikost

4. Sonstige Stoffe

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrate
Cholintartrate
Inositol

DiätV Anlage 10 (zu § 14c Abs. 2 und § 22a Abs. 4 Nr. 2) Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung bei Zubereitung nach Hinweisen des Herstellers

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1191 - 1194)

1. Physiologischer Brennwert

mindestens	höchstens
250 kJ/100 ml	315 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(75 kcal/100 ml)

2. Eiweiß

Proteingehalt = Stickstoffgehalt x 6,38 bei Kuhmilchproteinen.
Proteingehalt = Stickstoffgehalt x 6,25 bei Sojaproteinisolaten und Proteinteilhydrolysaten.

Der "chemische Index" ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge jeder essentiellen Aminosäure des Testproteins und der Menge jeder entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

2.1 Anfangsnahrung auf der Basis von Kuhmilchproteinen

mindestens	höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Säuglingsanfangsnahrung jede essentielle und halbessentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein (Muttermilch gemäß Anlage 12) enthalten; bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden.

2.2 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinteilhydrolysaten

mindestens	höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Der Proteinwirksamkeitskoeffizient (protein efficiency ratio, PER) und die Nettoproteinverwertung (net protein utilisation, NPU) müssen mindestens der von Casein gleichkommen.
Der Tauringehalt muss mindestens 10 mymol/100 kJ (42 mymol/100 kcal) und der L-Carnitingehalt mindestens 1,8 mymol/100 kJ (7,5 mymol/100 kcal) betragen.
Bei gleichem Brennwert muss die Säuglingsanfangsnahrung jede essentielle und halbessentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein (Muttermilch gemäß Anlage 12) enthalten; bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden.

2.3 Anfangsnahrung aus Sojaprotein, allein oder in einer Mischung mit Kuhmilchproteinen

mindestens	höchstens
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ

(2,25 g/100 kcal) (3 g/100 kcal)
Bei der Herstellung dieser Säuglings-
anfangsnahrung dürfen nur Sojaproteinisolate
verwendet werden.
Der chemische Index muss mindestens
80% desjenigen des Referenzproteins
(Muttermilch gemäß Anlage 13) betragen.
Bei gleichem Brennwert muss die
Fertignahrung Methionin mindestens
in der gleichen verfügbaren Menge wie
das Referenzprotein enthalten
(Muttermilch gemäß Anlage 12).
Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens
1,8 mymol/100 kJ (7,5 mymol/100 kcal)
betragen.

2.4 In allen Fällen ist der Zusatz von
Aminosäuren nur zur Verbesserung
des Nährwerts der Proteine in den
hierfür notwendigen Mengen gestattet.

3. Fett

mindestens	höchstens
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:
- Sesamöl,
- Baumwollsaatöl.

3.2 Laurinsäure

mindestens	höchstens
-	15% des Gesamtfettgehalts

3.3 Myristinsäure

mindestens	höchstens
-	15% des Gesamtfettgehalts

3.4 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

mindestens	höchstens
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal)

3.5 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss
mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)
betragen.
Das Verhältnis Linolsäure/Alpha-Linolen-
säure muss mindestens 5 und darf
höchstens 15 betragen.

3.6 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf

nicht über 4% des gesamten Fettgehalts liegen.

3.7 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1% des gesamten Fettgehalts liegen.

3.8 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren höchstens 1% und bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren höchstens 2% (bei Arachidonsäure höchstens 1%) betragen. Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

4. Kohlenhydrate

mindestens	höchstens
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

4.1 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

- Lactose,
- Maltose,
- Saccharose,
- Malto-Dextrine,
- Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup,
- vorgekochte Stärke, von Natur aus glutenfrei,
- gelatinierte Stärke, von Natur aus glutenfrei.

4.2 Lactose

mindestens	höchstens
0,85 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)	- -

Diese Bestimmung gilt nicht für Säuglingsanfangsnahrung, bei denen der Anteil an Sojaprotein mehr als 50% des Gesamtproteingehalts beträgt.

4.3 Saccharose

mindestens	höchstens
-	20% des Gesamtkohlenhydratgehalts

4.4 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

mindestens	höchstens
-	2 g/100 ml und 30% des Gesamt-

kohlenhydratgehalts

5. Mineralstoffe

5.1 Anfangsnahrung aus Kuhmilchproteinen

	je 100 kJ mindestens	je 100 kJ höchstens	je 100 kcal mindestens	je 100 kcal höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	35	60	145
Chlorid (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	-	50	-
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg) 1)	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (myg)	4,8	19	20	80
Jod (myg)	1,2	-	5	-
Selen (myg) 2)	-	0,7	-	3

Das Calcium/Phosphorverhältnis beträgt mindestens 1,2 und höchstens 2,0.

---

1) Die Grenzwerte gelten für mit Eisen angereicherte Säuglingsanfangsnahrung.

2) Die Grenzwerte gelten für Nahrung mit Selenzusatz.

5.2 Anfangsnahrung aus Sojaproteinen, allein oder als Mischung mit Kuhmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen aus Ziffer 5.1 mit Ausnahme der Anforderungen für Eisen und Zink, die wie folgt lauten:

	je 100 kJ mindestens	je 100 kJ höchstens	je 100 kcal mindestens	je 100 kcal höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

6. Vitamine

	je 100 kJ mindestens	je 100 kJ höchstens	je 100 kcal mindestens	je 100 kcal höchstens
Vitamin A (myg-RE) 1)	14	43	60	180
Vitamin D (myg) 2)	0,25	0,65	1	2,5
Thiamin (myg)	10	-	40	-
Riboflavin (myg)	14	-	60	-
Niacin (mg-NE)3)	0,2	-	0,8	-
Pantothensäure (myg)	70	-	300	-
Vitamin B6 (myg)	9	-	35	-
Biotin (myg)	0,4	-	1,5	-
Folsäure (myg)	1	-	4	-
Vitamin B12 (myg)	0,025	-	0,1	-
Vitamin C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamin K (myg)	1	-	4	-
Vitamin E (mg-alpha-TE)4)	0,5/g mehrfach		0,5/g mehrfach ungesättigte	

ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ	Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal

---

1) RE = all-trans-Retinoläquivalent.
2) In Form von Cholecalciferol, davon 10 myg = 400 IE Vitamin D.
3) NE = Niacinäquivalent; mg Niacin = mg Tryptophan/60.
4) alpha-TE = D-Alpha-tocopheroläquivalent.

7. Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert *) (mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5'-monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5'-monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5'-monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5'-monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5'-monophosphat	0,24	1,00

---

*) Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

DiätV Anlage 11 (zu § 14c Abs. 3 und § 22a Abs. 4 Nr. 2) Zusammensetzung von Folgenahrung bei der Zubereitung nach Hinweisen des Herstellers

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1195 - 1197)

1. Physiologischer Brennwert

mindestens	höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	335 kJ/100 ml (80 kcal/100 ml)

2. Eiweiß

Proteingehalt = Stickstoffgehalt x 6,38 bei Kuhmilchproteinen.
Proteingehalt = Stickstoffgehalt x 6,25 bei Sojaproteinisolaten.

mindestens	höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

Der chemische Index der enthaltenen Proteine muss mindestens 80% desjenigen des Referenzproteins (Casein oder Muttermilch gemäß Anlage 13) betragen. Der "chemische Index" ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge der einzelnen essentiellen

Aminosäuren des Testproteins und der Menge der entsprechenden Aminosäuren des Referenzproteins.
Bei Folgenahrung, die aus Sojaproteinen hergestellt ist und allein oder als Mischung mit Kuhmilchproteinen vorliegt, sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.
Zur Verbesserung des Nährwerts der verwendeten Proteine können der Folgenahrung Aminosäuren in den notwendigen Mengen zugesetzt werden.
Bei gleichem Brennwert muss die Folgenahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie Muttermilch gemäß Anlage 12.

3. Fett

mindestens	höchstens
0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:
- Sesamöl,
- Baumwollsaatöl.

3.2 Laurinsäure

mindestens	höchstens
-	15% des Gesamtfettgehalts

3.3 Myristinsäure

mindestens	höchstens
-	15% des Gesamtfettgehalts

3.4 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

mindestens	höchstens
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	-

Dieser Mindestwert gilt nur für Folgemilch mit Pflanzenölzusatz.

3.5 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf nicht über 4% des gesamten Fettgehalts liegen.

3.6 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1% des gesamten Fettgehalts liegen.

4. Kohlenhydrate

mindestens	höchstens
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

4.1 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

4.2 Lactose

mindestens	höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	-

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinisolaten mehr als 50% des Gesamtproteingehalts beträgt.

4.3 Saccharose, Fructose, Honig

mindestens	höchstens
-	einzeln oder insgesamt: 20% des Gesamtkohlenhydratgehalts

5. Mineralstoffe

5.1 Eisen, Jod

	je 100 kJ mindestens	je 100 kJ höchstens	je 100 kcal mindestens	je 100 kcal höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Jod (myg)	1,2	-	5	-

5.2 Zink

5.2.1 Ausschließlich aus Kuhmilch hergestellte Folgenahrung

mindestens	höchstens
0,12 mg/100 kJ (0,5 mg/100 kcal)	-

5.2.2 Sojaproteinisolate enthaltende Folgenahrung, allein oder mit Kuhmilch gemischt

mindestens	höchstens
0,18 mg/100 kJ (0,75 mg/100 kcal)	-

5.3 Sonstige Mineralstoffe

Der Gehalt entspricht mindestens den normalerweise in Kuhmilch festgestellten Werten, gegebenenfalls in demselben Verhältnis vermindert wie der Proteingehalt der Folgenahrung im Vergleich zu dem Gehalt von Kuhmilch. Zur Orientierung ist in Anlage 14 die Standardzusammensetzung von Kuhmilch angegeben.

5.4 Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis beträgt höchstens 2,0.

6. Vitamine

	je 100 kJ mindestens	je 100 kJ höchstens	je 100 kcal mindestens	je 100 kcal höchstens
Vitamin A (myg-RE) 1)	14	43	60	180
Vitamin D (myg) 2)	0,25	0,75	1	3

Vitamin C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamin E (mg-alpha-TE) 3)	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

---

1) RE = all-trans-Retinoläqivalent.
2) In Form von Cholecalciferol, davon 10 myg = 400 IE Vitamin D.
3) alpha-TE = D-Alpha-tocopheroläquivalent.

7. Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert*) (mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5'-monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5'-monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5'-monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5'-monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5'-monophosphat	0,24	1,00

---

*) Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

DiätV Anlage 12 (zu § 14c Abs. 2, Anlage 10 Nr. 2.2 und 2.3)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1198)

Die essentiellen und halbessentiellen Aminosäuren in Muttermilch, ausgedrückt in mg je 100 kJ und 100 kcal:

	je 100 kJ 1)	je 100 kcal
L-Arginin	16	69
L-Cystin	6	24
L-Histidin	11	45
L-Isoleucin	17	72
L-Leucin	37	156
L-Lysin	29	122
L-Methionin	7	29
L-Phenylalanin	15	62
L-Threonin	19	80
L-Tryptophan	7	30
L-Tyrosin	14	59
L-Valin	19	80

---

1) 1 kJ = 0,239 kcal.

DiätV Anlage 13 (zu § 14c Abs. 2 und 3, Anlage 10 Nr. 2.3 und Anlage 11 Nr. 2) Aminosäurezusammensetzung von Casein und Muttermilchprotein

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1199)

Die Aminosäurezusammensetzung von Casein und Muttermilchprotein (g/100 g Protein) ist folgendermaßen:

	Casein 1)	Muttermilch 1)
L-Arginin	3,7	3,8
L-Cystin	0,3	1,3
L-Histidin	2,9	2,5
L-Isoleucin	5,4	4,0
L-Leucin	9,5	8,5
L-Lysin	8,1	6,7
L-Methionin	2,8	1,6
L-Phenylalanin	5,2	3,4
L-Threonin	4,7	4,4
L-Tryptophan	1,6	1,7
L-Tyrosin	5,8	3,2
L-Valin	6,7	4,5

1) Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO Ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Artikel 375 und 383.

DiätV Anlage 14 (zu § 14c Abs. 3, Anlage 11 Nr. 5.3) Mineralstoffgehalt der Kuhmilch

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1200)

Als Referenz werden folgende Mineralstoffgehalte in Kuhmilch angegeben, ausgedrückt je 100 g fettfreier Milchtrockenmasse und je g Proteine:

	je 100 g fettfreier Milchtrockenmasse	je g Proteine
Natrium (mg)	550	15
Kalium (mg)	1.680	43
Chlorid (mg)	1.050	28
Calcium (mg)	1.350	35
Phosphor (mg)	1.070	28
Magnesium (mg)	135	3,5
Kupfer (myg)	225	6
Jod 1)	-	-

1) Gehalt sehr unterschiedlich je nach Jahreszeit und Bedingungen der Viehhaltung.

DiätV Anlage 15 (zu § 22a Abs. 5 Nr. 2) Anforderungen für die Verwendung bestimmter Aussagen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1201)

Aussage	Anforderungen
1. Adaptiertes Protein	Der Proteingehalt liegt unter 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) und das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Casein beträgt mindestens 1,0.
2. Niedriger Natriumgehalt	Der Natriumgehalt liegt unter 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Saccharosefrei	Saccharose ist nicht enthalten.
4. Nur Lactose enthalten	Lactose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
5. Lactosefrei	Lactose ist nicht enthalten.
6. Mit Eisen angereichert	Eisen wurde zugesetzt.
7. Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.	a) Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anlage 10 Nr. 2.1 genügen; die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit allgemein akzeptierten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1% der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen. b) Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in allgemein anerkannten klinischen Tests der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90% (Vertrauensbereich 95%) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist. c) Die Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen. d) Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.

DiätV Anlage 16 (zu § 22a Abs. 5 Nr. 5) Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1202)

Nährstoff	Referenzwert	
Vitamin A	(myg)	400
Vitamin D	(myg)	10
Vitamin C	(mg)	25
Thiamin	(mg)	0,5
Riboflavin	(mg)	0,8
Niacin-Äquivalent	(mg)	9
Vitamin B6	(mg)	0,7
Folat	(myg)	100
Vitamin B12	(myg)	0,7
Calcium	(mg)	400
Eisen	(mg)	6
Zink	(mg)	4
Jod	(myg)	70
Selen	(myg)	10
Kupfer	(mg)	0,4

DiätV Anlage 17 (zu § 14a Abs. 2, § 21a Abs. 4 Nr. 2, § 21a Abs. 6 Nr. 1) Wesentliche Bestandteile von Lebensmitteln für kalorienarme Ernährung

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1203 - 1204)

Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben oder nach den Anweisungen des Herstellers gebrauchsfertig gemacht werden.

1. Brennwert

1.1 Der Brennwert eines Erzeugnisses, das als Ersatz einer Tagesration bestimmt ist, muss mindestens 3.360 Kilojoule (800 Kilokalorien) und höchstens 5.040 Kilojoule (1.200 Kilokalorien) je Tagesration betragen.

1.2 Der Brennwert eines Erzeugnisses, das als Ersatz einer Mahlzeit bestimmt ist, muss mindestens 840 Kilojoule (200 Kilokalorien) und höchstens 1.680 Kilojoule (400 Kilokalorien) je Mahlzeit betragen.

2. Proteine

2.1 Der Brennwert von Lebensmitteln für kalorienarme Ernährung muss zu mindestens 25% und höchstens 50% auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis, das als Ersatz einer Tagesration bestimmt ist, mehr als 125g Proteine enthalten.

2.2 Die Regelungen für Proteine beziehen sich auf das unter Ziffer 6 beschriebene Referenzprotein. Liegt der chemische Index unter 100% des Indexes des Referenzproteins, ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Dabei muss der chemische Index des zugesetzten Proteins mindestens 80% des Indexes des Referenzproteins betragen.

2.3 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essentiellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

2.4 Der Zusatz von Aminosäuren ist allein zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmaß gestattet.

3. Fette

3.1 Der Brennwert der Fette darf 30% des gesamten Brennwerts des Erzeugnisses nicht überschreiten.

3.2 Erzeugnisse, die als Ersatz einer Tagesration bestimmt sind, müssen mindestens 4,5 g Linolsäure enthalten.

3.3 Erzeugnisse, die als Ersatz einer Mahlzeit bestimmt sind, müssen

mindestens 1 g Linolsäure enthalten.

4. Ballaststoffe
Die Erzeugnisse, die zum Ersatz einer Tagesration bestimmt sind, müssen mindestens 10 g und höchstens 30 g Ballaststoffe je Tagesration enthalten.

5. Vitamine und Mineralstoffe

5.1 Die als Ersatz einer Tagesration bestimmten Erzeugnisse müssen mindestens die unter Ziffer 7 aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffgehalte liefern.

5.2 Die Erzeugnisse, die als Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten im Rahmen der Tagesration angeboten werden, müssen je Mahlzeit mindestens 30% der unter Ziffer 7 aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern und mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

6. Anforderungsschema für Aminosäuren

	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Thyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

7. Nährstoffgehalte je Tag

Vitamin A	700	myg Retinol-Äquivalent
Vitamin D	5	myg
Vitamin E	10	mg Tocopherol-Äquivalent
Vitamin C	45	mg
Thiamin	1,1	mg
Riboflavin	1,6	mg
Niacin	18	mg Nicotinsäureamid-Äquivalent
Vitamin B6	1,5	mg
Folate	200	myg
Vitamin B12	1,4	myg
Biotin	15	myg
Pantothensäure	3	mg
Calcium	700	mg
Phosphor	550	mg
Kalium	3.100	mg
Eisen	16	mg
Zink	9,5	mg
Kupfer	1,1	mg
Jod	130	myg
Selen	55	myg
Natrium	575	mg
Magnesium	150	mg
Mangan	1	mg

DiätV Anlage 18 (zu § 14d Abs. 3) Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, wenn sie Beikost zugesetzt werden

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1205)

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal	
Vitamin A	180	myg RE
Vitamine E	3	mg alpha-TE
Vitamine C	12,5/25 1)/125 2)	mg
Thiamin	0,25/0,5 3)	mg
Riboflavin	0,4	mg
Niacin	4,5	mg NE
Vitamin B6	0,35	mg
Folsäure	50	myg
Vitamin B12	0,35	myg
Pantothensäure	1,5	mg
Biotin	10	myg
Kalium	160	mg
Calcium	80/180 4)/100 5)	mg
Magnesium	40	mg
Eisen	3	mg
Zink	2	mg
Kupfer	40	myg
Jod	35	myg
Mangan	0,6	mg

---

1) Dieser Grenzwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.
2) Dieser Grenzwert gilt für Erzeugnisse auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.
3) Dieser Grenzwert gilt für Erzeugnisse auf Getreidebasis.
4) Dieser Grenzwert gilt für die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a und b genannten Erzeugnisse.
5) Dieser Grenzwert gilt für die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

DiätV Anlage 19 (zu § 14d Abs. 4, § 22b Abs. 2 Nr. 2) Grundzusammensetzung von Getreidebeikost

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1206 - 1207)

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das als verzehrfertig in den Verkehr gebrachte oder laut Herstelleranweisung verzehrfertig zubereitete Erzeugnis.

1. Getreideanteil
   Der Anteil an Getreide- und Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25% des Gewichts der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.
2. Protein
2.1 Bei den in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b und d genannten Erzeugnissen darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
2.2 Bei den in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Erzeugnissen muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
2.3 Die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe d genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
2.4 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80% des

Referenzproteins Casein, wie in Anlage 13 beschrieben, betragen oder der Eiweißwirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70% des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

3. Kohlenhydrate

3.1 Werden den Erzeugnissen nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirup oder Honig zugesetzt, so darf

- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g je 100 kJ (7,5 g/100 kcal),
- der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal)

betragen.

3.2 Werden den Erzeugnissen nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirup oder Honig zugesetzt, so darf

- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal),
- der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

betragen.

4. Fette

4.1 Bei den in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a und d genannten Erzeugnissen darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.

4.2 Die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Erzeugnisse dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so

- darf der Laurinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen,
- darf der Myristinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen,
- muss der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und höchstens 285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal) erreichen.

5. Mineralstoffe

5.1 Natrium

- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

5.2 Calcium

5.2.1 Die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Erzeugnisse müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.

5.2.2 Die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Erzeugnisse (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6. Vitamine

6.1 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 myg/100 kJ (100 myg/100 kcal) aufweisen.

6.2 Für die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannten Erzeugnisse gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.

Vitamin A (myg RE) 1)	14	43	60	180
Vitamin D (myg) 2)	0,25	0,75	1	3

1) RE = all-trans Retinoläquivalent.
2) In Form von Cholecalciferol, davon 10 myg = 400 IE Vitamin D.

Diese Grenzwerte gelten auch für den Fall, dass Vitamin A und D anderer als in § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b genannter Getreidebeikost zugesetzt wird.

DiätV Anlage 20 (zu § 14d Abs. 5, § 22b Abs. 2 Nr. 2) Grundzusammensetzung von anderer Beikost als Getreidebeikost

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1208 - 1209)

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das als verzehrfertig vermarktete oder laut Herstelleranweisung verzehrfertig zubereitete Erzeugnis.

1. Protein

1.1 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen die einzigen in der Verkehrsbezeichnung genannten Zutaten, so muss
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 40% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses und mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen,
- der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.

1.2 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Verkehrsbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 10% des Gesamtproduktgewichts und mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen betragen,
- der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4,2 g/100 kcal) betragen.

1.3 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Verkehrsbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 8% des Gesamtproduktgewichts und mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen betragen,
- der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen,
- der Gesamtgehalt des Erzeugnisses an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

1.3a Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Verkehrsbezeichnung eines nicht süßen Erzeugnisses erwähnt ist, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht, so
- muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

1.4 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen jedoch in der Verkehrsbezeichnung nicht erwähnt, muss der Gesamtproteingehalt des Erzeugnisses aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

1.4a Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit bestimmt sind, gelten nicht die Anforderungen der Nummern 1.1 bis 1.4.

1.4b Süßspeisen, bei denen in der Verkehrsbezeichnung Milcherzeugnisse als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Alle anderen Süßspeisen sind von den Anforderungen in 1.1 bis 1.4 ausgenommen.

1.5 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschließlich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

2. Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektaren aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- 10 g/100 ml bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft;
- 15 g/100 ml bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken;
- 20 g/100 g bei reinen Obstspeisen;
- 25 g/100 g bei Desserts und Puddings;
- 5 g/100 g bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind.

3. Fett

3.1 Für Erzeugnisse gemäß 1.1 dieser Anlage gilt:

Sind Fleisch oder Käse die einzigen in der Verkehrsbezeichnung genannten Zutaten, oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.

3.2 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Erzeugnisses an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4. Natrium

4.1 Der Natriumgehalt des Fertigerzeugnisses darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) und höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Verkehrsbezeichnung genannte Zutat, darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/kJ (300 mg/100 kcal) betragen.

4.2 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, außer für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5. Vitamine

Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigerzeugnisses mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.

Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigerzeugnisses mindestens 25 myg RE/100 kJ (100 myg RE/100 kcal) 1) betragen.

Ansonsten ist der Zusatz von Vitamin A zu anderer Beikost als Getreidebeikost nicht zulässig.

Anderer Beikost als Getreidebeikost darf Vitamin D nicht zugesetzt werden.

---

1) RE = all-trans Retinoläquivalent.

DiätV Anlage 21 (zu § 22b Abs. 4) Referenzwerte für die Kennzeichnung des Nährwertes von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1210)

Nährstoff	Referenzwert für Kennzeichnung	
Vitamin A	400	myg
Vitamin D	10	myg
Vitamin C	25	mg
Thiamin	0,5	mg
Riboflavin	0,8	mg
Niacin-Äquivalent	9	mg
Vitamin B6	0,7	mg
Folat	100	myg
Vitamin B12	0,7	myg
Calcium	400	mg
Eisen	6	mg
Zink	4	mg
Jod	70	myg
Selen	10	myg
Kupfer	0,4	mg

DiätV Anlage 22 (zu § 14 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b) Spezifische Rückstandshöchstgehalte für Schädlingsbekämpfungsmittel oder deren Metaboliten in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1211)

Chemische Bezeichnung des Stoffes	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl/Demeton-S-methyl-sulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl)	0,006
Ethoprophos	0,008
Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil)	0,004
Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propineb und Propylen-thioharnstoff)	0,006

DiätV Anlage 23 (zu § 14 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c) Schädlingsbekämpfungsmittel, die bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimm

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1212)

Liste A

Chemische Bezeichnung des Stoffes (Rückstandsdefinition)	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfoton-Sulfon, ausgedrückt als Disulfoton)	0,003
Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff-Analogon und deren Sulfonen, ausgedrückt als Fensulfothion)	0,003
Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation	0,003
Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschließlich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)	0,003
Heptachlor und trans-Heptachlor-epoxid, ausgedrückt als Heptachlor	0,003
Hexachlorbenzol	0,003
Nitrofen	0,003
Omethoat	0,003
Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)	0,003

Liste B

Chemische Bezeichnung des Stoffes	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin	0,003
Endrin	0,003