

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie und Gesundheit

Dritte Verordnung zur Änderung der Verordnung über Speiseeis

A. Zielsetzung

Unklarheiten und Unzuträglichkeiten, die bezüglich der Verwendung von Butterfett und einigen aus Saccharose bestehenden bzw. gewonnenen Zuckerarten bei der Herstellung von Speiseeis bestehen, sollen beseitigt werden.

B. Lösung

Butterfett und alle aus Saccharose bestehenden bzw. gewonnenen Zuckerarten sollen ausdrücklich zur Herstellung von Speiseeis zugelassen werden.

C. Alternativen

Keine.

D. Kosten

Keine.

13.09.85

G - A

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie und Gesundheit

Dritte Verordnung zur Änderung der Verordnung
über Speiseeis

Der Chef
des Bundeskanzleramtes Bonn, den 13. September 1985
14 (321) - 231 02 - Sp 1/85

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für
Jugend, Familie und Gesundheit zu erlassende

Dritte Verordnung zur Änderung
der Verordnung über Speiseeis

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates auf Grund des
Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.



(Dr. Schäuble)

Dritte Verordnung zur Änderung der
Verordnung über Speiseeis

Vom

1985

Auf Grund des § 19 Nr. 4 Buchstabe a und b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Die Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 15 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1673), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 1 werden

aa) die Worte "technisch reinem weißen Verbrauchs-
zucker (Saccharose)" jeweils durch die Worte
"Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung,
Fruktose, Fruktosesirup oder Honig" ersetzt und

bb) nach dem Wort "Butter" die Worte "oder Butterfett" eingefügt.

b) Absatz 1 Satz 2 erhält folgende Fassung:

"Außerdem dürfen Gelatine bis zu 0,6 Hundertteilen und Stärke bis zu 1 Hundertteil verwendet werden; § 2a Abs. 2 Satz 2 gilt entsprechend."

c) In Absatz 2 werden

aa) in den Nummern 1 bis 5 die Worte "technisch reinem weißen Verbrauchszucker (Saccharose)" jeweils durch die Worte "Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung, Fruktose, Fruktosesirup oder Honig" ersetzt und

bb) in Nummer 5 nach dem Wort "Butter" die Worte "oder Butterfett" eingefügt.

2. § 2 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 werden in den Nummern 1 und 2 die Worte "technisch reinem weißen Verbrauchszucker (Saccharose)" jeweils durch die Worte "Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung, Fruktose, Fruktosesirup oder Honig" ersetzt.

b) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

"(3) Zur Herstellung von Speiseeishalberzeugnissen dürfen auch Gelatine und Stärke verwendet werden."

3. § 5 Nr. 6 erhält folgende Fassung:

"6. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung andere Zuckerarten als Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung, Fruktose oder Fruktosesirup verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Milchzucker bei der Herstellung von Speiseeispulver;".

Artikel 2

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

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den

Der Bundesminister für Jugend,
Familie und Gesundheit

B e g r ü n d u n g

Die im Jahre 1933 erlassene Verordnung über Speiseeis regelt, welche Zutaten bei der Herstellung von Speiseeis in jedem Falle verwendet werden müssen und welche sonstigen Zutaten freiwillig, d.h. zusätzlich zu den vorgeschriebenen Zutaten, verwendet werden dürfen. Ob und in welchen Fällen es sich hierbei um abschließende Regelungen handelt, welche die Verwendung aller nicht genannten Zutaten ausschließen, wird in der Verordnung vielfach nicht ausdrücklich gesagt. Hieraus ergeben sich Unklarheiten und Unzuträglichkeiten, insbesondere in Bezug auf Butterfett und einige aus Saccharose bestehende bzw. gewonnene Zuckerarten:

Die Verwendung von Butterfett ist in der geltenden Verordnung weder vorgesehen noch ausdrücklich verboten; untersagt wird lediglich die Verwendung von Fetten, die nicht der Milch entstammen (§ 5 Nr. 5).

Für Zuckerarten gilt die Regelung, daß für alle Speiseeissorten technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet werden muß. Die Verwendung anderer aus Saccharose bestehender bzw. gewonnener Zuckerarten ist bisher ausdrücklich verboten (§ 5 Nr. 6). Die Verwendung von Glukosesirup, getrocknetem Glukosesirup und Dextrose hingegen ist erlaubt. Allerdings dürfen diese drei Zuckerarten bisher nur neben dem als Mußbestandteil vorgeschriebenen technisch reinen weißen Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet werden. Es gibt jedoch keine Vorschriften darüber, welche Mengen der einzelnen Zuckerarten Speiseeis mindestens enthalten muß bzw. höchstens enthalten darf.

Die vorliegende Änderungsverordnung sieht ausdrücklich vor, daß statt Butter auch Butterfett verwendet werden darf. Damit wird u.a. den Tatsachen Rechnung getragen, daß die Verwendung von Butterfett wie zum Beispiel Butterreinfett bei der Herstellung von Speiseeis gewisse technologische Vorteile bietet und daß die

Verwendung von Butterreinfett für die Speiseeisherstellung nach den einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften subventioniert wird.

Die Vorschriften über die verwendbaren Zuckerarten werden vereinfacht, der heutigen Terminologie angepaßt und erweitert:

Die im Lebensmittelrecht nicht mehr gebräuchliche Bezeichnung "technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose)" kommt in der Verordnung über Speiseeis künftig nicht mehr vor. Verwendet werden dürfen nunmehr alle aus Saccharose bestehenden bzw. gewonnenen Zuckerarten, wie sie in der Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502) aufgeführt sind, d.h. raffinierter Zucker, Weißzucker, Halbweißzucker, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup (Nummer 1 bis 6 der Anlage 1 der Zuckerartenverordnung). Von besonderem Interesse sind Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup, weil die Mitverwendung dieser beiden in der Verordnung über Speiseeis bisher nicht genannten Zuckerarten die Möglichkeit gibt, Speiseeis auch bei der zunehmend üblich gewordenen Gefrierlagerung von -18°C zu portionieren.

Die übrigen in der Zuckerartenverordnung aufgeführten Zuckerarten, d.h. Glukosesirup und Dextrose (Nummer 7 bis 10 der Anlage 1 der Zuckerartenverordnung), waren nach der Verordnung über Speiseeis schon bisher verwendbar. Darüber hinaus wird nunmehr vorgesehen, daß auch Fruktose, Fruktosesirup und Honig verwendet werden dürfen.

Alle vorgenannten Zuckerarten sowie Fruktose, Fruktosesirup und Honig dürfen, anders als bisher, sowohl für sich allein als auch nebeneinander verwendet werden.

Durch die vorliegende Änderungsverordnung sollen die vordringlichen Änderungen der Verordnung über Speiseeis bewirkt werden. Eine vollständige Neufassung und Vereinfachung der Verordnung,

die auch im übrigen nach Aufbau, Inhalt und Terminologie in mehrfacher Hinsicht den heutigen Gegebenheiten nicht mehr entspricht, soll zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Die Durchführung der Änderungsverordnung verursacht Bund, Ländern und Gemeinden keine Kosten. Tendenziell könnte die Verwendung von Butterfett sich kostensparend für die betroffenen Hersteller auswirken und somit im Einzelfall preissenkend wirken; dies läßt sich aber im voraus nicht quantifizieren. Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind vom Umfang der betroffenen Produktionsänderung her nicht zu erwarten. Die Erweiterung der verwendbaren Zuckerarten dürfte keine kostenmäßige Veränderung bewirken und somit keine preislichen Auswirkungen haben.

Zu Artikel 1:

Ändert den Wortlaut der einzelnen Vorschriften der Verordnung über Speiseeis entsprechend der oben dargestellten Zielsetzung der vorliegenden Änderungsverordnung.

Die Änderung der Begriffsbestimmungen in den §§ 1 und 2 der Verordnung gründet sich auf die Ermächtigung des § 19 Nr. 4 Buchstabe a LMBG, die Änderung der Verbotsregelung des § 5 Nr. 6 der Verordnung auf § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG.

Zu Artikel 2:

Übliche Berlin-Klausel.

Zu Artikel 3:

Regelt das Inkrafttreten der Änderungsverordnung.

Beschluß**des Bundesrates**

zur

Dritten Verordnung zur Änderung der Verordnung über Speiseeis

Der Bundesrat hat in seiner 556. Sitzung am 8. November 1985 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehende EntschlieÙung angenommen:

Zur Verordnung

Der Bundesrat nimmt die Zulassung von Butterfett für die Herstellung von Speiseeis durch die Dritte Änderung der Verordnung über Speiseeis zum AnlaÙ, die Bundesregierung aufzufordern, bei der EWG darauf hinzuwirken, daÙ eine Markierung von subventioniertem Butterfett zur Identifizierung künftig unterbleibt.

Für die Markierung von subventioniertem Butterfett, das zur Herstellung von Speiseeis bestimmt ist, muÙ nach den bisher geltenden EG-Vorschriften Sioosterin verwendet werden, dem entweder Vanillin oder der Farbstoff E 160 f beizumischen ist.

Der Einsatz von Zusatzstoffen im Lebensmittel, lediglich zum Zwecke der Überwachung wirtschaftlicher Bestimmungen, widerspricht dem in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Zusatzstoffregime. Danach richtet sich die Zulässigkeit des Einsatzes eines Zusatzstoffes nach technologischen, ernährungsphysiologischen und diätetischen Erfordernissen.

Dem Verbraucher kann der Verzehr von Lebensmitteln, denen Zusatzstoffe ohne die vorstehend geschilderten Notwendigkeiten zugesetzt wurden, nicht zugemutet werden.