

tistik im Einvernehmen mit der Staatlichen Plankommission und dem Staatssekretariat für Hochschulwesen, Hauptabteilung Fachschulwesen, festgelegt.

## § 6

Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

Berlin, den 31. August 1956

Staatliche Zentralverwaltung für Statistik  
Prof. Dr. Behrens  
Leiter

Anordnung  
über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe.

Vom 5. September 1956

Auf Grund des § 5 Ziffern 1 und 5 des Gesetzes über den Verkehr mit, Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (RGBl. I S. 17/18) wird im Einvernehmen mit dem Minister für Lebensmittelindustrie folgendes angeordnet:

## § 1

## Begriffsbestimmungen

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

(2) Kaffee-Zusatzstoffe (Kaffee-Gewürze) sind durch Rösten von Pflanzenteilen oder Pflanzenstoffen oder Zuckerarten oder Gemischen dieser Stoffe, auch unter Zusatz anderer Stoffe, hergestellte Erzeugnisse, die bestimmt sind, als Zusatz zu Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen zu dienen.

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

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

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

(5) Als Zusatz- oder Überzugstoffe werden vor, bei oder nach dem Rösten zucker-, gerbsäure- und koffeinhaltige Pflanzenauszüge, Kolanüsse, Speisefette und Speiseöle, Speisesalz (Chlornatrium), Alkalikarbonate, Rüben- oder Rohrzucker, Zuckersirup, Invertzucker, Stärkezucker, Stärkesirup, arsenfreier Schellack oder andere gesundheitsunschädliche Harze und Wachse verwendet.

(6) Gersten-, Roggen- (Korn-), Weizenkaffee sind aus den gereinigten Früchten der betreffenden Pflanzen

durch Rösten hergestellte Erzeugnisse, die einen Weich- oder Dämpfungsprozeß durchgemacht haben. Gersten-, Roggen- (Korn-), Weizenkaffee enthalten bis zu 12 Hundertteile Wasser und liefern bis zu 4 Hundertteile Asche.

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

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

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

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

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

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

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

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

(15) Malzkaffee in Mischung mit Zichorienkaffee ist das aus gemahlenem Malzkaffee mit einem Zusatz von Zichorienkaffee bis zu 5 Hundertteilen hergestellte Erzeugnis.

## § 2

## Verbote zum Schutze der Gesundheit

(1) Es ist verboten:

1. bei der Herstellung von Kaffee-Ersatzstoffen oder Kaffee-Zusatzstoffen solche Pflanzenteile oder Stoffe, auch in Lösung, zu verwenden, welche die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet sind, unbeschadet der Verwendung von Aromastoffen in gesundheitlich unbedenklichen Mengen: