

Anlage 20 DiätV — (zu § 14d Abs. 5, § 22b Abs. 2 Nr. 2)

Grundzusammensetzung von anderer Beikost als Getreidebeikost

Diätverordnung

Historische Fassung: Stand 10.06.2019 bis 25.06.2023. Dies ist nicht die aktuelle Fassung.

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2005, 1208 - 1209; bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote) 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) oder 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 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal) 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.

Zitiervorschlag: Anlage 20 DiätV

Quelle: Bundesamt für Justiz (Archivstand), abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/Di%C3%A4tV/anlage-20>