

GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

1951

Berlin, den 26. Juli 1951

Nr. 89

Tag	Inhalt	Seite
15.7.51	Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis.....	701
24.7.51	Anordnung über Frauenmilchsammelstellen.....	704

Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis.

Vom 15. Juli 1951

Auf Grund des § 5 Ziffern 1, 3, 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (RGBl. S. 17) wird über den Verkehr mit Speiseeis folgendes angeordnet:

§ 1

Speiseeis (Gefrorenes) gilt als Lebensmittel in den nach § 5 zugelassenen Sorten. Es ist eine durch Gefrieren in einen starren Zustand gebrachte Zubereitung

1. aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und aus Milch, aus eingedickten Milcherzeugnissen, Milchpulver, Magermilchpulver, Magermilch, Sahne oder Butter,
2. aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und aus frischem Obstfleisch oder Obsterzeugnissen im Sinne § 2

unter'möglichst zusätzlicher Verwendung von andern erlaubten Zubereitungsmitteln gemäß § 2- oder von erlaubten Halberzeugnissen gemäß § 3.

§ 2

(1) Als Obsterzeugnisse im Sinne des § 1 Ziffer 2 dürfen verwendet werden Obstmark und Obstsaft, eingedickte Obsterzeugnisse, Obstkonfitüren, Marmeladen, Obstgelees und Obstsirupe.

(2) Als zusätzliche Zubereitungsmittel im Sinne des § 1 dürfen verwendet werden

- a) Ei (frische Eier), Kühleuseier, Gefrierei, Eidotter, Eiklar, Trockenei aus frischen Eiern oder Kühleuseiern, Trockeneigelb;
- b) Kaffee, Kakao, Schokolade;
- c) Vanille, Nüsse, Mandeln, Aprikosenkerne, Pistazien u. dgl.;
- d) natürliche Fruchtesenzen als Geschmacks- und Geruchsstoffe;
- e) hygienisch einwandfreies Trinkwasser;
- f) Stärkemehl, Tragant, Obstpektin, Gelatine und andere künstliche Verdickungsmittel wie Celluloseaether (Tylose u. ä.);
- g) Weinsäure, Zitronensäure, Adipinsäure, Milchsäure und deren Calciumsalz (Telosäure) in geringen Mengen.

(3) Die Verwendung anderer Obsterzeugnisse oder anderer zusätzlicher Zubereitungsmittel ist verboten.

§ 3

Es ist ferner verboten:

1. Zubereitung von Speiseeis, das Arsen, Bismut, Zink oder mehr als technisch unvermeidliche Mengen von Antimon, Cadmium oder Kupfer enthält;
2. Verwendung von Milch, Sahne, Magermilch, die nicht pasteurisiert, sterilisiert oder abgekocht ist;
3. Aufarbeitung, Neugefrierung oder Mitverarbeitung von Resten eines vortägigen Ansatzes;
4. Verwendung der einzelnen Ansätze, wenn sie vor dem Gefrieren nicht pasteurisiert wurden, ausgenommen Fruchtis;
5. Vermischen von Speiseeismassen mit Kohlenensäureschnee (Trockeneis) in der Weise, daß im fertigen Speiseeis noch unvergastete Kohlenensäure enthalten ist;
6. Speiseeis in Verkehr zu bringen, auch in besonderer Form, das zu tiefgekühlt ist oder direkt mit Trockeneis in Berührung kommt;
7. Speiseeis in den Verkehr zu bringen, das mit dem zum Gefrieren der Speiseeismassen benutzten Eis unmittelbar in Berührung kam;
8. Zubereitung von Speiseeis unter Verwendung von Enteneiern;
9. Zubereitung von Speiseeis unter Verwendung von flüssiger Molke.

§ 4

(1) Als Halberzeugnisse, die als Zubereitungen zur Weiterverarbeitung zu Speiseeis dienen und zum unmittelbaren Genuß nicht bestimmt und geeignet sind, dürfen verwendet werden:

- a) Speiseeiskonserven;
Speiseeiskonserven sind die durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen (Konservendosen) haltbar gemachten zähflüssigen Zubereitungen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen (§ 2 Abs. 1), unter möglicher Verwendung von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Aethylaether, von Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a), einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Gelatine, Obstpektin oder künstlichen Verdickungsmitteln fein wie Celluloseaether (Tylose u. ä.), Wein-