

§ 8

Als verdorben gelten und sind auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Speiseeis, zu dessen Herstellung Speiseeis verwendet worden ist, das infolge unsachgemäßer Aufbewahrung ganz oder teilweise geschmolzen ist;
2. Speiseeis, das mehr als 300 000 Keime einschl. der Säurebakterien und mehr als 10 Coli je ccm enthält;
3. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung verdorbene Rohstoffe oder Zusatzstoffe verwendet worden sind;
4. Speiseeiskonserven, die sich in bombierten oder undichten Behältnissen befinden.

§ 9

Als nachgemacht oder verfälscht gelten und sind auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Vollmilcheis, zu dessen Herstellung weniger als 70 Hundertteile Vollmilch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver verwendet worden sind;
2. Vollmilcheis, dem bei der Herstellung mehr Wasser zugesetzt worden ist, als der Verwendung von eingedickter Milch oder Milchpulver in einer dem Eindickungsgrad zugelassenen Menge entspricht;
3. Vollmilch, Sahneis, Fruchteis sowie Halberzeugnisse hierfür, zu deren Herstellung künstliche Geschmacks- und Geruchsstoffe verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Vanillin oder dem ihm entsprechenden Aethylaether bei Berücksichtigung der Bestimmung gemäß § 10 Ziffer 7;
4. Vollmilcheis oder Sahneis, bei Kenntlichmachung mit Ei hergestellt, zu dessen Herstellung weniger als 270 Gramm Vollei oder 100 Gramm Eidotter auf 1 Liter Vollmilch oder Sahne zugesetzt worden sind;
5. Vollmilcheis oder Sahneis, zu dessen Herstellung Magermilch oder Magermilchpulver verwendet worden ist;
6. Sahneis, zu dessen Herstellung Milch oder andere Milcherzeugnisse außer Schlagsahne verwendet worden sind;
7. Sahneis, zu dessen Herstellung weniger als 60 Hundertteile Schlagsahne verwendet worden sind;
8. Speiseeis aller Sorten, bei dem der Zusatz von Gelatine und anderer Verdickungsmittel mehr als 1 Hundertteil beträgt;
9. Fruchteis, zu dessen Herstellung unbeschadet der Bestimmung gemäß § 2 weniger als 20 Hundertteile von dem der Bezeichnung der Frucht-Sorte entsprechenden frischen Obst, Fruchtfleisch oder eine geringere Menge Obsterzeugnisse verwendet worden sind, als im § 5 Abs. 1 Buchst. d festgesetzt sind;
10. Zitronen- oder Apfelsineneis, zu dessen Herstellung weniger als 5 Hundertteile Zitronen-! mark, 10 Hundertteile Apfelsinenmark oder Zitronensaft oder Apfelsinensaft einschl. der Schalenanteile verwendet worden sind;
11. Speiseeis, bei dem der Zusatz von Stärkemehl, Tragant, Obstpektin und anderer zugelassener

künstlicher Bindemittel (Tylose u. ä.) mehr als 1 Hundertteil beträgt;

12. Speiseeis, bei dem mehr als eines der zugelassenen Bindemittel verwendet worden sind;
13. Speiseeis, dem weniger als 150 Gramm technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) je Liter Eismasse zugesetzt worden ist;
14. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung nicht der Milch entstammende Fette verwendet worden sind, unbeschadet des in den verwendeten natürlichen Geschmacks- und Geruchsstoffen enthaltenen Fettes;
15. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung Stärkesirup verwendet worden ist;
16. Speiseeis und Halberzeugnisse, die unter Verwendung von künstlichem Süßstoff hergesfellt worden sind;
17. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung andere Zuckerarten als technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Milhzucker bei der Herstellung von Speiseispulver für Speiseeis — einfach;
18. Speiseeis und Halberzeugnisse, zu deren Herstellung Ei in anderer Form verwendet worden ist, als im § 2 Abs. 2 Buchst. a angegeben worden ist (z. B. Enteneier);
19. Speiseeis und Halberzeugnisse, die unbeschadet einer Anfärbung des verwendeten Obstmarks und der verwendeten Pistazien oder der Verwendung von Karamel als Geschmacksstoff künstlich gefärbt sind, ausgenommen Speiseeis — einfach und Speiseispulver für Speiseeis — einfach;
20. Speiseeis und Halberzeugnisse, bei deren Herstellung Neutralisationsmittel oder Backhilfsmittel verwendet worden sind;
21. Speiseeiskonserven, die Gelatine enthalten und deren Zusammensetzung nicht der angegebenen Deklaration für die daraus herzustellenden Speiseeissorten entsprechen.

§ 10

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt vor, wenn:

1. ein Erzeugnis als eine bestimmte Speiseeis- oder Halberzeugnisse oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird, ohne den Begriffsbestimmungen gemäß § 5 zu entsprechen;
2. durch Umhüllungen, Bezeichnungen oder Anpreisungen in Wort und Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse hingewiesen wird;
3. Speiseeis oder seinen Halberzeugnissen im Einzelfall entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder stärkende Wirkung zugeschrieben wird, z. B. Nährspeiseeis u. ä[^];
4. ein Halberzeugnis als Halberzeugnis für eine bestimmte Speiseeissorte bezeichnet wird, aber zur Herstellung der betreffenden Speiseeissorte nach der angegebenen Gebrauchsanweisung (§ 7 Abs. 2) ungeeignet ist;
5. Speiseispulver, zu deren Herstellung künstliche Geruchs- und Geschmacksstoffe oder künstliche Farbstoffe verwendet worden sind, nicht als „Speiseispulver für Speiseeis — einfach“ kenntlich gemacht sind;