

§ 4

Die Auslieferung der Pflanzkartoffeln für den planmäßigen Wechsel sowie für die Vermehrung hat weitestgehend im Herbst zu erfolgen. Für die im Frühjahr ausgelieferten Pflanzkartoffeln sind durch die Kreisniederlassungen der DSG-HZ oder die VdgB (BHG) e. G. dem Empfänger 6 % der ihm zustehenden Menge für eingetretenen Schwund unter Preisberechnung der tatsächlich bezogenen Mengen in Abzug zu bringen.

§ 5

Anbauer, die über den ihnen zustehenden planmäßigen Saatgutwechsel hinaus einen zusätzlichen Bedarf an Pflanzkartoffeln haben, können bei vorheriger bzw. gleichzeitiger Gegenlieferung von Konsumkartoffeln von den VdgB (BHG) e. G. die gleiche Menge an pflanzfähigen Konsumkartoffeln aus gesunden Herkunftsgebieten beziehen. Im übrigen wird auf die Anweisung vom 28. März 1955 über die Aussonderung, den Tausch und Transport von pflanzfähigen Konsumkartoffeln gegen Speisekartoffeln — gemeinsam durch Sonderdruck herausgegeben vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, Staatssekretariat für Erfassung und Aufkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Zentralvorstand der VdgB (BHG) — verwiesen.

§ 6

Zur Bildung einer Saatgutreserve haben die VEAB Konsumgetreide sowie Ölfrüchte artenrein und artenecht zu erfassen, getrennt zu lagern und bis zum 10. Mai 1956 zur Verfügung des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft zu blockieren. Die in den einzelnen Bezirken zu erfassenden Planmengen werden vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft gemeinsam mit dem Staatssekretariat für Erfassung und Aufkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse gesondert festgelegt. Die Saatgutreserve ist so zu bemessen, daß nach Reinigung der Konsumware die volle Planmenge zur Verfügung steht.

§ 7

Diese Durchführungsbestimmung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft

Berlin, den 24. September 1955

Ministerium für Land- und Forstwirtschaft

Reichelt
Minister

**Anordnung
über die Verwendung von Polyphosphaten als
Quellsalze bei der Herstellung von Brüh- und
Kochwürsten.**

Vom 20. September 1955

Auf Grund des § 5 Ziffern 2 bis 5 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) in der Fassung vom 17. Januar 1936 (RGBl. I S. 17 ff) und der Verordnung vom 4. August 1943 (RGBl. I S. 488) wird angeordnet:

§ 1

Zur Verbesserung der Qualität von Brüh- und Kochwürsten, sofern diese aus Gefrierfleisch vom Rind und vom Schwein mit oder ohne Zusatz von Kalbfleisch

oder aus Kalbfleisch allein hergestellt werden, dürfen Alkaliphosphate (Polyphosphate) als Quellsalze verwendet werden.

: § 2

Die Menge des zu verwendenden Quellsalzes ist rezeptgebunden:

- a) Bei Verwendung von Gefrierfleisch vom Rind oder Schwein dürfen 0,3 % einer Mischung von Alkaliphosphaten (Polyphosphaten) als Quellsalze verwendet werden;
- b) bei Verwendung von Kalbfleisch darf der Zusatz von Alkaliphosphaten (Polyphosphaten) 0,5 % betragen.

§ 3

Die zugelassene Menge Quellsalz gemäß § 2 darf sich nur auf die entsprechende Fleischeinwaage beziehen. Jeder erhöhte Zusatz gilt als Verfälschung.

§ 4

Die Herstellung der Quellsalze ist genehmigungspflichtig. Über die Genehmigung der Herstellung entscheidet das Ministerium für Gesundheitswesen (Staatliche Hygiene-Inspektion — Inspektion Lebensmittelhygiene).

§ 5

Als zulässige Salze für die Herstellung von Quellsalzen gelten phosphorsaure Salze des Kaliums und des Natriums, die frei von giftigen Bestandteilen (Arsen, Blei, Kupfer, Zink usw.) sein müssen.

§ 6

Die Herstellerbetriebe sind verpflichtet, die Rezeptur der Quellsalze dem Ministerium für Gesundheitswesen bekanntzugeben. Zusätze von Kochsalz sind nicht erlaubt. Phantasienamen sind gestattet.

§ 7

(1) Die Behältnisse, in denen das Quellsalz angeboten wird, müssen die Inhaltsangabe, den Namen und die Menge für die Wurstrezeptur sowie die genaue Anschrift des Herstellerbetriebes tragen.

(2) Die Beutel müssen eine Aufschrift tragen, aus der hervorgeht, daß der Inhalt nur rezeptgebunden verwendet werden darf (§ 2).

(3) Eine Verwechslung mit Salzen für Blutplasmagewinnung oder ein ähnlicher Hinweis für diese Zwecke ist nicht gestattet.

(4) Es dürfen keine Behältnisse verwendet werden, die ähnlich in der Farbe oder im Druck sind, so daß eine Verwechslung möglich ist.

§ 8

Der Wortlaut für die Beschriftung der Behältnisse ist vorher ebenfalls dem Ministerium für Gesundheitswesen zur Genehmigung vorzulegen.

§ 9

(1) In dem Betrieb, der die Quellsalze herstellt, darf kein Fleisch verarbeitet werden.

(2) In den Herstellungsräumen dürfen gleichzeitig kein Nitritpökelsalz oder andere Pökelsalze hergestellt werden.