



# GESETZBLATT

## der Deutschen Demokratischen Republik

1965

Berlin, den 22. Oktober 1965

Teil II Nr. 104

| Tag       | Inhalt   | Seite |
|-----------|--|-------|
| 30. 9. 65 | Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis .....   | 725   |
|           | Hinweis auf Verkündungen im Gesetzblatt Teil III der Deutschen Demokratischen Republik ..... | 730   |

### Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis.

Vom 30. September 1965

In Durchführung der §§ 6 bis 10 wird auf Grund des §11 Abs. 1 in Verbindung mit §27 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I S. 111) folgendes angeordnet:

#### § 1

##### Begriffsbestimmung

Speiseeis ist eine unter Verwendung bestimmter Stoffe durch Gefrieren in einen starren Zustand gebrachte Zubereitung.

##### Rohstoffe, Zubereitungsmittel und Halberzeugnisse

#### § 2

(1) Zur Herstellung von Speiseeis dürfen nur die nach dieser Anordnung zugelassenen Rohstoffe, Zubereitungsmittel und Halberzeugnisse Verwendung finden.

(2) Rohstoffe und Halberzeugnisse können auch als Zubereitungsmittel Verwendung finden.

(3) Bei bestimmten Speiseeissorten ist die Verwendung von Pflanzenfetten zulässig.

#### § 3

Rohstoffe im Sinne des § 2 Abs. 1 sind:

1. Weißzucker bzw. Raffinade;
2. Milch und Milcherzeugnisse: Sahne, Sahnepulver, Trinkvollmilch, entrahmte Frischmilch, Kondensvollmilch, Kondensvollmilch gezuckert, Kondensmagermilch, Vollmilchpulver und Magermilchpulver;
3. Obst und Obsterzeugnisse: Obstfruchtfleisch, Obstsaft, Obstmark, Obstkonserven, Obstsaftkonzentrate, Fruchtpulver, desgleichen zuckerhaltige Obsterzeugnisse wie gesüßtes Obstmark und gesüßte Obstkonserven, Konfitüre, Marmelade, Obstgelee und Obstsirup.

#### § 4

(1) Zubereitungsmittel im Sinne des § 2 Abs. 1 sind:

1. aus frischen Eiern oder Kühlhauseiern im eigenen Betrieb gewonnenes Vollei, Eidotter und Eiklar;

2. Trockenvollei, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Kristalleiweiß;
3. Trinkwasser;
4. Butter, ausgenommen Koch- und Molkenbutter;
5. Milcheiweiß;
6. natürliche Geschmacksstoffe, wie Kaffee, Kakao, Schokolade, Kuvertüre, Vanille, Mandeln, Nüsse und andere ölhaltige Samenkerne, Marzipan, Persipan, Nougat, alkoholhaltige Getränke u. a.;
7. natürliche Essenzen;
8. Vanillin und Äthylvanillin;
9. Glucose, Fruktose, Lactose;
10. Stärkesirup;
11. Wein-, Zitronen-, Milch- und Adipinsäure;
12. Speisesalz;
13. Speiseeisbindemittel:
  - a) Zelluloseäther, Obstpektin, Agar-Agar, Alginsäure sowie deren Natrium- und Calciumverbindungen, Carrageen-Schleim oder Mono- und Diglyceride der natürlichen Fettsäuren,
  - b) Guarmehl,
  - c) Gelatine, Tragant oder Johannisbrotkernmehl,
  - d) Stärkemehl, Quellstärke oder Amylopektin.

(2) Bei bestimmten Speiseeissorten können als Zubereitungsmittel Verwendung finden:

1. kakaohaltige Fettglasuren als Überzug für Speiseeis mit Pflanzenfett;
2. künstliche oder künstlich verstärkte Essenzen für Speiseeis einfach;
3. Lebensmittelfarbstoffe für Speiseeis einfach.

(3) Bei Verwendung der im Abs. 1 Ziffern 10 und 13 aufgeführten Zubereitungsmittel dürfen folgende Mengen, bezogen auf 100 g Speiseeis, nicht überschritten werden:

|  |      |
|--|------|
| Stärkesirup  | 5,0g |
| Zelluloseäther, Obstpektin (berechnet als Calciumpektat), Agar-Agar, Alginsäure sowie deren Natrium- und |      |

20 NOV 1965

Z 32