

Merkblatt Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

Die Anforderungen richten sich nach zahlreichen rechtlichen Vorgaben, wie den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen, dem Gesetz zum Schutz der Warenbezeichnungen (WBG), der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie der Durchführungsverordnung zur LMIV (LMIDV) und der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (ZZuV).

Speiseeis, das den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ der Leitsätze entspricht, wird verkehrsüblich auch als „Eis“ mit der beschreibenden Bezeichnung geschmackgebender Zutaten in den Verkehr gebracht. Diese Speiseeissorten sind tabellarisch in unten stehender Tabelle mit Beispielen aufgeführt. Ausnahme hiervon ist jedoch Wassereis.

Lfd.Nr.	Speiseeissorte	Anforderungen	Beispiel
1	Kremeis, Cremeeis	Mindestens 50% Milch* und 270g Vollei oder 90g Eigelb auf einen Liter Milch*, kein zusätzliches Wasser	Kremeis Vanille, Cremeeis Schokolade
2	Rahmeis, Sahneis	Mindestens 18% Milchfett aus dem verwendeten Sahne	Sahneis Vanille, Fürst-Pückler-Rahmeis
3	Milcheis	Mindestens 70% Milch*	Milcheis Nuss, Milcheis Vanille, Milcheis Schokolade
4	Eiskrem, Eiscreme	Mindestens 10% Milchfett	Eiskrem Vanille, Eiscreme Nuss
5	„X“-Eis aus Milch und/oder Milcherzeugnissen „X“: Joghurt, Quark, Buttermilch, Kefir, Skyr, Mascarpone	Anteil an fermentierten Milchprodukten mehr als 35 % , deutlich wahrnehmbarer Geschmack der namengebenden Milchzutat (u.a. Quark, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Mascarpone, Skyr)	Joghurteis, Quarkeis, Mascarponeis
6	Fruchteiskrem, Fruchtiscreme	Mindestens 8% Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack aus zugefügter Frucht	Erdbeereiscreme, Fruchtiscreme Erdbeere
7	„Zutat“-Sorbet und „Frucht/Gemüse“ Sorbet	„Zutat“ (z.B.: Champagner, Basilikum, Waldmeister) und „Frucht/Gemüse“ (mind. 25%, z.B.: Himbeer, Cassis, Erdbeer, Gurke) Milchbestandteile oder Milch* werden nicht verwendet	Champagnersorbet, Rosmarin-Zitronen Sorbet, Erdbeer-sorbet, Gurkensorbet
8	„Frucht“-eis oder „Gemüse“-eis	Mindestens <u>20% Frucht/Gemüse</u> , bei sauren Früchten (z.B. : Maracuja, Zitronen, Limette, schwarze Johannisbeere) <u>10% Frucht</u>	Erdbeereis, Fruchtis Erdbeer, Zitroneneis, Fruchtis Zitrone, Kürbiseis
9	„Frucht“-fruchteis	Beispielhaft mit Erdbeere dargestellt: mindestens 20% Erdbeere („Frucht“) und ohne Fettzusatz	Erdbeerfruchteis
10	Eis mit „Frucht“ oder „Gemüse“	sensorisch wahrnehmbare Menge an <u>Frucht/Gemüse</u> mind.10%; Herstellung mit/ohne Fett	Eis mit Erdbeere; Eis mit Roter Beete
11	Eis mit „Frucht/Gemüse“ - geschmack	Geschmack ausschließlich/überwiegend aus Zugabe von Aromen. Fruchtbestandteile müssen nicht enthalten sein. Herstellung mit/ohne Fett	Eis mit Erdbeergeschmack
12	Eis	Verwendung von pflanzlichen Fetten, Einsatz von Milchfett ist möglich	Eis mit Vanille-geschmack, Eis mit Schokolade, Eis mit Apfelgeschmack, Eis mit Kokos, Eis mit Mokka
13	Wassereis	Hauptbestandteile: Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten	Colaeis, Orangeneis oft in Fertig-packungen

Die Speiseeissorten 1 bis 6 enthalten ausschließlich Fett, das der **Milch** * entstammt.

Milch *: Standardisierte Vollmilch, Milch mit natürlichem Fettgehalt. Anstelle von Vollmilch werden auch andere Milchsorten 1) oder Milcherzeugnisse 2), auch eingedickt oder getrocknet, in einer Menge verwendet, die an Milchfett und fettfreier Trockenmasse dem Gehalt an Vollmilch entspricht.

Speiseeis mit Vanille und Speiseeis mit Vanillegeschmack**Speiseeis/ Eis mit Vanille und Speiseeis/ Eis mit Vanillegeschmack**

Die Bezeichnung „**Vanille.....**“ darf nur dann der Sortenangabe vorangestellt werden, wenn ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanille-Aroma verarbeitet werden. Werden Aromen mit Vanillegeschmackseigenschaften (Vanillin, Ethylvanillin) zur Geschmacksgebung von Speiseeis eingesetzt, so muss hierauf durch die Angabe „**mit Vanillegeschmack**“ hingewiesen werden. Werden **naturgetreue Abbildungen einer Frucht** (auch Vanilleblüte/Vanillefrucht) verwendet, dann muss die jeweilige Frucht auch enthalten sein.

Speiseeis/ Eis mit Kakao und/ oder Schokolade

Schokoladeneis: enthält Kakao/Kakaopulver, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade (Begriffsbestimmungen der KakaoVO gelten); Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Schokolade in Form von Stücken, Raspeln oder Flocken kann zugefügt werden. Ist Schokolade ausgelobt oder bildlich dargestellt muss diese enthalten sein.

Speiseeis/ Eis mit Nüssen und Speiseeis/ Eis mit Nussgeschmack

Nusseis enthält Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Hasel- und Macadamianüsse, auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss, Pekannuss oder Mandeln, ausgenommen Pistazien.

Stracciatella Eis

Weißes bis cremefarbenes Eis (überwiegend mit Milchfett), das mit Schokoladenstückchen (VO über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse i.d.g. Fassung) durchsetzt ist. Verwendung von **Kakaohaltiger Fettglasur** bei entsprechender **Kennzeichnung** üblich.

Fürst Pückler Eis

Traditionelle Eiskombination aus zu gleichen Teilen geschichtetem Speiseeis der Geschmacksrichtungen Schokolade, Vanille und Erdbeere. Ausschließliche Verwendung von Milchfett. Dagegen wird Eis „Fürst Pückler Art“ unter Verwendung pflanzlicher Fette hergestellt.

Vorschlag zur Kennzeichnung von losem Speiseeis

a) Nur Thekenschilder



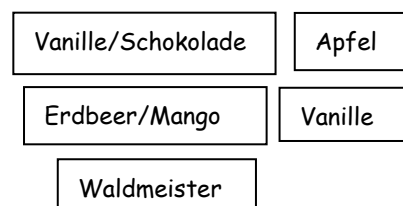
b) Aushang und Thekenschilder

Aushang:

Milcheis: Vanille, Schokolade, Joghurt, Zimt, Bacio (Schoko-Haselnuß-Geschmack)

Fruchteis: Erdbeer, Mango, Apfel,

Speiseeis: Vanillegeschmack, Waldmeistergeschmack, Kaugummigeschmack

Thekenschild:

Wird das Speiseeis auch in Bedienung zum Verzehr in der Verkaufsstätte angeboten, ist eine korrekte **Kennzeichnung** ebenfalls in der **Speisekarte** anzugeben.

Weitere Hinweise zur Kennzeichnung/ Kenntlichmachung

Softeis

Softeis enthält bereits im Wort die Verkehrsbezeichnung "Eis" und ist deshalb so verkehrsfähig. Die Bezeichnung ist nur für mittels Softeismaschine hergestelltes Eis von besonders weicher Konsistenz zulässig, das üblicherweise sofort verzehrt wird. Wird die Qualität von Milcheis angeboten, kann hierauf durch die Ausweisung z.B. als „Softmilcheis“ hingewiesen werden. Die Forderungen der Leitsätze an die jeweilige Eissorte müssen erfüllt sein.

Kakaohaltige Fettglasur

Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstelle von Schokolade i.S. der Kakaoverordnung in Überzügen oder Einlagen muss durch den Zusatz „**mit kakaohaltiger Fettglasur**“ kenntlich gemacht werden.

Zusatzstoffe

Die Verwendung von Zusatzstoffen (u.a. Farbstoffe (künstliche und natürliche), Süßungsmittel, Antioxidationsmittel) muss mit der dazugehörigen Zusatzstoffklasse gekennzeichnet werden; weitere Hinweise siehe auch Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei der Abgabe von unverpackten/losen Lebensmitteln.

Farbstoffe

Grundsätzlich hat bei Verwendung von Farbstoffen (künstliche, wie natürliche) die Kenntlichmachung „**mit Farbstoff**“ zu erfolgen. Auch die Höchstmengen, wo vorhanden, sind zu beachten.

Hinweis: Bei Verwendung der Farbstoffe: E102, (E104 nicht für Speiseeis zugelassen, aber für die diversen Saucen zur Dekoration bei Eisbechern), E110, E122, E124, E129 ist zusätzlich der Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.

Allergene

Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind ebenfalls zu kennzeichnen bzw. ist auf andere Weise der Kunde hierüber zu informieren - siehe auch Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei der Abgabe von unverpackten/losen Lebensmitteln.

Geschützte Warenbezeichnungen (®,™)

Ein Hinweis auf bekannte und/oder geschützte Marken, wie z.B. Rocher-Eis, Nutella-Eis, Snickers-Eis, Oreo-Eis, Kinderschokolade-Eis oder Raffaello-Eis ist nur dann zulässig, wenn die Aromatisierung überwiegend auf der Verarbeitung des Original-Produktes beruht. Werden nur geringfügige Mengen des Original-Produktes und/oder überwiegend bis ausschließlich geschmackgebende Halbfertigerzeugnisse zur Aromatisierung eingesetzt, muss dies in der Warenauszeichnung als „mit **-Geschmack“ ausgewiesen werden.

Herstellungsbedingungen/Hygiene

Beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in der Eisküche müssen alle damit behandelten Geräte gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Ein Übergang auch kleiner Restmengen an solchen Stoffen in das Speiseeis ist als Kontamination (u.a. Silber und quarternäre Ammoniumverbindungen) einzustufen.

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.