



Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Merkblatt

Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

(Stand: Mai 2003)

1. Kennzeichnung

Die Speiseeisverordnung verlangt bei loser Abgabe an den Verbraucher die Angabe der Verkehrsbezeichnung

- auf einem Schild neben der Ware
- oder in einem Aushang beim Verzehr in der Verkaufsstätte:
- zusätzlich auf der Speisekarte.

Speiseeis kann als **Eis** in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten bezeichnet werden. **Dies gilt nicht für Wassereis (Punkt 8).**

In den **Leitsätzen für Speiseeis*** sind Speiseeissorten definiert. Diese Bezeichnungen können als Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, sofern die so bezeichneten Speiseeissorten mindestens den genannten Anforderungen entsprechen. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht:

1. (Eier-)Kremeis, (Eier-) Cremeis

mindestens 50 % Vollmilch und auf 1 Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb, kein zusätzliches Wasser

2. Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis

mindestens 18 % Milchfett aus dem verwendeten Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)

3. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)

mindestens 70 % Vollmilch
Bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z. B. Joghurt, kann darauf in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen werden: **Joghurteis**

4. Eiskrem, Eiscreme

mindestens 10 % Milchfett

5. Fruchteis

mindestens 20 % Frucht
(Fruchteis aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 10 % Frucht)

6. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme

mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack

7. (Frucht)-Sorbet

mindestens 25 % Frucht
(Sorbet aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 15 % Frucht);
keine Milch oder Milchbestandteile

8. Wassereis

Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 3, 5 oder 7 erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 Prozent, der von süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten stammt.

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("**Fremdfett-Verbot**"). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z.B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

2. Kenntlichmachung

2.1. Farbstoffe:

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Speiseeis wird durch die Zusatzstoff-ZulassungsVO geregelt.
Der Gehalt an Farbstoffen ist kenntlich zu machen. Dies gilt auch bei einem Zusatz über eine gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen).

* Leitsätze für Speiseeis und Speiseissherzeugnisse, GMBI 2003 Nr. 8-10, S 221

Die Kenntlichmachung erfolgt durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild beim Lebensmittel. Sie kann auch in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, erfolgen, wenn dort **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben sind. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. In Gaststätten hat die Kenntlichmachung „mit Farbstoff“ grundsätzlich auf Speisekarten zu erfolgen, wobei die Angabe hier auch als Fußnote angebracht werden kann, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten.
- Auch der Zusatz von Carotinen (E 160) und Riboflavin (E 101) ist kenntlichmachungspflichtig.

2.2. Färbende Lebensmittel:

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich. Sofern dadurch eine bessere Beschaffenheit (z.B. ein höherer Fruchtgehalt) vorgetäuscht wird, ist dies z.B. durch den Wortlaut "**mit färbenden Lebensmitteln**" kenntlich zu machen.

2.3. Kakaohaltige Fettglasur

Bei Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur (Überzugsmasse) oder kakaohaltigen Pflanzenfettraspeln (z.B. bei Stracciatella) anstelle von Schokolade muss eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgen (z.B. durch die Angabe "**mit kakaohaltiger Fettglasur**").

3. Angaben bei Diabetiker-Eis

Diabetiker-Eis darf offen nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

Folgende Angaben sind auf einem Schild neben dem Speiseeis sowie auf der Speisekarte, entsprechend Abschnitt 2.1, anzubringen:

3.1. die zu der Bezeichnung gehörende, besondere ernährungsbezogene Eigenschaft oder der besondere Ernährungszweck **und** die Besonderheiten der Zusammensetzung, z.B.

- a) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen (z.B. Sorbit) und/oder Süßstoffen (z.B. Saccharin) "**Diabetiker-Milcheis mit Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes**",
- b) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßstoffen und Fructose "**Diabetiker-Milcheis mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes**",
- c) bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam zusätzlich der Hinweis "**enthält eine Phenylalaninquelle**",
- d) bei Verwendung von mehr als 100 g Zuckeraustauschstoffen (= Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit(sirup) oder Xylit) pro kg Eis der Hinweis "**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**";

3.2. der durchschnittliche Gehalt an verwertbaren **Kohlenhydraten, Fett** und **Eiweiß** in Gramm pro 100 Gramm (g/100 g) oder in Prozent (%),

3.3. der durchschnittliche **Brennwert**, bezogen auf 100 g des Lebensmittels in **Kilojoule** und **Kilokalorien** mit den Worten "... Kilojoule (... Kilokalorien)" oder "... kJ (... kcal)",

3.4. ferner gelten die unter Abschnitt 1 und 2 genannten Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung.