



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Speiseeis

Stand: Mai 2022

Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

Die nachfolgenden Informationen stellen eine verkürzte Zusammenfassung wichtiger Vorgaben dar und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Das Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt, daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit oder Aktualität.

1. Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind seit Juni 2021 auf die gleiche Art und Weise, sowie über das identische Medium anzugeben!

Ausführliche Informationen wie diese vorgeschriebene Kennzeichnung zu erfolgen hat, finden Sie in unserem Merkblatt „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“ [1].

2. Bezeichnung:

Wird Speiseeis unverpackt, z.B. in Eiscafés, Konditoreien oder mobilen Fahrzeugen, an den Verbraucher abgegeben, gibt es keine rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen, die für die unterschiedlichen Sorten verwendet werden müssen. So ist es möglich auch Fantasiebezeichnungen wie z.B. „Engelblau“ zu verwenden.

In den Leitsätzen für Speiseeis sind allerdings Bezeichnungen für Speiseeis mit Beschreibungen zu deren Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen Merkmalen aufgeführt. Diese Leitsätze der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sind zwar keine Rechtsvorschriften, werden jedoch von Herstellern, Handel und Lebensmittelüberwachung als Bewertungsgrundlage herangezogen.

Werden Bezeichnungen verwendet, die in den Leitsätzen für Speiseeis beschrieben sind, muss die Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte diesen Leitsätzen entsprechen:

Speiseeissorte	Zusammensetzung
Kremeis, Cremeeis	mindestens 50 % Milch, auf 1 Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb, kein zusätzliches Wasser (z.B. Kremeis Nuss)
Rahmeis, Sahneeis	mindestens 18 % Milchfett aus Sahne/Rahm (z.B. Sahneeis Vanille)
Milcheis	mindestens 70 % Milch (z.B. Milcheis Schokolade)
Eiskrem, Eiscreme	mindestens 10 % Milchfett (z.B. Himbeereiskrem)
Fruchteiskrem, Fruchteiscreme	mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten (z.B. Erdbeer-Fruchteiskrem)
(Name der Frucht)-Eis¹	mindestens 20 % der namengebenden Frucht, Verwendung von Fett üblich (z.B. Erdbeereis)
	mindestens 10 % der namengebenden Frucht bei sauren Früchten oder Fruchtarten mit besonders intensivem Geschmack oder dichter Konsistenz, Verwendung von Fett üblich (z.B. Zitroneneis , Mangoeis)

Speiseeissorte	Zusammensetzung
(Name der Frucht)-Fruchteis	mindestens 20 % der namengebenden Frucht, keine Verwendung von Fett, deutliche Fruchtigkeit (z.B. Erdbeerfruchteis)
	mindestens 10 % der namengebenden Frucht bei sauren Früchten oder Fruchtarten mit besonders intensivem Geschmack oder dichter Konsistenz, keine Verwendung von Fett, deutliche Fruchtigkeit (z.B. Zitronenfruchteis , Mangofruchteis)
Eis mit (Name der Frucht) ¹	mindestens 10 % der namengebenden Frucht, mit und ohne Fettzusatz (z.B. Eis mit Erdbeere)
	mindestens 5 % der namengebenden Frucht bei sauren Früchten oder Fruchtarten mit besonders intensivem Geschmack oder dichter Konsistenz, mit und ohne Fettzusatz (z.B. Eis mit Zitrone , Eis mit Mango)
Eis mit (Name der Frucht)-Geschmack ¹	muss keine Früchte enthalten, Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch Aromen, mit und ohne Fettzusatz (z.B. Eis mit Erdbeergeschmack)
Schokoladeneis, Schokoeis ¹	Verwendung von Kakao/Kakaopulver (auch stark entölt), Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade. Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Wird die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt. Werden kakaohaltige Pflanzenfettstückchen eingesetzt, ist dies kenntlich zu machen (siehe Nr. 3).
Vanilleeis ¹	Vanillegeschmack <u>ausschließlich</u> durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Eine Abbildung von Vanilleschoten oder Vanilleblüten ist möglich.
Eis mit Vanillegeschmack ¹	Geschmack stammt ausschließlich oder überwiegend aus der Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Vanillepflanze müssen nicht enthalten sein. Vanilleschoten und/oder Vanilleblüten dürfen nicht abgebildet werden.
Nusseis, (Name der Nuss)-Eis ¹	mindestens 5 % Nüsse (z.B. Nusseis) bzw. mindestens 5 % der genannten Nuss-Sorte (z.B. Haselnusseis)
Eis mit Nussgeschmack ¹	Geschmack stammt ausschließlich oder überwiegend aus der Zugabe von Aromen. Bestandteile von Nüssen müssen nicht enthalten sein (z.B. Eis mit Nussgeschmack , Eis mit Haselnussgeschmack).
Stracciatellaeis ¹	weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen durchsetzt ist. Werden kakaohaltige Fettglasur oder kakaohaltige Pflanzenfettstückchen anstelle von Schokolade verwendet, ist dies kenntlich zu machen (siehe Nr. 3). Enthält Milchfett und/oder pflanzliches Fett.
Eis aus fermentierten Milchprodukten	mindestens 35 % des Milchprodukts (z.B. Joghurteis , Buttermilcheis , Quarkeis)
Sorbet	enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat, die den charakteristischen Geschmack erzeugt (z.B. Champagnersorbet)
Frucht-Sorbet, (Name der Frucht)-Sorbet	mindestens 25 % der namengebenden Frucht (z.B. Himbeer-Sorbet)
	mindestens 15 % der namengebenden Frucht bei sauren Früchten oder Fruchtarten mit besonders intensivem Geschmack oder dichter Konsistenz (z.B. Zitronensorbet , Mangosorbet)
Wassereis	hauptsächlich Wasser, Zucker, geschmackgebende und färbende Zutaten (z.B. Wassereis mit Colageschmack)

¹ bei entsprechender Zusammensetzung kann das Produkt zusätzlich als Kremeis, Sahneis, Milcheis oder Eiskrem bezeichnet werden.

3. Kakaohaltige Fettglasur, kakaohaltige Pflanzenfettstückchen:

Für den Verbraucher sind kakaohaltige Pflanzenfette optisch nicht von Schokolade zu unterscheiden. Der Verbraucher wird daher davon ausgehen, dass es sich um Schokolade handelt. Entsprechende Überzüge oder Einlagen müssen daher immer z.B. durch die Angabe „**mit kakaohaltiger Fettglasur**“ in Verbindung mit der Bezeichnung (z. B. auf dem Schild an der Ware und in der Speisekarte) kenntlich gemacht werden. Der Hinweis auf Abweichungen von der Verbrauchererwartung im Rahmen der Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung in einem separaten Dokument reichen nicht aus.

4. 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.

5. Abbildungen von Früchten, Gemüse, Kräutern oder Gewürzen:

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn die jeweilige Frucht enthalten ist. Dies gilt entsprechend für Gemüse, Gewürze und Kräuter.

Weitere Informationen:

- [1] [Merkblatt „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“](#)

Rechtliche Grundlagen:

LS Speiseeis: Leitsätze vom 29.11.2016 (BANz AT 19.12.2016 B4, GMBI 2016 S. 1172), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 11.4.2022 (BANz AT 05.05.2022, GMBI 2022 S. 429)

Kontakte:

Gemeinsamer Internetauftritt der Untersuchungsämter: www.ua-bw.de

Regierungsbezirk Freiburg:

CVUA Freiburg, Bissierstraße 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761/8855-0, poststelle@cvuafr.bwl.de

Regierungsbezirk Karlsruhe:

CVUA Karlsruhe, Weißenburger Straße 3, 76187 Karlsruhe, Tel.: 0721/926-3611, poststelle@cvuaka.bwl.de

Regierungsbezirk Tübingen:

CVUA Sigmaringen, Fidelis-Graf- Straße 1, 72488 Sigmaringen, Tel.: 07571/7434-0, poststelle@cvuasig.bwl.de

Regierungsbezirk Stuttgart:

CVUA Stuttgart, Schaflandstraße 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711/3426-1234, poststelle@cvuas.bwl.de