



MERKBLATT

Kenntlichmachung von unverpacktem Speiseeis

Die Bezeichnungen i.S. von Artikel 9 der LMIV von unverpacktem Speiseeis ergeben sich aus den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse:

A. Speiseeissorten nach den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse:¹

lfd. Nr.	Speiseeissorte	Wertgebender Anteil/Mindestgehalt
1	Kremeis <i>Beispiele:</i>	50 % Milch und 270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch <i>Kremeis Vanille, Kremeis Schokolade, Kremeis Nuss</i>
2	Rahmeis <i>Beispiel:</i>	18 % Milchfett aus der Verwendung von Sahne <i>Fürst-Pückler-Eis</i>
3	Milcheis <i>Hinweis:</i>	70 % Milch, bei der Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, Joghurteis <i>Softeis weist eine typische Konsistenz auf, ist aber keine Speiseeissorte. In den meisten Fällen handelt es sich um Milcheis. Entsprechende Kennzeichnung "Milcheis mit ...geschmack" ist erforderlich (Rezeptur überprüfen)</i>
4	Eiskrem <i>Hinweis:</i> <i>Beispiele:</i>	10 % der Milch entstammendes Fett <i>In der Regel nur fabrikmäßig durch Pasteurisieren, Homogenisieren und "Reifen" hergestellt.</i> <i>Eiskrem Vanille, Eiskrem Nuss, Eiskrem Walnuss</i>
5	Fruchteis <i>Beispiele:</i>	20 % Frucht Erdbeer-, Himbeer-, Ananaseis 10 % Frucht bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten, Schwarze Johannisbeere "Passionsfrucht", "Maracuja" <i>Beispiele:</i> <i>Fruchteis Zitroneneis, Fruchteis Johannisbeereis</i>
6	Fruchteiskrem	8 % der Milch entstammendes Fett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
7	(Frucht-) Sorbet	25 % Frucht 15 % Frucht bei sauren Früchten wie Citrusfrüchte (vgl. saure Früchte bei Fruchteis)
8	Wassereis	Eis, das nicht die Anforderungen für Milcheis, Fruchteis oder Frucht-sorbet erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 % und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 %, 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 („**absolutes Fremdfettverbot**“). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett (z.B. von Ölsamen, Haselnuss, Pistazie, Walnuss) ist von diesem Verbot ausgenommen.

Speiseeis, das keiner der o.a. Sorten aber den allgemeinen Anforderungen nach Abschnitt I, Buchstabe A der Leitsätze für Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse entspricht, wird verkehrszüblich auch als "Eis" oder Speiseeis in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten in Verkehr gebracht. Dies gilt nicht für Wassereis.

Aus der Bezeichnung sollte der Verbraucher eindeutig erkennen können, um was für ein Produkt es sich handelt. Bei Phantasiebezeichnungen (z.B. Blauer Engel, Schlumpfeis, Himmelblau), die nicht allgemein verständlich sind, wird eine Erklärung benötigt, z.B. „Milcheis mit Kaugummigeschmack“ oder dergleichen.

¹ Anmerkung: Dies Sorten „Einfacheiskrem“ und „Eis mit Pflanzenfett“ wurden mit der letzten Änderung der Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse gestrichen



B. Vorschlag für die Kennzeichnung

1. Allgemeine Kennzeichnung von losem Speiseeis

a) Neben dem Aushang werden zusätzlich Thekenschilder angebracht

Aushang

Milcheis: Schokolade
Fruchteis: Zitrone, Erdbeer, Ananas, Apfel,
Melone etc.

zusätzliche Thekenschilder

Schokolade
Zitrone, Erdbeer, Ananas, Apfel,
Melone etc.

b) Es werden nur Thekenschilder angebracht

Milcheis Schokolade
Fruchteis Erdbeer

Ist das Speiseeis zusätzlich zum Verzehr in der Eisdiele/Eiscafé bestimmt, so muss die Verkehrsbezeichnung zusätzlich in der Speisekarte angegeben werden.

2. Eis mit zu geringem Fruchtanteil/ Verwendung von Aromen

Wird der Fruchtanteil bei den Sorten Fruchteis und -sorbet nicht erreicht oder werden bei den Sorten Fruchteis,- sorbet, und -eiscreme **Aromen anstelle von Früchten** verwendet, lautet die Bezeichnung „... mit ...-Geschmack“ (z.B. Erdbeergeschmack, Apfelgeschmack etc.)

Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur bei der Verwendung *reiner Vanille bzw. Auszügen daraus* erfolgen, ansonsten muss die Bezeichnung „... mit Vanillegeschmack“ oder „...mit Geschmack Vanille“ lauten.

a) Neben dem Aushang werden zusätzlich Thekenschilder angebracht

Aushang

Milcheis: Eis mit Geschmack: Vanille, Eis mit Vanillegeschmack
Fruchteis: Eis mit Geschmack: Erdbeer, Eis mit Erdbeergeschmack

zusätzliche Thekenschilder

Vanillegeschmack
Erdbeer

b) Es werden nur Thekenschilder angebracht

Milcheis mit **Vanillegeschmack**
Eis mit **Vanillegeschmack**^{a)}
Eis mit **Erdbeergeschmack**

^{a)} Angabe, wenn es sich nicht um Milcheis handelt

Sind naturidentische oder „künstliche“ Aromen mit Vanillegeschmackeigenschaften verwendet worden, darf die Bezeichnung „Vanille“ nicht in einer Liste von Sorten (in der Speisekarte oder im Aushang im offenen Verkauf) aufgeführt werden. Auch in einer derartigen Liste muss die Angabe „Vanillegeschmack“ explizit aufgeführt werden:

Speiseisliste

Geschmack:

Nuss

Stracciatella

Vanillegeschmack



C. Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

Die Pflicht zur Angabe von Allergenen, Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für verpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel, sogenannte nicht vorverpackte Ware. Die Notwendigkeit ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln:

1. Bei verpackten Lebensmitteln (auch bei Vorprodukten, die weiter verarbeitet werden): Zusatzstoffe und Allergene sind aus dem Zutatenverzeichnis der Produktspezifikation zu entnehmen
2. Bei lose bezogenen Lebensmitteln: für die Weiterverarbeitung muss die Information vom Lieferanten eingeholt werden (sollte über Begleitzettel/Dokumente erfolgen)

Bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen oder allergenhaltiger Zutaten: Allergene und Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe müssen den rechtlichen Vorgaben entsprechen (zugelassener Verwendungszweck und die Höchstmenge muss eingehalten werden).

Wo: auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung)².

Der Zusatz von Farbstoffen sowie Konservierungsstoffen muss durch die Angabe „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ auf einem Schild neben dem Speiseeis kenntlich gemacht werden (gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar). Auch natürliche Farbstoffe wie Riboflavin (E 101) und Carotin (E 160a) müssen kenntlich gemacht werden. Dies gilt auch bei einem „indirekten“ Zusatz über eine mit einem Farbstoff gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Sauce). Für Azofarbstoffe und Chinolingelb³ muss am Schild an der Ware der Hinweis „*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen*“ angebracht werden.

Allergene Zutaten: Hinsichtlich der Prüfung müssen folgende Bereiche abgedeckt werden:

- „Rezepturallergene“ (was steckt in Vor- / Rohprodukten)
- Kreuzkontaminationen vermeiden (beim Lagern, Reinigen, Zubereiten, Servieren)
- Unvermeidbare (unbeabsichtigt aber mögliche) Kreuzkontakte bei Lieferanten oder in der Produktion sollten in Hinblick auf eine fundierte Wahl durch den Verbraucher in einem konkreten Warnhinweis als Spurenkennzeichnung angegeben werden. (z.B. kann Spuren an Pistazien enthalten)

Die Information über **Allergene** kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen.

Bei einer schriftlichen Allergeninformation ist diese auf einem Schild neben dem Lebensmittel, in einem Aushang, auf Speise- oder Getränkekarten oder im Preisverzeichnis möglich. Bei einer **mündlichen Auskunft** ist neben dem Lebensmittel oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hinzuweisen, dass die Allergeninformation mündlich erfolgen kann und Sorge zu tragen, dass die schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.⁴

Die Kenntlichmachung **der Zusatzstoffe** kann **alternativ** zu der o.a. Regelung (Schild an Ware)² auch in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, erfolgen. In dieser Liste müssen dann aber **alle** bei der Herstellung des Speiseeises verwendeten Zusatzstoffe, also nicht nur Farbstoffe, sondern auch Emulgatoren, Säuerungsmittel usw. aufgeführt werden. Auf die schriftliche Aufzeichnung muss neben dem Speiseeis oder durch einen Aushang im Verkaufsraum hingewiesen werden. Die Angabe der Zusatzstoffe in dieser Liste erfolgt in gleicher Weise wie in einem Zutatenverzeichnis nach Maßgabe der Lebensmittelinformationsverordnung, d.h. durch die Angabe des Klassennamens, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nummer und in absteigender Reihenfolge in Bezug auf den Mengenanteil.⁵

² § 9 Abs. 1 ZZuIV

³ Stoffe des Anhanges **V** der VO (EG) Nr. 1333/2008 E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129

⁴ Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung VorLMIEV § 2 Abs. 2 Nr. 1 bis 4

⁵ Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung VorLMIEV § 2 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 § 9 Abs. 8 Nr. 3 ZZuIV



D Weitere Kenntlichmachungen

- bei Verwendung von **Fettglasur** anstelle von Schokoüberzügen und Schokoraspeln:
Angabe: „**mit kakaohaltiger Fettglasur**“
- bei dem Einsatz von Schokolade mit pflanzlichen Fetten i.S. der Kakaoverordnung:
Angabe: „**Enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette**“
- **Farbstoffe** müssen auch bei Spirituosen, Belegfrüchten, Zuckerstreuseln oder farbigen Dragees (z.B. bei Kindereis) deklariert werden
- **Angabe Original italienisch**

Aufgrund der Eigenart der handwerklichen Herstellung von Speiseeis können besondere Umstände - u.a. die Herstellung der Grundmasse nach traditionellen Rezepten in der genannten Region - die zusätzliche Auslobung "Original" auch bei frisch hergestelltem Speiseeis rechtfertigen.

- **Softeis**

Softeis (Englisch: *soft* „weich“) ist eine besondere weiche Variante des Speiseeises. Es handelt sich nicht um eine spezielle Eissorte, sondern um eine besondere Form der Zubereitung. Softeis kann ebenfalls in verschiedenen Speiseeissorten (z.B. Milcheis) angeboten werden. Die entsprechenden Anforderungen der Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse müssen erfüllt sein.

Grundsätzlich muss die jeweilige Kenntlichmachung und Deklaration richtig sein.

E Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Als Desinfektionsmittel für die Grundreinigung der Gerätschaften in der handwerklichen Speiseeisherstellung werden häufig Präparate verwendet, die "quaternäre" Ammoniumverbindungen (**QAV**) enthalten. Sie bilden einen Tensidfilm auf den Wandungen der Gerätschaften, der durch Nachspülen mit **kaltem** Trinkwasser nicht vollständig entfernt wird. Dadurch gelangen Rückstände dieser Verbindungen in das Endprodukt. Die Gefahr der Kontamination des Endproduktes ist besonders groß, wenn die Dosierungsempfehlungen der Präparate nicht beachtet werden (Überdosierung). Ein Nachspülen mit **heißem** Trinkwasser minimiert die Rückstände dieser Verbindungen.

Auch Rückstände **silberhaltige Desinfektionsmittel** können durch nicht ausreichendes Spülen der Gerätschaften in das Endprodukt gelangen. Ein Zusatz silberhaltiger Präparate zum Trinkwasser, das zur Speiseeisherstellung verwendet wird, ist nicht zulässig.