MERKBLATT

Kenntlichmachung von Speiseeisen, die nicht vorverpackt und nicht in Selbstbedienung abgegeben werden

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.
Wird bei „loser Ware“ allerdings eine Bezeichnung im lebensmittelrechtlichen Sinn verwendet, z. B. aus Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches, sind die dort formulierten Bedingungen sowie Artikel 17 und Anhang VI[1] der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu beachten. Bezeichnungen und Zusammensetzung für Speiseeis sind in den „Leitsätzen für Speiseeis“ [2] definiert. Werden Bezeichnungen aus diesen Leitsätzen verwendet, muss die Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte diesen Leitsätzen entsprechen:

	Bezeichnung	**Wertgebende Bestandteile/Mindestgehalte**
1	Kremeis	50 % Milch und 270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch *Kremeis Vanille, Kremeis Schokolade, Kremeis Nuss*
2	Rahmeis / Sahneeis	Mindestens **18 % Milchfett** aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne *Beispiel: Rahmeis / Sahneeis Walnuss, Rahmeis Fürst Pückler*
3	Milcheis	Milcheis enthält mindestens **70 % Milch**
4	Eiskrem, Eiscreme	Enthält mindestens **10 % der Milch entstammendes Fett**
5	Fruchteiskrem	**8 % der Milch entstammendes Fett** mit einem deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der/den Früchten
6	…-Eis aus Milch und / oder Milcherzeugnissen	Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens **6,5 %**. Die namensgebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar (z.B. Quarkeis, Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis) **Der Anteil der fermentierten Milchprodukte beträgt mehr als 35 %.**
7	Parfait, Halbgefrorenes	Halbgefrorenes ist ein Eis aus Sahne und Ei, bei dem Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen, anschließend mit den weiteren Zutaten vermischt und gefroren werden. Die feine kristalline Textur ist typisch.
8	(…-) Sorbet	Enthält die in der Bezeichnung genannten Zutat (z.B. Champagner, Basilikum), die den dafür charakteristischen Geschmack erzeugt, z.B. Champagner – Sorbet. **Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.** Im **Fruchtsorbet** beträgt der Anteil an Frucht **mindestens 25 %.** Die geschmackgebende Frucht kann in der Bezeichnung das Wort „Frucht“ ersetzen, z.B. Himbeer-Sorbet, Cassis-Sorbet. **Sorbet wird nicht mit der einfachen Bezeichnung „Eis“ in Verkehr gebracht**.

1 BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS UND SPEZIELLE ZUSÄTZLICHE ANGABEN TEIL A
— VERPFLICHTENDE ANGABEN ZUR ERGÄNZUNG DER BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

2 Leitsätze vom 29.11.2016 (BAnz AT 19.12.2016 B4, GMBl 2016 S. 1172), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 11.4.2022 (BAnz AT 05.05.2022, GMBl 2022 S. 429)

Eis unter Verwendung von Früchten		
	Bezeichnung	**Wertgebende Bestandteile/Mindestgehalte**
9	(#Name der Frucht) **- #Name der Eissorte (s. 2, 3, 4, 5)**	enthält mindestens 20 % Frucht (z.B. Erdbeere). Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt **können die unter Leitsätzeziffer 2.1.1. aufgeführten Speiseeissorten ergänzt werden** Beispiele: Erdbeercremeeis, Erdbeerrahmeis, Erdbeermilcheis oder Erdbeereiskrem
10	(#Name der Frucht) -**Fruchteis**	**Mindestens 20 %** der namensgebenden Frucht Fruchteis wird **ohne Fettzusatz** hergestellt. Der Wortteil „**-frucht-"** betont die im Vordergrund stehende Fruchtigkeit. Beispiel: Erdbeerfruchteis, Fruchteis Erdbeer *Fruchteis aus sauren Früchten oder aus Früchten mit dichter Konsistenz:* **10 % Frucht** bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt an Saft von mindestens **2,5 %,** berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtsorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder ein dichten Konsistenz, wie z.B. Mango, Passionsfrucht, Guave, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Frucht. Beispiele: Fruchteis Zitrone, Fruchteis Johannisbeere, Fruchteis Passionsfrucht, Fruchteis Maracuja, Fruchteis Mango
11	(#Name der Frucht)-eiskrem	**s. 5**
12	Eis mit (#Name der Frucht)	enthält eine sensorisch wahrnehmbare Menge an Frucht (z.B. Erdbeere), **mindestens 10 %** der namensgebenden Frucht. Es kann **mit oder ohne Fett** hergestellt werden. Beispiel: Eis mit Erdbeeren, Eis mit Äpfeln
13	Eis mit (#Name der Frucht)-Geschmack	erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Frucht (Erdbeere) müssen nicht enthalten sein. Es kann **mit oder ohne Fett hergestellt werden.** Beispiel: Eis mit Erdbeergeschmack
14	(#Name des Gemüses)-eis	bei Produkten mit Gemüse gelten die entsprechenden Vorgaben wie Eis, das Früchte enthält (s.o.). Bei Gemüse-sorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z.B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis beträgt der Anteil an Gemüse **mindestens 10 %.**
	Weitere Speiseeisorten	
15	Wassereis	Wassereis enthält hauptsächlich Wasser, Zucker sowie geschmackgebende und färbende Zutaten. Wassereis wird nicht mit der einfachen Bezeichnung Eis in Verkehr gebracht werden.

Spezielle Speiseeisorten		
	Bezeichnung	**Wertgebende Bestandteile/Mindestgehalte**
16	Vanilleeis	*Vanilleeis* erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt. Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie z. B. bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig daher.
17	Eis mit Vanillegeschmack	*Eis mit Vanillegeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Vanille müssen nicht enthalten sein. Vanilleschoten und/oder Vanilleblüten werden nicht abgebildet.
18	Schokoladeneis, Schokoeis	*Schokoladeneis, Schokoeis* wird unter Verwendung von Kakao/Kakaopulver – auch stark entölt -, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade hergestellt. Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Wird die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt. Werden kakaohaltige Pflanzenfettstückchen eingesetzt, so ist dies kenntlich zu machen.
19	Nusseis, (#Name der Nuss)-Eis	Enthält mindestens 5 % Nüsse (z.B. Nusseis) bzw. mindestens 5 % der genannten Nuss-Sorte (z.B Haselnüsse). Wird mehr als eine Nuss-/Kernart eingesetzt, so geht dies aus der Bezeichnung hervor, sofern nicht die Bezeichnung „Nusseis“ gewählt wird.
20	Eis mit Nussgeschmack, Eis mit (#Name der Nuss)-geschmack	Geschmack stammt ausschließlich oder überwiegend aus der Zugaben von Aromen, Bestandteile von Nüssen müssen nicht enthalten sein. (z.B. Eis mit Nussgeschmack, Eis mit Haselnussgeschmack)
21	Stracciatellaeis	Weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen durchsetzt ist. Kakaohaltige Fettglasur oder kakaohaltige Pflanzenfettstückchen: s. **Kakaohaltige Fettglasur**

Bei der Verwendung **pflanzlicher Fette** wird das Speiseeis einfach als „Eis“ – in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender oder anderer charakteristischer Zutaten in den Verkehr gebracht. Anzumerken ist, dass auch bei diesen Speiseeisorten der Einsatz von Milch und Milcherzeugnissen einschließlich Milchfett möglich ist.

Bei der Herstellung der Speiseeissorten **Nr. 1 bis 6** wird allerdings ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet **(„absolutes Fremdfettverbot“)** .

Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett ist von diesem Verbot nicht berührt (z.B. von Fett von Ölsamen, Nüssen (z.B. Haselnuss, Pistazie).

Kennzeichnung in der Eisdiele und Eistheke

Aushang	**Thekenschilder**
Milcheis **(s. 3)**: Schokolade **(s.18)** Fruchteis **(s.10)** (z.B. Erdbeer, Ananas, Apfel, Zitrone)	Schokolade Erdbeer, Ananas, Apfel, Zitrone
Milcheis **(s. 3)**: Vanille **(s. 16)**	Vanille (Abbildung von Blüte und Schoten zulässig)

Aushang		**Thekenschilder**
(Milch-) Eis:	(Milch-) Eis mit Vanillegeschmack / **(s. 17)** (Milch-) Eis mit Geschmack Vanille	Vanillege-schmack (Abbildung von Blüte und Schoten **nicht zulässig**)
Eis mit Erdbeergeschmack **(s. 13)**	/ Eis mit Geschmack Erdbeer	Erdbeerge-schmack

Speisekarte

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

Zu beachten:

Kakaohaltige Fettglasur

bei Verwendung von **Fettglasur** anstelle von Schokoüberzügen und Schokoraspeln: grundsätzliche Angabe: **„mit kakaohaltiger Fettglasur“**

Farbstoffe

Farbstoffe müssen auch bei Spirituosen, Belegfrüchten, Zuckerstreuseln oder farbigen Schokolinsen (z.B. bei Kindereis) deklariert werden

Färbende Lebensmittel

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, ist üblich.

Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

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

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

Allergene Zutaten

1.1 Angaben		Rechtsgrundlagen
► Glutenhaltiges Getreide konkret benennen • Weizen (auch Dinkel[3]) • Roggen • Gerste • Hafer ► Krebstiere ► Eier ► Fische ► Erdnüsse ► Sojabohnen ► Milch, einschließlich Lactose	► Schalenfrüchte benennen: • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Kaschunüsse • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Macadamia oder Queenslandnüsse ► Sellerie ► Senf ► Sesam ► Schwefeldioxid und Sulphite ► Lupinen ► Weichtiere	Allergene sind bei Abgabe nicht vorverpackter Ware (unverpackte Ware) zu kennzeichnen: Artikel 44 Absatz 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 § 4 Absatz 2 LMIDV Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 Art und Weise der Kennzeichnung: § 4 Absatz 3 und 4 LMIDV
und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse		

1.2 Art und Weise der Angabe der Allergene

► Kenntnisnahme des Verbrauchers muss vor Abgabe der Lebensmittel und vor Kaufabschluss möglich sein
► Die Angaben sind bezogen auf das Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen

Schriftlich

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B. durch die Angabe „enthält“, gefolgt von der Bezeichnung des Allergens. Wenn das Allergen bereits in der Bezeichnung genannt wird, ist die wiederholte Angabe dieses Allergens nicht erfoderlich, z.B. Milch bei Milcheis
  oderbei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftverpflegung auf Speise- oder Getränkekarten oder auf Preisverzeichnissen (*auch als Fuß- oder Endnoten, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird*).
  oder
- durch eine sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und auf die beim Lebensmittel oder einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen wird (z.B. „*siehe Ordner auf der Theke*“)
- Die Allergenkennzeichnung sowie der Hinweis darauf dürfen in keiner Weise durch andere Angabe oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.

Mündliche Auskunft möglich, wenn

- bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar auf die Möglichkeit der mündlichen Information und auf das Vorhandensein einer schriftlichen Aufzeichnung hingewiesen wird.
- und ein hinreichend unterrichteter Mitarbeiter Auskunft geben kann.
- und auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels die Informationen zu Allergenen mitgeteilt werden.
- und eine schriftliche Aufzeichnung über die in den einzelnen Lebensmitteln enthaltenen Allergene vorhanden und auf Nachfrage leicht zugänglich ist (*z.B. in einem Ordner hinter der Theke*)

[3] Bei Weizenarten wie Dinkel ist Hinweis auf Weizen erforderlich (z. B. „eine **Weizen**art“)

Zusatzstoffe

2.1 Angaben	Rechtsgrundlagen
• „mit Farbstoff“ • „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ • „mit Antioxidationsmittel“ • „mit Nitritpökelsalz“, mit Nitrat oder „mit Nitritpökelsalz“ bei Anwendung als Konservierungsstoff oder Antioxidationsmittel • „mit Geschmacksverstärker“ • „geschwärzt bei Oliven“ • „gewachst“ bei Obst und Gemüse • „mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen • „mit Süßungsmittel(n)“ • bei Tafelsüßen durch den Hinweis „auf der Grundlage von …“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel • „enthält eine Phenylalaninquelle“, bei Lebensmitteln mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz • „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkohol der E-Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 • „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe des Anhanges V an der Ware: *„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“*, bei folgenden Farbstoffen: E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, Azorubin (E 122), E 124 Cochenillerot (E 124) E 129 Allurarot AC,	§ 5 Absatz 1 LMZDV Artikel 24 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008

2.2 Art und Weise der Angabe der Zusatzstoffe	Rechtsgrundlagen
► Wenn eine Allergenkennzeichnung verpflichtend ist: • **In gleicher Art und Weise** **und** • **über das identische Medium** wie die **Allergenkennzeichnung (siehe1.2 Art und Weise der Angabe der Allergene)** ► Wenn keine Allergenkennzeichnung notwendig ist: • Schriftlich oder mündlich, wie in 1.2 beschrieben *Schriftlich* • auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B. durch die Angabe „enthält“, gefolgt von der Bezeichnung des Allergens. Wenn das Allergen bereits in der Bezeichnung genannt wird, ist die wiederholte Angabe dieses Allergens nicht erforderlich, z.B. Milch bei Milcheis oder • bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- oder Getränkekarten oder auf Preisverzeichnissen (*auch als Fuß- oder Endnoten, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird*). oder • durch eine sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und auf die beim Lebensmittel oder einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen wird (z.B. *„siehe Ordner auf der Theke“*)	§ 5 Absatz 2 LMZDV

2.3 Ausnahmen	
Die Angaben nach 2.1 können entfallen: A. bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis B. bei Angabe aller Zusatzstoffe mit Klassenname und Bezeichnung oder Klassenname und E-Nummer C. wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Folgende Angaben bleiben verpflichtend und sind immer anzugeben • „mit Süßungsmittel(n)“ • „enthält eine Phenylalaninquelle“ • „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ • Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffe bzw. der Farbstoffe des Anhanges V und der Hinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	§ 5 Absatz 3 LMZDV

Anmerkung: Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt