



Merkblatt

Stand: Dezember 2016

Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

1. Kennzeichnung

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

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

- 1. (Eier-)Kremeis, (Eier-) Cremeeis**
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 Sahnerzeugnis (Rahmerzeugnis)
- 3. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)**
mindestens 70 % Vollmilch Bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, kann darauf in der Bezeichnung 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. Kennzeichnung/Kenntlichmachung

2.1 Zusatzstoffe

Welche Zusatzstoffe bei der Herstellung von Speiseeis verwendet werden dürfen, sowie die Kennzeichnung von Azofarbstoffen, wird durch die VO (EG) Nr. 1333/2008 geregelt.

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, also die Art und Weise der Kennzeichnung, regelt bei loser Ware die Zusatzstoffzulassungsverordnung.



Der Gehalt an Farbstoffen ist kenntlich zu machen. Dies gilt auch bei einem Zusatz über eine gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen).

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.

Bei der Verwendung der Farbstoffe E110, E104, E122, E129, E102 und E124 ist zusätzlich der Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.

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 Weitere Zusatzstoffe

Weiterhin sind nach Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) z.B. folgende Angaben bei Speiseeis auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen:

- a) bei Verwendung von Antioxidationsmitteln „**mit Antioxidationsmittel**“
- b) bei Verwendung von nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassenen Süßungsmitteln der Hinweis „**mit Süßungsmittel**“ oder „**mit Süßungsmitteln**“
- 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**";

2.4 Kakaohaltige Fettglasur

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

2.5 Allergene

Siehe Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln“.



Verantwortlich:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuafw.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-35 49;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Str. 1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 7434-0 Fax: 07571 / 7434-202;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>