



Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Merkblatt

Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

(Stand: Januar 2001)

1. Kennzeichnung

Nach der *Speiseeisverordnung* muss bei Speiseeis, das lose an den Verbraucher abgegeben wird, die **Verkehrsbezeichnung** angegeben werden:

- auf einem **Schild neben der Ware** oder in einem **Aushang** deutlich lesbar
- und zusätzlich auf der **Speisekarte**, wenn das Speiseeis zum Verzehr in der Verkaufsstätte bestimmt ist.

In den *Leitsätzen für Speiseeis und Speiseishalberzeugnisse* sind Speiseeissorten festgelegt. Diese Bezeichnungen sind nach der allgemeinen Verkehrsauffassung üblich und sollten als Verkehrsbezeichnung verwendet werden:

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. **Fruchteis**
mindestens 20 % Frucht
(Fruchteis aus stark sauren Früchten, z.B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 10 % Frucht)
3. **Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis**
mindestens 18 % Milchfett aus dem verwendeten Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)
4. **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

5. **Eiskrem, Eiscreme** *
mindestens 10 % Milchfett
6. **Fruchteiskrem, Fruchteiscreme** *
mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
7. **Einfacheiskrem, Einfacheiscreme** *
mindestens 3 % Milchfett
8. **Eis mit Pflanzenfett** *
mindestens 3 % Pflanzenfett
bei Hinweis auf Frucht: deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
9. **(Frucht)-Sorbet**
mindestens 25 % Frucht
(Sorbet aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 15 % Frucht);
keine Milch oder Milchbestandteile

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 7 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("**Fremdfett-Verbot**"). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z.B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

* *Herstellungsweise: Eismix pasteurisieren und homogenisieren*

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 durch die Angabe "mit Farbstoff" kenntlich zu machen. Dies gilt auch, wenn der Zusatz über eine gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen) erfolgt.

Die Kenntlichmachung "mit Farbstoff" hat auf einem Schild beim Lebensmittel sowie gegebenenfalls auf der Speisekarte zu erfolgen. Die Angabe auf der Speisekarte kann auch als Fußnote erfolgen, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten.
- Auch der Zusatz von Carotin (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

Folgende Angaben sind auf einem Schild neben dem Speiseeis sowie gegebenenfalls auf der Speisekarte, entsprechend Punkt 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 Punkt 1 und 2 genannten Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung.