

Kontakt:
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
 Tel.: (02261) 88-3903
 Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: Juni 2021

Merkblatt Verkehrsbezeichnung von unverpacktem Speiseeis

Die „allgemeine Verkehrsauffassung“ hinsichtlich der Bezeichnungen für Speiseeis ergibt sich aus den Begriffsbestimmungen der Speiseeissorten gemäß den **Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**.

Dort sind zwei mögliche Verkehrsbezeichnungen aufgeführt:

1. Speiseeis, das den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ der Leitsätze entspricht, wird verkehrsblich auch als „Eis“ mit der beschreibenden Bezeichnung geschmackgebender Zutaten in den Verkehr gebracht. **Ausnahme hiervon ist jedoch Wassereis.**

2. die Angabe der Speiseeissorten nach den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“

lfd. Nr.	Speiseeissorte	Anforderungen
1	Kremeis	mindestens 50 % Milch und 270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch
	<i>Beispiel:</i>	<i>Kremeis Vanille, Eiercremeeis Schokolade</i>
2	Rahmeis	mindestens 18 % Milchfett aus der Verwendung von Sahne
	<i>Beispiel:</i>	<i>Fürst-Pückler-Eis, Sahneeis Vanille</i>
3	Milcheis	mindestens 70 % Milch mit 3,5% Fett, bei der Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, kann die Bezeichnung auch Joghurteis lauten
	<i>Beispiel:</i>	<i>Milcheis Nuss (= mit Nuss-Geschmack)</i>
4	Eiskrem	mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett
	<i>Beispiel:</i>	<i>Eiskrem Vanille, Eiscreme Nuss</i>
5	Fruchteis	mindestens 20 % Fruchtanteil, bei sauren Früchten mindestens 10 % Fruchtanteil
	<i>Beispiel:</i>	<i>Erdbeereis, Fruchteis Erdbeer, Zitroneneis, Fruchteis Zitrone</i>
6	Fruchteiskrem	mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack aus zugefügter Frucht
	<i>Beispiel:</i>	<i>Erdbeereiscreme, Fruchteiskrem Erdbeer</i>
7	(Frucht-)Sorbet	mindestens 25 % Fruchtanteil, bei sauren Früchten mindestens 15 % Fruchtanteil
	<i>Beispiel:</i>	<i>Erdbeersorbet, Sorbeteis Erdbeer</i>
8	Wassereis	Speiseeis, das <u>nicht</u> die Anforderungen unter Nr. 3, 5 und 7 erfüllt und einem Fettgehalt unter 3 %, mit einer Trockenmasse von mindestens 12 % aus süßenden und/oder geschmackgebenden Zutaten

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("Fremdfettverbot"). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett (z.B. von Ölsamen: Haselnuss, Pistazie, Walnuss, auch Ei, Eigelb) ist von diesem Verbot ausgenommen.

Speiseeis mit geringem Fruchtgehalt und /oder 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 „Eis mit ...-Geschmack“ (z.B. Erdbeergeschmack, Apfelmgeschmack etc.). Die Bezeichnung "Vanille" darf nur dann der Sortenangabe vorangestellt werden, wenn lediglich unveränderte Vanilleschoten oder Auszüge daraus (natürliches Vanille-Aroma) verarbeitet werden. Werden Aromen mit Vanillegeschmackseigenschaften (Vanillin, Ethylvanillin) zur Geschmacksgebung von Speiseeis eingesetzt, so muss hierauf durch die Angabe "mit Vanille-Geschmack" hingewiesen werden.

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß der PAngV

1. auf einem Schild neben der Ware oder in einem gut einsehbaren Aushang (§ 4 Abs. 1 PAngV)
2. 2. zusätzlich auf der Speisekarte, wenn das Eis zum Verzehr in der Verkaufsstätte bestimmt ist. (§ 7 Abs. 1 PAngV)

Allergenkennzeichnung: siehe gesondertes Merkblatt Zusatzstoffe Gastronomie

Vorschlag zur Kennzeichnung von losem Speiseeis

a) Es werden nur Thekenschilder angebracht

Milcheis Schokolade Fruchteis Erdbeer Speiseeis Vanille(geschmack)
--

b) Neben einem gut sichtbaren Aushang werden zusätzlich Thekenschilder angebracht

Aushang

Milcheis: Schokolade, Vanille etc.
Fruchteis: Erdbeer, Zitrone etc.
Speiseeis: Vanille(geschmack), Waldmeistergeschmack etc.

zusätzliche Thekenschilder

Schokolade, Vanille etc.
Erdbeer, Zitrone etc.
Vanille, Waldmeister etc.

Wird das Speiseeis auch in Bedienung zum Verzehr in der Verkaufsstätte angeboten, muss eine korrekte Verkehrsbezeichnung ebenfalls in der Speisekarte angegeben werden.

Weitere Hinweise zur Kennzeichnung

Softeis

Softeis enthält bereits im Wort die Verkehrsbezeichnung "Eis" und ist deshalb so verkehrsfähig. Die Bezeichnung ist nur für mittels Softeismaschine hergestellte Eise von besonders weicher Konsistenz zulässig, die üblicherweise sofort verzehrt werden. Wird die Qualität von Milcheis angeboten, kann hierauf durch die Ausweisung z.B. als „Softmilcheis“ hingewiesen werden.

Kakaohaltige Fettglasur

Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstelle von Schokolade i.S.d. Kakaoverordnung in Überzügen oder Einlagen muss durch den Zusatz "mit kakaohaltiger Fettglasur" kenntlich gemacht werden.

Schokolade mit Pflanzenfett

Die Verwendung von Schokoladen mit Pflanzenfett i.S. d. Kakaoverordnung muss durch den Zusatz "Schokolade enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette" kenntlich gemacht werden.

Geschützte Warenbezeichnungen (®,™)

Ein Hinweis auf bekannte und/oder geschützte Marken, wie z.B. Rocher-Eis oder Red-Bull-Eis ist nur dann zulässig, wenn die Aromatisierung überwiegend auf der Verarbeitung des Original-Produktes beruht. Werden nur geringfügige Mengen des Original-Produktes und/oder überwiegend bis ausschließlich geschmackgebende Halbfertigerzeugnisse zur Aromatisierung eingesetzt, muss dies in der Warenauszeichnung als "mit **-Geschmack" ausgewiesen werden.

Energy-Eis

Der Hinweis auf "Energy" ist eine nährstoffbezogene Angabe und erfordert eine Nährwert-Kennzeichnung. Bei erhöhten Gehalten bzw. bei nicht zu erwartenden Anteilen an Koffein ist die Angabe "koffeinhaltig" erforderlich.

Hinweis auf Vitamine

Ein Hinweis auf einen Gehalt an Vitaminen im Eis, wie z.B. ACE-Eis, ist bei loser Abgabe nicht zulässig. Vitaminisierte Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt gewerbsmäßig nur in **Fertigpackungen** in den Verkehr gebracht werden.

Zusatzstoffe

Seit dem 1.6.2013 ist die Verwendung von Zusatzstoffen in der VO(EG) Nr. 1333/2008, der Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe, geregelt. Der Zusatz von Konservierungsstoffen, von silberhaltigen Desinfektionsmitteln und von quartärnären Ammoniumverbindungen ist weiterhin bei Speiseeis verboten.

Herstellungsbedingungen

Beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in der Eisküche müssen alle damit behandelten Geräte gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Ein Übergang auch kleiner Restmengen an solchen Stoffen in das Speiseeis ist als Kontamination einzustufen.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.