

MERKBLATT

zur Kennzeichnung von Speiseeis im offenen Verkauf

1. Verkehrsbezeichnung

Auch bei Speiseeis, das als „lose Ware“, also z. B. in Eisdienen an Verbraucher abgegeben wird, muss die Bezeichnung nach allgemeiner Verkehrsauffassung angegeben werden¹. Diese Bezeichnung ergibt sich aus den Begriffsbestimmungen der Leitsätze² für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse:

	Speiseeis-sorte	Beschreibung, Anforderungen	Beispiele
1	Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis	mindestens 50 % Milch*; pro Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90g Eigelb	Kremeis Schokolade, Vanille-Cremeeis
2	Rahmeis Sahneis	mindestens 18 % MilCHFett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne	Sahneis Walnuss
3	Milcheis, Milchspeiseeis	mindestens 70% Milch*; Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen statt Milch ist möglich: „Joghurteis“	Milcheis Vanille, Joghurteis Waldfrucht
4	Eiskrem, Eiscreme	mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett	Eiskrem Schokolade
5	Fruchteis	Fruchtanteil mindestens 20 %; Fruchtanteil mindestens 10 % bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten, schwarzer Johannisbeere, Maracuja	Erdbeereis, Fruchteis Erdbeere, Zitroneneis
6	Fruchteiskrem, Fruchteiscreme	mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack	Pfirsich-Fruchteiskrem, Fruchteiskrem Pfirsich
7	(Frucht-)Sorbet	Fruchtanteil mindestens 25 % bei sauren Früchten (siehe Nr. 5) mindestens 15 %	Mangosorbet
8	Wassereis	Eis, das die Anforderungen an Nr. 3, 5 oder 7 nicht erfüllt; weniger als 3 % Fett und mindestens 12 % Trockenmasse	Wassereis Cola-Geschmack

* Unter Milch wird im Sinne dieser Leitsätze immer Vollmilch verstanden.

Bei den Sorten Nr. 1 bis 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet. Natürlicherweise in geschmacksgebenden Zutaten enthaltenes Fett oder Eiweiß bleibt unberücksichtigt, z. B. Kakaofett in Schokoladen-Eiskrem, Haselnussfett in Haselnuss-Milcheis. Pflanzliche, zum Teil gehärtete Fette sind oft in pulverförmigen Halberzeugnissen enthalten.

Allgemein kann Speiseeis als „Eis“ oder „Speiseeis“ in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt auch für Speiseeis, das keiner der oben genannten Sorten entspricht, z.B. wenn der Mindestgehalt an Frucht nicht erreicht wird, oder Aromen statt Früchten eingesetzt werden:

„Eis mit Bananengeschmack“; oder wenn zusätzlich zu Milch auch pflanzliche Fette enthalten sind, z. B. „Schokoladeneis“, „Eis mit Pistaziengeschmack“.

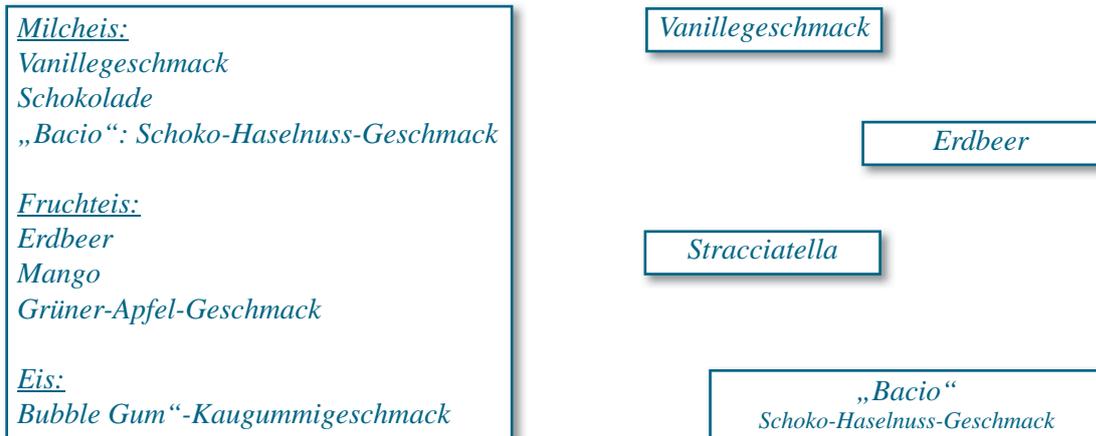
Aus der Bezeichnung sollte der Verbraucher eindeutig erkennen können, um was für ein Produkt es sich handelt. Bei Phantasiebezeichnungen, die nicht allgemein verständlich sind, wird eine Erklärung benötigt, z. B. „Kokoseis mit Keksstücken“ oder dergleichen.

Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur verwendet werden, wenn zur Erzielung des Vanillearomas ausschließlich echte Vanille oder Auszüge daraus eingesetzt werden. Wenn synthetische oder andere Aromen mit Vanillegeschmackseigenschaften verarbeitet wurden, muss die Bezeichnung „mit Vanillegeschmack“ lauten³.

Vorschläge zur Angabe der Verkehrsbezeichnung

Möglichkeit A: Aushang und Thekenschilder

Wenn im Aushang die vollständigen Verkehrsbezeichnungen angegeben sind, sind auf den Thekenschildern einfache Geschmacksangaben möglich.



Möglichkeit B: nur Thekenschilder



Wenn das Eis zusätzlich dazu bestimmt ist, in der Eisdiele an Ort und Stelle verzehrt zu werden, muss die Verkehrsbezeichnung zusätzlich in der Speisekarte angegeben werden.

„Softeis“ ist keine spezielle Eissorte, die an eine bestimmte Zusammensetzung gebunden ist, sondern ein Hinweis auf die besonders weiche Konsistenz. Diese ergibt sich aus der Art der Herstellung. Verschiedene Eissorten (oft z.B. Milcheis) können als Softeis hergestellt werden, z. B. „Softeis Vanillegeschmack“.

2. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Im Eis enthaltene Farbstoffe müssen durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild bei der Ware gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar kenntlich gemacht werden⁴.

Dies gilt auch für natürliche Farbstoffe wie Riboflavin (E 101) oder Carotine (E 160) sowie bei „indirektem“ Zusatz durch gefärbte Dekorsaucen, Streusel, Liköre etc. oder Halberzeugnisse (Fruchtpasten).



Wenn im Eis einer oder mehrere der folgenden Azofarbstoffe enthalten sind, ist eine besondere zusätzliche Kennzeichnung auf einem Schild an der Ware notwendig⁵.

E 102 – Tartrazin,
E 104 – Chinolingelb,
E 110 – Gelborange S,
E 122 – Azorubin,
E 124 – Cochenillerot A (Ponceau 4R)
E 129 – Allurarot AC



„[Name oder E-Nummer des Farbstoffs]: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

Bei der Herstellung von Speiseeis dürfen auch Zuckeraustauschstoffe (z. B. Sorbit) und/oder Süßstoffe (z. B. Saccharin) eingesetzt werden. Dann muss auf dem Schild bei der Ware der Hinweis „mit Süßungsmitteln!“ bzw. „mit Süßungsmitteln“ angegeben werden.

Konservierungsstoffe sind für Speiseeis grundsätzlich nicht zugelassen, Sorbinsäure (E 200) kann aber z.B. über Fruchtsaucen oder Obsterzeugnisse in das Eis gelangen. Abhängig von der technologischen Wirksamkeit im Endprodukt muss eine Kenntlichmachung erfolgen, z. B. „Fruchtsauce konserviert“.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen über eine Zusatzstoffliste:

Alternativ zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf dem Schild direkt bei der Ware, kann diese auch durch einen Aushang oder eine schriftliche Aufzeichnung (Broschüre) erfolgen, wenn diese dem Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Es kann auch die Form einer Tabelle gewählt werden. Auf diese Aufzeichnung muss in einem Aushang oder auf einem Schild bei der Ware (z. B. an der Eistheke) hingewiesen werden.

Dabei ist zu beachten:

In der Aufzeichnung müssen alle bei der Herstellung des Eises verwendeten Zusatzstoffe mit ihren Klassennamen genannt werden (nicht nur die Farbstoffe).

Zutaten wie Milch oder Kakaopulver müssen in dieser Aufzeichnung nicht genannt werden. Süßungsmittel müssen in jedem Fall direkt bei der Ware kenntlich gemacht werden. Auch bei Kenntlichmachung in der Zusatzstoffliste kann auf den Hinweis „mit Süßungsmitteln“ bei der Ware nicht verzichtet werden.

Achten Sie darauf, dass die Zusatzstoffkennzeichnung immer aktuell und vollständig (d. h. für alle angebotenen Eissorten vorhanden) ist!

3. Sonstige Kenntlichmachungen

Wenn anstatt von Schokolade-Stückchen oder -Überzügen kakaohaltige Fettglasur (z. B. auf der Basis von Kokosfett) in dem Eis enthalten ist, muss dies für den Verbraucher kenntlich gemacht werden: „mit kakaohaltiger Fettglasur“.

Laktosefrei – Glutenfrei: diese Angaben sind zulässig, müssen aber zutreffend sein. Prüfen Sie Ihre Zutaten genau!

Grundsätzlich gilt: Der Verbraucher darf nicht getäuscht werden⁶, alle Angaben müssen richtig sein und für den Verbraucher verständlich und gut sichtbar.

So bitte nicht:



Das wäre gut:



1. **§ 1 der Preisangabenverordnung (PAngV)**
In der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4197) zuletzt geändert durch Art. 4 G zur Einführung einer Musterwiderrufsinformation für Verbraucherdarlehensverträge, zur Änd. der Vorschriften über das Widerrufsrecht bei Verbraucherdarlehensverträgen und zur Änd. des Darlehensvermittlungsrechts v. 24.07.2010 (BGBl. I S.977).
2. **LML Speiseeis**
Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuchs für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse vom 19. Oktober 1993, zuletzt geändert durch Leitsatz-Änd. v. 27.11.2002 (Bek. v. 23.1.2003 (GMBI. S. 150)
3. **Teil 1 Abschnitt C der LML Pudding**
Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuchs für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse i. d. F. vom 2. Dezember 1998, Bek. v. 26.01.1999 (GMBI. S. 226) wird hier analog angewendet
4. **§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)**
Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) zuletzt geänd. durch Art. 3 zweite VO zur Änd. der FruchtsaftVO und anderer lebensmittelrechtl. Vorschriften v. 21.5. 2012 (BGBl. I S. 1201); zuletzt geänd. durch Art. 1 ÄndVO (EU) 583/2012 v. 2.7. 2012 (ABl. Nr. L 173 S.8)
5. **Anhang V zu Art. 24 der Verordnung (EG) 1333/2008**
Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Zusatzstoffe (ABl. Nr. L 354 S. 16, ber. 2010 Nr. L 105 S. 114)
6. **§ 11 Abs. 1 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB)**
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch), i. d. F. d. Bek. der Neufassung v. 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770), zuletzt geänd. durch Art. 3 G zur Änd. des DüngeG, des SaatgutverkehrsG und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches v. 15.03.2012 (BGBl. I S. 481)