



Kennzeichnung von unverpacktem, lose abgegebenem Speiseeis

Speiseeis ist gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011, der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung sowie der Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse rechtskonform zu kennzeichnen.

- Die anzugebende Bezeichnung ergibt sich aus den Begriffsbestimmungen der genannten Leitsätze.

Bezeichnung Speiseeissorte	Anforderungen / Zusammensetzung
Kremeis, Cremeeis Eierkremeis, Eiercremeeis	mind. 50% Milch und auf 1 Liter Milch mind. 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb
Rahmeis, Sahneeis; Fürst Pückler Eis	mind. 18% Milchfettanteil aus der verwendeten Sahne (Rahm)
Milcheis	mind. 70% Milchanteil
Eiskrem; Eiscreme	mind. 10% Milchfett
Fruchteis	mind. 20% Fruchtanteil, Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mind. Fruchtanteil von 10%
Fruchteiskrem, Fruchteiscreme	mind. 8% Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
(Frucht-)Sorbet	mind. Fruchtanteil von 25%, bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mind. 15% Fruchtanteil
Wassereis	weniger als 3% Fettgehalt, mind. 12% Trockenmassegehalt aus süßen und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten

Bei allen Speiseeissorten - außer Sorbet und Wassereis - wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett und / oder Eiweiß verwendet. Natürlicherweise in geschmacksgebenden Zutaten (z. B. Kakaofett in Schokoladen-Eiskrem, Haselnussfett in Haselnuss-Milcheis) enthaltenes Fett oder Eiweiß bleibt unberücksichtigt.

- „Softeis“ ist keine spezielle Eissorte, die an eine bestimmte Zusammensetzung gebunden ist, sondern ein Hinweis auf die weiche Konsistenz, die sich aus der Art der Herstellung ergibt. Verschiedene Eissorten können als Softeis hergestellt werden.
- Grundsätzlich kann Speiseeis als „Eis“ oder „Speiseeis“ in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmacksgebender Zutaten in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt auch für Speiseeis, das keiner der genannten Sorten entspricht z. B. wenn der Mindestgehalt an Frucht nicht erreicht wird oder Aromen statt Früchten eingesetzt werden (Bsp. „Eis mit Bananen-geschmack“) oder wenn zusätzlich zu Milch auch pflanzliche Fette enthalten sind (Bsp. „Schokoladeneis“, „Eis mit Pistaziengeschmack“).
- Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur verwendet werden, wenn zur Erzielung des Vanillearomas ausschließlich echte Vanille oder Auszüge daraus eingesetzt wurden. Sind synthetische oder andere Aromen mit Vanillegeschmackseigenschaften verarbeitet wurde, muss die Bezeichnung „mit Vanillegeschmack“ lauten.
- Die Verwendung von mit Kakaerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form (z. B. Schoko-Splits bei „Stracciatella“ oder Schoko-Streusel als Dekor), ist ausreichend kenntlich zu machen, z. B. durch die Angabe „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Die Kenntlichmachung muss direkt im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen (z. B. „Eis nach Stracciatella-Art mit kakaohaltiger Fettglasur“).

Bei der Abgabe von unverpacktem Speiseeis im offenen Verkauf (Straßenverkauf) kann die Kennzeichnung / Kenntlichmachung gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- durch einen Aushang an / in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Aufzeichnung bzw. Unterrichtung, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind,

erfolgen.

Um die Zuordenbarkeit der kennzeichnungspflichtigen Angaben zu dem Speiseeis zu gewährleisten, ist die Bezeichnung stets in unmittelbarer Nähe zu dem Produkt kenntlich zu machen. Die Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene kann in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung vorgenommen werden. Erfolgt die Kenntlichmachung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene nicht auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, muss in der Einrichtung deutlich darauf hingewiesen werden, in welcher Form und an welcher Stelle die Kenntlichmachung zu finden ist.

Wird das unverpackte Speiseeis zum Verzehr in der Verkaufsstätte angeboten, kann die Kenntlichmachung auch mittels

- Fußnoten auf der Speisekarte bzw. Eiskarte vorgenommen werden.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

- Wählt der Lebensmittelunternehmer zur Kenntlichmachung ein Schild an der Ware, muss er nur genau festgelegte Zusatzstoffe und Behandlungsverfahren deklarieren (s. u. „*Kenntlichmachung*“ - bei Speiseeis vor allem Farbstoffe). Die Zusatzstoffe müssen nicht exakt benannt werden, hier genügt die Angabe des Klassennamens. Auf bestimmte Substanzen ist jedoch mit festgelegten Formulierungen hinzuweisen. So sind die Kenntlichmachung „mit Süßungsmittel“, die Sonderregelung für Aspartam sowie die Angabe der Azo-Farbstoffe mit Bezeichnung oder E-Nummer und der formal vorgeschriebene Warnhinweis in jedem Fall auf dem Schild auf oder neben der Ware vorzunehmen.
- Entscheidet sich der Lebensmittelunternehmer für eine ausführliche Übersicht, beispielsweise in Form einer allgemein zugänglichen Aufzeichnung oder eines Aushanges, müssen sämtliche in dem Lebensmittel enthaltene Zusatzstoffe (direkt zugegebene oder in einer zusammengesetzten Zutat enthaltene Zusatzstoffe) mit ihrem Klassennamen und entweder ihrer E-Nummer oder ihrer Bezeichnung aufgelistet werden (z. B. „mit Farbstoff E 101“ oder „mit Farbstoff Riboflavin“). Hierzu gehören auch Zusatzstoffe, die nicht nach der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung sondern der Lebensmittelinformationsverordnung, Anhang VII Teil C kenntlich zu machen sind, z. B. Emulgatoren oder Säuerungsmittel. Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, an der Ware selbst oder mittels Aushang auf eine Aufzeichnung / Zusatzstoffliste hinzuweisen.

Klassennamen

Farbstoffe in oder auf einem Lebensmittel
E 100 – E 180

bei diesen Farbstoffen (Azo – Farbstoffe):
E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 - Gelborange S,
E 122 – Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC

Konservierungsstoffe

Konservierungsstoffe (z. B. Sorbinsäure E 200) sind für Speiseeis grundsätzlich nicht zugelassen, können aber z. B. über Fruchtsaucen oder Obsterzeugnisse in das Eis gelangen und müssen dann kenntlich gemacht werden.

Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und / oder Süßstoffe)

E 950-E 952, E 954, E 957, E 959
E 420, E 421, E 953, E 965-E 967

bei Aspartam

Kenntlichmachung

"mit Farbstoff"

Zusätzlich Warnhinweis:

"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit
bei Kindern beeinträchtigen"

"mit Konservierungsstoff"
oder "konserviert"

"mit Süßungsmittel(n)" in Verbindung mit
der Bezeichnung

Zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“

Kenntlichmachung von Allergenen:

- Ist die Angabe eines Zutatenverzeichnis für das jeweilige Lebensmittel nicht vorgesehen, so muss vor der Nennung der Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, das Wort „**Enthält**“ aufgeführt werden.
- „Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind „namentlich“ anzugeben, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z. B. Weizen) und die Art der Schalenfrucht (z. B. Mandeln, Haselnüsse) sind zu benennen.
- Bei der Kenntlichmachung von Allergenen ist auch eine mündliche Auskunft des Personals als ausreichend anzusehen. Voraussetzung hierfür ist, dass auf Nachfrage des Verbrauchers eine schriftliche Information leicht zugänglich ist. Zudem muss an der Verkaufsstätte deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

Allergene sind:

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
Eier,
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,
Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und
Queenslandnuss),
Erdnüsse,
Soja,
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut oder Hybridstämme davon),
Sesamsamen,

sowie:

Fisch,
Krebstiere,
Senf,
Sellerie,
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10 mg/kg oder 10mg/l,
Lupinen und
Weichtiere