

## Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

### Kennzeichnung

Die allgemein übliche Bezeichnung des Produktes ist „Speiseeis“ oder auch „Eis“ in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen zu den geschmackgebenden Zutaten (z. B. „Eis mit Erdbeergeschmack“). In den Leitsätzen für Speiseeis\* sind darüber hinaus Speiseeissorten mit höherer Qualität definiert. Diese können als Bezeichnung des Produktes verwendet werden, sofern die so bezeichneten Speiseeissorten mindestens den genannten Anforderungen entsprechen. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht:

- (Eier-)Kremeis, (Eier-)Cremeeis  
mindestens 50 % Vollmilch und auf 1 Liter Milch, mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb, kein zusätzliches Wasser
- Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis  
mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm)
- 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**
- Eiskrem, Eiscreme  
mindestens 10 % Milchfett
- Fruchteis  
mindestens 20 % Frucht  
(Fruchteis aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 10 % Frucht). Die verwendete Frucht kann auch Namen gebend sein, z. B. „Erdbeereis“.  
Bei der Bezeichnung „...-fruchteis“ (z.B. Erdbeerfruchteis) betont der Wortteil „-frucht-“ die im Vordergrund stehende Fruchtigkeit
- Eis mit Frucht  
Enthält wahrnehmbare Menge an Frucht, mindestens aber 10 %. Die verwendete Frucht kann Namen gebend sein, z.B. „Eis mit Erdbeere“
- Fruchteiskrem, Fruchteiscreme  
mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
- Parfait, Halbgefrorenes  
Eis aus Sahne und Ei, feine kristalline Textur ist typisch

\* Leitsätze für Speiseeis, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Bekanntmachung der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 29. November 2016

- (Frucht-)Sorbet

Speiseeis ohne zugesetztes Fett, mindestens 25 % Frucht  
(Sorbet aus stark sauren Früchten oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensivem Geschmack, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren, Mango, Passionsfrucht, Guave: mindestens 15 % Frucht); keine Milch oder Milchbestandteile

- Wassereis

Speiseeis ohne zugesetztes Fett. Enthält hauptsächlich Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten

- Nusseis

mindestens 5 % Nuss-/Kernanteil (aus Nussfrüchten (z.B. Hasel- und Macadamianüsse) und Kerne von Schalen- und Steinfrüchten (Kokosnuss, Pekanuss, Mandeln) ausgenommen Pistazien)

Bei der Herstellung der Speiseeissorten (Eier-)Kremeis / (Eier-)Cremeis, Rahmeis / Sahneis / Fürst-Pücker-Eis, Milcheis, Eiskrem / Eiscreme, Fruchteis und Fruchteiskrem / Fruchteiscreme wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("Fremdfett-Verbot"). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z. B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

Bei Verwendung pflanzlicher Fette wird das Speiseeis als „Eis“ bezeichnet. Auch für diese Eissorten werden in der Regel Milch und Milcherzeugnisse verwendet, die Bezeichnung wird durch die Angabe Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten ergänzt.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ....-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht (z.B. Eis mit Erdbeergeschmack).

### Kenntlichmachung

- Farbstoffe

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Speiseeis wird durch die Zusatzstoff-ZulassungsVO geregelt. 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.

Werden die Farbstoffe E 102 (Tartrazin), E 104 (Chinolingelb), E 110 (Gelborange S), E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot) und/oder E 129 (Allurarot AC) verwendet, so ist der sogenannte „**Warnhinweis für Azofarbstoffe**“ anzugeben: „Bezeichnung oder E-Nr. des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“. Dieser Warnhinweis muss ebenfalls gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein und darf nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

In Gaststätten hat die Kenntlichmachung „**mit Farbstoff**“ grundsätzlich auch auf Speisekarten zu erfolgen, wobei die Angabe hier auch als Fußnote angebracht werden kann, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

*Hinweise:*

- Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten.
- Auch der Zusatz von Carotin (E160 a) und Riboflavin (E 101) ist kenntlichmachungspflichtig.
- Die Allergenkenzeichnung ist zu beachten.

- 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**").

**Hinweis:**

Dieses Merkblatt enthält eine vereinfachte Darstellung der Rechtsvorschriften. Im Einzelfall sollte ein Handelschemiker hinzugezogen werden.