



Merkblatt zur Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

I. Begriffsbestimmungen und Herstellungsanforderungen

Speiseeis ist eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand, z.B. Softeis, gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden; im aufgetauten Zustand verliert Speiseeis seine Form und verändert sein bisheriges Gefüge.

Speiseeis wird insbesondere hergestellt unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Ei, Zuckerarten, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Pflanzenfetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln.

Abhängig von der jeweiligen Speiseeissorte und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet.

II. Kennzeichnung

Nach der Speiseeisverordnung muss bei Speiseeis, das lose an 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 Speiseeishalberzeugnisse ist die allgemeine Verkehrsauffassung für spezielle Speiseeissorten beschrieben. Die dort genannten Bezeichnungen sind für die beschriebenen Produkte verkehrüblich.

Alternativ kann für jedes Speiseeis **außer Wassereis** die Bezeichnung „Eis“ verwendet werden, ergänzt um die Geschmacksrichtung oder um die Beschreibung der speziellen Beschaffenheit (z.B. "Softeis").

1. (Eier-) Kremeis, (Eier-) Cremeeis

- mindestens 50 % Vollmilch
- und auf 1 Liter Milch mindestens 270g Vollei oder 90g Eigelb
- Es wird kein zusätzliches Wasser verwendet

2. Fruchteis

- mindestens 20 % Frucht
- Fruchteis aus stark sauren Früchten, z.B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeere nur mind. 10 % Frucht

3. Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis

- mind. 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm)

4. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)

- mind. 70 % Vollmilch
- bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, wird darauf in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen (z.B. Joghurteis)



5. Eiskrem, Eiscreme

- mind. 10 % Milchfett

6. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme

- mind. 8 % Milchfett
- deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack

7. (Frucht-) Sorbet

- mind. 25 % Frucht
- Sorbet aus stark sauren Früchten, z.B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren mind. 15 % Frucht
- keine Milch oder Milchbestandteile

8. Wassereis

- Fettgehalt weniger als 3 %
- Trockenmassengehalt von mind. 12 %, der von süßenden und /oder weiteren geschmacksgebenden Zutaten stammt

Verbot der Verwendung von Fremdfett:

Die Speiseeissorten zu Nr. 1. bis 5. enthalten außer dem aus zur Geschmacksgebung beigefügten Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen oder Schokolade, stammenden Fett nur Milchfett. Pflanzenfett z.B. in Form von Margarine wird nicht verwendet.