

# Leitsätze für Speiseeis und Speiseishalberzeugnisse

vom 19. Oktober 1993 (BAnz. Nr. 101 S. 5990 vom 31. Mai 1995, GMBI. Nr. 19 S. 362 vom 12. Juni 1995), zuletzt geändert am 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 221 vom 20. Februar 2003)

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmungen und Herstellungsanforderungen

1. 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.

2. Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, z.B. Fruchtsoßen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln und in verschiedenen Angebotsformen wie Sandwicheis, Eishörnchen oder Eistorte in Verkehr gebracht.
3. Halberzeugnisse für Speiseeis sind Zubereitungen, die zur Herstellung von Speiseeis, nicht jedoch zum unmittelbaren Verzehr, bestimmt sind.
4. Milch, Milcherzeugnisse
  - a) Milch: standardisierte Vollmilch, Milch mit natürlichem Fettgehalt. Anstelle von Vollmilch werden außer Rohmilch auch andere Milchsorten <sup>1)</sup> oder Milcherzeugnisse, auch eingedickt oder getrocknet oder mit spezifischen Mikroorganismenkulturen fermentiert (z.B. Sauermilch, Joghurt, Kefir), in einer Menge verwendet, die an Milchfett und fettfreier Trockenmasse dem Gehalt an Vollmilch entspricht.
  - b) Sahne (Rahm): mit mindestens 10 Prozent Milchfett oder entsprechende Mengen eingedickter oder getrockneter Sahneerzeugnisse.

Bei der Herstellung der in Abschnitt II A Nr. 1 bis 6 beschriebenen Speiseeissorten werden ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet. Hierbei bleiben natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß unberücksichtigt. Entsprechendes gilt hinsichtlich Eiweiß bei der in Abschnitt II A Nummer 7 beschriebenen Speiseeissorte.

## 5. Ei

### a) Vollei

Vollei: Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 Prozent.

Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

### b) Eigelb

Eigelb: Eigelb im Sinne dieser Leitsätze ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 Prozent.

Ein Mangel an Eigelb infolge unzureichender Abtrennung von Eiklar wird ausgeglichen.

Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

## 6. Zuckerarten

Zuckerarten im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

## 7. Frucht

Frucht: Essbarer Anteil von Früchten, auch zerkleinert, Fruchtzubereitungen, Fruchtmark und Fruchtsaft; diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form verwendet.

## 8. Aromen

Zur Herstellung von Speiseeis werden Aromen nach Maßgabe der Aromenverordnung verwendet<sup>2)</sup>.

## 9. Färbende Lebensmittel

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich.

## **B. Bezeichnung**

Speiseeis, das den allgemeinen Begriffsbestimmungen unter Abschnitt I A. entspricht, wird verkehrsüblich auch als *Eis* in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten in den Verkehr gebracht. Dies gilt nicht für Wassereis gemäß Abschnitt II A Nr. 8.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### A. Speiseeissorten

Die unter den nachfolgenden Verkehrsbezeichnungen (Kursivdruck) in den Verkehr gebrachten Speiseeissorten entsprechen mindestens den dort genannten Anforderungen.

Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

1. *Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis, Eiercremeeis*

Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis, Eiercremeeis enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

2. *Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler Eis*

Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler Eis enthält mindestens 18 Prozent Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).

3. *Milcheis*

Milcheis enthält mindestens 70 Prozent Milch.

4. *Eiskrem, Eiscreme*

Eiskrem, Eiscreme enthält mindestens 10 Prozent der Milch entstammendes Fett.

5. *Fruchteis*

In Fruchteis beträgt der Anteil an Frucht mindestens 20 Prozent.

Bei Fruchteis aus Zitrusfrüchten, anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent, berechnet als Zitronensäure, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 10 Prozent.

6. *Fruchteiskrem, Fruchteiscreme*

Fruchteiskrem, Fruchteiscreme enthält mindestens 8 Prozent der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

7. *„(Frucht)-Sorbet“*

In „(Frucht)-Sorbet“ beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent.

Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent, berechnet als Zitronensäure, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 Prozent.

Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

8. *Wassereis*

Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 3, 5 oder 7 erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 Prozent, der von süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten stammt.

**B. Bezeichnung**

Wird in der Verkehrsbezeichnung von Halberzeugnissen auf eine der in Abschnitt II beschriebenen Speiseeissorten hingewiesen, erfüllt das nach Zubereitungsanleitung hergestellte Fertigerzeugnis die Anforderungen der angegebenen Speiseeissorte.

Für Speiseeissorten gemäß Abschnitt II A Nrn. 5 und 7 können die verwendeten Früchte namentlich sein, wenn sie einzeln oder in der im Namen verwendeten Mischung den Mindestanforderungen genügen, z.B. Erdbeereis, Erdbeersorbet.

Bei Speiseeis gemäß Abschnitt II Nummer 3 kann bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchsorten (z.B. Sauermilch, Joghurt, Kefir) anstelle von Milch in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen werden, z.B. *Joghurteis*.

- 
- 1) Verordnung (EG) Nr. 2597/97 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 18. Dezember 1997 (ABl. EG Nr. L 351 S. 13) in der jeweils geltenden Fassung.
  - 2) Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.