

209. Verordnung über Speiseeis

Vom 15. Juli 1933

(RGBl. I S. 510), zuletzt geändert durch Art. 15 VO zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe v. 29. 1. 1998 (BGBl. I S. 230, 297)¹⁾

BGBl. III/FNA 2125-4-7

Auf Grund des § 5 Nr. 1 a, b, Nr. 3 a, b, Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) und der Verordnung des Reichspräsidenten zur Vereinfachung des Erlasses von Ausführungsvorschriften vom 30. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 147) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des nach § 6 des Lebensmittelgesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:

§§ 1 und 2. (aufgehoben)

Zusatzstoffe

§ 2a. (aufgehoben)

§§ 3 und 4. (aufgehoben)

Verbote zum Schutz vor Täuschung

§ 5 Kennzeichnung. ¹Speiseeis darf lose gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild neben der Ware oder in einem Aushang deutlich lesbar und unverwischbar angegeben ist. ²Ist das Speiseeis zum Verzehr in der Ver-

¹) Gemäß Art. 25 dieser VO gilt folgende Übergangsregelung (geänd. durch 1. ÄndVO v. 16. 10. 1998, BGBl. I S. 3175): Art. 25. Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht. Bis zum 28. Oktober 1998 dürfen Lebensmittel sowie Erzeugnisse, die dem Weingesetz vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) unterliegen, die den durch die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe neu erlassenen oder geänderten Vorschriften nicht entsprechen, nach den bis zum 6. Februar 1998 geltenden Vorschriften hergestellt, behandelt oder gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt für die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092) nur insoweit, als in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 269) keine Reinheitsanforderungen für die Zusatzstoffe geregelt sind. Bis zum Erlaß anderweitiger bundesrechtlicher Vorschriften dürfen abweichend von Satz 1 Lebensmittel mit Zusatzstoffen, die zu anderen als technologischen Zwecken bestimmt sind, nach den Vorschriften hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht werden, die am 5. Februar 1998 gegolten haben.

kaufsstätte bestimmt, ist die Verkehrsbezeichnung zusätzlich auf der Speisekarte nach Maßgabe des Satzes 1 anzugeben.

§§ 6 und 7. (aufgehoben)

Verbringung von Speiseeis und Halberzeugnissen für Speiseeis in den Geltungsbereich der Verordnung

§ 7a. (1) ¹Speiseeis, das unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden ist, darf aus Drittländern in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur eingeführt werden, wenn die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zum aktiven Veredelungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage begleitet wird. ²Dies gilt auch für Halberzeugnisse zur Herstellung von Speiseeis, die unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden sind, ausgenommen Speiseeiskonserven. ³Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht.

(2) Absatz 1 gilt nicht für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S 1945) genannten Fälle.

§ 7b. (aufgehoben)

§ 8 **Inkrafttreten.** Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1933 in Kraft.

Anlage

Amtliche Bescheinigung für die Einfuhr von Speiseeis
und Halberzeugnissen für Speiseeis, die unter Verwendung
von Eiprodukten hergestellt worden sind

Herkunftsland:.....
Zuständiges Ministerium:.....
Ausstellende Behörde:.....

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art des Speiseeises oder Halberzeugnisses für Speiseeis Kennzeichnung der Herstellungseinheit (Chargennummer):.....
Art der Verpackung:.....
Anzahl der Behältnisse:.....
Angabe der Menge der Ware nach Volumen:.....
Kennzeichnung der Sendung:..

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Herstellerbetriebes:.....
.....
Name und Anschrift des Transportmittels¹⁾:.....
.....
Die Ware wird versandt

von.....
(Versandort)
nach.....
(Bestimmungsort)

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnende amtliche Tierarzt/Die unterzeichnende zuständige Behörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden ist, die

1. aus Betrieben stammen, die nach § 13 Abs. 2 der Eiprodukte-Verordnung anerkannt sind,
2. unter Einhaltung der Bestimmungen der Eiprodukte-Verordnung hergestellt, vorbehandelt, behandelt und befördert worden sind.

.....
(Ort und Datum) (Dienstsiegel) (Amtlicher Tierarzt/zuständige Behörde)

1)Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

Auszug aus der LMKV
(Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)

§ 4 Verkehrsbezeichnung. (1) Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung, bei deren Fehlen

1. die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder
2. eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

(2) Abweichend von Absatz 1 gilt als Verkehrsbezeichnung für ein Lebensmittel ferner die Bezeichnung, unter der das Lebensmittel in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einen anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum rechtmäßig hergestellt und rechtmäßig in den Verkehr gebracht wird. Diese Verkehrsbezeichnung ist durch beschreibende Angaben zu ergänzen, wenn anderenfalls, insbesondere unter Berücksichtigung der sonstigen in dieser Verordnung vorgeschriebenen Angaben, der Verbraucher nicht in der Lage wäre, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Angaben nach Satz 2 sind in der Nähe der Verkehrsbezeichnung anzubringen.

(3) Absatz 2 gilt nicht, wenn das Lebensmittel im Hinblick auf seine Zusammensetzung oder Herstellung von einem unter der verwendeten Verkehrsbezeichnung bekannten Lebensmittel derart abweicht, dass durch die in Absatz 2 vorgesehenen Angaben eine Unterrichtung des Verbrauchers nicht gewährleistet werden kann.

(4) Hersteller- oder Handelsmarken oder Fantasienamen können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

77. Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Vom 19. Oktober 1993

(BANz. Nr. 101v. 31. 5. 1995, GMBI. 1995 S. 362), geändert durch Bek. v. 15. 9. 1997
(BANz. Nr. 179 v. 24. 9. 1997, GMBI. 1997 S. 578)

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

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

Bei Herstellung von Eiskrem, Fruchtesskrem, Einfacheiskrem und Eis mit Pflanzenfett werden die Ansätze pasteurisiert und homogenisiert. Nicht pasteurisierbare Zutaten werden den Ansätzen dieser Sorten erst nach der Pasteurisierung zugesetzt. Rücklauf von Ansätzen oder von Speiseeis wird erst nach erneutem Pasteurisieren wieder verwendet.

2. Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, z.B. Fruchtsoßen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln und in verschiedenen Angebotsformen wie Sandwiches, 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 Milchsorten¹⁾ 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.

1)Amtl. Anm.: Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 29. Juni 1971 (ABl. Nr. L 148/4) in der jeweils geltenden Fassung

- b) Sahne (Rahm): mit mindestens 10 Prozent Milchfett oder entsprechende Mengen eingedickter oder getrockneter Sahnerzeugnisse.

Bei der Herstellung der in Abschnitt II A Nr. 1 bis 7 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 9 beschriebenen Speiseeissorte.

5. Ei

a) Vollei

Vollei: Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts (Gewichtsklasse 4) gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 24 Prozent.

Bei Verwendung von Eiern anderer Gewichtsklassen wird ein etwaiger Mangel an Eigelb ausgeglichen. 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 verkehrüblichen 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 ¹⁾.

9. Färbende Lebensmittel

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

10. Farbstoffe

Es werden Farbstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung verwendet.

1)Amtl. Anm.: Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. 1 S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.

11. Die Verwendung von Stoffen mit stabilisierender, verdickender oder emulgierender Wirkung ist üblich.

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 270g Vollei oder 90g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.
2. *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.
3. *Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler Eis*
Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler Eis enthält mindestens 18 Prozent MilCHFett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).
4. *Milcheis*
Milcheis enthält mindestens 70 Prozent Milch.
5. *Eiskrem, Eiscreme*
Eiskrem, Eiscreme enthält mindestens 10 Prozent der Milch entstammendes Fett.
6. *Fruchteiskrem, Fruchtiscreme*
Fruchteiskrem, Fruchtiscreme enthält mindestens 8 Prozent der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.
7. *Einfacheiskrem, Einfacheiscreme*
Einfacheiskrem, Einfacheiscreme enthält mindestens 3 Prozent der Milch entstammendes Fett.
8. *Eis mit Pflanzenfett*
Eis mit Pflanzenfett enthält mindestens 3 Prozent pflanzliches Fett und gegebenenfalls einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.
9. *„(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 Pro-

zent, berechnet als Zitronensäure, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 Prozent.

Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

B. Bezeichnung

Wird in der Verkehrsbezeichnung der Halberzeugnisse 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. 2 und 9 können die verwendeten Früchte namengebend sein, wenn sie einzeln oder in der im Namen verwendeten Mischung den Mindestanforderungen genügen, z.B. *Erdbeereis*, *Erdbeersorbet*.

Bei Speiseeis gemäß Abschnitt II Nummer 4 kann bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchsorten (z.B. Sauermilch, Joghurt, Kefir) anstelle von Milch in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen werden, z.B. *Joghurteis*.