

## Leitsätze für Speiseeis

Leitsätze vom 29.11.2016 (BAnz AT 19.12.2016 B4, GMBI 2016 S. 1172), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 11.4.2022 (BAnz AT 05.05.2022, GMBI 2022 S. 429)

### 1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

#### 1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Speiseeis im Sinne dieser Leitsätze ist eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden.

Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, z. B. Fruchtsößen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln in den Verkehr gebracht. Die in diesen Leitsätzen aufgeführten Zusammensetzungen und Beschreibungen beziehen sich ausschließlich auf den Speiseeisanteil.

Speiseeis wird sowohl als verpacktes Lebensmittel als auch als lose Ware angeboten.

Im Sinne dieser Leitsätze sind:

1.1.2 Milch: Standardisierte Vollmilch, Milch mit natürlichem Fettgehalt. Anstelle von Vollmilch werden auch andere Milchsorten<sup>1)</sup> oder Milcherzeugnisse<sup>2)</sup>, auch eingedickt oder getrocknet, in einer Menge verwendet, die an Milchfett und fettfreier Trockenmasse dem Gehalt an Vollmilch entspricht.

Milch anderer Tierarten als von Kühen kann unter Kenntlichmachung verwendet werden.

1.1.3 Sahne (Rahm): Mit mindestens 10 % Milchfett oder entsprechende Mengen eingedickter oder getrockneter Sahneerzeugnisse.

1.1.4 Milchfett: Der Milch entstammendes Fett, z. B. Butterreinfett.

1.1.5 Fermentierte Milcherzeugnisse: Mit spezifischen Mikroorganismenkulturen fermentierte Milch, z. B. Sauermilch, Joghurt, Kefir.

1.1.6 Pflanzliches Fett: Aus pflanzlichem Ursprung stammendes Speisefett, z. B. Kokosfett.

1.1.7 Ei: Vollei ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 %.

Eigelb ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 %.

Vollei und Eigelb werden auch in getrockneter Form verwendet.

- 1.1.8 Zucker: Hierunter werden alle Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung<sup>3)</sup> sowie darüber hinaus auch alle sonstigen Mono-, Di- und Oligosaccharide sowie entsprechende Mischungen in ihren handelsüblichen Qualitäten verstanden.
- 1.1.9 Frucht: Essbarer Anteil von Früchten, auch zerkleinert, Fruchtmark und Fruchtsaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Fruchtzubereitungen verwendet.
- 1.1.10 Gemüse: Essbarer Anteil von Gemüse, auch zerkleinert, Gemüsemark und Gemüsesaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Gemüsezubereitungen verwendet.
- 1.1.11 Aromen: Zur Herstellung von Speiseeis werden Aromen nach Maßgabe der Aromenverordnung<sup>4)</sup> verwendet.
- 1.1.12 Färbende Lebensmittel: Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich.

## **1.2 Herstellung**

Speiseeis wird insbesondere hergestellt unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Sahne, Ei, Zucker, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Butterreinfett, pflanzlichen Fetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln. Abhängig von der jeweiligen Speiseeissorte und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet.

Neben der Rezeptur und der Auswahl der Zutaten hat die Herstellungstechnologie einen entscheidenden Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Speiseeis.

Die Grundzutaten oder individuelle Vormischungen werden miteinander vermischt und erwärmt, um eine Bindung zu erreichen. Dieser Mix wird pasteurisiert und homogenisiert. Je nach Art der Herstellung wird auf Erwärmen, Pasteurisieren und Homogenisieren verzichtet. Bei der Verarbeitung von Rohmilch oder Rohei findet eine Pasteurisation statt.

Bei einigen Eissorten folgt eine Reifephase, um Geschmack und Textur zu optimieren.

Das nachfolgende Freezen ist der eigentliche Prozessschritt, bei dem der flüssige Eismix unter Kälteeinwirkung – mit oder ohne Luftaufschlag – die für die jeweilige Speiseeissorte typische cremige Konsistenz bekommt.

Bei vorverpackter Ware werden zum Zeitpunkt der Herstellung Aufschläge bis zu 150 % vorgenommen. Bei Verfahren, die bei der handwerklichen Speiseeisproduktion üblich sind – mit Ausnahme von Softeis – liegen die Aufschläge in der Regel nicht über 40 %. Die Höhe des Aufschlags lässt sich aus dem Vergleich des Gewichts mit dem Volumen des Speiseeises ableiten.

Im Anschluss erfolgt ggf. die Zugabe weiterer Zutaten (z. B. Nüsse, Fruchtstücke, Soßen). Anschließend wird je nach Angebotsart geformt und abgefüllt (z. B. in Waffeln, als Sandwich-, Riegel- oder Stieleis sowie in Becher oder Schalen).

Abschließend wird das Speiseeis gefroren und ggf. verpackt. Lagerung und Transport erfolgen unter Einhaltung der Kühlkette/Tiefkühlkette.

Softeis ist Speiseeis, bei dem der Eismix in der Softeismaschine mit Luft aufgeschlagen und bis zum Erreichen eines pastenförmigen Zustandes gekühlt wird. Die Abgabe an den Endverbraucher erfolgt direkt aus der Softeismaschine. Sofern Softeis aus der Softeismaschine abgefüllt und anschließend gefroren gelagert wird, erfolgt die Abgabe mit einer beschreibenden Bezeichnung.

Eis mit einer pastenförmigen Textur wird im gastronomischen Bereich unter anderem durch Einsatz von Dispensertechnologie hergestellt.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Je nach Eissorte weist das Produkt einen charakteristischen Schmelz und eine cremige Konsistenz auf. Die angegebene Geschmacksrichtung ist deutlich wahrnehmbar.

Kochgeschmack, der durch unsachgemäße Pasteurisation entstanden ist, ist bei milchhaltigen Eissorten nicht üblich.

Auskristallisiertes Wasser, sandiges Mundgefühl oder eine klebrig-leimige Textur, die insbesondere durch unsachgemäße Lagerung auftreten können, entsprechen nicht der üblichen Beschaffenheit.

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

Speiseeis, das den Begriffsbestimmungen dieses Leitsatzes entspricht, kann unter der Bezeichnung *Eis* – in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten – in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für Wassereis und Sorbet.

Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine Geschmack gebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn die jeweilige Frucht (Nummer 1.1.9) enthalten ist. Dies gilt entsprechend für Gemüse, Gewürze und Kräuter.

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.

Für Eis, das nach Gewürzpflanzen benannt ist, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 Verordnung (EG) 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) stammen.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale für nach ihrer Fettquelle eingeordnete Speiseeissorten**

#### **2.1.1 Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten**

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten werden ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet. Hierbei bleiben natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß unberücksichtigt.

Geschmack gebende Zutaten wie Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Gewürze ergänzen jeweils die Bezeichnung.

##### **2.1.1.1 *Kremeis, Cremeeis***

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

##### **2.1.1.2 *Rahmeis, Sahneeis***

*Rahmeis, Sahneeis* enthält mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung

verwendeten Sahne (Rahm).

2.1.1.3 *Milcheis*

*Milcheis* enthält mindestens 70 % Milch.

2.1.1.4 *Eiskrem, Eiscreme*

*Eiskrem, Eiscreme* enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett.

2.1.1.5 *Fruchteiskrem, Fruchteiscreme*

*Fruchteiskrem, Fruchteiscreme* enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten.

2.1.1.6 „...-Eis“ aus Milch und/oder Milcherzeugnissen

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Die namengebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar (z. B. *Quarkeis, Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis*).

Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %.

2.1.1.7 *Parfait, Halbgefrorenes*

*Parfait, Halbgefrorenes* ist ein Eis aus Sahne und Ei, bei dem Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen, anschließend mit den weiteren Zutaten vermischt und gefroren werden. Die feine kristalline Textur ist typisch.

2.1.2 Mit pflanzlichem Fett hergestellte Speiseeissorten

Bei Verwendung pflanzlicher Fette wird das Speiseeis als *Eis* bezeichnet.

Auch für diese Speiseeissorten werden in der Regel Milch und Milcherzeugnisse verwendet. Der Einsatz von Milchfett ist möglich.

Die Bezeichnung wird durch die Angabe Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten unter Berücksichtigung der Beurteilungsmerkmale in Nummer 2.2 ergänzt.

2.1.3 Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten wird kein Fett zugesetzt. Hierbei bleibt natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett unberücksichtigt.

2.1.3.1 *Sorbet*

„...-Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat (z. B. Champagner, Basilikum), die den dafür charakteristischen Geschmack erzeugt, z. B. *Champagner-Sorbet*. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

In *Frucht-Sorbet* beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 %. Die Geschmack gebende Frucht kann in der Bezeichnung das Wort „Frucht“ ersetzen, z. B. *Himbeer-Sorbet*, *Cassis-Sorbet*.

Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 %.

In *Gemüse-Sorbet* beträgt der Anteil an Gemüse in der Regel mindestens 25 %. Das Geschmack gebende Gemüse kann in der Bezeichnung das Wort „Gemüse“ ersetzen, z. B. *Gurken-Sorbet*.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, beträgt der Anteil an Gemüse mindestens 10 %.

#### 2.1.3.2 ...fruchteis

Die Beschreibung von „...fruchteis“ findet sich in Nummer 2.2.1.2.

#### 2.1.3.3 Wassereis

*Wassereis* enthält hauptsächlich Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten.

## 2.2 **Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten und für bestimmte Geschmacksrichtungen**

### 2.2.1 Speiseeis mit Frucht/Gemüse und Speiseeis mit Frucht-/Gemüsegeschmack

Eis, das Frucht/Gemüse enthält, wird unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung hängt von der Rezeptur ab.

Folgende Bezeichnungen werden am Beispiel der Frucht Erdbeere aufgeführt. Sie sind auch für andere Früchte, wie zum Beispiel Apfel, Birne, Himbeere, Kirsche, Mandarine, Maracuja, Cassis, usw. üblich. Auf Ausnahmen davon wird hingewiesen.

#### 2.2.1.1 *Erdbeereis* enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere).

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte,

ergänzt werden, z. B. *Erdbeercremeeis*, *Erdbeerrahmeis*, *Erdbeermilcheis* oder *Erdbeereiskrem*.

In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

2.2.1.2 *Erdbeerfruchteis* enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere). Es wird ohne Fettzusatz hergestellt. Der Wortteil „-frucht-“ betont die im Vordergrund stehende Fruchtigkeit.

2.2.1.3 *Eis mit Erdbeere* enthält eine sensorisch wahrnehmbare Menge an Frucht (Erdbeere), mindestens aber 10 %. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

2.2.1.4 *Eis mit Erdbeergeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Frucht (Erdbeere) müssen nicht enthalten sein. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Erdbeergeschmack*, *Rahmeis mit Erdbeergeschmack*, *Milcheis mit Erdbeergeschmack* oder *Eiskrem mit Erdbeergeschmack*.

Bei Produkten gemäß Nummer 2.2.1 mit Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Frucht.

Bei Produkten mit Gemüse gelten die Nummern 2.2.1.1 bis 2.2.1.4 entsprechend.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Gemüse.

2.2.2 Speiseeis mit Vanille und Speiseeis mit Vanillegeschmack

2.2.2.1 *Vanilleeis* erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

*Vanilleeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Vanillecremeeis*, *Vanillerrahmeis*, *Vanillemilcheis* oder *Vanilleeiskrem*.

Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt.

Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie z. B. bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig daher.

2.2.2.2 *Eis mit Vanillegeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Vanille müssen nicht enthalten sein. Vanilleschoten und/oder Vanilleblüten werden nicht abgebildet.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Vanillegeschmack*, *Rahmeis mit Vanillegeschmack*, *Milcheis mit Vanillegeschmack* oder *Eiskrem mit Vanillegeschmack*.

2.2.3 Speiseeis mit Kakao und/oder Schokolade

2.2.3.1 *Schokoladeneis*, *Schokoeis* wird hergestellt, indem für den Schokoladengeschmack Kakao/Kakaopulver – auch stark entölt –, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade zu einem Eismix vermengt werden. Es gelten die Begriffsbestimmungen der Kakao-Verordnung<sup>5)</sup>.

Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Zusätzlich kann zur Eismasse Schokolade – auch in Form von Stückchen, Raspeln, Flocken oder Streuseln – zugesetzt werden. Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur eingesetzt, so erfolgt eine entsprechende Kenntlichmachung.

Wird die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt.

*Schokoladeneis/Schokoeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Schokoladencremeeis*, *Schokoladenrahmeis*, *Schokoladenmilcheis* oder *Schokoladeneiskrem*.

Die der Schokolade entstammende Kakaobutter bleibt jeweils unberücksichtigt.

2.2.4 Speiseeis mit Nüssen und Speiseeis mit Nussgeschmack

2.2.4.1 *Nusseis* enthält Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Hasel- und Macadamianüsse, aber auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss, Pekannuss oder Mandeln, ausgenommen Pistazien. Üblich ist es, die Nüsse und Kerne vor der

Verwendung zu rösten und sie dann in gemahlener oder gehackter Form unter die Eismasse zu rühren.

Der Nuss-/Kernanteil beträgt mindestens 5 %. Der Nuss-/Kerngeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Die verwendeten Nuss-/Kernarten können in der Bezeichnung das Wort „Nuss“ ersetzen, z. B. *Haselnusseis*, *Walnusseis*. Wird mehr als eine Nuss-/Kernart eingesetzt, so geht dies aus der Bezeichnung hervor, sofern nicht die Bezeichnung *Nusseis* gewählt wird.

Abbildungen von Nüssen und Kernen sind möglich und stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung.

*Nusseis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Nusscremeeis*, *Nussrahmeis*, *Nussmilcheis* oder *Nusseiskrem*.

2.2.4.2 *Eis mit Nussgeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus Nussfrüchten oder Kernen von Schalen- oder Steinfrüchten müssen nicht enthalten sein.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Nussgeschmack*, *Rahmeis mit Nussgeschmack*, *Milcheis mit Nussgeschmack* oder *Eiskrem mit Nussgeschmack*.

2.2.5 Sonstige Speiseeissorten

2.2.5.1 *Stracciatellaeis* ist ein weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen<sup>5)</sup> durchsetzt ist. Die charakteristischen Schokoladenstückchen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur ist unter entsprechender Kenntlichmachung üblich.

*Stracciatellaeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Stracciatellacremeeis*, *Stracciatellarahmeis*, *Stracciatellamilcheis* oder *Stracciatellaeiskrem*.

2.2.5.2 *Fürst Pückler Eis* ist eine traditionelle Eiskombination aus zu gleichen Teilen geschichtetem Speiseeis der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille. Die einzelnen Geschmacksrichtungen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar.

*Fürst Pückler Eis* wird ausschließlich mit Milchfett hergestellt. Bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Fürst Pückler Cremeeis*, *Fürst Pückler Rahmeis*, *Fürst Pückler Milcheis* oder *Fürst Pückler Eiskrem*.

2.2.5.3 *Eis nach Art Fürst Pückler* ist eine zu gleichen Teilen geschichtete Kombination aus Eissorten der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille unter Verwendung pflanzlicher Fette.

#### Fußnoten:

<sup>1)</sup> Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2)</sup> § 2 Absatz 1 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes in der Fassung vom 18. Januar 2019.

<sup>3)</sup> Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5)</sup> Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.