



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel im Blickpunkt: Speiseeis ist anfällig für Keimbelastung

Je nach Fettquelle müssen Eissorten unterschiedlich bezeichnet werden

Umso heißer die Temperaturen, desto größer die Lust auf ein kühles Eis. Verbraucher haben dabei eine große Auswahl von Sorbet bis Eiscreme, von der Kugel an der Eisdiele bis zum Fertigeis aus der Tiefkühltruhe. Aufgrund seiner Zutaten und seiner Herstellung ist Eis aber anfällig für mikrobielle Belastungen. Deshalb müssen die Hersteller von Speiseeis strenge Hygienevorschriften einhalten und Eigenkontrollen durchführen. Wichtig ist aber auch der hygienische Umgang mit dem Eis in Eisdielen und Cafés, da z. B. durch unsaubere Portionierer oder Vorratsbehälter Keime nachträglich auf das Eis gelangen können.

Die Zutaten bzw. der aus ihnen hergestellte Eismix werden vor dem Gefrierprozess pasteurisiert oder einem anderen Entkeimungsverfahren unterzogen. Zutaten, die nicht pasteurisiert werden, wie Frischobst, Schokoladenstücke oder gar Rohmilch, können ein höheres mikrobiologisches Risiko bergen und müssen daher besonders sorgfältig gereinigt, gelagert und gehandhabt werden. Beim Direktverkauf von Eis in Eisdielen oder Cafés können mangelhaft gereinigte Geräte – wenn etwa der Eisportionierer in unreinem Wasser steht – zu einer Keimbelastung und -vermehrung führen. Vorhandene Erreger wie Salmonellen, Enterobacter oder Yersinien bleiben auch im gefrorenen Erzeugnis lebensfähig und können unter Umständen Magen-Darm-Erkrankungen auslösen.

Von den Überwachungsämtern der Kreise und kreisfreien Städten werden Eishersteller und –verkäufer aufgrund der mikrobiellen Empfindlichkeit des Produkts im Rahmen der risikoorientierten Kontrolle häufig kontrolliert.

Fett- und Fruchtgehalt

Je nach verwendeter Fettquelle müssen Eissorten unterschiedlich bezeichnet werden. Bei Speiseeis, das ausschließlich unter Verwendung von Milchfett hergestellt wird, unterscheidet man folgende Kategorien.

- Cremeeis: mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb
- Rahm- oder Sahneeis: 18 Prozent Milchfett aus der verwendeten Sahne
- Milcheis: mindestens 70 Prozent Milch
- Eiscreme: mindestens 10 Prozent Milchfett
- Fruchteiscreme: mindestens 8 Prozent Milchfett

Dies ist in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches festgelegt. (Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind keine Rechtsnormen. Sie sind aber für Hersteller, Handel, Importeur, Verbraucher, Überwachung und Gerichte eine wichtige Orientierungshilfe.)

Wird neben Milchfett auch (oder nur) Pflanzenfett verwendet, darf das Produkt nur als „Eis“ bezeichnet werden. Bei Sorbet wird keine Milch oder Milchanteile verwendet. Dieses Eis ist daher auch für Veganer oder Menschen mit einer Laktoseintoleranz geeignet.

Auch der Fruchtanteil ist in den Leitsätzen festgelegt. Bei Fruchteiscreme ist ein deutlicher Fruchtgeschmack erforderlich. Bei Fruchteis muss der Anteil an Frucht mindestens 20 Prozent betragen (bei Zitrus- und anderen sauren Früchten mindestens 10 Prozent). Bei Sorbet beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent (bei Zitrus- und anderen sauren Früchten mindestens 15 Prozent).

Allergenkennzeichnung

Die Kennzeichnungsvorschriften gelten sowohl für industriell hergestelltes Eis als auch für Eisdielen oder Cafés. Ebenso müssen seit dem Inkrafttreten der neuen Lebensmittelinformationsverordnung im Dezember 2014 die 14 wichtigsten Stoffe oder

Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis aufgeführt und deutlich hervorgehoben werden (z. B. durch Fettdruck). Auch bei unverpackter Ware muss über diese Stoffe oder Erzeugnisse informiert werden, etwa durch eine Kladde oder einen Aushang.

Farbstoffe

Manche Eissorten enthalten Farbstoffe. Es dürfen in der Europäischen Union nur Farbstoffe verwendet werden, die gesundheitlich unbedenklich und zugelassen sind. 15 Farbstoffe, teilweise natürlichen Ursprungs, wie E 140 Chlorophylle und Chlorophylline oder E 160a Carotin, dürfen gemäß der europäischen Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe in Speiseeis ohne Höchstmengenbeschränkung eingesetzt werden (allerdings nur so viel wie technisch nötig ist). Außerdem dürfen 13 Farbstoffe mit einer Höchstmenge von insgesamt bis zu 150 mg/kg verwendet werden. Drei Farbstoffe dieser Gruppe, nämlich die Azofarbstoffe E 102 Tartrazin, E 122 Azorubin (Carmosin) und E 129 Allurarot AC müssen mit der Angabe: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden und sollten von Kindern nicht verzehrt werden. Für das bei Kindern beliebte „Schlumpfeis“ oder bei den als Engelblau oder Himmelblau bezeichneten Eissorten finden diese gelb bis rot färbenden Azofarbstoffe jedoch keine Verwendung.

Hintergrundinformationen

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.