

**Richtlinie 97/4 EG - QUID**  
**Anwendung für Speiseeis**

**I. Einleitung:**

Die Mitglieder von EUROGLACES haben über mehrere Jahre einen „Code of Practice“ für das Speiseeis ausgearbeitet, welcher sich mit folgenden Fragen auseinandersetzt:

- Anforderungen an Basis-Zusammensetzungen,
- Die wichtigsten Kategorien von Eis, die in der EU vermarktet werden,
- Auflistung der Produktbezeichnungen in allen EU-Sprachen.

Das Anliegen ist die Erleichterung des internen EU-Handels und die Sicherstellung eines fairen Wettbewerbs. Für diese Absicht wurde der Code bereits weitgehend festgesetzt.

Die Mitgliedsstaaten, in denen die Zusammensetzung von Eis-Produkten abweichend geregelt wird, bemühen sich, die entsprechenden Vorschriften in Einklang mit dem EUROGLACES-Code zu bringen; dieser Prozess ist bis jetzt noch nicht abgeschlossen.

In den Mitgliedsstaaten, in denen keine Vorschriften vorliegen, liefert der Code Hilfestellung für die üblichen Bezeichnungen und Zusammensetzungen.

**II. Bezeichnung:**

Der Sektor der Eiskremherstellung hat sich in Richtung harmonisierter Produkte bewegt, die in der ganzen EU verkauft werden, sowie in einigen Fällen auch in Drittländern. Es ist deshalb **sehr wichtig eine einheitliche Interpretation der Bezeichnungen** für diese Produkte mit folgenden Gesichtspunkten zu vereinbaren:

- Die Produkte, die von allen Fabriken/Herstellern in der EU stammen, sollen, ohne die Spezifikationen zu ändern, vertrieben werden können und
- die Produkte mit mehrsprachiger Bezeichnung sollen frei innerhalb der EU vermarktet werden können, ohne dass sie in dem Land, in dem sie verkauft werden, speziellen Deklarationsbestimmungen genügen müssen.

Dadurch können die Hersteller ihre Produkte ungehindert in allen Mitgliedstaaten vertreiben, unabhängig ihres Herstellungslandes.

**Die Verpackung muss dafür in allen notwendigen Sprachen übereinstimmende Informationen tragen. Dies erfordert eine harmonisierte Interpretation der QUID-Vorschriften:** Wo es sinnvoll ist, soll in allen Sprachen die gleiche Zutat quantifiziert und die identische Prozentangabe deklariert werden.

Dieser Standpunkt wurde durch eine Delegation von EUROGLACES im Juli 1997 Frau Sauze (aus DG III) vorgestellt. Die anschließende Diskussion führte zur Ausarbeitung folgendes Positionspapiers:

**III. Benötigte „QUID“-Kennzeichnung****I. Kategorien von Eiskrem, aufgelistet im Euroglaces Code:****a Grundzutaten:****i. Wassereis:**

Da Wasser in den meisten Sprachen in der Verkehrsbezeichnung genannt wird, wird die Ausnahmeregelung in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich insoweit angewandt, dass „die Zutat, die in der Verkehrsbezeichnung genannt wird, keinen Einfluss auf die Kaufentscheidung hat, weil unterschiedliche Mengen nicht wesentlich für die Charakterisierung dieses Produktes sind oder es von ähnlichen Produkten unterscheiden“.

## **ii. Eis mit Pflanzenfett (Ice cream):**

Mit dieser Bezeichnung wird keine bestimmte Zutat in Verbindung gebracht. Die Zutaten können zwischen verschiedenen Typen von (pflanzlichem) Fett variieren. Die Änderungen in ihrer Menge hat keinen Einfluss auf die Kaufentscheidung. Einzig in der deutschen Sprache wird die Zutat „pflanzliches Fett“ in der Verkehrsbezeichnung genannt. Die Ausnahme in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich ist in diesem Fall anwendbar.

## **iii. Milcheis:**

Die Produktbezeichnung „Milcheis“ resultiert vom traditionellem Gebrauch von (flüssiger) Milch bei der Herstellung dieser Kategorie. Der EUROGLACES Code spiegelt dieses mit mindestens 70 % Milchanteil im fertigen Produkt wieder, indem Minimalanforderungen von 6 % fettfreien Milchtrockenbestandteilen und 2,5 % Milchfett angelegt werden (entspricht 70 % Milcheinsatz). Wir sind der Überzeugung, dass eine quantitative Variation des Bestandteils Milch in diesem Produkt bedeutungslos ist. Für die Zutat Milch ist deshalb die Ausnahme in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich anwendbar.

## **iv. Eiscreme:**

Es ist von Bedeutung, einer einheitlichen QUID-Deklaration dieser Kategorie zuzustimmen. In einigen Sprachen wird „Dairy Cream (Milchkrem)“ im Produktname angeführt, muss aber nicht notwendigerweise im Produkt vorhanden sein (die Rezepte basieren meistens auf Butter bzw. Butterfett); wie auch immer, wenn es bei der Herstellung verwendet wurde, ist es nicht die quantitative Variation dieser Zutat, welche die Kaufentscheidung beeinflusst, so dass die Ausnahme in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich Absatz zur Anwendung.

Es gibt natürlich verschiedene Rezepturmöglichkeiten, um sich den Standard des EUROGLACES Codes anzunähern (mind. 8 % Milchfett). Verschiedene milchfetthaltige Zutaten können einzeln oder in Kombination verwendet werden, um einen Fettgehalt von mind. 8 % Milchfett einzustellen. Eine bestimmte Zutat charakterisiert das Produkt demnach nicht, so dass der Artikel 7.2 dafür nicht zur Anwendung kommt.

### **Zusammenfassung:**

**Für die ersten vier Eis-Kategorien (i bis iv - siehe oben) besteht keine Notwendigkeit, die Grund-Zutaten zu quantifizieren, auch weil der Artikel 7.2 nicht angewandt werden kann. Wenn eine Grund-Zutat in der Verkehrsbezeichnung des Produktes genannt wird, ist die Ausnahme in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich anzuwenden.**

## **b Für zugesetzte Zutaten:**

### **i. Fruchteis und Sorbet:**

Der EUROGLACES Code sieht einen Mindest-Fruchtzusatz für diese Produkte vor. Früchte sind „zugesetzte Zutaten“, welche in der Verkehrsbezeichnung genannt werden (z.B. Erdbeereis). Die Menge an Früchten in den Rezepten schwanken sehr stark oberhalb des in den Codes festgelegten Minimumwert. Es sollte deshalb eine prozentuale Angabe an eingesetzter Frucht in der Verkehrsbezeichnung vorgenommen werden, damit die Verbraucher die einzelnen Produkte untereinander in Konkurrenz stellen können (Artikel 7.2).

### **Zusammenfassung:**

**Bezüglich der fünften Kategorie „Fruchteis und Sorbet“: Früchte sind zugesetzte Zutaten, welche in ihrer zugesetzten Menge stark variieren können. Die zugesetzte Menge an Früchten sollte deshalb quantitativ angegeben werden.**

## **2. Zugesetzte Zutaten in Eis:**

### **i. Vanille, Kaffee, Minze, ... :**

Diese Zutaten werden den Grundkomponenten zugesetzt und normalerweise in der Verkehrsbezeichnung mit angegeben (entweder in Worten oder Abbildungen). Sie fallen deshalb generell unter die „QUID-Kennzeichnung“. Da sie aber nur als mengenmäßig kleiner Zusatz zur Geschmacksgebung verwendet werden, wird die Ausnahmeregelung in Artikel 7.3.a 3. Gedankenstrich ausgelöst.

### **ii. Schokolade:**

Der adjetivische Gebrauch des Wortes „Schokolade“ zur Beschreibung des Eises variiert in den Mitgliedsstaaten. Wenn Schokolade als solche als Zutat zugesetzt wird, tritt normalerweise die QUID-Kennzeichnung in Kraft.

Wenn entfettete Kakaobestandteile für die Geschmacksgebung verwendet werden und wenn sie nur in geringer Menge verwendet werden, greift die Ausnahmeregelung in Artikel 7.3.a 3. Gedankenstrich.

### **iii. Früchte und Nüsse:**

Normalerweise sollten diese Zutaten gemäß der QUID-Kennzeichnung gekennzeichnet werden, außer sie werden nur in geringer Menge zur Geschmacksgebung eingesetzt (vgl. Punkt 2 111 1. b. i.)

#### **Zusammenfassung:**

**Für zugesetzte Zutaten ist in der Regel die QUID-Kennzeichnung erforderlich, außer sie werden nur in geringer Menge zur Geschmacksgebung eingesetzt.**

## **3. Zutaten zwecks Dekoration - wie Schokoladestückchen, gehackte Nüsse, ...**

Im Allgemeinen werden Zutaten zur Dekoration entweder bildlich dargestellt oder als Minor-Bestandteil im Produktnamen genannt. Sollten im Einzelfall unterschiedliche Mengen der Zutaten keinen Einfluss auf die Kaufentscheidung haben, kommt der Ausnahmetatbestand in Artikel 7.3.a 4. Gedankenstrich zur Anwendung. Das setzt voraus, dass keine Hervorhebungen in Wort in Bild vorgenommen wurden. Es ist genauso möglich, dass solche Dekorationen nur in geringen Mengen vorhanden sind, so dass sie von der Ausnahmeregelung in Artikel 7.3.a 3. Gedankenstrich profitieren.

#### **Zusammenfassung:**

**Im Prinzip sind Dekorationen gemäß der QUID-Kennzeichnung zu deklarieren, außer die Ausnahmeregelungen in Artikel 7.3.a 3. oder 4. Gedankenstrich kommen zur Anwendung.**

## **IV. Schlußfolgerung:**

**EUROGLACES glaubt, dass eine weite Beachtung dieses Codes sicherstellt, dass die in den Codes aufgeführten verschiedenen Kategorien von Eis einen einheitlichen Standard in der gesamten EU darstellen können. Dies bedeutet, dass die Verbraucher ein vergleichbares Produkt erwerben, egal wo es gekauft wird. Zudem werden faire Bedingungen geschaffen.**

**Deshalb: Es ist keine QUID-Kennzeichnung für Grund-Zutaten der verschiedenen Kategorien von Eis nötig, mit Ausnahme des Frucht-Eises und des Sorbets; zugesetzte Zutaten und Dekorationen sollten gemäß den Punkten 2 und 3 behandelt werden.**