

# EISS NEWS

Berufsgruppe der Eissalons  
Wiedner Hauptstraße 63  
1045 Wien

Tel.: 05 90 900 3562

E-Mail: [gastronomie@wko.at](mailto:gastronomie@wko.at)  
[www.eissalons.org](http://www.eissalons.org)

## EISSALONS, GEFRAGT WIE NIE!

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Das stabile Sommerwetter mit tropisch angenehmen Temperaturen bis in die späten Abendstunden sorgt für Hochbetrieb in den österreichischen Eissalons.

Wir wünschen viel Erfolg in der nahenden Ferienzeit

*Ihr Silvio Molin Pradel*



## Spendenaktion für die St. Anna Kinderkrebsforschung

Die Berufsgruppe der Eissalons hat letzte Woche die Erlagscheine an die Mitgliedsbetriebe versendet. Wir freuen uns über eine große Beteiligung.



## GEPLANTE AKTIVITÄTEN

- Plakataktion
- Spendenaktion - St. Anna Kinderkrebsforschung
- Umfrage Eis des Jahres 2013

## DIE BELIEBTEN EISSORTEN 2012: SCHOKOLADE VOR VANILLE UND HASELNUSS

EISMACHER PUNKTEN MIT KREATIVITÄT - BELIEBTSTE SPEZIALSORTEN SIND MANGO UND NUTELLA

Die Berufsgruppe der Eissalons hat in einer Presseaussendung das „Eissorten-Ranking“ auf Basis unserer aktuellen Umfrage präsentiert.

Die ersten Plätze werden auch 2012 wieder von Klassikern belegt. Schokolade hat Vanille an der Spitze abgelöst. Haselnuss nimmt erstmals den dritten Platz ein, auf den Plätzen vier bis sechs reihen sich in diesem Jahr Erdbeere, Zitrone und Stracciatella ein. Banane kann sich auf dem siebten Platz behaupten. Fiocco, Joghurt und Himbeere runden die Top 10 ab.

Bei den Exoten bzw. Spezialsorten schafft der Newcomer des Vorjahres, das aus Milch und Keksen bestehende „Cookies“, auf Anhieb den Sprung auf den ersten Platz. Ebenfalls auf dem Siegespodest stehen Mango, von den Eismachern zum „Eis des Jahres 2012“ gekürt, sowie Nutella.

Einen Auszug aus den positiven Pressereaktionen finden Sie unter folgenden Links:

NEWS: <http://www.news.at/articles/1225/620/331483/top-10-unsere-eissorten>

KLEINE ZEITUNG: <http://www.kleinezeitung.at/nachrichten/chronik/3044960/schokolade-vanille-beliebteste-eissorten-2012.story>

HEUTE: <http://www.heute.at/news/oesterreich/art23655,732081>

TIROLER TZ: <http://www.tt.com/ToniTimes/ToniTimesWissen/4969063-66/welches-eis-wir-am-liebsten-schlecken.csp>

DIE PRESSE: [http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/766845/Schoko-eis-ueberholt-](http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/766845/Schoko-eis-ueberholt-Vanille?_vl_backlink=/home/panorama/oesterreich/index.do)

[Vanille?\\_vl\\_backlink=/home/panorama/oesterreich/index.do](http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/766845/Schoko-eis-ueberholt-Vanille?_vl_backlink=/home/panorama/oesterreich/index.do)

KURIER: <http://kurier.at/freizeit/genuss/4500342-die-beliebtesten-eissorten-2012.php>

ORF: <http://orf.at/stories/2126354/>

Bericht in Cafe Puls (Pro7, Sat.1, Puls4)

## **TÄUSCHUNGSFREIE KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN, DIE MIT DEM ZUSATZSTOFF STEVIOLGLYCOSID (E 960) GESÜßT SIND**

Stevia durfte lange in Österreich nur als Badezusatz verkauft werden. Seit der Zulassung von Steviolglycosid Anfang Dezember 2011 in der EU kommen immer mehr Stevia-Produkte in den Handel.

Das Bundesministerium für Gesundheit hat mit dem Erlass BMG-75210/0002-II/B/13/2012 vom 13.06.2012 eine Leitlinie über die täuschungsfreie Kennzeichnung von Lebensmitteln erlassen, die mit dem Zusatzstoff Steviolglycosid (E 960) gesüßt sind.

Wenn ein Produkt als natürlich ausgelobt wird, müssen dessen Inhaltsstoffe auch natürlich sein. Steviolglycosid (E960), der Süßstoff der südamerikanischen Stevia-Pflanze, wird jedoch synthetisch hergestellt.

Als **ZUR TÄUSCHUNG GEEIGNET** werden daher u.a. folgende Angaben angesehen:

- „natürlich gesüßt“
- „mit natürlichem Süßungsmittel“
- „mit natürlicher Süße“
- „mit Süße aus pflanzlicher bzw. natürlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)“
- „mit der natürlichen Süße aus der Stevia-Pflanze“
- „mit Stevia/extrakt“ (Steviaextrakt ist kein Synonym für Steviolglycoside)
- „Süße aus Stevia“ sowie bildliche Darstellungen oder Symbole der Steviapflanze oder des Steviablattes, mit welchen der irrige Eindruck erweckt wird, die Pflanze selbst werde zum Süßen verwendet - ausgenommen ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside - ist mit gleichem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe und für den Verbraucher mit demselben Blick erfassbar angebracht.

Folgende Angaben werden derzeit als **TÄUSCHUNGSFREI** angesehen:

- „mit Steviolglycosiden“
- „mit Rebaudiosid A“ bzw. „mit Steviosid“ (abhängig vom Gehalt mind. 75 %)
- „mit Steviolglycosiden aus Stevia/Steviapflanzenteilen“
- „mit Süßungsmittel/Süßstoff Steviolglycoside aus Stevia/Steviapflanzenteilen“
- „mit Steviolglycosiden isoliert/gewonnen/hergestellt aus natürlicher Quelle“
- „mit Steviolglycosiden aus pflanzlicher Quelle/pflanzlicher Herkunft/pflanzlichem Ursprung“

Bei einer Falschkennzeichnung kann die Lebensmittelaufsicht die Unternehmen zur Änderung auffordern und eine Verwaltungsstrafe aussprechen.

Näheres entnehmen Sie bitte der beiliegenden Leitlinie.



Leitlinie.pdf



## NOMINIERUNG ZUM EIS DES JAHRES 2013

Auch 2013 möchte die Berufsgruppe der Eissalons das Eis des Jahres küren. Bei der Wahl ist Ihre Meinung gefragt.

Bitte senden Sie uns Ihren Favoriten per Mail an [gastronomie@wko.at](mailto:gastronomie@wko.at) oder per Fax an 05 90 900-118015

Im Rahmen der nächsten Vollversammlung im Herbst wird über das Siegereis abgestimmt.

## MEIN WAHLVORSCHLAG ZUM EIS DES JAHRES 2013



---