

CODEX FÜR SPEISEEIS

CODE VOOR CONSUMPTIE-IJS

CODE DES GLACES ALIMENTAIRES

KODEX FOR KONSUMIS

CODE FOR EDIBLE ICES

CODICE DEI GELATI

CODIGO DE LOS HELADOS

ΚΩΔΙΚΑΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΑ

CÓDIGO DOS GELADOS

KODEX FÖR GLASS

**JÉGKRÉMRE VONATKOZÓ
SZABÁLYGYŰJTEMÉNY**

1996, 1st edition
2003, revision 1
2006, revision 2

INDLEDENDE NOTE

Gennem 1990'erne har medlemmerne af EUROGLACES over en årrække arbejdet på, at udvikle en kodeks for konsumis. Første udgave, trykt i foråret 1996, blev formelt godkendt og accepteret af de daværende nationale iskremforeninger i EU.

Kodeksen søger at sikre en ensartet konkurrence på det indre marked, ved at definere en række fastsatte benævnelser, der kræver, at de oplyste produktbenævnelser, som er anført på de forskellige EU-sprog, kun må anvendes, når den tilhørende produktstandard i kodeksen er opfyldt.

De af de nationale iskremforeninger vedtagne regler, sikrer forbrugerne klare produktregler og tilhørende godkendte oversættelser af produktbenævnelser, idet lokale regler i mange tilfælde ikke giver den nødvendige gennemsigtighed for produkter der handles mellem medlemslandene.

Kodeksen har været anvendt med god effekt i forhold til at få medlemslandene til at tilpasse nationale produktmæssige regler til de krav, som er fastsat i kodeksen.

10 år efter den første udgave, har en række livsstilssygdomme, så som fedme og diabetes og kostanbefalinger og ændret livsstil til imødegåelse heraf, inspireret EUROGLACES til at revurdere kodeksen.

Liberaliseringen af udvalgte produktkategorier som dette har resulteret i, vil gøre det muligt at udbyde et større udvalg af produkter til forbrugere, som i stigende grad er opmærksom på den indflydelse, som kost og fysisk aktivitet har på helbredet, og som ønsker at kunne gennemføre selektive valg i forhold til en afbalanceret diæt og en aktiv livsstil.

Revisionen vil også ajourføre kodeksens referencer til de bestemmelser der er fastsat om hygiejne og mikrobiologiske kriterier, med henblik på at afspejle den nye forordning, som er implementeret fra 1. januar 2006.

EUROGLACES

43, Avenue des Arts
B-1040 BRUSSELS
Tel. +32 2 549 56 46

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I.GENEREL BASISDEFINITION

- 1.1 **Konsumis er levnedsmidler,**
hvortil der i fremstillingen må anvendes alle levnedsmiddelingredienser såvel som tilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til gældende regler der har en fast eller tyktflydende konsistens, som er opnået ved frysning, som opbevares, transporteres, sælges og konsumeres i frossen tilstand.
- 1.2 **Konsumis må kombineres med andre levnedsmidler i form af sammensatte produkter;** i sådanne tilfælde gælder EUROGLACES-kodeks alene konsumis-delen af det sammensatte produkt.

REGLER FOR BENÆVNELSER

2.1 *Et produkt, der opfylder en af standardkategorierne, som defineret under nedenstående kapitel 3, må anvende de fastsatte, men ikke obligatoriske benævnelser, som svarer til denne kategori.*

2.2 **Terminologi:**

For at opnå korrekt forståelse for de nedenstående fastsatte bestemmelser, gælder følgende definitioner:

2.2.1 **"Spiseligt fedt"** betyder:

- *enten mælkefedt,*
- *eller fedt fra æg eller æggeprodukter,*
- *eller en anden form for spiseligt fedt af vegetabilsk oprindelse,*
- *eller en blanding i ethvert forhold af ovenstående.*

2.2.2 **"Ikke-mælkeprotein"** betyder:

- *enten proteiner fra planter, alger, svampe eller andre mikroorganismer,*
- *eller proteiner fra æg eller æggeprodukter,*
- *eller gelatine,*
- *eller en blanding i ethvert forhold af ovenstående.*

2.2.3 **"F.f.m.t."** betyder:

"Fedtfrit mælketrøstof", de tørrede bestanddele af mælk minus mælkefedt.

2.2.4 **"Mælkeproteiner"** betyder:

Enhver blanding indeholdende en eller flere mælkeproteiner (kasein, kaseinat eller proteiner fra mælkens serum og fra valle) i ethvert forhold.

2.2.5 **"Frukt"** betyder:

Den spiselige del af frugten, som er ekvivalent med mængden af juice, ekstrakter, koncentrat eller dehydrerede produkter m.v. Frukt, frugtkød, juice eller enhver anden blanding, må anvendes frisk eller konserveret ved hjælp af en passende teknisk proces.

III. DEFINITION AF DE FASTSATTE BENÆVNELSER

3.0 Indledende note:

De nedenfor beskrevne noter skal bruges i sammenhæng med bilaget til kapitel III, Konsumis, hvortil man udelukkende må anvende mækefedt og/eller mælkeproteiner, må også indeholde:

- a) fedt og/eller proteiner fra æg,
- b) smagsstoffer, i hvilke fedt og/eller proteiner er en naturlig del af produktet,
- c) godkendte tilsætningsstoffer, i hvilket fedt og/eller proteiner er en naturlig del af produktet
- d) gelatine

3.1 Benævnelserne:

"Wassereis, Waterijs, Glace à l'eau, Glaçon, Limonadeis, Water Ice, eller Ice Lolly, Ghiacciolo, Helado de Agua, Pagoto Granita, Gelado de Água, ispenne"

er forbeholdt et produkt, som opfylder basisdefinitionen, og som hovedsageligt indeholder vand og sukker.

3.2 Benævnelserne:

"Eis, Ijs, Glace, Is, Ice Cream, Gelato, Helado, Pagoto, Gelado, Glass"

er forbeholdt et produkt, som opfylder basisdefinitionen, og som er en emulsion, der typisk består af vand og/eller mælk, spiseligt fedt, proteiner og sukker.

3.3 Benævnelserne:

"Milchspeiseeis, Melkijs, Glace au Lait, Mælkeis, Milk Ice, Gelato di Latte, Helado de Leche, Pagoto Gelaktos, Gelado de Leite, Mjölkglass"

er forbeholdt et produkt, der opfylder basisdefinitionen, og som indeholder mindst 2,5% mækefedt og mindst 6% fedtfrit mælketørstof (jf. 2.2.3) og som ikke indeholder andre fedtstoffer eller proteiner, end der stammer fra mælk (jf. 3.0).

3.4 Benævnelserne:

"Eiskrem, Roomijs, Crème Glacée, Floedeis, Dairy Ice Cream, Crema Gelato, Helado Crema, Pagoto Krema, Gelado de Nata, Gräddglass"

er forbeholdt et produkt, der opfylder basisdefinitionen, og som indeholder mindst 5% mælkefedt og ikke andet fedt og/eller protein, end hvad der stammer fra mælk (jf. 3.0).

3.5 Benævnelserne:

"FF Frucht Eis, FF Vruchtenijs, Glace aux Fruits á FF, FF Frugtis, FF Fruit Ice, Gelato alla Frutta, Helado de Frutas, Pagoto FF, Gelado de Fruta, Fruktis"

er forbeholdt et produkt, der opfylder definitionen i 3.1 og indeholder mindst 15% frugt. For visse frugter må indholdet reduceres i henhold til de betingelser, som er fastsat i bilag I.

3.6 Benævnelserne:

"Sorbet"

er forbeholdt frugtis, som defineret under 3.5, der ikke indeholder tilsat fedt og med et indhold på mindst 25% frugt.

Frugtindholdet må imidlertid reduceres til henholdsvis 15% og til 7% for de frugter, som er anført under punkt a) og b) i bilag I.

IV. God tilvirknings- og frysekædepraksis

4.1 **Bakteriologiske standarder:**

Konsumis skal fremstilles, så den opfylder god hygiejnisk praksis på en sådan måde, at ethvert vareparti af det fremstillede produkt, er i overensstemmelse med de kriterier, som er fastsat i relevante forordninger. Jf. bilag II.

4.2 **God fremstillingspraksis:**

God fremstillingspraksis skal opfylde de generelle hygiejneregler for fødevarer, som er fastsat i forordning (EF) nr. 852/2004, og som baserer sig på HACCP-principperne. Imidlertid skal forarbejdede produkter af animalsk oprindelse, som anvendes til fremstilling af konsumis, modtages og håndteres i overensstemmelse med de krav, som er fastsat i forordning (EF) nr. 853/2004. Når uforarbejdede produkter af animalsk oprindelse, som f.eks. rå mælk, anvendes, gælder forordning (EF) nr. 853/2004 i sin helhed.

4.3 **God frysekædepraksis.**

Termisk ødelæggelse af konsumis skal undgås ved at holde temperaturen i produktets midte under -18 grader C under opbevaring og transport. Fysisk ødelæggelse af konsumis skal undgås ved omhu i håndteringen i ethvert led af frostkæden.

**BILAG I
FRUGTIS**

Frugter, for hvilke den fastsatte benævnelse frugtis må anvendes, selv om indholdet er mindre end 15% frugt:

- a) *Indholdet må reduceres til 10% for:*
- *citrusfrugter, så som citron, appelsin, mandarin, tangarine, grapefrugt mv.*
 - *andre syrlige frugter, f.eks. frugt eller frugtblandinger, hvor frugtjuicen har et titrerbart syreindhold udtrykt som citronsyre, på mindst 2,5%*
 - *eksotiske eller specielle frugter, som har en stærk smag eller (og) en tyk konsistens så som ananas, banan, corossol, chirimoya, guanabana, goyave, kiwi, litchee, mango, passionsfrugt osv.*
- b) *Indholdet må reduceres til 5%: Nødder og nøddeprodukter.*

BILAG II
BAKTERIOLOGISKE NORMER FOR KONSUMIS

- m: Grænseværdien for bakterietallet: Resultatet anses for tilfredsstillende, hvis alle stikprøveenhederne har et bakterietal som er lavere eller lig med m
- M: Det maksimale tilladte niveau af en specificeret mikroorganisme i stikprøve
- n: Antal prøveenheder, som skal undersøges i et parti
- c: Når bakterieantallet i n undersøgte stikprøver forbliver mellem m og M for et antal prøveenheder lavere end eller lig med c, anses produktet for accepteret under forudsætning af, at ingen andre stikprøver har et bakterieantal højere end m

Mikroorganismer, deres toxiner, stofskifte	Prøveudtag- ningsplan		Grænse- værdier		Referenceanaly- semetode	Trin for hvor krite- riet gælder
	n	c	m	M		
1. Kriterier for fødevarer sikkerhed						
- Listeria Mono- cytogenes	5	0	100 CFU/g		EN/ISO 11290-2	Produktet place- ret på markedet under holdbar- hedsperioden
- Salmonella *	5	0	Fraværende i 25 g		EN/ISO 6579	
2. Kriterier for proceshygiejne						
- Enterobakterier *	5	2	10 CFU /g	100 CFU/g	ISO 21528-2	Ved fremstillings- processens slutning

*: Kun for konsumis, der indeholder mælkeingredienser

NB: Prøveudtagningsplan og fortolkning af resultaterne må være i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 2073/2005.

BILAG TIL KAPITEL III

Benævnelser som anført i kapitel III	Kriterier for sammensætning								
	FFMT	Protein		Fedt		Frugter			
		Mælk	Ikke-mælk	Mælk	Ikke- mælk	Alm.	Sure	Stærk smag	Nødder
Limonadeis (3.1)									
Is (3.2)		Valgfri	Valgfri	Mælke- og/eller ikke-mælkefedt obligatorisk					
Mælkeis (3.3)	Mindst 6%	Obligatorisk	Udelukket	Mindst 2,5%	Udelukket				
Flødeis (3.4)		Obligatorisk	Udelukket	Mindst 5,0%	Udelukket				
FF Frugtis (3.5)						15% min.	10% min.	10% min.	5% min.
Sorbet (3.6)						25% min.	15% min.	15% min.	7% min.