



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION vzw

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, 1ste editie
2003, herziening 1
2006, herziening 2

European Association of the Edible Ices Industry vzw
Avenue des Arts 43
1040 Bruxelles
Belgium
Tel. +32 2 549 56 46
euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

VOORWOORD

In de jaren negentig hebben de leden van EUROGLACES verschillende jaren gewerkt aan de ontwikkeling van een gids voor goede praktijk voor consumptie-ijs. Deze werd nadien formeel goedgekeurd en aanvaard door de nationale verenigingen van de consumptie-ijsindustrie binnen de EU en uiteindelijk gedrukt in de lente van 1996.

Het doel van deze gids is de commerciële loyaliteit van het intracommunautair verkeer te verzekeren door enerzijds een reeks specifieke benamingen te definiëren en anderzijds te bepalen dat de benamingen van de producten die worden opgesomd in de verschillende talen van de EU, gebruikt kunnen worden indien voldaan is aan de samenstellingvoorwaarden die beschreven worden in de gids.

Dankzij deze beschrijvingen garandeert de gids de consument een coherentie bij de gecommmercialiseerde producten en voorziet hij in de correcte goedgekeurde vertalingen van de productbenamingen.

De gids is door de Lidstaten gehanteerd als leidraad voor de vaststelling van hun nationale samenstellingseisen voor consumptie-ijs in overeenstemming met de voorwaarden opgenomen in de gids.

Nu 10 jaar na de uitgave van de eerste versie gaf de opmars van te voorkomen welvaartsziekten als overgewicht en type 2 diabetes, en de aanbevelingen hoe het obesitas probleem aan te pakken, EUROGLACES aanleiding om de gids te herzien.

Door de aanpassing van de samenstellingseisen ontstaat de mogelijkheid om een breder pakket van producten aan te bieden aan de consument, die zich steeds meer bewust is van de invloed van voeding en fysieke activiteit op de gezondheid en die bewuste keuzes wil maken in de context van een gebalanceerd levenspatroon.

In de herziening zijn ook de microbiologische eisen opgenomen die sinds de inwerkingtreding van de algemene hygiëneverordening vanaf 1 januari 2006 van kracht zijn.

EUROGLACES 43, Avenue des Arts
B-1040 Brussels
Tel. +32 2 549 56 46
euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I. ALGEMENE BASISDEFINITIE

- 1.1 **CONSUMPTIE-IJS is de eetwaar**
- *waarin alle voedingsmiddelen kunnen voorkomen, als ook de toegelaten toevoegstoffen zoals voorgeschreven in de vigerende reglementering;*
 - *die door bevroering in een vaste of pasta-achtige toestand is gebracht;*
 - *die in bevroren toestand wordt bewaard, vervoerd, verkocht en genuttigd.*
- 1.2 **Consumptie-ijs mag met andere voedingsmiddelen worden samengevoegd tot een samengesteld product;**
in dit geval zijn de bepalingen van de EUROGLACES code alleen op het consumptie-ijsgedeelte van het samengestelde product van toepassing.

II. UITGANGSPUNTEN VOOR DE NAAMGEVING

- 2.1 *Een product dat voldoet aan de eisen van één van de categorieën consumptie-ijs, zoals die in hoofdstuk III zijn bepaald, mag worden aangeduid met de voor die categorie voorbehouden benaming.*
- 2.2 **Terminologie**
Voor de toepassing van deze code wordt verstaan onder:
- 2.2.1 **Eetbare oliën en vetten**
- *of melkvet,*
 - *of vet van eieren of eiproducten,*
 - *of enig ander vet, uitsluitend van plantaardige oorsprong,*
 - *of een niet nader bepaald mengsel van de hierboven genoemde soorten oliën en vetten.*
- 2.2.2 **Eiwit van melkvreemde oorsprong**
- *of plantaardig eiwit, afkomstig van planten, algen, schimmels en andere micro-organismen,*
 - *of eiwit afkomstig van eieren,*
 - *of gelatine,*
 - *of een niet nader bepaald mengsel van de hierboven genoemde soorten eiwit.*
- 2.2.3 **Vetvrije melk drogestof**
mengsel van de droge bestanddelen van melk min het melkvet
- 2.2.4 **Melkeiwitten**
niet nader bepaald mengsel van een of meer eiwitten, uitsluitend afkomstig van melk.
- 2.2.5 **Vruchten**
de eetbare delen van vruchten of het equivalent ervan in sap, extract, concentraat of gedroogd product, enz.
Vruchten, pulp, sap of enig ander vruchtenpreparaat kunnen in verse dan wel in een door ieder passend technisch proces geconserveerde toestand worden gebruikt.

III. DEFINITIES VAN VOORBEHOUDEN BENAMINGEN

3.0 Inleiding

Onderstaande benamingen dienen te worden gebruikt in overeenstemming met de bijlage bij hoofdstuk III.

Consumptie-ijs, waarvoor bepaald is dat het aanwezige eiwit en/of vet uitsluitend van melk afkomstig is, kan echter ander eiwit en/of vet bevatten voor zover dat afkomstig is van:

- a) eieren of eiproducten;
- b) smaakgevende bestanddelen waarin dit eiwit en/of vet van nature uit aanwezig is;
- c) toegestane additieven waarin dit eiwit en/of vet van nature uit aanwezig is;
- d) gelatine.

3.1 De benamingen

Wassereis, **Waterijs**, Glace à l'eau, Glaçon, Limonadeis, Water Ice of Ice Lolly, Ghiacciolo, Helado de Agua, Pagoto Granita, Gelado de Agua, Is/Ispinne

zijn voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die voor het merendeel water en suiker bevatten.

3.2 De benamingen

Eis, **IJs**, Is, Glace, Ice Cream, Gelato, Helado, Pagoto, Gelado, Glass

zijn voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die een emulsie zijn van water en/of melk, eetbare oliën en vetten, eiwitten en suiker.

3.3 De benamingen

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

zijn voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en aan vet uitsluitend en ten minste 2,5% melkvet en ten minste 6% vetvrije melk drogestof bevatten (cf. 2.2.3) met uitsluiting van eiwit en vet van melkvreemde oorsprong (cf. 3.0).

3.4 **De benamingen**

Eiskrem, **Roomijs**, Crème Glacée, Floedeis, Dairy Ice Cream, Crema Gelato, Helado Crema, Pagoto Krema, Gelado de NataGräddglass

zijn voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die aan vet uitsluitend en ten minste 5% melkvet en aan eiwit uitsluitend melkeiwitten bevatten met uitsluiting van eiwit of vet van melkvreemde oorsprong (cf. 3.0).

3.5 **De benamingen**

FF Frucht Eis, **FF Vruchtenijs**, Glace aux Fruits à FF, FF Frugtis, FF Fruit Ice, Gelato alla Frutta, Helado de Frutas, Pagoto FF, Gelado de Fruta, Frukis

waarin FF de naam van een of meer vruchten voorstelt, zijn voorbehouden voor producten, die voldoen aan de definitie van 3.1 en die ten minste 15% vruchten bevatten.

Voor bepaalde vruchten kan dit gehalte lager zijn, in overeenstemming met de bepalingen in Bijlage I.

3.6 **De benaming**

"SORBET" is voorbehouden voor vruchtenijs, zoals gedefinieerd onder 3.5, waaraan geen vet is toegevoegd en dat ten minste 25% vruchten bevat.

Het minimale vruchtgehalte moet respectievelijk 15% en 7% bedragen voor de vruchten die onder de alinea's a. en b. van Bijlage I worden vermeld.

IV. ALGEMEEN AANVAARDE RICHTLIJNEN VOOR BEREIDING EN DISTRIBUTIE

4.1 **Bacteriologische eisen**

Consumptie-ijs dient te worden bereid onder goede hygiënische omstandigheden, zodat iedere productiepartij voldoet aan de normen die in de regelgeving zijn vastgelegd (zie Bijlage II).

4.2 **Good Manufacturing Practice**

in overeenstemming met de algemene hygiënische richtlijnen voor voedingsmiddelen, zoals bepaald in Verordening (EC) no.852/2004, gebaseerd op de HACCP beginselen. Echter producten van dierlijke oorsprong die bij de bereiding van consumptie-ijs worden gebruikt, dienen in overeenstemming met de vereisten van Verordening (EC) no. 853/2004 te worden verkregen en behandeld.

Als onverwerkte producten van dierlijke oorsprong, bijvoorbeeld rauwe melk, worden gebruikt, dan is Verordening (EC) no. 853/2004 van toepassing.

4.3 **Goede koelketen praktijk**

Schade door temperatuurswisselingen dient voorkomen te worden door de temperatuur in de kern van het product bij magazijnopslag en transport op -18°C te houden.

Physieke schade van het product dient voorkomen te worden door het product in ieder stadium van zorgvuldig te behandelen.

BIJLAGE I VRUCHTENIJS

Consumptie-ijs met een vruchtgehalte lager dan 15% mag met de voorbehouden benaming "vruchtenijs" aangeduid worden in volgende gevallen:

- a) *Gehalte aan vruchten minimaal 10% voor:*
 - *citrusvruchten zoals citroen, mandarijn, sinaasappel, tangerines, pompelmoes e.d.;*
 - *andere zure vruchten, t.w. vruchten of vruchtenmengsels met een titreerbare zuurtegraad in het sap van ten minste 2,5%, uitgedrukt als citroenzuur;*
 - *exotische of speciale vruchten, t.w. vruchten met een doordringende smaak en/of een taaie consistentie, zoals ananas, banaan, corossol, chirimoya, guanabana, guave, kiwi, lychee, maracudja, mango, passievruchten e.d.*
- b) *Gehalte aan vruchten minimaal 5% voor noten of nootpreparaten.*

BIJLAGE II
MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR CONSUMPTIE-IJS

- m:** *de drempelwaarde voor het aantal micro-organismen: het resultaat wordt als acceptabel beschouwd, als in alle monstereenheden het aantal micro-organismen lager of gelijk is aan m.*
- M:** *de maximum toegelaten waarde aan micro-organismen in de monstereenheid*
- n:** *aantal monsters waaruit de steekproef bestaat.*
- c:** *aantal monsters waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij de steekproef toch nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere monsters gelijk is aan of kleiner is dan m.*

Micro-organismen / toxins, metabolites	Monsters		Limiet		Analytische referentie methode	Fase waarin het criterium van toepassing is
	N	c	m	M		
1) Voedselveiligheid criteria						Producten in de handel gebracht tijdens houdbaarheidsperiode
- <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 EN/ISO 6579	
- <i>Salmonella</i> *	5	0	Afwezig in 25 g			
2) Proceshygiëne criteria						Einde van het productieproces
- <i>Enterobacteriaceae</i> *	5	0	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	

*) alleen voor ijs dat melkingrediënten bevat.

NB: het nemen van de steekproeven en het interpreteren van de resultaten ervan dienen te gebeuren in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EC) N° 2073/2005

BIJLAGE BIJ HOOFDSTUK III

Aanduidingen zoals voorzien in hoofdstuk III	SAMENSTELLINGSEISEN								
	Vetvrije droge stof	Eiwit		Vet		Vruchten			
		melk	melk vreemd	melk	melk vreemd	normaal	zuur	sterke smaak	noten
3.1. Waterijs									
3.2. Ijs		Optioneel	Optioneel	Melk en/of melkvreemde vetten verplicht					
3.3. Melkijs	6.0% min.	Verplicht	Niet verplicht	2.5% min.	Niet verplicht				
3.4. Roomijs		Verplicht	Niet verplicht	5.0% min.	Niet verplicht				
3.5. Vruchtenijs FF						15% min.	10% min.	10% min.	5% min.
3.6. Sorbet						25% min.	15% min.	15% min.	7% min.