

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, 1. Ausgabe
2003, 1. revidierte Fassung
2006, 2. revidierte Fassung

EINLEITUNG

Während der neunziger Jahren arbeiteten die Mitglieder von EUROGLACES mehrere Jahre an der Entwicklung eines Codex für Speiseeis. Die Erstausgabe, die im Frühjahr 1996 in Druck ging, wurde von den damaligen nationalen Speiseeis-Industrieverbänden der EU offiziell genehmigt und angenommen.

Der Codex zielt darauf ab, den lautereren Wettbewerb im innergemeinschaftlichen Handel dadurch sicherzustellen, dass eine Anzahl von festgelegten Bezeichnungen definiert wird, wobei bestimmt wird, dass die in den jeweiligen EU-Sprachen aufgeführten Produktbezeichnungen soweit Anwendung finden dürfen, als dass den entsprechenden Sortenbeschreibungen dieses Codex entsprochen wird.

Durch diese von den nationalen Speiseeis-Industrieverbänden vereinbarten Bestimmungen garantiert der Codex beständige Produkte für den Verbraucher und stellt angemessene und vereinbarte Übersetzungen für diese Sorten-Bezeichnungen bereit. Diese Transparenz fehlte bei innergemeinschaftlich gehandelten Produkten in der nationalen Gesetzgebung in der Vergangenheit manchmal.

Der Codex ist sinnvoll eingesetzt worden, um Mitgliedstaaten darin zu unterstützen, nationale Zusammensetzungsbedingungen festzulegen, die den Vorschlägen des Codex entsprechen.

Zehn Jahre nach der Erstausgabe des Codex hat die steigende Verbreitung weitestgehend vermeidbarer Krankheiten, wie Adipositas und Diabetes, und die zur Bekämpfung vorgebrachten Nahrungs- und Lebensführungsempfehlungen EUROGLACES dazu veranlasst, den Codex zu überarbeiten.

Die dabei entstandene Liberalisierung der ausgewählten Zusammensetzungsnormen wird es ermöglichen, den Konsumenten eine größere Auswahl an Produkten anzubieten, wobei die Konsumenten ein zunehmendes Bewusstsein über die Einflüsse von Ernährungsweise und Bewegung auf die Gesundheit haben und sachkundige Entscheidungen im Sinne einer ausgewogenen Ernährung und einer aktiven Lebensweise treffen wollen.

Diese revidierte Fassung aktualisiert ebenfalls die Angaben des Codex hinsichtlich der Gesetzgebung und Vorschriften zu Hygiene und mikrobiologischen Kriterien, um die neuen Regelungen, die am 1. Januar 2006 in Kraft getreten sind, Rechnung zu tragen.

EUROGLACES

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

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I. ALLGEMEINE BASIS-BEGRIFFSBESTIMMUNG

1.1 **SPEISEEISERZEUGNISSE sind Lebensmittel**

- *bei deren Herstellung alle (Lebensmittel-)Zutaten und alle Zusatzstoffe, die den geltenden Vorschriften entsprechen, Verwendung finden können,*
- *deren feste oder pastöse Textur durch einen Gefrierprozess erzielt wird,*
- *die in gefrorenem Zustand gelagert, transportiert, verkauft und verzehrt werden.*

1.2 **Speiseeis kann mit anderen Lebensmitteln zu einem Kombinationsprodukt verbunden werden; In diesen Fällen findet der EUROGLACES-Codex ausschließlich auf den Speiseeis-Teil des Kombinationsproduktes Anwendung.**

II. BEZEICHNUNGEN

- 2.1 *Ein Erzeugnis, das einer der Kategorien entspricht, die unter Abschnitt III definiert sind, kann die vorbehaltene, aber nicht verbindliche Verkehrsbezeichnung in Anspruch nehmen, die für die betreffende Kategorie vorgesehen ist.*
- 2.2 **Begriffsbestimmung:**
Zum richtigen Verständnis der nachstehenden Regelungen ist von folgendem auszugehen:
- 2.2.1 **Unter „Speisefett“ versteht man:**
- *entweder Milchfett,*
 - *oder Fett aus Eiern oder Eiprodukten,*
 - *oder jedes andere aus pflanzlichem Ursprung stammende Speisefett,*
 - *oder eine beliebige Mischung der vorstehend genannten Speisefette.*
- 2.2.2 **Unter „nicht der Milch entstammenden Proteinen“ versteht man:**
- *entweder Proteine, die von Pflanzen, Algen, Pilzen und anderen Mikroorganismen gewonnen werden,*
 - *oder Proteine aus Eiern oder Eierprodukten,*
 - *oder aus Gelatine,*
 - *oder eine beliebige Mischung der vorstehend genannten Proteine.*
- 2.2.3 **„MSNF“ bedeutet:**
“Milk Solids Non Fat”, fettfreie Milchtrockenmasse.
- 2.2.4 **Unter „Milchproteinen“ versteht man:**
jegliche Zubereitung, die ein oder mehrere Milchproteine enthält (Caseine, Caseinate und Proteine aus Milchserum und aus Molke) in beliebiger Mischung.
- 2.2.5. **Unter „Früchten“ versteht man:**
*den essbaren Teil der Frucht oder das Äquivalent als Saft, Extrakt, Konzentrat oder getrocknete Erzeugnisse usw.
Früchte, Fruchtfleisch, Saft oder jede andere Zubereitung können sowohl frisch als auch durch ein angemessenes Verfahren haltbar gemacht, eingesetzt werden.*

III. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER VORBEHALTENEN BEZEICHNUNGEN

3.0 **Vorbemerkung:**

Die folgenden beschreibenden Begriffsbestimmungen sollen in *Verbindung* mit dem Anhang zu Abschnitt III eingesetzt werden.

Speiseeissorten, für die ausschließlich Milchfett und/oder Milcheiweiß verwendet werden darf, können dessen ungeachtet auch enthalten:

- a) *Fett und/oder Eiweiß aus Eiern und Eiprodukten;*
- b) *Fett und/oder Eiweiß aus geschmackgebenden Zutaten, soweit sie darin von Natur aus enthalten sind;*
- c) *Fett und/oder Eiweiß aus genehmigten Zutaten, soweit sie darin von Natur aus enthalten sind;*
- d) *Fett aus Gelatine.*

3.1 **Die Verkehrsbezeichnungen:**

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

sind solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der allgemeinen Basis-Begriffsbestimmung entsprechen und hauptsächlich Wasser und Zucker enthalten.

3.2 **Die Verkehrsbezeichnungen:**

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

sind solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der allgemeinen Basis-Begriffsbestimmung entsprechen und aus einer Emulsion aus typischerweise Wasser und/oder Milch, Speisefett, Eiweiß und Zucker bestehen.

3.3 **Die Verkehrsbezeichnungen:**

Milcheis, Melkijs, Glace au Lait, Maelkeis, Milk Ice, Gelato di Latte, Helado de Leche, Pagoto Galaktos, Gelado de Leite, Mjölkglass

sind solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der allgemeinen Basis-Begriffsbestimmung entsprechen und mindestens 2.5 % Milchfett sowie mindestens 6 % fettfreie Milchtrockenmasse (siehe Ziff. 2.2.3.) enthalten, wobei die Verwendung jeglichen anderen Fetts und/oder Eiweißes, das nicht der Milch entstammt, ausgeschlossen ist. (Siehe Ziffer 3.0)

3.4 Die Verkehrsbezeichnungen:

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

sind solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der allgemeinen Basis-Begriffsbestimmung entsprechen und die mindestens 5 % Milchfett und kein Fett und/oder Eiweiß, das nicht der Milch entstammt, enthalten. (Siehe Ziffer 3.0)

3.5 Die Verkehrsbezeichnungen:

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

*sind solchen Erzeugnissen vorbehalten, die der obigen Begriffsbestimmung unter Ziff. 3.1 entsprechen und die mindestens 15 % Früchte enthalten.
Für bestimmte Früchte kann dieser Mindestgehalt unter den Bedingungen, die in Anhang I beschrieben sind, reduziert werden.*

3.6 Die Verkehrsbezeichnung:

„Sorbet“ ist einem Fruchtis vorbehalten, wie es vorstehend unter Ziffer 3.5 definiert ist, sofern es kein zugefügtes Fett enthält und der Fruchtanteil mindestens 25 % beträgt.

Dieser Fruchtanteil kann allerdings auf 15 % bzw. 7 % für solche Früchte reduziert werden, die im Anhang I unter Buchst. a) und b) aufgeführt sind.

IV. GUTE HERSTELLUNGS- UND KÜHLKETTENPRAXIS

4.1 **Mikrobiologische Normen:**

Speiseeis muss in Übereinstimmung mit der guten Hygienepraxis so hergestellt werden, dass jede Charge des Fertigproduktes den in der entsprechenden Verordnung festgelegten Kriterien entspricht. (Siehe Anhang II)

4.2 **Gute Herstellungspraxis:**

GMP in Übereinstimmung mit den allgemeinen Regeln der Hygiene für Lebensmittel, wie in Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt, auf Grundlage der HACCP-Grundsätze. Allerdings müssen weiterverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Zubereitung von Speiseeis verwendet werden, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beschafft und behandelt werden. Soweit unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs verwendet werden, z.B. Rohmilch, gilt Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht in ihrer Gesamtheit.

4.3 **Gute Kühlkettenpraxis**

*Thermische Beschädigungen des Speiseeises müssen durch Erhaltung der Innentemperatur eines Produktes unter -18°C während der Lagerung und des Transportes verhindert werden.
Physische Beschädigungen des Speiseeises müssen durch eine umsichtige Behandlung in jeder Phase der Kühlkette verhindert werden.*

ANHANG I FRUCHTEIS

Die vorbehaltene Bezeichnung „Fruchteis“ darf bei Einsatz der nachfolgend genannten Früchte auch dann verwendet werden, wenn ihr Fruchtanteil weniger als 15 % beträgt:

- a) *Fruchtanteil ermäßigt auf mindestens 10 % für:*
 - *Zitrusfrüchte, insbesondere Zitronen, Orangen, Mandarinen, Tangerinen, Pampelmusen usw.;*
 - *andere saure Früchte, das sind Früchte oder Fruchtmischungen, deren Saft einen titrierbaren Säuregehalt, ausgedrückt als Zitronensäure, von mindestens 2.5 % aufweist;*
 - *exotische oder andere spezielle Früchte, die einen besonders intensiven Geschmack und/oder eine dichte Konsistenz aufweisen, wie z. B. Ananas, Bananen, Corossol, Chirimoya, Guanabana, Guave, Kiwi, Litchee, Mango, Passionsfrüchte usw.*
- b) *Fruchtanteil ermäßigt auf mindestens 5% für Nüsse und Nusszubereitungen.*

ANHANG II
MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR SPEISEEIS

- m:** *Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt.*
- M:** *Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet.*
- n:** *Anzahl der zu untersuchenden Proben aus einer Produktcharge.*
- c:** *Anzahl der untersuchten Proben „n“ mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“ für eine Anzahl von Proben niedriger als oder gleich „c“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.*

Mikroorganismen / ihre Toxine, Stoffwechsel- produkte	Stich- probenplan		Grenzwerte		Analy- tische Referenz- methode	Phase in der das Kriterium gilt
	n	c	m	M		
1) Lebensmittelsicherheits- kriterien						
- Listeria Monocytogene	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 EN/ISO 6579	Produkte, die während ihrer Haltbarkeit vermarktet werden Produkte, die während ihrer Haltbarkeit vermarktet werden
- Salmonelle *	5	0	Kein Nachweis in 25 g			
2) Prozesshygiene- Kriterien						
- Enterobacteriaceae *	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses

* : Nur bei Speiseeis mit aus Milch gewonnenen Zutaten

Anmerkung: Stichprobenpläne und die Ergebnisauswertung müssen den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 entsprechen.

ANHANG ZU ABSCHNITT III

Verkehrsbezeichnungen entsprechend Abschnitt III	ZUSAMMENSETZUNGSMERKMALE								
	Fettfreie Milch-trocken-masse	PROTEINE		SPEISEFETTE		FRÜCHTE			
		aus Milch	nicht aus Milch	aus Milch	nicht aus Milch	Normal	Säuer-lich	Starker Geschmack	Nüsse
3.1. Wassereis									
3.2. Eis		Optional	Optional	Speisefett aus Milch und/oder nicht aus Milch zwingend					
3.3. Milcheis	6.0% min.	Zwingend	Ausge-schlossen	2,5% min.	Ausge-schlossen				
3.4. Eiskrem		Zwingend	Ausge-schlossen	5,0% min.	Ausge-schlossen				
3.5. FF Fruchteis						15% min.	10% min.	10% min.	5% min.
3.6. Sorbet						25% min.	15% min.	15% min.	7% min.