



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. januári eredeti változat,
2003. júniusi 1. átdolgozás
2006. júniusi 2. átdolgozás

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



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION vzw

BEVEZETŐ FELJEGYZÉS

Az 1990-es évek során az EUROGLACES tagjai több éves munkával kidolgozták a jégkrémre vonatkozó irányelveket. Az 1996. tavaszán kinyomtatott első kiadást az EU akkori országos jégkrém-ipari szövetségei hivatalosan jóváhagyták és elfogadták.

A szabálygyűjtemény célja a tisztességes verseny biztosítása a Közösségen belüli kereskedelem számára egy sor fenntartott megnevezés meghatározása útján, mely rögzíti az EU-nyelveken megadott, felsorolt termék-megnevezések használatának lehetőségét a jelen szabálygyűjteményben szereplő, összetételre vonatkozó megfelelő szabványok teljesülése esetén.

Az országos jégkrém-ipari szövetségek ezen megállapodás szerinti rendelkezéseinek köszönhetően a szabálygyűjtemény konzisztens termékeket garantál a fogyasztók számára és megfelelő, megállapodás szerinti fordítást biztosít fenti kategória-megnevezésekre azon esetekben is, amikor a helyi törvényhozás nem biztosítaná a tagállamok közötti kereskedelem termékeinek fenti átláthatóságát.

A szabálygyűjtemény eredményesen került alkalmazásra és segítette a tagállamoknak a szabálygyűjtemény által javasolt összetételi követelményekkel megegyező nemzeti követelmények meghatározásában.

Tíz évvel az első kiadást követően olyan, nagyrészt megelőzhető betegségek növekvő előfordulása, mint az elhízottság és a cukorbetegség, továbbá fentiek kezelésére vonatkozó étrendi/életmódbeli ajánlások ösztönözték EUROGLACES-t a szabálygyűjtemény felülvizsgálására.

A válogatott összetételi szabványok fentiekből eredő liberalizációja a termékek közötti szélesebb választási lehetőséget biztosít azon fogyasztók számára, akik egyre inkább tudatában vannak az étrend és a fizikai aktivitás egészségre gyakorolt hatásának, s a kiegyensúlyozott étrend és az aktív életmód keretein belül megalapozott választással szeretnének élni.

Jelen átdolgozás aktualizálja a szabálygyűjtemény higiéniai és mikrobiológiai kritériumokra vonatkozó törvényhozásra és rendeletekre történő hivatkozásait is a 2006. január 1-től bevezetett új szabályozások tükrözése érdekében.

EUROGLACES

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

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I. ÁLTALÁNOS ALAPVETŐ MEGHATÁROZÁS

1.1. A JÉGKRÉMEK olyan élelmiszerek,

- *melyek összetételébe az aktuális rendelkezések által engedélyezett valamennyi élelmiszer-összetevő, valamint adalékanyag bekerülhet*
- *melyek szilárd vagy pépes struktúrája fagyasztással jön létre*
- *melyek fagyasztott állapotban kerülnek tárolásra, szállításra, értékesítésre és fogyasztásra.*

1.2. A jégkrémek összetett termékeket eredményező egyéb élelmiszerekkel is társíthatók, ilyen esetben,

EUROGLACES szabálygyűjteményének rendelkezései kizárólag ezen összetett termék jégkrém-alkotórészére vonatkoznak.

II. ELNEVEZÉSRE VONATKOZÓ ELVEK

2.1. Az alábbi 3. fejezetben meghatározott standard kategóriák valamelyikének megfelelő termék az adott kategóriának megfelelő, fenntartott, azonban nem kötelező jellegű megnevezést kaphatja.

2.2. Terminológia:

Az alábbiakban felsorolt rendelkezések helyes értelmezése céljából az alábbi meghatározások érvényesek:

2.2.1. A "fogyasztható zsiradék" jelentése

- tejsír
- vagy tojásból és tojás-termékekből származó zsiradék
- vagy valamely más, növényi eredetű fogyasztható zsiradék
- vagy a fentiek bármilyen arányú keveréke.

2.2.2. A "nem tejfehérjék" jelentése

- növényekből, algákból, gombákból és egyéb mikroorganizmusokból származó fehérjék
- vagy tojásból vagy tojás-termékekből nyert fehérjék
- vagy zselatin
- vagy a fentiek bármilyen arányú keveréke.

2.2.3. A „zsírmentes tej-szárazanyag” jelentése

„zsírmentes tej-szárazanyag”, a tej – vízelvonással keletkező - száraz, szilárd alkotórésze tejsír nélkül.

2.2.4. "Tejfehérjék" jelentése

Bármilyen arányban egy vagy több tejfehérjét (kazeineket, kazeinátokat és tejszérumból és tejsavóból származó fehérjéket) tartalmazó készítmény.

2.2.5. A „gyümölcs” jelentése:

A gyümölcs fogyasztható része gyümölcslé, kivonatok, koncentrátumok vagy szárított, stb. termékek formájában.

A gyümölcs, gyümölcsvelő, gyümölcslé vagy bármely más készítmény frissen vagy bármely megfelelő technikai eljárással tartósított formában felhasználható.

III. A FENNTARTOTT MEGNEVEZÉSEK MEGHATÁROZÁSA

3.0. Előzetes megjegyzés:

Az alábbi leíró meghatározásokat a III. fejezethez tartozó függelékkel kapcsolatban kell használni.

Azon jégkrémek azonban, amelyekhez csak tejsír és/vagy tejfehérjék használhatók fel, az alábbiakat is tartalmazhatják:

- a) *tojásból nyert zsírokat és/vagy fehérjéket;*
- b) *olyan ízesítő anyagokat, amelyekben a zsírok és/vagy fehérjék természetes módon vannak jelen*
- c) *engedélyezett adalékanyagokat, amelyekben a zsírok és/vagy fehérjék természetes módon vannak jelen*
- d) *zselatint.*

3.1. Az alábbi megnevezés:

... vizes jégkrém ...

az alapvető meghatározásnak megfelelő és főként vizet és cukrokat tartalmazó termék részére kerül fenntartásra.

3.2. Az alábbi megnevezés:

... jégkrém ...

az alapvető meghatározásnak megfelelő és jellemzően vízből és/vagy tejből, fogyasztható zsírokból, fehérjékből és cukrokból álló emulzió részére kerül fenntartásra.

3.3. Az alábbi megnevezés:

... tejes jégkrém

az alapvető meghatározásnak megfelelő és legalább 2,5 % kizárólag tejsírt és legalább 6 % zsírmentes tej-szárazanyagot (lásd a 2.2.3. pontot) tartalmazó termék részére kerül fenntartásra, ahol mindennemű, tejtől eltérő eredetű zsír és/vagy fehérje kizárásra kerül (lásd a 3.0. pontot)

3.4. Az alábbi megnevezés:

... tejjégkrém

az alapvető meghatározásnak megfelelő és legalább 5 % tejsírt tartalmazó termék részére kerül fenntartásra, ahol mindennemű, tejtől eltérő eredetű zsír és/vagy fehérje kizárásra kerül (lásd a 3.0. pontot)

3.5. Az alábbi megnevezés:

... gyümölcs-jégkrém

a fenti 3.1. pont meghatározásának megfelelő és legalább 15 % gyümölcsöt tartalmazó termék részére kerül fenntartásra.

Bizonyos gyümölcsök esetében fenti százalék az I. függelékben meghatározott feltételek esetén csökkenthető.

3.6. Az alábbi megnevezés:

„Sorbet” a fenti 3.5. pontban meghatározott olyan gyümölcs-jégkrém részére kerül fenntartásra, amely hozzáadott zsiradékot nem, de legalább 25 % gyümölcsöt tartalmaz.

Fenti gyümölcsstartalom azonban az I. függelék a) és b) bekezdésében felsorolt gyümölcsök esetében 15 %-ra és 7 %-ra csökkenthető.

IV. JÓ GYÁRTÁSI ÉS HŰTŐLÁNC-GYAKORLAT

4.1. Mikrobiológiai szabványok:

A jégkrémet a jó higiéniai gyakorlatnak megfelelően kell előállítani oly módon, hogy a késztermék minden tétele megfeleljen a vonatkozó szabályozásban foglalt kritériumoknak (lásd a II. függelék).

4.2. Jó gyártási gyakorlat (GMP):

A HACCP-elveken alapuló, 852/2004. sz. (EK) szabályozásban rögzített általános élelmiszer-higiéniai szabályoknak megfelelő GMP, azonban a jégkrémek elkészítéséhez felhasznált, állati eredetű, feldolgozott termékeket a 853/2004. sz. (EK) szabályozás követelményeinek megfelelően kell előállítani és kezelni.

Állati eredetű, nem feldolgozott termékek, pl. nyers tej, felhasználására a 853/2004. sz. (EK) szabályozás vonatkozik teljes mértékben.

4.3. Jó hűtőlánc-gyakorlat:

A jégkrémek hőmérsékleti eredetű károsodását tárolás és szállítás során a termék középpontjában – 18 °C alatti hőmérséklet fenntartásával kell megakadályozni.

A jégkrémek fizikai sérülését a hűtőlánc minden állomásánál gondos kezelés biztosításával kell megakadályozni.

I. FÜGGELÉK GYÜMÖLCS-JÉGKRÉM

A 15%-nál alacsonyabb gyümölcsstartalom esetén a fenntartott „gyümölcs-jégkrém” megnevezés alkalmazható az alábbi gyümölcsök esetén:

- a) 10%-ra csökkentett tartalom az alábbiak esetében:
- citrusfélék, mégpedig citrom, narancs, mandarin, tangerin, grépfrút, stb.;
 - legalább 2,5 % egyéb savas gyümölcsök, vagyis citromsavként kifejezett, titrálható savassággal rendelkező gyümölcslet adó gyümölcs vagy gyümölcskeverék;
 - erős ízű vagy (és) tömény állagú egzotikus vagy különleges gyümölcsök, pl. ananász, banán, corosso, chirimoya, guanabana, goyava, kivi, litchee, mangó, passion-fruit, stb.
- b) 5%-ra csökkentett tartalom az alábbiak esetében: diófélék és diókészítmények.

II. FÜGGELÉK JÉGKRÉMRE VONATKOZÓ MIKROBIOLÓGIAI KRITÉRIUMOK

- m:** Mikroorganizmus-küszöbérték: az eredmény akkor tekintendő elfogadhatónak, ha a mikrobaszám valamennyi minta-egységben *m*-nél alacsonyabb, vagy *m*-el egyenlő.
- M:** A meghatározott mikroorganizmus legmagasabb megengedett szintje a mintában.
- n:** Az egy tételben megvizsgálandó mintaegységek száma.
- c:** A termék elfogadható, ha *n* megvizsgált mintaegységben a mikrobák száma *c*-nél alacsonyabb vagy *c*-vel megegyező számú egységre vonatkozóan *m* és *M* között marad, feltéve, hogy nincs olyan mintaegység, amely *m*-nél magasabb számmal rendelkezik.

Mikroorganizmusok / azok toxinjai, metabolitjai	Mintavételezési terv		Határértékek		Analitikai referencia módszer	A kritérium vonatkozási fázisa
	n	c	m	M		
1) Élelmiszer-biztonsági kritériumok						
- listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2	A megengedett tárolási időtartam alatt piacra vitt termékek A megengedett tárolási időtartam alatt piacra vitt termékek
- szalmonella*	5	0	25 g-ban nincs jelen		EN/ISO 6579	
2) Eljárás-higiéniai kritériumok						
- enterobacteriaceae*	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	A gyártási folyamat vége

*: csak tej-összetevőket tartalmazó jégkrémek esetén

Megjegyzés: A mintavételezési terveknek és az eredmények értelmezésének meg kell felelniük a 2073/2005. sz. (EK) szabályozásban rögzített szabályoknak.

FÜGGELÉK A III. FEJEZETHEZ

A III. fejezetben felsorolt megnevezések	ÖSSZETÉTELRE VONATKOZÓ KRITÉRIUMOK								
	MSNF*	FEHÉRJÉK		FOGYASZTHATÓ ZSIRADÉKOK		GYÜMÖLCSÖK			
		Tejes	Nem tejes	Tejes	Nem tejes	Szoká- sos	Savas	Erős ízű	Diófélék
3.1. Vízes jégkrém									
3.2. Jégkrém		Választható	Választható	Tejes vagy nem tejes fogyasztható zsiradékok kötelezőek					
3.3. Tejes jégkrém	Min. 6,0%	Kötelező	Kizárva	Min. 2,5%	Kizárva				
3.4. Tejjégkrém		Kötelező	Kizárva	Min. 5,0%	Kizárva				
3.5. gyümölcs- jégkrém						Min. 15%	Min. 10%	Min. 5%	Min. 5%
3.6. Sorbet						Min. 25%	Min. 15%	Min. 15%	Min. 7%

**zsírmentes tej-szárazanyag*