

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

FÖRORD

Under 1990-talet utarbetade medlemmarna i EUROGLACES en praktisk regelkod för glass. Den första utgåvan, tryckt våren 1996, antogs formellt och accepterades av de dåvarande nationella glassföreningarna inom EU.

Koden avser att skapa likvärdig konkurrens i handeln inom EU genom att definiera ett antal förbehållna produktbeteckningar. De nämnda produktbeteckningarna, som de anges på EU-språken, kan användas när motsvarande produktsammansättning överensstämmer med denna kod.

Genom dessa överenskomna åtgärder av de nationella glassföreningarna garanterar koden konsumenterna likvärdiga produkter samt tillämpliga och överenskomna översättningar av produktbeteckningarna, eftersom nationell lagstiftning ibland inte lyckas skapa denna tydlighet för produkter som handlas mellan medlemsstaterna.

Koden har använts av medlemsstaterna för fastställandet av nationella definitioner som överensstämmer med de som angetts i koden.

Tio år efter den första utgåvan har den ökande förekomsten av sjukdomar som i flertalet fall kan förebyggas, t.ex. fetma och diabetes, och diet- och livsstilsrekommendationer för att motverka dessa, inspirerat EUROGLACES att revidera koden.

Resultatet, en liberalisering av sammansättningen av produktkategorierna kommer att medföra att konsumenterna, som är alltmer medvetna om betydelsen av diet och fysisk aktivitet för hälsan, kan erbjudas ett större urval av produkter.

Denna revidering uppdaterar också kodens referenser till hygien- och mikrobiologiska kriterier som de avspeglas i den nya lagstiftningen som tillämpas från den 1 januari 2006.

EUROGLACES

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

euroglaces@euroglaces.eu

www.euroglaces.eu

I. ALLMÄN DEFINITION

1.1 Glass är livsmedel

- *som kan innehålla alla livsmedelsingredienser och tillsatser som är godkända enligt gällande lagstiftning,*
- *vars fasta eller mjuka konsistens erhålls genom frysning,*
- *som förvaras, transporteras, säljs och konsumeras i fryst tillstånd.*

1.2 Glass kan kombineras med andra livsmedel i en sammansatt produkt. I sådana fall gäller EUROGLACES codex/regler enbart för glassdelen i den sammansatta produkten

II. PRINCIPER FÖR BETECKNINGAR

2.1 *En produkt som uppfyller en av produktkategorierna, som är definierad i avsnitt 3 nedan, kan anges med den fastställda men ej obligatoriska beteckningen som gäller för kategorin.*

2.2 **Terminologi**

För att säkerställa att de bestämmelser som anges nedan uppfattas korrekt, gäller följande definitioner:

2.2.1 **Med "Ätbart fett" avses:**

- antingen mjölkfett
- eller fett från ägg eller äggprodukter,
- eller annat ätbart fett av vegetabiliskt ursprung,
- eller en blandning av de ovannämnda oavsett proportion.

2.2.2 **Med "Icke-mjolkprotein" avses:**

- antingen protein från växter, alger, svamp eller andra mikroorganismer,
- eller protein från ägg eller äggprodukter,
- eller gelatin,
- eller en blandning av de ovannämnda oavsett proportion.

2.2.3 **Med "MSNF - Milk Solids Non Fat" avses fettfri mjölktorrs substans.**

2.2.4 Med "Mjolkprotein" avses en blandning som innehåller ett eller flera mjölkproteiner (kaseiner, kaseinater samt protein från mjölkserum och vassle) oavsett proportion.

2.2.5 Med "Frukt" avses den ätbara delen av frukten eller motsvarande i form av juice, extrakt, koncentrat eller torkade produkter osv. Frukt, fruktkött, juice eller annan produkt kan användas antingen färsk eller konserverad genom en lämplig teknisk process.

III. DEFINITION AV FÖRBEHÅLLNA BETECKNINGAR

3.0 Inledande förklaringar:

De nedan angivna definitionerna skall användas tillsammans med kriterierna som anges i bilagan till kapitel 3.

Glass till vilken endast mjölkfett och/eller mjölkprotein får användas får dock även innehålla:

- a) *fett och/eller protein från ägg,*
- b) *smakämnen i vilka fetter och/eller protein ingår naturligt,*
- c) *godkända tillsatser i vilka fett och/eller protein ingår naturligt,*
- d) *gelatin.*

3.1 Beteckningarna

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

är förbehållet en produkt som uppfyller den grundläggande definitionen och innehåller i huvudsak vatten och socker.

3.2 Beteckningarna

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

är förbehållet en produkt som uppfyller den grundläggande definitionen och som är en emulsion som normalt består av vatten och/eller mjölk, fett, protein och socker.

3.3 Beteckningarna

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

är förbehållet en produkt som uppfyller den grundläggande definitionen och innehåller minst 2,5 % mjölkfett och minst 6 % fettfri mjölktorrs substans (jfr. 2.2.3) och som inte innehåller något annat fett och/eller protein än sådant som härrör från mjölk (jfr. 3.0).

3.4 **Beteckningarna**

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

är förbehållet en produkt som uppfyller den grundläggande definitionen och innehåller minst 5 % mjölkfett och som inte innehåller något annat fett och/eller protein än sådant som härrör från mjölk. (jfr 3.0).

3.5 **Beteckningarna**

”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, Fruktis”

är förbehållen en produkt som uppfyller definitionen enligt 3.1 ovan och som innehåller minst 15 % frukt.

För viss frukt kan detta innehåll reduceras enligt villkoren som anges i bilaga 1.

3.6 **Beteckningen**

”Sorbet”

är förbehållen fruktis definierad enligt punkt 3.5 ovan som inte innehåller något tillsatt fett, men innehåller minst 25 % frukt.

Fruktinnehållet kan dock reduceras till 15 % respektive 7 % för frukt som anges i punkterna a) och b) i bilaga 1.

IV. GOD TILLVERKNINGS- OCH DISTRIBUTIONSSSED

4.1 **Mikrobiologiska normer:**

Vid framställning av glass skall god hygienisk standard upprätthållas så att varje producerat parti uppfyller de kriterier som föreskrivs i gällande lagstiftning. Se bilaga 2.

4.2 **God tillverkningsсед**

God tillverkningsсед för glass skall överensstämma med de allmänna reglerna för livsmedelshygien vilka anges i förordning (EG) Nr 852/2004, och som är baserade på HACCP-principerna. Bearbetade produkter av animaliskt ursprung som används för framställning av glass skall emellertid anskaffas och hanteras i enlighet med reglerna i förordning (EG) Nr 853/2004.

När obearbetade produkter av animaliskt ursprung används, bl.a. opastöriserad mjölk, gäller uteslutande förordning (EG) nr 853/2004.

4.3 **God distributionssед**

För att förhindra temperaturskador på glass måste temperaturen i centrum av produkten vara under -18°C under förvaring och transport.

Transport- och hanteringsskador på glass måste förhindras genom att försiktighet iakttas vid hanteringen vid varje steg i kylkedjan.

BILAGA I

FRUKTIS

Benämningen fruktis får även användas för produkter där fruktinnehållet är mindre än 15% då följande frukter/nötter används:

a) Innehållet kan reduceras till 10 % för:

- citrusfrukter, dvs. citron, apelsin, mandarin, tangerin, grapefrukt, etc;
- annan syrlig frukt, t.ex. frukt eller fruktblandning vars juice innehåller titrerbar syra, uttryckt som citronsyra, på minst 2,5 %;
- exotisk frukt eller frukt med speciell, stark smak eller/och tjock konsistens såsom ananas, banan, corossol, chirimoya, guanabanan, guava, kiwi, litchi, mango, passionsfrukt m.fl.

b) Innehållet kan reduceras till 5 % för:

- nötter och nötberedningar.

OBS: Provtagningsplan och tolkning av provresultat skall följa föreskrifterna i förordning (EG) nr. 2073/2005.

BILAGA TILL AVSNITT III

Benämning enligt avsnitt 3	Sammansättningskriterier								
	MSNF	Protein		Fett		Frukt			
		Mjökprotein	Annat protein	Mjök-fett	Annat fett	Vanlig	Syr-lig	Stark smak	Nött-er
3.1 Is/Ispinne									
3.2. Glass		Valfritt	Valfritt	Mjölfett och/eller annat fett obligatoriskt					
3.3. Mjölkglass	6.0% min.	Obliga-toriskt	Ej tillåtet	2.5% min.	Ej tillåtet				
3.4. Gräddglass		Obliga-toriskt	Ej tillåtet	5.0% min.	Ej tillåtet				
3.5. Fruktis						15% min.	10% min.	10% min.	5% min.
3.6. Sorbet						25% min.	15% min.	15% min.	7% min.