



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION

Code voor Consumptie-ijs – Versie 2013

CODE VOOR CONSUMPTIE-IJS

Versie 1996 (initiële versie)

Versie 2006 (revisie 1)

Versie 2013 (revisie 2)

Reproductie voor niet-commerciële doeleinden is toegestaan op voorwaarde dat de bron 'Euroglaces' uitdrukkelijk vermeld wordt, Euroglaces hiervan voorafgaandelijk ingelicht wordt en een kopie van de publicatie ontvangt.



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION

Code voor Consumptie-ijs – Versie 2013

Inhoudsopgave

Voorwoord

1. Algemene basisdefinitie

2. Uitgangspunten voor de benamingen

- 2.1. Basisprincipe
- 2.2. Terminologie

3. Definitie van voorbehouden benamingen

- 3.0. Inleidende opmerking
- 3.1. Waterijs
- 3.2. Ijs
- 3.3. Melkijs
- 3.4. Roomijs
- 3.5. FF Vruchtenijs
- 3.6. Sorbet

4. GMP in productie en de koude keten

- 4.1. Microbiologische normen
- 4.2. GMP in productie
- 4.3. GMP in de koude keten

Bijlage I Vruchtenijs

Bijlage II Sorbet met verwijzing naar fruit (vruchten) en/of groente(n)

Bijlage III Microbiologische criteria voor consumptie-ijs

Bijlage IV Samenstellingseisen

Voorwoord

De EUROGLACES Code voor Consumptie-ijs werd ontwikkeld in de jaren negentig als een industrie code die normen vastlegt om tot een gemeenschappelijk begrip te komen van de verschillende consumptie-ijs benamingen verkocht doorheen de Europese Unie.

De eerste versie, uitgegeven in 1996, beoogde de eerlijke concurrentie op de intracommunautaire markt te garanderen door een aantal voorbehouden benamingen te definiëren en te bepalen dat deze benamingen alleen mogen gebruikt worden indien voldaan is aan de overeenkomstige samenstellingseisen beschreven in de Code.

Dankzij deze bepalingen bevorderde de Code coherente productbenamingen en reikte correcte en consequente vertalingen aan voor deze benamingen, daar waar lokale regelgevingen vaak ontoereikend waren om dergelijke transparantie te garanderen.

De Code werd door meerdere Lidstaten gehanteerd als leidraad voor het vastleggen van hun nationale samenstellingseisen voor consumptie-ijs in overeenstemming met de bepalingen van de Code.

In 2006, tien jaren na de initiële versie, gaf de opmars van grotendeels te voorkomen welvaartsziekten zoals overgewicht en diabetes evenals de aanbevelingen om deze aandoeningen aan te pakken, aanleiding om de Code te herzien.

De daaruit voortvloeiende versoepeling van oordeelkundig gekozen samenstellingseisen maakte het mogelijk een ruimer productgamma aan te bieden aan de consument die zich steeds meer bewust werd van de invloed van voeding en fysieke activiteit op zijn gezondheid en die weloverwogen keuzes wenste te maken binnen een evenwichtig voedingspatroon en een actieve levensstijl.

De 2006 herziening paste ook de bepalingen betreffende de hygiëne en microbiologische criteria aan in overeenstemming met de EU-bepalingen welke op 1 januari 2006 van kracht werden.

In 2013, naar aanleiding van de tweede revisie van de Code, werd de algemene basisdefinitie van consumptie-ijs gemoderniseerd in overeenstemming met de voortschrijdende technologische inzichten.

Ook de sorbet definitie, welke tot dan toe uitsluitend verwees naar het gebruik van fruit, werd gewijzigd in een meer generieke en algemene definitie die tevens van toepassing is op niet-fruit gebaseerde formuleringen. De nieuwe sorbet definitie stoelt daarbij op het basisprincipe dat de consument niet misleid mag worden over de productsamenstelling en laat daarbij ruimte voor innovatieve recepten maar voorziet tegelijkertijd in voldoende kwaliteitsvereisten om producten van inferieure kwaliteit te weren.

Euroglaces is de overkoepelende sectorvereniging van de Europese consumptie-ijs industrie.

De missie van Euroglaces bestaat erin op EU-vlak de belangen van de industriële consumptie-ijs bedrijven te bevorderen, ongeacht hun omvang. De belangrijkste doelstellingen zijn daarbij: ijveren voor een optimaal regelgevend kader in alle domeinen die de sector mogelijks kunnen aanbelangen en het verdedigen van het gezamenlijk standpunt van de Europese ijsjesindustrie over uiteenlopende, niet-concurrentiegevoelige thema's.

Voor meer informatie, zie www.euroglaces.eu

I. ALGEMENE BASISDEFINITIE

- 1.1 Consumptie-ijs is een eetwaar
- die door bevriezing van een vloeibare tot een meer viskeuze textuur wordt gebracht,
 - die in bevroren toestand wordt bewaard, vervoerd, verkocht en genuttigd,
 - waarin alle voedingsmiddelen kunnen voorkomen, zoals onder andere additieven, mits toegelaten in de vigerende wetgevingen.
- 1.2 Consumptie-ijs mag met andere voedingsmiddelen worden gecombineerd tot een samengesteld consumptie-ijsproduct. De voorbehouden benamingen en overeenkomstige samenstellingseisen uit deze Code zijn alleen van toepassing op het consumptie-ijsgedeelte van het samengesteld consumptie-ijsproduct, tenzij expliciet anders vermeld in de definities van de voorbehouden benamingen.

II. UITGANGSPUNTEN VOOR DE NAAMGEVING

2.1 Basisprincipe

Een product dat voldoet aan de eisen van een 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 zijnde

- *melkvet,*
- *of vet van eieren of eiproducten,*
- *of enig ander eetbaar 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 zijnde

- *plantaardig eiwit afkomstig van planten, algen, schimmels en andere micro-organismen,*
- *of eiwit afkomstig van eieren, [of ei-producten]*
- *of gelatine,*
- *of een niet nader bepaald mengsel van de hierboven genoemde soorten eiwit.*

2.2.3 Vetvrije melk drogestof

- *de droge stof van melk minus het melkvet*

2.2.4 Melkeiwitten

- elk mengsel dat een of meer melkeiwitten (caseïne, caseïnaten en eiwitten uit melkserum en uit wei) in welke verhouding dan ook bevat

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 mogen vers of in een door gepaste technologie geconserveerde toestand worden gebruikt.

III. DEFINITIES VAN VOORBEHOUDEN BENAMINGEN

3.0 Inleidende opmerking

Onderstaande benamingen dienen te worden gebruikt in samenhang met bijlage IV.

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

- eieren of ei-producten,
- smaak gevende bestanddelen waarin dit eiwit en/of vet van nature uit aanwezig is;
- toegestane additieven waarin dit eiwit en/of vet van nature uit aanwezig is;
- gelatine.

3.1 De benaming **Waterijs of ijslolly**,

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

is voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die in regel voor het merendeel water en suikers bevatten.

3.2 De benaming **Ijs**,

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

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

3.3 De benaming **Melkijs**,

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

is voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die minstens 2,5% melkvet en minstens 6% vetvrije melk droge stof bevat (cf. 2.2.3) met uitsluiting van eiwit en/of vet van melkvreemde oorsprong (cf. 3.0).

- 3.4 De benaming **Roomijs**
Eiskrem, Crème Glacée, Floedeis, Dairy Ice Cream, Crema Gelato, Helado Crema, Pagoto Krema, Gelado de Nata, Gräddglass

is voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en die minstens 5% melkvet met uitsluiting van eiwit en/of vet van melkvreemde oorsprong (cf. 3.0).

- 3.5 De benaming **FF Vruchtenijs**,
FF Frucht Eis, Glace aux Fruits à FF, FF Frugtis, FF Fruit Ice, Gelato alla Frutta, Helado de Frutas, Pagoto FF, Gelado de Fruta, Fruktis

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

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

- 3.6 De benaming **Sorbet**
is voorbehouden voor producten die voldoen aan de basisdefinitie en geen toegevoegd vet bevatten. Het product moet de karakteriserende ingrediënten bevatten waarnaar in de etikettering verwezen wordt in woord, in beeld, via het handelsmerk, een afbeelding of symbool, ingeval deze ingrediënten gewoonlijk als dusdanig worden geconsumeerd.

Wanneer in de etikettering verwezen wordt naar vruchten of groenten, in woord, in beeld, via het handelsmerk, een afbeelding of symbool, moet het vruchten- of groentegehalte minimaal 25% zijn.

- Dit minimale vruchtengehalte mag verlaagd worden tot respectievelijk 15% en 7% voor deze vruchten die vermeld staan in de niet-limitatieve lijst van voorbeelden in Annex II.1.
- Dit minimale groentegehalte mag verlaagd worden tot 10% voor deze groenten die vermeld staan in de niet-limitatieve lijst van voorbeelden in Annex II.2.

Ingeval er gebruik gemaakt wordt van karakteriserende ingrediënten die gewoonlijk niet als dusdanig worden geconsumeerd (kruiden, specerijen, planten en plantdelen, ...) is de aanwezigheid van uitsluitend niet-natuurlijke aroma's en/of aroma's zoals gedefinieerd in Artikel 16.6 van de EU-aromaverordening 1334/2008, niet toegestaan.

IV. GMP IN PRODUCTIE EN DE KOUDE KETEN

4.1 Microbiologische normen

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 GMP in productie

GMP moet voldoen aan de algemene hygiënevoorschriften 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 GMP in de koude keten

Schade aan consumptie-ijs door temperatuurswisselingen dient voorkomen te worden door de temperatuur in de kern van het product bij opslag en transport lager dan -18°C te houden.

Fysieke schade van het product dient voorkomen te worden door het product in ieder stadium van de koude keten 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) Indien het vruchtgehalte minimaal 10% bedraagt voor
 - citrusvruchten zoals citroen, mandarijn, sinaasappel, tangerine, pompelmoes, en dergelijke,
 - andere zure vruchten, zoals vruchten of vruchtenmengsels met een titreerbare zuurtegraad van het sap van minstens 2,5%, uitgedrukt als citroenzuur,
 - exotische of speciale vruchten, zoals vruchten met een doordringende smaak en/of een taai consistentie, zoals ananas, banaan, corossol, chirimoya, guanabana, guave, kiwi, lychee, mango, passievrucht en dergelijke.
- b) Indien het gehalte aan noten en nootpreparaten minimaal 5% bedraagt.

BIJLAGE II
SORBET MET VERWIJZING NAAR FRUIT (VRUCHTEN) EN/OF GROENTE(N)

1. Fruit waarvoor het vruchtgehalte lager dan minimaal 25% mag zijn:
 - a) Vruchtgehalte verlaagd tot minimaal 15% voor
 - citrusvruchten zoals citroen, mandarijn, sinaasappel, tangerine, pompelmoes en dergelijke,
 - andere zure vruchten zoals vruchten of vruchtenmengsels met een titreerbare zuurtegraad van het sap van minstens 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, mango, passievrucht en dergelijke.
 - b) Gehalte aan noten en nootpreparaten minimaal 7% bedraagt.
2. Groenten waarvoor het groentegehalte lager dan 25% mag zijn:

Groentegehalte verlaagd tot minimaal 10% voor

 - groenten met een doordringende smaak en/of een taaie consistentie, zoals selderij, groen en/of rode paprika, (knol)raap, pompoen, etc.

BIJLAGE III
MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR CONSUMPTIE-IJS

- m:** de drempelwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat wordt als bevredigend geacht indien alle monsteringseenheden een aantal bacteriën bevatten lager of gelijk aan m.
- M:** de maximumwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat wordt niet bevredigend geacht indien één of verschillende bemonsteringseenheden een aantal bacteriën bevatten gelijk aan of groter dan M
- n:** aantal eenheden waaruit het monster bestaat.
- c:** aantal bemonsteringseenheden waarvan het aantal bacteriën kan liggen tussen m en M, waarbij het monster aanvaardbaar wordt beschouwd indien de andere bemonsteringseenheden een aantal bacteriën bevatten dat lager is dan of gelijk is aan m.

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

* alleen voor ijs dat melkingrediënten bevat.

N.B. de monsternamen en het interpreteren van de resultaten dienen te gebeuren in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EC) N° 2073/2005

**BIJLAGE IV
SAMENSTELLINGSEISEN**

Benamingen zoals omschreven in hoofdstuk III	SAMENSTELLINGSEISEN								
	Vetvrije melkdroge stof	Eiwit van		Eetbare oliën en vetten van		Vrucht(en) of Groente(n)			
		melk	melkvreemde oorsprong	melk	melk- vreemde oorsprong	normaal	zuur of sterke smaak	Groente(n)) vermeld in Bijlage II.2	noten
3.1. Waterijs									
3.2. Ijs		Optioneel	Optioneel	Melk en/of melkvreemde vetten verplicht					
3.3. Melkijs	6.0% min.	Verplicht	Niet toegelaten	2.5% min.	Niet toegelaten				
3.4. Roomijs		Verplicht	Niet toegelaten	5.0% min.	Niet toegelaten				
3.5. Vruchtenijs FF						15% min.	10% min. aan vruchten vermeld in Bijlage I. a)	-	5% min.
3.6. Sorbet						25% min.	15% min. aan vruchten vermeld in Bijlage II.1. a)	10% min.	7% min.