

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-401 számú irányelv**

**Jégkrémek**

**Ice creams**

## I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a jégkrémekre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja a gazdaság szereplőinek segítése azzal, hogy leírja e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. A jégkrémek a II. fejezet 2. pontja szerinti összetevőkből hőkezeléssel, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, ezt követő fagyasztással készülnek. Szilárd vagy pépes szerkezetű, csomagolt termékek, amelyeket fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak.
3. A jégkrémek egyéb élelmiszerekkel, kiegészítő-, díszítőanyagokkal is társíthatók (pl. ostyátölcser, csokoládé-bevonat, mogyorószórás). Ilyen esetben az irányelv meghatározásai kizárólag a jégkrém összetevőre vonatkoznak.
4. A termékcsoportokra vonatkozó összetételi jellemzők az előállító receptúrájára vonatkoznak.
5. A második, módosított kiadásnak megfelelő összetételű és jelölésű termékek 2020. augusztus 31-ig hozhatók forgalomba és azok a minőség-megőrzési idejük lejártáig maradhatnak forgalomban.
6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazandó a II. fejezetben meghatározott termékekre.

## II. Termékcsoportok

### 1. A termék meghatározása

**Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 03.**

- 1.1. Tejjégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevői a tej és/vagy tejfehérje tartalmú termékek és a tejszír. A tejjégkrém zsír- és fehérjetartalma csak tejeredetű, a II. fejezet 2.3. pontjában foglaltak figyelembevételével. A tejjégkrém tejeredetű zsírtartalma legalább 5,0% (*m/m*), zsírmentes tejszáranyag-tartalma legalább 8,0%.  
Vizet kizárólag a vízelvonással készült anyagok víztartalmának visszaállításához használnak.
- 1.2. Tejes jégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevői a tej és/vagy tejfehérje tartalmú termékek és a tejszír. A tejes jégkrém zsír- és fehérjetartalma csak tejeredetű, a II. fejezet 2.3. pontjában foglaltak figyelembevételével. A tejes jégkrém tejeredetű zsírtartalma legalább 2,5% (*m/m*), zsírmentes tejszáranyag-tartalma legalább 6,0% (*m/m*).
- 1.3. Gyümölcsjégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevője a gyümölcs. A termék gyümölcsstartartalma legalább 15% (*m/m*), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.
- 1.4. Szorbé (Sorbet):** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan gyümölcs- vagy zöldségjégkrém, amely hozzáadott zsiradékot nem tartalmaz. A termék gyümölcs- vagy zöldségtartalma

legalább 25% (m/m), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.

A felhasználni kívánt, de önmagában nem fogyasztott zöldségek, zöldségfűszerek (pl. chili) csak az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendelete szerinti természetes aromákkal helyettesíthetők.

**1.5. Tejes gyümölcsjégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevője a gyümölcs mellett, a tej és/vagy tejfehérje-tartalmú termék és a tejszír. A tejes gyümölcsjégkrém fehérje- és zsírtartalma csak tejeredetű, a II. fejezet 2.3. pontjában foglaltak figyelembevételével. A tejes gyümölcsjégkrém tejeredetű zsírtartalma legalább 1,5% (m/m), gyümölcstartalma legalább 15% (m/m), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.

**1.6. Jégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevői a fehérje, zsiradék, cukor és/vagy édesítőszer.

**1.7. Vizes jégkrém:** az I. fejezet 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amely sem hozzáadott tejsziradékot, sem hozzáadott tejfehérjét nem tartalmaz.

## **2. Felhasználható összetevők**

A jégkrémek gyártásához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű élelmiszereket (beleértve az adalékanyagokat, aromákat is) használnak fel az alábbi korlátozásokkal:

### **2.1. Zsiradék:**

- a) **Tejszír**
- b) **Egyéb zsiradék**
  - növényi eredetű zsiradék
  - tojásból/tojástermékekből származó zsiradék

### **2.2. Fehérje:**

- a) **Tejfehérje tartalmú termék:** bármilyen arányban egy vagy több tejfehérjét (kazeinákat, kazeinátokat, valamint tejszérumból és tejsavóból származó fehérjéket) tartalmazó készítmény
- b) **Egyéb fehérje:**
  - növényekből, algákból, gombákból és egyéb mikroorganizmusokból származó fehérjék
  - tojásból vagy tojástermékekből nyert fehérjék
  - zselatin

- 2.3. A II. fejezet 1. pontja szerinti tejjégkrém, tejes jégkrém és tejes gyümölcsjégkrém a tejfehérjére és a tejszírra meghatározott követelmények kielégítése mellett tartalmazhat:
- tojásból nyert zsírokat és/vagy fehérjéket,
  - olyan ízesítőanyagokat (pl. kókuszreszelék, dió, mogyoró), amelyekben a zsírok és/vagy fehérjék természetes módon vannak jelen,
  - olyan engedélyezett adalékanyagokat, amelyekben a zsírok és/vagy fehérjék természetes módon vannak jelen,
  - zselatint.

2.4. *Gyümölcs*: a gyümölcs fogyasztható része, gyümölcsle, gyümölcsvelő, sűrítmény vagy egyéb feldolgozott gyümölcskészítmény. Az egyes jégkrémtípusokhoz meghatározott gyümölcshányad a gyümölcs fogyasztható részének mennyiségére vonatkozik.

2.5. *Zöldségek, zöldfűszerek*: a zöldség, zöldfűszer fogyasztható része, zöldséglé, zöldségvelő, sűrítmény vagy egyéb feldolgozott zöldségkészítmény. Az egyes jégkrémtípusokhoz meghatározott zöldséghányad a zöldség fogyasztható részének mennyiségére vonatkozik.

### 3. Minőségi jellemzők

#### 3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: az ízesítésre és a díszítésre jellemző, ép alak.  
Állag: a típusra jellemző.  
Íz, illat: az ízesítésnek, a típusnak megfelelő, tiszta, jellegzetes.

### 4. Csomagolás, tárolás, szállítás

4.1. A termék csomagolására használt anyagok, fogyasztást segítő segédanyagok (pl. a tartópálcika) feleljenek meg az élelmezés-egészségügyi előírásoknak. A csomagolóanyag óvja meg a termék minőségét.

4.2. A fogyasztói csomagolási egység tömegétől, térfogatától, az árusítás, a fogyasztás körülményeitől függően a következő csoportokba sorolhatók a jégkrémek:

**a) adagonként csomagolt (ún. impulzus) jégkrém:** mennyiségét tekintve egy személy által, rendszerint a vásárlást követően rövid időn belül elfogyasztandó termék;

**b) családi (ún. takehome) jégkrém:** mennyiségét tekintve általában több személy által, a vásárlást követő esetleges „otthoni” tárolás után elfogyasztandó termék;

**c) vendéglátóipari (ún. catering) jégkrém:** a gyártó, a forgalmazó által, kizárólag vendéglátóipari egységek (étterem, cukrászdák stb.) részére egy csomagolási egységben nagyobb mennyiségben eladott, a fogyasztók igényeinek megfelelően adagolható termék. Tartalmazhat kisebb, egy személy fogyasztására szánt adagokat is.

4.3. A jégkrémet  $-18\text{ °C}$ -on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni.

4.4. A vendéglátóipari jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb  $-14\text{ °C}$ -on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható. A  $-14\text{ °C}$ -on végzett tárolás megkezdésétől számítva a termék kezelésére a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet előírásai a mérvadók.

4.5. A jégkrémet  $-18\text{ °C}$ -on, illetve alacsonyabb hőmérsékleten kell szállítani.

### 5. Jelölés

#### 5.1. Megnevezés

A termék megnevezése tartalmazza:

- a II. fejezet 1. pontja szerinti nevet,
- az ízesítésre való utalást, amelyet csak aromával történő ízesítés esetén az „...ízű” szóval kell megjelölni a puncs kivételével,
- alkoholtartalmú jégkrémek esetén az alkoholtartalmat térfogatszázalékban, ez alól kivétel az aromából származó alkohol.

## 5.2. Egyéb jelölés

### 5.2.1. Minőségmegőrzési idő

- a) a végső fogyasztó számára értékesített jégkrémek esetében a bontatlan fogyasztói csomagolású egységekre,  $-18\text{ °C}$ -os vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű tárolásra van megadva;
- b) a vendéglátóiparban forgalmazott jégkrémek esetén kétféle állapotra van megadva:
  - bontatlan, eredeti csomagolású termékre  $-18\text{ °C}$ -os hőmérsékleten tárolva, valamint
  - a felbontott, adagolásra előkészített termékre  $-14\text{ °C}$ -os hőmérsékleten tárolva (a  $-14\text{ °C}$ -os hőmérsékleten történő tárolás kezdetétől számított napok számával megadva).

## 1. melléklet

### A II. fejezet 1. pontban meghatározott gyümölcs-, zöldségtartalom csökkentése

1. A gyümölcsjégkrém és a tejes gyümölcsjégkrém gyümölcsstartalma 10%-ra, a szorbéé 15 %-ra csökkenthető az alábbi gyümölcsök felhasználásakor:
  - citrusfélék, úgymint citrom, narancs, mandarin, tangerin, grapefruit stb.;
  - egyéb savas gyümölcsök, amelyek levének savtartalma legalább 2,5%, citromsavban kifejezve;
  - erős ízű és/vagy jellegzetes állagú egzotikus vagy különleges gyümölcsök, pl. ananász, banán, corosso, cherimoya, guava, kiwi, licsi, mangó, marakuja.
2. A gyümölcsjégkrém és a tejes gyümölcsjégkrém gyümölcsstartalma 5%-ra, a szorbéé 7 %-ra csökkenthető az alábbi gyümölcsök felhasználásakor:
  - diófélék és dió-készítmények.
3. A szorbé zöldségtartalma 10%-ra csökkenhető az alábbi zöldségek felhasználásakor:
  - erős ízű és/vagy erősen rostos állományú zöldségek pl. zeller, gyökér zöldségek, tökfélék, paprika.

2. melléklet

A II. fejezet 1. pont szerinti jégkrém típusok	AZ ELŐÁLLÍTÓ RECEPTÚRÁJÁRA VONATKOZÓ ÖSSZETÉTELI JELLEMZŐK								
	Zsírmentes tejszárazanyag	Fehérjék		Zsiradékok		Gyümölcsök és zöldségek			
		Tejfehérje	Egyéb fehérje	Tejzsír	Egyéb zsiradék	Általános	Savanyú és intenzív ízű	Erős ízű és/vagy erősen rostos zöldségek	Diófélék
1.1. Tejjégkrém	legalább 8,0% (m/m)	tartalmaz	nem tartalmaz kivéve a II. fejezet 2.3 pontja	legalább 5,0% (m/m)	nem tartalmaz kivéve a II. fejezet 2.3 pontja				
1.2. Tejes jégkrém	legalább 6,0% (m/m)	tartalmaz	nem tartalmaz kivéve II. fejezet 2.3 pontja	legalább 2,5% (m/m)	nem tartalmaz kivéve II. fejezet 2.3 pontja				
1.3. Gyümölcsjégkrém						legalább 15,0% (m/m)	legalább 10,0% (m/m)		legalább 5,0% (m/m)
1.4. Szorbé				nem tartalmaz		legalább 25,0% (m/m)	legalább 15,0% (m/m)	legalább 10,0% (m/m)	legalább 7,0% (m/m)
1.5. Tejes gyümölcsjégkrém		tartalmaz	nem tartalmaz kivéve II. fejezet 2.3 pontja	legalább 1,5% (m/m)	nem tartalmaz kivéve II. fejezet 2.3 pontja	legalább 15,0% (m/m)	legalább 10,0% (m/m)		legalább 5,0% (m/m)
1.6. Jégkrém		tejfehérjét és/vagy egyéb fehérjét tartalmaz		tejzsírt és/vagy egyéb zsiradékot tartalmaz					
1.7. Vizes jégkrém		nem tartalmaz		nem tartalmaz					