

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

**2-401 számú irányelv**  
(régi 2-5210 számú irányelv)

**Jégkrémek**

**Ice creams**

## I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII törvény 17. § (2) bekezdésének b) pontja 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 3. § szerinti összetevőkből hőkezeléssel, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, ezt követő fagyasztással készülnek. Szilárd vagy pépes szerkezetű, csomagolt termék, amelyet fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak.

3. A jégkrémek egyéb élelmiszerekkel, kiegészítő-, díszítőanyagokkal is társíthatók (pl. ostyátölcser, csokoládébevonat, mogyorósórázás). Ilyen esetben, az irányelv meghatározásai kizárólag a jégkrém összetevőre vonatkoznak.

4. Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű jégkrém csomagolóanyagok 2008. június 1-jéig használhatók fel és az addig előállított termékek ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.

## II. Termékcsoportok

### 1. A termék meghatározása

**Élelmiszer kategória (11292011/EU rendelet szerint): 03.**

**1.1. Tejjégkrém:** az 1. § 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 3. §-ban foglaltak figyelembevételével. A tejjégkrém tejeredetű zsírtartalma legalább 5% (*m/m*).

Vizet kizárólag a vízelvonással készült anyagok víztartalmának visszaállításához használnak.

**1.2. Tejes jégkrém:** az 1. § 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevői a tej és/vagy tejfehérje tartalmú termékek és a tejszír. A tejes jégkrém zsír- és fehérje-tartalma csak tejeredetű, a 3. §-ban foglaltak figyelembevételével. A tejes jégkrém tejeredetű zsírtartalma legalább 2,5% (*m/m*), zsírmentes tejszáranyag-tartalma legalább 6,0% (*m/m*).

**1.3. Gyümölcsjégkrém:** az 1. § 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevője a gyümölcs. A termék gyümölcstartalma legalább 15% (*m/m*), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.

**1.4. Szorbé (Sorbet):** olyan gyümölcsjégkrém, amely hozzáadott zsiradékot nem tartalmaz. A termék gyümölcstartalma legalább 25% (*m/m*), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.

**1.5. Tejes gyümölcsjégkrém:** az 1. § 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevője a gyümölcs mellett, a tej és/vagy tejfehérje-tartalmú termék és a zsiradék. A tejes gyümölcsjégkrém fehérjetartalma csak tejeredetű, a 3. §-ban foglaltak figyelembevételével. A tejes gyümölcsjégkrém összes zsírtartalma legalább 1,5% (*m/m*),

gyümölcsstartalma legalább 15% (m/m), az 1. mellékletben meghatározott esetek kivételével.

**1.6. Jégkrém:** az 1. § 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amelynek meghatározó összetevői a fehérje és a zsiradék.

**1.7. Vizes jégkrém:** az 1. § 2. pontja szerinti olyan jégkrém, amely sem hozzáadott zsiradékot, sem hozzáadott fehérjét nem tartalmaz.

## 2. Felhasznált 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) **Tejzsír**
- b) **Egyéb zsiradék**
  - növényi eredetű zsiradék
  - tojásból/tojástermékekből származó zsiradék

### 2.2. Fehérje:

- a) **Tejfehérje tartalmú termék:** bármilyen arányban egy vagy több tejfehérjét (kazeineket, 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 2. § szerinti tejjégkrém, tejes jégkrém és tejes gyümölcsjégkrém a tejfehérjére és a tejzsírra 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, gyümölcslé, gyümölcsvelő, sűrítmény vagy egyéb feldolgozott gyümölcskészítmény. Az egyes jégkrém típusokhoz meghatározott gyümölcshányad a gyümölcs fogyasztható részének mennyiségére vonatkozik.

## 3. Minőségi jellemzők

### 3.1. Összetételi jellemzők

A jégkrém típusok összetételi jellemzőinek összefoglalását a 2. melléklet tartalmazza.

### 3.2. Érzékszervi jellemzők

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

### 4. Csomagolás, tárolás, szállítás

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.
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. take home) jégkrém:** mennyiségét tekintve általában több személy által, a vásárlást követő esetleges „otthoni” tárolás után elfogyasztandó termék;
  - c) **vendéglátó-ipari (ún. catering) jégkrém:** a gyártó, a forgalmazó által, kizárólag vendéglátó-ipari egységek (éttermek, cukrászdák stb.) részére egy csomagolási egységben nagyobb mennyiségben eladott, a fogyasztók igényeinek megfelelően adagolható termék. Tartalmazhat kisebb, egy személy fogyasztására szánt adagokat is.
3. A jégkrémet  $-18\text{ °C}$  -on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni.
4. A vendéglátó-ipari 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 fagyaltra vonatkozó jogszabály higiéniai előírásai a mérvadók.
5. A jégkrémet  $-18\text{ °C}$ -on, illetve alacsonyabb hőmérsékleten kell szállítani.

### 5. Jelölés

#### 5.1. Megnevezés

- a) A termék megnevezése tartalmazza:
  - a 2. § 1–7. pontja szerinti nevet,
  - az ízesítésre való utalást, amelyet csak aromával történő ízesítés esetén az „...ízű” szóval kell megjelölni a puncs és vanília kivételével,
  - alkoholtartalmú jégkrémek esetén feltűnő utalást az alkoholtartalomra.
- b) Csokoládésnak nevezhető az a jégkrém, amely legalább 2% (m/m) zsírmentes kakaóport vagy ennek megfelelő mennyiségű kakaót tartalmazó kakaó- vagy csokoládéterméket tartalmaz. Az ilyen termék nem tartalmazhat kakaó- illetve csokoládéízű aromát valamint a barna színt erősítő színezéket.

#### 5.2. Egyéb jelölés

5.2.1. A hatályos jogszabályokban előírtak szerint, továbbá:

- a) Gyümölcs tartalomra utaló kép, grafika feltüntetése a kizárólag aromát tartalmazó

jégkrémek esetében a fogyasztó megtévesztésének minősül.

- b) Az alkoholt tartalmazó jégkrém esetében az alkohol mennyiségét feltüntetik.

#### 5.2.2. Minőségmegőrzési időtartam

- 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 2. §-ban meghatározott gyümölcsstartalom csökkentése**

1. A gyümölcsjégkrém és a tejes gyümölcsjégkrém gyümölcsstartalma 10%-ra, a szorbée 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, passiógyümölcs.
2. A gyümölcsjégkrém és a tejes gyümölcsjégkrém gyümölcsstartalma 5%-ra, a szorbée 7 %-ra csökkenthető az alábbi gyümölcsök felhasználásakor:
  - diófélék és dió-készítmények.

## 2. melléklet

A 2. § szerinti jégkrémtípusok	ÖSSZETÉTELI JELLEMZŐK							
	Zsírmentes tejszáranyag	Fehérjék		Zsiradékok		Gyümölcsök		
		Tejfehérje	Egyéb fehérje	Tejzsír	Egyéb zsiradék	Általános	Savanyú és intenzív ízű	Diófélék
1.1. Tejjégkrém		tartalmaz	nem tartalmaz kivéve 3. § 3. pont	legalább 5,0% (m/m)	nem tartalmaz kivéve 3. § 3. pont.			
1.2. Tejes jégkrém	legalább 6,0% (m/m)	tartalmaz	nem tartalmaz kivéve 3. § 3. pont	legalább 2,5% (m/m)	nem tartalmaz kivéve 3. § 3. pont			
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 7,0% (m/m)
1.5. Tejes gyümölcsjégkrém		tartalmaz	nem tartalmaz kivéve 3. § 3. pont	Tejzsír és/vagy egyéb zsiradék, legalább 1,5% (m/m)		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				