

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**

Versão Original, Janeiro 1996
1ª revisão, Junho 2003
2ª revisão, Junho 2006



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION

NOTA INTRODUTÓRIA

Os membros da EUROGLACES trabalharam durante os anos 90 no desenvolvimento de um código de boas práticas para gelados alimentares. A primeira edição, publicada durante a primavera de 1996, foi formalmente aprovada e aceite pelas federações nacionais da indústria de gelados da UE.

Este código tem como objectivo assegurar a leal concorrência do comércio intra-comunitário, através da definição de denominações reservadas, estipulando que as denominações de produto, tal como foram estabelecidas nas diferentes línguas da UE, podem ser usadas quando corresponderem às exigências de composição definidas neste código.

Através destas disposições, aprovadas pelas federações nacionais, o Código garante ao consumidor produtos consistentes e fornece as traduções apropriadas e acordadas para as diferentes denominações dos produtos, onde por vezes as legislações locais falham a fornecer esta transparência na troca de produtos comunitários entre os países membros.

O código tem sido usado com sucesso na ajuda aos estados membros a atingir os critérios de composição nacionais que são equivalentes aos aqui sugeridos.

10 anos depois da primeira edição, o aumento da incidência de doenças preventivas, tais como a obesidade e a diabetes, e das recomendações de dieta/estilos de vida para a sua prevenção, inspirou a EUROGLACES a rever o código.

A liberalização resultante dos critérios de composição seleccionados irá permitir uma vasta gama de opção de produtos a oferecer aos consumidores que estão perfeitamente conscientes da influência da dieta e actividade física na saúde e querem tomar escolhas informadas de acordo com um contexto de estilo de vida activa e dieta equilibrada.

Esta revisão actualiza, também, as referências do código sobre a legislação relativa a higiene e critérios microbiológicos, de modo a reflectir os novos regulamentos implementados em 1 de Janeiro de 2006.

EUROGLACES

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

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I. DEFINIÇÃO GERAL DE BASE

- 1.1 **Os GELADOS ALIMENTARES são géneros alimentícios**
- *em cuja composição podem entrar todos os ingredientes alimentares assim como os aditivos previstos pela legislação em vigor,*
 - *que apresentam uma consistência pastosa ou sólida obtida por congelação,*
 - *armazenados, transportados, distribuídos e consumidos sob a forma congelada.*
- 1.2 **Os gelados alimentares podem encontrar-se associados a outros alimentos para formar produtos compostos; nestes casos, as disposições do Código EUROGLACES aplicam-se unicamente à componente “gelado alimentar” destes produtos compostos.**

II. PRÍNCIPIOS DE DENOMINAÇÃO

- 2.1 *Um produto que esteja conforme com uma das normas da composição das categorias definidas no Capítulo 3 abaixo indicado pode receber a denominação exclusiva mas não obrigatória correspondente a esta categoria.*
- 2.2 **Terminologia:**
Para a boa compreensão dos princípios abaixo indicados, é necessário precisar que:
- 2.2.1 **“Gordura Alimentar” significa:**
- *quer a gordura proveniente do leite,*
 - *quer a gordura proveniente de ovo-produtos,*
 - *quer toda outra gordura de origem vegetal,*
 - *quer uma mistura, em proporções não definidas, das gorduras enunciadas acima.*
- 2.2.2 **“ Proteínas Não Lácteas” significa:**
- *quer as proteínas vegetais,*
 - *quer as proteínas do ovo,*
 - *quer a gelatina,*
 - *quer a mistura, em proporção não definida, das proteínas anunciadas cima*
- 2.2.3 **“Extracto Seco Desengordurado do Leite” significa:** *a mistura dos componentes não gordos do leite nas suas proporções naturais.*
- 2.2.4 **“Proteínas Lácteas” significa:** *toda a preparação contendo uma ou mais proteínas do leite (caseínas, caseinatos, soro de leite e proteínas de soro de leite) em proporções não definidas.*
- 2.2.5 **“Fruta” significa:** *a parte alimentar do fruto ou equivalente como, sumo extractos, concentrados ou produtos desidratados e outros. A fruta, a polpa, o sumo ou qualquer outra preparação pode ser usada fresca ou conservada por processos técnicos adequados.*

III. DEFINIÇÃO DAS DENOMINAÇÕES EXCLUSIVAS

3.0 **Nota preliminar**

As definições abaixo descritas devem ser usadas em conjunto com o Anexo do capítulo III.

Os gelados alimentares nos quais é exigida a presença exclusiva de Gorduras e/ou Proteínas de origem láctea podem, todavia, conter:

- a) gorduras e/ou proteínas provenientes de ovo-produtos;
- b) matérias aromatizantes nas quais Gorduras e Proteínas estão naturalmente presentes;
- c) aditivos autorizados nos quais Gorduras e Proteínas estão naturalmente presentes;
- d) gelatina.

3.1 **As Denominações:**

Wassereis, Waterijs, Glace à l'eau, Glaçon, Limonadeis, Water Ice, ou Ice Lolly Ghiacciolo, **Gelado de Água**, Helado de água, Pagoto granita, Is/Ispinne

são exclusivas de um produto, que esteja conforme com a definição geral e que contenha principalmente água e açúcares.

3.2 **As Denominações:**

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

são exclusivas de um produto que esteja conforme com a definição geral e, que seja uma emulsão tipicamente composta por água e/ou leite, gorduras alimentares, proteínas e açúcares.

3.3 **As denominações:**

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

são exclusivas de um produto, que esteja conforme com a definição geral e que contenha pelo menos, 2.5% de Gordura de origem exclusivamente láctea e, pelo menos, 6% de Extracto Seco Desengordurado do Leite (cf 2.2.3) com exclusão de todas as Gorduras e/ou Proteínas que não sejam Lácteas. (cf. 3.0)

3.4 As denominações:

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

são exclusivas de um produto que esteja conforme com a definição geral e que contém pelo menos, 5% de Gordura Láctea com exclusão das Gorduras ou Proteínas que não sejam lácteas.

3.5 As denominações:

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

são exclusivas de um produto que esteja conforme com a definição 3.1 acima mencionado e que contém, pelo menos, 15% de frutos.

Este teor pode, no entanto, ser reduzido para certos frutos de acordo com as disposições apresentadas no Anexo I.

3.6 A denominação:

“Sorvete” é exclusiva dos gelados de frutas tal como estão definidos no parágrafo 3.5 acima referido, aos quais não é adicionada qualquer gordura e que contém pelo menos 25% de frutos.

Este teor em frutos pode, todavia, ser diminuído para 15% e 7%, respectivamente para os frutos referidos nas alíneas a) e b) do Anexo I.

IV. BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE DISTRIBUIÇÃO

4.1 **Critérios Microbiológicos:**

Os Gelados Alimentares devem ser produzidos de acordo com as boas práticas de higiene, de tal modo que cada lote do produto esteja conforme com os critérios definidos na respectiva regulação (ver Anexo II).

4.2 **Boas práticas de produção:**

As boas práticas de produção devem estar conformes com as regras gerais de higiene para géneros alimentícios, estabelecidas no Regulamento (CE) N° 852/2004 e baseadas nos princípios do sistema HACCP. No entanto, os produtos de origem animal usados na produção de gelados alimentares devem ser obtidos e manuseados de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) N° 853/2004.

Quando são usados produtos de origem animal não processados, e.g. leite cru, o Regulamento (CE) N° 853/2004 deve ser totalmente aplicado.

4.3 **Boas práticas de distribuição:**

A variação térmica dos gelados alimentares deve ser evitada através da manutenção da temperatura inferior a -18°C, no centro do produto, durante a armazenagem e transporte.

Os danos físicos dos gelados alimentares devem ser evitados através do manuseamento cuidado em todas as fases da cadeia de frio.

**ANEXO I
GELADO DE FRUTA**

Frutos para os quais a denominação exclusiva de Gelado de fruta(s) pode ser utilizada com um teor em fruta(s) inferior a 15%:

- a) *Teor reduzido a 10% para:*
 - *Citrinos, especialmente Limão, Laranja, Mandarinas, Tangerinas, Toranjas, etc.;*
 - *Outros frutos ácidos, i.e. frutos ou misturas de frutos cujo sumo tem uma titulável, expressa em ácido cítrico, de pelo menos 2.5%;*
 - *frutos exóticos ou especiais, especialmente com sabor muito forte e/ou com consistência pastosa como o Ananás, a Banana, Corossol, Chirimoya, Guanabana, Goiaba, Kiwi, Litchee, Manga, Maracujá, e outros.*
- b) *Teor reduzido a 5%: Frutos com casca e respectivas preparações.*

ANNEX II
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA GELADOS ALIMENTARES

- m:** O valor limiar do número de microrganismos : o resultado é considerado aceitável se em todas as unidades da amostra o número de microrganismos for igual ou inferior a *m*.
- M:** O valor limite máximo permitido do microrganismo especificado em qualquer das unidades analisadas.
- n:** Número de unidades da amostra analisadas num lote.
- c:** Quando, nas *n* unidades da amostra analisadas, a contagem dos microrganismos se situar entre *m* e *M* para um número de unidades inferior ou igual a *c*, o produto pode ser aceite desde que as outras unidades da amostra tenham uma contagem igual ou superior a *m*.

Microrganismos / suas toxinas e metabolitos	Plano de Amostragem		Limites		Método analítico de referência	Fase na qual se aplica o critério
	n	c	m	M		
1) Critério de Segurança Alimentar						
➤ <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Produtos colocados no mercado durante o prazo de validade
➤ <i>Salmonella</i> *	5	0	Ausência em 25g		EN/ISO 6570	
2) Critério de higiene de processo						
➤ Enterobacteriaceae*	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	No final do processo de produção

*: Apenas para gelados alimentares contendo ingredientes provenientes de leite

NB: Os planos de amostragem e interpretação dos resultados devem estar de acordo com as regras mencionadas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005.

ANEXO AO CAPÍTULO III

Denominações da lista do capítulo III	CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO								
	E. Seco deseng.	Proteínas		Gorduras		Frutos			
		Lácteas	Não Lácteas	Lácteas	Não Lácteas	Usuais	Ácidos	Sabor forte	Casca
3.1 Gelado de água									
3.2 Gelado		Opcional	Opcional	Obrigatório gorduras alimentares Lácteas e/ou não lácteas					
3.3 Gelado de Leite	6.0% min.	Obrigatório	Excluídas	2,5% min.	Excluídas				
3.4 Gelado de Nata		Obrigatório	Excluídas	5.0% min.	Excluídas				
3.5 Gelado de Fruta						15% min.	10% min.	10% min.	5% min.
3.6 Sorvete						25% min.	15% min.	15% min.	7% min.