



Code des Glaces de Consommation – Version 2013

CODE DES GLACES DE CONSOMMATION

Version 1996 (version initiale)

Version 2006 (révision 1)

Version 2013 (révision 2)

La reproduction à des fins non commerciales est autorisée à condition que la source 'Euroglaces' soit explicitement mentionnée, qu'Euroglaces en soit préalablement informée et reçoive une copie de la publication.

1

Table Des Matières

Note d'introduction

1. Définition générale de base

2. Principe de dénomination

- 2.1. Principe de base
- 2.2. Terminologie

3. Définitions des dénominations réservées

- 3.0. Note préliminaire
- 3.1. La dénomination Glace à l'eau
- 3.2. La dénomination Glace
- 3.3. La dénomination Glace au lait
- 3.4. La dénomination Crème glacée
- 3.5. La dénomination Glace aux fruits FF
- 3.6. La dénomination Sorbet

4. Bonnes pratiques de fabrication et de respect de la chaîne du froid

- 4.1. Critères microbiologiques
- 4.2. Bonnes pratiques de fabrication
- 4.3. Bonnes pratiques de maintien de la chaîne du froid

Annexe I Glaces aux fruits

Annexe II Sorbet avec référence à des fruits et/ou des légumes

Annexe III Critères microbiologiques des glaces de consommation

Annexe IV Exigences de composition

Note d'Introduction

Le Code des Glaces de Consommation d'EUROGLACES a été élaboré dans les années 90 comme code de l'industrie fixant des normes, afin de parvenir à une interprétation commune des différentes dénominations des glaces de consommation commercialisées dans toute l'Union européenne.

La première version, publiée en 1996, avait comme objectif de garantir la loyauté commerciale des échanges intracommunautaires en définissant une série de dénominations réservées et en stipulant que ces dénominations ne puissent être utilisées qu'à condition que les exigences de composition prévues par le Code soient respectées.

Grâce à ces dispositions, le Code garantissait aux consommateurs des dénominations de produits cohérentes et fournissait des traductions adéquates et cohérentes de ces différentes dénominations, là où les réglementations nationales s'avéraient souvent inappropriées pour garantir la transparence.

Ce Code a été utilisé par plusieurs Etats membres comme fil conducteur pour établir leurs exigences de composition nationales en accord avec les dispositions du Code.

En 2006, dix ans après la version initiale, la prévalence croissante des maladies de civilisation, en grande partie évitables, comme le surpoids et l'obésité, ainsi que les recommandations pour y remédier, ont incité à revoir le Code.

Dès lors, l'assouplissement des exigences de composition, judicieusement choisies, a permis de proposer une gamme plus large de produits au consommateur, de plus en plus soucieux de l'impact de l'alimentation et de l'exercice physique sur sa santé et désireux de faire des choix éclairés pour une alimentation équilibrée et un mode de vie actif.

Cette révision de 2006 a également donné lieu à des ajustements des dispositions relatives aux critères d'hygiène et microbiologiques, en accord avec les dispositions européennes qui sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

En 2013, suite à la seconde révision du Code, la définition générale de base de la glace de consommation a été modernisée pour être en adéquation avec l'avancée des connaissances technologiques.

De plus, la définition du sorbet, qui jusqu'à lors faisait uniquement référence à l'utilisation de fruits, a été adaptée en une définition plus générale s'appliquant également aux formulations autres qu'à base de fruits. Cette nouvelle définition du sorbet repose sur le principe de base selon lequel le consommateur ne peut être induit en erreur quant à la composition du produit et permet ainsi des recettes innovantes, tout en garantissant des exigences de qualité suffisantes pour écarter les produits de qualité inférieure.

Euroglaces est l'association sectorielle de l'industrie européenne de la glace de consommation.

La mission d'Euroglaces est de défendre, au niveau européen, les intérêts des entreprises qui produisent de la glace de consommation, indépendamment de leur taille. Les principaux objectifs du groupement consistent à favoriser la création d'un cadre réglementaire optimal dans tous les domaines qui sont susceptibles de concerner le secteur et à défendre la position commune de l'industrie européenne de la glace sur divers thèmes non sensibles d'un point de vue concurrentiel.

Vous trouverez plus d'informations sur www.euroglaces.eu

I. DEFINITION GENERALE DE BASE

- 1.1 La glace de consommation est une denrée alimentaire
 - Qui par la congélation passe d'un état liquide à une texture plus visqueuse ,
 - Qui est conservée, transportée, vendue et consommée à l'état congelé,
 - Qui peut contenir d'autres denrées alimentaires, comme notamment des additifs alimentaires, telles qu'autorisées par la législation en vigueur.

- 1.2 D'autres denrées alimentaires peuvent être ajoutées à la glace de consommation pour former un produit composé. Les dénominations réservées et les exigences de composition convenues dans ce Code sont uniquement d'application pour la partie glace de consommation du produit composé, sauf si explicitement mentionné autrement dans les définitions des dénominations réservées.

II. PRINCIPE DE DENOMINATION

2.1 Principe de base

Un produit conforme aux exigences d'une des catégories glace de consommation définies dans le Chapitre III, peut recevoir la dénomination réservée correspondant à cette catégorie.

2.2 Terminologie

Les définitions suivantes sont d'application pour ce code :

2.2.1 Les "Huiles et graisses comestibles" sont :

- soit de la matière grasse provenant du lait,
- soit de la matière grasse provenant d'œufs ou d'ovoproduits,
- soit toute autre matière grasse d'origine exclusivement végétale,
- soit un mélange, en proportions non définies, d'huiles et de matières grasses énoncées ci-dessus.

2.2.2 Les "Protéines d'origine non laitière" sont :

- soit des protéines végétales provenant de plantes, d'algues, de champignons et d'autres micro-organismes,
- soit des protéines d'œufs, [ou d'ovoproduits]
- soit de la gélatine,
- soit un mélange, en proportions non définies, de protéines énoncées ci-dessus.

2.2.3 Extrait Sec Dégraissé du Lait

- Mélange de composants secs du lait moins la matière grasse provenant du lait.

2.2.4 Protéines Laitières

- Toute mélange contenant une ou plusieurs protéines de lait (caséines, caséinates et protéines de sérum de lait et de lactosérum) en proportions non définies

2.2.5 Fruits

- Toute partie consommable des fruits ou leur équivalent en jus, extraits, produits concentrés, déshydratés, etc. Les fruits, leur pulpe, leur jus ou toute autre préparation de fruits peuvent être utilisés soit à l'état frais soit conservés par toutes techniques appropriées.

III. DEFINITIONS DES DENOMINATIONS RESERVEES

3.0 Note préliminaire

Les dénominations ci-dessous doivent être utilisées conformément à l'annexe IV.

Les glaces de consommation qui exigent la présence exclusive de matières grasses et/ou de protéines d'origine laitière peuvent toutefois contenir d'autres protéines et/ou matières grasses pour autant qu'elles proviennent :

- d'œufs ou d'ovoproduits,
- de matières aromatisantes dans lesquelles cette protéine/cette matière grasse est naturellement présente,
- d'additifs autorisés dans lesquels cette protéine/cette matière grasse est naturellement présente,
- de gélatine.

3.1 La Dénomination **Glace à l'eau**

Wassereis, Waterijs, Limonadeis, Water Ice ou Ice Lolly, Ghiacciolo, Helado de Agua, Pagoto Granita, Gelado de Água, Is/Ispinne

Est réservée à un produit conforme à la définition générale de base et contenant essentiellement de l'eau et du sucre.

3.2 La Dénomination **Glace**

Eis, Ijs, Is, Ice cream, Gelato, Helado, Pagoto, Gelado, Glass

Est réservée à un produit conforme à la définition générale de base et qui correspond à une émulsion composée d'eau et/ou de lait, d'huiles et de matières grasses comestibles, de protéines et de sucre.

3.3 La Dénomination **Glace au lait**

Milchspeiseeis, Melkijs, Maelkeis, Milk Ice, Gelato di Latte, Helado de Leche, Pagoto Galakos, Gelado de Leite, Mjölkglass

Est réservée à un produit conforme à la définition générale de base et contenant au moins 2,5% de matière grasse d'origine exclusivement laitière et au moins 6% d'extrait sec dégraissé du lait (cf. 2.2.3) à l'exclusion de toute matière grasse et de protéine d'origine non laitière. (cf. 3.0)

3.4 La Dénomination **Crème glacée**

Eiskrem, Roomijs, Floedeis, Dairy Ice Cream, Crema Gelato, Helado Crema, Pagoto Crema, Gelado de Nata, Gräddglass

Est réservée à un produit conforme à la définition générale de base et contenant au moins 5% de matière grasse d'origine exclusivement laitière et ne contenant que des protéines laitières à l'exclusion de protéine ou de matière grasse d'origine non laitière (cf. 3.0).

3.5 La Dénomination **Glace aux fruits FF**

FF Frucht Eis, FF Vruchtenijs, FF Frugtis, FF Fruit Ice, Gelato alla Frutta, Helado de Frutas, Pagoto FF, Gelado de Fruta, Fruktis

Dans laquelle FF représente le nom d'un ou de plusieurs fruits, est réservée à un produit conforme à la définition 3.1 ci-dessus et contenant au moins 15% de fruits.

Cette teneur peut cependant être réduite pour certains fruits conformément aux dispositions figurant à l'Annexe I.

3.6 La Dénomination **Sorbet**

Est réservée à un produit conforme à la définition générale de base et qui ne contient pas de graisses ajoutées. Le produit doit contenir les ingrédients caractéristiques auxquels on fait référence dans le nom du produit, en mot, en image, via le nom de la marque, la marque commerciale, un pictogramme ou un symbole dans le cas où ces ingrédients sont d'habitude consommés comme tels.

Quand on fait référence dans le nom du produit à des fruits ou à des légumes, en mot, en image, via le nom de la marque, un pictogramme ou un symbole, il faut que la teneur minimale en fruits ou en légumes soit de 25%.

- Cette teneur minimale en fruits peut être ramenée respectivement à 15% et 7% pour les fruits mentionnés dans la liste non-limitative des exemples de l'annexe II.1.
- Cette teneur minimale en légumes peut être ramenée à 10% pour les légumes mentionnés dans la liste non-limitative des exemples repris dans l'annexe II.2.

Si on utilise des ingrédients caractéristiques qui ne sont pas consommés d'habitude comme tels (herbes, épices, plantes et parties de plantes,...), la présence d'arômes exclusivement artificiels et/ou d'arômes tels que définis dans l'article 16.6 du Règlement sur les Arômes (CE) n° 1334/2008, n'est pas autorisée.

IV. BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET DE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

4.1 Critères microbiologiques

Les glaces de consommation doivent être fabriquées conformément aux bonnes pratiques d'hygiène, de sorte que chaque lot de production soit conforme aux critères réglementaires (voir Annexe III).

4.2 Bonnes pratiques de fabrication

Les bonnes pratiques de fabrication doivent être conformes aux bonnes pratiques d'hygiène générales pour les denrées alimentaires, établies selon les principes de l'HACCP tels qu'énoncés dans le règlement (CE) n° 852/2004. Tout produit d'origine animale utilisé pour fabriquer des glaces de consommation doit être obtenu et manipulé conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004.

Quand un produit d'origine animale, non transformé est utilisé (lait cru, par exemple), le règlement (CE) n° 853/2004 s'applique de facto.

4.3 Bonnes pratiques de maintien de la chaîne du froid

Le maintien des glaces de consommation à une température à cœur inférieure à -18°C pendant le stockage et le transport les préserve de toute altération due aux variations thermiques.

Les glaces de consommation doivent être manipulées avec précaution afin de prévenir tout dommage physique et ce, à tous les stades de la chaîne du froid.

ANNEXE I
GLACES AUX FRUITS

Les glaces de consommation avec une teneur en fruit(s) inférieure à 15% peuvent porter la dénomination réservée "glace aux fruits" dans les cas suivants :

- a) Si la teneur en fruit(s) est de 10% minimum pour :
- Des agrumes comme le citron, la mandarine, l'orange, la tangerine, le pamplemousse, etc.
 - D'autres fruits acides comme des fruits ou des mélanges de fruits dont le jus a une acidité titrable, exprimée en acide citrique, égale ou supérieure à 2,5 % ;
 - Des fruits exotiques ou spéciaux, comme des fruits à saveur très forte et/ou de consistance épaisse tels que, par exemple, l'ananas, la banane, le corossol, le chirimoya, le guanabana, la goyave, le kiwi, le litchi, la mangue, le fruit de la passion, etc.
- b) Si la teneur en noix et préparations de noix s'élève à minimum 5%.

ANNEXE II
SORBET AVEC REFERENCE A DES FRUITS ET/OU DES LEGUMES

1. Des fruits dont la teneur peut être inférieure à 25% :

a) Teneur en fruit réduite à minimum 15 % pour

- Des agrumes comme le citron, la mandarine, l'orange, la tangerine, le pamplemousse, etc.
- D'autres fruits acides comme des fruits ou des mélanges de fruits dont le jus a une acidité titrable, exprimée en acide citrique, égale ou supérieure à 2,5 %,
- Des fruits exotiques ou spéciaux, comme des fruits à saveur très forte et/ou de consistance épaisse tels que, par exemple, l'ananas, la banane, le corossol, le chirimoya, le guanabana, la goyave, le kiwi, le litchee, la mangue, le fruit de la passion etc.

b) Teneur en noix et préparations de noix s'élève à minimum 7%.

2. Des légumes dont la teneur en légumes peut être inférieure à 25 % :

Teneur en légumes réduite à minimum 10% pour

- Des légumes à saveur très forte et/ou de consistance dure tels que le céleri, le poivron vert et/ou rouge, le chou-rave, le potiron, etc.

ANNEXE III
CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES GLACES DE CONSOMMATION

m : valeur seuil du nombre de micro-organismes : le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de micro-organismes inférieur ou égal à m.

M : valeur limite (nombre) de micro-organismes dans l'unité d'échantillonnage: le résultat n'est pas considéré comme satisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de micro-organismes égal ou supérieur à M.

n : nombre d'unités d'échantillonnage qui compose l'échantillon.

c : nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

Micro-organismes/ leurs toxines ou métabolites	Echantillons		Limites		Méthode de référence analytique	Etape à laquelle s'applique le critère
	N	c	m	M		
1) Critère de sécurité alimentaire						
- Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant la période de conservation
- Salmonelles*	5	0	Absent dans 25 g			
2) Critère d'hygiène des procédés						
- Entérobactériacées *	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Fin du processus de production

* uniquement pour les glaces de consommation contenant des ingrédients laitiers.

NB : La prise d'échantillons et l'interprétation des résultats doivent être conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005

**ANNEXE IV
EXIGENCES DE COMPOSITION**

Dénominations telles que décrites dans le chapitre III	Exigences de composition								
	Extrait sec dégraissé du lait	Protéines		Huiles et graisses comestibles		Fruit(s) ou légume(s)			
		Laitières	Non laitières	Laitières	Non laitières	Normal	Saveur acide ou saveur forte	Légume(s) mentionnés dans l'annexe II.2	Noix
3.1 Glace à l'eau									
3.2 Glace		Optionnel	Optionnel	Lait et/ou matières grasses non laitières obligatoires					
3.3 Glace au lait	6% min.	Obligatoire	Non autorisé	2,5% min.	Non autorisé				
3.4 Crème glacée		Obligatoire	Non autorisé	5% min.	Non autorisé				
3.5 Glace au(x) fruit(s) FF						15% min.	10% min. de fruits mentionnés dans l'annexe I.a)	-	5% min.
3.6 Sorbet						25% min.	15% min de fruits mentionnés dans l'annexe II.1.a)	10% min.	7% min.