

CODE DES PRATIQUES LOYALES DES GLACES ALIMENTAIRES

(version mars 2008 validée par DGCCRF)

CODE DES PRATIQUES LOYALES DES GLACES ALIMENTAIRES

Ce Code a pour objet de définir les pratiques loyales relatives aux glaces alimentaires. Il n'a pas pour objet de se substituer aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène élaborés par ailleurs.

Les glaces alimentaires légalement fabriquées et/ou commercialisées et conformes aux usages loyaux dans les autres Etats membres de l'Union européenne et les pays signataires de l'accord sur l'Espace Economique européen peuvent être commercialisées sur le territoire français. Toutefois, il est interdit d'utiliser l'une des dénominations prévues définies aux **points 2.3.1** et suivants pour désigner un produit qui s'écarte tellement, du point de vue de ses caractéristiques ou de sa fabrication, du produit tel que défini aux **points 2.3.1 et suivants**, qu'il ne saurait être considéré comme appartenant à la même catégorie de denrée.

1. ETIQUETAGE

L'étiquetage des glaces alimentaires doit respecter la réglementation en vigueur (notamment l'article R112-1 et suivants du Code de la Consommation).

L'indication de la quantité nette des glaces alimentaires se fait en volume et/ou en masse.

2. DEFINITIONS

2.1. Définition générale

Les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont les additifs et arômes) autorisé par la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation, stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée.

Les glaces alimentaires peuvent se trouver associées à d'autres aliments pour former des produits composites ; dans ces cas, les dispositions du présent code s'appliquent uniquement à la partie "glace alimentaire" de ces produits composites.

2.2. Terminologie

Pour la bonne compréhension des règles énoncées ci-dessous, il est précisé que :

2.2.1. Matières grasses alimentaires

Il s'agit soit :

- de la matière grasse provenant du lait,
- de la matière grasse provenant d'ovo-produits,
- de toute autre matière grasse d'origine exclusivement végétale,
- de mélange, en proportions non définies, des matières grasses énoncées ci-dessus.

2.2.2. Protéines non laitières

Il s'agit soit :

- de protéines végétales,
- de protéines d'oeuf,
- de la gélatine,
- de tout mélange, en proportions non définies, des protéines énoncées ci-dessus.

2.2.3. Ovoproduits

Tous produits ou préparations conformes à la réglementation en vigueur.

2.2.4. Extrait sec dégraissé du lait

Extrait sec du mélange des composants non gras du lait dans leurs proportions naturelles.

2.2.5. Protéines du lait

Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges.

2.2.6. Préparations aromatisantes

Tous produits ou préparations conformes à la réglementation en vigueur.

2.3. Définition et désignations des différentes catégories de glaces alimentaires

Un produit conforme à une des normes de composition des catégories définies aux points **2.3.1 et suivants** ci-dessous peut recevoir la désignation réservée mais non obligatoire correspondant à cette catégorie.

Ces désignations sont, le cas échéant, complétées par des mentions de nature à informer le consommateur afin de constituer la dénomination de vente au sens réglementaire.

Lorsque les dénominations de vente légales des produits finis, conformes aux définitions des catégories décrites aux **points 2.3.1 et suivants**, sont complétées par la mention de un ou plusieurs ingrédients particuliers, chacun des ingrédients devra être mis en oeuvre de façon à caractériser le produit et dont la quantité devra faire l'objet d'une déclaration en % dans la liste des ingrédients sauf dispositions contraires prévues par la réglementation en vigueur.

Les glaces alimentaires dans lesquelles est exigée la présence exclusive de matières grasses et/ou de protéines d'origine laitière peuvent toutefois contenir :

- des matières grasses et/ou des protéines provenant d'ovoproduits ;
- des matières aromatisantes dans lesquelles des matières grasses ou des protéines sont naturellement présentes ;
- de la gélatine.

2.3.1. Glace à l'eau, Glaçon

Est réservé à un produit conforme à la définition générale (**point 2.1**) et dont l'extrait sec total est au moins égal à 12%.

Le poids minimal par litre est de 450g.

2.3.2. Glace

Est réservé à un produit conforme à la définition générale **(point 2.1)** contenant :

- des matières grasses alimentaires (point 2.2.1),
- les sources de protéines définies aux points 2.2.2, 2.2.5 et 2.3.

Le poids minimal par litre est de 450g.

2.3.3. Glace au Lait

Est réservé à un produit conforme à la définition générale **(point 2.1)** contenant :

- des matières grasses exclusivement laitières en proportion minimale de 2,5%,
- au moins 6% d'extrait sec dégraissé du lait (point 2.2.4),
- les sources de protéines définies aux points 2.2.5 et 2.3.

Le poids minimal par litre est de 450g.

2.3.4. Glace aux oeufs

Est réservé à un produit conforme à la définition générale **(point 2.1)** contenant :

- au moins 7% de jaune d'oeuf,
- des matières grasses exclusivement laitières,
- les sources de protéines définies aux points 2.2.5 et 2.3.

Le poids minimal par litre est de 550g.

2.3.5. Crème Glacée

Est réservé à un produit conforme à la définition générale **(point 2.1)** contenant :

- des matières grasses exclusivement laitières en proportion minimale de 5%,
- les sources de protéines définies aux points 2.2.5 et 2.3.

Le poids minimal par litre est de 450g.

2.3.6. Glace au(x) fruit(s) à « nom du fruit ou des fruits », glace à l'eau au(x) Fruit(s) à "nom du fruit ou des fruits", Glaçon au(x) Fruit(s) à "nom du fruit ou fruits"

Est réservé à un produit conforme à la définition au **point 2.3.1** ci-dessus et contenant :

- au moins 15% de fruits.

En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en oeuvre.

Le poids minimal par litre est de 450g.

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

"FRUITS" signifie 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 sont employés soit à l'état frais, soit sous forme de tous produits convenablement conservés par toutes techniques appropriées.

2.3.7. Sorbet

A : aux fruits

Est réservé à des glaces telles que définies au **point 2.3.1**, mélange d'eau et de sucres, dans lesquelles aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant :

- au moins 25% de fruits.

En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en oeuvre.

Le poids minimal par litre est de 450g.

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

"FRUITS" signifie 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 sont employés soit à l'état frais, soit sous forme de tous produits convenablement conservés par toutes techniques appropriées.

Cette teneur en fruit peut toutefois être abaissée respectivement à 15% et 5% pour les fruits concernés par les alinéas a et b de l'annexe I.

B : aux légumes

Est réservé à des glaces telles que définies au **point 2.3.1**, mélange d'eau et de sucres, dans lesquelles aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant :

- au moins 25 % de légumes.

En cas de mélange de légumes, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des légumes mis en oeuvre.

Cette teneur peut cependant être réduite pour certains légumes conformément aux dispositions figurant à l'annexe I

Le poids minimal par litre est de 450g.

"LEGUMES" signifie toute partie consommable des légumes ou leur équivalent en jus, extraits, produits concentrés, déshydratés, etc.

Les légumes, leur pulpe, leur jus ou toute autre préparation sont employés soit à l'état frais, soit sous forme de tous produits convenablement conservés par toutes techniques appropriées.

C : Sorbet à : "nom de l'alcool" – "nom de la préparation aromatisante" – "nom de l'épice" – "nom de la plante"

Est réservé à des glaces telles que définies au **point 2.3.1** mélange d'eau et de sucres, dans lesquelles aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant :

- un alcool ou une préparation aromatisante (point 2.2.6) (autre que les fruits) un ou des épices ou plantes en quantité satisfaisante pour conférer au produit la saveur caractéristique.

Le poids minimal par litre est de 450g.

2.3.8. Sorbet plein fruit

Est réservé à des sorbets tels que définis au **point 2.3.7**, et contenant :

- au moins 45% de fruits (20% pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en oeuvre.

Le poids minimal par litre est de 650g.

ANNEXE I

GLACES AUX FRUITS, GLACES A L'EAU AUX FRUITS, GLAÇON AUX FRUITS

Fruits pour lesquels une dénomination réservée "au(x) fruit(s)" peut être employée avec une teneur en fruit(s) inférieure à 15% :

a) Teneur réduite à 10% pour :

- tous Agrumes ou Citrus, notamment : Citrons, Mandarines, Oranges, Tangerines, Pamplemousses, etc. ;
- autres fruits acides : c'est à dire fruits ou mélanges de fruits dont le jus a une acidité titrable, exprimée en acide citrique, égale ou supérieure à 2.5 pour cent ;
- fruits exotiques ou spéciaux, notamment à saveur très forte ou consistance pâteuse, tels que, par exemple, et sans que cette liste soit limitative : Ananas, Banane, Corossol, Chirimoya, Guanabana, Goyave, Kiwi, Litchee, Mangue, Fruits de la Passion, etc.

b) Teneur réduite à 5% pour :

- fruits à coque et leurs préparations (3% pour la pistache, la noix et la noisette).

SORBETS AUX LEGUMES

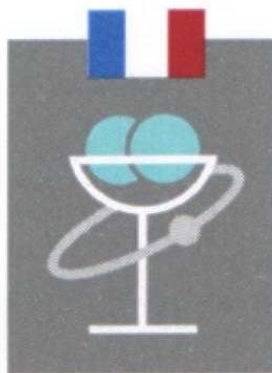
Légumes pour lesquels une dénomination réservée "au(x) légume(s)" peut être employée avec une teneur en légume(s) inférieure à 25%

Teneur réduite à 10% minimum pour les légumes à saveur forte (céleri, poivron, radis, navet...),

Annexe II

Tableau récapitulatif des dénominations réservées

Dénomination	Critères de composition																
	Extrait sec total	Extrait sec du lait	Protéines		Matières grasses		Jaune d'œuf	Poids minimal/l	Fruits				Légumes		Alcools, préparation aromatisante, épices		
			Laitières	Non laitières	Laitières	Non laitières			Usuels	Acides	Saveur forte	A coques	Usuels	Saveur forte			
Glace à l'eau (2.3.1)	12% Min.							450g									
Glaces (2.3.2)			Oui		Présence			450g									
Glace au lait (2.3.3)		5% Min.	Oui	Exclues (voir 2.3)	2,5% Min.	Exclues (voir 2.3)		450g									
Glace aux œufs (2.3.4)			Oui	Exclues (voir 2.3)		Exclues (voir 2.3)	7% Min.	550g									
Crème glacée (2.3.5)			Oui	Exclues (voir 2.3)	5% Min.	Exclues (voir 2.3)		450g									
Glace au(x) fruit(s), glaçon au(x) fruit(s), glace à l'eau au(x) fruit(s) (2.3.6)	12% Min.							450g	15% Min.	10% Min.	10% Min.	5% Min.					
Sorbet (2.3.7)	12% Min.							450g	25% Min.	15% Min.	15% Min.	5% Min.	25% Min.	10% Min.			QS
Sorbet plein fruit (2.3.8)	12% Min.							650g	45% Min.	20% Min.	20% Min.						



C/N/G/F
CONFEDERATION NATIONALE
DES GLACIERS DE FRANCE

CONFEDERATION NATIONALE DES GLACIERS DE FRANCE
64 rue de Caumartin
75009 PARIS
☎ 01.48.74.72.28
☎ 01.49.95.03.44
cngf.france@orange.fr
www.lemondedudessert.tm.fr