

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**

1996, 1st edition
2003, revision 1
2006, revision 2

NOTE D'INTRODUCTION

Dans les années 90, les membres d'EUROGLACES ont travaillé pendant plusieurs années pour élaborer un code pour les glaces alimentaires. La première édition de 1996 a été formellement approuvée par les fédérations nationales membres à cette date.

L'objectif de ce Code est d'assurer la loyauté commerciale des échanges intracommunautaires en définissant une série de dénominations réservées et en stipulant que les dénominations de produits, telles qu'énumérées dans les différentes langues de l'UE, peuvent être utilisées à condition que les exigences de composition prévues par le Code soient respectées.

Grâce à ces dispositions agréées par les fédérations nationales, le Code garantit aux consommateurs une cohérence dans les produits commercialisés et fournit les traductions adéquates et approuvées de ces différentes dénominations quand bien même les législations nationales puissent nuire à la libre circulation de ces produits entre les Etats membres.

Ce Code a pour objectif d'aider les Etats membres à aligner leurs exigences de composition nationale sur celles établies par le Code.

Dix ans après sa première édition, la prévalence croissante des maladies non transmissibles telles que l'obésité et le diabète, les recommandations relatives au mode de vie et à la consommation alimentaire ont incité à revoir ce Code.

L'élargissement des spécifications des produits la gamme permettra au consommateur de plus en plus soucieux de l'impact de son alimentation et de son mode de vie sur sa santé d'avoir un choix éclairé pour alimentation équilibrée dans un mode de vie actif.

Cette actualisation prend en compte l'évolution apportée par le "Paquet hygiène" entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

EUROGLACES

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

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

I. DEFINITION GENERALE DE BASE

- 1.1. **Les glaces alimentaires sont des produits alimentaires**
- dans la composition desquelles peuvent entrer tous les ingrédients alimentaires ainsi que tous les additifs prévus par la réglementation en vigueur,
 - d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation,
 - stockés, transportés, distribués et consommés sous forme congelée.
- 1.2. **Les glaces alimentaires peuvent se trouver associées à d'autres aliments pour former des produits composites ; dans ces cas,**
les dispositions du présent Code EUROGLACES s'appliquent uniquement à la partie "glace alimentaire" de ces produits composites.

II. PRINCIPE DE DENOMINATION

2.1 Un produit conforme à une des normes de composition des catégories définies dans le Chapitre 3 ci-dessous peut recevoir la dénomination réservée mais non obligatoire correspondant à cette catégorie.

2.2. Terminologie

Pour une compréhension correcte des dispositions ci-dessous, les définitions suivantes sont d'application :

2.2.1. "Matière Grasse Alimentaire" signifie :

- . soit la Matière Grasse provenant du lait,
- . soit la Matière Grasse provenant d'ovo-produits,
- . soit toute autre Matière Grasse d'origine exclusivement végétale,
- . soit un mélange, en proportions non définies, des MG énoncées ci-dessus.

2.2.2. "Protéines Non Laitières" signifie :

- . soit des protéines végétales (plantes, algues, champignons, microorganismes),
- . soit de protéines d'œuf ou d'ovo-produits,
- . soit de la gélatine,
- . soit tout mélange, en proportion non définies, des protéines énoncées ci-dessus.

2.2.3. "Extrait Sec Dégraissé du Lait" signifie :

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

2.2.4. "Protéines Laitières" signifie :

toute préparation contenant une ou plusieurs protéines du lait (caséines, caséinates et protéines issues du lait ou du lactosérum) en proportions non définies.

2.2.5. "Fruit" 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.

III. DEFINITION DES DENOMINATIONS RESERVEES

3.0. **Note préliminaire**

Les caractéristiques définies ci-dessous doivent être conformes à l'annexe du chapitre III

Les glaces alimentaires dans lesquelles est exigée la présence exclusive de Matières Grasses et/ou de Protéines d'origine laitière peuvent toutefois contenir :

- a) des MG et/ou des Protéines provenant d'ovo-produits ;
- b) des matières aromatisantes dans lesquelles des MG ou des Protéines sont naturellement présentes ;
- c) de la gélatine ;
- d) gélatine

3.1. **Les Dénominations :**

Wassereis, Waterijs, Glace à l'eau, Glaçon, Limonadeis, Water Ice, ou Ice Lolly, Ghiacciolo, Helado de Agua, Pagoto Granita, Gelado de Água

sont réservées à un produit conforme à la définition générale et contenant essentiellement de l'eau et du sucres.

3.2. **Les Dénominations :**

Eis, Ijs, Glace, Is, Ice cream contains Non Milk Fat, Gelato, Helado, Pagoto, Gelado

sont réservées à un produit conforme à la définition générale et sont une émulsion composée d'eau et/ou de lait, matières grasses comestibles, protéines et de sucres.

3.3. **Les Dénominations :**

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

sont réservées à un produit conforme à la définition générale 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 MG et/ou Protéines autres que Laitières. (cf. 3.0.)

3.4. **Les Dénominations :**

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

sont réservées à un produit conforme à la définition générale et contenant au moins 5% de Matière Grasse Laitière et ne contenant aucune MG ou Protéine autres que laitières. (cf. 3.0)

3.5. **Les Dénominations :**

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

sont réservées à un produit conforme à la définition 3.1 ci-dessus et contenant au moins 15% de fruits.

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

3.6. **La Dénomination :**

Sorbet est réservé à des glaces aux fruits telles que définies au point 3.5. ci-dessus, dans lesquelles aucune MG n'est ajoutée et qui contiennent au moins 25% de fruits.

Cette teneur en fruit peut toutefois être abaissée respectivement à 15% et 7% pour les fruits concernés par les alinéas a) et b) de l'Annexe I.

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

4.1. Critères microbiologiques

Les Glaces Alimentaires sont fabriquées conformément aux bonnes pratiques d'hygiène, de telle sorte que chaque lot de produit soit conforme aux critères réglementaires (voir Annexe II).

4.2. Bonnes pratiques de fabrication

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

Quand un produit d'origine animale, non transformé est mis en œuvre (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 alimentaires à une température à cœur inférieure à -18°C pendant le stockage les préserve de toute altération due aux variations thermiques.

Les glaces alimentaires doivent être manipulées avec précaution afin de prévenir tout dommage physique et ceci à tous les stades de la chaîne de distribution.

**ANNEXE I
GLACES 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% : Fruits à coque et leurs préparations.

ANNEXE II
CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES GLACES ALIMENTAIRES

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

M : valeur limite qui ne peut, en aucun cas, être dépassée dans aucun des échantillons analysés.

n : nombre d'échantillons analysés dans un lot.

c : si, dans les n échantillons analysés, le décompte des micro-organismes concernés se situe entre m et M pour un nombre d'échantillons au plus égal à c, le produit est acceptable - pourvu que les autres unités d'échantillonnage aient un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

Micro-organismes/ leurs toxines ou métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode de référence	Etape à laquelle s'applique le critère
	n	c	m	M		
Critère de santé publique						
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN ISO 11290-2	Produit mis sur le marché jusqu'à sa fin de vie
<i>Salmonella</i> *	5	0	Abs 25/g		EN ISO 6579	Produit mis sur le marché jusqu'à sa fin de vie
Critère d'hygiène des procédés						
Entérobactériacées*	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Sortie de production

* uniquement pour les glaces alimentaires contenant des ingrédients laitiers.

NB : Les plans d'échantillonnage et l'interprétation des résultats doivent être en conformité avec le règlement (CE) n° 2073/2005

ANNEXE CHAPITRE III

Dénominations	Critères de composition								
	Extrait sec du lait	Protéines		Matières Grasses		Fruits			
		Laitières	Non laitières	Laitières	Non laitières	Usuels	Acides	Saveur forte	A coques
Glace à l'eau									
Glace		Possibles		Présence					
Glace au Lait	6%	Oui	Exclues	2,5%	Exclues				
Crème glacée		Oui	Exclues	5%	Exclues				
Glaçon, glace à l'eau au(x) fruit(s)						15%	10%	10%	5%
Sorbet						25%	15%	15%	5%