

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 251
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2008-140.doc

Affaire suivie par Evelyne PARÉ
Bureau D4 : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 45
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : d4@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 32 323	T.P.	N.A.F. / C.P.F. 155
Sécurité des produits alimentaires Respect des dlc Produits laitiers et glaces		

PARIS, LE 19 JUIN 2008

Note d'information n°2008-140
(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)

Objet : Révision du Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires (CPLGA).

Résumé : Les modifications concernent les catégories de produits suivantes : « Glace », « Crème glacée » et « Glace au(x) fruits à « nom du fruit ou des fruits ». Deux nouvelles catégories sont ajoutées : « Sorbet au(x) légume(s) » et « Sorbet à « nom de l'épice » ou « à nom de la plante ». En matière d'étiquetage, la modification porte sur l'indication de la quantité nette des glaces alimentaires qui dorénavant se fait en volume et/ou en masse. Par ailleurs, l'interdiction d'utiliser la dénomination « Glace végétale » ne se justifie plus étant donné que l'emploi de protéines végétales dans la fabrication de la glace est désormais possible.

La présente note annule et remplace la note d'information n° 2008-78 du 16 avril 2008.

1-RAPPEL EN MATIÈRE DE CONTRÔLE DES DÉSIGNATIONS ET DE LA COMPOSITION DES PRODUITS

Depuis l'abrogation du décret n° 49-438 du 29 mars 1949 qui réglementait le commerce des glaces et des crèmes glacées¹, ces produits sont désormais soumis à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires, notamment en matière d'hygiène, d'étiquetage et d'emploi d'additifs et d'arômes alimentaires. Pour ce qui concerne les dénominations, les définitions et les critères de composition des

¹ Abrogé par le décret n° 2003-136 du 18 février 2003 (J.O. du 20 février 2003).

produits, il convient de se référer au Code des pratiques loyales des glaces alimentaires établi par le Syndicat des Fabricants Industriels de Glaces et la Confédération Nationale des Glaciers de France.²

Ce code définit une série de désignations réservées, en subordonnant leur utilisation au respect d'exigences de composition. La désignation réservée peut constituer la dénomination de vente.

A cet égard, il est à noter que l'article R. 112-14 du code de la consommation qui spécifie les conditions de fixation des dénominations de vente des denrées alimentaires fait directement référence aux usages : « La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. »

D'autre part, les tribunaux se réfèrent aux codes d'usages pour apprécier si les produits ont les qualités substantielles attendues par les acheteurs. Cette jurisprudence constante a été validée à plusieurs reprises par la Cour de Cassation pour établir le délit de tromperie (cf. Arrêt de la Chambre Criminelle du 15 mai 2001).

En conséquence, le CPLGA peut être utilisé à l'appui des contrôles réalisés en application des articles L. 121-1 (publicité mensongère) et L. 213-1 (délit de tromperie) du code de la consommation.

Il est rappelé que l'emploi de protéines laitières est compatible avec la dénomination « sorbet » prévue au point 2.3.7. du CPLGA, dans la mesure où ces ingrédients sont utilisés à des fins technologiques pour améliorer l'onctuosité du produit fini (rôle de texturant). En effet, ces protéines laitières sont incorporées à très faible dose (moins de 1 %). Afin d'assurer correctement l'information du consommateur qui peut être surpris par la présence de tels ingrédients dans ce type de produit, les opérateurs doivent indiquer le pourcentage de protéines laitières réellement mises en œuvre dans la liste des ingrédients. En outre, cette indication est indispensable pour les consommateurs allergiques au lait.

La dénomination « glace végétale » pour désigner un produit dans lequel les protéines du lait ont été remplacées par du lait de soja, ingrédient d'origine végétale, est désormais admise.

Un produit qui contient des fructo-oligosaccharides en remplacement ou en complément du sucre, ne peut pas recevoir la dénomination « sorbet » qui est réservée notamment au produit contenant les sucres alimentaires définis par la réglementation en vigueur (cf. décret n° 2003-586 du 30 juin 2003).

2-LES MODIFICATIONS

• Catégorie « Glace »

La modification vise, d'une part, à libérer le seuil en matières grasses qui était de 5% tout en maintenant la présence de celles-ci dans le produit, sans indication d'un minimum et, d'autre part, permettre l'utilisation de protéines végétales. L'objectif est de pouvoir appeler « Glace » des produits ayant une teneur réduite en lipides et/ou contenant des protéines végétales, et donc couvrir des produits de ce type, présents sur le marché, et qui n'avaient pas de véritable dénomination (par exemple, les « desserts glacés » de Mac Donalds).

En conséquence, la dénomination « Glace » est réservée à un produit composé de matières grasses alimentaires (provenant du lait et/ou d'ovoproduits et/ou d'ingrédients d'origine végétale) et de protéines laitières et/ou d'ovoproduits et/ou végétales et/ou de gélatine.

² Annexe à la présente note.

- **Catégorie « Crème glacée »**

Le seuil en matières grasses laitières passe de 8% à 5% (seuil retenu dans le Code européen « Euroglaces »).

Les autres critères de composition de cette catégorie restent inchangés.

- **Catégorie « Glace au(x) fruit(s) à « nom du fruit ou des fruits »**

Les artisans ont demandé une clarification de cette catégorie car son libellé actuel est mal compris. En effet, « la glace à l'eau » et « le glaçon » définis au point 2.3.1. dans lesquels un fruit ou des fruits ont été incorporés entrent dans cette catégorie. En conséquence, la « Glace à l'eau au(x) fruit(s) à « nom du fruit ou des fruits » et le « Glaçon au(x) fruit(s) à « nom du fruit ou des fruits » ont été ajoutés au point 2.3.6. du CPLGA.

Les critères de composition de cette catégorie restent inchangés.

3-LES NOUVEAUTÉS

- **Catégorie « Sorbet au(x) légume(s) »**

Il s'agit d'un mélange d'eau et de sucres contenant au moins 25 % de légumes, par exemple, « Sorbet aux carottes ». Cette teneur peut être réduite à 10 % pour certains légumes à saveur forte (céleri, poivron, radis, navet...).

- **Catégorie « Sorbet à « nom de l'épice » ou « à nom de la plante »**

Cette catégorie est ajoutée à la catégorie actuelle « Sorbet à « nom de l'alcool » ou « à nom de la préparation aromatisante », car sa définition entre dans le cadre de la définition générale de la catégorie existante, à savoir : produit constitué d'un mélange d'eau et de sucres, dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant un alcool ou une préparation aromatisante ou une ou des épices ou plantes en quantité satisfaisante pour conférer au produit la saveur caractéristique.

3-L'ÉTIQUETAGE DE LA QUANTITÉ NETTE

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

Il est rappelé que cette indication doit être faite en conformité avec les dispositions réglementaires en vigueur en matière de contrôles métrologiques et de gammes de contenus nets.

4-CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DES GLACES ALIMENTAIRES

Les critères microbiologiques des glaces alimentaires ne sont pas repris dans cette nouvelle version du CPLGA. Dans l'attente de la révision du GBPH « glacier-fabricant monovalent », les professionnels devront respecter les dispositions du Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les enquêteurs pourront également se référer aux critères microbiologiques repris dans la note de service n°2007-22 du 30 mars 2007 sur les prélèvements microbiologiques.

La Directrice Adjointe

Marie-Christine Buche