

# Proposer des glaces, sorbets et crèmes glacées

Ces spécialités glacées sont soumises à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires, en matière d'hygiène, d'étiquetage, d'emploi d'additifs et d'arômes alimentaires. La DGCCRF fait le point dans son *Guide 2020 des vacances d'été*.

## LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE GLACES

Les glaces se répartissent en plusieurs catégories, dont les principales sont les sorbets, les crèmes glacées et les glaces. Elles sont soumises à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires, en matière d'hygiène, d'étiquetage, d'emploi d'additifs et d'arômes alimentaires. D'une manière générale, l'indication de la présence d'allergènes dans les produits glaciers, qu'ils soient ou non vendus préemballés, doit se faire obligatoirement par écrit. Concernant

l'information du consommateur, la mention de la présence de lait, même en très faible quantité, est obligatoire et indispensable pour les consommateurs allergiques au lait, notamment pour les produits, tels les sorbets, qui ne sont pas réputés en contenir. En outre, les opérateurs doivent faire figurer sur l'emballage des glaces préemballées la déclaration nutritionnelle, dont la mention est obligatoire depuis le 13 décembre 2016.



## COMMENT CONSERVER LES GLACES

### ■ Température de conservation

Tous les produits fabriqués à partir d'œufs, de crème fraîche et de tous les ingrédients qui se dégradent du fait de l'élévation de la température doivent respecter des conditions strictes de conservation. Entrent dans cette catégorie de produits à risque les crèmes glacées, les glaces, les sorbets, etc.

Les glaces doivent respecter des conditions strictes de conservation et de vente aux consommateurs, qu'elles soient fabriquées directement par les revendeurs ou achetées pour la revente. La température de conservation des glaces doit être inférieure ou égale à -18° C.

Les glaces en cornet, les bâtonnets, etc., présentés en vue de leur consommation immédiate, peuvent être stockés à la température de service qui ne doit, en aucun cas, être supérieure à -10° C. Cependant, la durée pendant laquelle les produits peuvent être maintenus à -10° C doit être la plus courte possible et, en conséquence, les quantités stockées dans le conservateur adaptées aux besoins du service.

### ■ Hygiène

La DGCCRF contrôle le respect des bonnes pratiques d'hygiène par le vendeur. Elles concernent les équipements (appareils de glaces à l'italienne), les installations et les conditions générales de préparation : nettoyage des cuves et des cylindres, utilisation correcte de produits de nettoyage, pratiques de mélange de préparations fabriquées à différents moments et formation du personnel, souvent saisonnier. L'hygiène et la qualité bactériologique des eaux de rinçage des portionneurs à glace (et notamment des cuillers de service), sources possibles de contamination bactérienne, font l'objet d'une attention particulière. Par ailleurs, les produits peuvent faire l'objet de prélèvements microbiologiques afin d'en vérifier la bonne qualité hygiénique.

Le sorbet est obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable, de sucres, de fruits ou de légumes, voire d'alcool, d'épices ou de plantes. Aucune matière grasse ne peut être ajoutée lors de sa fabrication.



### ► LES CRÈMES GLACÉES

La crème glacée est obtenue par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème et de sucre, aromatisé aux fruits, éventuellement additionné de protéines lactiques.

Les crèmes glacées doivent présenter une teneur minimale en matières grasses lactiques de 5 %. Les matières grasses autres que lactiques sont exclues, à l'exception de celles apportées par les ingrédients d'aromatization. Le poids minimal par litre doit être de 450 g.

### ► LES SORBETS

Le sorbet est obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable, de sucres, de fruits ou de légumes, voire d'alcool, d'épices ou de plantes.

Aucune matière grasse ne peut être ajoutée lors de sa fabrication.

L'emploi de protéines lactiques est admis à très faible dose (moins de 1 %) à des fins technologiques pour améliorer l'onctuosité du produit fini (rôle de texturant) et doit être mentionné dans la liste des ingrédients. Les sorbets aux fruits doivent contenir une proportion minimale de 25 % de fruits à la mise en œuvre, sauf dans le cas des fruits acides (citron, orange, etc.) et des fruits à saveur forte (ananas, banane, etc.) pour lesquels cette teneur minimale doit être de 15 %, et dans le cas des fruits à coque (5 %).

Il existe également une catégorie dite de 'sorbets plein fruit', pour lesquels cette teneur minimale doit être de 45 % pour les fruits usuels et de 20 % pour les fruits acides et à saveur forte. Il est également possible de trouver sur le marché des sorbets aux légumes. La teneur minimale exigée est de 25 % pour les légumes usuels et de 10 % pour ceux à saveur forte (céleri, poivron, etc.).

Enfin, il existe aussi des sorbets à l'alcool, aux épices ou aux plantes.

Pour ces produits, l'arôme de référence doit être mis en œuvre en quantité suffisante pour que le sorbet en ait le goût caractéristique.

Le poids minimal par litre est de 450 g, à l'exception des sorbets plein fruit pour lesquels il doit être de 650 g par litre.

### ► LES GLACES

La glace est obtenue par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait et/ou d'ingrédients à base d'œufs et/ou d'ingrédients d'origine végétale et/ou de gélatine et de sucre, aromatisée aux fruits.

Ainsi, il est également possible de trouver, sur le marché, des glaces à

l'eau, des glaces au lait et des glaces aux œufs. Lorsque des protéines végétales sont utilisées, par exemple, le tonyu (couramment appelé jus de soja), la dénomination de vente peut être soit glace végétale, soit glace au soja. Le poids minimal par litre doit être de 450 g.

