

DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
 DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
 59, BD VINCENT AURIOL TELEDOD 251
 75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2004-78.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. 834	T.P.	N.A.F. / C.P.F. 155210
Respect des règles de température Glaces et sorbets		

PARIS, LE 08 JUIN 2004

Note d'information 2004-78 (communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)

Objet : Conditions de conservation et de service de certaines cartouches de glaces à l'italienne vendues en distributeurs automatiques.

Résumé : La présente note précise les conditions de conservation et de service de certaines cartouches de glaces à l'italienne vendues en distributeurs automatiques au regard des exigences de l'arrêté modifié du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

L'arrêté modifié du 9 mai 1995 réglemente l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. L'article 10. 2, b), ii) de ce texte précise que « Pour autant que la sécurité alimentaire est assurée, il est admis de soustraire les produits à la température réglementaire de -18°C ... lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate et dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service ».

Comme précisé dans la note d'information n° 2003-48 du 22 mai 2003, il existe essentiellement deux types d'appareil de distribution sur le marché :

- Les **procédés classiques** comprenant une zone de stockage des ingrédients à 4°C maximum et une zone de mélange de ceux-ci à la demande du consommateur, ce mélange foisonné étant conservé à -10°C maximum.

- Les **nouveaux procédés** où la portion de glace présentée sous forme de cartouche individuelle foisonnée et à l'état congelé est servie à la demande. Le stock de cartouches est maintenu à -18°C dans le meuble conservateur ; les cartouches sont maintenues dans le meuble de service à une température plus élevée qui ne peut dépasser -10°C , pour une durée n'excédant pas les besoins du service.

Dans le cadre de l'utilisation de ces nouveaux procédés un opérateur a soumis un dossier technique à l'administration centrale. Ce dossier fait ressortir que la sécurité alimentaire de ces produits est assurée jusqu'au stade de la vente dès lors que le conditionnement de la glace en cartouches individuelles, scellées par un opercule, permet d'éviter tout contact de la glace avec l'atmosphère ambiante, l'opérateur et la machine de service.

Pour assurer l'information complète des distributeurs de telles glaces présentées en cartouches, cet opérateur fait les préconisations suivantes sur les notices d'utilisation :

« La température préconisée pour servir les produits est de -10°C , ceci afin de garantir une consistance optimale de la glace. Les points de vente doivent veiller à ce que les produits soient maintenus à cette température... Il faut différencier la température des produits et la température de réglage du meuble... Pour garantir cette température de -10°C au cœur du produit, il est nécessaire de régler le meuble en fonction des conditions dans lesquelles il est utilisé (meuble exposé au soleil, débit de vente plus ou moins important)... La quantité de cartouches présentes dans le meuble à -10°C doit correspondre aux besoins prévisibles de vente. En aucun cas, la durée d'exposition des cartouches dans le meuble à -10°C ne doit dépasser 60 jours maximum. ».

Ce nouveau mode de conservation des glaces à l'italienne peut être admis dans le cadre de la réglementation en vigueur dès lors que les conditions de conservation et de distribution mentionnées ci-dessus sont respectées. Il conviendra de veiller à ce que les notices d'utilisation soient complètes et précises tant par rapport aux conditions d'hygiène qu'à celles de conservation.

La présente note ne concerne que les nouveaux procédés, une position très stricte devant être maintenue pour les procédés classiques compte tenu des non conformités relevées et précisées dans la note d'information du 22 mai 2003 susvisée, tant au plan de l'hygiène, de la qualité microbiologique (33% d'échantillons non conformes) que des températures de conservation.

La Sous-Directrice

Marie-Christine BUCHE