



**Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire**

Politique de Contrôle  
Transformation et  
Distribution des denrées  
alimentaires

CA - Botanique  
Food Safety Center  
Bd du Jardin botanique 55  
B-1000 Bruxelles  
Tél. : 02 211 82 11  
Fax: 02 211 86 30

info@afsca.be  
www.afsca.be

**Circulaire à l'attention des vendeurs de glace à  
l'italienne**

Correspondant : Dominique Versele  
Téléphone : 02/211 87 16  
E-mail : dominique.versele@favv.be

Votre lettre du	Vos références	Nos références PCCB/S3/DVE/ <b>387004</b>	Annexes	Date <b>05/01/2010</b>
-----------------	----------------	--	---------	---------------------------

Objet : Circulaire vente de glace à l'italienne (= soft-ice)

Madame, Monsieur,

Suite aux nombreuses questions qui ont été soulevées concernant la problématique de la température à respecter pour la vente de glace à l'italienne, vous trouverez ci-dessous quelques éclaircissements. Il en sera tenu compte à l'occasion de la modification suivante de l'Arrêté royal du 11.06.2004 relatif aux glaces de consommation.

La glace à l'italienne ne relève pas de l'article 3 §2 de cet Arrêté royal étant donné que la préparation de glace à l'italienne diffère entièrement de celle des autres glaces de consommation (voir également la Décision 98/531/CE).

Sous l'appellation « glace à l'italienne », il faut entendre les produits qui sont préparés partant d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.

Les critères de sécurité des denrées alimentaires et les critères d'hygiène du procédé, tels qu'ils sont décrits dans le Règlement 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et dans l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, doivent bien entendu être respectés lors de la préparation de glace à l'italienne.

De plus, il faut respecter la température décrite dans le système d'autocontrôle du vendeur de glace à l'italienne et dans la fiche technique de la machine à glace à l'italienne (jusqu'à  $-5^{\circ}\text{C}$  est une température acceptable). En tout état de cause, le vendeur est responsable pour la sécurité du produit vendu.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

Herman Diricks (sé.),  
Directeur général