



NORMES ET LEGISLATIONS

Les gélatines alimentaires et pharmaceutiques doivent être conformes à des normes qui définissent avec rigueur les caractéristiques physico-chimiques, les critères de pureté bactériologique et chimique, les conditions d'emballage et de stockage.

Les normes les plus fréquemment rencontrées sont :

Gélatines alimentaires :

- Norme Européenne (Décision 1999/724/CE du 28 octobre 2000)
- Arrêté français du 15 avril 2001 et norme AFNOR

De plus, des textes réglementaires par pays ou groupes de pays précisent les conditions particulières applicables pour la protection des consommateurs. Ils sont disponibles à la demande.

- Norme du Comité mixte FAO/OMS ;
- Food Chemical Codex (norme américaine) ;
- Japanese Industrial Standard (norme japonaise).

Gélatines pharmaceutiques :

- Pharmacopée française et européenne ;
- Pharmacopée américaine ;
- Pharmacopée japonaise.

En 1970, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs Alimentaires a attribué à la gélatine le statut d'aliment dans la mesure où elle a été traitée suivant de bonnes pratiques de fabrication (BPF). Ce statut a été confirmé par la CEE.

Dans tous les cas, il est recommandé de s'informer auprès des autorités locales des normes en vigueur, des autorisations légales d'emploi dans les produits alimentaires et des obligations corrélatives d'étiquetage des produits finis.

Homologation

En fonction des matières premières et du procédé de fabrication, certaines qualités de gélatine peuvent être mises en oeuvre selon les préceptes religieux de certaines communautés.

Pour la communauté musulmane, le groupe Weishardt est en mesure de fournir une qualité de type Halal. Une partie de notre gélatine de poisson est également certifiée kosher.