



I. DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Afin d'informer correctement et pour harmoniser les pratiques des membres du Syndicat, il apparaît nécessaire de définir les dénominations de vente des céréales pour petit déjeuner dans le cadre de la réglementation.

L'article R.112-14 du Code de la consommation prévoit que la dénomination de vente d'une denrée alimentaire soit fixée par la réglementation ou, à défaut, par les usages commerciaux. En l'absence de réglementation ou d'usages, la dénomination consiste en une description suffisamment précise et objective de la denrée alimentaire.

A. PRINCIPE

Il est conforme aux usages professionnels loyaux d'utiliser :

- Une dénomination de vente descriptive indiquant :
 - Le type de céréales,
 - Un qualificatif relatif à la texture et/ou à la forme éventuellement,
 - Le ou les ingrédients différenciant les variétés, éventuellement.

*Exemples : Pétales de maïs croustillants au miel
Grains de blé soufflés au chocolat*

- Ou des dénominations génériques suivantes : céréales prêtes à consommer, ou céréales à préparer.

B. Exemples de dénominations existantes

Les dénominations ci-dessous sont réservées aux produits correspondant aux définitions ci-après :

Dénomination	Définition
Muesli / Müsli	Mélange de céréales et de fruits ou d'autres ingrédients tels que le chocolat
Flocons de ...	Grains de céréales (avoine, blé, ...) cuits, écrasés entre deux rouleaux, sans addition d'autres ingrédients.
« ...X... » soufflé	Produit ayant une structure aérée, issu de technologies diverses telles que l'extrusion, par exemple.
Pétales de ...	Produit élaboré à partir d'un ou plusieurs ingrédients céréaliers et éventuellement d'autres ingrédients, et présenté sous forme de pétales.

NB – Marques ou dénominations de vente à consonance étrangère

Les adhérents s'engagent à n'utiliser des marques ou appellations à consonance étrangère, dont la traduction des termes correspond à un contenu précis, que si le produit porteur de ces marques ou appellations correspond à la traduction de ces termes.

Exemple : « corn flakes » doit être réservé à un produit composé exclusivement de pétales de maïs.



3. ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

A. CONDITIONS GENERALES DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

- L'étiquetage nutritionnel doit être réalisé conformément aux dispositions réglementaires en vigueur (Décret N° 93-1130 du 27 septembre 1993 et arrêté d'application du 3 décembre 1993, concernant l'étiquetage nutritionnel) ;
- L'étiquetage nutritionnel est obligatoire dès lors qu'une allégation nutritionnelle ou de santé figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité (conformément au règlement 1924/2006/CE);
- L'étiquetage nutritionnel concerne le produit tel que vendu. Il est également possible de faire figurer les valeurs nutritionnelles de la portion prête à consommer telle que recommandée par le fabricant (à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué).

B. ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DE LA PORTION

- Les portions utilisées par les fabricants dans l'étiquetage nutritionnel des différents types de céréales sont en cours d'harmonisation au niveau européen :

position CEEREAL de septembre 2008 (version de référence) que tous les fabricants mettront en œuvre d'ici janvier 2010 :

CEEREAL members have agreed on the following portion sizes to be implemented by January 2010.

30	40	45	2 biscuits
Toasted and/or extruded flakes	Toasted and/or extruded flakes with inclusions*	Mueslis (all type)	Big biscuit-type cereals
Toasted and/or extruded flakes with inclusions*	Extruded cereals (including pillows) and Puffed cereals with inclusions*	Filled shredded cereals	
Extruded cereals (including pillows) and Puffed cereals	Rolled Oats and steamed cooked flakes from rye, barley and wheat	Granola	
Extruded cereals (including pillows) and Puffed cereals with inclusions*	Shredded cereals		
Filled extruded pillows, i.e. pillows with cream inside	Mini biscuits		

* due to density variations and different functional benefits of inclusions, products with inclusions** may fall in the 30g or 40g portion sizes

** Inclusions are defined as non-cereal pieces/ingredients such as, but not limited to, fruit, chocolate, nuts, seeds, etc. A cluster inclusion of cereal and soy or cereal and nuts is an inclusion while a cereal-only cluster is not.

Please note: Due to the high number of very diverse products in the sector there may be very few niche products that are not covered by this table.



Traduction française (à titre indicatif):

30 g	40 g	45 g	2 biscuits
Pétales grillés et/ ou extrudés	Pétales grillés et/ ou extrudés avec inclusions*	Mueslis (tout type)	Céréales en forme de biscuits
Pétales grillés et/ ou extrudés avec inclusions*	Céréales extrudées (y compris les coussins) et céréales soufflées avec inclusions*	Céréales effilées fourrées	
Céréales extrudées (y compris les coussins) et céréales soufflées	Flocons d'Avoine Flocons de seigle, d'orge et de blé pré-cuits à la vapeur	Granola	
Céréales extrudées (y compris les coussins) et céréales soufflées avec inclusions*	Céréales effilées		
Céréales extrudées fourrées (exemple : coussin de céréales au fourrage chocolat)	Céréales en forme de mini biscuits		

**du fait des variations de densité et des différents bénéfices fonctionnels, les produits avec inclusions peuvent utiliser des portions à 30 ou 40 g*

*** les inclusions sont définies comme des morceaux/ ingrédients non céréaliers tels que par exemple les fruits, le chocolat, les noix, les graines, Une inclusion mélangeant des céréales et du soja ou des céréales et des noix est une inclusion, alors qu'un mélange de céréales n'est pas une inclusion.*

A noter : du fait du grand nombre de produits très variés et différents dans le secteur, il peut exister des produits de niche non couverts par ce tableau

- Dans le cas où il figure aussi l'étiquetage nutritionnel d'une portion de céréales avec du lait, l'adhérent s'engage à :
 - ✓ Préciser le type de lait qu'il prend comme référence (entier, demi-écrémé ou écrémé)
 - ✓ Indiquer la contribution nutritionnelle du lait ajouté en prenant comme référence les valeurs issues :
 - soit d'une table reconnue dans un des Etats membres (par exemple tables du CIQUAL pour la France – voir annexe 1),
 - soit d'analyses, conformément aux principes établis par la réglementation communautaire de l'étiquetage nutritionnel.



5. Sécurité des objets non-comestibles insérés dans les paquets de céréales

Pour assurer la sécurité des objets non-comestibles insérés dans les paquets de céréales, les adhérents du Syndicat des Céréales Prêtes à Consommer se conforment à la réglementation en vigueur et mettent en œuvre des bonnes pratiques allant au-delà du seul cadre réglementaire.

Ainsi, pour assurer la sécurité des objets insérés dans les paquets de céréales, les adhérents respectent au minimum les lignes directrices de la position de CEREEAL General Guidelines for Inserts in Cereal Pack (novembre 2007) présentée en annexe 2. Les principaux points de ces lignes directrices sont indiqués ci-dessous :

1. Tous les jouets doivent convenir à tous les enfants en âge de se tenir assis, soit 18 mois et plus. Ils doivent ainsi répondre à la réglementation applicable, en particulier la norme européenne EN 71 sur la Sécurité des jouets. L'avertissement ou le logo « Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois » ne peuvent être utilisés. La mention ou le logo « convient aux enfants de plus de 18 mois » peuvent être utilisés.
2. Chaque objet doit avoir des spécifications techniques et être testé et certifié par un laboratoire indépendant.
3. Un contrôle qualité doit être en place au cours du procédé de fabrication de ces objets afin d'assurer qu'ils restent conformes aux spécifications initialement définies et certifiées.
4. Chaque fournisseur d'objet doit certifier qu'il respecte les exigences suivantes, qui feront partie intégrante des spécifications des objets :
 - 1) conventions N° 138 et N°182 de l'Organisation mondiale du travail relative au travail des enfants
 - 2) la production doit être réalisée dans un lieu sûr et sain, en conformité avec la réglementation locale
 - 3) les travailleurs ne doivent en aucun cas être exploités conformément aux réglementations locales, que ce soit concernant les salaires, les heures de travail, l'abus de pouvoir ou la discrimination.
5. Tous les objets qui sont placés directement en contact avec la denrée alimentaire doivent être emballés avec un emballage apte au contact alimentaire. Cet emballage doit être une barrière efficace pour éviter la contamination de la denrée alimentaire.
6. La présence d'un jouet ou d'un objet promotionnel doit être clairement mentionnée sur le devant et l'arrière du paquet de céréales.



6. TAUX DE REMPLISSAGE

On entend par « taux de remplissage » le rapport de la hauteur du produit sur la hauteur intérieure de l'étui en carton.

Les adhérents s'engagent à respecter un taux de remplissage minimal de 70 % au moment du conditionnement.

Ce seuil de 70% est optimal, compte tenu des contraintes suivantes :

- au moment du remplissage, le produit n'est pas complètement affaissé. Aussi, un espace libre suffisant est nécessaire pour assurer que les sachets et les étuis en cartons sont correctement scellés.
- pour un même poids, des types de produits différents peuvent avoir des formes et des densités différentes. Or afin de limiter les coûts liés aux arrêts de ligne pour changer de format d'emballage, ainsi que les coûts d'emballage, des emballages avec des tailles standard sont utilisés autant que possible, dans le respect des exigences réglementaires.
- Le scellage et le mécanisme de découpe des sachets ne doit pas être entravés par la présence de produits, d'où la nécessité d'un espace vide suffisant en dessous de la zone de scellage.
- Les sachets sont insérés dans les étuis en carton à haute cadence, après avoir été soumis à des vibrations afin d'aplanir leurs surfaces. Cependant, les surfaces du sachet n'étant pas parfaitement planes, un espace libre est nécessaire entre le sachet et l'étui en carton afin de permettre le bon conditionnement du produit.

Il est à noter que ce taux, valable au moment du conditionnement, peut être inférieur au moment de la commercialisation en raison du tassement du produit qui a lieu après conditionnement, lors du transport et de la manipulation du produit notamment.

La méthode de mesure est présentée en annexe 3.

Pour information, la position de CEREEAL RESPONSIBLE PACKAGING FOR BREAKFAST CEREALS (novembre 2007) est présentée en annexe 4 (cf. chapitre 4 sur le taux de remplissage).



. ANNEXE 1 .

TABLES DE COMPOSITION DU LAIT

(Chiffres du Répertoire général des Aliments - Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2008 11, rue Lavoisier – 75384 Paris cedex 08)

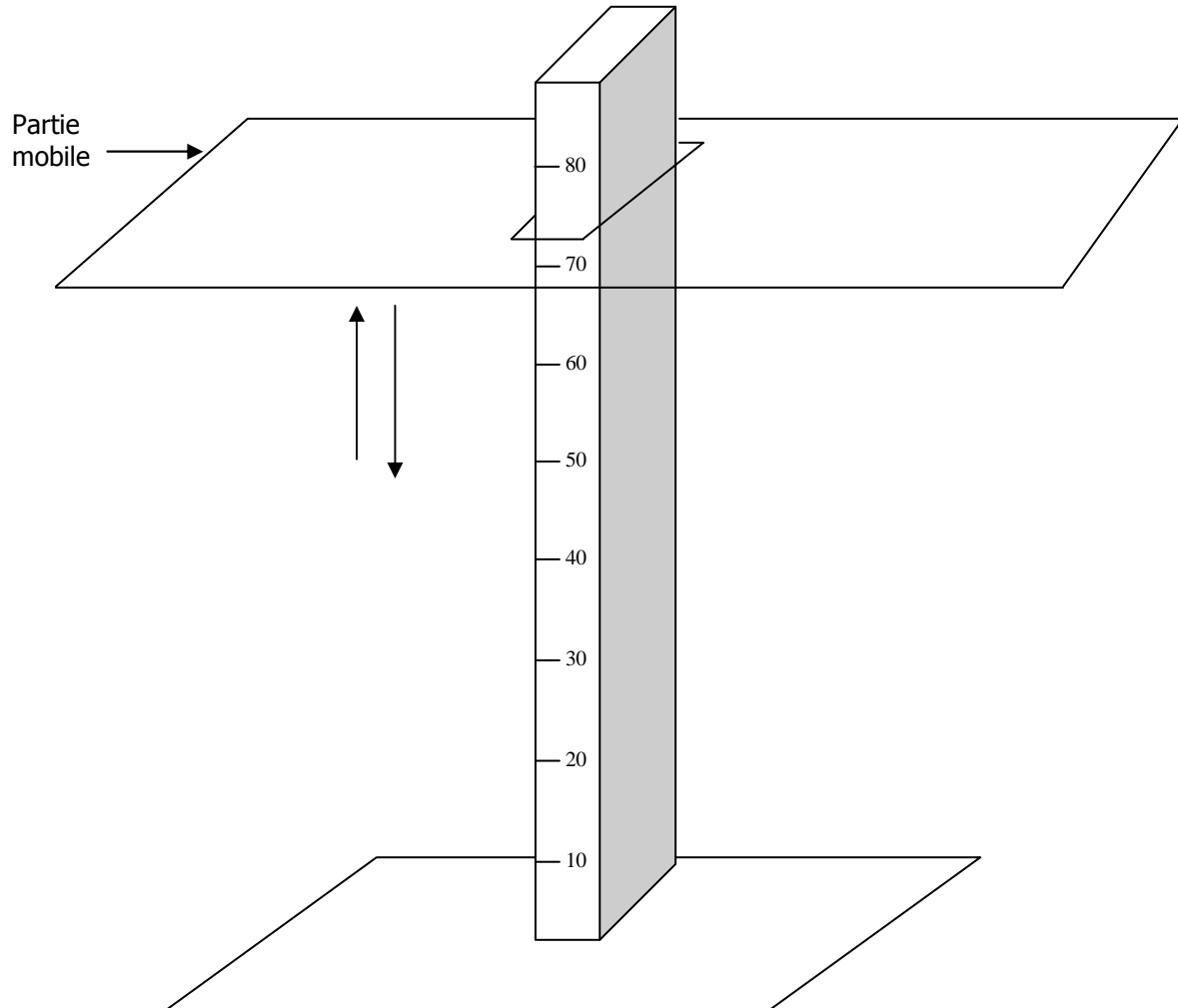
Teneurs pour 100 g		Lait demi-écrémé stérilisé UHT	Lait écrémé stérilisé UHT	Lait entier stérilisé UHT
Energie	(kcal)	48,5	31,2	65,1
Energie	(kJ)	204	132	272
Eau	(g)	88,7	91	87,8
Protéines	(g)	3,96	3,28	3,69
Glucides disponibles	(g)	4,6	4,32	4,6
- sucres	(g)	4,6	4,3	4,6
Fibres alimentaires	(g)	0	0	0
Lipides	(g)	1,58	0,09	3,55
- AG saturés	(g)	0,95	0,057	2,15
- AG mono-insaturés	(g)	0,48	0,024	1,09
- AG polyinsaturés	(g)	0,05	0,005	0,11
- Cholestérol	(mg)	4,5	2,5	11,7
Alcool	(g)	0	0	0
Sodium	(mg)	49,6	41,8	43,9
Potassium	(mg)	165	173	150
Magnésium	(mg)	11,6	10,6	10
Phosphore	(mg)	85,7	88,8	84,2
Calcium	(mg)	115	113	117
Fer	(mg)	0,16	0,05	0,05
Zinc	(mg)	0,51	0,41	0,38
Cuivre	(mg)	<0,0038	0,003	0,007
Manganèse	(mg)	0,001	0,0016	0,002
Sélénium	(µg)	0,9	0,8	<2,2
Iode	(µg)	10,6	12,7	9,2
Vitamine A (rétinol)	(µg)	18,3	0,5	39,2
Equiv. β-carotène	(µg)	9,5	traces	19,8
Vitamine B1 (thiamine)	(mg)	0,055	0,05	0,05
Vitamine B2 (riboflavine)	(mg)	0,188	0,167	0,172
Vitamine B6	(mg)	0,026	0,026	0,024
Vitamine B12	(µg)	0,27	0,27	0,19
Vitamine C	(mg)	1,3	1,3	0,8
Vitamine D	(µg)	0,01	traces	0,05
Vitamine E (tocophérol)	(mg)	0,16	traces	0,1
Vitamine B3 (niacine/PP)	(mg)	0,1	0,09	0,133
Acide pantothénique	(mg)	0,36	0,38	0,37
Vitamine B9 (folates)	(µg)	2,7	2,8	2,4
Vitamine K	(µg)	Nd	Nd	Nd
Vitamine B8 (biotine)	(µg)	Nd	Nd	Nd



- i. Conventions nr. 138 and nr. 182 of I.L.O. – *International Labour Organisation* – relating to child labour. The term “child” is understood to mean a person not having reached the upper age limit for compulsory schooling and, under no circumstances, will children under the age of sixteen (16) be employed for manufacturing or packaging.
 - b. Production must be performed in a safe and healthy workplace, in conformity with local legislation.
 - c. Workers must not be exploited in any way, concerning wages, working hours, abuse of power or discrimination, in conformity with local legislation.
5. All items that are placed directly into the food must be wrapped in a material suitable for direct contact with food. This material must also provide an adequate barrier to prevent tainting the food.
6. The outside of the pack - both front and back - must clearly state that there is a toy or a promotional item in the pack.



Appareil pour mesurer le taux de remplissage dans les étuis de céréales :





- 1.3 Directive 75/106/EEC and 66/211/EEC as amended. This legislation introduces average weight control for packed goods. It defines the relationship between declared weight and the variation in pack weight encountered during production. It ensures that the actual average weight is always at or above the declared weight.
- 1.4 Directive 98/6/EC on Unit Pricing makes provision in respect of the display of selling price and unit price of products which are for sale by retailers to consumers. The directive seeks to ensure transparency of pricing information for consumers.

Breakfast Cereals are listed within Schedule 1 of the Directive which allows the product to be unit priced per 100g. Where breakfast cereals are sold by unit (cereal biscuits), the product is unit priced by unit.

2. Packing Process for Breakfast Cereals

There are two types of breakfast cereal product: biscuits and "loose" breakfast cereals.

Breakfast cereal biscuits are manufactured to a predetermined physical size, are wrapped in a sleeve and closely packed in cartons to completely fill the box. They are sold by number.

Loose breakfast cereals are packed into cartons in two ways:

- i) bag-in-box, where a poly-cereal liner is filled with cereal and inserted into a pre-formed carton
- ii) direct fill, where cereal is directly added into a carton.

Most products are bag-in-box and are sold by weight. The intrinsic nature of these products and the capabilities of the packing process precludes total filling of the box. This can be understood from the following description:

2.1. High speed packing lines

Packing lines operate at very high speed, 24 hours a day with throughputs of 60-100 packs per minute. Lines must operate at high speed and at optimum capacity to allow economies of scale which in turn help contain prices.

2.2 Bag-in-box

Modern weighing systems are very accurate giving consumers the guarantee that all packs are at or extremely close to the declared weight. The product is initially weighed into bags (**see Annex I**). The bag is required to preserve the integrity and freshness of the product and acts as a barrier to moisture. As a result of high-speed packing, the bag will inevitably contain some air. This has the added advantage of physically protecting the product from factory to kitchen shelf.

The bag is then inserted at high speed into the carton. The carton provides rigidity and protects the product. Bag-in-box packaging allows continuous high-speed packing of products with differing bulk densities and shapes. This allows the consumer to benefit from a wide variety of distinctive and innovative products.

2.3 Direct Fill

Volumetric feeders individually dose product at the required weight into formed cartons. A feedback mechanism compensates for changes in product density. The cartons are then glued and sealed. As the box is the only containing/protecting unit its integrity is of particular importance.

3. Pack Size and Shape



The following factors help determine pack size and shape:

3.1. Packaging Waste

In accordance with Directive 94/62/EEC on packaging and packaging waste, pack sizes should be kept to the minimum necessary for maintaining levels of safety, hygiene and acceptance for the consumer. This also allows packaging costs to be kept to a minimum.

II.

Flat packs (flats) are cut from standard width sheets of carton board. The dimensions of the flats, including gluing flaps, therefore determine total board usage (and hence wastage and costs). The shape of the pack also has an impact on board thickness. Generally, narrower side panels provide more rigidity and permit the use of lighter board than squatter shapes. Although squatter shapes have a smaller surface area to volume ratio, the intuitive expectation of less carton board usage is offset by the need for larger end flaps, plus the wastage from the carton board sheet.

The interrelation between pack size, shape and board usage and waste is therefore complex and there is no single optimum shape.

3.2. Pallet Fill

Packs should be the optimum size and shape for ensuring maximum pallet fill. This allows fewer journeys for product distribution, due to the greater number of packs which can be stored within a goods vehicle. This in turn generates lower distribution costs for the manufacturer and contains prices.

3.3 Handling Convenience

Pack size and shape should allow the consumer to pick-up the pack easily with one hand. This particularly applies to children.

4. CEEREAL Pack Fill Standard

This standard sets a minimum target fill level for bag-in-box and direct fill breakfast cereal cartons at the point of packing. It includes a protocol for the consistent measurement of these pack fill levels.

The guidelines for the standard are set out below:

4.1. Scope

The pack fill standard applies to all breakfast cereal products for retail sale to the final consumer. It does not apply to small packs (including portion packs and sampler packs) or catering packs.

4.2 Purpose

The minimum pack fill standard will ensure that consumers will be provided with cereal cartons that are filled to an acceptable level.

A minimum pack fill level also allows for the efficient operation of high speed packing lines operating at optimum capacity (*see Target Values*) without damage to the product or pack, including its seals. This generates economies of scale and lower costs for industry and the consumer.

4.3 Target Value

By adopting best practice, a minimum pack fill value of 70% should normally be achieved for all products at time of filling. 100% pack fill is unattainable due to the intrinsic nature of the products and the capabilities of the packing process. (See above).



Product Height x 100 **Carton Height**

Carton height is the internal height taken from the carton specification.

5. Settlement in Transit

Settlement does not occur with large breakfast cereal biscuits, which, because of their size and regular shape and strength, can be packed in sleeves completely filling the carton.

Loose packed breakfast cereals will invariably settle in transit which takes place throughout the journey from the point of packing to the consumer's breakfast table.

Vibration causes the product to settle inside its pack. Vibration arises as packs are moved over conveyor systems, as they are packed into cases, as cases are transferred to pallets, as pallets are loaded and unloaded, and during transport in trucks to retailers and from retailers in customers' cars. The amount of settling also varies from product to product according to size, shape and heterogeneity. If there is rough handling at any point, breakage will occur, increasing fines and further reducing pack fill.

Cartons are rigid until they are opened, at which point the sides can bow, further reducing the apparent pack fill.

For all the above reasons, manufacturers are unable to control or predict the amount of settlement after the product is filled into the carton

June 2007

