





## 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.



## 2. INDICATION QUANTITATIVE DES INGREDIENTS (QUID)

### A. APPLICATION DU PRINCIPE

L'article R.112-17 du Code de la consommation prévoit l'indication sur l'étiquetage des denrées alimentaires de la quantité d'un ingrédient, ou d'une catégorie d'ingrédients, utilisée dans la fabrication ou la préparation de cette denrée, dans les cas suivants :

- Cet ingrédient figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur (exemples : riz soufflé au chocolat ; pétales de maïs au miel) ;
- L'ingrédient est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique (exemples : riche en fruits ; au bon maïs ; représentation graphique ou image d'un pot de miel ou d'une tablette de chocolat) ;
- L'ingrédient est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

### B. DEROGATION A L'APPLICATION DU PRINCIPE

L'article R.112-17-1 du Code de la consommation prévoit que l'indication de la quantité de cet ingrédient ne s'applique pas notamment à un ingrédient qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire, ou de nature à la distinguer d'autres produits similaires.

- Ainsi, pour du « riz soufflé » ou des « pétales de maïs », la quantité du riz ou du maïs ne doit pas être indiquée ; en effet, la quantité du riz ou du maïs n'influence pas la décision d'achat du consommateur ;
- En revanche, si cet ingrédient « riz » ou « maïs » est mis en relief au sein de mentions ou par des mentions attirant l'attention de l'acheteur sur la présence de cet ingrédient (exemple : « au bon riz », « riche en maïs »), la quantité de l'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage.

*Cette interprétation est conforme aux « orientations générales relatives à la mise en œuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients », élaborée par la Commission Européenne et approuvée par les Etats membres.*



### 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.







**. 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)

<b>Teneurs pour 100 g</b>	<b>Lait demi-écrémé stérilisé UHT</b>	<b>Lait écrémé stérilisé UHT</b>	<b>Lait entier stérilisé UHT</b>
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.



## . ANNEXE 3 .

### METHODE DE MESURE DU TAUX DE REMPLISSAGE

#### Principe de base

Il s'agit de disposer d'une méthode simple dans son application et qui reproduise facilement l'impression que peut éprouver un consommateur à l'ouverture d'un paquet de céréales.

#### Méthode

##### ***Instruments de mesure :***

- ❑ Forme rigide : à chaque taille d'étui existant doit correspondre une forme en matière plastique rigide ou en métal, ayant une section identique à celle de l'étui en carton, mais permettant toutefois d'y introduire celui-ci.
- ❑ Jauge graduée (*voir schéma, ci-après*)

La partie inférieure doit être soudée perpendiculairement à une partie plane représentant au minimum 75 % de la surface de base qui reposera librement sur le produit.

La partie supérieure doit avoir une surface ou une dimension supérieure à la surface ou aux côtés de base de l'étui.

##### ***Instructions :***

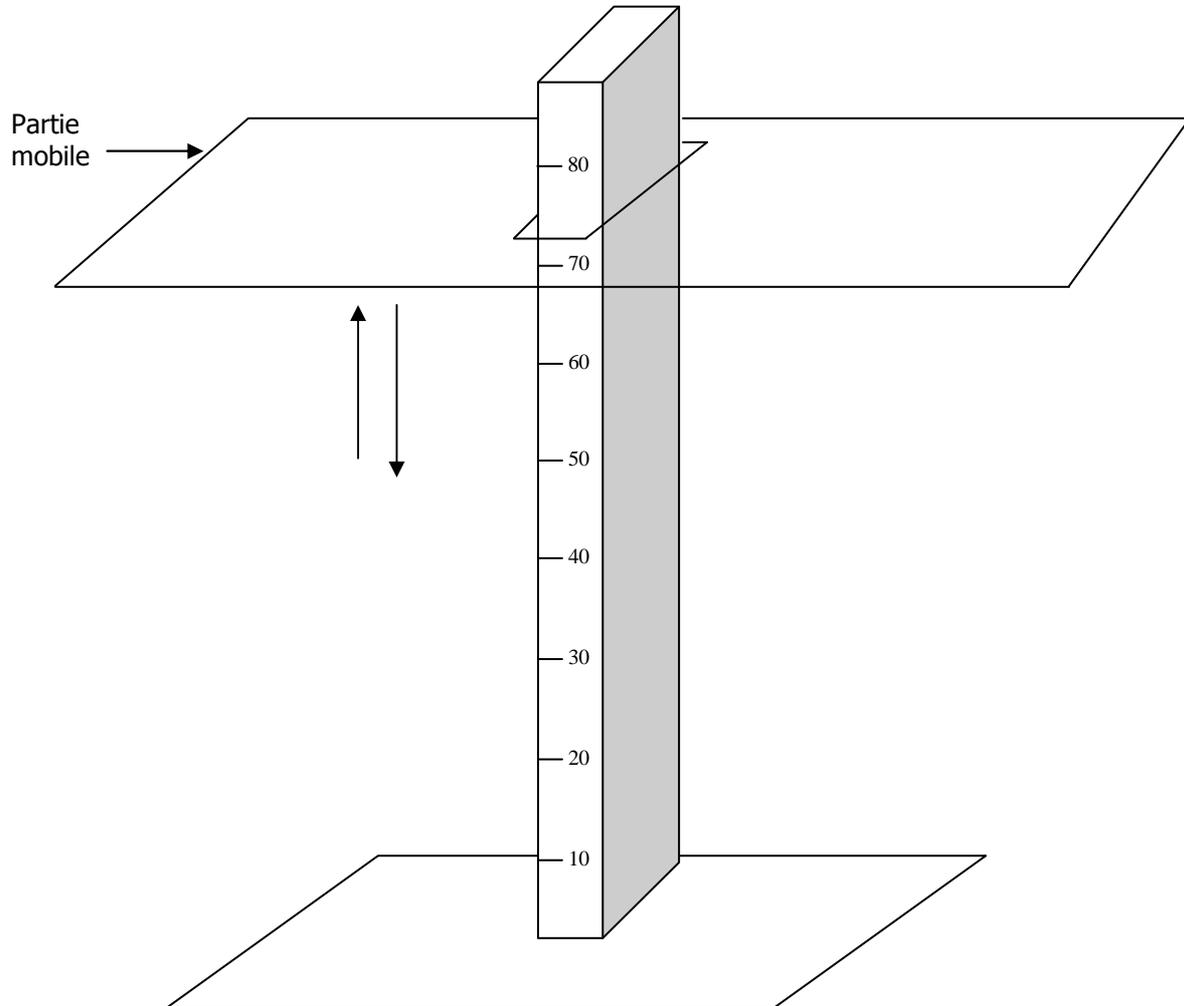
1. Mettre l'étui dans la forme rigide en le penchant à 45° pour éliminer le gonflement (aspect ventru),
2. S'assurer que l'étui est bien en place dans la forme,
3. Ouvrir soigneusement le dessus de l'étui et le sachet intérieur. Si besoin, des ciseaux peuvent être utilisés pour l'ouverture du sachet,
4. S'assurer que la surface du produit est horizontale,
5. Introduire la jauge de mesure de manière à ce que sa partie horizontale repose sur le produit lui-même,
6. Faire glisser le long de l'axe la partie supérieure de la jauge, jusqu'à ce qu'elle repose sur le bord supérieur de l'étui,
7. La bonne lecture donne : soit la hauteur de l'espace vide en mm, soit directement le taux de remplissage en pourcentage, si la jauge a été préalablement étalonnée.

#### ***Calcul du taux de remplissage***

$$\text{Taux de remplissage (\%)} = \frac{\text{Hauteur de l'étui (mm)} - \text{espace vide (mm)}}{\text{Hauteur de l'étui (mm)}} \times 100$$



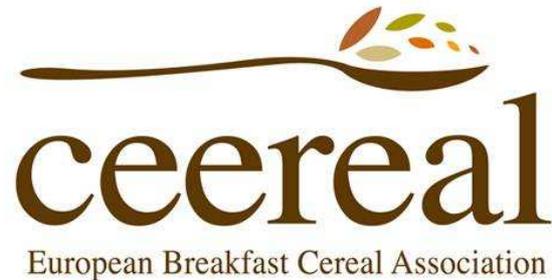
***Appareil pour mesurer le taux de remplissage dans les étuis de céréales :***





Syndicat Français des Céréales  
Prêtes à Consommer ou à Préparer

## . ANNEXE 4 .



# RESPONSIBLE PACKAGING FOR BREAKFAST CEREALS

## **Introduction**

This document has been prepared by CEEREAL, which represents all major breakfast cereal manufacturers in the EU.

This document sets out provisions for CEEREAL member companies with regard to responsible packaging practice and current packaging legislation. The provisions apply to breakfast cereals packed in cartons. In particular, this document sets a minimum target fill level.

This document also sets out industry obligations to minimize packaging waste. It may serve to inform regulatory and enforcement authorities with regard to how the industry meets the needs of consumers through adherence to responsible packaging practice.

CEEREAL member companies have voluntarily agreed to conform to the advice, guidelines and standards below.

## **1. Relevant Legislation**

Member companies package breakfast cereals with reference to the following legislation:

- 1.1 Directive 2000/13/EC on the Labelling, Presentation and Advertising of Foodstuffs. This legislation includes provision within Article 2 of the Directive, that methods used for the labelling, presentation (including packaging) and advertising of pre-packaged foodstuffs for sale to the ultimate customer should not mislead the consumer to a material degree as to, amongst other things, the quantity of product.
- 1.2 Directive 94/62/EEC on packaging and packaging waste. Annex II of the Directive requires that packaging shall be so manufactured that the packaging volume and weight be limited to the minimum adequate amount to maintain the necessary level of safety, hygiene and acceptance for the consumer.



- 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

