



## Compte -rendu du GT REGLEMENTAIRE du 28 novembre 2024

**Participants en présentsiels** : J.Compagnon, I.Lagrande, V. Somon (Alliance 7), E.Desobry (Novepan), P.Dromer (Bridor), V.Grangier-Perrusson et N.Marmier (B. Neuhauser), D. Grivet(B.Paul), (A7), N.Leprêtre (Melle Desserts), L.Menier et G.Ramier (Vandemoortele), F.Neu (Delifrance), S. Preaud (Monts Fournil), V. Fabien-Soulé (FEB) – 10 personnes en visio

**Agenda de la prochaine réunion** : **le 12 mars 2024 en présentiel et en visio de 14h à 17h** changement de date par rapport à ce qui a été décidé en réunion du fait du positionnement du GT emballages de l'ANIA le 5 mars.

SUJETS	SUIVI et DECISIONS
<p><b>Calendrier des réunions 2025</b></p>	<p><b>Mercredi 12 mars 2025 de 14h à 17h</b>  Mardi 27 mai 2025 de 10h à 17h avec Alliance 7  Jeudi 25 septembre 2025 de 14h à 17h  Date à prévoir en novembre 2025 avec Alliance 7</p>
<p><b>Présentation GS1</b></p>	<p><b>QR code augmenté et fiches produits</b> : A noter, cette présentation de M. Vincent Branquet, Chef de Marché PGC et Isabelle Chatagnier, consultante Service Delivery de GS1 a été envoyée à tous les adhérents dans le mail « <i>Découvrez les informations de la semaine de la FEB !</i> » du 3 décembre 2024  <a href="https://adherent.entrepreneursboulangerie.org/actualite/gs1-presentation-du-28-novembre-2024-sur-le-qr-code-augmente-et-les-fiches-produits-gms/">https://adherent.entrepreneursboulangerie.org/actualite/gs1-presentation-du-28-novembre-2024-sur-le-qr-code-augmente-et-les-fiches-produits-gms/</a></p>
<p><b>EMBALLAGES</b></p>	<p><b>REP Restauration</b>  Selon le dernier rendez-vous de l'ANIA avec la DGPR (Ministère de la transition écologique) les modalités de fusion des REP ER et EIC ne sont pas encore définies. La fusion elle-même n'est pas encore actée.</p> <p>Concernant les tarifs de la REP ER sur 2025, les membres estiment qu'ils vont se rapprocher de ceux de la REP EM. Ce point sera évoqué au Club des Fédérations de la Restauration auquel participera V. Fabien-Soulé le 5/12/2024.</p> <p>Retour sur le conseil juridique de Loi et Stratégies (L&amp;S) pour la FEB.</p>

<p><b>EMBALLAGES</b></p>	<p><b>1-Champ d'application de la REP restauration</b> : les éléments de L&amp;S ont été utilisés pour envoyer un courrier à S. Just conseiller auprès de la Ministre de la Transition Ecologique et à la DGPR le 7 novembre. Ce courrier demandait l'exclusion du champ d'application de la REP ER des livraisons en GMS destinés au libre-service.</p> <p><i>Note post réunion : Un accusé de réception a été reçu le 29 novembre de la part de C. Bourillet le DG de la DGPR, qui a indiqué n'avoir qu'une seule personne pour répondre à toutes les questions des Fédérations</i></p> <p><b>2-Note sur la définition de l'Emballage primaire et les sanctions encourues en cas de mauvaise application des textes de la REP ER :</b> La Note a été diffusée aux adhérents le 14 novembre 2024 et confirme l'interprétation concernant l'emballage <b>sache + carton</b> comme étant l'emballage primaire à déclarer pour les produits surgelés livrés dans ce type de conditionnement.</p> <p><b>PPWR Voir présentation</b> – le texte devrait être publié fin 2024 ou début 2025.</p> <p><b>Etiquetage</b> : le texte prévoit un logo avec le matériau de l'emballage qui serait repris sur le bac de collecte. L'étiquetage d'info-tri pourrait cohabiter avec ce logo qui devrait être obligatoire en 2030.</p> <p>Autres textes à venir, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- incorporation de matières recyclées</li> <li>- réduction des emballages avec calcul du taux de vide des emballages,</li> <li>- Compostabilité : liste fermée de produits compostables</li> <li>- Réemploi des emballages industriels ...</li> </ul>
<p><b>CONTAMINANTS</b></p>	<p><b>Huiles minérales (MOAH) Voir présentation</b> – le projet de règlement est en cours de discussion. L'échéance est à horizon mi- 2025 -&gt; 2026</p> <p><b>Acrylamide</b> : la Commission n'a pas avancé sur le dossier, les discussions sont toujours en cours sur les limites par catégorie alors qu'elles devaient être terminées fin 2024-début 2025.</p> <p><b>Règlement 2017/2158 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires</b> Ce texte fixe notamment les teneurs de référence suivantes dans le pain, ce qui pose problème pour certains pains spéciaux :</p> <p><i>Pain (panification humide)</i></p> <p>a) Pain à base de blé 50 µg/kg</p> <p>b) Pain (panification humide) autre que le pain à base de blé 100 µg/kg</p>

<p style="text-align: center;"><b>CONTAMINANTS</b></p>	<p><b>Recommandation 2019/1888 concernant le suivi de la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires.</b> Ce texte fixe une liste non exhaustive des denrées alimentaires pour la surveillance de la présence d'acrylamide à destination des Etats-Membres :</p> <p><i>Produits de boulangerie — Petits pains (petits pains pour hamburger, petits pains complets et petits pains au lait, etc.) — Pain pita, tortillas mexicaines — Croissants — Doughnuts — Pains spéciaux (tels que pain pumpernickel, ciabatta aux olives, pain aux oignons, etc.) — Pancakes — Biscuits croustillants fabriqués à partir d'une fine bande de pâte et frits par immersion dans l'huile — Churros</i></p> <p style="text-align: center;">→ <b>Il est proposé d'organiser un petit groupe adhoc FEB en visio sur le dossier de l'acrylamide</b></p> <p>Un doodle sera envoyé aux membres du GT réglementaire pour leur participation pour travailler sur différents point notamment pour affiner la catégorisation existante du reg. 2017/2158</p> <p><b><u>DON - Son de Blé</u></b> - Voir présentation</p> <p><b><u>Plan de surveillance filière Intercéréales :</u></b></p> <p>Après une nouvelle présentation du portail, la discussion a porté sur la catégorisation des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie telle qu'elle apparaîtra dans les menus déroulants.</p> <p>A ce jour le groupe de travail mixte FEB / Alliance 7 proposent une catégorie sur la base de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Produits de panification</li> <li>-Biscuits</li> <li>-Pâtisserie</li> <li>-Viennoiserie</li> </ul> <p>Les catégories seront ensuite divisées en « simples ou complexes » et en « A cuire Ou prêt à consommer/précuit ».</p> <p>Il est proposé pour séparer les biscuits ou pâtisseries simples de ceux qui sont complexes de prendre la limite de 50% d'ingrédient céréalier comme limite, puisque c'est un plan de surveillance de la filière céréales.</p> <p><b>Les membres du GT souhaitent une catégorie additionnelle contenant séparément les pâtes crues :</b> pâtes à pizza, foccacia, ciabatta, pâte sablée, pâte brisée, pâte feuilletée ...</p> <p style="text-align: center;">→ <b>Une nouvelle réunion est prévue avec les adhérents de la FEB et Alliance 7 pour finaliser cette catégorisation.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Hygiène</b></p>	<p><b><u>STEC</u></b></p> <p>Selon un adhérent, il ne devrait pas y avoir de résultats présentés par la DGAL avant au moins 12 mois</p> <p>Au niveau de la meunerie, il semblerait que la moitié des échantillons prévus au plan de contrôle ont été analysés sans échantillons positifs aux STEC.</p>

<p><b>Hygiène</b></p>	<p>La plan de surveillance 2025 de la DGAL devrait se poursuivre avec notamment l'inclusion des pâtes fraîches, type pâtes fourrées. Sur ce type de produit à cuire la DGAL suggère de modifier l'étiquetage en indiquant « instruction de cuisson » au lieu de « conseil de mise en œuvre » pour indiquer que ces produits ne doivent pas être consommés crus mais uniquement cuits.</p> <p><b><u>Demande de la FCD de pH et aw pour les denrées prêtes à manger (PAM) : poursuite des discussions, voir présentation</u></b></p>
<p><b>Règlement EUDR</b></p>	<p><b><u>Règlement Déforestation</u></b> : Voir présentation Alliance 7 Point à date : Le report d'un an des obligations du règlement EUDR n'est pas encore acté. Ce sera en fonction du résultat du trilogue en cours.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits de la FEB sont en général composites et ne comprennent pas les produits cités à l'annexe 1 du règlement. Donc les adhérents de la FEB devraient avoir moins d'obligations que les opérateurs plus en amont de la chaîne.</li> <li>- Attention c'est au 1<sup>er</sup> metteur sur le marché européen de faire la déclaration. Donc si un adhérent importe par exemple du chocolat d'un pays non Européen (Suisse, UK, autres...), c'est un 1<sup>er</sup> metteur sur le marché.</li> <li>- le 1<sup>er</sup> metteur en marché doit fournir à ces clients les numéros de DDR.</li> <li>- les obligations seront moins importantes pour les plus petites entreprises (TPE, PME)</li> <li>- questions propres à la FEB : <ul style="list-style-type: none"> <li>. les emballages vides sont concernés : quid des emballages livrés vides avec les livraisons de produits de panification?</li> <li>. Couverts en bois ?</li> </ul> </li> </ul> <p>→ <b>Alliance 7 doit fournir les liens vers les webinars et Newsletter de la Commission sur le sujet</b></p> <p><b>A suivre...</b></p>
<p><b>Ingrédient et étiquetage</b></p>	<p><b><u>Utilisation du sel iodé</u></b> A l'occasion d'un rapport de l'OMS qui souligne l'existence toujours possible d'une carence en iode en Europe, l'Ania a sollicité la DGCCRF sur 2 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiquetage simplifié dans la liste des ingrédients en « sel iodé »</li> <li>- Rouvrir les questions en suspens sur l'obligation d'atteindre 15% des VNR en iode dans le produit fini en conformité avec le règlement 1925/2006. Ce qui revient à augmenter fortement les doses de sel et donc ce n'est pas souhaitable.</li> </ul> <p>A noter que certains pays obligent à l'utilisation de sel iodé dans le pain.</p> <p>→ <b>Ce dossier est à suivre par la FEB dans le GT ANIA Info du consommateur</b></p> <p><b><u>Pain Nutrition</u></b> <i>Note post réunion</i> : la FEB a envoyé le 3 décembre 2024, un courrier au chef de Bureau de la politique de l'alimentation de la DGAL ; Erwan de Gavelle sur le projet de décret, pour être officiellement consulté.</p>

	<p><b><u>Métrologie</u></b> Le travail se poursuit laborieusement avec les experts sur le dossier. Une prochaine réunion du groupe ad hoc doit avoir lieu le 8 janvier 2025.</p> <p><b><u>Produit congelé – décongelé :</u></b> Comme indiqué à la précédente réunion, il existe bien une fiche FEB de janvier 2014 sur la mention « décongelé ». Cette fiche propose d'utiliser comme sigle commun « un patineur ». Sur cette base, il est proposé de ne pas préconiser ce sigle. Le SNARR (Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) n'est par ailleurs pas intéressé par la démarche d'un sigle commun à tous.</p>
<p><b>QUESTIONS DIVERSES</b></p>	<p><b><u>Utilisation de protéines de pois et de lactosérum :</u></b> pas d'information nouvelle sur des changements d'étiquetage</p> <p><b><u>Sucres :</u></b> projet de FAQ ANIA sur les idées reçues sur les sucres. La dernière version était un peu caricaturale sur l'utilisation et les bienfaits du sucre.</p> <p>→ <b>Les adhérents sont d'avis de suivre ce dossier sucre</b></p> <p><b><u>Export :</u></b></p> <p>→ <b>Il est proposé de contacter FoodInnov sur leur offre de suivi export</b></p> <p>→ Au prochain GT faire un point sur <b><u>les substances dangereuses dans les emballages</u></b> / revoir les certificats d'alimentarité proposés par l'ANIA.</p>