

Classification des produits de boulangerie au regard du règlement (CE) N°1333/2008 (additifs alimentaires)

Note interne à destination des adhérents FEB

VFS – 20 mars 2025

Cette note a pour but d'aider les entreprises membres de la FEB à interpréter la réglementation sur les additifs en fonction de la composition de leurs produits et ainsi connaître les additifs autorisés pour chaque type de produit. Cette note récapitule les différentes sources disponibles concernant le classement des produits de boulangerie, auxquelles il est possible de se référer pour justifier les choix réalisés en matière d'additifs.

Les additifs sont réglementés au niveau européen par le [règlement EU N° 1333/2008](#), dernière version consolidée le 16/12/2024.

1 - Catégorisation des produits dans le règlement additifs

Les autorisations d'additifs sont différentes en fonction de la catégorie des produits de boulangerie qui sont décrites dans un document « [Guidance document describing the food categories in Part E of Annexe II to Regulation \(EC\) N° 1333/2008 on food additives](#) », catégorie 7 (Bakery wares) .

- **Catégorie 7.1 : pain et petits pains** – bread and rolls → un nombre limité d'additifs est autorisé, en particulier pour le *pain courant français*
- **Catégorie 7.2 : produits de boulangerie fine** – fine bakery wares. → plus d'additifs sont autorisés notamment les colorants

Le but de cette note est donc d'aider les entreprises à catégoriser leurs productions dans l'une ou l'autre des catégories, en particulier quand le nom du produit n'est pas indiqué clairement dans le *Guidance document* tel que ci-dessous :

7.1. Bread and rolls

This category covers all ordinary bakery wares like bread (e.g. wheat bread, rye bread, whole meal bread, multi grain bread, malt bread, pumpernickel bread), rolls (hamburger rolls, whole wheat rolls, milk rolls), bagels, pita bread, Mexican tortillas and steamed breads. This category includes bread-based products, e.g. croutons, bread stuffing, prepared dough (excluding pre-dusts, and doughs which are covered by category 6.6).

7.1.1. Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt

7.1.2. *Pain courant français; Friss búzakenyér, Fehér és Félbarna kenyerek*

Pain courant français: Bread prepared essentially with the following ingredients: bread-making flours (wheat flour, rye flour, meslin flour), water, yeast and/or leaven, salt. Other food ingredients can be added for a technological purpose in accordance with the national general principles.

Fehér kenyerek: White bread, consisting of 100% of wheat-flour, produced with yeast or yeast substitute, manufactured through kneading, forming, rising and baking of the dough;

Félbarna kenyerek: Semi-white bread, consisting of 85% semi-white wheat-flour and 15% light rye-flour, produced with yeast or yeast substitute, manufactured through kneading, forming, rising and baking of the dough.

7.2. Fine bakery wares

This category covers sweet, salty and savoury products such as cookies, cakes, muffins, doughnuts, biscuits, macarons (i.e. round products made typically with almonds, icing/powdered sugar and egg whites), rusks, cereal bars, pastries, pies, scones, cornets, wafers, crumpets, pancakes, gingerbread, éclairs, croissants, as well as unsweetened products such as crackers, crisp breads and bread substitutes, including prepared doughs* [or mixes for their preparation*]. It also includes sponge cakes, essoblaten and wafer paper and edible paper ('edible paper' does not refer to a paper but to a food placed on the market under the name 'edible paper' usually consisting of dried starch sheets or made of rice or potato starch of various thickness or texture and consumed as such). In this category a cracker is a dry biscuit (baked product based on cereal flour), e.g. soda crackers, rye crisps, matzo. Decoration, coatings and fillings for fine bakery wares are covered by the appropriate category based on the character of the decorations, coatings and fillings, e.g. by FC 05.4, 04.2.5.

* the use levels apply to the final product

2 - Documents d'interprétation

- Note de Me Coutrelis :

Pour différencier certains produits notamment les pains viennois, les pains briochés ou les pains au lait, il avait été demandé [un avis à Me Nicole Coutrelis](#) sur le sujet en 2020. Mais ce document n'est pas catégorique sur certains produits.

- [Avis de la DGCCRF sur la baguette viennoise – 13 octobre 2022](#) :

La Dgccrf a, elle, clairement indiqué que les pains et baguettes viennoises ne sont pas des pains au sens de [l'article L122-17 du code de la consommation](#), et donc peuvent être congelés en boulangerie sans faire perdre l'appellation à ce point de vente. On peut en conclure, par extension, que les **pains et baguettes viennoises, au même titre que la viennoiserie, font partie de la catégorie 7.2.**

- Interprétation du SYFAB

Le SYFAB, Syndicat des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, nous a confirmé le 14 janvier 2025 par mail à la FEB leur interprétation :

« Les produits de boulangerie fine sont associées à « des produits levés contenant plus de 5 % de sucre et/ou plus de 5 % de matière grasse comme la viennoiserie, les croissants, les pains de mie, les pains au lait, les pains viennois, les brioches et pains briochés... » et que les produits de boulangerie standards sont effectivement les pains « ordinaires » n'excédant pas 5% de sucre ou de matière grasse.

Ces définitions ont été partagées à plusieurs reprises avec l'administration française.

Pour information, la question s'était posée sur les pains au lait en 2024 au niveau d'un WG additive de la Commission Européenne : rentrent-ils dans la catégorie 7.1 ou 7.2 du Règlement (CE) n°1333/2008 ? Selon certains Etats membres, cela dépendrait de la composition (c'était également la vision des fraudes françaises). Les CR ne sont pas publics.

La question qu'avait posée la DGCCRF lors de certains contrôles portait sur l'emploi même du mot pain dans les dénominations. Or, un pain au lait, un pain aux raisins, un pain viennois, un pain brioché et leurs variantes sont plus proches de la brioche pour laquelle la question de la catégorie ne se pose pas par rapport à un pain courant. Et, la catégorie 7.2 permet certains additifs complémentaires.

Mr. MORINI (DGCCRF bureau 4C) avant son départ en retraite (2023) avait indiqué son accord, après plusieurs discussions, sur la distinction faite à partir du % de sucre. Son successeur, Mr. PUJOL, en février 2024 était sur la même position.

- **Code douanier :**

Le [règlement \(CEE\) no 2658/87](#) qui définit les catégories douanières fait la même distinction en définissant la **catégorie 19059030** comme étant : **pain sans addition de miel, d'œufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses n'excédant pas, chacune 5% en poids sur matière sèche**. Cette interprétation était celle du Syfab en 1997.

Conclusions

On peut donc en conclure, à la lecture des différents éléments ci-dessus, que les produits de boulangerie contenant plus de 5% de matière grasse ou 5% de sucre sur la matière sèche, peuvent être considérés comme étant dans la catégorie 7.2 produits de boulangerie fine, et peuvent contenir les additifs définis pour cette catégorie dans le règlement EU N°1333/2008, en fonction du besoin technologique.

Véronique Fabien-Soulé
vfabiensoule@febpf.fr