

RENCONTRE CEBP « CLEAN LABEL » EVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES AU NIVEAU EUROPÉEN

JEAN CHRISTOPHE KREMER, SECRETARY GENERAL
PARIS – LE 20 JUIN 2019

FEDIMA REGROUPS 12 NATIONAL ASSOCIATIONS



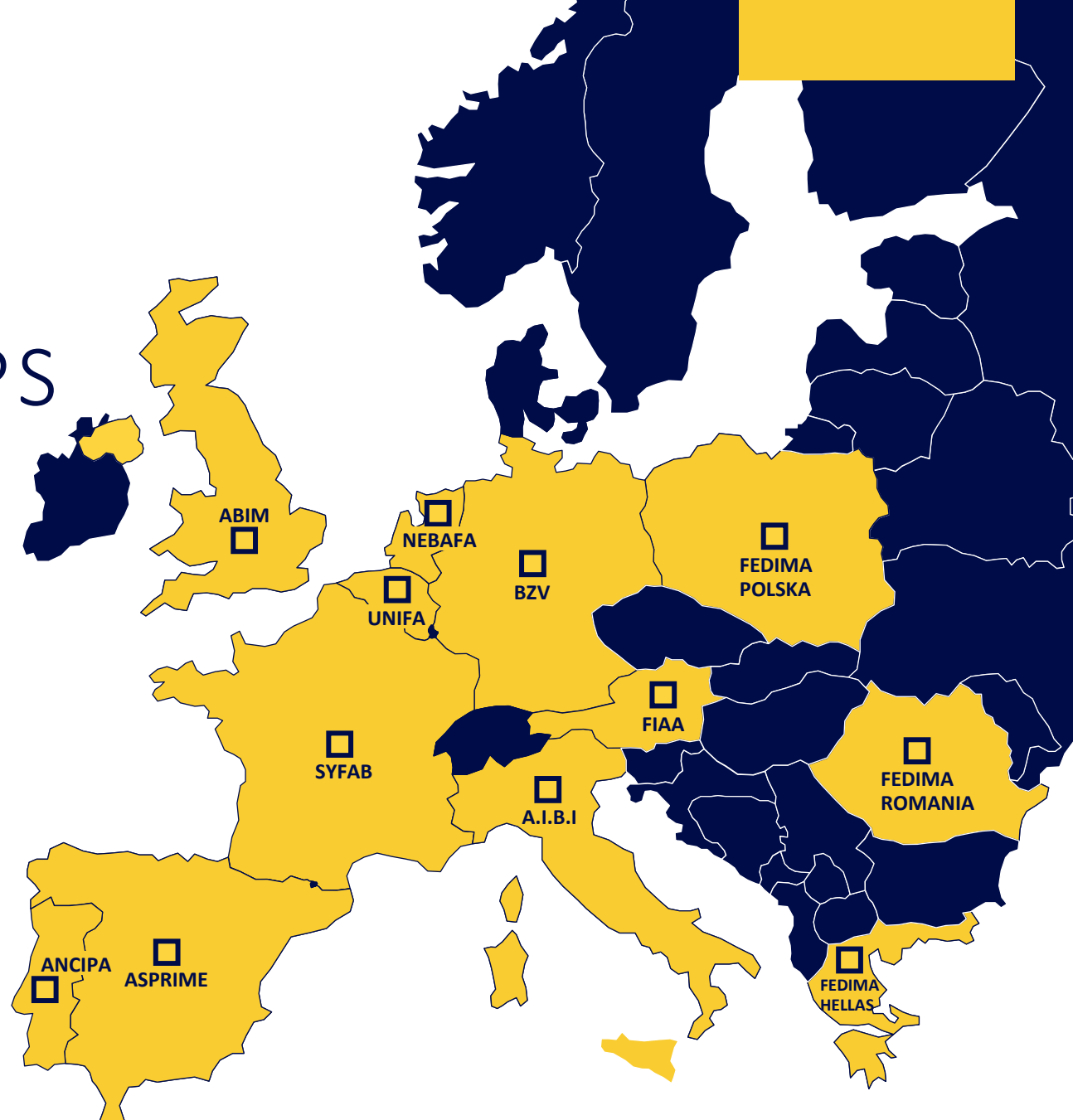
200
COMPANIES



20.000
DIRECT EMPLOYMENTS



5
BILLION € TURNOVER





Federation of European Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industries.

VISION

To be the European bakery ingredient platform to support and grow the bread and pastry market.

MISSION

To shape a favourable environment to ensure a sustainable and an innovative bakery industry.



200
COMPANIES

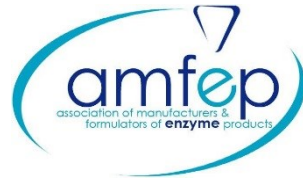


20.000
DIRECT EMPLOYMENTS

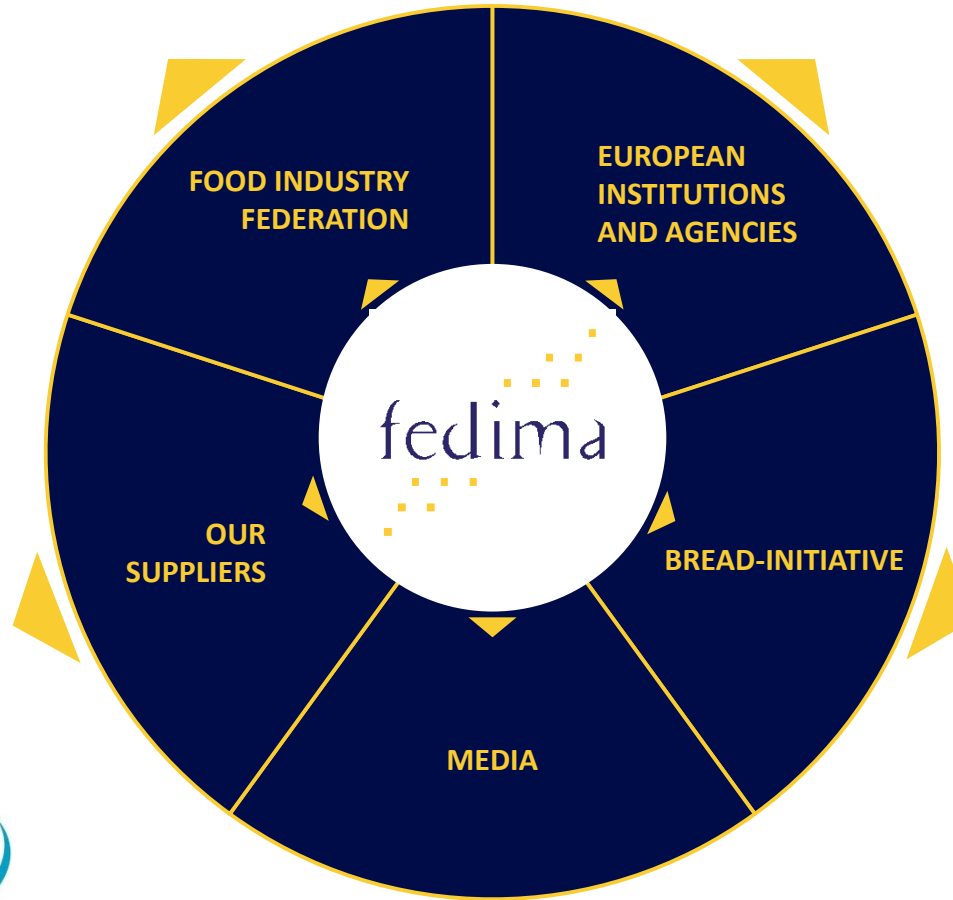


5
BILLION € TURNOVER

fedima



European Flour Millers





- Transparency on products and processes
- Accurate technical information, instructions of use and product labelling
- Priorities for all consumers, governments and food manufacturers



- Provide scientific information to support risk analysis and decisions taken by authoritative bodies
- Additives, enzymes, allergens, acrylamide



- Bread-Initiative platform
- Promotion of the variety and quality of bread and pastry products
- European agricultural promotion programme: project Belgium / Netherlands (2018-2020)



- Industry best practices
- Studies to improve technologies and gather knowledge about potential hazards
- Practical materials (guidance document, posters)



recognizable
 on trend Recognizable ingredients
short ingredient list
 minimally processed **non-GMO**
real authentic additive-free
transparency
 healthier and safer
natural no artificial ingredient
acceptable
 origin ethical
 Organic

© GIRA, 2017



Organic

Free from

- Additives
- GMO

Local origin

Healthy Ingredients

- Omega 3
- Fibres

Ethics / religion

- Kosher / Halal
- vegan

EU FOOD LAW PRINCIPLES

Every European citizen has the right to know how the food he eats is produced, processed, packaged, labelled and sold.

The central goal of the European Commission's Food Safety policy is to ensure a high level of protection of human health regarding the food industry — Europe's largest manufacturing and employment sector.

The Commission's guiding principle - primarily set out in its White Paper on Food Safety - is to apply an integrated approach from farm to fork covering all sectors of the food chain.

This implies

- Traceability
- Food must be safe (authorization)
- Consumer information (consumers may not be misled)

LES PRINCIPES DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE EN UE

Tout citoyen européen a le droit de savoir de quelle manière les aliments qu'il mange sont produits, transformés, emballés, étiquetés et vendus.

L'objectif central de la politique de la Commission européenne en matière de sécurité alimentaire est d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine dans l'industrie alimentaire - le plus grand secteur manufacturier et de l'emploi en Europe.

Le principe directeur de la Commission - énoncé principalement dans son livre blanc sur la sécurité alimentaire - consiste à appliquer une approche intégrée allant de la ferme à la fourchette, couvrant tous les secteurs de la chaîne alimentaire.

Cela implique

- Traçabilité
- Les aliments doivent être sûrs (autorisation)
- Information du consommateur (le consommateur ne doit pas être induit en erreur)

THE REGULATORY CONTEXT

General Food Law – Regulation 178/2002

- Definition of food, foodstuffs, ingredients
- Traceability

Food information to Consumers – Regulation 1169/2011

- Labelling of Ingredients (incl additives, enzymes, flavourings)
- Omission of labelling
- Functional class

Food Additives – Regulation 1333/2008

- Definition of additives, processing aids
- Labelling B2B
- Lists all approved additives (QS + max level in categories)

Nutrition & Health Claims – Regulation 1924/2006

- Defines claims
- Lists approved nutrition claims
- Lists approved health claims

LE CONTEXT REGLEMENTAIRE

General Food Law – Règlement 178/2002

- Définition de denrées alimentaires, ingrédients
- Traçabilité

Information au consommateur – Règlement 1169/2011

- Étiquetage des ingrédients (incl additifs, enzymes, arômes)
- Exemptions sur la liste d'ingrédients
- Classe fonctionnelle

Additifs alimentaires – Règlement 1333/2008

- Définition des additifs, auxiliaires technologiques
- Étiquetage B2B
- Liste les additifs autorisés (QS + seuils dans les catégories de denrées)

Allégations nutritionnelles et de santé – Règlement 1924/2006

- Définition des allégations
- Liste les allégations nutritionnelles approuvées
- Liste les allégations de santé

CONCRETELY

Only authorized, safe, food can be used (“food grade”)

Consumers should be adequately informed about the content

- About what is contains, more than what is does not contain
- Food bearing claims that could mislead consumers are prohibited on the EU Market

This not only protects consumers, but also **promotes innovation and ensures fair competition.**

Problems of interpretation – especially additives

- 2006: Spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages
- 2010: Fermented vegetable broth “enriched” with nitrite
- 2016: Note on ascorbic acid, L-Cystein and phosphates
- 2018: Use of plant extracts rich in constituents performing a technological function

CONCRETEMENT

Seuls les aliments autorisés et sûrs peuvent être utilisés («qualité alimentaire»)

Les consommateurs doivent être correctement informés du contenu

- À propos de ce qui contient, plus que ce qui ne contient pas
- Les allégations portant sur des produits alimentaires susceptibles d'induire les consommateurs en erreur sont interdites sur le marché de l'UE

Cela protège non seulement les consommateurs, mais favorise également l'innovation et garantit une concurrence loyale.

Problèmes d'interprétation - en particulier des additifs

2006: extrait d'épinards à haute teneur en nitrate utilisé dans les saucisses

2010: bouillon de légumes fermenté «enrichi» en nitrite

2016: Note sur l'acide ascorbic, la L-cystéine et les phosphates

2018: Utilisation d'extraits de plantes riches en constituants remplissant une fonction technologique

WHAT IS FEDIMA DOING

General agreement

- To avoid negative claims (= free from...)

More recently

Aug 2017: Internal Note on the use of Acerola Powder

- Selective extraction
- Ingredient vs additive
- Enforcement and control by competent authorities (inc DGCCRF)

NOS TRAVAUX

Accord général

- éviter les allégations négatives (= sans...)

Plus récemment

Août 2017: Note interne sur l'utilisation de la poudre d'acérola

- Extraction sélective
- Ingrédient vs additif
- Application et contrôle par les autorités compétentes (y compris la DGCCRF)