

COMPTE-RENDU RDV DGCCRF-SECTEUR DU CHOCOLAT SUR LA COLORATION DES PRODUITS DE CHOCOLAT - 21 SEPTEMBRE 2018 -

Etaient présents :

- DGCCRF : Annick Biolley-Coornaert (sous-direction 4), Catherine Evrevin (bureau 4B), Gilles Morini (bureau 4B)
- Syndicat du chocolat : Julie Avrillier (Alliance 7), Camille Helmer (Savencia)
- Chocolatiers Confiseurs de France : Sylvie Collin, Frédéric Chambeau
- Confédération nationale des Artisans Pâtissiers : Stelly Degasse, Pierre Mirgalet

PRESENTATION ET CONTEXTE

Chaque syndicat/fédération présente son secteur, nombres de membres et représentativité du marché.

En introduction, quelques éléments de contexte sont apportés sur le marché, le type d'entreprises concernés et l'environnement concurrentiel existant, avec la mise en évidence que la coloration du chocolat dans son ensemble est admise dans d'autres Etats Membres. Il est ensuite fait le lien avec les nombreux contrôles effectués en région ces derniers mois.

LA COLORATION DE SURFACE

Des exemples sont donnés à titre d'illustration du principe de coloration (décor) de surface. Un état des lieux de l'historique et de la situation actuelle est fait, à savoir un dossier de demande d'autorisations de colorants (extension d'usage des colorants dans la catégorie 5.1 pour la coloration de surface), basé sur les autorisations des colorants autorisés dans la catégorie confiserie, déposé fin 2014 par l'association belge CHOPRABISCO, dossier mis en attente suite à la réévaluation des additifs alimentaires. Les colorants ayant quasiment tous été réévalués, le syndicat du chocolat informe que CHOPRABISCO rencontrera très prochainement la Commission Européenne pour faire un point sur le sujet et relancer le dossier ; il est également important que les autorités françaises et autres Etats Membres sollicitent la Commission à ce sujet.

La DGCCRF nous alerte sur le fait qu'il est important que les colorants demandés dans ce dossier correspondent aux pratiques des fabricants (définition de seuils en lien avec les pratiques), avec un point de vigilance sur les laques aluminiques (seuil d'aluminium).

Il est également rappelé les différents types de coloration de surface :

- Transfert
- Spray (beurre de cacao coloré)
- Beurre de cacao coloré (en vue d'une coloration de surface) utilisé pour les moulages par exemple

La DGCCRF rappelle qu'à ce jour, les colorants or (E 175) et argent (E 174) sont les seuls autorisés en décoration de surface. En revanche l'emploi de colorants alimentaires a toujours été autorisé dans les décorations et enrobages, catégorie qui exclut les produits de chocolat.

Comme discuté par le passé, il est indiqué que les fédérations/ syndicat du chocolat travaillent à une définition et caractérisation de la coloration de surface, dont l'objectif est de délimiter la pratique (proposition irait a priori sur un % de masse colorée du produit fini). La DGCCRF accueille positivement ce travail et souligne également qu'il est important en parallèle de travailler à des instructions précises des fournisseurs à leurs clients utilisateurs pour permettre une application fiable, en pratique.

Il est également rappelé que la concentration de coloration se rapporte à l'ensemble du produit fini, et non pas sur la partie colorée uniquement (comme on a pu le voir dans certains contrôles DDPP remontés).

Plan d'actions : Nouvelle rencontre programmée début/mi-novembre ; en vue de cette nouvelle réunion :

- **Travail commun de la part des fédérations/syndicats sur la définition et caractérisation de la coloration de surface, ainsi que sur des instructions précises pour permettre une application correcte par l'utilisateur. Envoi des éléments d'ici fin octobre.**
- **Bien définir les doses nécessaires de colorants à autoriser en fonction des pratiques (pas parce qu'un colorant est autorisé en QS en confiserie qu'il doit forcément l'être en chocolat si pas utile)**
- **Une tolérance pourra être donnée en attendant en région ; les entreprises contrôlées à ce sujet peuvent remonter l'état des discussions à leur DDPP afin de mettre en 'attente' le contrôle. Ceci, à condition que les doses relevées (sur le produit fini) ne dépassent pas les seuils autorisés en produits de confiserie (catégorie 5.2) ; dans le cas contraire les contrôles seront poursuivis car les consommateurs sont exposés à des doses bien trop élevées en colorant. La DGCCRF pourra tolérer la coloration de surface limitée des produits de cacao-chocolat, sous réserve que cet usage ne soit pas abusif**
- **Réactivation de la demande d'autorisations au niveau européen via Choprabisco et via les Etats Membres**

LA COLORATION DANS LA MASSE

De même, des exemples sont donnés à titre d'illustration des produits colorés dans la masse, présents sur le marché. Des pratiques installées depuis des années sur le marché (produits régionaux), consommés occasionnellement et souvent destinés aux professionnels pour enrober/décorer leurs produits. Il n'y a pas une volonté d'envahir le marché avec ce type de produits.

Dès lors qu'un produit de chocolat est coloré, il ne peut plus être considéré comme tel et sa dénomination de vente doit être adaptée. Jusqu'à présent, la pratique était d'adapter la dénomination du produit comme par exemple « confiserie à base de beurre de cacao » en se référant aux catégories

du règlement additifs : 5.2 Autres confiseries ou 5.4 Décorations, enrobages et fourrages (à l'exclusion des fourrages à base de fruits qui relèvent d'une autre catégorie) pour lesquelles les colorants sont autorisés. Une pratique établie depuis plusieurs années suite aux courriers DGCCRF de 2006.

La DGCCRF comprend la problématique mais indique que sa position a toujours été de considérer que les catégories du règlement additifs ne s'appliquent pas en fonction de la dénomination de vente retenue pour un produit mais en fonction de ses critères de composition. Si un produit correspond à une catégorie d'un point de vue « composition », il ne suffit pas de changer sa dénomination de vente pour le faire entrer dans une autre catégorie et utiliser d'autres additifs (un changement de dénomination ne permet pas l'usage d'un colorant par exemple). Il est donc difficile pour elle de 'légaliser' cette pratique, d'autant plus qu'elle se serait prononcée en ce sens pour d'autres catégories de produits.

La pratique légale la plus 'facile' à ce jour serait de dégrader la qualité du chocolat en ajoutant des ingrédients interdits par la directive 2000/36/CE (ex : matières grasses végétales interdites) afin que le produit ne soit légalement plus du chocolat mais une confiserie. Cette pratique n'est pas acceptable par la majorité des professionnels qui ne souhaitent pas dégrader la qualité de leur chocolat et pose notamment la question de l'intérêt du consommateur. Eléments confirmés par l'enquête DGCCRF mis en évidence dans la fiche pratique de 2017 : *[...Les résultats des enquêtes attestent du très fort attachement des fabricants et distributeurs français aux produits de chocolat sans matières grasses végétales... encouragés en ce sens par l'opinion publique et les habitudes de consommation en France, bien ancrées s'agissant de la composition et de la qualité du chocolat »].*

Il est également rappelé que ce type de produit coloré est trouvé dans d'autres Etats membres, pourtant tous sous la même réglementation européenne.

Un point sur les substitutions en cours via des ingrédients à propriétés colorantes est fait (ex : concentré de spiruline, de radis, d'épinard...). Mais cette substitution est longue et fastidieuse ; elle nécessite du temps de recherche et développement (sélection des ingrédients, évolution dans le temps, substitution du dioxyde de titane en parallèle etc.). La DGCCRF met juste un point de vigilance pour les entreprises s'orientant vers ce type de substitution sur la sélection de leurs fournisseurs et insiste sur la nécessité de demander des garanties (produit fourni exactement, ne contenant pas de colorant etc.)

La DGCCRF informe qu'elle n'est pas en mesure de statuer sur ce point aujourd'hui mais nous demande de formuler des propositions. Nous évoquons avec les autorités plusieurs pistes de réflexion : la possibilité de modifier les descripteurs du guide européen sur les additifs alimentaires, de déposer un dossier d'autorisations de colorants dans la masse, pratiques des autres Etats Membres ?

Plan d'actions : Nouvelle rencontre programmée début/mi-novembre ; en vue de cette nouvelle réunion :

- **Travail de la part des fédérations/syndicats sur la définition de la coloration dans la masse vs coloration de surface, ainsi que sur toutes piste qui pourraient permettre de 'légaliser' la pratique (hors dénomination)**
- **Tour de table des pratiques des autres Etats Membres via la DGCCRF et le syndicat du chocolat**

- **Une tolérance pourra être donnée en attendant en région ; les entreprises contrôlées à ce sujet peuvent remonter l'état des discussions à leur DDPP afin de mettre en 'attente' le contrôle. Ceci, à condition que les doses relevées (sur le produit fini) ne dépassent pas les seuils autorisés en produits de confiserie (catégorie 5.2) ; dans le cas contraire les contrôles seront poursuivis car les consommateurs sont exposés à des doses bien trop élevées en colorant.**