

NOTE PRATIQUE

DECORS DE CHOCOLAT ET UTILISATION DE COLORANTS DANS LES PRODUITS DE CHOCOLAT

Contexte général

Suite aux nombreux contrôles DDPP qui ont eu lieu sur l'ensemble du territoire français depuis mai 2018, sur les produits de chocolat colorés, le Syndicat du chocolat, les Chocolatiers et Confiseurs de France ainsi que la Confédération nationale des Artisans Pâtissiers ont rencontré la DGCCRF :

- Une première fois, le **21 septembre 2018**. De ce rendez-vous a découlé plusieurs demandes de précisions de la part de l'administration dont les propositions ont été développées dans une note présentée le 26 novembre 2018.
- Le **26 novembre 2018** afin de proposer les différents éléments soulevés lors du rendez-vous de Septembre. Suite à ce rendez-vous, certains points ont été rediscutés afin de statuer sur les nouveaux éléments proposés par la DGCCRF. Des modifications en termes d'actions ainsi que des informations complémentaires ont donc été apportées et sont détaillées dans la note suivante.

La Coloration de Surface

Rappel

L'utilisation d'additifs alimentaires est réglementée par catégorie de denrées dans le règlement 1333/2008 depuis 2008. Les produits de cacao-chocolat relèvent de la catégorie 5. Confiseries / 5.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE. L'usage de colorants n'est pas autorisé dans ces produits (catégorie 5.1) à l'exception des colorants or (E175) et argent (E174) autorisés en décoration de surface. Par ailleurs, l'emploi de colorants alimentaires a toujours été autorisé dans les décorations et enrobages.

En 2014, un dossier de demande d'autorisation de colorants (extension d'usage des colorants de la catégorie 5.2 dans la catégorie 5.1 pour la coloration de surface) a été déposé par l'association belge CHOPRABISCO auprès de la Commission européenne. Ce dossier avait été mis en attente suite à la réévaluation des additifs alimentaires. Une nouvelle rencontre a eu lieu le 22 novembre 2018 afin de faire un point sur l'avancée du dossier. La Commission semble assurée des autorisations mais pas assurément pour l'ensemble des colorants demandés, certains sont à discuter en fonction des conclusions de réévaluations de l'EFSA. Chaque colorant sera donc évalué indépendamment.

Il est important de rappeler qu'on entend par produits décorés en surface : les moulages ou autres produits décorés avec du beurre de cacao/chocolat blanc coloré (en fine couche au pinceau, par spray), avec des feuilles de transfert, blisters...

Dans l'attente de la finalisation de demande d'autorisation auprès de la Commission européenne, une tolérance pourra être donnée en attendant en région. Les entreprises contrôlées recevront un avertissement mais sans sanction (à condition que les doses relevées sur le produit fini respectent les seuils de référence définis, dans le cas contraire les contrôles seront poursuivis car les consommateurs sont exposés à des doses bien trop élevées en colorant). Une réunion entre la DGCCRF et les inspecteurs en région a eu lieu fin Novembre, ils seront ainsi informés des avancées au niveau européen et des éléments discutés ce jour, ce qui permettra d'avoir une information harmonisée.

Actions proposées

Les fédérations et syndicats ont travaillé communément sur la définition et la caractérisation de la coloration de surface et proposent ainsi :

➤ Une définition de la coloration de surface

La caractéristique principale est la distinction d'une couche fine de décor par rapport à la couche de chocolat lorsque l'on coupe le produit dans la hauteur, pouvant aller jusqu'à une couche imperceptible (cas du transfert par exemple).

Note : La partie colorée ne représente qu'une petite partie du produit. De plus, il est nécessaire de rappeler que les préparations utilisées pour colorer des produits de chocolat en surface sont pour la majorité des cas des mélanges de beurre de cacao (ou de chocolat blanc) et de colorants qui ne sont pas consommés tels quels.

➤ Caractérisation de la coloration de surface :

Il a été mis en évidence qu'il existe deux catégories bien distinctes de produits de chocolat décorés en surface :

- D'une part, les chocolats colorés en surface consommés tels quel par le consommateur (ex : bonbons de chocolat, moulages). Pour ce type de produit, il est proposé de se référer à la catégorie **5.2. Autres confiseries** du règlement 1333/2008 pour définir les limites autorisées pour colorer. La concentration de coloration se rapporte à l'ensemble du produit fini et non pas sur la partie colorée uniquement.
- D'autre part, les chocolats colorés en surface utilisés en tant que décoration (vendus en B2B) sur les buches, pâtisseries et entremets par exemple. Ces produits sont destinés à des usages spécifiques. Il est important d'insister sur le fait qu'ils ne sont pas consommés individuellement mais utilisés en tant que décoration pour accompagner un autre produit. Il est proposé de différencier ce mode de consommation en se référant à la catégorie **5.4 Décorations, enrobages et fourrages**. La dose maximale s'applique alors à chaque élément séparable et non pas au produit dans sa globalité. Dans le guide des descripteurs (Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) 1333/2008 on Food Additives), la description associée à cette catégorie semble être la plus adaptée à ces produits de décoration, il est donc logique de la prendre comme référence.

➤ Définition des instructions à partager avec les utilisateurs

Afin de permettre une application correcte et homogène de la part des utilisateurs, les **instructions précises d'usage** seront indiquées (poids minimal de produit fini à mettre en œuvre).

Les fournisseurs devront également être en mesure de pouvoir fournir, sur demande du client, le pourcentage de colorants contenus dans un produit. Comme indiqué dans la caractérisation, selon la destination du produit fini, consommé en l'état ou utilisé en tant que décoration, la catégorie de référence du Règlement 1333/2008 n'est pas la même. De ce fait, les deux cas devront être traités dans les instructions.

Note : Les entreprises fournissant des produits permettant de décorer les produits de chocolat sont appelées à transmettre une trame du type d'instructions qui permettraient de répondre à la demande des utilisateurs (artisans). Il est également intéressant de répertorier le type d'instructions données à ce jour.

➤ **Récapitulatif des deux cas de figure**

1) Pour un produit destiné à être consommé en l'état, en tant que bouchée, par le consommateur

Lors de la remise au consommateur le produit doit être conforme aux seuils de la catégorie 5.2. Dès lors, une feuille de transfert ou un spray coloré utilisé pour la décoration devra être fourni avec toutes instructions nécessaires pour que l'utilisateur puisse se conformer à la catégorie 5.2 lors de l'utilisation du produit (ex : poids du bonbon de chocolat sur lequel appliqué un transfert, poids de la couche de spray à appliquer par rapport au poids du bonbon du chocolat...)

2) Pour une pièce vendue uniquement en B2B, en vue d'une utilisation en tant que décor :

La pièce en tant que telle doit être conforme à la catégorie 5.4. Le fournisseur garantit à son client qu'il peut utiliser la pièce directement en tant que décoration, sans avoir de contraintes supplémentaires (pas de vérification de poids à mettre en œuvre). Attention : la pièce n'est pas destinée à être vendue telle quelle au consommateur.

La Coloration dans la masse

Rappel du contexte

Les professionnels (artisans ou industriels) ont développé des produits colorés « à base de cacao-chocolat », des pratiques installées depuis des années (ex : fritures à paques, produits régionaux etc...), bien avant le Règlement 1333/2008. Ces produits sont soit des produits consommés de façon occasionnelle ou destinés aux professionnels pour enrober ou décorer leurs produits (blocs de chocolat, pains décor). Il n'y a pas de volonté d'envahir le marché avec ce type de produit.

On entend par produits colorés dans la masse : Bonbons de chocolat ou autres produits de chocolat recouverts d'une épaisse couche de chocolat coloré, les figurines du type friture, les pains/blocs de chocolat coloré à destination de professionnels ...

Jusqu'à présent les pratiques étaient d'adapter la dénomination du produit comme par exemple « confiserie à base de beurre de cacao » en se référant à la catégorie 5.2 du règlement additif.

Seulement, la DGCCRF a indiqué que si un produit correspondait à une catégorie d'un point de vue de sa composition, il ne suffisait pas de changer sa dénomination de vente pour le faire entrer dans une autre catégorie et utiliser d'autres additifs.

Il est primordial de noter qu'il n'y a pas de volonté de la part du syndicat et des artisans de dégrader la qualité du produit afin de répondre à une confiserie et non plus à un produit de chocolat au sens légal du terme. En effet, changer la composition (ex : ajout de matières grasses végétales non autorisées, dépassement du seuil autorisé de 5%) afin de pouvoir colorer est une pratique inadaptée pour le consommateur.

Actions

➤ Tour de table des pratiques au sein des autres Etats Membres

Un tour de table des pratiques des autres états membres a révélé que la coloration du chocolat dans la masse était acceptée dans d'autres pays européens :

- En Espagne, la coloration dans la masse est admise dans les périodes festives avec la dénomination « confiseries à base de beurre de cacao ».
- Aux Pays-Bas, de nombreux produits de chocolat de saison sont colorés (« Sinterklass », figurines de Noël, œufs de Pâques) et sont vendus en tant que chocolats. Il n'y a jamais eu de discussion à ce sujet avec les autorités.
- En Italie, l'utilisation de colorants concerne un faible nombre de produits artisanaux ou de saison.
- En Belgique, la pratique est admise en B2C pour les chocolats décorés vendu comme « chocolat avec décoration » ou « chocolat décoré ». Toutefois, des produits de chocolats colorés dans la masse sont présents sur le marché avec la dénomination « chocolat ».
- En Pologne, la coloration dans la masse n'est pas permise, elle n'est autorisée qu'en décor.
- En Allemagne, les produits de saison sont parfois très colorés mais principalement avec des ingrédients à propriété colorante. Dans le cas d'utilisation de colorants, les produits sont des chocolats, principalement appelées « confiseries à base de cacao ».

Si des restrictions étaient prises au niveau de la France, ceci mettrait les opérateurs en concurrence déloyale vis-à-vis des autres Etats membres. Dans ce cas, il est demandé d'avoir une discussion sur le sujet entre Etats Membres.

➤ Substitution, dans la mesure du possible des colorants alimentaires (additifs) par des ingrédients à propriété colorante

De nombreux ingrédients (type poudre issues du végétal ou autres) sont proposés en tant que substituants de colorants alimentaires. Leurs substitutions demandent du temps, pour faire face notamment aux contraintes techniques (sélection des ingrédients avec garantie, réaction sur le produit, tests de vieillissement, etc.).

Note : Il est important dans ce cas de vérifier auprès du fournisseur que le produit est bien un « Colouring Food » tel que défini dans la « Guidance note on the classification of food extracts with colouring properties ». Il pourra être préparé un 'guide' des éléments à demander au fournisseur sur ce sujet.

➤ **Proposition de modification des descripteurs de catégorie 5.4 discuté avec la DGCCRF**

Le dossier de demande d'autorisation déposé par CHOPRABISCO inclut l'autorisation de la coloration dans la masse en environnement B2B (sprays colorés, blocs de chocolat...), encadrant ainsi les produits destinés à enrober et décorer le chocolat. Pour rappel, il est essentiel que ces produits soient accompagnés de toutes les instructions nécessaires permettant une application respectant les seuils autorisés pour le produit vendu au consommateur.

En effet, ce dossier n'inclut pas les produits colorés dans la masse destinés directement au consommateur. De ce fait, une demande de changement des descripteurs de catégories (Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) 1333/2008 on Food Additives) a été envisagée afin de permettre aux professionnels d'utiliser du chocolat blanc coloré en enrobage. **Il est proposé d'ajouter à la mention « interdiction des produits couverts par la directive 2000/36 », l'information « à l'exception du chocolat blanc et du beurre de cacao ».**

➤ **Dénomination**

En attendant, il est important d'être en mesure de continuer à modifier la dénomination par « confiserie pure beurre de cacao » ou autres pratiques suivant les échanges avec les autres Etats Membres.

Dans l'attente, une tolérance pourra être donnée en attendant en région. Les entreprises contrôlées recevront un avertissement mais sans sanction (à condition que les doses relevées sur le produit fini respectent les seuils de référence définis, dans le cas contraire les contrôles seront poursuivis car les consommateurs sont exposés à des doses bien trop élevées en colorant). Une réunion entre la DGCCRF et les inspecteurs en région a eu lieu fin Novembre, ils seront ainsi informés des avancées au niveau européen et des éléments discutés ce jour, ce qui permettra d'avoir une information harmonisée.