



55 avenue Marceau
75116 PARIS
tél. : 33 / 01.53.57.47.95
fax : 33 / 01.53.57.47.97

235 rue de la Loi
1040 BRUXELLES
tél. : 32 / (02) 230.48.45
fax : 32 / (02) 230.82.06

Paris, le 3 février 2020

Fédération des Entrepreneurs de la Boulangerie
34 quai de la Loire
75019 Paris

Objet : Classification du pain au regard de la réglementation sur les additifs

Vous nous avez exposé que l'un de vos adhérents qui fabrique des pains « burger » colorés est en discussion avec la DDPP dont il relève au motif qu'il emploie le colorant E141 (c'est-à-dire un additif, décrit dans la réglementation comme « complexe cuivre-chlorophylles et cuivre chlorophyllines) alors que l'emploi de colorants n'est pas autorisé dans le pain.

Il est exact que, en application de l'annexe II du Règlement EU 1333/2008 relatif aux additifs, les colorants ne sont pas admis dans le pain (classé dans la catégorie 7.1. de ladite annexe). En revanche, pour les produits de la boulangerie fine, classés en catégorie 7.2., les colorants sont autorisés « *quantum satis* ».

Se posent dès lors la question de la classification des pains burgers (1), et, dans l'hypothèse où la classification en 7.2. ne serait pas possible, celle de savoir si une autre solution pourrait être trouvée pour commercialiser des pains burger colorés (2).

1. La classification des pains burgers

1.1. Précision préliminaire : l'architecture de la classification

L'annexe II du Règlement 1333/2008 contient la liste des additifs autorisés et leurs conditions d'emploi. Pour chaque catégorie de denrée alimentaire identifiée (dont la classification figure à la partie D. de l'annexe), la liste des additifs autorisés et de leurs conditions d'emploi figure à la partie E.

La partie D classe les « produits de boulangerie » dans la catégorie 7, elle-même divisée en deux parties principales : **7.1.** « pains et petits pains », et **7.2** « produits de boulangerie fine ».

La catégorie 7.1. comporte, quant à elle, deux sous-catégories :



- **7.1.1.** Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel
- **7.1.2.** Pain courant français, *friss buzakenyér, fehér és félbarna keyerek*

Toutefois, tous les « pains et petits pains » de la catégorie 7.1. ne relèvent pas nécessairement des sous-catégories 7.1.1. ou 7.1.2., qui sont deux sous-catégories plus restreintes de la catégorie générale 7.1. Ainsi, comme cela apparaît à la lecture de la liste des additifs autorisés pour les produits de la catégorie générale 7.1 (partie E de l'annexe II), certains additifs sont autorisés « à l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1. et 7.1.2. ».

En d'autres termes, la catégorie 7.1. « pains et petits pains » peut contenir des produits qui ne relèvent ni de la sous-catégorie 7.1.1. ni de la 7.1.2., et donc des produits qui ne sont pas faits exclusivement de farine, d'eau, de levain ou de levure et de sel, mais qui peuvent contenir aussi, par exemple, du lait et/ou de la matière grasse.

La question est donc de savoir si les pains burger relèvent nécessairement de cette catégorie générale 7.1., pour lesquels les colorants sont exclus, ou s'ils peuvent être classés en 7.2.

1.2. Les pains burgers relèvent-ils de la catégorie 7.1. ou de la catégorie 7.2. ?

1.2.1. Classement opéré par la Commission européenne

Le classement des denrées alimentaires par catégorie est explicité dans un document de la Commission intitulé « **Guidance document describing the food categories in Part E of Annexe II to Regulation (EC) N° 1333/2008 on Food Additives** », dont la dernière version apparaissant sur le site internet de la Commission est datée de juin 2017¹.

Il y est indiqué que la catégorie 7.1. (« bread and rolls ») couvre tous les produits ordinaires de la boulangerie, et mentionne explicitement, parmi les exemples, les « hamburger rolls » (c'est-à-dire les pains burger).

Certes, il est précisé en introduction de ce document qu'il ne représente pas nécessairement le point de vue officiel de la Commission, et que, plus généralement, il n'a pas de valeur juridique en soi car seule la Cour de Justice est compétente pour interpréter le règlement. Néanmoins, la Commission expose aussi dans la même introduction que ce document a été élaboré après consultation des experts des Etats membres et des parties prenantes, et que la description des catégories qu'il contient peut être utile aux autorités nationales de contrôle et aux acteurs de l'industrie pour assurer une correcte application de la réglementation sur les additifs.

On peut aussi remarquer que la classification des produits de boulangerie apparaissant dans ce document est très similaire à celle du Codex alimentarius, qui inclut également dans les produits de la boulangerie ordinaire, et non dans la boulangerie fine, les « petits pains pour hamburgers »².

Il paraît donc très difficile, et probablement peu réaliste, de contester la classification des « pains hamburgers » dans la catégorie 7.1. pour laquelle les colorants ne sont pas autorisés. On pourrait, en théorie, susciter un contentieux qui pourrait aller jusqu'à la Cour de Justice de l'Union Européenne,

¹ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf

² Codex STAN 192 Appendice B, Système de classification des aliments : http://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS_192f.pdf (page 10 et ss.)



seule compétente pour interpréter la réglementation, en insistant sur la fait que le « Guidance document » de la Commission n'a pas de valeur juridique, mais le résultat semble, en l'état, très aléatoire, et ce d'autant plus que l'objectif d'un tel contentieux serait d'élargir l'autorisation de colorants alors que les restrictions d'emploi de ces substances sont perçues, en général, comme de nature à protéger la santé des consommateurs.

Cependant, vous trouverez ci-après quelques arguments qui pourraient être approfondis si vous le souhaitez, pour mettre en cause la valeur de la classification opérée par la Commission (1.2.2.), ainsi que quelques suggestions de modification de la recette pour permettre la classification de ces produits dans la catégorie 7.2. « boulangerie fine » (1.2.3.).

1.2.2. Mise en cause de la classification opérée par la Commission

L'objet de la réglementation européenne est d'harmoniser l'emploi des additifs dans tous les Etats membres et, sauf à attaquer le règlement lui-même, il n'est donc pas possible de contester son application en France.

Néanmoins, la situation présente un certain paradoxe car toutes les denrées visées à l'annexe II du Règlement 1333/2008 ne sont pas, elles, harmonisées au niveau européen. En ce qui concerne plus particulièrement le pain, il n'existe pas de définition commune, seuls les produits visés spécifiquement aux sous-catégories 7.1.1. et 7.1.2. étant définis et précisément identifiés.

On pourrait dès lors se demander si, sur la base du droit national, la notion de « pain » comprise dans la catégorie 7.1. ne pourrait pas être restreinte à des produits plus traditionnels ne comportant pas les « pains burgers ». Juridiquement cela serait concevable malgré la classification faite par la Commission dans le « Guidance document » examiné ci-dessus (dont on a vu qu'il n'a pas de force juridique contraignante), et cela ne porterait pas atteinte à la libre circulation des marchandises dans l'UE puisque cela aboutirait à autoriser plus largement l'usage de colorants. En revanche, cela pourrait conduire à exiger un autre terme que le mot « pain » pour désigner ces produits colorés avec un additif, ce qui pourrait être problématique à cet égard.

Cette piste apparaît toutefois devoir être écartée au vu même des usages français car le « Recueil des usages concernant les pains en France », datant de 1977, répertorie bien déjà des pains dits « pains spéciaux » pouvant contenir du lait et/ou des matières grasses ou du sucre (article 1.2.3.). Même si le terme de « pains spéciaux » semble avoir été abandonné pour de tels produits, comme indiqué dans la note d'information DGCCRF n°2000-52 du 5 avril 2000, la réalité demeure d'avoir de longue date sur le marché en France des produits dénommés « pain » contenant, en plus de la farine, du lait, des matières grasses et/ou du sucre.

Pour classer les « pains burger » hors de la catégorie 7.1., c'est-à-dire dans la catégorie 7.2. il faudrait donc qu'ils puissent être qualifiés de « produits de la boulangerie fine ». Ce point est examiné ci-après au point 1.2.3.

1.2.3. Modifications possibles des « pains burger » pour les classer dans la catégorie 7.2.

Une première ligne simple pourrait consister à soutenir que le simple fait de comporter un additif non autorisé pour du pain fait perdre à ce produit son qualificatif de « pain », et qu'il devrait donc porter une autre dénomination, descriptive. Restant néanmoins un produit de la boulangerie, ce



produit relèverait alors de la catégorie 7.2. et pourrait donc comporter des colorants « *quantum satis* ».

Toutefois, si tous les autres composants correspondent à ceux du pain (au sens large tel qu'exposé ci-dessus), une telle manière de procéder risque d'être perçue comme un contournement pur et simple de la réglementation. Il faudrait donc que, outre l'emploi d'un colorant, un tel produit se distingue nettement, de par sa composition, voire de sa présentation, de ce qui peut être dénommé « pain » pour appartenir à la catégorie des produits dits « de la boulangerie fine ».

La frontière entre les deux catégories n'apparaît pas toujours clairement, s'agissant par exemple, des pains au lait, des pains briochés ou des brioches. Ainsi, le code des usages de la viennoiserie artisanale française³ définit les viennoiseries comme de la pâte à pain « *qui a été enrichie dans des proportions variables avec du lait ou des produits laitiers, des matières grasses, des œufs ou des ovoproduits, des matières sucrantes et des ingrédients divers (...)* ». Plus précisément encore, il est indiqué dans ce code que : « *Certains produits de viennoiserie dont la dénomination comporte le mot « pain » relèvent de l'appellation « boulangerie » qui fixe des obligations spécifiques. Par contre, le pain brioiché et le pain viennois, contenant ou non des pépites de chocolat, compte tenu des moments de consommation, relèvent de la catégorie viennoiserie et non pas boulangerie* »

Il pourrait donc être pertinent de voir si les « pains burgers » en cause pourraient, moyennant le cas échéant un aménagement de la recette, relever de telles catégories et, de ce fait, se classer dans la catégorie 7.2. de la réglementation sur les additifs. Si tel était le cas, il n'est pas exclu qu'un changement de dénomination soit alors nécessaire.

2. Solutions possibles pour colorer les « pain burger » s'ils restent classés en catégorie 7.1.

A défaut de pouvoir obtenir la classification des « pains burger » en cause dans la catégorie 7.2., il convient de voir si d'autres solutions sont possibles pour colorer de tels pains

2.1. Les additifs de transfert (carry-over) ne sont pas possibles, mais des colorants dans la décoration le sont.

Il a été suggéré d'incorporer un colorant à un ingrédient du pain pour faire jouer le principe du « transfert » (« carry over »), selon lequel la présence d'un additif est autorisée dans un produit fini si cet additif est contenu dans un des composants de ce produit.

Ce principe est posé à l'article 18 du Rt. 1333/2008, mais il ne peut jouer que dans certaines hypothèses qui ne sont pas applicables en l'espèce :

- L'article 18 § 1 a) prévoit la possibilité de transfert dans une denrée composée autre que celles visées à l'annexe II. Or, comme vu ci-dessus, le pain est, précisément, visé à l'annexe II. De plus, il ressort de l'Annexe II, partie A, point 8. (par renvoi au tableau 2, point 14 de la même partie A) que le principe du transfert prévu à l'article 18 § 1 a) ne s'applique pas aux colorants dans le pain et les produits apparentés.

³ https://www.boulangerie.org/wp-content/uploads/2018/09/DEF_16_06_14-Code-des-usages-viennoiserie-artisanale.pdf



- L'article 18 § 1 b) permet le transfert d'un additif contenu dans un additif autorisé, mais seulement si l'additif ainsi transféré n'a aucune fonction dans le produit fini. Or, ce n'est pas le cas d'un colorant dans le pain

- L'article 18 § 3 précise d'ailleurs que si un additif présent dans un additif, un arôme ou un enzyme a une fonction technologique dans la denrée à laquelle ce dernier est adjoint, il est considéré comme un additif de cette denrée et doit donc être conforme aux spécifications de celle-ci. Telle est à l'évidence le cas d'un colorant.

Aucune des conditions gouvernant le principe du transfert n'est donc remplie pour un colorant dans le pain relevant de la catégorie 7.1.

Cette conclusion est différente de l'hypothèse où des colorants seraient utilisés pour des décors posés sur des pains, à condition que les colorants ne migrent pas dans le pain⁴. Les pains devraient alors s'appeler « pain coloré ».

2.2. En revanche, il n'est pas interdit en soi de colorer du pain si cette coloration provient d'ingrédients naturellement colorés, et non d'additifs.

Il est à noter que cette hypothèse est expressément envisagée par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, dans sa Circulaire n° 67 du 28 décembre 2017 où il est exposé que : « *Si l'utilisation des colorants est interdite dans le pain (et pas uniquement dans le pain de tradition française), cela ne signifie pas que la coloration du pain est interdite* »

Sont ainsi mentionnés dans cette circulaire, à titre d'exemple l'emploi d'encre de sèche, de concentré de betterave et de poudre d'épinard.

Il s'agirait alors d'un pain auquel est ajouté un autre ingrédient, ce qui devrait se traduire par une dénomination de vente et une liste d'ingrédients appropriées⁵.

2.3. L'emploi d'aliments colorants est également envisageable (« coloring foods »)

Le statut des aliments colorants non considérés comme des additifs a été informellement encadré par un guide non obligatoire de la Commission pris pour l'application de la définition des colorants figurant à l'Annexe I du Règlement 1333/2008⁶. Ce document-ci prévoyait notamment:

« According to the definition of 'food additive' in Article 3 (2) (a) and the term « colours » in Annex I of Regulation (EC) No 1333/2008, foods normally consumed as such or normally used as characteristic ingredients of food should not be considered as food additives. Foods normally consumed as such in the EU e.g. fruit juices (for example, cherry juice added to yoghurt), tomato concentrates, or coffee often has colouring properties. Such foods would be regarded as ingredients and would have to be

⁴ Position prise en 1997 par la DGCCRF, qui n'a aucune raison d'être différente à présent car la réglementation est semblable en ce qui concerne les additifs dans le pain. Voir BID n° 5 de 1997, page 1 (avis de la DGCCRF du 11 février 1997)

⁵ Par analogie, bien qu'il ne s'agisse pas de coloration, voir un avis de la DGCCRF du 15 octobre 1998, paru au BID n° 4 de 1999, page 12, concernant l'incorporation d'une algue dans la fabrication de pains spéciaux.

⁶ EU Commission, Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties, 29 November 2013



labelled as such, even when added principally for colouring purposes » (extrait des Guidances Notes de la Commission).

Le critère fondamental pour qu'un extrait colorant ne soit pas considéré comme un additif est que les pigments ne doivent pas faire l'objet d'une extraction sélective. Le document de la Commission donne des indications précises sur les éléments techniques à prendre en compte à cet effet.

La Commission européenne a pour le moment retiré son document guide sur les aliments colorants de son site internet, indiquant qu'il était en révision dans ses services.

Néanmoins, dans le cadre de discussions plus larges engagées entre la DGCCRF et l'ANIA sur le statut des extraits de plantes à effet technologique, la question des aliments colorants et de leur étiquetage a été abordée. Ainsi, au cours d'une réunion ANIA-DGCCRF en date du 25 janvier 2019, Mme Catherine Evrevin (à l'époque au Bureau 4B, en charge des additifs) a indiqué que les ingrédients à propriété colorante pouvaient être utilisés sans être considérés comme des additifs dans la mesure où ils ne s'agit pas d'extraits sélectifs, se basant pour ce faire sur les critères énoncés dans le guide la Commission de 2013, même si ce dernier est en cours de réexamen dans les services.

A notre connaissance, cette position de la DGCCRF n'a pas changé depuis lors.

Sur ces bases, et en attendant une éventuelle position plus formalisée des autorités françaises et/ou européennes, le risque juridique encouru à utiliser des aliments colorants dans le pain paraît très faible, s'il est attesté par le fournisseur que ces aliments colorants n'ont pas été obtenus par extraction sélective des pigments, sur base du « Guidance document » de la Commission.

Nicole COUTRELIS
Avocat à la Cour