

Le statut des « colouring foodstuffs » se clarifie

Les colouring foodstuffs ou aliments à propriétés colorantes permettent d'apporter de la couleur dans une formulation, tout en conservant un étiquetage clean label, sans déclaration de colorant additif sur la liste d'ingrédients. La Commission européenne a publié [fin novembre une note d'orientation \(EU Guidance Notes\)](#) qui clarifie leur statut. Les colouring foodstuffs vont donc sortir de l'incertitude réglementaire qui pouvait pénaliser leur utilisation.

La note applicable au 1er janvier 2014 indique que les nouvelles orientations devront être suivies **obligatoirement à partir de fin novembre 2015**. Elle rappelle que l'ingrédient doit conserver les caractéristiques de la matière première : couleur, profils aromatique et nutritif. Elle définit ce qu'est une extraction sélective à travers un facteur d'enrichissement. **Le rapport** entre « (teneur en pigment / teneur en constituants nutritifs) dans l'extrait primaire » sur « teneur en pigment / teneur en constituants nutritifs) dans la matière première » doit être **inférieur à 6**.

Quatre fournisseurs d'aliments à propriétés colorantes ont réagi en nous adressant un communiqué de presse.

Le leader des colorants naturels CHR Hansen à saluer cette publication. « Nous avons suivi avec attention le processus, nous pouvons confirmer que notre gamme FruitMax de coloring foodstuffs respecte complètement les guidelines », indique Luc Ganivet, Senior Director, Natural Colors Division. Il précise que FruitMax offre des alternatives à des solutions actuelles du marché telles que les oléorésines qui ne satisfont pas les exigences de la Commission européenne.

Le pionnier des colouring foodstuffs GNT a déclaré dans la foulée que la note ouvre la voie à plus de transparence et de cohérence. Paul Collins, membre du bureau du groupe, précise que les solutions de la gamme Exberry sont en accord avec les nouvelles exigences.

Diana considère également ces notes d'orientation comme « une grande opportunité ». « Elles définissent les colouring foods et soulignent l'importance de l'agronomie. Cela renforce l'intérêt pour les fabricants de produits finis de travailler avec un coloriste qui intègre la production de jus de fruits et légumes », indique Olivier Cima, en charge de la stratégie couleurs de Diana. Il souligne que les produits de la gamme Clean'Impact et Juice'Impact répondent à cette nouvelle définition.

L'Allemand Wild a également réagi. « C'est un progrès substantiel pas seulement pour les consommateurs qui souhaitent de la transparence et des aliments naturels, mais aussi pour les fabricants », déclare Silke Ortmann, chef de produit couleurs.

Reste désormais à connaître l'annexe III qui établit les valeurs de référence pour les matières sources.