

La DGCCRF dresse son bilan des alertes pour l'année 2016

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a présenté le 23 février dernier son bilan des alertes pour l'année 2016. Sur les 69153 réclamations reçues tous secteurs confondus, 6 % concerne les produits alimentaires. Un chiffre constant par rapport à l'année précédente. Plus particulièrement sur les 543 alertes liés aux produits alimentaires, 369 alertes avaient une origine nationale dont 9 % ont impacté d'autres États membres de l'Union européenne. Des chiffres en légère hausse par rapport à 2015, où 536 alertes avaient été répertoriées. La DGCCRF a aussi fait le point sur différentes enquêtes menées l'an passé

Un colorant non autorisé et une évaluation attendue

À l'occasion d'une enquête relative aux colorants dans les produits sucrés et les boissons, la DGCCRF a mis en évidence que, dans certains produits, l'acide carminique (E 120) était remplacé par une autre molécule (acide 4-amino carminique), non autorisée au niveau européen et dont l'impact sur la santé n'a pas été évalué. L'enquête, menée auprès de fournisseurs de colorants, a permis de faire cesser l'utilisation de colorants distribués par quatre entreprises. Le dossier a été signalé à la Commission européenne, en vue d'une évaluation sanitaire par l'Agence européenne de sécurité des aliments (Efsa). Dans l'attente, une information des fédérations professionnelles au niveau européen a été réalisée par la Commission qui a, en outre, saisi les autorités compétentes des États membres pour qu'elles enquêtent auprès des opérateurs de leur ressort.

Des métaux lourds et additifs dans les sucres

Une autre enquête s'est intéressée à la qualité des sucres mis sur le marché pour rechercher la présence de substances chimiques, de métaux lourds ou d'additifs (colorants ou arômes notamment). Une centaine d'opérateurs ont été contrôlés et 69 prélèvements effectués. Le taux de non-conformité s'élève à 30% : il s'agit pour l'essentiel de sucres qui comportaient des additifs et notamment des colorants qui n'étaient pas autorisés ou ne figuraient pas sur l'étiquetage du produit.

2,5% de non conformités pour les pesticides

Les résidus de pesticides ont également été passés au crible. La DGCCRF a vérifié auprès de plusieurs centaines d'opérateurs (distributeurs, grossistes, producteurs en vente directe, etc.) la réalisation d'autocontrôles sur les denrées commercialisées. Près de 5200 échantillons de fruits et légumes frais ou transformés, de céréales, de thés, d'épices, etc., ont été prélevés et analysés. Le taux de non-conformité (pour dépassement des limites maximales de résidus) est de 2,5%. Les manquements constatés ont fait l'objet de 58 avertissements et 25 procès-verbaux. Enfin, dans le cadre des contrôles renforcés à l'importation, 54 lots déclarés non conformes ont été détruits.