

# F E D A L I M

8, RUE DE L'ISLY – 75008 PARIS - TELEPHONE 01 53 42 33 80 – TELECOPIEUR 01 53 42 33 81  
E-Mail : [fedalim@wanadoo.fr](mailto:fedalim@wanadoo.fr)

Paris, le 7 Janvier 2010

03/10

## **DIFFUSION DES LIGNES DIRECTRICES « AROMES » DE L'ANIA**

Madame, Monsieur,

Vous trouverez, ci-joint, **les lignes directrices pour l'application du règlement (CE) n°1334/2008 sur les arômes**, validées ce 6 janvier 2010 par la Commission Qualité de l'ANIA<sup>1</sup>.

Ce document comprend, au final, les 7 chapitres suivants :

- 1) Champ d'application et définitions.
- 2) Application dans le temps.
- 3) Dénomination de vente des arômes.
- 4) Etiquetage des arômes dans la liste d'ingrédients des denrées aromatisées.
- 5) Substances indésirables listées à l'annexe III.
- 6) Communication de données et suivi de consommation.
- 7) Contrôles organoleptiques.

**Ce document est mis en application probatoire pour une période de 6 mois**, de manière à permettre aux entreprises de mettre en pratique ces lignes directrices avant leur validation définitive.

L'objectif est de faire un point début juin 2010 sur vos retours d'expérience pour, éventuellement, faire évoluer ce guide en fonction des besoins.

**C'est pourquoi, nous vous remercions de bien vouloir nous faire remonter toutes vos remarques quant à la mise en application de ces lignes directrices.**

Par ailleurs, l'ANIA nous a confirmé que la CIAA avait l'intention de reprendre ce document à son nom, après exclusion des dispositions françaises ainsi que des points sujets à discorde au niveau européen.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Emmanuelle BUFFET  
Adjointe au Délégué Général

---

<sup>1</sup> La version 7 de ce projet vous a été diffusée par circulaire FEDALIM n°107/09 du 25 juin 2009.

# **LIGNES DIRECTRICES**

**Application du règlement (CE) n° 1334-2008  
relatif aux arômes  
et à certains ingrédients alimentaires  
possédant des propriétés aromatisantes**

**6 janvier 2010**

**Pour mise en application probatoire**

## SOMMAIRE

<b>1. CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS .....</b>	<b>4</b>
1.1. Champ d'application : article 2.....	4
1.2. Définitions : article 3 .....	4
a) Les arômes.....	4
b) Les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.....	6
c) Les matériaux de base .....	6
<b>2. APPLICATION DANS LE TEMPS.....</b>	<b>8</b>
2.1. L'entrée en vigueur et l'entrée en application du règlement : article 30.....	8
2.2. Cas particulier des dispositions nationales sectorielles.....	8
2.3. Fin de commercialisation des denrées et des arômes non conformes : article 30 .....	9
a) Conformité en termes d'étiquetage.....	10
b) Conformité en termes de formulation des arômes : les annexes III à V.....	10
2.4. Liste communautaire des substances aromatisantes et matériaux de base : articles 8 à 13 .....	10
2.5. Schéma récapitulatif .....	12
<b>3. DENOMINATION DE VENTE DES AROMES .....</b>	<b>14</b>
3.1. Règles générales d'utilisation du qualificatif « naturel » pour désigner un arôme : article 16 paragraphe 2.....	14
3.2. « Arôme naturel de X » : article 16 paragraphe 4.....	14
a) La règle du 95/5.....	14
b) Que peut-être X : « denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source » ?.....	15
3.3. « Arôme naturel de X avec autres arômes naturels » : article 16 paragraphe 5.....	17
3.4. « Arôme naturel » : article 16 paragraphe 6 .....	18
3.5. « Substance(s) aromatisante(s) naturelle(s) » : article 16 paragraphe 3 .....	19
<b>4. ETIQUETAGE DES AROMES DANS LA LISTE D'INGREDIENTS DES DENREES AROMATISEES.....</b>	<b>21</b>
4.1. Cas où le fabricant d'un produit fini met en œuvre plusieurs arômes dans une même denrée..	21
4.2. Cas où le fabricant d'un produit fini met en œuvre plusieurs arômes dans plusieurs denrées...	22
4.3. Cas des arômes contenant un arôme de fumée conférant une note fumée aux denrées alimentaires : article 29.....	22
4.4. Exemples d'étiquetage .....	23
<b>5. SUBSTANCES INDESIRABLES LISTEES A L'ANNEXE III : ARTICLE 6.....</b>	<b>25</b>
5.1. Substances ne pouvant être ajoutées en l'état aux denrées alimentaires .....	25
5.2. L'approche par contributeurs majeurs .....	25
5.3. Cas particuliers : annexe III-B - note de bas de page (*) .....	26
5.4. Articulation avec la directive 88/388/CEE.....	26
<b>6. COMMUNICATION DE DONNEES ET SUIVI DE CONSOMMATION .....</b>	<b>28</b>
6.1. Informations à communiquer par les opérateurs du secteur alimentaire : article 19.....	28
6.2. Suivi et rapports des Etats membres : article 20 .....	28
<b>7. LES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES.....</b>	<b>29</b>

## PREAMBULE

Le règlement (CE) n° 1334/2008, publié le 31 décembre 2008, est entré en vigueur le 20 janvier 2009.

Seront interdites à compter du 20 janvier 2011 :

- L'utilisation d'arômes non conformes au règlement ;
- La mise sur le marché des produits aromatisés non conformes au règlement (sauf si ceux-ci ont été étiquetés avant le 20 janvier 2011)

## 1. CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

### 1.1. Champ d'application : article 2

Le champ d'application du nouveau texte est plus large que celui de la directive 88/388/CEE. En effet, le règlement s'applique :

- Aux arômes utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires et aux matériaux de base des arômes ;
- Aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et aux matériaux de base de ces ingrédients ;
- Aux denrées alimentaires contenant des arômes et/ou des ingrédients possédant des propriétés aromatisantes.

Le règlement ne couvre pas :

- Les substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé, tels que le sucre, le sel, les acides citriques,...) ;
- Les denrées alimentaires brutes ;
- Les denrées alimentaires non composées et notamment, mais pas exclusivement, les mélanges d'épices et/ou d'herbes fraîches, séchées ou surgelées, les mélanges de thés et mélanges pour infusion en tant que tels, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires.

**Tableau 1 : Comparatif des définitions « Arôme » et « Ingrédients possédant des propriétés aromatisantes »**

Définitions	Arôme	Ingrédient possédant des propriétés aromatisantes
<b>Impact olfactif et/ou gustatif</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'arôme donne ou modifie une odeur et/ou un goût</li> <li>- Sauf acide, salé, sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il s'agit d'un ingrédient qui donne ou modifie une saveur</li> </ul>
<b>Limitations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il n'est pas destiné à être consommé en l'état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ne doit pas pouvoir être défini comme un arôme</li> </ul> <p>ET</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il est un contributeur majeur quant à l'exposition en substances indésirables (voir partie 5)</li> </ul>

### 1.2. Définitions : article 3

#### a) Les arômes

Les **arômes** sont des produits non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci.

Chacune des catégories décrites ci-dessous est un arôme. Le terme arôme peut désigner un produit constitué d'une seule de ces catégories ou un mélange de plusieurs de ces catégories.

### ➤ **Substance aromatisante**

L'article 9, paragraphe 1, point d, de la directive 88/388/CEE distinguait :

- Les substances aromatisantes naturelles ;
- Les substances aromatisantes « *identiques aux naturelles* » ;
- Les substances aromatisantes « *artificielles* ».

L'article 3 du nouveau règlement définit seulement les substances aromatisantes : il s'agit d'une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes. Une telle substance est naturelle si elle a été identifiée dans la nature ET si elle a été obtenue :

- A partir de matière d'origine végétale, animale ou microbiologique, prises en l'état ou après leur transformation par l'un des procédés traditionnels listés à l'annexe II du règlement ;

ET

- Par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés

⇒ **Il n'y a plus de distinction entre les substances aromatisantes « nature identique » et les substances aromatisantes artificielles.**

*Exemples :*

- ✓ *Substance aromatisante : menthol obtenu par synthèse chimique*
- ✓ *Substance aromatisante naturelle : menthol obtenu par distillation fractionnée à partir d'huile essentielle de menthe*

### ➤ **Préparation aromatisante**

Il s'agit d'un produit autre qu'une substance aromatisante – donc autre qu'une substance chimique définie – obtenu :

- A partir de denrées OU à partir de matière d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation par l'un des procédés traditionnels listés à l'annexe II du règlement ;

ET

- Par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés.

Par opposition aux substances aromatisantes qui sont des substances chimiques définies et composées d'une seule molécule, les préparations sont des mélanges de plusieurs composés non nécessairement tous identifiés chimiquement.

*Exemples :*

- ✓ *Un extrait de menthe est une préparation aromatisante, alors que le menthol est une substance aromatisante.*
- ✓ *Un extrait de vanille est une préparation aromatisante, alors que la vanilline est une substance aromatisante.*

### ➤ **Arôme obtenu par traitement thermique**

Cet arôme correspond à l'ancienne catégorie des arômes de transformation. Il est obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients dont au moins un contient de l'azote et un autre est un sucre réducteur (exemple : réaction de Maillard).

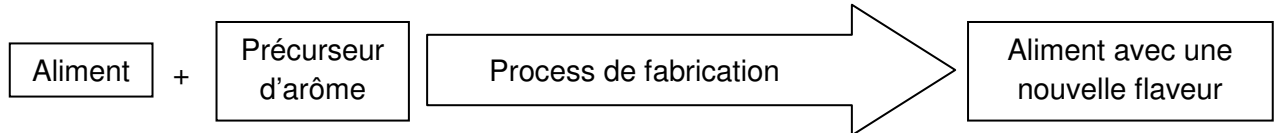
L'annexe V du règlement fixe les conditions de production de ces arômes. En dehors de ces conditions de productions, une évaluation de l'arôme est nécessaire (voir point 2.4. Liste communautaire).

➤ **Arôme de fumée<sup>1</sup>**

Un arôme de fumée est un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée de bois condensée.

➤ **Précurseur d'arôme : nouvelle catégorie**

Il ne possède pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes. Il est ajouté intentionnellement aux denrées alimentaires dans le but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation.



➤ **Autres arômes : nouvelle catégorie**

Il s'agit de tous les arômes qui n'entrent pas dans les catégories décrites ci-dessus.

**b) Les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes**

Ce sont des ingrédients alimentaires, autres que les arômes, pouvant être ajoutés à des denrées alimentaires :

- Dans le but principal de leur conférer une saveur ou de modifier leur saveur ;
- ET
- Qui contribuent de manière significative à la présence de certaines substances naturelles indésirables dans les denrées alimentaires.

Voir tableau 2, synthèse des paragraphes b) et c)

**c) Les matériaux de base**

Ce sont des matières d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale, à partir desquelles sont produits des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

Il peut s'agir de denrées alimentaires ou de matériaux de base non alimentaire.

**Tableau 2 : Comparaison d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et de matériaux de base**

<b>Ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absinthe</li> <li>- Fruits à noyaux, certains fruits à coque</li> <li>- Cannelle en poudre</li> </ul>
<b>Matériaux de base d'arômes utilisés par l'industrie aromatique</b>	<p style="text-align: center;"><b><u>Statut denrée alimentaire</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Comestibles en l'état</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruits, légumes, champignons</li> <li>- Viande, poisson</li> <li>- Pétales de roses</li> <li>- Épices</li> <li>- Plantes aromatiques</li> </ul> </li> </ul>

<sup>1</sup> Règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Comestibles en l'état mais utilisés après transformation</u><ul style="list-style-type: none"><li>- Grains de soja noir (fermentation/torréfaction)</li><li>- Fromages (action enzymatique)</li><li>- Café vert (torréfaction)</li></ul></li> <li>• <u>Non comestibles en l'état mais classiquement utilisés après transformation</u><ul style="list-style-type: none"><li>- Vanille en gousses vertes (fermentation, curing)</li><li>- Fèves de cacao crues (curing, torréfaction)</li></ul></li> <li>• <u>Non comestibles en l'état mais classiquement utilisés tels quels</u><ul style="list-style-type: none"><li>- Bois de rose</li><li>- Bourgeons de cassis</li><li>- Coquilles de noisettes</li></ul></li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Statut non denrée alimentaire</u></b></p> <p>Rien de connu à date Dépendra des dossiers déposés</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 2. APPLICATION DANS LE TEMPS

### 2.1. L'entrée en vigueur et l'entrée en application du règlement : article 30

Le règlement entre en vigueur 20 jours après sa publication :

⇒ Publication 31/12/2008 → entrée en vigueur 20/01/2009

Il est applicable obligatoirement 24 mois après son entrée en vigueur :

⇒ Publication 31/12/2008 → entrée en vigueur 20/01/2009 → application 20/01/2011

Jusqu'au 20 janvier 2011, la directive 88/388/CEE est encore applicable ainsi que tous les textes de transposition.

#### **CONSEQUENCES**

- ⇒ Bien que le texte ne soit normalement applicable qu'au 20 janvier 2011, la Commission européenne a confirmé qu'il lui semblait préférable que les entreprises commencent à se mettre en conformité dès à présent. Elle a souligné que le risque juridique était faible et variable selon les pays : chaque autorité nationale pourrait potentiellement avoir une interprétation stricte sur ce délai.
- ⇒ En France, l'ANIA considère que les règles fixées par le règlement vont dans le sens d'une meilleure information du consommateur, nous considérons que les entreprises peuvent choisir de continuer d'appliquer la directive jusqu'au 20 janvier 2011, ou peuvent se mettre en conformité avec le règlement dès le 20 janvier 2009

#### **ATTENTION**

- ⇒ Pendant la période de transition, il est recommandé aux utilisateurs d'arômes et à leurs fournisseurs d'indiquer dans leurs documents commerciaux le texte réglementaire de référence.
- ⇒ Par souci de cohérence, il est recommandé d'appliquer soit le règlement (CE) n° 1334/2008, soit la directive 88/388/CE dans leur totalité, plutôt que de choisir d'appliquer l'une et l'autre de façon partielle.

### 2.2. Cas particulier des dispositions nationales sectorielles

Des règles nationales verticales (textes réglementaires, textes administratifs, textes normatifs, codes d'usage,...) définissent pour certaines denrées alimentaires les catégories d'agents d'aromatisation autorisées. Ainsi, pour certains produits, seule l'utilisation de préparations aromatisantes, de substances aromatisantes naturelles et identiques aux naturelles est autorisée. Toute utilisation d'autres catégories d'agents d'aromatisation est interdite.

L'administration française a annoncé qu'elle mettrait à jour sa réglementation dans un délai correspondant à l'entrée en application du règlement (janvier 2011).

#### **ANALYSE JURIDIQUE**

Jusqu'au 20 janvier 2011, le règlement et la directive coexistent. Les entreprises doivent pendant cette période se mettre en conformité avec le nouveau texte. De même, l'administration française et les professions ont deux ans pour réviser les textes sectoriels non conformes au nouveau règlement.

En effet, la redéfinition des catégories d'agents d'aromatisation rend caducs les textes régissant les utilisations spécifiques d'agents d'aromatisation, et rend ainsi leur mise à jour nécessaire avant la date d'application du règlement

En particulier, puisque les substances aromatisantes artificielles et identiques aux naturelles ne seront plus définies au niveau européen, la France doit adapter les textes qui restreignent l'utilisation de ces substances.

- ⇒ La France pourra soit supprimer toute restriction soit autoriser seulement l'utilisation de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes naturelles.
- ⇒ La directive n'étant abrogée qu'à compter du 20 janvier 2011, les textes français sont conformes à la réglementation communautaire jusqu'à cette date.

#### **POUR ACTION**

- ⇒ Les secteurs concernés se positionneront sur ce point et mèneront les actions qu'ils jugent appropriées. Ils veilleront à informer l'ANIA.

#### **A NOTER**

Certains pays, tels que l'Italie, l'Allemagne,... auraient décidé de maintenir leur réglementation nationale, notamment leur liste nationale de substances autorisées et donc la distinction « nature identique » et « artificielle », jusqu'à l'adoption de la liste communautaire.

Le nouveau règlement arômes modifie dans le même sens le règlement (CEE) n° 1601/91 du 10 juin 1991, sur les vins aromatisés<sup>2</sup>, et le règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008, sur les boissons spiritueuses<sup>3</sup>.

### **2.3. Fin de commercialisation des denrées et des arômes non conformes : article 30**

Les denrées alimentaires **mises sur le marché ou étiquetées avant le 20 janvier 2011**, et non conformes au nouveau règlement, peuvent être commercialisées **jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation**.

Ce délai concerne les denrées déjà emballées mises sur le marché ou en stock, et non les stocks d'emballages.

Ce délai est expressément prévu pour les denrées alimentaires. Quid des arômes ? Si l'on interprète le texte de façon stricte, il semble que les **arômes** mis sur le marché ou étiquetés avant le 20 janvier 2011, et non conformes au règlement, quelle que soit leur DLUO, ne pourront plus être commercialisés ou utilisés tels quels après le 20 janvier 2011.

#### **POSITION ANIA**

- ⇒ L'EFFA considère que les arômes sont des denrées alimentaires conformément au règlement (CE) n° 178/2002<sup>4</sup>.
- ⇒ Ainsi, les arômes mis sur le marché ou étiquetés avant le 20 janvier 2011, et non conformes au nouveau règlement, pourraient être commercialisés et utilisés **jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation**.

<sup>2</sup> Règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, du 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles.

<sup>3</sup> Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil.

<sup>4</sup> Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

**POUR ACTION (en liaison avec la CIAA et l'EFFA)**

⇒ Cette interprétation a reçu un **avis favorable informel de Mme Sirkku Heinimaa**, en charge des substances chimiques, contaminants, pesticides à la DG SANCO, **mais reste à confirmer.**

**a) Conformité en termes d'étiquetage**

L'étiquetage des **arômes** doit être conforme à l'article 15.

A compter du 20 janvier 2011, les fabricants de denrées alimentaires devront se référer au règlement arômes avant d'utiliser un arôme dont la composition est conforme au règlement, de manière à s'assurer de l'adéquation entre la dénomination de l'arôme et l'étiquetage du produit aromatisé.

**b) Conformité en termes de formulation des arômes : les annexes III à V**

La formulation des arômes et des denrées aromatisées devra être conforme :

- A l'annexe III : présence de certaines substances, qui ne peuvent être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires, et dont certaines ont une teneur limitée dans certaines denrées ;
- A l'annexe IV : courte liste de matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes est soumise à des restrictions ;
- A l'annexe V : teneurs maximales en certaines substances pour les arômes obtenus par traitement thermique.

**2.4. Liste communautaire des substances aromatisantes et matériaux de base : articles 8 à 13**

Le règlement prévoit que certains arômes et matériaux de base sont soumis à évaluation et à autorisation.

Ne sont pas soumis à évaluation et à autorisation les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes suivants (article 8) :

- Les préparations aromatisantes obtenues à partir de denrées alimentaires ;
- Les arômes obtenus par traitement thermique issus de denrées alimentaires ;
- Les précurseurs d'arôme obtenus à partir de denrées alimentaires ;
- Les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

L'article 9 liste les arômes et matériaux de base soumis à évaluation et à autorisation :

- Les substances aromatisantes ;
- Les préparations aromatisantes issues de sources non alimentaires ;
- Les arômes obtenus par traitement thermique issus de sources non alimentaires ;
- Les précurseurs d'arôme obtenus à partir de sources non alimentaires ;
- Les autres arômes ;
- Les matériaux de base non alimentaires.

Une liste communautaire sera établie :

- Elle liste les catégories d'agents d'aromatisation et les matériaux de base non alimentaires autorisés dans ou sur les denrées alimentaires (cf. tableau ci-dessous)  
→ NB : les agents d'aromatisation dispensés d'évaluation (article 8) n'apparaîtront pas dans la liste et seront pour autant légalement autorisés.
- Il s'agit d'une liste positive d'arômes et de matériaux de base, c'est-à-dire que toute substance soumise à évaluation et à autorisation qui n'est pas listée est interdite
- Cette liste évoluera dans le temps et sera régulièrement enrichie.
- Dans un premier temps, il est prévu que les substances aromatisantes autorisées doivent être listées au plus tard le 31 décembre 2010. La liste sera alors introduite à l'annexe du règlement. Aucune date n'est prévue pour les autres catégories d'agents d'aromatisation et matériaux de base non alimentaires.

**Conformément à l'article 10, seuls les arômes et matériaux de base figurant dans la liste communautaire, parmi ceux soumis à évaluation et à autorisation, peuvent être utilisés.** Cet article s'appliquera 18 mois après l'entrée en application de la liste communautaire.

	<b>Agents d'aromatisation</b>	<b>Matériaux de base d'arômes</b>	<b>Ingrédients possédant des propriétés aromatisantes</b>	<b>Matériaux de base d'ingrédients à propriétés aromatisantes</b>
Dans le champ du règlement ?	Oui	Oui	Oui	Oui
Soumises à évaluation et autorisation ?	Uniquement certaines catégories d'agents d'aromatisation : - Substances aromatisantes ; - Préparations aromatisantes issues de sources non alimentaires ; - Précurseurs d'arômes issus de sources non alimentaires - Arômes obtenus par traitement thermique issus de sources non alimentaires ; - Arômes obtenus par traitement thermique ne respectant pas les conditions de l'annexe V ; - Autres arômes.	Uniquement lorsque « non alimentaires » au sens du règlement (CE) n° 1334/2008	Non	Uniquement lorsque « non alimentaires » au sens du règlement (CE) n° 1334/2008

Date	Pour les substances aromatisantes : 31/12/2010 Pour les autres : ?	?		?
------	--------------------------------------------------------------------------	---	--	---

**A NOTER**

Le texte français fait référence à l'entrée « en vigueur » de la liste communautaire. Or, le texte anglais est rédigé comme suit : « *Article 10 shall apply from 18 months after the date of application of the Community list* ». Le texte anglais fait foi, il s'agit d'une erreur de traduction signalée à la Commission et à l'administration française.

**QUESTION**

La liste communautaire des substances aromatisantes doit être arrêtée au 31 décembre 2010. L'article 10 s'applique 18 mois après l'entrée en application de cette liste. A quelle date la liste communautaire entrera-t-elle en application et donc à quelle date l'article 10 sera-t-il applicable ?

**CONSEQUENCES**

⇒ Si l'évaluation des substances aromatisantes par l'AESA n'est pas achevée au 31 décembre 2010 et qu'il n'y a pas de délai supplémentaire, les substances ne figurant pas dans la liste seront interdites → il faudra donc reformuler tous les arômes et les produits finis les contenant. Cette reformulation devra être achevée à la date d'application de l'article 10 = 18 mois après l'application de la liste communautaire.

**Commercialisation des arômes formulés sur la base du répertoire actuel :**

⇒ Les arômes formulés à l'aide du répertoire de substances aromatisantes actuellement en vigueur pourront être commercialisés jusqu'à la date d'application de l'article 10 = 18 mois après l'application de la liste communautaire.

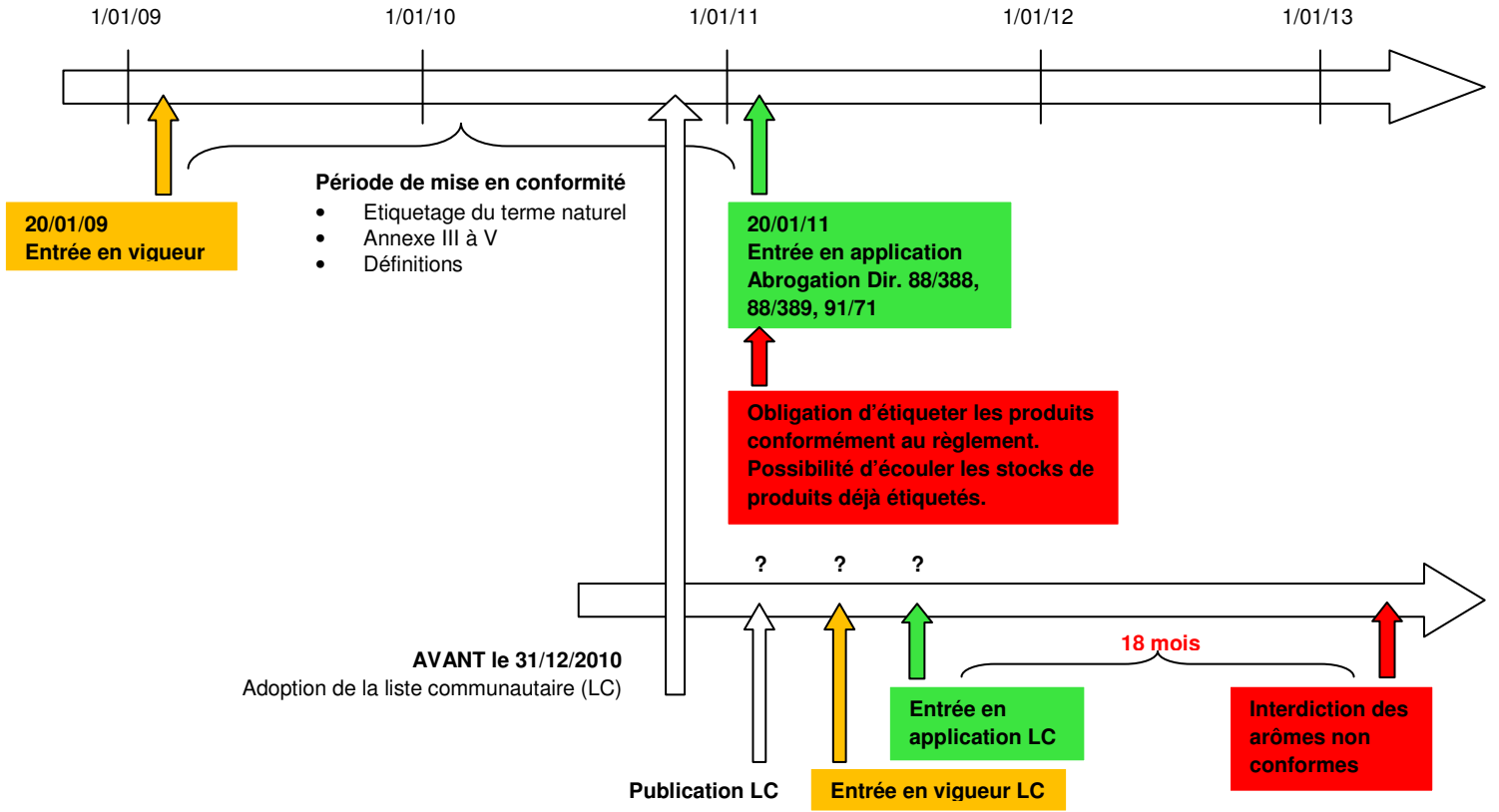
**Utilisation des arômes formulés sur la base du répertoire actuel :**

⇒ Ils pourront être utilisés jusqu'à leur date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale.

**Mise sur le marché des denrées contenant des arômes formulés sur la base du répertoire actuel :**

⇒ Les denrées dans lesquels ils auront été mis en œuvre pourront être commercialisées jusqu'à leur date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale.

**2.5. Schéma récapitulatif**



### 3. DENOMINATION DE VENTE DES AROMES

#### 3.1. Règles générales d'utilisation du qualificatif « naturel » pour désigner un arôme : article 16 paragraphe 2

##### **Article 16, 2.**

*2. Le qualificatif « naturel » ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles.*

Pour tous les exemples détaillés dans ce chapitre, l'utilisation du terme « naturel » pour désigner un arôme n'est possible que si **l'agent d'aromatisation est composé exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles**.

Toutes les autres catégories d'agents d'aromatisation, même les précurseurs d'arômes, disqualifient la naturalité de l'arôme.

⇒ **La partie aromatisante de l'arôme doit être « 100% naturelle » au sens de l'article 16.**

⇒ Implicitement, il est reconnu que la mise en œuvre de supports et d'additifs dans la formulation d'arômes dont la partie aromatisante est composée exclusivement de préparations et/ou de substances aromatisantes naturelles ne disqualifie pas cette désignation.

En outre, le considérant 26 précise que, si le qualificatif « naturel » est employé pour désigner l'arôme, la source des arômes doit être déclarée dans leur désignation, excepté lorsque le matériau de base ne peut pas être reconnu dans l'arôme ou le goût de la denrée alimentaire.

⇒ **Lorsque le caractère naturel de l'arôme est mis en avant dans sa dénomination de vente, et que le goût d'une des sources utilisées est reconnaissable, le fabricant d'arômes a l'obligation de citer cette source dans la dénomination de vente.**

⇒ Cette règle vaut également pour la déclaration des arômes **dans la liste d'ingrédients**.

#### 3.2. « Arôme naturel de X » : article 16 paragraphe 4

##### **Article 16, 4.**

*4. Le qualificatif « naturel » ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95% à partir du matériau de base visé.*

*La désignation est formulée comme suit: « arôme naturel de 'denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source' ».*

##### **a) La règle du 95/5**

Règle du 95/5 : pour pouvoir écrire « arôme naturel de X », deux conditions :

- Il faut qu'au moins 95% en poids de la partie aromatisante soit issu de X ;
  - ➔ NB : sur les 5% restants, l'article 16 ne précise rien, mais le considérant 26 indique que « les 5% maximum restants ne peuvent être utilisés que pour les besoins de la

*standardisation ou, par exemple, pour conférer à l'arôme une note fraîche, piquante, mûre ou verte, plus importante. »*

- La flaveur de X doit être facilement reconnaissable.

Cette règle se substitue à la pratique actuelle en France qui fixe les proportions à 90/10.

- Avantage : harmonisation européenne
- Inconvénient : pour continuer à utiliser la dénomination « arôme naturel de X », il est nécessaire de reformuler les arômes 90/10.

#### **b) Que peut-être X : « denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source » ?**

##### ➤ **X peut être une ou des « denrée(s) »**

###### **POSITION ANIA**

- ⇒ Il est possible de nommer plusieurs denrées à condition que la mise en œuvre globale des sources citées corresponde à un minimum de 95%.
- ⇒ L'ANIA rappelle l'obligation générale de non tromperie du consommateur. Ainsi, il est possible de citer une ou plusieurs denrées si elles sont reconnaissables par le consommateur, et si la partie aromatisante provient à 95% des denrées visées.
- ⇒ De ce fait, l'ANIA recommande de ne pas citer plus de deux denrées.

*Exemples non limitatifs :*

- ✓ *Arôme naturel de framboise*
- ✓ *Arôme naturel de fromage de chèvre*
- ✓ *Arôme naturel de pomme cannelle / Arôme naturel de pomme et de cannelle*
- ✓ *Arôme naturel de poire (et) abricot*

##### ➤ **X peut être une « catégorie de denrées »**

###### **POSITION ANIA**

- ⇒ En l'absence de référentiel sur les catégories des denrées à la fin du présent règlement, il est possible de faire appel à des catégories définies soit par la norme Codex, soit par des usages professionnels ou à tout autre terme facilement compréhensible par le consommateur et non trompeur.
- ⇒ L'ANIA indique les référentiels suivants, non limitatifs :

**Annexe I<sup>5</sup> du règlement (CE) n° 396/2005<sup>6</sup> qui liste des limites maximales en résidus de pesticides par catégories de denrées**

**Annexe I de la directive 2000/13/CE<sup>7</sup> qui liste des catégories d'ingrédients**

<sup>5</sup> Etablie par le règlement (CE) n° 178/2006 de la Commission du 1er février 2006 modifiant le règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil par l'établissement d'une annexe I énumérant les denrées alimentaires et aliments pour animaux dont la teneur en résidus de pesticides est soumise à des limites maximales.

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

<sup>7</sup> Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.



**Définition professionnelle de l'ANIA relative aux mélanges de fruits – 19/09/2003**

- « Fruits du verger » : tout mélange de fruits cultivés dans les vergers, tels que : pomme, poire, coing, pêche, abricot, toutes prunes, raisin, cerises,...
- « Fruits des bois / fruits de la forêt » : tout mélange de fruits sauvages ou cultivés issus de familles botaniques habituellement trouvées en milieu forestier, tels que fraises des bois, framboises, myrtilles, groseilles, mûres, sureau, noisettes, châtaigne, cynorrhodons,...
- « Fruits rouges » : tout mélange de baies de couleur rouge ou noire, comme : framboise, fraise, groseilles rouges, mûres, cassis, myrtilles, raisin noir, cerises, cynorrhodons, airelles,...
- « Fruits exotiques » : tout mélange de fruits issus de familles botaniques habituellement trouvées dans les régions tropicales, comme noix de coco, fruits de la passion, banane, goyave, mangue, kiwi, ananas, orange, papaye,... même s'ils sont cultivés dans d'autres régions.

**Code d'usage des sirops : document professionnel d'application du décret n° 92-818 du 18 août 1992 – version III du 4/12/2006 :**

- Par agrume, on entend les différentes variétés d'orange, de citron jaune ou vert, de mandarine, de pamplemousse, de bergamote, de kumquat et leurs hybrides, à l'exclusion de toute autre espèce de fruits.
- Sont considérés comme « fruits des bois » – lorsque ces espèces ne sont pas cultivées – les fruits suivants et leurs hybrides tels que : framboise, myrtille, merise, mûre, sureau, cynorrhodon, fraise des bois.
- Sont considérés comme « fruits rouges », les espèces de fruits figurant dans la liste ci-dessus, lorsqu'elles sont cultivées ou non, augmentées des espèces suivantes et leurs hybrides telles que : airelles, cassis, fraise, groseille, cerise, guigne et acérola.

Exemples non limitatifs :

- ✓ Arôme naturel de poisson
- ✓ Arôme naturel de fromage
- ✓ Arôme naturel de fruits tropicaux

➤ **X peut être un « matériau(x) source »**

→ NB : De nombreux matériaux source sont eux-mêmes des denrées.

Exemples non limitatifs :

- ✓ Levure
- ✓ Pétales de rose

**QUESTION**

Est-il obligatoire d'étiqueter « arôme naturel DE X » ? Peut-on étiqueter « arôme naturel X » ?

⇒ **Le SNIAA interrogera ses homologues européens.**

⇒ **L'ANIA interrogera la DGCCRF ultérieurement.**

**POSITION ANIA**

⇒ L'ANIA considère qu'il est possible d'étiqueter « arôme naturel X », dans les mêmes conditions que la mention « arôme naturel DE X ».

### 3.3. « Arôme naturel de X avec autres arômes naturels » : article 16 paragraphe 5

#### Article 16, 5.

5. La désignation « arôme naturel de « 'denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source' avec autres arômes naturels » ne peut être utilisée que si la partie aromatisante provient en partie du matériau de base visé, la flaveur de celui-ci étant facilement reconnaissable.

#### Considérant 26

Lorsque moins de 95 % de la partie aromatisante provenant du matériau de base visé dans la désignation de l'arôme est mise en œuvre, et que la flaveur du matériau de base **est encore reconnaissable**, celui-ci doit être mentionné dans la désignation de l'arôme, avec l'indication que d'autres arômes naturels ont été ajoutés, (...).

Le texte ne pose pas de contrainte quant à la proportion de X autre que celle de non tromperie du consommateur (rappelée à l'article 4, b) : le 95/5 n'est pas rempli, mais il n'y a pas d'exigences quant à la quantité de X dans la partie aromatisante.

Par ailleurs, le texte précise que la flaveur de X est encore reconnaissable.

#### POSITION ANIA

- ⇒ En l'absence de contrainte sur la proportion minimale de mise en œuvre du matériau de base visé, le seul critère pour utiliser cette mention est que sa flaveur soit encore reconnaissable.
- ⇒ Il n'est pas possible d'aller plus loin dans la description : pas d'information sur les autres sources d'arômes naturels mises en œuvre.

Composition de la partie aromatisante (contenant uniquement des préparations aromatisantes et/ou substances aromatisantes naturelles)	Désignation de l'arôme
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 90% d'agents d'aromatisation provenant de menthe</li> <li>✓ 5% issus d'orange</li> <li>✓ 5% issus d'autres sources</li> <li>✓ La flaveur de l'arôme est menthe. Le goût de l'orange n'est pas perceptible.</li> </ul>	<p>« <b>Arôme naturel de menthe avec autres arômes naturels</b> »</p> <p>« <b>Arôme menthe</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 30% d'agents d'aromatisation provenant de pomme</li> <li>✓ 20% d'agents d'aromatisation provenant de cannelle</li> <li>✓ 50% d'agents d'aromatisation naturels issus d'autres sources</li> <li>✓ La flaveur de l'arôme est pomme-cannelle : les flaveurs des agents d'aromatisations issus de la pomme et de la cannelle sont facilement reconnaissables.</li> </ul>	<p>« <b>Arôme naturel de pomme-cannelle avec autres arômes naturels</b> »</p> <p>« <b>Arôme pomme-cannelle</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 50% d'agents d'aromatisation issus d'orange</li> <li>✓ 40% issus de pamplemousse</li> <li>✓ 10% issus d'autres sources</li> </ul>	<p><b>« Arôme naturel d'orange (et de) pamplemousse avec autres arômes naturels »</b>  ⇒ A condition que la flaveur orange et la flaveur pamplemousse soient facilement reconnaissables</p> <p><b>« Arôme naturel d'agrumes avec autres arômes naturels »</b></p> <p><b>« Arôme »</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 10% d'agents d'aromatisation provenant du citron</li> <li>✓ 90% d'agents d'aromatisation naturels issus d'autres sources</li> <li>✓ L'arôme a un goût de citron</li> <li>✓ La flaveur des agents d'aromatisation issus du citron est encore reconnaissable</li> </ul>	<p><b>« Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels »</b></p> <p><b>« Arôme »</b></p>

### 3.4. « Arôme naturel » : article 16 paragraphe 6

#### Article 16, 6.

6. Les termes « arôme naturel » ne peuvent être utilisés que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la référence aux matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.

Deux conditions cumulatives :

- La partie aromatisante est issue de différents matériaux de base ;
- ET
- La référence aux matériaux de base ne reflète par leur arôme ou leur goût.

*Exemple : arôme naturel ayant un goût « grenadine »<sup>8</sup>*

- ✓ « Arôme naturel de grenadine » → ce n'est pas possible : la grenadine n'est pas un matériau de base.
- ✓ « Arôme naturel » est approprié.

*Exemple : arôme naturel ayant un goût « tutti frutti »*

- ✓ « Arôme naturel de tutti frutti » → ce n'est pas possible : « tutti frutti » n'est pas un matériau de base.
- ✓ « Arôme naturel » est approprié.

*Exemple : arôme naturel issu de levure ayant un goût de poulet*

- ✓ Arôme naturel de poulet → non car trompeur
  - ✓ Arôme naturel de levure → non informatif
- ⇒ Même si un seul matériau de base, source pas reconnaissable, on doit pouvoir écrire « arôme naturel »

<sup>8</sup> Selon le décret n°92-818 du 18 août 1992 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les sirops décret sirop, la dénomination « sirop de grenadine » ou « grenadine » est réservée aux sirops aromatisés au moyen de jus de fruits rouges et de vanille, ou de leurs extraits, et éventuellement de jus de citron.

**POSITION ANIA**

Si **un seul matériau de base** est mis en œuvre et que **sa saveur n'est pas reconnaissable**, il devrait être possible **d'indiquer « arôme naturel »**.

Composition de la partie aromatisante (contenant uniquement des préparations aromatisantes et/ou substances aromatisantes naturelles)	Désignation de l'arôme	Dénominations non acceptables
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 0% d'agents d'aromatisation provenant de banane</li> <li>✓ 100% issus de plusieurs autres sources</li> <li>✓ La saveur de l'arôme est banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>« <b>Arôme naturel</b> »</li> <li>« <b>Arôme banane</b> »</li> <li>« <b>Arôme</b> »</li> </ul>	« <b>Arôme naturel de banane</b> »
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 100% d'agents d'aromatisation provenant de plusieurs sources</li> <li>✓ L'arôme donne un goût « grenadine »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>« <b>Arôme naturel</b> »</li> <li>« <b>Arôme grenadine</b> »</li> <li>« <b>Arôme</b> »</li> </ul>	« <b>Arôme naturel de grenadine</b> »
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 100% de la partie aromatisante vient de levure (un seul matériau de base)</li> <li>✓ La saveur de l'arôme est poulet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>« <b>Arôme naturel</b> »</li> <li>« <b>Arôme poulet</b> »</li> <li>« <b>Arôme</b> »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>« <b>Arôme naturel de levure</b> »</li> <li>« <b>Arôme naturel de poulet</b> »</li> </ul>

### 3.5. « Substance(s) aromatisante(s) naturelle(s) » : article 16 paragraphe 3

**Article 16, 3.**

3. La désignation « substance(s) aromatisante(s) naturelle(s) » ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles.

⇒ Un arôme dont la partie aromatisante est composée uniquement de plusieurs substances aromatisantes naturelles peut être étiqueté « substances aromatisantes naturelles ».

**POSITION ANIA**

⇒ Si la partie aromatisante est composée d'une seule substance aromatisante naturelle, l'arôme peut également être désigné par le terme « substance aromatisante naturelle ».

⇒ Il n'est pas possible de compléter la mention « substance(s) aromatisante(s) naturelle(s) » par une information telle que le nom de la substance (ex : menthol, vanilline) même si cette information peut sembler pertinente pour le consommateur.

Composition de la partie aromatisante (contenant uniquement des substances aromatisantes naturelles)	Désignation de l'arôme
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 95% de substances naturelles provenant de menthe</li> <li>✓ 5% de substances naturelles issues d'autres sources</li> <li>✓ L'arôme a un goût menthe</li> </ul>	<p>« <b>Substances aromatisantes naturelles</b> »</p> <p>« <b>Arôme naturel de menthe</b> »</p> <p>« <b>Arôme menthe</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 94% de substances naturelles provenant de menthe</li> <li>✓ 6% de substances naturelles issues d'autres sources</li> <li>✓ L'arôme a un goût menthe</li> </ul>	<p>« <b>Substances aromatisantes naturelles</b> »</p> <p>« <b>Arôme naturel de menthe avec autres arômes naturels</b> »</p> <p>« <b>Arôme menthe</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 100% de substances aromatisantes issues de différentes sources : pomme, framboises, orange,...</li> <li>✓ La flaveur de l'arôme est « tutti frutti », sans qu'aucune source ne se distingue</li> </ul>	<p>« <b>Substances aromatisantes naturelles</b> »</p> <p>« <b>Arôme naturel</b> »</p> <p>« <b>Arôme tutti frutti</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La partie aromatisante est composée d'une seule substance aromatisante, du menthol, substance issue de menthe</li> <li>✓ Le goût de l'arôme est menthe</li> </ul>	<p>« <b>Substance aromatisante naturelle</b> »</p> <p>« <b>Arôme naturel de menthe</b> »</p> <p>« <b>Menthol</b> »</p> <p>« <b>Arôme menthe</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La partie aromatisante est composée d'une seule substance aromatisante, du citral, substance issue de Litsea cubeba (dont le goût rappelle le citron)</li> </ul>	<p>« <b>Substance aromatisante naturelle</b> »</p> <p>« <b>Arôme naturel</b> » → « Arôme naturel de Litsea cubeba » n'est pas possible car cette mention n'est pas informative sur la saveur. Cette information n'est pas pertinente pour le consommateur</p> <p>« <b>Citral</b> »</p> <p>« <b>Arôme citron</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>

## 4. ETIQUETAGE DES AROMES DANS LA LISTE D'INGREDIENTS DES DENREES AROMATISEES

L'article 29 modifie l'annexe III de la directive 2000/13/CE (désignation des arômes dans la liste d'ingrédients).

### Article 29

#### **DÉSIGNATION DES AROMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS**

1. Sans préjudice du paragraphe 2, les arômes sont désignés sous les termes :

- « arômes » ou une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme, si l'élément aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, points b), c), d), e), f), g) et h) du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires ;

- « arôme(s) de fumée », ou « arôme(s) de fumée produit(s) à partir de 'denrée(s) ou catégories de denrées ou matériau(x) source' (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 1334/2008 et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.

2. **Le qualificatif « naturel » est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 1334/2008.**

Ainsi, un arôme peut être désigné soit par le terme « arôme » soit par un terme plus spécifique, comme par exemple ceux définis à l'article 3 (voir 1.2. Définitions).

D'autres dénominations peuvent être utilisées, telles que « huile essentielle » ou « extrait », définies par la norme ISO 9235.

En particulier, l'arôme peut être désigné par sa saveur : arôme framboise, arôme citron,...

Pour étiqueter l'arôme dans la liste d'ingrédients, on peut se reporter aux règles quant à la dénomination de vente de l'arôme. Les conditions d'étiquetage, notamment quant à l'utilisation du terme « naturel » sont les mêmes.

Quelques cas particuliers sont traités ci-dessous.

### 4.1. Cas où le fabricant d'un produit fini met en œuvre plusieurs arômes dans une même denrée

Une entreprise achète séparément différents arômes formulés uniquement avec des agents d'aromatisation naturels et les met en œuvre dans une même denrée.

*Exemple : un sorbet à la fraise dans lequel sont mis en œuvre un « arôme naturel de citron avec autres arômes naturels » et un « arôme naturel de vanille ». La dénomination de vente est « sorbet à la fraise ».*

*La liste d'ingrédients peut se présenter comme suit :*

- ✓ Ingrédients : (...), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels, arôme naturel de vanille, (...)
- ✓ Ingrédients : (...), arômes, (...)

*L'ANIA considère que l'option suivante est également acceptable :*

- ✓ Ingrédients : (...), arômes naturels, (...)

**POSITION ANIA**

- ⇒ Si un fabricant de produits finis met en œuvre dans une denrée plusieurs arômes formulés uniquement avec des agents d'aromatisation naturels, l'ANIA considère qu'il est possible d'étiqueter « arômes naturels » (au pluriel) dans la mesure où la flaveur de chaque arôme pris individuellement n'est plus facilement identifiable par le consommateur dans la denrée prête à consommer.
- ⇒ NB : la désignation sous le terme « arômes » est toujours possible.

**A NOTER**

L'ANIA précise qu'il s'agit là de sa position, non validée par l'administration.

## 4.2. Cas où le fabricant d'un produit fini met en œuvre plusieurs arômes dans plusieurs denrées

Une entreprise achète séparément différents arômes formulés uniquement avec des agents d'aromatisation naturels et les met en œuvre séparément dans plusieurs denrées qui sont vendues ensemble dans un même emballage.

Elle peut souhaiter limiter le nombre d'arômes listés dans la liste d'ingrédients, notamment pour des raisons de place sur l'emballage ou l'étiquette.

*Exemple : un sachet de bonbons contenant des bonbons aromatisés avec un arôme naturel de citron, d'autres avec un arôme naturel d'orange, d'autres avec un arôme naturel de fraise. La dénomination de vente est « bonbons ».*

*La liste d'ingrédients peut se présenter comme suit :*

- ✓ *Ingrédients : (...), arôme naturel de citron, arôme naturel d'orange, arôme naturel de fraise, (...)*
- ✓ *Ingrédients : (...), arômes, (...)*

*L'ANIA considère que l'option suivante est également acceptable :*

- ✓ *Ingrédients : (...), arômes naturels, (...)*

**POSITION ANIA**

- ⇒ Lors de la mise en œuvre de plusieurs arômes dans des produits distincts vendus sous le même conditionnement, il est possible d'étiqueter ces différents arômes sous la mention « arômes naturels ».
- ⇒ NB : la désignation sous le terme « arômes » est toujours possible.

**A NOTER**

L'ANIA précise qu'il s'agit là de sa position, non validée par l'administration. Par ailleurs, la CIAA a indiqué que sur cet exemple, elle considère qu'il n'est pas possible de regrouper plusieurs arômes naturels dont la flaveur est perceptible dans chaque bonbon sous la mention « arômes naturels ». Selon elle, la mention « arômes naturels de fruits » serait plus acceptable.

## 4.3. Cas des arômes contenant un arôme de fumée conférant une note fumée aux denrées alimentaires : article 29

**Article 29****DÉSIGNATION DES ARÔMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS**

1. Sans préjudice du paragraphe 2, les arômes sont désignés sous les termes :



(...)

- « arôme(s) de fumée », ou « arôme(s) de fumée produit(s) à partir de 'denrée(s) ou catégories de denrées ou matériau(x) source' (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 1334/2008 et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.

Dans la liste d'ingrédients, la présence d'un arôme de fumée doit être étiquetée si :

- La denrée contient un arôme qui est notamment composé d'un arôme de fumée tel que défini par le règlement (voir 1.2.) ;

ET

- Que ce goût de fumée est perceptible dans la denrée alimentaire

#### 4.4. Exemples d'étiquetage

Composition de la partie aromatisante (contenant uniquement des substances aromatisantes naturelles)	Désignation de l'arôme
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 95% issus d'orange et de pamplemousse</li> <li>✓ 5% d'autres sources</li> </ul>	<p>« <b>Arôme naturel d'orange et de pamplemousse</b> »            ⇒ L'orange et le pamplemousse sont des denrées. Il est possible de les mentionner à condition que les deux saveurs soient perceptibles.</p> <p>« <b>Arôme naturel d'agrumes</b> »            ⇒ L'orange et le pamplemousse sont des agrumes = catégorie de denrées alimentaires.</p> <p>« <b>Arôme naturel d'agrumes (orange, pamplemousse)</b> »            ⇒ On peut ajouter une information complémentaire qui précise quels sont les agrumes mises en œuvre.</p> <p>« <b>Arôme orange-pamplemousse</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arôme vanille créé à partir de betterave (procédé biotechnologique)</li> </ul>	<p>« <b>Arôme naturel de betterave</b> » : <b>NON</b>            ⇒ Ce n'est pas informatif sur la saveur. Cette information n'est pas pertinente pour le consommateur.</p> <p>« <b>Arôme naturel de vanille</b> » : <b>NON</b>            ⇒ Cette mention est trompeuse puisque la source de l'arôme n'est pas de la vanille.</p> <p>« <b>Arôme naturel</b> »</p> <p>« <b>Arôme vanille</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>



<p>✓ <i>Arôme ayant un goût viande créé à partir de levure</i></p>	<p>« <b>Arôme naturel de levure</b> » : <b>NON</b>  ⇒ <i>Ce n'est pas informatif sur la saveur. Cette information n'est pas pertinente pour le consommateur.</i></p> <p>« <b>Arôme naturel de viande</b> » : <b>NON</b>  ⇒ <i>Cette mention est trompeuse.</i></p> <p>« <b>Arôme naturel</b> »</p> <p>« <b>Arôme viande</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>
<p>✓ <i>Arôme dont la partie aromatisante provient à 95% de poulet cuit selon une recette de poule-au-pot</i></p>	<p>« <b>Arôme naturel de poule-au-pot</b> »</p> <p>« <b>Arôme poule-au-pot</b> »</p> <p>« <b>Arôme</b> »</p>

## 5. SUBSTANCES INDESIRABLES LISTEES A L'ANNEXE III : ARTICLE 6

Voir Annexe 1 - Annexe III du règlement (CE) n° 1334/2008

### 5.1. Substances ne pouvant être ajoutées en l'état aux denrées alimentaires

#### Article 6, 1.

1. Les substances figurant sur la liste de l'annexe III, partie A, ne sont pas ajoutées en l'état aux denrées alimentaires.

Plusieurs substances sont listées : il s'agit des substances qui ne peuvent être ajoutées telles quelles aux denrées alimentaires.

### 5.2. L'approche par contributeurs majeurs

#### Article 6, 2.

2. Sans préjudice des dispositions du règlement (CE) n° 110/2008, les quantités maximales en certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et/ou dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, dans les denrées alimentaires composées figurant sur la liste de l'annexe III, partie B, ne doivent pas être dépassées par suite de l'utilisation d'arômes et/ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur ces denrées alimentaires. Les teneurs maximales des substances visées à l'annexe III s'appliquent aux denrées alimentaires telles qu'elles sont commercialisées, sauf indication contraire. Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les niveaux maximum s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimum.

L'annexe III-b fixe des teneurs maximales en certaines substances naturellement présentes dans les arômes ou dans les ingrédients à propriétés aromatisantes qui ne doivent pas être dépassées dans certaines denrées composées à la suite de l'utilisation d'arômes ou d'ingrédients à propriétés aromatisantes.

Les teneurs s'appliquent :

- Par substance ;
- Pour certaines denrées composées listées, telles que commercialisées → la présence de ces substances n'est pas limitée de façon générale, mais seulement pour certaines denrées, identifiées comme « contributeurs majeurs » ;
- Dans lesquelles ont été mis en œuvre des arômes et/ou des ingrédients à propriétés aromatisantes → la mise en œuvre d'arômes ou d'ingrédients à propriétés aromatisantes dans les denrées alimentaires contributeurs majeurs ne doit pas conduire à un dépassement des limites fixées dans cette même annexe.

*Exemple : la présence de coumarine ne doit pas être supérieure à :*

- ✓ 50mg/kg dans les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle ;
- ✓ 20mg/kg dans les céréales pour petit-déjeuner ;
- ✓ 15mg/kg dans les produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle ;
- ✓ 5 mg/kg dans les desserts.

La teneur en substances indésirables dans le produit fini se calcule par cumul de la quantité de substances indésirables apportées par les arômes et par les ingrédients à propriétés aromatisantes. Ces informations doivent être mises à disposition par les fournisseurs.

L'ANIA relève qu'il existe un « vide » quant aux ingrédients considérés comme des ingrédients à propriétés aromatisantes. Pour rappel, il s'agit d'ingrédients alimentaires, autres que les arômes, pouvant être ajoutés à des denrées alimentaires dans le but principal de leur conférer une saveur ou de modifier leur saveur, et **qui contribuent de manière significative à la présence de certaines substances naturelles indésirables** dans les denrées alimentaires. Cette notion de « contribution significative » ne peut être évaluée que par l'EFSA, qui devrait lister les ingrédients à propriétés aromatisantes tels que définis dans le règlement.

En attendant, l'ANIA a initié une réflexion avec les groupes de travail « ingrédients conventionnels » et « contaminants » pour identifier ces ingrédients. Un travail est en cours.

### 5.3. Cas particuliers : annexe III-B - note de bas de page (\*)

#### **Annexe III-B, note de bas de page (\*)**

*Les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, et des épices.*

Une exception est prévue pour trois substances :

- Estragol
- Methyleugenol
- Safrol

Pour ces substances, les teneurs maximales ne s'appliquent pas dans les denrées alimentaires composées :

- Qui ne contiennent aucun arôme, sauf des arômes qui ne contribueraient pour aucune de ces substances ;

ET

- Qui contiennent des ingrédients à propriétés aromatisantes qui sont seulement des herbes fraîches, séchées ou surgelées et des épices.

### 5.4. Articulation avec la directive 88/388/CEE

Jusqu'au 20 janvier 2011, la directive 88/388/CEE est encore applicable. Ainsi, les limites fixées dans ce texte pour la teneur en certaines substances indésirables sont maintenues jusqu'au 20 janvier 2011.

*Exemple : cas de la coumarine*

#### **Actuellement :**

- ✓ Teneur maximum générale pour l'ensemble des denrées alimentaires : 2 mg/kg ;
- ✓ SAUF pour caramels et confiserie à base de caramels : 10mg/kg ; gommes à mâcher : 50mg/kg ; boissons alcoolisées : 10mg/kg)

#### **A compter du 20 janvier 2011 :**

- ✓ 50mg/kg dans les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle ;

- ✓ 20mg/kg dans les céréales pour petit-déjeuner ;
- ✓ 15mg/kg dans les produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle ;
- ✓ 5 mg/kg dans les desserts.

Au niveau européen, la DG SANCO a conclu à l'applicabilité des nouvelles limites **en coumarine** telles que fixées dans l'Annexe III. Elle ne s'est prononcée que sur la coumarine, et non sur l'ensemble des principes actifs.

#### **POSITION ANIA**

- ⇒ Comme indiqué dans la partie 2, les entreprises peuvent choisir de continuer d'appliquer la directive jusqu'au 20 janvier 2011, ou peuvent se mettre en conformité avec le règlement dès le 20 janvier 2009.
- ⇒ L'ANIA considère donc qu'il est possible d'appliquer dès aujourd'hui les nouvelles limites fixées dans le règlement.
- ⇒ Par souci de cohérence, il est recommandé d'appliquer soit le règlement (CE) n° 1334/2008, soit la directive 88/388/CE dans leur totalité, plutôt que de choisir d'appliquer l'une et l'autre de façon partielle.

## 6. COMMUNICATION DE DONNEES ET SUIVI DE CONSOMMATION

### 6.1. Informations à communiquer par les opérateurs du secteur alimentaire : article 19

Obligation à la charge des « **fabricants ou utilisateurs d'une substance aromatisante** » de communiquer à la Commission, à sa demande, la quantité de substance ajoutée aux denrées alimentaires dans la Communauté au cours d'une période de 12 mois.

#### **POSITION ANIA**

- ⇒ Cette responsabilité de transmettre l'information en direct doit peser sur les IAA **seulement pour les substances aromatisantes utilisées qu'elles achètent directement et non via des arômes déjà formulés**. La transmission d'information est sous la responsabilité des fabricants d'arômes dès lors que les substances sont mises en œuvre dans des arômes.
- ⇒ Il reste néanmoins le problème que les fabricants d'arômes ne peuvent pas s'engager avec certitude sur la destination de leurs arômes : applications non alimentaires ( ? ) et denrées alimentaires exportées hors UE. D'où une possibilité de surestimation.

#### **A NOTER**

Comme indiqué à l'article 19, paragraphe 4, les modalités de transmission des informations et de collecte par les autorités seront définies par procédure de comitologie. Cette position ANIA pourrait donc être révisée en fonction des modalités qui seront définies.

### 6.2. Suivi et rapports des Etats membres : article 20

Les Etats membres doivent mettre en place un système de suivi de :

- La consommation et de l'utilisation des arômes figurant sur la liste communautaire ;
- La consommation de substances incluses dans l'annexe III.

Les substances de l'annexe III sont présentes dans les denrées du fait :

- De la mise en œuvre d'ingrédients à propriétés aromatisantes  
ET/OU
- De la mise en œuvre d'arômes dérivés de certains matériaux de base.

En conséquence, les fabricants de denrées alimentaires contenant des arômes et/ou des ingrédients alimentaires à propriétés aromatisantes se mettent en situation de pouvoir communiquer les données homologues.

→ NB : les fabricants d'arômes s'engagent à mettre à disposition des autorités toutes données pertinentes si nécessaire.

## 7. LES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES

Cette partie est en cours de clarification par l'EFFA

Il y a 4 situations où les contrôles organoleptiques sont déterminants pour justifier du choix de la désignation de l'arôme :

- Pour les arômes naturels de X → pour juger « les 5% maximum restants (qui) ne peuvent être utilisés que pour les besoins de la standardisation ou, par exemple, pour conférer à l'arôme une note fraîche, piquante, mûre ou verte, plus importante » ;
- Pour les arômes naturels de X avec autres arômes naturels → pour juger si la saveur du matériau de base visé est facilement reconnaissable ;
- Pour les arômes naturels → pour juger si la référence aux différents matériaux de base utilisés ne reflète par leur arôme ou leur goût ;
- Pour les arômes contenant des arômes de fumée → pour juger si ce goût de fumée est perceptible dans la denrée alimentaire.

Sur quelle matrice doivent être faits les contrôles ?

- Base neutre (type eau)
- Application prévue

Qui en a la responsabilité ?

- Le fournisseur ?
- L'utilisateur ?

Qui fait les essais ?

- Panels d'experts ?
- Les contrôles par les fraudes ?

### **POSITION ANIA**

⇒ L'ANIA considère que la conformité de l'étiquetage de l'arôme vendu aux fabricants relève de la responsabilité du fournisseur, à condition que l'utilisateur lui ait fourni les informations nécessaires et suffisantes préalablement.

## ANNEXE 1

**Annexe III du règlement (CE) n° 1334/2008**

31.12.2008

FR

Journal officiel de l'Union européenne

L 354/47

## ANNEXE III

## Présence de certaines substances

Partie A: Substances ne pouvant être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires

Acide agarique  
 Aloïne  
 Capsaïcine  
 1, 2-Benzopyrone, coumarine  
 Hypéricine  
 Bêta-asarone  
 1-Allyl-4-méthoxybenzène, estragol  
 Acide cyanhydrique  
 Menthofurane  
 4-Allyl-1, 2-diméthoxybenzène, méthyleugénol  
 Pulégone  
 Quassine  
 1-Allyl-3,4-méthylènedioxy-benzène, safrol  
 teucrine A  
 Thuyone (alpha et bêta)

Partie B: Tenueurs maximales en certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, de certaines denrées alimentaires composées telles que consommées auxquelles des arômes et/ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ont été ajoutés

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Teneur maximale mg/kg
Bêta-asarone	Boissons alcoolisées	1,0
1-Allyl-4-méthoxybenzène, Estragol (*)	Produits laitiers Fruits, légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumineuses séchées et légumineuses potagères), noix et semences transformés Produits à base de poisson Boissons non alcoolisées	50 50 50 10
Acide cyanhydrique	Nougat, massepain et ses succédanés ou produits similaires Conserves de fruits à noyaux Boissons alcoolisées	50 5 35
Menthofurane	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine Gommes à mâcher Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	500 3 000 1 000 200
4-Allyl-1, 2- diméthoxybenzène Méthyleugénol (*)	Produits laitiers Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier Préparations et produits à base de poisson Potages et sauces «Amuses-gueules» salés prêts à consommer Boissons non alcoolisées	20 15 10 60 20 1

Dénomination de la substance	Dreée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Teneur maximale mg/kg
Pulégone	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	250
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	2 000
	Gommes à mâcher	350
	Boissons non alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	20
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	100
Quassine	Boissons non alcoolisées	0,5
	Produits de boulangerie	1
	Boissons alcoolisées	1,5
1-Allyl-3,4-méthylènedioxy-benzène, safrol (*)	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Préparations et produits à base de poisson	15
	Potages et sauces	25
	Boissons non alcoolisées	1
Teucrine A	Boissons spiritueuses au goût amer, ou bitters (†)	5
	Liqueurs (‡) au goût amer	5
	Autres boissons alcoolisées	2
Thuyone (alpha et bêta)	Boissons alcoolisées, à l'exception de celles produites à partir des espèces d'Artemisia	10
	Boissons alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	35
	Boissons non alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	0,5
Coumarine	Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50
	« Céréales pour petit déjeuner » y compris les muesli	20
	Produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15
	Desserts	5

(\*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas lors qu'une dreée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, et des épices. Après consultation des États membres et de l'Autorité, fondée sur des données fournies par les États membres concernant les informations scientifiques les plus récentes, et en tenant compte de l'utilisation d'épices et des herbes et des préparations aromatisantes naturelles, la Commission peut, le cas échéant, proposer des modifications à la présente dérogation.

(†) Tel que définis à l'annexe II, paragraphe 30, du règlement (CE) n° 110/2008.

(‡) Tel que définis à l'annexe II, paragraphe 32, du règlement (CE) n° 110/2008.