

Décrypter les dénominations des arômes

Arôme naturel de citron, arôme, arôme naturel, etc. Que signifient ces différentes dénominations d'arômes alimentaires ?

Il existe différents types d'arômes alimentaires dont les dénominations sont listées et encadrées par le Règlement (CE) n°1334/2008.

En effet, selon la denrée alimentaire (boisson, biscuit, etc.) dans lequel l'arôme sera incorporé, selon la demande du consommateur, selon les contraintes de fabrication (contraintes techniques, matières premières), etc., le type d'arôme utilisé ne sera pas le même.

En lisant la liste des ingrédients du produit, le consommateur saura quel arôme alimentaire a été utilisé.

Qui rédige la liste des ingrédients sur l'étiquette du produit alimentaire ?

L'étiquette est rédigée par le fabricant de la denrée alimentaire, conformément aux exigences définies à l'Annexe VII partie D du Règlement (UE) n°1169/2011 "Information des consommateurs".

Les fournisseurs d'arômes alimentaires communiquent ainsi à ces fabricants, c'est-à-dire leurs clients, les informations les aidant à indiquer la dénomination d'arôme la plus appropriée.

Prenons un exemple :

Pour apporter un goût citron à un yaourt, différents types d'arômes alimentaires peuvent être utilisés :

Arôme naturel de citron

Petit rappel : un arôme est toujours constitué de deux parties : des ingrédients qui apportent le goût et une base (eau, alcool, etc.). Ici les ingrédients qui apportent le goût citron sont :



naturels



95% au moins sont issus du citron :

limonène, huile essentielle de citron, extrait de citron...



5% maximum donnent une note spécifique :

une note de fraîcheur avec de l'huile essentielle de basilic, du linalol...

Dans quelques cas précis, cet arôme peut avoir une dénomination plus spécifique, par exemple huile essentielle de citron, infusion alcoolique de citron, extrait de citron.

A noter : si vous lisez "arôme naturel de citron" ou "arôme naturel citron", il s'agit exactement du même type d'arôme : l'arôme naturel de citron.

Les 5% sont naturels et permettent de s'adapter aux goûts des consommateurs et de contribuer à la diversité des saveurs.

Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels

Ici les ingrédients qui apportent le goût citron sont :



naturels



issus en partie du citron :

limonène, huile essentielle de citron...



issus également d'autres matières premières :

extrait de pamplemousse, terpinéol qui apporte une note florale...

Les pourcentages des différents ingrédients dépendent de l'art de l'aromaticien qui marie les ingrédients pour obtenir un arôme unique.

Dans ce cas, les ingrédients issus du citron apportent la majorité du goût citron perçu par le consommateur. C'est pourquoi cette source est mentionnée dans la dénomination.

Arôme naturel

Ici les ingrédients qui apportent le goût citron sont :



naturels



issus de différentes matières premières naturelles autres que le citron

Cet arôme naturel n'a pas la dénomination "de citron" car les ingrédients naturels utilisés ne sont pas issus du citron.

Les pourcentages des différents ingrédients dépendent de l'art de l'aromaticien qui marie les ingrédients pour obtenir un arôme unique.

Arôme ou Arôme citron

Ici les ingrédients qui apportent le goût citron sont :

naturels ou synthétiques



issus de différentes matières premières



Cet arôme n'est pas obligatoirement un arôme synthétique. Les fabricants de produits alimentaires peuvent utiliser cette dénomination pour tous les cas d'arômes, naturels ou non.

Les pourcentages des différents ingrédients dépendent de l'art de l'aromaticien qui marie les ingrédients pour obtenir un arôme unique.

Et le goût fumé alors ?

Lorsque le consommateur perçoit un goût fumé à l'aliment et que cette note provient d'un arôme de fumée, alors la liste des ingrédients mentionne "arôme de fumée" en précisant éventuellement le bois qui a été utilisé (bois de hêtre par exemple).