

# Les arômes de fumée : qu'est-ce que c'est ?

DÉFINITION



C'est un des 6 agents d'aromatization que les aromaticiens peuvent utiliser quand ils composent des arômes.

Les arômes de fumée sont utilisés dans la composition d'arômes alimentaires principalement intégrés dans des produits salés :

- afin de leur donner **une note typique "fumée"** en alternative au fumage traditionnel,
- ou pour conférer **des notes boisées** ou **caramélisées** par exemple dans des sauces ou des snacks.

PROCÉDÉS D'OBTENTION

Etape ①



La fumée issue de la combustion de bois de différentes essences (ex : Noyer, Hêtre, Chêne) est condensée.

Etape ②



Cette fumée condensée est ensuite purifiée pour obtenir des «produits primaires» constitués :

- de condensats de fumée primaires (solubles dans l'eau),
- et de fractions de goudron primaires (non solubles dans l'eau).

Etape ③



Les arômes de fumée dérivés peuvent être obtenus à partir de ces produits primaires grâce à :

- des procédés physiques appropriés (ex : extraction ou distillation),
- ou par dissolution dans certains solvants (ex : huiles végétales).

RÈGLEMENTS APPLICABLES



Le **Règlement (CE) n°1334/2008** définit les arômes de fumée et leurs dispositions d'étiquetage spécifiques.

Le **Règlement (CE) N°2065/2003** encadre la production et la sécurité d'emploi de ces arômes :

- Procédure d'évaluation et d'autorisation des produits primaires,
- Liste de 10 produits primaires autorisés,
- Conditions de production :
  - > qualité du bois utilisé, procédés autorisés avec une température maximale définie, niveaux maximaux de certains composants non souhaités, etc.

Le **Règlement d'exécution (UE) n°1321/2013** liste les arômes de fumée aujourd'hui autorisés et utilisés en Europe ainsi que :

- Les conditions d'emploi, notamment les denrées alimentaires dans lesquelles chaque produit primaire peut être utilisé,
- Les doses maximales d'emploi.

