FAQ sur les arômes naturels

Tout d'abord, rappelons que la France est leader dans la production d'arômes naturels !

Qu'est-ce qu'un arôme naturel ?

Un arôme est qualifié de naturel uniquement si les agents d'aromatisation de sa formulation sont naturels (par exemple, un extrait de pamplemousse, de l'huile essentielle de citron, du terpinéol - molécule qui apporte un goût de pin, etc.).

Pour savoir quels sont les ingrédients d'un arôme, visitez notre site.

Quels sont les agents d'aromatisation qui peuvent être utilisés pour produire des arômes naturels ?

des préparations aromatisantes :

- elles sont naturelles
- elles sont d'origine végétale (absolue de feuilles de violette), animale (extrait de poisson) ou microbiologique (extrait de levure)
- elles sont obtenues par des procédés tels que la distillation, l'extraction, la torréfaction ou encore la fermentation

quelques exemples : huile essentielle de menthe, infusion de fraise, extrait de vanille, ...

des substances aromatisantes naturelles :

- elles sont naturelles
- ces molécules doivent être présentes et identifiées dans la nature
- elles sont d'origine végétale, animale ou microbiologique
- elles sont obtenues par des procédés tels que la distillation, l'extraction, la fermentation, etc. que l'on peut globalement réaliser dans une cuisine.

quelques exemples : thymol, mentha arvensis, 2,3-butanediol ...

Un extrait de menthe ou une huile essentielle de citron sont-ils des arômes naturels ?

Oui ! Il s'agit simplement d'une dénomination plus précise du produit et dans ce cas, 100% des agents d'aromatisation sont issus de la matière première.

Il existe plusieurs types d'arômes naturels (définis selon le Règlement (CE) n°1334/2008) par exemple :

- arôme naturel de café, arôme naturel de pomme, arôme naturel de poulet
- arôme naturel d'orange avec autres arômes naturels
- arôme naturel (dont la composition variée peut apporter le goût désiré)

Pour comprendre la différence, découvrez notre infographie dédiée.

SNIAA
www.sniaa.org

Pourquoi existe-t-il différents types d'arômes naturels ?

- Chaque type d'arôme naturel apporte sa spécificité, sa signature au produit : le consommateur recherche des goûts différents et la diversité des arômes y contribue et contribue à éviter l'uniformisation du goût des aliments.

- L'approvisionnement en matières premières peut varier, selon la saison notamment, et pour obtenir un goût similaire d'autres sources naturelles peuvent être utilisées.

- Certaines notes peuvent s'avérer difficiles voire impossibles à produire sous forme « arôme naturel de X » (X étant la matière première), comme certains fruits : poire, pêche, d'arôme délicat et peu intense.

Certaines substances aromatisantes naturelles sont limitées dans les arômes, pourquoi ?

C'est principalement pour des raisons de sécurité que la réglementation européenne limite l'ajout de certaines substances aromatisantes dans les aliments (limitations précisées dans l'Annexe I A du Règlement (CE) n°1334/2008).

Pour autant, ces substances peuvent être naturellement présentes dans certaines denrées alimentaires. Elles seront donc présentes dans les préparations aromatisantes réalisées à partir de ces sources, sans que cela présente un risque notable pour la santé, à condition toutefois que l'ajout soit conforme aux bonnes pratiques de fabrication de la profession.

Prenons l'exemple du Camphre :

Substance aromatisante avec **restrictions d'utilisation** dans les arômes.	Mais **substance naturellement présente dans la lavande, le romarin ou la sauge.**	Et donc **naturellement présente dans les préparations aromatisantes dérivées de ces sources**, telles que les huiles essentielles.

***NB** : L'ajout de ces substances aromatisantes est autorisé, mais en quantité limitée. Elles ne doivent pas être confondues avec les substances indésirables naturellement présentes dans les denrées alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et les préparations aromatisantes qui en sont dérivées, dont la teneur est limitée par l'Annexe III B du Règlement (CE) n°1334/2008 (par ex. la coumarine) : ces substances indésirables ne sont pas des substances aromatisantes et leur ajout en tant que telles en alimentation humaine est interdit.*

Pourquoi ne produit-on pas que des arômes naturels ?

Chaque type d'arôme apporte un goût et une typicité spécifique au produit et répond à la demande du consommateur et aux contraintes de fabrication (techniques, type de matière première, etc.) ou encore au type de produit alimentaire dans lequel il sera incorporé (yaourt, biscuit, boisson, etc.).

Aujourd'hui, près de 70% des arômes produits sont naturels, et la France est leader dans la production d'arômes naturels.

SNIAA
www.sniaa.org