FOCUS SUR LES ARÔMES NATURELS DE X

Les arômes naturels de X (ANX) qu'est-ce que c'est ?

L'arôme naturel de X est une des trois dénominations d'arômes naturels définis dans le **Règlement Arômes (CE) n°1334/2008**.

Qu'est-ce que X ?
C'est la source utilisée pour la production de l'arôme, tel que la fraise, le thym, le jasmin, le poisson, etc.

Ainsi, un arôme naturel de X est toujours formulé à base d'agents d'aromatisation :

→ Qui apportent au total le goût de la source citée X et sont de statut naturel.
Ils sont utilisés le plus souvent en mélange :

Substances aromatisantes naturelles (SAN)
limonène (note citron, orange), thymol (note thym)…

Préparations aromatisantes (PA)
huile essentielle de menthe, extrait de vanille, extrait de poisson…

→ Issus à au moins 95% de la source citée X et à 5% issus d'autres sources naturelles.

Exemples :

► un arôme naturel de citron obtenu, pour les agents d'aromatisation, par le mélange de 95% d'extrait de citron et 5% d'huile essentielle de basilic.

► un arôme naturel de menthe obtenu, pour les agents d'aromatisation, par le mélange de 97% d'huile essentielle de menthe et 3% de limonène.

La formulation de ce 5% est très encadrée par la réglementation : ainsi, l'aromaticien n'a pas le droit de reproduire le goût conféré par le 95% avec le 5%.

En savoir plus :
Lisez le Considérant 26 du Règlement Arômes et découvrez la Flavour Wheel du Guidance Document EFFA (www.effa.eu).

Pourquoi ajouter des agents d'aromatisation issus d'autres sources naturelles ?

Pour donner une note fraîche ou piquante à l'arôme ou standardiser l'arôme pour qu'il confère un goût constant.

Ainsi l'ajout de quelques gouttes d'huile essentielle de basilic donnera une touche verte à la note citronnée d'un arôme naturel de citron et un extrait de citron vert donnera une touche citronnée et exotique à l'arôme naturel de menthe (comme pour un bon mojito !).

Qu'apporte en plus le « 5% maximum » de l'ANX ?

Contribuer à la diversité des goûts et éviter la standardisation des saveurs de l'alimentation :
Comme l'art culinaire, avec des chefs qui perfectionnent l'art de l'assemblage d'ingrédients classiques ou plus originaux, l'art de l'aromaticien permet de créer et de maîtriser des saveurs bien spécifiques, fidèles au produit d'origine ou plus innovantes.

C'est là tout le savoir-faire des aromaticiens, capables de créer par exemple des arômes naturels de fraise avec une discrète note citronnée, violette, ou pourquoi pas basilic ou poivre.

Contribuer à offrir aux fabricants de denrées des goûts toujours adaptés aux besoins et attentes des consommateurs (bien différents selon qu'ils sont français, allemands, indiens ou japonais !).

Permettre au fabricant d'arômes de garantir dans le temps la constance du profil sensoriel d'un arôme naturel de X, ce qui contribue à la maîtrise de la qualité sensorielle du produit aromatisé dégusté par le consommateur final.

Quelle est la différence entre un ANX et un extrait de X ?

Dans le domaine aromatique, l'extraction a pour but de récupérer dans l'extrait l'essentiel des composés responsables de l'impact sensoriel de la matière première de départ. Différents procédés peuvent être mis en œuvre séparément ou successivement.

Un extrait est un "produit obtenu par le traitement d'une matière première naturelle par un ou plusieurs solvant(s)" (norme ISO 9235).

Ainsi, le terme "extrait" peut à la fois désigner des huiles essentielles, des distillats, des alcoolats, etc.

Tous ces extraits, développés à des fins d'aromatisation, répondent à la définition de préparations aromatisantes.

Un extrait est à 100% une préparation aromatisante (ex. huile essentielle d'orange, extrait de vanille, extrait de poisson...).

Un extrait est donc un cas particulier d'un arôme naturel de X, dans lequel aucune incorporation n'a eu lieu :

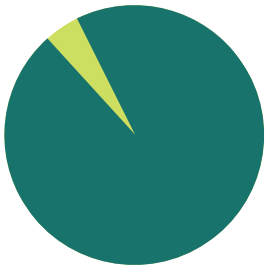
- ni d'agents d'aromatisation issus d'autres sources que X
- ni de substances aromatisantes naturelles de la même source que l'extrait

Bien sûr il est possible d'appeler arôme naturel de X cet extrait, mais la dénomination spécifique "extrait de X" est possible car elle est plus informative pour le consommateur.

En résumé :

Arôme naturel de X

max. 5 %
SAN ou PA
non issues de X

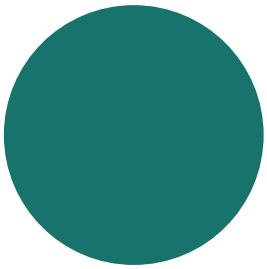


min. 95 %
SAN ou PA
issues de X

exemple :

Arôme naturel de citron = 96% extrait de citron
4% huile essentielle de basilic

Extrait de X



100 %
PA issues de X

Extrait de citron = 100% extrait de citron

SAN = substances aromatisantes naturelles
PA = préparations aromatisantes

Comme il est dérivé à 100% de X, l'extrait de X n'est-il pas plus « noble » que l'arôme naturel de X ?

Arômes naturels de X et extraits de X sont tous deux des produits nobles car :

- Le premier est dérivé à au moins 95% de X et le deuxième à 100% : ils sont donc issus en très grande majorité de la source citée (un ANX peut d'ailleurs très bien être dérivé à 100% de X !)
- Les agents d'aromatisation qui les composent sont 100% naturels.

Mais, le consommateur, il préfère les extraits de X, non ?

Selon une étude récemment menée par OpinionWay[1], quand ils achètent des produits aromatisés, les consommateurs plébiscitent :

la mention « **arôme naturel de X** » à **79%**

la mention « **extrait de X** » à **62 %**

Ainsi, pour le consommateur, extrait de X et arôme naturel de X sont deux ingrédients très positifs !
Mais les ANX présentent un avantage incontestable : l'ajout d'une touche (5% maximum) permet la personnalisation puis la maîtrise dans le temps de la qualité sensorielle de l'arôme.

[1] Etude menée en 2020 par OpinionWay pour le SNIAA sur un échantillon d'un millier de consommateurs

Peut-on produire des extraits de X ou des ANX avec toutes les sources ?

Toutes les notes aromatiques ne peuvent pas être obtenues sous forme d'extrait de X ou en ANX, principalement du fait de la fragilité de certaines matières premières et des difficultés techniques pour les extraire.

En outre, n'oublions pas que certaines notes fantaisie comme la grenadine ou l'orgeat ne peuvent pas être obtenues par des extraits de X ou des ANX car ce ne sont pas des matières premières qui existent dans la nature !

La grenadine est un mélange de fruits rouges et de vanille et l'orgeat présente la saveur de l'extrait d'amande ou amande amère.

Si on prend une préparation aromatisante issue d'un fruit, c'est donc comme un concentré de ce fruit ?

- Les préparations aromatisantes peuvent être par exemple des absolues, des alcoolats, des extraits, des huiles essentielles, des infusions, etc.
- Une préparation aromatisante dérivée d'un fruit n'est pas équivalente à un concentré de ce fruit. En effet, une préparation aromatisante issue de X ne contient pas obligatoirement exactement les mêmes composés que la matière première X, tout simplement parce que le procédé d'extraction utilisé ne permet pas toujours d'extraire 100% des composés de la matière première X.

Pour être étiqueté « arôme naturel de X », quelles conditions doit remplir l'arôme ?

Il doit conférer le goût X ! La partie aromatisante de l'arôme naturel de X doit :

- Être composée exclusivement de préparations aromatisantes ou substances aromatisantes naturelles,
- Être dérivée à au moins 95% de X :
  et 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.