FICHES PRATIQUES

Denrées aromatisées :
Lisez les mentions d'étiquetage !

Goût fraise, arôme fraise, parfum fraise, saveur fraise… que signifient ces mentions d'étiquetage sur nos aliments ? Sont-elles obligatoires ? Eléments de réponse.

Qu'est-ce qu'un arôme ?

Il s'agit d'un produit non destiné à être consommé en l'état, qui est ajouté aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci.

Les arômes peuvent être constitués notamment de substances aromatisantes (molécules, telles que la vanilline ou le menthol) et/ou de préparations aromatisantes (extraits, huiles essentielles, etc.).

Des additifs ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés aux arômes comme support : ils permettent de dissoudre, diluer ou disperser l'arôme.

Bon à savoir

La présence d'un ou de plusieurs arômes doit être indiquée dans la liste des ingrédients d'un produit alimentaire préemballé. L'arôme peut être indiqué sous la dénomination « arôme(s) » ou sous une dénomination ou une description plus spécifique. Sa flaveur et sa nature peuvent ainsi être mentionnés : arôme fraise, arôme barbecue, arôme spéculoos, extrait de vanille, huile essentielle de menthe, etc. Une précision sur la naturalité de l'arôme peut également être apportée sous certaines conditions. Pour cela, la totalité de la partie aromatisante[1] de l'arôme doit être naturelle. Des dénominations différentes peuvent ainsi apparaître dans la liste des ingrédients selon la nature exacte de l'arôme naturel :

► arôme naturel de X[2] (par exemple, « arôme naturel de citron ») : pour que cette dénomination soit utilisable, au moins 95 % de la partie aromatisante

[1] La partie aromatisante comprend les substances aromatisantes et les préparations aromatisantes. Elle ne comprend pas les supports de l'arôme.

[2] X correspond ici à la flaveur de l'arôme, par exemple fraise, citron, etc.

de l'arôme doit provenir du produit (dans l'exemple, du citron) ;
► arôme naturel de X avec autres arômes naturels (par exemple « arôme naturel de melon avec autres arômes naturels ») : dans ce cas, la flaveur de l'arôme sera celle de X, mais sa partie aromatisante ne proviendra qu'en partie de X (à une teneur inférieure à 95 %) ;
► arôme naturel : dans ce cas, la flaveur de l'arôme n'est pas mise en avant. Cette dénomination est réservée aux arômes naturels dont l'origine de la partie aromatisante ne correspond pas à la flaveur perçue. On peut, par exemple, imaginer un arôme ayant une flaveur de pomme mais dont la partie aromatisante provient d'autres fruits. Il ne serait donc pas approprié de faire référence à la pomme puisque l'arôme n'en est pas issu.
Quoi qu'il en soit, la dénomination « arôme(s) » peut être utilisée dans tous les cas, que l'arôme soit naturel ou non. Une telle dénomination dans une liste des ingrédients ne signifie donc pas forcément que l'arôme n'est pas naturel puisque le professionnel peut choisir de ne pas l'indiquer dans la liste des ingrédients.

Les mentions d'étiquetage

Les denrées peuvent être aromatisées par ajout direct de l'aromate[3] et/ou ajout d'arôme sous différentes formes. Le consommateur désireux de faire un choix avisé doit donc détenir toutes les informations nécessaires sur la composition du produit qu'il achète.

Le respect des règles applicables à la désignation des arômes dans la liste des ingrédients permet généralement de satisfaire à cet objectif. Ces règles peuvent cependant s'avérer insuffisantes dans la situation où la représentation graphique d'un aromate (photo ou dessin) figure sur l'étiquetage, pouvant laisser entendre que cet aromate a été utilisé seul dans le produit pour lui apporter du goût.

Des mentions complémentaires non équivoques, le cas échéant intégrées à la dénomination de vente du produit, doivent alors être portées sur l'étiquetage afin d'éviter que le consommateur ne soit induit en erreur par la représentation graphique.

Plusieurs cas peuvent se présenter :

► **Cas n°1 :**

Lorsque l'aromate X est présent seul ou lorsqu'il est présent en même temps qu'un arôme naturel de X, la représentation graphique n'est pas trompeuse. Aucune mention complémentaire n'est exigée.

La même règle s'applique lorsqu'un arôme naturel de X est ajouté seul et que le consommateur ne s'attend pas à retrouver l'aromate présent en tant que tel.

La gousse de vanille, par exemple, n'est jamais ajoutée en tant que telle dans les produits. Une glace contenant un arôme naturel de vanille peut donc être dénommée « Glace à la vanille ».

► **Cas n°2 :**

Lorsque l'aromate X est présent en même temps qu'un arôme qui n'est pas un arôme naturel de X, la dénomination de vente de la denrée devrait être complétée pour que le consommateur puisse distinguer ce produit d'un autre dont l'aromatisation provient uniquement de l'aromate (Cas n°1).

La mention de l'aromatisation devrait apparaitre dans la dénomination du produit sous l'une des formes suivantes :

- produit à X, aromatisé (X) ;
- produit à X, saveur X ;
- produit à X, goût X ;
- produit à X, parfum X.

► **Cas n°3 :**

Dans ce cas, l'aromate X est absent et seul un arôme naturel de X est utilisé pour apporter la flaveur. Ici, le consommateur peut s'attendre à trouver l'aromate dans le produit fini, cette impression étant renforcée par la représentation graphique.
La mise en avant de l'aromate sur l'étiquetage laissant penser qu'il a été utilisé en tant que tel dans le produit, la dénomination du produit doit être suffisamment descriptive pour ne pas être trompeuse.

La dénomination devrait être du type :

- produit aromatisé à X ;
- produit à l'arôme naturel de X ;
- produit à l'extrait de X (ou une dénomination équivalente, le cas échéant) ;
- produit goût X ;
- produit saveur X ;
- produit parfum X ;
- produit aromatisé goût X ;
- produit aromatisé saveur X ;
- produit aromatisé parfum X.

Lorsqu'une représentation graphique ou une mise en avant de l'aromate apparaît sur une face de l'étiquetage, une mention complémentaire devrait également être apposée à proximité telle que :

- arôme naturel de X ;
- aromatisé à X ;
- goût X ;
- saveur X ;
- parfum X.

[3] L'aromate correspond à l'ingrédient qui apporte le goût et se trouve sous une forme peu ou pas transformée (fraise, jus de fraise, etc.).

► **Cas n° 4 :**

Dans ce cas, un arôme autre qu'un arôme naturel issu de X est utilisé. L'aromatisation ne provient donc pas majoritairement de la source X comme ce peut être le cas pour un arôme naturel de X. Il est donc d'autant plus important que le consommateur soit informé de la composition du produit.

La dénomination type du produit devrait également être complétée :

- produit goût X ;
- produit saveur X ;
- produit parfum X ;
- produit aromatisé goût X ;
- produit aromatisé saveur X ;
- produit aromatisé parfum X.

Lorsqu'une représentation graphique ou une mise en avant de l'aromate apparaît sur une face de l'étiquetage, une mention complémentaire devrait également être apposée à proximité telle que :

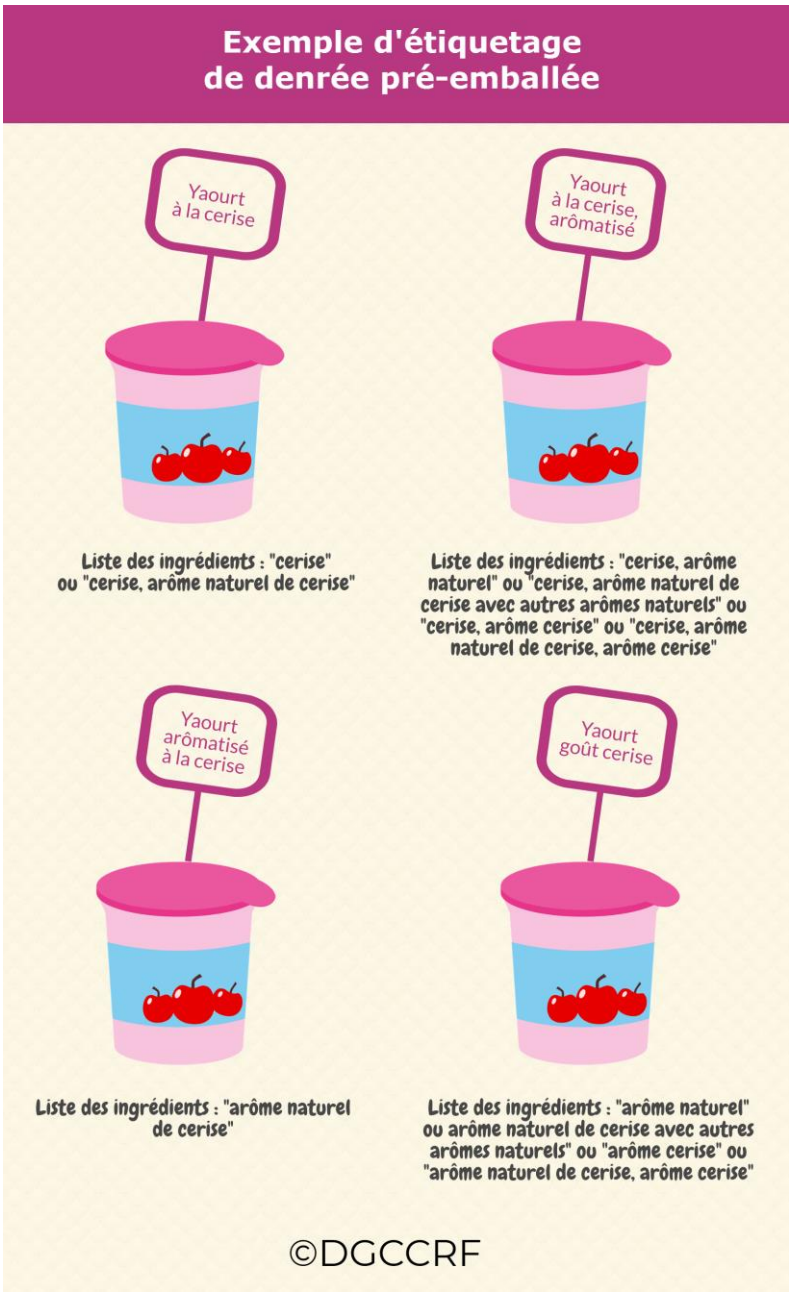
- goût X ;
- saveur X ;
- parfum X.

Comme pour le cas n°3, celle-ci devrait être parfaitement visible et lisible par le consommateur, elle permet de lui préciser que l'aromate ne sera pas présent en tant que tel dans le produit.

Textes de référence

Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires



Attention, ces exemples ne sont pas exhaustifs et servent uniquement d'illustration. La mention complémentaire, évoquée plus haut, peut éventuellement ne pas apparaître, car la dénomination est présente sur la même face et apporte donc l'information au consommateur.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

S'agissant de recommandations récentes, un délai a été accordé aux professionnels afin de mettre à jour leurs étiquetages. Il est donc encore possible de trouver sur le marché des étiquetages ne suivant pas les présentes recommandations.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

Crédit photos : ©Pixabay