



## Une nouvelle réglementation pour l'utilisation des arômes en agriculture biologique

La réglementation biologique qui est entrée en application le 1er janvier 2022 comporte des nouveautés concernant les arômes pouvant être utilisés dans les produits transformés biologiques. En effet, elle restreint l'utilisation des arômes à une certaine catégorie d'arômes naturels, définit précisément ce qu'est un arôme biologique et inclut les arômes dans le calcul du pourcentage des ingrédients agricoles biologiques.

L'objectif de cette note est de présenter les modalités d'application de la réglementation biologique sur ce sujet.

### 1. Un cadre fixé par deux bases réglementaires complémentaires

- Le règlement (UE) n°2018/848 du Parlement Européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Le règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement Européen et du Conseil relatif aux arômes

Des lettres d'interprétation des services de la Commission Européenne ont par ailleurs été reçues le 11 décembre 2018, le 28 janvier 2019 et le 11 mai 2021.

Aucun acte délégué ou acte d'exécution supplémentaire n'est prévu pour le sujet « arômes » au titre de la nouvelle réglementation biologique. Par ailleurs, il n'est pas prévu de mesures transitoires spécifiques aux arômes entre les deux règlements biologiques.

L'article 60 du règlement (UE) n°2018/848, permettant de mettre sur le marché les produits obtenus conformément au règlement (CE) n°834/2007 avant le 1<sup>er</sup> janvier 2022 s'applique pour les produits transformés contenant des arômes ainsi que pour les arômes biologiques.

Les nouvelles dispositions concernant les arômes sont applicables depuis l'entrée en application du règlement (UE) n°2018/848.

### 2. Les arômes utilisables dans les produits biologiques dans le règlement (UE) N°2018/848

En préambule, il est important de rappeler qu'un arôme est composé d'une partie aromatisante et d'une partie non aromatisante pouvant contenir des additifs, des supports et d'autres ingrédients alimentaires, et que la réglementation applicable diffère selon la partie concernée.

Il est possible d'utiliser des arômes dans les denrées alimentaires biologiques, en application de l'Article 16, au point 2.2.2 b) de l'annexe II, partie IV, du règlement (UE) n°2018/848.

Cette autorisation est « directe », c'est-à-dire qu'ils ne nécessitent pas d'inscription dans des listes (Art. 24 du règlement (UE) n°2018/848) ni d'autorisation accordée par les Etats membres de l'Union Européenne (Art. 25 du règlement (UE) n°2018/848).

**Les arômes utilisables dans les produits biologiques doivent respecter plusieurs critères :**

- Leurs ingrédients et leurs processus d'obtention doivent suivre les principes généraux de la production biologique et notamment les règles concernant l'interdiction des OGM (Art.11 du règlement (UE) n°2018/848), l'interdiction d'utilisation de rayonnements ionisants (Art. 9.4) et **l'exclusion des nanomatériaux manufacturés** (Art. 7.e) du règlement (UE) n°2018/848) ;
- Ils doivent être des « **arômes naturels de X** » au sens des articles 16.2, 16.3 et 16.4 du règlement (CE) N°1334/2008 relatif aux arômes (point 2.2.2 b) de l'annexe II, partie IV du règlement (UE) n°848/2018).

Le qualificatif « naturel » ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95 % p/p à partir du matériau de base visé.

*Il en résulte que les autres arômes définis à l'article 16 dans les paragraphes 5 (arômes naturels de X avec autres arômes naturels) et 6 (arômes naturels), du règlement (CE) n°1334/2008 ne peuvent plus être utilisés dans un produit transformé biologique.*

- Selon le point 2.2.2 b) de l'annexe II, partie IV du règlement (UE) n°2018/848, la partie aromatisante des arômes doit être composée de :
  - Substances aromatisantes naturelles (SAN) (Art. 3.2.c du règlement (CE) n°1334/2008)
  - **Préparations aromatisantes (PA) obtenues à partir de denrées alimentaires [...]**( Art. 3.2.d. i) du règlement (CE) n°1334/2008)

Le matériau de base d'arôme doit être une denrée alimentaire au sens du règlement CE n°178/2008, ou au sens du point 3 de l'article 3 du règlement « arômes », c'est-à-dire que son utilisation dans la production d'arôme doit être largement démontrée à ce jour.

De plus l'arôme fabriqué à partir d'un matériau de base ne doit poser aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur et ne doit pas induire le consommateur en erreur, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°1334/2008.

- Concernant la partie non aromatisante des arômes. Cette partie peut être composée de plusieurs types d'ingrédients : soit des additifs de l'arôme, soit des additifs ou des ingrédients alimentaires (alcool éthylique, huile végétale, sucre, sirop de sucre...) incorporés à des fins technologiques et désignés sous le terme de supports. La définition des supports est donnée par le règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires en son annexe I.

Le règlement (CE) n°1333/2008 liste dans son annexe III les additifs, y compris les supports pouvant être utilisés dans les arômes alimentaires (partie 4).

Pour rappel, seuls les ingrédients alimentaires servant de support, peuvent être omis de la liste des ingrédients de la denrée finale, en application de l'article 20 du règlement INCO.

Deux types d'additifs sont distingués :

- ✓ Les additifs ayant une fonction technologique uniquement dans l'arôme

Ceux-ci sont couverts par le point 2.2.2 (b) de l'Annexe II Partie IV du règlement (UE) N°2018/848 et sont donc autorisés. Ils doivent être listés dans l'Annexe III Partie IV du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Il n’y a pas d’étiquetage à prévoir pour ceux-ci dans la liste des ingrédients du produit transformé, sous réserve qu’ils ne remplissent pas de rôle technologique dans le produit fini.

✓ Les additifs ayant un impact dans le produit fini

**Ceux-ci doivent être listés en tant qu’additifs alimentaires autorisés dans la production biologique (Article 24 (2)(a) du règlement (UE) n°2018/848).**

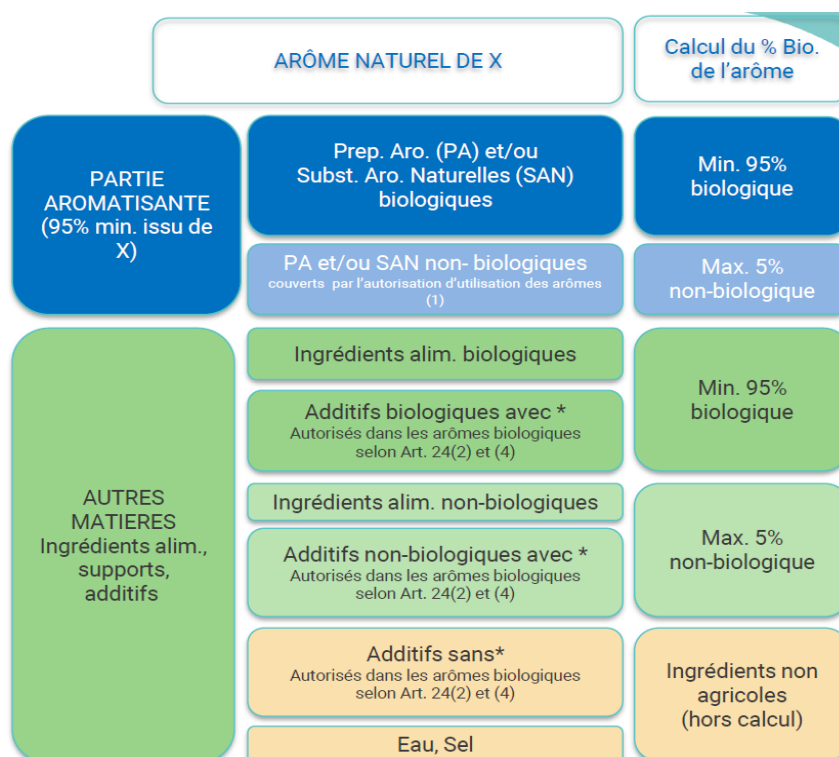
Leur étiquetage est à prévoir sur le produit transformé.

### 3. Les arômes biologiques selon le règlement (UE) n°2018/848

En plus des critères listés ci-dessus pour les arômes utilisables dans la transformation biologique, les arômes biologiques doivent respecter les conditions suivantes :

- ✓ Au minimum 95% en poids des ingrédients de la partie aromatisante de l’arôme doivent être biologiques (Art. 30.5a) iii) du règlement (UE) n°2018/848 et Lettre d’interprétation des services de la Commission Européenne du 11/12/2018)
- ✓ **Les 5% maximum en poids de la partie aromatisante non biologique bénéficient d’une autorisation directe** (Annexe II Partie IV 2.2.2 b du règlement (UE) n°2018/848)
- ✓ Au minimum 95% en poids des ingrédients agricoles de la partie non aromatisante doivent être biologiques (Art. 30.5a) iii) du règlement (UE) n°2018/848 et Lettre d’interprétation des services la Commission Européenne du 11/12/2018)
- ✓ Les 5% maximum en poids de la partie non aromatisante non biologiques doivent être autorisés (listés dans les annexes du règlement ou dérogation nationale) (Art. 24.2 et 24.4 du règlement (UE) n°2018/848)

Schéma d’un arôme biologique :



Source : SNIAA

Additifs\* = d'origine agricole

#### 4. Les arômes dans les produits transformés biologiques

Tout d'abord, l'annexe II, partie IV, point 2.2.4 du règlement (UE) n°2018/848 précise qu' :

« Aux fins du calcul du pourcentage visé à l'article 30, paragraphe 5, les règles suivantes s'appliquent :  
b) les préparations et substances visées aux points 2.2.2 a), c), d), e) et f), ne sont pas considérées comme des ingrédients agricoles »

Les arômes sont visés au paragraphe 2.2.2 point b) et ne sont pas inclus dans la liste ci-dessus, ils sont donc considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Cette nouveauté a plusieurs implications :

- Les arômes utilisés dans la production biologique ne doivent pas obligatoirement être des arômes biologiques. Par contre, étant considérés comme des ingrédients d'origine agricole, **les arômes doivent être pris en compte dans leur globalité :**
  - o **lors du calcul du pourcentage des ingrédients d'origine agricole dans un produit transformé biologique**
  - o **lors du calcul du pourcentage des ingrédients biologiques dans un produit transformé biologique**
- Un produit biologique doit être constitué au minimum de 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole biologiques (Art. 30.5 du règlement (UE) n°2018/848). **Cette règle s'applique donc pour les produits contenant des arômes.**
- La règle de la non concomitance d'ingrédients biologiques et non biologique dans un produit (Annexe II Partie IV 2.1 du règlement (UE) n°2018/848) s'applique pour les arômes :
  - o les éléments composant un arôme biologique ne pourront pas être présents sous une forme biologique et non biologique
  - o dans un produit transformé biologique, il ne sera pas possible d'avoir un arôme naturel de X biologique ainsi que le même arôme naturel de X non biologique.
- Lorsque l'Eurofeuille est utilisé, l'article 32.2 du règlement (UE) n°2018/848 impose une indication de l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites (voir II.4) du guide d'étiquetage).

Pour les arômes biologiques mis sur le marché à destination du consommateur final, la provenance des matières premières agricoles de l'arôme devra donc être indiquée.

Pour les arômes entrant dans la composition d'une denrée transformé biologique, il est important de noter que l'article 32.2 permet de ne pas prendre en compte des ingrédients présents en petite quantité (moins de 5% du poids total des ingrédients agricoles biologiques). Dans la majorité des produits transformés biologiques, les arômes sont dans cette situation, il sera donc possible de ne pas prendre en compte les arômes pour l'indication de provenance d'un produit transformé biologique. Dans certains cas, des transformateurs pourraient avoir besoin de l'information concernant la provenance. Le transformateur pourra demander à son fournisseur d'arômes (le plus en amont possible) la provenance des ingrédients agricoles constituant l'arôme.

Le tableau ci-dessous récapitule les différents cas pouvant être rencontrés par les opérateurs :

Catégorie d'arômes (règlement n°1334/2008)	Avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2022		Après le 1 <sup>er</sup> janvier 2022	
	Certifiable en AB ?	Utilisable dans des produits transformés biologiques ?	Certifiable en AB ?	Utilisable dans des produits transformés biologiques ?
« Arôme »	NON selon le règlement n°834/2007	NON	NON selon le règlement n°2018/848	Ne peut pas être utilisé dans des produits transformés biologiques.
« Arôme naturel »	OUI selon le règlement n°834/2007	OUI	NON selon le règlement n°2018/848	Ne peut pas être utilisé dans des produits transformés biologiques.  Un arôme naturel certifié bio avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2022 peut cependant être mis sur le marché.
« Arôme naturel de X et autres arômes »	OUI selon le règlement n°834/2007	OUI	NON selon le règlement n°2018/848	Ne peut pas être utilisé dans des produits transformés biologiques.  Un arôme naturel certifié bio avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2022 peut cependant être mis sur le marché.
« Arôme naturel de X »	OUI selon le règlement n°834/2007	OUI	OUI selon le règlement n°2018/848	OUI

## 5. Exemples et questions/réponses

### ○ Exemple 1

Lait entier\* 89,6%, sucre de canne\* 8,5%, poudre de lait écrémé\*, arôme naturel de vanille 0,7%, ferments lactiques.  
(\*): Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ce produit pourra continuer à être certifié biologique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 (sous réserve du fait que l'arôme non biologique ne représente pas plus de 5% du poids total des ingrédients).

### ○ Exemple 2

Thé vert Chun Mee bio 80%, zeste de citron bio 5%, écorces de pamplemousses bio 4%, arôme naturel de citron, arôme naturel de pamplemousse avec autres arômes naturels, huile essentielle d'orange bio.

Ce produit ne pourra plus être certifié biologique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.

L'arôme naturel de citron est bien un arôme naturel de X, de même que l'huile essentielle d'orange. La problématique provient de l'ingrédient « arôme naturel de pamplemousse avec autres arômes naturels » qui n'est pas un arôme naturel de X au sens des articles 16.2, 16.3 et 16.4 du règlement (CE) N°1334/2008 relatif aux arômes.

### ○ Exemple 3

**Ingrédients**  
Ingrédients : Hibiscus\* (51%), ortie\* (23.5%), racine de réglisse\* (20%), arômes naturels, extraits d'aloé vera\* (0.5%).

Ce produit ne pourra plus être certifié biologique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.

« Arômes naturels » n'est pas un arôme naturel de X au sens des articles 16.2, 16.3 et 16.4 du règlement (CE) N°1334/2008 relatif aux arômes.

### ○ Exemple 4

**Ingrédients :** Pomme bio, Basilic bio 16%, Écorces d'Orange bio, Chicorée bio, Hibiscus blanc bio, Hibiscus bio, Betterave bio, Arômes naturels 6%, Stevia bio.

Ce produit ne pourra plus être certifié biologique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.

« Arômes naturels » n'est pas un arôme naturel de X au sens des articles 16.2, 16.3 et 16.4 du règlement (CE) N°1334/2008 relatif aux arômes. De plus, l'arôme non biologique ne doit pas être présent à plus de 5% dans la denrée transformée.

**Les mélanges d'extraits (ex : mélange d'huiles essentielles) sont-ils autorisés dans la réglementation biologique ?**

Il est possible d'utiliser plusieurs « arômes naturels de X » distincts ou plusieurs huiles essentielles.

**Etiquetage des arômes****- Dénominations spécifiques**

Selon l'Art. 15.1.a) du règlement « arômes », un arôme peut être désigné sur son étiquetage par un nom ou une description plus spécifique de l'arôme. Par exemple, un arôme qui est un extrait obtenu à 100 % de la source citée est un cas particulier d'un « arôme naturel de <X> » et peut donc également être désigné par son nom plus spécifique (ex : extrait de <X>, huile essentielle de <X>) lorsqu'il est utilisé dans l'alimentation biologique.

Quand plusieurs arômes naturels de X sont utilisés dans un produit, il est possible de n'avoir que le terme « arômes » dans la liste des ingrédients.

**- Fiche technique d'arômes**

L'Art. 15.1.e) du Règlement « Arômes » établit les exigences concernant les catégories d'arômes présentes. Ainsi le fabricant d'arômes doit énumérer « par ordre décroissant d'importance pondérale : i) des catégories d'arômes présentes; et ii) le nom de chacune des autres substances ou matières contenues dans le produit ou, le cas échéant, de leur numéro E; ». Le Règlement n'impose ainsi pas de détailler la composition de la partie aromatisante. Le statut réglementaire des arômes destinés aux produits biologiques (article 16 paragraphes 2, 3 et 4 du règlement arôme) doit être indiqué dans la fiche technique, via la dénomination de vente ou dans une rubrique dédiée par exemple « arôme conforme à l'article 16.4 ».