



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

**Pôle « Agriculture biologique »**

Dossier suivi par : Lucile ROUSSEL

Mail : [l.rousseau@inao.gouv.fr](mailto:l.rousseau@inao.gouv.fr)

Montreuil, le – 2 SEP. 2020

Note à l'attention des OC et OPA

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

La prochaine réglementation biologique qui entre en application le 1er janvier 2021 (sauf changements) 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 prochaine réglementation biologique sur ce sujet.

### **1. Un cadre fixé par trois 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
- Les lettres d'interprétation des services de la Commission Européenne envoyées le 11 décembre 2018 et le 28 janvier 2019

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 2021 s'applique pour les produits transformés contenant des arômes ainsi que pour les arômes biologiques.

Les nouvelles dispositions concernant les arômes seront applicables dès 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).

*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 alimentaire aux fins du règlement « arômes », conformément au point 3 de l'article 3 de ce règlement, ce qui signifie que l'utilisation du matériau de base X dans la production d'arômes a été largement démontrée à ce jour (historique d'utilisation sûre en tant qu'arôme alimentaire). 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. Le terme « supports » est à comprendre ici comme l'ensemble des ingrédients non-aromatisants de l'arôme. 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.

Les supports peuvent être de deux types, soit des additifs, soit des ingrédients alimentaires (alcool éthylique, sel, huile végétale, sucre, sirop de sucre...).

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

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.

- ✓ 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).**

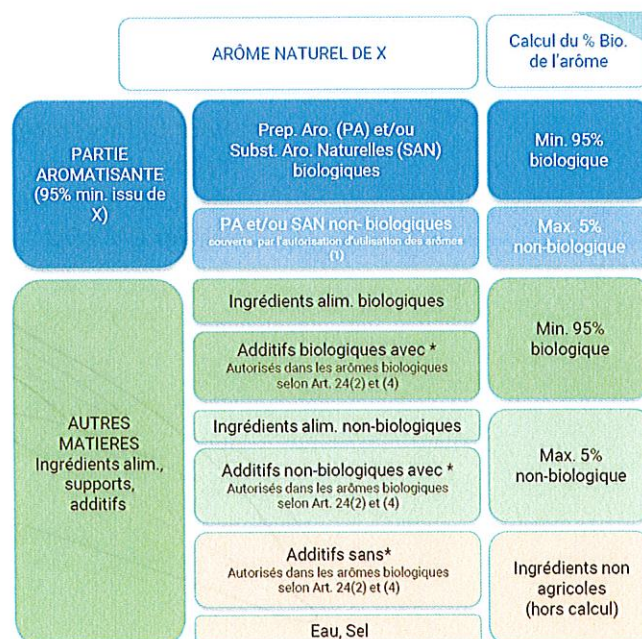
Leur étiquetage est à prévoir sur le produit transformé.

### 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 :**
  - **lors du calcul du pourcentage des ingrédients d'origine agricole dans un produit transformé biologique**
  - **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 : il n'est pas possible d'avoir un arôme naturel de X biologique et un arôme naturel de X non biologique dans un même produit biologique.

*(Cette partie est susceptible d'évoluer car la Commission Européenne doit apporter des éléments d'interprétation concernant l'application de la règle de non concomitance des ingrédients biologiques et non biologiques pour les arômes)*

Pour La Directrice,  
Et par délégation,  
Le responsable du Pôle  
Olivier CATROU

