



Syndicat National des Ingrédients
Aromatiques Alimentaires

**Guide destiné
aux entreprises
utilisatrices d'arômes
alimentaires**

Étiquettes
et documents
d'accompagnement
des arômes en B2B



Sommaire

Limites de responsabilité, mentions légales importantes	3
1 Le SNIAA : Qui sommes-nous ?	4
2 Objectif et Champ du Guide	5
2.1 Objectif	5
2.2 Champ	5
3 Responsabilités respectives des fournisseurs et des utilisateurs d'arômes	6
3.1 Transmission des données par les fournisseurs d'arômes	6
3.2 Conformité de l'étiquetage des denrées	7
4 Rappels généraux sur les arômes	8
4.1 Qu'est-ce qu'un arôme ?	8
5 Étiquetage des arômes vendus en B2B	11
5.1 Absence de format unique des étiquettes et des documents d'accompagnement	11
5.2 Mentions toujours obligatoires	13
5.2.1 Dénomination de vente	13
5.2.2 Mention de la destination alimentaire	15
5.2.3 Mention permettant d'identifier le lot	15
5.2.4 Date de durabilité minimale ou date limite de consommation	15
5.2.5 Quantité nette	16
5.2.6 Informations relatives aux allergènes alimentaires	16
5.2.7 Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur	16
5.3 Mentions parfois obligatoires	17
5.3.1 Mention « Non destiné à la vente au détail »	17
5.3.2 Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	17
5.4 Mentions toujours obligatoires mais pouvant n'apparaître que sur les documents commerciaux	17
5.4.1 Liste des ingrédients	18
5.4.2 Informations relatives aux composants limités	18
5.4.3 Autre disposition	22
5.5 Mentions facultatives	23
6 Synthèse des informations obligatoires, parfois obligatoires et facultatives	25
7 Annexe	26

Limites de responsabilité, mentions légales importantes

Le présent Guide a été conçu par le SNIAA dans le but de fournir aux utilisateurs industriels d'arômes des clés pour une lecture efficace des données transmises par l'industrie aromatique à sa clientèle. Cette transmission peut résulter de l'application de la réglementation, mais aussi de certaines recommandations propres au secteur aromatique. Il doit être lu conjointement à la législation appropriée, étant entendu que seule la législation, tant européenne que française, publiée aux Journaux Officiels respectifs est considérée comme référence officielle. Le Guide fourni par le SNIAA ne doit pas être utilisé comme un substitut à un conseil juridique et ne doit pas être considéré comme une interprétation ayant force législative, car seuls les Tribunaux Européens et Français ont le pouvoir d'interpréter respectivement les dispositions du Droit communautaire et du Droit français.

Il incombe à chaque opérateur d'être correctement informé des lois et réglementations nationales et européennes en vigueur, et de respecter les obligations découlant de leur application. Ce Guide du SNIAA n'exempte ni ses adhérents, ni aucune autre personne que ce soit, de leurs obligations vis-à-vis de ces lois et règlements.

Un très grand soin a été apporté à la conception de ce Guide. Néanmoins, le SNIAA ne peut être tenu pour responsable d'erreurs éventuelles liées à l'exactitude des informations, des suggestions, des conseils ou à l'impression.

Ni le SNIAA, ni aucun adhérent, personne physique ou morale, ne peut être tenu pour responsable de quelconques pertes ou dommages subis par tout membre ou toute autre personne qui auraient suivi ou se seraient basés sur ce Guide ou tout autre documentation fournie par le SNIAA.

En utilisant ce Guide, vous êtes considérés comme ayant accepté les limitations de responsabilité décrites ci-dessus.

Le SNIAA est propriétaire des droits d'auteur de ce document qui ne saurait être reproduit sans son accord.

Janvier 2023

Le SNIAA : Qui sommes-nous ?

Association professionnelle représentative des entreprises de l'aromatique alimentaire, le SNIAA est reconnu et respecté en tant que partenaire indispensable de l'industrie des arômes et de la filière alimentaire France et Europe. Il est écouté et ses recommandations sont pertinentes et suivies.

C'est toutes ensemble, avec le soutien du SNIAA, que les entreprises ont le goût d'innover et de développer l'aromatique française.

Depuis la fin du XIXème siècle, la profession de l'aromatique s'est constituée en association pour porter la voix des entreprises du secteur et valoriser ses produits et ses métiers. Créé en 1945, le SNIAA fédère et représente 95% des entreprises de l'aromatique alimentaire français, soit aujourd'hui une soixantaine d'entreprises, dont 90% sont des PME.

Pour visionner la vidéo :

<https://youtu.be/8r94hwq2Xfg>

Nos missions



Être l'interlocuteur naturel du bon goût français



S'assurer de la prise en compte des exigences de sécurité



Accompagner les adhérents



Favoriser un espace de dialogue



Protéger et mettre en valeur l'industrie aromatique

Objectif et Champ du Guide

2.1 | Objectif

Ce Guide vise à :

- Présenter les principales informations figurant sur les étiquettes et les documents accompagnant les arômes vendus aux industriels,
- Aider les utilisateurs d'arômes à optimiser l'exploitation des informations communiquées par leurs fournisseurs d'arômes.

Certains textes de référence présentant un intérêt pour les industriels utilisateurs d'arômes sont mentionnés (Liste non exhaustive).

Le Guide s'appuie en grande partie sur le Guide d'application de l'EFFA relatif au Règlement (CE) N°1334/2008, disponible en version originale anglaise sur le [site Internet de l'EFFA](#).

¹ Règlement (CE) N°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil 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
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32008R1334>

2.2 | Champ

Ce Guide vise uniquement les étiquettes et les documents d'accompagnement (ex : fiches techniques) des arômes non destinés à la vente au consommateur final (B2B).

Ce Guide s'intéresse plus particulièrement aux informations que le fournisseur d'arômes transmet à ses clients conformément au [Règlement \(CE\) N°1334/2008¹](#) « Arômes », Article 15.1.g, et [Règlement \(UE\) N°1169/2011²](#) « INCO », Article 8.8.

Il n'aborde pas :

- Les informations relatives aux substances et mélanges dangereux transmises conformément au Règlement (CE) N°1272/2008 « CLP » relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges.
- L'étiquetage et la représentation graphique des denrées aromatisées dans la mesure où ils ne dépendent pas de la responsabilité du fabricant d'arômes.

² Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>



3

Responsabilités respectives des fournisseurs et des utilisateurs d'arômes

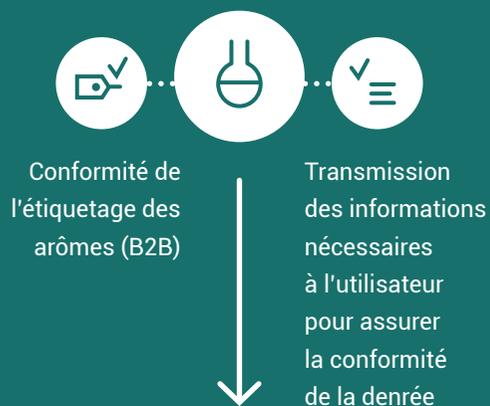
3.1 | Transmission des données par les fournisseurs d'arômes

La conformité de l'étiquetage et des documents techniques et/ou d'accompagnement relatifs aux arômes relève de la stricte responsabilité du fabricant, de l'importateur ou du distributeur de ces arômes.

L'Article 15.1.g du **Règlement (CE) N°1334/2008** stipule :

« Les arômes non destinés à la vente au consommateur final, vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires et/ou auxquels sont ajoutés d'autres substances, conformément à l'Article 3, paragraphe 4, portent sur leur emballage ou récipient les informations suivantes: (...) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires et/ou des informations appropriées, libellées en des termes explicites et facilement compréhensibles, qui permettent à l'acheteur de se conformer au présent règlement ou à d'autres actes communautaires pertinents ».

Fournisseur d'arômes



Fabricant de denrées aromatisées



Il s'inscrit dans la logique de l'Article 8.8 du **Règlement (UE) N°1169/2011** « INCO » qui dispose que :

« Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent à fournir à ces autres exploitants du secteur alimentaire suffisamment d'informations leur permettant, le cas échéant, de respecter les obligations qui leur incombent en vertu du paragraphe 2 ».

Il résulte de cette disposition que les fournisseurs d'arômes doivent transmettre aux opérateurs auxquels ils vendent des arômes, les informations nécessaires afin que ces derniers veillent à « la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires conformément à la législation applicable concernant l'information sur les denrées alimentaires et les exigences des dispositions nationales pertinentes ».

³Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178>

3.2 | Conformité de l'étiquetage des denrées

L'Article 17.1 du **Règlement (CE) N°178/2002³** dispose que :

« Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions ».

Il en découle que l'exploitation des données figurant sur l'étiquetage, les documents techniques et/ou commerciaux des arômes, dans le cadre de la présentation et de l'étiquetage des denrées alimentaires, relève de la stricte responsabilité de l'opérateur fabricant de denrées, notamment, mais non exclusivement, en ce qui concerne :

- la rédaction de la liste des ingrédients de la denrée,
- la mise en avant dans l'étiquetage au sens du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO » des constituants et/ou sources d'arômes,
- toute allégation,
- et toute représentation graphique de ces constituants et/ou sources d'arômes.

Rappels généraux sur les arômes

Les arômes alimentaires font l'objet d'une réglementation harmonisée en Europe. Le Règlement (CE) N°1334/2008 est le texte principal qui encadre leur mise sur le marché.

4.1 | Qu'est-ce qu'un arôme ?

Un arôme est un ingrédient non destiné à être consommé en l'état, qui est ajouté à faible dose aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci.

Un arôme est constitué des catégories suivantes d'agents d'aromatisation : substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou leurs mélanges.

Les arômes peuvent contenir des additifs et/ou des ingrédients alimentaires incorporés à des fins technologiques (au niveau de l'arôme). Ces additifs et ingrédients peuvent avoir diverses fonctions : diluer les agents d'aromatisation pour en faciliter la dispersion (rôle de support), aider à la conservation de l'arôme, à sa stabilité, etc.

4





À noter

Règlement (CE) N° 1334/2008,
Chapitre I, Article 2

Ne sont pas des arômes :

- Les substances qui ont exclusivement un goût sucré, acide ou salé.
- Les denrées alimentaires brutes.
- Les herbes, les épices, les thés, les plantes à infusion, sous forme de produits frais, séchés ou surgelés.

NB

Les termes « goût X » décrivent la note conférée au dosage recommandé mais ne constituent pas des dénominations de vente officielles.

Produits à distinguer des arômes

• Les mélanges d'arômes et d'additifs

Il est parfois plus commode pour les fabricants de boissons et de denrées aromatisées de disposer d'ingrédients mélangés en amont. Les additifs incorporés dans de tels mélanges sont destinés à exercer un effet technologique au niveau de la denrée finale. Les mélanges d'arômes et d'additifs doivent respecter à la fois les dispositions du **Règlement (CE) N°1334/2008** et celles du **Règlement (CE) N°1333/2008**⁴ « Additifs ». Ainsi la dénomination de vente dont la rédaction reste à l'appréciation de l'opérateur doit montrer sans ambiguïté que le produit est un mélange.



Exemples

Arômes et additifs,
Arômes + additifs,
Mélange d'arôme et de colorant, destiné à la fois à aromatiser et à colorer la denrée.

• Les PAI (Produits Alimentaires Intermédiaire)

Il s'agit généralement de mélanges d'ingrédients y compris de denrées alimentaires, d'additifs et d'arômes, spécifiquement formulés. Les arômes utilisés dans ces mélanges doivent respecter le Règlement (CE) N°1334/2008. Toutefois, tout mélange technologique dans son ensemble est une denrée alimentaire ; le responsable de sa mise sur le marché en B2B doit prendre en compte l'Article 8.8. du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ».



NB

Le SNIAA et FEDEMET (Fédération nationale des Epices, aromates et Mélanges Technologiques) ont élaboré un Guide d'aide à la détermination du statut réglementaire des mélanges d'ingrédients : Mélanges ayant principalement une fonction aromatisante.

À noter

Les arômes ne sont pas des ingrédients composés au sens du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ». En effet, les arômes sont déclarés dans la liste des ingrédients des denrées conformément aux règles spécifiques prévues à l'Annexe VII partie D de ce Règlement. Les ingrédients composés doivent quant à eux être déclarés conformément à la partie E de cette même annexe, selon des règles spécifiques.

L'indication de la quantité (QUID) dans la liste des ingrédients n'est pas requise en ce qui concerne les arômes (Annexe VIII du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ») ; cette indication serait d'ailleurs dénuée de sens.

Pour en savoir plus sur la réglementation applicable aux arômes

Site Internet du SNIAA www.sniaa.org

Site Internet de l'EFFA www.ffa.eu

EFFA Guidance document

⁴Règlement (CE) N°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A02008R1333-20140414>



5

Étiquetage des arômes vendus en B2B

5.1 | Absence de format unique des étiquettes et des documents d'accompagnement

Le Règlement (CE) N°1334/2008 impose un certain nombre de mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des arômes non destinés à la vente au consommateur final (B2B), et pouvant pour certaines figurer dans les documents d'accompagnement (fiches techniques, bon de livraison, etc.).

Il convient de rappeler qu'il n'existe pas de format unique imposé d'étiquettes et de documents d'accompagnement. En France, le SNIAA a depuis de nombreuses années mis à la disposition de ses adhérents, des recommandations visant à rendre les informations communiquées aux clients plus compréhensibles, sans avoir pour objectif d'uniformiser les formats des supports de communication.

Enfin, au-delà des mentions d'étiquetage obligatoires, les fabricants d'arômes communiquent un grand nombre d'informations supplémentaires à leurs clients. Ces informations contribuent à décrire avec plus de précision l'arôme vendu et à en permettre une utilisation adéquate et sûre dans les denrées.

L'étiquetage des arômes est encadré par le Règlement (CE) N°1334/2008 et principalement par son Chapitre IV « Étiquetage » contenant les articles suivants :

- Article 14 : Étiquetage des arômes non destinés à la vente au consommateur final,
- Article 15 : Exigences générales en matière d'étiquetage concernant les arômes non destinés à la vente au consommateur final,
- Article 16 : Exigences spécifiques liées à l'emploi du qualificatif « naturel »,
- Article 17 : Étiquetage des arômes destinés à la vente au consommateur final,
- Article 18 : Autres exigences en matière d'étiquetage.

Il est convenu ici que l'on entend par étiquetage de l'arôme, par analogie avec l'étiquetage des denrées alimentaires au sens du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO », Chapitre I, Article 2, Paragraphe 2.j, « les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire »

En pratique l'étiquetage des arômes inclut donc à la fois l'étiquette et tout autre document d'accompagnement.

Règles générales d'étiquetage

Article 14.1 du Règlement (CE) N° 1334/2008

Les mentions d'étiquetage doivent être :

- bien visibles,
- clairement lisibles,
- et indélébiles.

Elles doivent être libellées en des termes facilement compréhensibles par l'acheteur (Article 14.1 du Règlement (CE) N°1334/2008).

Exemple d'étiquette d'un arôme



Remarque

Il s'agit ici d'un exemple théorique d'étiquette.

Pour des raisons pratiques et de clarté, les mentions sont présentées dans ce document selon qu'elles sont :

- toujours obligatoires,
- parfois obligatoires,
- toujours obligatoires, mais pouvant n'apparaître que sur les documents d'accompagnement,
- facultatives.

Arôme menthe

Pour denrées alimentaires,
utilisation limitée

Non destiné à la vente au détail

À stocker dans son emballage d'origine
hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière
et des températures excessives.

DDM : fin 06/2025
Poids net : 10 kg

LOT : 13105
Fabriqué par France Aromatique S.A.
14 rue de la République 92800 PUTEAUX

INGRÉDIENTS

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes.
- Ethanol, eau, acide citrique (2 %), acide benzoïque (0,1%).

AUTRES COMPOSANTS LIMITÉS DANS LES DENRÉES :

- Menthofurane (2400 ppm), Pulégone (1850 ppm),
- D-Camphre (FL 07.215): (50 ppm)

ALLERGÈNES

- soja,
- céleri

5.2 | Mentions toujours obligatoires

5.2.1 | DÉNOMINATION DE VENTE

Article 15.1.a du Règlement (CE) N°1334/2008

La dénomination de vente d'un arôme est « **Arôme** » ou une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.

La « **dénomination plus spécifique** » peut être le terme usuel servant à nommer une préparation aromatisante ou tout autre produit dont la dénomination de vente est définie réglementairement ou par les usages loyaux et constants d'une profession.



Exemples

Extrait de vanille, Huile essentielle de citron, Alcoolat de menthe, Arôme de fumée, Arôme naturel de crevettes, Substances aromatisantes.

La « **description de l'arôme** » peut être une description de la saveur et/ou une description de l'état physique ou du traitement subi par l'arôme.



Exemples

Arôme fraise, Arôme banane, Arôme pizza, Arôme en poudre, Arôme citron atomisé.

Note aux utilisateurs d'arômes

- La déclaration des arômes dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées est encadrée par le Règlement (UE) N°1169/2011, Annexe VII partie D.
- Cette déclaration n'est pas forcément identique à la dénomination de vente de l'arôme.
- **Remarque :** Le Règlement (CE) N°1334/2008 relatifs aux arômes alimentaires utilise le terme « dénomination de vente » (Article 15.1.a) alors que les termes « dénomination légale » (Article 17.1) ou encore « désignation » (Annexe VII partie D) sont utilisés dans le Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ».

• Signalons notamment que :

L'utilisateur de l'arôme, responsable de la déclaration de l'arôme dans la liste d'ingrédients, aussi bien que dans la dénomination de vente ou de fantaisie de la denrée aromatisée, dispose des mêmes options de déclaration que celles décrites pour la dénomination de vente de l'arôme en B2B. Lors de la retranscription de la dénomination de l'arôme, l'utilisateur devra cependant respecter les réglementations, les codes d'usages etc. auxquels peuvent être soumises les denrées aromatisées.

La déclaration spécifique des arômes de fumée est à prendre obligatoirement en compte lorsque la note fumée est perceptible dans la denrée.

Pour plus de détails :

[Guide Arômes Food Drink Europe](#)

Emploi de l'allégation « naturel » et dénominations de vente comportant ce terme

Article 16 du Règlement (CE) N°1334/2008

cf. Guide d'application de l'EFFA relatif au Règlement (CE) N°1334/2008

Note aux utilisateurs d'arômes

- L'utilisation du terme « naturel » dans la déclaration des arômes par le fabricant de denrées aromatisées répond aux mêmes exigences que celles de la dénomination de vente de l'arôme. L'Annexe VII partie D renvoie vers l'Article 16 du Règlement (CE) N°1334/2008.
 - Allégation « Naturel » : Article 16.2,
 - Dénominations spécifiques : Article 16.3, Article 16.4, 16.5 et 16.6.
- Des spécificités peuvent toutefois exister en B2C, en particulier dans le cas où le fabricant de denrées utilise plusieurs arômes dans le même produit ou encore dans le cas de denrées consistant en assortiments (paquets de bonbons avec diverses aromatisations).

Pour plus de détails :

[Guide Arômes Food Drink Europe](#)



Question fréquente

- La dénomination « Arôme naturel X » (sans la préposition « de ») est-elle possible ?

Le SNIAA considère qu'une dénomination « Arôme naturel X » est possible et équivalente à « Arôme naturel de X ».

Emploi de termes protégés, de termes définis

- AOP, IGP, STG⁵

Le SNIAA ne recommande pas l'utilisation d'AOP/IGP/STG dans les dénominations de vente des arômes même si l'ingrédient faisant l'objet de la protection a été utilisé comme matériau de base de l'arôme (Exemple : Arôme naturel de châtaigne d'Ardèche, extrait de Cognac).

Le Règlement Spiritueux (UE) 2019/787 interdit de faire référence aux boissons spiritueuses faisant l'objet d'une protection dans la dénomination de vente d'un arôme.

- Marques déposées

L'usage d'un nom de marque déposée en association avec le mot « arôme » est interdit sauf si une autorisation est accordée par le détenteur de cette marque.

- Noms de denrées définies

Ces denrées définies dans des réglementations ou Codes d'usages sont par exemple :

- Les catégories de produits laitiers mentionnées à l'Annexe VII partie III du **Règlement (UE) N°1308/2013** ;
- Les fromages définis à l'Annexe du **Décret n°2007-628** ;
- Les boissons spiritueuses définies à l'Annexe I du **Règlement (UE) 2019/787** ;
- Certaines confiseries telles que le nougat défini dans les **Codes d'Usages en Confiserie...**

Les noms de denrées définies sont généralement autorisés dans la dénomination de vente d'un arôme. Cependant, il appartient à l'utilisateur de cet arôme de s'assurer que ce terme peut être mis en avant dans la denrée finale aromatisée sans que ce fabricant se mette en situation d'infraction à la loyauté des échanges, qu'il s'agisse d'infraction à la protection d'un terme par ailleurs défini ou plus généralement de tromperie du consommateur.



Exemples

Arôme beurre, Arôme rhum, Arôme miel, Arôme chocolat.

Note aux utilisateurs d'arômes

L'usage de ces termes définis dans la dénomination de vente d'arômes vendus en B2B n'implique pas qu'il soit possible d'utiliser ces termes dans la déclaration des arômes figurant dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées (B2C).

En particulier :

- L'usage du terme « yaourt » est toléré dans la dénomination de vente des arômes, mais interdit (ou permis sous conditions strictes qualitatives et quantitatives relatives à la flore bactérienne) dans les denrées vendues au consommateur final.
- La référence à un nom de boisson spiritueuse dans l'étiquetage des denrées alimentaires est soumise à des dispositions particulières (Règlement (UE) 2019/787, Article 12, Article 10.7).

⁵ AOP : Appellation d'Origine Protégée ; IGP : Indication Géographique Protégée ; STG : Spécialité Traditionnelle Garantie.

Encadrées par le Règlement (UE) N°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires



5.2.2 | MENTION DE LA DESTINATION ALIMENTAIRE

Article 15.1.b du Règlement (CE) N° 1334/2008

La destination alimentaire de l'arôme est signalée par une des mentions suivantes :

- « pour denrées alimentaires »,
- ou « pour denrée alimentaire, utilisation limitée »,
- ou une indication plus précise de l'usage auquel l'arôme est destiné. (ex : arôme pour confiseries, pour produits de charcuterie).

Le SNIAA comprend que la réglementation rend obligatoire l'apposition d'une de ces mentions, dont le choix est laissé à l'appréciation du fabricant d'arômes.

Mention relative à la non consommabilité en l'état

Le SNIAA recommande l'apposition d'une mention rappelant que les arômes ne sont pas des denrées destinées à être consommées en l'état⁷.

Exemples

« Arôme à usage industriel, non destiné à être consommé en l'état. »

Ce type de mention n'est pas formellement rendu obligatoire par le Règlement (CE) N°1334/2008.

⁷ Conformément à la définition des arômes (cf. Article 3.2.a du Règlement (CE) n°1334/2008).

Il s'agit toutefois d'une recommandation ancienne de la profession, consacrée par les usages depuis plusieurs décennies ; elle présente, pour sa deuxième partie, le mérite de reprendre textuellement le libellé de la définition des arômes à l'Article 3.2.a : « produits non destinés à être consommés en l'état ».

5.2.3 | MENTION PERMETTANT D'IDENTIFIER LE LOT

Article 15.1.d du Règlement (CE) N°1334/2008

La **Directive 2011/91/UE** relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire définit un lot comme « un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques ».

Tout moyen d'identification du lot est possible ; l'objectif étant d'assurer la traçabilité des produits conformément à l'obligation prévue par le Règlement (CE) N°178/2002.

Il s'agira en général d'un numéro de lot propre à l'entreprise. Une date de durabilité indiquée avec le jour et le mois peut également servir de mention d'identification du lot.

La mention permettant d'identifier le lot est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage (cf. Article 3 de la Directive 2011/91/UE).

5.2.4 | DATE DE DURABILITÉ MINIMALE OU DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Article 15.1.i du Règlement (CE) N°1334/2008

Une date de durabilité minimale (DDM) ou, le cas échéant, une date limite de consommation (DLC) est obligatoirement indiquée. Dans la pratique courante cependant, les arômes ne sont que rarement des denrées périssables justifiant l'apposition d'une DLC. Le Règlement (CE) N°1334/2008 ne précise pas les modalités d'indication de cette mention. Elle peut être indiquée selon les mêmes dispositions que pour une denrée alimentaire pré-emballée (cf. Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ») : « À consommer de préférence... », « À consommer avant le... ».

Toutefois, les arômes n'étant pas destinés à être « consommés » en l'état, le SNIAA considère que le terme « consommer » n'est pas adéquat et qu'il est plus pertinent d'employer le terme « utiliser ».

D'autre part, s'agissant d'arômes destinés à être utilisés par des professionnels, le SNIAA considère que la mention peut être introduite par les termes « DDM » ou « DLC » selon les cas ; ces termes étant compréhensibles des professionnels.

Ainsi, la mention de la DDM ou de la DLC pour un arôme vendu en B2B pourrait prendre les formes suivantes :

- Pour une DDM : « À utiliser de préférence avant fin 04/2025 », « DDM : fin 04/2025 »
- Pour une DLC : « À utiliser avant le 17/05/2025 », « DLC : 17/05/2025 »

5.2.5 | QUANTITÉ NETTE

Article 15.1.h du Règlement (CE) N° 1334/2008

La quantité nette est exprimée en poids ou en volume. Elle est précédée des termes « Poids net » ou « Volume net » respectivement.

5.2.6 | INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Article 15.1.j du Règlement (CE) N° 1334/2008

Cette disposition concerne les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances alimentaires qui sont listés à l'Annexe II du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO » (ex : œufs et dérivés, céréales à gluten et dérivés, fruits à coque et dérivés, etc.).

Bien que la liste des allergènes soit mentionnée dans le Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO », l'exigence et les modalités d'information de ces ingrédients dans l'étiquetage des arômes vendus en B2B relèvent uniquement de l'Article 15.1.j du Règlement (CE) N°1334/2008.

- L'EFFA recommande d'introduire l'information sur les étiquettes par les termes « Allergènes » ou « Contient », suivi du nom des ingrédients « allergènes » intentionnellement mis en œuvre.



Exemple

Pour un arôme dont la formule incorpore un extrait de céleri et de la lécithine de soja, l'étiquetage doit comporter la mention : « Allergènes : céleri, soja » ou « Contient : céleri, soja »

- En plus des informations présentes sur les étiquettes et/ou récipients, l'EFFA recommande aux fabricants d'arômes de transmettre aux clients les informations sur les allergènes via les documents d'accompagnement (ex : fiche technique).



Remarque

Le SNIAA invite les entreprises à être vigilantes quant aux éventuelles mentions qui feraient état de l'absence de mise en œuvre d'allergènes listés à l'Annexe II du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO ». Ces mentions devraient être libellées dans des termes suffisamment clairs et précis afin de ne pas induire l'utilisateur de l'arôme en erreur.

À noter

Le SNIAA a élaboré un Guide de bonnes pratiques de sécurité des arômes et ingrédients aromatiques alimentaires dans lequel des mesures de gestion du risque de présences fortuites d'allergènes sont proposées.

Note aux utilisateurs d'arômes

Conformément à l'Article 9.c du Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO », la présence d'allergènes dans un arôme doit donner lieu à une information des consommateurs dans l'étiquetage de la denrée aromatisée.

5.2.7 | LE NOM OU LA RAISON SOCIALE ET L'ADRESSE DU FABRICANT, DU CONDITIONNEUR OU DU VENDEUR

Article 15.1.f du Règlement (CE) N° 1334/2008

L'opérateur dont la raison sociale et l'adresse sont apposées sur l'étiquette est responsable des informations figurant sur cette étiquette.

5.3 | Mentions parfois obligatoires

5.3.1 | MENTION « NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL »

Article 15.2 du Règlement (CE) N°1334/2008

Cette mention n'est requise réglementairement que dans le cas où la liste des ingrédients (cf. 5.4.1) et/ou les informations relatives aux composants limités (cf. 5.4.2) ne sont mentionnées que dans les documents commerciaux relatifs aux lots, ou plus fréquemment dans les documents d'accompagnement (ex : fiche technique de l'arôme).

5.3.2 | CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CONSERVATION ET/OU D'UTILISATION

Article 15.1.c du Règlement (CE) N°1334/2008

Il s'agit de mentions parfois obligatoires. En effet, le Règlement (CE) N°1334/2008 indique que cette mention est à apposer « le cas échéant ». **Le fournisseur d'arômes doit déterminer au cas par cas si l'apposition de ces mentions est nécessaire, afin que le client puisse faire une utilisation correcte de l'arôme.**

Conditions de conservation

Le SNIAA estime qu'il s'agit d'informations dont l'indication se justifie dans la majorité, voire la quasi-totalité des cas. En effet, la date de durabilité (DDM ou DLC) de l'arôme est valable uniquement dans des conditions de conservation et de stockage données (ex : conditions de température).

Conditions d'utilisation

Lorsqu'ils sont indiqués, le dosage d'emploi et le domaine d'application (denrées cibles) figurent généralement dans les documents d'accompagnement.

Il peut également s'agir de conseils pour la manipulation de l'arôme tels que : homogénéiser avant emploi, chauffer légèrement pour diminuer la viscosité, etc.



Remarque

De plus, dans le cadre de l'application de la réglementation relative aux substances et mélanges dangereux (Règlement (CE) N°1272/2008 « CLP »), le fabricant peut être amené à indiquer des conditions de stockage et/ou de manipulation. Il veillera dans ce cas à la compatibilité des conditions de conservation et d'utilisation requises en vertu des deux législations.

5.4 | Mentions toujours obligatoires mais pouvant n'apparaître que sur les documents commerciaux

Deux mentions obligatoires peuvent ne figurer que sur les « documents commerciaux relatifs au lot d'arôme »⁸. Il s'agit de :

- la liste des ingrédients,
- et des informations concernant les composants limités dans les denrées.

Il est d'usage que ces deux mentions soient indiquées dans un des documents d'accompagnement (ex : fiche technique) des arômes communiqués aux clients.

Contraintes associées

Lorsque la liste des ingrédients et/ou les informations concernant les composants limités figurent **uniquement** dans un document d'accompagnement (c-à-d. non mentionnées sur l'étiquette) alors la mention « non destiné à la vente au détail » doit être apposée sur l'étiquette (cf. 5.3.1).

Le fournisseur d'arôme s'assure que le document d'accompagnement comportant ces mentions obligatoires est fourni lors de la livraison du lot d'arômes ou avant celle-ci.

⁸ Selon le vocabulaire employé par le Règlement (CE) N°1334/2008.

5.4.1 | LISTE DES INGRÉDIENTS

Article 15.1.e du Règlement (CE) N°1334/2008

La liste des ingrédients des arômes comporte **deux ali-nés distincts** avec :

- D'une part, le nom de la ou des catégories d'agents d'aromatization⁹, indiquées par ordre pondéral décroissant.
- D'autre part, le nom des additifs alimentaires (ou leur n°E) et des autres ingrédients alimentaires utilisés à des fins technologiques dans l'arôme, indiqués par ordre pondéral décroissant.

La liste des ingrédients devrait être précédée par un terme, ou un nom de rubrique, permettant de l'identifier facilement.

Exemple

« Ingrédients : ... », « Liste des ingrédients : ... ».

Note aux utilisateurs d'arômes

- Les additifs alimentaires utilisés à des fins technologiques dans l'arôme sont présents par transfert dans la denrée aromatisée (Cf. principe du transfert défini à l'Article 18 du Règlement (CE) N°1333/2008).

Note aux utilisateurs d'arômes

- Conformément à l'Article 20 du Règlement (UE) N°1169/2011, l'indication des additifs présents par transfert dans la denrée n'est pas requise dans la liste des ingrédients de la denrée, sous réserve que ces additifs ne remplissent pas de fonction technologique dans la denrée.
- L'évaluation de l'absence d'effet technologique des additifs de transfert relève de la responsabilité du fabricant de la denrée. Les fournisseurs d'arômes communiquent la quantité d'additif mis en œuvre dans l'arôme (cf. 5.4.2) permettant ainsi à l'utilisateur de réaliser cette évaluation.
Pour plus de détails : Guide ANIA - Application du principe de transfert des additifs alimentaires et bonnes pratiques d'étiquetage
- De la même manière, les ingrédients de l'arôme, utilisés par exemple comme supports, qui sont transférés dans la denrée ne devraient pas avoir d'effet au niveau de celle-ci conformément à l'Article 20.c du Règlement (UE) N°1169/2011. Dans le cas contraire, ces ingrédients devraient être considérés comme ingrédients de la denrée à part entière.

Propriété intellectuelle

La formule d'un arôme, qui est destinée à rester confidentielle, relève du secret des affaires qui est protégé par des accords internationaux¹⁰ et par la réglementation européenne¹¹. Des informations plus précises sur les ingrédients de la formule peuvent dans certains cas être communiquées, notamment en cas d'exigences réglementaires basées sur des contraintes de sécurité.

5.4.2 | INFORMATIONS RELATIVES AUX COMPOSANTS LIMITÉS

Article 15.1.g du Règlement (CE) N°1334/2008

Les fabricants d'arômes communiquent aux utilisateurs/acheteurs :

- La quantité maximale des composants ou groupe de composants faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées, et/ou
- Des informations appropriées permettant à l'acheteur de se conformer aux dispositions du Règlement (CE) N°1334/2008 ou à d'autres actes communautaires pertinents.

⁹Noms des catégories d'arômes définies dans le Règlement (CE) N°1334/2008, Article 3.2.b à h, à savoir : Substance aromatisante, substance aromatisante naturelle, préparation aromatisante, arôme obtenu par traitement thermique, arôme de fumée, précurseur d'arôme, autre arôme.

¹⁰Section 7: Protection of Undisclosed Information, of the World Trade Organization Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPS).

¹¹Directive (UE) 2016/943 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 sur la protection des savoir-faire et des informations commerciales non divulgués (secrets d'affaires) contre l'obtention, l'utilisation et la divulgation illicites.



Tableau 1 : Exemples d'informations à communiquer le cas échéant à l'acheteur conformément à l'Article 15.1.g du Règlement (CE) n°1334/2008.

Ce tableau n'a pas de caractère exhaustif.

COMPOSÉS / INGRÉDIENTS CONCERNÉS PAR L'ARTICLE 15.1.G	INFORMATIONS À FOURNIR AUX CLIENTS	EXIGENCES APPLICABLES AUX DENRÉES
<p>Substances indésirables d'occurrence naturelle (Liste de l'Annexe III du Règlement (CE) N°1334/2008)</p>	<p>L'EFFA recommande de communiquer les teneurs pertinentes dans l'arôme, quelle que soit la destination de celui-ci (y compris arômes a priori destinés à des catégories de denrées ne faisant pas l'objet de teneurs maximales à l'Annexe III partie B).</p>	<p>Annexe III B du Règlement (CE) N°1334/2008. Teneurs maximales chiffrées dans certaines catégories de denrées et de boissons.</p>
<p>Substances aromatisantes faisant l'objet de restrictions d'utilisation dans certaines catégories de denrées</p>	<p>Indication de la présence et de la teneur des substances aromatisantes comportant des restrictions.</p>	<p>Annexe I partie A du Règlement (CE) N°1334/2008. Teneurs maximales chiffrées dans certaines catégories de denrées et de boissons.</p> <p>Important : Les substances comportant des restrictions sont interdites d'emploi dans les catégories de denrées autres que celles mentionnées spécifiquement (colonne 7).</p>
<p>Produits primaires d'arômes de fumée</p>	<p>Indication de la présence (code produit). Indication de la teneur des produits primaires ou de la relation quantitative au produit primaire. Rappel des conditions d'utilisation dans les denrées ou une mention invitant le client à se référer aux conditions figurant dans la liste de l'Union du Règlement (UE) N°1321/2013.</p>	<p>Annexe du Règlement (UE) N°1321/2013 Teneurs maximales chiffrées dans certaines catégories de denrées et de boissons. Et Article 13 du Règlement (CE) N°2065/2003</p>

Tableau 1 : Exemples d'informations à communiquer le cas échéant à l'acheteur conformément à l'Article 15.1.g du Règlement (CE) n°1334/2008, suite.

Ce tableau n'a pas de caractère exhaustif.

COMPOSÉS / INGRÉDIENTS CONCERNÉS PAR L'ARTICLE 15.1.G	INFORMATIONS À FOURNIR AUX CLIENTS	EXIGENCES APPLICABLES AUX DENRÉES
Matériaux listés à l'Annexe IV-B du Règlement (CE) N°1334/2008	Information de l'acheteur lorsque ces matériaux ont été utilisés dans la fabrication de l'arôme.	Annexe IV-B du Règlement (CE) N°1334/2008. Utilisation des arômes issus de ces matériaux limités à certaines catégories de denrées.
Additifs de l'arôme	Indication de la teneur des additifs de l'arôme, y compris les additifs autorisés dans les denrées selon le principe du Quantum Satis (QS) ¹² . NB : Les teneurs peuvent être mentionnées directement dans la liste des ingrédients.	Règlement (CE) N°1333/2008.
Caféine	Indication de la présence et de la teneur en tant que substance aromatisante. Et indication de la teneur totale en caféine dans l'arôme. La teneur indiquée est la somme de la quantité de caféine ajoutée telle quelle (substance aromatisante) et la quantité introduite par des préparations aromatisantes en contenant (ex : Extrait de café).	Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO » ; Annexe III point 4 : Mention de sécurité lorsque la caféine est présente en quantité > 150 mg/kg dans les boissons. Annexe VII – partie D : Déclaration de la caféine utilisée en tant qu'arôme dans la liste des ingrédients des boissons et denrées. + Substance aromatisante soumise à restriction (Annexe I partie A du Règlement (CE) N°1334/2008) – cf. 2ème ligne du tableau

¹² Conformément au considérant (8) de la Directive 2003/114/CE, « [...] Une limitation quantitative est exprimée soit numériquement, soit selon le principe quantum satis. »

Tableau 1 : Exemples d'informations à communiquer le cas échéant à l'acheteur conformément à l'Article 15.1.g du Règlement (CE) n°1334/2008, suite.

Ce tableau n'a pas de caractère exhaustif.

COMPOSÉS / INGRÉDIENTS CONCERNÉS PAR L'ARTICLE 15.1.G	INFORMATIONS À FOURNIR AUX CLIENTS	EXIGENCES APPLICABLES AUX DENRÉES
<p style="text-align: center;">Quinine FL-N°14.011 : chlorhydrate de quinine FL-N°14.152 : Sulfate de quinine FL-N°14.155 : Monochlorhydrate de quinine dihydraté</p>	<p>Indication de la présence et de la teneur en tant que substance aromatisante.</p>	<p>Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO » ; Annexe VII – partie D : Déclaration de la quinine utilisée en tant qu'arôme dans la liste des ingrédients des boissons et denrées. + Substance aromatisante soumise à restriction (Annexe I partie A du Règlement (CE) N°1334/2008) – cf. 2ème ligne du tableau</p>
<p style="text-align: center;">Acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium</p>	<p>Indication de la présence et de la teneur en tant que substance aromatisante. Et indication de la teneur totale en acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium dans l'arôme. La teneur indiquée est la somme de la quantité d'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium utilisés tels quels (substances aromatisantes) et de la quantité introduite par des préparations aromatisantes en contenant (ex : Extrait de Réglisse).</p>	<p>Règlement (UE) N°1169/2011 « INCO » ; Annexe III point 3 : Mentions de sécurité dans l'étiquetage des confiseries et boissons en fonction de la quantité d'acide glycyrrhizinique et son sel. + Substance aromatisante soumise à restriction (Annexe I partie A du Règlement (CE) N°1334/2008) – cf. 2ème ligne du tableau</p>
<p style="text-align: center;">OGM</p>	<p>Indication de la présence de constituants de l'arôme (agents d'aromatisation, additifs et autres ingrédients) produits à partir d'OGM, avec précision de l'identifiant unique de l'OGM.</p>	<p>Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 relatifs à l'étiquetage et la traçabilité des OGM. EFFA Guidance Document on the interpretation of GMO Legislation in the EU in relation to flavourings¹³ (Septembre 2014)</p>

Tableau 1 : Exemples d'informations à communiquer le cas échéant à l'acheteur conformément à l'Article 15.1.g du Règlement (CE) n°1334/2008, suite.

Ce tableau n'a pas de caractère exhaustif.

COMPOSÉS / INGRÉDIENTS CONCERNÉS PAR L'ARTICLE 15.1.G	INFORMATIONS À FOURNIR AUX CLIENTS	EXIGENCES APPLICABLES AUX DENRÉES
<p align="center">Pourcentage volumique d'éthanol</p>	<p>Indication du pourcentage volumique d'éthanol dès que l'arôme présente une teneur en éthanol supérieure ou égale à 1,2 % vol</p>	<p>Règlement (CE) N°1334/2008 (cf. 5.4.2), l'Article 15.1.g : « L'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires. »</p>

La communication au client d'autres informations peut s'avérer nécessaire au cas par cas, par exemple, les teneurs pertinentes en résidus de solvants d'extraction conformément à la Directive 2009/32/CE¹⁴.

¹⁴Directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex%3A32009L0032>

5.4.3 | AUTRES DISPOSITIONS

Vente en « conteneur »

Article 15.3 du Règlement (CE) N°1334/2008

L'ensemble des mentions obligatoires d'étiquetage peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement dans le cas d'arômes vendus en « conteneur » (= vrac, citerne). Ces documents doivent alors être fournis lors de la livraison.

Arômes destinés aux denrées biologiques :

Règlement (UE) 2018/848

Un arôme destiné à être utilisé dans les denrées biologiques doit répondre aux exigences du Règlement (UE) 2018/848 « Production biologique ». Ainsi seuls les arômes naturels de X (selon l'Article 16.4 du Règlement « Arômes ») sont autorisés. Ces arômes peuvent être soit eux-mêmes biologiques ou non (on parle alors d'arômes biocompatibles).

Le Règlement (UE) 2018/848 établit de plus les dispositions supplémentaires suivantes :

- L'utilisation d'ingrédients consistant en des OGM ou obtenus à partir d'OGM ou par des OGM (article 11) est interdite ;

- L'utilisation d'ingrédients contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux est exclue (article 7, point e)) ;
- L'utilisation de rayonnements ionisants est également interdite (article 9).

Le fabricant d'arômes informe de la conformité de l'arôme à ces dispositions

- Dans le cas d'un arôme biologique : les organismes de certification recommandent la mention dans la désignation commerciale du numéro de l'organisme certificateur (ex : «FR-BIO-01»)
- Dans le cas d'un arôme biocompatible : soit à travers des attestations dédiées soit dans une rubrique de la fiche technique de l'arôme.

Pour plus de détails, voir l'[EFFA Guidance on Organic Regulation provisions for flavourings](#).

5.5 | Mentions facultatives

Le fabricant d'arômes est libre d'ajouter dans l'étiquetage toute mention qu'il juge utile ou nécessaire.

Il veillera à ce qu'elle

- ne soit pas contraire aux dispositions réglementaires et aux usages,
- et ne nuise pas à la lisibilité ni à la visibilité des mentions obligatoires.

Sont rappelés ci-dessous des exemples typiques d'informations facultatives fréquemment présentes dans les documents d'accompagnement (liste non exhaustive) :

- **Identification du produit**

Cela peut être la dénomination de vente de l'arôme, une dénomination de fantaisie ou un nom de marque, un code de référence interne, assurant ainsi la traçabilité de l'information.

- **Description du produit**

Description physique (aspect, couleur, etc.), description de la flaveur (odeur et/ou saveur caractéristiques et autres paramètres organoleptiques).

- **Statut réglementaire et conditions d'utilisation du terme « naturel »**

Cette rubrique peut s'avérer redondante avec la dénomination de vente. Cependant dans certains cas, le fournisseur d'arôme ne peut à la fois communiquer sur la flaveur de l'arôme et sur son statut « naturel » dans la seule dénomination de vente.



Exemple

Arôme à flaveur « tutti frutti », constitué d'un mélange de plusieurs substances aromatisantes naturelles et /ou préparations aromatisantes issues de différents fruits dont aucun n'est encore reconnaissable dans l'arôme.

Les dénominations de vente possibles pourront être « arôme tutti frutti » qui correspond à une description de l'arôme (de sa flaveur) ou encore « arôme naturel » qui correspond à une dénomination plus spécifique en lien avec son statut réglementaire au regard de l'Article 16.6 du Règlement (CE) N°1334/2008.

- **Suggestions de déclaration des arômes dans la liste des ingrédients de la denrée aromatisée**

Les fabricants d'arômes ne sauraient être tenus pour responsables de la conformité des emballages des denrées aromatisées fabriquées à partir des arômes qu'ils commercialisent. La conformité de la denrée aromatisée incombe exclusivement aux fabricants de la denrée ou au responsable de la mise sur le marché.

Pour rappel, un Guide ANIA / FCD a été élaboré pour accompagner les opérateurs de l'alimentaire dans l'application des recommandations.

- **Caractéristiques physico-chimiques**

Par exemple, densité, indice de réfraction, humidité, pH, etc.

- **Aspects nutritionnels**

En raison de leur composition et de leur très faible dosage dans les denrées, les contributions de la majorité des arômes aux caractéristiques nutritionnelles de la denrée sont généralement peu significatives. L'apport énergétique des arômes dans les denrées est classiquement considéré comme négligeable¹⁵.

En cas de demandes de clients et/ou si cela s'avère pertinent, la valeur énergétique maximale et/ou les teneurs en certains nutriments pourront être fournies.

¹⁵NB : Les arômes vendus au consommateur final sont d'ailleurs exemptés de l'obligation de déclaration nutritionnelle fixée dans le Règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
Cf. [EFFA Fact Sheet on the nutritional value of flavourings](#)

- **Microbiologie**

Les arômes sont des produits transformés généralement très concentrés. Ce sont dans l'ensemble des milieux peu propices au développement des microorganismes, pour lesquels les analyses microbiologiques ne se justifient donc que ponctuellement.

Dans le cas où des éléments relatifs aux charges microbiennes sont fournis, ils porteront en général sur :

- La flore totale mésophile ;
- Les levures ;
- Les moisissures.

Toutefois, selon le Règlement (CE) N°2073/2005 « Critères microbiologiques » et l'analyse du risque effectuée par le fabricant/fournisseur d'arômes, le cahier des charges du client et les utilisations ultérieures de l'arôme, la recherche d'autres microorganismes peut se justifier (Ex : Coliformes totaux, germes pathogènes, etc.).

Les fabricants d'arômes se sont dotés d'un Guide de Bonnes Pratiques de Sécurité des arômes et ingrédients aromatiques alimentaires pour appliquer les exigences du Paquet Hygiène (Règlement (CE) N° 178/2002).

Synthèse des informations obligatoires, parfois obligatoires et facultatives

MENTIONS OBLIGATOIRES

- Dénomination de vente
- Mention de la destination alimentaire
- Mention permettant d'identifier le lot
- Date de durabilité minimale ou date limite de consommation
- Quantité nette
- Informations relatives aux « allergènes alimentaires »
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur
- Liste des ingrédients
- Informations relatives aux composants limités

MENTIONS PARFOIS OBLIGATOIRES

- Mention « Non destiné à la vente au détail »
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Pourcentage volumique d'éthanol

MENTIONS FACULTATIVES

- Conditions de conservation, stockage et manipulation
- Identification du produit
- Description du produit
- Statut réglementaire et conditions d'utilisation du terme « naturel »
- Suggestions de déclaration des arômes dans la liste des ingrédients de la denrée aromatisée
- Caractéristiques physico-chimiques
- Aspects nutritionnels
- Microbiologie

Étiquetage

Annexe

Position SNIAA relative à la répartition
des responsabilités des opérateurs dans
le cadre de l'étiquetage des denrées
aromatisées

Rev.2 16 octobre 2020

Introduction

Les producteurs d'arômes sont confrontés de plus en plus fréquemment à des demandes de la clientèle relatives au positionnement du produit aromatisé au regard des recommandations DGCCRF en matière d'étiquetage et présentation des denrées aromatisées. Le présent document a pour but de clarifier les responsabilités de chaque partie.

Dans la seconde partie de ce document, quelques principes généraux communs expliquent pourquoi certaines demandes de reformulation ou de requalification, actuellement trop fréquentes, ne sont pas recevables.

7.1 | Étiquetage des denrées aromatisées : les responsabilités de chaque opérateur économique

7.1.1 | RESPONSABILITÉS DU FABRICANT DE LA DENRÉE AROMATISÉE OU DU RESPONSABLE DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DE CELLE-CI

- C'est à lui et à lui seulement qu'incombe l'appréciation de la conformité de la denrée aromatisée.
- Globalement, le fabricant de denrées aromatisées est seul à disposer de l'ensemble des données de formulation, process, étiquetage, conditions de vente, ... lui permettant de situer le couple produit/étiquetage dans l'arbre de décision de la DGCCRF. Il se prononce à partir notamment des données transmises par l'ensemble des fabricants d'ingrédients aromatiques ; deux conséquences :
 - Le fabricant de denrées aromatisées a seul la charge, à partir de l'étude globale de l'emballage, de l'appréciation de la notion de mise en avant ou non de l'aromate, notion qui déclenche

l'application de l'arbre de décision résumant les recommandations de la DGCCRF (et de la conservation des éléments de preuve correspondants en cas de contrôle) ;

- Le fabricant de denrées aromatisées a seul la charge de la détermination de la contribution respective à l'ensemble de la flaveur de l'arôme X et de l'arôme X dans sa recette. Cette notion conditionne l'entrée dans l'arbre de décision. D'autre part, le fabricant de denrées veille à ce que l'arôme mis en avant exerce bien un rôle d'aromatisation dans la denrée aromatisée (NB : la quantité significative peut varier selon la nature de l'arôme et les seuils fixés dans les codes sectoriels).
 - Le fabricant de denrées aromatisées détermine la déclaration de l'arôme dans la liste d'ingrédients, la dénomination de vente de la denrée aromatisée, et les mentions complémentaires accompagnant la mise en avant de l'arôme X quand nécessaire.
- **En aucune manière les fabricants d'arômes ne sauraient substituer leur responsabilité légale à celle de leurs clients dans ces domaines.**

7.1.2 | RESPONSABILITÉS DU FABRICANT DE L'ARÔME OU DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DE CELUI-CI

- C'est lui qui a la responsabilité de la transmission de toutes données pertinentes pour la conformité de l'étiquetage du produit fini, conformément à l'Article 8.8 du Règlement (UE) N°1169/2011 et à l'Article 15 du Règlement (CE) N°1334/2008.
- En particulier, le fabricant d'arôme est responsable de la description de la note conférée par l'arôme, dans la limite de sa connaissance du contexte de l'application envisagée, notamment en termes de dose, process, vieillissement/stockage. Cette description peut s'effectuer notamment par la simple désignation de l'arôme : « Arôme X » est en soi une description de la note.
- Ni les experts, ni les permanents du SNIAA ne sauraient être tenus pour responsables des positions adoptées in fine par les entreprises mettant sur le marché final les denrées aromatisées.

7.2 | Remarques générales du SNIAA

Le SNIAA tient à rappeler quelques principes généraux de formulation des arômes, très généralement vérifiés.



NB

Ces principes s'appliquent évidemment sans préjudice de situations spécifiques, relevant du savoir-faire technique propre à chaque entreprise et relevant de sa propriété intellectuelle

- **L'aromaticien détermine la flaveur conférée par l'arôme dans le respect du Règlement Arômes (CE) N°1334/2008**, qui interdit toute tromperie de l'utilisateur et, au-delà, du consommateur, par l'usage d'arômes. Ainsi, un « arôme naturel fraise » doit évidemment conférer, à la dose recommandée figurant dans la documentation technique ou l'étiquette une note « fraise » et non, par exemple, « citron ». Ceci est applicable que cet arôme soit un « arôme naturel de X » ou non.
- Il n'est pas toujours possible sensoriellement à l'aromaticien de caractériser par une référence à un arôme précis la flaveur conférée par un arôme.

- Il n'est pas possible d'obtenir toutes les notes aromatiques disponibles sur le marché actuellement uniquement sous forme d'arômes naturels de X (au sens de l'Article 16. 4 du Règlement (CE) N°1334/2008). D'ailleurs, tous les aromates faisant actuellement l'objet de mises en avant au niveau du marché ne sont pas des matériaux-source utilisables à cette fin.

Quelques exemples:

- La note conférée fait référence à une denrée composite (Pizza, merguez, speculoos, etc, ...). Bien évidemment, il n'est pas possible d'obtenir des préparations aromatisantes, resp. des substances aromatisantes, à partir de ces produits élaborés à la composition souvent variable. Le SNIAA, comme son homologue européen l'EFFA, déconseillent ainsi très formellement, depuis longtemps, à leurs adhérents le recours à la dénomination « arôme naturel » suivi du nom d'une denrée composée.

- La note d'un aromate donnée peut parfois être conférée par des dérivés de matériaux sources autres que cet aromate. Ainsi, l'extrait d'Osmanthus ajouté à faible dose confère aux denrées une note d'abricot. Logiquement, cet arôme, a le statut de préparation aromatisante ; sa dénomination de vente est « arôme naturel » au sens de l'Article 16.6. du Règlement (CE) N°1334/2008 et évidemment pas « arôme naturel abricot ». La dénomination de vente « arôme naturel d'Osmanthus » serait potentiellement trompeuse pour le consommateur, car elle ne met pas en exergue le fait que la flaveur conférée est « abricot », et serait donc en potentielle contravention avec l'Article 4b précité.

Pour plus de détails, consultez la Position SNIAA relative à la répartition des responsabilités des opérateurs dans le cadre de l'étiquetage des denrées aromatisées.

Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires

14 rue de la République, Diamant A,
FR-92800 Puteaux
contact@sniaa.org
www.sniaa.org

Mis en page par l'agence Datcha
Modifications par Camille's Print

Crédits photographiques :
©Unsplash
(Glen Carrie, Nathan Dumlao,
Brenda Godinez, Helena Hertz,
Brooke Lark, Alex Loup,
Kaizen Nguyễn, Sarah Takforyan)