



Rapport explicatif

concernant l'ordonnance du DFI sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

(Ordonnance sur les arômes)

I. Contexte

La présente ordonnance contient des dispositions sur les arômes utilisés dans les denrées alimentaires ainsi que sur les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

Dans l'ancien droit, l'utilisation des arômes était régie par l'ordonnance sur les additifs (OAdd ; RS 817.022.31). Cette nouvelle ordonnance rapproche le droit suisse de la systématique du droit européen sur les additifs, laquelle opère une distinction entre arômes et additifs et définit explicitement les arômes autorisés et leur utilisation.

Cette ordonnance s'appuie sur le règlement (CE) n° 1334/2008¹. On a tenu compte également des différentes modifications² de ce règlement européen lors de l'élaboration de la présente ordonnance.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1

Cet article définit le champ d'application de l'ordonnance. Celui-ci couvre, outre les arômes classiques et les matériaux de base pour la production d'arômes, les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes (épices et herbes, p. ex.) lorsqu'ils sont ajoutés à des denrées alimentaires dans le but principal de les aromatiser **et** qui contribuent significativement à la présence de certaines substances naturelles mais indésirables dans les denrées alimentaires (cf. définition à l'art. 2, al. 1, let. h). Par contre, s'ils sont remis en l'état (par ex. les bâtons de cannelle), ils n'entrent pas dans le champ d'application de l'ordonnance.

L'al. 2 précise que l'ordonnance n'est pas applicable aux herbes, aux épices, aux mélanges de thés et produits similaires, s'ils sont consommés comme tels et qu'ils ne sont pas ajoutés à la denrée alimentaire au titre d'ingrédients. Il s'agit par exemple de denrées alimentaires que

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 et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, JO L 354 du 31.12.2008, p. 34.

² Règlement d'exécution (UE) n° 872/2012 du 1^{er} octobre 2012, JO L 267 du 2.10.2012, p. 1 ; règlement (UE) n° 545/2013 du 14 juin 2013, JO L 163 du 15.6.2013, p. 15 ; règlement (UE) n° 985/2013 du 14 octobre 2013, JO L 273 du 15.10.2013 et règlement (UE) n° 246/2014 du 13 mars 2014, JO L 74 du 14.3.2014, p. 58.

le consommateur achète dans le commerce de détail et qu'il utilise en cuisine (feuilles de laurier, noix de muscade, bâtons de vanille).

Art. 2

Al. 1 : les termes employés à l'al. 1, let. a à g, sont définis dans l'ancien droit à l'annexe 3, ch. 27, de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA ; RS 817.022.21). Ils ont été regroupés avec ceux de l'al. 1, let. h à j, de l'ordonnance sur les arômes. Il est en outre précisé clairement que les termes de la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) sont également applicables. Celle-ci définit le terme d'arômes par exemple (art. 2, al. 1, ch. 25). Par arômes, on entend les produits non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leurs propriétés aromatisantes. Ils ont pour fonction de conférer une odeur ou un goût particulier aux denrées alimentaires, ou de les modifier pour le bénéfice des consommateurs.

Termes définis dans l'ordonnance sur les arômes :

Substance aromatisante : il s'agit d'une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes, ce qui signifie que la substance se caractérise par une odeur ou un goût spécifique. Il peut s'agir notamment de substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique ou isolées par des procédés chimiques, ou encore de substances aromatisantes naturelles. Ces substances sont les principaux composants d'un arôme, lui conférant son odeur et son goût caractéristiques. Les substances aromatisantes sont obtenues à partir de matériaux de base d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale. Les substances aromatisantes ne peuvent être utilisées que si elles sont mentionnées à l'annexe 2.

Substance aromatisante naturelle : il s'agit d'une substance naturellement présente et identifiée dans la nature, et possédant des propriétés aromatisantes. Cela signifie que toutes les substances identifiées avec certitude dans les matières d'origine végétale, animale ou microbiologique et dans les denrées alimentaires sous une forme brute ou transformée remplissent ce critère. Les substances aromatisantes naturelles sont obtenues à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1. Seuls des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés sont admis pour leur production.

Préparation aromatisante : une préparation aromatisante n'est pas une substance aromatisante, mais un mélange de substances définies possédant des propriétés aromatisantes (mélange complexe de substances aromatisantes). Sont par exemple utilisés lors de sa fabrication des herbes aromatiques, des épices ou des fruits. Une préparation contient le même mélange d'éléments sapides (substances aromatisantes) que la matière première dont elle est issue. Contrairement à la substance aromatisante, la préparation aromatisante est un produit utilisé à la fois sous forme concentrée (par ex. huiles de citron déterpénées) et sous forme non concentrée (par ex. arômes de récupération issus de fruits) dans les arômes ou les denrées alimentaires.

Les préparations aromatisantes sont obtenues à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1. Leur obtention à partir de denrées alimentaires est soumise aux mêmes exigences que pour une substance aromatisante naturelle, c'est-à-dire que seuls des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés sont

admis. Les mêmes procédés s'appliquent en principe si les préparations aromatisantes sont obtenues à partir de « denrées non alimentaires ». Leur utilisation est cependant soumise à autorisation. Elles peuvent donc être utilisées uniquement si elles figurent à l'annexe 2.

La principale caractéristique d'une préparation aromatisante est son emploi comme composant aromatisant d'un arôme. La personne chargée de la transformation de la préparation doit être informée des éventuels effets complémentaires autres que les propriétés aromatisantes afin de pouvoir identifier correctement ses produits. Une préparation composée exclusivement d'un principe colorant (extrait de paprika) ou d'un principe antioxydant (certains extraits de romarin) ne peut pas être considérée comme une préparation aromatisante.

Arôme obtenu par traitement thermique : il s'agit d'un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes. Au moins un de ces ingrédients doit contenir de l'azote (constituant du groupe amine) et un autre doit servir de sucre réducteur. Ces procédés complexes sont regroupés sous la dénomination scientifique de « réaction de Maillard ».

Si seuls des ingrédients naturels ou des denrées alimentaires sont utilisés pour la réaction, comme des extraits végétaux, l'arôme ainsi obtenu peut également être considéré comme une substance aromatisante, à condition que les méthodes de fabrication décrites pour ce faire soient respectées ; ce n'est cependant pas le cas quand le mélange réactionnel contient des additifs ou une substance aromatisante non naturelle.

Les conditions de production sont fixées à l'annexe 5. Les arômes de transformation obtenus par traitement thermique, produits à partir de « denrées non alimentaires » ou dans des conditions autres que celles fixées à l'annexe 5, sont soumis à autorisation, c'est-à-dire qu'ils peuvent être utilisés uniquement s'ils figurent à l'annexe 2.

Arôme de fumée : il s'agit d'arômes qui sont soit des produits primaires, soit des produits obtenus par transformation de produits primaires et utilisés dans des denrées alimentaires pour leur conférer un arôme de fumée. La transformation est assurée par un procédé physique par extraction, distillation, concentration par évaporation, absorption ou séparation membranaire, ainsi que par adjonction d'autres arômes, solvants, ingrédients alimentaires ou additifs alimentaires. D'après le règlement (CE) n° 2065/2003 mentionné dans le texte de l'ordonnance, on entend également par « arômes de fumée » :

- les condensats de fumée primaires : la partie purifiée à base d'eau de la fumée condensée ;
- la fraction de goudron primaire : la fraction purifiée de la phase à haute densité de goudron insoluble dans l'eau de la fumée condensée ;
- les produits primaires : des condensats de fumée primaires et des fractions de goudron primaires.

Les arômes de fumée peuvent être utilisés uniquement s'ils sont énumérés à l'annexe 2.

Précurseur d'arôme : il s'agit d'un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire. On peut citer en exemples les glucides, les oligopeptides ou encore les acides aminés. Dans la mesure où les précurseurs d'arôme sont produits à partir de « denrées non alimentaires », leur utilisation est admise uniquement s'ils figurent à l'annexe 3.

Les précurseurs d'arômes peuvent être des substances isolées ou des mélanges. Certains précurseurs d'arôme peuvent, en outre, appartenir à différentes catégories d'arômes ; certains acides aminés, par exemple, qui peuvent être utilisés comme précurseurs d'arômes, sont répertoriés dans la liste des substances aromatisantes énumérées à l'annexe 3.

Autre arôme : ce terme recouvre par exemple les arômes de type grillade ou le rhum éther. Les « autres arômes » sont soumis à autorisation, c'est-à-dire qu'ils peuvent être utilisés uniquement s'ils figurent à l'annexe 3.

Ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes : les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ne sont pas des arômes. Ce sont par exemple les épices et les fines herbes. Ils sont ajoutés comme ingrédients pendant la fabrication industrielle ou artisanale de denrées alimentaires dans le but principal de les aromatiser ou de modifier leur arôme et contribuent significativement à la présence de certaines substances naturelles indésirables dans les denrées alimentaires. On peut mentionner comme exemple l'emploi de noix de muscade (contient du safrole) dans les plats cuisinés.

Matériau de base : les matériaux de base sont des substances d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale à partir desquelles sont produits des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Les substances d'origine minérale ne sont cependant pas admises comme matériaux de base pour la production de substances aromatisantes naturelles et de préparations aromatisantes. S'il s'agit de « denrées non alimentaires » (par ex. matériaux de base d'origine minérale ou matières premières végétales pour lesquels le statut de denrée alimentaire n'a pas été précisé), elles peuvent être utilisées uniquement si elles sont énumérées à l'annexe 3.

Procédé physique approprié : ces procédés sont utilisés pour la production de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes naturelles. Ils peuvent être utilisés de façon isolée, successive ou répétitive dans le cadre de procédés par étapes. Il s'agit en l'occurrence de procédés qui ne doivent pas modifier intentionnellement la nature chimique des composants de l'arôme. Les procédés physiques appropriés peuvent être utilisés pour séparer différents composants (distillation, fractionnement), pour modifier l'équilibre d'une réaction en cours lorsque les composants chimiques ne subissent aucune modification ou pour éliminer des composants indésirables de préparations aromatisantes ou de matériaux de base. La distillation, la rectification et l'extraction sont des procédés physiques qui sont en principe appropriés puisqu'ils ne modifient pas les composants de l'arôme sur le plan chimique. L'emploi d'oxygène singulet, d'ozone, de catalyseurs inorganiques, de catalyseurs métalliques, de réactifs organométalliques ou de rayons ultraviolets n'est pas admis ici.

Al. 2 : les substances d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale pour lesquelles il peut être démontré qu'elles ont été utilisées par le passé pour la production d'arômes sont considérées comme des denrées alimentaires dans la présente ordonnance, même si elles ne sont pas habituellement utilisées comme des denrées alimentaires. Il peut s'agir par exemple de bois de rose ou de feuilles de fraisier.

Art. 3

Les principes d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires sont mentionnés ici. Ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé des consommateurs ni les induire en erreur.

Art. 4

Cet article énonce les types d'arômes admis. Il indique les arômes généralement admis et ceux qui peuvent être utilisés uniquement s'ils sont énumérés à l'annexe 2. Il mentionne également les matériaux de base dont l'utilisation est interdite ou restreinte. En outre, l'article cite les denrées alimentaires auxquelles il est interdit d'ajouter des arômes.

Art. 5

L'art. 5 règle les quantités maximales admises de certaines substances naturellement présentes dans les arômes ou dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui ont été ajoutées à des denrées alimentaires composées, ainsi que les quantités maximales admises de substances aromatisantes dont l'utilisation dans certaines catégories de denrées alimentaire est soumise à des restrictions.

Art. 6

L'art. 6 prévoit la possibilité de déposer auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) une demande d'ajout d'autres arômes à l'annexe 3 (al. 1), afin de permettre des innovations. L'al. 2 répertorie les justificatifs qu'il convient d'apporter dans ce cas. Ces preuves doivent permettre à l'OSAV de clarifier les questions relatives à la sécurité alimentaire et à la protection contre la tromperie. Contrairement à la procédure d'autorisation, cette procédure de demande d'ajout d'un arôme ne confère aucun droit à obtenir une modification des ordonnances au moyen d'une action en justice.

Art. 7

Cet article définit la dénomination spécifique des arômes.

Art. 8

Cet article règle l'étiquetage des arômes remis aux consommateurs. Il convient de noter que la mention obligatoire de l'utilisation prévue inclut également l'indication de la quantité de produit à utiliser.

Art. 9

Cet article régleme l'étiquetage des arômes qui ne sont pas remis aux consommateurs. La mention obligatoire de l'utilisation prévue couvre notamment l'indication de la quantité de produit à utiliser pour pouvoir respecter les quantités maximales dans le produit fini. Puisque les arômes qui ne sont pas destinés à la remise aux consommateurs sont en règle générale des produits intermédiaires, il n'est pas absolument nécessaire d'apposer un étiquetage complet sur l'emballage. Une documentation reposant notamment sur les documents de livraison est suffisante.

Art. 10

Les nombreuses exigences concernant l'emploi du terme « naturel » pour les arômes sont fixées dans le droit en vigueur, à l'art. 6, al. 8^{bis}, OEDA. Elles sont reprises sans aucun changement.

Art. 11

L'OSAV se voit conférer la compétence d'adapter régulièrement les annexes à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Il peut, au besoin, édicter des dispositions transitoires.

Disposition finale

L'art. 12 fixe la date de l'entrée en vigueur de l'ordonnance. Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 95 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUS).

Annexes

Annexe 1

L'annexe 1 répertorie les procédés mentionnés à l'art. 2, al. 1, let. b, c, d et j.

Annexe 2

L'annexe 2 fixe les conditions de production et les quantités maximales en hydrocarbures hétérocycliques dans les arômes de transformation.

Annexe 3

Cette annexe répertorie les arômes autorisés pouvant être utilisés aux fins visées à l'art. 4, al. 2. Les substances qui n'ont pas encore fait l'objet d'une évaluation définitive par l'EFSA sont marquées d'un astérisque. Ces substances aromatisantes peuvent être utilisées à titre provisoire.

Annexe 4

Les substances figurant dans les deux listes de l'annexe 4 sont des substances naturelles indésirables (substances pharmacologiquement actives) qui ne peuvent pas être utilisées comme substances aromatisantes. À certaines d'entre elles, appelées aussi « principes actifs », s'appliquent des quantités maximales admises dans les denrées alimentaires qui peuvent contribuer de manière significative à l'ingestion de ces substances. La liste 1 mentionne les substances strictement interdites, tandis que la liste 2 répertorie celles soumises à des limitations de quantités.

Annexe 5

Cette annexe présente les restrictions d'utilisation des matériaux de base. La liste 1 contient les matériaux de base ne pouvant pas être utilisés pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, alors que la liste 2 répertorie les matériaux de base qui peuvent uniquement être utilisés sous certaines conditions.

Annexe 6

La liste des denrées alimentaires dans lesquelles des arômes ne sont pas autorisés correspond à l'annexe 7 OAdd du droit en vigueur. Pour les *denrées alimentaires non transformées*, on renvoie à la définition dans l'ODAIUOs, afin de déterminer quelles denrées alimentaires entrent dans cette catégorie. Les denrées alimentaires couvertes par la définition des denrées alimentaires non transformées (miel p. ex.) ne sont par conséquent plus mentionnées explicitement. On a biffé également les denrées alimentaires clairement réglementées dans les ordonnances verticales (spiritueux, p. ex.). Cela n'entraîne cependant pas de modification de fond.

Dans le domaine des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, le concept a été adapté à la norme Codex³ correspondante. L'aromatisation des préparations à base de céréales et autres denrées alimentaires pour bébés est désormais autorisée. Il ne s'agit pas d'un changement majeur, puisque des autorisations dérogatoires sont accordées depuis des années dans ce domaine.

Hat / 22.2.2017

³ Codex Standard for processed cereal-based foods for infants and young children (CODEX STAN 074-1981, REV. 1-2006)