

## Naturex salue l'inscription des extraits de romarin dans la réglementation européenne en tant qu'antioxydants alimentaires.

*Les directives 2010/67/EU et 2010/69/EU établissant les critères de pureté des extraits de romarin antioxydants et les doses maximales d'utilisation dans les applications où leur usage est autorisé viennent d'être publiées.*

**Avignon - France, 3 novembre 2010.** Les extraits de romarin sont désormais inscrits dans la liste des additifs alimentaires autorisés par la réglementation de l'Union Européenne. Cette évolution réglementaire permet aux industriels de l'agroalimentaire d'utiliser la déclaration «antioxydant: extrait de romarin», contribuant ainsi à satisfaire la demande croissante des consommateurs pour des produits naturels exempts d'additifs d'origine chimique. Grâce à cette adoption, le marché des extraits de romarin va considérablement se développer en Europe dans les mois et les années à venir.

### Une nouvelle dimension pour ce marché

Il s'agit d'une étape importante pour le marché européen des extraits de romarin. La demande pour ces antioxydants va fortement augmenter dans la mesure où de grandes entreprises de l'agroalimentaire attendaient cette clarification de leur statut réglementaire pour les employer plus largement. Le potentiel est important pour Naturex dont les extraits de romarin StabilEnhance® OSR sont idéalement positionnés comme une alternative sûre, efficace et naturelle aux antioxydants synthétiques.

### L'aboutissement d'un projet ambitieux

Naturex a lancé le processus d'enregistrement des extraits de romarin en tant qu'antioxydants alimentaires auprès de l'Union Européenne en 1996. L'entreprise a investi dans les études toxicologiques et a appuyé l'ensemble de la procédure en collaboration avec deux autres producteurs, Raps et Robertet, les trois entreprises constituant l'E.R.E.M.G. (European Rosemary Extracts Manufacturers Group\*). Cette approbation récompense les efforts fournis par le groupe: les quatre méthodes de production d'extraits de romarin autorisées par la directive 2010/67/EU et les critères de pureté qui y sont associés sont basés sur les procédés mis au point et utilisés par les membres de l'E.R.E.M.G.

### L'établissement de critères de pureté et de règles de dosage

L'activité antioxydante des extraits de romarin est directement liée à leur teneur en acide carnosique et en carnosol, les principaux composés antioxydants liposolubles issus du romarin. Selon la Directive 2010/69/EU, c'est l'apport total d'acide carnosique et de carnosol qui doit être considéré et non pas la dose globale d'extrait. Cela implique de maîtriser l'identification et l'isolation des principes actifs du romarin. Naturex, leader du marché, dispose de toute l'expertise et des moyens nécessaires pour permettre à l'industrie agroalimentaire de tirer partie des nouvelles opportunités qui s'offrent à elle suite à cette évolution réglementaire.

\* Groupe des Producteurs Européens d'Extraits de Romarin



#### A propos de Naturex

Naturex fabrique des ingrédients naturels de spécialité pour les industries agroalimentaire, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique. Basée à Avignon, Naturex emploie 900 personnes et dispose de 11 usines réparties en Europe (France, Italie, Espagne, Suisse et Angleterre), aux USA (New Jersey et en Californie), au Brésil, en Australie et au Maroc. Le groupe possède également des bureaux commerciaux dans le monde entier. [www.naturex.com](http://www.naturex.com)

#### Vos contacts chez Naturex:

**Jacques Dikansky**  
Président Directeur Général  
Tel: +334 90 23 96 89 /  
[naturex@naturex.com](mailto:naturex@naturex.com)

**Baptiste Demur**  
Responsable de Marché  
**Food Preservation**  
Tel: +334 90 23 96 89 /  
[b.demur@naturex.com](mailto:b.demur@naturex.com)

**Antoine Dauby**  
Directeur Marketing Groupe  
Tel: +334 90 23 96 89 /  
[a.dauby@naturex.com](mailto:a.dauby@naturex.com)