

## Extraits de romarin désaromatisés prétendument déclarables en tant qu'arômes naturels: prudence de rigueur

*Suite à la publication de communiqués vantant les mérites d'extraits de romarin antioxydants soi-disant approuvés par l'Union Européenne dans le cadre de la directive sur les arômes, Naturex estime nécessaire de rappeler les exigences réglementaires en vigueur relatives à la production, à l'utilisation et à l'étiquetage des extraits de romarin en Europe.*

**Avignon – France, 19 Mai** – Depuis l'approbation des extraits de romarin en tant qu'antioxydants alimentaires en Europe, certaines sociétés proposant des extraits de romarin désaromatisés à visée conservatrice continuent à promouvoir un étiquetage trompeur.

Les Directives 2010/67/UE et 2010/69/UE, entrées en application dans tous les Etats Membres de l'Union Européenne le 1<sup>er</sup> avril 2011, ont clarifié le statut légal des extraits de romarin tout en établissant des critères de pureté et des règles d'utilisation applicables à ces produits.

Les extraits de romarin désaromatisés contenant de l'acide carnosique et du carnosol – les composés antioxydants de référence considérés par la réglementation – sont désormais listés comme antioxydants alimentaires et doivent être étiquetés ainsi. Ils doivent en outre être produits à l'aide de l'un des quatre procédés autorisés, respecter les critères de pureté correspondants et peuvent être utilisés dans un certain nombre de produits alimentaires dans les conditions établies par la Directive 2010/69/UE.

Ces alternatives aux antioxydants synthétiques bénéficient d'un étiquetage perçu positivement par les consommateurs (*antioxydant : extrait de romarin*). De plus, leur utilisation est compatible avec les allégations vantant le caractère « naturel » des produits alimentaires, selon les règles établies par les autorités de sécurité alimentaire dans plusieurs pays européens, dont la France.

Contrairement à ce que soutiennent certains acteurs du marché, aucun extrait de romarin contenant de l'acide carnosique et du carnosol, désaromatisé et n'apportant pas de goût de romarin dans le produit fini, ne peut être déclaré comme arôme naturel au sein de l'Union Européenne. De plus, si un tel extrait n'est pas produit via les procédés autorisés ou ne respecte pas les critères de pureté associés, son usage est tout simplement interdit.

Les seuls extraits de romarin pouvant encore être déclarés en tant qu'arômes naturels sont ceux qui ne sont pas désaromatisés, étant entendu que leur teneur en composés antioxydants de référence est moins de 15 fois supérieure à leur teneur en composés volatils de référence - les composés aromatiques listés dans la Directive 2010/67/UE.

De tels extraits de romarin sont effectivement aromatiques et apportent un goût de romarin dans les produits alimentaires. En conséquence, ils ne peuvent être utilisés que dans un nombre restreint de produits alimentaires dans lesquels l'arôme du romarin est recherché. Le ratio de la teneur en composés antioxydants par rapport à la teneur en composés aromatiques a été spécifiquement établi par la réglementation européenne dans le but de différencier les extraits de romarin antioxydants des extraits aromatiques.

En tant que leader du marché, Naturex souhaite attirer l'attention des industriels de l'agroalimentaire sur la nécessité de prendre en considération les exigences réglementaires s'appliquant désormais aux extraits de romarin. En incitant à une utilisation inappropriée et à un étiquetage incorrect des extraits de romarin antioxydants, certains fournisseurs peuvent entraîner leurs clients industriels dans une position répréhensible, source de sérieux problèmes avec les autorités de sécurité alimentaire.



### **A propos de Naturex**

*Naturex fabrique des ingrédients naturels de spécialité pour les industries agroalimentaire, 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)