



ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

Risques liés aux arômes de fumée

Question écrite n° 15693

Texte de la question

M. Karl Olive interroge Mme la ministre déléguée auprès du ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, chargée des entreprises, du tourisme et de la consommation, sur la prochaine interdiction des arômes de fumée. Ces substances, couramment utilisées dans divers produits alimentaires tels que les soupes, les lardons, les tortillas et certains plats préparés, ont récemment été identifiées comme nocives pour la santé. En novembre dernier, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a démontré que les arômes de fumée, obtenus par liquéfaction de fumée de bois, peuvent endommager le matériel génétique, augmentant ainsi le risque de développer des cancers et des maladies héréditaires. La Commission européenne prévoit donc de ne pas renouveler l'autorisation de ces arômes à partir de mars 2024. Toutefois, leur retrait effectif des rayons des supermarchés prendra du temps, car les fabricants bénéficieront d'un délai pour ajuster leurs recettes et écouler leurs stocks. Pendant cette période de transition, les consommateurs auront toujours accès à ces produits en libre-service, malgré les risques encourus. Actuellement, deux recommandations simples sont proposées pour éviter ces produits : vérifier l'étiquette afin de s'assurer qu'elle ne mentionne pas les « arômes de fumée » et privilégier les produits biologiques qui garantissent l'absence de ces substances. M. le député soulève ainsi la question de la disponibilité continue de ces produits malgré leur dangerosité avérée et demande quelles mesures seront prises pour informer les consommateurs non avertis et éviter leur consommation involontaire. En outre, il s'interroge sur la possibilité d'organiser les prochaines interdictions de produits dangereux sans devoir recourir à des délais aussi importants.

Texte de la réponse

À ce jour le goût fumé d'une denrée ne peut être apporté que de deux manières : soit par le fumage dit « traditionnel » ou « classique » qui consiste à exposer une denrée à de la fumée, soit par l'ajout d'arômes de fumée. Les arômes sont des produits non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût fumé. La réglementation relative aux arômes est harmonisée au niveau de l'Union européenne (UE) par le règlement (CE) n° 1334/2008 (cadre général) et par le règlement (CE) n° 2065/2003 spécifique aux arômes de fumée. Depuis 2014, dix arômes de fumée étaient autorisés dans l'UE, après avoir fait l'objet d'une évaluation favorable de leur innocuité par l'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA), selon les lignes directrices d'évaluation de l'époque. Conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 2065/2003, les autorisations des arômes de fumée sont renouvelables, par période de dix ans, sur demande adressée à la Commission par le titulaire de l'autorisation. Avant l'échéance du terme de leur période d'autorisation, seuls huit des dix arômes de fumée autorisés ont fait l'objet d'une demande de renouvellement d'autorisation et donc d'une réévaluation par l'EFSA. Dans ses avis, l'EFSA indique ne pas pouvoir exclure, sur la base des preuves scientifiques disponibles, le risque de génotoxicité (la génotoxicité est la capacité d'un produit chimique à endommager le matériel génétique des cellules ; les modifications ou les mutations de l'information génétique au sein d'une cellule peuvent augmenter le risque de développer des affections telles que le cancer et les maladies héréditaires) pour six de ces arômes de fumée réévalués selon

ses nouvelles lignes directrices. Pour les deux autres arômes réévalués, l'EFSA n'a pas été en mesure d'établir un niveau de sécurité. Compte tenu de ces huit avis négatifs, la Commission européenne a donc indiqué aux États membres son intention de ne pas renouveler l'autorisation des huit arômes de fumée réévalués, les deux non évalués n'étant plus de facto autorisés. Les alternatives à l'emploi de ces arômes de fumée sont soit absentes (cas des arômes utilisés dans les sauces, les chips etc.), soit limitées au fumage traditionnel. Ce dernier est surtout utilisé pour les viandes, les produits à base de viande et les produits de la mer. Ce traitement expose l'aliment à la fumée issue de la pyrolyse de copeaux ou d'éclats de bois et conduit à la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques (HAP) dans les denrées. Certains HAP ont des propriétés cancérigènes et génotoxiques et des teneurs maximales sont fixées par la réglementation sur les contaminants [règlement (UE) n° 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006]. Compte tenu de ces éléments, la Commission européenne envisage qu'il puisse être accordé un certain délai permettant au secteur de trouver de nouvelles solutions avant de retirer du marché le très grand nombre de produits au goût fumé qui serait concerné. La réglementation relative aux arômes étant entièrement harmonisée, la proposition de ces délais de transition relève de la compétence de la Commission européenne dont la décision sur ce sujet est attendue prochainement.

Données clés

Auteur : [M. Karl Olive](#)

Circonscription : Yvelines (12^e circonscription) - Renaissance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 15693

Rubrique : Produits dangereux

Ministère interrogé : [Entreprises, tourisme et consommation](#)

Ministère attributaire : Agriculture et souveraineté alimentaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [27 février 2024](#), page 1354

Réponse publiée au JO le : [14 mai 2024](#), page 3795