

SNPE
Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA
SYndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°29

JANVIER 2025

LES FALAFELS



123RF-margouillat

SOMMAIRE

- 2 Zoom sur :**
Retrait progressif des arômes de fumée
- 3 Produit phare :**
Les falafels
- 4 Questions-réponses :**
Agri-Food Fraude : quel cadre européen
contre les fraudes agro-alimentaires ?
- 5 Bon à savoir :**
Le Règlement Novel Food encadre
la mise sur le marché des nouveaux
aliments

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, G. Castagnon
ISSN : 2496 - 4875



Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques



Les produits primaires d'arômes de fumée SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 et SF-009 sont désormais interdits au sein de l'UE. Les entreprises ont jusqu'en 2026 ou 2029 (selon les types de denrées alimentaires) pour écouler les produits en contenant.

RETRAIT PROGRESSIF DES ARÔMES DE FUMÉE

Certains produits primaires d'arômes de fumée sont officiellement retirés de la liste des produits autorisés depuis août 2024. Pour laisser aux entreprises le temps de trouver des solutions de remplacement, des périodes transitoires ont été prévues par la Commission européenne.

Pour rappel, dix produits primaires d'arômes de fumée compris entre SF-001 et SF-010 avaient été autorisés dans l'Union européenne en 2014 pour une période de dix ans, renouvelable. Pour les produits primaires d'arômes de fumée SF-007 et SF-010, aucune demande de renouvellement n'a été faite ; l'autorisation a donc expiré le 1^{er} janvier 2024. Pour les huit autres, la Commission européenne a refusé les demandes de renouvellement pour des raisons de sécurité¹ ; ils sont officiellement retirés de la liste des produits autorisés dans l'Union européenne depuis le 21 août 2024². Il s'agit des produits Scansmoke PB 1110 ([SF-001](#)), Zesti Smoke Code 10 ([SF-002](#)), Smoke Concentrate 809045 ([SF-003](#)), Scansmoke SEF 7525 ([SF-004](#)), SmokEz C-10 ([SF-005](#)), SmokEz Enviro-23 ([SF-006](#)), ProFagus-Smoke R709 ([SF-008](#)) et Fumokomp ([SF-009](#)).

Périodes transitoires

Afin de laisser le temps aux entreprises de trouver des solutions de remplacement et des alternatives, la Commission a prévu des périodes transitoires pour l'écoulement des produits contenant l'un de ces huit produits primaires d'arômes de fumée (SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 ou SF-009). Ces denrées alimentaires peuvent ainsi être mises sur le marché, et y être maintenues jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation, si elles sont mises sur le marché jusqu'au :

- 1^{er} juillet 2029 pour les catégories de denrées alimentaires 1.7 (Fromages et produits fromagers), 8 (Viandes), 9.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés), 9.3 (Œufs de poisson) et leurs sous-catégories correspondantes ;
- 1^{er} juillet 2026 pour les autres catégories de denrées alimentaires.

Il en va de même pour les produits BtoB (préparations non destinées à être consommées en tant que telles) fabriqués avec lesdits produits primaires d'arômes de fumée : ils peuvent être mis sur le marché jusqu'au 1^{er} juillet 2029 ou jusqu'au 1^{er} juillet 2026 en fonction des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils sont destinés.

Précisions

La DG Santé vient de publier un schéma pour clarifier les périodes transitoires établies par la réglementation. Un point important est spécifié sur l'écoulement des préparations BtoB contenant l'un des produits primaires d'arômes de fumée interdits. Les autorités européennes rappellent également la notion de mise sur le marché qui comprend toutes les ventes et livraisons, y compris les ventes ponctuelles, les livraisons ponctuelles à titre gratuit et la détention de denrées alimentaires en vue de leur vente. Elle couvre les produits alimentaires qui ont déjà été produits par les exploitants du secteur alimentaire ou importés et qui sont détenus en vue d'être vendus ou fournis gratuitement. Elle n'inclut pas les produits alimentaires encore en cours de transformation, ni les matières premières fournies par les fournisseurs.

¹ En novembre 2023, l'Efsa a publié un avis scientifique n'excluant pas des risques de génotoxicité des arômes de fumée étudiés

² Entrée en vigueur du [Règlement d'exécution \(UE\) 2024/2067 de la Commission du 31 juillet 2024 modifiant le règlement d'exécution \(UE\) no 1321/2013](#) en ce qui concerne la suppression des entrées SF-001 à SF-010 de la liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union

LES FALAFELS

Leur nom évoque l'Orient à lui seul. Petits beignets à base de pois chiches ou fèves¹ et d'épices, les falafels se dégustent dans l'assiette ou en sandwich dans une galette de pain non levé type pita, associés à d'autres condiments.



123RF-margouillat

Longtemps modelés à la main, les falafels sont facilement reconnaissables par leur forme en boulette et leur croûte dorée. Autre signe caractéristique : le parfum d'épices qu'ils dégagent et qui sublime le goût des pois chiches ou fèves¹ dont ils sont composés. Particulièrement populaires au Liban, en Égypte ou encore en Israël, on les trouve aussi bien dans les repas de famille que sur les étals des marchés, où ils sont considérés comme un symbole de la *street food* locale.

Légumes secs et épices

Difficile de trouver une recette de référence reconnue par tous, tant le falafel est adopté et popularisé dans différents pays. « *Nul ne sait vraiment qui les a inventés et pourtant, chacun revendique sa recette comme on défendrait un bout de territoire* », lit-on dans un [article du Monde](#) qui en partage plusieurs recettes. On retrouve toutefois les mêmes bases à chaque fois : un mélange de légumes secs hachés grossièrement (pois chiches et/ou fèves) et d'aromates (oignon, ail, coriandre, persil et cumin le plus souvent, parfois menthe), façonné en boulettes et frit à l'huile.

A chaque pays, « son » falafel

En dehors de ces « bases » communes, les recettes de falafels se déclinent à l'infini, avec notamment des habitudes différentes selon les pays. En Égypte, les falafels sont composés de fèves exclusivement ; au Liban et en Israël, ils sont confectionnés à base de pois chiches. Les falafels sont souvent servis accompagnés de sauce. La plus connue est la sauce tahini, à base de purée de graines de sésame. Les modes de consommation sont variés aussi : les falafels peuvent être consommés seuls ou intégrés dans des sandwiches avec d'autres condiments (généralement tomates, salade, concombre, oignon, persil, sauce). Dans certains pays, le terme « falafel » désigne d'ailleurs le sandwich contenant les boulettes, et non les boulettes elles-mêmes².

Un engouement croissant

La popularité des falafels dépasse aujourd'hui les frontières du Proche-Orient et du Moyen-Orient. On assiste à un engouement croissant pour ce mets en Europe et aux États-Unis, porté notamment par le mouvement végétarien.

¹ La composition peut changer selon les pays

² Source : [encyclopédie Britannica](#)

D'OÙ VIENNENT LES FALAFELS ?

L'origine des falafels est difficile à établir, d'autant que plusieurs pays s'en disputent la paternité. Les chrétiens coptes d'Égypte sont toutefois souvent cités ; ils auraient « inventé » le falafel il y a environ 1000 ans, comme substitut de la viande pendant le carême. Les falafels auraient ensuite profité des nombreuses routes commerciales partant du port d'Alexandrie pour essaimer autour de la Méditerranée.



AGRI-FOOD FRAUDE : QUEL CADRE EUROPÉEN CONTRE LES FRAUDES AGRO-ALIMENTAIRES ?



123RF-jackf

La contrefaçon d'épices est un exemple typique de fraude agro-alimentaire.

Phénomène complexe, la fraude agro-alimentaire touche de nombreux secteurs, dont celui des herbes et épices. Des actions sont coordonnées au niveau européen pour lutter contre ces pratiques trompeuses.

Qu'est-ce que l'Agri-Food Fraude ?

La notion de fraude agro-alimentaire - ou « Agri-Food Fraude » - n'est pas spécifiquement définie dans la législation européenne. Le Règlement (UE) n°2019/1715 définit toutefois celle de « notification de fraude » dans le système iRASFF¹, éclairant ainsi les éléments clés à prendre en compte. Une action est qualifiée de fraude agro-alimentaire quand il y a à la fois² :

- Violation d'une ou de plusieurs règles de l'UE relatives à la chaîne agro-alimentaire
 - Tromperie du client/consommateur (par exemple une coloration modifiée qui masque la véritable qualité du produit)
- Avantage indu, direct ou indirect, pour l'auteur de la fraude
 - Une intention : la non-conformité ne doit pas être accidentelle. Il faut pouvoir démontrer une intention délibérée, comme la substitution d'un ingrédient de haute qualité par un ingrédient de qualité inférieure.

La contrefaçon d'épices est-elle une fraude ?

La contrefaçon d'épices est un exemple typique de fraude agro-alimentaire. L'adulteration d'une épice avec des composants moins onéreux, l'ajout de colorants pour imiter l'apparence, du safran par exemple, ou encore la fausse déclaration des proportions dans un mélange, constituent des violations des règles de l'UE, trompent le consommateur, apportent un avantage financier indu pour le fraudeur et sont des actes délibérés. Ces fraudes ont principalement des conséquences financières, mais peuvent aussi présenter des risques sanitaires, comme ce fut le cas avec le colorant Soudan à plusieurs reprises ou les mélanges d'épices coupés à la poudre d'amande en 2015³.

Comment s'organise la lutte contre la fraude dans le secteur des herbes et épices ?

L'Union européenne met en place des actions coordonnées pour lutter contre la fraude agro-alimentaire. Concernant les herbes et épices, un plan de contrôle a été mené entre 2019 et 2021. Sur la base de ces résultats, la Commission a demandé aux opérateurs un plan d'action pour remédier à la situation, préjudiciable aux intérêts et à la santé des consommateurs, mais aussi au secteur des herbes et épices lui-même. La Commission a également invité les autorités nationales à renforcer les contrôles officiels dans le secteur, dans le but de mieux prévenir les pratiques frauduleuses et de sanctionner les auteurs de fraudes⁴.

¹ Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de la Commission européenne

² Source : [Agri Food fraud : What does it mean ? \(Commission européenne\)](#)

³ « Cas d'épices adulterés : quelles solutions adopter ? », Process alimentaire, mars 2025

⁴ Source : [Commission européenne – Herbes et épices \(2019-2021\)](#)

LE RÈGLEMENT NOVEL FOOD ENCADRE LA MISE SUR LE MARCHÉ DES NOUVEAUX ALIMENTS

Le Règlement européen Novel Food encadre la mise sur le marché des nouveaux aliments et ingrédients alimentaires dans l'Union européenne.



Les insectes sont emblématiques des « nouveaux aliments » mis sur le marché dans l'Union européenne.

Dans l'Union européenne, tout aliment n'ayant pas été consommé de manière significative avant le 15 mai 1997 est considéré comme un nouvel aliment. Cette catégorie couvre à la fois les aliments et ingrédients nouveaux, ceux provenant de nouvelles sources, produits à l'aide de technologies ou procédés innovants, ou encore les aliments traditionnels consommés hors UE (lire encadré).

Un règlement européen dédié

La mise sur le marché des nouveaux aliments est soumise à des règles spécifiques, détaillées dans le Règlement (UE) n°2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments¹. Ce Règlement Novel Food met en place un système d'autorisation centralisé afin de commercialiser des produits alimentaires innovants dont la consommation est sûre. La Commission européenne est chargée de l'autorisation et, dans le cadre de cette procédure, peut demander à [l'Autorité européenne de sécurité des aliments \(Efsa\)](#) de réaliser une évaluation scientifique du risque. Le Règlement Novel Food prévoit par ailleurs une procédure simplifiée pour les denrées alimentaires traditionnelles en provenance de pays tiers, s'il a été notamment démontré un historique d'utilisation sans danger/sûr dans un pays tiers (aliments consommés dans au moins un pays en dehors de l'UE pendant une période de 25 ans).

Liste positive d'autorisation

Pour être autorisé par le Règlement Novel Food, un nouvel aliment doit notamment remplir les conditions suivantes² : ne présenter aucun risque pour la santé humaine ; ne pas induire en erreur le consommateur ; ne pas être désavantageux sur le plan nutritionnel par rapport à un aliment similaire qu'il viendrait remplacer.

Une fois le nouvel aliment autorisé, il est inscrit sur une [liste](#) dite positive³ ; seuls les nouveaux aliments qui y sont inscrits peuvent être mis sur le marché.

Des dispositions pour protéger l'innovation

A noter que l'autorisation n'est pas seulement accordée au demandeur, mais qu'elle est « générique ». Pour protéger toutefois l'innovation, des dispositions relatives à la protection des données sont prévues. Durant une période de cinq ans, les preuves scientifiques nouvellement établies ou les données scientifiques fournies par le premier demandeur ne pourront pas être utilisées au profit d'une autre demande, sans l'accord préalable du demandeur initial. Cette disposition ne s'applique pas aux notifications et aux demandes de mise sur le marché dans l'Union d'aliments traditionnels en provenance de pays tiers.

¹ Le règlement Novel Food abroge et remplace les précédents règlements (CE) N° 258/97 et (CE) N° 1852/2001 (qui étaient appliqués jusqu'au 31 décembre 2017)

² [Nouveaux aliments - Règles à partir de 2018](#)

³ [Union list of novel foods](#)

En savoir plus : [Commission européenne](#)

QU'EST-CE QU'UN « ALIMENT NOUVEAU » ?

Cette catégorie couvre les nouveaux aliments n'ayant pas été consommés de manière significative avant mai 1997 tels que les graines de chia mais également de nouvelles sources de composants alimentaires comme l'huile riche en acides gras oméga-3 obtenue à partir du krill. Il existe aussi de nouvelles substances, appelées « nouveaux ingrédients », utilisées pour enrichir en nutriments certains aliments comme le font les phytostérols ou stérols végétaux. Les nouveaux aliments comprennent aussi les aliments produits grâce à de nouvelles méthodes comme les nanotechnologies. Les aliments dits traditionnels constituent un sous-ensemble des nouveaux aliments et se réfèrent à des denrées alimentaires consommées de façon traditionnelle dans des pays extérieurs à l'Union européenne.

Source : [Anses](#)