



CH-3003 Berne, OFSP

- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution du droit denrées alimentaires
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux concernés

Référence du document: 410.0003-12/707087/

Votre référence:

Notre référence: RCH / MST / WIS

Liebefeld, le 8 octobre 2010

## **Lettre d'information n° 158: les glycosides de stéviol comme additifs alimentaires: étiquetage et publicité**

Madame, Monsieur,

Cette lettre d'information est consacrée à l'étiquetage et à la publicité concernant les glycosides de stéviol utilisés comme additifs alimentaires.

### **Généralités**

Les glycosides de stéviol sont extraits de la plante *Stevia rebaudiana Bertoni*. Ce sont eux qui donnent à ses feuilles leur goût sucré, d'où l'utilisation de la stévia et de ses extraits comme édulcorant – surtout en Amérique du Sud et en Asie. En Suisse et dans l'UE, la stévia ne peut être commercialisée à des fins alimentaires, car son innocuité n'a pas encore été intégralement démontrée. Malgré cela, divers produits issus de cette plante sont disponibles sur le marché et suscitent l'intérêt des consommateurs. Ceux-ci sont attirés par un produit qui n'est pas synthétique, contrairement aux autres édulcorants, et qui est perçu comme sain du seul fait qu'il est naturel.

### **Situation actuelle**

Le corpus des données scientifiques est trop restreint pour permettre de juger de l'innocuité de la stévia. En conséquence, les fanes et les feuilles de cette plante ne sont pas commercialisables à des fins alimentaires, excepté comme ingrédient de tisane et en très faible quantité.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04972/index.html?lang=fr>

Le procédé d'extraction et de purification permet d'éliminer les substances potentiellement toxiques contenues dans la stévia. En juin 2008, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué les glycosides de stéviol en tant qu'additifs alimentaires. Il a fixé que la dose journalière admissible (DJA) de stéviol ne devait pas dépasser 4 mg par kg de poids corporel. Ce comité a également spécifié la composition et la pureté des glycosides de stéviol. Sur la base de ces données, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a décidé de délivrer des autorisations au cas par cas et provisoires pour l'emploi des glycosides de stéviol, et en particulier celui du rébaudioside A et du stéviolside. Ces autorisations sont conformes à l'art. 2, al. 1 et 2, de l'ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31). Les denrées alimentaires dans lesquelles les glycosides de stéviol sont utilisés sont principalement les aliments sans sucre ou dont la valeur énergétique est faible ou réduite, ou les aliments sans sucres ajoutés. Par ailleurs, les glycosides de stéviol peuvent être également utilisés dans les catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi d'autres édulcorants est déjà autorisé, comme les mayonnaises, les sauces, les salades prêtes à consommer, etc. Des indications plus précises figurent à l'annexe 7 OAdd.

### Problématique

Les additifs alimentaires ont une image négative auprès des consommateurs. Pourtant, ils figurent parmi les composés les mieux étudiés de notre alimentation et leur autorisation porte sur des quantités excluant tout danger pour la population. En raison de cette image négative, le marketing met plutôt l'accent sur l'absence d'additifs que sur leur présence (p. ex., « sans agents conservateurs »). Pour ce qui est des glycosides de stéviol, on assiste au phénomène inverse, puisque la stévia, d'où sont tirés ces édulcorants, bénéficie d'une bonne image auprès des consommateurs. C'est la raison pour laquelle l'industrie alimentaire souhaiterait pouvoir mentionner la présence des glycosides de stéviol comme édulcorants et mettre en évidence leurs liens avec la stévia.

### Production

L'obtention de glycosides de stéviol suit un procédé standard, dont certaines étapes récurrentes incluent des températures élevées et des conditions de forte acidité :

- extraction par l'alcool, l'eau ou des solutions alcooliques ;
- précipitation par des sels ;
- décoloration à la résine adsorbante ;
- extraction des sels par échange d'ions ;
- cristallisation par l'alcool.

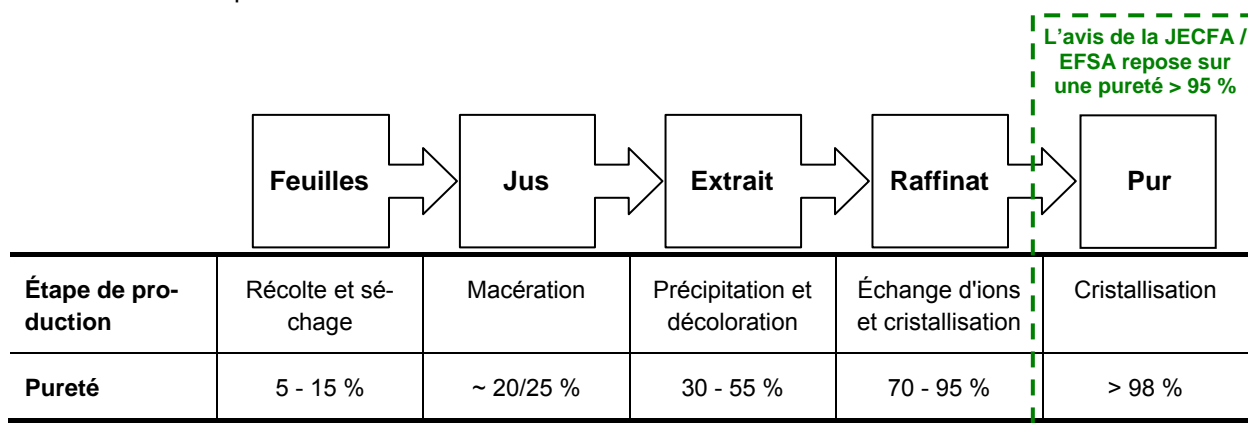


Figure 1 : processus de purification des produits issus de la stévia<sup>2</sup>

Il s'agit d'un procédé complexe, qui peut engendrer divers artéfacts et isomères pendant la phase de précipitation.

<sup>2</sup> Kienle U. (2010) Welches *Stevia* hätten Sie denn gerne? Anbau und Herstellung - Perspektiven weltweit. J. Vebr. Lebensm. 5:241-250

## Etiquetage et publicité

L'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires sont soumis à l'ordonnance du même nom (OEDAI ; RS 817.022.21). L'art. 10 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02) doit être également pris en compte.

Pour les produits contenant des glycosides de stéviol utilisés comme édulcorants, il convient de tenir particulièrement compte des dispositions légales suivantes en matière de denrées alimentaires :

- ▶ Selon l'art. 6, al. 3, OEDAI, l'additif doit être déclaré dans la **liste des ingrédients** avec le nom d'une des catégories figurant à l'annexe 3 de l'OEDAI et avec mention son nom spécifique, p. ex., « édulcorants (glycosides de stéviol) », « édulcorant (rébaudioside A) », etc. Les mentions complémentaires, comme « rébaudioside A (extrait de stévia) » ou encore « rébaudioside A provenant de la stévia » sont interdites, tout comme les indications du type « édulcorant (stévia) » sont également interdites, puisqu'elles ne ramènent pas aux faits et peuvent donc induire en erreur.
- ▶ A proximité de la **dénomination spécifique** doit figurer la mention « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) », conformément à l'art. 6, al. 9<sup>bis</sup>, OEDAI.
- ▶ **Les préparations d'édulcorants (édulcorants de table)** destinées à être remises comme telles aux consommateurs doivent répondre aux exigences de l'art. 39 OEDAI.

Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation et la publicité des denrées alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire en question.

On trouvera ci-dessous un choix de déclarations publicitaires passées au crible de l'art.10 ODAIOUs. Les déclarations cochées en vert (☑) sont conformes au cadre légal et peuvent accompagner les produits contenant des glycosides de stéviol. Les déclarations marquées en rouge (☒) ne sont pas conformes aux exigences légales. Cette liste n'est pas exhaustive. Enfin, un avis relatif à une déclaration donnée s'applique également à toutes les déclarations apparentées.

Déclaration	Avis
<ul style="list-style-type: none"><li>• convient aux diabétiques</li></ul>	☑ Les denrées alimentaires pouvant être accompagnées de la mention « convient aux diabétiques » doivent satisfaire aux exigences de l'art. 13 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104).
<ul style="list-style-type: none"><li>• avec glycosides de stéviol</li><li>• avec rébaudioside A</li></ul>	☑ Autorisé, pour autant que ces substances soient effectivement utilisées.
<ul style="list-style-type: none"><li>• avec glycosides de stéviol extraits de la stévia</li><li>• contient comme édulcorants des glycosides de stéviol extraits de la stévia</li></ul>	☑ Correspond aux faits.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• le meilleur de l'Amérique du Sud</li> </ul>	<p>☒ Cette déclaration est trompeuse, puisqu'on ne sait au juste pourquoi les glycosides de stéviol constitueraient le meilleur de l'Amérique du Sud. La loi interdit les indications laissant entendre qu'une denrée alimentaire posséderait une valeur intrinsèque excédant ses qualités réelles. En outre, plus de 80 % des cultures de stévia sont localisées en Chine.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contient des édulcorants sains</li> </ul>	<p>☒ L'innocuité des additifs alimentaires est toujours garantie, pour autant que les doses prescrites soient respectées. La loi interdit les indications laissant entendre qu'un aliment posséderait des propriétés particulières quand tous les aliments comparables possèdent les mêmes propriétés. Aucune denrée alimentaire ne doit mettre en danger la santé. C'est la quantité qui est déterminante en termes de toxicité, pas le type d'aliment.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• contient des édulcorants naturels</li> <li>• édulcoré naturellement</li> <li>• édulcoré naturellement avec des extraits de stévia</li> <li>• édulcoré avec des ingrédients naturels</li> <li>• édulcoré avec le produit naturel stévia</li> <li>• édulcorants naturels</li> <li>• les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia</li> <li>• L'édulcorant « glycosides de stéviol » est naturellement présent dans les feuilles de stévia</li> </ul>	<p>☒ Cette déclaration doit être considérée comme trompeuse. Par « naturel », on entend « provenant de la nature ». « Edulcoré naturellement » est réservé aux produits qui soit contiennent naturellement du sucre, soit sont sucrés au moyen de denrées dont on préserve les propriétés (p. ex., les concentrés de fruits ou le miel). En outre, les glycosides de stéviol sont obtenus par des procédés physico-chimiques complexes, pouvant, selon la littérature scientifique, modifier la structure de certaines substances. Les glycosides de stéviol ne parviennent pas naturellement dans l'aliment, mais sont ajoutés « artificiellement ».</p> <p>La notion de « naturel » évoque quelque chose de meilleur ou de plus sain. Dans ce contexte, la provenance d'un additif n'intervient pas dans son évaluation sanitaire. La loi interdit les indications laissant entendre qu'une denrée alimentaire posséderait une valeur intrinsèque excédant ses qualités réelles.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• édulcoré avec de la stévia</li> <li>• contient de la stévia</li> </ul>	<p>☒ L'édulcorant utilisé est le glycoside de stéviol, extrait de la stévia, et non cette dernière. Cette déclaration doit donc être considérée comme trompeuse.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• avec extraits de stévia</li> <li>• contient des extraits de la stévia</li> </ul>	<p>☒ Par le terme « extrait », on entend généralement un produit provenant de l'extraction de plantes, légumes, etc. Les extraits peuvent ensuite être soumis à d'autres procédés physiques visant à les concentrer, tels que la filtration, l'évaporation, etc. Cependant, la production de glycosides de stéviol passe par un procédé complexe (cf. ci-dessus) pouvant engendrer divers artéfacts et isomères. Dans ces conditions, l'obtention de glycosides de stéviol très purifiés ne peut plus être assimilée à une simple extraction. Cette déclaration est donc trompeuse.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>avec extraits de stévia issus de la culture biologique</li> <li>avec édulcorant biologique</li> </ul>	<p>☒ Concernant la déclaration relative aux extraits : cf. ci-dessus.</p> <p>En tant qu'additifs alimentaires, les glycosides de stéviol ne remplissent pas les exigences de l'ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (ordonnance sur l'agriculture biologique ; RS 910.18) et ne peuvent donc pas se prévaloir de la dénomination « bio ».</p> <p>Par ailleurs, toujours selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique, les glycosides de stéviol ne sont pas autorisés à intervenir comme additifs dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>avec édulcorant provenant de la stévia</li> <li>édulcorant provenant de la stévia</li> </ul>	<p>☒ Contrairement à l'exemple traité plus haut (« contient comme édulcorants des glycosides de stéviol extraits de la stévia »), cette déclaration peut évoquer l'idée d'une édulcoration provenant de la plante entière. Comme il s'agit en réalité de substances extraites, cette déclaration est trompeuse.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>connu depuis des siècles au Brésil et au Paraguay</li> </ul>	<p>☒ Les Indiens d'Amérique du Sud n'utilisaient pas les glycosides de stéviol purifiés, mais la stévia entière. La comparaison n'est donc pas légitime.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>sans édulcorants artificiels</li> <li>sans additifs artificiels</li> </ul>	<p>☒ Voir ci-dessus les remarques concernant le terme « naturel ». Il n'existe pas de différence entre additifs naturels et artificiels, hormis pour les arômes. Tous les additifs doivent répondre aux mêmes normes techniques et toxicologiques, ce qui ôte tout fondement à la mention de leur provenance.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>sans additifs</li> </ul>	<p>☒ Cette déclaration est trompeuse. Techniquement, les glycosides de stéviol sont délibérément ajoutés à une denrée alimentaire (édulcorant), et figurent de ce fait parmi les additifs.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>approuvé par l'OFSP</li> <li>testé et autorisé par l'OFSP</li> <li>évalué par l'OFSP</li> </ul>	<p>☒ L'art.10, al. 2, let. h, ODAIOUs, interdit la mention de l'autorisation accordée par l'OFSP à des fins publicitaires.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>miracle de la nature</li> </ul>	<p>☒ Voir ci-dessus les remarques concernant le terme « nature ».</p> <p>Par ailleurs, la raison pour laquelle un produit contenant des glycosides de stéviol serait miraculeux n'est pas très claire. La loi interdit les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas, d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique (art. 10 ODAIOUs)</p>

Les illustrations doivent, elles aussi, répondre aux exigences de l'art.10 ODAIOUs. Comme nous l'avons mentionné plus haut, ce n'est pas la plante entière qui est utilisée comme édulcorant, mais les glycosides de stéviol qui en sont extraits. Par conséquent, toute représentation visuelle (illustration, élément graphique, symbole, etc.) de la plante ou de la feuille de stévia doit être considérée comme trompeuse lorsqu'elle tend à expliquer, suggérer ou évoquer que le produit contient tout ou partie de cette plante.

Vous remerciant de prendre bonne note de ce qui précède, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Responsable de l'Unité de direction Protection des consommateurs

Dr Roland Charrière  
Directeur suppléant