

Différentes formes de glycosides de stéviol - Etiquetage et publicité

Le présent document est destiné aux acteurs de la chaîne alimentaire. **Il vise à présenter les règles d'étiquetage et de publicité applicables aux denrées alimentaires contenant des formes de glycosides de stéviol et de préciser comment il faut appliquer ces règles.**

Ce document a été établi conjointement par le SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, le SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie et l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

En cas de litige, l'interprétation de la législation incombe en dernier ressort à la Cour de justice de l'Union européenne.

Les feuilles de la plante *Stevia rebaudiana* Bertoni possèdent un pouvoir sucrant grâce à la présence de substances appelées glycosides de stéviol.

Sur base de la [réglementation relative aux nouveaux aliments](#) ('novel foods'), l'utilisation des feuilles elles-mêmes n'est autorisée que pour la préparation de thé et d'infusions destinés à être consommés comme tels.

Les extraits de stévia utilisés pour leur pouvoir édulcorant (grâce à la présence de glycosides de stéviol) sont quant à eux soumis à la [réglementation sur les additifs](#). Ils ne peuvent donc être mis sur le marché que s'ils ont été préalablement autorisés en tant qu'édulcorants.

❖ **Autorisation des glycosides de stéviol**

Les glycosides de stéviol ont été autorisés pour la première fois au niveau européen en 2011 comme édulcorants dans certaines catégories de denrées alimentaires par le règlement (UE) N°1131/2011 de la Commission modifiant l'annexe II du [règlement \(CE\) N° 1333/2008](#) sur les additifs alimentaires.

Depuis lors, les formes autorisées et leurs conditions d'utilisations et spécifications ont été modifiées à plusieurs reprises par divers règlements de la Commission européenne. Il convient par conséquent de toujours consulter la dernière version consolidée du règlement (CE) N° 1333/2008.

La partie B de l'annexe II du règlement (CE) N° 1333/2008 contient une liste de tous les additifs autorisés. Les glycosides de stéviol suivants y sont repris :

- **E960a** : glycosides de stéviol issus de Stevia
- **E960b**: *Steviol glycosides from fermentation* (traduction officielle pas encore disponible)
- **E960c** : glycosides de stéviol produits par voie enzymatique
- **E960d** : glycosides de stéviol glucosilés

La partie E de cette annexe précise les catégories de denrées alimentaires dans lesquels leur usage est autorisé (ou interdit pour d'autres) ainsi que les teneurs maximales autorisées ou autres conditions d'utilisation.

Les spécifications (définitions, critères de pureté, ...) des additifs autorisés sont quant à elles reprises dans le [règlement \(UE\) N° 231/2012](#), qui comprennent également des noms et numéros E plus spécifiques.

A ce stade, les formes de glycosides de stéviol suivantes sont autorisées, avec leurs spécifications particulières, sous le règlement (UE) N° 231/2012 :

- **E960a** : glycosides de stéviol issus de Stevia
- **E960b(i)**: *Rebaudioside M from fermentation produced by Yarrowia lipolytica* (traduction officielle pas encore disponible)
- **E960c(i)** : rébaudioside M produit par modification enzymatique des glycosides de stéviol issus de Stevia
- **E960c(ii)** : rébaudioside M produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de Stevia
- **E960c(iii)** : rébaudioside D produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de Stevia
- **E960c(iv)** : rébaudioside AM produit par conversion enzymatique de stéviol issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de Stevia
- **E960d** : glycosides de stéviol glucosilés

Attention : L'additif E960 précédemment autorisé « glycosides de stéviol » a reçu un nouveau numéro et un nouveau nom : « E960a - glycosides de stéviol de Stevia ». Vu l'autorisation de nouvelles formes, cette modification a été nécessaire pour apporter plus de clarté et éviter d'induire le consommateur en erreur.

❖ Etiquetage

L'étiquetage des denrées alimentaires est réglementé par le [Règlement \(UE\) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#).

En ce qui concerne les denrées contenant des additifs (notamment des édulcorants comme les glycosides de stéviol), les dispositions suivantes s'appliquent spécifiquement :

- [Annexe VII, Partie C](#) : les additifs doivent être obligatoirement mentionnés dans la liste des ingrédients sous le nom de leur catégorie (dans le cas présent 'édulcorant'), suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E.

Par exemple, pour le E960a, il y a donc le choix entre « édulcorant : glycosides de stéviol issus de Stevia » ou « édulcorant : E960a ».

Pour les additifs ayant plusieurs désignations, on peut choisir le nom ou numéro générique de la partie B de l'annexe II du règlement (CE) N° 1333/2008, ou les noms ou numéros plus spécifiques du titre des spécifications. On peut par exemple choisir entre le numéro et le nom « E960c : glycosides de stéviol produits par voie enzymatique », ou les numéros et noms plus spécifiques des spécifications repris précédemment.

Attention : le numéro E960 et le nom « glycosides de stéviol » précédemment autorisés ne peuvent plus être utilisés.

- Annexe III : les mentions « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) » doivent accompagner la dénomination de vente de, respectivement, les denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisé(s) ou des denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucre(s) ajouté(s) et un ou des édulcorant(s).

Pour les édulcorants de table, le règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires s'applique également :

- Article 23 §2 : la dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « édulcorant de table à base de ... », complétée par le nom de la (des) substance(s) édulcorante(s) entrant dans leur composition.

Par exemple, pour le E960a : « Edulcorant de table à base de glycosides de stéviol issus de Stevia ».

- On entend par «édulcorant de table» au sens du règlement (CE) N° 1333/2008 toute préparation à partir d'édulcorants autorisés susceptible de contenir d'autres additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinée à être vendue au consommateur final en tant que substitut de sucre.

Un édulcorant de table peut donc également contenir d'autres ingrédients, mais plus de 50 % du pouvoir sucrant doit provenir de l'édulcorant (l'additif).

❖ **Publicité et mentions ou représentations graphiques volontaires**

En matière de publicité, l'article 7 du Règlement (UE) N° 1169/2011 est d'application :

- « 1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment :
a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée;

(...) »

Cette disposition est d'application pour l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires.

Le tableau en annexe reprend une liste non exhaustive de mentions susceptibles d'être utilisées de façon volontaire sur les emballages ou dans la publicité de produits contenant des glycosides de stéviol. Il établit pour chacune de ces mentions si elles sont conformes ou non aux dispositions réglementaires précitées et les raisons de ce jugement. D'autres mentions peuvent être utilisées que celles autorisées ci-dessous pour autant que les principes de ces lignes directrices et les raisons reprises dans le tableau soient respectés.

Ce tableau précise également dans quelle mesure et sous quelles conditions la représentation graphique d'une feuille de stévia est permise.

❖ **Contacts :**

SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation
Service des Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et Autres Produits de Consommation
jean.pottier@health.fgov.be

SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie
Direction générale des Analyses économiques et de l'Economie internationale
Direction Industries agro-alimentaires
food.labelling@economie.fgov.be

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Direction générale de la Politique de Contrôle
Direction Transformation et Distribution des denrées alimentaires
pccb.s3@favv-afscab.be

Pour des questions spécifiques concernant la réglementation sur les additifs :
apf.food.additives@health.fgov.be

ANNEXE : Liste non exhaustive de mentions susceptibles d'être utilisées de façon volontaire sur les emballages ou dans la publicité de produits contenant des glycosides de stéviol.

Ce tableau établit pour chacune de ces mentions si elles sont conformes ou non aux dispositions réglementaires précitées et les raisons de ce jugement. D'autres mentions peuvent être utilisées que celles autorisées ci-dessous pour autant que les principes de ces lignes directrices et les raisons reprises dans le tableau soient respectés.

Attention : Ce tableau n'est d'application que pour les formes de glycosides de stéviol qui étaient autorisées au moment de son élaboration. D'autres formes de glycosides de stéviol se trouvent sur le marché en dehors de l'UE, pour lesquelles des demandes d'autorisation peuvent être introduites au niveau européen. Les mentions dans le tableau en annexe considérées comme autorisées ne seront donc pas nécessairement valables pour ces nouvelles formes de glycosides de stéviol (actuellement interdites). Ce tableau sera adapté lorsque de nouvelles formes de glycosides de stéviol seront autorisées.

Mentions	E960a : glycosides de stéviol issus de Stevia <i>(les conclusions sont reprises de la version précédente des lignes directrices)</i>	E960c : glycosides de stéviol produits par voie enzymatique	E960d : glycosides de stéviol glucosilés	E960b <i>Steviol glycosides from fermentation</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Avec glycosides de stéviol • Avec édulcorant glycosides de stéviol • Edulcoré aux glycosides de stéviol <p style="text-align: center;"><i>accompagné ou non de la mention « issu de la stévia »</i></p>	<p style="color: green; text-align: center;">Autorisé</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Non autorisé</p> <p>Depuis la première autorisation de l'édulcorant glycosides de stéviol issus de stévia, le consommateur a été familiarisé via la publicité ou la presse sur le fait que les glycosides de stéviol sont des molécules se trouvant naturellement dans la plante stévia.</p> <p>Mettre en évidence la présence de glycosides de stéviol sans préciser d'une manière ou d'une</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Non Autorisé</p> <p>Depuis la première autorisation de l'édulcorant glycosides de stéviol issus de stévia, le consommateur a été familiarisé via la publicité ou la presse sur le fait que les glycosides de stéviol sont des molécules se trouvant naturellement dans la plante stévia.</p> <p>Mettre en évidence la présence de glycosides de stéviol sans préciser d'une manière ou d'une</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Non Autorisé</p> <p>Depuis la première autorisation de l'édulcorant glycosides de stéviol issus de stévia, le consommateur a été familiarisé via la publicité ou la presse sur le fait que les glycosides de stéviol sont des molécules se trouvant naturellement dans la plante stévia.</p> <p>Mettre en évidence la présence de glycosides de stéviol sans préciser d'une manière ou d'une</p>

		<p>autre que ces glycosides ont été modifiés par un traitement enzymatique peut lui donner la fausse impression qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la stévia.</p>	<p>autre que ces glycosides ont été modifiés par un traitement enzymatique peut lui donner la fausse impression qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la stévia.</p>	<p>autre que ces glycosides sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés peut lui donner la fausse impression qu'il s'agit des glycosides de stéviol issus de la stévia.</p>
<p> • Avec glycosides de stéviol <u>+ toujours accompagné du procédé de production</u> + accompagné ou non de la précision que le procédé est appliqué aux glycosides de stéviol/extraits de feuilles de la plante stévia </p>	<p>Non applicable</p>	<p>Autorisé</p> <p>En faisant référence au traitement que les glycosides de stéviol ont subi, on ne donne pas la fausse impression au consommateur qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la stévia.</p> <p>Exemples de descriptif du traitement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avec des glycosides de stéviol produits par voie enzymatique - Avec des glycosides de stéviol obtenus par conversion enzymatique de glycosides de stéviol issus de la plante stévia - Avec des glycosides de stéviol produits par conversion enzymatique d'extraits de la feuille de stévia 	<p>Autorisé</p> <p>En faisant référence au traitement que les glycosides de stéviol ont subi, on ne donne pas la fausse impression au consommateur qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la stévia.</p> <p>Exemples de descriptif du traitement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec des glycosides de stéviol glucosylés - avec des glycosides de stéviol obtenus par glucosylation d'extraits de la feuille de stévia. 	<p>Autorisé</p> <p>En faisant référence au procédé de production, on ne donne pas la fausse impression au consommateur qu'il s'agit des glycosides de stéviol issus de la stévia.</p> <p>Exemples de descriptif du traitement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec des glycosides de stéviol produits via fermentation par des organismes génétiquement modifiés <p>ATTENTION: dans le cas des glycosides de stéviol produits par fermentation il n'est bien évidemment pas permis de donner l'impression qu'ils sont issus de la plante stévia</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Avec édulcorants provenant de la stévia • Avec des extraits de stévia – glycosides de stéviol 	<p>Autorisé</p> <p>De manière à ce que le consommateur reçoive une information complète et non tronquée, la référence aux extraits de stévia ou à l'origine de l'édulcorant (stévia) est autorisée à condition qu'il soit précisé dans la mention même ou à proximité qu'il s'agit d'un édulcorant ou de glycosides de stéviol.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Cela donne au consommateur la fausse impression qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la stévia, alors qu'ils ont subi une modification.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Cela donne au consommateur la fausse impression qu'il s'agit des glycosides de stéviol directement issus de la Stévia, alors qu'ils ont subi une modification.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Avec stévia • Stévia 	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol, extraits de la plante stévia et purifiés, peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires en tant qu'édulcorants, mais pas la plante stévia elle-même.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Il s'agit de glycosides de stéviol, extraits de la plante stévia et modifiés, mais pas la plante stévia elle-même.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Il s'agit de glycosides de stéviol, extraits de la plante stévia et modifiés, mais pas la plante stévia elle-même.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Avec des extraits de stévia 	<p>Non Autorisé</p> <p>Mentionner la présence d'extraits de stévia sans préciser qu'il s'agit d'édulcorants ou de glycosides de stéviol donne une information tronquée ou déformée au consommateur.</p> <p>Les glycosides de stéviol sont obtenus par un procédé qui ne permet pas de les assimiler à de simples extraits de plantes comme un thé.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Même en précisant qu'il s'agit d'édulcorants, ce n'est pas correct car des changements ont été apportés.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Même en précisant qu'il s'agit d'édulcorants, ce n'est pas correct car des changements ont été apportés.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>

	Dans l'autorisation européenne de l'édulcorant, le nom « extrait de stévia » n'est pas autorisé comme synonyme de glycosides de stéviol.			
<ul style="list-style-type: none"> • Avec édulcorants naturels • Edulcoré avec des ingrédients naturels 	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont obtenus par un procédé physico-chimique complexe. Les additifs ne sont pas subdivisés en additifs naturels et les autres.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont obtenus par un procédé physico-chimique complexe, et ils subissent par la suite des modifications. Les additifs ne sont pas subdivisés en additifs naturels et les autres.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont obtenus par un procédé physico-chimique complexe, et ils subissent par la suite des modifications. Les additifs ne sont pas subdivisés en additifs naturels et les autres.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Avec édulcorants d'origine naturelle • Avec édulcorants d'origine végétale 	<p>Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia mais ils sont modifiés lors de la production de l'édulcorant.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia mais ils sont modifiés lors de la production de l'édulcorant.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia <p><u>+ toujours accompagné du traitement qu'ils ont subi</u></p>	<p>Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia.</p>	<p>Autorisé uniquement s'il est également indiqué que l'édulcorant utilisé est fabriqué à partir de glycosides de stéviol de stévia ayant subi une modification enzymatique. Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia mais ils sont modifiés lors de la production de l'édulcorant.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol produits par glucosylation n'existent pas sous cette forme dans les feuilles de stévia.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Cela donne l'impression qu'ils proviennent de la plante stévia, alors qu'ils sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Edulcoré naturellement • Naturellement sucré • Goût naturellement sucré <p style="text-align: center;"><i>(lorsque ces mentions se rapportent aux produits dans lesquels des glycosides de stéviol ont été ajoutés comme édulcorants)</i></p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Contrairement à des produits comme le miel ou les jus de fruits, les produits contenant des glycosides de stéviol n'ont pas naturellement un goût sucré. Les glycosides de stéviol ne sont pas naturellement présents dans l'aliment, mais y sont ajoutés intentionnellement pour donner un goût sucré au produit.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Contrairement à des produits comme le miel ou les jus de fruits, les produits contenant des glycosides de stéviol n'ont pas naturellement un goût sucré. Les glycosides de stéviol ne sont pas naturellement présents dans l'aliment, mais y sont ajoutés intentionnellement pour donner un goût sucré au produit.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Contrairement à des produits comme le miel ou les jus de fruits, les produits contenant des glycosides de stéviol n'ont pas naturellement un goût sucré. Les glycosides de stéviol ne sont pas naturellement présents dans l'aliment, mais y sont ajoutés intentionnellement pour donner un goût sucré au produit.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Goût naturellement sucré <p style="text-align: center;"><i>(lorsque ces mentions se rapportent aux glycosides de stéviol eux-mêmes)</i></p>	<p>Autorisé uniquement si ces mentions font référence aux glycosides de stéviol : par exemple « Les glycosides de stéviol présents dans les feuilles de stévia ont un goût naturellement sucré ».</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol présents dans les feuilles de stévia ont naturellement un goût sucré, mais ils ont subi une modification.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol présents dans les feuilles de stévia ont naturellement un goût sucré, mais ils ont subi une modification.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>
<p>Image ou représentation d'une feuille de stévia</p>	<p>Autorisé uniquement s'il est indiqué à proximité qu'il s'agit de glycosides de stéviol ou d'un édulcorant, pour éviter que le consommateur ne reçoive des informations incomplètes ou tronquées, ou qu'il soit induit en erreur en lui faisant croire que la stévia a été ajoutée telle quelle ou sous forme d'extraits bruts de stévia.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia mais ils sont modifiés lors de la production de l'édulcorant.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Les glycosides de stéviol sont naturellement présents dans les feuilles de stévia mais ils sont modifiés lors de la production de l'édulcorant.</p>	<p>Non Autorisé</p> <p>Ces glycosides de stéviol sont produits par fermentation par des micro-organismes génétiquement modifiés et ne proviennent pas de la plante stévia.</p>