



Déclaration de Milan – Guide pour la définition et le calcul des sucres ajoutés



Utilisation et objectif de ce guide

Ce guide est utilisé exclusivement dans le cadre de l'optimisation des produits (réduction du sucre) des groupes d'aliments inclus dans la Déclaration de Milan et n'est valable que dans ce contexte. Le présent guide a pour but de garantir que toutes les entreprises participantes comprennent non seulement le terme « sucres ajoutés » mais calculent également de la même manière la part de sucres ajoutés dans leurs produits.

Qu'entend l'OSAV par sucres ajoutés ?

L'OSAV se joint à la définition de l'annexe II du *EU Framework for National Initiatives on Selected Nutrients*¹. Elle est énoncée comme suit :

Le terme « sucres ajoutés » se réfère au sucrose, fructose, aux hydrolysats d'amidon (sirop de glucose, high-fructose syrup) et aux autres préparations isolées de sucre utilisées telles quelles ou ajoutées durant la préparation ou fabrication de la denrée alimentaire. Les sucres-alcools (polyols), tels que le sorbitol, xylitol, mannitol et lactitol ne sont généralement pas inclus sous le terme « sucres ». Dans le champ d'application de la présente annexe, le terme « sucres ajoutés » inclut également le sucre présent dans le miel, les sirops et jus de fruits ainsi que jus de fruits concentrés. (Définition traduite de l'anglais.)

En outre, l'OSAV considère aussi les sucres provenant d'autres aliments avec un pouvoir sucrant (p.ex. poudre et pulpe de fruits ou extrait de malt) comme des sucres ajoutés. Cela garantit que la présente définition est en accord avec le nouveau droit alimentaire, en particulier avec l'allégation nutritionnelle « sans sucres ajoutés ».

Attention :

L'indication « dont sucres » dans la déclaration nutritionnelle ne correspond pas à la quantité de « sucres ajoutés ». Tous les mono- et disaccharides sont inclus sous la mention « dont sucres », dont les « sucres ajoutés » et également les sucres naturellement présents dans les denrées alimentaires (p.ex. lactose dans les produits laitiers). L'indication « dont sucres » peut, contrairement aux sucres ajoutés, être déterminée par analyse.

¹ EU Framework for National initiatives on selected nutrients, Annex II: Added sugars, https://ec.europa.eu/health/system/files/2016-11/added_sugars_en_0.pdf



Quels ingrédients sont comptés comme sucres ajoutés ?

La liste ci-dessous montre quel ingrédient peut être ajouté aux aliments comme sucre ou type de sucres :

Catégorie 1 : Ingrédients, brut ou sous forme de poudre, qui sont constitués de sucres

→ comptent comme 100% de sucres ajoutés

- glucose, sucre de raisin, dextrose²
- fructose, sucre de fruits, lévulose
- D-Tagatose
- saccharose ; sucre cristallisé, de table, en poudre, candi ; cassonade ou sucre de canne, sucre blanc de canne (raffiné), etc.
- maltose, sucre de malt, sucre d'orge
- isomaltulose
- sucre « aromatisé » : sucre caramélisé, vanillé, vanilliné, à la cannelle
- etc.³

Catégorie 2 : Ingrédients qui contiennent des sucres

→ seule la partie des mono- et disaccharides compte comme sucres ajoutés

- sucre liquide
- sirop de sucre de betterave
- sirop/jus de canne à sucre
- sucre dérivé de fruits
- sirop d'amidon⁴, sirop de glucose, sirop de fructose, sirop de glucose-fructose, sirop de maïs, High-Fructose-Corn-Syrup (HFCS), isomalto-oligosaccharides (OMI)⁵
- sirop de caramel
- miel
- sucre inverti (pâte ou sirop)
- mélasse
- extrait de malt*
- jus de fruits et jus de fruits concentrés
- concentrés de jus/sirops (p.ex. concentré de jus de poire, sirop d'agave)
- sirops (p.ex. sirop de fruits, sirop d'érable)
- poudre, pulpe, purée et concentré de purée de fruits*
- etc.

* Ces ingrédients ne doivent pas être comptés s'ils sont déterminants pour le goût du produit et que cela est spécifié expressément dans la dénomination ou désignation du produit.

Catégorie 3 : Ingrédients composés qui contiennent des ingrédients de la catégorie 1 et/ou 2

→ seule la partie des mono- et disaccharides des ingrédients de la catégorie 1 et 2 compte comme sucres ajoutés

- morceaux de fruits sucrés
- flocons de céréales sucrés
- confiture de fruits
- etc.

Attention :

Les ingrédients ci-dessus ne peuvent être tous classés de manière formelle comme source de sucres ajoutés. **En cas de doute, un ingrédient devrait toujours être considéré comme une source de sucres ajoutés.**

² Le dextrose est un synonyme du sucre de raisin et du glucose ; à ne pas confondre avec le polydextrose. Ce dernier est un additif portant le numéro E 1200.

³ Le galactose et le lactose (sucre du lait) ne doivent pas être considérés à l'heure actuelle comme des sucres ajoutés.

⁴ À ne pas confondre avec l'amidon modifié, qui ne doit pas être inclus dans le calcul des sucres ajoutés.

⁵ Également connu sous le nom de « high fiber sweetener »



Quels ingrédients ne sont pas considérés comme des sucres ajoutés ?

- Maltodextrine (dans sa totalité)
- Jus/concentrés de fruits et de légumes utilisés en petites quantités pour la coloration (p. ex. concentré de jus de carotte) ou en tant qu'antioxydant (p. ex. concentré de jus de citron) et qui ne servent pas à sucrer le produit.

Comment calculer les sucres ajoutés pour 100 g d'un produit ?

Etape 1 : Identifier les ingrédients pertinents et leur quantité (en %) dans la recette

Etape 2 : Classer chaque ingrédient dans l'une des 3 catégories

Etape 3 : Calculer la quantité de sucres ajoutés par catégorie et par ingrédient

Catégorie 1 :

Calculer l'ingrédient comme 100% de sucres ajoutés.

Catégorie 2 :

Identifier la proportion de mono- et disaccharides de l'ingrédient à l'aide de la spécification de la matière première ou de l'ingrédient.

Calculer la proportion de mono- et disaccharides dans le produit final.

Catégorie 3 :

Identifier les ingrédients pertinents et leur quantité (en %) dans la liste des ingrédients à l'aide de la spécification de l'ingrédient.

Ensuite, calculer la proportion de mono- et disaccharides dans le produit final, comme décrit dans la catégorie 1 ou 2.

Etape 4 : Additionner les sucres ajoutés de toutes les catégories.

Attention :

Les informations déclarées dans la liste des ingrédients ne suffisent (le plus souvent) pas pour calculer les sucres ajoutés. **L'accès à la recette ainsi qu'aux spécifications** des ingrédients concernés des catégories 2 et 3 **est requis**.



Exemple de calcul :

Céréales pour petit-déjeuner aux fruits

Flocons d'avoine 45%, flocons de blé 12%, sucre, huile de tournesol, crispies de riz (semoule de riz, farine de blé, sucre, extrait de malt d'orge, sel de cuisine), sirop de glucose déshydraté, préparation de fruits 3.5% (fruits, sirop de glucose, concentré de jus de poire, épaississant : E 401, fructose), amidon de maïs, farine de blé, miel, sel de cuisine.

Etape 1 : Identifier les ingrédients pertinents et leur quantité (en %) dans la recette.

Sucre	=	11%
Crispies de riz	=	8%
Sirop de glucose déshydraté	=	4%
Préparation de fruits	=	3,5%
Miel	=	1,5%

Etape 2 : Classer chaque ingrédient dans l'une des 3 catégories

Sucre	=	11%	=	catégorie 1
Crispies de riz	=	8%	=	catégorie 3
Sirop de glucose déshydraté	=	4%	=	catégorie 2
Préparation de fruits	=	3,5%	=	catégorie 3
Miel	=	1,5%	=	catégorie 2

Etape 3 : Calculer la quantité de sucres ajoutés par catégorie et par ingrédient

Catégorie 1 : 11% sucre à 100% de sucres = 11 g de sucres ajoutés

Catégorie 2 : 4% sirop de glucose déshydraté à 93% de sucres = 3,72 g de sucres ajoutés
1,5% miel à 76% de sucres = 1,14 g de sucres ajoutés

Catégorie 3 : 8% crispies de riz dont

- 12% sucre (catégorie 1) à 100% de sucres = 0,96 g de sucres ajoutés
- 6% extrait de malt d'orge (catégorie 2) à 48% de sucres = 0,23 g de sucres ajoutés

3,5% préparation de fruits dont

- 40% sirop de glucose (catégorie 2) à 70% de sucres = 0,98 g de sucres ajoutés
- 3% concentré de jus de poire (catégorie 3) à 10% de sucres = 0,01 g de sucres ajoutés
- 0,2% fructose (catégorie 1) à 100% de sucres = 0,01 g de sucres ajoutés

Etape 4 : Additionner les sucres ajoutés des catégories 1 à 3.

$11 + 3,72 + 1,14 + 0,96 + 0,23 + 0,98 + 0,01 + 0,01 = 18,05 \text{ g} \rightarrow$ 18,1 g de sucres ajoutés par 100 g de produit



Gestion des produits sans sucres ajoutés

En raison de l'évolution du marché suisse, les produits qui ne contiennent pas de sucres ajoutés tels que définis ci-dessus sont également inclus dans le monitoring depuis 2021. Par conséquent, ceux-ci sont désormais inclus dans le calcul de la médiane du monitoring et lors du contrôle de l'efficacité. La condition préalable est que le produit concerné puisse être affecté à l'une des sous-catégories prédéfinies. Cependant, tous les produits « nature » (produits non aromatisés) tels que les yogourts nature, les mélanges de flocons purs et l'eau minérale sont toujours exclus.