



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation
Sous-Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles

Rapport du groupe de travail PNNS sur les glucides

Étapes 1 et 2 du mandat

Mars 2007

PARTIE 2

4. Point d'analyse réglementaire (DGCCRF)

4.1. Commentaires généraux

-L'encadrement de la définition de catégories de produits a pour objectif de répondre à des impératifs de qualité, de sécurité, de loyauté de l'information délivrée au consommateur et de concurrence loyale des pratiques entre professionnels. Il est le fruit de longues négociations et se traduit sous forme de textes réglementaires, d'usages professionnels, de codes de pratiques loyales nationaux ou communautaires.

Dans ce cadre la dénomination légale de vente des produits est un point majeur d'attention de la part des consommateurs, des services de contrôles et des professionnels.

-La prise en compte de critères nutritionnels dans la définition des produits est effective pour certaines denrées par le biais de définition de catégories allégées de produits (confitures, matières grasses, fromages..).

-Pour les catégories de produits non définies, la réglementation permet l'utilisation d'allégations nutritionnelles quantitatives sur les denrées (ex : source de glucides complexes, sans sucres) ou d'allégations nutritionnelles comparatives (ex : allégés en sucres). Dans ce cas, l'étiquetage de la denrée doit comporter un étiquetage nutritionnel conforme aux dispositions du décret n°93-1130, et de son arrêté d'application, relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.

-Il est aussi nécessaire de souligner la problématique générale du statut juridique de l'emploi de matière première comme ingrédient (ex : substance de charge) alors que l'autorisation d'emploi de cette substance est déjà prévue dans le cadre de la réglementation communautaire relative aux additifs technologiques.

4.2. Aspects en lien avec les objectifs du groupe de travail

4.2.1. Définitions des denrées

a) Les pâtes alimentaires

Les pâtes alimentaires sont définies par le biais d'une réglementation nationale depuis 1955. La suggestion des représentants professionnels, afin d'augmenter la consommation de pâtes alimentaires plus riches en fibres et en micronutriments, est de donner un cadre légal aux semoules et aux pâtes complètes, et de faire évoluer la réglementation en vigueur, afin d'élargir les possibilités d'incorporation d'autres ingrédients céréaliers ou d'autres ingrédients à la liste positive existante en conservant l'appellation « pâtes alimentaires » et le nom des dessins.

La réglementation actuelle doit évoluer afin de prendre en compte les nouveaux enjeux nutritionnels. Un travail de réflexion sur cet aspect est prévu.

b) Les sirops

Les sirops sont définis par le biais d'une réglementation nationale.

Il y a de nombreuses demandes de professionnels, en cours d'évaluation à la DGCCRF, visant à réduire la teneur en sucre dans ces préparations.

c) Les compotes

Les compotes sont définies par les usages professionnels .

Les compotes allégées ont une réduction de 25% en sucres. Les dispositions du projet de règlement sur les allégations nutritionnelles et relatives à la santé prévoient un taux de réduction de 30%.

d) Les confitures, gelées et marmelades

Les confitures, gelées et marmelades sont définies par le biais d'une directive communautaire. Des discussions sont en cours avec les professionnels afin d'abaisser la matière sèche soluble (actuellement elle est à 60% et il est envisagé de l'abaisser à 55%) sans nuire à la conservation de ces denrées. Dans les faits cela se traduirait en moyenne par une réduction de la quantité de sucres mise en oeuvre de 550 à 500g pour 450g de fruits.

Une modification du décret du 14/08/1985 est envisagée (au plan juridique la directive laisse cette possibilité).

Il faut ajouter que les confitures allégées en sucres, qui ont une teneur en sucres réduite de 25 % par rapport au produit de référence, auront une teneur réduite en sucres de 30 % avec l'entrée en vigueur du règlement sur les allégations nutritionnelles et relatives à la santé.

e) Les glaces

Les glaces sont définies par un code de pratiques loyales français qui s'inspire largement du code européen « EUROGLACES ».

Il n'y a pas de réflexion en cours sur la réduction des teneurs en sucres dans ces produits, par contre il existe des réflexions de la part des opérateurs de ce secteur visant à réduire la teneur en matières grasses.

4.2.2. Les matières premières de substitution des sucres

Une réflexion est en cours avec nos homologues des autres Etats Membres et des services de la Commission européenne sur le statut juridique de l'emploi d'une substance comme ingrédient dans la recette, et donc sans teneur limite (ex : substance de charge) alors que l'autorisation d'emploi de cette substance est déjà prévue dans le cadre de la réglementation communautaire relative aux additifs ou auxiliaires technologiques, qui prévoit un usage limité à certaines catégories d'aliments et pour des raisons technologiques et souvent avec des teneurs maximums.

Des travaux sont également en cours au niveau européen pour autoriser l'utilisation d'édulcorants intenses dans les produits de panification fine (biscuits, pâtisseries, viennoiseries,...).

4.3. Perspectives d'évolution réglementaire communautaire

4.3.1. Règlement sur les allégations nutritionnelles et relatives à la santé.

Le projet de règlement communautaire sur les allégations nutritionnelles et relatives à la santé prévoit :

- l'établissement de critères visant à proposer un profil nutritionnel
- la définition d'allégations nutritionnelles qualitatives : faible teneur en sucres (moins de 5g de sucres pour 100g ou 100 ml), sans sucres (moins de 0,5g de sucres pour 100g ou 100 ml) et sans sucres ajoutés (uniquement si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ou autres matières édulcorantes).
- la définition d'allégations comparatives (à teneur réduite en, allégé en ...)

Les allégations nutritionnelles qui pourront être utilisées sont listées dans l'annexe de ce projet de règlement. Le groupe de travail regrette que cette liste ne comprenne pas la possibilité de faire une allégation sur la valorisation des glucides complexes de l'aliment du type « Source de glucides complexes » ou « riche en glucides complexes », alors que des allégations sur les sucres et les fibres sont prévues.

4.3.2. Révision de la directive sur l'étiquetage nutritionnel

Les travaux de révision de la directive n°90-496 du 24 septembre concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires seront l'occasion d'introduire les demandes de modifications des définitions réglementaires des nutriments (définition des sucres par exemple).