



# JUIN SANS SUCRES AJOUTÉS

2e édition

**Bilan et évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les produits transformés – Oqali – Edition 2024, pages 19-20**

Tableau 1 : Classement des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré étudiés par l'Oqali.

Classe d'ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré	Définition	Exemples d'ingrédients tels que mentionnés dans les listes d'ingrédients étiquetées
<b>Saccharose</b>	regroupe les <b>ingrédients saccharose ou mentionnant « sucre »</b>	cassonade/saccharose/sucre/sucre caramélisé/sucre de canne/sucre glace/sucre vanillé/sucre vergeoise
<b>Lactose</b>	regroupe les <b>ingrédients lactose</b>	lactose/lactose en poudre
<b>Autres sucres</b>	regroupe les <b>mono et disaccharides seuls ou en mélange</b> (autre que saccharose, mention « sucre » et lactose)	dextrose/fructose/glucose/glucose caramélisé/glucose déshydraté/glucose en poudre/isomaltulose/maltose/sucre de noix de coco/sucre inversi/sucres/sucres caramélisés/sucres invertis/tréhalose/xylose
<b>Sirops</b>	regroupe les <b>mono et disaccharides seuls ou en mélange sous forme liquide</b> (sirops de sucres, solutions de sucres et d'eau, ...), les <b>sirops aromatisés</b> (café, caramel, ...), les <b>sirops de végétaux</b> (plantes, fruits, céréales, ...) et les <b>sirops d'oligosaccharides</b> . Cette classe ne comprend pas les sirops de polyols mais peut contenir des sirops sous format de poudre.	concentré de mélasse/extrait de mélasse/jus de canne à sucre/mélasse/sève de coco/sirop/sirop de caramel/sirop de datte/sirop de dextrose_fructose/sirop de fructose/sirop de fructo_oligosaccharide/sirop de glucose/sirop de glucose inversi/sirop de glucose_fructose/sirop de manioc/sirop de mélasse/sirop de saccharose/sirop de sucre/sirop de sucre inversi /sirop d'agave/sirop d'érable/sirop d'oligofructose/sirop issu de céréales/sucre de canne liquide/sucre liquide/sucre liquide inversi
<b>Jus et concentrés de fruits</b>	regroupe les ingrédients correspondant à <b>une partie extraite du fruit (jus, extrait de jus, ...) ainsi que les concentrés de fruits sous forme de jus ou non (jus à base de concentré, concentré de jus, concentré de fruit, ...)</b> .	jus de fruits (quel que soit le fruit)/jus de fruits en poudre (quel que soit le fruit)/jus de fruits à base de concentré (quel que soit le fruit)/concentré de fruits (quel que soit le fruit)/extrait de fruits (quel que soit le fruit)/extrait de jus de fruits (quel que soit le fruit)/jus de fruits déshydraté (quel que soit le fruit)/concentré de canneberge/concentré de citron/concentré de datte/concentré de figue/concentrât de sureau/concentré de sureau/concentré de tamarin/concentré d'acérola/concentré d'eau de noix de coco/eau de noix de coco/eau de noix de coco à base de concentré/eau de noix de coco en poudre/extrait d'aronia/extrait de noix de coco/jus de coco/jus de corossol/jus de cynorhodon/jus de melon/jus de sorbier à base de concentré/mout de raisin/nectar de datte
<b>Caramel</b>	regroupe les <b>ingrédients à base de caramel</b> à l'exception de ceux ayant subi une caramélisation ou se présentant sous forme de sirop	caramel/caramel au beurre salé/caramel au lait/caramel en poudre/e150a_caramel ordinaire/e150b_caramel de sulfite caustique/e150c_caramel ammoniacal/e150d_caramel au sulfite d'ammonium/e150_caramel
<b>Miel</b>	regroupe le miel et les <b>ingrédients à base de miel</b>	extrait de miel/miel/miel en poudre



# JUIN SANS SUCRES AJOUTÉS

2e édition

**Bilan et évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les produits transformés – Oqali – Edition 2024, pages 19-20**

Classe d'ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré	Définition	Exemples d'ingrédients tels que mentionnés dans les listes d'ingrédients étiquetées
<b>Autres ingrédients vecteurs de sucres</b>	regroupe les <b>autres ingrédients</b> mentionnant un <b>état "sucré" ou "caramélisé"</b> , les <b>fruits du type "confit"</b> , les <b>oligosaccharides</b> hors sirops ainsi que les <b>ingrédients élaborés</b> tels que les compotes, les confitures de fruits ou de lait, les gelées, les biscuits et gâteaux dont la liste des ingrédients ne mentionne <b>pas le détail des ingrédients mis en œuvre</b>	écorce de fruits confits/fruits à coque confits/ fruits à coque caramélisés/fruits à coque chocolatés/fruits deshydratés sucrés/fruits sucrés/pâte de fruits/purée de fruits sucrée/beurre caramélisé/beurre salé caramélisé/biscuit/biscuit amaretto/blanc d'œuf liquide sucré/cacao maigre en poudre sucré/céréales biscuitées/céréales chocolatées/chantilly/chocolat/compote de fruits/compote de fruits concentrée/confiserie chocolatée/confiture de fruits/confiture de lait/crème caramélisée/crème de nougat/crème de pruneau/feuilletine/fromage frais sucré/fructo_oligo saccharides/fruits confits/galacto_oligo saccharides/gelée de fruits/génoise/inuline/jaune d'œuf liquide sucre/lactosérum concentré ou en poudre sucré/lait concentré écrémé sucré/lait concentré sucré/lait en poudre sucré/lait entier concentré sucré/marron glacé/nougat/nougatine/œufs de poisson salés sucrés/oligofructose/oligosaccharides/pâte à tartiner/pâte de chocolat blanc/pâte de noisette/pâte de noix/pâte de noix de coco/pâte de noix de macadamia/pâte de nougat/pâte de pistache/pâte de praline/pâte d'amande/pomme caramélisée/praline/sauce aux fruits/sauce soja sucrée/yaourt sucré/zeste de citron confit
<b>Edulcorants de charge</b>	regroupe l'ensemble des édulcorants qui ne sont pas considérés comme des édulcorants intenses, qui ont un <b>pouvoir sucrant inférieur ou proche de celui du sucre</b> , servant à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans les édulcorants de table ((CE) N°1333/2008)	e420(i)_sorbitol/e420(ii)_sirop de sorbitol/e420_sorbitols/e421_mannitol/e953_isomalt/e965(i)_maltitol/e965(ii)_sirop de maltitol/e965_maltitols/e966_lactitol/e967_xylitol/e968_érythritol
<b>Edulcorants intenses</b>	regroupe les substances ayant un <b>pouvoir sucrant très élevé et peu ou pas de calories</b> , servant à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans les édulcorants de table ((CE) N°1333/2008)	e950_acésulfame k/e951_aspartame/e952_cyclamates/e954_saccharines/e955_sucralose/e959_néohespéridine dc/e960_glycosides de stéviol/e961_néotame/e962_sel d'aspartame-acésulfame
<b>Arômes dont la flaveur évoque un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré *</b>	regroupe les arômes naturels ou non dont la flaveur évoque un ingrédient ou un aliment considéré comme sucrant ou vecteur de goût sucré	arôme (naturel) caramel/arôme (naturel) chocolat/arôme (naturel) cola/arôme (naturel) érable/arôme (naturel) miel/arôme naturel nougat/arôme naturel sucre roux/arôme biscuit/arôme brioche/arôme cappuccino/arôme crème brûlée/arôme grenadine/arôme macaron/arôme miel citron/arôme praline/arôme sabayon/arôme tiramisu

\* Parmi l'ensemble des arômes utilisés dans les produits transformés, certains précisent de façon facultative la flaveur conférée. Ainsi, les arômes décrivant une flaveur correspondant à un ingrédient ou à un aliment considéré comme sucrant ou vecteur de goût sucré selon les définitions de la classification utilisée pour ce rapport, sont regroupés dans la classe « arômes dont la flaveur évoque un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré ». Il est à préciser que ces arômes sont inclus dans l'étude Oqali des ingrédients sucrants et vecteurs de goût sucré car ils sont utilisés pour conférer ou modifier l'odeur et/ou le goût des aliments dans lesquels ils sont incorporés (même en très faible quantité) et participent donc à la perception générale du goût sucré du produit (sans apport de sucre ou d'ingrédient sucrant en tant que tel). A noter que la précision de la flaveur est facultative et ne peut être étiquetée que sous certaines conditions (Parlement européen et Conseil 2008a) : des listes d'ingrédients mentionnent donc uniquement l'ingrédient « arôme » ou « arôme naturel » sans en préciser la flaveur conférée. Ces derniers ne sont pas inclus dans cette étude.