



Steviasol AG

À nos clients et partenaires de distribution

La biopiraterie, la fabrication synthétique des glycosides de stéviol et le procédé de fabrication de ces derniers sont largement abordés dans les discussions actuelles sur la stévia. Nous souhaitons informer nos clients sur le sujet. Voici l'essentiel résumé en trois points:

1. Dans ses produits, Steviasol AG n'utilise que les glycosides de stéviol autorisés par l'OFSP et extraits de plantes (voir info OFSP ci-dessous). Les produits Steviasol sont donc considérés comme sûrs.
2. Steviasol AG prend clairement ses distances à l'égard de la production biosynthétique de l'édulcorant via des levures génétiquement modifiées et n'utilise aucun glycoside de stéviol fabriqué par voie biosynthétique.
3. Steviasol plaide en faveur d'un dédommagement des indiens Guarani et rejette toute forme de biopiraterie. Steviasol soutient l'implémentation du protocole de Nagoya.

Source OFSP

La stévia est utilisée depuis des siècles en Amérique du Sud pour sucrer les aliments. Aujourd'hui, elle est aussi utilisée chez nous sous différentes formes. D'une part, on utilise les feuilles de la stévia telles quelles pour leur goût sucré, d'autre part, on emploie les glycosides de stéviol, extraits des feuilles de la plante, comme édulcorant. Les glycosides de stévia ont un pouvoir sucrant largement supérieur à celui du sucre, mais, contrairement à ce dernier, ne contiennent quasiment pas de calories.

Situation juridique en Suisse

La stévia et les glycosides de stéviol ne sont pas soumis aux mêmes règles d'autorisation:

a) La plante stévia

L'innocuité de la stévia n'étant pas définitivement établie, la commercialisation de la plante et de ses feuilles en tant qu'aliment ou édulcorant n'est pas admise, à une exception près : les feuilles de stévia utilisées en de très faibles quantités dans les tisanes. Une tisane ne peut contenir que 1 à 2 % de feuilles de stévia. Pour des raisons sanitaires, toute autre utilisation de la plante ou des feuilles de stévia n'est pas autorisée en Suisse. L'UE interdit également l'utilisation de stévia en tant que denrée alimentaire.

b) Glycosides de stéviol

Depuis la révision de 2014 de l'ordonnance sur les additifs, les glycosides de stéviol (E 960) sont admis comme additifs. Il s'ensuit que les produits contenant un édulcorant à base de glycosides de stéviol peuvent être mis sur le marché sans autorisation.

La production des glycosides de stéviol

Un processus industriel permet d'extraire les glycosides de stéviol de la stévia puis de les purifier. La plante est ainsi libérée des substances susceptibles de présenter un risque toxicologique.

En 2008, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué la toxicité des glycosides de stéviol et fixé à 4 mg par kilo de poids corporel la dose journalière admissible (DJA), à savoir la limite à ne pas dépasser.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (groupe ANS de l'EFSA) a confirmé en 2010 une évaluation effectuée en 2008 par le JECFA. Seuls les glycosides de stéviol qui satisfont aux spécifications techniques ne sont pas dangereux pour la santé.

L'EFSA a réévalué trois fois, en 2011, 2014 et 2015, la valeur maximale des glycosides de stéviol utilisés comme additifs dans les denrées alimentaires et a confirmé l'innocuité des stéviols si les valeurs autorisées ne sont pas dépassées.

source OFSP