



Critères de produits de la fondation « Ik Kies Bewust »

01-03-2013

Version 4.4 pour les consommateurs

Introduction

Le programme a comme objectif de encourager l'innovation et l'optimisation auprès des producteurs, détaillants et traiteurs afin qu'ils commercialisent des produits plus sains. De plus, la fondation cherche à faciliter un choix plus sain pour le consommateur au sein de chaque groupe de produits.

Le 'Vinkje' distingue les aliments de base (avec le 'Vinkje' dans un cercle vert), qui contiennent de nombreux nutriments utiles, et les aliments qui ne font pas partie d'une alimentation de base (portant le 'Vinkje' dans un cercle bleu). Seuls les produits qui correspondent aux critères peuvent obtenir le logo.

A la base, il était entendu que les critères:

- devaient être fondés sur des solides preuves scientifique,
- devaient pouvoir s'appliquer à tous les aliments et boissons,
- devaient être faciles à mettre en œuvre,
- devaient être valables au niveau international.

Objectif et principes des critères

L'objectif des critères est de permettre de faire une distinction entre les produits d'une même catégorie d'aliments, permettant ainsi aux consommateurs de plus facilement faire un choix réfléchi. Les critères visent à une réduction de la quantité de graisses saturées (SAFA), d'acides gras trans (TFA), de sucres ajoutés et de sodium contenus dans les produits. Un groupe d'experts de WHO/FAO est reconnu que ces nutriments ont des effets moins favorables sur la santé*. Les critères tiennent également compte de la consommation de nutriments essentiels et utiles (tels que les fibres) et d'une quantité d'énergie appropriée.

Un système dynamique

Les critères de produits sont périodiquement réévalués par une Commission Scientifique afin d'y intégrer les dernières évolutions de la science et du marché. Cela permet au système de tenir compte des découvertes et des évolutions en matière d'alimentation et de santé, et de continuer à encourager l'innovation des produits.

Certains produits ne peuvent porter le logo :

- les produits contenant > 0,5 % d'alcool, comme mentionnés dans la 'Drank- en Horecawet (NL) (loi sur les boissons et le secteur horeca) ;
- les suppléments, visés par le 'Warenwetbesluit voedingssupplementen' (NL) (arrêté sur les suppléments alimentaires) ;
- les aliments diététiques à usage médical, visés par la "Warenwetregeling Dieetvoeding voor medisch gebruik' (NL) (réglementation sur les aliments diététiques destinés à des fins médicales) ;
- les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, visées par la 'Warenwetregeling zuigelingenvoeding 2007' (NL) (réglementation sur les préparations pour nourrissons) et
- les aliments et boissons préparés à base de céréales et l'alimentation pour bébés, visés par la 'Warenwetregeling Babyvoeding'(NL) (réglementation sur l'alimentation pour bébés).

Les produits de base et les produits non de base

Pour obtenir un logo, un produit doit répondre aux critères du groupe de produits auquel il appartient. Des critères sont fixés pour deux types de groupes : les produits de base peuvent obtenir le logo au cercle vert et les produits non de base le logo au cercle blue.

* Joint WHO/FAO Expert Consultation on Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases, 2003.

Groupes de produits de base

Les groupes de produits de base sont définis selon des classements de groupes de produits figurant dans les directives alimentaires de plus de 20 pays. Les critères pour les graisses saturées, les gras trans, les sucres ajoutés et le sodium sont établis pour ces groupes. Des critères supplémentaires sont mis en place (Tableau 1) lorsque la prise de nutriments essentiels ou utiles est importante (p. ex. le pain qui aide à la prise de fibres alimentaires), ou alors là où une quantité énergétique adaptée l'est aussi. Les produits alimentaires tels que les:

- fruits & légumes;
- sources de glucides;
- viande, poisson, volaille, œufs, et substituts de viande;
- produits laitiers;
- l'eau;
- huiles, graisses, y compris graisses à tartiner;
- des repas composés et des salades;

appartiennent aux groupes de produits de base.

Groupes de produits non de base et critères génériques

Les groupes de produits non de base ne contribuent pas de manière importante à l'apport en nutriments essentiels, mais l'innovation en produits peut être stimulée par ce biais. Un critère énergétique supplémentaire a été établi pour ces groupes de produits. Les produits alimentaires tels que les:

- soupes;
- sauces;
- en-cas;
- boissons;
- garnitures de pain;

appartiennent aux groupes de produits non de base.

Les critères pour les graisses saturées, les gras trans, les sucres ajoutés et le sodium s'appliquent pour tous les produits restants qui tombent ni sous les groupes de produits de base, ni sous les groupes de produits non de base (Tableau 2).

TABLEAU 1 : CRITÈRES DES GROUPES DE PRODUITS DE BASE (pour obtenir le logo au cercle vert)

La deuxième colonne décrit les produits relevant de ce groupe de produits.

Attention : seuls les produits qui correspondent aux critères peuvent obtenir un 'Vinkje'. Les exemples cités de produits de ces groupes n'y satisfont pas forcément de nature.

La troisième colonne donne les critères auxquels les produits de ces groupes doivent satisfaire pour obtenir le 'Vinkje' dans un cercle vert ; \leq signifie 'taux inférieur ou égal à' et \geq signifie 'taux supérieur ou égal à'.

Groupe de produits	Définition	Critères
Légumes & fruits		
Légumes et fruits frais, fraîchement congelés, ou secs* et des herbes et épices	Toutes sortes de légumes, fruits et légumes secs bruts, y compris légumes ou fruits secs, précoupés et congelés, tous sans additifs ultérieurs. P. ex. : poireaux précoupés, morceaux de melon précoupés, concombre, brocoli, haricots verts surgelés, abricots et figues secs, salade de crudités, légumes coupe-faim, épinards surgelés (sans additifs si à la crème), framboises congelées.	Toutes sortes de légumes et de fruits, sans additifs, répondent aux critères du logo. Également valables pour les fruits et légumes secs, congelés et/ou fraîchement coupés, à condition qu'ils ne contiennent aucun additif.
Légumes préparés et fruits préparés	Toutes sortes de légumes et fruits préparés à l'exception de jus de fruits et de légumes et fruits précoupés et congelés sans traitement ultérieur. P. ex. : tomates/carottes en boîte, épinards à la crème congelés, légumes congelés avec épices ajoutés ou aromatisants (y compris du sel), compote de rhubarbe, jus de tomates/carottes, produits au vinaigre (cornichons, petits oignons, légumes atjar), salade avec dressing ou autre ajout, jus de légumes mélangés, compote de pommes, cocktail de fruits sur sirop, ananas sur jus, dattes confites, abricots avec conservateurs, purée de fraises, olives, purées/jus de légumes ou de fruits mélangés.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acide gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 200 mg/100 g ** Sucres ajoutés : $\leq 2,5$ g/100g Fibres : $\geq 1,3$ g/100 kcal
Légumineuses	Tout type de légumineuses telles que les lentilles, les haricots, les pois en conserve, haricots en conserve, et fèves au lard.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acide gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 200 mg/100 g Sucres ajoutés : $\leq 2,5$ g/100g Fibres : $\geq 1,3$ g/100 kcal
Jus de fruits	Tout type de jus de fruits composé d'au moins 98 % de jus. P. ex. : jus d'orange, jus de pomme, jus de raisin, jus de groseilles, jus de multifruits.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acides gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté Fibres : $\geq 0,75$ g/ 100 kcal Énergie: ≤ 50 kcal/100 ml

Suite de tableau 1

Groupe de produits	Définition	Critères
Sources de glucides		
Pommes de terre (non traitées)*	Toutes les pommes de terre crues et non traitées, sans additifs, y compris de pommes de terre crues pelées, coupées et/ou réfrigérées, sans additifs. P. ex. : pommes de terre crues, petite pommes de terre ronde, rondelles de pommes de terre.	Toutes les pommes de terre crues et non traitées, sans additifs, satisfont les critères du logo. Cela s'applique aussi aux pommes de terre crues pelées, coupées et/ou réfrigérées, sans additifs.
Pommes de terre (traitées), pâtes alimentaires, nouilles	Toutes sortes de pommes de terre et produits de pommes de terre, pâtes alimentaires, et produits de céréales pour un repas principal. P. ex. : pommes de terre cuites / sautées, purée de pommes de terre, rôsti, pâtes alimentaires (complètes), patates douces, frites, couscous, nouilles chinoises, salade de pommes de terre en accompagnement.	Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté Fibres : ≥ 1,3 g/100 kcal
Pain	Toutes sortes de pain et de substituts de pain, autres que les céréales du petit déjeuner. P. ex. : pain de froment, pain blanc, pain complet, knäckebröd, croissants, biscotte, pain de seigle, pistolets de luxe, crackers.	Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 500 mg/100 g *** Sucres ajoutés : ≤ 13 en % Fibres : ≥ 1,3 g/100 kcal
Riz	Toutes sortes de riz pour un repas principal. P. ex. : riz blanc, riz brun, riz basmati, riz intégral, riz pour risotto.	Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté Fibres : ≥ 0,7 g/100 kcal
Céréales et produits de céréales	Toutes sortes de céréales et de produits à base de céréales (autres que le pain). P. ex. : farine (de riz), chapelure, fécule (p. ex. maïzena), farine pour des crêpes.	Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : ≤ 2,5 g/100 g Fibres : ≥ 1,3 g/100 kcal
Céréales pour le petit déjeuner	Toutes sortes de céréales comme le muesli, cruesli, cornflakes, des anneaux de miel, riz soufflé et flocons d'avoine.	Graisses saturées: ≤ 3 g/100 g Acides gras trans: ≤ 0,10 g/100 g Sodium: ≤ 500 mg/100 g Sucres ajoutés: ≤ 20 g/100 g Fibres: ≥ 1,3 g/100 kcal

Suite de tableau 1

Groupe de produits	Définition	Critères
Liquides		
L'eau	Tout type d'eau de source, d'eau minérale naturelle en bouteilles, bidons ou des réservoirs, avec ou sans dioxyde de carbone.	Graisses saturées: ≤ 1,0 g/100g Acides gras trans: ≤ 0,10 g/100g Sodium: ≤ 20 mg/100 ml Sucres ajoutés: non ajouté
Viande, poisson, volaille, œufs, substituts de viande		
Viande, volaille, œufs (non traités)	Toutes sortes de viande, volaille et œufs non traités (y compris viande congelée sans traitement ultérieur). P. ex. : viande de boeuf, de porc, dinde, agneau, œufs, gibier, abats.	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : non ajouté Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté
Viande traitée, charcuterie et substituts de viande	Toutes sortes de charcuterie et viande/volaille traitées et substituts de viande (végétaux). P. ex. : boulettes prêtes à consommer, viande panée, viande épicée ou salée (fraîche ou congelée), salami, viande de boeuf fumée, filet américain, jambon fumé, filet de poulet aux fines herbes, corned beef, tempeh, tofu, Valess, Quorn.	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : non-ajouté Sodium : ≤ 900 mg/100 g Sucres ajoutés : ≤ 2,5 g/100 g
Poisson et fruits de mer (crustacés), frais ou congelés frais, étuvés, ou fumés	Toutes sortes de poissons et de fruits de mer (crustacés) non traités (y compris poisson congelé sans traitement ultérieur). P. ex. : hareng cru, cabillaud (frais ou congelé), maquereau, sole, anguille fraîche, homard, crabe, moules, crevettes.	Graisses saturées : ≤ 30 % de graisse totale # Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté
Poisson ou produits de poisson traités	Toutes sortes de poissons et de fruits de mer (crustacés) traités. P. ex. : joue de cabillaud, aiglefin frit, poulpe frit, moules citronnées, hareng en sauce tomates, sardines/thon en conserve, poisson épicé ou salé (frais ou congelé).	Graisses saturées : ≤ 30 % de graisse totale # Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 450 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté

Suite de tableau 1

Groupe de produits	Définition	Critères
Huiles, graisses, y compris graisses à tartiner		
Huiles, graisses, y compris graisses à tartiner	Toutes les graisses/huiles utilisées pour tartiner le pain et préparer les repas. P. ex. : huile (toutes sortes), minarine, margarine, beurre à la crème, beurre demi gras, produits de cuire/frir (petites portions et liquides), graisse de friture.	Graisses saturées : ≤ 30 % de graisse totale*** Acides gras trans : ≤ 1,3 en % Sodium : ≤ 160 mg/100g Sucres ajoutés : non ajouté
Produits laitiers		
Lait & produits de lait	Toutes sortes de laits et de produits laitiers. P. ex. : lait écrémé/demi écrémé/entier, lait battu, yaourt maigre/demi gras/entier, yaourt plus maigre aux fruits, fromage blanc maigre/demi gras/entier, yaourt à boire, crème de dessert maigre/demi gras/entier, lait/crème de café, crème (pour dans la cuisine), desserts au base de lait, (poudre de) pudding, poudre de lait, crème fraîche, substituts du lait comme le lait de soja.	Graisses saturées : ≤ 1,3 g/100 g Acides gras trans : non ajouté Sodium : ≤ 100 mg/100 g Sucres ajoutés : ≤ 5 g/100 g ***
Fromage & produits de fromage	Toutes sortes de fromage/produits de fromage. P.ex. : 20+/30+/40+ fromage, Edammer, Brie 50+, Camembert 45+, Maasdammer, 48+ produit de fromage avec des acides gras poly-insaturés, Gouda, Bluefort, Kernhemmer, Gorgonzola, Gruyère, fromage de fines herbes (p. ex. Boursin).	Graisses saturées : ≤ 16 g/ 100 g Acides gras trans : non ajouté Sodium : ≤ 900 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté

Suite de tableau 1

Groupe de produits	Définition	Critères
Repas		
Repas principaux****	Tous les repas prêts à consommer conçus comme un repas principal à consommer en lunch ou dîner. P. ex. : repas à la vapeur, repas prêts à consommer du compartiment réfrigérateur, pizza, salade de repas, quiche, salade de pâtes, repas congelé, repas dans un restaurant (de société).	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : ≤ 1,3 en % # Sodium : ≤ 2,2 mg/kcal*** Sucres ajoutés : ≤ 13 en % # Fibres : ≥ 150 g légume/portion ≥ 1,3 g/100 kcal Énergie : 400 à 700 kcal/portion
Les plats de déjeuner****	Des plats de déjeuner comme les salades de pâtes, sandwiches fourrés, tout sandwiches avec un poids ≥ 80 g du pain.	Graisses saturées: ≤ 13 en% # Acides gras trans: ≤ 1,3 en% # Sodium: ≤ 1,9 mg/kcal *** Fibres: ≥ 0,8 g/100 kcal Énergie: 350 à 600 kcal/portion
Sandwichs****	Tous les petit pains et sandwichs prêts à consommer avec une composante de pain ≤ 80g. P. ex. : sandwichs dans la cantine ou restaurant d'une autoroute/entreprise.	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : ≤ 1,3 en % # Sodium : ≤ 1,9 mg/kcal Sucres ajoutés : ≤ 13 en % # Fibres : ≥ 0,8 g/100 kcal Énergie : ≤ 350 kcal/portion
Repas mélangés	Des mélanges de repas ou au moins deux éléments sont présents, dont un est un légume frais/surgelé. Les légumes doivent répondre aux critères d'équivalence tel que décrit ci-dessous, et les ingrédients de la recette et la préparation doivent être décrits en détail. Les repas sont évalués tels qu'ils sont préparés (selon leur recette). P. ex. : congelés ou ingrédients secs dans un récipient avec une liste d'achat et la recette sur le paquet.	Graisses saturées: ≤ 13 en% # Acides gras trans: ≤ 1,3 en% # Sodium: ≤ 2,2 mg/kcal *** Sucres ajoutés: ≤ 13 en% # Fibres: ≥ 150 g légume/portion ≥ 1,3 g/100 kcal Source de protéines: ≤ 100g/portion Source de glucides: ≥ 40g/portion Énergie: 400 à 700 kcal/portion
Salades composées	Salades composées avec des additifs et vinaigrette et ≥ 70g légume/100g.	Graisses saturées: ≤ 2,60 g/100g Acides gras trans: ≤ 0,10 g/100g Sodium: ≤ 170 mg/100g Sucres ajoutés: ≤ 13 en% Fibres: ≥ 0,80 g/100g Énergie: ≤ 110 kcal/100 g

* Les légumes frais et les fruits, les aromates et épices ainsi que les pommes de terre non traitées ne sont pas évalués par l'institut indépendant SGS. Tous les produits de ces groupes peuvent en effet porter le logo. Les sociétés participantes sont cependant tenues de notifier ces produits à la Fondation via le système en ligne habituel.

** En deux étapes ce sera réduit à 150 mg/100 g et 100 mg/100 g.

*** Pendant la prochaine révision la possibilité de réduire ce critère sera examinée.

**** Si tous les composants du repas principal/sandwich satisfont aux critères de leur groupe de produits et si le repas principal/sandwich répond aux critères énergétiques et au critère relatif aux fibres de ce groupe, le repas/sandwich satisfait aussi aux critères du logo.

Note : Le gras trans d'origine animale ou laitier est exclu, mais le CLA ajouté purifié compte comme gras trans.

- # Si le produit contient moins que le niveau d'insignifiance de ce nutriment, il répond également au critère pour ce nutriment. Les niveaux d'insignifiance sont les suivants :
- Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g
 - Acides gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g
 - Sodium : ≤ 100 mg/100 g
 - Sucres ajoutés : $\leq 2,5$ g/100 g
- ## Les substituts de viande et de lait et les légumes des repas mélanges doivent satisfaire aux critères d'équivalence.

TABLEAU 2: CRITÈRES DES GROUPES DE PRODUITS NON DE BASE (pour obtenir le logo au cercle bleu)

La deuxième colonne décrit les produits relevant de ce groupe de produits.

Attention : seuls les produits qui correspondent aux critères peuvent obtenir un 'Vinkje'. Les exemples cités de produits de ces groupes n'y satisfont pas forcément de nature.

La troisième colonne donne les critères auxquels les produits de ces groupes doivent satisfaire pour obtenir le 'Vinkje' dans un cercle bleu ; \leq signifie 'taux inférieur ou égal à' et \geq signifie 'taux supérieur ou égal à'.

Groupe de produits	Définition	Critères
Soupes	Toutes sortes de soupes et de bouillon. P. ex. : soupe en conserve, Cup-a-Soup, soupe congelée, sachets de soupe en poudre, soupe en sacs, soupe dans la restauration collective, cubes de bouillon.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acides gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 350 mg/100 g * Sucres ajoutés : $\leq 2,5$ g/100 g Énergie : ≤ 100 kcal/100 g
Sauces au repas	Toutes les sauces qui forment une partie substantielle du repas (dimension de portion > 35 gr). P. ex. : sauce tomates/sauce pâtes alimentaires, béchamel, sauce aux légumes/à la viande/au poisson/au fromage, sauce moutarde, jus.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acides gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 450 mg/100 g Sucres ajoutés : $\leq 2,5$ g/100 g Énergie : ≤ 100 kcal/100 g
Autres sauces (à base d'eau)	Toutes les sauces ne formant qu'une petite partie du repas (dimension de portion < 35 gr) sans émulsifiant ajouté ET avec une teneur de gras < 10 % w/w. P. ex. : ketchup, sauce de soja/de chocolat/de fruits/de barbecue, dressing pour la salade sur base d'eau.	Graisses saturées : $\leq 1,1$ g/100 g Acides gras trans : $\leq 0,10$ g/100 g Sodium : ≤ 750 mg/ 100 g Énergie : ≤ 100 kcal/100 g
Autres sauces (émulsions)	Toutes les sauces ne formant qu'une petite partie du repas (dimension de portion < 35 gr) avec émulsifiant ajouté OU une teneur de gras $\geq 10\%$ w/w. P. ex. : mayonnaise, dressing pour la salade, sauce pour tremper, marinade, moutarde, vinaigrette.	Graisses saturées : ≤ 30 % de graisse totale # Acides gras trans : $\leq 1,3$ en % # Sodium : ≤ 750 mg/ 100 g Sucres ajoutés : ≤ 11 g/100 g Énergie : ≤ 350 kcal/100 g **
Garnitures de pain	Toutes sortes de garnitures de pain/toast, à l'exception de fromages et viandes. P. ex. Salade aux oeufs, beurre d'arachide, confiture, sirop, pâte au chocolat perles, pâte de noix.	Graisses saturées : ≤ 13 en% Acides gras trans : $\leq 1,3$ en% Sodium : ≤ 400 mg/100 g Sucres ajoutés : ≤ 30 g/100 g Énergie : ≤ 350 kcal/100 g

Suite de tableau 2

Groupe de produits	Définition	Critères
En-cas	Des produits salés, sucrés, ou glacés qui sont consommés principalement comme en-cas. P. ex. : chips, mélange japonaise, baguettes salées, Wokkels, feuilletés salés, pop-corn, boulettes apéro et croquettes (< 70% de viande), petites salades emballées, mini-pizzas, croquette à l'indonésienne/chinoise, nem (pâté impérial), chips de crevette, bonbons acidulés, confiserie à la réglisse, winegums, massepain, toutes sortes de chocolat/barre fourrées divers, biscuits, galettes, barres en-cas/nutritives, grands gâteaux secs, cake, toutes sortes de tartes et de gâteaux, crème glacée à la vanille/au yaourt, glaçons, sorbet, milk-shake.	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : ≤ 1,3 en % # Sodium : ≤ 400 mg/100 g Sucres ajoutés : ≤ 20 g/100 g Énergie : ≤ 110 kcal/ portion
Boissons	Ces aliments liquides consommés normalement par tasse, gobelet ou verre (y compris produits emballés par portion en tétra-briques, petites bouteilles, etc.), à l'exception de boissons lactées, eau (de source), et de jus de fruits. P. ex. : café, thé, (light) sodas, boissons avec un teneur d'alcool < 0,5 %, boissons de sport (aussi sous forme de poudre).	Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g Sodium : ≤ 20 mg/100 g Énergie : ≤ 30 kcal/100 ml*
Produits restants	Tous les produits non repris sous les groupes de produits cités. P. ex. : vinaigre.	Graisses saturées : ≤ 13 en % # Acides gras trans : ≤ 1,3 en % # Sodium : ≤ 1,3 mg/kcal # Sucres ajoutés : ≤ 13 en % #

* Pendant la prochaine révision la possibilité de réduire ce critère sera examinée.

** Pendant la prochaine révision la possibilité de réduire ce critère à 300 kcal/100 g sera examinée.

Note : Le gras trans d'origine animale ou laitier est exclu, mais le CLA ajouté purifié compte comme gras trans.

Si le produit contient moins que le niveau d'insignifiance de ce nutriment, il répond également au critère pour ce nutriment. Les niveaux d'insignifiance sont les suivants :

Graisses saturées : ≤ 1,1 g/100 g

Acides gras trans : ≤ 0,10 g/100 g

Sodium : ≤ 100 mg/100 g

Sucres ajoutés : ≤ 2,5 g/100 g

Annexes

N'hésitez pas à demander les annexes suivantes via info@hetvinkje.nl.

Les définitions des nutriments sont reprises en annexe I. L'annexe II contient la description des dimensions de portion. Presque tous les produits peuvent être répartis sur la base des descriptions de produits. Si un doute subsiste sur l'appartenance d'un produit à un groupe de produits, il faut vérifier l'attribution par les critères d'équivalence. Les critères d'équivalence sont dans l'annexe III.

La répartition à l'aide de critères d'équivalence vaut en ce moment uniquement pour les substituts de produits de base tels que les substituts de viande et du lait. Pour les autres produits tels que les produits à base de légumes et de fruits traités, les critères d'authenticité sont élaborés plus en détail. Les valeurs données sont indicatives pour ces produits. Actuellement, l'instance de contrôle regardera si un produit est bien réparti.

En cas de doute, on exige qu'un produit d'un groupe de produits de base se compose d'au minimum 70 % de matières premières de base du groupe de produits. Un produit laitier doit par exemple se composer d'au moins 70 % de produits laitiers. Si un produit n'est réparti dans aucun groupe de produits, il sera estimé selon les critères des produits restants. En cas de doute sur la répartition d'un produit, l'instance de contrôle prendra contact avec la Fondation qui peut éventuellement pressentir la Commission Scientifique.

La préparation

Les produits sont en général classés et évalués tels qu'ils sont lorsqu'ils sont vendus. Seuls les produits secs sous forme de poudres, les concentrés ou les condensés peuvent être contrôlés après avoir été préparés (pour des mélanges de repas, voir tableaux 1) . Ceci est valable pour les produits simples d'emploi, comme par exemple ceux auxquels il faut ajouter du liquide pour obtenir la concentration initiale. La déclaration des valeurs énergétiques de ces produits est remplie pour le produit préparé. La préparation correspond exactement au mode d'emploi qui figure sur l'emballage.

- Le mode d'emploi doit être univoque, afin qu'aucune interprétation par le consommateur ne puisse être possible (P. ex. s'il faut ajouter du lait, il doit être mentionné s'il faut ajouter du lait entier, demi écrémé ou écrémé ; si quelque chose doit être cuit, il faut qu'il soit précisé s'il faut employer de l'huile, de la margarine ou du beurre).
- Les ingrédients variables (type ou quantité) ne peuvent être comptés (par exemple si un des plats doit être servi avec du riz ou des pâtes).
- Pour les produits qui sont ajoutés pendant de la préparation, les valeurs de NUBEL peuvent être utilisées pour le calcul (par exemple pour la viande fraîche et les légumes).

- Les variations par rapport à la préparation standard, par exemple des conseils pour varier la recette ou des suggestions de présentation, ne sont pas prises en compte.
- Les suggestions de service qui ont une influence sur les critères des nutriments (par exemple sur le goût en ajoutant du sel ou du sucre) ne sont pas autorisées.
- Pour les produits soumis au contrôle après avoir été préparés, les modes d'emploi (ingrédients et quantités) doivent être joints aux instruments de vérification.

Mention du mode de préparation en général

Certains emballages donnent des conseils sur le mode de préparation d'un produit. Il s'agit de sa cuisson ou de la façon de le réchauffer. La Fondation accorde en la matière la préférence à la mention en premier lieu de la préparation la plus favorable du point de vue nutritionnel. Ainsi, pour la préparation du poisson, l'ordre préféré sera: cuire à la vapeur, au four, griller, pocher et seulement en dernier lieu poêler à l'huile ou au beurre. Pour les produits à base de pommes de terre : stimuler l'utilisation du four avant la friture et le rissolage dans l'huile et la friture dans la graisse solidifiée, qui sera la moins favorisée.