

Swiss Pledge

Critères nutritionnels

White Paper 1 janvier 2019

Des critères nutritionnels homogènes pour Swiss Pledge

Swiss Pledge est une initiative spontanée de plusieurs fabricants de produits alimentaires et de boissons, entreprises de restauration et détaillants de premier plan, qui vise à modifier les comportements en matière de publicité s'adressant aux enfants. Les entreprises participant à ce programme se sont volontairement engagées à renoncer aux publicités pour les produits s'adressant aux enfants de moins de 12 ans à la télévision, dans la presse écrite et sur les sites Internet de leurs marques. Les produits qui respectent des critères nutritionnels précis ne sont pas concernés par cet engagement.

Née en 2010, l'initiative volontaire Swiss Pledge s'est considérablement développée depuis sa création. La définition même de «publicité s'adressant à des enfants» a évolué: initialement, elle désignait les spots télévisés dont le public visé se composait au minimum de 50 % d'enfants. Entre-temps, ce seuil a été abaissé à 35 %. En revanche, l'engagement lui-même a été renforcé et porte désormais non plus seulement sur les spots télévisés, mais aussi sur la presse jeunesse et les sites Internet des marques des entreprises participantes. Les rangs des engagés volontaires se sont étoffés, passant de 6 à 13 entreprises, qui représentent plus de 41 % des dépenses publicitaires consacrées à des produits alimentaires et des boissons en Suisse (chiffre de 2013).

Les entreprises membres de Swiss Pledge sont conscientes du fait que l'application de critères nutritionnels individuels peut poser des problèmes de transparence et de cohérence, même si elle est scientifiquement justifiée.

C'est pourquoi les critères nutritionnels homogènes définis par l'EU Pledge seront adoptés par Swiss Pledge d'ici fin 2014.

Ces critères visent exclusivement à favoriser la mise en avant de produits plus sains dans les campagnes publicitaires s'adressant aux enfants de moins de 12 ans, notamment dans les catégories couvertes. Ils sont basés sur les directives internationales, qui soulignent l'importance de leur adéquation avec l'utilisation prévue du produit. En revanche, pour d'autres applications comme les informations nutritionnelles et de santé, le recours à des critères minimaux ne semble ni approprié ni justifié d'un point de vue scientifique.

Les critères nutritionnels établis dans le cadre de l'initiative volontaire sont fondés sur les directives internationales existantes et reprennent quelques principes fondamentaux du programme, posés dès le début du projet. Ils devaient être scientifiquement étayés et formulés avec précision, mais aussi applicables et susceptibles d'induire un changement, utilisables à des fins de validation, clairs et faciles à comprendre.

Il existe différentes approches de l'élaboration et de l'application de critères nutritionnels dans le monde. Aucune n'est meilleure qu'une autre; chaque système a ses avantages et ses inconvénients, ainsi que ses propres limites. A la suite de discussions approfondies tenant compte des principes fondamentaux susmentionnés, ainsi que des preuves scientifiques et des directives en vigueur, les entreprises membres de l'EU Pledge ont décidé d'introduire des valeurs seuil homogènes pour chaque catégorie de produits.

Cette solution a été privilégiée, car elle reflète mieux l'importance des différentes catégories de produits alimentaires et de boissons qu'une approche universelle globale. Elle permet, en outre, de faciliter la distinction entre les divers produits d'une même catégorie. Elle est donc plus appropriée au regard de l'objectif premier du programme: limiter la publicité pour les produits alimentaires et les boissons s'adressant aux enfants et, parallèlement, promouvoir le développement concurrentiel de produits plus équilibrés, innovants et reformulés.

Le choix s'est porté sur des valeurs seuil plutôt que sur un système de points, la principale motivation de l'élaboration de critères nutritionnels homogènes étant l'harmonisation des critères individuels existants. La plupart des systèmes propres aux entreprises reposent, en effet, sur des valeurs seuil. Le principe des valeurs seuil offre, par ailleurs, une plus grande transparence, ce qui a également pesé en sa faveur: il est plus clair et plus compréhensible qu'un système de points, qui implique le recours à un algorithme de calcul.

Les critères nutritionnels homogènes ne sont pas destinés à un usage universel. Ils couvrent neuf catégories précises de produits fabriqués et distribués par les entreprises membres de l'EU Pledge et de l'initiative Swiss Pledge. Ces catégories devaient être constituées de façon à garantir un traitement uniforme et simple de produits semblables. Il fallait cependant veiller à ce qu'elles ne soient pas trop vastes, afin d'éviter des critères trop larges. Pour obtenir un système solide et équitable, il a fallu subdiviser la majorité des neuf catégories en sous-catégories.

Aucun critère n'a été établi pour certaines catégories, comme le chocolat, les confiseries et les boissons sans alcool, signe que les entreprises membres actives sur ces segments de marché ont déjà pris des engagements.

Les critères nutritionnels homogènes sont basés sur des «nutriments à limiter» et des «composants à encourager» (valeurs nutritives et catégories de produits alimentaires). Un système qui tient compte de ces deux composantes est plus en accord avec l'objectif principal de l'initiative volontaire (à savoir promouvoir l'innovation, la concurrence et la reformulation de produits pour développer les publicités sur des produits plus sains) qu'une approche fondée uniquement sur des «nutriments à limiter». Contrairement à un système de notes, avec les critères nutritionnels homogènes du programme, les «composants à encourager» ne font pas contrepoids aux «nutriments à limiter». Pour pouvoir être diffusée auprès d'enfants de moins de 12 ans, une publicité doit porter sur des produits qui non seulement contiennent la quantité prescrite de «composants à encourager», mais aussi respectent les valeurs seuil définies pour les «nutriments à limiter» et la teneur énergétique maximale fixée pour chaque catégorie. Les motifs qui président au choix des teneurs énergétiques maximales et des valeurs seuil sont exposés individuellement pour chaque catégorie de produits.

Les «nutriments à limiter» – sodium, acides gras saturés et sucres totaux – ont été sélectionnés en fonction de leur effet néfaste attesté sur la santé. La consommation moyenne de ces nutriments au sein de la population est supérieure aux valeurs recommandées compatibles avec une alimentation saine.

Les critères nutritionnels homogènes entreront en vigueur fin 2014. Conformément au principe de l'engagement volontaire, les entreprises participant au programme doivent respecter la norme tout en ayant la possibilité de la dépasser. Elles peuvent donc appliquer d'autres critères nutritionnels que ceux définis pour le programme, à condition d'apporter la preuve qu'ils sont plus stricts.

Bien entendu, tous les critères nutritionnels présentent des avantages et des inconvénients, et tous les systèmes ont leurs propres limites. Les entreprises membres de Swiss Pledge ont cependant la conviction que l'instauration de ces critères est un pas important vers plus de transparence et de cohérence.

Les critères nutritionnels de Swiss Pledge ont été adoptés par l'EU Pledge.

Table 1: EU Pledge Nutrition Criteria Overview

Category 1: Vegetable and animal based oils, fats and fat containing spreads & emulsion-based sauces					
Sub-category A: Vegetable & animal based oils, fats & fat containing spreads: all animal and vegetable based fats & oils used as spreads on bread and/or food preparation. ³					
Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
Oils and fats (all types), full & low-fat margarine, butter mélanges, solid or liquid oil/fat products for roasting and frying	≤ 85	≤ 500	≤ 33% total fat is SAFA (incl. TFA)	(5)	≥ 25% of total fat is PUFA
Sub-category B: Emulsion-based sauces: sauces that constitute only a minor component of the meal to which an emulsifying agent is added OR have a fat content ≥ 10% w/w.					
Mayonnaise, salad dressings, marinades, vinaigrettes...	≤ 85	≤ 750	≤ 33% total fat is SAFA (incl. TFA)	≤ 5	≥ 25% of total fat is PUFA
Category 2: Fruits, vegetables and seeds, ⁴ except oil Vegetables include legumes and potatoes. Seeds include seeds, kernels, nuts. Nuts include peanuts and tree nuts.					
Sub-category A: Products of fruits and vegetables except oils & potatoes (≥ 50g fruit and/or veg per 100g of finished product) that constitute a substantial component of the meal.					
Vegetable gratin, canned vegetables, baked beans, fruit compote, fruit in syrup, fruit salad	≤170	≤ 300	≤ 1.5	≤ 15	Min. ½ portion fruit and/or veg. Nutrients delivered through ingredients (fruit and/or veg).
Subcategory B: Potato & potato products, except dehydrated potato products: all potato based dishes (≥ 50g potato per 100g of finished products) that constitute a substantial component of the meal.					
Mashed potato, gnocchi, gratin, dumplings, fried or roasted potato...	≤170	≤ 300	≤ 1.5	≤ 5	Nutrients delivered through main ingredient (potato)
Subcategory C: Potato chips & potato based snacks, incl. dough-based products					
Potato chips/crisps	≤170	≤603 [≤670 until end 2019]	≤10% kcal from SAFA	≤ 10	Fibre: ≥3g/100g/ml; and/or ≥70% UFA/total fat
Extruded & pelleted snacks, stackable chips	≤170	≤810 [≤900 until end 2019]	≤10% kcal from SAFA	≤10	Fibre: ≥3g/100g/ml; and/or ≥70% UFA/total fat
Sub-category D: Seeds and nuts					

³ Butters as defined in Regulation (EU) 1308/2013 Annex VII, are excluded from this category because they will not be advertised towards children.

⁴ Exemptions: 100% fruit and vegetables and their products, including 100% fruit and vegetable juices, as well as 100% nuts and seeds and mixes thereof (with no added salt, sugar or fat). These products, presented fresh, frozen, dried, or under any other form may be advertised to children without restrictions.

Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
Salted or flavoured nuts, mixed nuts, nut-fruit mixes, peanut butter	≤200	≤603 [≤670 until end 2018]	≤10	≤ 15	Nutrients delivered through ingredients (nuts and seeds)
Sub-category E: Fruit/Vegetable based meal sauces: all fruit/vegetable based sauces (≥ 50g fruit and/or vegetable per 100g of finished products) that constitute a substantial component of the meal					
Tomato sauce, pasta sauce...	≤ 100	≤ 450 [≤500 until end 2018]	≤ 1.5	≤9 [≤10 until end 2018]	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables)
Sub-category F: Fruit/Vegetable based condiments: all fruit/vegetable based condiments (≥ 50g fruit and/or vegetable per 100g of finished products) that constitute only a minor component of the meal					
Tomato ketchup, chutney...	≤ 85	≤ 750	≤ 1.5	≤ 25	Nutrients delivered through ingredients (fruit and/or vegetables)
Category 3: Meat based products: all kinds of processed meat/poultry, and meat products, consisting of minimally 50g of meat per 100g finished product					
Meatballs, salami, grilled ham, chicken fillet, sausages...	≤ 170	≤ 800	≤ 6	(≤ 5)	≥ 12% of energy as protein
Category 4: Fishery products: all kinds of processed fish, crustaceans and shellfish, consisting of min. 50g of fish, crustaceans, and/or molluscs per 100g of finished product					
Cod parings, fried fillet of haddock, fish fingers, pickled mussels, tinned tuna	≤ 170 OR > 170 IF ≥ 25% total fat is PUFA	≤ 450	≤ 33% total fat is SAFA (including TFA)	(≤ 5)	≥ 12% of energy as protein
Category 5: Dairy products					
Sub-category A: Dairy Products other than cheeses: Must contain minimum 50% dairy (Codex Alimentarius standard)					
Milks & milk substitutes; yoghurts; sweet fresh/soft cheese; curd & quark; fermented milks; dairy desserts	≤170	≤ 160 [≤300 until end 2018]	≤ 2.6	≤ 12.5 [≤13.5 until end 2018]	Protein: ≥12 E% or ≥ 2g /100g or 100ml and/or At least 1 source of: Ca or Vit D or any Vit B
Sub-category B: Cheese and savoury dairy based products: Must contain minimum 50% dairy (Codex Alimentarius standard)					
Hard, semi-hard cheeses	≤85	≤ 855 if SAFA ≤15 [≤900 until end 2018] Or ≤760 if SAFA ≤16 [≤800 until end	≤ 15 if sodium ≤ 855 [≤900 until end 2018] Or ≤16 if sodium ≤760 [≤800 until	(≤ 5)	At least one source of: Ca, Vit B12, Vit B2 'Rich in Ca, Vit B12 or Vit B2' will replace 'at least one source of <u>by end 2018</u> '

		2018]	end 2018]		At least one source of: Ca, Vit B12, Vit B2
Other cheeses, curd & quark and savory dairy-based products	≤170	≤ 800 or ≤700 if SAFA is ≤11	≤ 10 or ≤11 if sodium is ≤700	≤ 8	
Category 6: Cereal based products					
Sub-category A: <u>Sweet</u> biscuits, fine bakery wares and other cereal based products: cereal must be listed as the main ingredient on the ingredient declaration.					
Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
All kinds of biscuits and cakes, cereal bars, flapjacks...	≤200	≤450	≤10	≤35	Fibre (≥3 g/100g) and/or whole grain (15% total ingredients) and/or ≥20%E from UFA and ≥70% UFA/total fat
Sub-category B: <u>Savory</u> biscuits, fine bakery wares and other cereal based products, including dough-based products: cereal must be listed as the main ingredient on the ingredient declaration.					
Savory crackers, extruded, pelleted & popcorn-based snacks, popcorn, pretzel products	≤170	≤900	≤10% kcal from SAFA	≤10	Fibre : ≥3 g/100g; and/or ≥70% UFA/total fat
Sub-category C: Breakfast Cereals including porridge					
Ready to eat breakfast cereals such as cornflakes, puffed rice, porridge	≤210	≤450	≤5	≤27 [≤30 until end 2019]	Fibre (≥3g/100g) and/or wholegrain (15% whole grain per total ingredients)
Sub-category D: Cereal and cereal products except breakfast cereals, biscuits and fine bakery wares: cereal must be listed as the main ingredient.					
Bread, rusks, rice, noodles, pasta, polenta	≤340	≤450 [≤500 until end 2018]	≤5	≤5	Fibre (≥3 g/100 g) and/or wholegrain (15% of total ingredients)
Category 7: Soups, composite dishes, main course and filled sandwiches					
Sub-category A: Soups: all kinds of soups and broths containing min 1 of the following: 30g fruit, vegetables, cereals, meat, fish, milk or any combination of those (calculated as fresh equivalent) per portion. (Thresholds apply to food as reconstituted, ready for consumption, following manufacturer's instructions).					
Tinned tomato soup, instant vegetable soup, soup in stand-up pouches	≤ 170	≤ 315 [≤350 until end 2018]	≤ 1.5	≤ 6.75 [≤7.5 until end 2018]	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables, cereals, meat, fish, milk)
Sub-category B: Composite dishes, main dishes, and filled sandwiches: all kinds of dishes & sandwiches containing min 2 of the following: 30g fruit, veg, cereals, meat, fish, milk or any combination of those (calculated as fresh equivalent) per portion. (Thresholds apply to food as reconstituted, ready for consumption, following manufacturer's instructions).					
Pasta salad with veg, noodles with sauce, pizza, croque-monsieur, moussaka, filled pancakes	≤ 425	≤ 400mg	≤ 5	≤ 7.5	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables,

					cereals, meat, fish, milk)
Category 8: Meals: The combination of items served as a meal (main dish, side item (s) and a beverage) for breakfast, lunch or dinner, or a small in-between meal defined as the combination of two or more components served as a snack, consumed apart from the three main meals.					
Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g/100ml, except when specified otherwise</i>					
Children's meals	≤510/meal ^{a)} ≤340/meal ^{b)}	≤660/meal	≤10% kcal from saturated fat	≤18/meal (minus natural occurring sugar ^{c)} from 1 portion ^{d)} J/F/V/M/D) [≤20 until end 2018]	Each meal must contain min. of: 1 portion ^{d)} fruit/ vegetables or 1 portion ^{d)} 100% juice and/or 1 portion qualified ^{d,e)} dairy product or milk and/or 1 portion of whole grain ^{f)}
Children's small in-between meals	≤170 ^{g)}	Each component meets its specific category criteria for sodium	Each component meets its specific category criteria for saturated fats	Each component meets its specific category criteria for sugars	Each small in-between meal must contain min. of: ½ portion ^{d)} fruit/ vegetables or ½ portion ^{d)} 100% juice and/or plain water and/or ½ portion <i>qualified</i> ^{d,e)} dairy product or milk and/or ½ portion of whole grain ^{f)}
Category 9: Edible ices: all kinds of edible ices (water ices and ice cream)					
Ice cream, water ice, ice lollies, sherbet ice	≤ 110	≤ 120	≤ 5	≤ 20	-
Exclusions (no nutrition criteria; are not advertised to children <12 by EU Pledge member companies)					
<ul style="list-style-type: none"> Sugar and sugar-based products, which include: Chocolate or chocolate products; Jam or marmalade; Sugar, honey or syrup; Non-chocolate confectionary or other sugar products⁵ Soft drinks⁶ 					

⁵ Sugar-free gum and sugar-free mints are exempted, i.e. outside the scope of EU Pledge restrictions.

Notes:

- a) For lunch/dinner (30% energy)
- b) For breakfast (20% energy)
- c) If sugar content is higher than 20g for a meal and contains more than 1 J/F/V/M/D.
- d) Portions are:
 - Fruits (F)/Vegetables (V): 60-80g
 - 100% juice (J): 150-200ml (by end 2018)
 - Dairy (D): e.g. 30g cheese/100-150g yoghurt
 - Milk (M): 150-250ml
- e) Meet individual category requirements
- f) Product qualified for a reasonable source of fiber which contains ≥ 8 g whole grain per portion
- g) For a small in-between meal/snack (10% energy)

⁶ The rationale for this exclusion is that some EU Pledge companies committed in 2006 not to market any soft drinks directly to children younger than 12 years old (see UNESDA commitments [here](#)). Discussions are ongoing regarding low-energy beverages. In the meantime companies that are not signatories to the UNESDA commitment will continue using their own nutrition criteria for these beverages, including fruit-based drinks. Bottled water is exempted from the EU Pledge restrictions.