

**232.112.11**

**Ordonnance du DEFR  
sur l'utilisation des indications de provenance suisses  
pour les denrées alimentaires  
(OIPSD-DEFR)**

du 15 novembre 2016 (Etat le 1<sup>er</sup> janvier 2017)

---

*Le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR),  
vu les art. 8 et 9, al. 1, de l'ordonnance du 2 septembre 2015 sur l'utilisation des  
indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires (OIPSD)<sup>1</sup>  
arrête:*

**Art. 1** Produits naturels temporairement non disponibles

Les produits naturels visés à l'art. 8 OIPSD et la période durant laquelle ils sont exclus du calcul de la proportion minimale requise pour une indication de provenance sont fixés à l'annexe 1.

**Art. 2** Produits naturels destinés à un usage précis non disponibles en Suisse

Les produits naturels qui, sur demande, en vertu de l'art. 9 OIPSD, sont exclus du calcul de la proportion minimale requise pour une indication de provenance et la période durant laquelle ils sont exclus de ce calcul sont fixés à l'annexe 2.

**Art. 3** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Annexe I  
(art. 1)

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Amidon de blé	Pour utilisation en biscuiterie	31.12.2018
Beurre noisette	Pour utilisation dans la pâte sablée	31.12.2018
Caséinate de sodium en poudre	Caséinate de sodium, séchée par pulvérisation, au min. 93 % de protéines. Pour utilisation dans des produits en poudre (beurre en poudre issu de l'émulsion de graisse du lait/lait écrémé), mélanges pour tresses au beurre	31.12.2018
Caséine présure en poudre	Caséine présure sous forme de poudre, exempte de clostridies, exempte de lactose. Extrait sec au min. 89,5 %, protéines 82 %. Pour utilisation dans le fromage fondu, dans le fromage fondu à tartiner, et dans les préparations à base de fromage fondu	31.12.2018
Cassonade claire	Sucre candi clair issu de betteraves sucrières. Pour utilisation dans les articles de biscuiterie	31.12.2018
Cassonade foncée	Sucre candi foncé issu de betteraves sucrières. Pour utilisation dans les articles de biscuiterie	31.12.2018
Concentrés de fruits à base de mûres, de fraises, de groseilles rouges ou de cassis	Pulpe de fruits et concentrés de fruits Coefficient de concentration: 3–12 Valeur Brix: 60°–75° Supports/acidifiant: sucre, acide citrique Ingrédients à base de fruits ainsi que pour l'aromatisation et la coloration des bonbons durs et des bonbons tendres, des confiseries en gelée et des boissons instantanées	31.12.2018
Concentré de jus de cassis	Rapport concentré: Préparation à base de cassis fruit = env. 1 : 7 Valeur Brix: 50°–70°. Pour utilisation dans des bonbons	31.12.2018
Concentré de purée de framboises	Concentré de purée de framboises avec ou sans pépins. Valeur Brix: 27°–30°. Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao <sup>2</sup> , dans la marmelade pour pâtisseries-boulangers, les gels de glaçage et les sauces à dessert	31.12.2018
Copeaux d'amandes caramélisées, finement coupés	Amandes coupées ultrafin, caramélisées à base de sucre et d'amandes. Léger arôme de grillé, goût d'amandes et de caramel. Epaisseur < 1 mm. Pour utilisation dans des produits à base de chocolat	31.12.2018
Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre, de qualité alimentaire. Pour utilisation dans les articles de biscuiterie fine et pour fabriquer des pâtes à tartiner.	31.12.2018

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Fibres de blé	Teneurs en fibres: env. 97 % dans l'extrait sec, exemptes de gluten. Pour utilisation dans la masse de remplissage d'articles de boulangerie-biscuiterie	31.12.2018
Flakes de blé-soja	Flakes de blé-soja à base de farine de blé, farine de soja, sucre de canne, fructose, sel, farine de malt d'orge. Produit extrudé, laminé et grillé. Teneur en eau: 4 % S'utilise dans les mélanges de céréales	30.06.2017
Flocons croquants	Flocons fins, secs et brisés, à base de farine de blé et de sucre. Texture croquante. Saveur de biscuit sucré. Pour utilisation dans des produits à base de chocolat	31.12.2018
Flocons de blé malté	Teneur en eau: max. 12 %, graines d'autres céréales: max. 5 pièces par / 100 g, densité apparente: 420–450 g/l, taille: 4–10 mm. Destinés à la transformation en denrées alimentaires, pas de traitements ionisants, exempts d'OGM. Pour utilisation dans les mélanges de céréales	31.12.2018
Fromage en poudre	Pour utilisation en tant que masse de remplissage dans des articles de boulangerie et en tant qu'ingrédient conférant une certaine sapidité	31.12.2018
Fructose	Teneur en fructose: min. 99,5 %, teneur en eau: max. 0,2 %, cendres: max. 0,1 %. Pour utilisation dans des gels de glaçage (articles de confiserie)	31.12.2018
Gaufres industrielles pour les cornets de glace	Gaufres confectionnées industriellement pour les cornets de glace	31.12.2018
Gélatine pour la fabrication de denrées alimentaires contenant de la gélatine	Gélatine alimentaire issue de matières premières bovines ou porcines selon les art. 10 et 11 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale <sup>3</sup> . Pour utilisation dans les oursours de gomme et autres produits présentant une part de gélatine de 5–10 %	31.12.2018
Germes de blé	Germes de blé destinés à la transformation en denrées alimentaires, fabriqués par extrusion Teneur en eau: max. 5 %, pas de traitements ionisants, exempts d'OGM. Pour utilisation dans les mélanges de céréales	31.12.2018
Gluten de blé	Protéines (N x 6,25) au min. 82 % dans l'extrait sec. Pour utilisation dans la farine et dans les produits alimentaires végétariens	31.12.2018

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Granulés de germes de blé	Composition: germes de blé, amidon de blé, farine de complète de blé, gluten, miel, jus de fruit concentré, farine de malt d'orge. Fabriqué par extrusion, destiné à être transformé en denrées alimentaires Teneur en eau: max. 5 – 7 %, granulation: 3,5 – 5,5 mm, pas de traitements ionisants, exempts d'OGM. Pour utilisation dans les mélanges de céréales	31.12.2018
Haricots blancs	Pour utilisation dans des articles de boulangerie-biscuiterie	31.12.2018
Isolat de protéines de blé	Protéines (N x 6,25) min. 85,0 %. Pour utilisation dans la masse de remplissage d'articles de boulangerie-biscuiterie	31.12.2018
Isomaltulose	6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-fructose. Pour utilisation dans des boissons instantanées et des confiseries	31.12.2018
Jus de framboises concentré	Concentré de jus de framboises, séché dans une étuve sous vide Valeur Brix: 50°–70 °. Pour utilisation dans des bonbons	31.12.2018
Lactose	Lactose sous forme cristalline, teneur en extrait sec d'au moins 99 %. Pour utilisation dans le fromage fondu, dans les préparations à base de fromage fondu, dans les articles de boulangerie contenant du lait, dans les confiseries et dans la masse de remplissage pour articles de boulangerie	
Poudre de caséinate de calcium	Extrait sec 94 %, protéines 90 %. Pour utilisation dans le fromage fondu, dans les préparations à base de fromage fondu, dans la masse de remplissage pour articles de boulangerie et dans les préparations à base de fromage	31.12.2018
Poudre de fruits, taille des particules 0,5–1,5 mm	Poudre de fruits séchée au tambour, sous vide ou par pulvérisation. taille des particules: 0,5 mm–1,5 mm Teneur en eau: < 5,0 %, acide titrable (acide citrique monohydraté): 0,7–28,0 %, supports: glucose, saccharose, maltodextrine ou amidon. Pour la coloration et l'aromatization de boissons instantanées, de sucres de raisin, de comprimés de sorbitol, de comprimés de xylitol et autres confiseries	31.12.2018
Poudre pour glace Graisse végétale	Poudre pour glace constituée de sucre, de sirop de glucose, de graisse végétale, d'extrait de malt, de crème en poudre, de lait maigre en poudre et d'émulsifiants. Pour une utilisation dans la biscuiterie	31.12.2018
Poudre pour glace Beurre	Poudre pour glace constituée de sucre, de sirop de glucose, de beurre, de miel, de lait entier en poudre et d'émulsifiants. Pour utilisation dans la biscuiterie	31.12.2018
Poudre d'œuf	Blanc d'œuf en poudre, poudre d'œuf et jaune d'œuf en poudre pour utilisation dans la pâte (en tant que stabilisant, nappage et masse de remplissage) et dans les articles de biscuiterie à base de blanc d'œufs.	31.12.2018
Préparation à base de cassis comprenant des morceaux de fruits	Valeur Brix: 40°, morceaux: 45 % Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 5 de l'ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao	31.12.2018

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Protéines d'œuf	Protéines d'œuf de poule montées en neige ferme pour utilisation dans les meringues et en biscuiterie fine soufflée	31.12.2018
Protéines du petit-lait en poudre, teneur en protéines de 35 %, teneur en lactose de 52 %	Protéines du petit-lait en poudre extrait sec 96 %, protéines 35 %, lactose 52 %. Pour utilisation dans le fromage fondu, dans les préparations à base de fromage fondu, dans la masse de remplissage pour articles de boulangerie et dans les préparations à base de fromage	31.12.2018
Protéines du petit-lait en poudre, teneur en protéines de 50 %, teneur en lactose 35 %	Protéines du petit-lait en poudre Extrait sec au max. 85 %, protéines 50 %. Lactose 35 %. Pour utilisation dans la masse de remplissage pour articles de boulangerie et dans les préparations à base de fromage	31.12.2018
Purée de cassis	Purée de cassis contenant au max. 10 % de saccharose. Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 5 de l'ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao	31.12.2018
Purée de framboises	Purée de framboise avec ou sans pépins. Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 5 de l'ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao, dans la marmelade pour pâtisseries-boulangers, dans les gels de glaçage et sauces à dessert	31.12.2018
Sucre caramélisé en poudre	Poudre hygroscopique brun clair de saveur sucrée et ayant un goût typique de sucre caramélisé. Extrait sec 99 %, valeur pH: 3,0–4,5. Pour utilisation dans la masse claire de chocolat au lait.	31.12.2018
Sucre cristallisé bio issu de betteraves sucrières	Sucre cristallisé bio issu de betteraves sucrières. Pour utilisation dans des produits bio	31.12.2018
Vin industriel pour la fabrication de vinaigre	Vin industriel rouge ou blanc pour la fabrication de vinaigre utilisé pour la production de légumes au vinaigre en conserve	31.12.2018
Vin industriel pour la fabrication de fondue prête à l'emploi	Vin industriel d'égale qualité pour utilisation dans les fondues prêtes à l'emploi au sens des art. 43 et 44 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.	31.12.2018

Annexe 2  
(art. 2)

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Blé tendre avec haute teneur en protéines	Farines pour articles de boulangerie congelés et spécialités, y compris les farines secondaires co-produites	Protéines min. 14 % Gluten humide, au min. 32 %	31.12.2018
Caséinate de potassium	Préparations spéciales, notamment préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi qu'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des art. 17 à 20a de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux <sup>4</sup> , ou selon le droit étranger.	Protéines (N x 6,38) min. 88 %. Lactose < 0,3 %. Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires <sup>5</sup> et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène <sup>6</sup>	31.12.2018
Concentré de protéines de petit-lait au min. 43 % de teneur en protéines	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi qu'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des art. 17 à 20a de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger.	Protéines (N x 6,38) min. 43 % Lactose < 45,5 % Matière grasse < 4 %. Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018
Concentré de protéines de petit-lait au min. 48 % de teneur en protéines	Préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens des art. 17 à 20a de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger	Protéines (N x 6,38) min. 48 %. Lactose 35 %. Matière grasse < 6 %. Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018

4 RS 817.022.104

5 RS 817.021.23

6 RS 817.024.1

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Concentré de protéines de petit-lait en poudre au min. 95 % de teneur en protéines	Préparations spéciales, notamment préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens des art. 17 et 18 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger	Lactosérum en poudre à partir de petit-lait obtenu par chromatographie de partage (lait de vache). Teneur en protéines brutes au min. 95 g/100 g Cendres < 3 g/100 g Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018
Ester de stérol et stérol libre	Margarines avec propriétés de baisse du taux de cholestérol	Stérols végétaux et esters de stérols végétaux: min. 99 %, Extrait contenant du tocophérol (E306): max. 0,1 %, Palmitate d'ascorbyle (E304): max. 0,1 %	31.12.2018
Galacto-oligosaccharides	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi qu'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des art. 17 à 20a de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger.	Galacto-oligosaccharide > 57 % ES Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018
Hydrolisat de protéines de petit-lait, hypoallergénique	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi qu'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des art. 17 et 18 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger.	Protéines min. 82,5 % Lactose < 2,0 % Matières grasses < 5,5 %. Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Isolat de protéines de petit-lait au min. 92 % de teneur en protéines	Préparations spéciales, notamment préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens de l'art. 20a de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux ou selon le droit étranger	Protéines (N x 6,38) au min. 92 % dans l'extrait sec. Lactose < 0,2 %.	31.12.2018
Isolat de protéines de petit-lait au min. 94 % de teneur en protéines	Aliment spécial au sens de l'art. 5, al. 2 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux	Protéines (N x 6,38) min. 94 % dans l'extrait sec Lactose < 0,1 % Matière grasse < 0,3 %	31.12.2018
Lactose pour aliments spéciaux	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi qu'aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des art. 17 à 20a de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger.	au min. 99 % m/m lactose exempt d'eau dans l'extrait sec Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 et selon l'art. 58d, al. 3, de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018
Miel	Transformation industrielle en denrées alimentaires	Miel au sens de l'art. 76 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale <sup>7</sup> . Homogène en ce qui concerne la consistance et la saveur. Transformabilité industrielle (p. ex. pompabilité)	31.12.2018
Petit-lait en poudre au min. 10,5 % de teneur en protéines, déminéralisé	Préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens des art. 17 et 18 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger	Protéines (N x 6,38) min. 10,5 %. Lactose 80 % Matière grasse < 1,5 % Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018

<sup>7</sup> RS 817.022.108



Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Petit-lait en poudre déminéralisé, séché par pulvérisation	Préparations spéciales, notamment préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens des art. 17 et 18 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux	Petit-lait partiellement déminéralisé, séché par pulvérisation (à base de lait de vache) Teneur en protéines brutes 27,5–30,0 g/100 g Cendres < 2 g/100 g Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène	31.12.2018
Protéines du petit-lait 80 %	Boissons protéinées fermentées	Protéines min. 76 %, max. 80 %, matières grasses < 9 %, minéraux < 3,5 %.	31.12.2018
Protéines de petit-lait en poudre au min. 87 % de teneur en protéines	Préparations spéciales, notamment préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens des art. 17 et 18 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux, ou selon le droit étranger	Protéines de petit-lait en poudre obtenues par ultrafiltration et séchage par pulvérisation à partir de petit-lait doux, frais et pasteurisé (lait de vache). Teneur en protéines brutes au min. 87 g/100 g, lactose < 2 % dans l'extrait sec, en tant que lactose exempt d'eau Protéines dénaturées < 70 % Cendres < 3,5 g/100 g Teneur en résidus selon l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires et paramètres microbiologiques selon les annexes 1 et 3 de l'ordonnance sur l'hygiène.	31.12.2018

