

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^{er} juillet 2020)

*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)¹
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^{er} janvier 2017.

Annexe I²
(art. 1)

Produits naturels temporairement non disponibles

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Amidon de blé	Amidon natif de blé; Pour utilisation dans la masse de remplissage et la pâte.	31.12.2022
Blé tendre avec haute teneur en protéines	Protéines: min. 14 %; Gluten humide: min. 32 %; Pour utilisation dans les farines pour articles de boulangerie congelés et spécialités, y compris les farines secondaires co-produites.	31.12.2019
Caséinate de sodium en poudre	Caséinate de sodium, séchée par pulvérisation; Protéines: min. 93 %; Pour utilisation dans des produits en poudre issus de l'émulsion de graisse du lait/lait écrémé et dans des crèmes battues	31.12.2020
Caséine présure en poudre	Caséine présure sous forme de poudre, exempte de clostridies, exempte de lactose; Extrait sec: 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	31.12.2020
Cassis, concentré de jus de fruit	Rapport concentré / préparation à base de cassis fruit: env. 1 pour 7; Valeur Brix: 50°–70; Pour utilisation dans des bonbons.	31.12.2021
Cassis, préparation comprenant des morceaux de fruits	Valeur Brix: 40°; Morceaux: 45 %; Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chapitre 4 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIOV) ³ .	31.12.2021
Concentrés de fruits à base d'abricots, de mûres, de fraises, de cerises, de griottes, 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; Pour utilisation comme ingrédients à base de fruits ainsi que pour l'aromatization et la coloration des bonbons durs et des bonbons tendres, des confiseries en gelée et des boissons instantanées.	31.12.2021

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DEFR du 1^{er} juin 2018 (RO 2018 2335). Mise à jour par le ch. I des O du DEFR du 7 nov. 2018 (RO 2018 4321), du 19 nov. 2019 (RO 2019 4299) et du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2121).

³ RS 817.022.17

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Concentré de protéines de petit-lait au min. 43 % de teneur en protéines	Protéines (N x 6,38): 45–92 % dans l'extrait sec; Lactose: 3–45 %; Matière grasse: 1,5–6,0 %; Cendres: 2,5–5,5%; Exigences en matière de résidus de pesticides pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite: selon l'art. 22, al. 4, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) ⁴ ; Exigences en matière de contaminants: teneur maximale en mélamine: 1 mg/kg, teneur maximale en plomb: 0,05 mg/kg; exigences microbiologiques particulières: selon l'art. 69, al. 3, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg) ⁵ . Pour utilisation dans les préparations pour nourrissons, dans les préparations de suite, dans les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'OBNP ou du droit étranger.	31.12.2022
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 chapitre 4 ODAIOV.	31.12.2020
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. Épaisseur < 1 mm. Pour utilisation dans des produits à base de chocolat	31.12.2021
Farine de blé tendre pour les préparations à base de céréales pour bébés	Teneur en mycotoxines selon l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les contaminants (OCont) ⁶ pour les préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Pour utilisation dans les préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens du chap. 2, section 3, OBNP.	31.12.2021
Farine d'épeautre pour les préparations à base de céréales pour bébés	Teneur en mycotoxines selon l'OCont pour les préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Pour utilisation dans les préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens du chap. 2, section 3, OBNP.	31.12.2021
Farine de seigle pour les préparations à base de céréales pour bébés	Teneur en mycotoxines selon l'OCont pour les préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Pour utilisation dans les préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens du chap. 2, section 3, OBNP.	31.12.2021

4 RS 817.022.104

5 RS 817.024.1

6 RS 817.022.15

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre, de qualité alimentaire. Pour utilisation dans les articles de biscuiterie fine	31.12.2021
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	31.12.2021
Gaufres industrielles pour les cornets de glace	Gaufres confectionnées industriellement pour les cornets de glace	31.12.2021
Gélatine pour la fabrication de denrées alimentaires contenant de la gélatine	Gélatine alimentaire issue de matières premières bovines ou porcines selon les art. 11 et 12 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn) ⁷ ; Résistance de gel (Bloom): 100–270 g selon les Official Methods of Analyses of AOAC International de 2016 ⁸ ; Pour utilisation dans les oursins de gomme et autres produits présentant une part de gélatine de 4–12 %.	31.12.2020
Haricots blancs	Pour utilisation dans des articles de boulangerie-biscuiterie	31.12.2020
Lactose	Lactose sous forme cristalline; Extrait sec: min. 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 crèmes battues et les crèmes supportant la cuisson, dans les confiseries ainsi que dans la masse de remplissage pour articles de boulangerie.	31.12.2020
Lactose pour aliments spéciaux	Lactose exempt d'eau dans l'extrait sec: min. 99 % m/m; Teneur en résidus de pesticides selon les annexes 2, 3 et 4 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) ⁹ et l'art. 22 OBNP; Teneur maximale en mélamine: 1 mg/kg; Teneur maximale en plomb: 0,05 mg/kg poudre; Paramètres microbiologiques: selon l'annexe 1 et l'art. 69, al. 3, OHyg; Pour utilisation dans les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers au sens de l'OBNP ou du droit étranger. Pour utilisation dans les aliments spéciaux dont les caractéristiques nutritionnelles sont fixées dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux ¹⁰ .	31.12.2022

⁷ RS 817.022.108

⁸ Ces méthodes peuvent être téléchargées contre paiement depuis le site d'AOAC International: www.aoac.org > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

⁹ RS 817.021.23

¹⁰ RO 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Petit-lait en poudre au min. 10–13 % de teneur en protéines, déminéralisé	Protéines (N x 6,38): min. 10–13 %; Lactose: 80–90 %; Matière grasse: < 1,5 %; Cendres: 0,6–3,0 %; Exigences en matière de résidus de pesticides selon l’art. 22, al. 4, OBNP; Exigences concernant d’autres contaminants: teneur maximale en mélamine: 1 mg/kg, teneur maximale en plomb: 0,05 mg/kg; paramètres microbiologiques particuliers: selon l’art. 69, al. 3, OHyg; Pour utilisation dans les préparations pour nourrissons, dans les préparations de suite au sens du chapitre 2, sections 1 et 2, OBNP ou du droit étranger.	31.12.2022
Poudre caramélisée	À base de sucre, de graisse et de composants du lait. Teneur en graisse 22 %, en protéines 8 %. Pour utilisation dans le chocolat	31.12.2021
Poudre de caséinate de calcium	Extrait sec: 94 %; Protéines: 90 %; Pour utilisation dans le fromage fondu destiné aux préparations à base de fromage.	31.12.2020
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	31.12.2021
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	31.12.2021
Protéines du petit-lait en poudre, teneur en protéines de 50 %, teneur en lactose 35 %	Protéines du petit-lait en poudre; Extrait sec: 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.	31.12.2020
Purée de cassis	Purée de cassis; Saccharose: max. 10 %; Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chapitre 4 ODAIOV.	31.12.2021
Purée de framboises	Purée de framboise avec ou sans pépins; Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chapitre 4 ODAIOV.	31.12.2020
Sucre caramélisé en poudre	Poudre hygroscopique brun clair de saveur sucrée et ayant une odeur typique de sucre caramélisé; Extrait sec: 99 %; Valeur pH: 3,0–4,5; Pour utilisation dans la masse claire de chocolat au lait.	31.12.2020

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Sucre cristallisé bio issu de betteraves sucrières	Sucre cristallisé bio issu de betteraves sucrières produit selon l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique ¹¹ ; Pour utilisation dans des produits conformes à l'ordonnance sur l'agriculture biologique.	31.12.2022
Vin blanc industriel pour la fabrication de vinaigre	Pour la fabrication de vinaigre utilisé pour la production de légumes au vinaigre en conserve.	31.12.2020
Vin industriel pour la fabrication de fondue prête à l'emploi	Vin industriel d'égale qualité pour la préparation de fondues prêtes à l'emploi au sens des art. 56, 58, 59 et 60 ODAIA.	31.12.2020

¹¹ RS 910.18

Produits naturels destinés à un usage précis non disponibles en Suisse

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Concentré de protéines de pois	Pour utilisation dans les boissons instantanées et les comprimés	Teneur en protéines: min. 55 %	31.12.2022
Ester de stérol et stérol libre	Pour utilisation dans les margarines désignées comme étant à «faible teneur en cholestérol» ou «sans 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 %.	31.12.2022
Flocons de blé malté	Pour utilisation dans les céréales pour petit-déjeuner	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; Pas de traitements ionisants; Exempts d'OGM; Pour la transformation en denrées alimentaires.	31.12.2022
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	Transformabilité industrielle	31.12.2022
Fructose	Pour utilisation dans les gels de glaçage dans les articles de confiserie et dans la marmelade pour pâtisseries-boulangers.	Teneur en fructose: min. 99,5 %; Teneur en eau: max. 0,2 %; Cendres: max. 0,1 %.	31.12.2022

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DEFR du 1^{er} juin 2018, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2019 (RO 2018 2335).

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Galacto-oligosaccharides	Pour utilisation dans les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers, en particulier dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens des chapitres 2 et 3 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBPN) ¹³ ou selon le droit étranger.	Galacto-oligosaccharide: > 57 % ES; Teneur en résidus: selon les annexes 2, 3 et 4 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) ¹⁴ et l'art. 22 OBPN; Paramètres microbiologiques: selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg) ¹⁵ .	31.12.2022
Germes de blé	Pour utilisation dans les granulés de germes de blé ou dans les céréales pour petit-déjeuner	Fabriqués par extrusion; Teneur en eau: max. 5 %; Pas de traitements ionisants; Exempts d'OGM.	31.12.2022
Hydrolysat de protéines de petit-lait, hypoallergénique	Pour utilisation dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite à base de d'hydrolysat de protéines au sens du chapitre 2, sections 1 et 2, OBPN ou selon le droit étranger.	Protéines: min. 82,5 %; Lactose: < 2,0 %; Matières grasses: < 5,5 %; Degré d'hydrolyse: 7–15 %.	31.12.2022
Isomaltulose	Pour utilisation dans des boissons instantanées et des confiseries.	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-fructose	31.12.2022
Miel	Pour la transformation industrielle en denrées alimentaires	Miel au sens de l'art. 96 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn) ¹⁶ ; Homogène en ce qui concerne la consistance et la saveur; Transformabilité industrielle, en particulier la pompabilité.	31.12.2022

¹³ RS 817.022.104

¹⁴ RS 817.021.23

¹⁵ RS 817.024.1

¹⁶ RS 817.022.108

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Poudre de fruits dont la taille des particules est de 0,5–1,5 mm	Pour la coloration et l'aromatisation de boissons instantanées, de sucres de raisin, de comprimés de sorbitol, de comprimés de xylitol et d'autres confiseries.	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.	31.12.2022
Poudre d'œuf	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.	Blanc d'œuf en poudre, poudre d'œuf et jaune d'œuf en poudre	31.12.2022
Sucre candi issu de betteraves sucrières, foncé et clair	Pour utilisation dans des articles de biscuiterie	Teneur en eau: max. 2,5 %; Couleur foncée selon la European Brewery Convention (EBC): 410–710; Couleur claire EBC: 85–175; Particule: > 2,0 mm max. 0,15 %; Analyse sensorielle typique.	31.12.2022

