

**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 2022)

---

*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 1<sup>2</sup>*  
(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 présentant une teneur élevée en protéines	Protéines: min. 13 %; Gluten humide: min. 28 %; Pour utilisation dans les farines destinées à la fabrication de pain et d'articles de boulangerie, y compris les farines secondaires coproduites.	31.12.2022
Caséinate de sodium en poudre	Caséinate de sodium, séché par pulvérisation; Protéines: min. 93 %; Pour utilisation dans des produits en poudre issus de l'émulsion de graisse du lait/lait écrémé, dans des crèmes battues et dans les fromages fondus.	31.12.2022
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.	31.12.2022
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'aromatisation et la coloration des bonbons durs et des bonbons tendres, des confiseries en gelée et des boissons instantanées.	31.12.2022

<sup>2</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I al. 1 de l'O du DEFR du 17 nov. 2020 (RO 2020 5203).  
Mise à jour par le ch. I de l'O du DEFR du 15 nov. 2021, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2022 (RO 2021 700).

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
Concentré de protéines de petit-lait au min. 43 % de teneur en protéines	<p>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%;</p> <p>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)<sup>3</sup>;</p> <p>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)<sup>4</sup>.</p> <p>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.</p>	31.12.2022
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.	31.12.2022
Extrait de levure	<p>Concentré des composants solubles de cellules de levure. Pâte brune ou poudre soluble jaune brunâtre séchée par atomisation, qui a un goût épicé similaire à celui d'un bouillon de viande.</p> <p>Pour utilisation dans les soupes, les sauces, les bouillons, les condiments, les plats préparés et les sauces à salade.</p>	31.12.2022
Farine de blé tendre pour les préparations à base de céréales pour bébés	<p>Teneur en mycotoxines selon l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les contaminants (OCont)<sup>5</sup> pour les préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.</p> <p>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, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)<sup>6</sup>.</p>	31.12.2022
Farine d'épeautre pour les préparations à base de céréales pour bébés	<p>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.</p> <p>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.</p>	31.12.2022

<sup>3</sup> RS 817.022.104

<sup>4</sup> RS 817.024.1

<sup>5</sup> RS 817.022.15

<sup>6</sup> RS 817.022.104

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
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.	31.12.2022
Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre, de qualité alimentaire. Pour utilisation dans les articles de biscuiterie fine, les soupes, les sauces, les bouillons, les condiments, les plats préparés et les sauces à salade.	31.12.2022
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.	31.12.2022
Gaufres industrielles pour les cornets de glace	Gaufres confectionnées industriellement pour les cornets de glace	31.12.2022
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) <sup>7</sup> ; Résistance de gel (Bloom): 100–270 g selon les Official Methods of Analyses of AOAC International de 2016 <sup>8</sup> ; Pour utilisation dans les oursons de gomme et autres confiseries gélifiées présentant une part de gélatine de 4–12 %.	31.12.2022
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.	31.12.2022

<sup>7</sup> RS 817.022.108

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

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
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) <sup>9</sup> 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'art. 69, al. 3 et l'annexe 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg) <sup>10</sup> ; Pour utilisation dans les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers au sens de l'OBNP ou du droit étranger.	31.12.2022
Pectine	Valeur pH (2,5 % solution aqueuse 20°C): 4,5-6,1; Degré d'estérification: 55-64 %; Contient E 331 (Citrate de sodium) ainsi, qu'en plus, d'autres supports en vue de la normalisation; Pour utilisation dans les confiseries gélifiées.	31.12.2022
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 chap. 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.	31.12.2022
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.	31.12.2022

<sup>9</sup> RS 817.021.23

<sup>10</sup> RS 817.024.1

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
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.	31.12.2022
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.	31.12.2022
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 <sup>11</sup> ; Pour utilisation dans des produits conformes à l'ordonnance sur l'agriculture biologique.	31.12.2022

<sup>11</sup> RS 910.18

## Produits naturels destinés à un usage précis non disponibles en Suisse

Produit naturel	Utilisation prévue	Exigences techniques:	Limitation de la dérogation
Amidon de pommes de terre modifiée et oxydée	Pour utilisation dans les confiseries gélifiées.	Diverses combinaisons à partir de E1404 (Amidon oxydé), E1451 (Amidon oxydé acétylé), E1442 (Phosphate de diamidon hydroxypropylé) et protéines de pommes de terre; Masse volumique apparente: 600-700 kg / m <sup>3</sup> ; Teneur en eau: ≤ 205 mg / g;	31.12.2022
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

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DEFR du 1<sup>er</sup> juin 2018 (RO 2018 2335). Mise à jour par le ch. I al. 2 de l'O du DEFR du 17 nov. 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2021 (RO 2020 5203).

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) <sup>13</sup> 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) <sup>14</sup> et l'art. 22 OBPN; Paramètres microbiologiques: selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg) <sup>15</sup> .	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- $\alpha$ -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) <sup>16</sup> ; 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

