



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

Modification du 1^{er} juin 2018

*Le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR)
arrête:*

I

Les annexes 1 et 2 de l'ordonnance du DEFR du 15 novembre 2016 sur l'utilisation des indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires¹ sont remplacées par les versions ci-jointes.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2019.

1^{er} juin 2018

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche:

Johann N. Schneider-Ammann

¹ RS 232.112.11

Annexe 1
(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.	31.12.2020
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 clostribactéries, 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 (ODAIÖV) ² .	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'aromatisation et la coloration des bonbons durs et des bonbons tendres, des confiseries en gelée et des boissons instantanées.	31.12.2021

² 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) ³ ; 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) ⁴ . 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 et dans les aliments spéciaux dont les caractéristiques nutritionnelles sont fixées dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux ⁵ .	31.12.2020
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
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) ⁶ ; Résistance de gel (Bloom): 100–270 g selon les Official Methods of Analyses of AOAC International de 2016 ⁷ ; Pour utilisation dans les oursours de gomme et autres produits présentant une part de gélatine de 4–12 %.	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

³ RS 817.022.104

⁴ RS 817.024.1

⁵ RO 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405

⁶ RS 817.022.108

⁷ 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).

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) ⁸ 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 et dans les aliments spéciaux dont les caractéristiques nutritionnelles sont fixées dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.	31.12.2020
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 et dans les aliments spéciaux dont les caractéristiques nutritionnelles sont fixées dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.	31.12.2020
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
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

Produits naturels	Spécification	Limitation de la dérogation
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
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 ⁹ ; Pour utilisation dans des produits conformes à l'ordonnance sur l'agriculture biologique.	31.12.2020
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 ODAIAN.	31.12.2020

Annexe 2
(art. 2)

**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

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 (OBNP) ¹⁰ 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) ¹¹ et l'art. 22 OBPN; Paramètres microbiologiques: selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg) ¹² .	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, OBNP 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) ¹³ ; Homogène en ce qui concerne la consistance et la saveur; Transformabilité industrielle, en particulier la pompabilité.	31.12.2022

¹⁰ RS 817.022.104

¹¹ RS 817.021.23

¹² RS 817.024.1

¹³ 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