



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

Modification du 17 novembre 2020

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

I

¹ L'annexe 1 de l'ordonnance du DEFR du 15 novembre 2016 sur l'utilisation des indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires¹ est remplacée par la version ci-jointe.

² L'annexe 2 de l'ordonnance du DEFR du 15 novembre 2016 sur l'utilisation des indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires est modifiée conformément au texte ci-joint.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2021.

17 novembre 2020

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

Guy Parmelin

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.	31.12.2022
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.	31.12.2021
Cassis, préparation comprenant des morceaux de fruits	Valeur Brix: 40; Morceaux: 45 %; Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 4 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODALOV) 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	<p>Protéines (N x 6,38): 45–92 % dans l'extrait sec;</p> <p>Lactose: 3–45 %;</p> <p>Matière grasse: 1,5–6,0 %;</p> <p>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)³;</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)⁴.</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	31.12.2021
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)⁵ 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>	31.12.2021
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>	31.12.2021
Farine de seigle 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>	31.12.2021

³ RS 817.022.104

⁴ RS 817.024.1

⁵ 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) 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 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

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.	31.12.2022
	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 ⁹ .	31.12.2021
Pectine	Valeur pH (2,5 % solution aqueuse 20°C): 4,5-6,1; Degré d'estérification: 55-64 %; Contient E 331 (Citrates de sodium) ainsi, qu'en plus, d'autres supports en vue de la normalisation; Pour utilisation dans les confiseries gélifiées.	31.12.2021
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	31.12.2021

⁸ RS 817.021.23

⁹ 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
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.	31.12.2022
Purée de cassis	Purée de cassis; Saccharose: max. 10 %; Pour utilisation dans la glace comestible au sens du chap. 4 ODAIOV.	31.12.2021
Sucre caramé- lisé 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 bette- raves sucrières	Sucre cristallisé bio issu de betteraves sucrières produit selon l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique ¹⁰ ; Pour utilisation dans des produits conformes à l'ordonnance sur l'agriculture biologique.	31.12.2022

¹⁰ RS 910.18

Annexe 2
(art. 2)

Produits naturels destinés à un usage précis non disponibles en Suisse

Le produit naturel suivant est ajouté à l'annexe 2 et classé par ordre alphabétique:

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 ³ ; Teneur en eau: ≤ 205 mg / g;	31.12.2022

