

Directives pour les marques régionales

Partie A Prescriptions générales

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux
Dernière mise à jour : 10.12.2021
Entrée en vigueur : 01.01.2022
Version : 12.00

Mentions légales

Le propriétaire des directives pour les marques régionales est l'Association suisse des produits régionaux, dont les membres sont les organisations suprarégionales au sens de l'Ordonnance RS 916.010 : alpinavera, « Das Beste der Region », Pays romand – Pays gourmand et l'Association Culinarium.

Contact

Association Suisse des Produits Régionaux
Secrétariat des directives pour les marques régionales
Distelweg 4
7000 Coire

Tél. 081 254 18 57
Courriel info@schweizerregionalprodukte.ch
Web www.schweizerregionalprodukte.ch/fr-1/

TABLE DES MATIÈRES

1	TERMINOLOGIE	4
2	CHAMP D'APPLICATION	5
3	BUT	5
4	DROITS ET OBLIGATIONS DES PRENEURS DE LICENCE	5
5	PRESCRIPTIONS GENERALES POUR LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LE COMMERCE	5
5.1	EXIGENCES CONCERNANT LA ZONE, LE SITE DE PRODUCTION ET LES INGREDIENTS REGIONAUX	5
5.2	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES INGRÉDIENTS	6
5.3	VALEUR AJOUTÉE	7
5.4	INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE	7
5.5	SUBSTANCES NON AUTORISÉES.....	7
5.6	EXCEPTIONS	7
5.8	QUALITÉ VISUELLE ET GUSTATIVE DES PRODUITS.....	8
5.9	NOMS DES PRODUITS	8
6	OBLIGATION DE SE SOUMETTRE AU CONTROLE ET A LA CERTIFICATION	8
7	CONTROLE ET CERTIFICATION	9
7.1	ENREGISTREMENTS ET COMPTABILITÉ	9
7.2	CONTRÔLE	9
7.3	COMBINAISON AVEC D'AUTRES PROGRAMMES	9
7.4	CERTIFICATION	9
8	ATTRIBUTION DE LA MARQUE REGIONALE	9
9	OBLIGATION D'ANNONCER LA MODIFICATION DES PRODUITS ET DE L'ASSORTIMENT	10
10	SANCTIONS ET RECOURS	10
11	ENTREE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES	10
ANNEXE 1 : MARQUES RÉGIONALES RATIFIANT LES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES ET LES UTILISANT		
		11
ANNEXE 2 : CONTRÔLE STANDARDISÉ DE LA COMPOSITION ET DE LA VALEUR AJOUTÉE		
		13
ANNEXE 3 : CERTIFICAT D'ORIGINE		
		14
ANNEXE 4 : CONTRAT POUR LA TRANSFORMATION À FAÇON DE DENRÉES ALIMENTAIRES		
		16
ANNEXE 5 : INGRÉDIENTS IMPORTÉS AUTORISÉS		
		18
ANNEXE 6 : SPÉCIALITÉS AUTORISÉES		
		24
ANNEXE 7.1 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'ÉTAPES DE TRANSFORMATION HORS RÉGION (SELON DIRECTIVES PARTIE A, CHAPITRE 5.3)		
		27
ANNEXE 7.2 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'ÉTAPES DE TRANSFORMATION HORS REGION POUR LA VIANDE (SELON L'ARTICLE 5.3 DES DIRECTIVES PARTIE B1 PRESCRIPTIONS POUR TRANSFORMATEURS DE VIANDE)		
		29
ANNEXE 8 : GUIDE POUR LA DÉCLARATION DE PRODUITS RÉGIONAUX DANS LE CADRE DES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES		
		30

1 Terminologie

Audit ou contrôle: contrôle périodique de l'entreprise ou de l'exploitation pour vérifier si et dans quelle mesure les exigences définies dans les présentes directives sont remplies.

Autorisation: le propriétaire d'une marque régionale peut accorder une autorisation dans le cadre de la marge de manœuvre accordée dans les présentes directives.

Certification des produits: procédure permettant, dans des conditions impartiales et indépendantes, de prouver la conformité d'un produit avec toutes les caractéristiques définies dans un cahier des charges.

Commercialisation: la détention en vue de la vente, la vente ou tout autre mode de mise dans le commerce et la livraison d'un produit (RS 910.18 art. 4 d).

La *commission nationale des lignes directrices* se compose de représentants des marques régionales utilisatrices figurant à l'annexe 1 et d'un représentant d'une organisation de défense des consommateurs. La commission nationale des lignes directrices réceptionne les amendements ou les demandes de dérogation par le secrétariat (cf. contact à la page 2). Sur la base de ces demandes, elle propose des modifications ou des compléments à l'attention des propriétaires des directives pour les marques régionales. Les propositions sont uniquement adoptées à l'unanimité.

Centre d'exploitation: lieu où se trouve le bâtiment principal ou celui où s'exercent les activités économiques principales de l'entreprise, selon l'Ordonnance sur la terminologie agricole (RS 910.01, Art. 6, al.3)

Conditionnement: opérations pour conserver et/ou transformer les produits agricoles, y compris l'abattage et la découpe de produits d'origine animale ainsi que l'emballage, le lavage, le tri et/ou la modification de l'apposition de la marque régionale sur les étiquettes de produits frais, conservés et/ou transformés.

Dérogation: les dérogations aux présentes directives sont accordées par la commission nationale des lignes directrices ; des dispositions d'exécution sont édictées.

Fournisseurs: entreprises ou exploitations fournissant des ingrédients ou des produits à un preneur de licence ou à un autre fournisseur.

Ingrédient: Selon l'Ordonnance SR 817.02, art. 2 toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présents dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; ainsi que tout constituant d'un ingrédient composé est également considéré comme un ingrédient. Ceci est valable aussi pour des ingrédients utilisés pour le traitement de surface (morge du fromage, affinage aux herbes, etc.).

Ingrédients d'origine agricole: plantes, champignons, animaux et produits dérivés de la production primaire destinés à l'alimentation ou à l'affouragement, dénommés ci-après ingrédients agricoles. Il s'agit notamment des produits suivants:

- a. produits agricoles ainsi que produits dérivés obtenus par des processus adaptés de lavage, de nettoyage, thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques conduisant à une réduction du taux d'humidité;
- b. produits dérivés des produits nommés à la lettre a, obtenus par d'autres processus utilisés dans la transformation des denrées alimentaires.

Ingrédients d'origine non agricole: additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, eau, sel, microorganismes, cultures, substances minérales, vitamines, acides aminés et autres composés azotés, qui sont admis selon la loi sur les denrées alimentaires, mais qui ne sont pas des produits agricoles selon la définition de « Ingrédients d'origine agricole ».

Ingrédient principal: ingrédient d'origine agricole majoritairement présent dans le produit. Le sucre de betterave est exclu de cette disposition.

Ingrédient régional: ingrédient d'origine agricole du territoire de la marque en question et entrant dans la composition.

Marque régionale: marque de conformité de l'origine et de la valeur ajoutée définies, gérée par le propriétaire de la marque régionale.

Production primaire: production et/ou extraction de produits végétaux et animaux au sein d'exploitations agricoles ou en nature (bois, chasse, pêche, cueillette sauvage, etc.)

Producteur primaire: personne physique ou morale qui pratique la production primaire.

Produits, non composés: produits constitués d'un seul ingrédient d'origine agricole (fruits, légumes, lait, viande) mais pouvant également contenir des ingrédients d'origine non agricole (fromage de chèvre pur, fromage au lait de vache contenant du lait, sel, cultures).

Produits, composés:

- produits composés de plusieurs ingrédients d'origine agricole et d'origine non agricole (saucisses, sel aux herbes, fromage aux herbes, yogourts aux fruits) ;
- produits composés exclusivement de plusieurs ingrédients d'origine agricole (mélanges de farines, tisanes).

Produits semi-finis: produits n'étant pas destinés à la consommation immédiate, mais à la transformation. S'applique également aux produits transformés en produits certifiés prêts à la consommation.

Région ou régions : correspond aux zones définies par le propriétaire de la marque régionale.

Site de production : lieu, au sens de site de production, où se déroulent les étapes de conditionnement et de transformation pour la fabrication d'un produit. Il ne correspond pas nécessairement au domicile légal du preneur de licence.

Structures valables: valable signifie que la structure de transformation ou de conditionnement n'est pas propriété d'un concurrent direct de l'acheteur, que les dispositions légales (p. ex. protection des animaux, hygiène, etc.) sont respectées et que la productivité est garantie. En cas de dérogation, aucun trajet alternatif plus court ne doit exister pour les transports en aval et en amont des animaux ou des produits.

Transformation: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple abattage, chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés (RS 817.02, art.2).

Valeur ajoutée régionale: valeur ajoutée brute créée dans l'entreprise ou l'exploitation et valeur ajoutée des ingrédients achetés dans la région (cf. annexe 2).

2 Champ d'application

Les présentes directives s'appliquent à la production et à la commercialisation de produits d'origine végétale et animale (y compris les champignons) ainsi qu'aux eaux potables, aux eaux de source et aux eaux minérales des marques régionales figurant à l'annexe 1.

3 But

Les présentes directives visent à un standard uniforme pour les propriétaires et les preneurs de licence de marques régionales ainsi que des exigences spécifiques envers la production, la transformation et le commerce de produits régionaux. Les marques régionales garantissent d'une part une origine et une valeur ajoutée définies et promeuvent d'autre part la commercialisation de produits régionaux.

4 Droits et obligations des preneurs de licence

Les propriétaires des marques régionales définissent les droits et obligations réciproques par la conclusion d'un contrat de licence.

Les droits de licence sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs des propriétaires des marques régionales.

5 Prescriptions générales pour la production, la transformation et le commerce

5.1 Exigences concernant la zone, le site de production et les ingrédients régionaux

Le respect des exigences légales dans le cadre de la loi sur la protection des marques et des autres réglementations en vigueur est une condition préalable obligatoire pour l'utilisation des indications de provenance régionales. Le preneur de licence s'engage à respecter ces exigences, dont la supervision est assurée par l'autorité cantonale compétente.

Définition de la zone

Le propriétaire de la marque régionale a l'obligation de définir la zone de la marque régionale et la communiquer de manière transparente.

Site de production

Le site de production des preneurs de licence se trouve à l'intérieur de la région.

Le propriétaire de la marque régionale peut autoriser des produits provenant de preneurs de licence ayant des sites de production en dehors de la région, pour autant que les conditions relatives à l'origine des ingrédients conformément à l'article 5.2 et à la valeur ajoutée conformément à l'article 5.3 soient remplies.

Ingrédients régionaux

Les ingrédients régionaux sont des ingrédients d'origine agricole de producteurs primaires dont le centre d'exploitation se situe à l'intérieur de la région. S'il est prouvé que des ingrédients proviennent de surfaces extérieures à la région, le propriétaire de la marque régionale peut refuser de les reconnaître comme des ingrédients régionaux. Dans ces cas, le propriétaire de la marque régionale fixe le procédé choisi par écrit dans sa définition de la zone.

Dans le cas de la cueillette sauvage, la zone de cueillette s'applique ; dans le cas de la chasse, la zone de chasse s'applique. La zone de collecte ou de chasse doivent se situer à l'intérieur de la zone de la marque régionale.

Les propriétaires des marques régionales peuvent autoriser les entreprises ou exploitations dont le siège se trouve dans une commune à l'intérieur de la région touchant la frontière de la région à utiliser des ingrédients provenant de communes adjacentes à hauteur d'au maximum 20 %. Ceux-ci peuvent être considérés comme des ingrédients régionaux. Il revient au propriétaire de la marque régionale de définir cela dans la définition de la zone.

5.2 Origine géographique des ingrédients

Produits non composés

Les ingrédients agricoles de produits non composés (p. ex. lait, viande, fruits, légumes) ainsi que la viande non transformée doivent provenir à 100 % de la région en question.

Produits composés

Tous les ingrédients agricoles des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région s'élever à 80 %.

Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, ils peuvent provenir de Suisse à l'exception de l'ingrédient principal. Si ces ingrédients, excepté l'ingrédient principal, ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients agricoles importés autorisés (selon annexe sur les ingrédients importés) peuvent être utilisés. Des optimisations, p. ex. pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées. Si possible, des ingrédients alternatifs d'origine suisse doivent être utilisés.

L'annexe sur les ingrédients importés est établie et approuvée par la commission nationale des lignes directrices. Les autorisations ne sont délivrées que pour une période limitée.

Les critères supplémentaires suivants doivent être vérifiés afin d'évaluer si une autorisation peut être délivrée :

- Si l'ingrédient peut pour des raisons climatiques être cultivé en Suisse, sa disponibilité en Suisse doit être clarifiée. En soutien, l'ASPR peut fournir des listes ou effectuer des appels nationaux pour obtenir des précisions sur la disponibilité. Les optimisations, par exemple pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées.
- La possibilité d'utiliser des ingrédients alternatifs d'origine suisse doit être clarifiée.
- Pour les ingrédients dont la production est considérée comme sensible pour des raisons écologiques et/ou sociales, le respect de normes de production peut être exigé.
- Les autorisations peuvent être limitées à des catégories de produits spécifiques.

La part en masse au moment de la transformation est déterminante, sauf pour les produits qui se conservent dans un liquide : dans ce cas, le poids égoutté est déterminant pour le calcul de la part régionale.

Les ingrédients importés constituant le liquide de conserve sont soumis à une autorisation par la commission nationale des lignes directrices selon l'annexe 5.

Produits semi-finis

Les produits semi-finis et leurs ingrédients proviennent de la région en question.

Si les produits semi-finis et leurs ingrédients ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, des produits semi-finis suisses peuvent être utilisés. Des optimisations, p. ex. pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées. Si les ingrédients agricoles de ces produits semi-finis ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients importés peuvent être utilisés (selon Annexe 5, Ingrédients importés autorisés). Les ingrédients agricoles dont la part dans le produit semi-fini est supérieure à 5% (référence à la masse) sont soumis à une autorisation, sauf s'il peut être prouvé que la part dans le produit final ne dépasse pas 1%.

Si les produits semi-finis ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, le propriétaire de la marque peut autoriser l'utilisation de produits semi-finis importés. Le secrétariat met à disposition des propriétaires des marques régionales et des organismes de certification un formulaire de demande commun. Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation d'annoncer. Il doit transmettre une copie de l'autorisation confirmant formellement la dérogation en question au secrétariat des directives pour les marques régionales.

5.3 Valeur ajoutée

Pour les produits non composés, pour les produits composés ainsi que pour les spécialités, la valeur ajoutée (cf. annexe 2) doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question. Si l'une des étapes de la transformation, du conditionnement ou du stockage intervient en dehors de la région, cela doit être approuvé par le propriétaire de la marque régionale. Les autorisations sont accordées pour trois ans au maximum et peuvent être renouvelées après un réexamen.

5.4 Ingrédients d'origine non agricole

Sauf indication contraire dans les dispositions spécifiques par branches, les ingrédients d'origine non agricole ne sont pas pris en compte pour le calcul de la part régionale.

5.5 Substances non autorisées

Les organismes génétiquement modifiés et leurs dérivés au sens de l'ordonnance sur les denrées alimentaires ne sont pas autorisés. Le formulaire InfoXgen ou un autre document attestant l'absence d'OGM doit être soumis pour confirmer l'exclusion d'OGM dans les ingrédients à risques, additifs, auxiliaires technologiques, microorganismes, arômes, enzymes et vitamines.

5.6 Exceptions

Spécialités

Sont considérés comme spécialités, les produits enregistrés dans le registre fédéral des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP) ou les produits figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse du canton ou de la région en question. Les spécialités doivent toutes être approuvées par la commission nationale des lignes directrices.

Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits composés et non composés. Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région en question, au moins 80 % des ingrédients doivent provenir de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles importés autorisés (selon annexe 5 ingrédients importés autorisés) peuvent être employés. La commission nationale des lignes directrices peut accorder des dérogations s'il peut être prouvé que la valeur ajoutée ne peut pas être créée à hauteur de 2/3 dans la région (cf. annexe 6 spécialités autorisées).

Sucre de betterave

Tant que le sucre de betterave n'est pas disponible à l'échelon régional, le sucre de betterave suisse est accepté comme ingrédient régional.

Exceptions concernant la valeur ajoutée

Si aucune structure valable de conditionnement, de transformation ou de stockage n'existe dans la région en question, la commission nationale des lignes directrices peut octroyer des dérogations au niveau de la valeur ajoutée. Les dérogations sont accordées pour trois ans au maximum et peuvent être renouvelées après un réexamen. En cas de pénuries exceptionnelles, à court terme et brèves, le propriétaire de la marque régionale peut accorder une dérogation temporaire pour la valeur ajoutée allant jusqu'à 6 mois au maximum, par exemple pour des travaux de maintenance ou en cas de panne d'une usine régionale de conditionnement ou de transformation. Le propriétaire de la marque régionale doit envoyer une copie de l'autorisation au secrétariat des Directives pour les marques régionales, lequel confirme officiellement l'exception en question.

Le secrétariat des lignes directrices tient une liste sur les exceptions accordées.

5.7 Déclaration

Origine des ingrédients

En raison de la protection contre la tromperie (ODAIUOs, art. 12), le propriétaire de la marque régionale veille à ce que le consommateur ne soit pas trompé sur l'origine effective de l'aliment et ses ingrédients par leur présentation (emballage, marquage) et déclaration. Le titulaire de la marque régionale fixe par écrit les prescriptions en matière de déclaration.

Lieux de préparation et de transformation

Les étapes de préparation et de transformation en-dehors de la région sont déclarées en indiquant le code postal et la ville, au moins s'il existe une exception conformément à l'article 5.6. Le titulaire de la marque régionale détermine par écrit les modalités d'application détaillées.

Une période transitoire jusqu'au 31.12.2023 s'applique pour la mise en œuvre des exigences relatives à la déclaration sur les étiquettes des produits déjà étiquetés ou les étiquettes déjà imprimées.

Des recommandations et des exemples pour la mise en œuvre sont à disposition des titulaires des marques régionales et des preneurs de licence à l'annexe 8.

5.8 Qualité visuelle et gustative des produits

Le propriétaire de la marque régionale décide si les produits sont soumis à un contrôle visuel et gustatif et si ce contrôle fait partie de la procédure de certification.

5.9 Noms des produits

Les noms des produits doivent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale.

6 Obligation de se soumettre au contrôle et à la certification

Les preneurs de licence ont l'obligation de se soumettre au contrôle et à la certification.

Les fournisseurs réalisant des opérations, telles le conditionnement, la transformation ou le commerce, sont soumis à une procédure de contrôle.

Le propriétaire de la marque régionale fixe la procédure de contrôle pour les produits semi-finis des fournisseurs. L'organisme de certification contrôle

- a) soit l'application du cahier des charges des produits semi-finis chez le preneur de licence,
- b) soit les produits semi-finis chez le fournisseur et établit une confirmation.

Le cahier des charges et les confirmations doivent mentionner le pourcentage d'ingrédients de la région et le pourcentage de valeur ajoutée générée dans la région.

Si les fournisseurs remplissent les critères des présentes directives de manière évidente, ils peuvent demander un certificat d'origine (cf. annexe 3) garantissant le respect des directives auprès du propriétaire de la marque régionale.

Les preneurs de licence peuvent faire réaliser des étapes de la transformation dans le cadre d'un contrat de transformation à façon (cf. annexe 4).

Le contrôle des certificats d'origine ou des contrats de transformation à façon intervient de façon coordonnée et en fonction des risques au moyen de contrôles ponctuels effectués par le propriétaire de la marque régionale.

Les entreprises et les fournisseurs suivants ne sont pas soumis au contrôle et à la certification obligatoires et ne doivent remplir aucun certificat d'origine:

- a) les producteurs primaires en tant que fournisseurs de matières premières de leur propre production, effectuant tout au plus l'emballage et l'étiquetage;
- b) les entreprises fabriquant des produits AOP ou AOC suisses ou du fromage d'alpage. Le contrôle et la certification de ces produits découlent des dispositions fédérales, si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale;
- c) les embouteilleurs d'eau minérale, d'eau de source ou d'eau potable, pour l'eau minérale, de source ou potable sans autres ingrédients ni étapes de transformation, si le lieu de captage et le lieu de mise en bouteille se trouve dans la zone de la marque régionale.

7 Contrôle et certification

7.1 Enregistrements et comptabilité

Le preneur de licence doit prouver le bon respect des présentes directives. Les enregistrements et les flux de marchandises doivent être clairs à tous les échelons du processus de conditionnement ou de transformation, de la production agricole au commerce de détail en passant par le transport, le stockage, la transformation proprement dite et l'emballage chez le transformateur ou le grossiste.

Chaque ingrédient agricole et chaque produit doit être identifiable jusqu'à son origine.

Pour la planification à long terme et l'établissement de rapports, le propriétaire de la marque régionale peut prélever des données auprès des entreprises et exploitations à des fins statistiques. Ces chiffres ne sont pas communiqués à des tiers et sont uniquement publiés comme somme totale de toutes les entreprises ou exploitations:

- Volumes des produits annoncés auprès de la marque régionale ;
- Données sur les employés, y compris chef d'entreprise/d'exploitation, en équivalents plein temps ;
- Nombre d'exploitations agricoles actives comme fournisseurs ;
- Distance jusqu'au fournisseur le plus éloigné d'ingrédients agricoles présentant la qualité exigée par la marque régionale.

7.2 Contrôle

Les contrôles ont lieu périodiquement et doivent être effectués par au moins l'une des organisations de contrôle désignées par le propriétaire de la marque régionale. Lors du contrôle, l'organe de contrôle vérifie le respect des prescriptions concernant l'origine, le mode de production et la valeur ajoutée, le respect des exigences envers les entreprises de conditionnement et de commercialisation ainsi que le respect des prescriptions concernant l'étiquetage des produits des marques régionales. Pour pouvoir contrôler le bon respect des présentes directives, les auditeurs de l'organe de contrôle doivent avoir accès aux entreprises/exploitations et pouvoir consulter la comptabilité ainsi que les pièces justificatives concernant le flux des marchandises.

7.3 Combinaison avec d'autres programmes

Le contrôle des marques régionales doit être combiné avec d'autres programmes, lorsque ceux-ci sont suivis. Pour ce faire, des solutions individuelles sont trouvées avec les organismes de certification. Ces derniers présentent les coûts séparément pour chaque programme.

7.4 Certification

Pour tous les preneurs de licence, la certification selon les présentes directives est effectuée par au moins l'une des organisations de certification désignées par les propriétaires des marques régionales. L'organisme de certification ou le propriétaire de la marque régionale est en possession de documents spécifiques sur les procédures devant être respectées, documents qui font partie intégrante des présentes directives. L'activité de l'organisme de certification est soumise à des règles strictes en matière de neutralité, d'impartialité, d'indépendance et de confidentialité selon la norme DIN EN ISO/IEC 17065.

8 Attribution de la marque régionale

Le contrat de licence conclu avec le propriétaire de la marque régionale ainsi qu'un certificat valable habilite l'entreprise à apposer la marque régionale sur les produits certifiés.

De plus, le propriétaire de la marque régionale peut octroyer une autorisation d'utilisation pour :

- les produits AOP ou AOC suisses, si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale
- l'eau minérale, l'eau de source ou l'eau potable sans autres ingrédients ni étapes de transformation, si le lieu de captage et le lieu de mise en bouteille se trouve dans la zone de la marque régionale

Le propriétaire de la marque régionale définit la manière de distinguer les produits semi-finis des fournisseurs.

Les coûts pour l'utilisation de la marque, le contrôle, la certification et les activités de marketing sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs du propriétaire de la marque régionale en question.

L'utilisation de la marque régionale est définie par écrit par le propriétaire de la marque régionale.

9 Obligation d'annoncer la modification des produits et de l'assortiment

Toute modification des produits ou de l'assortiment doit être immédiatement annoncée à l'organisme de certification.

10 Sanctions et recours

Les sanctions appliquées en cas d'infraction aux présentes directives sont fixées dans le règlement des sanctions.

11 Entrée en vigueur et modification des directives

Les présentes directives ont été établies le 19 juin 2007 et ont été modifiées pour la dernière fois le 23.09.2021 par la commission nationale des lignes directrices. Les modifications ont été ratifiées par les marques régionales conformément aux directives pour les marques régionales, partie A, annexe 1. Les présentes directives entrent en vigueur le 01.01.2022 sous réserve de l'adoption de ces directives par les marques régionales les appliquant.

Les directives et les documents qui y sont liés sont mis à disposition en allemand, français et italien. La version originale en allemand fait foi en cas de doute.

Annexe 1 : Marques régionales ratifiant les directives pour les marques régionales et les utilisant

Directives	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration	Partie B4 Prescr. spécifiques restauration collective	Partie C1 Prescr. spécifiques non alimen- taires	Partie C2 Prescr. spéci- fiques cosmétiques	Partie C3 Prescr. spéci- fiques horticulture	Partie D Produits cos- métiques et chocolatées avec ingréd- ients régio- naux	Règlement de sanctions
Dernière modification	23.09.2021	23.09.2021	23.09.2021	26.09.2017	02.10.2018	24.09.2019	22.09.2020	23.09.2021	23.09.2021	26.09.2012
Entrée en vigueur	01.01.2022	01.01.2022	01.01.2022	01.01.2018	01.01.2019	01.01.2020	01.01.2021	01.01.2022	01.01.2022	01.01.2013
Marques régionales	Date de la ratification (date entre () : directive ratifié mais pas utilisé)									
alpinavera avec les marques régionales suivantes : Glarnerland, Graubünden, Ticino, Uri, Parc Ela, Parc Beverin, Biosfera Val Mustair, Nostrani del Ticino	10.12.2021	10.12.2021	10.12.2021	29.11.2017	29.11.2018	05.12.2019	03.12.2020	10.12.2021	10.12.2021	22.01.2015
Association Culinarium avec les régions suivantes St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, ZürichseeLinth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhausen, Appenzellerland	30.11.2021	30.11.2021	30.11.2021	18.12.2017	14.12.2018	(28.11.2019)	(26.11.2020)	30.11.2021	(30.11.2021)	21.11.2012
«Das Beste der Region» avec les marques régionales suivantes : Ämmtaler Ruschtig, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, gÄrn LozÄrn, Genuss aus Stadt und Land, Naturpark Gant-risch, Seeland, ,Echt Entlebuch, Ob-waldner AlpchÄs, Urschwyz, so nat¼r-lich, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, Z¼rioberland Regionalprodukte, Zent-ralschweizer Lamm	02.12.2021	02.12.2021	02.12.2021	15.11.2017	20.11.2018	29.10.2019	03.12.2020	02.12.2021	(02.12.2021)	11.12.2014

Directives	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration	Partie B4 Prescr. spécifiques restauration collective	Partie C1 Prescr. spécifiques non alimen- taires	Partie C2 Prescr. spéci- fiques cosmétiques	Partie C3 Prescr. spéci- fiques horticulture	Partie D Produits cos- métiques et chocolatées avec ingréd- ients régio- naux	Règlement de sanctions
Marques régionales	Date de la ratification (date entre () : directive ratifié mais pas utilisé)									
De la région Fédération des coopératives Migros avec les coopératives de Suisse orien- tale, Zurich, Lucerne, Aare, Bâle, Neu- châtel-Fribourg, Valais, Vaud et Ge- nève	09.12.2021	09.12.2021	09.12.2021	08.11.2017	18.10.2018	17.10.2019	29.10.2020	9.12.2021	(09.12.2021)	06.02.2015
Pays romand – Pays gourmand avec les marques régionales suivantes :										
• Pays-d'Enhaut Produits Authen- tiques	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021			21.11.2019	(02.11.2020)	05.12.2021	(05.12.2021)	01.01.2015
• Vaud+	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021			21.11.2019		05.12.2021	05.12.2021	01.01.2015
• Terroir Fribourg	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021			21.11.2019	03.12.2020	05.12.2021	(05.12.2021)	24.03.2015
• Jura bernois Produits du terroir	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021		14.12.2018	21.11.2019	01.12.2020	(05.12.2021)	05.12.2021	
• Spécialité du Canton du Jura	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021			21.11.2019	01.12.2020	(05.12.2021)	05.12.2021	
• Neuchâtel Vins et Terroir	05.12.2021	05.12.2021	05.12.2021		(14.12.2018)	21.11.2019	(11.12.2020)	(05.12.2021)	05.12.2021	14.11.2016
Bio Suisse	Via les Directives pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon, partie I, article 3.1, Bio Suisse se base sur les Directives pour les marques régionales pour la désignation des produits régionaux.									
OFEV pour le label des produits des Parcs suisses	<p><u>Parties de directives ratifiées</u> : Via la directive « Parcs d'importance nationale : Label Produit » OFEV, état avril 2014, l'OFEV ratifie les parties A, B1, B2 et B3 des directives.</p> <p><u>Demandes de dérogation selon la partie A, article 5.6</u> L'attribution et l'utilisation du label de produit des parcs suisses doivent être approuvées de manière définitive par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). La prise de décision de la Commission nationale des lignes directrices constitue à cet effet la base et la Commission nationale des lignes directrices décide de manière définitive de l'utilisation de regio.garantie. Le secrétariat des directives pour les marques régionales est informé de la décision de l'OFEV par le biais d'une copie.</p>									

Les pratiques de sanctions sont développées et adaptées en continu.

Annexe 2 : Contrôle standardisé de la composition et de la valeur ajoutée

Le contrôle de la composition et de la valeur ajoutée se fait selon les instruments standardisés (tableau Excel) des présentes directives. Lors du contrôle de la valeur ajoutée, il s'agit de différencier entre le modèle pour les entreprises situées dans le territoire de la marque et celui pour les entreprises situées à l'extérieur. Les instruments standardisés sont à dispositions des preneurs de licence et des organismes de contrôle auprès des propriétaires de marques régionales.

Annexe 3 : Certificat d'origine

But du certificat d'origine

Avec le certificat d'origine, les fournisseurs qui ne sont pas soumis à la procédure de certification garantissent qu'ils respectent les directives pour les marques régionales.

Conditions pour l'obtention d'un certificat d'origine

Si un fournisseur remplit « de manière évidente » les dispositions figurant dans les directives pour les marques régionales, il peut demander au propriétaire de la marque régionale de lui délivrer un certificat d'origine. « De manière évidente » signifie que le fournisseur

- a) produit uniquement des produits correspondant à la qualité de la marque régionale ;
- b) n'achète aucuns ingrédients d'origine agricole en dehors de la région ;
- c) divulgue la composition des produits et, le cas échéant, la liste de ses fournisseurs.

Aucun certificat d'origine nécessaire

Les entreprises et les fournisseurs suivants ne sont pas soumis au contrôle et à la certification obligatoires et ne doivent remplir aucun certificat d'origine :

- a) les producteurs primaires en tant que fournisseurs de matières premières de leur propre production, effectuant tout au plus l'emballage et l'étiquetage;
- b) les fournisseurs et entreprises fabriquant des produits AOP ou AOC suisses ou du fromage d'alpage. Le contrôle et la certification de ces produits interviennent séparément selon les dispositions de la Confédération si la zone AOP ou AOC se trouve entièrement dans la zone de la marque régionale ;
- c) les embouteilleurs d'eau minérale, d'eau de source ou d'eau potable, pour l'eau minérale, de source ou potable sans autres ingrédients ni étapes de transformation, si le lieu du captage et le lieu de mise en bouteille se trouve dans la zone de la marque régionale.

Aucun certificat d'origine autorisé

Sont concernés tous les preneurs de licence et leurs fournisseurs soumis à la procédure de certification selon les directives pour les marques régionales, partie A, chapitre 6, ne respectant pas les directives pour les marques régionales de manière évidente.

Dispositions générales relatives au certificat d'origine

1. Le certificat d'origine n'est valable qu'après la confirmation de l'organisme de contrôle et de certification.
2. L'entreprise s'engage à respecter les directives pour les marques régionales. Elle confirme notamment les points suivants :
 - Les produits non composés doivent provenir à 100 % de la région en question.
 - Tous les ingrédients des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région s'élever à 80 %.
 - Au moins 2/3 de la valeur ajoutée doit être générée dans la région.
3. L'entreprise confirme que tous les produits figurant sur la liste des produits (formulaire à la page 3) sont fabriqués chez elle.
4. L'entreprise transmet une copie du certificat d'origine à ses acheteurs à leur demande.
5. L'entreprise confirme qu'elle n'appose une marque régionale sur ses produits en aucun cas uniquement sur la base du certificat d'origine.
6. L'entreprise autorise, si nécessaire, l'organisme de contrôle et de certification désigné par le propriétaire de la marque régionale à visiter ses locaux et à consulter ses documents. Le contrôle des certificats d'origine intervient par sondage et est coordonné par le propriétaire de la marque régionale.
7. L'entreprise paie une contribution aux frais selon le règlement relatif aux tarifs du propriétaire de la marque régionale.
8. Les infractions au certificat d'origine peuvent être sanctionnées par une peine conventionnelle selon le règlement des sanctions des directives pour les marques régionales.
9. Le certificat d'origine du propriétaire de la marque régionale peut à tout moment être annulé par écrit moyennant un préavis de 3 mois.
10. En cas d'infractions graves aux directives pour les marques régionales et/ou de la non application de mesures correctives, l'organisme de contrôle et de certification ou le propriétaire de la marque régionale peut annuler le certificat d'origine à tout moment.

Certificat d'origine pour les fournisseurs

Prière d'envoyer le certificat dûment signé au propriétaire de la marque régionale.

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

Indications / auto-déclaration du fournisseur

Vos produits sont-ils aussi fabriqués dans une qualité ne correspondant pas à celle la marque régionale ? oui non

Des ingrédients d'origine agricole sont-ils achetés pour la livraison et/ou la fabrication des produits de la marque régionale ? oui non

Si oui : Les ingrédients agricoles sont uniquement achetés dans la région.
(Joindre l'adresse complète du fournisseur avec indication des ingrédients achetés)

Des ingrédients agricoles sont aussi achetés en dehors de la région.
(Décrire la séparation interne complète des flux de marchandise et joindre éventuellement les instructions de travail)

Liste des produits

Dénomination du produit	Unités de vente ou de livraison, détails	Disponibilité saisonnière uniquement	Composition en annexe
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
		<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Les nouveaux produits doivent être annoncés par écrit au propriétaire de la marque régionale.

Pour les produits composés, il faut joindre la composition et indiquer le nom du fournisseur de la matière première. Si aucuns ingrédients d'origine agricole ne sont achetés, les ingrédients doivent être déclarés comme issus de la propre production.

Les produits sont fournis aux preneurs de licence suivants de la marque régionale :

Les produits figurant sur la liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales. Le fournisseur confirme cet état de fait par sa signature :

Lieu, date

Signature du responsable au
sein de l'entreprise

Ne pas remplir ! Confirmation de l'organisme de certification Date : Tampon et signature :	Ne pas remplir ! Confirmation du propriétaire de la marque régionale Date : Tampon et signature :
--	--

Annexe 4 : Contrat pour la transformation à façon de denrées alimentaires

But du contrat

Le présent contrat règle la collaboration entre le preneur de licence et le transformateur à façon.

Objet du contrat

Le présent contrat règle la transformation à façon des produits de la marque régionale. Par transformation à façon, on entend tout conditionnement et toute transformation réalisés, sur mandat du preneur de licence, par des tiers n'étant pas directement employés dans l'entreprise du preneur de licence ou par des entreprises tierces (p. ex. boucherie, cidrerie, moulin). La marchandise reste à tout moment en possession du preneur de licence.

Le transformateur à façon n'est pas autorisé à commercialiser des produits de la marque régionale sous son propre nom.

Contrôle du transformateur à façon

Le transformateur à façon est contrôlé ponctuellement par l'organisme de contrôle du preneur de licence.

Obligation du preneur de licence

Le preneur de licence informe le transformateur à façon des dispositions figurant dans les directives pour les marques régionales. Les émoluments dus pour le contrôle du transformateur à façon sont à la charge du preneur de licence (contrôle ponctuel).

Obligations du transformateur à façon

Le transformateur à façon est autorisé à assurer des mandats pour au maximum cinq preneurs de licence différents de la marque régionale. En cas de dépassement de cette limite, le transformateur à façon doit devenir preneur de licence de la marque régionale en question dès l'année suivante. Cette disposition ne s'applique pas aux abattoirs. Le transformateur à façon s'engage à respecter les directives pour les marques régionales. Il tient à disposition les documents mentionnés en annexe pour un éventuel contrôle ponctuel.

Infraction aux dispositions relatives aux marques régionales

En cas d'infraction aux dispositions, le preneur de licence est sanctionné par l'organisme de certification selon le règlement des sanctions et pratiques de sanctions des directives pour les marques régionales. Le preneur de licence est autorisé à recourir contre le transformateur à façon en cas de faute de ce dernier.

Documentation de la composition et de la transformation des produits par le transformateur à façon

La composition des produits et les procédures de transformation doivent être documentées.

Confirmation de l'absence d'organismes génétiquement modifiés dans les cultures, les additifs et les auxiliaires technologiques

Au moyen du formulaire sur www.infoXgen.com ou d'une autre confirmation équivalente.

Assurance de la séparation des flux de marchandises

Le transformateur à façon assure la séparation des différentes qualités de matières premières (pas régionales, régionales) et des ingrédients fournis par le preneur de licence pendant le stockage et la transformation. La marchandise doit être distinguée clairement. Un stockage séparé dans des locaux différents n'est pas nécessaire.

Documentation des flux de marchandises

Pour chaque charge, le transformateur à façon tient un journal de transformation mentionnant la date de la production et la quantité des produits finals fabriqués.

Modèle de contrat pour la transformation à façon de denrées alimentaires**Entre le preneur de licence**

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

et le transformateur à façon

Entreprise		Région	
Responsable		Téléphone	
Adresse		Fax	
NPA, lieu		Courriel	

Liste des produits transformés à façon

Dénomination du produit	Type de transformation à façon (activité)	Informations supplémentaires (unités, disponibilité saisonnière)	Composition en annexe
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
			<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Les nouveaux produits doivent être annoncés par écrit au propriétaire de la marque régionale.

Preneur de licence

Lieu, date _____ Signature du responsable au sein de l'entreprise _____

Les produits figurant sur la liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales. Le transformateur à façon confirme cet état de fait par sa signature :

Transformateur à façon

Lieu, date _____ Signature du responsable au sein de l'entreprise _____

Ne pas remplir !

Confirmation du propriétaire de la marque régionale / de l'organisme de certification

Date :

Tampon et signature :

Annexe 5 : Ingrédients importés autorisés

Selon l'art. 5.2 Provenance géographique des ingrédients, tous les ingrédients agricoles des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) doivent provenir de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit au moins provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients agricoles de la région doit s'élever à 80 %.

Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, ils peuvent provenir de Suisse à l'exception de l'ingrédient principal. Si ces ingrédients, excepté l'ingrédient principal, ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise en Suisse, des ingrédients agricoles importés autorisés peuvent être utilisés. Des optimisations, p. ex. pour des raisons de prix, ne sont pas autorisées. Si possible, des ingrédients alternatifs d'origine suisse doivent être utilisés.

L'annexe contenant les ingrédients importés autorisés est établie et approuvée par la commission nationale des directives.

Ingrédients non soumis à autorisation par la commission nationale des directives :

- Sauf si indiqué différemment dans les prescriptions spécifiques : les ingrédients agricoles dont la part dans la composition est inférieure ou égale à 1% ;
- Pour les produits semi-finis, les ingrédients dont la part dans la composition est inférieure ou égale à 5% ;
- Selon les dispositions de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (RS 817.022.17), les épices, les extraits d'épices, les préparations d'épices, les condiments, les condiments en poudre, les mélanges de condiments, et la moutarde ;
- Les adjuvants (p. ex. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix, etc.) ;
- Les ingrédients agricoles importés autorisés ne pouvant être utilisés que dans les composants aromatiques pour les produits laitiers (exceptés fromages) et glaces comestibles à base de produits laitiers (>50% lait) : importation autorisée selon les directives Partie B1, art. 2.
- Les ingrédients non agricoles (selon partie A, art. 1 Ingrédients d'origine non agricole).

Ingrédients agricoles importés autorisés :

Ingrédient agricole importé	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Noix & oléagineux		
Amandes	31.12.2024	
Châtaigne	31.12.2024	
Graines de courge	31.12.2023	Uniquement pour les produits de boulangerie Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous réserve de l'autorisation de la marque régionale)
Graines de tournesol	31.12.2023	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous réserve de l'autorisation de la marque régionale)
Noisettes	31.12.2024	
Noix	31.12.2023	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous réserve de l'autorisation de la marque régionale)
Pignons	31.12.2024	
Pistaches	31.12.2024	
Sésame	31.12.2024	

Légumineuses	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Cacahuètes	31.12.2024	

Haricots blancs	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
-----------------	------------	--

Graisses et huiles	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Graisse pour boulangerie	31.12.2023	Sous spécification de la quantité, qualité et composition utilisé
Huile de tournesol high oleic	31.12.2023	Uniquement pour des produits déjà certifié

Fruits y compris jus, écorce, concentré, extraits, arômes, etc.	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Agrumes	31.12.2024	
Ananas	31.12.2024	
Arôme naturel de carthame	31.12.2024	
Arôme naturel de cola	31.12.2024	
Caféine	31.12.2024	
Figues	31.12.2024	
Jus de groseille rouge concentré	31.12.2024	
Pruneaux séchés	31.12.2023	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous réserve de l'autorisation de la marque régionale)
Raisins secs	31.12.2024	
Olives	31.12.2024	

Parties de plantes fraîches, y.c. extraits, arômes,...	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Arôme de Cinchona (Cinchona calissaia)	31.12.2023	
Arôme de gentiane (Gentiana lutea)	31.12.2023	
Arôme naturel de fleurs de sureau	31.12.2023	Uniquement produits régionaux certifiés avant 2008
Arôme naturel de menthe poivrée	31.12.2024	
Essence «rouge-amère » (mélange de divers extraits d'herbes)	31.12.2023	

Herbes fraîches	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Coriandre	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Piments rouges	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé

Céréales, malt, farines	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Blé dur	31.12.2023	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse (sous réserve de l'autorisation de la marque régionale)
Farine de châtaigne	31.12.2024	
Gluten de blé, farine de gonflement	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Gluten d'épeautre	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Malt de blé	31.12.2024	
Malt d'orge, farine de malt d'orge	31.12.2024	
Orge et malt de brasserie	31.12.2024	

Stimulants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Cacao	31.12.2024	
Café	31.12.2024	

Amidons	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Amidon de blé	31.12.2024	
Amidon de maïs	31.12.2024	
Amidon de riz	31.12.2024	
Amidon de tapioca	31.12.2024	
Fécule de pomme de terre	31.12.2024	

Autres	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Alcool pur	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Blanc d'oeuf en poudre	31.12.2024	
Boyaux naturels	31.12.2024	
Chocolat	31.12.2021	
Eau de rose	31.12.2024	
Ethanol pour vinaigre de production suisse	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé Uniquement si utilisation du vinaigre en tant liquide de conserve
Gélatine d'origine bovine	31.12.2024	
Gélatine d'origine porcine	31.12.2023	
Huile d'olive	31.12.2024	Uniquement si utilisation de l'huile d'olive en tant que liquide de conserve
Karkadé (fleur d'hibiscus)	31.12.2024	
Sucre vanillé	31.12.2021	
Vin pour vinaigre de production suisse	31.12.2021	Uniquement si utilisation du vinaigre en tant liquide de conserve

Types et succédanés de sucre, édulcorants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Dextrose	31.12.2024	
Fructose	31.12.2024	
Glucose	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Inuline	31.12.2024	
Maltodextrine	31.12.2024	
Sirop de sucre caramélisé	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Sucre candi	31.12.2024	
Sucre de betterave bio	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé
Sucre de canne	31.12.2024	
Sucre de raisin	31.12.2024	
Sucre de sorbitol	31.12.2024	
Sucre inverti	31.12.2023	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé

Description du processus pour les commentaires

- Restriction d'utilisation : "Spécification de la quantité et de la qualité utilisées" : Pour que l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) puisse clarifier la possibilité d'un achat alternatif à partir de matières premières suisses, la quantité et la qualité requises doivent pouvoir être déterminées.
- En cas d'utilisation de cet ingrédient, l'entreprise s'engage à indiquer l'exigence et la qualité sur demande.
- Le propriétaire de la marque régionale est chargé d'obtenir les données et de les transmettre au VSR. Si nécessaire, l'organisme de contrôle peut être impliqué dans les audits.

Description du processus pour l'admission de nouveaux ingrédients importés :

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés, mais pour lesquels l'importation est en principe justifiable, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour au maximum une année. Le secrétariat met à disposition des propriétaires des marques régionales un formulaire de demande commun.
- Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation d'annoncer. Il doit transmettre une copie de l'autorisation confirmant formellement la dérogation en question au secrétariat des directives pour les marques régionales.
- Parallèlement à l'autorisation provisoire d'une année, le propriétaire de la marque régionale peut soumettre les ingrédients concernés à la commission nationale des lignes directrices.

Formulaire Demande d'autorisation pour l'utilisation des ingrédients agricoles importés

Selon les directives pour les marques régionales partie A, la règle suivante s'applique dans le cadre d'une autorisation éventuelle d'un ingrédient importé ne figurant pas dans la liste de l'annexe 5 :

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe sur les ingrédients importés autorisés, mais pour lesquels l'importation est en principe justifiable, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour une année au maximum.
- Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation de transmettre une copie de l'autorisation en question au secrétariat des lignes directrices pour les marques régionales.
- Parallèlement à l'autorisation provisoire d'une année, le propriétaire de la marque régionale peut soumettre les ingrédients concernés à la commission nationale des lignes directrices.
- Pas de demande nécessaire pour les ingrédients qui sont autorisés selon l'annexe 5, partie A des directives pour les marques régionales

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale
Nom, Adresse		
Personne de contact en cas de demande de précisions		
E-Mail / téléphone		
Quels produits sont concernés par la demande ?		
Pour quelle région?		
Contrôle de la composition et de la valeur ajoutée ci-jointes? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?		
Quel est le pourcentage des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition?		
Quels ingrédients devraient être importés? Quel est leur pourcentage dans la composition? ¹		

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale
Si une production suisse existe : Pourquoi les ingrédients suisses ne sont pas disponibles en quantité suffisante et/ou dans la qualité requise ?		
Preuve des recherches entreprises : Attestation de fournisseurs Résultats de tests sensoriels ou technologiques, etc.		
Serait-il possible de remplacer l'ingrédient par un ingrédient alternatif régional/suisse dans la recette ? Des recherches ont été réalisées? Comment explique-t-on aux consommateurs que l'ingrédient est nécessaire à la recette?		
Différence de prix entre l'ingrédient importé et l'ingrédient suisse		
Les ingrédients importés sont-ils certifiés selon des normes de productions écologiques et/ou sociale ? Si oui, lesquelles ?		
Décision de la commission technique du propriétaire de la marque régionale		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

¹ voir introduction. Pas de demande nécessaire pour les ingrédients qui sont autorisés selon l'annexe 5, partie A des directives pour les marques régionales.

Annexe 6 : Spécialités autorisées

Selon l'art. 5.6, les produits enregistrés dans le registre des appellations d'origine (AOP / IGP) ou les produits du canton ou de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse sont considérés comme spécialités. Toutes les spécialités doivent être autorisées par la commission nationale des directives.

Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits non composés et des produits composés. Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région concernée, le produit doit contenir au moins 80 % d'ingrédients provenant de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles autorisés importés (selon l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés). S'il peut être prouvé que la plus-value ne peut pas être générée à hauteur de 2/3 dans la région, la commission nationale des directives peut accorder des dérogations (cf. annexe 6 Spécialités autorisées).

Produits autorisés figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse	Canton ou région	Autorisation jusqu'au
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2022
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2022
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2022
Bündner Röteli	GR	31.12.2022
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2022
Coppa	GR	31.12.2022
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2022
Glarner Birnbrot	GL	31.12.2022
Glarner Kalberwurst (Chalberwurst)	GL	31.12.2022
Iva-Schnaps / Iva	GR	31.12.2022
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2022
Nusstorte / Turta da nuschs	GR	31.12.2022
Salsiz	GR	31.12.2022
Uristier Anisgebäck	UR	31.12.2022
Urner Brot	UR	31.12.2022
Urner Hauswurst	UR	31.12.2022
Urner Pastete	UR	31.12.2022
Zigerkrapfen	UR, NW, OW, ZH	31.12.2022

Formulaire d'inscription à la liste des spécialités autorisées

Selon les directives pour les marques régionales, partie A, chapitre 5.6, pour les spécialités ne figurant pas dans la liste de l'annexe 6, les règles suivantes s'appliquent :

- Les produits enregistrés dans le registre des appellations d'origine (AOP / IGP) ou les produits du canton ou de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse sont considérés comme spécialités. Toutes les spécialités doivent être autorisées par la commission nationale des directives.
- Les spécialités remplissent en principe les conditions des produits non composés et des produits composés.
- Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise dans la région concernée, le produit doit contenir au moins 80 % d'ingrédients provenant de Suisse et au maximum 20 % d'ingrédients agricoles autorisés importés (selon l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés).
- S'il peut être prouvé que la plus-value ne peut pas être générée à hauteur de 2/3 dans la région, la commission nationale des directives peut accorder des dérogations (cf. annexe 6 Spécialités autorisées).

	A remplir par le demandeur	Evaluation par la commission nationale des lignes directrices
Nom, Adresse		
Personne de contact en cas de demande de précisions		
E-Mail / téléphone		
Quels produits sont concernés par la demande?		
Pour quelle région?		
Contrôle de la composition joint? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?		
Quel est le pourcentage des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition?		
Quels ingrédients devraient pouvoir être utilisés d'origine non régionales (mais d'origine suisse)? Quel est leur pourcentage dans la composition (%) ?		
Est-ce que ces ingrédients sont aussi disponibles d'origine régionale? En quelle quantité et qualité?		

	A remplir par le demandeur	Evaluation par la commission nationale des lignes directrices
Raisons pour lesquelles les ingrédients ne sont pas disponibles d'origine régionale en quantité ou qualité suffisante? Preuve des recherches.		
Efforts qui seront entrepris à l'avenir pour augmenter la part régionale de ces ingrédients?		
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / aux médias pour justifier l'utilisation des ingrédients d'origine suisse		
Décision de la commission nationale des lignes directrices		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

Annexe 7.1 : Formulaire de demande d'autorisation d'étapes de transformation hors région (selon directives partie A, chapitre 5.3)

Pour les produits non composés, pour les produits composés ainsi que pour les spécialités la valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question. Si l'une des étapes de la transformation ou du conditionnement intervient en dehors de la région doit être approuvé par le propriétaire de la marque régionale.

	A remplir par le demandeur			Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/ la commission nationale des lignes directrices
Nom, Adresse				
Personne de contact en cas de demande de précisions				
E-Mail / téléphone				
Quels produits sont concernés par la demande?				
Quels sont les débouchés prévus pour les produits/articles ?				
Pour quelle région?				
Contrôle de la composition et de la valeur ajoutée joint?				
Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué?				
Description des étapes de transformation et précision du lieu de transformation (dans la région, en dehors de la région)	Etape de transformation	Lieu	Dans la région (R) / En dehors de la région (H)	
De quelle région provient l'ingrédient ?				
Quelle est le pourcentage de la valeur d'ajoutée régionale des produits/articles en question?				
Y a-t-il des transports d'animaux vivants en dehors de la région? Si oui, pourquoi ?				

	A remplir par le demandeur	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/ la commission nationale des lignes directrices
Distance des transports en amont et en aval ?		
Y a-t-il des alternatives plus proches? Enumérez svp !		
Décrivez les droits de propriété des alternatives plus proches!		
Y a-t-il des préoccupations concernant la performance des alternatives plus proches? Si oui lesquelles? Décrivez les préoccupations pour chaque alternative !		
Y a-t-il des préoccupations concernant l'hygiène / AQ des alternatives plus proches? Si oui, lesquelles ? Décrivez les préoccupations pour chaque alternative !		
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / aux médias pour justifier la transformation en dehors de la région.		
Décision de la commission technique du propriétaire de la marque régionale		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

Annexe 7.2 : Formulaire de demande d'autorisation d'étapes de transformation hors région pour la viande (selon l'article 5.3 des directives partie B1 Prescriptions pour transformateurs de viande)

Le présent formulaire de demande regroupe les résultats du dossier relatif à la valeur ajoutée pour la viande. L'objectif est d'élargir la pratique en matière d'autorisations aux autres domaines ainsi que le regroupement dans un seul formulaire de demande au 1.1.2023.

	A remplir par le demandeur (*)			Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/la commission nationale des lignes directrices
Nom, Adresse				
Personne de contact en cas de questions				
Courriel / téléphone				
Quels produits/articles sont concernés par la demande ?				
Quels sont les débouchés prévus pour les produits/articles ?				
Pour quelle région définie/marque régionale ?				
Contrôle de la recette et de la valeur ajoutée joint ?				
Contrôle déjà effectué par l'organisme de certification ?				
Description des étapes de transformation et précision du lieu de transformation (dans la région, en dehors de la région)	Etape de transformation	Lieu	Dans la région (R) / En dehors de la région (H)	
De quelle région provient la matière première ?				
Quelle est le pourcentage de la valeur ajoutée des produits/articles en question ?				
Des animaux vivants sont-ils transportés en dehors de la région ? Si oui, pourquoi ?				
Distance des transports en amont et en aval ?				
Existe-t-il des alternatives plus proches ? (valeur de référence : 30 km) Enumérez svp !				
Décrivez les rapports de propriété des alternatives plus proches !				

	A remplir par le demandeur (*)	Evaluation par le propriétaire de la marque régionale/la commission nationale des lignes directrices
Existe-t-il des réserves concernant la productivité des alternatives plus proches ? Si oui, lesquelles ? Décrivez les réserves pour chaque alternative !		
Existe-t-il des réserves concernant l' hygiène / AQ des alternatives plus proches ? Si oui, lesquelles ? Description ou justificatif !		
Existe-t-il des réserves concernant le bien-être des animaux pendant le transport/l'abattage des alternatives plus proches ? Description ou justificatif !		
Existe-t-il un potentiel de développement en termes de productivité, d'hygiène/AQ ou de bien-être animal pour les alternatives plus proches ? Veillez énumérer par alternative !		
Quel est le prix payé au producteur primaire? (Indication pour les 12 derniers mois, label exigé)		
Combien d'entreprises/employés sont touchés/participent à la transformation du produit ? Y -a-t-il une indemnisation pour les frais supplémentaires (p.ex. frais de certifications) ?		
Quelle est la part des produits régionaux dans votre assortiment correspondant ? Quelle est l'évolution réalisée et/ou prévue ?		
Combien d'exploitations agricoles régionales participent-elles ? Quelle est l'évolution?		
Décision de la commission de labellisation du propriétaire de la marque régionale		
Durée de validité d'une éventuelle autorisation		
Signature et date de la demande / de la décision		

(*) si un point ne peut pas être évalué par le demandeur, par exemple en ce qui concerne les effets sur l'économie régionale, l'évaluation doit être effectuée par le propriétaire de la marque régionale.

Annexe 8 : Guide pour la déclaration de produits régionaux dans le cadre des directives pour les marques régionales

Le présent guide a été adopté le 22.09.2020 par la commission nationale des lignes directrices et aide à la mise en œuvre pratique de la déclaration de l'origine des ingrédients et des étapes de transformation intervenant en dehors de la région pour les produits régionaux certifiés et étiquetés selon les directives pour les marques régionales.

1. Dispositions légales supérieures relatives à la déclaration d'origine

Interdiction de la tromperie (art. 12 ODAIOUs)

Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation, la publicité et les informations alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire concernée. Les indications susceptibles de susciter de fausses idées chez le consommateur sur la provenance sont interdites.

→ **Le consommateur ne doit pas être trompé sur l'origine de la denrée alimentaire et de ses ingrédients.**

Selon l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, RS 817.022.16 (OIDAI), art. 16, **une indication de la provenance des ingrédients** est exigée si la part de ces ingrédients dans le produit représente 50 % ou plus de sa masse (20% pour les ingrédients d'origine animale) **et simultanément** si la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité. Si un tel ingrédient à déclarer provient de différents pays, il faut indiquer tous les pays de provenance. La spécification d'une zone géographique supérieure n'est pas possible. L'origine d'un ingrédient au sens de la matière première est définie conformément à l'article 15, paragraphe 2, de l'OIDAI.

2. Dispositions des directives pour les marques régionales

L'article 5.7 des directives pour les marques régionales règle la déclaration comme suit :

5.7 Déclaration

Origine des ingrédients

En raison de la protection contre la tromperie (ODAIUUs, art. 12), le propriétaire de la marque régionale assure que le consommateur ne soit pas trompé sur l'origine effective de l'aliment et ses ingrédients par leur présentation (emballage, marquage) et déclaration. Le titulaire de la marque régionale fixe par écrit les prescriptions en matière de déclaration.

Lieux de préparation et de transformation

Les étapes de préparation et de transformation en-dehors de la région sont déclarées en indiquant le code postal et la ville, au moins s'il existe une exception conformément à l'article 5.6. Le titulaire de la marque régionale détermine par écrit les modalités d'application détaillées.

Des recommandations et des exemples pour la mise en œuvre sont à la disposition des titulaires des marques régionales et des preneurs de licence à l'annexe 8.

3. Objectifs

- L'origine des ingrédients doit être indiquée correctement et explicitement. Sur la base de la déclaration sur l'étiquette, le consommateur doit pouvoir reconnaître clairement quels ingrédients proviennent de la région, quels ingrédients proviennent d'autres régions de Suisse et quels ingrédients proviennent de l'étranger.
- Le consommateur doit savoir où le produit a été fabriqué. Le ou les sites essentiels de conditionnement et/ou de transformation sont indiqués. Si des étapes importantes de conditionnement ou de transformation sont effectuées en dehors de la région, cela doit ressortir de la déclaration.

4. Recommandations pour la mise en œuvre

1. Afin que le consommateur puisse reconnaître l'origine des ingrédients, les groupes d'origine, soit la région, la Suisse et l'étranger, doivent être indiqués distinctement. Cela est valable pour tous les ingrédients ou au minimum pour tous les ingrédients au sens de la protection contre la tromperie.

Il convient de noter qu'une déclaration facultative de l'origine des ingrédients doit répondre aux mêmes exigences qu'une déclaration dans les cas obligatoires :

- Pour les ingrédients régionaux, la mention de l'origine suisse (CH) est nécessaire, pour les ingrédients étrangers, l'indication du pays d'origine de l'ingrédient au sens de la matière première selon l'OIDAI art. 15. al. 2 est obligatoire.
 - L'origine des ingrédients doit être indiquée directement dans la liste des ingrédients ou dans le même champ de vision.
2. La déclaration de l'origine d'ingrédients peu importants et d'ingrédients non agricoles est souhaitable pour protéger le consommateur contre la tromperie si ces ingrédients sont déterminants pour le nom ou sont caractéristiques, même si leur pourcentage dans la recette est faible (y.c. ingrédients utilisés pour le traitement de surface comme la morge du fromage ou l'affinage aux herbes).
 3. Les produits sans liste d'ingrédients, comme les fromages, les fruits et les légumes, nécessitent une indication du pays de production en vertu de l'OIDAI art. 15, mais pas nécessairement une indication de l'origine des ingrédients, puisque selon les directives pour les marques régionales 100% des ingrédients doivent provenir de la région.
 4. Le lieu où se déroule l'étape essentielle de conditionnement ou de transformation et, si possible, le nom du producteur primaire doivent être indiqués.
 5. Au moins les principales étapes de conditionnement et de transformation intervenant en dehors de la région doivent être indiquées.

5. Bonnes pratiques - exemple

L'exemple de bonnes pratiques ci-après montre une possibilité de déclaration transparente et claire empêchant de tromper le consommateur sur l'origine de l'aliment et ses ingrédients ainsi que sur les étapes de conditionnement et de transformation intervenant en dehors de la région.

Déclaration de l'origine des ingrédients

Description du produit	Exemples de déclaration
<p>Yogourt au lait régional avec fruits provenant de l'étranger</p> <p>Produit régional composé avec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients régionaux: lait • Ingrédients Suisses: poudre de lait entier, sucre • Ingrédients importés: myrtilles, jus de citron, jus de betterave rouge 	<p>exemple 1: Déclaration de l'origine des ingrédients régionaux, Suisses et une partie des ingrédients étrangers jugés comme pertinents au point de vue de la protection contre la tromperie :</p> <div data-bbox="770 439 1393 562" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Yogourt myrtille Ingrédients : lait (CH, [région]), poudre de lait entier (CH), Sucre (CH), myrtilles 8% (PL), jus de citron, jus de betterave rouge</p> </div> <p>exemple 2: Déclaration de l'origine de tous les ingrédients provenant de l'extérieur de la région</p> <div data-bbox="770 719 1393 842" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Yogourt myrtille Ingrédients : lait, poudre de lait entier (CH), Sucre (CH), myrtilles 8% (PL), jus de citron (IT), jus de betterave rouge (D)</p> </div> <p>exemple 3 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients</p> <div data-bbox="770 943 1393 1066" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Yogourt myrtille Ingrédients : lait (CH, [région]), poudre de lait entier (CH), Sucre (CH), myrtilles 8% (PL), jus de citron (IT), jus de betterave rouge (D)</p> </div>
<p>Limonade au citron-gingembre au gingembre de la région</p> <p>Produit régional composé avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients régionaux: eau, jus de gingembre • Ingrédients Suisses: sucre • Ingrédients importés: Jus de citron, huile de citron 	<p>exemple 1: Déclaration de l'origine de tous les ingrédients régionaux et Suisses:</p> <div data-bbox="770 1223 1377 1379" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade au citron-gingembre Ingrédients : eau*, jus de citron 5.5%, sucre (CH), jus de gingembre* 5%, huile de citron</p> <p>*CH, [région]</p> </div> <p>exemple 2: Déclaration de l'origine de tous les ingrédients provenant de l'extérieur de la région</p> <div data-bbox="770 1536 1377 1637" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade au citron-gingembre Ingrédients : eau, jus de citron (IT) 5.5%, sucre (CH), jus de gingembre 5%, huile de citron (IT)</p> </div> <p>exemple 3 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients</p> <div data-bbox="770 1738 1377 1883" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade au citron-gingembre Ingrédients : eau*, jus de citron (IT) 5.5%, sucre (CH), jus de gingembre* 5%, huile de citron (IT)</p> <p>*CH, [région]</p> </div>

Description du produit	Exemples de déclaration
<p>Saucisse à rôtir de porc</p> <p>Produit régional composé avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients régionaux : viande de porc, lard • Ingrédients Suisses: couenne • Ingrédients importés: épices, herbes, extraits d'épices 	<p>exemple 1: Déclaration de l'origine des ingrédients de viande régionaux et Suisses:</p> <div data-bbox="772 315 1374 636" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Saucisse à rôtir de porc :</p> <p>Ingrédients : viande de porc (70%) (CH, région), chair à saucisse : viande de porc (CH, région), eau, couenne (CH), Lactose, protéine de lait, glucose, stabilisateurs : E450/E452, correcteurs d'acidité : E575, sel de cuisine iodé, épices, oignons, dextrose (maïs), stabilisateur E450, herbes, antioxydant E300/E301, condiment (colza/maïs), exhausteur de goût E621, extraits d'épices</p> <p>Élaboré en suisse avec de la viande suisse</p> </div> <p>exemple 2: Déclaration de l'origine de tous les ingrédients de viande provenant de l'extérieur de la région (Suisse)</p> <div data-bbox="772 792 1374 1113" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Saucisse à rôtir de porc :</p> <p>Ingrédients : viande de porc (70%), chair à saucisse : viande de porc, eau, couenne (CH), Lactose, protéine de lait, glucose, stabilisateurs : E450/E452, correcteurs d'acidité : E575, sel de cuisine iodé, épices, oignons, dextrose (maïs), stabilisateur E450, herbes, antioxydant E300/E301, condiment (colza/maïs), exhausteur de goût E621, extraits d'épices</p> <p>Élaboré en suisse avec de la viande suisse</p> </div>
<p>Pain au levain aux graines</p> <p>Produit régional composé avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients régionaux : farine de blé, Pur Epeautre • Ingrédients Suisses: graines de lin, graines de tournesol, levain naturel de froment, levure • Ingrédients importés: flocons de malt de blé, farine de froment de gonflement, agent de traitement de la farine 	<p>exemple 1: Déclaration de l'origine des ingrédients régionaux et Suisses</p> <div data-bbox="772 1272 1386 1547" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Pain au levain aux graines</p> <p>Ingrédients: farine de blé(CH)*, PurEpeautre (CH)*, graines d'oléagineux (graines de tournesol (CH), graines de lin (CH)), flocons de malt de blé, gluten de froment, farine de froment de gonflement, levain naturel de froment (CH), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, eau, levure, sel de cuisine iodé.</p> <p>*[région]</p> </div> <p>exemple 2: Déclaration de l'origine des ingrédients céréales et grains d'oléagineux provenant de l'extérieur de la région</p> <div data-bbox="772 1704 1386 1946" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Pain au levain aux graines</p> <p>Ingrédients: farine de blé, PurEpeautre (CH), graines d'oléagineux (graines de tournesol (CH), graines de lin (CH)), flocons de malt de blé (D), gluten de froment (D), farine de froment de gonflement (D), levain naturel de froment (CH), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, eau, levure, sel de cuisine iodé.</p> </div>

Déclaration d'étapes de préparation et de transformation en-dehors de la région

Description du produit	Exemples de déclaration (non-exhaustive)
<p>Jambon fumé</p> <p>Produit régional non-composé : La viande est 100% de la région</p> <p>Lieu de préparation et transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'abattage de l'animal se fait hors région. • La viande est ensuite transformée dans la région. 	<p>Le lieu où se déroule l'étape essentielle de conditionnement ou de transformation et, si possible, le nom du producteur primaire devraient être indiqués :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le lieu d'abattage et le lieu de transformation devraient être indiqués. • Si le producteur de la viande (éleveur) est connu, son nom et adresse peuvent être indiqués. <p>Les étapes de préparation et de transformation en-dehors de la région sont déclarées en indiquant le code postal et la ville, au moins si une étape de transformation se déroule hors région :</p> <ul style="list-style-type: none"> • abattage hors région <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Jambon fumé Ingrédients: viande de porc, sel, sel nitré, épices</p> <p>Viande d'animaux élevés dans la région Lieu d'abattage : «code postal, lieu» Lieu de transformation (Assaisonnement, salage) : «code postal, lieu»</p> </div> <p>Selon l'article 17 LIV, fait foi pour la viande en morceaux:</p> <p>Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe et le pays dans lequel:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. l'animal est né, et b. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou dans lequel c. l'engraissement a eu lieu principalement. <p>Pour la viande de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille en morceaux, il faut mentionner le pays dans lequel l'animal a été abattu et celui dans lequel</p> <ol style="list-style-type: none"> a. l'engraissement a eu lieu principalement, ou dans lequel b. l'animal a passé la majeure partie de son existence.