

Directives pour les marques régionales

Partie A Prescriptions générales

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux
Dernière mise à jour : 09.12.2022
Entrée en vigueur : 01.01.2023
Version : 13.00

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 :

info@schweizerregionalprodukte.ch
www.schweizerregionalprodukte.ch/fr/

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 INGRÉDIENTS RÉGIONAUX	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
5.7	EMBALLAGES ET AUTRES CONDITIONNEMENTS OU RÉCIPIENTS	9
5.8	QUALITÉ VISUELLE ET GUSTATIVE DES PRODUITS	9
5.9	NOMS DES PRODUITS	9
6	OBLIGATION DE SE SOUMETTRE AU CONTROLE ET A LA CERTIFICATION	9
7	CONTROLE ET CERTIFICATION	9
7.1	ENREGISTREMENTS ET COMPTABILITÉ	9
7.2	CONTRÔLE	10
7.3	COMBINAISON AVEC D'AUTRES PROGRAMMES	10
7.4	CERTIFICATION	10
8	ATTRIBUTION DE LA MARQUE REGIONALE	10
9	OBLIGATION D'ANNONCER LA MODIFICATION DES PRODUITS ET DE L'ASSORTIMENT	10
10	SANCTIONS ET RECOURS	11
11	ENTREE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES	11
ANNEXE 1 : MARQUES RÉGIONALES RATIFIANT LES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES ET LES UTILISANT		12
ANNEXE 2 : CONTRÔLE STANDARDISÉ DE LA COMPOSITION ET DE LA VALEUR AJOUTÉE		15
ANNEXE 3 : CERTIFICAT D'ORIGINE		16
ANNEXE 4 : CONTRAT POUR LA TRANSFORMATION À FAÇON DE DENRÉES ALIMENTAIRES		18
ANNEXE 5 : INGRÉDIENTS IMPORTÉS AUTORISÉS		20
ANNEXE 6 : SPÉCIALITÉS AUTORISÉES		26
ANNEXE 7.1 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'ÉTAPES DE TRANSFORMATION HORS RÉGION (SELON DIRECTIVES PARTIE A, CHAPITRE 5.3)		29
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)		31
ANNEXE 8 : GUIDE POUR LA DÉCLARATION DE PRODUITS RÉGIONAUX DANS LE CADRE DES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES		33

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'abatage 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 (morce 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.

Exigences de base pour le standard de production d'ingrédients agricoles régionaux et d'autres produits régionaux originaux

Tous les ingrédients agricoles régionaux proviennent d'exploitations contrôlées au minimum selon les prestations écologiques requises (PER), conformément à l'ordonnance sur les paiements directs (OPD). En sont exclus les ingrédients agricoles des producteurs primaires qui ne sont pas des exploitations au sens de l'ordonnance sur la terminologie agricole. Une consigne à l'intention de ces exploitations sera décidée dans le cadre de la stratégie de durabilité de l'ASPR.

Les exigences relatives aux ingrédients non agricoles issus de la production primaire régionale sont définies dans les directives spécifiques à chaque branche.

L'ASPR tient une liste des standards reconnus qui requièrent également les PER dans leurs exigences. Une période de transition pour la mise en œuvre est octroyée jusqu'au 31.12.2026

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.

Pertes de récolte ou les dommages aux stocks dus à de mauvaises conditions météorologiques ou à d'autres événements naturels

Une autorisation pour l'utilisation d'ingrédients suisses au lieu d'ingrédients régionaux peut être octroyée, même si la part d'ingrédients régionaux est, ainsi, inférieure à la part exigée, en raison de mauvaises récoltes ou de dommages de stockage dus à de mauvaises conditions météorologiques ou à d'autres phénomènes naturels. Les conditions pour l'octroi d'une autorisation sont les suivantes :

- L'autorisation doit être délivrée par l'organisation suprarégionale compétente
- L'autorisation est valable pour une période de récolte au maximum
- L'autorisation est limitée en quantité à la récolte raisonnablement prévue ou réalisable annuellement sur la surface cultivée
- L'origine réelle des ingrédients doit être déclarée de manière transparente et justifiée sur le produit, par exemple au moyen d'un autocollant : "En raison de mauvaises récoltes dues aux conditions météorologiques, nous utilisons en plus du blé dur de la région xy"). La déclaration doit être soumise avec la demande.

Une copie de l'autorisation, y compris l'indication de la quantité et de la qualité autorisées et une copie de l'étiquette, doit être adressée au Secrétariat des Directives pour les marques régionales.

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 Emballages et autres conditionnements ou récipients

Si un emballage, un conditionnement ou un récipient faisant partie intégrante du produit régional lors de la remise à la prochaine étape, ne contribue pas, d'un point de vue objectif, à la valeur du produit vendu et qu'il n'y a pas de tromperie sur son origine, il ne doit pas être pris en compte dans le cadre du contrôle de la valeur ajoutée.

S'il a une valeur objective et contribue ainsi à la décision d'achat (comme les pots, les paniers, les plats ou les bols), sa valeur doit être prise en compte dans le calcul de la valeur ajoutée. Le propriétaire de la marque régionale détermine dans le cadre de ses prescriptions de déclaration si une vérification et une déclaration d'origine supplémentaires sont nécessaires pour le matériel d'emballage valorisant. L'ASPR a établi un guide qui peut servir de base aux organisations membres pour la mise en œuvre.

5.9 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.

5.10 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 22.09.2022 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 01.01.2023 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 ingrè- dients régio- naux	Règlement de sanctions
Dernière modification	22.09.2022	22.09.2022	23.09.2021	26.09.2017	02.10.2018	24.09.2019	22.09.2020	22.09.2022	23.09.2021	26.09.2012
Entrée en vigueur	01.01.2023	01.01.2023	01.01.2022	01.01.2018	01.01.2019	01.01.2020	01.01.2021	01.01.2023	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	09.12.2022	09.12.2022	10.12.2021	29.11.2017	29.11.2018	05.12.2019	03.12.2020	09.12.2022	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	01.12.2022	01.12.2022	30.11.2021	18.12.2017	14.12.2018	(28.11.2019)	(26.11.2020)	01.12.2022	(30.11.2021)	21.11.2012
«Das Beste der Region» avec les marques régionales suivantes : Aus Stadt und Land, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, gärrn Lozärn, Naturpark Gantrisch, Seeland, ,Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Urschwyz, so natürlich, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, Zürioberland Regionalprodukte, Zentralschweizer Lamm	17.11.2022	17.11.2022	02.12.2021	15.11.2017	20.11.2018	29.10.2019	03.12.2020	17.11.2022	(02.12.2021)	11.12.2014

Directives	Partie A Prescr. générales	<u>Partie B1</u> Prescr. spécifiques alimentaires	<u>Partie B2</u> Prescr. spécifiques boissons	<u>Partie B3</u> Prescr. spécifiques restauration	<u>Partie B4</u> Prescr. spécifiques restauration collective	<u>Partie C1</u> Prescr. spécifiques non alimen- taires	<u>Partie C2</u> Prescr. spéci- fiques cosmétiques	<u>Partie C3</u> Prescr. spéci- fiques horticulture	<u>Partie D</u> Produits cos- métiques et chocolatées avec ingréd- ients régio- naux	<u>Règlement de sanctions</u>
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 orientale, Zurich, Lucerne, Aare, Bâle, Neuchâtel-Fribourg, Valais, Vaud et Genève	02.11.2022	02.11.2022	09.12.2021	08.11.2017	18.10.2018	17.10.2019	29.10.2020	02.11.2022	(09.12.2021)	06.02.2015
Pays romand – Pays gourmand avec les marques régionales suivantes :										
• Pays-d'Enhaut Produits Authentiques	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	(02.11.2020)	30.11.2022	(05.12.2021)	01.01.2015
• VAUD+ certifié d'ici	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019		30.11.2022	05.12.2021	01.01.2015
• Terroir Fribourg	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	03.12.2020	30.11.2022	(05.12.2021)	24.03.2015
• Jura bernois Produits du terroir	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021		14.12.2018	21.11.2019	01.12.2020	(30.11.2022)	05.12.2021	
• Spécialité du Canton du Jura	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021			21.11.2019	01.12.2020	(30.11.2022)	05.12.2021	
• Neuchâtel Vins et Terroir	30.11.2022	30.11.2022	05.12.2021		(14.12.2018)	21.11.2019	(11.12.2020)	(30.11.2022)	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	Parties de directives ratifiées : 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. Demandes de dérogation selon la partie A, article 5.6 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									

Directives	Partie A Prescr. générales	<u>Partie B1</u> Prescr. spécifiques <u>alimentaires</u>	<u>Partie B2</u> Prescr. spécifiques <u>boissons</u>	<u>Partie B3</u> Prescr. spécifiques <u>restauration</u>	<u>Partie B4</u> Prescr. spécifiques <u>restauration</u> <u>collective</u>	<u>Partie C1</u> Prescr. spécifiques <u>non alimen-</u> <u>taires</u>	<u>Partie C2</u> Prescr. spéci- fiques <u>cosmétiques</u>	<u>Partie C3</u> Prescr. spéci- fiques <u>horticulture</u>	<u>Partie D</u> <u>Produits cos-</u> <u>métiques et</u> <u>chocolatées</u> <u>avec ingréd-</u> <u>ients régio-</u> <u>naux</u>	<u>Règlement</u> <u>de sanctions</u>
	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.									
ALDI SUISSE pour le label SAVEURS SUISSES	Dans le cadre de la ligne de produits SAVEURS SUISSES, ALDI SUISSE se base sur les directives pour les marques régionales pour la désignation des produits régionaux.									

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 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 calisaya)	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	
Extrait de gingembre	31.12.2025	Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé

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	31.12.2024	Uniquement dans les produits semi-finis
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	31.12.2024	
Vin pour vinaigre de production suisse	31.12.2025	Autorisation uniquement en cas d'indisponibilité sur le marché suisse Sous spécification de la quantité et de la qualité utilisé

Types et succédanés de sucre, édulcorants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Dextrose	31.12.2024	
Encens	31.12.2025	
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.

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	31.12.2025
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2025
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2025
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2025
Coppa	GR	31.12.2025
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2025
Glarner Kalberwurst (Chalberwurst)	GL	31.12.2025
Greubons pour Taillées aux greubons	VD	31.12.2025
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2025
Salsiz	GR	31.12.2025
Urner Hauswurst	UR	31.12.2025
Urner Tiget	UR	31.12.2025