

Ordonnance du DFI sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)¹,

arrête:

Chapitre 1 Objet et champ d'application

Art. 1

La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. céréales, légumineuses, produits de mouture;
- b. pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie;
- c. pâtes;
- d. tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales;
- e. pouding, crème.

Chapitre 2 Céréales, légumineuses, produits de mouture

Section 1 Définitions

Art. 2 Céréales

On distingue les céréales suivantes:

- a. les fruits indéhiscents (*caryopses*) de graminées (*Graminae*) telles que le froment (blé tendre, blé dur), l'épeautre, le seigle, le maïs, le riz, l'orge, l'avoine, le sorgho, le millet, le triticale, l'engrain et l'amidonnier;
- b. les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées telles que le sarrasin, l'amarante et le quinoa.

Art. 3 Légumineuses

Les légumineuses sont les graines mûres et sèches de papilionacées, notamment les petits pois, les lentilles, les haricots, les arachides et les fèves de soja, qui se prêtent à la fabrication de produits de mouture.

Art. 4 Produits de mouture

¹ Les produits de mouture sont des céréales ou des légumineuses broyées mécaniquement. Ils peuvent être soumis à un traitement supplémentaire.

² Selon le procédé de fabrication, on distingue:

- a. les céréales perlées ou mondées: grains entiers ou particules de grains ronds, décortiqués et polis;
- b. le gruau: particules de grains décortiqués, grossièrement broyés ou coupés;
- c. les flocons: produit de mouture obtenu par traitement à la vapeur et séchage de céréales entières décortiquées, de céréales nues, de gruau ou de céréales perlées ou mondées;
- d. les céréales égrugées: produit de mouture obtenu par le broyage grossier du grain entier (avec la plantule);
- e. la semoule: particules de l'endosperme, débarrassées des couches externes de l'enveloppe, obtenues lors du broyage ou de la mouture;
- f. le fin finot: semoule moulue fine et nettoyée;
- g. la farine: grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm;
- h. la plantule: embryon du grain contenant les matières grasses et les protéines, avec ou sans *scutellum* (cotylédon); il peut être stabilisé par un traitement à la chaleur;
- i. le son: produit de mouture constitué par les couches externes fibreuses du grain et par une grande partie de la couche à aleurone sous-jacente;
- j. le gluten: masse élastique semblable au caoutchouc, composée principalement de protéines non solubles dans l'eau, qui subsiste après le lavage à l'eau de l'amidon et des composantes solubles de la pâte;
- k. la farine de gonflement (quellmehl): farine dont la part d'amidon a été agglutinée.

Art. 5 Farine normale

¹ La farine normale (farine) est de la farine obtenue à partir de blé.

² On distingue:

- a. la farine blanche ou farine fleur: farine obtenue essentiellement à partir de la partie centrale du grain;
- b. la farine mi-blanche: farine pratiquement sans enveloppe;

- c. la farine bise: farine contenant une certaine partie des enveloppes extérieures;
- d. la farine complète: farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe; le rendement total doit être d'au moins 98 % masse du grain entier.

Art. 6 Farine spéciale

La farine spéciale est de la farine qui se distingue nettement de la farine normale, soit par sa composition, soit par sa destination (p. ex. farine d'épeautre, farine de seigle, farine d'orge, farine aux cinq céréales, farine additionnée de germes de blé, farine à gâteaux, farine à biscuits).

Art. 7 Amidon

L'amidon (amidon de froment, amidon de riz ou fécule de pomme de terre, sagou, tapioca, etc.) est un polysaccharide de réserve obtenu à partir de plantes.

Art. 8 Maltodextrine

La maltodextrine est un glucide hydrosoluble, qui est obtenu par hydrolyse partielle de l'amidon et qui présente un équivalent-dextrose de 3 à 20 % masse.

Art. 9 Chapelure

La chapelure est une denrée alimentaire obtenue à partir de pain sec ou de produits de boulangerie spécialement préparés à cet effet par broyage, rôtissage, tamisage ou extrusion.

Art. 10 Malt, farine de malt, extrait de malt

¹ Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt sont obtenus à partir de céréales germées et séchées.

² L'extrait de malt peut aussi être obtenu à partir d'un mélange de malt et d'orge avec adjonction d'enzymes naturellement présentes dans le malt. Le taux de malt doit toutefois être égal ou supérieur à 25 % masse.

Section 2 Exigences**Art. 11**

¹ La teneur en eau des produits de mouture ne peut excéder 16 % masse. L'al. 5, let. a est réservé.

² Les farines normales doivent présenter les teneurs suivantes en sels minéraux (teneur en cendres), rapportées à la matière sèche:

- a. farine blanche au maximum 0,63 % masse
- b. farine mi-blanche de 0,64 à 0,90 % masse
- c. farine bise de 0,91 à 1,69 % masse
- d. farine complète au minimum 1,70 % masse

³ Pour faciliter la panification, il est admis d'incorporer à la farine normale, jusqu'à concurrence de 5 % masse, des ingrédients tels qu'épeautre, seigle, farines de gonflement, gluten, farine de malt enzymatiquement active, poudre d'acérola ou tout autre ingrédient naturellement riche en acide ascorbique.

⁴ La poudre d'acérola peut contenir à titre de support des ingrédients tels que fécule de manioc, maltodextrine ou amidon de froment, jusqu'à concurrence de 70 % masse.

⁵ Les amidons doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en eau ne peut excéder 15 % masse, et 21 % masse dans le cas de la fécule de pomme de terre;
- b. la teneur en cendres, rapportée à la matière sèche, ne peut excéder 1 % masse.

Section 3 Traitements

Art. 12

¹ Le traitement des céréales (p. ex. le riz et l'orge) avec du sucre d'amidon, des graisses ou des huiles comestibles est admis jusqu'à 0,8 % masse.

² Il est interdit de blanchir la farine et de traiter les produits de mouture avec des gaz nitreux, des composés halogènes oxygénés, des persulfates ou d'autres substances dégageant de l'oxygène, avec du chlore ou des substances dégageant du chlore, ou avec des composés ayant des propriétés semblables.

Section 4 Etiquetage

Art. 13

¹ Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt doivent porter l'indication de la céréale utilisée.

² Toute adjonction au sens de l'article 11, al. 3, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doit figurer dans la liste des ingrédients.

Chapitre 3

Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie

Section 1 Pain

Art. 14 Définitions

¹ Le pain est de la pâte cuite au four, obtenue exclusivement à partir de farine normale, d'eau, de sel comestible, de levure de boulangerie ou de levain-chef.

² Le pain spécial est:

- a. du pain additionné d'autres ingrédients tels que lait, matières grasses ou fruits;
- b. de la pâte cuite au four, obtenue à partir de farine spéciale, additionnée ou non d'ingrédients tels que lait, matières grasses ou fruits.

Art. 15 Additions admises dans le pain spécial

Les pains spéciaux peuvent être additionnés de fibres alimentaires extraites de blé, de pommes, de carottes, etc.

Art. 16 Dénomination spécifique

¹ Seul le pain peut porter la dénomination «pain blanc», «pain mi-blanc», «pain bis», ou «pain complet».

² Le pain spécial doit porter une dénomination correspondant à sa composition (p. ex. pain de seigle, pain d'épeautre, pain de graham, pain aux cinq céréales, pain au lait, tresse au beurre, pain pour toasts ou pain aux fruits). La dénomination doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si la dénomination d'un pain spécial comporte le nom d'une céréale, le pourcentage de farine provenant de ladite céréale doit être:
 1. supérieur à 50 % masse s'il s'agit de blé, d'épeautre ou de seigle,
 2. supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin, de triticale;
- b. si un pain spécial est désigné comme «pain au lait», on doit utiliser au moins autant de lait (ou l'équivalent de poudre de lait entier) que d'eau pour sa fabrication;
- c. si un pain spécial est désigné comme «pain au lait écrémé», on doit utiliser au moins autant de lait écrémé (ou l'équivalent de poudre de lait écrémé) que d'eau pour sa fabrication;
- d. la dénomination spécifique peut mentionner une teneur en beurre (p. ex. «tresse au beurre») si le produit en contient au moins 70 g par kilogramme de matière sèche. L'addition de graisses ou d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est dans ce cas pas admise.

Art. 17 Indications complémentaires

Si du pain est fabriqué à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 11, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

Section 2**Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie****Art. 18** Définition

¹ Les articles de boulangerie sont des denrées alimentaires obtenues par cuisson au four ou par des procédés analogues (p. ex. extrusion) à partir de produits de mouture, de sucres, de matières grasses, d'œufs ou de composants de l'œuf, avec ou sans masses à fourrer, couvertures ou garnitures. Ils peuvent être additionnés d'ingrédients tels que lait, produits laitiers, cacao, chocolat, masse de couverture, masse de glaçage, miel, épices, noix ou préparations de fruits.

² Les articles de petite boulangerie sont des articles de boulangerie sucrés ou salés, tels que croissants aux noisettes, brioche, boules de Berlin, bretzels ou flûtes au sel.

³ Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des articles de boulangerie qui se conservent au moins un mois.

Art. 19 Dénomination spécifique

Les ingrédients énumérés ci-après peuvent être mentionnés dans la dénomination spécifique si les conditions suivantes sont remplies:

- a. lait: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g de lait ou la quantité correspondante de poudre de lait entier;
- b. beurre: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g de beurre. L'addition de graisses ou d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est pas admise, sauf pour le petit-beurre traditionnel. Le petit-beurre doit avoir une teneur en beurre d'au moins 25 g par kilogramme du produit fini et la graisse de beurre doit représenter au moins 20 % masse de la matière grasse totale;
- c. œufs: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g d'œufs complets ou la quantité équivalente d'œufs complets en poudre;
- d. miel: la partie biscuit doit contenir au moins autant de miel que de sucres;
- e. céréales complètes: la part de farine doit contenir au moins 70 % masse de produit de mouture complet.

Art. 20 Indications complémentaires

Si des articles de boulangerie, de boulangerie fine ou de biscuiterie et de biscotterie sont fabriqués à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 11, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

Chapitre 4 Pâtes**Art. 21** Définition

¹ Les pâtes sont des denrées alimentaires obtenues à partir de produits de mouture. Elles peuvent contenir des ingrédients tels qu'œufs, lait ou légumes.

² Les pâtes fraîches sont des pâtes non déshydratées ou seulement légèrement séchées lors de la fabrication. Elles peuvent être traitées à l'eau chaude ou à la vapeur d'eau, et soumises à pasteurisation, à réfrigération ou à surgélation.

³ Les pâtes stérilisées sont des pâtes fraîches qui sont toutefois stérilisées avant la mise sur le marché.

Art. 22 Exigences

¹ La teneur en eau des pâtes sèches de toutes sortes ne peut dépasser 13 % masse.

² L'acidité titrable des pâtes sèches, à l'exception des pâtes aux œufs, ne peut dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 grammes.

³ L'adjonction de protéines d'œufs de poule ou de gluten, de graisses ou d'huiles comestibles ainsi que de sel comestible est admise.

Art. 23 Dénomination spécifique

¹ Les produits désignés comme «pâtes» doivent être obtenus exclusivement à partir de produits de mouture de blé.

² Les pâtes fabriquées avec d'autres produits de mouture (p. ex. farine de seigle, d'orge, d'avoine, d'épeautre ou de soja) doivent porter, dans la dénomination spécifique, l'indication de la céréale utilisée.

³ La dénomination spécifique doit mentionner l'adjonction de légumes ou d'autres ingrédients. Sont exceptés:

- a. les ingrédients mentionnés à l'art. 22, al. 3;
- b. les œufs;
- c. le lait.

⁴ La dénomination spécifique peut mentionner les œufs («pâtes aux œufs») lorsque le produit contient au moins 135 g d'œufs en coquille ou d'œufs congelés ou 36 g d'œufs entiers secs par kilogramme de produit de mouture. Si on utilise des conser-

ves d'œufs, le rapport entre blanc et jaune d'œuf devra être le même que pour l'œuf entier.

⁵ La dénomination spécifique peut mentionner le lait («pâtes au lait»), lorsque le produit contient au moins 20 g de matière sèche provenant du lait par kilogramme de produit de mouture.

⁶ Si des pâtes alimentaires aux œufs contiennent des œufs autres que ceux de poule, le genre des œufs ajoutés doit être indiqué dans la dénomination spécifique.

Chapitre 5

Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales

Art. 24 Tofu, boissons à base de soja, tempeh

¹ Le tofu est un produit, égoutté ou non, fabriqué à partir de fèves de soja et d'eau, avec addition d'un agent coagulant.

² Peuvent être utilisés les agents coagulants répertoriés dans l'annexe.

³ Les boissons à base de soja sont des extraits aqueux obtenus, après filtrage ou décantation et après cuisson, à partir de fèves de soja trempées et broyées.

⁴ Le tempeh est un produit à base de fèves de soja, fermentées au moyen de cultures appropriées (p. ex. *Rhizopus oligosporus*). Il peut être fabriqué à partir de céréales.

Art. 25 Autres produits à base de protéines végétales

¹ Les autres produits à base de protéines végétales sont des produits fabriqués à partir de protéines de céréales ou de protéines de légumineuses et d'autres ingrédients d'origine exclusivement végétale, à l'exception des produits visés à l'art. 24.

² La dénomination spécifique est régie par l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires². Les succédanés de viande peuvent porter une dénomination complémentaire telle que «escalope végétarienne», «burger végétarien», «ragoût végétarien», etc.

Chapitre 6 Pouding, crème

Art. 26 Pouding, crème

¹ Le pouding et la crème sont des préparations pâteuses ou visqueuses obtenues à partir de produits de mouture ou d'amidons provenant de céréales, de légumineuses, de pommes de terre ou autres tubercules, additionnées de lait, de matières grasses, d'œufs, de sucres, d'eau ou d'autres ingrédients.

² RS 817.022.21

² Ils peuvent contenir des ingrédients de saveur tels que jus de fruits, cacao, amandes ou noix moulues, fruits secs ou parties de fruits et épices.

Art. 27 Poudre pour pouding et poudre pour crème

La poudre pour pouding et la poudre pour crème doivent donner, lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi, une denrée alimentaire conforme à l'art. 26.

Chapitre 7 Modification de l'annexe

Art. 28

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement l'annexe de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Chapitre 8 Entrée en vigueur

Art. 29

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Annexe
(art. 24, al. 2)

Agents coagulants admis pour la fabrication de tofu

Sont admis pour la fabrication du tofu les agents coagulants suivants:

1. nigari (chlorure de magnésium et sulfate de magnésium),
2. sulfate de calcium, chlorure de calcium,
3. chlorure de magnésium,
4. glucono-delta-lactone,
5. acides alimentaires,
6. cultures de ferments lactiques inoffensifs.