

---

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

## Modification du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 1, let. b et f*

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

- b. articles de boulangerie (pain, articles de biscuiterie et de biscotterie);
- f. graines oléagineuses.

*Art. 2* Céréales et fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées

On distingue les catégories suivantes:

- a. céréales: 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'en grain et l'amidonnier;
- b. les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées (pseudo-céréales) telles que le sarrasin, l'amarante et le quinoa.

*Art. 4, al. 1 et 2, let. c, d, g, i et j*

<sup>1</sup> Les produits de mouture sont des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou des légumineuses broyés mécaniquement. Ils peuvent être soumis à un traitement supplémentaire.

<sup>2</sup> Selon le procédé de fabrication, on distingue:

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.022.109

- 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);
- g. la farine: grains et parties de grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm;
- i. le son: produit de mouture constitué par les couches externes fibreuses du grain et par des parties de la couche à aleurone sous-jacente;
- j. le gluten: fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés qui est insoluble dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 molaire;

*Art. 6, al. 2*

<sup>2</sup> La farine complète spéciale est une farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe; le rendement total doit être d'au moins 90 % masse du grain entier.

*Art. 7 Amidon*

L'amidon est un polysaccharide de réserve végétal.

*Art. 11, al. 1, 2<sup>bis</sup>, 3 et 4*

<sup>1</sup> La teneur en eau des produits de mouture ne peut excéder 15,5 % masse. L'al. 5, let. a, est réservé.

<sup>2bis</sup> La farine complète spéciale doit présenter une teneur en sels minéraux (teneur en cendres), rapportée à la matière sèche, d'au moins 1,5 % masse.

<sup>3</sup> 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, germes de blé, farine de malt enzymatiquement active, poudre d'acérola ou tout autre ingrédient naturellement riche en acide ascorbique.

<sup>4</sup> La poudre d'acérola peut contenir à titre de support des ingrédients tels que fécule ou maltodextrine, jusqu'à concurrence de 70 % masse.

*Art. 13, al. 1<sup>bis</sup>*

<sup>1bis</sup> La farine complète spéciale doit porter l'indication de la céréale utilisée (p. ex., farine complète de seigle).

*Titre précédant l'art. 13a*

### **Chapitre 3 Articles de boulangerie (pain, articles de petite boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie)**

#### **Section 1 Articles de boulangerie**

*Art. 13a*

<sup>1</sup> 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 et d'autres ingrédients tels que des sucres, des matières grasses, des œufs ou des composants de l'œuf, avec ou sans masses à fourrer, couvertures ou garnitures.

<sup>2</sup> Ils peuvent être classés dans les sous-groupes suivants:

- a. pain;
- b. articles de petite boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie.

*Titre précédant l'art. 14*

#### **Section 2 Pain**

*Art. 16, al. 2, let. a, phrase introductive*

<sup>2</sup> 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 cette céréale dans la quantité totale de céréales doit être:

*Titre précédant l'art. 18*

#### **Section 3 Articles de petite boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie**

*Art. 18 Définitions*

<sup>1</sup> Les articles de petite boulangerie sont des articles de boulangerie, tels que croissants aux noisettes, brioche, boules de Berlin, bretzels ou flûtes au sel, dont la teneur en matières grasses ou en sucre rapportée à la farine ou à la fécule se monte à 10 % masse au moins et qui sont obtenus par cuisson au four, grillage, séchage ou par des procédés analogues (p. ex., extrusion) à partir de pâtes ou de masses en utilisant des céréales ou des produits de mouture, des féculs, des matières grasses et des sucres.

<sup>2</sup> Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des articles de petite boulangerie qui se conservent au moins un mois.

*Art. 19, let. b*

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

- b. beurre: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 82 g de graisse de beurre (matière grasse du lait);

*Art. 22, al. 3*

<sup>3</sup> L'adjonction de protéines d'œufs et de gluten, de graisses ou d'huiles comestibles ainsi que de sel comestible est admise.

*Art. 27*

Ne concerne que le texte allemand.

*Titre précédant l'art. 27a*

**Chapitre 6a Graines oléagineuses**

*Art. 27a*

Par graines oléagineuses, on entend des semences de plantes sous forme de petits granulés, telles que les graines de colza, de tournesol, de lin, de pavot ou de sésame, qui servent principalement à produire de l'huile végétale ou à enrichir d'autres denrées alimentaires.

II

Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du chiffre I de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au.... (1 an après l'entrée en vigueur). Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

III

La présente modification entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Didier Burkhalter