

Directives pour les marques régionales

Partie A Prescriptions générales

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux
Dernière mise à jour : 1⁷~~8~~ septembre 202~~6~~⁵
Entrée en vigueur : 1^{er} janvier 202~~7~~⁶
Version : 1⁷~~6~~.00

Mentions légales

Les directives pour les marques régionales appartiennent à l'Association suisse des produits régionaux, dont les membres sont les organisations suprarégionales de promotion des ventes au sens de l'Ordonnance RS 916.010 (alpinavera, « Das Beste der Region », regio.garantie Romandie et l'Association Culinarium).

Contact :

info@regiogarantie.ch
www.regiogarantie.ch/fr/

Remarque : Afin d'assurer l'égalité de traitement linguistique des personnes, la forme neutre ou, à défaut, la forme masculine est utilisée dans la mesure du possible pour des raisons de lisibilité.

Feldfunktion geändert

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 GÉNÉRALES 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	8
5.7 DÉCLARATION	9
5.8 EMBALLAGES ET AUTRES CONDITIONNEMENTS OU RÉCIPIENTS	9
5.9 QUALITÉ VISUELLE ET GUSTATIVE DES PRODUITS	9
5.10 NOMS DES PRODUITS	9
6 OBLIGATION DE SE SOUMETTRE AU CONTRÔLE ET À LA CERTIFICATION	9
7 CONTRÔLE ET CERTIFICATION	10
7.1 ENREGISTREMENTS ET COMPTABILITÉ	10
7.2 CONTRÔLE	10
7.3 COMBINAISON AVEC D'AUTRES PROGRAMMES	10
7.4 CERTIFICATION	10
8 ATTRIBUTION DE LA MARQUE RÉGIONALE	11
9 OBLIGATION D'ANNONCER LA MODIFICATION DES PRODUITS ET DE L'ASSORTIMENT	11
10 SANCTIONS ET RECOURS	11
11 ENTRÉE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES	11
ANNEXE 1 : MARQUES RÉGIONALES RATIFIANT ET APPLIQUANT LES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES	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	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 LES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES, PARTIE A, CHAPITRES 5.3 ET 5.6)	29
ANNEXE 7.2 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION D'ÉTAPES DE TRANSFORMATION HORS RÉGION POUR LA VIANDE (SELON LES CHAPITRES 5.3 ET 5.6 DES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES, PARTIE A, LE CHAPITRE 3 PRESCRIPTIONS POUR TRANSFORMATEURS DE VIANDE DE LA PARTIE B1 ET L'ANNEXE 1 ARBRE DE DÉCISION)	31
ANNEXE 8 : GUIDE POUR LA DÉCLARATION DE PRODUITS RÉGIONAUX DANS LE CADRE DES DIRECTIVES POUR LES MARQUES RÉGIONALES	34

1 Terminologie

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

Autorisation : le propriétaire d'une marque régionale peut accorder une autorisation dans le cadre des exigences définies 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)

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'article 2 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02), 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 ; tout constituant d'un ingrédient composé est également considéré comme un ingrédient. Ceci s'applique également aux ingrédients utilisés pour le traitement des surfaces (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 des *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 entrant dans la composition et provenant du territoire de la marque en question.

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

Préparation : les opérations en vue de la conservation et/ou de la transformation de produits agricoles, y compris l'abattage et la découpe des produits carnés, ainsi que le conditionnement, 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.

Production primaire : production et/ou extraction de produits végétaux et animaux au sein d'exploitations agricoles ou dans la 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 (sauces, 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 préparation 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 préparation 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. 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 par 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 établir 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 définis dans le règlement relatif aux tarifs des propriétaires de 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 doit 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 au chapitre 5.2 et à la valeur ajoutée conformément au chapitre 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 preneurs de licence, dont le site de production se trouve dans une commune à l'intérieur de la région mais touchant sa frontière à compter comme ingrédient régional des ingrédients provenant de producteurs primaires situés en dehors de la région, mais dans des communes limitrophes à celle du preneur de licence, jusqu'à hauteur de 20% maximum. 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 primaires

Tous les ingrédients issus de la production agricole régionale 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 directive à l'intention de ces exploitations sera décidée dans le cadre de la stratégie de durabilité actuelle de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR).

Les exigences relatives au standard de production minimal pour les ingrédients issus d'une production régionale non agricole 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 [PER Liste standards.pdf](#)

~~Une période de transition pour la mise en œuvre est octroyée jusqu'au 31 décembre 2026.~~

Feldfunktion geändert

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 de 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 (selon l'annexe 5 sur les ingrédients importés autorisés) peuvent être utilisés. Les optimisations pour des raisons de prix, par exemple, sont interdites. Si possible, des ingrédients alternatifs d'origine suisse doivent être utilisés.

L'annexe sur les ingrédients importés autorisés 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 dérogation peut être délivrée :

- Si l'ingrédient peut être cultivé en Suisse, sa disponibilité en Suisse doit être clarifiée sur les plans qualitatif et quantitatif. En soutien, l'Association suisse des produits régionaux peut fournir une liste [Ingrédients faible disponibilité origine CH.xlsx](#) et lancer des enquêtes nationales pour obtenir des précisions sur la disponibilité de l'ingrédient. Les optimisations pour des raisons de prix, par exemple, 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 dérogations 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 [Annexe 5 importation 2026.pdf](#).

Produits semi-finis

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

Si les produits semi-finis en tant que tels et leurs ingrédients ne sont pas disponibles en quantité suffisante et dans la qualité requise dans la région en question, des produits semi-finis en tant que tels provenant de Suisse peuvent être utilisés. Des optimisations pour des raisons de prix, par exemple, 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 l'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 des ingrédients importés dans le produit final ne dépasse pas 1 %.

Si les produits semi-finis en tant que tels 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 en tant que tels importés. Le secrétariat des directives pour les marques régionales met à disposition des propriétaires des marques régionales et des organismes de certification un formulaire de demande commun (cf. [Annexe 5 importation 2026.pdf](#)). Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation de notification et doit envoyer une copie de l'autorisation au secrétariat des directives pour les marques régionales, qui confirme formellement l'autorisation exceptionnelle correspondante.

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 transformation, de préparation ou de 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.

L'autorisation n'est pas nécessaire pour la préparation ou le stockage d'ingrédients agricoles provenant à 100 % de la région et transformés en produit final dans la région, sous réserve des dispositions spécifiques à la branche figurant dans les directives pour les marques régionales Partie B1.

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 dans le calcul de la part régionale.

5.5 Substances non autorisées

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et leurs dérivés au sens de l'ordonnance sur les denrées alimentaires ne sont pas autorisés. La déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des OGM ou une autre preuve attestant l'absence d'OGM (comme la spécification du produit

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

signée ou l'accord du fournisseur signé, etc.) doit être fournie pour confirmer l'exclusion d'OGM dans les ingrédients à risques, les additifs, les auxiliaires technologiques, les microorganismes, les arômes, les enzymes et les vitamines.

5.6 Exceptions

Spécialités

Sont considérés comme spécialités, les produits enregistrés dans le registre fédéral des indications géographiques protégées (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 sont en principe soumises aux conditions des produits composés et non composés. Si des 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 l'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 [Annexe 6 spécialités autorisées 2026.pdf](#)).

Feldfunktion geändert

Sucre de betterave

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

Exceptions concernant la valeur ajoutée

Si aucune structure valable de préparation, 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 (cf. [Annexe 7 1 demande transformation hors région 2026.pdf](#) ou [Annexe 7 2 dem transf hors région viande 2026.pdf](#)). Les dérogations sont accordées pour trois ans au maximum et peuvent être renouvelées après un réexamen.

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

En cas de pénuries exceptionnelles, à court terme et brèves, le propriétaire de la marque régionale peut accorder une dérogation temporaire de 6 mois maximum lors du contrôle de la valeur ajoutée, par exemple pour des travaux de maintenance ou en cas de panne d'une usine régionale de préparation 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 la dérogation.

Pertes de récolte ou dommages survenus au cours du stockage en raison de mauvaises conditions météorologiques ou d'autres phénomènes naturels

Une autorisation permettant d'utiliser des ingrédients suisses à la place des ingrédients régionaux peut être octroyée, même si la part d'ingrédients régionaux est inférieure à la part exigée en raison de mauvaises récoltes ou de dommages survenus au cours de stockage en raison de mauvaises conditions météorologiques ou d'autres phénomènes naturels.

L'octroi d'une autorisation est soumis aux conditions 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 quantitativement 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 également du blé dur de la région xy ». La déclaration doit être soumise avec la demande.

Une copie de l'autorisation, avec indication de la quantité et de la qualité autorisées, et une copie de l'étiquette doivent être adressées au secrétariat des directives pour les marques régionales.

Le secrétariat des lignes directrices tient une liste des dérogations accordées.

5.7 Déclaration

Origine des ingrédients

Afin de protéger le consommateur contre la tromperie (ODAIOUs, art. 12), le propriétaire de la marque régionale veille à ce que la présentation (emballage, marquage) et la déclaration de l'aliment et de ses ingrédients ne trompent pas le consommateur sur leur origine effective. 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 réalisées en dehors de la région sont déclarées en indiquant le code postal et la ville, dès qu'il existe une exception conformément au chapitre 5.6. Le propriétaire de la marque régionale détermine par écrit les modalités d'application détaillées.

Des recommandations et des exemples pour la mise en œuvre sont mis à disposition des propriétaires 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 certifié 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. L'Association suisse des produits régionaux a établi un guide à destination des organisations membres pouvant servir de base à 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 que la préparation, la transformation ou le commerce, sont soumis à une procédure de contrôle.

Les preneurs de licence peuvent faire réaliser des étapes de transformation dans le cadre d'un contrat de transformation à façon (cf. [Annexe 4 transformation façon.pdf](#))

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 par échantillonnage 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 :

- les producteurs primaires en tant que fournisseurs de matières premières de leur propre production, effectuant tout au plus l'emballage et l'étiquetage ;
- 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 est entièrement située dans la zone de la marque régionale ;
- les embouteilleurs d'eau minérale, d'eau de source ou d'eau potable naturelle 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 fixe la procédure de contrôle pour les produits semi-finis des fournisseurs.

Feldfunktion geändert

L'organisme de certification contrôle

- a) soit l'application du cahier des charges des produits semi-finis chez le preneur de licence (cf. [Confirmation pour les produits semi-finis des fournisseurs en amont concernant l'origine et la valeur ajoutée](#), document également disponible auprès du secrétariat de l'Association suisse des produits régionaux),
- 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 issus 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 certificat d'origine.pdf](#)) auprès du propriétaire de la marque régionale afin de garantir le respect des directives.

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

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 préparation 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 pouvoir être identifié jusqu'à son origine.

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

- volumes des produits annoncés auprès de la marque régionale ;
- données sur les employés, y compris les chefs d'entreprise/d'exploitation, en équivalents plein temps ;
- nombre d'exploitations agricoles actives en tant que 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 préparation 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 ou 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. 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'un des organismes de certification désignés par les propriétaires des marques régionales. L'organisme de certification est en possession de documents spécifiques aux procédures devant être respectées, ces documents faisant 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 et 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 aux preneurs de licence une autorisation d'utilisation pour :

- les produits AOP ou AOC suisses, si la zone AOP ou AOC est entièrement située 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 sont situés 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 définis 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 17⁹ septembre 202⁶⁵ 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 1^{er} janvier 202⁷⁶ 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, en français et en italien. La version originale en allemand fait foi en cas de doute.

Annexe 1 : Marques régionales ayant ratifié et appliquant les directives pour les marques régionales

Directives pour les marques régionales	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration	Partie C1 Prescr. spécifiques non alimen- taires	Partie C2 Prescr. spéci- fiques cosmétiques	Partie C3 Prescr. spéci- fiques horticulture	Partie D Produits cosmé- tiques et choco- latées avec in- grédients régio- naux	Règlement des sanctions
Dernière modification	18.09.2025	18.09.2025	24.09.2024	12.06.2025	24.09.2019	24.10.2024	24.09.2024	24.10.2024	21.09.2023
Entrée en vigueur	01.01.2026	01.01.2026	01.01.2025	01.01.2026	01.01.2020	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2024
Marques régionales	Date de la ratification (date entre () = directive ratifiée mais pas utilisée)								
alpinavera région avec les marques régionales suivantes : Glarnerland, Graubünden, Ticino, Uri, Parc Ela, Parc Beverin, Biosfera Val Mustair, Nostrani del Ticino	26.11.2025	26.11.2025	30.11.2024	26.11.2025	05.12.2019	30.11.2024	30.11.2024	30.11.2024	13.12.2023
Association Culinarium avec les régions suivantes : St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, Zürichsee-Linth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhausen, Appenzellerland, Naturpark Schaffhausen	25.11.2025	25.11.2025	26.11.2024	25.11.2025	(28.11.2019)	(26.11.2024)	26.11.2024	26.11.2024	20.11.2023
« Das Beste der Region » avec les marques régionales suivantes : Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, gärrn Lozärn, Aus Stadt und Land, Naturpark Gantrisch, Seeland, Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Ächt Schwyz, so natürlich, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, «Us em	21.10.2025	21.10.2025	22.10.2024	21.10.2025	29.10.2019	22.10.2024	22.10.2024	(22.10.2024)	24.10.2023

Directives pour les marques régionales	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration	Partie C1 Prescr. spécifiques non alimen- taires	Partie C2 Prescr. spéci- fiques cosmétiques	Partie C3 Prescr. spéci- fiques horticulture	Partie D Produits cosmé- tiques et choco- latées avec in- grédients régio- naux	Règlement des sanctions
ZÜRIOBERLAND », Knonauer Amt, Parc naturel régional Chasseral, Jura l'original, Grand Chasseral									
regio.garantie Romandie avec les marques régionales suivantes :									
• VAUD CERTIFIE D'ICI avec la marque Pays-d'Enhaut Produits Authentiques	20.11.2025 20.11.2025	20.11.2025 20.11.2025	12.11.2024 12.11.2024	20.11.2025 20.11.2025	21.11.2019 21.11.2019	(12.11.2024)	12.11.2024 12.11.2024	12.11.2024 (12.11.2024)	12.12.2023 12.12.2023
• Fribourg regio.garantie	20.11.2025	20.11.2025	12.11.2024	20.11.2025	21.11.2019	12.11.2024	12.11.2024	(12.11.2024)	12.12.2023
• Grand Chasseral	20.11.2025	20.11.2025	12.11.2024	20.11.2025	21.11.2019	12.11.2024	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Jura l'original	20.11.2025	20.11.2025	12.11.2024	20.11.2025	21.11.2019	12.11.2024	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Neuchâtel Vins et Terroir	20.11.2025	20.11.2025	12.11.2024	20.11.2025	21.11.2019	(12.11.2024)	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Genève Région – Terre Avenir GRTA	Selon la Charte du 20 juin 2023								
• La Marque Valais	20.11.2025	20.11.2025	12.11.2024	20.11.2025	12.11.2024		12.11.2024		
De la région Fédération des coopératives Migros avec les coopératives de Suisse orientale, Zurich, Lucerne, Aare, Bâle, Neuchâtel-Fribourg, Valais, Vaud et Genève	25.11.2025	25.11.2025	14.11.2024	(25.11.2025)	17.10.2019	14.11.2024	14.11.2024	(14.11.2024)	10.11.2023
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 désigner les produits régionaux certifiés regio.garantie.								
Bio Suisse	Dans le cadre des 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 désigner les produits régionaux certifiés regio.garantie.								

Directives pour les marques régionales	Partie A Prescr. générales	Partie B1 Prescr. spécifiques alimentaires	Partie B2 Prescr. spécifiques boissons	Partie B3 Prescr. spécifiques restauration	Partie C1 Prescr. spécifiques non alimen- taires	Partie C2 Prescr. spéci- fiques cosmétiques	Partie C3 Prescr. spéci- fiques horticulture	Partie D Produits cosmé- tiques et choco- latées avec in- grédients régio- naux	Règlement des sanctions
L'OFEV avec le label Produit des parcs suisses suivants : Regionaler Naturpark Biosfera Val Müstair, Naturpark Beverin, Regionaler Naturpark Schaffhausen, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, UNESCO Biosphäre Entlebuch, Landschaftspark Binntal, Naturpark Pfyn-Finges, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantersch, Parc naturel régional du Doubs, Parc naturel régional Chaseral, Parc naturel régional Jura vaudois, Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Parties de directives ratifiées : par le biais des directives « Parcs d'importance nationale : Label Produit » OFEV, état novembre 20265, l'OFEV ratifie les parties A, B1, B2, B3 et C1, C2 et C3 des directives. Demandes de dérogation pour le contrôle de la valeur ajoutée selon la partie A, chapitre 5.6 : l'attribution et l'utilisation du label Produit des parcs suisses doivent être autorisées de manière définitive par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) sur la base de la décision de la commission nationale des lignes directrices. Cette dernière prend ensuite une décision finale concernant l'utilisation du label regio.garantie. Le secrétariat des directives pour les marques régionales est informé de la décision de l'OFEV par le biais d'une copie.								
Coop pour le label de qualité « Ma Région »	Dans le cadre du label de qualité « Ma Région », Coop se base sur les directives pour les marques régionales pour désigner les produits régionaux certifiés regio.garantie.								
Manor pour le label « LOCAL »	Dans le cadre de la ligne de produits « LOCAL », pour les produits des producteurs situés dans le rayon défini comme « LOCAL », Manor SA se base sur les directives pour les marques régionales pour désigner les produits régionaux certifiés regio.garantie.								
Lidl Suisse pour le label « Typique » et la ligne de produits « petit mais remarquable »	Dans le cadre de la ligne de produits « Typique » et « petit mais remarquable », Lidl Suisse se base sur les directives pour les marques régionales pour désigner les produits régionaux certifiés regio.garantie.								

Kommentiert [GD1]: Adaptation à condition que les parcs naturels fassent part d'un besoin d'utiliser C2 et/ou C3.»

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 un modèle standardisé (tableau Excel) des présentes directives pour les marques régionales disponible auprès du secrétariat ou téléchargeable en cliquant sur le lien suivant [Contrôle de composition et VA.xlsx](#)

Lors du contrôle de la valeur ajoutée, une distinction est faite entre les exploitations agricoles et les entreprises de transformation lors du calcul de la valeur ajoutée des ingrédients carnés (cf. Directives pour les marques régionales, partie B1, chapitre 3 (6) : note de bas de page 1). Les propriétaires de marques régionales mettent les instruments standardisés à disposition des preneurs de licence et des organismes de contrôle. Les adaptations apportées aux modèles doivent être approuvées par la commission nationale des directives.

Feldfunktion geändert

Annexe 3 : Certificat d'origine

But du certificat d'origine

Le certificat d'origine permet aux fournisseurs non soumis à la procédure de certification de garantir le respect des 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 aucun ingrédient 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 n'ont pas à remplir de certificat d'origine :

- a) les producteurs primaires en tant que fournisseurs de matières premières de leur 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 interviennent séparément selon les dispositions de la Confédération si la zone AOP ou AOC est entièrement située dans la zone de la marque régionale ;
- c) les embouteilleurs d'eau minérale, d'eau de source ou d'eau 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, étant donné qu'ils ne respectent 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 proviennent à 100 % de la région en question.
 - Tous les ingrédients des produits composés (p. ex. yogourts aux fruits, saucisses) proviennent de la région en question. Si cela n'est pas possible, l'ingrédient principal doit provenir à 100 % de la région et la part totale des ingrédients de la région doit s'élever à 80 %.
 - Au moins 2/3 de la valeur ajoutée est générée dans la région.
3. L'entreprise confirme que tous les produits figurant sur la liste des produits (formulaire à la page 2) 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 pas une marque régionale sur ses produits sur la seule 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. Le certificat d'origine doit être renouvelé au plus tard après 4 ans.
9. Les infractions au certificat d'origine peuvent être sanctionnées par une peine conventionnelle selon le règlement des sanctions des directives pour les marques régionales.
10. Le certificat d'origine du propriétaire de la marque régionale peut à tout moment être annulé par écrit moyennant un préavis de 3 mois.
11. En cas d'infractions graves aux directives pour les marques régionales et/ou de non-application de mesures correctives, l'organisme de contrôle et de certification ou le propriétaire de la marque régionale peut à tout moment invalider le certificat d'origine.

Certificat d'origine type pour les fournisseurs

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

Entreprise		Marque régionale	
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 achetés uniquement dans la région
(joindre l'adresse complète du fournisseur avec indication des ingrédients achetés).

☐ Des ingrédients agricoles sont également 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
		☐ oui ☐ non	☐ oui ☐ non
		☐ oui ☐ non	☐ oui ☐ non
		☐ oui ☐ non	☐ oui ☐ non
		☐ oui ☐ non	☐ oui ☐ 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 aucun ingrédient d'origine agricole n'est acheté, les ingrédients doivent être déclarés comme production propre.

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

En apposant sa signature, le fournisseur confirme que les produits figurant dans cette liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales :

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

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 toute préparation et toute transformation réalisée, 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 soumis à des contrôles par échantillonnage 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 engendrés par le contrôle du transformateur à façon sont à la charge du preneur de licence (contrôle par échantillonnage).

Obligations du transformateur à façon

Le transformateur à façon est autorisé à assurer des mandats pour au maximum cinq preneurs de licence différents de marques régionales. 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 dispositions des directives pour les marques régionales. Il tient à disposition les documents mentionnés en annexe pour un éventuel contrôle par échantillonnage.

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 la pratique de sanctions liées aux directives pour les marques régionales. Le preneur de licence est autorisé à se retourner 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 d'une déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés ou d'une autre attestation 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 dans des locaux différents n'est pas nécessaire.

Documentation des flux de marchandises

Le transformateur à façon tient un journal de transformation pour chaque lot en mentionnant la date de production et la quantité de produits finaux fabriqués.

Validité

Le contrat pour la transformation à façon doit être renouvelé au plus tard après 4 ans.

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

Entreprise		Marque régionale	
Responsable		Téléphone	
NPA, lieu		Courriel	

et le transformateur à façon

Entreprise		Marque régionale	
Responsable		Téléphone	
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
			☐ oui ☐ non
			☐ oui ☐ non
			☐ oui ☐ non
			☐ oui ☐ non
			☐ oui ☐ non
			☐ oui ☐ 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 _____

Le transformateur à façon confirme par sa signature que les produits figurant sur la liste remplissent les dispositions fixées dans les directives pour les marques régionales :

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 le chapitre 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 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 au sein de la région concernée, 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** (voir la liste des ingrédients à disponibilité limitée de provenance suisse rédigée par l'Association Suisse des produits régionaux : [Ingrédients faible disponibilité origine CH.xlsx](#)).

Feldfunktion geändert

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 :

- Les ingrédients agricoles dont la part dans la composition est inférieure ou égale à 1%, sauf stipulation contraire dans les prescriptions spécifiques.
- Les ingrédients dont la part dans la composition est inférieure ou égale à 5 % pour les produits semi-finis.
- 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 condiments, les condiments en poudre, les mélanges d'épices, les préparations d'épices et la moutarde.
- Les adjuvants (p. ex. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix, Gluten etc.).
- Les ingrédients agricoles importés autorisés ne pouvant être utilisés que dans les composants aromatiques pour les produits laitiers (excepté les fromages), le séré et les glaces comestibles à base de produits laitiers (> 50 % lait) : importation autorisée selon les directives, partie B1, chapitre 2.
- Les ingrédients non agricoles (selon partie A, chapitre 1 Ingrédients d'origine non agricole), sauf indication contraire dans les dispositions spécifiques par branches (sel, voir partie B1, art. 9 ; eau, voir partie B2, art. 5.3).

Ingrédients agricoles importés autorisés :

Ingrédient agricole importé	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Noix et oléagineux		
Amandes	31.12.2027	
Châtaigne	31.12.2027	
Graines de tournesol	31.12.2027	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Noisettes	31.12.2027	
Pignons	31.12.2027	
Pistaches	31.12.2027	
Sésame	31.12.2027	

Légumineuses	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Cacahuètes	31.12.2027	
Petits pois verts séchés	31.12.202 9 ⁶	Mentionner la quantité et la qualité utilisées

Graisses et huiles	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Huile de tournesol high oleic	31.12.202 8 ⁶	Uniquement pour des produits déjà certifiés

Fruits y compris jus, écorce, concentré, extraits, arômes, etc.	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Agrumes	31.12.2027	
Ananas	31.12.2027	
Arôme naturel de carthame	31.12.2027	
Arôme naturel de cola	31.12.2027	
Arôme naturel de framboise	31.12.2028	
Figues	31.12.2027	
Jus de groseille rouge concentré	31.12.2027	
Raisins secs	31.12.2027	
Olives	31.12.2027	

Parties de plantes fraîches, y c. extraits, arômes, etc.	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Arôme de Cinchona (Cinchona calissaya)	31.12.2026	
Arôme de fleurs de lotus	31.12.2028	
Arôme de gentiane (Gentiana lutea)	31.12.2026	
Arôme naturel de fleurs de sureau	31.12.2026	Uniquement pour les produits régionaux certifiés avant 2008
Céleri en branches	31.12.202 96	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Essence « rouge-amère » (mélange de divers extraits d'herbes)	31.12.2026	
Extrait de gingembre	31.12.2028	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Extrait de thé vert, bio	31.12.2028	
Jus de gingembre	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées

Céréales, malt, farines	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Amidon de blé de gonflement	31.12.2026	
Blé dur	31.12.2026	
Farine de châtaigne	31.12.2027	
Fibres de blé	31.12.2027	
Gluten de blé (protéine de blé)	31.12.2028	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Gluten d'épeautre	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Malt de blé	31.12.2027	
Malt d'orge, farine de malt d'orge	31.12.2027	
Miettes de maïs	31.12.202 96	
Orge et malt de brasserie	31.12.2027	

Stimulants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Cacao	31.12.2027	
Café	31.12.2027	
Caféine	31.12.2027	

Amidons	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Amidon de blé	31.12.2027	
Amidon de maïs	31.12.2027	
Amidon de riz	31.12.2027	
Amidon de tapioca	31.12.2027	
Fécule de pomme de terre	31.12.2027	

Autres	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Alcool pur	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Boyaux naturels	31.12.2027	
Chocolat	31.12.2027	Uniquement en tant que produits semi-finis
Encens	31.12.2028	
Ethanol pour vinaigre de production suisse	31.12.2026	Uniquement si utilisation du vinaigre en tant liquide de conserve Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Gélatine d'origine bovine	31.12.2027	
Gélatine d'origine porcine	31.12.2027	
Huile d'olive	31.12.2027	Uniquement si utilisation de l'huile d'olive en tant que liquide de conserve
Poudre du blanc d'œuf	31.12.2028	
Vin pour la production suisse de vinaigre	31.12.2028	Mentionner la quantité et la qualité utilisées

Types et succédanés de sucre, édulcorants	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Fructose	31.12.2027	
Glucose (dextrose, sucre de raisin)	31.12.2029 ⁶	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Maltodextrine	31.12.2027	
Sirop de sucre caramélisé	31.12.2029 ⁶	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Sucre candi	31.12.2027	
Sucre de betteraves bio	31.12.2029 ⁶	Mentionner la quantité et la qualité utilisées / transformation des betteraves sucrières en Suisse
Sucre de canne	31.12.2027	
Sucre de sorbitol	31.12.2027	
Sucre grêle	31.12.2029 ⁶	
Sucre inverti	31.12.2029 ⁶	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Sucre vanillé	31.12.2027	

Description du processus dans « les commentaires »

- **Restriction d'utilisation « Mentionner la quantité et la qualité utilisée »** : la quantité et la qualité requises doivent pouvoir être déterminées afin que l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) puisse clarifier la possibilité d'un achat alternatif à partir de matières premières suisses. En cas d'utilisation de cet ingrédient, l'entreprise s'engage à indiquer ses besoins et la qualité sur demande. Le propriétaire de la marque régionale est chargé d'obtenir les données et de les transmettre à l'ASPR. L'organisme de contrôle peut être impliqué dans les audits, si nécessaire.

Description du processus pour l'admission de nouveaux ingrédients importés

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe contenant les ingrédients importés autorisés, mais dont l'importation peut se justifier, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour une période maximale d'un an. Le secrétariat met à disposition des propriétaires des marques régionales un formulaire de demande normalisé.
- 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.

Description du processus pour la demande après prolongation (période de transition)

Si un ingrédient n'est plus prolongé en raison de sa disponibilité en Suisse, le propriétaire de la marque régionale peut autoriser une prolongation pour une durée maximale d'un an, si les stocks ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins. Le propriétaire de la marque régionale est soumis à l'obligation d'annoncer. Il doit envoyer une copie de l'autorisation au secrétariat des directives pour les marques régionales.

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

Selon la partie A des directives pour les marques régionales, la règle suivante s'applique pour les ingrédients importés ne figurant pas dans la liste à l'annexe 5 :

- Les ingrédients ne figurant pas dans l'annexe sur les ingrédients importés autorisés, mais dont l'importation peut se justifier, peuvent être autorisés par le propriétaire de la marque régionale pour une durée maximale d'un an.
- Le propriétaire de la marque régionale doit 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 autorisés selon l'annexe 5, partie A des directives pour les marques régionales.

	À remplir par le demandeur	Évaluation par le propriétaire de la marque régionale
Nom et adresse		
Personne de contact en cas de demande de précisions		
Courriel / téléphone		
Quels sont les produits concernés par la demande ?		
Pour quelle région / marque régionale ?		
Contrôles de la composition et de la valeur ajoutée joints à la demande ? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué ?		
Quelle est la part des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition ? Merci de fournir ces indications en % et kg / an.		
Quels ingrédients souhaiteriez-vous pouvoir importer ? Quel est leur pourcentage dans la composition ? ¹		

	À remplir par le demandeur	Évaluation 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, etc. 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-elles 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 production écologiques et/ou sociales ? 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 du présent formulaire. Pas de demande nécessaire pour les ingrédients qui sont autorisés selon l'annexe 5, partie A des directives pour les marques régionales.

Ce modèle sert également de formulaire de demande standard pour les marques régionales et les organismes de certification pour l'importation de produits semi-finis en tant que tels, partie A, chapitre 5.2.

Annexe 6 : Spécialités autorisées

Selon le chapitre 5.6, les produits enregistrés dans le registre fédéral des indications géographiques protégées (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 sont en principe soumises aux conditions des produits composés et non composés. Si les ingrédients agricoles ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou dans la qualité requise au sein de 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 valeur ajoutée ne peut pas être générée à hauteur de 2/3 dans la région, la commission nationale des directives peut accorder des dérogations.

Spécialités autorisées	Canton ou région	Autorisation jusqu'au
Birnenweggen	UR	31.12.2028
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2028
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2028
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2028
Bündnerfleisch (Pulpa)	GR	31.12.2028
Coppa	GR	31.12.2028
Coppa	TI	31.12.2026
Cotechino	TI	31.12.2026
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2028
Glarner Kalberwurst (Chalberwurst)	GL	31.12.2028
Greubons pour Taillées aux greubons	VD	31.12.2028
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2028
Luganighetta	TI	31.12.2026
Mortadella di fegato	TI	31.12.2026
Pancetta	TI	31.12.2026
Salame / Salametto	TI	31.12.2026
Salsiz	GR	31.12.2028
Urner Hauswurst	UR	31.12.2028
Urner Tiget	UR	31.12.2028

Kommentiert [GD2]: Prolongation des spécialités ticinesi: vérification alpinavera (9.6.26)

Formulaire de demande d'inscription à la liste des spécialités autorisées

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

- Les produits enregistrés dans le registre fédéral des indications géographiques protégées (IGP) ou les produits du canton ou de la région en question figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire suisse sont considérés comme des 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 au sein de 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 valeur ajoutée 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).

	À remplir par le demandeur	Évaluation par la commission nationale des lignes directrices	
Nom et adresse			
Personne de contact en cas de demande de précisions			
Courriel / téléphone			
Quels sont les produits concernés par la demande ?			
Pour quelle région / marque régionale ?			
Contrôle de la composition joint à la demande ? Contrôle par l'organisme de certification déjà effectué ?			
Quelle est la part des ingrédients régionaux selon le contrôle de la composition ? Merci de fournir ces informations en % et kg / an.			
Quels ingrédients d'origine non régionales (mais d'origine suisse) souhaitez-vous utiliser ? Quel est leur pourcentage dans la composition (%) ?			
Les ingrédients d'origine régionale sont-ils également disponibles ? En quelle quantité et en quelle qualité ?			

	À remplir par le demandeur	Évaluation par la commission nationale des lignes directrices	
Raisons pour lesquelles les ingrédients d'origine régionale ne sont pas disponibles en quantité ou qualité suffisante ? Justificatifs.			
Efforts entrepris pour augmenter à l'avenir la part régionale de ces ingrédients ?			
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / les médias pour justifier l'utilisation d'ingrédients d'origine suisse			
Décision de la commission nationale des lignes directrices			
Durée de validité de l'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 les directives pour les marques régionales, partie A, chapitres 5.3 et 5.6.

La valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question pour les produits non composés, les produits composés ainsi que les spécialités. Si l'une des étapes de la transformation ou de la préparation intervient en dehors de la région, elle doit être approuvée par le propriétaire de la marque régionale ou si la valeur ajoutée est inférieure à 2/3, elle doit être approuvée par la commission nationale des lignes directrices. (Si les étapes de transformation en dehors de la région concernent la catégorie « viande », il convient d'utiliser l'annexe 7.2.)

	À remplir par le demandeur(*)			Évaluation par le propriétaire de la marque régionale(**) / la commission nationale des lignes directrices (***)	
Nom et adresse					
Personne de contact en cas de demande de précisions					
Courriel / téléphone					
Quels sont les produits concernés par la demande ?					
Quels sont les débouchés prévus pour les produits/articles ?					
Pour quelle région / marque régionale ?					
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 ou en dehors de la région)	Étape de transformation	Lieu	Dans la région (R) / Hors région (H)		
De quelle région provient l'ingrédient ?					
Quelle est le pourcentage de la valeur ajoutée régionale des produits/articles en question ?					

	À remplir par le demandeur(*)	Évaluation par le propriétaire de la marque régionale(**) / la commission nationale des lignes directrices (***)	
Distance des transports en amont et en aval ?			
Existe-t-il des alternatives plus proches ? Énumérez svp.			
Décrivez les droits de propriété des alternatives plus proches.			
Avez-vous des réserves concernant la performance des alternatives plus proches ? Si oui lesquelles ? Décrivez vos réserves pour chaque alternative.			
Avez-vous des réserves concernant l'hygiène / l'AQ des alternatives plus proches ? Si oui, lesquelles ? Décrivez vos réserves pour chaque alternative.			
Argumentation utilisée dans la communication aux consommateurs / les médias pour justifier la transformation en dehors de la région.			
Décision de la commission technique du propriétaire de la marque régionale			
Durée de validité de l'éventuelle autorisation			
Signature et date de la demande / de la décision			

(*) Si un point ne peut pas être évalué par le demandeur, cela doit être indiqué et l'évaluation doit être effectuée par le propriétaire de la marque régionale.

(**) L'évaluation préalable doit obligatoirement être effectuée par le propriétaire de la marque régionale et (***) doit être remise avec la demande à la commission nationale des lignes directrices, à condition que la valeur ajoutée soit inférieure à 2/3.

Annexe 7.2 : Formulaire de demande d'autorisation d'étapes de transformation hors région pour la viande

Selon les chapitres 5.3 et 5.6 des directives pour les marques régionales, partie A, le chapitre 3 Prescriptions pour transformateurs de viande de la partie B1 et l'annexe 1 Arbre de décision. Le présent formulaire de demande regroupe les résultats du dossier relatif à la valeur ajoutée pour la viande.

	À remplir par le demandeur(*)			Évaluation par le propriétaire de la marque régionale(**) / la commission nationale des lignes directrices(***)	
Nom et adresse					
Personne de contact en cas de questions					
Courriel / téléphone					
Quels sont les produits / articles concernés par la demande ?					
Quels sont les débouchés prévus pour les produits / articles ?					
Pour quelle région / marque régionale ?					
Contrôle de la recette et de la valeur ajoutée joint à la demande ?					
Contrôle déjà effectué par l'organisme de certification ?					
Description des étapes de transformation et indication du lieu de transformation (dans ou en dehors de la région)	Étape de transformation	Lieu	Dans la région (R) / Hors 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 ?					

Étape 1 selon l'arbre de décision (voir les directives pour les marques régionales, partie B1, annexe 1) :
Évaluation de la validité des structures

Existe-t-il des structures plus optimales en termes de distance ou durée ? → Veuillez énumérer les alternatives.			
Veuillez décrire les rapports de propriété des alternatives.			
Avez-vous des réserves concernant la productivité des alternatives ? Si oui, lesquelles ?			
Avez-vous des réserves concernant l'hygiène / l'AQ des alternatives ? Si oui, lesquelles ?			
Avez-vous des réserves concernant le bien-être des animaux pendant le transport / l'abattage avec les alternatives plus proches ? Si oui, lesquelles ?			
Les alternatives présentent-elles un potentiel de développement en termes de productivité, d'hygiène / d'AQ ou de bien-être animal avec les alternatives ? Si oui, lesquels ?			

Étape 2 selon l'arbre de décision (voir les directives pour les marques régionales, partie B1, annexe 1) :
Examen de la plus-value

Domaine	Critères de valeur ajoutée (doivent être démontrés à l'aide d'objectifs vérifiés et publiés dans des documents) :	Rempli	Non rempli
1. Élevage	Conditions d'élevage nettement plus favorables selon les normes SST, SST & pâturage, SST & SRPA ou programme d'élevage particulièrement respectueux des animaux		
2. Élevage	Directives pour une production durable grâce au respect d'un label de production (p. ex. IP-SUISSE, Bio Suisse, Demeter, etc.)		

3. Élevage	Production particulièrement durable (p. ex. en ce qui concerne l'alimentation, comme le fourrage de prairie, animaux nourris uniquement avec du fourrage grossier)		
4. Élevage	Assure des ventes aux producteurs de la région, p. ex. par le biais de contrats de longue durée ou le développement de marchés avec le label De la région (partenariat)		
5. Transport d'animaux vivants	Transport vers l'abattoir particulièrement respectueux des animaux (p. ex. véhicules climatisés, temps d'arrêt réduits pendant le transport, etc.)		
6. Transport d'animaux vivants	Distances de transport beaucoup plus courtes ou durée de transport beaucoup plus courte que dans la région ; début de la mesure à partir du 1 ^{er} lieu de chargement		
7. Transformation (abattage / découpe / emballage)	Il a été démontré que la notation de durabilité du produit est meilleure que celle du produit standard : - Avantage spécifique / valorisation / valorisation des sous-produits - Concept « Nose to tail », consommation de l'animal entier à l'échelle régionale		
8. Transformation (abattage / découpe / emballage)	Intégration de l'artisanat régional : uniquement pour la transformation (critère automatiquement rempli pour l'élevage)		
9. Transformation (abattage / découpe / emballage)	La production maintien ou préserve des emplois dans la région.		
→ Contrôle	Au moins 2/3 des 9 critères de plus-value doivent être remplis. Au moins 1 des critères relatifs au bien-être animal (1 à 3 et 5 à 6.) doit être rempli.	Min. 6	Max. 3
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 / décision			

(*) Si un point ne peut pas être évalué par le demandeur, cela doit être indiqué et l'évaluation doit être effectuée par le propriétaire de la marque régionale.

(**) L'évaluation préalable doit obligatoirement être effectuée par le propriétaire de la marque régionale et (***) doit être remise avec la demande à la commission nationale des lignes directrices à condition que la valeur ajoutée soit inférieure à 2/3.

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 septembre 2020 par la commission nationale des lignes directrices. Il aide à la mise en œuvre pratique de la déclaration d'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 (article 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs, RS 817.02)

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 références propres à susciter chez le consommateur de fausses idées 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'article 16 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16), **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 ingrédient à déclarer provient de différents pays, il faut indiquer tous les pays de provenance. L'indication 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 des directives pour les marques régionales, partie A, définit la déclaration comme suit :

5.7 Déclaration

Origine des ingrédients

Afin de protéger le consommateur contre la tromperie (ODAIU, art. 12), le propriétaire de la marque régionale veille à ce que la présentation (emballage, marquage) et la déclaration de l'aliment et de ses ingrédients ne trompent pas le consommateur sur leur origine effective. Le propriétaire 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 effectuées en dehors de la région sont déclarées en indiquant le code postal et la ville, s'il existe au moins une exception conformément au chapitre 5.6. Le propriétaire 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 propriétaires de 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 préparation et/ou de transformation doivent être indiqués. Si des étapes de préparation ou de transformation importantes sont effectuées en dehors de la région, elles doivent apparaître dans la déclaration.

4. Recommandations pour la mise en œuvre

1. Les groupes d'origine (région, Suisse et pays étranger) doivent être indiqués distinctement, afin que le consommateur puisse reconnaître l'origine des ingrédients. Cela est valable pour tous les ingrédients ou au moins 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 et ce, 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'article 15 de l'OIDAI, 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 préparation ou de transformation et, si possible, le nom du producteur primaire (de fruits ou de légumes, par exemple) doivent être indiqués.
 5. Lorsque des étapes essentielles de préparation et de transformation sont réalisées en dehors de la région, elles doivent être indiquées.

5. Bonnes pratiques - exemples

Les exemples de bonnes pratiques ci-après montrent différentes possibilités de déclarations claires et transparentes permettant d'empêcher la tromperie du consommateur sur l'origine de l'aliment et ses ingrédients ainsi que sur les étapes de préparation et de transformation intervenant en dehors de la région.

Déclaration de l'origine des ingrédients

Description du produit	Exemples de déclaration
Yogourt au lait régional avec fruits provenant de l'étranger Produit régional composé: - d'ingrédients régionaux : lait - d'ingrédients suisses : poudre de lait entier, sucre - d'ingrédients importés : myrtilles, jus de citron, jus de betterave rouge	Exemple 1 : Déclaration de l'origine des ingrédients régionaux, suisses et étrangers jugés comme pertinents du point de vue de la protection contre la tromperie : Yogourt myrtille Ingrédients : lait (CH, [région]), poudre de lait entier (CH), sucre (CH), myrtilles 8 % (PL), jus de citron, jus de betterave rouge Exemple 2 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients ne provenant pas de la région Yogourt myrtille Ingrédients : lait, poudre de lait entier (CH), sucre (CH), myrtilles 8 % (PL), jus de citron (IT), jus de betterave rouge (D) Exemple 3 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients 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)
Limonade au citron-gingembre Produit régional composé - d'ingrédients régionaux : eau, jus de gingembre - d'ingrédients suisses : sucre - d'ingrédients importés : jus de citron, huile de citron	Exemple 1 : Déclaration de l'origine des ingrédients régionaux, suisses et étrangers jugés comme pertinents du point de vue de la protection contre la tromperie : Limonade au citron-gingembre, sans gaz carbonique Ingrédients : eau*, jus de citron 5,5 %, sucre (CH), jus de gingembre* 1,5 %, huile de citron *CH, région Exemple 2 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients extrarégionaux Limonade au citron-gingembre, sans gaz carbonique Ingrédients : eau, jus de citron (IT) 5,5 %, sucre (CH), jus de gingembre 5 %, huile de citron (IT) Exemple 3 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients Limonade au citron-gingembre, sans gaz carbonique Ingrédients : eau*, jus de citron (IT) 5,5 %, sucre (CH), jus de gingembre* 1,5 %, huile de citron (IT) *CH, région

Description du produit	Exemples de déclaration
Saucisse à rôtir de porc Produit régional composé - d'ingrédients régionaux : viande de porc, lard - d'ingrédients suisses : couenne - d'ingrédients importés : épices, herbes, extraits d'épices	Exemple 1 : Déclaration de l'origine des ingrédients de viande régionaux et suisses : Saucisse à rôtir de porc 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, correcteur 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 Élaboré en suisse avec de la viande suisse Exemple 2 : Déclaration de l'origine de tous les ingrédients extrarégionaux (Suisse) Saucisse à rôtir de porc : 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 Élaboré en suisse avec de la viande suisse
Pain au levain aux graines Produit régional composé - d'ingrédients régionaux : farine de blé, Pur Epeautre - d'ingrédients suisses : graines de lin, graines de tournesol, levure - d'ingrédients importés : flocons de malt de blé, farine de froment de gonflement, agent de traitement de la farine, levain naturel de froment	Exemple 1 : Déclaration de l'origine des ingrédients régionaux et suisses Pain au levain PurEpeautre et aux graines 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, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, eau, levure, sel de cuisine iodé. *[région] Exemple 2 : Déclaration de l'origine des céréales et des graines d'oléagineux extrarégionales Pain au levain aux graines Ingrédients : farine de blé, PurEpeautre, 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 (D), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, eau, levure, sel de cuisine iodé.

Déclaration d'étapes de préparation et de transformation effectuées hors de la région

Description du produit	Exemples de déclaration
Produit régional non-composé La viande provient à 100 % de la région. L'abattage de l'animal se fait hors région. La viande est ensuite transformée dans la région.	Indiquer le lieu où se déroule l'étape principale de préparation ou de transformation et, si possible, le nom du producteur primaire : - Le lieu d'abattage et le lieu de transformation doivent être indiqués. - Si le producteur de la viande (éleveur) est connu, son nom et adresse peuvent être indiqués à la place de la phrase « Viande d'animaux élevés dans la région ». Si au moins une étape de transformation et de transformation est réalisée hors de la région, elle doit apparaître sur la déclaration : - Abattage hors région Jambon fumé Ingrédients : viande de porc, sel, sel nitré, épices Viande d'animaux élevés [dans la région] Lieu d'abattage : « code postal, localité » Lieu de transformation (assaisonnement, salage et fumage) : « code postal, localité » L'article 17 LIV fait foi pour la viande en morceaux : Pour la viande bovine en morceaux, il convient d'indiquer les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe et le pays dans lequel : - l'animal est né, et - l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou dans lequel - l'engraissement a eu lieu principalement. 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 - l'engraissement a eu lieu principalement, ou dans lequel - l'animal a passé la majeure partie de son existence.