

Directives pour marques régionales 2026

Annexe 5 ingrédients agricoles importés autorisés

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	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées

Graisses et huiles	Autorisation jusqu'au	Commentaire
Huile de tournesol high oleic	31.12.2026	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 calissaia)	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	31.12.2026	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	31.12.2026	
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)	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Maltodextrine	31.12.2027	
Sirop de sucre caramélisé	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Sucre candi	31.12.2027	
Sucre de betteraves bio	31.12.2026	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	31.12.2026	
Sucre inverti	31.12.2026	Mentionner la quantité et la qualité utilisées
Sucre vanillé	31.12.2027	

Extrait directives marques régionales, partie A, Annexe 5

Pour des questions : gabi.doerig@regiogarantie.ch, 033 243 20 15