



Directives de nomenclature pour les produits PurEpeautre

Projet 2022 I du 19.07.2022 ; Traduction en français. La version originale en allemand fait foi.

1. Contexte & but

L'épeautre a été jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale la céréale principale de notre région. En tant que céréale mélangée au blé et au seigle, il a perdu ensuite des parts de marché, avant tout pour des raisons de prix. Avec la signification importante de l'épeautre dans la nutrition santé (allergies, faible indice glycémique, biorésonance, etc.), mais aussi avec la tendance à une nourriture plus écologique et plus régionale, l'épeautre est de plus en plus perçu et demandé comme une céréale spéciale. Etant donné que des désignations traditionnelles et en partie régionales sont utilisées pour les produits et recettes à base d'épeautre (p. ex. « farine d'épeautre claire »), les consommateurs sont souvent déconcertés par le désordre des termes existants. C'est pourquoi le but des présentes directives de nomenclature est de permettre aux consommateurs de trouver à l'avenir sur les étals de vente et dans les recettes des produits d'épeautre déclarés simplement et clairement.

Les directives de nomenclature doivent être employées conformément à l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODALIOV), RS 817.022.17.

Le respect des directives est obligatoire pour les produits PurEpeautre certifiés.

2. PurEpeautre ou Epeautre

Les produits de mouture à base d'épeautre sont demandés par une clientèle particulière. C'est pourquoi ils doivent correspondre à une règle de pureté fiable. C'est dans ce but que la Communauté d'intérêt Epeautre (CI Epeautre) a lancé en 1995 la marque PurEpeautre afin de créer un standard sûr pour le consommateur concernant les variétés et l'origine :

- exclusivement anciennes variétés d'épeautre suisse n'ayant pas été croisées avec du froment
- région de mise en culture ancestrale (selon définition de la CI Epeautre)
- standard minimal pour la culture: label IP-Suisse pour les céréales ou Bourgeon Bio Suisse
- certification par un organe de contrôle reconnu par la Confédération

3. Labelling & déclaration

Dans la mesure du possible, la marque PurEpeautre (UrDinkel) doit être apposée sur le devant de l'emballage.¹ :



certifié : ProCert

La taille et la qualité d'impression de la marque doivent être sélectionnées de manière à ce que tous les éléments du texte soient lisibles à l'œil nu. La taille de la marque et/ou de la désignation PurEpeautre doit être choisie de manière à ce qu'il n'y ait pas de tromperie sur le plan optique concernant la teneur en PurEpeautre pour l'utilisateur du produit.

Seuls les produits alimentaires qui sont composés à 100% de PurEpeautre certifié et dont la part totale de céréales dans le produit atteint au minimum 10% des ingrédients agricoles peuvent être désignés par la marque protégée et/ou par la dénomination « PurEpeautre ». Les contaminations ou les matières auxiliaires avec des céréales étrangères ne doivent pas dépasser 0.9% de la part des céréales.²

Pour les produits alimentaires avec une teneur inférieure en PurEpeautre, la dénomination « PurEpeautre » peut figurer uniquement dans la liste des ingrédients³.

Les produits désignés avec la marque « PurEpeautre » doivent contenir « PurEpeautre⁴ » comme partie intégrante de la déclaration et « ...PurEpeautre » doit figurer dans la liste des ingrédients. La référence quant à la certification PurEpeautre par ProCert est également obligatoire (p.ex. « certifié : ProCert »).

Sur les illustrations de grains, épis et champs le PurEpeautre doit clairement y être reconnaissable⁵.

¹ Des exceptions sont autorisées si une représentation lisible de la marque n'est pas possible en raison du manque d'espace.

² Les détails et exceptions sont régis par le règlement « Céréales étrangères, améliorants/additifs & saupoudrage ».

³ Selon les exigences légales d'application générale de « l'OIDAL » ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires RS 817.022.16.

⁴ Si des lettres majuscules et minuscules sont utilisées, alors le « E » doit être en majuscule, mais toujours sans accent aigu.

⁵ Une exception est valable, s'il s'agit d'épis en association claire avec le logo d'une entreprise.

Les nouvelles recettes, les nouveaux emballages et les nouvelles étiquettes « PurEpeautre » doivent toujours être présentés à ProCert pour vérification. Les directives de nomenclature de la Communauté d'intérêt Epeautre font partie intégrante de la présente prescription de déclaration.

4. Produits de mouture PurEpeautre

Les produits de mouture PurEpeautre sont des grains de PurEpeautre nettoyés ou broyés mécaniquement qui peuvent être soumis à un traitement supplémentaire. Selon le procédé de fabrication, on distingue :

- a. Grains PurEpeautre
grains entiers, nettoyés
- b. PurEpeautre perlé KERNOTTO®
grains entiers ou particules de grains, ronds ou perlés ;
- c. Gruau PurEpeautre
particules de grains décortiqués, grossièrement broyés ou coupés ;
- d. Flocons PurEpeautre
produit de mouture PurEpeautre obtenu par traitement à la vapeur et séchage de grains entiers, décortiqués, de grains nus, de gruaux ou de PurEpeautre perlé ou mondé ;
- e. PurEpeautre égrugé
produit de mouture obtenu par le broyage grossier du grain entier (avec l'embryon) ;
- f. Semoule PurEpeautre
particules de l'endosperme, débarrassées des couches externes de l'enveloppe, obtenues lors du broyage ou de la mouture ;
- g. Fin finot PurEpeautre
semoule moulue fine et nettoyée ;
- h. Farine PurEpeautre⁶
grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm ;
- i. Plantule PurEpeautre
embryon du grain contenant les matières grasses et les protéines, avec ou sans *scutellum* (cotylédon) ; il peut être stabilisé par un traitement à la chaleur ;
- j. Son PurEpeautre
produit de mouture PurEpeautre constitué par les couches externes fibreuses du grain et par des parties de la couche à aleurone sous-jacente ;
- k. Gluten PurEpeautre
masse élastique et caoutchouteuse composée principalement de protéine insoluble dans l'eau et qui subsiste après le lavage à l'eau de l'amidon et des parties solubles de la pâte ; fraction protéique qui est insoluble dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 molaire ;
- l. Farine de gonflement (ou pré-gélatinisée) PurEpeautre
farine dont la part d'amidon a été agglutinée.

5. Farines normales PurEpeautre

La farine normale PurEpeautre est le produit de mouture obtenu exclusivement à partir de PurEpeautre. On distingue les variétés suivantes :

- a. Farine blanche (farine fleur) PurEpeautre, type 400 :
farine obtenue essentiellement à partir de la partie centrale du grain de PurEpeautre
- b. Farine mi-blanche PurEpeautre, type 720 :
farine obtenue après le retrait de la farine blanche et pratiquement sans enveloppe ;
- c. Farine bise PurEpeautre, type 1050 :
farine obtenue après le retrait de la farine blanche et contenant une certaine partie des enveloppes extérieures ;
- d. Farine complète PurEpeautre, type 1900 :
farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe ; le rendement total doit être d'au moins 98% de la masse du grain entier.

Les teneurs en cendres respectives doivent être respectées conformément à l'art. 67 ODAIOV (Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible RS 817.022.17)

6. Farines spéciales PurEpeautre

La farine spéciale PurEpeautre est de la farine qui se distingue nettement de la farine normale PurEpeautre par sa destination p. ex. farine à knöpfli PurEpeautre, farine pour les pâtes PurEpeautre.

⁶ Les dénominations « Farine de PurEpeautre » et « Pain de PurEpeautre » peuvent être utilisées si sans spécification supplémentaire, sinon la préposition « de » devant « PurEpeautre » n'est pas autorisée.