

## Cahier des charges 2024 – Modifications prévues

Juin 2023

La Commission de la Qualité de Bio Suisse a promulgué début juin une série de modifications de règlements. Elles seront [visibles en ligne](#) à partir du 15 juillet 2023 et seront soumises aux organisations membres. S'il n'y a pas au minimum trois organisations membres de Bio Suisse qui déposent des recours d'ici au 12 septembre 2023, les nouveaux règlements entreront en vigueur le 1er janvier 2024.

Il y aura début septembre 2023 pour les personnes intéressées une réunion d'information en ligne. L'invitation sera encore envoyée aux organisations membres.

### Production végétale et animale (Partie II)

- 1.2: Précision que les unités de production des exploitations OBio ne sont pas reconnues comme exploitations Bourgeon indépendantes. Intégration de la pratique en vigueur concernant l'arrivée de surfaces OBio. Formulation plus précise pour les CPE et les communautés PER.
- 1.3.3: L'article sur les cours d'introduction et de formation continue a été révisé et les motifs de dispensation et d'imputation complétés.
- 2.2.3.3: Suppression du potentiel de rendement comme motif d'utilisation de matériel de multiplication non biologique.
- 2.2.8: Modification d'application pour les variétés exclusives. Nouvelle définition de la notion «dominante sur le marché» pour les variétés de pommes de terre.
- 2.4.4.5: Délai transitoire pour l'utilisation de calcaire d'algues marines dans les intrants pour la fertilisation et les amendements.
- 2.5.1: Précision sur le renoncement à l'ingénierie génétique dans la sélection, la production et la transformation.
- 2.6.3: Intégration de la pratique d'autorisation d'intrants pour la Liste des intrants. Admission de règles particulières pour certaines matières actives (Spinosad et granulés antilimaces). Formulation plus compréhensible pour l'utilisation du cuivre et la réduction de la quantité maximale de cuivre pour les fruits à noyau.
- 4.1.1/4.1.2/5.1.1: Nouvelle formulation au sujet de l'aire de repos avec litière. Les bovins et les buffles d'Asie doivent en outre pouvoir couvrir au minimum 25 % de leur besoin journalier en matière sèche par le fourrage du pâturage pendant les jours de sortie au pâturage.
- 4.1.2.1: Pas de nouvelles clôtures en fil de fer barbelé à partir de 2024 – avec des exceptions.
- 4.2.4.2: Formulation plus compréhensible concernant l'alimentation des non-ruminants.
- 4.2.5.1: Protéines animales enlevées de la liste des aliments fourragers interdits pour les non-ruminants (adaptation à la loi).
- 4.2.6.1: Actualisation des références à l'affouragement sans ingénierie génétique dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, 817.02).
- 4.4.5.2: Les porcs non bio estivés sur un alpage non bio ne doivent aller dans une ferme Bourgeon ni avant ni après l'estivage.
- 5.3: Révision de tout le chapitre sur les chèvres: parcours, surfaces de repos surélevées, -éléments structurels, dimensions des bergeries.
- 5.5.5: Modifications de divers articles à cause de la nouvelle exigence des volières à plusieurs zones climatiques pour l'élevage des cailles.

- 5.5.6: Engraissement des poulets -maintenant seulement possible avec au maximum 500 poulets (troupeau) par bâtiment, avec délai transitoire pour les poulaillers existants. Pour l'engraissement de finition, nouvel effectif maximal de 6000 poulets par exploitation. Surfaces d'ACE attenantes plus grandes sur un côté du poulailler. Restrictions de l'accès au pâturage plus clairement réglementées.
- 5.5.7: Modifications mineures dans divers articles sur l'élevage de pigeons: possibilité de se baigner, litière, alimentation, abreuvoirs.
- 5.7: Autorisation de l'oxygène liquide dans les élevages de salmonidés. Formulation plus compréhensible pour la réutilisation de l'eau dans les piscicultures en circuit fermé partiel. Prescriptions plus flexibles pour la durée d'élevage minimale des salmonidés.

#### Transformation et commerce (Partie III)

- 1.10.3.2: La déclaration obligatoire de l'eau est supprimée si elle représente moins de 5 % du poids d'un produit après le processus de séchage ou de cuisson.
- 2/6.5/7/11.5/15: Si des extraits -d'arômes Bourgeon font partie de l'ingrédient nominatif du produit fini, ce dernier doit contenir d'autres composants de cet ingrédient. Exemple: écorce d'orange confite et huile d'écorce d'orange dans le chocolat à l'orange.
- 2.4.1: Yogourt: pasteurisation du mélange (lait et autres ingrédients) autorisée en plus de celle du lait cru.
- 2.4.5: Autorisation exceptionnelle pas -limitée dans le temps pour la multi-plication des cultures d'exploitation avec du lait maigre UHT non biologique.
- 2.6.1: Adaptation selon décision de l'AD du 10.4.2002 (sic!): Le chauffage UHT n'avait pas été mentionné jusqu'ici parce qu'il n'y avait pas de produits correspondants.
- 2.6.3: Autorisation de la farine de graines de guar E 412 pour les boissons à base de lait et les préparations à base de boissons à base de lait.
- 2.6.5: Le réglage du pH du petit-lait avant sa concentration est maintenant autorisé.
- 2.7.1: Autorisation de la bactofugation /bactofugation double pour la crème et les produits à la crème.
- 2.8/2.9: Le chapitre 2.9 sur le fromage de petit-lait et le mascarpone est d'une part complété avec le fromage à rôtir / griller et le paneer et d'autre part intégré au chapitre 2.8 Fromage.
- 2.8.2: Augmentation à 120 bar de la pression d'homogénéisation.
- 2.8.3: Élargissement du fromage de petit-lait et du mascarpone à tous les produits à base de lait ou de petit-lait qui peuvent être fabriqués par pré-cipitation acide à chaud.
- 2.8.7: Intégration de l'article 2.9.5.
- 2.8.9: La pasteurisation du lait doit être déclarée dans la dénomination spécifique ou dans la liste des ingrédients.
- 2.10.1: Seuls le lait et les produits laitiers peuvent être ajoutés comme substrat nutritif pour la fabrication de beurre, de beurre de cuisine et de beurre pour l'industrie.
- 2.11.6: Précision de l'obligation de déclarer les procédés de transformation soit pour le lait comme ingrédient soit pour l'ensemble du produit.
- 2.12.2: La redilution de jus concentré n'est pas autorisée.
- 4.2.3: Extrait de levure autorisé pour la rubéfaction de produits carnés.
- 6.2.1: Réhydratation autorisée pour les pruneaux mous. Précision que les produits moulés à base de pomme de terre comme les gnocchis ou les croquettes à base flocons de pomme de terre sont autorisés à condition d'une mention sur l'avant de l'emballage (produits reconstitués autorisés).
- 6.2.2: Le concentré de tomate est auto-risé dans les produits de convenance comme les raviolis en boîte pour renforcer le goût et la couleur. Pour les produits purement à la tomate comme la sauce tomate, la proportion de tomate doit être deux fois plus élevée en cas d'utilisation de concentré de tomate.
- 6.5.2: Nouvellement autorisés: extrait de café pour masse base de au café et poudre de cacao pour masse de base au chocolat.
- 6.5.3/7.3.3: Les amandes amères sont maintenant disponibles en qualité bio.
- 7: Les farces comme les liaisons pour tartes et les crèmes pâtisseries qui mentionnent un ingrédient particulier doivent être fabriquées avec le produit frais correspondant.
- 7.5.6: Nouvel auxiliaire de filtration autorisé: la bentonite.
- 8.4.1: La poudre d'œuf est utilisable en tenant compte de l'interdiction de la reconstitution.
- 9.2.1/10.4.1: L'homogénéisation sous pression n'est pas autorisée.
- 10.2.1/10.4.2: S'il y en a plus que 70 %, l'huile comestible peut être chauffée à plus de 130 °C pour obtenir une mayonnaise de bonne qualité sensorielle.

- 11.1.2: Les concentrés de jus de fruits sont autorisés dans les boissons mélangées contenant de la bière.
- 11.2.3/11.3.3/11.5.3: **Le blanc d'œuf et le lait maigre ne sont pas autorisés par l'Ordonnance bio.**
- 11.2.5: Réintroduction du dosage maximal de 0,5 g/l de phosphate d'ammonium qui avait été supprimé par erreur en 2022.
- 11.4.3: **L'acide citrique E 330 est maintenant autorisé, l'acide lactique seulement comme additif.**
- 11.5.1: Du concentré de jus de pomme peut être utilisé pour la fabrication de vinaigre de pomme.
- 11.5.6: La fabrication du vinaigre de pomme avec du concentré de jus de pomme et de l'eau doit être déclarée.
- 12.2.1: Nouvelles conditions pour la liquéfaction ménagère du miel.
- 13.1.4: **Selon l'Ordonnance bio, l'extrait et l'autolysat de levure ne pourront plus être utilisés à partir du 1.1.2024.**
- 14.1.1: Chaulage et carbonatation autorisés pour le sucre de canne, avaient été supprimés par erreur en 2022.
- 17.4.1: Les aliments fourragers contenant des farines animales sont autorisés.
- 17.4.9: **La teneur en graisse des aliments pour poissons d'eau douce est augmentée à 25 %.**
- 22: Nouveau chapitre sur les alternatives végétales aux produits laitiers et carnés (les chapitres 6.10, 7.6 et 7.7 sont intégrés).

#### Pays étrangers et importations (Partie V)

- 3.1.5.1: Les exigences pour le système de contrôle interne des groupements de producteurs qui sont dans l'actuelle OBio-UE sont comparables à la norme de l'IFOAM et sont donc de nouveau mentionnées comme équivalentes.
- 3.5: Formulation plus concrète au sujet du défrichage et de la destruction de forêts et de surfaces particulièrement dignes de protection (HCVA).
- 3.8.1: **Complément sur l'utilisation de machines de tiers dans les pays avec des cultures OGM.**
- 4.1.3: La globalité et la définition des exploitations sont formulées plus concrètement et des modifications venant de la révision des directives pour la Suisse ont été reprises: personnes dirigeantes, stockage / transbordement d'intrants interdits, location de parties de bâtiments.
- 4.2.2.5: **Précision sur l'attitude à l'égard des OGM en cas de non-disponibilité de matériel de multiplication biologique pour des cultures à risques et la multiplication de semences.**
- 4.2.4.2: Limite de fertilisation définie pour la canne à sucre.
- 4.2.7.1: Modification des exigences pour la protection phytosanitaire. Cuivre: limite pour les fruits à noyau et formulation pour la vigne reprises des directives pour la Suisse. Spinosad: pas d'utilisation dans la plupart des grandes cultures et quelques cultures spéciales. Phosphate de fer: limitation lors de l'utilisation de granulés antilimaces dans les grandes cultures d'exploitations étrangères.
- 4.4.3: Les exigences pour le contrôle et la certification des cultures vivrières des groupements de petits producteurs sont reprises aussi pour les groupes d'apiculteurs.

#### Contacts

Secteur Agriculture (Partie II)

[agriculture@bio-suisse.ch](mailto:agriculture@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 05

Secteur Transformation et commerce (Partie III)

[desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 16

Secteur International (Partie V)

[anna.lochmann@bio-suisse.ch](mailto:anna.lochmann@bio-suisse.ch)

tél. 061 204 66 12