

Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique

Modification du ...

Le Département fédéral de l'économie

arrête:

I

L'ordonnance du DFE du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique¹ est modifiée comme suit:

Art. 3, al. 1, phrase introductive et let. a

¹ Seuls peuvent être utilisés pour la transformation de denrées alimentaires sauf la levure et le vin:

- a. les produits et substances visés à l'annexe 3;

Art. 3a, al 1, phrase introductive et let. a

¹ Seules peuvent être utilisées pour la production, la fabrication et l'élaboration de levures biologiques:

- a. les substances visées à l'annexe 3a;

Art. 3b Utilisation des produits et substances visés à l'art. 16j, al. 2, let. b et c, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique pour l'élaboration de vin

Seuls les produits et substances visés à l'annexe 3b, partie A, peuvent être utilisés pour l'élaboration de vin biologique.

Art. 3c Pratiques et traitements œnologiques

¹ Les pratiques et traitements œnologiques suivants sont admis, sous réserve des al. 2 à 4, lorsqu'ils sont admis en vertu de l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques².

¹ RS 910.181

² RS 817.022.110

² La mise en œuvre des pratiques et traitements œnologiques suivants visés à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques n'est permise qu'aux conditions suivantes:

- a. en ce qui concerne les traitements thermiques visés au ch. 2, la température ne doit pas dépasser 70°C;
- b. en ce qui concerne la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte visé au ch. 4, la taille des pores ne doit pas être inférieure à 0,2 micromètre.

³ La mise en œuvre des pratiques et traitements œnologiques visés à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques est interdite:

- a. concentration partielle par le froid selon ch. 24;
- b. élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques selon ch. 21;
- c. traitement par électrodialyse pour la stabilisation tartrique du vin visé au ch. 26.

⁴ Les pratiques et traitements œnologiques qui sont admis par le DFI après le 1^{er} janvier 2013 dans l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques ne peuvent être mis en œuvre qu'après avoir été admis dans l'annexe 3b, partie B, de la présente ordonnance.

Art. 3d Utilisation de dioxyde de soufre en cas de conditions climatiques exceptionnelles pour l'élaboration du vin

L'Office fédéral de l'agriculture peut autoriser temporairement l'utilisation de dioxyde de soufre jusqu'à concurrence de la teneur maximale fixée dans l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs³, si les conditions climatiques exceptionnelles observées lors de l'année de récolte concernée détériorent l'état sanitaire des raisins biologiques dans une aire géographique spécifique en raison d'attaques bactériennes ou fongiques graves qui obligent le producteur de vin à utiliser plus de dioxyde de soufre que lors des années précédentes afin d'obtenir un produit final comparable.

II

1 L'annexe 3 est remplacée par la version ci-jointe.

² La présente ordonnance est complétée par les nouvelles annexes 3a et 3b, conformément à la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} août 2013.

³ RS 817.022.31

xx. septembre 2012

Département fédéral de l'économie:

Johann N. Schneider-Ammann

Annexe 3
(art. 3)**Produits et substances destinés à la fabrication de denrées alimentaires transformées****Partie A:
Additifs alimentaires autorisés, y compris les supports**

L'utilisation de tous les additifs est soumise aux restrictions selon l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs⁴.

Code	Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
		d'origine végétale	d'origine animale
E 153	Charbon végétal	Non admis	Uniquement dans le fromage de chèvre cendré et dans le morbier
E 160b*	Annatto, bixine, norbixine	Non admis	Admis uniquement dans les fromages Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar et Mimolette
E 170	Carbonate de calcium	(Ne sera pas utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium)	(Ne sera pas utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium)
E 220 ou	Dioxyde de soufre	Admis uniquement dans les vins de fruits (vins élaborés à partir de fruits autres que le raisin) sans addition de sucre et dans l'hydromel Teneur maximale exprimée en SO ₂ : 50 mg/l	Admis
E 224	Disulfite de potassium	Pour le cidre et le poiré auxquels sont ajoutés du sucre ou du jus concentré après fermentation: Teneur maximale exprimée en SO ₂ : 100 mg/l	Admis
E 250 oder	Nitrite de sodium	Non admis	Admis uniquement dans les produits à base de viande
E 252	Nitrate de potassium		E 250: Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en

⁴ RS 817.022.31

Code	Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
		d'origine végétale	d'origine animale
			NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acide lactique	Admis	Admis
E 290	Dioxyde de carbone	Admis	Admis
E 296	Acide malique	Admis	Non admis
E 300	Acide ascorbique	Admis	Admis uniquement dans les produits à base de viande
E 301	Ascorbate de sodium	Non admis	Uniquement dans les produits à base de viande en liaison avec les nitrites et nitrates
E 306*	Extrait riche en tocophérol	Admis uniquement comme antioxydant pour les graisses et huiles	Admis uniquement comme antioxydant pour les graisses et huiles
E 322*	Lécithine	Admis	Toléré uniquement dans les produits laitiers
E 325	Lactate de sodium	Non admis	Admis uniquement dans les produits laitiers et les produits à base de viande
E 330	Acide citrique	Admis	Non admis
E 331	Citrates de sodium	Non admis	Admis
E 333	Citrate de calcium	Admis	Non admis
E 334	Acide tartrique L (+)/-	Admis	Non admis
E 335	Tartrate de sodium	Admis	Non admis
E 336	Tartrate de potassium	Admis	Non admis
E 341 (i)	Phosphate monocalcique	Uniquement en tant que poudre à lever	Non admis
E 400	Acide alginique	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 401	Alginate de sodium	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 402	Alginate de potassium	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 406	Agar-agar	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers et les produits à base de viande
E 407	Carraghénane	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 410*	Farine de graines de caroube	Admis	Admis
E 412*	Farine de graines de guar	Admis	Admis
E 414*	Gomme arabique	Admis	Admis
E 415	Xanthan	Admis	Admis

Code	Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
		d'origine végétale	d'origine animale
E 422	Glycérine	Admis uniquement dans les extraits végétaux	Non admis
E 440* (i)	Pectine	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	Uniquement comme matériel d'encapsulation pour capsules	Admis uniquement comme matériel d'encapsulation pour capsules
E 500	Carbonates de sodium	Admis	Admis uniquement dans la confiture de lait (ou « dulce de leche »), le beurre de crème acidulée et le fromage au lait acidulé
E 501	Carbonates de potassium	Admis	Non admis
E 503	Carbonates d'ammonium	Admis	Non admis
E 504	Carbonates de magnésium	Admis	Non admis
E 509	Chlorure de calcium		Admis uniquement pour la coagulation du lait
E 516	Sulfate de calcium	Uniquement comme support	Non admis
E 524	Hydroxyde de sodium	Admis uniquement comme traitement de surface du Laugengebäck	Non admis
E 551	Dioxyde de silicium	Admis uniquement comme antiagglomérant pour herbes et épices	Non admis
E 553b	Talc	Admis	Admis uniquement comme agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E 938	Argon	Admis	Admis
E 939	Hélium	Admis	Admis
E 941	Azote	Admis	Admis
E 948	Oxygène	Admis	Admis

* Ces additifs sont considérés comme ingrédients d'origine agricole.

Partie B:

Auxiliaires de fabrication et autres produits pouvant être utilisés directement dans la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits biologiquement

1. Auxiliaires de fabrication et autres produits utilisés directement dans la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits biologiquement

Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
	d'origine végétale	d'origine animale
Eau	Eau potable au sens de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale ⁵	Eau potable au sens de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale ⁵
Chlorure de calcium	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
carbonate de calcium	Admis	Non admis
Hydroxyde de calcium	Admis	Non admis
Sulfate de calcium	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
Chlorure de magnésium (ou nigari)	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
Carbonates de potassium	Admis uniquement pour le séchage du raisin	Non admis
Carbonates de sodium	Admis uniquement pour la production de sucre	Non admis
Milchsäure	Non admis	Admis uniquement pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage
Acide citrique	Admis uniquement pour la production d'huile et l'hydrolyse de l'amidon	Admis uniquement pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage
Hydroxyde de sodium	Admis uniquement pour la production de sucre et d'huile de colza (<i>Brassica spp</i>)	Non admis
Acide sulfurique	Admis uniquement pour la production de sucre	Admis uniquement pour la production de gélatine
Acide chlorhydrique	Non admis	Admis uniquement pour la production de gélatine et pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de Gouda, d'Edam, de Maasdammer, de Boerenkaas, de Friese et de Leidse Nagelkaas
Hydroxyde d'ammonium	Non admis	Admis uniquement pour la production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène	Non admis	Admis uniquement pour la production de gélatine
Dioxyde de carbone	Admis	Admis
Azote	Admis	Admis
Ethanol	Admis uniquement comme solvant	Admis uniquement comme solvant
Acide tannique	Admis uniquement comme auxiliaire de filtration	Non admis

⁵ RS 817.022.102

Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
	d'origine végétale	d'origine animale
Ovalbumine	Admis	Non admis
Caséine	Admis	Non admis
Gélatine	Admis	Non admis
Ichtyocolle	Admis	Non admis
Huiles végétales	Admis uniquement comme lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant	Admis uniquement comme lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	Admis	Non admis
Charbon activé	Admis	Non admis
Talc	En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b	Non admis
Bentonite	Admis uniquement comme agent colloïdal pour hydromel et en conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 558	En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
Caolin	En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 559	Non admis
Cellulose	Admis	Admis uniquement pour la production de gélatine
Terre d'infusoires	Admis	Admis uniquement pour la production de gélatine
Perlite	Admis	Admis uniquement pour la production de gélatine
Coques de noisettes	Admis	Non admis
Farine de riz	Admis	Non admis
Cire d'abeilles	Admis uniquement comme agent antiadhérent	Non admis
Cire de carnauba	Admis uniquement comme agent antiadhérent	Non admis

2. Auxiliaires utilisés indirectement et autres produits autorisés dans la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits biologiquement

Bois, rognures et farines de bois non traités	Production de fumée pour la fumaison
Colles d'origine naturelle	Etiquetage de meules de fromage
Colorants naturels selon l'art. 75 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires	Coloration de coquilles d'œufs

d'origine animale⁶

Shellac	Agent d'enrobage pour œufs
Silicates de calcium et de magnésium	Agent d'enrobage pour œufs
Cendres	Traitement de la croûte de fromage
Graisses animales naturelles	Agent d'enrobage pour œufs
Colorants autorisés d'une manière générale dans la législation relative aux denrées alimentaires	Marquage des œufs, de viande et de fromage

⁶ RS 817.022.108

Partie C:**Ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique****1. Produits végétaux non transformés et produits dérivés de ces derniers par transformation:****1.1. Fruits, noix et graines comestibles**

Gland (*Quercus* spp.)

Noix de cola (*Cola acuminata*)

Groseilles à maquereau (*Ribes crista L.*)

Fruits de la passion (*Passiflora edulis*)

Framboises séchées (*Rubus idaeus L.*)

Groseilles rouges séchées (*Ribes rubrum L.*)

1.2. Épices comestibles et herbes aromatiques.

Poivre d'Amérique (*Schinus molle L.*)

Graines de raifort (*Armoracia rusticana*)

Petit galanga (*Alpinia officinarum*)

Safran bâtard (*Carthamus tinctorius*)

Cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*)

1.3. Divers

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est admise dans les méthodes traditionnelles d'élaboration des denrées alimentaires.

2. Produits végétaux**2.1. Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants :**

Cacao (*Theobroma cacao*)

Noix de coco (*Cocos nucifera*)

Olives (*Olea europea*)

Tournesols (*Helianthus annuus*)

Palme (*Elaeis guineensis*)

Colza (*Brassica napus, rapa*)

Safran bâtard (*Carthamus tinctorius*)

Sésame (*Sesamum indicum*)

Soja (*Glycine max*)

2.2. Sucres, amidons et autres produits provenant de céréales et tubercules

Fructose

Feuilles minces en pâte de riz

Feuilles minces de pain azyme

Amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

2.3. Divers

Protéine de pois (*Pisum ssp*)

Rhum: obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre

Kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés à l'art. 3, al. 1, let. c,

3. Produits animaux

Organismes aquatiques ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans les méthodes traditionnelles d'élaboration des denrées alimentaires.

Gélatine

Petit-lait en poudre

Boyaux naturels

Annexe 3a
(art. 3a)

Substances pouvant être utilisées pour l'élaboration de levures et de produits à base de levures

Nom	Conditions particulières	
	Levure primaire	Fabrication et élaboration de levures
Chlorure de calcium	Admis	
Dioxyde de carbone	Admis	Admis
Acide citrique	Pour la régulation du pH dans la production de levures	
Acide lactique	Pour la régulation du pH dans la production de levures	
Azote	Admis	Admis
Oxygène	Admis	Admis
Fécule de pommes de terre	Admis uniquement pour la filtration	Admis uniquement pour la filtration
Carbonates de sodium	Pour la régulation du pH	
Huiles végétales	Admis uniquement comme lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant	Admis uniquement comme lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant

Produits et substances ainsi que pratiques et traitements pour l'élaboration de vin

Partie A: Produits et substances admis

1. Produits et substances admis selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques ⁷

Type de traitement selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques	Nom des produits ou substances Conditions d'utilisation
Ch. 1: utilisation pour aération ou oxygénation	- Air - Oxygène gazeux - Azote
Ch. 3, 5 et 6 utilisation	- Levures
Ch. 4: centrifugation et filtration	- Perlite - Cellulose - Terre à diatomées Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
Ch. 8: utilisation	- Bactéries lactiques
Ch. 9: utilisation	- Phosphate diammonique - Dichlorhydrate de thiamine
Ch. 10: utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air	- Azote - Dioxyde de carbone - Argon -
Ch. 11: addition	- Dioxyde de carbone
Ch. 12: clarification	- Gélatine alimentaire * - Colle de poisson * - Caséine et caséinates de potassium - Matières protéiques d'origine végétale issues du blé ou de pois * - Ovalbumine - Bentonite - Dioxyde de silicium - Enzymes pectolytiques
Ch. 13: addition	- Tanins
Ch. 14: utilisation	- Charbon à usage œnologique
Ch. 16: utilisation	- Gomme arabique
Ch. 17: utilisation	- Alginate de potassium

⁷ RS 817.022.110

Type de traitement selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques	Nom des produits ou substances
	Conditions d'utilisation
Ch. 18: utilisation	- -Sulfate de cuivre -
Ziffer 27: utilisation	- Morceaux de bois de chêne
* Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles	

2. Produits et substances admis selon l'annexe 7, partie D, ch. 35 de l'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs ⁸

Type de traitement selon l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance sur les additifs	Nom des produits ou substances
	Conditions d'utilisation
Utilisation de dioxyde soufre ou de bisulfite de potassium	- Dioxyde de soufre - Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium a. La teneur maximale en dioxyde de soufre ne doit pas excéder 100 mg/l pour les vins rouges avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l; b. La teneur maximale en dioxyde de soufre ne doit pas excéder 150 mg/l pour les vins blancs et rosés avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l; c. Pour tous les autres vins, la teneur maximale en dioxyde de soufre est diminuée de 30 mg/l par rapport à celle indiquée dans l'ordonnance sur les additifs (état le 1 ^{er} janvier 2013).
désacidification	- Acide L(+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
addition	- Acide L-ascorbique - Acide citrique - Acide métatartrique
pour favoriser la précipitation du tartre	- Bitartrate de potassium

Partie B: Pratiques et traitements œnologiques admis

⁸ RS 817.022.31