



Aux présidents et aux secrétaires des
organisations membres de Bio Suisse

Bâle, le 29 juillet 2011/JH

Promulgation des modifications des règlements de la CLTC

Mesdames, Messieurs,

La CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) de Bio Suisse promulgue les modifications décrites ci-après effectuées dans les «Règlements complétant le Cahier des charges – Preneurs de licences et transformateurs fermiers».

Vue d'ensemble:

Page Règlement

- | | |
|---|--|
| 1 | Lait et produits laitiers |
| 3 | Viande et produits carnés |
| 5 | Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons et graines germées |
| 6 | Boissons alcoolisées et vinaigre |
| 6 | Céréales et produits céréaliers |
| 7 | Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation |
| 8 | Engrais et amendement avec le Bourgeon Intrants |
| 9 | Plusieurs règlements concernant la farine de graines de guar |



Règlement: LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Explications:

La microfiltration est un procédé ménageant qui permet de séparer les microorganismes indésirables du lait maigre, c'est pourquoi la CLTC l'a autorisée pour la transformation du lait Bourgeon. Bio Suisse interdit ce-



pendant la pasteurisation répétée et la pasteurisation haute, procédés qui sont, dans la pratique, communément utilisés lors de la microfiltration de lait conventionnel. Le lait maigre Bourgeon peut être microfiltré avant la pasteurisation, une pasteurisation double de parties du lait (p. ex. phase crémeuse et retentat de la microfiltration) est toutefois interdite. Contrairement au procédé conventionnel, durant lequel la phase crémeuse et le retentat sont chauffés à environ 125 °C pour être quasiment libre de germes en vue d'une durée de conservation maximale, la crème provenant de la fabrication de lait Bourgeon microfiltré peut être chauffée au maximum à 90 °C. Pour le moment, la CLTC n'a autorisé la pasteurisation haute pour aucun procédé de transformation du lait ou de produits laitiers, car pour la fabrication de produits Bourgeon, l'aspect de la transformation ménagère a plus de poids que l'aspect de la conservation prolongée. C'est pourquoi ce procédé est également interdit pour dégermer le retentat. La détermination des taux de bêta-lactoglobuline permet de vérifier la transformation ménagère du lait Bourgeon microfiltré. La valeur de référence du bêta-lactoglobuline se situe à 3100 mg/l de lait Bourgeon microfiltré et elle est comparable au taux de bêta-lactoglobuline dans le lait pasteurisé Bourgeon classique, qui a simplement été pasteurisé dans des conditions ménagères. La microfiltration doit être déclarée, comme tous les autres procédés de traitement du lait.

Il est prévu d'autoriser l'utilisation de farine de graines de caroube bio dans le fromage fondu pour lier la masse de fromage.

Le texte du chapitre Séparation et possibilités d'identification a été formulé plus clairement. Il sera de plus possible d'autoriser, dans des cas particuliers, une identification différente, pour autant qu'elle soit univoque et justifiée.

Texte du règlement:

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

...

1.5 Procédés de transformation

Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, les produits Bourgeon doivent être transformés avec ménagement. La transformation du lait peut utiliser les procédés suivants (les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires demeurent réservées):

- thermisation: résultat positif au test à la phosphatase effectué après la thermisation
- ...
- homogénéisation pour le procédé UHT: 180 bar, maximum 200 bar. L'homogénéisation par étapes est autorisée;
- ultrafiltration;
- [microfiltration \(restrictions: cf. chapitre 2\)](#)
- osmose inverse

Interdits: pasteurisations répétées (multiples), pasteurisation haute, autres procédés de stérilisation.

...

2 Conditions supplémentaires pour certains produits laitiers

...

2.2 Lait de vache

2.2.1 Procédés de transformation

- Centrifugation
 - Bactofugation ou thermisation
 - Pasteurisation
 - Microfiltration: après la microfiltration et la pasteurisation, le taux de bêta-lactoglobuline doit être comparable à celui de la pasteurisation classique (valeur de référence: au minimum 3100 mg/l). Un deuxième échauffement est interdit et la phase crémeuse peut être chauffée au maximum à 90 °C.
 - Procédé UHT
 - Homogénéisation
 - Standardisation du taux de graisse (p. ex. lait drink et lait maigre)
- Interdits: Standardisation du taux de graisse du lait entier*

...

2.2.3 Désignation

- La bactofugation, la thermisation, la pasteurisation, le procédé UHT, ~~et~~ l'homogénéisation et la microfiltration doivent être déclarés.

...

2.7 Fromages (fromages frais et fromages affinés) et produits à base de fromage

...

2.7.4 Ingrédients biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Miel
- Farine de graines de caroube (seulement pour le fromage fondu)

...

2.7.7 Séparation et possibilités d'identification

Tant qu'ils n'ont pas encore reçu leur emballage définitif ou leur étiquette avec le Bourgeon, les fromages à pâte molle doivent impérativement être stockés par ordre chronologique de fabrication et séparés de manière évidente des fromages à pâte molle non Bourgeon (étagères séparées).

Dès que les meules dépassent 500 grammes, tous les fromages affinés Bourgeon doivent être distingués par une marque de caséine Bourgeon qui indique l'organisme de certification et le numéro de la fromagerie l'entreprise. Pour garantir la traçabilité, il faut aussi indiquer la date de fabrication et, pour les entreprises qui fabriquent plusieurs lots, le lot (numéro du lot). Les fromages doivent en plus porter le numéro de l'entreprise et la date de fabrication. Comme alternative, il est aussi possible d'utiliser les marques de fromagerie (p. ex. étiquette en papier pour sachets de thé, etc.) ~~peuvent aussi être utilisées~~. Poser la marque après avoir rempli le moule avec la masse de fromage. Si une traçabilité sans faille est garantie, il est possible de renoncer aux marques Bourgeon en caséine en cas d'utilisation de marques de fromagerie (étiquette en papier pour sachets de thé). Dans certains cas justifiés, la CLTC peut aussi autoriser d'autres mesures.



Règlement: VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

Explications:

De nouveaux procédés de transformation de la viande ont rendu nécessaire la révision du chapitre Procédés de transformation. Comme il s'agit d'une liste exhaustive des procédés autorisés, il est nécessaire d'y indiquer la stérilisation pour les conserves et la surgélation pour les produits surgelés. La surgélation de viande de transformation est une pratique courante et doit donc également figurer dans la liste.



Dans les entrepôts frigorifiques, la réfrigération ne doit pas être inférieure à -2 °C. La superréfrigération (superchilling) ne congèle qu'une partie de l'eau puisque la température du produit n'est descendue que jusqu'à environ 1 à 2 °C au-dessous du point de congélation. Cela inhibe presque complètement le développement des microorganismes et prolonge la durée de vie du produit jusqu'à la quadrupler. Mais le tout est assez délicat, car si les cristaux de glace se développent trop, la structure de la viande est modifiée ce qui provoque une perte de jus et de volume. Bio Suisse limite donc la température de réfrigération des produits carnés Bourgeon pour des raisons de qualité à -2 °C.

Procédés à haute pression: Les très hautes pressions permettent d'inactiver des microorganismes et des enzymes sans chauffer. Dans le cas des produits carnés, c'est surtout l'inactivation de Salmonella spp. et Listeria monocytogenes dans les viandes crues et marinées qui est intéressante. En combinant adéquatement la pression et la température, il est aussi possible d'améliorer la tendreté de la viande de bœuf. Ces procédés ne doivent pas être autorisés pour les produits Bourgeon. Ils ne peuvent être réalisés qu'à l'aide d'installations spéciales onéreuses et ils ne correspondent pas à notre principe de transformation ménagante.

Traitement de la viande fraîche avec oxygène sous pression: En plus de l'emballage de la viande sous gaz protecteur maintenant bien connu, pour lequel on travaille à pression ambiante, il existe un nouveau procédé qui consiste à imprégner la viande d'oxygène avec plusieurs bars de pression pour obtenir une intense couleur rouge qui reste stable même quand la viande s'avarie. Il est donc indiqué de faire figurer dans les règlements que les gaz protecteurs ne sont autorisés pour les produits Bourgeon que sous pression ambiante. Cela est maintenant précisé dans le règlement sous 2.5.

Remplacement du nitrite: Le remplacement du nitrite par de la poudre de légumes riches en nitrate et l'utilisation de matières premières colorantes, recommandé par différents parties, sont interdits pour les produits Bourgeon. L'interdiction d'utiliser des matières premières colorantes est un de nos principes de base. Il est possible d'ajouter de la betterave rouge naturelle ainsi que d'autres légumes à une spécialité de charcuterie Bourgeon, mais les betteraves rouges ne doivent pas être utilisées pour renforcer la couleur des produits carnés Bourgeon. La CLTC est opposée à l'ajout de poudre de légumes riche en nitrate et la transformation du nitrate en nitrite par des cultures de microorganismes dans la masse de viande. Si ce n'est pas déclaré, il y a risque de tromperie. Même avec ce procédé de formation de nitrite, il est possible que des nitrosamines soient créées. Les avantages de cette méthode pour éviter l'utilisation de sels nitrités n'ont pas persuadé la CLTC. Si toutefois les sels nitrates devaient être interdits par l'Ordonnance bio, la CLTC réexaminerait cette décision.

Jusqu'à présent, notre règlement sur la viande autorisait toujours l'ajout de fructose conventionnel, parce qu'il n'existait pas de fructose biologique. Mais dans les produits carnés, le fructose peut très bien être remplacé par d'autres sucres qu'on trouve en qualité biologique. C'est pourquoi il sera supprimé de la liste des ingrédients conventionnels autorisés. Les fabricants de mélanges d'épices pour les produits carnés ont déjà commencé à le remplacer ces dernières années suite à notre demande. Actuellement, nous ne connaissons aucun fabricant qui utiliserait encore du fructose.

Texte du règlement:

VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

...

2.1 Procédés de transformation

- Tous les procédés mécaniques habituels de dépeçage et de hachage de la viande
- Salaison
- Cuisson, échaudage
- Séchage
- Fumaison à la fumée
- Stérilisation pour conserves

- Surgélation pour produits surgelés
- Surgélation de la viande de transformation (lard, viande pour charcuterie, morceaux salés) mais pas de la viande fraîche
- Températures des entrepôts frigorifiques jusqu'à -2°C (pas plus bas)

Procédés interdits:

- Procédés à haute pression
- Le remplacement du nitrite par des poudres de légumes riches en nitrate et l'utilisation de matières premières colorantes sont interdits pour les produits Bourgeon.

...

2.4 Ingrédients agricoles non biologiques (max. 5 %)

- Gélatine sans additifs
- Fructose

2.5 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

...

- O₂, CO₂, N₂ à pression ambiante



Règlement: FRUITS, LÉGUMES, PLANTES AROMATIQUES, CHAMPIGNONS ET GRAINES GERMÉES

Explications:

Jusqu'à présent, nos règlements interdisaient d'utiliser de l'amylase pour la clarification des jus de fruits et de légumes, mais il semblerait que ces enzymes étaient déjà utilisés sans qu'on ne le remarque. Des représentants notables de la branche affirment que dans la plupart des cas, il n'est pas possible de fabriquer des concentrés ou des jus clarifiés sans amylase. La CLTC est de l'avis qu'il n'est pas judicieux d'interdire les enzymes responsables de la dégradation de l'amidon. C'est pourquoi elle souhaite les ajouter aux règlements pour autant qu'elles soient obtenues par voie microbiologique et ne contiennent pas d'OGM. Bien que les fruits complètement mûrs ne recèlent plus d'amidon, le jus issu d'une récolte entière contiendra toujours une certaine quantité d'amidon car les fruits n'auront pas tous le même degré de maturité. La dégradation préalable de cet amidon est nécessaire pour fabriquer des concentrés et des jus clarifiés. Il faut également tenir compte que les enzymes obtenues par voie microbiologique ne présentent de toute façon pas qu'une seule activité mais qu'elles provoquent différentes réactions plus ou moins fortes. Une pectinase d'origine microbiologique d'une grande activité peut dégrader des chaînes de pectine mais elle dégradera aussi dans une moindre mesure de l'amylase et de l'hémicellulase. Vu sous cet angle, il ne semble pas sensé d'autoriser les pectinases et d'interdire les amylases et les hémicellulases.

Texte du règlement:

2.2.6 Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Produits pour le collage et la clarification:
 - Pectinases, amylases et hémicellulases obtenues par voie microbiologique ▼
 - Albumine de blanc d'œuf
 - Caséine
 - Gélatine



Règlement: BOISSONS ALCOOLISÉES ET VINAIGRE

Explications:

Chaptalisation de vins étrangers

La CLTC et la CLI sont de l'avis que la chaptalisation de vins étrangers avec du sucre bio UE est possible pour les cas qui nécessitent l'ajout de sucre. La chaptalisation est surtout utilisée pour les vins allemands et autrichiens, parfois aussi pour les vins français.

L'importation de sucre en Suisse (il n'existe pas de sucre purement suisse, une grande partie des betteraves sucrières viennent d'Allemagne) et la réexportation en UE sont très coûteuses et compliquées en raison de dispositions douanières particulières. Comme il s'agit de petites quantités, le règlement est complété comme pour l'albumine de blanc d'œuf et le lait maigre: du sucre Bourgeon pour la Suisse et du sucre bio pour l'étranger.

Le règlement est complété de la manière suivante:

2.3 Ingrédients Bourgeon

- De manière générale, tous les ingrédients nominatifs
- Raisin
- Vin
- Moût de raisin
- Moût de raisin concentré
- Moût de raisin concentré rectifié
- Sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)



Règlement: CÉRÉALES ET PRODUITS CÉRÉALIERS

Explications:

Déclaration des traitements thermiques des grains de céréale entiers

Dorénavant, le traitement thermique des grains de céréale non moulus doit être déclaré. C'est surtout l'avoine décortiquée avec ses teneurs élevées en graisses et lipases, qui doit être traitée avec de la chaleur et de la vapeur pour ne pas devenir rapidement amère et rance. Pour obtenir un goût de noisette, l'avoine doit subir un touraillage (chauffer à sec) avant d'être traitée à la vapeur. Comme les grains de céréale ainsi traités perdent leur pouvoir germinatif, il s'agit là d'une information importante pour le consommateur. C'est pour cette raison que le touraillage et le traitement à la vapeur de grains de céréales entiers doivent être déclarés.

Cuisson sous vide

La CLTC a décidé d'autoriser le procédé appelé cuisson sous vide comme une méthode ménagère de cuisson par la suite. Le procédé consiste à faire cuire le pain moins longtemps et de le laisser refroidir sous vide. Pour cuire le pain, la chaleur du four crée de la vapeur d'eau dans le pain, ce qui modifie la structure de la pâte. Ce procédé est appelé agglutination de l'amidon et transforme la pâte en pain. Comme l'eau sous vide commence à bouillir à basse température (déjà à partir de 10°C), il est possible de cuire (ou de terminer la cuisson) sans apport de chaleur. Vu que la cuisson sous vide ne nécessite pas de chaleur, les composants subissent moins de dégradation par cette dernière. Les produits cuits sous vide restent frais et se conservent plus longtemps.

Texte du règlement:

2.1 Céréales, légumineuses, produits de meunerie, mélanges de céréales, müsli

2.1.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de nettoyage
- Séchage
- Toutes les méthodes mécaniques usuelles de mouture
- Floconnage
- Mélange
- Extrusion douce (peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)
- Torrification
- Tourailage
- Traitement à la vapeur
- Soufflage

...

2.1.7 Désignation

Le traitement thermique (tourailage et/ou traitement à la vapeur) de grains de céréales entiers doit être déclaré.

2.2 Pains et articles de boulangerie, de biscuiterie, de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi

2.2.1 Procédés de transformation

- Toutes les méthodes usuelles de préparation de la pâte
- Surgélation des pâtons crus ou précuits
- Surgélation des pains ou d'articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie pour stockage intermédiaire
- Cuisson
- Méthodes de cuisson sous vide (refroidissement sous vide)
- Extrusion douce (peut être autorisée de cas en cas par la CLTC)

...



Règlement: LUTTE CONTRE LES PARASITES PENDANT LE STOCKAGE ET LA TRANSFORMATION

Explications:

Il existe depuis peu une méthode de lutte contre les teignes pendant le stockage et la transformation à l'aide de phéromones (lutte par confusion). Elle peut contribuer à réduire l'utilisation de produits antiparasitaires. Lors de l'utilisation de cette méthode, il faut veiller à ne pas empêcher le monitoring habituel et l'utilisation d'auxiliaires.

Texte du règlement:

LUTTE CONTRE LES PARASITES PENDANT LE STOCKAGE ET LA TRANSFORMATION

...

4.2 Mesures et produits autorisés pour la prévention des invasions de parasites

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, la percussion (machine à percussion), le refroidissement des marchandises et le recours à des moulins à broches
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂ y. c. désinfection dans une chambre à pression

- Kieselgur (dioxyde de silicium)
- Utilisation d'auxiliaires
- Obstacles physiques (p. ex. grilles, étanchéification des fentes)
- [La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.](#)

...

5.1 Lutte directe contre les parasites sur des produits Bourgeon ou traitement de locaux et d'installations en présence de produits Bourgeon

La lutte directe contre des parasites sur des produits Bourgeon peut recourir aux produits et aux mesures mentionnés ci-dessous. En cas de traitement d'un local avec les produits et mesures ci-dessous, les produits Bourgeon peuvent y rester.

- Mesures physico-mécaniques comme le transvasage, le nettoyage, l'aération, le tamisage, la percussion (machine à percussion), le refroidissement des marchandises et le recours à des moulins à broches
- Procédés thermiques (p. ex. surgélation des marchandises, traitement thermique des locaux et des installations)
- Gazage avec des gaz inertes comme CO₂ et N₂ y. c. désinfestation dans une chambre à pression
- Kieselgur (dioxyde de silicium)
- Utilisation d'auxiliaires
- [La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.](#)

La CLTC peut exceptionnellement autoriser aussi d'autres mesures pour autant qu'il soit garanti que les produits Bourgeon ne soient pas contaminés.

5.2 Lutte ponctuelle contre des parasites dans des locaux et installations dans lesquels des produits Bourgeon sont préparés ou stockés

5.2.1 Lutte ponctuelle avec des pièges ou des appâts

Les pièges et les appâts stationnaires avec des rodenticides sont autorisés pour la lutte contre les rongeurs. La lutte ponctuelle contre les insectes avec des pièges à insectes et des appâts stationnaires (p. ex. appât-gel, gel anti-blattes) est autorisée.

[La lutte par confusion avec des phéromones est autorisée pour lutter contre les teignes, pour autant qu'elle n'empêche pas le monitoring et l'utilisation d'auxiliaires.](#)

Les produits Bourgeon ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les produits de traitement. Les mesures de lutte doivent être documentées (cf. aussi art. 6).

...



Règlement:

ENGRAIS ET AMENDEMENTS AVEC LE BOURGEON INTRANTS

Explications:

Distances de transport

Nous avons reçu des demandes pour l'octroi du Bourgeon Intrants à des composts ou à des substrats venant de l'étranger. La CLTC et la CLA ont donc décidé de compléter le règlement qui définit les distances de transport maximales autorisées. La fabrication de ce genre de produits ne doit être possible que dans les régions limitrophes de la Suisse, et les fabricants doivent être contrôlés comme les entreprises suisses.

Le Bourgeon Intrants pour des pots de fleurs compostables

Les entreprises horticoles ont besoin de très grandes quantités de pots de fleurs. Il vaut mieux qu'ils ne soient pas en plastique. La CLTC et la CLA sont donc favorables à la possibilité d'octroyer le Bourgeon Intrants aux pots de fleurs compostables et se sont mises d'accord pour le texte figurant ci-dessous au § 4.12.

Texte du règlement:

ENGRAIS ET AMENDEMENTS AVEC LE BOURGEON INTRANTS

3 Exigences pour les produits

3.1 Exigences générales pour tous les produits

3.1.1 Exigences de base

A) Liste des intrants

...

B) Efficacité

...

C) Contrôle

Aussi quand elle est faite à l'étranger, la fabrication des produits doit être contrôlée régulièrement par un organisme de contrôle reconnu par Bio Suisse.

...

3.1.3 Exigences particulières pour certaines matières premières

...

Texte supplémentaire:

Les produits et/ou les ingrédients doivent être fabriqués dans un rayon (à vol d'oiseau) maximal de 200 km autour de la Suisse. Les distances supérieures ne peuvent être acceptées que si ...

a) seules des petites quantités < 1 kg/ha/an (p. ex. produits à base de microorganismes) sont épandues ou si

b) les produits en question présentent des caractéristiques différentes de celles des produits comparables. Ces caractéristiques doivent être prouvées par des essais.

Dans le cas des substrats, les composants qui ne sont pas disponibles dans ce rayon de 200 km peuvent provenir de plus loin. Les composants provenant de plus loin peuvent représenter au maximum 50 % du substrat. Cela est en particulier valable pour le cocopeat et la farine de corne).

4 Exigences spéciales pour certaines catégories de produits

...

4.12 Pots

Les pots peuvent avoir le Bourgeon Intrants s'ils sont exempts d'OGM, biodégradables et composés de matières premières végétales exemptes de tourbes, impropres à la fabrication de denrées alimentaires et d'origine européenne (p. ex. pas de balle de riz d'Inde).



Plusieurs règlements concernant:

Farine de graines de guar (E 412)

Explications:

Nos règlements exigent que la farine de graines de guar (E 412) – comme la farine de graine de caroube – soit de qualité biologique à partir de 2012; actuellement elle peut encore être conventionnelle. Justification:



On trouve facilement la qualité biologique sur le marché. Un délai transitoire est garanti jusqu'à fin 2013. La farine de graines de guar peut selon les règlements actuels être utilisée dans les groupes de produits suivants:

- Mets sucrés et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)
- Glaces alimentaires et sorbets
- Soupes et sauces

Texte dans les règlements:

La farine de graines de guar figure désormais dans les chapitres ci-dessus sous la rubrique «Ingrédients **et additifs** biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)» et non plus sous «Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques»:

Ingrédients **et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)**

- Farine de graines de guar [E 412]

Droit de référendum conformément à l'art. 1.1.2 du CDC: Veuillez envoyer vos éventuels recours **au plus tard le 30 septembre 2011** (le cachet postal faisant foi) à l'adresse suivante: Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle. Si moins de trois organisations membres de Bio Suisse déposent un recours, les règlements susmentionnés entreront en vigueur tels quels le 1^{er} janvier 2012.

Avec nos salutations les meilleures,

Bio Suisse

Christian Voegeli
Coordination de la Fédération

Jürg Hauri
Secrétaire de la CLTC (Commission de labellisation
de la transformation et du commerce)

P.S.: Les documents peuvent être téléchargés depuis le site internet de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch/fr > Transformateurs et commerçants > Cahier des charges et règlements > Mise en vigueur).

Copie à: Comité de Bio Suisse, commissions de labellisation, président-e-s et secrétaires des commissions techniques, bio.inspecta, Bio Test Agro, IMO, SQS, Procet, OFAG section promotion de la qualité et des ventes, Service de vulgarisation du FiBL, Agridea (Josy Tamarcaz), FCM (Katrin Gruber)