



Formulaire pour recourir contre la promulgation des règlements datée du 15 juillet 2023

Droit de recours selon l'art. 13 des [statuts](#)

Les membres collectifs (organisations membres) ont le droit de déposer un recours contre des règlements dans un délai de 60 jours depuis leur promulgation. Si au moins trois membres collectifs déposent un recours dans le délai indiqué et si une discussion d'élimination des divergences avec les recourants ne débouche pas sur un accord (retrait des recours ou nouvelle proposition avec possibilité de recours), le règlement est transmis à l'Assemblée des délégués pour décision définitive.

Promulgation des modifications

S'il n'y a pas au minimum trois organisations membres de Bio Suisse qui font recours contre un règlement, celui-ci est promulgué au 1^{er} janvier de l'année suivante.

Remarque: l'allemand est la langue de référence

L'original du Cahier des charges de Bio Suisse est rédigé en allemand. En cas d'interprétation ou d'ambiguïté juridique, c'est donc la version allemande qui fait foi. Bien que le Cahier des charges de Bio Suisse en français, en italien, en anglais et en espagnol soit traduit de l'allemand avec le plus grand soin, des erreurs de traduction ne peuvent jamais être totalement exclues.

Remarque au sujet de la Partie III

Il y a déjà depuis longtemps des alternatives végétales aux produits laitiers et carnés avec le Bourgeon. Elles ont été **jusqu'ici** en partie traitées dans des chapitres séparés en fonction de la matière première correspondante, p. ex. les boissons à base de légumineuses et de céréales dans le chapitre «Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés». Il n'y avait aussi parfois pas d'exigences spécifiques et elles ont été traitées avec le produit à remplacer, p. ex. le yogourt au soja avec le produit laitier correspondant (yogourt). Vu l'**augmentation** du nombre de demandes dans ce domaine, il a été décidé d'**élaborer des directives spécifiques pour les produits manquants et de mettre dans un chapitre spécifique toutes les alternatives végétales aux produits laitiers et carnés**. C'est pour cette raison que les chapitres suivants ont été déplacés:

- 6.10 Boisson aux amandes et à la noix de coco
- 7.6 Boissons à base de légumineuses et de céréales
- 7.7 Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales

Il y avait **urgence surtout pour les alternatives aux produits laitiers**. Sur la base d'une étude de marché, en discutant avec les principaux intéressés dans ce secteur (preneurs de licences, organisations membres, commerce) et en tenant compte des produits existants, un nouveau chapitre a été créé pour les alternatives fermentées ou non fermentées aux produits laitiers.

Remarque au sujet des annexes aussi en vigueur: Maintenant dans un document séparé

Les annexes des directives qui sont aussi en vigueur ne sont plus placées dans le document du Cahier des charges à la suite du chapitre correspondant mais dans un document externe. Les annexes contiennent des listes modifiables à court terme et des informations pratiques qui peuvent ainsi également être modifiées en cours d'année. Il y a toujours à la fin du chapitre dans le Cahier des charges un court passage avec un lien vers le document actuel sur www.bio-suisse.ch.

Les compétences sont définies individuellement **et le secrétariat de Bio Suisse tient une liste de vue d'ensemble**. Les annexes sont signalées par des points gris dans la marge latérale du texte.

Transmettre un recours

Les recours peuvent être transmis de préférence par courriel **jusqu'au 12 septembre 2023**. Veuillez signer le formulaire à la fin du document. Dans la mesure du possible, veuillez les transmettre avec une justification supplémentaire.

- Courriel: verband@bio-suisse.ch (la confirmation de réception suivra)
- Par voie postale: Verbandsmanagement / Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Nom de l'organisation membre:

Recours contre

Commentaire/explication

Règlements de la Partie I: Directives générales

Aucun

Règlements de la Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse

1	Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles	
<input type="checkbox"/> 1.2.1.3	Délais transitoires (unités de production)	
<input type="checkbox"/> 1.2.7.1 – 1.2.7.3	Affermage et utilisation de surfaces biologiques / Affermage et utilisation de surfaces non biologiques / Dispositions générales	
<input type="checkbox"/> 1.2.10.3 / 1.2.10.4	Communautés partielles d'exploitations (CPE) / Autres formes de collaboration	
<input type="checkbox"/> 1.3.3 / 1.3.3.1 – 1.3.3.3	Cours d'introduction pour la reconversion à l'agriculture biologique	
2	Directives générales pour la production végétale	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3	Conditions pour l'utilisation de matériel de multiplication non biologique (productivité)	
<input type="checkbox"/> 2.2.8 / 2.2.8.1	Droits d'exclusivité pour la culture commerciale de variétés destinées à la production de denrées alimentaires, d'aliments fourragers ou de matières premières renouvelables	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Engrais et amendements autorisés (calcaire d'algues marines)	
<input type="checkbox"/> 2.5.1	Renoncement à l'ingénierie génétique	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Admission dans la Liste des intrants (Produits phytosanitaires)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Exigences spécifiques pour l'utilisation (Produits phytosanitaires)	
4	Directives générales pour la production animale	

<input type="checkbox"/> 4.1.1 / 4.1.2 / 5.1.1	Stabulations / Sorties régulières en plein air / Élevage (bovins)	
<input type="checkbox"/> 4.1.2.1	Clôtures et enclos	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Dispositions pour les non-ruminants	
<input type="checkbox"/> Partie II, art. 4.2.5.1 / Partie III, art. 17.4.1	Aliments fourragers et méthodes d'affouragement interdits pour tous les animaux (protéines animales) / Produits autorisés (composants des aliments fourragers et composition des aliments fourragers)	
<input type="checkbox"/> 4.2.6.1	Définitions (alimentation animale sans OGM)	
<input type="checkbox"/> 4.4.5.2	Alpage et estivage (porcs d'alpage)	
5	Directives spécifiques pour la production animale	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1 / 5.3.1.2	Chèvres: Élevage / Stabulations, surfaces et dimensions / Sorties en plein air	
<input type="checkbox"/> 5.3.2 / 5.3.3	Chèvres: Affouragement / Santé animale	
<input type="checkbox"/> 5.5.5.1 - 5.5.5.3 / 5.5.5.5 - 5.5.5.7	Cailles: Définition et exigences pour les volières à plusieurs zones climatiques / Poulailleurs et effectifs / Densité d'occupation / Litière / Bain de poussière / Abris et nids	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3	Volailles d'engraissement: Poulailleurs et effectifs	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Volailles d'engraissement: Aire à climat extérieur / Pâturage	
<input type="checkbox"/> 5.5.7	Tout le chapitre sur les pigeons d'engraissement	
<input type="checkbox"/> 5.7.3 / 5.7.4.3 / 5.7.11.2	Étangs et piscicultures / Qualité de l'eau (piscicultures et étangs) / Élevage en étang ou en bassin (durée minimale d'élevage)	

Règlements de la Partie III: Directives pour la transformation et le commerce

1	Exigences générales	
<input type="checkbox"/> 1.10.3.2	Liste des ingrédients et des additifs (<i>Prescriptions pour la déclaration</i>)	
2	Lait et produits laitiers	
<input type="checkbox"/> 2	Lait et produits laitiers enrichis avec des épices et des extraits (<i>Lait et produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.4.1	Procédés de transformation (<i>Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir)</i>)	

<input type="checkbox"/> 2.6.1	Procédés de transformation (<i>Babeurre, petit-lait, boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Babeurre, petit-lait, boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.6.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Babeurre, petit-lait, boissons à base de lait et préparations à base de boissons à base de lait</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.7.1	Procédés de transformation (Crème et produits à base de crème)	
<input type="checkbox"/> 2.8	Fromages (Fromages frais, fromages affinés et produits fabriqués par sédimentation acido-thermique)	
<input type="checkbox"/> 2.8.2	Procédés de transformation (<i>Fromage et séré</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.8.7	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Fromages frais, fromages affinés et produits fabriqués par sédimentation acido-thermique</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.8.9	Désignation (<i>Fromage (fromages frais et affinés)</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.9, 2.9.2-2.9.7	Fromage de petit-lait et mascarpone (intégré au chapitre 2,8 et supprimé)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 (devient 2.8.3)	Procédés de transformation (produits fabriqués par sédimentation acido-thermique ou fabriqués avec du petit-lait) (est intégré à l'art. 2.8.3)	
<input type="checkbox"/> 2.11.1 (devient 2.10.1)	Procédés de transformation (Beurre, produits à base de beurre et fractions de la matière grasse du lait)	
<input type="checkbox"/> 2.12.6 (devient 2.11.6)	Désignation (<i>Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.13.2 (devient 2.12.2)	Ingrédients (<i>Glaces alimentaires et sorbets</i>)	
4	Viande et produits carnés	
<input type="checkbox"/> 4.2.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Produits carnés transformés</i>)	
6	Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	

<input type="checkbox"/> 6.2.1	Procédés de transformation (<i>Produits et conserves à base de fruits et de légumes</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.2.2	Ingrédients (<i>Produits et conserves à base de fruits et de légumes</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5	Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets	
<input type="checkbox"/> 6.5.2	Ingrédients (<i>Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets</i>)	
7	Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	
<input type="checkbox"/> 7	Produits Bourgeon à base de céréales (<i>Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.3.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. mélanges de farines prêts à l'emploi</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.5.6	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon</i>)	
8	Œufs et ovoproduits	
<input type="checkbox"/> 8.4.1	Produits autorisés (<i>Ovoproduits secs</i>)	
9	Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	
<input type="checkbox"/> 9.2.1	Procédés de transformation (Moutarde)	
10	Huiles et graisses végétales	
<input type="checkbox"/> 10.2.1	Procédés de transformation (<i>Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure</i>)	

<input type="checkbox"/> 10.4.1	Procédés de transformation (<i>Mayonnaise</i>)	
<input type="checkbox"/> 10.4.2	Ingrédients (<i>Mayonnaise</i>)	
11	Boissons alcoolisées et vinaigre	
<input type="checkbox"/> 11.1.2	Ingrédients (<i>Bière</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.2.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Vins et vins mousseux</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Vins et vins mousseux</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.3.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Cidres et vins de fruits</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.4.3	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Spiritueux et eaux-de-vie</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5	Vinaigre (<i>Vinaigre</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.1	Procédés de transformation (<i>Vinaigre</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Vinaigre</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.6	Désignation (<i>Vinaigre</i>)	
12	Produits apicoles	
<input type="checkbox"/> 12.2.1	Procédés de transformation (<i>Miel</i>)	
13	Levure et produits à base de levure	
<input type="checkbox"/> 13.1.4	Ingrédients agricoles et additifs non biologiques (max. 5 %) (<i>Exigences générales</i>)	
14	Confiserie	
<input type="checkbox"/> 14.1.1	Procédés de transformation (Sucres, produits à base de sucres)	
15	Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao	
<input type="checkbox"/> 15	Chocolat Bourgeon (<i>Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao</i>)	
17	Aliments fourragers	
<input type="checkbox"/> 17.4.9	Aliments pour poissons (<i>Ingrédients et composition des aliments fourragers</i>)	

22	Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés (Tout le chapitre est nouveau) (Chapitres 6.10, 7.6 et 7.7 repris dans le nouveau chapitre et supprimés à l'ancien emplacement)	
<input type="checkbox"/> 22.1	Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins	
<input type="checkbox"/> 22.1.1	Procédés de transformation (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.2	Ingrédients (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.4	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.5	Désignation (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.6	Emballage (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coques et de pépins</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2	Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers	
<input type="checkbox"/> 22.2.1	Procédés de transformation (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.2	Ingrédients (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.4	Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %) (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	

<input type="checkbox"/> 22.2.6	Désignation (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.7	Emballage (<i>Alternatives fermentées / non-fermentées aux produits laitiers</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3	Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	
<input type="checkbox"/> 22.3.1	Procédés de transformation (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.2	Ingrédients (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.3	Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.4	Ingrédients agricoles non biologiques et additifs (max. 5 %) (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.6	Désignation (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.7	Emballage (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	

Règlements de la Partie IV: Directives pour la cueillette des plantes sauvages

<input type="checkbox"/> Aucun		
--------------------------------	--	--

Règlements de la Partie V: **Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés**

<input type="checkbox"/> 3.1.5.1	Certification des groupements de producteurs ayant un système de contrôle interne (SCI)	
<input type="checkbox"/> 3.5	Défrichage et destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas)	
<input type="checkbox"/> 3.8.1	Empêcher les résidus (OGM)	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Principe de la globalité	
<input type="checkbox"/> 4.1.3.2	Définition de l'exploitation	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.5	Mesure préventive contre les OGM	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Limitation des apports d'engrais	
<input type="checkbox"/> 4.2.7.1	Produits et mesures (protection des plantes)	
<input type="checkbox"/> 4.4.3	Apiculture	

Prénom, nom et fonction de la personne:

Date et signature:

Merci de joindre à ce document les explications concernant le ou les recours (facultatif)