

Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2019

Vue d'ensemble des principaux changements dans les ordonnances bio et pour les labels bio. Avec [explications](#).
La version courte (sans les explications) se trouve sous forme imprimée au milieu du Bioactualités 10 | 2018.



Ordonnances bio, OPD

Agriculture

Protection des plantes	Listage de la maltodextrine et du COS-OGA (OBio DEFR, Annexe 1, chiffre 3) La maltodextrine est autorisée uniquement comme insecticide et acaricide.
Bovins	Pour tous les mâles des catégories animales des bovins (et des buffles) ainsi que pour leurs femelles jusqu'à l'âge de 365 jours, il est maintenant possible de recevoir une contribution supplémentaire de 120 Fr./UGB/an à condition que tous les animaux des catégories correspondantes aillent en été seulement au pâturage au lieu d'au parcours. (OPD, art. 75 al. 2bis, art. 115e al. 4, Ann. 6 let B chiffre 2.1, Ann. 7 chiffre 5.4.2) Les femelles de plus de 365 jours ne peuvent pas profiter de cette contribution supplémentaire. Le but est d'augmenter l'accès au pâturage pour les catégories animales concernées.
Caprins	Prolongation de la dérogation pour les stabulations entravées jusqu'au 31.12.2022. (OBio art. 39d) L'accord agricole avec l'UE stipule que les produits des élevages caprins suisses sont exclus de l'équivalence des produits agricoles et des denrées alimentaires de l'agriculture biologique si les bêtes tombent sous le coup de la dérogation de l'art. 39d.
Alimentation protéique des non-ruminants	Le délai pour l'utilisation d'au maximum 5 % (de la matière sèche affouragée par année) d'aliments fourragers non biologiques pour les non-ruminants doit être prolongé jusqu'au 31.12.2020. (OBio DEFR, Dispositions transitoires pour la modification du 31.10.2012, al. 5) Il n'y a pas encore assez d'aliments fourragers protéiques bio de qualité suffisamment bonne. Ce délai a aussi été prolongé par l'UE.

Transformation

Procédés et traitements œnologiques	Une référence à l'art. 3b est ajoutée. Les procédés et traitements œnologiques peuvent être utilisés lors de la vinification des vins biologiques s'ils figurent dans l'annexe 9 de l'Ordonnance du DFI sur les boissons et si les matières utilisées sont listées pour les procédés correspondants dans l'annexe 3b de l'OBio DEFR (OBio DEFR, art. 3c, ann. 3b)
Auxiliaires technologiques	Le délai pour l'utilisation de la cire de carnauba (E 903) issue de matières premières non biologiques selon l'ann. 3 Partie A, pour les huiles végétales de production non biologique selon l'ann. 3 Partie B chiffre 1 et pour la cire de carnauba issue de matières premières non biologiques pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale selon l'ann. 3 Partie B chiffre 1 est prolongé jusqu'au 31.12.2019. (OBio DEFR, Dispositions transitoires pour la modification du 01.09.2016, al. 3) La disponibilité de ces auxiliaires technologiques est encore limitée sur le marché suisse. Une nouvelle prolongation de ce délai n'est pas prévue. À partir du 01.01.2020, ces auxiliaires technologiques ne pourront être utilisés que s'ils sont de qualité biologique.
	Listage du gypse naturel. Autorisé seulement pour la fabrication du sucre (OBio DEFR, ann. 3, partie B, chiffre 1)

Importations

Liste des pays	Diverses modifications pour les autorités, les organismes de certification et les services qui établissent les certificats de contrôle (OBio DEFR, ann. 4)
Certification et contrôle	Reconnaissance d'organismes de certification et d'autorités de contrôle en dehors de la liste des pays: Diverses modifications. (Listage de nouveaux organismes de certification, élargissement du champ d'application géographique et/ou admission de nouvelles catégories de produits dans les listes actuelles.) (OBio DEFR, ann. 4a)

OBio DEFR	Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche	OBio DEFR OPD	Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique Ordonnance sur les paiements directs
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Impressum

Editeurs

Bio Suisse, 4053 Bâle, et
FiBL, 5070 Frick

Rédaction: Res Schmutz, FiBL

Layout: Simone Bissig, FiBL

Collaboration

OFAG: Priska Dittrich

Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Jasmin Siegrist

Demeter: Susanne Huber, Bettina Holenstein

Natura-Beef-Bio: Daniel Flückiger

Boeuf de Pâturage Bio: Andreas Schmidli

Migros-Bio: Alexander Brunner

KAGfreiland: Marco Staub

Prix

Téléchargement gratuit depuis www.shop.fibl.org

Édition imprimée (avec explications):

3,-

Réglementation Bio 2019

La «Réglementation Bio 2019» sera disponible à partir de février. Elle pourra être utilisée en ligne, téléchargée gratuitement ou achetée sous forme de stick.

La Réglementation bio est trilingue (D, F, I).

www.bioactualites.ch

→ Commande stick / N° de comm. 1283

FiBL, tél. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Directives de Bio Suisse pour l'agriculture

Production végétale	
Sélection, multiplication	<p>L'utilisation de variétés issues de fusion cellulaire n'est plus autorisée. Exceptions: chou-fleur (y.c. romanesco et choux-fleurs de couleurs), brocoli, chou blanc, chou frisé et endive. (CDC Partie II, art. 2.2.7)</p> <p>La fusion cellulaire est pour Bio Suisse une méthode de sélection indésirable. Il n'y a pas encore de bonnes variétés alternatives pour les exceptions mentionnées. Dès qu'il y en aura, les fermes Bourgeon ne devront plus utiliser de variétés issues de fusion cellulaire.</p>
Taxes incitatives	<p>En cas d'achat de plants Bio-UE (plants d'arbres fruitiers et de petits fruits qui ne sont pas Bourgeon suisses), la taxe incitative sera maintenant calculée après déduction de 10 % du prix de référence. (CDC Partie II, art. 2.2.11.14)</p>
Efficience énergétique	<p>Les serres devront être équipées au plus tard le 31.12.2039 avec un système de chauffage qui utilise des énergies renouvelables. La consommation d'énergie devra être consignée par écrit et la diminution de la consommation devra être régulièrement prouvée. (CDC Partie II, art. 2.7)</p> <p>La preuve de la réduction doit passer par un monitoring personnel ou par un programme de la Confédération.</p>
Reprise d'engrais de ferme et de recyclage	<p>Avant qu'une ferme Bourgeon reprenne des engrais de ferme d'une exploitation non bio, il faudra maintenant apporter la preuve qu'il n'y a pas d'engrais de ferme bio à disposition dans le périmètre des distances de transport maximales. (CDC Partie II, art. 2.4.3.1)</p> <p>La preuve valable pour le contrôle bio est une attestation de www.boursebio.ch imprimée une fois par année civile. Il faut différencier les engrais de ferme solides et liquides.</p>
Fertilisation	<p>La mise en œuvre de la restriction que les digestats et les lisiers méthanisés ne pourront être repris qu'à des installations de biogaz qui ne fermentent pas de matières emballées dans du plastique est repoussée d'une année au 01.01.2020. (CDC Partie II, art. 2.4)</p> <p>L'année 2019 sera donc utilisée pour élaborer un nouveau règlement pour diminuer les pollutions des champs bio.</p>
Production animale	
Alimentation animale: généralités	<p>Tous les composants fourragers Bourgeon et tous les aliments fourragers Bio-CH, Bio-UE et conventionnels autorisés par l'art. 4.2.4 doivent provenir d'Europe. Font exception les plantes aromatiques, les épices et les composants des produits de la Liste des intrants et des prémélanges. (CDC Partie II, art 4.2.3.1)</p>
Alimentation des ruminants	<p>En cas de mauvaises récoltes de fourrages avérées, surtout si elles sont dues à des conditions météorologiques inhabituelles, l'éleveur directement concerné peut utiliser temporairement en 1^{ère} priorité des fourrages de base Bio-UE et en 2^{ème} priorité des fourrages de base non biologiques s'il en a obtenu l'autorisation écrite préalable de l'organisme de certification. (CDC Partie II, art. 4.2.3.4)</p> <p>En cas de mauvaises récoltes de grandes cultures fourragères (p. ex. maïs), aucune autorisation exceptionnelle n'est octroyée pour l'utilisation de grandes cultures non biologiques (y.c. cultures intermédiaires). (CDC Partie II, art. 4.2.3.4)</p> <p>À partir du 01.01.2020, 90 % de l'ensemble des fourrages doivent être des produits Bourgeon suisses, et à partir de 2022 l'ensemble des fourrages doivent provenir à 100 % des cultures Bourgeon suisses (sauf les sous-produits de meunerie). (CDC Partie II, art. 4.2)</p> <p>2019 est considérée comme année de transition servant à chercher de nouvelles sources d'achat de fourrages grossiers.</p> <p>À partir du 01.01.2022, au maximum 5 % de concentrés (sauf les sous-produits de meunerie) pourront être utilisés. (CDC Partie II, chap. 4.2)</p>
Séjours des animaux hors de la ferme principale (ruminants)	<p>Les bêtes de troupeaux transhumants ainsi que les bêtes bio estivées qui ne sont pas traitées et qui sont annoncées à l'exploitation d'estivage peuvent temporairement pâturer sur des surfaces agricoles utiles non bio. La quantité de fourrage ainsi consommée ne doit pas dépasser 5 % de la ration totale annuelle ramenée à la matière sèche. La possibilité d'estiver des bêtes bio sur des SAU non bio où il est réglé par contrat que les dispositions des art. 26 - 34 de l'OPD sont respectées n'existe plus. (CDC Partie II, art. 4.4.5.1)</p> <p>Le règlement a dû être adapté à l'Ordonnance bio.</p>
Chèvres	<p>Les chèvres gardées à l'attache doivent aussi pouvoir accéder en dehors de la période végétation tous les jours à un parcours ou à un pâturage. (CDC Partie II, art. 4.1.2)</p> <p>La possibilité de garder les chèvres à l'attache est prolongée jusqu'au 31.12.2022 comme dans l'Ordonnance bio.</p>
Porcins	<p>Toutes les surfaces de repos doivent être recouvertes de paille Bourgeon ou d'une matière équivalente en qualité Bourgeon. (CDC Partie II, art. 5.4.1)</p> <p>Les différentes fermes du même cercle de répartition du travail dans la production de porcelets (RTPP) doivent se situer dans un rayon de 20 km (à vol d'oiseau). La distance maximale de transport s'élève ainsi à 40 km (à vol d'oiseau).</p> <p>Les remontes devront provenir à 100 % de fermes bio à partir du 01.01.2020. (CDC Partie II, art. 4.4.2)</p> <p>En 2019 il est encore permis d'acheter 10 % de truies non bio et non saillies.</p>
Commercialisation de la viande	<p>Les bêtes achetées à des fermes en reconversion pour la production de viande doivent avoir vécu pendant un certain temps dans la ferme Bourgeon pour que leur viande puisse être commercialisée avec le Bourgeon. Les délais suivants doivent être respectés: a) 30 jours pour les volailles d'engraissement, b) 2 mois pour les porcs engraisés pour leur viande, c) 3 mois pour les équidés et les bovins engraisés pour leur viande. (CDC Partie II, art. 4.4.3)</p>
Pigeons de chair	<p>De nouvelles dispositions ont été promulguées pour l'élevage des pigeons de chair. (CDC Partie II, art. 5.4.3)</p>

Directives de Bio Suisse pour la transformation et le commerce	
Généralités	
Étiquetage	<p>Complément: Compléments alimentaires (seulement monoproduits) ainsi que préparations pour nourrissons et préparations de suite. (CDC Partie III, art. 1.10.1)</p> <p>Les trois groupes de produits peuvent maintenant être étiquetés avec le Bourgeon. Les règlements spécifiques pour les différents produits suivront dans le CDC 2020.</p>
Directives d'étiquetage	<p>Cueillette dans la nature, modification: La cueillette dans la nature ne doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel qu'à partir de 10 % et plus. (CDC Partie III, art. 1.10.3.3) *</p> <p>L'information est toujours considérée comme importante, mais on peut la laisser tomber pour une proportion inférieure à 10 % vu que l'ingrédient n'est pas déterminant pour la valeur. La modification a été effectuée dans les points concernés suivants de manière analogue à l'art. 1.10.3.3.</p> <p>Provenance des matières premières, modification: mention active des ingrédients suisses, abandon des espaces géographiques comme p. ex. l'Europe et abrogation de la clause des 10 %. La provenance des ingrédients d'origine agricole doit maintenant être déclarée dans les cas suivants: pour les ingrédients végétaux 50 % et plus, pour les œufs et le miel 10 % et plus, et toujours pour les produits laitiers, la viande et les monoproduits. (CDC Partie III, art. 1.10.3.4) *</p> <p>Les dispositions actuelles étaient difficiles à appliquer et ne correspondaient en partie plus à la nouvelle législation sur les denrées alimentaires.</p> <p>* Délais transitoires pour l'application pour les nouveaux produits, la réimpression d'étiquettes ou les nouvelles étiquettes, ces exigences doivent être appliquées à partir du 01.01.2019. Pour les stocks d'étiquettes déjà imprimées, le délai transitoire court jusqu'au 31.12.2020.</p> <p>Adresse du preneur de licence, précision: C'est seulement pour les marchandises préemballées que le responsable de la mise sur le marché ne doit pas avoir de contrat de licence avec Bio Suisse. (CDC Partie III, art. 1.10.3.6)</p> <p>La formulation actuelle n'était pas précise et a provoqué des malentendus.</p>
Documents d'accompagnement	<p>Précision: Les bulletins de livraison et les factures sont maintenant regroupés sous la notion de documents d'accompagnement. (CDC Partie III, art. 1.10.4)</p> <p>C'est une expression courante dans la pratique. La modification a été effectuée dans les points concernés suivants de manière analogue à l'art. 1.10.4.</p>
Développement durable	<p>Précision générale: Les marchands de bétail sont exemptés de cette directive. (CDC Partie III, art. 1.13.1)</p> <p>Comme pour les transformateurs fermiers sans contrat de licence et pour l'apiculture.</p> <p>Check-up Durabilité, modification: Ce n'est plus tous les deux mais tous les trois ans qu'il faut remplir un Check-up Durabilité. (CDC Partie III, art. 1.13.2)</p> <p>Les rapports de durabilité sont en général établis sur trois ans.</p>
Produits spécifiques	
Lait et produits laitiers	<p>Exigences générales: Suppression des articles suivants: 2.1.2 Séparation, 2.1.4 Nettoyage, eaux usées et élimination des sous-produits, 2.1.5 Directives de qualité et hygiène, et 2.1.6 Protocoles et contrôles. (CDC Partie III, art. 2.1)</p> <p>Ces articles ne contiennent pas d'exigences supplémentaires de Bio Suisse mais sont des dispositions purement légales.</p> <p>Lait de vache prêt à consommer, précision / uniformisation de deux procédés de transformation: la thermisation (phosphatase positive) et la pasteurisation (une seule fois). (CDC Partie III, art. 2.2.1)</p> <p>Yogourts et autres produits laitiers fermentés, précision / uniformisation de deux procédés de transformation: Standardisation de la teneur en graisse et pasteurisation / pasteurisation haute. (CDC Partie III, art. 2.4.1)</p> <p>Poudre de lait et produits à la poudre de lait, précision / uniformisation de deux procédés de transformation et de la structure de tout le sous-chapitre: Standardisation de la teneur en graisse et en protéine ainsi que séchage par atomisation et séchage sur cylindres (aussi semi-instantanéisation). (CDC Partie III, art. 2.5.2)</p> <p>Mets sucrés et desserts, précision / uniformisation de l'homogénéisation du lait: 200 bar, limite 250 bar. (CDC Partie III, art. 2.12.1)</p> <p>Les précisions / uniformisations ont été reprises dans tout le chapitre Lait et produits laitiers pour tous les groupes de produits de manière analogue aux art. 2.2.1, 2.4.1, 2.5.2 et 2.12.1.</p> <p>Babeurre, petit-lait, boissons lactées et préparations à base de boissons lactées, complément: Tout ce sous-chapitre a été complété par des dispositions spécifiques. (CDC Partie III, art. 2.6)</p> <p>Pas de nouvelles dispositions, il manquait seulement l'énumération spécifique.</p> <p>Crème et produits à base de crème, précision: Une seule pasteurisation est autorisée pour la crème de consommation. (CDC Partie III, art. 2.7.1)</p>
Viande et produits carnés	<p>Exigences générales, ajout d'une variante pour le cas où le commerce n'est pas impliqué. (CDC Partie III, art. 3.1.2)</p> <p>La vente directe par les producteurs à une entreprise de transformation (sans commerce / vignette pour marchand de bétail) n'était jusqu'ici pas prise en compte.</p> <p>Exigences générales, complément: La PSA vérifie par pointage les processus d'abattage. (CDC Partie III, art. 3.1.3)</p> <p>Produits carnés transformés, complément: pasteurisation dans les procédés de transformation pour les saucisses et introduction des salaisons dans le champ d'utilisation des cultures starters.</p> <p>Cela manquait jusqu'ici dans l'énumération.</p> <p>Changement: Le champ d'utilisation de la congélation n'est plus limité. Une déclaration doit être faite sur la face avant des emballages en mentionnant «décongelé». (CDC Partie III, art. 3.2.1 / 3.2.5 / 3.2.7)</p> <p>Cet élargissement doit permettre de compenser les fortes fluctuations saisonnières de la production de viande et donc de stabiliser le marché de la viande.</p>



Directives de Bio Suisse pour la transformation et le commerce	
Insectes et produits à base d'insectes	Chapitre entièrement nouveau. (CDC Partie III, chap. 4) Trois espèces d'insectes sont autorisées depuis le 01.05.2017 pour la fabrication de denrées alimentaires. Les dispositions pour la transformation de ce nouveau groupe de produits sont résumées dans ce chapitre.
Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	Complément: Traitement thermique plus fort autorisé pour les noix. (CDC Partie III, art. 5.5.1) Cela est justifié par l'amélioration de la sécurité microbiologique, car elle est fortement influencée par l'humidité à l'intérieur des noix, qui dépend des conditions climatiques avant et pendant la récolte.
Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	Complément: fumaison dans les procédés de transformation. (CDC Partie III, art. 6.7.1 / 6.7.3) Cela manquait jusqu'ici dans l'énumération. Complément: acide lactique pour le tofu destiné à une transformation ultérieure sans nouvel échauffement. (CDC Partie III, art. 6.7.3) Cette mesure doit permettre de garantir la sécurité microbiologique.
Œufs et ovoproduits	Ovoproduits cuits , complément: Hydroxyde d'ammonium comme additifs pour les matériaux d'enrobage. (CDC Partie III, art. 7.5.6) Reprise de l'autorisation introduite depuis le 01.04.2018 par l'Ordonnance bio.
Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	Épices , suppression: Dioxyde de silicium [E 551], qui n'est plus autorisée comme antimottant. (CDC Partie III, art. 8.1.3.5 / 8.1.4.4 / 8.1.5.5 / 8.1.6.5) A essuyé ces dernières années de plus en plus de critiques en relation avec les nanoparticules et a donc été supprimé par souci de cohérence. Plantes aromatiques séchées , complément: Une proportion de 10 % de granulation est autorisée. (CDC Partie III, art. 8.1.4) Ajout issu d'une décision prise par la CLTC en 2004.
Huiles et graisses végétales	Principes , complément: Vaporisation deux fois à 190 °C autorisée pour les graisses tropicales. (CDC Partie III, chap. 9) Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure , complément: Stérilisation (seulement les fruits de palmiers à huile, immédiatement après la récolte). (CDC Partie III, art. 9.2.1) Rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure , précision: Limitation de la température à 190 °C pour la désacidification. (CDC Partie III, art. 9.2.4) Margarine , précision: Harmonisation des dispositions. (CDC Partie III, art. 9.3.2) Bio Suisse a comme stratégie de continuer de promouvoir l'huile palme de haute qualité et issue de cultures durables. La qualité (technique agricole, critères sociaux et écologiques, diminution des composants nocifs) de l'huile de palme Bourgeon doit s'améliorer en permanence. Rôtir, cuire, transformation ultérieure , complément: La lécithine biologique [E 322] est spécifiquement autorisée pour les graisses et huiles pour marinades. (CDC Partie III, art. 9.2.3) Ajout issu d'une décision prise par la CLTC en 2009.
Produits apicoles	Chapitre complètement révisé, pollen = nouveau groupe de produit, possibilité d'utiliser le Bourgeon de déclaration pour la teinture de propolis. (CDC Partie III, art. 11) Les dispositions légales et les recommandations ont été retirées.
Confiserie	Complément: Hydroxyde de sodium, acide citrique [E 330] et invertase maintenant autorisés. (CDC Partie III, art. 13.1.5) Le chapitre sur les confiseries n'est en vigueur que depuis 2018. Il a été constaté que tous ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques déjà autorisés n'avaient pas été mentionnés.
Aliments fourragers	Précision: Licence obligatoire pour le commerce de marchandises en vrac, y.c. en big bags. (CDC Partie III, art. 16.1) Il y a toujours eu des incertitudes au sujet de la vente en vrac et de quelle catégorie les big bags font partie. Ce complément a été ajouté pour clarifier les choses. Modification: Augmentation à 20 % de la teneur en graisse des aliments pour les poissons d'eau douce. (CDC Partie III, art. 16.4.9) L'aquaculture biologique suisse doit s'améliorer du point de vue de la protection des eaux. L'augmentation de la teneur en graisse permet une alimentation plus efficace des truites, c.-à-d. qu'elles transforment moins de protéines en énergie et rejettent moins d'azote.



Natura-Beef-Bio

Pas de modifications



Directives KAGfreiland

Pas de modifications



Directives Demeter pour l'agriculture

Production animale

Bovins	La garde individuelle des veaux n'est possible que pendant les deux premières semaines. S'il y a une maladie, garde individuelle pendant au maximum 4 semaines. (Dir 6.5.1.1) <i>Garde individuelle seulement avec contact visuel avec les congénères et accès permanent au plein air.</i>
Porcs	Proportion de 10 à 50 % d'aliments de la ferme pour les porcs. (Dir 6.4.6) <i>Production de ses propres aliments: 2019: 10 %, 2020: 20 %, 2025, 50 %. Collaboration entre fermes possible.</i>
Volailles	Engraissement des frères coqs: Il faut élever pour chaque poule pondeuse un poussin mâle de la même race ou du même croisement. Ceci pendant la durée de vie des poules pondeuses. (Dir 6.2.3.1) <i>Cela ne doit pas forcément se faire dans la même ferme, la collaboration avec une autre ferme biodynamique est possible. Font exception les poules d'autoapprovisionnement et celles dont les œufs ne sont pas commercialisés.</i> Proportion de 10 à 50 % d'aliments de la ferme pour les fermes avec plus de 250 bêtes. (Dir 6.4.7.) <i>Production de ses propres aliments: 2019: 10 %, 2020: 20 %, 2025, 50 %. Collaboration entre fermes possible.</i> Les poules qui ne pondent plus et sont tuées doivent être abattues et utilisées pour fabriquer des denrées alimentaires ou des aliments fourragers. (Dir 6.5.3.)

Convention Demeter pour la transformation

Généralités

Transport aérien	Les transports aériens restent interdits. Des autorisations exceptionnelles peuvent être accordées pour de petites quantités de thé et de plantes aromatiques. (Annexe I, Chapitre 3.2.1) <i>Dérogations pour les transports aériens plus clairement définies. La déclaration obligatoire est maintenue.</i>
Étiquetage	Les semences issues de sélection biodynamique peuvent aussi être mentionnées de manière adéquate sur les produits transformés. (Annexe III, Chapitre 5.6) <i>Des exemples se trouvent dans la directive.</i>
Produits spécifiques	
Céréales	L'extrusion est redéfinie et différenciée entre extrusion «façonnante» et «modifiante». La «façonnante» est autorisée mais pas la «modifiante». (Annexe II/3, Chapitre 3.1) <i>L'extrusion à chaud n'est toujours pas autorisée contrairement à la fabrication douce des pâtes.</i>
Viandes et charcuteries	Le jus et la poudre de betterave rouge sont maintenant autorisés pour la fabrication de produits carnés plus rouges. (Annexe II/5, Chapitre 2.4)
Fromages	Les étiquettes pour les meules de fromage ne peuvent être collées qu'avec des colles alimentaires (p. ex. gélatine, caséine). (Annexe II/6, Chapitre 3.3.9) <i>Les colles synthétiques ne sont pas autorisées. Il n'est pas nécessaire de déclarer la colle.</i>
Vin	Le traitement des cuves avec de l'acide tartrique est maintenant autorisé. (Annexe II/14, Chapitre 1.4) Le logo Demeter peut maintenant être placé librement sur la face avant des bouteilles. (Annexe III, Chapitre 4.6.2) <i>Cette règle est valable depuis longtemps pour la face arrière.</i>
Bière	Ingrédients: La fabrication de la bière peut maintenant utiliser aussi des fruits, des plantes aromatiques et des épices. (Annexe II/15, Chapitre 2) Procédés de brassage: Il est permis d'ajouter davantage de sucre pour la deuxième fermentation. Le stockage à chaud est autorisé si la température extérieure est supérieure à 10 °C. (Annexe II/15, Chapitre 3.2.1) Il doit être possible de fabriquer des bières spéciales de qualité Demeter.



Migros-Bio, Directives de transformation

Aquaculture	La Migros accepte les directives bio suivantes: Bio Suisse, Naturland, Bioland, Soil Association, Organic Food Federation, Bio Gro et Debio*. En outre, les exigences du Règlement bio de l'UE sont acceptées, mais uniquement en provenance d'Europe. (Art. 4.2.6) <i>* Le choix se base sur les recommandations des labels selon le Seafood Group du WWF.</i>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Bio Weide-Beef (BWB, Boeuf de Pâturage Bio BPB): Directives

Distributeur	Micarna est acceptée comme nouveau commerçant. (Art. 8.2) <i>Micarna gère maintenant une application pour les transactions de commerce de bétail (animaux matures) et veut aussi la mettre à la disposition des producteurs de bœuf de pâturage bio. Cela signifie que Micarna sera nouvellement cotée en tant que commercialisateur à partir de 2019. Cette décision a été prise lors de l'assemblée annuelle.</i>
Rôles et responsabilités	Définition des rôles et responsabilités de chaque acteur de la chaîne de valeur. (Art. 3.2) <i>En collaboration avec Bio-Suisse, le comité a élaboré une proposition qui devrait conduire à une plus grande transparence (en termes de planification quantitative) au sein de la chaîne de valeur.</i>