

# Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique

## Modification du 23 août 2000

---

*Le Département fédéral de l'économie  
arrête:*

### I

L'ordonnance du DFE du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 4a* Exigences propres au genre en matière de garde biologique  
d'animaux de rente

<sup>1</sup> Les dispositions selon l'annexe 5 sont applicables pour ce qui a trait aux exigences propres au genre en matière de garde biologique des animaux de rente.

<sup>2</sup> Les exigences concernant le parcours et l'aire à climat extérieur, de même que d'autres caractéristiques relatives à l'hébergement des diverses espèces d'animaux, sont fixées dans l'annexe 6.

*Art. 4b* Aliments pour animaux

Les aliments pour animaux, ainsi que les matières premières dont ils sont issus, les composants simples et les additifs selon l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le livre des aliments pour animaux<sup>2</sup>, conformes aux exigences supplémentaires fixées dans l'annexe 7, sont autorisés dans la garde biologique des animaux de rente.

*Art. 4c* Produits de nettoyage et de désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection selon l'annexe 8 sont autorisés dans la garde biologique des animaux de rente.

### II

<sup>1</sup> L'annexe 1 est modifiée conformément au texte ci-joint.

<sup>2</sup> L'annexe 3 est remplacée par le texte ci-joint.

<sup>3</sup> L'annexe 4 est modifiée conformément au texte ci-joint.

<sup>4</sup> Les annexes 5 à 8 sont introduites conformément aux textes ci-joints.

<sup>1</sup> RS 910.181  
<sup>2</sup> RS 916.307.1

III

La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2001.

23 août 2000

Département fédéral de l'économie:

Pascal Couchepin

*Annexe I*  
(art. 1)

*Titre et ch. 6*

## **Pesticides autorisés**

### **6. Produits destinés à la lutte contre les parasites ou les maladies dans les bâtiments et les installations où sont gardés des animaux:**

- Rodenticides

## Ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés

### Introduction

Aux fins de la présente annexe, les définitions suivantes sont applicables:

#### 1. Ingrédients d'origine agricole:

- a. les produits agricoles simples et les produits qui en dérivent, obtenus par lavage, nettoyage ou par des procédés thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques appropriés ayant pour effet de réduire la teneur en eau du produit;
- b. les produits dérivés des produits mentionnés sous la lettre a, obtenus par d'autres procédés utilisés dans la transformation des produits alimentaires, à moins que ces produits n'entrent dans la catégorie des additifs alimentaires.

#### 2. Ingrédients d'origine non agricole: les ingrédients autres que les ingrédients d'origine agricole, qui appartiennent au moins à une des catégories suivantes:

2.1 additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires;

2.2 eau et sel;

2.3 micro-organismes, cultures;

2.4 minéraux (y compris oligo-éléments), vitamines, acides aminés et autres composés azotés.

### Partie A Ingrédients d'origine non agricole

#### A.1. Additifs alimentaires, y compris les supports

##### Additifs admissibles pour tous les produits

*Tableau 1*

Désignation	Remarque:
E 170 Carbonate de calcium	Toutes fonctions autorisées sauf coloration
E 270 Acide lactique	–
E 290 Dioxyde de carbone	–
E 296 Acide malique	–
E 300 Acide ascorbique	Sauf si les sources naturelles ne sont pas disponibles en quantité suffisante
E 306 Extrait riche en tocophérol	Antioxydant dans les graisses et les huiles

Désignation	Remarque:
E 322 Lécithines	–
E 330 Acide citrique	–
E 333 Citrate de calcium	–
E 334 Acide tartrique (L +/-)	–
E 335 Tartrate de sodium	–
E 336 Tartrate de potassium	–
E 341 Phosphate monocalcique	Poudre à lever pour farine instantanée
E 400 Acide alginique	–
E 401 Alginate de sodium	–
E 402 Alginate de potassium	–
E 406 Agar-agar	–
E 407 Carraghénane	–
E 410 Farine de graines de caroube	–
E 412 Farine de graines de guar	–
E 413 Gomme adragante, tragacathe	–
E 414 Gomme arabique	–
E 415 Gomme Xanthane	–
E 416 Gomme Karaya	–
E 422 Glycérine	Extraits de végétaux
E 440 Pectine	–
E 500 Carbonates de sodium	–
E 501 Carbonates de potassium	–
E 503 Carbonates d'ammonium	–
E 504 Carbonates de magnésium	–
E 516 Sulfate de calcium	Support
E 524 Hydroxyde de sodium	Traitement de surface du Laugengebäck (articles de biscuiterie à la soude)
E 551 Dioxyde de silicium	Antiagglomérant pour fines herbes et épices
E 938 Argon	–
E 941 Azote	–
E 948 Oxygène	–

Arômes: Substances et produits conformes à la définition donnée à l'art. 15, al. 2, let. a, et al. 3, de l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les additifs (Oadd)<sup>3</sup>, qui sont désignés comme substances aromatisantes naturelles ou comme préparations aromatisantes selon l'art. 6, al. 2, let. a, Oadd.

<sup>3</sup> RS 817.021.22

**Additifs admissibles uniquement dans les produits animaux***Tableau 2*

Désignation	Remarque:
E 250 Nitrite de sodium	Saumure pour produits à base de viande, à l'exception des saucisses à rôtir, des préparations de viande hachée, des préparations de poissons, de crustacés et de mollusques
E 251 Nitrate de sodium	Produits de salaison et de charcuterie crus
E 252 Nitrate de potassium	Produits de salaison et de charcuterie crus
E 301 Ascorbate de sodium	Dans les produits à base de viande, sauf si les sources naturelles ne sont pas disponibles en quantité suffisante
E 302 Ascorbate de calcium	Dans les produits à base de viande, sauf si les sources naturelles ne sont pas disponibles en quantité suffisante
E 303 Ascorbate de potassium	Dans les produits à base de viande, sauf si les sources naturelles ne sont pas disponibles en quantité suffisante
E 331 Citrate de sodium	-
E 332 Citrate de potassium	-

**A.2. Eau et sel**

Eau potable

Sel (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base, y compris les agents antiagglomérants usuels) généralement utilisé dans la transformation des produits alimentaires.

**A.3. Cultures de micro-organismes**

Les cultures de micro-organismes utilisées normalement dans la fabrication des denrées alimentaires, à l'exception des organismes génétiquement modifiés et de leurs dérivés.

**A.4. Minéraux (oligo-éléments y compris) et vitamines**

Ils sont autorisés si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi.

Lorsque les denrées alimentaires visées à l'article 183 de l'ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI)<sup>4</sup> sont additionnées de minéraux ou de vitamines, l'Office fédéral de la santé publique décide, dans le cadre de la procédure d'autorisation prévue à l'article 168 ODAI, jusqu'à quel point elles peuvent être pourvues d'une référence à l'agriculture biologique. Il entend au préalable l'Office fédéral de l'agriculture.

#### **A.5. Acides aminés et autres composés azotés**

Ils sont autorisés si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi.

### **Partie B**

#### **Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation des ingrédients d'origine agricole produits d'une manière biologique**

##### **B.1. Auxiliaires technologiques et autres produits utilisés directement dans la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits biologiquement**

#### **Auxiliaires technologiques admissibles pour tous les produits**

*Tableau 1*

Désignation	Remarque:
Eau	-
Chlorure de calcium	Agent de coagulation
Carbonate de calcium	-
Hydroxyde de calcium	-
Sulfate de calcium	Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	Agent de coagulation
Carbonate de potassium	Séchage du raisin
Carbonate de sodium	Production de sucre
Acide citrique	Production d'huile et hydrolyse de l'amidon
Hydroxyde de sodium	Production de sucre, fabrication d'huile de colza
Acide sulfurique	Production de sucre
Dioxyde de carbone	-
Azote	-
Ethanol	Solvant
Acide tannique	Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	-
Caséine	-
Gélatine	-

<sup>4</sup> RS 817.02

Désignation	Remarque:
Ichtyocolle	-
Huiles végétales	Agent de graissage, antiagglomérant, ou agent antimousse
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	-
Charbon activé	-
Talc	-
Bentonite	-
Kaolin	-
Terre à diatomées	-
Perlite	-
Coques de noisettes	-
Farine de riz	-
Cire d'abeilles	Antiagglomérant
Cire de carnauba	Antiagglomérant
Isopropanol (Propanol-2)	Processus de cristallisation dans la production de sucre, jusqu'au 31 décembre 2006
Matériaux filtrants exempts d'amiante	-

### Auxiliaires technologiques admissibles uniquement pour les produits animaux

*Tableau 2*

Désignation	Remarque:
Acide citrique	Agent de coagulation
Hydroxyde de sodium	Régulation du pH dans la fabrication de ricotta
Acide acétique	Régulation de saumures
Acide lactique	Agent de coagulation, régulation de saumures, régulation du pH
Lactosérum fermenté	Agent de coagulation, régulation de saumures

### B.2. Cultures de micro-organismes et enzymes

Les cultures de micro-organismes et les enzymes utilisés normalement dans la fabrication des denrées alimentaires, à l'exception des organismes génétiquement modifiés et de leurs produits dérivés (inclus enzymes).



### B.3. Auxiliaires utilisés indirectement et autres produits autorisés dans la transformation d'ingrédients produits biologiquement

Bois, rognures et farines de bois non traités	Production de fumé pour la fumaison
Colles d'origine naturelle	Etiquetage de meules de fromage
Colorants naturels selon l'art. 164, al. 1, ODAI	Coloration de coquilles d'œufs
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

Les colorants autorisés dans l'ODAI peuvent être utilisés pour le marquage d'œufs, de viande et de fromage.

## Partie C

### Ingrédients d'origine agricole n'ayant pas été produits d'une manière biologique, y compris plantes sauvages cueillies ne répondant pas aux exigences fixées dans l'ordonnance sur l'agriculture biologique

#### C.1. Produits végétaux bruts et produits qui en dérivent, obtenus par les procédés mentionnés dans l'introduction, ch. 1, let. a

##### C.1.1. Fruits, noix et graines comestibles

Acérole  
 Fenugrec  
 Glands  
 Framboises séchées (*Rubus idaeus* L.)  
 Groseilles rouges séchées (*Ribes rubrum* L.)  
 Noix de cajou  
 Noix de kola  
 Fruits de la passion  
 Papayes  
 Pignons de pin  
 Groseilles à maquereau (*Ribes crista* L.)

##### C.1.2. Epices et fines herbes comestibles

Piment de Jamaïque (*Pimenta dioica*)  
 Cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*)  
 Petit galanga (*Alpinia officinarum*)  
 Gingembre (*Zingiber officinale*)  
 Cardamome (*Fructus cardamomi*)  
 Graines de raifort (*Armoracia*)  
 Clous de girofle (*Syzygium aromaticum*)

Poivre vert (*Piper nigrum*), jusqu'au 30 avril 2001  
Poivre d'Amérique (*Schinus molle* L.)  
Safran batârd (*Carthamus tinctorius*)  
Cannelle (*Cinnamomum zeylanicum*)

### **C.1.3. Divers**

Algues, y compris les algues marines

## **C.2. Produits végétaux obtenus par les procédés mentionnés dans l'introduction, ch. 1, let. b**

### **C.2.1. Graisses et huiles, mêmes raffinées, mais non chimiquement modifiées, issues de végétaux autres que les végétaux suivants**

Cacao (*Theobroma cacao*)  
Noix de coco (*Cocos nucifera*)  
Olives (*Olea europaea*)  
Tournesols (*Helianthus annuus*)

### **C.2.2. Sucre, amidons, féculés, autres produits de céréales et tubercules**

Sucre de betterave, jusqu'au 1<sup>er</sup> avril 2003  
Papier de riz (feuilles minces en pâte)  
Amidon de riz et de maïs visqueux  
Fructose  
Feuilles minces de pain azyne

### **C.2.3. Divers**

Curry, composé de:

coriandre (*Coriandrum sativum*)  
moutarde (*Sinapis alba*)  
fenouil (*Foeniculum vulgare*)  
gingembre (*Zingiber officinale*)

Protéines de petits pois (*Pisum ssp.*)

Rhum: uniquement à base de sucre de canne liquide

Kirsch

## **C.3. Produits animaux non transformés et produits qui sont issus de leur transformation par les procédés visés au ch. 1, let. a, de l'introduction**

Miel

Fruits de mer comestibles non issus de l'aquaculture

**C.4. Produits animaux obtenus par les procédés visés au ch. 1, let. b, de l'introduction**

Gélatine

Babeurre en poudre

Sucre de lait (*lactose*)

Petit-lait en poudre

## Liste de pays

*Section concernant les Etats membres de l'UE*

### Etats membres de l'UE

1. *Produits:*
  - a. les produits agricoles végétaux non transformés, les animaux et les produits animaux non transformés au sens de l'art. 1, al. 1, let. a, de l'ordonnance bio, à l'exception des lapins et des produits non transformés de lapins.
  - b. les produits agricoles végétaux et les produits animaux destinés à l'alimentation humaine transformés au sens de l'art. 1, al. 1, let. b de l'ordonnance bio à l'exception des produits contenant, dans leurs ingrédients obtenus selon les méthodes de production biologique, des produits de lapin produits en UE.
2. *Provenance:* produits de la catégorie visée au ch. 1, let. a, et ingrédients obtenus selon le mode de production biologique des produits de la catégorie visée au ch. 1, let. b, doivent avoir été produits dans l'UE ou importés dans l'UE:
  - a. de Suisse; ou
  - b. d'un pays tiers reconnu en vertu de l'art. 11, al. 1, du règlement (CEE) n° 2092/91<sup>5</sup>; ou
  - c. d'un pays tiers, lorsqu'un pays membre de l'UE a reconnu, en vertu de l'art. 11, al. 6, du règlement (CEE) n° 2092/91, que dans ce pays, le même produit a été obtenu et contrôlé dans les conditions reconnues par le pays membre en question.
3. *Organismes de certification:* services ou autorités de contrôle prévus l'art. 15 du règlement (CEE) n° 2092/91.
4. *Date limite d'inclusion:* le 31 décembre 2002.

<sup>5</sup> A commander à l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC), Stampfenbachstrasse 85, 8006 Zurich

*Annexe 5*  
(art. 4a, al. 1)

## **Exigences propres au genre en matière de garde d'animaux de rente**

Les exigences fixées dans l'ordonnance SRPA du 7 décembre 1998<sup>6</sup> doivent être remplies.

### **1 Sorties et bâtiments destinés à la garde d'animaux**

#### **11 Principes généraux**

1. Le nombre d'animaux gardés sur des surfaces herbagères doit être suffisamment bas pour éviter la surexploitation de la végétation.
2. Les bâtiments, les enclos, les équipements et les ustensiles doivent être convenablement nettoyés et désinfectés pour prévenir toute infection croisée des animaux et le développement d'agents pathogènes. Pour éliminer les insectes et les autres organismes nuisibles dans les locaux et autres installations où sont gardés des animaux, on se servira uniquement des produits énumérés dans l'annexe 1.
3. Les parcours et les aires à climat extérieur doivent être aménagés et utilisés de telle manière que l'environnement, notamment les eaux superficielles et souterraines, ne soient pas mis en danger.

#### **12 Mammifères**

1. La garde des veaux, des agneaux et des chèvres dans des box individuels n'est pas admissible lorsqu'ils sont âgés de plus d'une semaine.
2. Les animaux de l'espèce porcine doivent être gardés en groupes, à l'exception de la période de saillie (dix jours au maximum), de quelques jours précédant la mise bas et de la période d'allaitement. Les porcelets ne peuvent être gardés sur des flat-decks ou dans des cages. Des aires d'exercice doivent permettre aux animaux de satisfaire leurs besoins naturels et de fouir. Pour cette dernière activité, différents substrats peuvent être utilisés.

#### **13 Volaille**

1. Pour toutes les volailles, les bâtiments doivent remplir les conditions minimales suivantes:
  - a. un tiers au moins de la surface (accessible) doit être en dur et ne peut donc être constituée de caillebotis ou de grilles. Elle doit être couverte de suffisamment de litière;
  - b. les pintades doivent disposer chacune de perchoirs de 20 cm au moins;

<sup>6</sup> RS 910.132.5

- c. chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de
    - 4800 poulets de chair
    - 3000 poules pondeuses
    - 5200 pintades
    - 4000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles
    - 3200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles
    - 3200 autres canards
    - 2500 oies ou dindes;
  - d. la surface totale utilisable des bâtiments avicoles pour volailles de chair de toute unité de production ne doit pas dépasser 1600 m<sup>2</sup>.
2. La densité de peuplement des poules pondeuses par bâtiment est, pour la volaille à l'engrais logée dans des installations fixes, de 5 volailles au maximum ou de 20 kg de poids vif par m<sup>2</sup> de la surface accessible en permanence. La densité maximale de peuplement de dindes âgées de 1 à 6 semaines est de 30 kg, et, durant l'engraissement, de 36,5 kg de poids vif par m<sup>2</sup>.
  3. La surface pâturable sera de 5 m<sup>2</sup> par poule pondeuse et de 10 m<sup>2</sup> par dinde, y compris une place ombragée d'au moins 1/3 m<sup>2</sup> et, pour les volailles d'engraissement, de 2 m<sup>2</sup>, ces surfaces étant le cas échéant réparties en plusieurs parcelles.
  4. On disposera d'un nid individuel pour 5 poules pondeuses ou, en cas de nid collectif, de 100 cm<sup>2</sup> de surface par volaille.
  5. La mue ne doit pas être provoquée artificiellement.
  6. Dès 50 volailles, on tiendra un contrôle de l'effectif.
  7. Pour les poules pondeuses, la lumière naturelle peut être complétée artificiellement (pas de lumière basse fréquence) pour assurer quotidiennement 16 heures de luminosité au plus, avec une période de repos nocturne en continu, sans lumière artificielle, d'au moins 8 heures.
  8. Tant dans le bâtiment que sur le parcours extérieur, les dindes peuvent se livrer à leurs comportements spécifiques, tels que le picoremment.
  9. Les oiseaux aquatiques ont toujours accès à un cours d'eau, à un étang ou à un lac lorsque les conditions météorologiques le permettent.

## 2 Alimentation

1. La ration journalière des porcs comprendra du fourrage grossier frais, déshydraté ou ensilé.
2. Durant la période d'allaitement, les porcelets recevront quotidiennement de la terre pour fouir ou d'autres produits équivalents.
3. La part de composants produits d'une manière non biologique dans l'extrait sec peut être relevée dans les aliments pour porcs de 20 à 35% pour autant qu'il s'agisse de déchets de laiterie.

4. Seuls les produits énumérés dans l'annexe 7, point 3, peuvent être utilisés comme additifs ou substances auxiliaires lors de la fabrication de l'ensilage.
5. Pour couvrir les besoins des animaux au plan de la physiologie alimentaire, l'adjonction des produits énumérés dans l'annexe 7, points 415 (matières premières alimentaires d'origine minérale), 57 (oligo-éléments) et 56 (vitamines, provitamines ainsi que substances bien définies chimiquement à action similaire) est autorisée.
6. Pour l'alimentation des animaux, les produits énumérés dans l'annexe 7, points 23 (micro-organismes), 58 (liants, anti-agglomérants et coagulants) et point 5 (certains produits utilisés dans l'alimentation animale et auxiliaires technologiques utilisés dans les aliments pour animaux) peuvent être utilisés aux fins prévues en référence aux catégories précitées.
7. Les aliments pour animaux, les matières premières des aliments pour animaux, les aliments composés pour animaux, les additifs alimentaires pour animaux, les auxiliaires technologiques servant à la fabrication des aliments pour animaux et certains produits destinés à l'alimentation des animaux ne doivent pas avoir été obtenus par l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés ou de leurs dérivés ou contenir de tels produits.

Annexe 6  
(art. 4a, al. 2)

## Exigences en matière de parcours et d'aire à climat extérieur

### 1. Parcours pour les bovins (production de lait et de viande)

Les exigences fixées dans l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 SRPA<sup>7</sup> doivent être remplies.

### 2. Parcours pour les équidés, les moutons et les chèvres

Animaux	Surface totale (voir remarque) au moins ... m <sup>2</sup> / animal	dont au moins ... m <sup>2</sup> / animal non couverts	de cette surface non couverte, ... ne doivent présenter ni caillebotis ni grilles
Animaux de l'espèce chevaline	9 + 0,7 par 100 kg	0,7 par 100 kg	0 %
Moutons et chèvres <sup>4</sup>		2,5	30 %

La surface totale comprend l'aire de repos, l'aire d'alimentation et l'aire du parcours (y compris le parcours accessible en permanence aux animaux).

### 3. Parcours pour les porcins

Animaux	Surface totale (étable et parcours) au moins ... m <sup>2</sup> /animal	Surface du parcours au moins ... m <sup>2</sup> /animal
Truies d'élevage non allaitantes	2,8	1,3
Truies d'élevage allaitantes, y compris porcelets	10,5	6 A partir de 3 truies, cette surface peut être ramenée à 4m <sup>2</sup> / animal pour les boxes d'allaitement en groupe
Verrats	10	4
Animaux de renouvellement et porcs à l'engrais de plus de 60 kg	1,65	0,65
Animaux de renouvellement et porcs à l'engrais de moins de 60 kg	1,10	0,45
Porcelets sevrés	0,80	0,30

<sup>7</sup> RS 910.132.5



La surface minimale du parcours doit rester non couverte à raison de 50 % au moins. Afin que les animaux ayant toute la journée accès à un parcours exposé au soleil soient protégés contre les coups de soleil, un filet peut, si nécessaire, ombrager la surface non couverte du 1<sup>er</sup> mars au 30 septembre.

70 % au moins de la surface minimale du parcours ne doivent présenter ni caillebotis ni grilles. La surface présentant des trous, des fentes ou d'autres perforations semblables n'est pas limitée.

#### **4. Aire à climat extérieur pour la volaille de rente**

Les exigences fixées dans l'annexe 2, ch. 4, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 SRPA<sup>8</sup> doivent être remplies.

<sup>8</sup> RS 910.132.5

## **Exigences auxquelles doivent répondre «les matières premières, les composants simples et les additifs»**

L'ordonnance du DFE du 10 juin 1999 sur la production et la mise dans le commerce des aliments pour animaux, des additifs destinés à l'alimentation animale, des agents d'ensilage et des aliments diététiques pour animaux (ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux, OLAA)<sup>9</sup> sert de référence.

Toutes les notions qui ne sont pas définies dans le détail sont utilisées au sens du Livre des aliments pour animaux.

### **1. Critères d'ordre général pour l'appréciation de matières premières et d'aliments simples (OLAA, annexe 1, parties 1 à 4)**

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 11  | Les matières premières et les aliments simples sont laissés à l'état naturel  |   |
| 111 | Pas de produits à base d'OGM  | Définition selon ODAI <sup>10</sup>   |
| 112 | Pas de produits chimiquement modifiés   | Les procédés mentionnés dans l'annexe 1 OLAA autorisées, avec quatre restrictions. Sont interdites: <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'extraction par des solvants organiques (à l'exception de l'éthanol)</li> <li>– la solidification des graisses</li> <li>– l'hydrolyse par des acides ou bases</li> <li>– le raffinage au moyen d'un traitement chimique.</li> </ul> |
| 12  | Pas de produits chimiques de synthèse   |   |
| 121 | Des acides organiques à chaînes courtes sont autorisés dans la conservation d'ensilages et d'aliments pour volailles. | Cf. restrictions sous ch. 34  |

<sup>9</sup> RS 916.307.1

<sup>10</sup> RS 817.02

- 13 Composition des rations adaptée à l'espèce
- 131 Pas de composantes animales A l'exception du lait et des sous-produits laitiers ainsi que des poissons et des autres animaux marins, de leurs produits et sous-produits

## **2. Critères d'ordre général pour l'appréciation d'additifs (OLAA, annexe 2)**

- 21 Les additifs sont laissés à l'état naturel ou aussi proche que possible de l'état naturel
- 211 Pas de produits à base d'OGM
- 212 En principe, seules des sources naturelles sont autorisées
- 213 Lorsqu'aucune source naturelle n'est disponible et que les additifs sont indispensables à une composition des rations conforme aux besoins, on peut exceptionnellement utiliser des produits chimiques de synthèse
- 22 Stimulateurs de performance antimicrobiens Interdits
- 23 Des micro-organismes (probiotiques) sont autorisés
- 24 Pas d'antioxydants destinés à la prévention de la coccidiose et de l'histomonose
- 25 Pas d'enzymes ni mélanges d'enzymes

## **3. Critères d'ordre général pour l'appréciation d'agents conservateurs d'ensilage (art. 25 OLAA)**

- 31 Tous les produits remplissant les exigences fixées dans la présente ordonnance pour les matières premières et les aliments simples sont autorisés

32	Pas de produits à base d'OGM	
33	Les bactéries produisant les acides lactique, acétique, formique et propionique sont autorisées	
34	Lorsque les conditions météorologiques générales ne permettent pas d'obtenir de bonnes caractéristiques de fermentation, l'utilisation des acides formique, acétique, propionique et lactique est autorisée.	Doit être autorisée par l'organe de contrôle.
<b>4.</b>	<b>Dispositions spéciales pour l'appréciation de matières premières et d'aliments simples (OLAA, annexe 1, parties 1 à 4)</b>	
41	OLAA, annexe 1, partie 1: Aliments simples et matières premières	
411	Section 1: Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Pas de dispositions supplémentaires
412	Section 2: Grains et fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits	Si les raffinats sont des sous-produits d'une production biologique certifiée, ils peuvent être ajoutés aux tourteaux de pression.
413	Sections 3 à 7: Autres produits végétaux	Pas de dispositions supplémentaires
414	Sections 8 à 10: Produits animaux	Pas de dispositions supplémentaires
415	Section 11: Aliments minéraux simples	La préférence doit être donnée aux produits à haute disponibilité physiologique. Pas de composés avec des matières premières et aliments simples non autorisés.
416	Section 12: Divers	Pas de dispositions supplémentaires
42	OLAA, annexe 1, partie 2: Produits protéiques d'origine microbienne	Seuls les levures tuées des genres Saccharomyces et Candida sont autorisées.

---

43	OLAA, annexe 1, partie 3: Acides aminés et leurs sels ainsi que les produits analogues	Interdits
44	OLAA, annexe 1, partie 4: Composés azotés non protéiques	Interdits
<b>5.</b>	<b>Dispositions spéciales pour l'appréciation d'additifs (OLAA, annexe 2)</b>	
51	OLAA, annexe 2, section A: Substances ayant des effets antioxygènes	Sources naturelles uniquement
52	OLAA, annexe 2, section B: Substances aromatiques et apéritives	Sources naturelles uniquement
53	OLAA, annexe 2, section C: Agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Sources naturelles uniquement
54	OLAA, annexe 2, section D: Matières colorantes y compris les pigments	Sources naturelles uniquement
55	OLAA, annexe 2, section E: Agents conservateurs	Seuls sont autorisés les acides lactique, acétique, formique et propionique destinés aux aliments pour volailles et aux ensilages.
56	OLAA, annexe 2, section F: Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies	Les vitamines peuvent être ajoutées si elles sont indispensables à une composition des rations conforme aux besoins.
57	OLAA, annexe 2, section G: Oligo-éléments	Les composés d'oligo-éléments et d'aliments simples ou d'additifs sont interdits.
58	OLAA, annexe 2, section H: Agents liants, antimottants et coagulants	Sources naturelles uniquement

**Produits purs pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations servant à la garde d'animaux (p. ex. équipements et ustensiles)****1. Produits autorisés**

- savons à base de potasse ou de soude
- eau et vapeur
- lait de chaux
- hypochlorite de sodium (p. ex. comme eau de javel)
- soude caustique
- potasse caustique
- peroxyde d'hydrogène
- essences de plantes naturelles
- acide citrique, acide peracétique, acide formique, acide lactique, acide oxalique et acide acétique
- alcool
- acide nitrique (équipements de traite)
- acide phosphorique (équipements de traite)
- aldéhyde formique
- carbonate de sodium

**2. En outre, sont autorisés**

- les produits à base d'iode pour la désinfection des trayons
- les produits détergents et désinfectants destinés aux installations de traite énumérés dans la liste pertinente de la Station fédérale de recherches laitières<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> A commander à la Station fédérale de recherches laitières, Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Liebefeld-Bern