

Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique

Modification du 31 octobre 2012

Le Département fédéral de l'économie (DFE)

arrête:

I

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

Préambule

vu les art. 11, al. 2, 12, al. 2, 13, al. 3^{bis}, 15, al. 2, 16a, al. 1 et 2, 16h, 16k, al. 1, 16n, al. 1, 17, al. 2, 23, 24a et 33a, al. 3, de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance sur l'agriculture biologique)², en accord avec le Département fédéral de l'intérieur,

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

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

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

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

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

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

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

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

¹ RS 910.181

² RS 910.18

Art. 3c Pratiques et traitements œnologiques

¹ Sous réserve des al. 2 à 4, sont autorisés les pratiques et traitements œnologiques admis selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques³ (OBAlc)⁴.

² Les pratiques et traitements œnologiques suivants ne sont autorisés qu'aux conditions suivantes:

- a. la température des traitements thermiques mentionnées à l'annexe 1, ch. 2, OBAlc ne doit pas dépasser 70 °C;
- b. la taille des pores dans le cas de la centrifugation ou de la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte mentionnée à l'annexe 1, ch. 4, OBAlc ne doit pas être inférieure à 0,2 micromètre.

³ Les pratiques et traitements œnologiques suivants sont interdits:

- a. concentration partielle par le froid visée à l'annexe 1, ch. 24, OBAlc;
- b. élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques visée à l'annexe 1, ch. 21, OBAlc;
- c. traitement par électrodialyse pour la stabilisation tartrique du vin visé à l'annexe 1, ch. 26, OBAlc.

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

Art. 4a^{bis} Additifs pour l'alimentation animale, auxiliaires technologiques et méthodes de transformation interdits

¹ Sont interdits les additifs pour l'alimentation animale et les auxiliaires technologiques suivants:

- a. organismes génétiquement modifiés (OGM);
- b. stimulateurs de performances antimicrobiens;
- c. additifs destinés à la prévention de la coccidiose et de l'histomonose;
- d. acides aminés et leurs sels ainsi que les produits analogues;
- e. composés azotés non protéiques (composés NPN);
- f. substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit.

² Lorsqu'aucune source naturelle n'est disponible et que les additifs sont indispensables à une composition des rations conforme aux besoins, des produits chimiques de synthèse peuvent exceptionnellement être utilisés.

³ RS 817.022.110

⁴ OBAlc n'est pas une abréviation officielle, elle n'est utilisée que dans la présente ordonnance.

³ L'extraction par des solvants organiques (à l'exception de l'éthanol), la solidification des graisses et le raffinage au moyen d'un traitement chimique sont interdits.

Art. 4b Utilisation de matières premières d'aliments pour animaux et d'additifs pour l'alimentation animale

¹ Pour la transformation des aliments biologiques pour animaux et pour l'alimentation des animaux élevés selon les prescriptions de la présente ordonnance, seuls peuvent être utilisés les produits suivants:

- a. matières premières d'aliments pour animaux, sous forme biologique;
- b. matières premières d'aliments pour animaux et additifs pour l'alimentation animale selon l'annexe 7, partie A, ch. 1, et partie B;
- c. matières premières d'aliments pour animaux, sous une forme non biologique, selon l'annexe 7, partie A, ch. 2, pour autant qu'elles ont été produites ou préparées sans recours à un solvant chimique;
- d. épices, herbes aromatiques, et mélasses, sous une forme non biologique, pour autant:
 1. qu'ils ne sont pas disponibles sous une forme biologique,
 2. qu'ils ont été produits ou préparés sans recours à un solvant chimique, et
 3. que leur incorporation se limite à 1 % de la ration alimentaire annuelle totale de chaque catégorie d'animaux; ce chiffre est calculé en pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole;
- e. matières premières d'aliments pour animaux d'origine animale, sous une forme biologique;
- f. produits de la pêche respectant le principe d'exploitation durable, pour autant:
 1. qu'ils ont été produits ou préparés sans recours à un solvant chimique,
 2. qu'ils sont utilisés uniquement pour les animaux non herbivores,
 3. que les hydrolysats de protéines de poisson sont utilisés uniquement pour les jeunes animaux;
- g. sel sous forme de sel marin ou de sel gemme brut de mine.

² Les dispositions de l'ordonnance du 26 octobre 2011 sur les aliments pour animaux⁵ sont réservées.

Art. 16a, al. 4

Abrogé

Disposition transitoire de la modification du 1^{er} décembre 2011

Abrogées

⁵ RS 916.307

II

Dispositions transitoires de la modification du 31 octobre 2012

¹ Lorsque des aliments pour animaux doivent être achetés pour compléter la base fourragère de l'exploitation destinée à des non ruminants et que des aliments biologiques ne sont pas disponibles en quantité suffisante, l'achat de matières premières riches en protéines non biologiques est autorisé jusqu'au 31 décembre 2015, d'un commun accord avec l'organisme de certification. La part de matières premières riches en protéines ne provenant pas de la culture biologique peut atteindre annuellement 5 %, en matière sèche, de la consommation totale pour les porcins et les volailles. Les matières premières d'aliments pour animaux selon l'annexe 7, partie A, ch. 2 sont considérées comme des matières premières riches en protéines non biologiques pour animaux.

² Les aliments pour animaux peuvent être fabriqués selon le droit actuel jusqu'au 31 décembre 2014.

³ Les stocks existants le 1^{er} janvier 2015 d'aliments pour animaux, fabriqués selon le droit actuel peuvent être mis en circulation jusqu'à épuisement des stocks et utilisés pour l'alimentation des animaux jusqu'à la date limite de consommation.

III

¹ Les annexes 1, 4 et 5 sont modifiées conformément au texte ci-joint.

² Les annexes 3 et 7 sont remplacées par la version ci-jointe.

³ La présente ordonnance est complétée par les annexes supplémentaires 3a et 3b conformément au texte ci-joint.

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2013.

31 octobre 2012

Département fédéral de l'économie:
Johann N. Schneider-Ammann

Annexe 1
(art. 1)

Ch. 7

7. Autres substances

...

- Laminarine: en tant qu'éliciteur des mécanismes de défense naturels des plantes utiles.

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

L'utilisation de tous les additifs est soumise aux restrictions selon l'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs⁶.

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

⁶ RS 817.022.31

Code	Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
		d'origine végétale	d'origine animale
			E 252: Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acide lactique	Admis	Admis
E 290	Dioxyde de carbone	Admis	Admis
E 296	Acide malique	Admis	Non admis
E 300	Acide ascorbique	Admis	Admis uniquement dans les produits à base de viande
E 301	Ascorbate de sodium	Non admis	Admis uniquement dans les produits à base de viande en liaison avec les nitrites et nitrates
E 306*	Extrait riche en tocophérol	Admis uniquement comme antioxydant pour les graisses et huiles	Admis uniquement comme antioxydant pour les graisses et huiles
E 322*	Lécithine	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 325	Lactate de sodium	Non admis	Admis uniquement dans les produits laitiers et les produits à base de viande
E 330	Acide citrique	Admis	Non admis
E 331	Citrates de sodium	Non admis	Admis
E 333	Citrate de calcium	Admis	Non admis
E 334	Acide tartrique L (+)/-	Admis	Non admis
E 335	Tartrate de sodium	Admis	Non admis
E 336	Tartrate de potassium	Admis	Non admis
E 341 (i)	Phosphate monocalcique	Admis uniquement en tant que poudre à lever	Non admis
E 400	Acide alginique	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 401	Alginate de sodium	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 402	Alginate de potassium	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 406	Agar-agar	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers et les produits à base de viande
E 407	Carraghénane	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers

Code	Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
		d'origine végétale	d'origine animale
E 410*	Farine de graines de caroube	Admis	Admis
E 412*	Farine de graines de guar	Admis	Admis
E 414*	Gomme arabique	Admis	Admis
E 415	Xanthan	Admis	Admis
E 422	Glycérine	Admis uniquement dans les extraits végétaux	Non admis
E 440*(i)	Pectine	Admis	Admis uniquement dans les produits laitiers
E 464	Hydroxypropyl-méthylcellulose	Admis uniquement comme matériel d'encapsulage pour capsules	Admis uniquement comme matériel d'encapsulage pour capsules
E 500	Carbonates de sodium	Admis	Admis uniquement dans la confiture de lait (ou «douce de leche»), le beurre de crème acidulée et le fromage au lait acidulé
E 501	Carbonates de potassium	Admis	Non admis
E 503	Carbonates d'ammonium	Admis	Non admis
E 504	Carbonates de magnésium	Admis	Non admis
E 509	Chlorure de calcium	Non admis	Admis uniquement pour la coagulation du lait
E 516	Sulfate de calcium	Admis uniquement comme support	Non admis
E 524	Hydroxyde de sodium	Admis uniquement comme traitement de surface du «Laugengebäck»	Non admis
E 551	Dioxyde de silicium	Admis uniquement comme antiagglomérant pour herbes et épices	Non admis
E 553b	Talc	Admis	Admis uniquement comme agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E 938	Argon	Admis	Admis
E 939	Hélium	Admis	Admis
E 941	Azote	Admis	Admis
E 948	Oxygène	Admis	Admis

* Pour le calcul aux fins de l'art. 18, al. 1, let. b, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, les additifs alimentaires pourvus d'une étoile sont considérés comme ingrédients d'origine agricole.

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

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

Dénomination	Conditions d'utilisation pour la préparation de denrées alimentaires	
	d'origine végétale	d'origine animale
Eau	Eau potable au sens de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale ⁷	Eau potable au sens de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale
Chlorure de calcium	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
Carbonate de calcium	Admis	Non admis
Hydroxyde de calcium	Admis	Non admis
Sulfate de calcium	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
Chlorure de magnésium (ou nigari)	Admis uniquement comme agent de coagulation	Non admis
Carbonates de potassium	Admis uniquement pour le séchage du raisin	Non admis
Carbonates de sodium	Admis uniquement pour la production de sucre	Non admis
Acide lactique	Non admis	Admis uniquement pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage
Acide citrique	Admis uniquement pour la production d'huile et l'hydrolyse de l'amidon	Admis uniquement pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage
Hydroxyde de sodium	Admis uniquement pour la production de sucre et d'huile de colza (<i>Brassica spp.</i>)	Non admis
Acide sulfurique	Admis uniquement pour la production de sucre	Admis uniquement pour la production de gélatine
Acide chlorhydrique	Non admis	Admis uniquement pour la production de gélatine et pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de Gouda, d'Edam, de Maasdammer, de Boerenkaas, de Friese et de Leidse Nagelkaas

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

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

Bois, rognures et farines de bois non traités	Production de fumée pour la fumaison
Colles d'origine naturelle	Etiquetage de meules de fromage
Colorants naturels selon l'art. 75 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale ⁸	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
Colorants autorisés d'une manière générale dans la législation relative aux denrées alimentaires	Marquage des œufs, de viande et de fromage

Partie C: Ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique

1. Produits végétaux non transformés et produits dérivés de ces derniers par transformation:

1.1. Fruits, noix et graines comestibles

Gland (*Quercus spp.*)
 Noix de cola (*Cola acuminata*)
 Groseilles à maquereau (*Ribes crispum* L.)
 Fruits de la passion (*Passiflora edulis*)
 Framboises séchées (*Rubus idaeus* L.)
 Groseilles rouges séchées (*Ribes rubrum* L.)

1.2. Épices comestibles et herbes aromatiques

Poivre d'Amérique (*Schinus molle* L.)
 Graines de raifort (*A Armoracia rusticana*)
 Petit galanga (*Alpinia officinarum*)
 Safran bâtard (*Cartamus tinctorius*)
 Cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*)

1.3. Divers

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

2. Produits végétaux

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

Cacao (*Theobroma cacao*)
Noix de coco (*Cocos nucifera*)
Olives (*Olea europea*)
Tournesols (*Helianthus annuus*)
Palme (*Elaeis guineensis*)
Colza (*Brassica napus, rapa*)
Safran bâtard (*Carthamus tinctorius*)
Sésame (*Sesamum indicum*)
Soja (*Glycine max*)

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

Fructose
Feuilles minces en pâte de riz
Feuilles minces de pain azyme
Amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

2.3. Divers

Protéine de pois (*Pisum ssp.*)
Rhum: obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre
Kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés à l'art. 3, al. 1, let. c

3. Produits animaux

Organismes aquatiques ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans les méthodes traditionnelles d'élaboration des denrées alimentaires
Gélatine
Petit-lait en poudre
Boyaux naturels

Annexe 3a
(art. 3a)**Substances pouvant être utilisées pour l'élaboration de levures et de produits à base de levures**

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

Annexe 3b
(art. 3b)**Produits et substances ainsi que pratiques et traitements
pour l'élaboration de vin****Partie A:
Produits et substances admis****1. Produits et substances admis selon l'annexe 1 de l'OBAlc⁹**

Type de traitement selon l'annexe 1 de l'OBAlc	Nom des produits ou substances	Conditions d'utilisation
Ch. 1:	<ul style="list-style-type: none"> – Air – Oxygène gazeux – Azote 	
Ch. 3, 5 et 6:	<ul style="list-style-type: none"> – Levures* 	
Ch. 4:	<ul style="list-style-type: none"> – Perlite – Cellulose – Terre à diatomées 	Admis uniquement comme adjuvant de filtration inerte
Ch. 8:	<ul style="list-style-type: none"> – Bactéries lactiques 	
Ch. 9:	<ul style="list-style-type: none"> – Phosphate diammonique – Dichlorhydrate de thiamine 	
Ch. 10:	<ul style="list-style-type: none"> – Azote – Dioxyde de carbone – Argon 	
Ch. 11:	<ul style="list-style-type: none"> – Dioxyde de carbone 	
Ch. 12:	<ul style="list-style-type: none"> – Gélatine alimentaire* – Colle de poisson* – Caséine et caséinates de potassium – Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois* – Ovalbumine* – Bentonite – Dioxyde de silicium – Enzymes pectolytiques 	
Ch. 13:	<ul style="list-style-type: none"> – Tanins* 	
Ch. 14:	<ul style="list-style-type: none"> – Charbon à usage œnologique 	
Ch. 16:	<ul style="list-style-type: none"> – Gomme arabique* 	
Ch. 17:	<ul style="list-style-type: none"> – Alginate de potassium 	
Ch. 18:	<ul style="list-style-type: none"> – Sulfate de cuivre 	Admis jusqu'au 31 juillet 2015
Ch. 27:	<ul style="list-style-type: none"> – Morceaux de bois de chêne 	

* Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles.

2. Produits et substances admis selon l'annexe 7, partie D, ch. 35 de l'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs¹⁰

Code	Nom des produits ou substances	Conditions d'utilisation
E 170	Carbonate de calcium	
E 220 ou	Dioxyde de soufre	a. La teneur maximale en dioxyde de soufre ne doit pas excéder 100 mg/l pour les vins rouges avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l;
E 224	Disulfite de potassium	b. La teneur maximale en dioxyde de soufre ne doit pas excéder 150 mg/l pour les vins blancs et rosés avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l; c. Pour tous les autres vins, c'est la teneur maximale en dioxyde de soufre fixée dans l'ordonnance sur les additifs (état le 1 ^{er} janvier 2013), diminuée de 30 mg/l, qui s'applique.
E 300	Acide ascorbique	
E 330	Acide citrique	
E 336 (i)	Monotartrate de potassium	
E 336 (ii)	Bitartrate de potassium	
E 353	Acide métatartrique	
E 501 (ii)	Bicarbonate de potassium	

Partie B: Pratiques et traitements œnologiques admis

¹⁰ RS 817.022.31

Liste de pays

Japon, ch. 5

5. Organismes de certification:

- AFAS Certification Center Co. Ltd., www.afasseq.com
- AINOUE, www.ainou.or.jp/ainohtm/disclosure/nintei-kouhyou.htm
- ASAC Stands for Axis' System for Auditing and Certification and Association for Sustainable Agricultural Certification, www.axis-asac.net
- Assistant Center of Certification and Inspection for Sustainability, www.accis.jp
- Association of Certified Organic Hokkaido, <http://www.achorg.org/>
- Aya town miyazaki, Japan, www.town.aya.miyazaki.jp/ayatown/organicfarming/index.html
- Center for Eco-design Certification Co. Ltd, www.eco-de.co.jp/list.html
- Center of Japan Organic Farmers Group, www.yu-ki.or.jp
- Ecocert Japan Limited, <http://ecocert.qai.jp>
- Ehime Organic Agricultural Association, www12.ocn.ne.jp/~aiyuken/nintei20110201.html
- Environmentally Friendly Rice Network, www.epfnetwork.org/okome
- Hiroshima Environment & Health Association, www.kanhokyo.or.jp/jigyo/jigyo_05A.html
- Hyogo prefectural Organic Agriculture Society (HOAS), www.hyoyuken.org
- Japan Certification Services, Inc., www.pure-foods.co.jp
- Japan Eco-system Farming Association, www.npo-jefa.com
- Japan Organic and Natural Foods Association, <http://jona-japan.org/organic>
- Minkan Inasaku Kenkyujo Ninsyo Center, <http://inasaku.or.tv/center/>
- NPO Kagoshima Organic Agriculture Association, www.koaa.or.jp
- OCIA Japan, www.ocia-jp.com
- Ooita Prefecture Organic Agricultural Research Center, www.d-b.ne.jp/oitayuki
- Organic Certification Association, www.yuukinin.jimdo.com
- Organic Certification Organization Co. Ltd, www.oco45.net
- Organic Farming Promotion Association, www3.ocn.ne.jp/~yusuikyoo

- Overseas Merchandise Inspection Co. Ltd.,
www.omicnet.com/index.html.en
- SGS Japan Incorporation., www.jp.sgs.com/ja/home_jp_v2.htm
- Tokushima Organic Certified Association,
www.tokukaigi.or.jp/youki/

Annexe 5
(art. 4a, al. 1)*Ch. 11, ch. 2*

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 8.

Ch. 2, ch. 4, 5 et 6

4. Les produits énumérés dans l'annexe 7, partie B, ch. 1, let. a et k, peuvent être utilisés comme additifs 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, partie A1 (matières premières alimentaires d'origine minérale), partie B 2 a) (vitamines, provitamines) et partie B 3 b) (oligo-éléments) est autorisée.
6. Pour l'alimentation des animaux, les produits énumérés dans l'annexe 7, partie B 1 b) (antioxygènes), partie B 1 g, i) (liants et agents antiagglomérants), partie B 2 b) (substances aromatisantes), ainsi que dans la catégorie 4 (additifs zootechniques) peuvent être utilisés aux fins prévues en référence aux catégories précitées.

Matières premières d'aliments pour animaux et additifs pour l'alimentation animale

Partie A

Matières premières d'aliments pour animaux

1. Matière première d'aliments pour animaux, d'origine minérale

- coquilles marines calcaires
- maërl
- lithotamne
- gluconate de calcium
- carbonate de calcium
- oxyde de magnésium (magnésie anhydre)
- sulfate de magnésium
- chlorure de magnésium
- carbonate de magnésium
- phosphate défluoré
- phosphate de calcium et de magnésium
- phosphate de magnésium
- phosphate de monosodium
- phosphate de calcium et de sodium
- chlorure de sodium
- bicarbonate de sodium
- carbonate de sodium
- sulfate de sodium
- chlorure de potassium

2. Autres matières premières d'aliments pour animaux

Produits/sous-produits de la fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

Partie B

Additifs pour l'alimentation animale

Tous les additifs doivent satisfaire aux exigences de l'ordonnance du 26 octobre 2011 sur les aliments pour animaux¹¹. Les catégories et les groupes fonctionnels sont repris des annexes 2 et 6.1 de l'ordonnance du 26 octobre 2011 sur le Livre des aliments pour animaux OLALA¹².

Catégorie 1: Additifs technologiques

Groupe fonctionnel: a) Agents conservateurs:

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
E 200	1a	Acide sorbique	
E 236	1a	Acide formique	
E 237	1a	Formiate de sodium	
E 260	1a	Acide acétique	
E 270	1a	Acide lactique	
E 280	1a	Acide propionique	
E 330	1a	Acide citrique	

Groupe fonctionnel: b) Antioxygènes:

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
E 306	1b	extraits d'origine naturelle riches en tocophérols	

Groupes fonctionnels: g) Liants et i) antiagglomérants:

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
E 535	1	Ferrocyanure de sodium	Teneur maximale: 20 mg/kg NaCl (calculé en anions ferrocyanure)
E 551b	1	Silice colloïdale	
E 551c	1	Kieselgur (terre de diatomée purifiée)	
E 558	1	Bentonite-Montmorillonite	

¹¹ RS 916.307
¹² RS 916.307.1

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
E 559	1	Argiles kaolinitiques, exemptes d'amiante	
E 560	1	Mélanges naturels de stéarites et de chlorite	
E 561	1	Vermiculite	
E 562	1	Sépiolite	
E 566	1	Natrolite-phonolite	
E 568	1	Clinoptilolite d'origine sédimentaire	Porcs, poulets et dindons d'engraissement, bovins
E 599	1	Perlite	

Groupe fonctionnel: k) Additifs d'ensilage:

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
	1k	Enzymes, levures et bactéries	Pour ensilage: uniquement si les conditions climatiques ne permettent pas une fermentation suffisante

Catégorie 2: Additifs sensoriels:

Groupe fonctionnel: b) Substances aromatisantes

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
	2b	Substances aromatisantes	Seulement des extraits issus de produits agricoles

Catégorie 3. Additifs nutritionnels

Groupe fonctionnel: a) Vitamines, provitamines

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
	3a	vitamines et provitamines	<ul style="list-style-type: none"> – issues de produits agricoles – si elles sont synthétiques, seules les vitamines qui sont identiques à celles provenant de produits agricoles peuvent être utilisées pour les mono-gastriques

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
			– dans le cas des vitamines synthétiques, seules les vitamines A, D et E identiques à celles provenant de produits agricoles peuvent être utilisées pour les ruminants

Groupe fonctionnel: b) Oligo-éléments

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
E1 Fer	3b	– oxyde ferrique – carbonate ferreux – sulfate ferreux, heptahydraté – sulfate ferreux, monohydraté	
E2 Iode	3b	– iodate de calcium, anhydre	
E3 Cobalt	3b	– carbonate basique de cobalt, monohydraté – sulfate de cobalt, monohydraté et/ou heptahydraté	
E4 Cuivre	3b	– carbonate basique de cuivre, monohydraté – oxyde de cuivre – sulfate de cuivre, pentahydraté	
E5 Manganèse	3b	– carbonate manganéux – oxyde manganéux – sulfate manganéux, monohydraté	
E6 Zinc	3b	– oxyde de zinc – sulfate de zinc monohydraté – sulfate de zinc heptahydraté	
E7 Molybdène	3b	– molybdate de sodium	
E8 Sélénium	3b	– sélénate de sodium – sélénite de sodium	

Catégorie 4: Additifs zootechniques

Code	Catégorie/ Groupe fonctionnel	Désignation	Description, conditions d'utilisation
		Enzymes et microorganismes	