



## Auxiliaires technologiques, additifs et auxiliaires autorisés pour les produits Bourgeon

La fabrication des produits Bourgeon renonce le plus possible aux additifs et aux auxiliaires technologiques : ils ne sont autorisés que s'il est réellement impossible de s'en passer. Et encore, ces produits doivent alors être des substances naturelles produites sans recourir à l'ingénierie génétique. Les additifs et auxiliaires technologiques qui entrent en ligne de compte pour les produits bio sont énumérés dans les parties A et B de l'annexe 3 de l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique (RS 910.181) du 22 septembre 1997 (État le 1er janvier 2018).

Bio Suisse autorise uniquement une partie des substances et elle ne les autorise qu'au cas par cas et produit par produit.

### 1. additifs

Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181	Autorisés dans les produits Bourgeon suivants
E 153 Charbon végétal (anim.: fromage de chèvre cendré, morbier)	Pas de demande jusqu'à maintenant, donc pas de décision.
E 160 b Annatto, bixine, norbixine* (anim.: fromages Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar et Mimolette)	<b>Interdits pour les produits Bourgeon</b>
E 170 Carbonate de calcium (vég. et anim.: autorisé sauf pour colorer et enrichir des produits en calcium)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sel de cuisine (comme antiagglomérant)</li> <li>Épices : Plantes aromatiques et les épices (comme antiagglomérant)</li> <li>Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) (comme régulateur d'acidité)</li> <li>Vins et vins mousseux</li> </ul>
E220 Dioxyde de soufre ou E 224 Disulfite de potassium (vég.: vins de fruits (vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin y.c. le cidre et le poiré) Dans les vins de fruits 100 mg/l (*) anim.: pour l'hydromel 100mg/l (*) (*) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO <sub>2</sub> en mg/l)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vins et vins mousseux (teneurs maximales voir cahier des charges)</li> <li>Cidre et vins de fruits (teneurs maximales voir cahier des charges)</li> </ul>
E 250 Nitrite de sodium ou E 252 Nitrate de potassium (anim.: produits à base de viande: E 250 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg E 250 : quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252 : quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg)	E 250 : utilisation uniquement comme sel nitrifié E 252 : uniquement pour salaisons et saucisses crues

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon, absence d'OGM

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181	Autorisés dans les produits Bourgeon suivants
E 270 Acide lactique▼ (vég., anim.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage (seulement pour le mozzarella)</li> <li>• Fromage de petit-lait et mascarpone</li> <li>• Petit-lait concentré</li> <li>• Produits carnés transformés (seulement pour la conservation de boyaux naturels)</li> <li>• Produits à base de fruits et de légumes y compris conserves **</li> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops **</li> <li>• Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) **</li> <li>• Fabrication de fécule (régulation du pH)</li> <li>• Production de levures (régulation du pH)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie</li> <li>• Ovoproduits cuits</li> <li>• Production du tofu destiné au traitement non chauffé</li> </ul> <p>** seulement si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron</p>
E 290 Dioxyde de carbone (vég., anim.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carbonisation ultérieure de bière sans alcool</li> <li>• Vinification (comme gaz technique)</li> </ul>
E 296 Acide malique (vég.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 300 Acide ascorbique (vég., anim.: produits à base de viande) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 301 Ascorbate de sodium (anim.: produits à base de viande en liaison avec les nitrites et nitrates)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 306 Extraits riches en tocophérol* (vég., anim.: comme antioxydant)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments pour nourrissons</li> </ul>
E 322 Lécithine*# (vég., anim.: produits laitiers (1), uniquement issue de matières premières biologiques)	<p><b>Seule la lécithine de qualité biologique autorisée pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvertures spéciales, poudre de cacao</li> <li>• Margarine</li> <li>• Levure enrobée</li> </ul>
E 325 Lactate de sodium (anim.: produits laitiers et des produits à base de viande)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181	Autorisés dans les produits Bourgeon suivants
E 330 Acide citrique▼ (vég., anim.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage (seulement pour le mozzarella)</li> <li>• Fromage de petit-lait et mascarpone</li> <li>• Produits à base de fromage</li> <li>• Produits à base de fruits et de légumes (ajouté à l'eau de processus)</li> <li>• Conserves de fruits et de légumes**</li> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars **</li> <li>• Sirops</li> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) **</li> <li>• Poudre à lever</li> <li>• Fabrication de fécule (régulation du pH)</li> <li>• Production de levures (régulation du pH)</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> <li>• Margarine</li> <li>• Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure** (pour la démulcination)</li> <li>• Vins mousseux cas par cas</li> </ul> <p>** seulement si l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron ou du concentré de jus de citron</p>
E 331 Citrate de sodium▼ (vég., anim.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits carnés transformés</li> <li>• Crème à café</li> <li>• Fromage fondu et préparations à base de fromage fondu</li> <li>• Fondue toute prête</li> </ul>
E 333 Citrate de calcium▼ (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Sucre gélifiant</li> </ul>
E 334 Acide tartrique L(+)▼ (vég., amin.: hydromel) (1)	<p><b>Autorisé aussi comme extrait de raisins uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Comme composant de poudre à lever</li> <li>• Vins et vins mousseux</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> <li>• Sucre gélifiant</li> </ul>
E 335 Tartrate de sodium (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> <li>• Comme composant de poudre à lever</li> </ul>
E 336 Tartrate de potassium (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> <li>• Comme composant de poudre à lever</li> </ul>
E 341 Phosphate monocalcique (i) (vég.: poudre à lever)	<p><b>Interdit pour les produits Bourgeon</b></p>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
E 392 Extrait de romarin* (vég. et anim.: issue de production biologique)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocons de pommes de terre</li> <li>• Produits carnés transformés</li> <li>• Produits et conserves à base de fruits et de légumes (comme additif dans l'eau de processus ou comme ingrédients dans les produits à base de légumes)</li> <li>• Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons et graines germées (comme additif dans l'eau de processus)</li> </ul>
E 400 Acide alginique (vég., anim.: produits laitiers) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 401 Alginate de sodium (vég., anim.: produits laitiers) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 402 Alginate de potassium (vég., anim.: produits laitiers) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 406 Agar-Agar (vég., anim.: produits laitiers et les produits à base de viande) (1)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)</li> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> </ul>
E 407 Carraghénane (vég., anim.: produits laitiers) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 410 Farine de graines de caroube* (vég., anim.)	<b>Seule la farine de graines de caroube de qualité biologique autorisée pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)</li> <li>• Fromage fondu et préparations à base de fromage fondu et Fondue toute prête</li> <li>• Soupes et sauces</li> <li>• Glaces et sorbets</li> </ul>
E 412 Farine de graines de guar* (vég., anim.)	<b>Seule la farine de graines de guar de qualité biologique autorisée pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains spéciaux sans farine de blé</li> <li>• Entremets et desserts</li> <li>• Glaces et sorbets</li> <li>• Soupes et sauces</li> <li>• Crème de levure</li> </ul>
E 414 Gomme arabique* (vég., anim.)	<b>Autorisée uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovoproduits cuits (seulement comme agent d'enrobage)</li> </ul> <b>Uniquement la gomme arabique de qualité biologique est autorisée pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articles de boulangerie spéciaux ou de pâtisserie (comme agent d'enrobage)</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiés</li> <li>• Noix / amandes avec des plantes aromatiques ou épices (comme agent d'enrobage)</li> <li>• Amandes / grain de café avec le chocolat de couverture (comme agent d'enrobage)</li> </ul>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
E 415 Xanthan (vég., anim.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 418 Gomme gellane (vég. et anim.: avec une forte teneur en acyle)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 422 Glycérine (vég.: les extraits végétaux et les arômes ; uniquement issue d'origine végétale)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 440 Pectine (i) * (vég., anim.: produits laitiers) (1)	<b>Autorisée uniquement dans sa forme non amidée pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masses de base aux fruits pour les yogourts sur masse de base ou brassés, produits au lait acidulé, fromage blanc, sorbets</li> <li>• Entremets et desserts</li> <li>• Jus de fruits et de légumes ainsi que nectars et sirops</li> <li>• Confitures et gelées</li> <li>• Gelée et bonbons gélifiés</li> <li>• Sucre gélifiant</li> </ul>
E 464 Hydroxypropylméthylcellulose (vég. et anim.: comme matériel d'encapsulation pour capsules)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 500 Carbonates de sodium (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudre à lever</li> <li>• Fabrication de fécule (régulation du pH)</li> <li>• Levure et produits à base de levure (régulation du pH)</li> <li>• Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (seulement pour désacidifier)</li> <li>• Fabrication du sucre</li> </ul>
E 501 Carbonates de potassium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudre à lever</li> </ul>
E 503 Carbonates d'ammonium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudre à lever</li> </ul>
E 504 Carbonates de magnésium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sel de cuisine (comme antiagglomérant)</li> <li>• Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) (comme régulateur d'acidité)</li> <li>• Poudre à lever</li> <li>• Épices : Plantes aromatiques et les épices (comme antiagglomérant)</li> </ul>
E 509 Chlorure de calcium (anim.: coagulation du lait)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages et produits à base de fromage</li> </ul>
E 516 Sulfate de calcium (vég.: support)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 524 Hydroxyde de sodium (vég.: traitement de surface du «Laugengebäck» et correction de l'acidité dans les arômes biologiques)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de surface du « Laugengebäck »</li> </ul>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
E 551 Dioxyde de silicium Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium (vég herbes et épices séchées en poudre, arômes anim.: arômes)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plantes aromatiques et les épices (comme antiagglomérant)</li> </ul>
E 553b Talc (vég., anim.: agent d'enrobage pour les produits à base de viande) (1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 901 Cire d'abeilles (vég.: en tant qu'agent d'enrobage en confiserie ; issue de l'apiculture biologique)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelée et bonbons gélifiés</li> </ul>
E 903 Cire de carnauba # (vég.: en tant qu'agent d'enrobage en confiserie, issue de matières premières biologiques)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelée et bonbons gélifiés</li> </ul>
E 938 Argon (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement comme :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gaz technique lors de la vinification</li> </ul>
E 939 Hélium (vég., anim.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 941 Azote (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement comme :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gaz technique lors de la vinification</li> </ul>
E 948 Oxygène (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gaz technique lors de la vinification</li> </ul>
E 968 Erythritol (vég. et anim.: issue de la production biologique, sans recours à la technologie d'échanges d'ions)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>

## 2. Auxiliaires de fabrication

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Eau (vég., anim.) Eau potable au sens de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	<ul style="list-style-type: none"> <li>De manière analogue à l'Ordonnance bio</li> </ul>
Chlorure de calcium (vég.: agent de coagulation)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</li> </ul>
Carbonate de calcium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vins et vins mousseux</li> </ul>
Hydroxyde calcium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lait de chaux pour la production de sucre</li> </ul>
Sulfate de calcium (vég.: agent de coagulation)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</li> </ul>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Chlorure de magnésium (ou nigari) (vég.: agent de coagulation)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</li> </ul>
Carbonates de potassium (vég. : séchage du raisin)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De manière analogue à l'Ordonnance bio</li> </ul>
Carbonates de sodium (vég, anim.) Production de levures : admis uniquement pour la régulation du pH	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production de sucre (régulation du pH)</li> <li>• Production de levures (régulation du pH)</li> <li>• Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon (régulation du pH)</li> <li>• Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure, seulement pour la désacidification (à la place de la désacidification physique)</li> </ul>
Acide lactique▼ (anim.: pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage) Production de levures : admis uniquement pour la régulation du pH	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages (régulation du pH de la saumure)</li> <li>• Production de levures (régulation du pH)</li> </ul>
Acide citrique▼ (vég., anim.) Production de levures : admis uniquement pour la régulation du pH	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (pour le démulcification)</li> <li>• Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon (régulation du pH)</li> <li>• Production de levures (régulation du pH)</li> </ul>
Hydroxyde de sodium (vég.: production de sucre, production d'huile à l'exclusion de la production d'huile d'olive)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Acide sulfurique (vég.: production de sucre; anim.: production de gélatine)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production de sucre (régulation du pH)</li> </ul>
Acide chlorhydrique (anim.: production de gélatine et régulation du pH de la saumure dans la fabrication de Gouda, d'Edam, de Maasdammer, de Boerenkaas, de Friese et de Leidse Nagelkaas)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Hydroxyde d'ammonium (anim.: pour la production de gélatine)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Peroxyde d'hydrogène (anim.: pour la production de gélatine)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Dioxyde de carbone (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement comme :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atmosphères protectrices</li> <li>• Moyen d'extraction</li> <li>• Fabrication du sucre : CO2 (ion de carbonate) pour la purification du jus brut de sucre</li> </ul>
Azote (vég., anim.)	<b>Autorisé uniquement comme :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atmosphères protectrices</li> </ul>

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Éthanol (vég.et anim.: solvant)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovoproduits cuits (comme solvant pour les couleurs pour les œufs)</li> </ul> <p><b>L'éthanol de qualité biologique est autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production de sucre</li> </ul> <p><b>L'éthanol de qualité Bourgeon est uniquement autorisé comme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moyen d'extraction</li> </ul>
Acide tannique (vég.: auxiliaire de filtration)	<p><b>Autorisé uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication de sucre de canne (comme auxiliaire de filtration)</li> </ul>
Ovalbumine (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement comme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agent de collage ou de clarification</li> </ul> <p>Suisse : qualité Bourgeon / étranger : qualité biologique</p>
Caséine (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement comme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agent de collage ou de clarification</li> </ul> <p>Suisse : qualité Bourgeon / étranger : qualité biologique</p>
Gélatine (vég.)	<p><b>La gélatine de qualité biologique est uniquement autorisée comme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agent de collage ou de clarification</li> </ul>
Icthyocolle (vég.)	<p><b>Autorisé comme agent de collage ou de clarification pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins et vins mousseux</li> <li>• Cidres et vins de fruits</li> <li>• Vinaigre</li> </ul>
Huiles végétales # (vég., anim.: lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant ; uniquement issues de la production biologique)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De manière analogue à l'Ordonnance bio, huiles biologiques si possible</li> </ul>
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium (vég.)	<p><b>Autorisé comme auxiliaire de filtration uniquement pour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops</li> <li>• Vins et vins mousseux</li> <li>• Cidres et vins de fruits</li> <li>• Vinaigre</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie</li> <li>• Boissons froides de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)</li> </ul>

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Charbon activé (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Amidons, gluten, sirops de céréales (comme auxiliaires de décoloration)</li> <li>• Bière sans alcool (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (comme auxiliaire de décoloration)</li> </ul>
Talc (vég.: conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Bentonite (vég., anim.: agent colloïdal pour l'hydromel) (1)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (ne doit pas être activé chimiquement, comme auxiliaire de décoloration)</li> </ul>
Cellulose (vég.; anim: production de gélatine)(1)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Terre d'infusoires (vég.; anim.: production de gélatine)(1)	<b>Autorisé comme auxiliaire de filtration uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops</li> <li>• Boissons froides de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)</li> <li>• Bière</li> <li>• Vins et vins mousseux</li> <li>• Cidres et vins de fruits</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie</li> <li>• Vinaigre</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure</li> <li>• Sauce soja et condiments liquides</li> </ul>

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse RS910.181</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Perlite (vég.; anim.: production de gélatine)(1)	<b>Autorisé comme auxiliaire de filtration uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops</li> <li>• Boissons froides de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades)</li> <li>• Bière</li> <li>• Vins et vins mousseux</li> <li>• Cidres et vins de fruits</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie</li> <li>• Vinaigre</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure</li> </ul>
Coques de noisettes (vég.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Farine de riz (vég.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorisé uniquement comme ingrédient Bourgeon</li> </ul>
Cire d'abeilles (vég.: agent antiadhérent ; issue de la matières premières biologiques)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (comme agent antiadhérent)</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiées (comme agent antiadhérent et agent de brillantage)</li> </ul>
Cire de carnauba # (vég.: agent antiadhérent ; issue de la matières premières biologiques)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (comme agent antiadhérent)</li> <li>• Gelées et bonbons gélifiées (comme agent antiadhérent et agent de brillantage)</li> </ul>
Adice acétique /vinaigre (anim.: issue de la production biologique ; pour la transformation du poisson, uniquement de source biotechnologique sauf s'il est produit à partir d'OGM ou par des OGM)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Chlorhydrate de thiamine (vég.: transformation des vins de fruits, y.c. le cidre, le poiré anim.: hydromel)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Phosphate diammonique (vég.: la transformation des vins de fruits, y.c. le cidre, le poiré anim.: hydromel)	<b>Autorisé uniquement pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin et vins mousseux si indice de formol &lt; 14 (teneurs maximales voir cahier des charges)</li> </ul>
Fibre de bois (vég. et anim.: L'origine du bois devrait être limitée aux produits certifiés comme ayant été récoltés de manière durable. Le bois utilisé ne doit pas contenir de composants toxiques (traitement après récolte, toxine naturelles ou obtenues à partir de micro-organismes)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>

(1) Cette restriction ne s'applique qu'aux produits d'origine animale.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

# = délai de transition jusqu'au 01.01.2019

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

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

Tous les auxiliaires autorisés selon l'Ordonnance Bio DFI Annexe 3 partie B.2.	Tous les auxiliaires selon le cahier des charges de Bio Suisse
Bois, rognures et farines de bois non traités (production de fumée pour la fumaison)	Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois d'espèces indigènes : pour les fumaisons
Colles d'origine naturelle (Etiquetage de meules de fromage)	Colles à base de denrées alimentaires (p. ex. gélatine, caséine) pour coller les étiquettes des meules de fromage Autocollants pour les fruits et les légumes vendus en vrac : Bio Suisse pose les exigences suivantes pour la colle des étiquettes apposées directement sur les fruits et les légumes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• À base de caoutchouc</li> <li>• Solvants : seulement de l'eau ou de l'alcool de bouche non dénaturé</li> <li>• Les stabilisateurs sont autorisés.</li> </ul>
Colorants naturels selon l'article 95 de l'Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (Coloration de coquilles d'œufs)	Teintures pour la coloration des coquilles d'œufs et encres pour les tampons contenant les composants suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés, ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes</li> <li>• Bois colorants et autres parties de plantes comme p. ex. le bois de campêche (ou bois noir, bois d'Inde), le bois de fusette (ou bois jaune), le bois rouge, le bois de santal, le péricarpe de noix (ou brou de noix), les rhizomes et racines de la garance tinctoriale, les graines d'annatto (ou rocou), les fleurs de mauve, le maté</li> <li>• Colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui en sont extraits par des procédés physiques (curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïde [E 160], Xanthophylles [E 161], rouge de betteraves, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140] [E 141]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.</li> <li>• Cochenille, acide carminique, carmins [E 120]: extrait de Coccus Cacti y compris le sel d'ammonium</li> <li>• Charbon végétal (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal</li> </ul>
Shellac (agent d'enrobage pour œufs)	Autorisée comme agent d'enrobage pour œufs cuits, shellac ne doit pas être blanchie au chlore
Hydroxyde d'ammonium (auxiliaire pour agent d'enrobage pour œufs)	Autorisé comme auxiliaire pour agent d'enrobage pour œufs
Silicates de calcium et de magnésium (agent d'enrobage pour œufs)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Cendres (traitement de la croûte de fromage)	Pas de demande jusqu'à maintenant, donc pas de décision.
Graisses animales naturelles (agent d'enrobage pour œufs)	De manière analogue à l'Ordonnance bio

<b>Tous les auxiliaires autorisés selon l'Ordonnance Bio DFI Annexe 3 partie B.2.</b>	<b>Tous les auxiliaires selon le cahier des charges de Bio Suisse</b>
<p>Colorants autorisés d'une manière générale dans la législation relative aux denrées alimentaires (marquage des œufs, de viande et de fromage)</p>	<p>Encres pour tamponner la croûte des fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés, ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes</li> <li>• Colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui en sont extraits par des procédés physiques (curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïde [E 160], Xanthophylles [E 161], rouge de betteraves, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.</li> <li>• Charbon végétal (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal</li> </ul>

20.02.2018 JAW