

Additifs et auxiliaires technologiques autorisés ainsi qu'intrants pour produits Bourgeon

Nous renonçons autant que possible à l'utilisation d'additifs et auxiliaires technologiques pour les produits Bourgeon, sauf si l'utilisation de ces substances constitue un impératif technologique. Les substances doivent être d'origine naturelle et produites sans recours au génie génétique.

La production alimentaire conventionnelle autorise plus de 300 additifs (Oadd). Dans la production alimentaire bio, environ 50 additifs sont admis. Les additifs et auxiliaires technologiques qui entrent en ligne de compte pour la transformation de produits bio sont énumérés dans l'annexe 3 de l'Ordonnance du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) sur l'agriculture biologique.

Bio Suisse n'autorise qu'une partie de ces substances et accorde l'autorisation pour certains produits spécifiques, et en qualité bio autant que possible. Cette liste est un résumé de tous les additifs et auxiliaires technologiques autorisés pour produits Bourgeon. Elle **ne** se substitue **pas** à la consultation du Cahier des charges de Bio Suisse pour la transformation et le commerce.

1. Additifs

Tous les additifs autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie A de cette Ordonnance (lien))	Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))
E 153: charbon végétal	Admis uniquement pour: <ul style="list-style-type: none">• Œufs cuits: pour la coloration et l'estampillage des coquilles d'œufs
E 160 b: rocou, bixine, norbixine	Non autorisés pour les produits Bourgeon

E 170: carbonate de calcium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herbes et épices, sels aux herbes et aux épices, extraits d'herbes, préparations à base d'herbes et d'épices : comme anti-agglomérant • Bouillons, soupes, sauces: comme anti-agglomérant • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades: comme régulateurs d'acidité) • Compléments alimentaires : comme anti-agglomérant
E 220: anhydride sulfureux	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux avec des valeurs maximales (voir le Cahier des charges) • Cidres et vins de fruits avec des valeurs maximales (voir le Cahier des charges)
E 224: métabisulfite de potassium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits
E 228: bisulfite de potassium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux
E 250: nitrite de sodium ou E 252: nitrate de potassium	<p>E 250: utilisation exclusive comme sel pour salaison non autorisé en combinaison avec E 252, voir BioV WBF E 252 autorisé, voir OBio WBF E 252: uniquement pour salaisons et saucisses crues non autorisé en combinaison avec E 250, voir BioV WBF → Voir la quantité maximale selon l'OBio du DEFR</p>
E 270: acide lactique	<p>Seule la forme fermentaire pure est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromages frais et séché: uniquement pour la mozzarella pour la précipitation des protéines • Fromages frais, séché et fromages affinés: pour la régulation du bain de sel • Fromage de petit-lait, mascarpone, fromage à griller et à rôtir, paneer: pour la précipitation des protéines • Préparations pour nourrissons et aliments de suite • Produits carnés transformés: uniquement pour la conservation de boyaux naturels • Produits et conserves à base de fruits et de légumes** • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops** • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) ** • Levure et produits à base de levure: pour le réglage du pH • Ovoproduits cuits • Spiritueux et eaux-de-vie • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales: uniquement pour la fabrication de tofu destiné à la transformation sans chauffage supplémentaire <p>**uniquement lorsque l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron/du concentré de jus de citron.</p>

E 290: dioxyde de carbone	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bière • Vins et vins mousseux: comme gaz technique • Cidres et vins de fruits: comme gaz technique • Emballage sous atmosphère protectrice
E 296: acide malique	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 300: acide ascorbique	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 301: ascorbate de sodium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 306: extraits riches en tocophérol	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparations pour nourrissons et aliments de suite • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, biscuiterie et biscotterie (y c. mélanges prêts à l'emploi): comme additif dans des agents antiadhérents biologiques. • Compléments alimentaires sous forme de poudre, de granulés, de liquide, de capsules ou de comprimés
E 322: lécithine	<p>Seule la lécithine biologique est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparations pour nourrissons et aliments de suite • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, biscuiterie et biscotterie (y c. mélanges prêts à l'emploi): comme additif dans des agents antiadhérents biologiques. • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure: pour la fabrication de graisse/huile pour marinade • Margarines • Levure et produits à base de levure: pour levures enrobées • Poudres de chocolat instantanées ou des enrobages particuliers • Compléments alimentaires sous forme de capsules ou de comprimés: comme émulsifiant
E 325: lactate de sodium	Non autorisé pour les produits Bourgeon

E 330: acide citrique	<p>Seule la forme fermentaire pure est autorisée:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromages frais: uniquement pour la mozzarella • Fromage de petit-lait, mascarpone, fromage à griller et à rôtir, paneer: pour la précipitation des protéines • Produits à base de fromage • Préparations pour nourrissons et aliments de suite • Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage: comme additif pour l'eau de traitement • Produits et conserves à base de fruits et de légumes** • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops: uniquement dans les sirops** • Confitures et gelées • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) ** • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (y c. mélanges de farines prêts à l'emploi): comme ingrédient dans la poudre à lever ou pour réduire la teneur en acrylamide • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon: pour le réglage du pH • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure: pour le démulage • Margarines • Spiritueux et eaux-de-vie • Levure et produits à base de levure: pour la régulation du pH • Sucres et produits à base de sucres** • Gelées et bonbons gélifiés • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés <p>**uniquement lorsque l'acidification ne peut pas être obtenue avec du jus de citron/du concentré de jus de citron.</p>
E 331: citrate de sodium	<p>Seule la forme fermentaire pure est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Babeurre, petit-lait, boissons lactées et préparations pour boissons lactées • Crème et produits à base de crème: comme sel tampon pour la crème à café • Produits à base de fromage: uniquement pour le fromage fondu, les préparations à base de fromage fondu et les fondues toutes prêtes • Produits carnés transformés
E 333: citrate de calcium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confitures et gelées • Sucres, produits à base de sucres: pour le sucre gélifiant • Pâtes, pains, produits de boulangerie fine et de longue conservation : pour réduire la teneur en acrylamide

E 335: tartrate de sodium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y c. mélanges de farines prêts à l'emploi: comme ingrédient dans la poudre à lever • Gelées et bonbons gélifiés: d'origine naturelle
E 336: tartrate de potassium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (y c. mélanges de farines prêts à l'emploi): comme ingrédient dans la poudre à lever • Gelées et bonbons gélifiés: d'origine naturelle
E 341: phosphate monocalcique	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 392: extraits de romarin	<p>Seul l'extrait biologique de romarin est autorisé pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits carnés transformés • Produits aquacoles transformés • Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage: comme additif dans l'eau de traitement • Produits et conserves à base de fruits et de légumes: comme additif pour l'eau de traitement ou comme ingrédient dans les produits à base de légumes
E 400: acide alginique	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 401: alginate de sodium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 402: alginate de potassium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 406: agar-agar	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flan, crèmes) • Confitures et gelées • Gelées et bonbons gélifiés • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés
E 407: carraghénane	Non autorisé pour les produits Bourgeon

E 410: farine de graine de caroube	<p>Seule la farine de graine de caroube biologique est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de fromage: uniquement pour le fromage fondu, les préparations à base de fromage fondu et les fondues toutes prêtes • Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes) • Glaces alimentaires et sorbets • Préparations pour nourrissons et aliments de suite • Soupes et sauces • Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales : uniquement dans les produits de tofu moulés et surgelés • Alternative végétale à la mayonnaise
E 412: farine de graines de guar	<p>Seule la farine de graines de guar biologique est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boissons lactées et préparations pour boissons lactées • Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes) • Glaces alimentaires et sorbets • Soupes et sauces • Levure et produits à base de levure: uniquement pour crème de levure • Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés • Alternative végétale à la mayonnaise
E 414: gomme arabique	<p>Seule la gomme arabique biologique est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de fruits et de légumes, y c. les conserves: comme agent d'enrobage pour enduire des noix avec d'autres ingrédients comme des herbes aromatiques et des épices • Gelées et bonbons gélifiés • Cacao, chocolat et autres produits au cacao: comme agent d'enrobage pour les amandes/grains de café avec enrobage de chocolat
E 415: gomme xanthane	Non autorisée pour les produits Bourgeon
E 417: gomme Tara	Non autorisée pour les produits Bourgeon
E 418: gomme gellane	Non autorisée pour les produits Bourgeon
E 422: glycérol	Non autorisé pour les produits Bourgeon

E 440: pectine (i)	<p>Admise uniquement sous forme non amidée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Yogourt et autres types de lait fermenté (lait acidulé, kéfir) uniquement pour la fabrication de bases fruitées pour les produits à base de lait acidulé • Fromage frais et fromage blanc : pour la fabrication de bases fruitées pour fromage blanc garni • Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes) • Glaces alimentaires et sorbets: uniquement pour le sorbet • Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops • Confitures et gelées • Masses de fruits: pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base et les glaces et sorbets • Sucres, produits à base de sucres: pour le sucre gélifiant • Gelées et bonbons gélifiés • Alternatives aux produits laitiers fermentés/non fermentés
E 460: cellulose	<p>Non autorisé pour les produits Bourgeon</p>
E 464: hydroxypropylméthylcellulose	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compléments alimentaires sous forme de capsules ou de comprimés: comme substance d'encapsulation
E 500: carbonates de sodium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y c. mélanges de farines prêts à l'emploi: comme agent de fermentation dans la poudre à lever • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon: pour le réglage du pH • Sucres, produits à base de sucres : pour ajuster le pH du sirop de caramel • Cacao, chocolat et autres produits au cacao: pour alcaliniser
E 501: carbonates de potassium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de fruits et légumes, y compris les conserves : pour le séchage des raisins • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y c. mélanges de farines prêts à l'emploi: comme agent de fermentation dans la poudre à lever • Cacao, chocolat et autres produits au cacao: pour alcaliniser
E 503: carbonates d'ammonium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y c. mélanges de farines prêts à l'emploi: comme agent de fermentation dans la poudre à lever

E 504: carbonate de magnésium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herbes (fraîches) : comme régulateur d'acidité • Sel de table (comme antiagglomérant) • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y c. mélanges de farines prêts à l'emploi: comme agent de fermentation dans la poudre à lever • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades): comme régulateur d'acidité • Herbes et épices, sels aux herbes et aux épices, préparations à base d'herbes et d'épices : comme anti-agglomérant ■ Bouillons, soupes et sauces : comme antiagglomérant ■ Compléments alimentaires sous forme de poudre, de granulés ou de liquide: comme antiagglomérant
E 509: chlorure de calcium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage: adjonction au lait de fromagerie pasteurisé et dans le bain de sel
E 516: sulfate de calcium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 524: hydroxyde de sodium	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traitement de surface des pâtisseries à base de soude caustique (soude caustique)
E 551: dioxyde de silicium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 553b: talc	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 901: cire d'abeille	Non autorisée pour les produits Bourgeon
E 903: cire de carnauba	<p>Seule la cire de carnauba biologique est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelées et bonbons gélifiés: comme agent d'enrobage
E 938: argon	<p>Admis uniquement comme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux: comme gaz technique (ne peut être utilisé pour le bullage) • Cidres et vins de fruits: comme gaz technique • Emballage sous atmosphère protectrice
E 939: hélium	Non autorisé pour les produits Bourgeon
E 941: azote	<p>Admis uniquement comme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux: comme gaz technique • Cidres et vins de fruits: comme gaz technique • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales: comme gaz protecteur ■ Emballage sous atmosphère protectrice
E 948: oxygène	<p>Admis uniquement comme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux: comme gaz technique • Cidres et vins de fruits: comme gaz technique
E 968: érythritol	Non autorisé pour les produits Bourgeon

2. Auxiliaires technologiques

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Charbon actif</p>	<p>Admis uniquement comme auxiliaire de filtration pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) • Amidons, gluten, sirops de céréales • Bière: bière sans alcool • Vins et vins mousseux: pour le moût • Spiritueux et eaux-de-vie • Sucres, produits à base de sucres: uniquement pour le sucre de fleurs de coco <p>Admis uniquement pour le blanchiment pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure
<p>Hydroxyde d'ammonium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovoproduits cuits: comme intrant pour agent d'enrobage
<p>Phosphate d'ammonium (phosphate d'hydrogène de diammonium)</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux avec des valeurs maximales (voir le Cahier des charges) • Cidres et vins de fruits avec des valeurs maximales (voir le Cahier des charges)
<p>Bentonite</p>	<p>Admise uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops: comme auxiliaire de filtration • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades): comme auxiliaires de filtration • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon: comme auxiliaire de filtration • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits: comme auxiliaire de filtration • Spiritueux et eaux-de-vie: comme auxiliaire de filtration • Vinaigre: comme auxiliaire de filtration • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure: pour le blanchiment
<p>Cire d'abeille</p>	<p>Non autorisée pour les produits Bourgeon</p>

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Carbonate de calcium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux • Sucres, produits à base de sucres : dans la production de sucre • Compléments alimentaires sous forme de capsules ou de comprimés
<p>Chlorure de calcium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales: comme coagulant
<p>Hydroxyde de calcium (lait de chaux)</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres, produits à base de sucres: pour la fabrication de sucres
<p>Sulfate de calcium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales: comme coagulant
<p>Cire de carnauba</p>	<p>Admise uniquement pour (qualité biologique uniquement):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (y c. mélanges de farines prêts à l'emploi): comme agent antiadhérent • Gelées et bonbons gélifiés: comme agent d'enrobage
<p>Cellulose</p>	<p>Non autorisée pour les produits Bourgeon</p>
<p>Albumine de blanc d'œuf</p>	<p>Admise uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops: comme agent de clarification et/ou de collage <p>(Suisse: qualité Bourgeon/étranger: qualité bio)</p>
<p>Protéines de pois</p>	<p>Admises uniquement pour (provenant de matières premières biologiques si disponibles):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Vinaigre
<p>Acide acétique/vinaigre</p>	<p>Non autorisé pour les produits Bourgeon</p>

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Éthanol</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bière: comme agent d'extraction pour la fabrication de l'extrait de chanvre • Ovoproduits cuits: comme solvant pour teintures pour œufs • Produits apicoles: comme agent d'extraction pour propolis <p>Seul l'éthanol biologique est autorisé pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres, produits à base de sucres: pour la fabrication de sucres • Compléments alimentaires: comme agent d'extraction <p>Seul l'éthanol Bourgeon est autorisé pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades): comme agent d'extraction • Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie: dans les pâtes destinées à la vente
<p>Gélatine</p>	<p>Admise uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage : comme colle alimentaire pour étiquettes de meules de fromage <p>Autorisé uniquement comme ingrédient biologique dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes) • Produits carnés transformés • Produits aquacoles transformés • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Vinaigre • Comme ingrédient dans les gelées, les bonbons gélifiés, les desserts et les entremets (panna cotta, riz au lait, flan, crèmes)
<p>Acide tannique</p>	<p>Non autorisé pour les produits Bourgeon</p>
<p>Coques de noisettes</p>	<p>Non autorisées pour les produits Bourgeon</p>
<p>Colle de poisson</p>	<p>Non autorisée pour les produits Bourgeon</p>
<p>Poudre de fleur de foin</p>	<p>Admise uniquement pour (qualité Bourgeon):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage: pour favoriser la formation des trous
<p>Fibres de bois</p>	<p>Non autorisées pour les produits Bourgeon</p>
<p>Bicarbonate de potassium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux
<p>Carbonates de potassium</p>	<p>Analogue à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique</p>
<p>Tartrate monopotassique (tartre pur)</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Protéines de pomme de terre</p>	<p>Admises uniquement pour (provenant de matières premières biologiques si disponibles):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux
<p>Caséine</p>	<p>Admise uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage: comme colle alimentaire pour étiquettes de meules de fromage • Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Vinaigre <p>(Suisse: qualité Bourgeon/étranger: qualité bio)</p>
<p>Terre de diatomées</p>	<p>Admise uniquement comme auxiliaire de filtration pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon • Sauces au soja et condiments liquides • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (Spécifique à l'huile d'avocat) • Bière • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Spiritueux et eaux-de-vie • Vinaigre • Cacao, chocolat et autres produits au cacao
<p>Dioxyde de carbone</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petit-lait: pour le réglage du pH: avant la concentration • Produits à base de fruits et de légumes conserves comprises: comme agent d'extraction • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades): pour la décaféination • Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces: comme agent d'extraction • Carbonatation pour la purification du jus brut de sucre • Bière : agent d'extraction pour la fabrication de l'extrait de houblon
<p>Chlorure de magnésium (nigari)</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales: comme coagulant

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Carbonates de sodium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huiles et graisses alimentaires destinées à la cuisson et à la transformation : uniquement pour la désacidification (à la place de la désacidification physique) • Levure et produits à base de levure: pour la régulation du pH • Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure: uniquement pour la désacidification (à la place de la désacidification physique) • Sucres, produits à base de sucres: pour la fabrication de sucres ou pour la neutralisation (uniquement pour le sirop de sucre inverti, le sucre liquide inverti)
<p>Hydroxyde de sodium</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres, produits à base de sucres: pour la fabrication de sucres • Production d'huile à partir de graines de colza : pour la neutralisation
<p>Gypse naturel</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres, produits à base de sucres: pour la fabrication de sucres
<p>Perlite</p>	<p>Admise uniquement comme auxiliaire de filtration pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon • Huiles alimentaires destinées à la consommation directe : uniquement pour l'huile d'avocat ■ Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure <ul style="list-style-type: none"> • Bière • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Spiritueux et eaux-de-vie • Vinaigre • Cacao, chocolat et autres produits au cacao
<p>Huiles végétales</p>	<p>Analogue à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique</p>
<p>Chitosan pur tiré d'Aspergillus niger</p>	<p>Admis uniquement pour (provenant de matières premières biologiques si disponibles):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux
<p>Farine de riz</p>	<p>Autorisée uniquement comme ingrédient Bourgeon</p>

<p>Tous les auxiliaires technologiques autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 1 de cette Ordonnance (lien))</p>	<p>Autorisés pour les produits Bourgeon suivants (relevant du Cahier des charges de Bio Suisse 2026, partie III: Directives pour la transformation et le commerce (lien))</p>
<p>Acide sulfurique</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres, produits à base de sucres: régulation du pH de l'eau lors de l'extraction du sucre
<p>Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale</p>	<p>Admis uniquement comme auxiliaire de filtration pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops • Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes (thés froids et limonades) • Vins et vins mousseux • Cidres et vins de fruits • Spiritueux et eaux-de-vie • Vinaigre
<p>Azote</p>	<p>Admis uniquement pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bière: comme gaz propulseur
<p>Talc</p>	<p>Non autorisé pour les produits Bourgeon</p>
<p>Chlorhydrate de thiamine</p>	<p>Non autorisé pour les produits Bourgeon</p>
<p>Eau</p>	<p>Analogue à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique</p>
<p>Eau oxygénée (peroxyde d'hydrogène)</p>	<p>Non autorisée pour les produits Bourgeon</p>
<p>Levure de vin</p>	<p>Admise uniquement comme agent de collage pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vins et vins mousseux <p>(Suisse: qualité Bourgeon/étranger: de domaines certifiés selon Bio Suisse)</p>
<p>Acide citrique</p>	<p>Seule la forme fermentaire pure est autorisée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Huiles et graisses alimentaires pour la cuisson et la friture ainsi que pour la transformation : pour le démulcilage • Spiritueux et eaux-de-vie • Amidons, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon: pour le réglage du pH • Production de levure: réglage du pH

3. Intrants d'utilisation indirecte

<p>Tous les intrants autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 2 de cette Ordonnance (lien))</p>	
Bois, copeaux et sciure de bois non traités	Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois des espèces indigènes pour les fumaisons ou pour cuisson au four à bois
Colles, d'origine naturelle	<p>Colles à base de denrées alimentaires (p. ex. gélatine, caséine): pour coller les étiquettes des meules de fromage et autocollants pour les fruits et les légumes vendus en vrac</p> <p>Bio Suisse pose les exigences suivantes pour la colle des étiquettes apposées directement sur les fruits et les légumes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - À base de caoutchouc - Solvants: seulement de l'eau ou de l'alcool de bouche non dénaturé - Les stabilisateurs sont autorisés.
Colorants naturels selon l'article 95 de l'Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 (état au 15 mars 2022) sur les denrées alimentaires d'origine animale	<p>Teintures pour la coloration des coquilles d'œufs et encres pour les tampons, contenant les composants suivants:</p> <p>— Jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes</p> <p>— 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 noyer (ou brou de noix), les rhizomes et racines de la garance tinctoriale, les graines d'annatto (ou rocou), les fleurs de mauve, le maté</p> <p>— Colorants qui se trouvent naturellement dans les denrées alimentaires et qui en ont été extraits par des procédés physiques: (Curcumine [E 100], Riboflavines [E 101], Caroténoïdes [E 160], Xanthophylles [E 161], Rouge de betterave, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140, E 141]).</p> <p>Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.</p> <p>— Cochenille, acide carminique, carmins [E 120]: extrait de coccus cacti, y compris le sel d'ammonium</p> <p>— Charbon végétal (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal</p>
Gomme-laque E 904	Autorisée comme agent d'enrobage pour les œufs cuits. La gomme-laque ne doit pas être blanchie au chlore
Silicate de calcium E 552	Autorisé comme agent d'enrobage pour les œufs cuits.
Silicate de magnésium E 553a	Autorisé comme agent d'enrobage pour les œufs cuits.
Hydroxyde d'ammonium	Autorisé comme intrant pour agent d'enrobage pour les œufs cuits
Silicate de Ca et de Mg	Autorisé comme intrant pour agent d'enrobage pour les œufs cuits
Cendres	Aucune demande jusqu'ici, donc aucune décision.

<p>Tous les intrants autorisés conformément à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique</p> <p>Conditions d'utilisation pour aliments d'origine animale et végétale (voir annexe 3, partie B, point 2 de cette Ordonnance (lien))</p>	
<p>Graisses animales naturelles</p>	<p>Analogue à l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique</p>