



Formulaire pour recourir contre la promulgation des règlements datée du 15 juillet 2024

Droit de recours selon l'art. 13 des [statuts](#)

Les membres collectifs (organisations membres) ont le droit de déposer un recours contre des règlements dans un délai de 60 jours depuis leur promulgation. Si au moins trois membres collectifs déposent un recours dans le délai indiqué et si une discussion d'élimination des divergences avec les recourants ne débouche pas sur un accord (retrait des recours ou nouvelle proposition avec possibilité de recours), le règlement est transmis à l'Assemblée des délégués pour décision définitive.

Promulgation des modifications

S'il n'y a pas au minimum trois organisations membres de Bio Suisse qui font recours contre un règlement, celui-ci est promulgué au 1^{er} janvier de l'année suivante.

Remarque: **L'allemand est la langue de référence**

L'original du Cahier des charges de Bio Suisse est rédigé en allemand. En cas d'interprétations divergentes ou d'ambiguïtés juridiques, c'est donc la version allemande qui fait foi. Bien que le Cahier des charges de Bio Suisse en français, en italien, en anglais et en espagnol soit traduit de l'allemand avec le plus grand soin, des erreurs de traduction ne peuvent jamais être totalement exclues.

Déposer un recours

Les recours peuvent être transmis de préférence par courriel jusqu'au 12 septembre 2024. Nouveau: Le formulaire pour les recours peut maintenant être rempli directement dans le PDF. Les numéros des chapitres / articles peuvent être cochés et le champ «Commentaire / explication peut être rempli (enregistrer le PDF après l'avoir rempli). Dans la mesure du possible, veuillez transmettre vos recours avec une explication directement dans le PDF ou dans une lettre supplémentaire.

Prière de signer le formulaire à la fin du document.

- Courriel: verband@bio-suisse.ch (la confirmation de réception suivra)
- Par voie postale: Verbandsmanagement / Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle

Nom de l'organisation membre:

Recours contre

Commentaire / explication

Règlements de la Partie I: Directives générales		
2	Contrats et contrôles obligatoires	
	2.3	Contrat entre les entreprises de transformation et/ou de commerce et Bio Suisse (<i>Contrats et contrôles obligatoires</i>)

Règlements de la Partie II: Directives pour la production végétale et animale en Suisse		
1	Reconversion à l'agriculture biologique et principe de la globalité des entreprises agricoles	
	1.2.7.3	Dispositions générales (<i>Affermage et utilisation de surfaces non biologiques</i>)
	1.3.2	Déroulement chronologique de la reconversion (<i>Reconversion de l'apiculture</i>)
2	Directives générales pour la production végétale	
	2.1.4.1	Fermes avec au moins 20 % de surface enherbée
	2.3.1 / 2.3.6 / 2.3.7 (articles qui sont transférés dans l'annexe)	Mesures d'encouragement de la biodiversité / Explications concernant le catalogue des mesures d'encouragement / Catalogue de mesures d'encouragement de la biodiversité
	2.3.2	Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB)
	2.4.3.4	Engrais du commerce

4	Directives générales pour la production animale	
	4.1.4	Abattage (<i>Production animale</i>)
	4.1.5	Transports d'animaux par des conducteurs non professionnels (<i>Production animale</i>)
	4.2.4.2	Disposition pour les non-ruminants (<i>Affouragement</i>)
	4.5.1	Traitements préventifs et produits autorisés (<i>Santé animale, lutte contre les acariens</i>)
5	Directives spécifiques pour la production animale	
	5.5.6.3	Poulaillers et effectifs (<i>Volailles d'engraissement</i>)
	5.5.6.8	Aire à climat extérieur (ACE), bain de poussière et plan d'eau (<i>Volailles d'engraissement</i>)
	5.8.1 (vieux, supprimé)	Exigences minimales (<i>Apiculture et produits apicoles</i>)
	5.8.1 (nouveau, ajouté)	Entreprises apicoles non agricoles
	5.8.3	Emplacement des ruches
	5.8.4	Registre des emplacements (<i>Apiculture et produits apicoles</i>)
	5.8.5	Contrôle des effectifs (<i>Apiculture et produits apicoles</i>)
	5.8.6	Alimentation (<i>Apiculture et produits apicoles</i>)
	5.8.8	Maintien et encouragement de la santé des abeilles
	5.8.9	Pratiques d'élevage, de sélection et de multiplication
	5.8.10	Caractéristiques des ruches
	5.8.11	Caractéristiques des matériaux utilisés dans l'apiculture
	5.8.12	Transformation (<i>Apiculture et produits apicoles</i>)

Règlements de la Partie III: Directives pour la transformation et le commerce

1	Exigences générales	
	1.5	Réception des marchandises et contrôle des flux des marchandises
	1.7.1	Principes généraux (<i>Méthodes et procédés de transformation</i>)

	1.7.4	Utilisation du rework (<i>Méthodes et procédés de transformation</i>)	
	1.10.4.1	Déclaration du Bourgeon sur les documents d'accompagnement (<i>Documents d'accompagnement</i>)	
	1.12.3.1 c)	Planification et réalisation par une entreprise de désinfection reconnue (<i>Lutte contre les parasites</i>)	
2		Lait et produits laitiers	
	2	Lait et produits laitiers	
	2.2.1	Procédés de transformation (<i>Lait de vache prêt à la consommation</i>)	
	2.4.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Yogourt et autres sortes de lait fermenté (lait acidulé, kéfir)</i>)	
	2.8.7	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Fromages (fromages frais, fromages affinés et produits obtenus par précipitation acide à chaud)</i>)	
4		Viande et produits carnés	
	4.1.3	Abattage (<i>Exigences générales pour la viande et les produits carnés</i>)	
	4.2.1	Procédés de transformation (<i>Produits carnés transformés</i>)	
	4.2.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Produits carnés transformés</i>)	
	4.2.6	Désignation (<i>Produits carnés transformés</i>)	
6		Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons, graines germées et forçage	
	6.3.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops</i>)	
	6.5	Masses de base aux fruits et autres masses de base pour les yogourts et autres produits laitiers sur masse de base ou brassés ainsi que pour les glaces et les sorbets	

7	Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	
7	Céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs produits dérivés	
7.3.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (Pâtes, articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie, y. c. <i>mélanges de farines prêts à l'emploi</i>)	
7.4.6	Désignation (Pâtes et pâtes farcies)	
9	Épices, condiments, bouillons, soupes et sauces	
9.1.4	Plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques (<i>Modification du titre du chapitre</i>)	
9.1.4.1	Procédés de transformation (Plantes aromatiques séchées et mélanges de plantes aromatiques)	
9.3.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (Sauces au soja et condiments liquides)	
10	Huiles et graisses végétales	
10.2	Huiles et graisses végétales pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure	
11	Boissons alcoolisées et vinaigre	
11.1	Bière	
11.2.1	Procédés de transformation (Vins et vins mousseux)	
11.3.1	Procédés de transformation (Cidres et vins de fruits)	
11.3.6	Désignation (Cidres et vins de fruits)	
11.5	Vinaigre	
12	Produits apicoles	
12.2.2	Critères mesurables de la qualité du miel et de la cire (Miel)	

14	Confiserie	
14.1.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Sucres, produits à base de sucres</i>)	
15	Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao	
15	Café, cacao, chocolats et autres produits au cacao	
22	Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés	
22	Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés (<i>Modification du titre du chapitre</i>)	
22.1.4	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Boissons à base de céréales, de légumineuses, de fruits à coque et de graines</i>)	
22.3.3	Ingrédients et additifs biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
22.3.5	Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques (<i>Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales</i>)	
22.4	Alternatives végétales à la mayonnaise (<i>Alternatives végétales aux produits laitiers et carnés</i>)	

Règlements de la Partie IV: Directives pour la cueillette des plantes sauvages

Aucun		
-------	--	--

Règlements de la Partie V: **Directives pour les exploitations à l'étranger et les produits importés**

2	Restrictions de Bio Suisse pour les importations	
2.1	Priorité à la production et à la transformation suisses	

	2.2	Priorité à l'Europe et aux pays du bassin méditerranéen	
	2.3	Crédibilité	
3		Dispositions générales	
	3.1.1.3	Groupements de producteurs	
	3.1.5	Certification des groupements de producteurs	
	3.1.5.3	Certification simplifiée des groupements de petits paysans	
	3.3	Responsabilité sociale	
	3.5	Défrichage	
	3.6.1	Dispositions générales <i>(Exigences pour l'utilisation de l'eau)</i>	
	3.6.2	Utilisation de l'eau dans des régions à risque hydrique	
4		Règlements pour la production végétale et animale	
	4.1.1	Période de reconversion	
	4.1.2	Première commercialisation des produits de cultures pérennes tropicales et subtropicales en tant que produits de reconversion	
	4.1.3.2	Définition de l'exploitation <i>(Principe de la globalité)</i>	
	4.2.3	Encouragement de la biodiversité	
	4.2.4	Fertilisation	
	4.2.7	Protection des plantes	

Prénom, nom et fonction de la personne:

Date et signature:

Si les explications concernant le ou les recours ne sont pas écrites ici dans ce document, prière de les joindre à ce document dans un document séparé (facultatif)