

Actualités réglementaires

QUELQUES ÉVOLUTIONS EN ÉLEVAGE DE PORC ET VOLAILLES ET EN AQUACULTURE

La dérogation pour introduire des poulettes non biologiques de moins de 18 semaines dans les élevages de poules pondeuses bio a été prolongée jusqu'au 31/12/2021. Ces poulettes doivent toutefois être nourries et soignées conformément au règlement européen de la production biologique dès l'âge de 3 jours.

A compter du 1er janvier 2022, les élevages de poules pondeuses bio devront obligatoirement s'approvisionner en poulettes issues d'un élevage certifié en agriculture biologique.

La dérogation permettant d'utiliser jusqu'à 5% d'aliments non bio riches en protéines dans la ration des porcs et volailles est prolongée jusqu'au 31/12/2021.

Le phosphate monoammonique (dihydrogéné-orthophosphate d'ammonium) est désormais autorisé en tant qu'aliment minéral uniquement en aquaculture.

ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES

L'additif E401 (alginate de sodium) est désormais autorisé pour la préparation de saucisses à base de viande.

Les auxiliaires technologiques suivants sont désormais autorisés :

- o chlorure de calcium pour la préparation de saucisses à base de viande,
- o charbon activé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale.

RÈGLES D'UTILISATION DES ARÔMES NATURELS DANS LES PRODUITS BIOLOGIQUES À COMPTER DU 1ER JANVIER 2022

Les arômes naturels, pour être utilisables dans la préparation de denrées biologiques, devront respecter plusieurs nouveaux critères dès le 1er janvier 2022.

Ils devront entrer dans la catégorie des « arômes naturels de "denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source" » telle que définie aux articles 16.2, 16.3 et 16.4 du règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes (exemple : arôme naturel de vanille).

Les autres arômes naturels portant les désignations « arôme naturel de "denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source" avec autres arômes naturels » ou « arôme naturel », ne pourront plus être utilisés dans la préparation de denrées alimentaires biologiques.

La partie aromatisante des arômes devra être uniquement composée de substances aromatisantes naturelles ou de préparations aromatisantes naturelles obtenues à partir de denrées alimentaires (définies à l'article 3, parties 2.c et 2.d. i), du règlement (CE) n°1334/2008).

Enfin les arômes, comme l'ensemble des denrées alimentaires biologiques, ne devront pas contenir de nanomatériaux manufacturés.

Les arômes dans leur globalité seront considérés comme des ingrédients d'origine agricole. Ils devront donc être pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques par rapport au total des ingrédients d'origine agricole. Au moins 95 %, en poids, des ingrédients agricoles d'une denrée qualifiée de biologique doivent être biologiques.