**bio.inspecta AG**
Ackerstrasse
CH-5070 Frick
Tél. +41 (0) 62 865 63 00



# Description de l'entreprise

**Numéro bio.inspecta.:**

## 1 Données sur l'entreprise

### 1.1 Votre adresse (siège social) inscrite au registre du commerce

Les entreprises non inscrites au registre du commerce indiquent leur adresse professionnelle officielle.

### 1.2 Adresses des sites de production (si différent de l'adresse mentionnée ci-dessus)

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Quels produits/groupes de produits sont transformés sur quel site ?
- Quelles activités ont lieu sur quel site ?

## 1.3 Adresses des entrepôts de stockage (si différent des adresses mentionnées ci-dessus)

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Adresses avec l'indication des produits/groupes de produits qui y sont stockés
- Différenciation entre les entrepôts appartenant à l'entreprise et les entrepôts externes

## 1.4 Indications d'éventuelles autres adresses

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

## 1.5 Brève description de l'entreprise

☐ Voir annexe

Les points suivants doivent être décrits :

- forme juridique
- assortiment de produits (description générale, avec mention du label/de la qualité bio)
- offre de services
- nombre de collaborateurs
- chiffre d'affaire total
- clients les plus importants (pour les produits bio/labellisés)
- evtl. informations complémentaires

Vous pouvez également utiliser une description déjà préparée pour un autre programme, par ex. pour un standard GFSI. Important: les points cités ci-dessus doivent être traités.

## 1.6 Autres indications des entreprises qui préparent / commercialisent / stockent / importent des produits bio

☐ Voir annexe

Les points suivants doivent être décrits :

- Indication de la proportion (%) de produits bio par rapport à la totalité des produits commercialisés
- Si vous effectuez ou mandatez des **transports** de produits bio : Comment vous assurez-vous que les produits bio ne sont pas mélangés avec d'autres produits/qualités ou contaminés par des substances non autorisées durant le transport ?

## 1.7 Si la préparation a lieu moins d'une fois par mois :

Description de la période au cours de laquelle la préparation a lieu (par exemple, saisonnière septembre - décembre) :

☐ Non applicable

La préparation des produits biologiques a lieu moins d'une fois par mois. La date de la préparation doit alors être annoncée à bio.inspecta par e-mail (service@bio-inspecta.ch) au moins 5 jours ouvrables avant la préparation prévue, à l'exception des entreprises qui ne préparent que des produits biologiques. (*Exigence de l'Instruction générale de l'OFAG aux organismes de certification de janvier 2015*)

☐ Cette entreprise ne transforme que des produits biologiques, c'est pourquoi les annonces n'ont pas lieu.

## 1.8 Organigramme

☐ Voir annexe

Les points suivants doivent être indiqués dans l'organigramme :

- Nom et fonction de la personne de contact/du responsable des labels
- La position du responsable des labels

## 1.9 Indications sur l'importation de produits bio

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Origine des produits/matières premières bio importé(e)s
- Description générale de la documentation relative au transport entre l'exportateur du pays tiers et le premier destinataire ; et entre le premier destinataire et les destinataires des marchandises (indications nécessaires selon l'ordonnance bio, annexe 1, titre 5, chap. 5.3)

*Information : pour les importations en Suisse de produits bio en provenance de l'extérieur de l'UE (« pays tiers »), le système informatique « TRACES.NT » considère l'organisme de certification de l'importateur comme « poste de contrôle à la frontière ».*

## 1.10 Indications sur les exportations de produits bio

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Au minimum les points suivants doivent être décrits :

- Indications des pays vers lesquels des produits bio sont exportés

# 2 Données sur la transformation et le stockage

## 2.1 Préparation en sous-traitance, stockage en sous-traitance

### 2.1.1 Produits dont la préparation ou le stockage est confié à un sous-traitant

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Adresse du sous-traitant ou de l'entreprise de stockage à façon (y compris nom de l'organisme de certification)
- Type de préparation (description du processus)
- Qualité (par ex. bio, Bourgeon, Montagne & Alpage, Suisse Garantie, …)

### 2.1.2 Produits que votre entreprise prépare ou stocke en sous-traitance pour d'autres entreprises:

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Adresse du mandant
- Type de préparation (description du processus)
- Qualité (par ex. bio, Bourgeon, Montagne & Alpage, Suisse Garantie, …)

## 2.2 **Description des installations** (doit uniquement être remplie par les entreprises qui préparent des produits bio)

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Brève description des installations utilisées pour la réception, la transformation, le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des produits bio/labellisés (données nécessaires selon l'ordonnance bio RS 910.18, Annexe 1, titre 1, chiffre 1.1, alinéa 1, partie a; ainsi que titre 4)

Les installations peuvent également être divisées en catégorie et peuvent être par principe ainsi décrites, par ex. "installations de pasteurisation", "four tunnel", "ligne de boulangerie", "unité bactofuge", "« ligne de conditionnement".

Vous pouvez également utiliser une description déjà préparée pour un autre programme, par ex. pour un standard GFSI. Important: les points cités ci-dessus doivent être traités.

## 2.3 Préparation

### 2.3.1 Pour les entreprises qui préparent des produits

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Analyse de risques: (indications nécessaires selon: ordonnance bio, Annexe 1, Titre 1, chiffre 1.1, alinéa 1)

Les processus de préparation doivent toujours être évalués selon les risques suivants et la maîtrise de risques doit être réglementées dans l'entreprise :

- Risque de mélange avec des produits d'une autre qualité
- Risque de contamination avec des substances non autorisées
- Risque d'utilisation de procédés interdits
- Mesures de séparation entre les différentes qualités

Vous trouverez sous le lien suivant un modèle montrant comment une analyse de risques peut être établie: LIEN => Préparation du contrôle => Analyse des risques.

## 2.3.2 Lutte contre les parasites

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Organisation de la lutte contre les nuisibles lors de la préparation et durant le stockage
- Avez-vous un contrat avec une entreprise de lutte contre les parasites?
- Si oui, avec quelle entreprise ?
- Si non : existe-il un concept de lutte contre les parasites ? quels moyens de lutte antiparasitaire utilisez-vous ?

Remarques : Les entreprises qui transforment des produits bio avec le label Bourgeon doivent satisfaire aux exigences de la check-liste "Lutte contre les parasites" pour les nouveaux preneurs de licences. Cette check-liste se trouve sous www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants > Lutte contre les parasites

## 2.4 Additifs, auxiliaires technologiques, cultures de micro-organismes, enzymes

☐ Voir annexe ☐ Non applicable

Les points suivants doivent entre autres être décrits :

- Liste des additifs, auxiliaires technologiques (par ex. agent anti-adhérant), préparations de micro-organismes ou d'enzymes utilisés lors de la préparation de produits certifiés – à lister selon le label (par ex. Bio/Bourgeon : E 270 acide lactique – BIO/SGA: E 330 acide citrique)

Lieu et date:

_____
Signature