

Descrizione dell'azienda

Bio.inspecta-Numero:

1. Informazioni sull'azienda

1.1 Il vostro indirizzo registrato (secondo registro di commercio)

Le società senza iscrizione nel registro di commercio indicano il loro indirizzo commerciale ufficiale.

1.2 Indirizzi dei siti di produzione (se diverso dall'indirizzo sopra indicato)

Vedi allegato

non rilevante

Descrivere in particolare i seguenti punti:

- Quali prodotti/gruppi di prodotti sono prodotti e dove?
- Quali attività si svolgono e dove?

1.3 Indirizzo del magazzino (se diverso dall'indirizzo sopra elencato)

Vedi allegato non rilevante

Descrivere in particolare i seguenti punti:

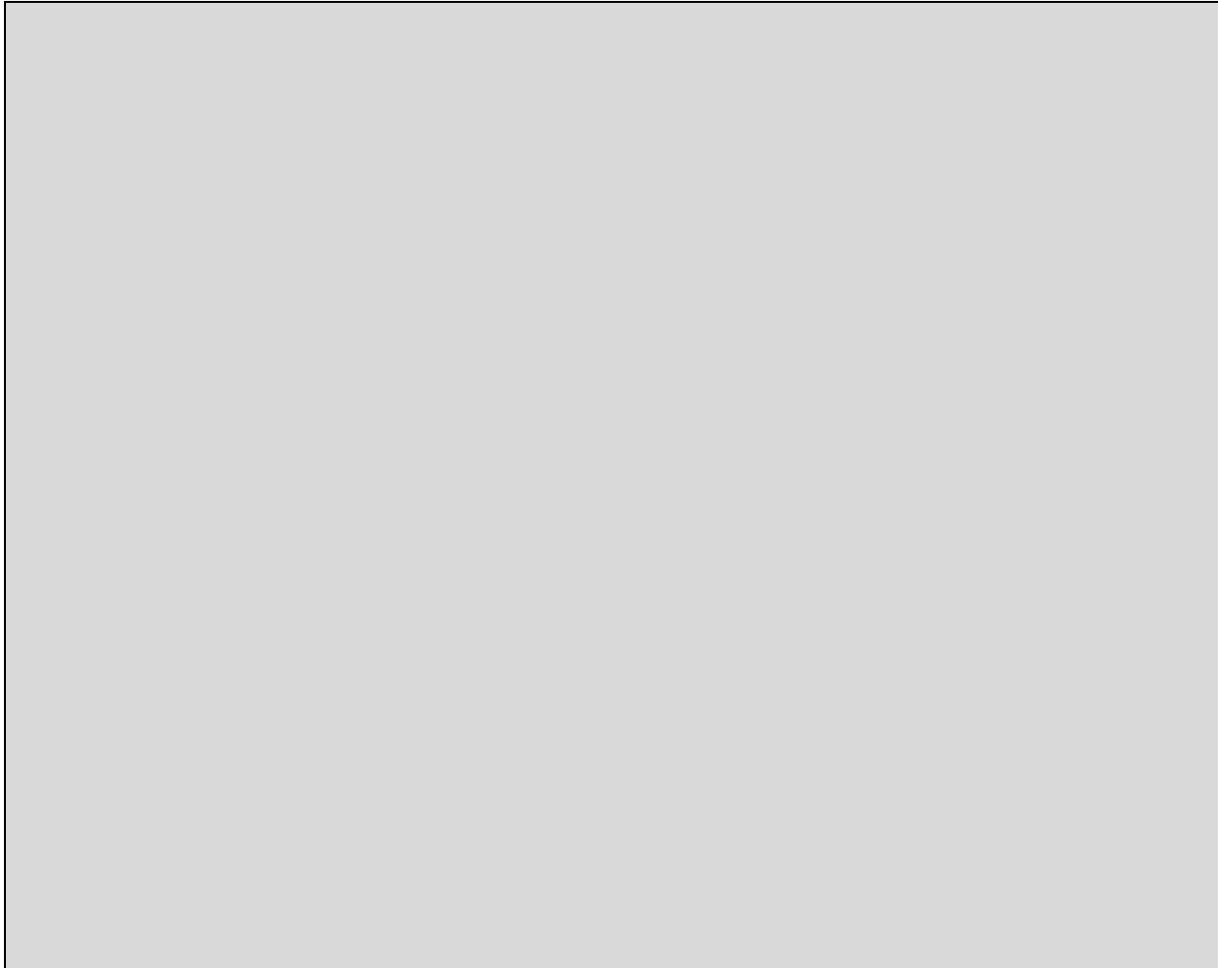
- Indirizzi (magazzino) con indicazione dei prodotti/Gruppi di prodotti che sono stoccati
- Differenziazione tra magazzini di proprietà dell'azienda e magazzini esterni

1.4 Ev. Altri indirizzi

Vedi allegato non rilevante

1.5 Breve descrizione dell'azienda

Vedi allegato



Trattare e descrivere i punti seguenti:

- Forma giuridica
- Gamma dei prodotti (descrizione generale con indicazione della qualità biologica e/o del marchio)
- Offerta dei servizi
- Numero dei dipendenti
- Cifra d'affari
- Clienti più importanti (per i prodotti biologici e/o a marchio)
- Ev. ulteriori informazioni

È anche possibile utilizzare una descrizione che è già stata creata per un altro programma, ad es. uno standard GFSI. Importante: i punti sopra menzionati devono essere trattati

1.6 Ulteriori informazioni da parte di aziende che elaborano / commercializzano / immagazzinano / commerciano / importano prodotti biologici

Vedi allegato



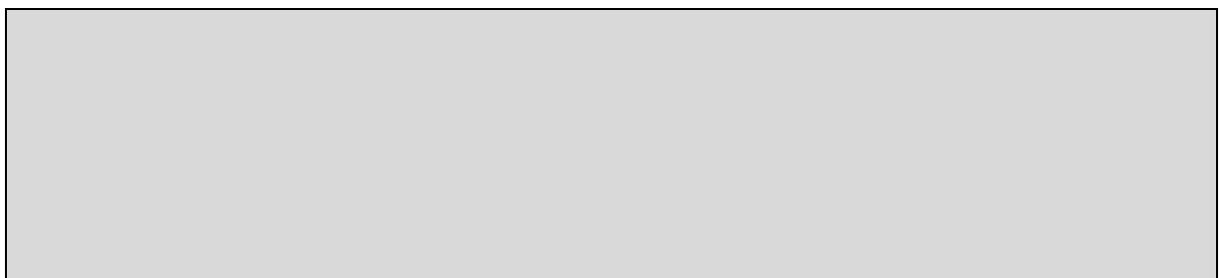
Descrivere i seguenti punti:

- Indicazione della% di prodotti biologici in relazione alla totalità di tutti i prodotti commercializzati.
- Se effettuate o commissionate trasporti di prodotti biologici: Come garanzie che i prodotti biologici non vengano miscelati con altri prodotti / qualità o contaminati con sostanze non autorizzate durante il trasporto?

1.7 Se la preparazione non avviene almeno una volta al mese:

Specificare il periodo in cui avviene la preparazione (ad es.: stagionale settembre-dicembre).

non rilevante

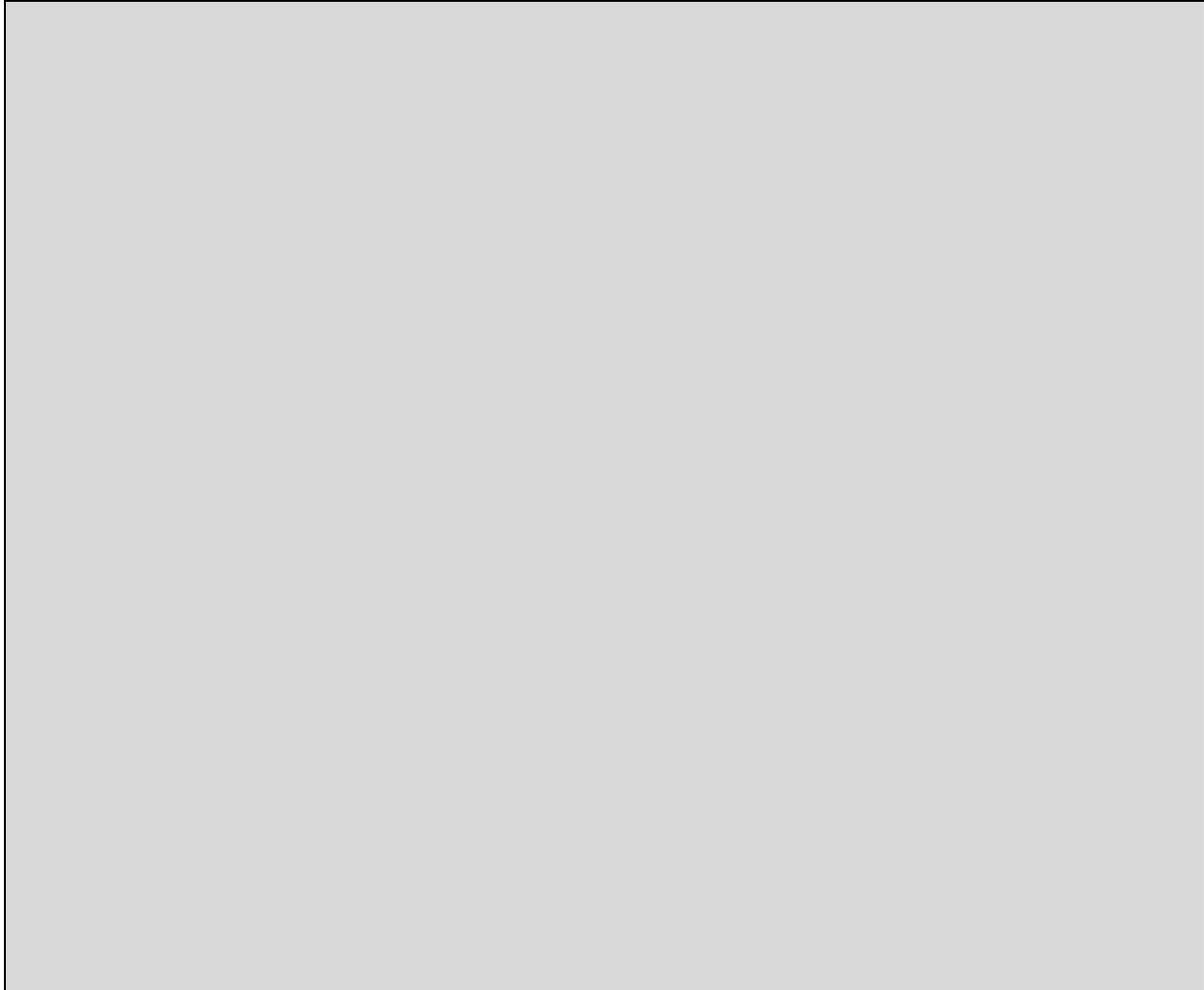


La preparazione si svolge meno di una volta al mese. Di conseguenza, le operazioni biologiche devono essere notificate a bio.inspecta via e-mail (service@bio-inspecta.ch) almeno 5 giorni lavorativi prima dell'operazione biologica prevista, ad eccezione dei aziendali che preparano solo prodotti biologici. (*Requisito dell'istruzione generale dell'UFAG agli organismi di certificazione del gennaio 2015*)

Questa azienda prepara solo prodotti biologici, per questo le notifiche non sono necessarie.

1.8 Organigramma

Vedi allegato



I seguenti punti devono emergere dall'organigramma:

- Nome e funzione della persona di contatto / responsabile del marchio
- La posizione del responsabile del marchio

1.9 Informazioni sull'importazione di prodotti biologici

- Vedi allegato non rilevante

I seguenti punti devono essere descritti:

- Origine dei prodotti biologici importati e/o materie prime biologiche
- Descrizione generale della documentazione relativa al trasporto dal paese esportatore nel paese terzo al primo destinatario; e dal primo destinatario ai destinatari della merce. (Dati richiesti ai sensi del regolamento biologico, allegato 1, titolo 5, capoverso 5.3)

Informazione: per le importazioni in Svizzera di prodotti biologici al di fuori dell'UE ("paesi terzi"), il sistema informatico "TRACES.NT" elenca contemporaneamente l'autorità di certificazione dell'importatore come "posto d'ispezione frontaliero".

1.10 Informazioni sull'esportazione di prodotti biologici

- Vedi allegato non rilevante

Il seguente punto deve essere descritto:

- Indicazione dei paesi d'esportazione per i prodotti biologici.

2 Informazioni sulla preparazione e lo stoccaggio

2.1 Preparazione conto terzo, stoccaggio conto terzi

2.1.1 Prodotti che l'azienda lascia lavorare o stoccare da terzi

- Vedi allegato non rilevante

I seguenti punti devono essere descritti:

- indirizzo del lavoratore conto terzi oppure del magazzino (incluso l'ente di certificazione)
- tipo di preparazione (descrizione dei processi)
- Qualità (ad esempio Bio, Gemma, Alpe-Montagna, Suisse Garantie)

2.1.2 Prodotti, che la vostra azienda, lavora o immagazzina per altre aziende

- Vedi allegato non rilevante

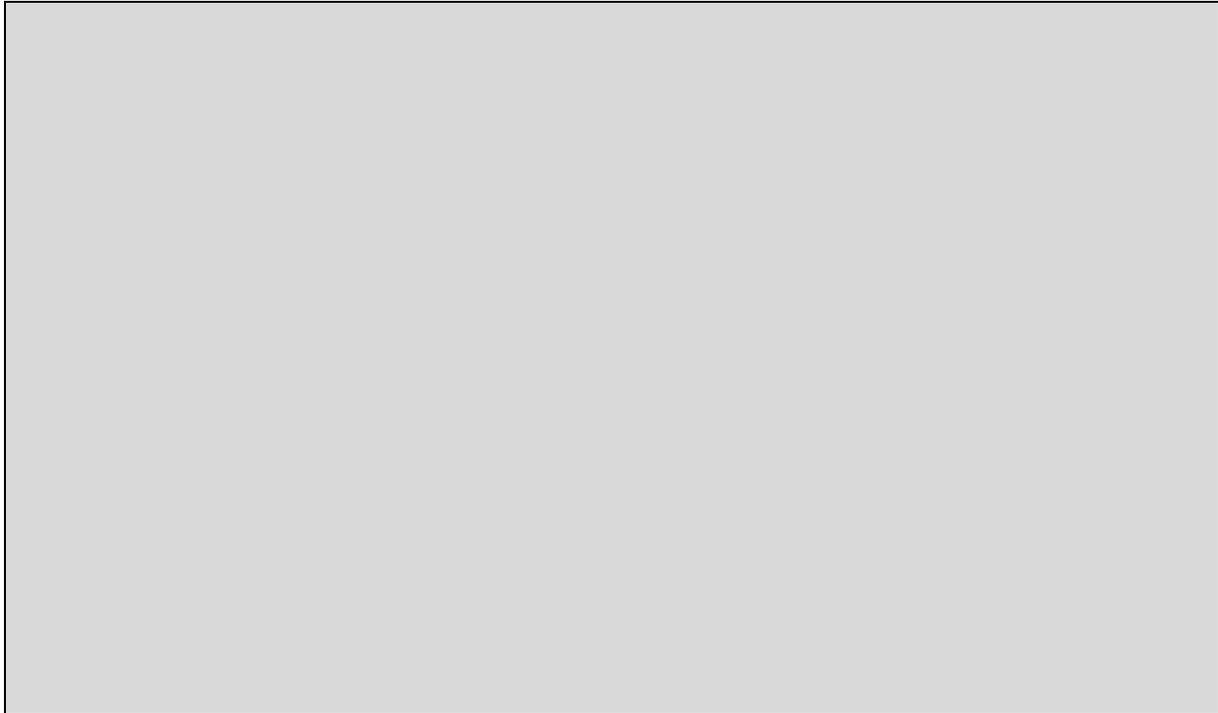
Descrivere i punti seguenti

- Indirizzo del committente
- Tipo di preparazione (descrivere i processi)
- Qualità (per esempio Bio Suisse, Demeter, Suisse Garantie)

2.2 Descrizione degli impianti (che deve essere compilato solo dalle società che elaborano il prodotto biologico)

Vedi allegato

non rilevante



I seguenti punti devono essere descritti:

- Breve descrizione delle strutture e delle misure adottate per l'accettazione, la preparazione, l'imballaggio, l'etichettatura e la conservazione dei prodotti biologici o a marchio (dati richiesti dal regolamento organico SR 910.18, allegato 1, titolo 1, sezione 1.1, paragrafo 1, lettera a) e titolo 4).

Le misure adottate possono essere anche suddivise per categorie ed essere così descritte. Per esempio "pastorizzazione", "forni a tunnel", "linee dei prodotti da forno", "bactofugazione", "linea di confezionamento"

È anche possibile utilizzare una descrizione che è già stata creata per un altro programma, ad es. uno standard GFSI. Importante: i punti sopra menzionati devono essere trattati.

2.3 Preparazione

2.3.1 Per aziende che lavorano prodotti

Vedi allegato

non rilevante



I seguenti punti devono essere descritti:

- Analisi dei rischi: (base: regolamento organico SR, allegato 1, titolo 1, sezione 1.1, paragrafo 1).

I processi di trattamento devono essere sempre valutati in base ai seguenti rischi e il controllo dei rischi deve essere regolato in azienda:

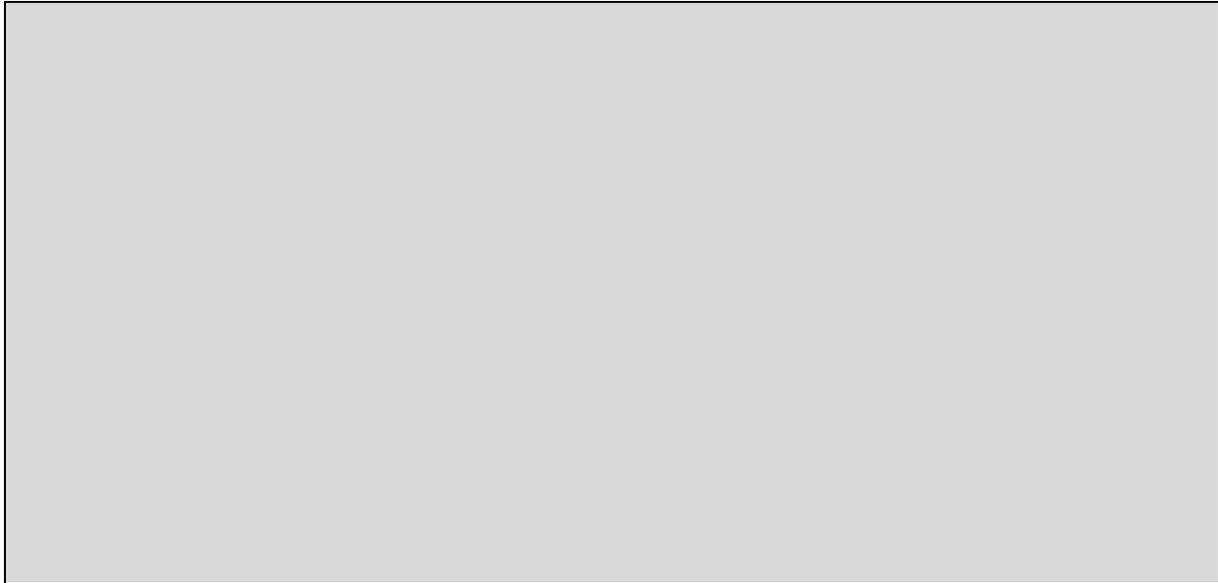
- Rischio di miscelazione o confusione con ingredienti convenzionali o di altre qualità
- Rischio di contaminazione con sostanze non autorizzate
- Rischio di utilizzo di procedure non autorizzate
- Misure di separazione tra le diverse qualità

In inspectanet si trova un modello su come effettuare un'analisi dei rischi. [Inspectanet](#):
Checkliste preparazione al controllo=>Modulo rilevamento dati aziendali)

2.3.2 controllo dei parassiti

Vedi allegato

non rilevante



I seguenti punti devono essere descritti:

- Organizzazione del controllo dei parassiti nella preparazione e nello stoccaggio
- Esiste un contratto di monitoraggio con una ditta di controllo dei parassiti?
- Se si, con quale ditta?
- Se no: Esiste un concetto per la lotta antiparassitaria? Quali sostanze sono impiegate per la lotta antiparassitaria?

Osservazione: Le aziende che elaborano prodotti biologici con l'etichetta Gemma devono soddisfare i requisiti secondo la "Checklist controllo organismi nocivi per nuovi licenziatari". La Checklist si trova sotto www.bio-suisse.ch>trasformatori&commercianti>lotta contro gli animali nocivi.

2.4 Additivi, coadiuvanti tecnologici, colture di microrganismi, enzimi:

Vedi allegato

non rilevante



Descrivere i seguenti punti:

- Elenco di additivi, coadiuvanti tecnologici (ad es. Agenti distaccanti), preparati di microrganismi ed enzimi utilizzati nella preparazione di prodotti certificati
Ripartizione per categorie secondo il marchio biologico (per es.: Bio Gemma; acido ascorbico E 300, acido lattico E 270, Bio/SGA: acido citrico E 330)

Luogo, Data:

Firma