

Préparation à l'inspection bio, transformation à façon pour agriculteurs

Pertinent	Non pertinent	Points de contrôle
<input type="checkbox"/>		<p>Liste de l'assortiment : La liste se trouve sur www.easy-cert.ch. Imprimer la liste, contrôler son intégralité, éventuellement la compléter à la main et la signer.</p> <p><i>Remarque :</i> <i>Viande non transformée : Un terme général peut être utilisé, comme par exemple: «tous les morceaux du bœuf»</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Recettes : Les recettes actuelles, incluant les auxiliaires de transformation, les additifs, les cultures de microorganismes et les enzymes (sous forme écrite) doivent être à disposition pour l'inspection.</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Certificats bio des fournisseurs auprès desquels vous achetez des matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisition chez des producteurs (evtl. fournisseur d'herbes aromatiques ou fournisseur de lard): contrôler la certification • Acquisition chez des transformateurs/ marchands (p.ex. fournisseur d'épices): contrôler la certification • Vous devez prouver que vous avez contrôlé que vos fournisseurs ainsi que leurs produits ont été certifiés. Le contrôle de la certification peut être fait de deux manières : <ol style="list-style-type: none"> 1) par Internet sur www.easy-cert.ch. Veuillez confirmer votre contrôle par une notice sur votre liste des fournisseurs. Ces indications seront vérifiées lors du contrôle 2) par une copie papier des certificats bio des fournisseurs • En cas d'achats de petites quantités dans le commerce de détail (épices par exemple), veuillez conserver la quittance de caisse et l'étiquette. <p style="margin-left: 40px;">➔ <i>Les certificats et documents doivent être présentés pour contrôle.</i></p>
<input type="checkbox"/>		<p>Contrôle du flux de la marchandise : Veuillez préparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factures resp. bulletins de livraison de vos fournisseurs (pour consultation). • Protocoles de transformation (ou tout autre preuve de fabrication) de cette année et de l'an passé, classés chronologiquement (aussi possible sous forme électronique).

Pertinent	Non pertinent	Points de contrôle
		<ul style="list-style-type: none"> ➔ Si les données sur les facturations aux clients montrent clairement ce qui a été transformé et en quelle quantité, il n'est pas nécessaire de remplir un protocole de production séparé. ➔ Le mandant (agriculteur) doit alors confirmer ces données par sa signature sur les facturations ou les protocoles de transformation. ➔ Pour les épices et autres ingrédients (lait, vin, etc.) : inventaire sur papier le jour de contrôle (ou de fin d'année).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Contrôle de l'entrée des matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment est organisé votre contrôle d'entrée des marchandises ? • Existe-t-il un système de réclamation lorsque la marchandise n'est pas conforme ? <ul style="list-style-type: none"> ➔ <i>Indications orales</i> ➔ <i>Documentation des arrivages (par exemple sur le formulaire de bio.inspecta «Journal d'arrivage marchandise»)</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Descriptifs des étapes de transformation :</p> <p><i>Veillez contrôler si les descriptifs de la transformation déjà fournis dans le passé sont toujours actuels. En discuter avec l'inspectrice/ l'inspecteur.</i></p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Confirmations :</p> <p>Confirmations écrites concernant l'absence d'OGM pour les additifs à risque, les auxiliaires technologiques, les cultures de micro-organismes, les enzymes, etc. Deux variantes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le produit se trouve dans la banque de données www.infoXgen.com → Aucun papier n'est nécessaire 2. Le produit n'est pas référencé : veuillez absolument faire remplir le formulaire «Déclaration OGM biologique» par votre fournisseur. Voir sur www.infoxgen.com → BIO Betriebsmittel → Zusicherungserklärung
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Lutte contre les parasites :</p> <p>Dans les locaux dans lesquels des produits bio sont transformés et/ou stockés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comment vous-y prenez-vous ?</i> • <i>Qui s'occupe du monitoring ?</i> • Veuillez présenter la documentation des mesures prises <p>Si la lutte contre les parasites est effectuée par une entreprise externe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrat avec l'entreprise de lutte contre les parasites • Rapport des dernières mesures prises • Rapport annuel des mesures prises à grande échelle dans l'entreprise

Pertinent	Non pertinent	Points de contrôle
		<p><u>A prendre en compte, si vous produisez des produits Bourgeon pour vos clients :</u></p> <p>Si vous procédez vous-même à la lutte contre les parasites et que vous n'avez pas de certification Food-Safety (IFS, FSSC, etc), vous avez besoin d'une autorisation exceptionnelle de Bio Suisse.</p> <p><i>Le preneur de licence doit informer l'entreprise de sous-traitance et toute entreprise de lutte contre les parasites au sujet des directives et doit s'assurer que celles-ci soient respectées dans l'entreprise.</i></p> <p>En cas de questions à propos de la lutte contre les parasites selon Bio Suisse (Bourgeon), vous pouvez vous adresser à Claudia Lambelet de Bio Suisse : 061 204 66 32 ou claudia.lambelet@bio-suisse.ch.</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Séparation lors du stockage :</p> <p>Mesures de séparations prises lors du stockage</p> <p>→ La qualité bio des produits doit clairement être reconnaissable</p> <p><i>Exemples :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclarer la mention «BIO» sur l'étiquette</i> • <i>Utiliser une couleur différente pour l'étiquetage des produits bio</i> • <i>Utilisation de caisses de couleurs différentes</i> <p>→ Examen visuel sur place, indications orales</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Séparation lors de la transformation :</p> <p>Mesures de séparation prises lors de la transformation</p> <p>→ <i>Données sur les descriptifs de transformation, examen visuel sur place, demandes d'informations aux collaborateurs</i></p>