

## Mode de production biologique – Notification d'activités

**N° de dossier :** INS 167/02/ ..... (à compléter par Inscert Partner dès réception du document)

Ce formulaire est à compléter et à renvoyer par le biais de votre choix.

!!! La date de signature du présent formulaire sera considérée comme la date de début de validité de votre contrat. La date de début de certification bio sera effective après validation de la demande **par les autorités compétentes**.

**Toutes les annexes pertinentes qui sont mentionnées doivent être jointes à la présente déclaration.** Si le document est retourné à Inscert Partner, incomplet ou sans date et sans signature, celui-ci sera considéré comme nul et non avenu.

### **Coordonnées :**

Inscert Partner s.a. – Rue Hayeneux 62 – 4040 HERSTAL – Service Certification Bio  
FAX : 04/240 75 10 – à l'attention du Service Certification Bio  
Mail : bio@quality-partner.be

### **1. Coordonnées de l'entreprise** (en lettres majuscules svp)

\*éléments obligatoires

SIEGE SOCIAL		SITE D'ACTIVITE SOUS CONTRÔLE (si différent)	
Structure juridique* (veuillez cocher svp)	<input type="checkbox"/> S.A., <input type="checkbox"/> S.P.R.L. , <input type="checkbox"/> En nom propre , <input type="checkbox"/> S.C.R.L., <input type="checkbox"/> autres :		
Nom *			
Personne de contact*		Personne de contact*	
Rue, n°*		Rue, n°*	
Code postal, localité*		Code postal, localité*	
Pays		Pays	
Tel*		Tel*	
Fax		Fax	
e-mail*		e-mail*	
Website		Website	
N° TVA.*		N° TVA.*	
N° d'Unité d'établissement.*		N° d'Unité d'établissement.*	

**Dans le cas où il y a plusieurs sites, dont des sites réalisant des activités bio et d'autres non, la liste complète des succursales doit être transmises (avec référence de la Banque-Carrefour des Entreprises!).**

P.S.: Le fait de renvoyer la présente notification ne donne pas le droit d'utiliser la mention 'biologique'.

## 2. Nature des opérations et des produits :

Vous êtes (Veuillez cocher S.V.P. – plusieurs choix possible) :

### - Préparation

- Transformateur n'impliquant pas de vente au consommateur final ;
- D'autres formes de conservation qui ne sont pas de la transformation telles que : l'abattage, la découpe, la congélation, la décongélation, la cuisson et dont les produits **ne sont pas destinés** au consommateur final ;
- Uniquement le réétiquetage ou le reconditionnement sans forme de conservation ou de transformation et qui **n'est pas destiné** au consommateur final ;
- Transformation avec vente directe au consommateur final ;
- D'autres formes de conservation qui ne sont pas de la transformation telles que : l'abattage, la découpe, la congélation, la décongélation, la cuisson et dont les produits **sont destinés** au consommateur final
- Uniquement le réétiquetage ou le reconditionnement sans forme de conservation ou de transformation et **qui est destiné** au consommateur final

### - Distribution et mise sur le marché

- Distribution ou la mise sur le marché avec manipulation physique des produits par l'opérateur et qui **n'est pas destiné** au consommateur final ;
- Distribution ou la mise sur le marché avec manipulation physique des produits par l'opérateur et qui **est destiné** au consommateur final ;
- Distribution ou la mise sur le marché sans manipulation physique des biens par l'opérateur et qui **n'est pas destiné** directement au consommateur final ;
- Distribution ou la mise sur le marché sans manipulation physique des biens par l'opérateur et qui **est destiné** directement au consommateur final;

### - Stockage

- L'opérateur n'est pas premier destinataire ;
- L'opérateur agit en tant que premier destinataire pour l'importation ;

### - Exportateur

- Opérateur exportant des marchandises à partir du territoire douanier de l'Union européenne ;

### - Importateur

- Opérateur important des marchandises d'en dehors du territoire douanier de l'Union européenne ;

### - Façonnier :

- Travail pour tiers, l'opérateur n'est pas propriétaire de la marchandise ;

- Une cuisine de collectivité – un restaurateur (préciser le mode de certification suivi) :
- une certification « Ingrédient biologique », fondée sur l'utilisation exclusive de produits biologiques pour certains ingrédients définis
  - une certification « Plat / Menu biologique », fondée sur l'offre de denrées alimentaires, plats et/ou menus définis élaborés à partir de produits biologiques pour au moins 95 % des ingrédients ;
  - Une certification « Restaurant biologiques », fondée sur l'offre exclusive de denrées alimentaires, plats et menus élaborés à partir de produits biologiques pour au moins 95% des ingrédients ;

**Brève description du processus :**

*Y compris, le cas échéant :*

*Description des étapes du process (de l'achat des matières premières à la vente des produits (semi)finis*

*Description du flux financier (qui est propriétaire de la marchandise)*

*Comment le risque de contamination croisée entre produits BIO et non BIO est maîtrisé (cas des opérateurs mixtes)*

Des activités sont-elles sous-traitées ? (si oui, lesquelles et par qui.)

--

Gardez-vous la responsabilité sur ces activités sous-traitées? (si oui, une déclaration signée spécifiant que vous ne transférez pas la responsabilité relative à la production biologique aux sous-traitants concernés doit être disponible.)

--

L'entreprise manipule/vend uniquement des produits issus du mode de production biologique ?

<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
------------------------------	------------------------------

P.S.: Le fait de renvoyer la présente notification ne donne pas le droit d'utiliser la mention 'biologique'.

Les produits finis et/ou semi-finis « Biologiques » à certifier doivent être déclarés sur la base du formulaire Excel **IP-MQ/P-c/8-I BIO-A33**.

Les recettes et les étiquettes ne sont validées que si ce document est complété et approuvé.

Importateurs (importation de produits en dehors de l'UE)

Nature des produits et pays d'origine

### **3. Organisme certificateur précédent éventuel :**

### **4. Programmes d'inspection complémentaires :**

Je suis également intéressé par les programmes de contrôle suivants :

Guide(s) sectoriel(s) d'autocontrôle	ISO 22000
BRC	IFS
IFS GM	FSSC 22000

Autre(s) (préciser) :

- Je m'engage à communiquer à Inscert Partner toute modification des installations (en ce y compris les éventuels nouveaux sites) utilisées pour la transformation, le conditionnement et/ou le stockage des produits agricoles avant et après les opérations, tout nouveau produit et tout nouvel étiquetage et/ou modification d'étiquetage mentionnant la référence au mode de production biologique et qui surviendrait en cours d'année par rapport au formulaire de notification d'activités soumis à Inscert Partner.
- Je m'engage à communiquer à l'autorité compétente (pour la Wallonie : à la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement) toute changement des activités.

P.S.: Le fait de renvoyer la présente notification ne donne pas le droit d'utiliser la mention 'biologique'.

- Après réception et révision de votre notification, un auditeur vous contactera pour programmer le 1er audit, selon la région où se trouve le siège social de votre entreprise, une période maximale est prévue pendant laquelle le 1er audit doit être effectué sur place :
  - Flandre : dans un délai maximum de 60 jours.
  - Wallonie, Grand-Duché du Luxembourg et région Bruxelles-Capitale : dans un délai maximum de 30 jours.
  
- Je certifie que les informations indiquées sur ce formulaire de notification sont sincères et véritables.

Date :

Signature :

## **5. Réserve à Inscert Partner**

Date de réception chez Inscert Partner :

Date de réception à l'administration (prise d'effet):