

## INSPECTION PLAN

|                             |  |      |  |
|-----------------------------|--|------|--|
| <b>Équipe d'inspecteurs</b> |  |      |  |
| Inspecteur principal        |  | Code |  |
| Inspecteur 1                |  | Code |  |
| Inspecteur 2                |  | Code |  |

|                              |   |      |  |
|------------------------------|---|------|--|
| <b>Opération inspectée</b>   |   |      |  |
| Nom de l'entreprise          |   | Code |  |
| Présent lors de l'inspection | <input type="checkbox"/> Propriétaire <input type="checkbox"/> représentant légal |      |  |
| Données de l'entreprise      | Pays  |      |  |
|                              | Adresse postale   |      |  |
|                              | Téléphones (lignes fixes et mobiles)  |      |  |
|                              | e-mail  |      |  |

|                       |            |           |  |
|-----------------------|------------|-----------|--|
| Date(s) d'inspection  |            |           |  |
| Durée de l'inspection | Commencer: | Finition: |  |

### Plan d'inspection :

(Le plan ci-dessous peut faire l'objet de modifications en fonction des besoins du processus de contrôle)

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>III. Étendue de l'inspection</b> |   |
| Étendue de l'inspection             | <input type="checkbox"/> Producteur, <input type="checkbox"/> transformateur <input type="checkbox"/> , groupe de cultivateurs <input type="checkbox"/> , culture sauvage |
| Type d'inspection                   | <input type="checkbox"/> initial <input type="checkbox"/> ( annuel) <input type="checkbox"/> Autre: [décrire]   |
| Documents de référence              | Règlement (UE) 2018/848   |

| <b>IV. Itinéraire d'audit</b>              |   |                     |
|--|---|---------------------|
| Activité                                   | Éléments à examiner / Actions   | Durée approximative |
| Réunion d'ouverture                        | Présentation, mises à jour du règlement (UE) 2018/848 relatif à l'agriculture biologique et /ou des procédures A-CERT, confirmation du périmètre et du plan d'inspection, examen des informations générales<br><br><u>Confirmation des mises à jour du plan de système biologique</u><br><b>liste</b><br><br><u>Résumé des observations issues de l'examen précédent de certification biologique</u><br><b>liste</b>  |                     |
| Examen du plan de système biologique (OSP) | Vérifier l'exactitude des informations contenues dans le Plan de Système Biologique (PSB) approuvé par A CERT en ce qui concerne le système/les processus mis en œuvre sur site.<br><b>Catégorie ____ (Production/Algues)</b><br><b>cultures candidates :</b><br><b>cultures existantes :</b><br><br><b>Catégorie ____ ( Transformation/Manutention/Commerce de gros/Exportation/Commerce)</b><br><b>produits du demandeur :</b><br><b>produits existants :</b> |                     |
| Inspection sur place                       | <b>PRODUCTION</b>   |                     |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
|                      | <p><b>parcelles du demandeur :</b><br/><b>parcelles existantes :</b></p> <p>Observation des zones et des processus décrits dans le SPO, tels que, sans toutefois s'y limiter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plans parcellaires</li> <li>- zones de stockage des récoltes, dépendances agricoles, zones de manutention simples après récolte, y compris les pratiques de lutte antiparasitaire, le cas échéant</li> <li>- méthodes et protocoles de travail du sol</li> <li>- rotation des cultures et pratiques de culture de couverture</li> <li>- risques potentiels de contamination des cultures biologiques par les zones adjacentes et les zones tampons</li> <li>- pratiques de fertilité et de lutte contre les ravageurs/mauvaises herbes/maladies</li> <li>- procédures opérationnelles standard d'assainissement pour les équipements/conteneurs de production/récolte</li> <li>- zones de stockage de produits chimiques (par exemple, intrants de production/stockage des récoltes et/ou produits de nettoyage et de désinfection des équipements)</li> <li>- indicateurs de contamination/préoccupations relatives aux ressources naturelles (par exemple, l'érosion des sols)</li> </ul> <p><b>MANUTENTION/TRAITEMENT</b></p> <p>Observation des zones et des processus décrits dans le SPO, tels que, sans toutefois s'y limiter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schéma du flux de processus et des installations</li> <li>- stockage des matières premières et des produits finis</li> <li>- équipements, bacs de préparation en cours et toutes les surfaces en contact avec les aliments</li> <li>- procédures opérationnelles d'assainissement standard</li> <li>- zones de stockage de produits chimiques (par exemple, nettoyeurs, désinfectants, produits de traitement pour chaudières)</li> <li>- pratiques de lutte antiparasitaire</li> <li>- contrôle des étiquettes</li> </ul> |  |
| Examen des documents | <p><b>PRODUCTION</b></p> <p>Examen des registres de production biologique et des documents applicables décrits dans le plan de production biologique, tels que, sans toutefois s'y limiter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spécifications et registres d'approvisionnement des semences/plants, y compris les données de disponibilité commerciale, le cas échéant.</li> <li>- certificats biologiques pour les intrants biologiques</li> <li>- rondins de plantation</li> <li>- journaux d'épandage de fumier brut/de production de compost</li> <li>- registres d'utilisation des intrants (fertilité, lutte contre les ravageurs/mauvaises herbes/maladies et intrants agricoles stockés, le cas échéant)</li> <li>- dossiers d'approbation des intrants</li> <li>- dossiers de suivi de la fertilité</li> <li>- analyses de sol, d'eau et/ou de tissus, selon les besoins, pour détecter les éléments nutritifs des cultures, les organismes pathogènes, les métaux lourds et/ou les substances interdites.</li> <li>- registres de surveillance des ravageurs, des mauvaises herbes et des maladies</li> </ul>   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- registres de récolte, y compris la disposition des cultures tampons, le cas échéant</li> <li>- registres de nettoyage/désinfection des équipements de production, de récolte et de stockage</li> <li>- registres de ventes et d'expédition</li> <li>- journaux d'activité sur le terrain (autres, le cas échéant)</li> <li>- enregistrements de piste d'audit (traçabilité) et enregistrements de bilan massique des entrées/sorties, par exemple pour atteindre les objectifs suivants</li> </ul> <p>« <b>Traçabilité</b> » – suivre les quantités de récoltes vendues/livrées par rapport aux quantités récoltées sur des sites de production spécifiques (parcelles).</p> <p>« <b>Bilan entrées/sorties (Récoltes)</b> » – bilan massique du rendement (quantité) des récoltes par rapport à la quantité de récoltes vendues/livrées/en stock sur une période donnée.</p> <p>« <b>Bilan entrées/sorties (semences)</b> » – bilan massique de la quantité de semences achetées par rapport à la quantité de semences plantées/en stock sur une période donnée.</p> <p>« <b>Bilan entrées/sorties (intrants)</b> » – bilan massique de la quantité d'intrants (par exemple, un produit de fertilisation ou un produit phytosanitaire spécifique) achetés par rapport à la quantité appliquée/en stock sur une période donnée.</p> <p><b>REMARQUE :</b> les documents peuvent être sur support papier et/ou informatisés, mais doivent être accessibles à l'inspecteur pour un échantillonnage aléatoire.</p> <p><b>MANUTENTION/TRAITEMENT</b></p> <p>Examen des registres de production biologique et des documents applicables décrits dans le plan de production biologique, tels que, sans toutefois s'y limiter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- profils de produits</li> <li>- liste des fournisseurs / certificats des fournisseurs pour tous les ingrédients biologiques</li> <li>- Liste des fournisseurs / déclarations pour tous les ingrédients non biologiques et auxiliaires technologiques</li> <li>- fiches techniques des ingrédients</li> <li>- données de disponibilité commerciale des ingrédients non biologiques</li> <li>- et/ou étiquettes pour les produits de nettoyage/désinfection des équipements et des surfaces en contact avec les aliments, ainsi que pour les produits chimiques utilisés dans les chaudières.</li> <li>- registres de nettoyage/désinfection des surfaces en contact avec les aliments</li> <li>- Carte de lutte antiparasitaire, registres de surveillance des nuisibles et rapports de service</li> <li>- autres enregistrements de surveillance des processus au besoin (par exemple, la concentration de désinfectant en ppm, le cas échéant)</li> <li>- traçabilité et enregistrements des bilans massiques entrants/sortants pour divers produits et ingrédients, conformément aux objectifs suivants :</li> </ul> <p>« <b>Traçabilité</b> » : retracer le ou les lots de produits finis jusqu'au ou aux lots spécifiques de chaque ingrédient/matière première consommés dans la production du ou des lots de produits finis.</p> |  |
|--|--|--|

|                                      |   |  |
|--------------------------------------|---|--|
|                                      | <p><b>Bilan entrées/sorties</b> : bilan(s) massique(s) des quantités de matières premières achetées/reçues/en stock et des quantités consommées pour la production de produits finis vendus/livrés/en stock sur une période donnée.</p> <p><b>REMARQUE</b> : les types d'enregistrements utilisés pour répondre aux objectifs de piste d'audit et de bilan massique comprennent les achats commandes, documents de réception des ingrédients entrants (par exemple, connaissances, listes de colisage, factures), registres de réception, enregistrements de ventes, ordres de travail/registres de production par lots ou autres registres de traitement, documents d'expédition des produits sortants (connaissances, registres d'expédition)/factures et registres d'inventaire (ingrédients/produits) Les documents peuvent être sur support papier et/ou informatisés, mais doivent être accessibles à l'inspecteur pour un échantillonnage aléatoire.</p> |  |
| Préparation de la réunion de clôture | L'inspecteur (ou les inspecteurs) prend (prennent) le temps de consolider ses notes et de confirmer les résultats de l'inspection ainsi que les non-conformités.  |  |
| Réunion de clôture                   | Réunissez tous les membres du personnel concernés afin de résumer les conclusions de l'inspection, les non-conformités et les prochaines étapes.  |  |
| Heure de fin estimée                 |   |  |

**Les pauses pour les collations ou le déjeuner ne sont pas incluses dans ce plan. Les horaires sont donnés à titre indicatif.**

Afin de faciliter une inspection efficace et complète, nous vous prions de bien vouloir mettre à votre disposition tous les documents nécessaires lors de l'inspection. Des dossiers incomplets ou mal organisés pourraient entraîner un allongement de la durée de l'inspection sur place, voire la mise en place de mesures correctives et/ou la constatation de non-conformité. Veuillez noter que l'inspecteur doit pouvoir sélectionner des documents **au hasard** pour l'échantillonnage.

Pour toute modification de dernière minute ou question, veuillez me contacter par **téléphone portable**. **Cette inspection** est confirmée et se déroulera comme prévu, sauf avis contraire de votre part.

CERT vous remercie de votre confiance et de votre engagement envers l'agriculture biologique !

Merci et meilleures salutations,

L'inspecteur principal