**Checklist 2018**

**Inspección Bio Suisse de viticultura/ vinificación**

**Esta lista de verificación debe ser completada adicionalmente a la “Checklist Inspecciones Bio Suisse de producción agrícola” (vinificación propia) o bien “Checklist Inspecciones Bio Suisse de almacenamiento, transformación y comercialización” (bodegas).**

Nombre de la explotación:

Persona responsable:

**DECLARACIÓN DE GARANTÍA**

**El responsable del proyecto confirma con su firma que:**

* se compromete a cumplir de forma permanente las Normas de Bio Suisse en su versión vigente en cada momento mientras haya solicitado la certificación Bio Suisse;
* informará inmediatamente a su organismo de certificación e ICB cuando no pueda seguir garantizando el cumplimiento total de las Normas de Bio Suisse;
* utiliza correctamente el certificado Bio Suisse de ICB;
* identifica los productos certificados Bio Suisse de manera correcta y sin ambigüedad;
* deja de comercializar productos con esta certificación en caso de suspensión, retirada o finalización de la certificación;
* deja también la promoción con referencia a la certificación y en estos casos pone en práctica inmediatemente las medidas exigidas por ICB y todas las otras precisas;
* autoriza explícitamente a su organismo de certificación para reenviar a ICB, la Checklist firmada por el inspector y un representante del organismo de certificación, y sus correspondientes adjuntos necesarios para la solicitud inicial y siguientes;
* autoriza también al organismo de certificación a reenviar cualquier información de la explotación relevante para la certificación Bio Suisse y que esté relacionada con la certificación orgánica según los Reglamentos (CE) nº 834/2007 y (CE) 889/2008 o sus normas orgánicas nacionales equivalentes (por ejemplo transgresiones a la norma así como las consecuentes sanciones y medidas, análisis positivos, etc.)\*;
* implementa también en el contexto de las Normas de Bio Suisse las exigencias adicionales contenidas en el contrato con el organismo de certificación para la certificación orgánica según norma europea;
* concede a ICB, previo acuerdo con su organismo de inspección y certificación y en el marco de inspecciones muestrales y, en su caso, en compañía de representantes del organismo de acreditación responsable de ICB, el derecho a reinspeccionar la explotación y a tomar muestras de suelo y de producto para su análisis;
* autoriza a ICB a reenviar el certificado y la carta de condiciones respecto a su certificación Bio Suisse a Bio Suisse, a las autoridades responsables y, en su caso, a su importador en Suiza;
* la información presentada en el marco de la inspección Bio Suisse se entrega con plena conciencia y veracidad.

**Responsable de la producción Bio Suisse:** Nombre:

Fecha:       Firma:

El inspector abajo firmante confirma que:

* ha completado la información con ocasión de la inspección Bio Suisse con plena conciencia y veracidad.
* ha completado la checklist durante una inspección de la explotación\*\*.

**Inspector:** Nombre:

Fecha:       Firma:

\* ICB maneja toda la información relacionada con la empresa de forma confidencial y exclusivamente con fines de certifica

ción.

\*\* Una excepción es posible solo en caso de la solicitud inicial, cuando la inspección principal ya tuvo lugar y la certificación

según las Normas de Bio Suisse es solicitada retroactivamente

**1. INFORMACION General y condiciones IMPUESTAS POR ICB el año anterior**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sí** | **No** |  |
|  |  | Se trata de una solicitud de certificación inicial. |
|  |  | Existen condiciones impuestas por ICB el año anterior. (De acuerdo con los requisitos de la certificación Bio Suisse). |
| En caso de ser así, copiar todas las condiciones del año anterior en el cuadro a continuación, indicar con cada uno, si se ha cumplido/ no se ha cumplido y comentarlas individualmente (incluso si la condición se ha cumplido). | | |
|  |  | Condición/condiciones: |
|  |  | Vinificación propia: se utilizan únicamente uvas de producción propia  **De no ser así:** La checklist transformación y comercio tiene que ser completada y adjuntada. |

# 2. produccion de vino 2017 para LA CERTIFICACIÓN SEGÚN las NORMAS DE bio

# suisse

|  |  |
| --- | --- |
| **Vinos cosecha 2017** (nombres) | **Vinos planeados cosecha 2018** (nombres) |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# 3. ADITIVOS, AUXILIARES, MÉTODOS

Por favor, indique en esta checklist todos los aditivos, auxiliares tecnológicos y métodos que se aplican en la bodega (ver memorial ICB “Vinificación/viticultura”).

* + Para componentes críticos en OGM (levadura inactiva, **levaduras seleccionadas, fermentos bactéricos, pectinasas, ácido (L+) tartárico [E334]** ) se requiere demostrar que son “Libres de OGM” con el formulario infoXgen: [www.infoxgen.com/images/stories/infoxgen/docs/GMODeclarationOrganicEnglish.doc](http://www.infoxgen.com/images/stories/infoxgen/docs/GMODeclarationOrganicEnglish.doc).
  + En caso que se utilice **azúcar,** se debe adjuntar el correspondiente **certificado orgánico.**
  + En caso que se utilice **gelatina o caseína,** se debe adjuntar el correspondiente certificado orgánico.
  + En caso que se utilice **ácido tartárico,** se debe adjuntar la especificación de su producción (origen,elaboración).

**A Tratamiento de las uvas y del mosto**

**Datos de cosecha 2017 referentes a filtración, medidas de corrección como enriquecimiento, acidificación**

**B Fermentación**

**Datos de cosecha 2017 referentes a aditivos / auxiliares tecnológicos**

**C Maduración**

**Datos de cosecha 2017 referentes a sangría, sulfuro, gelatina, caseína, estabilización microbiana**

**D Cambios previstos para la cosecha 2018**

**¿Son previsibles cambios en los puntos A, B o C de la cosecha 2018? ¿En caso de ser así, cuáles?**

**E Embotellado**

## ¿El vino es embotellado en la explotación? No Sí

## **De ser así**: Por favor, adjuntar análisis del contenido de anhídrido sulfuroso para cada uno de los vinos embotellados de acuerdo con la tabla del capitulo 4.

## **De no ser así**: El vino es embotellado en la siguiente empresa:

Nombre:

Dirección:

Organismo de inspección:

**4. Datos de los vinos**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre/ Cosecha** | Cantidad de litros | 1= blanco  2= rosado  3= tinto  4= espumante  5= dulce | Chaptalisación con azúcar orgánico / mosto concentrado orgánico [kg/hl] | Método para mantener el contenedor lleno | Acido sulfuroso (SO2) [mg/l] | | Contenido de azúcar remanente  [g/l] |
|  |  |  |  | 1= Relleno con vino orgánico  2= gases inertes  3= tapa flotante  4= tamaño exacto contenedor  5= otro método, describir | total | libre |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Documentos obligatorios:

Checklist „Producción agrícola“ firmada (para el cultivo de las propias viñas)

Checklist „Almacenamiento, transformación y comercio“ firmada (al no prensar solo las propias uvas)

Certificado orgánico válido y decisión de certificación

Informe de inspección orgánica actual

Formularios respecto a la ausencia de OGM: infoXGen (para levaduras,enzimas, pectinasas, etc.)

Especificaciones y certificado orgánico para azúcar, gelatina y caseína

Análisis de anhídrido sulfuroso

Autodeclaración „Responsabilidad social“ (cada 3 años) o auditoría/certificación de responsabilidad social según el numero de empleados y país (véase nota informativa “Responsabilidad social”).