**Checklist 2020**

**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/la 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/la inspector(a) y un(a) representante de la empresa, 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 que transmita certificados, correspondencia relativa a las restricciones y, si es necesario, otras informaciones sobre su certificación Bio Suisse a los organismos competentes y, dado el 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/la inspector(a) 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(a):** 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**

Nota: Sólo se pueden tramitar las solicitudes para los vinos de cosecha de uva 2019 y 2020. Para los vinos de cosechas de uva más antiguas no se pueden emitir certificaciones de Bio Suisse.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:       |
|  |  | Otros comentarios, informaciones sobre la explotación, la inspección,etc:      |
| [ ]  | [ ]  | **Autoprensado:** Solo se utilizan las uvas del cultivo propio,**De no ser así:** Debes ser completada y adjuntada la Checklist Transformación y comercio       |
|  | **Panorama de los vinos BIOSUISSE ORGANIC:**Aquí se enumeran todos los vinos que han solicitado recientemente la certificación Bio Suisse o los que aún no han sido embotellados..Para cada uno de los vinos de la lista, se debe rellenar una ficha en el apartado «vinos solicitados».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No. Vino** | **Nombre (para el certificado Bio Suisse)** | **Año** | **Recién solicitado** | **Ya se ha solicitado en el año/años anteriores pero el procesamiento no se ha completado aún. Hoja de vid actualizada** |
| 1 |       |       | [ ]  | [ ]  |
| 2 |       |       | [ ]  | [ ]  |
| 3 |       |       | [ ]  | [ ]  |
| 4 |       |       | [ ]  | [ ]  |
| 5 |       |       | [ ]  | [ ]  |
| 6 |       |       | [ ]  | [ ]  |
|       |       |       | [ ]  | [ ]  |
|       |       |       | [ ]  | [ ]  |

 |

**Observaciones referente a los aditivos, auxiliares tecnológicos y métodos en la bodega:**

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: <https://www.icbag.ch/resources/Formulare/ENG/ENG_InfoX-Gen.doc>
	+ En caso que se utilice **azúcar, gelatina, caseína o mosto de uva concentrado,** se debe adjuntar el correspondiente **certificado orgánico.**
	+ En caso que se utilice **ácido tartárico,** se debe adjuntar la especificación de su producción (origen,elaboración).
	+ En caso que se utilice **proteína vegetal** convencional, se debe adjuntar la confirmación de no disponibilidad
1. VINO(S) SOLICITADO(S) PARA LA CERTIFICACION BIO SUISSE.
2. **Nombre del vino:**       **Año:**

Nombre correspondiente al vino para el certificado de la UE :

1. **Información sobre el tratamiento de la uva y el mosto, la fermentación, la crianza (rellenar tablas):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

**Nota**: si no se dispone de toda la información para el vino solicitado, se deberá introducir en la siguiente tabla el detalle de los aditivos utilizados en la correspondiente añada anterior:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

1. **Embotellado**

El vino se embotella en la explotación ? [ ]  No [ ]  Sí

**De ser así** : Por favor, rellenar la siguiente tabla :

Datos sobre SO2 (si no están disponibles, introduzca los datos correspondientes al año anterior)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Número(s) de barril(es) | Tipo de vino (blanco, rosado, tinto, espumoso)  | Acido sulfúrico(SO2) [mg/l] | Contenido de azúcarresidual [g/l] |
| total | libre |
|       |       |       |       |       |

**De no ser así**: el vino es embotellado por la siguiente explotación:       (Nombre, lugar, organismo de control)

1. **Otros**

Cambios previstos en el futuro para el vino solicitado (por favor, descríbalos)

Otras observaciones

1. **Nombre del vino:**       **Año:**

Nombre correspondiente al vino para el certificado de la UE :

1. **Información sobre el tratamiento de la uva y el mosto, la fermentación, la crianza (rellenar tablas):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

**Nota**: si no se dispone de toda la información para el vino solicitado, se deberá introducir en la siguiente tabla el detalle de los aditivos utilizados en la correspondiente añada anterior:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

1. **Embotellado**

El vino se embotella en la explotación ? [ ]  No [ ]  Sí

**De ser así** : Por favor, rellenar la siguiente tabla :

Datos sobre SO2 (si no están disponibles, introduzca los datos correspondientes al año anterior)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Número(s) de barril(es) | Tipo de vino (blanco, rosado, tinto, espumoso)  | Acido sulfúrico(SO2) [mg/l] | Contenido de azúcarresidual [g/l] |
| total | libre |
|       |       |       |       |       |

**De no ser así**: el vino es embotellado por la siguiente explotación:       (Nombre, lugar, organismo de control)

1. **Otros**

Cambios previstos en el futuro para el vino solicitado (por favor, descríbalos)

Otras observaciones

1. **Nombre del vino:**       **Año:**

Nombre correspondiente al vino para el certificado de la UE :

1. **Información sobre el tratamiento de la uva y el mosto, la fermentación, la crianza (rellenar tablas):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

**Nota**: si no se dispone de toda la información para el vino solicitado, se deberá introducir en la siguiente tabla el detalle de los aditivos utilizados en la correspondiente añada anterior:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre adicional del vino** | **Componentes** | **E. No.**  | **InfoXgen incluído** | **Comentarios** |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |
|       |       |       | [ ]  |       |

1. **Embotellado**

El vino se embotella en la explotación ? [ ]  No [ ]  Sí

**De ser así** : Por favor, rellenar la siguiente tabla :

Datos sobre SO2 (si no están disponibles, introduzca los datos correspondientes al año anterior)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Número(s) de barril(es) | Tipo de vino (blanco, rosado, tinto, espumoso)  | Acido sulfúrico(SO2) [mg/l] | Contenido de azúcarresidual [g/l] |
| total | libre |
|       |       |       |       |       |

**De no ser así**: el vino es embotellado por la siguiente explotación:       (Nombre, lugar, organismo de control)

1. **Otros**

Cambios previstos en el futuro para el vino solicitado (por favor, descríbalos)

Otras observaciones

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

[ ]  Certificado orgánico válido y decisión de certificación

[ ]  Formas que confirman la ausencia de OMG: infoXgen (para levaduras, enzimas, pectinasas, etc.)

[ ]  Especificaciones para todos los aditivos

[ ]  Certificado orgánico para azúcar, caseína, mosto de uva concentrado y/o gelatina de grado

 alimenticio utilizada