

Directives Bio Natur Plus

Version du 1^{er} janvier 2020



Sommaire

1. Bases légales concernant les exigences bio.....	3
2. Positionnement et principes	4
2.1. Positionnement et communication	4
2.2. Principes.....	4
2.3. Principes généraux d'approvisionnement.....	5
2.4. Standards de durabilité.....	5
2.4.1. Lien entre bio et Fairtrade	5
2.4.2. Matières premières critiques.....	6
2.4.3. Dispositions de mise en œuvre	6
3. Normes sectorielle suisse.....	6
4. Transformation et commercialisation	8
4.1. Principes de transformation	8
4.2. Principes de logistique et d'emballage	9
4.3. Principes et commercialisation	10
4.4. Disposition de mise en œuvre	10
5. Importation	10
5.1. Principes.....	10
5.2. Dispositions détaillées	11
5.3. Disposition de mise en œuvre	12
6. Admission des produits et certification	12
6.1. Admission des produits.....	12
6.2. Certification Manor	12
6.3. Certification des fournisseurs Manor	13
6.4. Dispositions de mise en œuvre, radiation et sanctions	13
7. Annexe – documents internes à Manor.....	14

1. Bases légales concernant les exigences bio

La commercialisation de produits bio est en Suisse régie par la loi, en adéquation avec les réglementations internationales. Sont concernées par les réglementations toutes les activités ayant trait à l'agriculture et à la garde d'animaux dans les exploitations agricoles biologiques ainsi que toutes les étapes relatives à la transformation, à la vente et à la commercialisation.

Toutes les réglementations légales stipulées dans ces ordonnances servent de base aux directives Bio Natur Plus et en font donc partie intégrante.

Les dispositions légales suivantes sont donc applicables:

- Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique/Ordonnance du 22 septembre 1997¹ sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques. Les dispositions actualisées s'appliquent à compter du 1^{er} janvier 2020.
- Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique du 22 septembre 1997² Les dispositions actualisées s'appliquent à compter du 1^{er} janvier 2020.

Lesdites ordonnances seront ci-après dénommées « Ordonnance bio » et « Ordonnance DEFR ».

Les dénominations suivantes ou des dénominations usuelles dérivées (bio, éco, etc.) peuvent servir à désigner (art. 2 Ordonnance bio) les produits biologiques:

- allemand: biologisch, ökologisch
- français: biologique, écologique
- italien: biologico, ecologico
- romanche: biologic, ecologic

Les principes suivants (art. 3 Ordonnance bio) s'appliquent en matière de production et de préparation de produits biologiques:

- Les cycles et processus naturels sont pris en considération.
- L'utilisation de matières auxiliaires et d'ingrédients chimiques de synthèse est évitée.
- Les organismes génétiquement modifiés et les produits qui en sont issus ne doivent pas être utilisés. Font exception les produits vétérinaires.

¹ Voir: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19970385/index.html>

² Voir: <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19970387/index.html>

- Les produits ne sont pas soumis à des rayonnements ionisants, et les produits irradiés ne sont pas utilisés.
- Le nombre d'animaux de rente doit être adapté à la surface agricole utile, détenue en propriété ou en affermage, se prêtant à l'utilisation des engrais de ferme. Les animaux de rente sont gardés dans des exploitations biologiques conformes aux exigences fixées dans la présente ordonnance durant leur vie entière et nourris avec des aliments pour animaux obtenus selon les règles arrêtées dans la présente ordonnance.

2. Positionnement et principes

Le positionnement et les principes du label Bio Natur Plus sont expliqués ci-dessous.

2.1. Positionnement et communication

Le label Bio Natur Plus de Manor Food peut être combiné avec toutes les marques propres de Manor Food.

Pour les produits Bio Natur Plus composés à 90% ou plus d'ingrédients issus de l'agriculture suisse, il est de plus possible de faire référence à l'origine helvétique (croix suisse) dans le champ visuel d'étiquetage contenant le label Bio Natur Plus. La mise en œuvre est régie par les exigences de l'Ordonnance Swissness³.

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans des consignes et des consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

2.2. Principes

En sus des dispositions relatives à la culture, à la garde d'animaux et à l'exploitation, des dispositions spéciales s'appliquent aux produits Bio Natur Plus:

- Qualité des produits accrue et uniforme en termes d'équité, de santé et de saveur.
- Si les produits sont comparables, les articles bio suisses sont privilégiés afin de favoriser la création de valeur et d'éviter des transports inutiles.
- Les étapes de transformation superflues doivent être évitées, des procédures de transformation respectueuses doivent être appliquées.
- Les additifs d'origine animale sont évités (exception pour les produits carnés).
- Il convient de recourir le moins possible aux additifs, mais autant que nécessaire pour garantir la sécurité du produit.

³ Voir: <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/swissness.html>

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans les consignes et les consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

2.3. Principes généraux d'approvisionnement

Les marques propres de Manor Food s'appuient sur les dispositions légales du droit suisse concernant l'agriculture, la protection des animaux et les denrées alimentaires. Les dispositions détaillées légales et de droit privé, ainsi que les normes sectorielles, sont appliquées dans leur intégralité (p. ex. exigences bio, gammes régionales, Fairtrade / Social Standards, normes sectorielles de durabilité). Les dispositions détaillées sont réglées dans les directives dédiées.

L'ensemble des produits arborant le label Bio Natur Plus et vendus chez Manor se doivent de respecter les exigences stipulées dans la loi suisse sur les denrées alimentaires (LDAI) et les ordonnances y afférentes (p. ex. ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)). Il convient également de respecter les différentes exigences de base fixées par les marques propres Manor Food. Par ailleurs, les exigences ci-après doivent être respectées impérativement:

- Les œufs et produits à base d'œuf doivent absolument être issus d'élevages en plein air ou au sol.
- Utilisation obligatoire d'huile de palme durable, certifiée « RSPO Segregation » ou « Identity Preserved ».
- Respect des dispositions en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires, également en termes de matières premières importées sensibles (p. ex. dispositions relatives à la garde d'animaux pour la production d'œufs et de viande).

C'est à la Commission des marques propres de Manor Food (ci-après: Commission des marques propres) qu'il revient de décider de mesures dérogatoires, en coordination avec l'organisme de certification. Les exceptions doivent être justifiées et limitées dans le temps. Une évaluation régulière a lieu dans le cadre de la révision des directives.

La mise en œuvre de toutes les exigences est intégrée dans les procédures de gestion de la qualité internes à Manor.

2.4. Standards de durabilité

Dans le cadre des objectifs de durabilité émis par Manor, Manor Food détermine des exigences concrètes en matière de développement durable pour les différentes marques propres. Les secteurs énumérés ci-après s'avèrent prioritaires pour le label Bio Natur Plus.

2.4.1. Lien entre bio et Fairtrade

- En principe, les matières premières provenant de Suisse ou d'un pays voisin sont privilégiées.
- Un co-branding avec Max Havelaar / FLO-Cert ou d'autres membres de Swiss Fair Trade est obligatoire, notamment pour les monoproduits (p. ex. fruits, sucre, riz, jus).
- D'autres labels peuvent également être appliqués après concertation avec la Commission des marques propres.

- Pour les matières premières figurant dans des produits composés qui contiennent des ingrédients nominatifs, une certification du label Fairtrade est également obligatoire (p. ex. pour les yogourts au café, au cacao, à la banane, à l’ananas).
- Si l’on ne peut attribuer le label Fairtrade en raison des directives relatives au label Fairtrade, il est possible, pour les produits composés, d’acquérir uniquement des matières premières de qualité Fairtrade et d’utiliser la dénomination « * issu du commerce équitable ».
- En cas d’absence de certification Fairtrade, la décision d’admission est prise en tenant compte des principes de Swiss Fair Trade servant de base⁴.
- En cas de problèmes lors de la mise en œuvre, la Commission des marques propres peut accorder un délai transitoire et ce, uniquement dans les cas justifiés.

2.4.2. Matières premières critiques

Pour les matières premières sensibles, il faut s’assurer que la certification bio examine également tous les aspects de durabilité pertinents, c’est-à-dire qu’une double certification correspondante existe (exemple de l’huile de palme: RSPO Segregation, Identity Preserved).

En cas de problèmes lors de la mise en œuvre, la Commission des marques propres peut accorder un délai transitoire et ce, uniquement dans les cas justifiés.

2.4.3. Dispositions de mise en œuvre

- La Commission des marques propres prend une décision concrète concernant la qualité bio de nouveaux assortiments sur la base des principes et standards susmentionnés.
- Pour ce qui est des assortiments existants, la Commission des marques propres décide une fois par an de la qualité bio, et ce en conformité avec les standards susmentionnés et l’évaluation annuelle de l’organisme de certification.
- La Commission des marques propres tient une liste des décisions courantes qui doit être actualisée au moins une fois par an, autorisations exceptionnelles accordées et limitées dans le temps.

3. Normes sectorielle suisse

En sus des dispositions légales, les réglementations suivantes s’appliquent aux produits agricoles Bio Natur Plus:

⁴ Voir: https://www.swissfairtrade.ch/wp-content/uploads/2015_Swiss_Fair_Trade_Standards_F_2_.pdf

Standard élevé de l'agriculture biologique suisse – principe de globalité

- Les produits Bio Natur Plus issus de l'agriculture biologique suisse proviennent d'exploitations entièrement reconverties (exigences des directives Bio Suisse)⁵.
- Les produits Bio Natur Plus issus de l'agriculture biologique suisse et de la garde biologique d'animaux doivent, en sus des exigences légales, respecter les normes de qualité générales et relevant du droit privé (exigences des directives Bio Suisse).
- Pour ce qui est de la provenance suisse, et en particulier de pays limitrophes, les dispositions de l'Ordonnance Swissness⁶ et les normes sectorielles s'y référant (SUISSE GARANTIE⁷, Bio Suisse) s'appliquent.
- En sus des exigences de l'ordonnance bio, les dispositions de la Confédération en matière de « sorties régulières en plein air » s'appliquent à toutes les espèces animales (ordonnance SRPA et prestations écologiques requises, PER bilan de fumure).
- Par ailleurs, les produits Bio Natur Plus respectent les normes sociales et éthiques reconnues (droit du travail, exigences Bio Suisse).
- Dans les exploitations biologiques de Suisse, il est par ailleurs interdit de chauffer les serres au-delà du maintien hors gel (max. 5°C). Quant aux produits bio importés, il est parfois nécessaire, et donc permis, de chauffer les serres dans des cas exceptionnels, vu le climat plus doux des pays d'origine.
- Les produits disposant d'une certification de gestion de la qualité sont privilégiés (p. ex. ISO, BRC / IFS, GlobalGap). Les standards établis dans la branche bio (exigences de Bio Suisse) surtout sont pertinents en Suisse et à l'importation.

Promotion de la reconversion à l'agriculture biologique

Le label Bio Natur Plus n'est pas octroyé aux produits issus d'exploitations en phase de reconversion. Cette réglementation s'applique aux achats effectués auprès d'exploitations bio suisses ainsi qu'aux produits d'importation.

Afin de soutenir la reconversion à l'agriculture biologique, la commercialisation de produits biologiques d'exploitations en phase de reconversion est également possible dans le cadre d'un programme de promotion complémentaire. Conformément aux exigences de l'ordonnance bio, ces derniers sont pourvus de la mention de la reconversion et proposés séparément (sans le logo Bio Natur Plus).

⁵ Voir: <https://www.bio-suisse.ch/fr/cahierdeschargesetrglements.php>

⁶ Voir: <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/swissness.html>

⁷ Voir: <https://www.suissegarantie.ch/fr/voie-vers-la-marque-de-garantie/exigences-30.html>

Promotion de la biodiversité

En sus des exigences en matière de prestations écologiques requises (PER), le propriétaire de l'exploitation agricole Bio Natur Plus s'engage à respecter, à étendre ou à réinstaller des biotopes naturels (surfaces de compensation écologiques) et à les entretenir dans les règles de l'art.

Les dispositions relatives aux surfaces de compensation écologiques se fondent, en sus des exigences légales, sur les normes de qualité générales de l'agriculture biologique suisse (exigences relevant du droit privé des directives Bio Suisse).

Concernant les produits Bio Natur Plus issus de l'agriculture biologique suisse, les fournisseurs agricoles favorisant les prestations spéciales innovantes en termes de biodiversité et de développement durable sont privilégiés.

4. Transformation et commercialisation

Les directives Bio Natur Plus déterminent les dispositions de mise en œuvre nécessaires en matière d'achat, de logistique, de transformation et de commercialisation, et ce afin de garantir les procédures individuelles et la traçabilité des documents de flux de marchandises. Les exigences allant au-delà des exigences juridiques de base sont énumérées dans les paragraphes ci-dessous.

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans des consignes et des consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

Les dispositions concernant les méthodes de transformation ainsi que les excipients et adjuvants autorisés sont réglées notamment dans la Consigne « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques ».

4.1. Principes de transformation

Les dispositions supplémentaires et objectifs suivants s'appliquent aux produits Bio Natur Plus:

Aucune étape de transformation superflue

- Les étapes de transformation superflues sont à éviter afin de travailler les matières premières bio avec le plus grand ménagement.
- La transformation, la préparation et l'emballage des produits sont partiellement exécutés dans le marché Food, sous les yeux des clients (pain, fromage). Les étapes de travail (p. ex. boulangerie maison, découpe des fromages, vente en vrac) sont soumises à la procédure de certification Bio Natur Plus.

Ingrédients issus à 100% de l'agriculture biologique

- Les produits Bio Natur Plus se composent à 100% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Conformément à l'ordonnance bio, les produits bio autorisés composés d'ingrédients conventionnels d'une teneur supérieure à 5% masse ne sont pas commercialisés sous l'appellation Bio Natur Plus.

- Si possible (en fonction de la disponibilité, des quantités et de la qualité), des ingrédients de qualité biologique sont aussi utilisés là où l'ordonnance bio suisse permet pour l'heure encore des produits de qualité conventionnelle.
- Pour les produits transformés avec des matières premières provenant de l'agriculture suisse, le standard Bio Suisse doit être garanti (p. ex. lait, viande et produits en découlant).

Recettes naturelles – ingrédients bio avec fonction d'additif

- L'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques (autorisés par l'ordonnance bio suisse) est à éviter.
- De nombreux ingrédients disposent également de propriétés fonctionnelles et peuvent par conséquent remplacer les additifs. Exemples: concentré de jus citron au lieu de l'acide citrique ou poudre d'acérola au lieu de l'acide ascorbique.
- A qualité comparable, les produits pour lesquels l'objectif « Ingrédients bio avec fonction d'additif » est le mieux rempli sont privilégiés.

Arômes

- Extraits aromatiques issus de substances naturelles – de qualité bio dans l'idéal.
- En sus des exigences de base formulées par l'ordonnance bio, les extraits aromatiques issus de substances naturelles, de qualité bio dans l'idéal, sont privilégiés.

La Commission des marques propres décide, en cas de précédents jurisprudentiels, de l'admissibilité des recettes. Elle est à même de définir des dispositions transitoires d'une durée déterminée ainsi que d'autres mesures. Les décisions, motifs et mesures définies sont consignés dans une liste séparée.

4.2. Principes de logistique et d'emballage

Optimisation des transports: de la région, dans la mesure du possible

- L'achat direct s'effectue si possible auprès d'exploitations biologiques sises dans la région du centre commercial Manor.
- En fonction des possibilités du marché, il convient de couvrir une part élevée des besoins par l'agriculture biologique suisse.
- Les transports par avion sont prohibés pour les produits Bio Natur Plus. Cette clause s'applique tant aux achats directs effectués par la société Manor SA qu'à l'acquisition des produits via le commerce bio.

Entreposage

- Le stockage sous atmosphère contrôlée (entrepôt AC sous CO₂, O₂ et N₂) est autorisé. Autres méthodes de stockage autorisées: réfrigération et surgélation. Par ailleurs, il convient de régler dans le détail les méthodes de stockage en collaboration avec l'organisme de certification.
- Les entrepôts mandatés par Manor (entrepôts propres et loués) sont inclus dans les procédures d'inspection et de certification.

Emballages: aussi écologiques que possible

- Les emballages conçus en PVC et en aluminium ne sont admis que dans des cas exceptionnels.
- A la sélection et à la conception des emballages, les aspects écologiques (recyclage, élimination non polluante des déchets, etc.) sont pris en compte. Dans la mesure du possible, les matériaux d'emballage compostables sont privilégiés.

4.3. Principes et commercialisation

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans des consignes et des consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

Si le cas le permet (en règle générale pour les fruits et légumes), les produits sont vendus en vrac. Dans ce contexte, les articles doivent être séparés physiquement, le flux de marchandises devant être documenté. La déclaration Bio Natur Plus est apposée à l'aide du support adéquat (autocollant, banderole, etc.). La Commission des marques propres autorise, en coordination avec l'organisme de certification, les modèles de commercialisation adéquats.

4.4. Disposition de mise en œuvre

- La Commission des marques propres prend une décision concrète concernant la qualité bio de nouveaux assortiments sur la base des principes et standards susmentionnés.
- Pour ce qui est des assortiments existants, la Commission des marques propres décide une fois par an de la qualité bio, et ce en conformité avec les standards susmentionnés et l'évaluation annuelle de l'organisme de certification.
- La Commission des marques propres tient une liste des décisions courantes qui est actualisée une fois par an, autorisations exceptionnelles accordées et limitées dans le temps. Les décisions sont prises sur la base des évaluations annuelles effectuées par l'organisme de certification mandaté.

5. Importation

En sus des dispositions légales, les normes sectorielles strictes édictées par l'agriculture biologique suisse (exigences des directives Bio Suisse ou normes bio équivalentes) s'appliquent. Les produits bio suisses sont privilégiés. En cas d'importation de produits bio, les brefs trajets de transport sont privilégiés (pays voisins).

Les produits Bio Natur Plus issus de l'agriculture et de l'élevage biologiques suisses sont privilégiés. Les exigences de Bio Suisse font office de référence en termes d'acquisition. Si possible, la transformation est également effectuée par une entreprise sise en Suisse.

5.1. Principes

En cas de produits bio importés ou de matières premières et d'ingrédients pour des produits transformés, il convient de respecter les priorités suivantes:

1. Reconnaissance des importations par Bio Suisse / labels bio directement reconnus par Bio Suisse (p. ex. Bioland, Naturland)

2. Ordonnance bio UE, et donc reconnaissance conforme à l'ordonnance bio suisse
3. Petits ingrédients (p. ex. épices): l'approvisionnement CH/UE en Europe est prioritaire par rapport aux importations d'outre-mer en qualité Bourgeon bio.

5.2. Dispositions détaillées

- Les transports par avion sont interdits (biens intermédiaires incl.).
- Les importations de produits provenant d'exploitations en phase de reconversion à la production biologique sont exclues.
- Les produits Bio Natur Plus doivent, en sus des exigences légales, respecter les normes de qualité de l'agriculture biologique suisse générales et relevant du droit privé (exigences des directives Bio Suisse ou normes bio équivalentes).
- Les céréales (que ce soit sous forme de monoproduits ou de matières premières pour la transformation) doivent, en sus de respecter les prescriptions légales, être reconnus par Bio Suisse ou une norme bio équivalente. La liste des fédérations bio directement reconnues par Bio Suisse sert ici de base.
- Pour les fruits et légumes (que ce soit sous forme de monoproduits ou de matières premières pour la transformation) l'objectif est d'obtenir, en sus de respecter les prescriptions légales, une proportion aussi élevée que possible de produits reconnus par Bio Suisse ou une norme bio équivalente. La liste des fédérations bio directement reconnues par Bio Suisse sert ici de base.
- La viande fraîche d'origine suisse est privilégiée. Les importations doivent provenir de préférence de sources d'approvisionnement qui, en sus de respecter les prescriptions légales, sont reconnues par Bio Suisse ou une norme bio équivalente.
- Autres petits ingrédients (p. ex. épices): l'approvisionnement CH/UE en Europe est prioritaire par rapport aux importations d'outre-mer en qualité Bourgeon bio.
- Les œufs sous forme d'ingrédient transformé provenant du pays (origine suisse) doivent absolument présenter la qualité Bourgeon (Bio Suisse).
- Les œufs sous forme d'ingrédient transformé provenant de l'étranger (origine UE exclusivement autorisée) doivent absolument présenter la qualité Bourgeon (Bio Suisse) ou arborer un label bio directement reconnu (Bioland, Naturland, Demeter, etc.).
- Les produits disposant d'une certification de gestion de la qualité sont privilégiés (p. ex. ISO, BRC / IFS, GlobalGap).
- Par ailleurs, les produits Bio Natur Plus respectent les normes sociales et éthiques reconnues (droit du travail, dispositions OIT, SA 8000 ou normes équivalentes). Le « Code de conduite pour les fournisseurs Manor » sert de base.
- Les produits Bio Natur Plus provenant des pays du sud hors Europe disposent d'une double certification Bio / Faire Trade (voir chapitre «2.4.1 Lien entre bio et Fairtrade»).

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans des consignes et des consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

5.3. Disposition de mise en œuvre

- La Commission des marques propres prend une décision concrète concernant la qualité bio de nouveaux assortiments sur la base des principes et standards susmentionnés.
- Pour ce qui est des assortiments existants, la Commission des marques propres décide une fois par an de la qualité bio, ce en conformité avec les standards susmentionnés et l'évaluation annuelle de l'organisme de certification.
- La Commission des marques propres tient une liste des décisions courantes qui est actualisée au moins une fois par an, autorisations exceptionnelles accordées et limitées dans le temps. Les décisions sont prises sur la base des évaluations annuelles effectuées par l'organisme de certification mandaté

6. Admission des produits et certification

Les documents pertinents relatifs à la gestion de la qualité et aux procédures internes à Manor sous-tendent l'admission de produits et la certification et font partie intégrante des directives Bio Natur Plus. Pour ce qui est de la vérification externe du déroulement interne de la gestion de la qualité et des procédures, Manor SA mandate l'organisme de certification bio.inspecta pour la certification et l'attribution du label adéquat pour l'assortiment Bio Natur Plus. La collaboration entre Manor SA et bio.inspecta est régie dans un contrat séparé.

Chaque année, une évaluation commune de tous les travaux de certification a lieu, tant pour les certifications internes à Manor qu'externes (cf. ci-dessous). Cette base permet de définir les objectifs de l'année suivante qui seront, si besoin est, définis sous forme de modifications des directives.

6.1. Admission des produits

La Commission des marques propres tient une liste actualisée de son assortiment. Elle décide des nouvelles admissions et des suppressions de produits Bio Natur Plus de l'assortiment. Aucun produit Bio Natur Plus n'est intégré à la liste sans approbation préalable de la Commission des marques propres.

Les dispositions détaillées, relatives notamment aux procédures de transformation et de préparation, sont fixées dans des consignes et des consignes de travail Manor internes pour toutes les catégories de produits concernées.

Sur la base de ces directives, une série de consignes d'application réservées à une utilisation en interne chez Manor sont utilisées. Ces dernières font partie intégrante des directives régissant le label Bio Natur Plus.

Une série de documents relatifs à la gestion de la qualité, internes à Manor (voir énumération détaillée dans le chapitre Annexe), fait partie intégrante des directives Bio Natur Plus. Les dispositions de ces documents de gestion de la qualité doivent être respectées, en particulier lors d'achat direct auprès des producteurs agricoles ou des entreprises de transformation.

6.2. Certification Manor

La production biologique exploitée par Manor ainsi que les importations bio sont soumises à une procédure de contrôle répondant aux exigences de l'ordonnance bio ainsi qu'à celles des directives Bio Natur Plus. Les détails de la certification interne à Manor (dispositions relatives aux sanctions incl.) sont déterminés en commun dans le cadre de la planification annuelle des certifications, notamment pour ce qui est de la mise

en œuvre des exigences complémentaires Bio Natur Plus dans le domaine de l'achat/de l'importation et de la transformation et de points choisis relatifs aux inspections impromptues supplémentaires et de suivi.

Si besoin est, il est possible de combiner différents programmes de certification (notamment local).

La certification interne à Manor concerne surtout les secteurs suivants:

- Boulangeries (production faite maison)
- Vente en vrac (fruits/légumes/fromage/charcuterie/poisson)
- Centrale Manor (importations bio/dispositions générales)
- Entrepôts Manor (mesures d'identification et de séparation)

6.3. Certification des fournisseurs Manor

A l'instar de la certification interne à Manor, les fournisseurs sont soumis à une procédure de contrôle répondant aux exigences de l'ordonnance bio. La livraison de produits bio d'une catégorie spécifique est uniquement possible une fois les exigences de l'ordonnance bio et des directives Bio Natur Plus remplies.

Le certificat dédié émis par l'organisme de certification doit être présenté avant la première livraison. L'organisme de certification élabore, dans la mesure du possible, des directives spécifiques aux différentes branches. L'organisme de certification informe immédiatement Manor lorsqu'une exploitation ou ses produits bio ne remplissent pas les critères de la certification bio. Dans les cas les plus sérieux, une radiation du programme Bio Natur Plus n'est pas exclue.

6.4. Dispositions de mise en œuvre, radiation et sanctions

L'organisme de certification informe immédiatement Manor si les produits bio ne peuvent pas être certifiés biologiques chez un fournisseur ou dans une unité de l'entreprise Manor (selon énumération ci-dessus). Dans les cas les plus sérieux, une radiation du programme Bio Natur Plus n'est pas exclue. Sous réserve d'autres mesures.

L'organisme de certification établit, au moins une fois par an, un aperçu d'évaluation relatif aux résultats de certification. C'est sur cette base que s'effectue le développement commun des directives et des dispositions de mise en œuvre.

En concertation avec la Commission des marques propres Manor, l'organisme de certification établit un règlement des sanctions actualisé chaque année et règle les mesures d'exécution uniformes pour les fournisseurs et les établissements internes à Manor.

Les mesures décrétées sont réparties dans les catégories de sanctions suivantes:

- a) Recommandation
- b) Certification uniquement après intégration de la mesure
- c) Pas de certification possible, annonce obligatoire à la Commission des marques propres Manor

Manor peut, dans le cadre de l'accord avec le fournisseur, prévoir des sanctions et des mesures en cas d'infraction. En cas de violations graves, celles-ci peuvent inclure des sanctions pécuniaires.

7. Annexe – documents internes à Manor

- Consigne « Exigences relatives à la transformation – ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques » - Version 2020
- Formulaire utilisation du label Bio Natur Plus – Version 2020

Les documents pertinents relatifs à la gestion de la qualité et aux procédures internes à Manor sous-tendent l'admission de produits et la certification et font partie intégrante des directives Bio Natur Plus.