

PRINCIPALES DEFINITIONS

Certification de produits

Procédure qui permet d'attester, dans les conditions d'impartialité et d'indépendance exigées, de la conformité d'un produit à un ensemble de caractéristiques préalablement fixées dans un cahier des charges.

Organisme certificateur de produits

Organisme neutre et indépendant, accrédité selon la norme ISO/IEC 17065:2012, qui procède à la certification de produits.

INTRODUCTION

ProCert AG est accrédité selon la norme ISO/IEC 17065:2012 en qualité d'organisme certificateur de produits pour les produits de l'agriculture et les produits transformés.

La procédure décrite au verso est applicable pour toute requête de certification établie par le détenteur du programme considéré (marque ou label). Il existe une procédure particulière pour les certifications dans des domaines réglementés par des bases légales (cf. Fiche N° 53).

Le déroulement de la procédure comporte 4 phases principales :

- 1. Examen du programme et conditions cadres**
- 2. Adaptation du programme**
- 3. Mise en place et admission des participants du programme**
- 4. Surveillance du programme**

La certification proprement dite intervient à l'issue de la phase 3. Elle porte sur l'ensemble du programme et donc sur tous les maillons de la chaîne alimentaire. Chaque participant est autorisé à utiliser un certificat, ainsi que les éventuelles marques distinctives du programme.

Les activités de ProCert sont soumises à des règles strictes de neutralité, d'impartialité et d'indépendance. Leur respect est régulièrement surveillé par le Service d'accréditation suisse (SAS) pour les programmes accrédités.

