



La certificazione per chi ama il pianeta



certificazione a cura di



QCERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ



- È una certificazione
- Guida il consumatore in un acquisto consapevole
- Sostiene la natura e rispetta gli animali
- È dedicata ai prodotti di alta qualità
- Comunica la cura nella selezione delle materie prime
- Valorizza i prodotti sul mercato
- Garantisce l'assenza di olio di palma o di palmisti, o dei loro derivati
- Si applica a prodotti agroalimentari, cosmetici, detersivi e altro ancora.

certificazione a cura di

QCERTIFICAZIONI
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

QCertificazioni S.r.l.
Villa Parigini, Loc. Basciano
53035 Monteriggioni (SI)
Telefono +39 0577 327234
Fax +39 0577 329907
lettera@qcsrl.it

**Certificazione e comunicazione
dei prodotti
Senza Olio di Palma
o di Palmisti**



01 Scopo e campo di applicazione

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti per la certificazione e la comunicazione dei prodotti senza olio di palma o di palmisti, destinati ai consumatori che vogliono compiere acquisti consapevoli. La consapevolezza è data dalla conoscenza approfondita delle caratteristiche di provenienza, trasformazione, etiche, ecc. dei prodotti.

La certificazione si applica ai prodotti agroalimentari, cosmetici, detersivi e altro, ottenuti senza l'utilizzo di olio di palma o di palmisti (o dei loro derivati) presso una o più unità produttive, già in possesso di un altro marchio di certificazione o conformi a un disciplinare privato aziendale che ne valorizzi l'aspetto qualitativo.

La conformità dei prodotti da certificare al presente standard sarà valutata dall'organismo di certificazione prescelto, mentre la valorizzazione dell'aspetto qualitativo sarà valutata dalla proprietà del marchio **“Qualità Reale Senza Olio di Palma o di Palmisti”**.



02 Valore aggiunto

Il valore aggiunto di questo tipo di certificazione è quello di fornire ai consumatori e ai componenti intermedi della filiera commerciale, tutte le informazioni necessarie per permettere un acquisto consapevole.

Le informazioni riguardanti i prodotti certificati devono essere rese disponibili in un sito web liberamente accessibile e aggiornato in tempo reale.



03 Definizioni ed abbreviazioni

Organizzazione: Ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie e che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto indicato nel *Campo di applicazione*.

Olio di palma: Olio ottenuto dal frutto di palme da olio (*Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* e *Attalea maripa*).

Olio di palmisti: Olio ottenuto dal seme di palme da olio (*Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* e *Attalea maripa*).

Richiedente: Organizzazione che richiede la certificazione.

Licenziatario: Organizzazione cui è stato rilasciato il certificato di conformità.

Prodotto senza olio di palma o di palmisti: Prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di qualsiasi sostanza di derivazione da olio di palma o di palmisti, anche se provenienti da piantagioni

sostenibili approvate **RSPO** (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*), **REDD+** (*United Nations collaborative initiative on Reducing Emissions from Deforestation and forest Degradation in developing countries*) o **POTICO** (*World Research Institute's initiative on forests and landscapes in Indonesia*).

Sito Web: È un insieme di pagine web correlate, ovvero una struttura ipertestuale di documenti che risiede, tramite hosting, su un web server e accessibile all'utente che ne fa richiesta tramite un web browser sul World Wide Web della rete Internet digitando in esso il rispettivo url o direttamente l'indirizzo IP.

04 Documenti di riferimento

Per i documenti di riferimento vedi **Allegato QRSOP-B01**.

05 Requisiti oggetto di certificazione e metodologia di comunicazione

Per i requisiti oggetto di certificazione vedi **Allegato QRSOP-B02**.

06 Metodologia della certificazione

06.1 Esame documentale del prodotto, dei suoi componenti e degli ausiliari di fabbricazione

L'organizzazione richiedente la certificazione secondo il presente disciplinare, deve inviare tutta la documentazione necessaria per permettere la verifica dei requisiti oggetto di certificazione. Pertanto, l'azienda dovrà inviare all'organismo di certificazione prescelto:

- l'elenco dei prodotti da certificare e loro qualificazione (es. prodotto BIO secondo il Reg. CE 834/2007, prodotto certificato AIAB, prodotto certificato SoCert, prodotto certificato Qualità Reale, disciplinare privato per la valorizzazione della qualità dei prodotti, etc.);
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascun prodotto;
- l'elenco e la scheda tecnica degli ausiliari di fabbricazione di ciascun prodotto;
- la descrizione della metodologia di trasformazione di ciascun prodotto;
- un'autodichiarazione indicante la non modificazione genetica (no OGM) dei componenti e ausiliari di fabbricazione utilizzati;
- il numero dei prodotti certificati, o in via di certificazione, sul totale dei prodotti aziendali;
- una Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore, secondo la Norma ISO/IEC 17050, Parte 1 e 2 (vedi Allegato QRSOP-B04).

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

06.2 Elementi oggetto delle verifiche ispettive

In fase di verifica ispettiva presso l'Organizzazione richiedente, sono valutati i seguenti aspetti:

- validità della documentazione e delle informazioni inviate dall'Organizzazione all'organismo di certificazione prescelto e/o pubblicate nel sito web utilizzato per la comunicazione;
- organizzazione aziendale idonea al mantenimento della conformità dei prodotti oggetto di certificazione;
- verifica a campione del bilancio di massa, tra entrate e uscite, delle materie prime e degli ausiliari di fabbricazione utilizzati nella produzione dei prodotti certificati;
- tempistica di aggiornamento delle informazioni relative ai prodotti oggetto di certificazione e pubblicate nei siti web utilizzati per la comunicazione di tali informazioni.

06.3 Numero delle verifiche ispettive

Il numero delle visite ispettive saranno indicati in sede di preventivo al richiedente. Le visite ispettive possono comprendere anche i subfornitori del richiedente.

06.4 Prove e controlli

L'Organizzazione, in relazione alle criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del proprio sistema di autocontrollo. La correttezza ed efficacia di tale piano è oggetto di verifica da parte dell'organismo di certificazione, anche mediante campionamenti e analisi effettuati presso propri laboratori qualificati. Nel caso di prove analitiche, si devono utilizzare laboratori con prove accreditate sulla base della norma ISO/IEC 17025:2005 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura).

07 Identificazione del prodotto

07.1 Marchio di certificazione

L'utilizzo del marchio di certificazione **Qualità Senza Olio di Palma o di Palmisti** è regolamentato da quanto previsto dall'**Allegato QRSOP-B05**. L'uso del marchio è volontario.

7.2 Dicitura di conformità

Tutti i materiali informativi e/o pubblicitari e/o i documenti che contengono riferimenti all'ottenimento della certificazione volontaria **Qualità Reale Senza Olio di Palma o di Palmisti**, devono essere chiaramente attinenti solo ai

prodotti oggetto della certificazione e devono essere preventivamente approvati dal proprietario del marchio, **éQ studio S.r.l.**

08 Gestione delle non conformità, delle azioni correttive e dei reclami

L'Organizzazione dovrà predisporre delle specifiche procedure per la gestione delle non conformità, delle azioni correttive e dei reclami. Eventuali procedure aziendali già esistenti potranno essere adottate anche per tutti i prodotti oggetto della presente specifica tecnica.

Qualora si dovessero verificare delle non conformità o dovessero pervenire reclami relativi alle caratteristiche oggetto di certificazione, l'Organizzazione dovrà darne comunicazione al proprio organismo di certificazione.

09 Allegati alla specifica tecnica di prodotto

Le ultime versioni degli allegati sono riportate nell'**Allegato QRSOP-B00**.

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

Allegato Allegato QRSOP-B01

Elenco allegati

Elenco allegati con numero di revisione e data di emissione.

Codice	Nome	Emissione	Revisione	Data
B01	Documenti di riferimento	01	00	16 novembre 2015
B02	Requisiti oggetto di certificazione	01	00	16 novembre 2015
B03	Metodologia di comunicazione	01	01	02 novembre 2015
B04	Dichiarazione di conformità del fornitore	01	00	16 novembre 2015
B05	Utilizzo del marchio di certificazione	01	00	16 novembre 2015

Emissione

01

Rev.

02

Data

04/12/2015

Allegato QRSOP-B00

Documenti di riferimento

Documenti di riferimento

- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- UNI EN ISO ISO/IEC 17065:2012 - Conformity assessment requirements for bodies certifying products, processes and services.
- UNI EN ISO ISO/IEC 17050-1 – Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore. Parte 1: Requisiti generali
- UNI EN ISO ISO/IEC 17050-2 – Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore. Parte 2: Documentazione di supporto
- UNI EN ISO 9000:2005 - Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Vocabolario.
- UNI CEI EN 45020:2007 - Normazione e attività connesse – Vocabolario generale.
- UNI EN ISO 19011:2012 - Linee guida per audit di sistema di gestione.

Documenti dell'organismo di certificazione

- Regolamento per la certificazione di prodotto.
- Contratto.

I riferimenti sopraccitati sono quelli nella versione in vigore al momento dell'emissione del presente documento. Devono essere, in ogni caso, applicati i riferimenti normativi nella versione in vigore al momento dello sviluppo dell'attività di certificazione.

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

Allegato QRSOP B02

Requisiti oggetto di certificazione

I requisiti oggetto di certificazione sono:

- Non impiego, nei prodotti certificati, di olio di palma o di palmisti, o dei loro derivati, e di componenti e ausiliari di fabbricazione contenenti tali sostanze;
- Non utilizzo, nell'intero ciclo di produzione, di organismi geneticamente modificati (OGM),
- Comunicazione delle informazioni riguardanti i prodotti certificati, tramite sito web tenuto periodicamente aggiornato.

I marchi di certificazione che i prodotti devono obbligatoriamente già avere sono:

Prodotti agroalimentari. Certificazione BIO, secondo il Reg. CE 834/2007, oppure Certificazione Qualità Reale oppure esistenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione;

Prodotti cosmetici o detergenti. Certificazione AIAB oppure Certificazione SoCert oppure Certificazione Qualità Reale, oppure esistenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione.

Emissione

01

Rev.

02

Data

04/12/2015

Allegato QRSOP B03

Metodologia di comunicazione

La metodologia di comunicazione delle informazioni, attraverso uno o più siti web, è il seguente:

- Utilizzo del sito web della Qualità Reale (www.qualitareale.info);
- Utilizzo, in alternativa o congiuntamente, di un sito web aziendale e/o di associazioni e/o di consorzi di marchio, ecc.;
- Inserimento delle informazioni seguenti:
 - Elenco dei prodotti certificati e dei suoi componenti,
 - Qualificazione (Qualità Vegana, BIO, DOP, IGP, STG e altro) dei componenti dei prodotti certificati,
 - L'autodichiarazione o la certificazione di prodotto no OGM dei componenti dei prodotti certificati,
 - Analisi di laboratorio svolte sui prodotti,
 - Tutte le altre informazioni ritenute interessanti per la comunicazione.
 - Tutte le altre informazioni ritenute interessanti per la comunicazione.

Tutte le informazioni fornite devono essere aggiornate entro 15 giorni dall'insorgenza di eventuali variazioni.

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

Allegato QRSOP B04

Dichiarazione di conformità del fornitore

L'Organizzazione richiedente la certificazione deve allegare una Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore, secondo la Norma UNI EN ISO ISO/IEC 17050-1 Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore e in base al facsimile sotto riportato:

Dichiarazione di conformità del fornitore (secondo la ISO/IEC 17050-1)													
1)	N. _____												
2)	Nome del dichiarante _____ Indirizzo del dichiarante _____												
3)	Oggetto della dichiarazione _____ _____ _____												
4)	L'oggetto della dichiarazione sopra descritto è conforme ai requisiti dei seguenti documenti: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%; text-align: left; padding: 2px;">Doc. n.</th> <th style="width: 35%; text-align: left; padding: 2px;">Titolo</th> <th style="width: 35%; text-align: left; padding: 2px;">Ed./Data di emissione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> <td style="padding: 2px;">_____</td> </tr> </tbody> </table>	Doc. n.	Titolo	Ed./Data di emissione	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Doc. n.	Titolo	Ed./Data di emissione											
_____	_____	_____											
_____	_____	_____											
_____	_____	_____											
5)	Informazioni supplementari _____ _____ _____												
6)	Nome, Cognome e Funzione della persona che firma il documento, e timbro dell'Organizzazione _____ Luogo e data di rilascio _____												

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

Allegato QRSOP B04

Dichiarazione di conformità del fornitore

Guida alla compilazione della *Dichiarazione di conformità del fornitore*

- 1) Ogni dichiarazione di conformità deve essere identificata in modo univoco.
- 2) Il nome dell'Organizzazione che rilascia la dichiarazione deve essere specificato in modo inequivocabile.
- 3) L'oggetto della dichiarazione deve essere descritto in modo inequivocabile, affinché la dichiarazione possa essere riferita all'oggetto in questione. Per i prodotti in serie e per i prodotti alimentari è necessario fornire il nome commerciale del prodotto, il tipo di prodotto, il numero di lotto ecc.
- 4) Devono essere elencati i documenti (o le norme) relativi ai requisiti, con i relativi numeri identificativi, titoli e date di emissione.
- 5) Eventuali informazioni supplementari possono essere necessarie nel caso in cui esistano delle limitazioni riguardo alla validità della dichiarazione di conformità e/o nel caso in cui si vogliano dare ulteriori indicazioni (es. laboratorio di analisi, sistemi di gestione, eventuali certificazioni ecc.).
- 6) Deve essere indicato per esteso il nome e la funzione della persona delegata a firmare la dichiarazione di conformità.

Documentazione di supporto

La documentazione di supporto deve comprendere, per quanto applicabile, le seguenti informazioni, al fine di dimostrare la conformità ai requisiti dichiarati:

- a) descrizione dell'oggetto della dichiarazione (prodotto, processo, sistema di gestione ecc.);
- b) documentazione di progetto (es. descrizioni, diagrammi, specifiche tecniche ecc.);
- c) Risultati di valutazione della conformità, come:
 - descrizione dei metodi utilizzati (es. audit, procedure, piani di campionamento, verifiche interne, ecc.) e ragioni della loro scelta;
 - risultati (es. rapporti di audit, rapporti di analisi e prova ecc.);
 - risultati della valutazione.
- d) identificazione e qualificazione degli organismi di valutazione della conformità di prima, seconda e terza parte, eventualmente coinvolti;
- e) descrizione del sistema di gestione relativo all'oggetto della dichiarazione;
- f) altre informazioni ritenute pertinenti (es. analisi dei rischi, procedure interne ecc.).

Emissione
01

Rev.
02

Data
04/12/2015

Allegato QRSOP B05 Utilizzo del marchio di certificazione

Le confezioni dei prodotti certificati possono riportare i seguenti marchi:



Emissione

01

Rev.

02

Data

04/12/2015



QCERTIFICAZIONI
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

QCertificazioni S.r.l.
Villa Parigini, Loc. Basciano - 53035 Monteriggioni (SI)
Telefono +39 0577 327234 - Fax +39 0577 329907
lettera@qcsrl.it