DISCIPLINARE QUALITÀ VEGANA

DISCIPLINARE

ED. 01 / REV. 12

QCERTIFICAZIONI

Sommario

01. **Scopo e campo di applicazione**
1

02. **Valore aggiunto**
3

03. **Definizioni e abbreviazioni**
3

04. **Documenti di riferimento**
4

05. **Requisiti oggetto di certificazione e metodologia di comunicazione**
4

06. **Metodologia della certificazione**
5 - 6

6.1 Esame documentale del prodotto, dei suoi componenti, degli ausiliari di fabbricazione e deli imballaggi

6.2 Elementi oggetto delle verifiche ispettive

6.3 Numero delle verifiche ispettive

6.4 Prove e controlli

07. **Identificazione del prodotto**
7

7.1 Marchio di certificazione

7.2 Dicitura di conformità

08. **Gestione delle non conformità, delle azioni correttive e dei reclami**
8

09. **Allegati alla specifica tecnica di prodotto**
10 - 16

QUALITÀ VEGANA

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

LO SCOPO DEL PRESENTE DOCUMENTO È DEFINIRE I REQUISITI PER LA CERTIFICAZIONE E LA COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI AI CONSUMATORI VEGANI CHE VOGLIANO COMPIERE ACQUISTI CONSAPEVOLI.

LA CONSAPEVOLEZZA È CONSENTITA DALLA CONOSCENZA APPROFONDITA DELLE CARATTERISTICHE DI PROVENIENZA, DI TRASFORMAZIONE, ETICHE, SOSTENIBILI ECC. DEI PRODOTTI.

La certificazione si applica ai prodotti (agroalimentari, cosmetici, tessili, di abbigliamento, di imballaggio e altro) ottenuti presso una o più unità produttive, già in possesso di un altro marchio di certificazione oppure che siano conformi a un disciplinare privato aziendale che ne valorizzi l'aspetto qualitativo. **La conformità sarà valutata dall'Organismo di Certificazione**, mentre il livello della **valorizzazione dell'aspetto qualitativo**, del disciplinare privato aziendale, **dalla proprietà del marchio**.

DOCUMENTO DISCIPLINARE ED. 01, REV. 12

LA CERTIFICAZIONE SI PUÒ APPLICARE ANCHE:

- alla **ristorazione** (ristoranti, mense, catering e altro), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza degli ingredienti di origine animale nelle ricette presentate nel menù come vegane;
- alle **strutture ricettive turistiche** (hotel, alberghi, agriturismi, Bed and Breakfast e altro), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza di componenti di origine animale negli accessori per l'accoglienza (elementi di arredamento, biancheria da bagno e da letto, tovaglie e altro);
- al **packaging** (imballaggi), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza di componenti di origine animale in tutto il materiale utilizzato nel packaging.

IL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE DEVE ESSERE RIFERITO E COMUNICATO, IN MODO CHIARO, UNICAMENTE PER I PRODOTTI CONFORMI AL DISCIPLINARE.
La procedura di certificazione è impostata su tre livelli:

- Il **primo**, senza ingredienti di origine animale nel prodotto e senza parti di origine animale nella confezione,
- Il **secondo**, conforme al primo e senza utilizzo di mezzi tecnici di origine animale nella produzione agricola (ad es. sangue, ossa, concime, ecc.),
- Il **terzo**, conforme al secondo e senza utilizzo di mezzi tecnici di origine animale nella trasformazione/ lavorazione (ad es. guanti di pelle, pennelli, ecc.).

Altro parametro che è consigliabile evidenziare nella comunicazione è la percentuale di prodotti certificati **Qualità Vegana** sul totale dei prodotti aziendali.

2. VALORE AGGIUNTO

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

Le informazioni e la certificazione riguardanti i prodotti devono essere presenti in un sito web di libero accesso, che permetta una procedura di aggiornamento in tempo reale.

Nel caso della ristorazione l'indicazione della **Qualità Vegana** deve essere presente sul menù, in chiaro riferimento alle ricette certificate.

3. DEFINIZIONI E 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*.

RICHIEDENTE: organizzazione che richiede la certificazione.

LICENZIATARIO:
organizzazione cui è stato rilasciato il certificato di conformità.

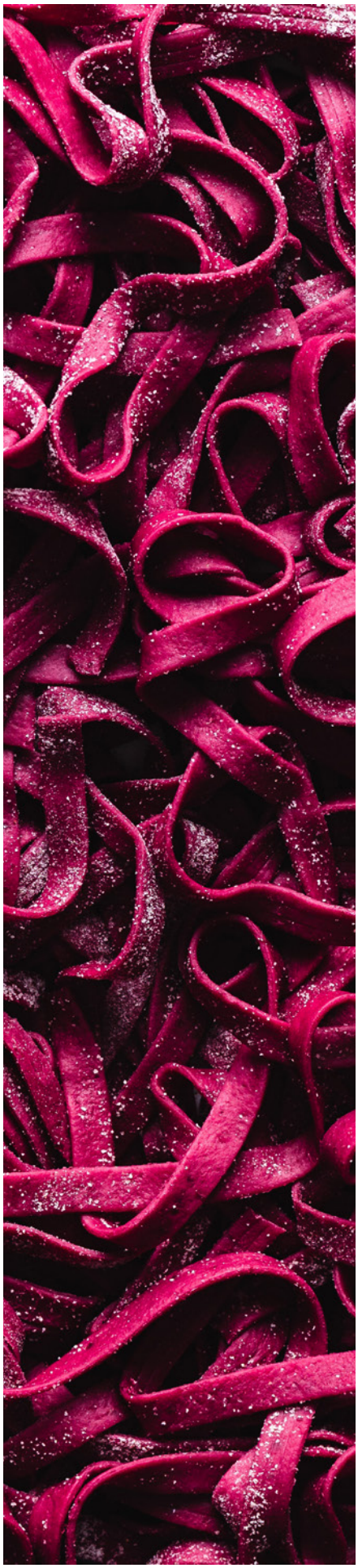
PRODOTTO VEGANO:
prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di qualsiasi sostanza di derivazione animale anche se ottenuti senza sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

TESTATO SU ANIMALI: utilizzo di test che prevedono che l'animale sia forzato a ingerire o respirare la sostanza fino all'avvelenamento e alla morte o che se ne sperimentino gli effetti sugli occhi o sulla pelle nuda.

RISTORAZIONE: è un settore commerciale che comprende tutte le attività di produzione e distribuzione di pasti pronti per una clientela (ristoranti, mense, catering e altro).

AZIENDE RICETTIVE:
sono tutte quelle strutture in grado di offrire la possibilità di pernottamento ai turisti, durante il loro soggiorno in un determinato luogo.

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.



4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

PER I DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
VEDI ALLEGATO QV-B01

5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE E METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE

PER I REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE
VEDI ALLEGATO QV-B02

PER LA METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE
VEDI ALLEGATO QV-B03

6. METODOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE

6.1 ESAME DOCUMENTALE DEL PRODOTTO, DEI SUOI COMPONENTI, DEGLI AUSILIARI DI FABBRICAZIONE E DEGLI IMBALLAGGI

L'ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE SECONDO IL PRESENTE DISCIPLINARE, DEVE INVIARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER PERMETTERE DI VERIFICARE DOCUMENTALMENTE I REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

In sintesi, l'azienda dovrà inviare:

- l'elenco dei prodotti da certificare e loro qualificazione (es. prodotto BIO secondo il Reg. CE 834/2007 e seguenti, prodotto certificato AIAB, prodotto certificato SoCert, prodotto certificato ISO 22716, prodotto certificato Qualità Reale, disciplinare privato per la valorizzazione della qualità dei prodotti) (*primo livello di certificazione*);
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascun prodotto (*primo livello di certificazione*);
- l'elenco e la scheda tecnica degli ausiliari e/o additivi di fabbricazione di ciascun prodotto. In caso di comprovata difficoltà al reperimento della scheda tecnica (difficoltà di contatti con l'azienda fornitrice e/o mancate risposte a ripetuti solleciti), unita all'origine vegetale e all'ottenimento tramite processi fisici, è consentita l'autodichiarazione (vedi **Allegato QV-B05**) (*primo livello di certificazione*);
- l'elenco dei mezzi tecnici utilizzati durante la fase di produzione (*secondo livello di certificazione*);
- l'elenco dei mezzi tecnici utilizzati durante la fase di trasformazione (*terzo livello di certificazione*);
- la descrizione della metodologia di trasformazione di ciascun prodotto. Nello specifico, per i prodotti agroalimentari, la temperatura raggiunta dallo stesso durante la trasformazione;
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti degli imballaggi primari e secondari dei prodotti (*primo livello di certificazione*);
- 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.

L'azienda del settore della **ristorazione** dovrà mandare:
- l'elenco delle ricette da certificare;
- l'elenco e la scheda tecnica degli ingredienti di ciascuna ricetta.

L'azienda del settore della **ricettività turistica** dovrà mandare:
- l'elenco delle unità da certificare;
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascuna unità.

L'azienda del settore del **packaging** dovrà mandare:
- l'elenco degli imballaggi da certificare;
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascun packaging.

6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

IN FASE DI VERIFICA ISPETTIVA PRESSO IL RICHIEDENTE SONO VALUTATI I SEGUENTI ASPETTI:

- reale presenza della documentazione anticipata e/o inserita nei siti web di comunicazione,
- organizzazione aziendale idonea al mantenimento della conformità dei prodotti oggetto di certificazione,
- verifica, a campione, del bilancio di massa, tra entrate e uscite, nella produzione dei prodotti certificati.

6.3 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.

6.4 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 UNI CEI EN 17025:2005 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura).

7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

7.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

L'utilizzo del marchio di certificazione **Qualità Vegana** è regolamentato da quanto previsto dall'**Allegato QV-B04**.

L'uso del marchio è volontario.

7.2 DICITURA DI CONFORMITÀ

Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti, che contengono riferimenti alla certificazione volontaria **Qualità Vegana** ottenuta, deve essere attinente ai prodotti soggetti a certificazione e deve essere sempre approvato preventivamente.

8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ, DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI

Si fa riferimento alle procedure aziendali già esistenti che 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 dovrà esserne data comunicazione all'organismo di certificazione.

9. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ALLEGATO QV - B00
EM. 01, REV. 06
ELENCO ALLEGATI

LE ULTIME VERSIONI DEGLI ALLEGATI SONO RIPORTATE NELL'**ALLEGATO QV-B00**.

Elenco Allegati con numero di revisione e data di emissione:

Codice	Nome	Emiss.	Rev.	Data
B01	**Documenti di riferimento**	**01**	**01**	**03 febbraio 2021**
B02	**Requisiti oggetto di certificazione**	**01**	**03**	**04 luglio 2022**
B03	**Metodologia di comunicazione**	**01**	**03**	**03 febbraio 2021**
B04	**Utillizzo del marchio di certificazione**	**01**	**02**	**19 settembre 2017**
B05	**Dichiarazione di conformità del fornitore**	**01**	**01**	**06 agosto 2015**

ALLEGATO QV - B01
EM. 01, REV. 01
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 CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
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 della 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.

ALLEGATO QV - B02
EM. 01, REV. 04
REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

I REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE SONO:

- Non impiego, nei prodotti certificati, di componenti e ausiliari di fabbricazione di origine animale (*primo livello di certificazione*);
- Non impiego, per i prodotti certificati, di imballaggi primari e secondari costituiti da parti animali (pelle, ossa, denti, conchiglie) (*primo livello di certificazione*);
- Non impiego, per i prodotti certificati, di imballaggi primari e secondari con componenti e ausiliari di fabbricazione di origine animale (es. plastiche derivanti anche da materie prime animali) (*secondo livello di certificazione*);
- Non contatto, nell'intero ciclo di trasformazione, con prodotti di origine animale (*terzo livello di certificazione*);
- Non utilizzo, nell'intero ciclo di produzione, di prodotti alimentari, 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. UE 2018/848 e seguenti, oppure Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione;

PRODOTTI COSMETICI O DETERGENTI. Certificazione AIAB oppure Certificazione SoCert oppure Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione oppure prodotto certificato ISO 22716;

PRODOTTI TESSILI O DI ABBIGLIAMENTO. Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione.

ALLEGATO QV - B03
EM. 01, REV. 03
METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE

LA METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE DELLE INFORMAZIONI, ATTRAVERSO UNO O PIÙ SITI WEB, È IL SEGUENTE, IN ALTERNATIVA O CONGIUNTAMENTE:

- Utilizzo del sito web della Qualità Reale (www.qualitareale.info) o dell'Organismo di certificazione;

- Utilizzo di un sito web aziendale e/o di associazioni e/o di consorzi di marchio, ecc.;

- Si consiglia l'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,
  - Provenienza geografica e scheda tecnica dei componenti dei prodotti certificati,
  - Scheda tecnica degli ausiliari di fabbricazione dei prodotti,
  - Descrizione della metodologia di trasformazione dei prodotti certificati (nella descrizione non è obbligatorio riportare quanto attiene a un know-how aziendale riservato),
  - L'autodichiarazione o la certificazione di prodotto no OGM dei componenti dei prodotti certificati,
  - Descrizione degli imballaggi primari e secondari,
  - Scheda tecnica dei componenti degli imballaggi primari e secondari,
  - Scheda tecnica degli ausiliari di fabbricazione degli imballaggi primari e secondari,
  - Analisi di laboratorio svolte sui prodotti e sugli imballaggi,
  - Tutte le altre informazioni ritenute interessanti per la comunicazione.

- Aggiornamento delle informazioni, in caso di modifiche delle stesse, con una tempistica massimo quindicinale,

- Nel caso della ristorazione l'indicazione della **Qualità Vegana** deve essere presente sul menù, in chiaro riferimento alle ricette certificate.

- Nel caso della ricettività turistica l'indicazione della **Qualità Vegana** deve essere presente sulla comunicazione della struttura (catalogo, pieghevole, sito web e altro), in chiaro riferimento alle unità certificate.

ALLEGATO QV - B04
EM. 01, REV. 02
UTILIZZO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

LE CONFEZIONI DEI PRODOTTI CERTIFICATI POSSONO RIPORTARE IL SEGUENTE MARCHIO, REGOLATO DAL MANUALE D'USO NELLA VERSIONE AGGIORNATA:

Qualità Vegana

L'indicazione del livello della certificazione, se diverso dal primo, dovrà essere esplicitata secondo il **Manuale d'uso del Marchio nella versione aggiornata**.

ALLEGATO QV - B05
EM. 01, REV. 01
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:

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:

Documento N.	Titolo	Edizione/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

.....

GUIDA ALLA COMPILAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL FORNITORE

I NUMERI DA 1. A 6. SI RIFERISCONO AL FACSIMILE RIPORTATO NELLA PAGINA PRECEDENTE.

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.

a. L'oggetto della dichiarazione deve essere descritto in modo inequivocabile, affinché la dichiarazione possa essere riferita all'oggetto in questione.

b. 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.).

QCERTIFICAZIONI

Il tuo punto di riferimento nel panorama nazionale della certificazione di prodotto, sempre attento alle richieste e alle novità dei mercati.
Organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a svolgere attività di controllo e certificazione dei prodotti da agricoltura biologica. Certifica standard riconosciuti di organizzazioni qualificate e competenti. Non chiede percentuali sul fatturato.
Il costo della certificazione è quantificato sulla base delle diverse realtà aziendali.

Per maggiori informazioni, contatta QCertificazioni:

Tel. +39 0577 327234
qcertificazioni@bureauveritas.com

www.qcertificazioni.it

QCERTIFICAZIONI

Shaping Your Sustainability Vision