

	éQ studio srl	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <i>STP QV – Qualità Vegana</i> <i>Edizione 01</i> <i>Revisione 00</i> <i>Data 04 luglio 2012</i>
	Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	

SOMMARIO

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. VALORE AGGIUNTO.....	2
3. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI.	2
4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	3
5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE E METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE.....	3
6. METODOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE	3
6.1 ESAME DOCUMENTALE DEL PRODOTTO, DEI SUOI COMPONENTI, DEGLI AUSILIARI DI FABBRICAZIONE E DEGLI IMBALLAGGI.	3
6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	3
6.3 NUMERO E DURATA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	4
6.4 PROVE E CONTROLLI.	4
7. IDENTIFICAZIONE, RINTRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO.....	4
7.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE.....	4
7.2 DICITURA DI CONFORMITÀ	4
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ, DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI	4
9. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO.....	4

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	

	éQ studio srl	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <i>STP QV – Qualità Vegana</i> <i>Edizione 01</i> <i>Revisione 00</i> <i>Data 04 luglio 2012</i>
	Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	

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 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, tessili e di abbigliamento ottenuti presso una o più unità produttive e già in possesso di un altro marchio di certificazione.

Si è impostata la procedura di certificazione su tre livelli:

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

Altro parametro obbligatoriamente da evidenziare è la percentuale di prodotti certificati Qualità Vegana sul totale dei prodotti aziendali.

Per i prodotti agroalimentari, se richiesto, si amplia il campo di applicazione verificando anche il requisito di *crudismo (raw food)*.

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.

Per i consumatori crudisti, inoltre, è prevista la verifica della temperatura raggiunta dal prodotto durante la produzione e la trasformazione (temperatura che non deve essere mai maggiore di 42-46°C).

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

3. 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*.

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.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 2 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	

	éQ studio srl	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <i>STP QV – Qualità Vegana</i> <i>Edizione 01</i> <i>Revisione 00</i> <i>Data 04 luglio 2012</i>
	Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	

Crudismo (Raw food): è una pratica alimentare che consiste nel nutrirsi esclusivamente di alimenti crudi.

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 mandare:

- 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) (*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 di fabbricazione di ciascun prodotto (*primo livello di certificazione*),
- i mezzi tecnici utilizzati durante la fase di produzione (*secondo livello di certificazione*),
- i 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 le temperature raggiunte 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.

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 documentalmente e/o inserita nei siti web di comunicazione,

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 3 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	

	éQ studio srl	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <i>STP QV – Qualità Vegana</i> <i>Edizione 01</i> <i>Revisione 00</i> <i>Data 04 luglio 2012</i>
	Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	

- organizzazione aziendale idonea al mantenimento della conformità dei prodotti oggetto di certificazione,
- verifica del bilancio di massa, tra entrate e uscite, nella produzione dei prodotti certificati. Per i prodotti agroalimentari la temperatura effettiva raggiunta dagli stessi durante la loro trasformazione,
- tempistica di aggiornamento, nei siti web di comunicazione, delle informazioni riguardo i prodotti oggetto di certificazione.

6.3 NUMERO e DURATA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Il numero e la durata 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 da éQ studio srl.

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

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

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 4 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.

- Allegato QV - B00 – ELENCO ALLEGATI

Elenco Allegati con numero di revisione e data di emissione

Codice	Nome	Emiss.	Rev.	Data
B01	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	01	00	04 luglio 2012
B02	REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	01	00	04 luglio 2012
B03	METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE	01	00	04 luglio 2012
B04	UTILIZZO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE	01	00	04 luglio 2012

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.

Allegato QV - B01 - 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 45011 (1999) – Requisiti generali relativi agli organismi che costituiscono sistemi di certificazione di prodotti.
- 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.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.

Allegato QV - B02 – 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, nei prodotti certificati, di imballaggi primari e secondari con componenti e ausiliari di fabbricazione di origine animale (*primo livello di certificazione*);
- Non contatto, nell'intero ciclo di produzione, con prodotti di origine animale (*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 organismi geneticamente modificati (OGM),
- In casi di prodotto agroalimentare *raw food*, che la temperatura raggiunta dallo stesso durante la sua produzione e trasformazione non sia superiore ai 42-46°C,
- 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;

Prodotti cosmetici o detergenti. Certificazione AIAB oppure Certificazione SoCert oppure Certificazione Qualità Reale;

Prodotti tessili o di abbigliamento. Certificazione Qualità Reale.

00	11 giugno 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.

Allegato QV - 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,
 - 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,
 - Nel caso dei prodotti agroalimentari raw food, la temperatura massima raggiunta durante la produzione e la trasformazione,
 - Tutte le altre informazioni ritenute interessanti per la comunicazione.
- Aggiornamento delle informazioni con una tempistica massimo quindicinale.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.

- Allegato QV - B04 – UTILIZZO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

Le confezioni dei prodotti certificati possono riportare i seguenti marchi:



00	11 giugno 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	