

# Qualità egana



il disciplinare della Qualità Vegana  
per un acquisto consapevole  
conforme all'etica vegan 

[www.qualitavegana.it/disciplinare](http://www.qualitavegana.it/disciplinare)



è un progetto di



un marchio di



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



Specifica Tecnica di prodotto • STP QV – Qualità Vegana • Edizione 01 • Revisione 03 • Data 31 agosto 2015

## 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 .....	4
6.3 Numero e durata delle verifiche ispettive .....	4
6.4 Prove e controlli .....	4
7. Identificazione, rintracciabilità 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 .....	5

## 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, di abbigliamento 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 la valorizzazione dell'aspetto qualitativo dalla proprietà del marchio.

La certificazione si può applicare anche alla ristorazione (ristoranti, mense, catering e altro), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà, unicamente, sulla verifica dell'assenza degli ingredienti di origine animale nelle ricette presentate nel menù come vegane.

Si è impostata la procedura di certificazione su tre livelli:

- » **Il primo**, senza ingredienti di origine animale nel prodotto e nella confezione. Inoltre, per i prodotti NO-FOOD, nell'intera filiera produttiva non sono utilizzati ingredienti testati su animali e lo stesso prodotto non è testato su animali,
- » **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 (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.

## 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 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 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.

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



Specifica Tecnica di prodotto • STP QV – Qualità Vegana • Edizione 01 • Revisione 03 • Data 31 agosto 2015

**Testato su animali:** utilizzo di test che prevedono che l'animale venga forzato ad 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).

**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-Bo1**.

## 5. Requisiti oggetto di certificazione e metodologia di comunicazione.

Per i requisiti oggetto di certificazione vedi **Allegato QV-Bo2**.

Per la metodologia di comunicazione vedi **Allegato QV-Bo3**.

## 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, non del settore della ristorazione, 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, 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 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 temperatura 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,
- » una Dichiarazione di conformità dei componenti la filiera dei prodotti NO-FOOD che gli ingredienti utilizzati e il prodotto finito non sono testati su animali, secondo la Norma ISO/IEC 17050, Parte 1 e 2 (vedi Allegato **QV-Bo5**),
- » il numero dei prodotti certificati, o in via di certificazione, sul totale dei prodotti aziendali.

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



Specifica Tecnica di prodotto • STP QV – Qualità Vegana • Edizione 01 • Revisione 03 • Data 31 agosto 2015

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.

## 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,
- » 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,
- » 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-Bo4**.

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 èQ 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.

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



Specifica Tecnica di prodotto • STP QV – Qualità Vegana • Edizione 01 • Revisione 03 • Data 31 agosto 2015

## 9. Allegati alla specifica tecnica di prodotto.

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

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



Allegato QV - Boo • 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	I requisiti oggetto di certificazione	01	01	03 ottobre 2014
B03	Metodologia di comunicazione	01	02	31 agosto 2015
B04	Utilizzo del marchio di certificazione	01	01	03 ottobre 2014
B05	Dichiarazione di conformità del fornitore	01	01	06 agosto 2015

### 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.



## 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),
- » 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 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;

**Prodotti tessili o di abbigliamento.** Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione.

## 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](http://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,
  - 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.

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 il seguente marchio:



Nel caso di certificazione dei prodotti diversa dal primo livello, questa informazione potrà essere indicata in etichetta.

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: .....

Oggetto della dichiarazione: .....

3 .....

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.).

 il disciplinare della Qualità Vegana  
per un acquisto consapevole  
conforme all'etica vegan 

[www.qualitavegana.it/disciplinare](http://www.qualitavegana.it/disciplinare)



qualità, agricoltura biologica ed  
economia verde



filosofia di certificazione comunicata



filosofia di certificazione comunicata  
dedicata al mondo vegano