

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 1 di 6
---	-------------------	--	---------------	--------------------------

Biocertitalia s.r.l.

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

Via G. Tiepolo, 25 - Brescia (BS)

Telefono +39/0302053118 - info@biocertitalia.it

DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN

Certificazione volontaria di prodotto o servizio

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE	2
3. RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI.....	2
4. DEFINIZIONI	3
5. ACCESSO ALLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	3
6. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE E REGOLE.....	4
6.1 REQUISITI PRODOTTI VEGETARIANI	4
6.2 REQUISITI PRODOTTI VEGAN	4
6.3 REQUISITI COMUNI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN.....	4
7. METODOLOGIA DI VERIFICA DELLA CONFORMITA'	5

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 2 di 6
---	-------------------	--	---------------	----------------------

1.SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è la definizione dei requisiti necessari per la certificazione volontaria dei prodotti vegetariani e vegan.

La certificazione si applica ai prodotti agroalimentari e alle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti negli esercizi di ristorazione sottoposti a controllo e certificazione.

La certificazione può essere applicata anche ad altri prodotti e sostanze non alimentari, ad esempio ai prodotti cosmetici e detergenti, che rispondono ai requisiti fissati dal presente disciplinare.

2.VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE

La commercializzazione dei prodotti che riportano il “claim” vegetariano o vegano non è soggetta ad alcun obbligo normativo e di controllo volto a tutelare le attese del consumatore.

Nei prodotti alimentari, l’impiego d’ingredienti di origine animale a volte è mascherato da diciture generiche assecondate dalla legge. In altri casi la loro indicazione in etichetta non è richiesta perché sono contenuti in quantità limitate o perché sono eliminati a seguito del completamento del ciclo produttivo (es. coadiuvanti tecnologici e ausiliari di fabbricazione).

Anche nei cosmetici è possibile l’impiego di sostanze animali o di origine animale come: placenta, cocciniglia, seta, ecc. Anche in questo caso la loro presenza può essere mascherata poiché l’elenco degli ingredienti (INCI) obbligatorio in etichetta consente l’utilizzo di termini molto tecnici, poco comprensibili e scritti in caratteri minuscoli.

Per tutti gli altri prodotti "Non Food" la legge non prevede alcun obbligo circa l’indicazione dei materiali e delle sostanze impiegati nella fabbricazione.

La certificazione permette ai consumatori di identificare meglio i prodotti vegetariani e vegan e garantire il mercato circa la rispondenza ai requisiti attesi dai consumatori con sensibilità animalista e ambientalista, vegetariani e vegani.

L’identificazione è attuata attraverso le 2 differenti tipologie di etichettatura volontaria il cui utilizzo non può avvenire senza autorizzazione scritta di **Biocertitalia** secondo procedura di richiesta di autorizzazione e valutazione delle etichette e di altri messaggi/informazioni diretti al consumatore o utilizzatore finale. Secondo questa norma volontaria sarà possibile utilizzare anche i marchi e loghi di **Biocertitalia**, singolarmente od in associazione tra loro.

3.RIFERIMENTI NORMATIVI ELEGISLATIVI

Riferimenti normativi:

- UNI EN ISO 9000/2000: Sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
- UNI EN ISO 22005 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi ed attuazione.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della Conformità – Vocabolario e principi generali
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
- UNI CEI EN ISO/IEC 17050-1:2005 Valutazione della Conformità – Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore – Parte1: requisiti generali
- UNI CEI EN ISO/IEC 17050-2:2005 Valutazione della Conformità - Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore – Parte2: documentazione di supporto
- REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l’etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 3 di 6
---	-------------------	--	---------------	--------------------------

I riferimenti normativi soprindicati 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 certificativa.

4. DEFINIZIONI

- **PRODOTTO VEGETARIANO:** prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di sostanze di derivazione animale ottenute con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.
- **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.
- **AZIONE PREVENTIVA:** azione per eliminare la causa di una non conformità potenziale o di altre situazioni potenziali indesiderabili
- **AZIONE CORRETTIVA:** azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate
- **CONFORMITÀ:** soddisfacimento di un requisito
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento di un requisito
- **NC esterna:** reclamo dei clienti interni o esterni all'operatore
- **Cliente:** soggetto posizionato a valle nel percorso del prodotto all'interno della filiera di produzione
- **NC di prodotto:** trattamento riservato al prodotto non conforme affinché esso non possa nuocere o arrecare comunque danno al consumatore
- **PROCESSO:** insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in entrata in elementi in uscita
- **PRODOTTO:** risultato di un processo
- **FORNITORE:** organizzazione o persona che fornisce un prodotto
- **EVIDENZA OGGETTIVA:** dati che supportano l'esistenza o la veridicità di qualcosa (Osservazioni, misurazioni, prove o altri mezzi)
- **RINTRACCIABILITÀ:** capacità di risalire alla storia, all'utilizzazione o all'ubicazione di ciò che si sta considerando
- **RICHIEDENTE:** Organizzazione che richiede a **Biocertitalia** la certificazione
- **LICENZIATARIO:** organizzazione cui **Biocertitalia** ha rilasciato il certificato di conformità

5. ACCESSO ALLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

La certificazione a fronte della presente norma può essere richiesta da qualsiasi operatore interessato.

Non costituisce comunque vincolo di accesso allo schema di certificazione, la appartenenza o meno a associazioni, gruppi o quant'altro.

La certificazione a fronte della presente norma può essere richiesta dagli operatori che siano in conformità legislativa rispetto a quanto previsto dalla pertinente ed applicabile legislazione per il prodotto per il quale è richiesta la certificazione volontaria ai sensi del presente documento.

La certificazione si applica anche agli operatori che commercializzano a proprio marchio prodotti ottenuti presso laboratori e e fabbricanti a cui è stata commissionata la produzione in conformità al presente disciplinare.

Sono esclusi dal campo di applicazione della presente norma tecnica gli Operatori che effettuano esclusivamente attività di commercializzazione all'ingrosso e/o al dettaglio di prodotti finiti già certificati ed etichettati in conformità ai requisiti del presente standard a patto che gli stessi siano confezionati in contenitori/imballi chiusi, la cui apertura determini una alterazione irreversibile del contenitore e/o dell'imballo.

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 4 di 6
---	-------------------	--	---------------	--------------------------

6. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE E REGOLE

6.1 REQUISITI PRODOTTI VEGETARIANI

6.1.1 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di sostanze/ ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione e ogni tipo di materiale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

Nel caso dei **prodotti alimentari**, solo a titolo di esempio, sono esclusi:

- prodotti contenenti sangue animale (carne, volatili, pesce, frutti di mare);
- prodotti contenenti ingredienti derivati dalla carne o dalle ossa;
- prodotti contenenti grassi animali (eccetto il grasso latticino), grassi da friggitura o margarine contenenti olio di pesce o prodotti simili;
- gelatine, gomme e altri agenti gelificanti di origine animale;
- altri prodotti contenenti ingredienti derivati da prodotti di macellazione;
- tutti i formaggi prodotti con caglio proveniente dall'abomaso di vitello o, comunque, di origine animale;
- ausiliari di filtrazione con gelatina, albume (proveniente da allevamenti in batteria), colla di pesce, ecc.
- coloranti a base di cocciniglia o altre sostanze di origine animale

6.1.2 Le uova e altri prodotti derivati devono essere ottenute da galline allevate a terra, all'aperto o biologiche.

6.1.3 Il latte deve provenire da allevamenti biologici o a stabulazione libera che rispettano l'etologia e le normative in materia di benessere animale, in particolare per quanto attiene l'alimentazione e gli spazi di deambulazione.

6.1.4 È vietata la stabulazione fissa alla catena, gli allevamenti in gabbia e ogni pratica di mutilazione dell'animale.

6.1.5 Nell'alimentazione degli animali è vietato l'impiego di mangimi, materie prime per mangimi e altre sostanze ottenute o derivate da OGM, secondo quanto previsto dal Reg. CE n°1830/03.

6.1.6 Nel caso dei **prodotti cosmetici e detergenti**, oltre ai test animali per uso cosmetico (già vietati per legge), non sono ammessi test di irritazione cutanea con uova embrionale e altri test analoghi che prevedono l'impiego di animali o derivati animali.

6.2 REQUISITI PRODOTTI VEGAN

6.2.1. Non impiego nell'intero ciclo di produzione di sostanze/ ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione e ogni tipo di materiale di origine animale.

6.2.2 I prodotti tipicamente vegetali e i prodotti da questi direttamente derivati, la cui produzione non prevede normalmente alcun impiego di sostanze di origine animale (es. Ortofrutta, Olio extra vergine di oliva, ecc.) possono essere certificati solo a condizione che siano coltivati e trasformati senza ricorrere a sostanze di origine animale anche durante le fasi di coltivazione e conservazione (es. letame, pollini, stallatici e altri concimi/ammendanti di origine animale, insetticidi, ecc.).

6.3 REQUISITI COMUNI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN

6.3.1 Rintracciabilità del numero di lotto e del produttore per quanti attiene tutti gli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale.

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 5 di 6
---	-------------------	--	---------------	--------------------------

6.3.2 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di sostanze / alimenti / ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione e materiali ottenuti o derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dal Reg. CE n°1830/03.

7. METODOLOGIA DI VERIFICA DELLA CONFORMITÀ

La verifica della conformità alla presente norma viene svolta prevedendo le seguenti fasi:

7.1 **Valutazione documentale iniziale** che prevede la verifica della seguente documentazione:

- A. Domanda di certificazione
- B. Elenco completo di tutti i prodotti per i quali è richiesta la certificazione
- C. Schede tecniche di tutte le sostanze / alimenti / ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione e materiali utilizzati nel processo di produzione, inclusi i materiali di confezionamento utilizzati per l'imballo primario e secondario, etichettatura, colle/adesivi, ecc.;
- D. Diagramma di flusso che descrive il processo produttivo dei prodotti oggetto di certificazione;
- E. Elenco completo di tutti i prodotti finiti oggetto di certificazione;
- F. Eventuali rapporti di prova riferibili ai prodotti oggetto di certificazione comprovanti il non impiego nel processo di trasformazione di sostanze di origine animale.
- G. In base criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, l'azienda richiedente deve predisporre un piano della qualità per definire le misure adottate ai fini del rispetto del presente disciplinare e, se necessario, un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo.

Gli Operatori che richiedono la certificazione di prodotti tipicamente vegetali e i prodotti da questi direttamente derivati al fine di dimostrare il non impiego di mezzi tecnici di origine animale nella produzione agricola dovranno fornire:

- Quaderni di campagna/Scheda materie prime in relazione alla attività di produzione dei prodotti oggetto di certificazione in conformità al presente standard;
- Fatture di acquisto dei mezzi tecnici utilizzati nella produzione dei prodotti oggetto di certificazione;
- Schede tecniche di tutte le sostanze utilizzate nella produzione dei prodotti oggetto di certificazione.

7.2 **Valutazione iniziale in campo** che prevede una verifica ispettiva iniziale presso i siti in cui si realizza il prodotto oggetto di certificazione volto a verificare la effettiva corrispondenza tra quanto dichiarato dall'operatore e l'efficacia di tutte le misure di controllo e gestione del processo volte a garantire la conformità al presente disciplinare.

7.3 **Prova analitica di conformità** che prevede:

Il campionamento del prodotto finito, nelle condizioni in cui viene messo a disposizione del consumatore, e l'analisi delle caratteristiche oggetto della presente norma, al fine di verificare ai requisiti oggetto di certificazione. Le prove dovranno essere effettuate presso un competente laboratorio di analisi accreditato secondo la norma ISO/IEC 17025 o, in alternativa dove non sono disponibili, utilizzando le migliori pratiche di laboratorio del settore attinente il prodotto.

7.4 **Valutazione di sorveglianza annuale** che prevede:

- a) una verifica ispettiva almeno annuale presso i siti di produzione ritenuti critici e significativi per verificare il mantenimento della conformità;
 - b) se del caso, il campionamento e l'analisi delle caratteristiche oggetto della presente norma al fine di verificare la rispondenza ai requisiti di conformità e/o di etichettatura previsti dal presente disciplinare.
- L'Organismo di certificazione si riserva di intensificare le verifiche ispettive in caso di gravi non conformità

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

	Biocertitalia srl	DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN	Rev.00	Pagina 6 di 6
---	-------------------	--	---------------	--------------------------

riscontrate nell'ambito dei normali controlli o segnalate da altri soggetti interessati.

8. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

I licenziatari potranno utilizzare uno dei seguenti marchi di certificazione **Biocertitalia** in relazione alla tipologia di prodotto oggetto di certificazione. Il marchio di certificazione deve essere sempre riferito chiaramente al prodotto certificato e conforme al disciplinare.

Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti che contengono riferimenti alla certificazione volontaria ottenuta deve essere attinente i prodotti/preparazioni gastronomiche soggette a certificazione e deve essere sempre approvato preventivamente da Biocertitalia.

Biocertitalia srl	00			RAC	CSI
Documento	Revisione n.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione