

DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGETARIANI E VEGANI

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2. VALORE AGGIUNTO	2
3. DEFINIZIONI	2
4. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	3
COSMETICI e DETERGENTI	5
6. METODOLOGIA.....	6
6.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	6
6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ICEA	6
6.3. PROVE E METODI DI PROVA	6
7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ.....	6

Redazione RCV	Verifica RAQ	Verifica CNC	Approvazione ASC	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.e
Pulga A.	Razionale V.	Bandieri R.	G. Paparella	Nuova edizione	18.12.09		02	00
Pulga A.	Razionale V.	Piangevino A.	G. Cavinato	Revisione	15.04.14	tutte	02	01

Il presente documento distribuito in forma controllata, è presente su archivio elettronico.

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti minimi per la certificazione dei prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani.

La certificazione si applica, normalmente, ai prodotti agroalimentari ottenuti presso una specifica unità produttiva e alle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti presso uno specifico centro cottura sottoposto a controllo e certificazione. La certificazione può essere applicata anche ad altri prodotti e sostanze non alimentari, in particolare i prodotti cosmetici e detergenti, che rispondono ai requisiti fissati dal presente disciplinare.

2. VALORE AGGIUNTO

Il consumatore vegetariano o vegano incontra notevoli difficoltà nell'identificare sul mercato i prodotti confacenti alla sua scelta etica.

Non tutti i consumatori sanno che il pane può contenere strutto, il caglio utilizzato per la produzione del formaggio spesso è ottenuto dall'abomaso di vitello e che per produrre il vino si utilizzano prodotti di origine animale come la caseina e le gelatine.

Anche l'attenta lettura della lista degli ingredienti che compare in etichetta spesso non è sufficiente a tranquillizzare il consumatore che predilige la dieta vegetariana o vegan. 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).

La commercializzazione dei prodotti che riportano il "claim" vegetariano o vegano e la somministrazione al pubblico di tali alimenti nell'ambito della ristorazione collettiva (o al banco gastronomia), non è soggetta ad alcun obbligo normativo e di controllo volto a tutelare le attese del consumatore.

Anche nei cosmetici è possibile l'impiego di sostanze animali o di origine animale come: placenta, cocciniglia, seta, ecc. ⁽¹⁾. 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.

Alla luce delle considerazioni sopra riportate è certamente utile al mercato e ai consumatori un sistema di controllo e certificazione volontario atto ad accertare i requisiti attesi dai consumatori con sensibilità animalista e ambientalista, vegetariani e vegani.

Il presente disciplinare riporta i requisiti di prodotto e processo richiesti per ottenere tale certificazione e il relativo marchio identificativo.

3. DEFINIZIONI

- **Organizzazione:** ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto agroalimentare.
- **Richiedente:** Organizzazione che richiede a ICEA la certificazione.

⁽¹⁾ Non è citato l'acido ialuronico poiché oggi viene prodotto per via fermentativa da batteri

- Licenziatario: organizzazione cui ICEA ha rilasciato il certificato di conformità.
- 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.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

- ISO 17065 – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- ISO 9000 – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Terminologia.
- ISO 45020 – Termini generali e loro definizioni riguardanti la normazione e le attività connesse.
- ISO 19011 – Linee Guida per gli Audit di Sistema di Gestione per la Qualità.
- 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

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.

5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

5.1 PRODOTTI ALIMENTARI (MANGIMI, PET FOOD)

Quando contraddistinto da:

- Il requisito è applicabile al caso in questione e il suo rispetto è vincolante ai fini della certificazione.

Requisito	Veget.	Vegan
5.1.1 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti o di animali anche non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento (es: latte, miele, uova, ecc.)		•
5.1.2 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di alimenti / ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali (+).	•	

A titolo di esempio, quindi, sono esclusi a priori:

- prodotti contenenti sangue animale (carne, volatili, pesce, frutti di

Requisito	Veget.	Vegan
mare); <ul style="list-style-type: none"> • 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 contenuti 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 		
5.1.3 Le uova e altri prodotti derivati devono essere ottenute da galline allevate a terra, all'aperto o biologiche.	•	
5.1.4 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.	•	
5.1.5 E' vietata la stabulazione fissa alla catena, gli allevamenti in gabbia e ogni pratica di mutilazione dell'animale.	•	
5.1.6 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.	•	
5.1.7 I prodotti apistici devono provenire agricoltura biologica certificata o da apicoltura all'aperto; gli apiari devono essere posti in aree distanti (almeno 1 Km) da fonti di inquinamento e colture intensive, limitando il più possibile interventi di forzatura delle condizioni dell'alveare.	•	
5.1.8 I prodotti vegetali (e i prodotti da questi direttamente derivati) possono essere certificati, tal quali, solo a condizione che siano coltivati e trasformati senza ricorrere a sostanze di origine animale anche durante le fase di coltivazione e conservazione (es. letame e altri concimi/ammendanti di origine animale e insetticidi sia di sintesi che di origine naturale) *.		•
5.1.9 Non impiego di alimenti / ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione ottenuti o derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dal Reg. CE n°1830/03.	•	•
5.1.10 Rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale.	•	•

* Questo requisito non è obbligatorio per le materie prime destinate alla preparazione di prodotti trasformati.

5.2 COSMETICI e DETERGENTI

Requisito	Veget.	Vegan
5.2.1 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti o di animali anche non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento.		•
5.2.2 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.	•	•
5.2.3 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali. A titolo di esempio, quindi, sono esclusi a priori: placenta, cocciniglia e seta.	•	•
5.2.4 I prodotti apistici devono provenire da agricoltura biologica certificata o da apicoltura all'aperto; gli apiari devono essere posti in aree distanti (almeno 1 Km) da fonti di inquinamento e colture intensive, limitando il più possibile interventi di forzatura delle condizioni dell'alveare.	•	
5.2.5 Non impiego di sostanze ottenute o derivate da organismi geneticamente modificati o ottenute tramite fermentazioni che utilizzino come fonte di carbonio sostanze derivanti da piante geneticamente modificate (es. acido ialuronico)	•	•
5.2.6 Rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale	•	•

5.3 ALTRI PRODOTTI

Requisito	Veget.	Vegan
5.3.1 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti o di animali anche non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento.		•
5.3.2 Non impiego nell'intero ciclo di produzione di ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.	•	•
5.3.3 Non impiego di sostanze e materiali ottenuti o derivati da organismi geneticamente modificati.	•	•
5.3.4 Rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale.	•	•

6. METODOLOGIA

6.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

ICEA verifica lo/gli stabilimento/i di produzione dell'Organizzazione dove avviene la produzione più significativa e rilevante ai fini della conformità oltre ad eventuali subfornitori o terzisti presso i quali si renda necessario il controllo dei requisiti di conformità richiesti dal presente disciplinare.

Gli audit di sorveglianza saranno effettuati con frequenza almeno annuale.

Il numero e la tipologia degli stabilimenti verificati è stabilito da ICEA in relazione alla criticità dei siti e delle attività svolte.

ICEA si riserva la possibilità di eseguire visite aggiuntive (anche non annunciate) e/o di intensificare l'attività di sorveglianza in caso di gravi non conformità riscontrate nell'ambito dei normali controlli o segnalate da altri soggetti interessati.

6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ICEA

In fase di verifica ispettiva presso il richiedente sono valutati tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riepilogati nell'elenco seguente.

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio
2. Controllo documenti e dati
3. Approvvigionamento e qualifica fornitori
4. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
5. Controllo del processo
6. Prove ed analisi
7. Controllo del prodotto non conforme
8. Azioni correttive e preventive
9. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione e consegna
10. Controllo delle registrazioni della qualità
11. Verifiche ispettive interne della qualità
12. Addestramento
13. Reclami

6.3. PROVE E METODI DI PROVA

L'Organizzazione, in base criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo.

La correttezza ed efficacia di tale piano sarà oggetto di verifica da parte di ICEA, anche mediante campionamenti ed analisi effettuati presso propri laboratori qualificati Sia ICEA che l'Organizzazione richiedente dovranno ricorrere, in tutti i casi in cui sono disponibili, laboratori con prove accreditate sulla base della norma UNI EN 17025.

7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

7.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

I licenziatari potranno utilizzare il marchio di certificazione ICEA previsto per lo specifico schema nel rispetto di quanto previsto REGOLAMENTO USO DEI LOGO ICEA E PUBBLICITÀ DELLA CERTIFICAZIONE. Solo nei prodotti alimentari "biologici", ottenuti in conformità alla normativa vigente nei paesi di destinazione (es. Reg. CE 834/07 e CE 889/08 in Europa, NOP negli Stati Uniti, JAS in Giappone, ecc.), può essere aggiunto, in basso, all'esterno del marchio uno dei seguenti suffissi: BIO, ECO; ORGANIC o altri previsti dalla normativa vigente nel/i Paese/i in cui il

prodotto è destinato.

Nei prodotti cosmetici e detersivi il marchio di certificazione ICEA dovrà essere accompagnato dalla dicitura **PRODOTTO VEGETARIANO** o **PRODOTTO VEGAN** (anche in lingua inglese) con caratteri di dimensioni non inferiori a quella dei caratteri riportati nel marchio ICEA. Il marchio di certificazione deve essere accompagnato dal codice **XXX VEG XXXXX VEG** (=cod. operatore) **XXX** (= numero autorizzazione prodotto)

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 ICEA.

PRODOTTI ALIMENTARI



PRODOTTI COSMETICI E DETERGENTI

COSMETICO VEGETARIANO COSMETICO V E G A N



ALTRI PRODOTTI

