**Gentile operatore della certificazione volontaria prodotti vegetariani e/o vegan**

**Siamo lieti che abbia deciso di valorizzare i suoi prodotti ricorrendo alle certificazioni proposte dal nostro Istituto.**

**Questo modulo è inviato a seguito della ACCETTAZIONE e SOTTOSCRIZIONE di:**

**RC.VOL – REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE VLONTARIA DI PRODOTTO/PROCESSO/SERVIZIO**

**RC.VOL 01 - RICHIESTA SERVIZI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA ICEA e delle relative condizioni contrattuali**

**M.RVOL 02 – TARIFFARIO PER LA CERTIFICAZIONE VEGETARIANA E VEGAN**

**Da questo momento ICEA avvierà la VERIFICA DOCUMENTALE riguardante:**

**A) CONFORMITÀ DELLE UNITÀ DI PRODUZIONE/TERZISTI UTILIZZATI**

Le saranno richiesti dati e documenti riferiti alle unità di produzione, confezionamento ed etichettatura, atti a valutare la conformità ai requisiti obbligatori più significativi e ai requisiti richiesti dal disciplinare applicabile.

**B) CONFORMITÀ DELLE FORMULAZIONI PROPOSTE**

Le saranno richieste le ricette dei prodotti per i quali è richiesta la certificazione, le schede tecnice delle materie prime/ingredienti, le etichette e altro matieriale di comunicazione relativo ai prodotti, caratteristiche e claim vantati, ecc.

**C) PIANO DI GESTIONE (o piano della qualità aziendale)** con l’indicazione di tutte le misure particolari che saranno adottate per garantire il rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare, rispetto alla normale conduzione del processo produttivo.

**GESTIONE E INDICAZIONE ALLERGENI IN ETICHETTA**

Nella elaborazione del piano di qualità e delle misure specifiche per il rispetto del disciolinare è buona norma prendere come punti di riferimento iniziale il/i documento/i di analisi del rischio allergeni (es. uova, latte e molluschi) da estendere anche ad altri prodotti a base carne (bovina, ovina, suina, ecc.).

L’indicazione in etichetta di uova, latte e altri allergeni di origne animale è ammessa a patto che non siano riferite agli ingredienti (esempio di indicazioni ammesse: “può contenere tracce di….”, oppure “ottenuto in uno stabilimento che lavora anche ….”. In ogni caso è richiesta l’adozione di tutte le musure atte a prevenire per quanto possibile le contaminazioni con sostanze di orgine animale che possono entrare direttamente o indirettamente all’interno dello stabilimento. Tali misure di prevenzione devono essere documentate e registrate nella loro eseguzione. L’efficacia deve essere oggetto di un apposito piano di aucontrollo e di azioni di miglioramento continuo.

Grazie a tali attività, in relazione all’effettivo rischio di contaminazioni, l’indicazione della presenza indiretta di allergeni in etichetta dovrà essere oggetto di un periodico riesame.

Superata positivamente la fase di controllo documentale, i nostri funzionari o ispettori vi contatteranno per l’esecuzione della **PRIMA ISPEZIONE DI AVVIO,** per la verifica della conformità ai requisiti richiesti dal disciplinare e dal regolamento per la certificazione **PRESSO LE UNITÀ DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, COMMERCIALIZZAZIONE ED ETICHETTATURA.**

Superata con successo l’ispezione di avvio e/o risolte eventuali non conformità rilevate dal nostro ispettore il comitato di certificazione ICEA deciderà circa la **EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ** per tutti i prodotti ritenuti conformi e la loro effettiva qualifica (Vegetariano, BioVegetariano, Vegan, BioVegan). Tale certificato sarà pubblicato anche nel nostro sito web **www.icea.bio.**

Seguirà la **FASE DI SORVEGLIANZA.** Per l’intero periodo di validità del certificato ICEA controllerà il rispetto dei requisiti previsti dal regolamento sia mediante **PERIODICHE ISPEZIONI** presso le unità di produzione/confezionamento ed etichettatura che presso gli uffici commerciali e amministrativi. Il tutto nel rispetto di un **PIANO DI CONTROLLO E ANALISI** elaborato annualmente sulla base dei criteri e livelli di rischiosità stabiliti da ICEA e approvati dal Comitato di Salvaguardia dell’Imparzialità (CSI). ICEA si riserva la possibilità di eseguire **CONTROLLI PRELIEVI DIRETTAMENTE SUL MERCATO**, nel corso di fiere, mercati o sul web (per quanto attiene la pubblicità, etichettatura e modalità di presentazione della certificazione).

***Questo documento dove essere COMPILATO dall’azienda che richiede la certificazione e inviato in formato elettronico all’ufficio ICEA di competenza.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nome richiedente:*** | ***P.IVA:*** |
| ***Indirizzo:*** | ***Codice Operatore:*** |

**1. UNITÀ PRODUTTIVA/E**

NOME DELLA DITTA

VIA       N°      CITTA’

SEDE LEGALE IN

P.IVA      C.F

ATTIVITÀ SVOLTA:  PRODUZIONE  CONFEZIONAMENTO  ETICHETTATURA  ALTRO

|  |  |
| --- | --- |
| Responsabile (ex direttore tecnico) |  |
| Responsabile Assicurazione Qualità |  |
| Legale Rappresentante |  |
| Responsabile Controllo Qualità |  |
| Responsabile Gestione Certificazione |  |

**Descrizione delle attività e ciclo di produzione**

***Questo documento dove essere COMPILATO dall’azienda che richiede la certificazione e inviato in formato elettronico all’ufficio ICEA di competenza.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Azienda richiedente:** | **P.IVA:** |
| **Indirizzo:** | **Codice Operatore:** |

**2.SCHEDA PRODOTTO**

***Compilare una scheda prodotto per ognuna delle preparazioni (o categorie di prodotti omogenei) per le quali si richiede la certificazione.***

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione prodotto |  |
| Responsabile etichetta |  |
| Ingredienti (1) |  |
| Allergeni  (indicazione In etichetta) |  |
| Proprietà prodotto (claim) |  |
| Sito produttivo (2) |  |
| Sito confezionamento (2) |  |
| Sito etichettatura (2) |  |
| Cod. alfanumerico ICEA 3) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione prodotto |  |
| Responsabile etichetta |  |
| Codice alfanumerico ICEA |  |
| Ingredienti (1) |  |
| Allergeni  (indicazione In etichetta) |  |
| Proprietà prodotto (claim) |  |
| Sito produttivo (2) |  |
| Sito confezionamento (2) |  |
| Sito etichettatura (2) |  |
| Cod. alfanumerico ICEA (3) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione prodotto |  |
| Responsabile etichetta |  |
| Codice alfanumerico ICEA |  |
| Ingredienti (1) |  |
| Allergeni  (indicazione In etichetta) |  |
| Proprietà prodotto (claim) |  |
| Sito produttivo (2) |  |
| Sito confezionamento (2) |  |
| Sito etichettatura (2) |  |
| Cod. alfanumerico ICEA (3) |  |

1. Allegare le schede tecniche di tutti gli ingredienti, indicare con un asterisco (\*) le materie prime biologiche certificate
2. Indicare la denominazione dell’unità produttiva, l'indirizzo completo ed il nome della persona di riferimento.
3. Proposto inizialmente dall’azienda e poi, in caso di valutazione di conformità, attribuito da ICEA (il codice sarà riportato in prossimità del marchio di certificazione.

**Certificazione biologica materie prime (Ente di certificazione e prot. certificato)**