

## 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 VOLONTARIA 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 tecniche delle materie prime/ingredienti, le etichette e altro materiale 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 disciplinare 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 origine 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 misure atte a prevenire per quanto possibile le contaminazioni con sostanze di origine animale che possono entrare direttamente o indirettamente all'interno dello stabilimento. Tali misure di prevenzione devono essere documentate e registrate nella loro esecuzione. 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 rischio 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 deve 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 deve 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 <sup>(1)</sup>

Allergeni

(indicazione In etichetta)

Proprietà prodotto (claim)

Sito produttivo <sup>(2)</sup>

Sito confezionamento <sup>(2)</sup>

Sito etichettatura <sup>(2)</sup>

Cod. alfanumerico ICEA <sup>(3)</sup>

Denominazione prodotto

Responsabile etichetta

Codice alfanumerico ICEA

Ingredienti <sup>(1)</sup>

Allergeni

(indicazione In etichetta)

Proprietà prodotto (claim)

Sito produttivo <sup>(2)</sup>

Sito confezionamento <sup>(2)</sup>

Sito etichettatura <sup>(2)</sup>

Cod. alfanumerico ICEA <sup>(3)</sup>

Denominazione prodotto

Responsabile etichetta

Codice alfanumerico ICEA

Ingredienti <sup>(1)</sup>

Allergeni

(indicazione In etichetta)

Proprietà prodotto (claim)

Sito produttivo <sup>(2)</sup>

Sito confezionamento <sup>(2)</sup>

Sito etichettatura <sup>(2)</sup>

Cod. alfanumerico ICEA <sup>(3)</sup>

(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)**