

Disciplinare per i Sistemi di Gestione dei prodotti destinati a consumatori vegani

Riconosciuto e validato da iVegan S.r.l.

Roma - 30 settembre 2015



Il presente disciplinare è stato redatto e prodotto da **iVegan s.r.l.** ed è di proprietà della stessa. Ogni eventuale riproduzione, anche in parte è vietata senza il consenso scritto da **iVegan s.r.l.**

iVegan s.r.l. , Via Angelo Emo 125-129, 00136 Roma, Italia. P. IVA e C.F 12817621001

DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGANI

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	pag. 3
2. VALORE AGGIUNTO	pag. 3
3. DEFINIZIONI	pag. 3
4. RIFERIMENTI NORMATIVI	pag. 3
5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	pag. 4
ALLEGATO	
REGOLAMENTO DI CERTIFICAZIONE	pag. 8
A.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	pag. 8
A.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE IVEGAN	pag. 8
A.3 PROVE E METODI DI PROVA	pag. 9
A.4 USO DEL LOGO	pag. 9
A.5 IMMISSIONE SUL MERCATO	pag. 9
A.6 LOGHI	pag. 9

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti minimi per la certificazione dei prodotti destinati ai consumatori vegani. La certificazione si applica a prodotti agroalimentari, alle preparazioni gastronomiche e/ o menù serviti presso uno specifico centro cottura sottoposto a controllo e certificazione e a prodotti e sostanze non alimentari, in particolare i prodotti cosmetici, detergenti, abbigliamento che rispondono ai requisiti fissati dal presente disciplinare.

iVegan dal 2008 promuove la diffusione del veganismo attraverso iniziative sociali e commerciali. I prodotti garantiti da **iVegan S.R.L.** (di seguito **iVegan**) sono al 100% prodotti vegetali senza nessun impiego di animali, né direttamente né indirettamente.

Il disciplinare **iVegan** è soggetto a migliorie evolutive che potrebbero cambiare alcuni termini e condizioni, tutti consultabili sul sito <http://certificazione.ivegan.it>

2. VALORE AGGIUNTO

Il consumatore vegano incontra notevoli difficoltà nell'identificare sul mercato prodotti che rispettano la sua scelta etica, questo tipo di certificazione semplifica e garantisce ai consumatori vegani un acquisto consapevole. Il presente disciplinare riporta i requisiti di prodotto e processo richiesti per ottenere tale certificazione e il relativo logo identificativo.

3. DEFINIZIONI

- **Organizzazione:** processo attraverso il quale un insieme di persone partecipano allo svolgimento dell'attività dell'azienda, direttamente con il loro lavoro. Viene strutturato secondo i principi di divisione del lavoro e coordinamento, sicché tale insieme acquisisce una struttura e diventa un sistema
- **Richiedente:** Organizzazione che presenta una richiesta o un'istanza a **iVegan**
- **Licenziatario:** Organizzazione a cui **iVegan** ha rilasciato il certificato
- **Prodotto vegano:** prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di qualsiasi sostanza di derivazione animale e non implica l'utilizzo di animali in nessun modo.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

- **ISO 45020** – Termini Generali e loro definizioni riguardanti la normazione e le attività connesse
- **ISO 17065** – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- **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
- **ISO 9000** – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Terminologia.

I riferimenti sopracitati sono quelli nella versione in vigore al momento dell'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.

- **UNI EN ISO 9000:2005** Sistemi di gestione per la qualità – Fondamenti e vocabolario.
- **UNI EN ISO 9001:2008** Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti.

- **UNI 10854:1999** Linee Guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.
- **UNI EN ISO 19011:2003** Linee guida per gli Audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale.
- **UNI EN ISO 22000:2005** Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi Organizzazione nella filiera alimentare.
- **UNI EN ISO 22005:2008** Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.

I riferimenti sopracitati sono quelli nella versione in vigore al momento dell'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

Requisiti Generali

L'Organizzazione deve:

- Identificare i processi necessari per il rispetto dei requisiti vegani
- Stabilire la sequenza e le interazioni tra questi processi
- Stabilire i criteri e i metodi necessari per assicurare l'efficace funzionamento e l'efficace controllo di questi processi
- Assicurare la disponibilità delle risorse e delle informazioni necessarie per supportare il funzionamento e il monitoraggio di questi processi
- Monitorare, misurare ed analizzare questi processi, e attuare le azioni necessarie per conseguire i risultati pianificati e mantenere l'efficacia di questi processi.

Qualora l'Organizzazione scelga di affidare all'esterno processi che abbiano effetti sulla conformità del prodotto ai requisiti, essa deve assicurare il controllo di tali processi. Nell'ambito del sistema di gestione vegano devono essere definite le modalità per tenere sotto controllo tali processi affidati all'esterno.

Politica e obiettivi in conformità ai principi vegani

L'alta direzione deve assicurare che la politica per l'etica vegana

- Sia appropriata ai principi vegani (vedi paragrafo dedicato)
- Preveda un quadro strutturale per definire e riesaminare gli obiettivi
- Sia comunicata e compresa all'interno dell'Organizzazione
- Sia riesaminata per accertarne la continua idoneità.

Riesame della Direzione

L'alta direzione deve, a intervalli prestabiliti, riesaminare il sistema di gestione per la qualità dell'Organizzazione per assicurarsi della sua continua idoneità, adeguatezza ed efficacia. Questo riesame deve comprendere la valutazione delle opportunità per il miglioramento e le esigenze di modifiche del sistema di gestione vegano, inclusi la politica e gli obiettivi per la conformità ai principi vegani.

Requisiti Specifici Vegani

In nessun prodotto a **logo di certificazione iVegan** sono presenti ingredienti di origine animale o ingredienti che implicano direttamente o indirettamente l'uso di animali.

Lista non completa a titolo esemplificativo dei prodotti più comuni non ammessi per lo standard **iVegan**:

acido stearico, angora, tutti i prodotti di derivazione apiaria, astrakan, avorio, cachemire, camoscio, caseina e derivati, corna, cheratina, china bone, chitina, cocciniglia (E120) e tutti gli additivi di origine animale (E631, E154, E901, ecc.), corallo, collanti di origine animale, conchiglie, gusci, lana, lanolina, latte e tutti i suoi derivati, olio di palma, oli e grassi animali, ossa, pelle, pellicce, perle, piume, placenta, pepsina, peta, squalene, setole di origine animale, spugne di mare, sangue, stearina, tartufo e sottoprodotti, uova, urea.

I prodotti con etichetta riportante possibili contaminazioni di origine animale sono ammessi al disciplinare. Ad esempio: *questo prodotto è stato confezionato in uno stabilimento dove si usano latte e derivati.*

In particolare:

- E' vietato l'uso nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti di animali
- E' vietato l'uso di sostanze e materiali ottenuti o derivati da organismi geneticamente modificati (di origine animale e vegetale)
- E' richiesta la specifica rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale
- E' vietato l'utilizzo dell'olio di palma.

Cosmetici e detergenti

- E' vietato l'uso nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale
- Non sono ammessi test d'irritazione cutanea con uova embrionale e altri test analoghi che prevedono l'impiego di animali o derivati animali
- E' vietato l'impiego nell'intero ciclo di produzione d'ingredienti/coadiuvanti/ausiliari di fabbricazione di origine animale, ad esempio sono esclusi a priori: placenta, cocciniglia e seta
- E' vietato l'impiego di sostanze ottenute o derivate da organismi geneticamente modificati
- E' richiesta la specifica rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale
- E' vietato l'utilizzo di ogni sostanza, anche vegetale che implichi lo sfruttamento fisico o psicologico di animali

Test sugli animali

Nessun prodotto certificato **iVegan** è stato testato sugli animali. Nessuno dei singoli ingredienti deve essere testato sugli animali e deve essere conforme al presente disciplinare.

La legge impone test cruenti sugli animali per tutti i farmaci, per questo le aziende farmaceutiche non possono aderire alla certificazione **iVegan** in nessun caso. Ciò si applica anche alle estensioni di prodotti non farmaceutici. Ad esempio: un'azienda farmaceutica che produce integratori alimentari.

Formazione del personale

L'azienda deve assicurarsi che il personale addetto a mansioni che possono incidere sul mantenimento dell'identità del prodotto sia pienamente in grado di ricoprire il ruolo e che tale competenza sia stata acquisita tramite specifica formazione.

Conformità ai requisiti cogenti

L'Organizzazione deve essere preventivamente conforme a tutta la normativa cogente relativa ai requisiti di igiene generale, di sicurezza intesa come rispetto di tutti i requisiti cogenti.

Sistemi di controllo

Per ciascun pericolo individuato l'azienda deve studiare e descrivere le eventuali azioni di controllo. Per ridurre o eliminare un pericolo a livello accettabile possono essere necessarie più azioni di controllo, mentre una sola azione può, talvolta, tenere sotto controllo più pericoli.

Monitoraggio del processo e del prodotto

Devono essere definite procedure per verificare che il sistema venga attuato correttamente e sia efficace.

Ciò significa garantire misure sistematiche atte a dare evidenza oggettiva che il sistema aziendale garantisca il soddisfacimento dei requisiti attesi per il prodotto.

Tali verifiche ispettive devono essere eseguite da personale qualificato e preferibilmente in cooperazione con il personale dei settori oggetto della verifica.

Azioni correttive e preventive

L'Organizzazione deve attuare azioni per eliminare le cause delle non conformità al fine di prevenire il loro ripetersi.

Le azioni correttive devono essere appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate. Deve essere predisposta una procedura documentata che precisi i requisiti per:

- Il riesame delle non conformità
- L'individuazione delle cause delle non conformità
- La valutazione dell'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità
- L'individuazione e l'attuazione delle azioni necessarie

L'Organizzazione deve individuare le azioni per eliminare le cause delle non conformità potenziali, onde evitare che queste si verifichino. Le azioni preventive attuate devono essere appropriate agli effetti dei problemi potenziali. Deve essere predisposta una procedura documentata che precisi i requisiti per:

- L'individuazione delle non conformità potenziali e delle loro cause
- La valutazione dell'esigenza di attuare azioni per prevenire il verificarsi delle non conformità
- L'individuazione e l'attuazione delle azioni necessarie.

Verifiche ispettive interne

L'Organizzazione deve effettuare ad intervalli pianificati verifiche ispettive interne per stabilire se il sistema di gestione Vegano:

- E' conforme a quanto pianificato, ai requisiti del presente disciplinare ed ai requisiti del sistema di gestione vegano stabiliti dall'Organizzazione stessa
- E' stato efficacemente attuato e mantenuto aggiornato.

Deve essere pianificato un programma di verifiche ispettive che tenga conto dello stato e dell'importanza dei processi e delle aree oggetto di verifica, oltre che dei risultati di precedenti verifiche ispettive. Devono essere stabiliti i criteri, l'estensione, la frequenza e le modalità delle verifiche ispettive. La scelta dei valutatori e la conduzione delle verifiche ispettive devono assicurare l'obiettività e l'imparzialità del processo di verifica ispettiva. I valutatori non possono effettuare verifiche ispettive sul proprio lavoro.

Coinvolgimento dei Fornitori

Laddove alcuni prodotti o processi che hanno impatto sui principi vegani siano acquistati presso fornitori, deve essere garantito che le informazioni per l'approvvigionamento descrivano i prodotti da acquistare conformi ai principi vegani, ivi inclusi, ove opportuno:

- I requisiti per l'approvazione del prodotto, delle procedure, dei processi e delle apparecchiature
- I requisiti per la qualificazione del personale
- I requisiti del sistema di gestione vegano.

L'Organizzazione deve assicurare l'adeguatezza dei requisiti specificati per l'approvvigionamento prima della loro comunicazione ai fornitori.

ALLEGATO

REGOLAMENTO DI CERTIFICAZIONE**A.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE**

iVegan verifica lo stabilimento di produzione dell'Organizzazione dove avviene la produzione più significativa e rilevante ai fini della conformità oltre ad eventuali fornitori o terzi.

Gli audit di sorveglianza saranno effettuati con frequenza annuale.

iVegan 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.

ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE IVEGAN

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

Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio

Il cliente che intende raggiungere e mantenere una certificazione si obbliga a soddisfare i requisiti di certificazione per tutta la produzione, la fornitura del servizio o la realizzazione del processo, e a mettere a disposizione dell'Organizzazione i documenti e le registrazioni che dimostrino l'applicazione sistematica dei requisiti previsti.

Approvvigionamento e qualifica fornitori

Le registrazioni devono rispondere a quanto previsto dal paragrafo del presente disciplinare:
coinvolgimento dei fornitori

Identificazione e rintracciabilità del prodotto**Diagrammi di flusso**

Deve essere previsto un diagramma di flusso che tenga conto di ciascun prodotto, processo, servizio e che dovrà definire tutti gli aspetti delle procedure di trasformazione o fornitura del servizio stesso (dal ricevimento delle materie prime allo stoccaggio e distribuzione del prodotto finito, incluse le fasi finali del processo o servizio)

Analisi dei pericoli

L'Organizzazione deve identificare e documentare tutti i potenziali pericoli prevedibili in ogni fase, in relazione al prodotto, processo e servizio. Devono essere inclusi tutti i rischi che possono compromettere l'identità preservata del prodotto di origine vegana anche dovuti alla sola contaminazione incrociata.

Valutazione dei rischi

Per ciascun rischio l'Organizzazione deve identificare i punti critici, al fine di prevenire, ridurre o eliminare la probabilità che il pericolo accada.

Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione e consegna

Per ciascuna fase devono essere adottate procedure documentate per garantire il mantenimento della caratteristica del prodotto oggetto di certificazione.

Controllo delle registrazioni della qualità

L'Organizzazione deve mantenere e controllare le registrazioni al fine di dimostrare la capacità di tracciare prodotti e processi in ogni fase pertinente all'attività (es: ricezione, produzione, lavorazione, distribuzione).

Formazione del personale

L'azienda deve assicurarsi che il personale addetto a mansioni che possono incidere sul mantenimento dell'identità del prodotto sia pienamente in grado di ricoprire il ruolo e che tale competenza sia stata acquisita tramite specifica formazione.

Gestione dei reclami

I reclami da parte dei clienti devono essere registrati e gestiti in maniera efficace e le informazioni raccolte devono essere utilizzate per ridurre il livello complessivo dei reclami.

A.3 PROVE E METODI DI PROVA

L'Organizzazione, in base all'analisi dei rischi del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo, tale piano sarà oggetto di verifica da parte di **iVegan**.

A.4 USO DEL LOGO

L'utilizzo del **logo di certificazione iVegan** è associato solamente ai singoli prodotti che rispettano il disciplinare **iVegan**. In nessun caso è associato direttamente al logo aziendale.

Il **logo di certificazione iVegan** potrà essere associato all'azienda produttrice solo se la totalità dei prodotti è conforme al disciplinare **iVegan**. Tale conformità verrà verificata da **iVegan**.

Il **logo di certificazione iVegan** non potrà essere utilizzato per materiale pubblicitario, comprese le etichette, che riportino ingredienti di origine animale, sfruttamento o maltrattamento di animali e utilizzo di animali nei processi produttivi.

Il logo dovrà essere posto sul fronte della confezione a grandezza tale da essere visibile e riconoscibile dai clienti.

A.5 IMMISSIONE SUL MERCATO

I prodotti potranno usare il **logo di certificazione iVegan** solo ed esclusivamente dopo aver ricevuto l'approvazione dell'etichetta del prodotto stesso da parte di **iVegan**. La responsabilità civile e penale di quanto autocertificato nell'etichetta rimane a carico dell'azienda produttrice.

A.6 LOGHI

I loghi non potranno essere modificati nella forma e nei colori, qualsiasi modifica dovrà essere approvata esplicitamente solo ed esclusivamente da **iVegan**.

In nessun caso i loghi della certificazione **iVegan** potranno essere usati o riprodotti senza esplicita autorizzazione di **iVegan**.

LOGHI UFFICIALI DELLA CERTIFICAZIONE IVEGAN

