

Disciplinare Tecnico Privato N° 05:2015



di Suolo e Salute s.r.l

Il presente documento, di proprietà di SUOLO E SALUTE s.r.l., è stato redatto dal Direttore Generale, verificato ed approvato dal Responsabile della Qualità, pertanto sostituisce qualsiasi documento analogo redatto precedentemente, e costituisce l'unico effettivamente operativo in merito alla materia indicata.

IL DG

IL RAQ

SOMMARIO

1.	SCOPO	3
2.	CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	VALORE AGGIUNTO.....	3
4.	DEFINIZIONI.....	4
5.	RIFERIMENTI NORMATIVI	4
6.	LA CERTIFICAZIONE	4
	SEZIONE A: “Vegan Attitude 4FOOD”	5
	SEZIONE B: “Vegan Attitude 4COSMETICS”	6
	SEZIONE C: “Vegan Attitude 4INPUTS”	8
	APPENDICE 1: Lo Zucchero	9
7.	IL CONTROLLO DI CONFORMITA’ AL DTP “VEGAN ATTITUDE”	10
8.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA’ “Vegan Attitude”	10
9.	NOTA ALLA REVISIONE	13

1. SCOPO

Lo scopo del presente Disciplinare Tecnico Privato è quello di fissare i requisiti per la certificazione vegana di Suolo e Salute s.r.l., garantendo al consumatore un prodotto conforme ai requisiti fissati, e un controllo affidabile e coerente del processo di produzione.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Suolo e Salute srl intende mettere a servizio del mercato dei prodotti vegani la propria competenza di Organismo di Certificazione ponendo in essere il proprio Disciplinare Tecnico Privato "**Vegan Attitude**", applicato al settore agroalimentare, al settore cosmetico e al settore di produzione dei mezzi tecnici per l'agricoltura, secondo i requisiti elencati rispettivamente nelle sezioni "**4FOOD**", "**4COSMETICS**" e "**4INPUTS**".

Si specifica che la certificazione "**Vegan Attitude – 4 INPUTS**" è accessibile solo ad operatori già certificati e/o richiedenti contemporaneamente la certificazione dei mezzi tecnici ai sensi del Disciplinare Tecnico "Suolo e Salute Inputs".

Suolo e Salute S.r.l rappresenta dunque la parte terza indipendente che - avvalendosi delle evidenze oggettive acquisite - procede alla valutazione dei processi produttivi e dei prodotti ottenuti con la competenza idonea a far percepire il proprio controllo come tecnicamente affidabile agli occhi di tutti i portatori di interesse della filiere interessate.

Secondo il presente disciplinare l'azienda di produzione vegetale assoggettata al controllo può realizzare produzioni miste, certificate "**Vegan Attitude**" e non, ma solo a patto che queste appartengano a varietà colturali diverse.

Diversamente, entro le aziende di produzione di mezzi tecnici per l'agricoltura ed entro le aziende di trasformazione sono ammesse le produzioni miste per la stessa tipologia di prodotto finito "**Vegan Attitude**", a patto che siano messe in atto efficaci procedure di identificazione e separazione da quello sprovvisto di tale certificazione.

3. VALORE AGGIUNTO

Nonostante il veganismo costituisca uno stile di vita oramai consolidato tale da orientare i consumi di un numero crescente di acquirenti, la certificazione vegana non è – ad oggi – destinataria di una normativa specifica, dunque la conformità del prodotto alle attese del consumatore è affidata ad organizzazioni operanti nel settore di riferimento che operano secondo quanto recepito in disciplinari privati a struttura volontaria.

"**Vegan Attitude**" nasce dalla necessità di perseguire la comunione di intenti di domanda e offerta, così da creare un reciproco valore aggiunto:

- Trasmettere e avvalorare il vantaggio competitivo di **aziende** che intendono impostare il proprio processo coerentemente alla scelta vegana;
- Garantire ai **clienti** un prodotto autenticamente vegano, soprattutto in quei casi in cui è necessaria una valutazione tecnica ed agronomica delle filiere produttive, dei processi tecnologici e di tutti gli input coinvolti (mezzi di produzione, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e ausiliari di produzione);

Inoltre, tramite la certificazione "**Vegan Attitude – 4FOOD**", l'Organismo di Certificazione rende obbligatori per l'azienda una serie di controlli atti a prevenire la contaminazione degli alimenti con componenti di origine animale, con particolare attenzione al latte e derivati, uova, pesce, crostacei e i molluschi, responsabili del 90% delle

allergie/intolleranze alimentari. In questo modo la certificazione "*Vegan Attitude*" crea una nuova opportunità per le aziende, ossia la fidelizzazione dei consumatori sensibili alle allergie e intolleranze ai prodotti alimentari di origine animale.

E' alla luce di tutto ciò che il termine "***Attitude***" diventa distintivo, perché in grado di assumere e conciliare il concetto di atteggiamento a quello di comportamento.

4. DEFINIZIONI

Veganismo: movimento filosofico basato su uno stile di vita che si propone di escludere - nella misura in cui questo è praticamente possibile - tutte le forme di sfruttamento e di crudeltà verso gli animali perpetrate per produrre cibo, indumenti o per qualsiasi altro scopo e per promuovere lo sviluppo e l'uso di alternative non-animali, per il bene dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.

Disciplinare tecnico privato: norma tecnica privata contenente procedure operative specifiche e dettagliate atte a garantire l'ottenimento di uno specifico prodotto agroalimentare.

Azienda / Organizzazione / Operatore: Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la produzione compresa quella primaria, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti.

Certificazione: procedura attraverso la quale una terza parte indipendente fornisce assicurazione scritta che un prodotto o sistema è conforme ai requisiti specificati.

Certificazione per FILIERA: (NA per "Vegan Attitude – 4INPUTS). Attestato di conformità rilasciato, per lo specifico prodotto, all'operatore richiedente a seguito della valutazione della rispondenza dell'intera filiera ai requisiti stabiliti, con riferimento all'insieme articolato delle attività, tecnologie, risorse ed organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto finito.

Certificazione per PRODOTTO: Attestato di conformità rilasciato, per lo specifico prodotto, all'operatore richiedente a seguito della valutazione della rispondenza ai requisiti stabiliti con riferimento alla verifica della composizione del prodotto e degli input usati nella sua realizzazione.

Richiedente: Azienda che richiede a Suolo e Salute S.r.l la certificazione in conformità al DTP N° 05:2015 "*Vegan Attitude*"

Licenziatario: Azienda assoggettata ai controlli DTP N° 05:2015 "*Vegan Attitude*" a cui Suolo e Salute S.r.l rilascia l'autorizzazione a definire - in confezioni, etichette, documenti di trasporto, fatture, pubblicità ecc. - "*Vegan*" il prodotto inserito nel relativo Attestato di Conformità.

5. RIFERIMENTI NORMATIVI

ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"

Statuto di ASS;

ISO/IEC 17067:2013 "Elementi fondamentali della certificazione di prodotto e linee guida per gli schemi di certificazione di prodotto".

6. LA CERTIFICAZIONE

Il marchio "***Vegan Attitude***" intende **garantire** un prodotto coerente alle aspettative a tutti i soggetti della filiera commerciale coinvolti ed al consumatore finale, secondo quanto descritto nel relativo Disciplinare Tecnico Privato, il quale risulta applicabile a tre sezioni distinte:

A. "Vegan Attitude 4FOOD" applicabile alle aziende di produzione vegetale e/o preparazione alimentare, compreso il sale alimentare.

B. "Vegan Attitude 4COSMETICS" applicabile alle aziende e laboratori cosmetici.

C. "Vegan Attitude 4INPUTS" applicabile alle aziende di Produzione di mezzi tecnici per l'agricoltura già certificati e/o richiedenti contemporaneamente la certificazione ai sensi del Disciplinare Tecnico "Suolo e Salute Inputs".

SEZIONE A: "Vegan Attitude 4FOOD"

L'operatore deve indicare se la certificazione sia "*Per PRODOTTO*" o "*Per FILIERA*".

- ✓ Certificazione "*Vegan Attitude 4FOOD – Per PRODOTTO*": prevede che vengano valutati la composizione e gli inputs usati nella realizzazione del prodotto, sia per quanto riguarda l'attività di produzione vegetale o preparazione alimentare.
- ✓ Certificazione "*Vegan Attitude 4FOOD – Per FILIERA*": prevede che l'intera filiera di aziende coinvolte nella produzione primaria, nella trasformazione, nel confezionamento e distribuzione del prodotto alimentare interessato sia **certificata** secondo i requisiti "Vegani" anche in accordo a differenti standard tecnici di settore.

I REQUISITI

1. La totalità degli inputs usati nella realizzazione del prodotto o nella filiera (coltivazione e/o conservazione e/o trasformazione dei prodotti vegetali) oggetto di certificazione:
 - NON devono essere di origine animale, anche se ottenuti senza sacrificio e sfruttamento;
 - NON devono essere rappresentati da ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici e ausiliari di fabbricazione di origine animale, né ottenuti con il coinvolgimento di prodotti di origine animale, nell'intero ciclo di lavorazione del prodotto certificato. A questo proposito è proibito l'impiego di zucchero che abbia subito processi di sbiancamento con prodotti di origine animale (**V. APPENDICE 1**).

Anche il packaging deve sottostare alle medesime prescrizioni ed agli stessi divieti, sia in termini di materiali utilizzati, sia per quanto riguarda la coerenza delle indicazioni circa le modalità di utilizzo al consumatore.

2. Presso il sito produttivo oggetto di verifica tutte le attività si svolgono senza il ricorso a sfruttamento animale. Gli animali eventualmente presenti non devono essere utilizzati come forza lavoro, e - nel caso di allevamenti a carattere familiare/hobbistico - a prescindere dalla numerosità del gruppo - i proprietari non possono procedere alla macellazione per alimentazione umana e/o autoconsumo.
3. L'operatore si impegna con tutti mezzi legalmente disponibili a scoraggiare qualsiasi attività venatoria (caccia e pesca) sulle superfici destinate alla coltivazione di prodotto "*Vegan Attitude*".
4. Gli animali da lavoro (es. cani da tartufo), di affezione o ornamentali, possono essere ospitati negli spazi aziendali, a condizione di garantire loro situazioni di benessere psico-fisico e sicurezza: buono stato di nutrizione e igiene, assenza di condizioni di stress e stereotipie comportamentali, libertà di movimento con possibilità di confinamento durante la movimentazione dei mezzi aziendali (se presenti). Animali allevati in modo estensivo con la sola finalità di tutelare la biodiversità (es. razze autoctone, fattorie didattiche) devono essere considerati come "ornamentali", quindi consentiti ma mantenuti alle condizioni di cui sopra.
5. La Tracciabilità deve essere svolta come raccolta ordinata di informazioni nell'espletamento dei processi che portano alla realizzazione del prodotto, identificato da un lotto produttivo recante tutte le informazioni necessarie al fine di eseguire in modo sistematico la rintracciabilità ed evitare, lungo tutto il processo produttivo, il rischio di promiscuità con prodotti non certificati.

6. Lo stoccaggio di prodotto certificato (sia input che output) deve avvenire in aree adibite in condizioni di sicurezza igienico sanitaria, e i flussi dello stesso, devono essere organizzati in modo razionale, al fine di prevenire e monitorare il rischio di cross-contamination.
7. Il pest-control all'interno degli stabilimenti di produzione, deve essere effettuato mediante l'impiego di mezzi che determinino la morte immediata degli animali infestanti, fatto salvo nei casi in cui questo non sia possibile in base alla normativa cogente. Inoltre l'Organizzazione si impegna attivamente a privilegiare l'impiego di metodi preventivi volti a ridurre il più possibile l'eventuale intrusione in azienda degli stessi.
8. Gli alimenti, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione non devono essere ottenuti e/o contenere Organismi Modificati Geneticamente.
9. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ecologica (es. gestione dei rifiuti, dei fitosanitari, esecuzione di trattamenti e concimazioni, manutenzione delle macchine agricole, tutela di flora e fauna locale).
10. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ambientale, al fine di perseguire la tutela del patrimonio naturale, la conservazione degli ecosistemi e della biodiversità.

L'organizzazione certificata si impegna nei confronti di Suolo e Salute S.r.l.:

- A fornire evidenza di rispondenza ai requisiti sopra elencati.
- A fornire informazioni ed evidenze di conformità relative ai semilavorati e/o prodotti finiti acquistati da terzi.
- A formare le funzioni preposte affinché le attività descritte nel Disciplinare Tecnico siano pianificate, effettuate, controllate e verificate.
- A Gestire eventuali reclami pervenuti dai clienti secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente;
- A Gestire eventuali Non Conformità rilevate secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente.

SEZIONE B: "Vegan Attitude 4COSMETICS"

L'operatore deve indicare se la certificazione sia "Per *PRODOTTO*" o "Per *FILIERA*".

- ✓ Certificazione "Vegan Attitude 4COSMETICS – Per *PRODOTTO*": prevede che vengano valutati la composizione e gli inputs usati nella realizzazione del prodotto finalizzato ad un utilizzo cosmetico, per quanto riguarda l'attività di produzione vegetale o preparazione cosmetica.
- ✓ Certificazione "Vegan Attitude 4COSMETICS – Per *FILIERA*": prevede che l'intera filiera di aziende coinvolte nella produzione primaria, nella trasformazione, nel confezionamento e distribuzione del prodotto cosmetico interessato sia certificata secondo i requisiti "Vegani", anche se in accordo a differenti standard tecnici di settore.

I REQUISITI

1. La totalità degli input coinvolti nella realizzazione del prodotto o nella filiera (coltivazione e/o conservazione e/o trasformazione dei prodotti vegetali) oggetto di certificazione:
 - NON devono essere di origine animale, anche se ottenuti senza sacrificio e sfruttamento;

- NON devono essere rappresentati da ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici e ausiliari di fabbricazione di origine animale, né ottenuti con il coinvolgimento di prodotti di origine animale, nell'intero ciclo di lavorazione del prodotto certificato. A questo proposito è proibito l'impiego di zucchero che abbia subito processi di sbiancamento con prodotti di origine animale (**V. APPENDICE 1**).

Anche il packaging deve sottostare alle medesime prescrizioni ed agli stessi divieti, sia in termini di materiali utilizzati, sia per quanto riguarda la coerenza delle indicazioni circa le modalità di utilizzo al consumatore.

2. Presso il sito produttivo oggetto di verifica tutte le attività si svolgono senza il ricorso a sfruttamento animale. Gli animali eventualmente presenti non devono essere utilizzati come forza lavoro, e - nel caso di allevamenti a carattere familiare/hobbistico - a prescindere dalla numerosità del gruppo - i proprietari non possono procedere alla macellazione per alimentazione umana e/o autoconsumo.
3. L'operatore si impegna con tutti mezzi legalmente disponibili a scoraggiare qualsiasi attività venatoria (caccia e pesca) sulle superfici destinate alla coltivazione di prodotto "*Vegan Attitude*".
4. Gli animali da lavoro (es. cani da tartufo), di affezione o ornamentali, possono essere ospitati negli spazi aziendali, a condizione di garantire loro situazioni di benessere psico-fisico e sicurezza: buono stato di nutrizione e igiene, assenza di condizioni di stress e stereotipie comportamentali, libertà di movimento con possibilità di confinamento durante la movimentazione dei mezzi aziendali (se presenti). Animali allevati in modo estensivo con la sola finalità di tutelare la biodiversità (es. razze autoctone, fattorie didattiche) devono essere considerati come "ornamentali", quindi consentiti ma mantenuti alle condizioni di cui sopra.
5. La Tracciabilità deve essere svolta come raccolta ordinata di informazioni nell'espletamento dei processi che portano alla realizzazione del prodotto, identificato da un lotto produttivo recante tutte le informazioni necessarie al fine di eseguire in modo sistematico la rintracciabilità ed evitare, lungo tutto il processo produttivo, il rischio di promiscuità con prodotti non certificati.
6. Lo stoccaggio di prodotto certificato (sia input che output) deve avvenire in aree adibite in condizioni di sicurezza igienico sanitaria, e i flussi dello stesso, devono essere organizzati in modo razionale, al fine di prevenire e monitorare il rischio di cross-contamination.
7. Il pest-control all'interno degli stabilimenti di produzione, deve essere effettuato mediante l'impiego di mezzi che non determinino direttamente la morte degli animali infestanti. Inoltre l'Organizzazione si impegna attivamente a privilegiare l'impiego di metodi preventivi volti a ridurre il più possibile l'eventuale intrusione in azienda degli stessi.
8. L'operatore si impegna a rispettare il divieto previsto nella Normativa Cosmetica Reg.(CE) N.1223/2009, dichiarando in etichetta l'assenza di qualsiasi forma di sperimentazione animale, sia per le materie prime, sia per i semilavorati, sia per i prodotti finiti.
9. Gli alimenti, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione non devono essere ottenuti e/o contenere Organismi Modificati Geneticamente o derivare da processi che ne implicino l'impiego.
10. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ecologica (es. gestione dei rifiuti, esecuzione di trattamenti fitosanitari e concimazioni).

11. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ambientale, al fine di perseguire la tutela del patrimonio naturale, la conservazione degli ecosistemi e della biodiversità.

L'organizzazione certificata si impegna nei confronti di Suolo e Salute S.r.l

- A fornire evidenza di rispondenza ai quesiti sopra elencati.
- A fornire informazioni ed evidenze di conformità relative ai semilavorati e/o prodotti finiti acquistati da terzi .
- A formare le funzioni preposte affinché le attività descritte nel Disciplinare Tecnico siano pianificate, effettuate, controllate e verificate.
- A Gestire eventuali reclami pervenuti dai clienti secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente;
- A Gestire eventuali Non Conformità rilevate secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente.

SEZIONE C: "Vegan Attitude 4INPUTS"

Il produttore di mezzi tecnici per l'agricoltura può aderire alla sola Certificazione "Vegan Attitude 4INPUTS – Per **PRODOTTO**", la quale prevede che venga valutata la conformità della composizione di una specifica referenza, e di tutti gli inputs usati per realizzarla.

I REQUISITI

1. La totalità degli input coinvolti nella realizzazione del prodotto oggetto di certificazione:
 - NON devono essere di origine animale, anche se ottenuti senza sacrificio e sfruttamento;
 - NON devono essere rappresentati da ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici e ausiliari di fabbricazione di origine animale, né ottenuti con il coinvolgimento di prodotti di origine animale, nell'intero ciclo di lavorazione del prodotto certificato.

Anche il packaging deve sottostare alle medesime prescrizioni ed agli stessi divieti, sia in termini di materiali utilizzati, sia per quanto riguarda la coerenza delle indicazioni circa le modalità di utilizzo (es. distribuzione mediante corno animale).

2. Presso il sito produttivo oggetto di verifica tutte le attività si svolgono senza il ricorso a sfruttamento animale. Gli animali eventualmente presenti non devono essere utilizzati come forza lavoro (es. cani da guardia), e - nel caso di allevamenti a carattere familiare/hobbistico - a prescindere dalla numerosità del gruppo - i proprietari non possono procedere alla macellazione per alimentazione umana e/o autoconsumo.
3. Gli animali da lavoro, di affezione o ornamentali, possono essere ospitati negli spazi aziendali, a condizione di garantire loro situazioni di benessere psico-fisico e sicurezza: buono stato di nutrizione e igiene, assenza di condizioni di stress e stereotipie comportamentali, libertà di movimento con possibilità di confinamento durante la movimentazione dei mezzi aziendali (se presenti). Animali allevati in modo estensivo con la sola finalità di tutelare la biodiversità (es. razze autoctone, fattorie didattiche) devono essere considerati come "ornamentali", quindi consentiti ma mantenuti alle condizioni di cui sopra.
4. La Tracciabilità deve essere svolta come raccolta ordinata di informazioni nell'espletamento dei processi che portano alla realizzazione del prodotto, identificato da un lotto produttivo recante tutte le informazioni necessarie al fine di eseguire in modo sistematico la rintracciabilità ed evitare, lungo tutto il processo produttivo, il rischio di promiscuità con prodotti non certificati.

5. Lo stoccaggio di prodotto certificato (sia input che output) deve avvenire in aree adibite in condizioni di sicurezza igienico sanitaria, e i flussi dello stesso, devono essere organizzati in modo razionale, al fine di prevenire e monitorare il rischio di cross-contamination.
6. Il pest-control all'interno degli stabilimenti di produzione, deve essere effettuato mediante l'impiego di mezzi che non determinino direttamente la morte degli animali infestanti. Inoltre l'Organizzazione si impegna attivamente a privilegiare l'impiego di metodi preventivi volti a ridurre il più possibile l'eventuale intrusione in azienda degli stessi.
7. Gli ingredienti, i coadiuvanti ed ausiliari di fabbricazione non devono essere ottenuti e/o contenere Organismi Modificati Geneticamente o derivare da processi che ne implicino l'impiego.
8. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ecologica (es. gestione dei rifiuti, gestione degli sversamenti).
9. L'azienda tende continuamente ad un'organizzazione razionale dei mezzi di produzione e delle proprie risorse coerentemente alla propria sensibilità ambientale, al fine di perseguire la tutela del patrimonio naturale, la conservazione degli ecosistemi e della biodiversità.

L'organizzazione certificata si impegna nei confronti di Suolo e Salute S.r.l

- A fornire evidenza di rispondenza ai quesiti sopra elencati.
- A fornire informazioni ed evidenze di conformità relative ai semilavorati e/o prodotti finiti acquistati da terzi .
- A formare le funzioni preposte affinché le attività descritte nel Disciplinare Tecnico siano pianificate, effettuate, controllate e verificate.
- A gestire eventuali reclami pervenuti dai clienti secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente;
- A gestire eventuali Non Conformità rilevate secondo quanto prescritto dal Regolamento di Certificazione vigente.

APPENDICE 1: Lo Zucchero

L'utilizzo dello zucchero è consentito dalla certificazione "*Vegan Attitude*" solo se lo stesso non ha subito processi di sbiancatura con prodotti di origine animale, solitamente effettuati con carbone ottenuto da farine di ossa.

Da un punto di vista pragmatico è necessario verificare sempre la relativa scheda tecnica, tenendo presente che di norma:

Lo **zucchero di barbabietola** italiano/europeo può essere utilizzato nell'ambito della Certificazione "*Vegan Attitude*" poiché i processi produttivi non contemplano l'esecuzione del trattamento sbiancante citato. E' però necessario approfondire svolgendo ulteriori indagini nel caso in cui l'origine risulti diversa, soprattutto se americana.

Lo **zucchero di canna integrale** può essere utilizzato nell'ambito della Certificazione "*Vegan Attitude*" perché ottenuto a seguito di: macinazione e spremitura della canna, successiva ebollizione del sugo leggero ottenuto, lavaggio (aggiunta di sciroppo grezzo e centrifugazione) ed essiccazione del prodotto, senza che questo venga né raffinato né sbiancato.

Lo **zucchero di canna grezzo**, in tutte le sue tonalità di colore, NON può essere utilizzato nell'ambito della Certificazione "*Vegan Attitude*" perché il processo di produzione richiede necessariamente il trattamento sbiancante citato. E' quindi necessario assicurarsi che questo non entri a far parte della composizione del prodotto oggetto della certificazione, sia come ingrediente, sia come componente di semilavorato.

7. IL CONTROLLO DI CONFORMITA' AL DTP "VEGAN ATTITUDE"

La certificazione di conformità è rilasciata secondo l'iter procedurale standardizzato dall'OdC nelle Procedure di Certificazione di Prodotto (Sez.11 del Manuale della Qualità di Suolo e Salute).

Il Tecnico Ispettore di Suolo e Salute S.r.l ha il compito di effettuare la verifica iniziale di certificazione e le successive verifiche ispettive di sorveglianza. Nel corso della verifica iniziale saranno valutate tutte le unità produttive dell'Organizzazione che siano ricadenti nello scopo di certificazione e che siano coinvolte nella realizzazione del prodotto oggetto della certificazione.

Nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza il tecnico ispettore valuterà l'operatività almeno dell'Unità Produttiva più significativa in relazione alla criticità delle lavorazioni svolte nel periodo esaminato e, ove previsto, avrà la facoltà di prelevare un campione di prodotto da analizzare.

Suolo e Salute S.r.l, in accordo a quanto specificato nel contratto di certificazione, si riserva la possibilità di svolgere visite ispettive supplementari, anche c/o aziende alle quali l'Organizzazione certificata subappalta la realizzazione di semilavorati e/o prodotti finiti, piuttosto che qualsiasi altra attività ricadente nel campo di applicazione della certificazione dell'Organizzazione richiedente, così da verificare l'affinità ai requisiti del DTP "*Vegan Attitude*". Tale eventualità è da escludersi nel caso in cui i terzisti siano anch'essi certificati "*Vegan Attitude*".

Il controllo documentale svolto durante le verifiche ispettive consiste nel valutare:

1. Il Sistema Qualità riguardante il prodotto/processo/servizio.
2. Registrazioni del Sistema Qualità
3. Tracciabilità e rintracciabilità
4. Bilancio di massa
5. Prove e analisi
6. Controllo del prodotto non conforme
7. Gestione delle Non Conformità
8. Gestione dei flussi
9. Autocontrollo
10. Approvvigionamento e qualifica dei fornitori
11. Formazione e addestramento del personale
12. Gestione dei Reclami

Tutti i campionamenti effettuati, sia da parte dell' OdC che da parte dell'Organizzazione in autocontrollo, devono essere analizzati da laboratori accreditati sulla base della Norma ISO/IEC 17025.





8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "Vegan Attitude"

Condizioni di Utilizzo





A seguito dell'ottenimento della certificazione "*Vegan Attitude*", l'Organizzazione licenziataria sarà tenuta a riportare nei documenti di trasporto verso i clienti lo status del prodotto interessato associandovi, ad esempio, la dicitura "ottenuto in conformità al DTP *Vegan Attitude* 4FOOD – **Per PRODOTTO**" OPPURE "ottenuto in conformità al DTP *Vegan Attitude* 4FOOD – **Per FILIERA**".

A seguito di richiesta inoltrata all' Ufficio competente dell'Organismo di Certificazione, l'Organizzazione licenziataria che commercializzi prodotto etichettato potrà avvalersi dell'utilizzo del logo "Vegan Attitude", che in tutte le sue varianti presenta profilo circolare, in cui campeggia la qualifica di riferimento. Infatti il logo si diversifica in funzione dell'ambito di riferimento:

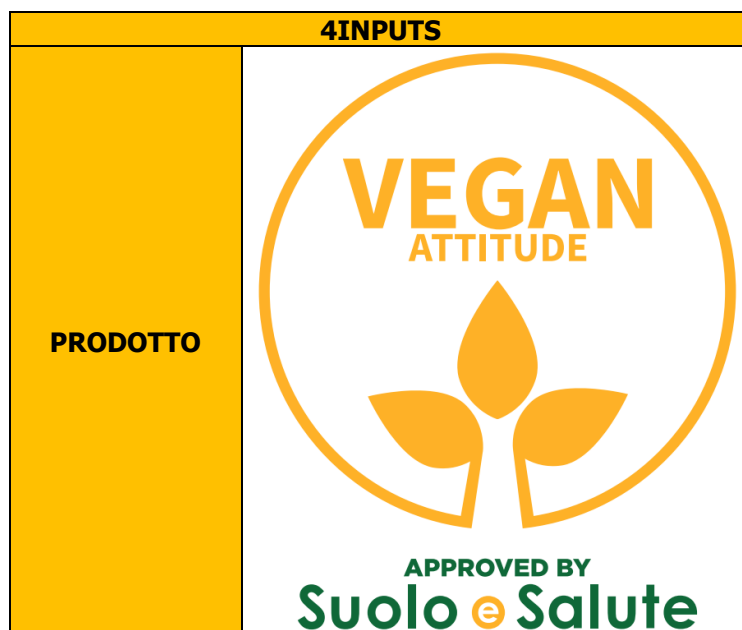
- ✓ il logo "Vegan Attitude **4FOOD**" , qualora si ricorra alla quadricromia, è di colore verde, Pantone 347 C. Solo nel caso in cui il prodotto sia certificato anche ai sensi del Reg.UE 2018/848 e s.m.i. dall'Organismo di Certificazione Suolo e Salute s.r.l, l'Organizzazione può avvalersi del logo "Bio Vegan Attitude", con funzione di rafforzativo di quanto già disposto dalla regolare etichettatura per prodotti biologici.

4FOOD	Convenzionale e BIO con altro OdC	BIO con Suolo e Salute s.r.l
PRODOTTO		
FILIERA		

- ✓ il logo “*Vegan Attitude 4COSMETICS*”, qualora si ricorra alla quadricromia, è di colore blu, Pantone 2935, con l’esplicito riferimento alla cosmesi. Solo nel caso in cui il prodotto sia certificato anche ai sensi del Disciplinare Tecnico Privato “Biocosmesi” di Suolo e Salute s.r.l, l’Organizzazione può avvalersi dell’ulteriore logo rafforzativo “*Bio Vegan Attitude*” .

4COSMETICS	Convenzionale e BIO con altro OdC	BIO con Suolo e Salute s.r.l
PRODOTTO		
FILIERA		

- ✓ il logo “*Vegan Attitude* **4INPUTS**”, qualora si ricorra alla quadricromia, è di colore oca e verde, rispettivamente Pantone 349C e 7409C.



A seconda delle esigenze tipografiche è possibile disporre di tutti i loghi riportati nel presente DTP sia in positivo che in negativo; similmente è possibile utilizzarli in bianco e nero qualora non sia possibile a colori.

Il logo può essere affiancato a qualsiasi altro logo coerente.

9. NOTA ALLA REVISIONE

Questo documento del sistema qualità dell'Organismo di Controllo Suolo e Salute s.r.l, contrassegnato dalla revisione EM/REV 02-02, rappresenta la versione in vigore, dunque annulla e sostituisce le precedenti.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL DG

IL RAQ