



I'M VEG

DISCIPLINARE

PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

DESTINATI A CONSUMATORI

VEGETARIANI E VEGANI



www.imveg.it • info@imveg.it



DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGETARIANI E 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
5.1 COSMETICI e DETERGENTI	pag. 4
6. METODOLOGIA	pag. 5
6.1 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE	pag. 5
6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE I'M VEG	pag. 5
6.3 PROVE E METODI DI PROVA	pag. 5
7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	pag. 5
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ, DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI	pag. 6
9. IL MARCHIO	pag. 6
10. LINEE GUIDA PER IL CORRETTO USO DEL MARCHIO	pag. 7



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 a prodotti agroalimentari, alle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti presso uno specifico centro cottura sottoposto a controllo e certificazione ed a 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 e vegano incontra notevoli difficoltà nell'identificare sul Mercato di prodotti che rispettano la sua scelta etica, questo tipo di certificazione garantisce ai consumatori vegetariani e Vegani un acquisto consapevole.

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

3. DEFINIZIONI

- **Organizzazione:** il processo attraverso il quale l'insieme di persone che, con il loro lavoro, partecipano direttamente allo svolgimento dell'attività dell'azienda. 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 l'm Veg;
- **Licenziatario:** organizzazione a cui l'm Veg ha rilasciato il certificato;
- **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;
- **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.

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 sopraccitati 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

1. E' vietato l'uso nell'intero ciclo di produzione di qualsiasi sostanza / ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti di animali anche non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento.
2. E' vietato l'uso nell'intero ciclo di produzione di ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.
3. E' vietato l'uso di sostanze e materiali ottenuti o derivati da organismi geneticamente modificati.
4. 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.

5.1 COSMETICI e DETERGENTI

1. E' vietato l'uso 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.
2. Non sono ammessi test d'irritazione cutanea con uova embrionale e altri test analoghi che prevedono l'impiego di animali o derivati animali.
3. E' vietato l'impiego nell'intero ciclo di produzione d'ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali, ad esempio sono esclusi a priori: placenta, cocciniglia e seta.
4. I prodotti apistici devono provenire da agricoltura biologica certificata.
5. E' vietato l'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).
6. 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.



6. METODOLOGIA

6.1 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE

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

La frequenza di valutazione sarà annuale.

6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VALUTAZIONI I'M VEG

La richiesta sarà accettata dopo aver valutato tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riportati nell'elenco seguente.

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio
2. Approvvigionamento e qualifica fornitori
3. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
4. Diagrammi di flusso
5. Analisi dei pericoli
6. Valutazione dei rischi
7. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione e consegna
8. Controllo delle registrazioni della qualità
9. Valutazione dei rischi che garantiscano sicurezza su probabili contaminazioni incrociate
10. Formazione del personale
11. Gestione dei reclami

6.3 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 valutazione da parte di I'm Veg.

7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO.

Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti, che contengono riferimenti alla certificazione volontaria i'm Veg dovrà essere approvata dall'organismo di certificazione.



8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ, DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI

Qualora si dovessero verificare delle non conformità o reclami relativi alle caratteristiche della certificazione dovrà esserne data comunicazione all'organismo di certificazione che farà riferimento alle procedure aziendali già esistenti e dichiarate nel manuale di auto-controllo.

9. IL MARCHIO

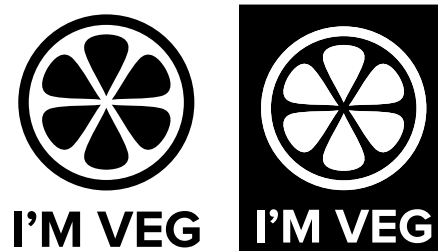
Tipologia di loghi e utilizzo:

- Per le aziende produttrici e di trasformazione che non utilizzano animali o ingredienti animali nei loro processi produttivi.

VERSIONI ORIGINALI NEI COLORI STANDARD



VERSIONI MONOCROMATICHE



- Per i ristoranti che propongono menù «I'm Veg» o piatti vegani.

VERSIONI ORIGINALI NEI COLORI STANDARD



VERSIONI MONOCROMATICHE





10. LINEE GUIDA PER IL CORRETTO USO DEL MARCHIO

- Colore istituzionale del marchio (simbolo+ logotipo): C50/M0/Y100/K0.
- L'applicazione negativa del marchio in bianco e nero non prevede l'uso di tonalità ottenute attraverso retinature. Il simbolo e il logotipo sono applicati rigorosamente in bianco o nero.
- Il marchio deve avere intorno uno spazio libero sufficientemente ampio. Il logotipo è composto in Proxima Nova Bold. Tale scelta è definitiva e non è consentito l'uso di caratteri tipografici anche simili in sostituzione.
- La riduzione del marchio è ammessa fino a 10 mm di base. Al di sotto di questa dimensione diventa impossibile il riconoscimento dei segni che compongono il marchio.
- Il marchio positivo a colori può essere applicato nei suoi colori istituzionali su fondi colorati, anche fotografici, purché sufficientemente chiari.
- Deve essere proibito qualsiasi intervento che modifichi il marchio nelle sue proporzioni originali, nei suoi colori istituzionali, nelle sue proporzioni interne, nonché nella disposizione dei suoi elementi. **NON SPECULARE, NON CAMBIARE LE PROPORZIONI, NON SPOSTARE GLI ELEMENTI, NON DIVERSIFICARE IL COLORE, NON RUOTARE**
- Sono proibite le applicazioni che compromettono la leggibilità del marchio. Alcuni esempi: positivo applicato su texture, positivo su fondo sfumato di uno dei due colori istituzionali, positivo su fondo fotografico scuro, negativo su fondo chiaro.