

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b> <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

<b>SOMMARIO</b>		<b>SUMMARY</b>
1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	Pag 1	1. PURPOSE AND FIELD OF APPLICATION
2. VALORE AGGIUNTO	2	2. ADDED VALUE
3. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI	3	3. DEFINITIONS AND ABBREVIATIONS
4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3	4. REFERENCE DOCUMENTS
5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE E METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE	4	5. REQUIREMENTS SUBJECT TO CERTIFICATION AND COMMUNICATION METHOD
6. METODOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE	4	6. CERTIFICATION METHOD
6.1 ESAME DOCUMENTALE DEL PRODOTTO, DEI SUOI COMPONENTI, DEGLI AUSILIARI DI FABBRICAZIONE E DEGLI IMBALLAGGI		6.1 DOCUMENTARY EXAMINATION OF THE PRODUCT, ITS COMPONENTS, MANUFACTURING ACCESSORIES AND PACKAGING
6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE		6.2 ELEMENTS SUBJECT TO INSPECTION
6.3 NUMERO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE		6.3 NUMBER OF INSPECTIONS
6.4 PROVE E CONTROLLI		6.4 TEST AND CHECKS
7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	6	7. PRODUCT IDENTIFICATION
7.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE		7.1 CERTIFICATION MARK
7.2 DICITURA DI CONFORMITA'		7.2 CONFORMITY STATEMENT
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA', DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI	6	8. MANAGEMENT OF NON-CONFORMITIES, CORRECTIVE ACTIONS AND COMPLAINTS
9. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	6	9. ANNEXES TO THE TECHNICAL PRODUCT

<b>1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.</b>	<b>1. PURPOSE AND FIELD OF APPLICATION.</b>
<p>Lo scopo del presente documento è definire i requisiti per la certificazione e la comunicazione dei prodotti destinati ai consumatori Vegani che vogliono compiere acquisti consapevoli. La consapevolezza è consentita dalla conoscenza approfondita delle caratteristiche di provenienza, di trasformazione, etiche, sostenibili ecc. dei prodotti.</p> <p>La certificazione si applica ai prodotti (agroalimentari, cosmetici, tessili, di abbigliamento, di imballaggio e altro) ottenuti presso una o più unità produttive, già in possesso di un altro marchio di certificazione oppure che siano conformi a un disciplinare privato aziendale che ne valorizzi l'aspetto qualitativo. <b>La conformità sarà valutata dall'Organismo di Certificazione</b>, mentre il livello della <b>valorizzazione dell'aspetto qualitativo</b>, del disciplinare privato aziendale, <b>dalla proprietà del marchio.</b></p>	<p>The purpose of this document is to define the requirements for the certification and communication of products for Vegan consumers who want to gain awareness in order to make informed purchases. Awareness is gained from a thorough knowledge of the origin, processing, ethics, sustainability – and other aspects – of the products.</p> <p>Certification applies to products (agri-food, cosmetics, textiles, clothing, packaging, etc.) obtained from one or more production units which already hold another certification mark, or which comply with private company regulations which enhance quality. <b>Conformity will be assessed by the Certification Body</b>, while the level of <b>enhancement of quality</b>, in relation to the private company specification, <b>will be assessed by the brand owner.</b></p>

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/Page 1 di/of 7
Rev.	Data/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b> <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

La certificazione si può applicare anche:

- alla **ristorazione** (ristoranti, mense, catering e altro), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza degli ingredienti di origine animale nelle ricette presentate nel menù come vegane;
- alle **strutture ricettive turistiche** (hotel, alberghi, agriturismi, Bed and Breakfast e altro), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza di componenti di origine animale negli accessori per l'accoglienza (elementi di arredamento, biancheria da bagno e da letto, tovaglie e altro);
- al **packaging** (imballaggi), in questo caso la valutazione dell'Organismo di Certificazione verterà sulla verifica dell'assenza di componenti di origine animale nel materiale utilizzato nel packaging, **in relazione ai livelli di certificazione.**

Il marchio di certificazione deve essere riferito e comunicato, in modo chiaro, unicamente per i prodotti conformi al disciplinare.

La procedura di certificazione è impostata su tre livelli, **eccetto per il packaging per cui ci sono regole specifiche:**

- Il **primo**, senza ingredienti di origine animale nel prodotto e senza parti di origine animale nella confezione,
- Il **secondo**, conforme al **primo** e senza utilizzo di mezzi tecnici di origine animale nella produzione agricola (ad es. sangue, ossa, concime, ecc.),
- Il **terzo**, conforme al **secondo** e senza utilizzo di mezzi tecnici di origine animale nella trasformazione/lavorazione (ad es. guanti di pelle, pennelli, ecc.).

Altro parametro che è consigliabile evidenziare nella comunicazione è la percentuale di prodotti certificati **Qualità Vegana** sul totale dei prodotti aziendali.

## **2. VALORE AGGIUNTO.**

Il valore aggiunto di questo tipo di certificazione è quello di fornire ai consumatori Vegani (e anche ai componenti intermedi della filiera commerciale) tutte le informazioni necessarie per permettere, come già detto, un acquisto consapevole.

Certification can also be applied to:

- **catering** (restaurants, canteens, catering services, etc.); in this case, the assessment by the Certification Body will focus on ensuring the absence of ingredients of animal origin in the recipes presented on the menu as vegan;
- **tourist hospitality facilities** (hotels, guesthouses, farmhouses, bed and breakfast establishments, etc.); in this case, the assessment by the Certification Body will focus on ensuring the absence of components of animal origin in hospitality accessories (furniture, bathroom and bed linen, tablecloths, etc.);
- **packaging**; in this case, the assessment by the Certification Body will focus on ensuring the absence of components of animal origin in all the material used in the packaging, **according to the certification level.**

The certification mark must be referred to and communicated clearly only for products that comply with specifications.

The certification procedure is arranged on three levels, **with specific rules applying to packaging:**

- The **first**, with no ingredients of animal origin in product and without animal parts in the packaging,
- The **second**, in line with the **first** and without the use of technical means of animal origin in agricultural production (e.g.: blood, bones, fertiliser, etc.),
- The **third**, in line with the **second** and without the use of technical means of animal origin in transformation/processing (e.g.: leather gloves, brushes, etc.).

Another parameter that should be highlighted in the communication is the percentage of **Vegan Quality**-certified products in relation to the company's total products.

## **2. ADDED VALUE.**

The added value of this type of certification is to provide Vegan consumers (and also the intermediate components of the commercial chain) with all the information they need to make an informed purchase.

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/Page 2 di/of 7
Rev.	Data/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b> <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

<p>Le informazioni e la certificazione riguardanti i prodotti devono essere presenti in un sito web di libero accesso, che permetta una procedura di aggiornamento in tempo reale.</p> <p><b>Nel caso della ristorazione l'indicazione della Qualità Vegana deve essere presente sul menù, in chiaro riferimento alle ricette certificate.</b></p> <p><b>3. DEFINIZIONI e ABBREVIAZIONI.</b></p> <p><b>Organizzazione:</b> ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie e che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto indicato nel <i>Campo di applicazione</i>.</p> <p><b>Richiedente:</b> Organizzazione che richiede la certificazione.</p> <p><b>Licenziatario:</b> organizzazione cui è stato rilasciato il certificato di conformità.</p> <p><b>Prodotto vegano:</b> 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.</p> <p><b>Testato su animali:</b> utilizzo di test che prevedono che l'animale sia forzato a ingerire o respirare la sostanza fino all'avvelenamento e alla morte o che se ne sperimentino gli effetti sugli occhi o sulla pelle nuda.</p> <p><b>Ristorazione:</b> è un settore commerciale che comprende tutte le attività di produzione e distribuzione di pasti pronti per una clientela (ristoranti, mense, catering e altro).</p> <p><b>Aziende ricettive:</b> sono tutte quelle strutture in grado di offrire la possibilità di pernottamento ai turisti, durante il loro soggiorno in un determinato luogo.</p> <p><b>Sito Web:</b> è un insieme di pagine web correlate, ovvero una struttura ipertestuale di documenti che risiede, tramite hosting, su un web server e accessibile all'utente che</p>	<p>Product information and certification must be present on a freely accessible website, which allows updating in real time.</p> <p><b>In the case of catering, the indication of Vegan Quality must be present on the menu, with clear reference to the certified recipes.</b></p> <p><b>3. DEFINITIONS and ABBREVIATIONS.</b></p> <p><b>Organisation:</b> body, company, corporation, enterprise or part thereof, with or without share capital, public or private, having its own functions and administration, which contributes to the formation, marketing and supply of the product indicated in the <i>Field of Application</i>.</p> <p><b>Applicant:</b> organisation applying for certification.</p> <p><b>Licensee:</b> organisation to which the certificate of conformity has been issued.</p> <p><b>Vegan product:</b> product that excludes the use of any substance of animal origin at every stage of its production, even if obtained without sacrificing and/or mistreating animals.</p> <p><b>Tested on animals:</b> use of tests in which the animal is forced to ingest or breathe the substance until it dies of poisoning or is involved in experiments to tests the effects on its eyes or bare skin.</p> <p><b>Catering:</b> a commercial sector that includes all activities of production and distribution of ready meals for customers (restaurants, canteens, catering services, etc.).</p> <p><b>Hospitality companies:</b> all those structures that offer overnight accommodation to tourists during their stay in a given place.</p> <p><b>Website:</b> a set of related web pages, i.e.: a hypertext structure of documents residing, via hosting, on a web server, accessible to users via a web browser on the Internet by typing in the respective URL or IP address.</p>
---	---

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/Page 3 di/of 7
Rev.	Data/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli. <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

ne fa richiesta tramite un web browser sul World Wide Web della rete Internet digitando in esso il rispettivo url o direttamente l'indirizzo IP.

#### 4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.

Per i documenti di riferimento vedi **Allegato QV-B01**.

#### 5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE e METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE.

Per i requisiti oggetto di certificazione vedi **Allegato QV-B02**

Per la metodologia di comunicazione vedi **Allegato QV-B03**

#### 6. METODOLOGIA della CERTIFICAZIONE.

##### 6.1 ESAME DOCUMENTALE DEL PRODOTTO, DEI SUOI COMPONENTI, DEGLI AUSILIARI DI FABBRICAZIONE e DEGLI IMBALLAGGI.

L'organizzazione richiedente la certificazione secondo il presente disciplinare, deve inviare tutta la documentazione necessaria per permettere di verificare documentalmente i requisiti oggetto di certificazione.

In sintesi, l'azienda, **non del settore della ristorazione**, dovrà inviare:

L'azienda del settore della produzione dovrà mandare

- l'elenco dei prodotti da certificare e loro qualificazione (es. prodotto BIO secondo il Reg. UE 2018/848 e seguenti, prodotto certificato AIAB, prodotto certificato SoCert, prodotto certificato ISO 22716, prodotto certificato Qualità Reale, disciplinare privato per la valorizzazione della qualità dei prodotti) (*primo livello di certificazione*),
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascun prodotto (*primo livello di certificazione*),
- l'elenco e la scheda tecnica degli ausiliari e/o additivi di fabbricazione di ciascun prodotto. In caso di comprovata difficoltà al reperimento della scheda tecnica (difficoltà di contatti con l'azienda fornitrice e/o mancate risposte a ripetuti solleciti), unita all'origine vegetale e all'ottenimento tramite processi fisici, è consentita l'autodichiarazione (vedi **Allegato QV-B05**) (*primo livello di certificazione*),

#### 4. REFERENCE DOCUMENTS.

For the reference documents see **Annex QV-B01**.

#### 5. REQUIREMENTS SUBJECT TO CERTIFICATION and COMMUNICATION METHOD.

For the requirements subject to certification see **Annex QV-B02**.

For the communication method see **Annex QV-B03**.

#### 6. CERTIFICATION METHOD.

##### 6.1 DOCUMENTARY EXAMINATION OF THE PRODUCT, ITS COMPONENTS, MANUFACTURING ACCESSORIES AND PACKAGING

The organisation applying for certification according to these specifications must send all the necessary documentation to allow documentary verification of the requirements subject to certification.

In short, the company, **apart from those in the catering sector**, must send:

The company working in the production sector, must send:

- the list of products to be certified and their qualification (e.g.: BIO product in compliance with Reg. UE 2018/848 et seq., AIAB-certified product, SoCert-certified product, ISO 22716-certified product, Qualità Reale-certified product, private specifications for the enhancement of product quality) (*first level of certification*),
- the list and technical data sheet of the components of each product (*first level of certification*),
- the list and technical data sheet of the auxiliary components and/or additives of each product. In the event of proven difficulty in obtaining the technical data sheet (difficulty in contacting the supplier and/or absence of replies to repeated reminders), together with the vegetable origin and production by means of physical processes, self-declaration is permitted (see **Annex QV-B05**) (*first level of certification*),

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/ Page 4 di /of 7
Rev.	Date/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b> <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

- l'elenco dei mezzi tecnici utilizzati durante la fase di produzione (*secondo livello di certificazione*),
- l'elenco dei mezzi tecnici utilizzati durante la fase di trasformazione (*terzo livello di certificazione*),
- la descrizione della metodologia di trasformazione di ciascun prodotto. Nello specifico, per i prodotti agroalimentari, la temperatura raggiunta dallo stesso durante la trasformazione,
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti degli imballaggi primari e secondari dei prodotti (*primo livello di certificazione*),
- un'autodichiarazione indicante la non modificazione genetica (no OGM) dei componenti e ausiliari di fabbricazione utilizzati,
- il numero dei prodotti certificati, o in via di certificazione, sul totale dei prodotti aziendali.

L'azienda del settore della ristorazione dovrà mandare:

- l'elenco delle ricette da certificare,
- l'elenco e la scheda tecnica degli ingredienti di ciascuna ricetta.

L'azienda del settore della ricettività turistica dovrà mandare:

- l'elenco delle unità da certificare,
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascuna unità.

L'azienda del settore del packaging dovrà mandare:

- l'elenco dei prodotti degli imballaggi da certificare,
- l'elenco e la scheda tecnica dei componenti di ciascun packaging.

**6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE**

In fase di verifica ispettiva presso il richiedente sono valutati i seguenti aspetti:

- reale presenza della documentazione anticipata e/o inserita nei siti web di comunicazione,
- organizzazione aziendale idonea al mantenimento della conformità dei prodotti oggetto di certificazione,
- verifica, a campione, del bilancio di massa, tra entrate e uscite, nella produzione dei prodotti certificati.

- the list of technical means used during the production phase (*second level of certification*),
- the list of technical means used during the transformation phase (*third level of certification*),
- the description of the processing methodology for each product. Specifically, for agri-food products, the temperature reached by the product during transformation,
- the list and technical data sheet of the primary and secondary packaging of the products (*first level of certification*),
- a self-declaration indicating that the components and processing aids used are not genetically modified (no GMOs),
- the number of certified products, or products in the process of certification, in relation to the company's total products.

The company working in the catering sector, must send:

- the list of recipes to be certified,
- the list and technical data sheet of the ingredients used in each recipe.

The company working in the tourist hospitality sector, must send:

- the list of units to be certified,
- the list and technical data sheet of the components of each recipe.

The company working in the packaging sector, must send:

- the list of products packaging to be certified,
- the list and technical data sheet of the components of each packaging element.

**6.2 ELEMENTS SUBJECT TO INSPECTION**

The following aspects will be assessed during inspection at the applicant's premises:

- the actual presence of the documentation forwarded and/or included in the communication websites,
- company organisation suitable for maintaining the conformity of products subject to certification,
- random sampling of the overall mass between input and output in the production of certified products.

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/ Page <b>5</b> di /of <b>7</b>
Rev.	Data/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<i>Technical Product Specifications</i> <b>VQ TPS - Vegan Quality</b>
<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b> <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>			

<p><b>6.3 NUMERO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE</b>  Il numero delle visite ispettive sarà indicato in sede di preventivo al richiedente. Le visite ispettive possono comprendere anche i subfornitori del richiedente.</p> <p><b>6.4 PROVE E CONTROLLI.</b>  L'Organizzazione, in relazione alle criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del proprio sistema di autocontrollo. La correttezza ed efficacia di tale piano è oggetto di verifica da parte dell'organismo di certificazione, anche mediante campionamenti e analisi effettuati presso propri laboratori qualificati.  Nel caso di prove analitiche, si devono utilizzare laboratori con prove accreditate sulla base della norma UNI CEI EN 17025:2005 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura).</p> <p><b>7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO.</b>  <b>7.1 Marchio di certificazione</b>  L'utilizzo del marchio di certificazione <b>Qualità Vegana</b> è regolamentato da quanto previsto dall'<b>Allegato QV-B04</b>.</p> <p>L'uso del marchio è volontario.</p> <p><b>7.2 Dicitura di conformità</b>  Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti, che contengono riferimenti alla certificazione volontaria <b>Qualità Vegana</b> ottenuta, deve essere attinente ai prodotti soggetti a certificazione e deve essere sempre approvato preventivamente.</p> <p><b>8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ, DELLE AZIONI CORRETTIVE E DEI RECLAMI.</b>  Si fa riferimento alle procedure aziendali già esistenti che potranno essere adottate anche per tutti i prodotti oggetto della presente specifica tecnica.</p> <p>Qualora si dovessero verificare delle non conformità o dovessero pervenire reclami relativi alle caratteristiche oggetto di certificazione dovrà esserne data comunicazione all'organismo di certificazione.</p>	<p><b>6.3 NUMBER OF INSPECTIONS</b>  The number of inspections will be indicated in the quote issued to the applicant. Inspections may also involve the applicant's subcontractors.</p> <p><b>6.4 TESTS AND CHECKS.</b>  In relation to the critical aspects of its production process and product composition, the organisation must prepare a suitable analysis plan as part of its self-control system. The correctness and efficiency of this plan is verified by the certification body, also by means of sampling and tests carried out at its qualified laboratories.  In the case of analytical tests, laboratories with tests accredited in compliance with UNI CEI EN 17025:2005 (General requirements for the competence of testing and calibration laboratories) must be used.</p> <p><b>7. PRODUCT IDENTIFICATION.</b>  <b>7.1 Certification mark</b>  The use of the <b>Vegan Quality</b> certification mark is regulated by the provisions of <b>Annex QV-B04</b>.</p> <p>Use of the mark is voluntary.</p> <p><b>7.2 Conformity statement</b>  All information and/or advertising material and/or documents which contain references to the voluntary <b>Vegan Quality</b> certification obtained must relate to the products subject to certification and must always be approved in advance.</p> <p><b>8. MANAGEMENT OF NON-CONFORMITIES, CORRECTIVE ACTIONS AND COMPLAINTS.</b>  Reference is made to existing company procedures which can also be adopted for all products covered by this technical specification.</p> <p>If non-conformities occur or complaints concerning the characteristics subject to certification are received, the certification body must be notified.</p>
---	--

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/Chairman	Pag/ Page 6 di /of 7
Rev.	Date/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

<b>AB</b>	<b>QUALITA' VEGANA / VEGAN QUALITY</b>	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i>	<i>Technical Product Specifications</i>
Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli. <i>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</i>		<b>STP QV – Qualità Vegana</b>	<b>VQ TPS - Vegan Quality</b>

<b>9. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO.</b> Le ultime versioni degli allegati sono riportate nell' <b>Allegato QV-B00</b> .	<b>9. ANNEXES TO THE TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION.</b> The latest versions of the annexes are contained in <b>Annex QV-B00</b> .
---	--

12	20 gennaio/January 2023	01	Responsabile Tecnico/Technical Manager	Presidente/ Chairman	Pag/Page <b>7</b> di /of <b>7</b>
Rev.	Data/Date	Emissione/Issue	Redazione/Preparation	Approvazione/Approval	

Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.
Allegato QV - B00 – ELENCO ALLEGATI	Annex QV - B00 – LIST OF ANNEXES

### Elenco Allegati con numero di revisione e data di emissione

### List of Annexes with revision number and issue date

Codice	Nome	Emiss.	Rev.	Data	Code	Name	Issue	Rev.	Date
B01	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	01	01	03 febbraio 2021	B01	REFERENCE DOCUMENTS	01	01	03 February 2021
B02	REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	01	03	04 luglio 2022	B02	REQUIREMENTS SUBJECT TO CERTIFICATION	01	03	03 July 2022
B03	METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE	01	03	03 febbraio 2021	B03	COMMUNICATION METHOD	01	03	03 February 2021
B04	UTILIZZO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE	01	02	19 settembre 2017	B04	USE OF THE CERTIFICATION MARK	01	02	19 September 2017
B05	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL FORNITORE	01	01	06 agosto 2015	B05	SUPPLIER CONFORMITY DECLARATION	01	01	06 August 2015

06	20 gennaio 2023	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1	06	20 January 2023	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b>	<b>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</b>
<b>Allegato QV - B01 - DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b>	<b>Annex QV - B01 - REFERENCE DOCUMENTS</b>

<p><b>Documenti di riferimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.</li> <li>• UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 - Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.</li> <li>• UNI EN ISO 9000:2005 – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Vocabolario.</li> <li>• UNI CEI EN 45020:2007 – Normazione e attività connesse – Vocabolario generale.</li> <li>• UNI EN ISO 19011:2012 – Linee guida per audit di sistema di gestione.</li> </ul>	<p><b>Reference documents:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the supply of food information to consumers.</li> <li>• UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 - Conformity assessment. Requirements for bodies certifying products, processes and services,</li> <li>• UNI EN ISO 9000:2005 - Quality Management Systems - Principles and Vocabulary.</li> <li>• UNI CEI EN 45020:2007 - Standardisation and related activities - General vocabulary.</li> <li>• UNI EN ISO 19011:2012 - Guidelines for management system audits.</li> </ul>
<p><b>Documenti dell'organismo di certificazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamento per la certificazione di prodotto.</li> <li>• Contratto.</li> </ul>	<p><b>Documents of the certification body:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Product certification regulations.</li> <li>• Contract.</li> </ul>
<p>I riferimenti sopraccitati sono quelli nella versione in vigore al momento della 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.</p>	<p>The above references are those in the version in force at the time of issue of this document. The regulatory references in the version in force at the time of development of the certification activity must always be applied.</p>

01	03 febbraio 2021	01	Responsabile	Presidente	Pag 1 di 1	01	03 February 2021	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.
Allegato QV - B02 – REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	Annex QV - B02 – REQUIREMENTS SUBJECT TO CERTIFICATION

**I requisiti oggetto di certificazione sono:**

- Non impiego, nei prodotti certificati, di componenti e ausiliari di fabbricazione di origine animale (primo livello di certificazione);
- Non impiego, per i prodotti certificati, di imballaggi primari e secondari costituiti da parti animali (pelle, ossa, denti, conchiglie) (primo livello di certificazione);
- Non impiego, per i prodotti certificati, di imballaggi primari e secondari con componenti e ausiliari di fabbricazione di origine animale (es. plastiche derivanti anche da materie prime animali) (secondo livello di certificazione);
- Non contatto, nell'intero ciclo di produzione, con prodotti di origine animale (secondo livello di certificazione);
- Non contatto, nell'intero ciclo di trasformazione, con prodotti di origine animale (terzo livello di certificazione);
- Non utilizzo, nell'intero ciclo di produzione **di prodotti alimentari**, di organismi geneticamente modificati (OGM),
- Comunicazione delle informazioni riguardanti i prodotti certificati, tramite sito web tenuto periodicamente aggiornato.

I marchi di certificazione che i prodotti devono obbligatoriamente già avere sono:

**Prodotti agroalimentari.** Certificazione BIO, secondo il Reg. UE 2018/848 e seguenti, oppure Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione;

**Prodotti cosmetici o detersivi.** Certificazione AIAB oppure Certificazione SoCert oppure Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione oppure prodotto certificato ISO 22716;

**Prodotti tessili o di abbigliamento.** Certificazione Qualità Reale oppure presenza di un disciplinare privato per la loro valorizzazione.

**The requirements subject to certification are:**

- Non-use of components and processing aids of animal origin in the products certified (first level of certification);
- Non-use of primary and secondary packaging with of animal origin (skin, bones, teeth, shells) (first level of certification);
- Non-use of primary and secondary packaging with components and processing aids of animal origin (e.g. plastic materials with ingredients from animal origin) (second level of certification)
- Non-contact with products of animal origin throughout the entire production cycle (second level of certification);
- Non-contact with products of animal origin throughout the entire transformation cycle (third level of certification);
- Non-use of genetically modified organisms (GMOs) throughout the entire production cycle **of food products**;
- Communication of information on the products certified through a regularly updated website.

The products must already have the following certification marks:

**Agri-food products.** BIO certification, in compliance with Reg. UE 2018/848 et seq., Qualità Reale certification or the presence of a private specification for their enhancement;

**Cosmetics or detergents.** AIAB certification, SoCert certification, Qualità Reale certification or the presence of a private specification for their enhancement or ISO 22716-certified product;

**Textiles or clothing.** Qualità Reale certification or the presence of a private specification for their enhancement.

04	20 gennaio 2023	01	Responsabile	Presidente	Pag 1 di 1	04	20 January 2023	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b>	<b>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</b>
<b>Allegato QV - B03 – METODOLOGIA DI COMUNICAZIONE</b>	<b>Annex QV - B03 - COMMUNICATION METHOD</b>

<p>La metodologia di comunicazione delle informazioni, attraverso uno o più siti web, è il seguente, in alternativa o congiuntamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo del sito web della Qualità Reale (www.qualitareale.info) o dell’Organismo di certificazione;</li> <li>• Utilizzo di un sito web aziendale e/o di associazioni e/o di consorzi di marchio, ecc.;</li> <li>• Si consiglia l’inserimento delle informazioni seguenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elenco dei prodotti certificati e dei suoi componenti,</li> <li>○ Qualificazione (Qualità Vegana, BIO, DOP, IGP, STG e altro) dei componenti dei prodotti certificati,</li> <li>○ Provenienza geografica e scheda tecnica dei componenti dei prodotti certificati,</li> <li>○ Scheda tecnica degli ausiliari di fabbricazione dei prodotti,</li> <li>○ Descrizione della metodologia di trasformazione dei prodotti certificati (nella descrizione non è obbligatorio riportare quanto attiene a un know-how aziendale riservato),</li> <li>○ L’autodichiarazione o la certificazione di prodotto no OGM dei componenti dei prodotti certificati,</li> <li>○ Descrizione degli imballaggi primari e secondari,</li> <li>○ Scheda tecnica dei componenti degli imballaggi primari e secondari,</li> <li>○ Scheda tecnica degli ausiliari di fabbricazione degli imballaggi primari e secondari,</li> <li>○ Analisi di laboratorio svolte sui prodotti e sugli imballaggi,</li> <li>○ Tutte le altre informazioni ritenute interessanti per la comunicazione.</li> </ul> </li> <li>• Aggiornamento delle informazioni, in caso di modifiche delle stesse, con una tempistica massimo quindicinale,</li> <li>• Nel caso della ristorazione l’indicazione della Qualità Vegana deve essere presente sul menù, in chiaro riferimento alle ricette certificate.</li> <li>• Nel caso della ricettività turistica l’indicazione della Qualità Vegana deve essere presente sulla comunicazione della struttura (catalogo, pieghevole, sito web e altro), in chiaro riferimento alle unità certificate.</li> </ul>	<p>The method used to communicate information, through one or more websites, is the following, alternatively or jointly:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use of the Qualità Reale website (www.qualitareale.info) or the website of the Certification Body;</li> <li>• Use of the website of a company/association/brand consortium, etc.;</li> <li>• The inclusion of the following information is recommended: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ List of the certified products and their components,</li> <li>○ Qualification (Vegan Quality, BIO, DOP, IGP, STG, etc.) of the components of the certified products,</li> <li>○ Geographical origin and technical data sheet of the components of the certified products,</li> <li>○ Technical data sheet of the aids used to manufacture the products,</li> <li>○ Description of the method used in the transformation of the certified products (it is not compulsory to include confidential company know-how in the description),</li> <li>○ Self-declaration or non-GMO product certification of the components of the certified products,</li> <li>○ Description of the primary and secondary packaging,</li> <li>○ Technical data sheet of the components of the primary and secondary packaging,</li> <li>○ Technical data sheet of the aids used in the manufacture of the primary and secondary packaging,</li> <li>○ Laboratory tests carried out on the products and packaging,</li> <li>○ Any other information considered of interest for communication.</li> </ul> </li> <li>• Updating of information in the event of amendments, at least once a fortnight,</li> <li>• In the case of catering, the indication of Vegan Quality must be present on the menu, with clear reference to the certified recipes.</li> <li>• In the case of tourist hospitality, the indication of Vegan Quality must be present in the communication of the facility (catalogue, pamphlet, website, etc.), with clear reference to the certified units.</li> </ul>
--	---

03	03 febbraio 2021	01	Responsabile	Presidente	Pag 1 di 1	01	03 February 2021	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.	Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.
Allegato QV - B04 – UTILIZZO DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE	Annex QV - B04 – USE OF THE CERTIFICATION MARK

Le confezioni dei prodotti certificati possono riportare il seguente marchio, regolato dal Manuale d'uso nella versione aggiornata:	The packaging of the certified products may bear the following mark, regulated by the current version of the Usage Guidelines:
L'indicazione del livello della certificazione, se diverso dal primo, dovrà essere esplicitata secondo il <b>Manuale d'uso del Marchio nella versione aggiornata</b> .	The indication of the level of certification, if different from the first, must be indicated specifically in accordance with the <b>current version of the Mark Usage Guidelines</b> .



02	19 settembre 2017	01	Responsabile	Presidente	Pag 1 di 1	02	19 September 2017	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b>	<b>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</b>
<b>Allegato QV - B05 – DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL FORNITORE</b>	<b>Annex QV - B05 – SUPPLIER CONFORMITY DECLARATION</b>

L'Organizzazione richiedente la certificazione deve allegare una Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore, secondo la Norma UNI EN ISO ISO/IEC 17050-1 Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore e in base al facsimile sotto riportato:	The Organisation requesting certification must enclose a Declaration of Conformity issued by the supplier, in compliance with UNI EN ISO ISO/IEC 17050-1 Declaration of Conformity issued by the supplier in compliance with the facsimile shown below:
---	---

	<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL FORNITORE (secondo la ISO/IEC 17050-1)</b>	<b>SUPPLIER CONFORMITY DECLARATION (in compliance with ISO/IEC 17050-1)</b>
1)	N. ....	N. ....
2)	Nome del dichiarante .....	Declarant's name .....
	Indirizzo del dichiarante .....	Declarant's address .....
3)	Oggetto della dichiarazione .....	Subject of the declaration .....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
4)	L'oggetto della dichiarazione sopra descritto è conforme ai requisiti dei seguenti documenti: Documento n.....Titolo .....Edizione/Data di emissione.....	The subject of the declaration described above complies with the requirements of the following documents: Document no.....Title .....Edition/Date of issue.....
	.....	.....
5)	Informazioni supplementari .....	Supplementary information .....
6)	Nome, Cognome e Funzione della persona che firma il documento, e timbro dell'Organizzazione .....	Name, Surname and Role of the person signing the document, and stamp of the Organisation .....
	Luogo e data di rilascio .....	Place and date of issue .....

01	16 agosto 2015	01	Responsabile	Presidente	Pag 1 di 2	01	16 August 2015	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval

<b>Specifica tecnica di prodotto per la certificazione e la comunicazione dei prodotti vegani destinati ai consumatori consapevoli.</b>	<b>Technical product specifications for the certification and communication of vegan products for conscious consumers.</b>
<b>Allegato QV - B05 – DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL FORNITORE</b>	<b>Annex QV - B05 – SUPPLIER CONFORMITY DECLARATION</b>

<p><b>Guida alla compilazione della Dichiarazione di conformità del fornitore</b></p> <p>I numeri da 1) a 6) si riferiscono al facsimile riportato nella pagina precedente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ogni dichiarazione di conformità deve essere identificata in modo univoco.</li> <li>2) Il nome dell'Organizzazione che rilascia la dichiarazione deve essere specificato in modo inequivocabile.</li> <li>3) a) L'oggetto della dichiarazione deve essere descritto in modo inequivocabile, affinché la dichiarazione possa essere riferita all'oggetto in questione. b) Per i prodotti in serie e per i prodotti alimentari è necessario fornire il nome commerciale del prodotto, il tipo di prodotto, il numero di lotto ecc.</li> <li>4) Devono essere elencati i documenti (o le norme) relativi ai requisiti, con i relativi numeri identificativi, titoli e date di emissione.</li> <li>5) Eventuali informazioni supplementari possono essere necessarie nel caso in cui esistano delle limitazioni riguardo alla validità della dichiarazione di conformità e/o nel caso in cui si vogliano dare ulteriori indicazioni (es. laboratorio di analisi, sistemi di gestione, eventuali certificazioni ecc.).</li> <li>6) Deve essere indicato per esteso il nome e la funzione della persona delegata a firmare la dichiarazione di conformità.</li> </ol> <p><b>Documentazione di supporto</b></p> <p>La documentazione di supporto deve comprendere, per quanto applicabile, le seguenti informazioni, al fine di dimostrare la conformità ai requisiti dichiarati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) descrizione dell'oggetto della dichiarazione (prodotto, processo, sistema di gestione ecc.);</li> <li>b) documentazione di progetto (es. descrizioni, diagrammi, specifiche tecniche ecc.);</li> <li>c) Risultati di valutazione della conformità, come: <ul style="list-style-type: none"> <li>• descrizione dei metodi utilizzati (es. audit, procedure, piani di campionamento, verifiche interne, ecc.) e ragioni della loro scelta;</li> <li>• risultati (es. rapporti di audit, rapporti di analisi e prova ecc.);</li> <li>• risultati della valutazione;</li> </ul> </li> <li>d) identificazione e qualificazione degli organismi di valutazione della conformità di prima, seconda e terza parte, eventualmente coinvolti;</li> <li>e) descrizione del sistema di gestione relativo all'oggetto della dichiarazione;</li> <li>f) altre informazioni ritenute pertinenti (es. analisi dei rischi, procedure interne ecc.).</li> </ol>	<p><b>Guide to filling in the Supplier Conformity Declaration</b></p> <p>Numbers 1) to 6) refer to the facsimile shown on the previous page.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Each conformity declaration must be unambiguously identified.</li> <li>2) The name of the Organisation issuing the declaration must be unambiguously specified.</li> <li>3) a) The subject of the declaration must be unambiguously described so that the declaration can be referred to the subject in question. b) For mass-produced products and foodstuffs, the trade name of the product, the type of product, the batch number, etc. must be indicated.</li> <li>4) Documents (or standards) relating to the requirements must be listed with their identification numbers, titles and dates of issue.</li> <li>5) Additional information may be necessary if there are limitations to the validity of the conformity declaration and/or if further indications are required (e.g.: test laboratory, management systems, possible certifications, etc.).</li> <li>6) The name and role of the person authorised to sign the conformity declaration must be indicated in full.</li> </ol> <p><b>Supporting documents</b></p> <p>The supporting documents must include, as far as applicable, the following information in order to demonstrate conformity to the requirements declared:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) description of the subject of the declaration (product, process, management system, etc.);</li> <li>b) project documentation (e.g.: descriptions, diagrams, technical specifications, etc.);</li> <li>c) Results of conformity assessment, such as: <ul style="list-style-type: none"> <li>• description of the methods used (e.g.: audits, procedures, sampling plans, internal audits, etc.) and reasons for choosing them;</li> <li>• results (e.g.: audit reports, analysis and test reports, etc.);</li> <li>• assessment results;</li> </ul> </li> <li>d) identification and qualification by the assessment bodies of the first, second and third parts, if involved;</li> <li>e) description of the management system relating to the subject of the declaration;</li> <li>f) other information considered pertinent (e.g.: risk analysis, internal procedures, etc.).</li> </ol>
--	---

01	16 agosto 2015	01	Responsabile	Presidente	Pag 2 di 2	01	16 August 2015	01	Technical Manager	Chairman
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione		Rev.	Date	Issue	Preparation	Approval