

QUESTIONARIO INFORMATIVO
BIOAGRICERT VEG-VEGAN&PLANT BASED

M_271

ED.02 Rev 02

REDAZIONE RS
VERIFICA RAQ
APPR.CC 10/06/2021

RICHIEDENTE	
RAGIONE SOCIALE	
SEDE LEGALE:	
INDIRIZZO SEDE OPERATIVA PRINCIPALE:	
INDIRIZZO ALTRA/E SEDE/I OPERATIVA/E:	
REFERENTE AZIENDA (NOME COGNOME/FUNZIONE)	
CONTATTI: (TELEFONO, E-MAIL, CELLULARE)	
FATTURATO TOTALE AZIENDALE ANNUO (*)	<input type="checkbox"/> ≤ 500.000 €/ANNO <input type="checkbox"/> > 500.000 €/ANNO

(*) Informazione richiesta ai fini del calcolo della tariffa.



VEGETARIAN



VEGAN



PLANT
BASED



TIPOLOGIA CERTIFICAZIONE RICHiesta			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TIPOLOGIA PRODOTTI		
<input type="checkbox"/> ALIMENTARI	<input type="checkbox"/> COSMETICI	<input type="checkbox"/> ALTRO:
<input type="checkbox"/> MANGIMI – PET FOOD	<input type="checkbox"/> DETERGENTI	<input type="checkbox"/> ALTRO:

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	
<input type="checkbox"/> PREPARAZIONE	<input type="checkbox"/> COMMERCIALIZZAZIONE E/O DISTRIBUZIONE A MARCHIO

QUESTIONARIO INFORMATIVO
BIOAGRICERT VEG-VEGAN&PLANT BASED
M_271

ED.02 Rev 02

REDAZIONE RS
VERIFICA RAQ
APPR.CC 10/06/2021

<input type="checkbox"/>	CONFEZIONAMENTO	<input type="checkbox"/>	RISTORAZIONE
<input type="checkbox"/>	ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/>	ALTRO (SPECIFICARE)
<input type="checkbox"/>	MAGAZZINAGGIO	<input type="checkbox"/>	ALTRO (SPECIFICARE)

NUMERO STABILIMENTI DI PRODUZIONE (INCLUSI I TERZISTI)

NUMERO PRODOTTI/RICETTE/FORMULAZIONI

QUESTIONARIO INFORMATIVO BIOAGRICERT VEG-VEGAN&PLANT BASED M_271

ED.02 REV 02

REDAZIONE RS
VERIFICA RAQ
APPR.CC 10/06/2021

Elencare la Categoria dei prodotti e/o la loro Denominazione (es. Prodotti dolciari: Biscotti, Croissant, ecc.)

1		4	
2		5	
3		6	

CONTINUA (riportare o allegare elenco dei prodotti e degli stabilimenti di produzione, se diversi dalla sede aziendale):

ALTRE CERTIFICAZIONI

	SI/NO	INDICARE QUALI:
L'azienda è dotata di un sistema di gestione per la qualità SGQ certificato o altre certificazioni di sistema (es. ISO 9001, ISO 14001, Emas, ISO 22000, SA 8000)?		
L'azienda dispone di altre certificazioni di prodotto/processo/servizio (es. Produzioni biologiche, IFS, BRC, ecc.)?		
L'azienda aderisce ad altri standard e marchi di certificazione correlati ai requisiti vegetariano, vegan o plant based?		

DATA

PER L'OPERATORE RICHIEDENTE (NOME E COGNOME)

Una volta ricevuto il presente questionario informativo debitamente compilato, Bioagricert elabora ed invia il **Tariffario/Preventivo** dei costi personalizzato e il **Contratto per la certificazione** utile al fine di perfezionare il rapporto contrattuale.

Quando è richiesto anche il marchio VeganOK l'operatore deve sottoscrivere anche le condizioni contrattuali con il proprietario del marchio (www.veganok.it).

In seguito, l'operatore richiedente deve inviare a Bioagricert la documentazione necessaria ai fini della valutazione documentale preliminare:

- **Richiesta certificazione**
- **Ricetta/Formulazione** del prodotto
- **Schede tecniche** degli ingredienti e coadiuvanti tecnologici utilizzati

QUESTIONARIO INFORMATIVO BIOAGRICERT VEG-VEGAN&PLANT BASED M_271

ED.02 Rev 02

REDAZIONE RS
VERIFICA RAQ
APPR.CC 10/06/2021

- **Relazione tecnica veg-vegan-plant based** con la descrizione del processo produttivo e delle misure adottate al fine di soddisfare i requisiti applicabili del disciplinare (qualifica fornitori, controllo e accettazione forniture, prevenzione commistione e contaminazioni con prodotti di origine animale, ecc.).

L'iter di certificazione si articola nelle seguenti fasi:

- 1) **Valutazione iniziale dei prodotti e del processo produttivo**, che prevede tra l'altro la valutazione della composizione dei prodotti per i quali è richiesta la certificazione, nonché della conformità di materie prime tramite le schede tecniche di tutti i componenti, compresi gli additivi e i coadiuvanti tecnologici. L'azienda richiedente deve descrivere tutte le procedure di lavoro e le misure di separazione e pulizia adottate al fine di prevenire qualsiasi contatto e contaminazione con ingredienti animali.
- 2) **Verifica ispettiva presso lo stabilimento di produzione** volta ad accertare l'effettiva conformità dei prodotti ai requisiti vegan del disciplinare; la corretta organizzazione e gestione dei processi di fabbricazione e delle procedure interne suscettibili di compromettere la conformità del prodotto stesso ai requisiti definiti nello standard; il rispetto dei criteri ambientali e sociali pertinenti.
- 3) **Emissione del Certificato** che riporta l'elenco dei prodotti giudicati conformi al disciplinare e la loro classificazione: vegetariano, vegan o plant based.
- 4) **Sorveglianza annuale** tramite periodiche ispezioni volte a confermare il mantenimento delle condizioni di conformità. Il piano di controllo può prevedere anche analisi volte a ricercare l'eventuale presenza di ingredienti e/o contaminanti di origine animale.