|  |
| --- |
| **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 (\*)** | **[ ]  ≤ 500.000 €/anno** | **[ ]  > 500.000 €/anno** |

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



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **TIPOLOGIA CERTIFICAZIONE RICHIESTA** |
| **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |

|  |
| --- |
| **TIPOLOGIA PRODOTTI** |
| **[ ]  Alimentari** | **[ ]  Cosmetici** | **[ ]  Altro:** |
| **[ ]  Mangimi – Pet Food** | **[ ]  Detergenti** | **[ ]  Altro:** |

|  |
| --- |
| **TIPOLOGIA ATTIVITÀ** |
| [ ]  | Preparazione | [ ]  | Commercializzazione e/o Distribuzione a Marchio |
| [ ]  | Confezionamento | [ ]  | Ristorazione |
| [ ]  | Etichettatura | [ ]  | Altro (specificare) |
| [ ]  | Magazzinaggio | [ ]  | Altro (specificare) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Numero Stabilimenti di Produzione (inclusi i terzisti)** |       |

|  |  |
| --- | --- |
| **Numero Prodotti/Ricette/Formulazioni**  |       |

***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](http://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
* **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.