



Il Free from Certificabile

Ilaria Priori

Progettazione e Innovazione

Pisa, 16/01/2020

THIENE

ROMA

PARMA

CUNEO

BARI

TRENTO

SASSARI

UK

POLAND

CROATIA

TURKEY

The logo for CSQA features the letters 'CSQA' in a bold, black, sans-serif font. The letter 'Q' is white and is set within a red square. A thin red horizontal line is positioned below the letters 'S' and 'Q'.

CSQA

YOUR QUALITIES OUR VALUE

www.csqa.it

 **in** CSQA Certificazioni

 CSQACert

storia e primati

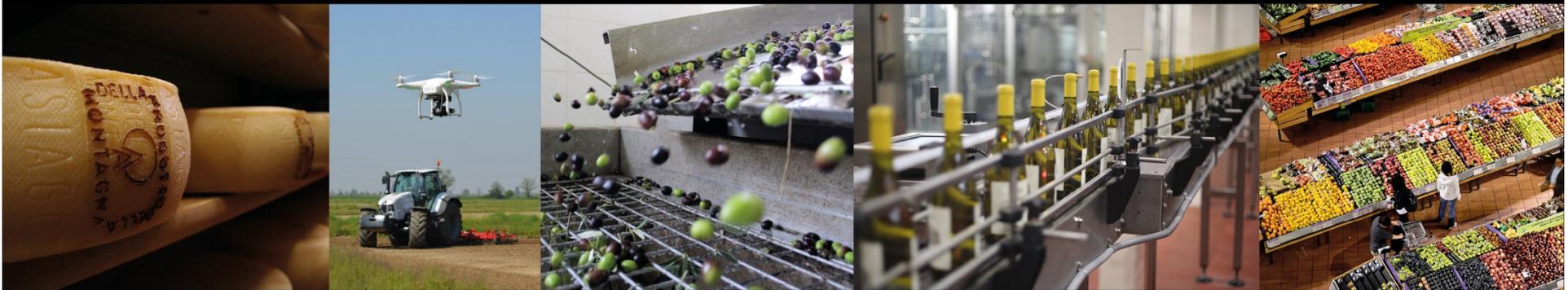
CSQA è un ente di certificazione e ispezione nato nel 1990 e subito assume un ruolo di leadership a livello nazionale nei settori "agricoltura" e "alimenti e bevande".

La certificazione del settore food & beverage è iniziata in Italia con CSQA che è stato:

- **il primo ente italiano accreditato nel food (Accredia),**
- **il primo ente riconosciuto dal Mipaaf per la certificazione di prodotti DOP/IGP,**
- **il primo ente di certificazione per numero di prodotti controllati.**



i servizi di CSQA



CERTIFICAZIONE
(volontaria, regolamentata)



ISPEZIONE
(a fronte di protocolli
interni e audit di seconda
parte)

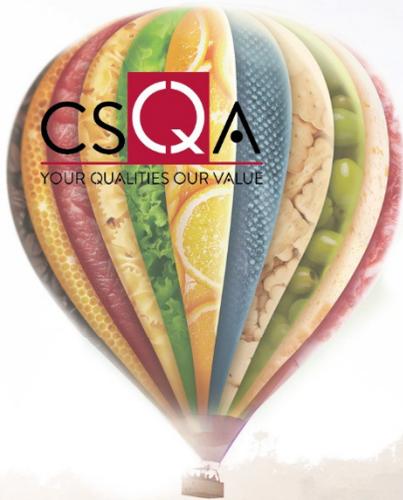


INNOVAZIONE



FORMAZIONE





CSQA
YOUR QUALITIES OUR VALUE

CSQA: certificazione volontaria

27.000
aziende

20.000
giorni/uomo

25.000
audit
97%
Italia

3%
Altri Paesi

160.000
ore di audit

CSQA e Valoritalia sono accreditati
da Accredia per le certificazioni volontarie

ACCREDIA 
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

SGQ N° 014A FSM N° 005I ITX N° 003L
SGA N° 009D SSI N° 009G ETS N° 014O
SGE N° 012M SCR N° 021F DAP N° 004H
PRD N° 014B EMAS N° 005P

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

ACCREDIA opera sotto la vigilanza del Ministro
dello Sviluppo Economico.

È membro EA (European Accreditation) e
IAF (International Accreditation Forum)

www.csqa.it

 CSQA Certificazioni

 CSQACert

CSQA: leader nel settore food



1°
in Italia nel
settore food

6°
nel mondo per
il BRC food

4°
nel mondo per
IFS food

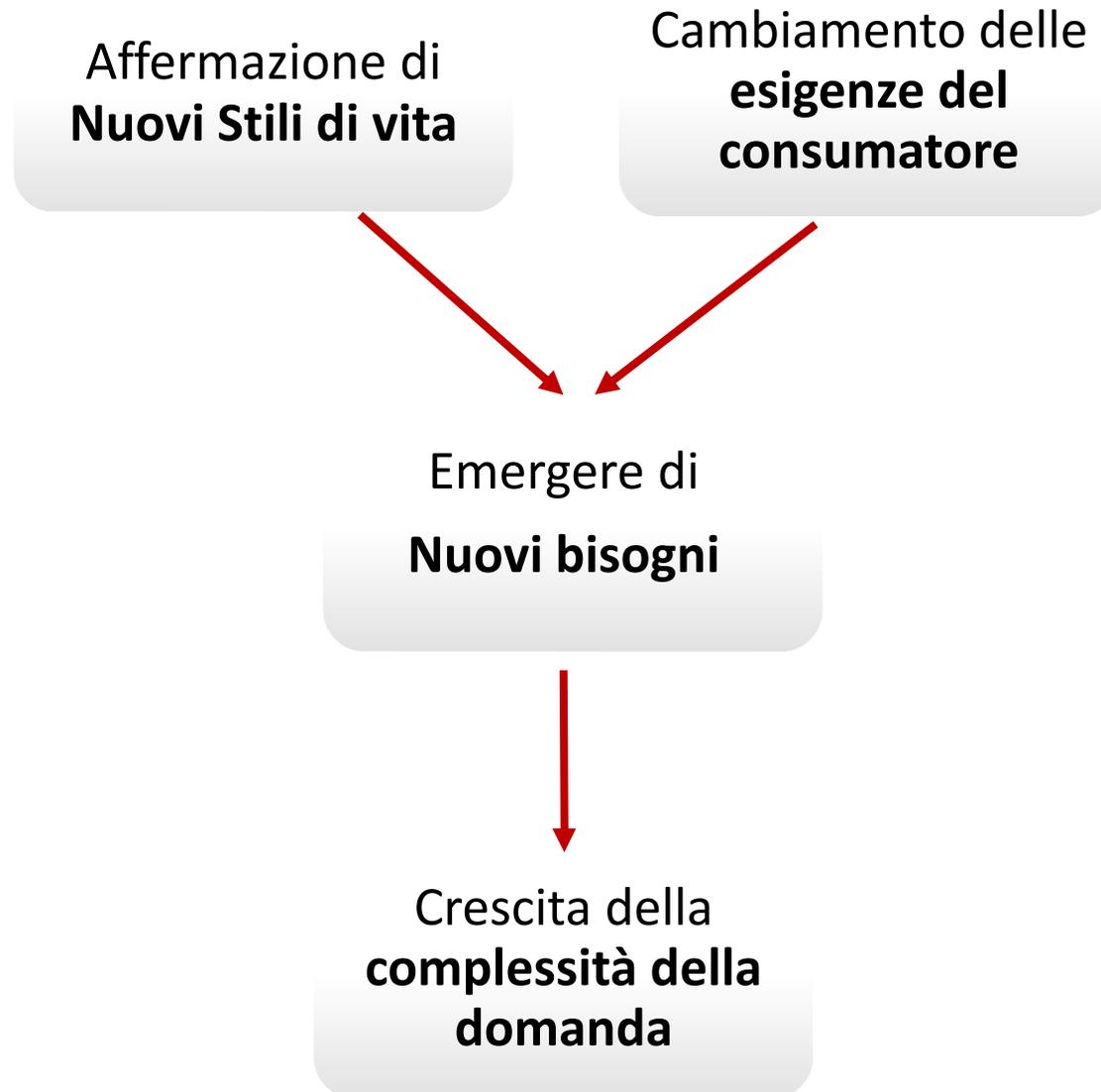
9°
nel mondo per
tutti i settori

CSQA: leader nelle certificazioni volontarie



LA CESENATE
CONSERVE ALIMENTARI S.P.A.







Il nuovo consumatore dimostra grande attenzione verso nuove dimensioni del prodotto:

Informazione

- Informazioni sulla filiera
- Composizione alimenti
- Valori nutritivi
- Metodi di lavorazione e conservazione

Salute

- Prevenzione
- Bellezza
- Dimagrimento

Etica

- Provenienza materie prime, metodi di ottenimento
- Lavoratori impiegati per la produzione del bene
- Difesa degli animali

Tradizione

Cultura

Servizio

Intolleranze &
Allergie

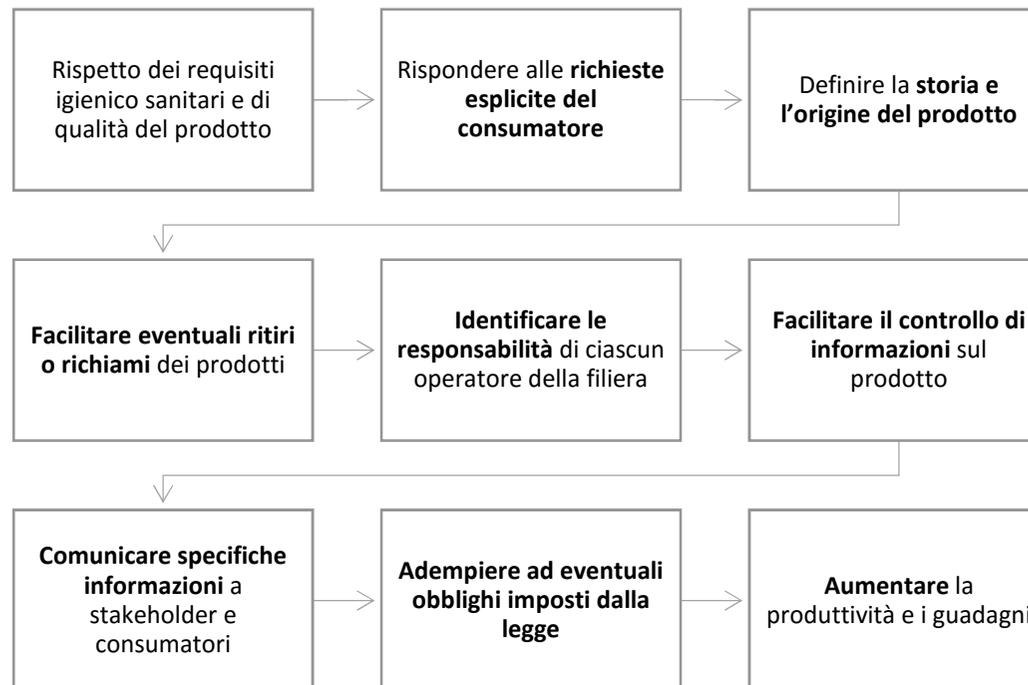
Genuinità e
freschezza

Rapporto
qualità prezzo

ISO 22005

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile per:

- rispondere agli **obblighi cogenti**,
- **valorizzare** particolari **caratteristiche** di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti,
- **soddisfare** le aspettative del **cliente** (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale).



Con questo termine s'intende l'attenzione, sempre più crescente tra i consumatori nei confronti di valori di tipo civico che riguardano:



Rispetto diritti
umani



Rispetto
animali



Rispetto
ambiente

STEP 1 – DEFINIRE I REQUISITI CHE SARANNO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

STEP 2 – UNA VOLTA DETERMINATI I REQUISITI BISOGNA VERIFICARE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

Se i requisiti in oggetto sono già regolati dalla legislazione vigente

Se i requisiti richiesti sono maggiormente restrittivi rispetto alla legislazione in materia (se esistente)

Se i requisiti sono valorizzanti

Se i quesiti sono già regolati a fronte di altre norme volontarie

Se i requisiti costituiscono valori verificabili e/o misurabili

Se coinvolgono un solo operatore o una filiera

DISCIPLINARI TECNICI di PRODOTTO



DTP 116 – Avicoli
senza antibiotico

DTP 122 – Benessere
bovino secondo lo std
CReNBA

DTP 131 - Suino
allevato senza uso di
antibiotici negli ultimi
120 giorni / 4 mesi

DTP 109 – Suino
allevato senza
antibiotico

DTP 030
NO OGM

DTP 127 – Uova da
galline allevate senza
antibiotici

DTP 035
FILIERA
AGROALIMENTARE
CONTROLLATA

DTP 102
DISCIPLINARE
VALORE CONDIVISO

DTP 108
GLUTEN FREE

DTP 112
CERALI E
PROTEOLEAGINOSE
SOSTENIBILI

FREE FROM

GLUTINE

LIEVITO

LAVORO MINORILE

LATTOSIO

OGM

TEST SUGLI ANIMALI

PVC

GRASSI IDROGENATI

IMPATTO AMBIENTALE

DIOSSINE

BISFENOLO A

PESTICIDI

CARNE E / O DERIVATI ANIMALI

NICHEL

ANTIBIOTICI

ORMONI

SO₂

SPRUTTAMENTO DEI LAVORATORI

DISCIPLINARI PRIVATI DEPOSITATI PRESSO CSQA



Qualità Vegana



Qualità vegetariana



Biodiversity
friend



Confida
TQS Vending



Vegetariani



Vegani

Il 7,3% degli italiani è vegetariano o vegano (1,1%).

Sono soprattutto le donne ad essere disposte a praticare questo stile di vita, in virtù di una più spiccata sensibilità per gli animali (il 66,7% vs 30,8% degli uomini), mentre gli uomini scelgono di essere vegetariani o vegani per il benessere fisico e della salute (42,3% vs 28,2% delle donne).

LA CERTIFICAZIONE QUALITÀ VEGETARIANA



La certificazione qualità vegetariana è il primo marchio nazionale per la **certificazione dei prodotti vegetariani e vegani** certificato in esclusiva da CSQA e Valoritalia per AVI: L'associazione Vegetariana Italiana.

Questa certificazione può essere adottata da:



AZIENDE ALIMENTARI: per soddisfare il **segmento di mercato vegetariano e celiaco in forte crescita**



RISTORANTI: per certificare la corretta **preparazione** dei piatti, le **materie prime** utilizzate e la **qualità delle informazioni** per i clienti vegetariani



CANTINE: per certificare la produzione di un **vino vegano al 100%** senza l'impiego di **sostanze di derivazione animale**

La certificazione Qualità Vegetariana® e Vagan è applicabile a:

- tutti i prodotti food che presentino un rischio di presenza di ingredienti di origine animale;
- i prodotti e manufatti non compresi nella definizione food, che presentino un rischio d'impiego di ingredienti di origine animale;
- strutture ricettive che assicurano la preparazione di piatti vegetariani / vegani.

I requisiti per ottenere la certificazione e utilizzare il **marchio Qualità Vegetariana®** sono:

esclusione degli ingredienti il cui ottenimento ha comportato il **sacrificio di animali**;

l'utilizzo di derivati di **origine animale certificati BIO** (es. Latte, uova etc) o ottenuti da animali allevati allo stato brado;

l'assenza di parti di origine animale anche nelle **attrezzature e nei materiali di confezionamento**;

I requisiti principali per ottenere la certificazione e utilizzare il **logo Qualità Vegetariana® Vegan** sono:

esclusione di ingredienti e derivati di origine animale;

l'assenza di parti di origine animale **anche nelle attrezzature e nei materiali di confezionamento**.

Il marchio V-LABEL



V-LABEL® è un marchio internazionale per prodotti/servizi vegetariani e vegani, di due diverse categorie di prodotti:

Prodotti vegetariani (alimenti con latte, uova o miele)

Prodotti vegani/puramente vegetali (alimenti totalmente privi di ingredienti di origine animale).

Il marchio [Qualità Vegan o Qualità Vegetariana](#) può essere propedeutico alla concessione del marchio V – Label.

CSQA è l'organismo di ispezione scelto in esclusiva da AVI.

LA CERTIFICAZIONE SENZA GLUTINE



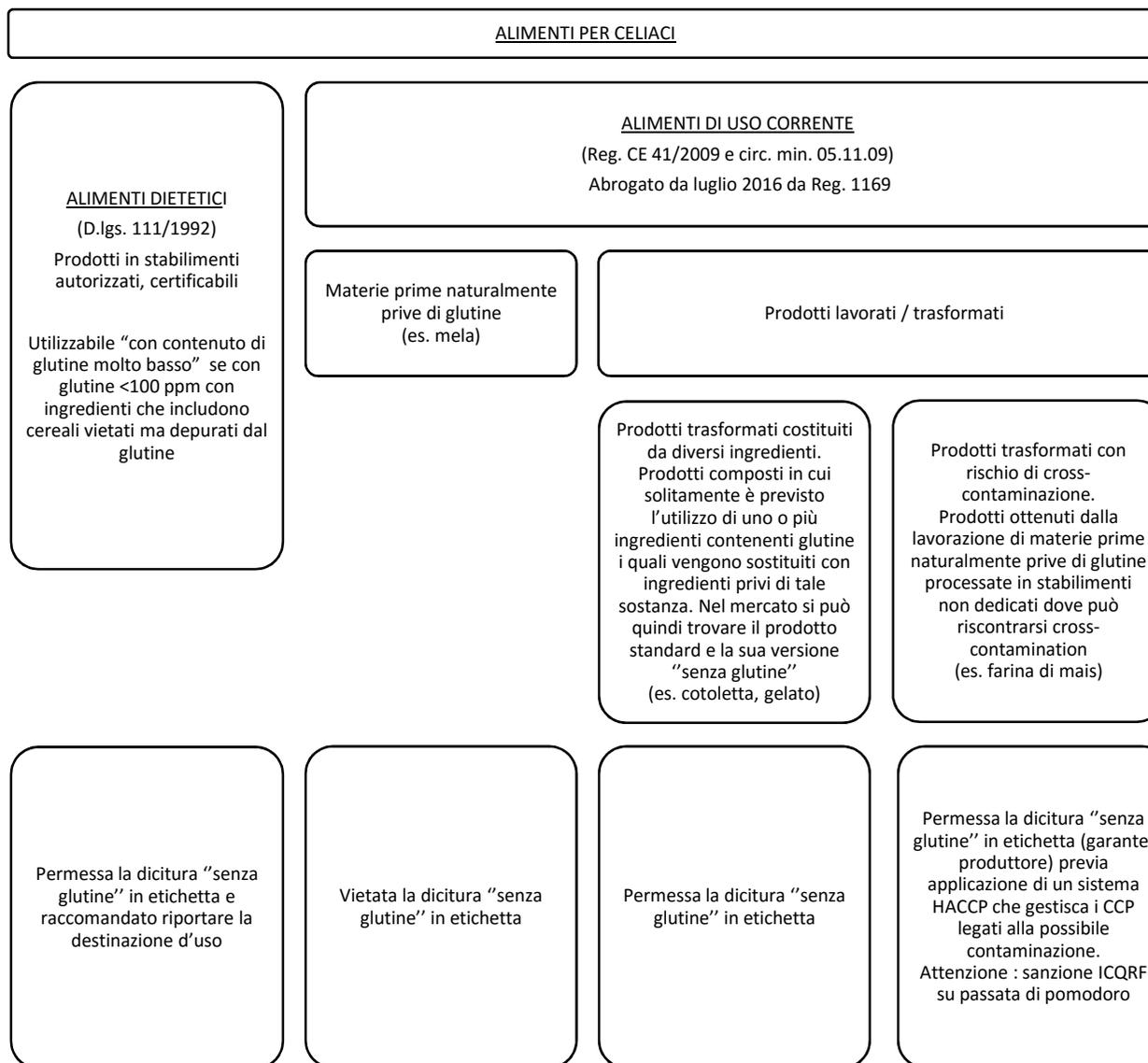
CSQA ha definito un disciplinare tecnico di prodotto **“SENZA GLUTINE”**, rivolto sia alle **AZIENDE PRODUTTRICI** che a quelle della **RISTORAZIONE** e che consente l’utilizzo del **MARCHIO** in etichetta

LA NORMA PERMETTE LA GESTIONE DEL REQUISITO **“SENZA GLUTINE”** ATTRAVERSO:



Dicitura "SENZA GLUTINE"

(glutine ≤ 20ppm)



LA CERTIFICAZIONE “SENZA ANTIBIOTICI”



La certificazione “senza antibiotico” per le carni di suino e per le carni avicole rappresenta risposta all’allarme lanciato dall’OMS relativamente all’aumento di resistenza agli antibiotici da parte di alcuni agenti patogeni, a causa del massiccio impiego di farmaci negli allevamenti zootecnici.

Il nuovo standard, oltre a garantire l’assenza di antibiotici, impone il rispetto del giusto spazio destinato agli animali, di una corretta alimentazione e di un equilibrato ritmo di accrescimento, presupposti fondamentali perché i maiali e altre specie non si ammalino.



Il marchio Lactose Free e tutta la documentazione applicabile sono di proprietà di ELLEFREE SRL.

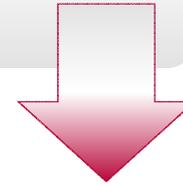
L'attività di
valutazione
documentale e/o di
ispezione si riferisce
esclusivamente a:

PRODOTTI SENZA LATTOSIO "**LACTOSE FREE**"

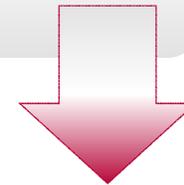
PRODOTTI SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE E DERIVATI "**MILK FREE**"

PRODOTTI FARMACEUTICI OTTENUTI SENZA L'IMPIEGO DI LATTOSIO COME INGREDIENTE O ECCIPIENTE

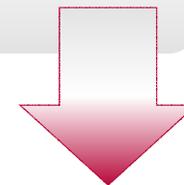
Semina e coltivazione di semi NO OGM



Gestione rintracciabilità e cross contamination



Limiti FEED: OGM $\leq 0,9\%$



Limite FOOD: OGM $\leq 0,1\%$

I VANTAGGI PER L'AZIENDA

DIFFERENZIAZIONE

In risposta alle esigenze di un target specifico

MARKETING

Certificazione di un ente terzo come strumento credibile e trasparente

ETICHETTA

L'indicazione free from per valorizzare il prodotto

La certificazione volontaria è in grado di garantire al prodotto quegli aspetti immateriali, riferiti alla credibilità e alla reputazione aziendale, che possono essere veicolati attraverso il prodotto stesso e che rivestono un'importanza sempre più strategica ai fini della differenziazione.

La certificazione a sua volta può essere un elemento di sostenibilità che garantisce gli stakeholders rispetto alle informazioni che riceve



GRAZIE
PER L'ATTENZIONE

Ilaria Priori
i.priori@csqa.it
+39 345 5544756
www.csqa.it

www.csqa.it

 [CSQA Certificazioni](#)

 [CSQACert](#)