



## Il Free from Certificabile

Ilaria Priori

Progettazione e Innovazione

Pisa, 16/01/2020

THIENE

UK

ROMA

PARMA

POLAND

CUNEO

CROATIA

BARI

TRENTO

TURKEY


SASSARI

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', 'Q', and 'A'.

CSQA

YOUR QUALITIES OUR VALUE

[www.csqa.it](http://www.csqa.it)

 **in** CSQA Certificazioni

 CSQACert

# storia e primati

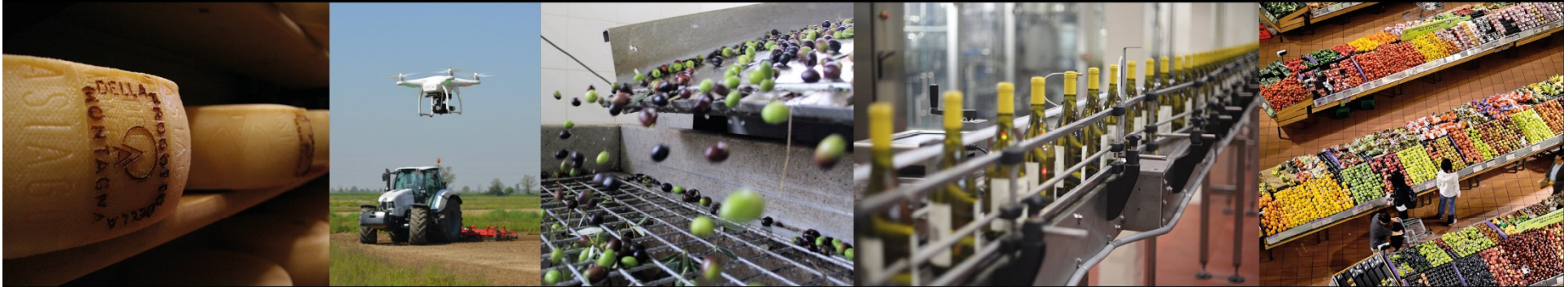
CSQA è un ente di certificazione e ispezione nato nel 1990 e subito assume un ruolo di leadership a livello nazionale nei settori "agricoltura" e "alimenti e bevande".

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: certificazione volontaria

**27.000**  
aziende

**20.000**  
giorni/uomo

**25.000**  
audit  
97%  
Italia

**160.000**  
ore di audit  
3%  
Altri Paesi

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](http://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

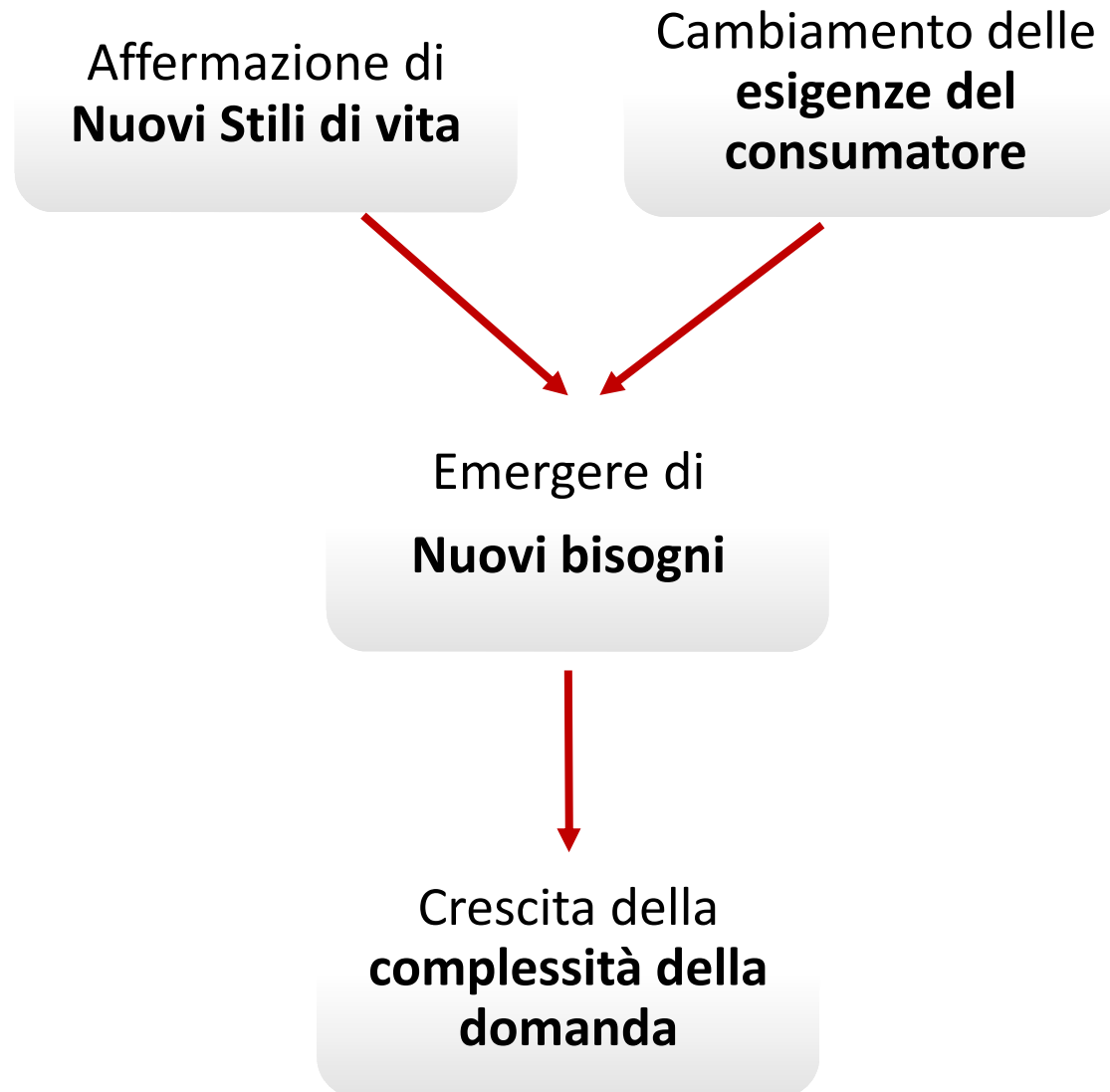
# CSQA: leader nelle certificazioni volontarie



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

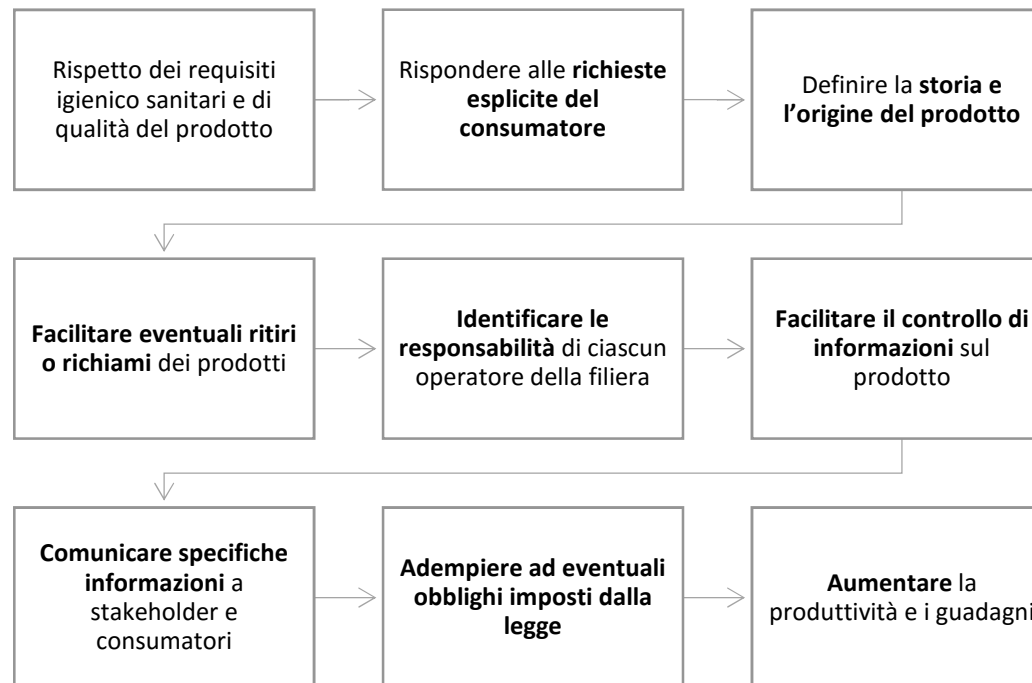
Genuinità e  
freschezza

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

SO<sub>2</sub>

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.

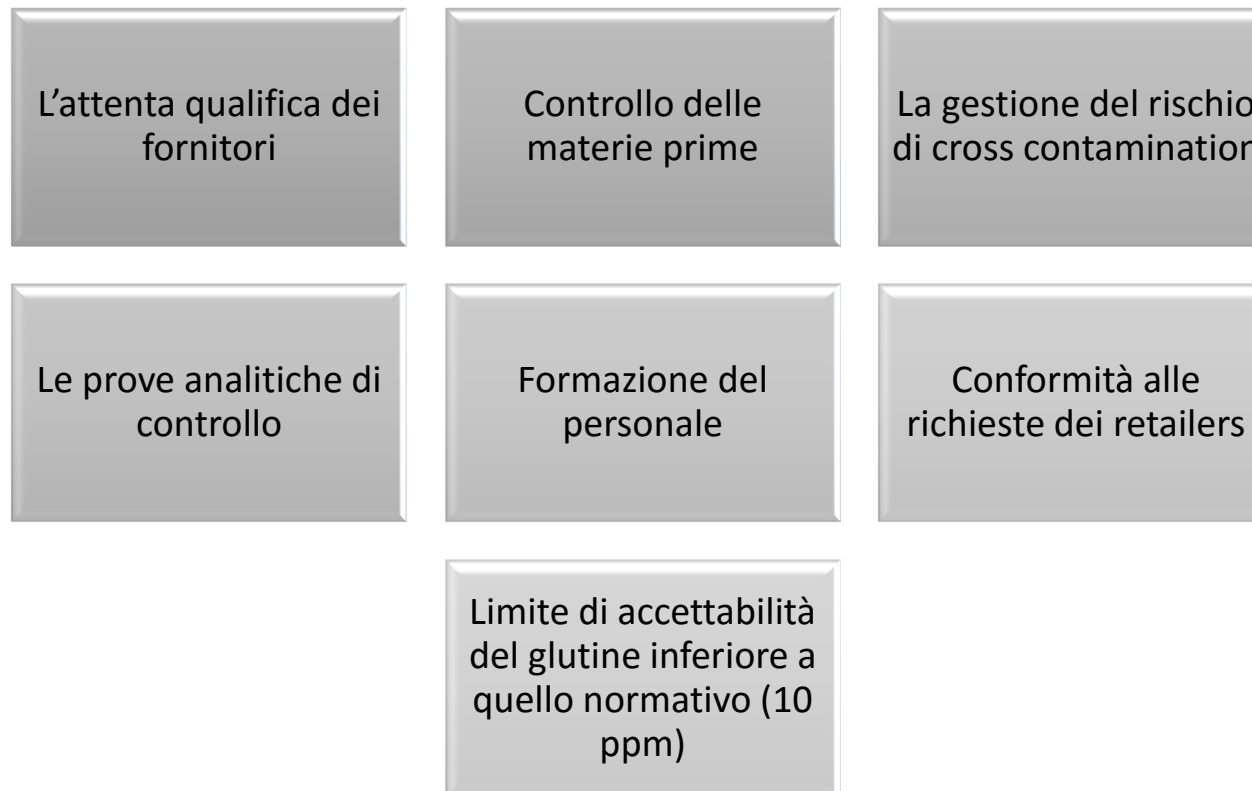
**CSQA è l'organismo di ispezione scelto in esclusiva da AVI.**

# LA CERTIFICAZIONE SENZA GLUTINE



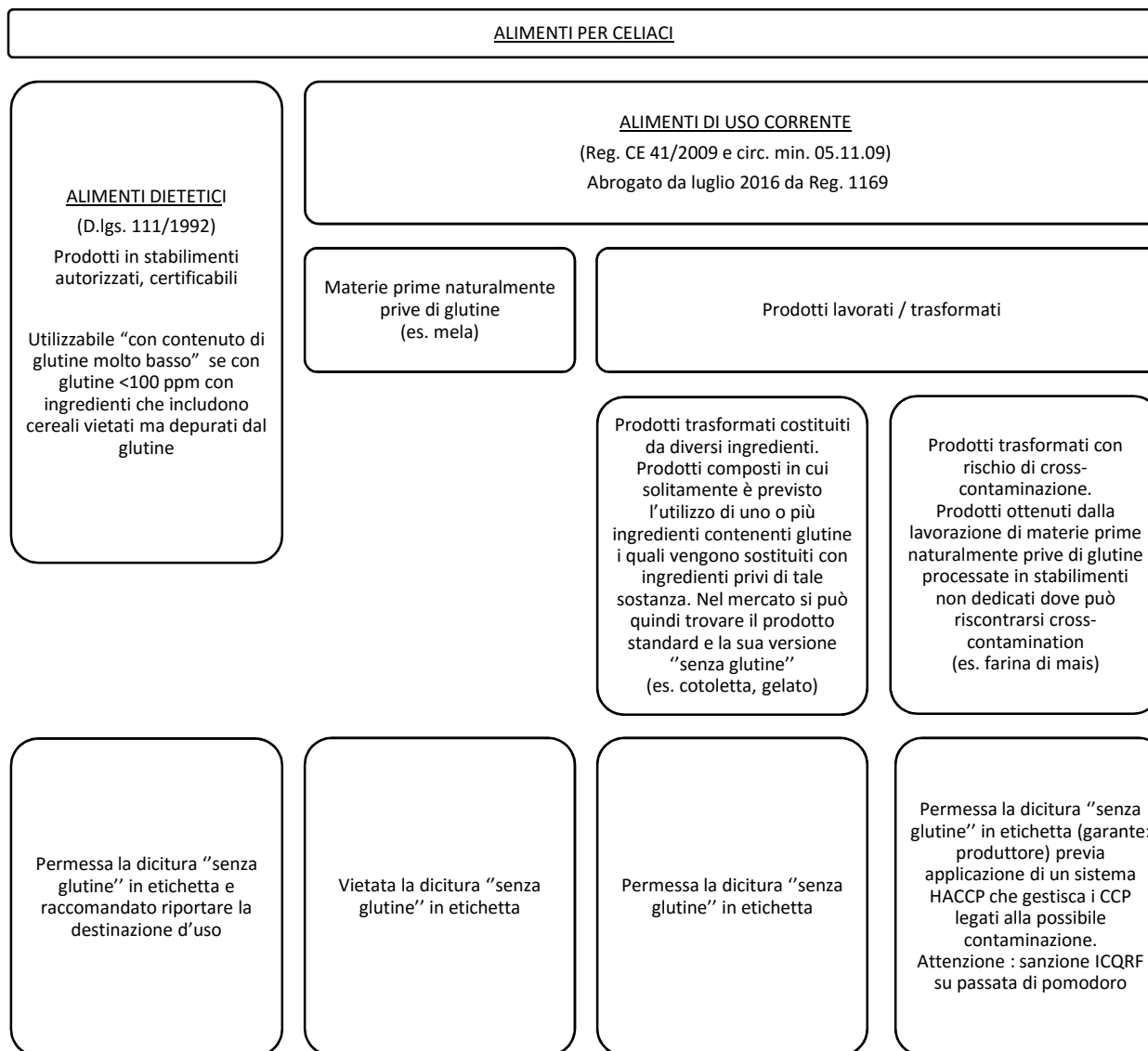
CSQA ha definito un disciplinare tecnico di prodotto **“SENZA GLUTINE”**, rivolto sia alle **AZIENDE PRODUTTRICI** che a quelle della **RISTORAZIONE** e che consente l’utilizzo del **MARCHIO** in etichetta

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



# Dicitura "SENZA GLUTINE"

(glutine ≤ 20ppm)



La certificazione “senza 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.

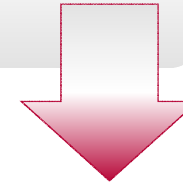
L'attività di valutazione documentale e/o di ispezione si riferisce esclusivamente a:

PRODOTTI SENZA LATTOSIO "**LACTOSE FREE**"

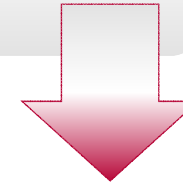
PRODOTTI SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE E DERIVATI "**MILK FREE**"

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

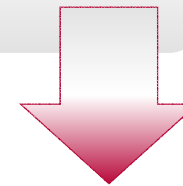
Semina e coltivazione di semi NO OGM



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](http://www.csqa.it)

 [CSQA Certificazioni](#)

 [CSQACert](#)