



27.5 Référentiel de Conformité

Le Standard International des Produits et Services *Véganes*

Annexe 27.5

Référentiel de Conformité EVE Vegan®

La marque de certification EVE Vegan® participe à un monde plus durable et plus éthique en utilisant la certification végane pour construire un commerce et une industrie sans origine animale.

Décharge concernant la traduction

Pour toute question liée à la signification précise des informations contenues dans la traduction, veuillez vous référer à la version officielle en anglais pour en obtenir la clarification.

Toute divergence ou différence dans la signification engendrée par la traduction n'est pas contraignante et n'a pas d'effet sur le projet de certification.

Protection du document

Toute utilisation de ce contenu y compris la reproduction, la modification, la distribution ou la republication, sans le consentement écrit au préalable de EVE Vegan®, est strictement interdite.

Besoin d'informations ?

Pour plus d'informations sur EVE Vegan®, consultez le site www.certification-vegan.org, contactez par email à contact@certification-vegan.org ou bien adressez votre demande par courrier au siège social de EVE Vegan®, en France.

Les exigences de la présente norme sont contraignantes et doivent être respectées pour l'obtention de la certification.

Nom du document :

Référentiel de Conformité EVE Vegan®
(Annexe 27.5 de la **Procédure de Certification**)

Version :

V3.010124

Date de première publication :

09/09/2016

Date de révision :

01/07/2023

Valide à partir de :

01/01/2024

Expire le :

Jusqu'à nouvel ordre

Index

Table des matières

1.Introduction

2.Objectifs du document

- 2.1 Généralités
- 2.2 Caractère évolutif
- 2.3 Propriété intellectuelle

3.Domaine de certification

- 3.1 Périmètre de Certification
- 3.2 Champ de certification
- 3.3 Activité mixte
- 3.4 Pertinence
- 3.5 Historique de fabrication
- 3.6 Droit d'exploitation de la certification
- 3.7 Eléments hors domaine de certification

4.Dossier de certification

- 4.1 Contenu du dossier
- 4.2 Recevabilité et ancienneté des documents
- 4.3 Etiquetage du produit
- 4.4 Photo du produit
- 4.5 Format échantillon
- 4.6 Articles de conditionnement

5.Critères de conformité

- 5.1 Produit : Généralités
- 5.2 Produit : Auxiliaires technologiques
- 5.3 Produit : Expérimentation animale
- 5.4 Matières premières
- 5.5 Matières premières : Assemblages
- 5.6 Matières premières : Matériaux recyclés
- 5.7 Matières premières : Biotechnologie
- 5.8 Matières première : Expérimentation animale
- 5.9 Matières premières : Historique
- 5.10 Articles de conditionnement
- 5.11 Etiquettes volantes
- 5.12 Produits de nettoyage et désinfection
- 5.13 Déviation ou infraction

6.Experimentation animale

- 6.1 Généralités
- 6.2 Historique
- 6.3 Tests in-vitro
- 6.4 Exportation

7.Marque de certification

- 7.1 Objet de la marque
- 7.2 Règles d'usage
- 7.3 Champ d'application
- 7.4 Lots de produits
- 7.5 Mentions abusives

8.Bonnes Pratiques de Fabrication

- 8.1 Champ d'application
- 8.2 Responsabilités
- 8.3 Documentation obligatoire
- 8.4 Achats
- 8.5 Gestion des modifications
- 8.6 Analyse des risques
- 8.7 Personnel
- 8.8 Formation du personnel
- 8.9 Contamination croisée
- 8.10 Locaux d'élaboration
- 8.11 Plan de nettoyage
- 8.12 Sécurité des locaux
- 8.13 Sous traitance
- 8.14 Traçabilité
- 8.15 Retrait et Rappel
- 8.16 Transport
- 8.17 Réclamations
- 8.18 Traitement des produits non conformes
- 8.19 Audit interne

Glossaire

Introduction

Le standard EVE Vegan®

1. Introduction

L'utilisation de l'allégation "vegan" à destination de supports commerciaux n'est aujourd'hui encadrée par aucun règlement international. Par conséquent, Expertise Végane Europe a développé son propre programme de certification innovant : la marque de certification EVE Vegan®.

En créant son propre **Référentiel de Conformité**, EVE Vegan® cherche à construire le cadre réglementaire dont le futur a besoin pour progresser, à savoir :

- Des repères réglementaires pour les fabricants, les distributeurs et les consommateurs.
- Des règles d'utilisation des termes servant à identifier les produits et services véganes.
- Assurer la fiabilité des produits et services et un contrôle régulier réalisé par un organisme indépendant.

Le programme de certification EVE Vegan® est à ce jour une démarche volontaire et l'usage de la marque est strictement réservée à ses souscripteurs.

EVE Vegan® développe son standard dans l'objectif de gagner la confiance des professionnels et des consommateurs afin de devenir une référence reconnue de ce domaine. Les critères retenus sont en conformité avec les règles exprimées par les principales associations véganes en Europe.

Le standard EVE Vegan® est également développé en conformité avec les normes internationales qui garantissent la compétence, l'impartialité et l'indépendance des organismes certificateurs.

2. Objectifs du document

2.1 Généralités

Le présent **Référentiel de Conformité** décrit les bonnes pratiques de fabrication et détaille les exigences pour l'obtention d'un droit d'exploitation de la marque de certification EVE Vegan®.

Le **Référentiel de Conformité** représente un instrument normatif approprié car il impose des règles claires et détaillées ne laissant aux opérateurs aucune possibilité de transposition divergente. Il définit toutes les activités qui permettent d'obtenir un produit ou un service correspondant aux caractéristiques définies.

Il doit permettre à chaque structure d'évaluer les risques qui lui sont propres, de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre et de les justifier par des preuves. Ce référentiel précise les éléments de maîtrise incontournables, tout en permettant une souplesse nécessaire pour les petites entreprises, ainsi que des adaptations pour le maintien des méthodes de production traditionnelles.

Les objectifs assignés à ce document sont :

- De mesurer et améliorer la performance globale : Faire adopter par les professionnels certifiés le concept de maîtrise des risques et la mise en place des mesures nécessaires, en vue d'assurer la conformité de la portée de certification.
- Ajuster, selon la taille et le type d'activité, ces mesures aux exigences générales et spécifiques à l'établissement considéré (la propriété, l'exploitation, la coopérative, l'entreprise, ou tout autre établissement considéré).
- Garantir leur application en respectant le pragmatisme et les spécificités du secteur.
- Répondre aux attentes clients et donneurs d'ordre en terme de conformité.

Les moyens de maîtrise décrits dans les procédures qualité de l'opérateur doivent servir de base pour l'autocontrôle tout autant que pour les contrôles réalisés par EVE Vegan®.

Dans le cas où la réglementation dont l'opérateur dépend est en contradiction avec les exigences du présent document, ou le devient après obtention de la certification, l'opérateur a pour obligation de le signaler à EVE Vegan® dans les plus brefs délais.

Introduction

Le standard EVE Vegan®

2.2 Caractère évolutif

EVE Vegan® s'engage à informer les Opérateurs des éventuelles modifications apportées au présent **Référentiel de Conformité**. Celui-ci doit être considéré comme un document évolutif, susceptible d'être amélioré à tout moment.

Nous invitons les utilisateurs et opérateurs à toujours vérifier si une mise à jour est disponible lorsqu'ils utilisent le **Référentiel de Conformité**, ainsi que la version de **Procédure de Certification** (voir date de mise à jour en début de document).

2.3 Propriété intellectuelle

Le présent document, incluant son contenu textuel et ses illustrations, est la propriété privée de EVE Vegan®. Toute reproduction intégrale ou partielle non préalablement autorisée par ses ayants droit est strictement interdite.

3. Domaine de certification

Le **Domaine de Certification** est constitué du **Périmètre de Certification** et du **Champ de Certification**.

Périmètre de Certification : les unités organisationnelles faisant partie de la Certification.

Champ de Certification : les activités faisant partie de la Certification.

3.1 Périmètre de Certification

Dans le cas de la **Certification Usine**, les vérifications de l'usage de bonnes pratiques de fabrication se portent sur le système qualité. Le certificat Usine a une durée de validité maximale de (36) trente-six mois à compter de sa date de délivrance. Pour connaître sa durée de validité, se référer au **Contrat de certification** applicable.

Dans le cas de la **Certification Produit**, les vérifications se portent sur la composition, le processus de fabrication et le conditionnement du produit. Un certificat produit a une durée de validité de (18) dix-huit mois à compter de sa date de délivrance.

Le périmètre de certification démarre après récolte des matières premières. Le contrôle prend place à compter de l'assemblage des matières premières pour obtenir un produit fini jusqu'au conditionnement incluant les opérations externalisées. En fonction des besoins du projet de certification, le périmètre peut-être adapté.

3.2 Champ de Certification

Les produits candidats à la certification peuvent être des produits bruts, semi-finis et finis. Ces produits peuvent être de nature alimentaire et non-alimentaire.

Les services candidats à la certification peuvent être des services de type fabrication à façon ou restauration. Ces services peuvent être de nature alimentaire et non-alimentaire.

La certification ne s'applique pas aux activités de recherche et développement, ni à la distribution.

La recevabilité de tout ou partie du projet de certification est étudiée au cas par cas. Certains projets ne peuvent être acceptés en raison de leur très faible pertinence tels que :

- Les produits végétaux bruts cultivés ou issus de cueillette,
- Les semences végétales et le matériel de reproduction végétative,
- Les huiles vierges et épices non transformées.

Les techniques agricoles ou les produits utilisés pour la culture agricole sont considérés hors champ de certification. A ce titre, ils ne sont soumis à aucun critère de recevabilité ni de déclaration.

Introduction

Le standard EVE Vegan®

3.3 Activité mixte

L'opérateur est autorisé à avoir une activité mixte, c'est-à-dire de produire et commercialiser des produits et services conventionnels en parallèle des produits et services porteurs de la marque de certification EVE Vegan®.

3.4 Pertinence

La marque de certification EVE Vegan® est pertinente et utile si elle s'applique à des catégories de produits qui utilisent traditionnellement des matières premières d'origine animale ou sont traditionnellement liées à l'expérimentation animale.

Dans l'objectif de protéger l'usage de la marque de certification, EVE Vegan® se réserve le droit de refuser un projet en raison de sa faible pertinence. Une trop faible pertinence à représenter une réelle alternative végane constitue un abus de langage et une source de confusion pour le consommateur. Les projets faisant l'objet d'un refus recevront une réponse avec le motif du refus.

3.5 Historique de fabrication

La certification Produit s'applique sur un produit prédéfini, vendu en vrac ou conditionné. Il est possible d'enregistrer une formule prédéfinie, considérée elle-même comme un produit fini indépendamment de sa mise sur le marché.

Sont exclus tous prototypes conçus pour le développement d'un produit.

Un produit préalablement fabriqué plus de vingt-quatre (24) mois avant signature du contrat de certification ne sera pas autorisé à utiliser la marque de certification EVE Vegan®.

Il est de la responsabilité de l'opérateur de s'assurer que les produits enregistrés avec la marque de certification EVE Vegan® soient conformes aux exigences du présent **Référentiel de Conformité**, tant en terme d'historique de fabrication que des critères qualité.

3.6 Droit d'obtention de la certification

La marque de certification EVE Vegan® ne peut être obtenue et délivrée que pour le propriétaire légal des produits ou services objet du projet de certification. A savoir toute personne physique ou morale qui fabrique ou fait concevoir et fabriquer un produit et le commercialise sous son nom ou sa marque.

La certification ne peut pas être obtenue pour un importateur, un distributeur ou l'utilisateur final d'un produit, à l'exception faite d'une preuve de droit d'exploitation ou de session de la marque concernée.

La marque de certification EVE Vegan® est non transférable à des tiers, tels que des sous-traitants ou clients, à l'exception faite du fait que ces derniers ont également contractualisé avec EVE Vegan® et intégré le programme de certification.

3.7 Eléments hors domaine de certification

Le Domaine de Certification ne couvre pas d'autres critères que ceux explicitement mentionnés dans le présent document. Aucune réclamation relative à un critère hors domaine ne sera jugée recevable.

Validation documentaire

Le standard EVE Vegan®

4. Dossier de Certification

Le contenu du dossier de certification est détaillé dans la **Procédure de Certification**, dont le présent document en est l'annexe n° 27.5. En complément, voici les exigences relatives au type et à la qualité de la documentation attendue :

4.1 Contenu du dossier

Le **Dossier de Certification** doit comprendre, entre autre, les informations suivantes :

- Une description du produit, incluant la formule, les noms des matières premières et le nom du fournisseur, le nom exact du produit, l'étiquetage, les noms de code produit ou de formule permettant d'identifier sans ambiguïté le produit et d'établir un lien entre la formule, les matières premières et l'étiquette (Dans le cas de produits semi-finis, les mêmes exigences permettant d'identifier sans ambiguïté la nature et la composition du produit s'appliquent).
- Les données relatives à l'expérimentation animale réalisée par l'Opérateur pour satisfaire aux exigences internes à l'entreprise de Recherche et Développement, aux exigences législatives ou réglementaires de pays tiers ou effectuée au titre d'une réglementation communautaire.

- Les données d'identification légales et identification marketing de l'Opérateur (KBis, logo de l'entreprise, de la marque, adresse site internet.)

- Enfin, dans le cas d'une certification usine sans projet de certification produit, le dossier se limitera à l'identification des zones de production et des référents de l'usine, en complément du rapport d'audit.

4.2 Recevabilité et ancienneté des documents

L'opérateur doit fournir une documentation claire, datée et signée permettant d'identifier sans ambiguïté les informations attendues. Les règles d'ancienneté de la documentation sont :

Documents d'identification légale de l'opérateur :

- Moins de (6) six mois d'ancienneté

Fiche technique et attestations produits :

- Moins de (6) six mois d'ancienneté

Fiche technique et attestations matière première :

- Moins de (5) cinq ans d'ancienneté

4.3 Etiquetage du produit

La fourniture de l'étiquette du produit fini est obligatoire. Une version provisoire est acceptée sous réserve de fournir la version définitive au plus tard un mois après mise sur le marché. En cas de vrac, la fourniture de l'étiquette est dispensée.

4.4 Photo du produit

Une photo du produit fini doit être soumise lors de la transmission du dossier. A défaut elle doit être transmise au plus tard trois mois après mise sur le marché. En cas de vrac, il sera demandé une photo du produit dans son aspect vrac.

4.5 Format échantillon

Le format échantillon est considéré comme un format indépendant du produit original et suit les mêmes exigences que le produit fini.

4.6 Articles de conditionnement

Un descriptif complet des caractéristiques des articles de conditionnement utilisés doit être fourni dans le formulaire EVE Vegan® prévu à cet effet (Formulaire de déclaration des articles de conditionnement utilisés).

Evaluation conformité

Le standard EVE Vegan®

5. Critères de conformité

On entend par «animal» l'intégralité du règne animal, c'est à dire tous les vertébrés et invertébrés multicellulaires. On entend par «d'origine animale » tout ce qui provient de l'élevage, l'abattage, la chasse et la pêche. Il convient que le projet de certification réponde en tout point aux exigences suivantes :

5.1 Produit : Généralité

Il convient qu'aucune matière première d'origine animale ne doit être utilisée à tous les stades de la production, de la transformation et du conditionnement du produit objet de la certification.

5.2 Produit : Auxiliaires technologiques

Il convient qu'aucun auxiliaire de fabrication d'origine animale ne doit être utilisé à tous les stades de la production et de la transformation du produit objet de la certification (incluant méthode d'extraction, réactifs, solvants, milieu de culture bactérien, enzymes, arômes, parfums, colorant, etc.).

Ainsi sont concernées toutes substances ajoutées n'apparaissant pas sur l'étiquette du produit (incluant les agents de traçage, les agents de filtration, les agents biotechnologiques et toute autre technique impliquant l'utilisation d'additifs). Les outils de production et les machines ne sont pas considérés comme tels dans le cadre de ce document.

5.3 Produit : Expérimentation animale

Le développement et la fabrication du produit ne doit pas impliquer ou avoir impliqué de vivisection ou expérimentation animale, quelles qu'elles soient, effectués à l'initiative de l'entreprise ou pour son compte, ou par des parties sur lesquelles l'entreprise exerce un contrôle effectif (incluant l'exportation et la destination d'exportation). Si de tels tests ont été effectués par le passé, une période minimale de (7) sept ans doit s'être écoulée sans que le test ne soit répété.

5.4 Matières premières

Il convient que les matières premières utilisées pour la fabrication du produit ne doivent pas utiliser, à tous les stades de leur production et transformation, des matières premières d'origine animale.

Les matières premières n'ont pas pour obligation de détenir au préalable une certification végane. Cependant, l'obtention d'une certification peut accélérer le processus d'enregistrement.

5.5 Matières premières : assemblages

Un produit issu d'assemblages, tels que le vin et le champagne, est recevable sous réserve de considérer que les sources d'assemblage sont soumises aux mêmes critères de recevabilité que les matières premières.

5.6 Matières premières : Matériaux recyclés

La recevabilité d'un matériau recyclé est étudiée au cas par cas. Une matière première recyclée transformée à partir de déchets est considérée comme un nouveau matériau.

5.7 Matières premières : Biotechnologie

Les matières premières issues de procédés de biotechnologie comme l'action bactérienne, les enzymes, les levures, les algues doivent être garanties sans utilisation de matières premières d'origine animale. Les souches bactériennes d'origine humaine et le recyclage de déchets médicaux sont recevables.

La recevabilité d'un matériau issu de la biotechnologie est conditionnée par l'obtention des informations suivantes :

- La nature de la souche (nom scientifique de la souche);
- L'origine du prélèvement de la souche (végétale, animale, humaine);
- L'origine du dernier substrat utilisé (support de fermentation);
- En cas de souche d'origine animale : la date du dernier prélèvement de la souche doit être supérieure à (36) trente-six mois et non réitérée dans le temps. Quelque soit la matière première soumise, elle fera l'objet d'une évaluation sur mesure et l'objet de demandes complémentaires le cas échéant.

Evaluation conformité

Le standard EVE Vegan®

5.8 Matières premières : Expérimentation animale

Le développement et la fabrication des matières premières utilisées dans la portée de certification ne doivent pas impliquer ou avoir impliqué de vivisection ou expérimentation animale, quelles qu'elles soient, effectuées à l'initiative du fournisseur ou pour son compte, ou par des parties sur lesquelles l'entreprise exerce un contrôle effectif. Si de tels tests ont été effectués par le passé, une période minimale de (7) sept ans doit s'être écoulée sans que le test ne soit répété.

5.9 Matières premières : Historique

Quel que soit le projet de certification, les caractéristiques des matières premières dans leur version antérieure à leur version commercialisée chez le dernier fournisseur ne sont soumises à aucun critère de recevabilité, ni déclaration.

5.10 Articles de conditionnement

Il convient que les articles de conditionnement du produit, primaires ou secondaires, n'utilisent pas de façon explicite (c.-à-d. visible à l'œil nu ou visible dans sa dernière formulation) des matières d'origine animale (cuir, soie, laine, fourrure, poils de pinceau, etc.).

Le conditionnement primaire et secondaire ne doit pas nécessiter de dépôt de colle d'origine animale pour l'apposition de l'étiquette sur le produit. Dans le cas contraire, l'origine de la colle sera soumise à évaluation (dernière formulation). Les étiquetages autoadhésifs et les soudures d'emballage d'origine synthétique sont acceptés.

Les articles de conditionnement n'ont pas pour obligation de détenir au préalable une certification végétale. Cependant, l'obtention de la certification peut accélérer le processus d'enregistrement.

L'exhaustivité des articles de conditionnement utilisés pour le conditionnement du produit doit être déclarée au même titre du fait qu'ils constituent une part du produit fini commercialisé.

Selon le champ de certification applicable au projet de certification, l'historique antérieur des articles de conditionnement est soumis aux mêmes critères de recevabilité que les matières premières.

Les articles de conditionnement de type logistique relatifs aux besoins de transport et entreposage du produit fini sont considérés hors champ de certification. A ce titre ils ne sont soumis à aucun critère de recevabilité, ni déclaration.

5.11 Etiquettes volantes

Il convient que tout support volatile ou étiquette utilisée pour apposer la marque de certification EVE Vegan® sur un produit doit être stocké dans un endroit sécurisé (fermé à clef). Il est recommandé que tout étiquetage ou support volatile ajouté après fabrication doit être considéré et géré comme un risque par l'opérateur.

5.12 Produits de nettoyage et désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés sont considérés hors champ de certification. A ce titre, ils ne sont soumis à aucun critère de recevabilité ni de déclaration.

5.13 Déviation ou infraction

Pour accepter la validation définitive d'un produit ou d'un service, il ne doit pas exister d'ambiguïté, de non-conformité non résolue, de non-conformités répétées ou d'infractions permettant de créer le doute sur la capacité de l'opérateur à assurer ses engagements sur la durée.

Evaluation conformité

Le standard EVE Vegan®

6. Expérimentation animale

6.1 Expérimentation animale : Généralités

Le développement et la fabrication du produit fini ne doit pas impliquer ou avoir impliqué de vivisection ou expérimentation animale, quelles qu'elles soient, effectuées à l'initiative de l'entreprise ou pour son compte (R&D), ou par des parties sur lesquelles l'entreprise exerce un contrôle effectif (incluant l'exportation et la destination d'exportation).

6.2 Expérimentation animale : Historique

Il existe des réglementations communautaires externes à l'Opérateur rendant obligatoire le recours à l'expérimentation animale :

- Pour les nouveaux produits alimentaires (prérequis à la mise sur le marché);
- Pour le progrès médical, pour l'évaluation de sécurité pré-clinique et clinique (prérequis à la mise sur le marché);
- Par le programme d'enregistrement européen REACH (prérequis à la mise sur le marché),
- Par le programme d'enregistrement européen EFSA (prérequis à la mise sur le marché),
- Par d'autres réglementations hors de l'Union Européenne.

Afin d'éviter que l'histoire de l'expérimentation animale ne contrevienne (i) au progrès, (ii) à la conformité de l'Opérateur aux réglementations en vigueur, et (iii) à un accès raisonnable à la certification, EVE Vegan® a fixé un délai de tolérance basé sur l'ancienneté du test effectué. Si de tels tests ont été effectués par le passé, une période minimale de (7) sept ans doit s'être écoulée sans que le test ne soit répété.

Un projet de certification, en tout ou partie, ne pourra pas aboutir si les règles définies précédemment ne sont pas conformes.

6.3 Expérimentation animale : Tests in-vitro

Les tests de type in vitro (dans un environnement artificiel) effectués conformément aux exigences légales de sécurité (par exemple, test de toxicité orale ou cutanée) sont tolérés. Les tests réalisés in-vivo sur l'Homme (tests sur des volontaires) sont par ailleurs tolérés.

6.4 Expérimentation animale : Exportation

Les obligations relatives à l'expérimentation animale couvrent également l'exportation du produit vers un pays ou territoire imposant la vivisection ou l'expérimentation animale obligatoire préalable à la mise sur le marché.

Les pratiques qui viseraient à retirer la marque de certification du produit, puis à le commercialiser sans modification (au minimum le nom commercial et la formule) tout en ayant procédé aux obligations d'expérimentation animale constitue une infraction passible d'exclusion définitive de la marque de certification.

Il est de la responsabilité de l'Opérateur de vérifier si les conditions d'exportation n'opposent pas d'obstacle à la commercialisation avant de s'engager dans le programme de certification. Aucune réclamation ne pourra être acceptée dans le cas contraire.

Règles d'Usage

Le standard EVE Vegan®

7. Marque de certification

7.1 Objet de la marque

La marque de certification EVE Vegan® (marque déposée) a pour objet de communiquer et de contribuer à l'information sur les qualités d'un produit ou d'un service en matière de contrôle qualité par un tiers indépendant. La matérialisation de la marque de certification permet d'apporter au consommateur et aux entreprises, dès la visualisation, toutes les garanties relatives au présent **Référentiel de Conformité** et à la **Procédure de Certification**.

7.2 Règles d'usage

L'usage de la marque EVE Vegan® sur l'étiquetage des produits certifiés n'est pas une obligation.

Les règles d'utilisation de la marque de certification sont détaillées dans l'annexe **27.6 Charte Graphique**. L'opérateur s'engage à respecter l'intégralité des règles de la charte graphique, dans sa version en vigueur.

Aucun produit ou service n'est autorisé à être commercialisé avec la marque de certification EVE Vegan® avant délivrance d'un certificat ou d'une attestation valide. La date de début de validité sera au plus tôt la date de validation du projet de certification par la Direction de Certification.

La marque de certification EVE Vegan® est non transférable à des tiers, tels que des sous-traitants ou clients, à l'exception faite du fait que ces derniers ont également contractualisé avec EVE Vegan® et ont intégré le programme de certification pour la même portée de certification ou portée de certification relative. Cette disposition s'applique quel que soit le degré de transformation du produit certifié.

Il est de la responsabilité de l'opérateur de s'assurer avant tout projet d'impression que l'application du logo en version ® ou version TM est applicable. Pour plus d'information se référer à la Charte Graphique.

7.3 Champ d'application

L'utilisation de la marque de certification est autorisée uniquement dans le cadre strict de la portée de certification. Il est possible d'utiliser la marque EVE Vegan® sur les supports suivants :

- Format échantillon d'un produit,
- Produit,
- Conditionnement du produit,
- Lot de produits,
- Devanture d'enseigne,
- Supports imprimés,
- Supports dématérialisés (site internet, réseaux sociaux, vidéo).

7.4 Lots de produits

Les opérateurs sont libres de composer des lots de produits comprenant des produits certifiés. Deux cas de figure sont possibles :

Lot de produits comprenant seulement des produits certifiés : Utilisation de la marque de certification autorisée sur l'ensemble du lot sous réserve de déclaration préalable dans le Dossier de Certification.

Lot de produits partiellement composé de produits certifiés : Utilisation de la marque de certification interdite sur l'ensemble du lot. La déclaration est facultative.

7.5 Mentions abusives

Toute mention suggérant que la marque de certification EVE Vegan® cautionne ou recommande un produit de quelque façon est interdite, à l'exception faite de l'information relative à la certification elle-même.

Les allégations relatives à la marque de certification EVE Vegan® ne doivent pas être trompeuses. Les allégations sous forme de texte ou d'images ne doivent pas être utilisées pour attribuer à la portée de certification des caractéristiques qu'elle ne possède pas : Valeur nutritionnelle supérieure, absence de contaminants, impact écologique faible sans preuve contraire.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

8. Bonnes pratiques de fabrication

8.1 Champ d'application

Les presentes preconisations constituent des referenes qualitatives que les operateurs, fabricants, restaurateurs, distributeurs, importateurs peuvent mettre en oeuvre selon leurs propres choix d'organisation, soit en assumant avec leurs moyens propres l'integralite de la production, soit en s'associant avec d'autres structures pour y parvenir.

Il appartient a l'operateur de definir et de mettre en oeuvre les modalites d'organisation, d'encadrement et de coordination des interventions de facon a assurer les criteres attendus par la marque de certification EVE Vegan®, de la maintenir dans le temps et d'en justifier l'effectivite dans le cadre des controles.

8.2 Responsabilites

La designation d'au minimum une personne responsable pour la gestion du **Dossier de Certification** est obligatoire (personnel interne ou personne externe sous mandat d'execution). La personne responsable est designee sous le nom de « Rfereant ». Ce rfereant a pour obligation :

- De gerer le dossier de certification,
- D'appliquer les regles de certification,
- De surveiller la conformite des produits,

- De contrler l'etiquetage et les supports de communication relatifs a la marque de certification,
- De garantir l'accès du public aux informations de certification,
- D'appliquer et suivre les mesures correctives,
- De declarer et gerer les modifications de la portee de certification,
- De sensibiliser le personnel a la demarche de certification,
- De se tenir informe de l'evolution de la norme,
- De preparer la phase de renouvellement, le cas echéant.

Il convient que le rfereant soit connu de toute l'entreprise et qu'il soit en capacite de communiquer les directives necessaires au maintien de la certification a l'ensemble des salaries et des acteurs de l'entreprise y compris les fournisseurs, prestataires de services, sous-traitants et reseaux de distribution.

8.3 Documentation obligatoire

Il convient que l'operateur conçoive l'architecture documentaire de son systeme de management de la qualite, le mette en place et le maintienne a jour en l'adaptant a sa structure organisationnelle. Une gestion électronique peut être utilisée .

L'organisation du rangement et de l'archivage doivent permettre de retrouver facilement les informations en cas de controle.

Il convient que le Systeme de management de la qualite de l'operateur engage soit au minimum compose des elements suivants :

A. Procédure d'évaluation de la conformité avant achat ;

B. Procédure de gestion de la certification ;

C. Analyse des risques ;

D. Procédure de nettoyage et désinfection ;

E. Procédure de retrait et rappel ;

F. Enregistrements relatifs aux Réclamations émises par EVE Vegan et la documentation des actions entreprises.

Le Systeme de management de la qualite, en complément des modes operatoires, doit presenter les **mesures de maîtrise des risques**, identifiés le plus tot possible.

Les procedures obligatoires peuvent être rédigees de facon independante, ou bien figurer sous forme de chapitre dans une procedure existante.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

Enfin, il doit également exister, chez l'opérateur ou son sous-traitant, un archivage clair et complet de la documentation et des enregistrements relatifs au projet de certification : formules, matières premières et articles de conditionnement déclarés. La qualité du système est évalué au cas par cas en fonction du projet de certification.

8.4 Achats

Il convient que les matières premières et les articles de conditionnement utilisés dans la portée de certification correspondent aux critères d'acceptation de la certification. Leur sélection doit permettre d'éviter toute substance ajoutée non conforme, sous forme d'additif, y compris les supports pour additif, agent technique ou conservateur, arômes, préparation de microorganismes et d'enzymes.

Il convient donc qu'une **Procédure d'évaluation de la conformité avant achat** existe et qu'elle soit basée sur l'évaluation et la sélection préalable du fournisseur : l'établissement de clauses techniques telles que le type de sélection à effectuer, les critères d'acceptation, les actions à mener en cas de défaut ou de modification, le contrôle de l'ancienneté de la documentation et un questionnaire de préqualification le cas échéant.

Il convient que les fournisseurs doivent être informés de l'objectif de certification EVE Vegan® par l'opérateur afin qu'ils veillent eux-mêmes à fournir la qualité requise, les documents justificatifs nécessaires et à signaler tout changement.

Il est de la responsabilité de l'opérateur de s'assurer du contrôle des factures, bons de livraison, étiquetage et certificats en cours de validité à tout moment lors de ses échanges avec ses fournisseurs et distributeurs afin de toujours garantir la conformité engagée.

L'opérateur doit tenir à disposition les documents permettant le **contrôle par une tierce partie de la traçabilité** et permettre de valider l'entière conformité des produits à tout moment :

- L'origine, la nature et les quantités de produits fabriqués sur le site (exemple: fiches de fabrication, fiches formules datées, rapports de production, opérations de production datées, bons de livraison, certificats de contrôle par lot, factures, documents de transport pour le vrac).

- L'origine, la nature et les quantités de matières premières, d'ingrédients, additifs et auxiliaires de fabrication (exemple: fiches techniques de matières premières, etc.).

- La nature, les quantités et les produits finis stockés (exemple: rapports de gestion des stocks).

- La nature, les quantités et les destinataires des produits finis ayant quitté le site.

- L'enregistrement des vérifications de conformité des matières premières lors de la réception sur le site (par exemple : factures d'achat, bons de livraison des fournisseurs, bulletins de réception).

- Toutes autres informations telles que la procédure d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection, les documents de communication, les analyses en laboratoire, etc.).

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

8.5 Gestion des modifications

Il convient que les modifications susceptibles d'affecter la conformite de la portee de certification soient organisees, approuvees et realisees par le personnel autorise sur la base de donnees suffisantes. Les regles de gestion des modifications doivent etre detaillees dans la **Procedure de gestion de la certification**.

Il convient que si les ingredients et articles de conditionnement utilises dans des produits certifies doivent etre modifies, alors ce changement doit etre prealablement declare aupres de EVE Vegan® afin de verifier leur conformite.

De facon generale, toute modification relative a l'identification du produit certifie (nom, marque, etiquette), ses variantes, sa composition, son conditionnement, ses caracteristiques de production, doit etre obligatoirement et prealablement signalee a EVE Vegan® afin de verifier que la conformite soit toujours garantie.

8.6 Analyse des risques

Il doit exister une **Analyse des risques** relative aux criteres EVE Vegan® qui recense et evalue les dangers et les conditions entrainant leur presence afin de decider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la securite des produits certifies.

Cette analyse des risques doit :

- Lister la portee de certification ainsi que ses caracteristiques,
- Identifier et analyser tous les dangers potentiels et leurs points critiques lies a la contamination, la confusion, l'erreur humaine, etc.
- Evaluer leur criticite en fonction de leur gravite, frequence et detectabilite,
- Etablir les priorites d'actions,
- Determiner les moyens de maitrise mis en place,
- Definir les actions correctives permettant d'eliminer ou de reduire les dangers a un niveau acceptable,
- Determiner les moyens mis en oeuvre pour verifier l'efficacite ds actions correctives,
- Identifier la documentation et les enregistrements necessaires a l'application de l'analyse des risques sur la duree,
- Programmer la revision periodique, notamment en cas de modifications en production ou post production.

8.7 Personnel

La mise en oeuvre des preconisations de certification par le personnel est de la responsabilite des cadres dirigeants de l'operateur. Elle requiert la participation et l'engagement du personnel de tous les departements de la societe.

Il convient que les membres du personnel aient acces et se conforment aux documents ayant trait aux modes operatoires et procedure relatives a la portee de certification.

Il convient que le personnel soit encourage a signaler les changements, irregularites ou autres non-conformites qui peuvent se produire au niveau de leur responsabilite.

8.8 Formation du personnel

Il est recommande qu'une sensibilisation initiale et reguliere au **Referentiel de Conformite** et **Procedure de Certification** EVE Vegan® soit dispensee a tout le personnel concerne et mise en application. Il est de la responsabilite de l'operateur de realiser l'evaluation periodique de l'efficacite des programmes de formation et d'instruction pour s'assurer que les procedures soient efficacement mises en oeuvre par le personnel.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

8.9 Contamination croisée

La présence fortuite de contaminants d'origine animale (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) est plausible.

En conséquence, l'opérateur doit évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire grâce à l'**Analyse des risques**. Les procédures à appliquer sont similaires aux bonnes pratiques données par la réglementation liée aux allergènes (gluten, fruits à coque, œuf, lait...). L'objectif de maîtrise exigée par EVE Vegan est une obligation de moyen pour assurer un taux de contamination inférieur au seuil de 0,1% (1g/kg).

Il est recommandé de disposer de salles, installations de production et bâtiments réservés à la production des produits EVE Vegan®. A défaut, le matériel de production doit être totalement et convenablement nettoyé selon une **Procédure de nettoyage et désinfection**. Le contrôle régulier des fréquences et conditions de nettoyage doit être documenté.

Il convient d'organiser l'ordonnancement de fabrication et le flux de matières de façon à prévenir la contamination. Il est recommandé de commencer par la production des produits certifiés avant la production des produits conventionnels ou porteurs de contaminants.

Il convient que les produits en vrac soient stockés dans des contenant adéquats, et dans des conditions appropriées pour prévenir la contamination croisée véhiculée par l'air.

Il convient que les tuyaux de transfert et accessoires inutilisés soient nettoyés et conservés au sec, protégés des contaminants véhiculés par l'air, des éclaboussures et tout autre contaminant.

Il est recommandé de réserver aux produits certifiés un jeu complet de matériels et accessoires employés afin de limiter la possibilité de contamination. A défaut, le matériel de production doit être totalement et convenablement nettoyé afin d'éviter tout risque de contamination tel que défini dans la **Procédure de nettoyage et désinfection**.

Il convient que des mesures d'entreposage pour la prévention de contaminations croisées soient appliquées : interdire le stockage temporaire, isoler les lieux, séparer et identifier les zones de stockage.

Les installations utilisées faisant l'objet de graissage ou lubrification avec des graisses d'origine animale doivent être contrôlées et/ou remplacées afin d'éviter tout risque de contamination.

Conformément à la réglementation en vigueur en Europe sur les allergènes une mention du type « fabriqué dans un atelier qui utilise lait, œuf, fruits à coque, etc.... » reste autorisé sur les produits certifiés EVE Vegan®.

Concernant les allergènes fortuits, il est recommandé de mentionner sur le packaging la mention « fabriqué dans un atelier qui utilise... » en lieu et place de la mention « contient des traces d'œufs, lait, fruits à coque,... » pouvant porter confusion dans l'esprit du consommateur sur des produits par ailleurs certifiés véganes.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

8.10 Locaux d'elaboration

Il convient que les locaux soient situes, conqus, construits, organises et utilises de facon a assurer la protection du produit certifie. En l'occurrence permettre une maintenance, un nettoyage, une desinfection efficace et a minimiser le risque de melange. A defaut de conditions d'hygiene minimum, le projet de certification est susceptible d'etre suspendu jusqu'a correction.

Il convient que les locaux soient organises et maintenus de maniere a limiter l'accès de parasites, d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs, ravageurs et autres animaux susceptibles de contaminer la production.

8.11 Plan de nettoyage

Il convient qu'une **Procédure de nettoyage et desinfection** existe et qu'elle detaille a minima l'ordre et la nature des operations, le moment d'application et les moyens de surveillance de l'efficacite (contrôles visuels, chimiques, etc.).

Lorsque les équipements sont affectés à la production continue d'un même produit, il convient qu'ils soient nettoyes et si necessaire desinfectes a intervalles appropriés.

Il convient de maîtriser les risques identifiés dans **l'Analyse des risques** pour atteindre l'objectif de protection de chaque produit certifié.

8.12 Sécurité des locaux

Il convient que les zones de production ainsi que l'ensemble du site soient securises afin d'empêcher les intrusions et les actes de malveillance.

8.13 Sous-traitance

Il convient que tout appel a un sous-traitant pour la fabrication ou le conditionnement de la portee de certification soit prealablement signalée a EVE Vegan®. L'identite du sous-traitant doit etre communiquee ainsi que la personne responsable de la gestion de la conformite pour le compte de l'operateur.

Il est recommande a l'operateur d'evaluer prealablement et periodiquement la capacite du sous-traitant a se conformer aux exigences de certification. L'operateur doit fournir au sous-traitant toutes les informations requises pour realiser correctement les operations selon les criteres de conformite attendus.

Il convient que le sous-traitant soit engage a informer l'operateur de tout changement susceptible d'affecter la conformite avant leur mise en oeuvre.

Il convient que le sous-traitant ne soumette pas a une tierce partie le travail qui lui est confie par contrat sans que l'operateur n'ait prealablement donne son accord. Il convient que les dispositions soient prises entre la tierce partie et le sous-traitant pour assurer que toutes les informations relatives aux operations soient mises a la disposition de l'operateur.

8.14 Traçabilité

Il est obligatoire que chaque operateur tienne a jour un registre de fabrication sur lequel il enregistre l'ensemble des evenements survenus et des interventions effectuees permettant les operations de controle d'historique ou traçabilité.

Il convient que l'operateur dispose d'un systeme de traçabilité permettant a tous les maillons de la chaîne, du fournisseur au consommateur, de connaître l'historique des produits certifies, depuis la selection des ingredients jusqu'a la commercialisation et la distribution sur le marche.

Il est obligatoire que l'operateur elabore et mette en place un systeme de traçabilité interne s'il n'existe pas au moment de la certification.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

La traçabilité sécurisée (montante et descendante) nécessaire reprend au minimum les informations définies ci-après :

- Les modalités d'identification des ingrédients et produits aux différents stades.
- Les personnes responsables du contrôle.
- Le type de contrôle ainsi que sa date et son résultat.
- Les documents et enregistrements associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document.
- Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants par exemple).
- Les bons de livraison des ingrédients comportant des références univoques permettant de retrouver chez le fournisseur la formule mise en œuvre et éventuellement vérifier à tout moment la conformité.

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

La durée d'archivage des documents de traçabilité recommandée est de (5) cinq ans. Dans tous les cas, la durée de conservation doit être adaptée pour que les registres de traçabilité puissent être disponibles sur demande sans délai injustifié qui pourrait compromettre une réaction rapide en cas de crise.

8.15 Retrait et Rappel

Il doit exister une Procédure de retrait et de rappel afin de garantir la récupération rapide et opportune de produits comportant des non-conformités, ou suspectés de l'être tels que :

- Produits non conformes aux critères EVE Vegan®;
- Produits potentiellement à risque pour le consommateur;

8.16 Transport

Il convient que les conditions de stockage et de transport doivent permettre d'assurer la traçabilité complète des produits et matières premières afin d'éviter tout risque de contamination, de confusion ou de mélange.

Lorsque les produits transitent sur plusieurs sites, des mesures d'identification doivent être prises.

8.17 Réclamations

Il convient que les enquêtes relatives aux réclamations (en provenance d'EVE Vegan® ou de tiers) et leur suivi comprennent les mesures visant à prévenir la récurrence du défaut. Il est de la responsabilité de l'opérateur d'organiser le traitement des réclamations, tenir à jour leur historique et gérer les éventuels conflits afin de trouver les solutions appropriées.

8.18 Traitement produits non conformes

Il est de la responsabilité de l'opérateur qu'une décision de retraitement destiné à atteindre la qualité définie soit approuvée si tout ou partie d'un lot de produit fini ou de produit en vrac ne correspond pas aux critères d'acceptation définis par la certification.

Il est recommandé que les produits présentant des défauts soient détectés, identifiés, isolés, étiquetés « non conforme » et stockés dans des zones dédiées en attente de décision s'ils sont susceptibles d'affecter les critères d'acceptation.

Après l'enquête, il convient qu'une décision soit prise par le personnel autorisé, notamment en termes de déviation, d'écart, de refus ou de mise en attente.

Systeme Qualite

Le standard EVE Vegan®

8.19 Audit interne

Il est de la responsabilite de l'operateur d'effectuer des audits internes de facon periodique, selon la taille de l'entreprise, pour verifier que le Systeme de management de la qualite mis en place fonctionne, c'est-à-dire que les mesures de maitrise soient respectees de maniere continue.

Il est egalement recommande de realiser des audits internes des que surviennent des modifications d'organisation (un deménagement, un nouveau site de production, etc.) afin de garantir que le Systeme de management de la qualite soit toujours de nature à assurer l'atteinte des objectifs defines.

Définitions

Glossaire

Analyse des risques: Utilisation systématique des informations disponibles pour identifier les dangers et estimer le risque.

Article de conditionnement: Tout élément utilisé lors du conditionnement d'un produit, à l'exclusion de l'emballage destiné au transport ou à l'expédition. Les articles de conditionnement sont dits primaires ou secondaires selon qu'ils soient destinés ou non à être en contact direct avec les produits.

Assemblage: Mélange de plusieurs vins d'origines identiques ou différentes et de cépages identiques ou différents afin d'obtenir un vin unique.

Audit: Processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits.

Auxiliaire technologique: Toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.

Bonnes Pratiques de fabrication (BPF): Ensemble de conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne de production un environnement hygiénique approprié à la préparation, production, manutention, au conditionnement et à la mise à disposition de produits finis fiables pour la consommation humaine (exemple : bonnes pratiques au vignoble, bonnes pratiques d'hygiène en cave, bonnes pratiques d'élaboration, incluant les procédures et programmes de maintenance des équipements et installations, programmes de lutte contre les agents pathogènes et parasites).

Conditionnement: Ensemble des opérations, y compris le remplissage, l'emballage et l'étiquetage, que doit subir un produit vrac, en vue de devenir un produit fini.

Contamination: Introduction involontaire d'impuretés chimiques ou microbiologiques ou de matières étrangères dans ou sur une matière première ou un produit intermédiaire au cours de la production, de l'échantillonnage, du conditionnement ou du reconditionnement, du stockage ou du transport

Danger: Source potentielle de dommage incluant des agents biologiques, chimiques ou physiques, présents, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ou la qualité attendue.

Déchets: Tout résidu d'un processus de production, de transformation.

Déviations: Ecart imprévu. Il peut s'agir aussi d'une non-conformité à des spécifications approuvées ou toute défaillance de systèmes relatifs aux BPF.

Emballage primaire: Tout premier contenant du produit, avec sa fermeture.

Emballage secondaire: Tout autre emballage autre que le premier contenant du produit.

Expédition: Envoi d'un ou plusieurs produits finis certifiés pour répondre à une demande particulière.

Fabrication: Toutes les opérations concernant l'achat des matières premières, des articles de conditionnement, la production, le contrôle de la qualité, la libération, le stockage, la distribution des produits ainsi que les contrôles correspondants.

Ingrédients: Substances et matières premières utilisées dans la fabrication ou la préparation des produits visés par le présent référentiel et présentes dans le produit fini. Les ingrédients peuvent être physiquement transformés (structure moléculaire non modifiée) ou chimiquement transformés (procédé chimique ayant modifié la molécule initiale.)

Définitions

Glossaire

Lot: Un lot peut désigner un produit semi-fini, fini ou un ensemble de produits, pièces, articles, objets, issus d'une même fabrication.

Maintenance: Ensemble des opérations permettant de maintenir un matériel dans un état donné.

Maîtrise des risques: Processus au cours duquel les décisions sont prises et les mesures visant à réduire les risques ou à les maintenir dans les limites spécifiées sont mises en place.

Nettoyage et désinfection: Ensemble des étapes réalisées entre deux fabrications permettant d'assurer un niveau de propreté, d'aspect et de non contamination d'une surface, d'un équipement ou de matériel.

Numéro de lot: Combinaison caractéristique de chiffres ou de lettres qui identifie de façon univoque un lot sur les étiquettes, les dossiers de lot, les certificats d'analyse, etc.

Opérateur: Personne morale ou physique disposant d'un droit d'exploitation de la marque de certification EVE Vegan® ou désirant obtenir ce droit.

Portée de Certification: Produit ou service objet du projet de certification ou objet d'une certification effective.

Procédure de Certification: Procédure visant à vérifier si la portée de certification correspond en tous points aux critères de certification et se clôturant, le cas échéant, par la délivrance d'un Certificat, ou au contraire, d'un rapport indiquant pour quelles raisons il ne peut être délivré.

Production: Ensemble des opérations visant la fabrication d'un produit, depuis la réception des matières premières, en passant par leur transformation, leur conditionnement, leur étiquetage, jusqu'à l'obtention du produit fini.

Produit en vrac: Produit qui a subi toutes les étapes de la fabrication, à l'exclusion du conditionnement final.

Produit fini: Produit qui, après transformation ou fabrication, et conditionnement, est prêt à être distribué.

Rappel: Le rappel intervient pour les produits présentant des non-conformités et étant présents sur le marché : les produits défectueux doivent être rappelés. Des campagnes d'information (presse, radio, etc.) relaient ces mesures de rappel auprès des consommateurs.

Réclamation: Une plainte formulée pour signaler une non-conformité sur des produits ou services.

Référentiel de Conformité: Ensemble des critères de certification.

Retrait: Le retrait peut intervenir tant que le produit est disponible dans l'entreprise mais n'est pas encore vendu : l'opérateur le retire alors de sa zone de production ou de stockage.

Retraitement: Reprise, à un certain stade de la production, de la totalité ou d'une partie d'un lot de produit de qualité non conforme en vue de lui conférer la qualité requise par une ou plusieurs opérations supplémentaires.

Risque: Combinaison de la probabilité de la survenue d'un dommage et de sa gravité.

Sous-traitant: Une entreprise exécutant un travail qui lui a été confié par une autre.



The future is vegan



www.certification-vegan.org