**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Εφαρμόζεται σε τρόφιμα και καλλυντικά

**ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΩΝ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Επισήμανση | Ορισμός | Επιτρέπονται | Δεν Επιτρέπονται |
| **Vegan** | Προϊόντα που σε κάθε φάση της παραγωγής τους έχει εξαιρεθεί η χρήση υλικών προερχόμενων από ζωική προέλευση, ανεξάρτητα αν έχει χρησιμοποιηθεί σφαγή, κακοποίηση ή βασανισμός των ζώων  | Όλα τα φυτικά | Κρέας, Αυγό, Γαλακτοκομικά, Ψάρια & ΘαλασσινάΈντομα |
| **Vegetarian** | Προϊόντα που σε κάθε φάση της παραγωγής τους έχει εξαιρεθεί η χρήση υλικών προερχόμενων από ζώα μόνο αν έχει χρησιμοποιηθεί σφαγή, κακοποίηση ή βασανισμός των ζώων  | Όλα τα φυτικάΑυγάΓάλα & τυριά με χρήση μη ζωϊκής πυτιάς | ΚρέαςΨάρια & ΘαλασσινάΈντομα |
| **Gluten Free** | Προϊόντα για τα οποία υλοποιείται η απαίτηση του Κανονισμού ΕΕ 828/2014 να διασφαλίζεται η ύπαρξη γλουτένης σε ποσό κάτω από 20 ppm (mg/kg). | Ανίχνευση γλουτένης κάτω από 20ppm/mg | Ανίχνευση γλουτένης πάνω από 20ppm/mg |
| **Very Low Gluten** | Προϊόντα για τα οποία υλοποιείται η απαίτηση του Κανονισμού ΕΕ 828/2014 να διασφαλίζεται η ύπαρξη γλουτένης σε ποσό 20-100 ppm (mg/kg). | Ανίχνευση γλουτένης 20-100 ppm/mg | Ανίχνευση γλουτένης πάνω από 100ppm/mg |
| **Lactose Free** | Προϊόντα που σε κάθε φάση της παραγωγής τους έχει εξαιρεθεί η χρήση λακτόζης. | Σάκχαρα φυτικής προέλευσηςΓλυκαντικά | ΓάλαΓαλακτοκομικάΛακτόζη |
| **GMO Free** | Προϊόντα που σε κάθε φάση της παραγωγής τους έχει εξαιρεθεί η χρήση γενετικώς τροποποιημένων πρώτων υλών (Κανονισμός ΕΕ 1830/2003). | Συμβατικές - μη γενετικώς τροποποιημένες πρώτες ύλες | Γενετικώς τροποποιημένο καλαμπόκι, σόγια, σπόροι, κλπ ή προϊόντα αυτών  |

Με την χρήση των κατάλληλων υλικών στην παραγωγή των προϊόντων με επισήμανση και την ορθή διαχείριση της παραγωγής τους εκπληρώνονται οι ανωτέρω απαιτήσεις. Η εκπλήρωσή τους ελέγχεται με τις κατάλληλες εργαστηριακές εξετάσεις που επιλέγει και διενεργεί η Aliment Lab. Η Aliment Lab διαθέτει εργαστήριο δοκιμών διαπιστευμένο κατά ISO 17025 και πιστοποιημένο κατά ISO 9001.

Μετά και την ολοκλήρωση των εργαστηριακών ελέγχων μπορεί το προϊόν να επισημανθεί με την ανάλογη επισήμανση.

Η ανάγκη επανάληψης των ελέγχων σε τακτικό χρόνο αποφασίζεται από την Aliment Lab και περιγράφεται ευκρινώς στην βεβαίωση συμμόρφωσης για κάθε προϊόν για όλα τα προϊόντα αιτούμενα επισήμανσης.

Σημειώστε ότι στο κάτωθι ερωτηματολόγιο αξιολόγησης κινδύνων οι ερωτήσεις στα κεφάλαια Α, Β & Γ αφορούν το σύνολο των προϊόντων που παράγει η εταιρία, ανεξαρτήτως επισήμανσης και μόνο το Κεφάλαιο Δ αφορά συγκεκριμένα τα προϊόντα που θέλετε να επισημανθούν.

**ΑΙΤΗΜΑ ΛΗΨΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα κάτωθι στοιχεία για να μπορέσουμε να εκδώσουμε προσφορά για την βεβαίωση συμμόρφωσης και την επισήμανση του προϊόντος.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Εταιρία* |  | *Ημερομηνία* |  |
| *Υπεύθυνος* |  | *Τηλ*  |  |
| *Διεύθυνση* |  | *ΑΦΜ* |  |
| *Email* |  | *Website* |  |

***ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ***

**Α. ΥΛΙΚΑ**

Καταγράψτε την φύση των υλικών που χρησιμοποιούνται στις παραγωγικές εγκαταστάσεις της εταιρίας σας απαντώντας με ναι ή όχι στις κάτωθι ερωτήσεις.

Σημειώστε ότι αναφέρονται στις ανάγκες υλικών για το σύνολο των προϊόντων που παράγετε και όχι μόνο για όσα επιθυμείτε να τοποθετήσετε επισήμανση

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Χρησιμοποιείτε πρώτες και βοηθητικές ύλες από:  | **ΝΑΙ** | **ΟΧΙ** | Αν, ναι αναφέρετε τα σχετικά υλικά |
| 1. Αυγό και υποπροϊόντα του |  |  |  |
| 2. Κρέας (θηλαστικά ή πουλερικά) και υποπροϊόντα κρέατος (πχ ζελατίνη) |  |  |  |
| 3. Προϊόντα σχετιζόμενα με έντομα (πχ μέλι, πρόπολη, καρμίνιο) |  |  |  |
| 4. Ψάρια ή Θαλασσινά |  |  |  |
| 5. Τυριά ή ορό γάλακτος με χρήση ζωικής πυτιάς |  |  |  |
| 6. Γαλακτοκομικά χωρίς χρήση ζωικής πυτιάς (γάλα, πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη, τυριά ή ορό γάλακτος από μικροβιακή πυτιά) |  |  |  |
| 7. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη)  |  |  |  |
| 8. Γενετικώς τροποποιημένες πρώτες ύλες (καλαμπόκι, σόγια, άλλες πρώτες ύλες)  |  |  |  |
| 9. Άλλο (σημειώστε αναλυτικά) |  |  |  |
| 10. Εμπορεύεστε κάτι από τα παραπάνω χωρίς να ανοίγετε την συσκευασία τους; (αν ναι σημειώστε δίπλα ποια) |  |  |  |

**Β. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ**

Καταγράψτε τον τρόπο που γίνεται η αποθήκευση των υλικών – είναι σημαντική η καταγραφή της πραγματικότητας προκειμένου για την αξιολόγηση του κινδύνου από διασταυρούμενη επιμόλυνση στην αποθήκη σας.

Ενδιαφέρει κυρίως να γνωρίζουμε αν τα υλικά ζωϊκής προέλευσης (κρέας και γάλα), τα προιόντα που περιέχουν γλουτένη, λακτόζη ή GMOs που διαθέτετε αποθηκεύονται μαζί με τα υπόλοιπα. Στην περίπτωση αυτή, αποθηκεύονται με άθικτες τις συσκευασίες τους ή και αφού ανοιχτούν;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Τρόπος που αποθηκεύετε τα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης και προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, λακτόζη, GMO σε σχέση με τα υπόλοιπα  | **ΝΑΙ** | **ΟΧΙ** | Παρακαλούμε δώστε μικρή περιγραφή αναλόγως την απάντηση |
| Σε ξεχωριστούς αποθηκευτικούς χώρους; |  |  |  |
| Στον ίδιο αποθηκευτικό χώρο αλλά σε διαφορετικά, ανάλογα επισημασμένα, σημεία αφιερωμένο μόνο σε αυτά; |  |  |
| Στον ίδιο αποθηκευτικό χώρο χωρίς συγκεκριμένα σημεία; |  |  |
| Αποθηκεύονται μόνο χωρίς να ανοιχθεί η συσκευασία τους; |  |  |
| Αφού ανοιχθεί η συσκευασίας τους, ότι περισσέψει αποθηκεύεται εντός του ίδιου χώρου; |  |  |

**Χώρος για επιπρόσθετα σχόλια αναφορικά με την αποθήκευση:**

**……**

**Γ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Στον παρακάτω πίνακα αποτυπώστε τις κατηγορίες προϊόντων που παράγετε (πχ μαρμελάδες, ελαιόλαδο, χαλβάς κλπ), την ονομασία της γραμμής παραγωγής στην οποία αυτά παράγονται και το είδος των υλικών τα οποία χρησιμοποιούνται στις συγκεκριμένες παραγωγικές γραμμές (βάζοντας Χ στις κατάλληλες στήλες).

Τα νούμερα των υλικών αναφέρονται στον Πίνακα «Α. Υλικά»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **ΕΙΔΟΣ ΥΛΙΚΟΥ** |
|  |  |  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **α/α** | **Κατηγορία Προϊόντων**  | **Γραμμή παραγωγής** | **Αυγό** | **Κρέας** | **Έντομα** | **Ψάρι** | **Τυριά** | **Γάλα** | **Σιτηρά** | **GMOs** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Χώρος για επιπρόσθετα σχόλια αναφορικά με την παραγωγή:**

**……**

**Δ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Στον πίνακα αυτό καταγράψτε τα προϊόντα στα οποία θέλετε να βάλετε επισήμανση, την γραμμή παραγωγής στην οποία αυτά παράγονται (ίδια με τον πίνακα Γ) καθώς και την επισήμανση την οποία θέλετε να βάλετε στο καθένα.

Αν επιθυμείτε επισήμανση σε ολόκληρη κατηγορία προϊόντων σημειώστε το όνομα της κατηγορίας καθώς και το πλήθος των κωδικών (ανεξαρτήτου συσκευασίας) που η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει (πχ Μαρμελάδες – 10 κωδικοί).

Αν προϊόντα της ίδιας κατηγορίας προορίζεται να λάβουν δύο διαφορετικές επισημάνσεις, χρησιμοποιείστε δύο γραμμές (μία για κάθε επισήμανση) ανεξαρτήτως αν παράγονται ή όχι στην ίδια γραμμή παραγωγής.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ** |
| α/α | Προϊόντα προς επισήμανση (σημειώστε και τον αριθμό τους) | Γραμμή παραγωγής | **VEGAN** | **VEGE-TARIAN** | **GLUTEN FREE** | **VERY LOW GLUTEN** | **LACTOSE FREE** | **GMO FREE** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Χώρος για επιπρόσθετα σχόλια αναφορικά με τα προϊόντα:**

**……**

***ΕΠΟΜΕΝΑ ΒΗΜΑΤΑ***

Με την υποβολή του παρόντος θα εκδοθεί το πλάνο δειγματοληψίας και ελέγχων και το υπολογιζόμενο κόστος τους.

Η υπογραφή της προσφοράς θα σημαίνει και την υπογραφή των όρων συνεργασίας, τους οποίους και θα λάβετε μαζί με την προσφορά.

Μετά την ολοκλήρωση των ελέγχων για κάθε προϊόν προς επισήμανση θα εκδοθεί η ετήσια βεβαίωση συμμόρφωσης και η άδεια χρήσης της επισήμανσης από το εργαστήριο Aliment Lab.

Το λεκτικό της κάθε επισήμανσης είναι δεδομένο, δηλαδή η αναγραφή της μίας από τις 6 επισημάνσεις που αρμόζει στην περίσταση και η προσθήκη του λεκτικού controlled by AlimentLab.com με τρόπο εμφανή κάτω από την επισήμανση.

Αντίθετα ο τρόπος αναγραφής της επισήμανσης (πεζά ή κεφαλαία, font, μέγεθος, χρώμα) αλλά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της (ειδικά εφέ, πχ σκιά, πλαίσιο, γραμμές κλπ) είναι στην διακριτική ευχέρεια της κάθε εταιρίας.

Ενδεικτικά, η επισήμανση θα έχει την κάτωθι μορφή και η άδεια χρήσης της είναι ετήσια και απαιτεί ανανέωση, ισόποσης αξίας με την αρχική.

|  |  |
| --- | --- |
| VEGANcontrolled by AlimentLab.com | VEGETARIANcontrolled by AlimentLab.com |
| GLUTEN FREEcontrolled by AlimentLab.com | VERY LOW GLUTENcontrolled by AlimentLab.com |

GMO FREE

controlled by AlimentLab.com

LACTOSE FREE

controlled by AlimentLab.com