



DISCIPLINARE ETICO VEGANOK – RISTORAZIONE

Da compilare a cura del responsabile dell'azienda richiedente l'utilizzo del marchio VEGANOK

Il sottoscritto: _____ (nome e cognome) in qualità di:
_____ (ruolo, carica ufficiale all'interno dell'azienda) dell'azienda:
_____ (ragione sociale e nome del locale) indirizzo:
_____ (via, cap, città) contatti:
_____ (sito web, e-mail, telefono)

PRESO ATTO CHE:

FINALITA': VEGANOK nasce per favorire la diffusione di una cultura di rispetto della vita e dell'ambiente anche a favore delle persone non Vegan o Vegetariane in quanto tali valori possono e devono essere patrimonio comune di tutti.

TIPOLOGIA:

L'azienda che decide di autocertificare i propri servizi e prodotti vegan attraverso lo standard VEGANOK, opera secondo quanto previsto dalla normativa Europea UNI EN ISO 14021, Etichetta ambientale di tipo II effettuata senza certificazione di terza parte indipendente, da fabbricanti, importatori, distributori, rivenditori, fermo restando l'autonomia da parte del team di VEGANOK di effettuare autonomamente controlli a campione sui prodotti e procedure delle aziende. Il presente regolamento non si sostituisce né intende intervenire nella legislazione corrente ma stabilire un ulteriore riferimento specifico all'aspetto Etico/Ambientale di cui VEGANOK si occupa. Per qualsiasi aspetto e per qualsiasi campo di applicazione dunque valgono le Leggi correnti e vigenti, senza esclusione alcuna. L'etichettatura del prodotto deve essere conforme alle Leggi e Norme vigenti. Il Disciplinare Etico VEGANOK deve essere visto come un'indicazione in continua evoluzione, soggetto a miglioramenti e sempre pubblicamente consultabile dal sito www.veganok.com

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA' CHE:

TIPOLOGIA INGREDIENTI/COMPONENTI:

Nessun ingrediente/materiale utilizzato per la realizzazione/presentazione delle pietanze VEGANOK è di origine animale o comporta per la sua estrazione/lavorazione procedure che comportino direttamente lo sfruttamento di animali. Di seguito qualche esempio (non esaustivo) di ingredienti/materiali non compatibili con lo standard VEGANOK: Carne, Pesce, Molluschi, Caseina e Caseinati, Yogurt, Latte, Siero del latte, Burro, Formaggio, Altri Derivati da latte o delle Uova, Margarina non vegan, Meringa, Pasta all'uovo, Pasta sfoglia non vegan, Ostie non vegan, Polline, Pappa reale, Miele, Altri derivati apiari, Carboni di origine animale, Lumache, Oli e Grassi animali, Gelatine animali, Gusci e Conchiglie, Ossa, Abomaso, Cocciniglia (E120) e altri Additivi Animali (E631, E901, E904, ecc.).

In particolare per l'utilizzo di tutti gli additivi la cui provenienza potrebbe essere sia di origine animale, che vegetale, minerale o di sintesi, è fatto obbligo di procurarsi idonea documentazione che ne comprovi la provenienza non animale. Prodotti vegan che riportano in etichetta la possibilità di contaminazioni di allergeni di origine animale sono conformi al Disciplinare Etico VEGANOK. L'utilizzo di materie prime/ingredienti già conformi allo standard VEGANOK o equivalente è vivamente consigliata, mentre eventuali certificazioni "vegetariane" non sono da considerarsi valide. Per quanto riguarda le ceramiche utilizzate per preparare e servire le pietanze vegan sono da escludere le ceramiche che contengono carboni animali (bone china, fine bone china e simili); nel caso l'esercizio disponesse di piatti in bone china provvederà a servire le pietanze vegan in piatti diversi. Nel caso siano presenti piatti non identificabili nella composizione della ceramica utilizzata il ristoratore è autorizzato all'uso sino al loro esaurimento. Ogni nuova stoviglia destinata alle pietanze vegane dovrà essere priva di carboni animali.

PRODUZIONE/LABORATORIO/CUCINA:

Tutte le lavorazioni dei cibi e delle bevande vegan saranno effettuate con ragionevole separazione da quelli NON vegan. Non saranno utilizzate per le pietanze vegan le stesse griglie, piastre, bistecchiere, salamandre, friggitrici e qualsiasi altro utensile o recipiente dove non sia possibile ottenere con l'ordinaria pulizia, l'eliminazione totale dei residui, anche solo carboniosi, degli alimenti NON Vegan. Dove possibile, si farà in modo che gli utensili come pentole, padelle, bricchi per scaldare, coltelli, mixer, e gli altri strumenti,

elettrici e non, utilizzati nelle diverse fasi di preparazione, siano diversi e conservati separatamente da quelli usati per i prodotti animali. La pasta vegan sarà cotta in acqua separata da quella dove viene cotta la pasta non vegan (pasta all'uovo). Per il servizio bar particolare attenzione sarà posta nella preparazione delle bevande vegetali (tipo cappuccino). Bicchieri, lance del vapore, e ogni altro utensile o macchinario utilizzato per scaldare e montare le bevande vegetali, in quei casi dove non è possibile l'utilizzo di utensili separati, saranno accuratamente ripuliti prima del loro utilizzo. Ogni altra ragionevole procedura sarà adottata per rispettare il principio di non promiscuità tra cibi e bevande vegan e cibi e bevande NON vegan.

INDICAZIONI RIVOLTE AL CLIENTE:

Esternamente all'esercizio aperto al pubblico, verrà indicata la disponibilità di pietanze vegan attraverso l'esposizione di vetrofania del marchio VEGANOK. Internamente all'esercizio verrà esposto in posizione ben visibile l'Attestato di accreditamento VEGANOK in modo che sia sempre e facilmente consultabile dalla clientela. Vetrofania e Attestato ufficiali saranno forniti da VEGANOK e dovranno essere obbligatoriamente affissi. Nei menù presentati al cliente, una sezione separata ed autonoma sarà interamente dedicata alle pietanze vegan. Tale sezione verrà aggiornata e riproposta con nuove pietanze con la stessa frequenza del restante menù, sarà identificata dal marchio VEGANOK e comprenderà una varietà di pietanze vegan tale da garantire un minimo di 2 scelte per ogni tipo di portata, ad esempio: per un ristorante classico sarà necessario garantire almeno 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 contorni e 2 desserts. Le pizzerie dovranno garantire un'adeguata varietà di pizze e focacce vegan e un minimo di 2 contorni o desserts se il servizio lo prevede. Le gelaterie dovranno garantire un'adeguata varietà di gelati senza latte, uova, né altri ingredienti di origine animale, sia per quanto riguarda i gusti a base di acqua (gelati di frutta, sorbetti, ghiaccioli) che per quelli cremosi a base di latte vegetale. Dovrà altresì garantire la disponibilità di coni o cialde vegan (ad esempio quelli per celiaci senza latte, uova e grassi animali). Le attività ricettive (alberghi, agriturismi, b&b, ecc.) e i bar che utilizzeranno il marchio VEGANOK per le colazioni dovranno garantire un servizio adeguato e dignitoso in quantità e in varietà. Le pizzerie da asporto, le gastronomie, le gelaterie, i bar e tutti i servizi di ristorazione che non prevedono un menù identificheranno le varie pietanze vegan con il marchio VEGANOK e le presenteranno in un bancone/bancone frigo, o in una sezione di esso, adeguatamente separato e identificato dal marchio VEGANOK. Il tutto affinché il cliente non sia obbligato a chiedere rassicurazioni per ogni singolo piatto. Gli addetti al servizio saranno correttamente informati sulle caratteristiche delle pietanze vegan in modo da poter rispondere correttamente al cliente, anche per quanto riguarda le bevande servite. A discrezione del ristoratore potrà essere utilizzato il marchio VEGANOK anche sulle pietanze presenti nella parte restante del menù, per identificare eventuali altri piatti comunque rispondenti al Disciplinare Etico VEGANOK (ad esempio è probabile che ce ne siano nella sezione dei contorni o dei primi), in modo da offrire un servizio ancora più completo.

USO E PROMOZIONE DEL MARCHIO VEGANOK:

In ogni forma di comunicazione o promozione (sito internet, volantini, depliant, inviti, biglietti da visita, carte intestate, registrazioni audio e video, ecc) sarà evitato di utilizzare il marchio VeganOK se sullo stesso materiale di comunicazione saranno presenti immagini, pietanze o concetti non compatibili con la scelta etica Vegan. Il sottoscritto prende atto che le seguenti regole sono finalizzate al rispetto del consumatore ed alla sua corretta informazione ed accetta di applicarle nella loro integrità. Non verrà modificato l'aspetto cromatico o le proporzioni del logo VEGANOK. Nell'impossibilità oggettiva di utilizzare questo marchio nella sua integrità, eventuali adattamenti del logo saranno concordati in forma scritta con VEGANOK. L'accREDITAMENTO gratuito si riferisce al solo servizio di ristorazione, per poter utilizzare il marchio VEGANOK sulle etichette dei prodotti confezionati è necessario richiedere la documentazione ufficiale a info@veganok.com. E' possibile invece utilizzare dei bollini adesivi del logo VEGANOK per il confezionamento dei prodotti da asporto.

ASSUNZIONE DI RESPONSABILITA':

Consapevole che dichiarazioni e autocertificazioni false sono regolate dalla Legge, sottoscrivo questa dichiarazione di idoneità a quanto previsto dal Disciplinare Etico VEGANOK.

COSTO:

L'utilizzo del marchio VEGANOK per la ristorazione viene concesso gratuitamente grazie alla rete di volontari di Associazione Vegani Italiani Onlus che con il loro impegno contribuiscono alla diffusione delle motivazioni etiche della scelta Vegan. È possibile sostenere Associazione Vegani Italiani Onlus attraverso una donazione. Si può effettuare la donazione tramite bollettino postale sul conto n. 1009307917, intestato ad Associazione Vegani Italiani Onlus o tramite bonifico ricordandosi di specificare la causale "donazione" IBAN IT08 M076 0113 7000 0100 9307 917.