



Protocolo OIA DNE N° 033

**PRODUCTOS VEGANOS
PRODUCTOS VEGETARIANOS**

Septiembre 2022



ÍNDICE

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | INTRODUCCIÓN | 2 |
| 2. | OBJETO..... | 4 |
| 3. | ALCANCE..... | 4 |
| 4. | ATRIBUTO DE CALIDAD | 5 |
| 5. | GLOSARIO | 5 |
| 6. | REQUISITOS GENERALES | 8 |
| 7. | CRITERIOS TÉCNICOS PARA PRODUCTOS VEGETARIANOS | 9 |
| 8. | CRITERIOS TÉCNICOS PARA PRODUCTOS VEGANOS..... | 9 |
| 9. | PROCESAMIENTO..... | 11 |
| 10. | TRANSPORTE | 13 |
| 11. | ETIQUETADO Y USO DEL LOGO OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO..... | 14 |
| 12. | DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO | 15 |
| 13. | REGISTROS..... | 16 |
| 14. | TRAZAS Y CONTAMINANTES..... | 17 |
| 15. | CERTIFICADO DE CONFORMIDAD | 17 |
| 16. | ANEXOS | 18 |

1. INTRODUCCIÓN

OIA es una certificadora internacional, acreditada ISO 17065, que opera en el ámbito de las certificaciones de estándares y protocolos relacionados con el desarrollo sostenible, ético y respetuoso con el medio ambiente.

Con casi 30 años de experiencia, OIA tiene como principal objetivo ofrecer un servicio de certificación acorde a los principios de lealtad, ética, transparencia, integridad y sustentabilidad, idóneo para incentivar e incrementar la confianza de proveedores y consumidores en el producto, proceso o servicio certificado.

Impulsado por nuevas tendencias y exigencias de los consumidores vinculados al respeto animal y al consumo 100% vegetal, la industria alimenticia está atravesando transformaciones en su forma de producción.

El veganismo se posiciona como un movimiento opositor a las concepciones populares de [especismo](#), el cual se fundamenta en discriminar al ser biológico en cuestión por el hecho de pertenecer a una especie en concreto, y propone dejar de lado la hipocresía social construida alrededor de las prácticas consumistas para actuar de manera consecuente. Los [argumentos éticos](#) se fundan en el rechazo del especismo debido a la imposibilidad de encontrar diferencias morales relevantes entre animales humanos y no humanos.

Los [fundamentos del veganismo](#) se los puede agrupar en cuatro categorías: argumentos éticos, ambientales, de salud y humanitarios. Muchos veganos lo son por varias razones a la vez.

Hay al menos **dos clases de veganismo** que se pueden diferenciar: el **veganismo «por dieta»** o **vegetarianismo estricto**, que se refiere a quienes evitan utilizar cualquier producto de origen animal como alimento —ya sean carnes, huevos o productos lácteos— pero sí los usan en la ropa y aseo personal, **y el veganismo «ético»**, quienes ven al veganismo como una filosofía, rechazan la comercialización de animales —por ende [su condición de mercancía](#)— además de evitar usarlos como comida también rechazan su uso para cualquier otro propósito, sea indumentaria, entretenimiento u otros.

Las reglas. El veganismo es un movimiento favorable a los derechos de los animales que se practica sobre la base de ciertas reglas en el consumo de fuertes valores morales.

1. Alimentación: no consumir productos de origen animal, o fruto de su explotación.
2. Vestimenta: utilizar sólo prendas desarrolladas con fibras vegetales o sintéticas.

3. Entretenimiento: no asistir a espectáculos donde se utilicen y/maltraten animales, o bien rechazar la caza o la pesca.
4. Evitar consumir productos experimentados en animales, aunque en el ámbito médico esto es muy difícil.
5. No comprar animales para la compañía. Ellos optan por la adopción.

Los consumidores veganos y vegetarianos necesitan y requieren disponer de información detallada de los ingredientes y modos de producción de los productos que se ofrecen a la venta, y poder conocer cuáles de ellos cumplen con los principios básicos para los vegetarianos y veganos con el objeto de poder tomar decisiones informadas.

Ha habido mucha confusión sobre el uso de los términos 'vegetariano' y 'vegano' en las etiquetas de los alimentos, tanto en el sector minorista como en el de catering. La causa raíz del problema parece ser la falta de criterios acordados.

La guía está diseñada para facilitar a los productores, elaboradores y comerciantes la aplicación del protocolo y a estos consumidores demandantes la identificación de los productos que son pretendidos y adecuados para ellos; y evitar algunos errores comunes de las empresas, como etiquetar bebidas o alimentos derivados de productos animales.

El propósito de este documento es brindar los criterios técnicos para alimentos e ingredientes alimentarios aptos para vegetarianos o veganos para su uso por la industria de alimentos y bebidas, así como criterios técnicos para el etiquetado de alimentos y las declaraciones de propiedades.

El documento especifica criterios técnicos para todas las empresas de alimentos y bebidas, aplicables a todas las organizaciones, independientemente de su tamaño o complejidad. Este documento está destinado a ser utilizado en comunicaciones de empresa a empresa, relaciones en la cadena mundial de suministro de alimentos, comercio internacional de productos alimenticios y etiquetado y declaraciones de alimentos.

La conformidad con este documento ayuda a garantizar la igualdad de condiciones y prácticas justas en las relaciones entre empresas, el comercio internacional y el etiquetado y las declaraciones de alimentos.

Atentos a estos cambios y en constante búsqueda de brindar herramientas que faciliten la transparencia y la comunicación de la esencia, el propósito y las formas de trabajar detrás de cada producto, OIA crea el protocolo **OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO** para productos que no

contienen ingredientes o complementos de origen animal y que no han sido experimentados en animales o que podrían contener sólo algunos de ellos.

Los sellos OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO son un símbolo registrado y reconocido para el etiquetado de productos y servicios veganos y vegetarianos. Para los consumidores, es una guía sencilla y fiable para ayudarles cuando están de compras. Con **OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO**, las empresas promueven la transparencia y la claridad de los productos certificados.

El logotipo **OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO** es fácilmente visible para los consumidores interesados en productos veganos y vegetarianos y ayuda a éstos a comprar con confianza sin necesidad de consultar constantemente las listas de ingredientes.

OIA apoya los movimientos vegano y vegetariano creando el protocolo **OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO** que reconoce la importancia del mercado vegano y vegetariano en crecimiento y el estilo de vida que representa para sus consumidores.

El presente documento establece requisitos auditables para la certificación y la utilización del sello **OIA VEGANO y OIA VEGETARIANO**.

2. OBJETO

Este documento normativo OIA DNE N°033, corresponde a alimentos, cosméticos e indumentaria certificados como Vegano o Vegetariano, su producción e industrialización, define los atributos, las especificaciones de calidad y su certificación.

3. ALCANCE

El protocolo abarca los sistemas de procesamiento, almacenamiento y transporte de alimentos, bebidas, cosmética natural e indumentaria.

Aplica a todos los alimentos, cosméticos e indumentaria listos para el comercio y a sus materias primas primarias e intermedias que hayan sido producidas sin la utilización de animales o sus productos y subproductos de acuerdo a las definiciones que se detallan más abajo.

El documento especifica las definiciones y los criterios técnicos que deben cumplirse para que los alimentos e ingredientes alimentarios sean aptos para vegetarianos o veganos, así como para el etiquetado y las declaraciones de los alimentos.

Es aplicable a la comunicación de empresa a empresa, al comercio de alimentos y al etiquetado y declaraciones de alimentos. Las definiciones y los criterios técnicos se aplican solo después de la cosecha / recolección.

No se aplica a la seguridad humana, la seguridad ambiental, las consideraciones socioeconómicas (por ejemplo, el comercio justo), las creencias religiosas y las características de los materiales de embalaje.

4. ATRIBUTO DE CALIDAD

El atributo indica que los productos son básicamente (según corresponda a vegano o vegetariano) de origen vegetal o mineral (sales, aguas, suplementos minerales o vitamínicos, etc.).

El atributo define que los productos identificados son de conformidad con el presente protocolo según:

“Vegano o Veg” y “Vegetariano o Veget” (según corresponda)

5. GLOSARIO

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas o semielaboradas para consumo humano e incluye bebidas, gomas de mascar y cualquier otra sustancia que haya sido usada para elaborar (incluyendo aditivos, aromatizantes, enzimas y coadyuvantes), para preparar o para el tratamiento de alimentos que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos, pero no incluye cosméticos, tabaco y cualquier sustancia usada solamente como droga.

Cosmético: preparación hecha con sustancias naturales, sintéticas o sus mezclas, de uso externo en diversas partes del cuerpo humano, con el objetivo de higienizarlas, perfumarlas, cambiar su apariencia, protegerlas o mantenerlas en buen estado.

Indumentaria: La práctica del veganismo que excede a la mera observación dietaria rechaza comprar o usar prendas con pieles, cuero, lana, plumas o cualquier otro material de origen animal. Algunas prendas de vestir «aptas para veganos», particularmente las elaboradas con sucedáneos de cuero, están hechas de productos a base de petróleo. Esto ha provocado críticas, debido a los daños asociados a su producción.

Alimento o cosmético o indumentaria vegetariana a efectos del presente protocolo: Más allá de la definición anterior, estos productos son de origen vegetal o mineral, incluyendo a las algas, hongos y líquenes comestibles, así como, a las aguas y sales de origen mineral. No obstante, se incluye – sin ser taxativo o excluyente - a los huevos de distintas especies como aves, reptiles y peces (siempre y cuando no haya sido sacrificado el animal), a la leche y los productos lácteos, productos de insectos como mieles, ceras, propóleos y polen, y en la indumentaria a todas las prendas fabricadas con ingredientes y fibras textiles naturales.

Alimento o cosmético o indumentaria vegano a efectos del presente protocolo: En este caso, no está permitido el uso de animales o sus partes, secreciones y excretas de los mismos, durante los procesos de transformación, procesamiento, envasado y comercialización.

Identificación de los productos: Los productos que han sido certificados de conformidad con este Documento Normativo deben ser identificados con el atributo VEGANO como: “Vegano” o “Veg” o “Vegan”, y con el atributo VEGETARIANO como: “Vegetariano” o “Veget” como se muestra en el Anexo I.

Vegano: Se identifican como veganos a los alimentos, cosméticos y otros productos como la indumentaria que no contienen animales, partes de animales o productos de animales (huevos, leche, miel, etc.). A su vez, para ser veganos, los alimentos y otros productos no deben ser producidos con la ayuda de animales vivos o productos derivados de animales. Esto tiene en cuenta todas las etapas de producción y procesamiento. Se refiere a los alimentos, cosméticos e indumentaria producidos sin la intervención de animales, sus productos o subproductos.

El término 'vegano' no debe aplicarse a alimentos que son, están hechos a partir de, o con, la ayuda de animales o productos de origen animal (incluidos los productos de animales vivos).

Veganismo: es la práctica de abstenerse del uso de productos animales, particularmente en la dieta, y una filosofía asociada que rechaza el estatus de mercancía de los animales. Un individuo que sigue la dieta o la filosofía se conoce como vegano.

Vegetariano: El término "vegetariano" no debe aplicarse a los alimentos que son, están hechos de, o con la ayuda de productos derivados de animales que han muerto, han sido sacrificados con el objetivo de producir o elaborar el producto. Se refiere a los alimentos y cosméticos producidos sin la utilización de productos de origen animal que impliquen su sacrificio, matanza, mutilación o cualquier otra técnica de agresión física. En este caso pueden incorporarse en los ingredientes de los vegetarianos la leche y derivados, huevos y derivados, miel y derivados y otros productos de similar origen metabólico (el uso de secreciones o excretas como: bosta-cama de pollo-orina-humus de lombriz-etc.). El movimiento vegetariano también lucha para combatir la crueldad hacia los animales, la contaminación del medio ambiente y la deforestación de los bosques. Por lo general, la

dieta vegetariana incluye cualquier derivado de los animales, como por ejemplo: leche, queso, miel, dulce de leche, huevos, mantequilla, etc. Los huevos de pescado pueden ser utilizados en producto vegetariano siempre y cuando no haya sido sacrificado el animal. También admiten a la hora de vestirse o calzarse con derivados animales, como el pelo, la lana o la seda y en los cosméticos el uso de secreciones animales como la leche, lanolina, seda, miel, cera, etc..

Ingrediente: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Animales: animales de granja, salvajes o domésticos, incluidos, por ejemplo, ganado, aves de corral, caza, peces, mariscos, crustáceos, anfibios, tunicados, equinodermos, moluscos e insectos.

Certificación: actividad por la cual una tercera parte asegura por escrito o por un medio equivalente que un producto, incluyendo proceso y servicio cumple con requisitos especificados.

Contaminación cruzada: ocurre cuando un alimento contaminado entra en "contacto directo" con uno que no lo está. Por otro lado, la contaminación cruzada indirecta es aquella en la cual el agente contaminante se transfiere de un alimento a otro mediante algún elemento, por ejemplo las manos, utensilios, tablas, equipos de cocina, etc.

En el caso de la certificación de una calidad diferenciada como es el Sello OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO, la contaminación cruzada sucede cuando alimentos de características distintas a aquellos certificables, como ser en este caso productos elaborados con ingredientes de origen animal, entran en contacto directo o indirecto con los alimentos certificables, afectando la condición de estos últimos.

Organismo Genéticamente Modificado (OGM): todo organismo (planta, animal o microbio) cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no ocurre en el apareamiento y/o recombinación natural, considerándose que las técnicas que dan origen a la modificación genética citada son, sin limitarse a estas: las técnicas de recombinación del Ácido Desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores, las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección, y la microencapsulación), como así también las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario mediante la fusión de DOS (2) o más células utilizando métodos que no se dan naturalmente. No se consideran dentro de las técnicas que dan origen a Organismos Genéticamente Modificados a la fecundación in vitro, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

Proveedor: es una persona o empresa que fabrica y/o surte de ingredientes necesarios para el producto final del operador certificante.

Subcontratado: es una empresa que el operador certificante contrata para realizar parte de los procesos de producción de su producto fuera del establecimiento certificante.

6. REQUISITOS GENERALES

1. El operador debe declarar los productos a certificar, su sistema de producción e ingredientes, así como el sitio correspondiente a la planta habilitada propia o subcontratada donde los elaborará. Asimismo, aportará la información correspondiente al origen de los ingredientes, identificando a los proveedores a quienes les hará conocer el presente protocolo y exigencias a cumplir. El operador deberá tener declaraciones de parte de los proveedores que le informen como elaboraron la materia prima que van a utilizar, de forma tal que OIA pueda evaluar que esas materias primas estuvieran en cumplimiento del Protocolo.
2. Para evitar la presencia no intencionada de sustancias no permitidas, todas las etapas de producción, procesamiento y distribución serán diseñadas para tomar las precauciones apropiadas que se deben tomar en conformidad con las Buenas Prácticas de Elaboración (BPM).
3. También deberá declarar si elabora o almacena otros productos no alcanzados por la certificación. En este caso se debe comprometer a tomar todos los recaudos necesarios a los efectos de prevenir cualquier riesgo de confusión, contaminación o fraude. El Operador deberá tener un procedimiento documentado de recupero y/o retiro (o también llamado “recall”) de productos del mercado en caso de detectarse desvíos del presente protocolo.
4. El operador se compromete a informar a OIA con la antelación necesaria la fecha y hora en que va a realizar su procesamiento a certificar a los efectos que OIA pueda organizar las inspecciones oportunas si así lo determina. El operador deberá permitir al inspector el acceso a todas las instalaciones y registros y será acompañado por el operador o un responsable designado por el.
5. El operador se compromete a llevar los registros actualizados que OIA requiere para poder evidenciar los volúmenes, los ingresos y egresos, stocks de insumos y productos, tipos de productos, eficiencia de procesos, etiquetas, etc., que permiten verificar la trazabilidad de los productos y transparencia de los procedimientos cumplidos. Los registros deben conservarse al menos por tres años.

6. El operador se compromete a cumplir con el presente protocolo, y a informar a OIA ante cualquier cambio del sistema de producción (planta, proceso, cambios de ingredientes o proveedores), así como también sobre cualquier problema que pueda entrañar un riesgo a la condición a certificar (p ej. Riesgo de contaminación cruzada).
7. El operador se compromete a cumplir con las acciones correctivas, al recall de los productos no conformes que pudieran estar en el comercio o acatar las suspensiones de certificación que OIA pueda imponer en caso de incumplimiento.
8. El operador se compromete a entregar a OIA o destruir las etiquetas con el logo OIA-VEG en caso de cancelación del contrato de certificación.

7. CRITERIOS TECNICOS PARA PRODUCTOS VEGETARIANOS

El Sello **OIA VEGETARIANO**- no puede mostrarse en ningún producto que contenga o haya sido producido mediante ingredientes que contengan o hayan sido creados a partir de una sustancia originada de un animal sacrificado a tal fin. No obstante podrán utilizarse las producciones que tengan como origen las excreciones de los animales o productos de su metabolismo, ej: leche, y subproductos, miel, cera, propóleos, huevos, lanolina, seda, etc.

8. CRITERIOS TECNICOS PARA PRODUCTOS VEGANOS

El Sello **OIA VEGANO**- no puede mostrarse en ningún producto que contenga o haya sido producido mediante ingredientes que contengan o hayan sido creados a partir de cualquier parte de o sustancia originada de un animal vivo o muerto.

8.1 Ingredientes de origen animal

Esto incluye, pero no se limita, a cualquiera de los siguientes ingredientes:

1. Carne o partes del cuerpo animal (por ejemplo, carne, aves, pescado, mariscos, insectos) incluidos los subproductos.
2. Caldo de carne, pescado o huesos / cubos de caldo.
3. Grasas de animales (incluidos sebo, manteca de cerdo o goteo).
4. Gelatina, áspic, gelatina en bloque o cristales de gelatina.
5. Pescado.
6. Cuajo animal.
7. Productos lácteos.

8. Huevos.
9. Miel, cera de abejas, jalea real, propóleos, goma laca, cochinilla.
10. Lanolina (de lana).
11. Plumas.
12. Cualquier producto o ingrediente elaborado con coadyuvantes de procesamiento creados a partir de cualquiera de los anteriores.

Así como también a los posibles ingredientes de origen animal “ocultos”:

13. Grasas y aceites: Las grasas animales (por ejemplo, grasa de cocción blanca, [sebo](#), manteca de cerdo, goteo) se utilizan a menudo en pastelería y para freír, engrasar latas o en otras cocciones.
14. [Suero de la leche](#) que se puede agregar a las margarinas
15. E471 – Emulsionante a base de mono y diglicéridos de ácidos grasos. (Se debe tener evidencia de su origen vegetal ya que puede derivar del aceite de pescado o de la grasa animal).
16. Salsas y caldo: Ningún caldo (líquido, en cubos o en polvo) que contenga extracto de carne, pollo o pescado
17. Salsa Worcester o Caesar: Este producto a menudo contiene anchoas (pescado).
18. [Gelatinas](#) (subproducto animal) que se usan para aclarar Jugos de fruta, cerveza, vinos, vinagres, entre otras.
19. Productos de origen animal que se usan por ejemplo en el refinamiento del alcohol: como leche, huevos, gelatina, o cola de pescado (de la vejiga natatoria de un pez).
20. [Carbón animal](#) o de huesos que se usa para refinar Azúcar.
21. Edulcorantes/Endulzantes: Los productos que contienen edulcorantes necesitarán la verificación por parte del proveedor de que no se hayan filtrado a través de carbón de huesos o acabado con productos animales antes de ser aprobados.
22. Los productos que contienen pre / probióticos, cultivos, vitaminas, minerales orales, cepas bacterianas y enzimas, incluyendo las levaduras: no deben ser procesados con subproductos animales.
23. También productos menos conocidos como: [porcelana de ceniza de hueso](#), [carmín de cochinilla](#), [caseína](#), [cola de pescado](#), [lanolina](#), [cuajo](#), [goma laca](#). Existen también otros ingredientes aún menos conocidos y por ello deben ser declarados por el proveedor dentro de los ingredientes.

8.2 Organismos Genéticamente Modificados

1. Los productos que contienen OGM de origen animal no califican para la Certificación OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO

2. Los productos que contienen OGM son aceptables siempre que no hayan involucrado genes animales o sustancias derivadas de animales en el desarrollo o producción y deben etiquetarse como tales (si corresponde).

8.3 Para el uso en cosméticos

1. Los ingredientes no deberán contener ningún elemento de origen animal.
2. Para ello se deberá asegurar la ausencia de aquellos ingredientes de uso más comunes como el sebo como materia prima para la elaboración de jabones; la [glicerina](#) —obtenida a partir de la saponificación de grasas, cuyo origen puede ser animal—, usada como [humectante](#) en productos para el cabello, cremas hidratantes, cremas de afeitar, jabones y pastas de dientes; la [lanolina](#) extraída de la lana de oveja, que puede encontrarse en bálsamos labiales y cremas hidratantes.
3. El [ácido esteárico](#) también es utilizado en la elaboración de cremas para el rostro, espumas de afeitar y champús y aunque existe de origen vegetal, los fabricantes prefieren utilizar el ácido esteárico de origen animal.
4. El [ácido láctico](#) derivado de la leche, y la [alantoína](#) que se encuentra en la orina de muchos animales utilizados para la elaboración de champús, cremas hidratantes y pastas de dientes.

8.4 Para el uso de indumentaria

1. No está permitido utilizar pieles, cuero, seda, lana, plumas o cualquier otro material de origen animal en los productos veganos. Debe asegurarse que las prendas de vestir rotuladas «aptas para veganos», particularmente las elaboradas con sucedáneos de cuero, no estén hechas de productos a base de petróleo. Debe asegurarse que no se utilizarán colorantes de origen animal.

9. PROCESAMIENTO

9.1 Se debe prevenir y evitar la contaminación cruzada

1. No debe ocurrir contaminación cruzada directa ni indirecta entre el producto vegano / vegetariano y los productos / ingredientes no veganos / vegetarianos durante la producción. Para ello se deberán realizar procesos separados en líneas separadas o en distintos tiempos. Si se comparte la misma línea de producción con productos / ingredientes no veganos / vegetarianos, se debe realizar una limpieza a fondo antes de que comience la producción

vegana / vegetariana. Esto se extiende a toda la maquinaria, equipo, utensilios y superficies asociados, que deben permanecer libres de productos / ingredientes no veganos / vegetarianos antes de que los productos veganos / vegetarianos se toquen, preparen, produzcan o envasen.

2. Deben existir protocolos claros y estrictos para garantizar que se utilice el empaque y etiquetado correcto y que no se produzcan errores.

9.2 No se pueden realizar ni encargar ensayos con animales

1. Productos cosméticos, de indumentaria y domésticos:
 - a. Los productos cosméticos, de indumentaria y domésticos (y sus ingredientes) no deben probarse en animales. Esto incluye experimentos realizados o encargados por la empresa de fabricación o por cualquier otra empresa en su nombre o en nombre de sus proveedores.
 - b. Cada empresa solicitando la certificación OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO debe informar a OIA de la fecha de experimentación con animales que pueda haber tenido en el pasado.
2. Productos alimenticios:
 - a. OIA no certificará ningún producto alimenticio OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO para el cual la empresa productora esté realizando pruebas en animales, ya sea para el producto terminado o cualquier ingrediente.

9.3 El Almacenaje debe realizarse conforme a las siguientes pautas:

1. Las zonas de almacenamiento de productos deben mantenerse limpias e identificadas, así como los lotes de manera que se evite la mezcla o contaminación con productos o sustancias que no cumplan con la normativa.
2. A los efectos de mantener la identificación de los productos en todo momento, se debe tener en cuenta que al finalizar cada etapa de procesamiento, todos aquellos envases individuales que contienen el producto y que conforman el lote de proceso, deben estar impresos o identificados con etiquetas firmemente adheridas, de manera que se preserve su trazabilidad.

3. En caso que se requiera almacenar en el mismo depósito productos certificados y no certificados debe haber una separación física adecuada entre ambos.

10. TRANSPORTE

10.1 Limpieza

Los medios de transporte deben estar limpios y proteger la carga de manera tal de asegurar el mantenimiento de su condición de inocuidad y calidad y evitar todo tipo de contaminación del producto durante la travesía. Se debe verificar una eficaz limpieza y registrar la tarea.

10.2 Trazabilidad

1. Los productos provenientes de las producciones certificadas, deben ser transportados en envases, recipientes o vehículos adecuados y cerrados, de forma tal que sea imposible la sustitución de su contenido.
2. Dichos recipientes deben estar provistos de una etiqueta donde se identifique al operador, al producto, a OIA y si procede, la marca e identificación del lote.
3. Tanto el operador remitente como el destinatario deben llevar registros documentales de las operaciones que:
 - a. Acrediten el origen, destino, cantidades y características de los productos transportados.
 - b. Garanticen la trazabilidad de los mismos.
 - c. Identifiquen el transporte.
4. En el caso de que los productos se transporten a granel el medio de transporte debe cumplir con un protocolo de limpieza previo para evitar riesgo.
5. El operador que reciba los productos deberá comprobar el cierre del envase o recipiente y que la información de la etiqueta se corresponda con los documentos de transporte que acompañan a la mercadería.

10.3 Contaminación cruzada en el transporte

1. Durante el transporte, se pueden llevar estos productos junto con otros, cuando el acondicionamiento e identificación de la mercadería garanticen una separación física efectiva entre ellos.
2. No se puede transportar conjuntamente con los productos, sustancias que puedan significar un riesgo de contaminación.

11. ETIQUETADO Y USO DEL LOGO OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO

El Logo del protocolo OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO es propiedad registrada de la marca OIA.

Cuando se hayan cumplimentado la totalidad de los requisitos del Programa de Certificación OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO, se autorizará por escrito, la utilización del siguiente logo, aplicándolo según la Guía de Aplicación de sello de certificación ([ver guía](#)):



Es obligatorio solicitar a OIA la aprobación del uso del logo OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO en el etiquetado del solicitante previo a su impresión y utilización. La aprobación del mismo será a través de un documento oficial de OIA.

Todo producto certificado OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO debe llevar el logo en los etiquetados en la cara principal de sus envases, de buen tamaño, realce y visibilidad, el isologotipo oficial, siguiendo los requisitos del Manual de Uso del logo OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO.

El uso del logo OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO también se podrá utilizar en medios de difusión, siempre que cuenten con la autorización previa de parte de OIA.

En el caso de suspensión y/o revocación de la certificación, en forma inmediata, el operador deberá cesar en su uso en todo material publicitario y en el etiquetado del producto final que contenga cualquier referencia a ella y devolver todo documento de certificación requerido por OIA.

12. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO

Para aplicar a la certificación OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO, los siguientes documentos, con sus respectivos adjuntos, deben ser presentados para su revisión previo a la realización de la auditoría en sitio/remota. Los mismos serán entregados por OIA una vez que el operador haya aceptado el presupuesto por el servicio de certificación:

12.1 Operador que solicita la certificación OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO:

1. Solicitud de Certificación
2. Contrato de Certificación entre OIA y el Operador
3. Plan de Producción Procesamiento OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO
4. Tabla de Ingredientes
5. Copia de la etiqueta de cada producto a certificar

12.2 Proveedores de ingredientes y Subcontratados:

1. Declaración de Proveedores y Subcontratados
2. Proveedor: cada fabricante de ingrediente debe completar y firmar un formulario de Declaración de Proveedores y Subcontratados
3. Subcontratado: cada subcontratado para actividades fuera del establecimiento del operador a certificar debe completar y firmar un formulario de Declaración de Proveedores y Subcontratados

13. REGISTROS

Los establecimientos que participen en este programa de certificación deben disponer de un sistema de documentación con un responsable, que contenga al menos, los siguientes datos actualizados:

13.1 Establecimientos industriales

1. Ubicación. Mapa georreferenciado, plano o croquis y descripción de los caminos de acceso.
2. Caracterización general del establecimiento.
3. Habilitaciones, Lay-out de la planta. Lugares de recibo de materias primas, tratamiento a las materias primas, descripción del proceso industrial e insumos utilizados y lugares de almacenamiento de productos intermedios y finales.
4. Tecnología de producción. Procesos físicos, químicos y biológicos utilizados. Composición y origen de las materias primas, Aditivos. o coadyuvantes de tecnología usados, tipo de transporte interno y externo de los insumos y productos
5. Registros de producción indicando fechas, tipos y cantidades.
6. Registro de proveedores de materias primas e insumos.
7. Registro de stocks, ventas y clientes
8. Registro de envases y etiquetas
9. sistema de trazabilidad interna
10. Procedimientos de auto-control
11. Registro de quejas y reclamos

13.2 Vigencia de los registros:

Los registros deben ser conservados por 3 años.

14. TRAZAS Y CONTAMINANTES

1. Las empresas deben indicar en el envase la presencia de contaminación por trazas con alérgenos que pueda producirse potencialmente en el proceso de producción. Al indicar la presencia potencial de ingredientes en forma de trazas, las empresas se salvaguardan contra cualquier consecuencia legal en el caso de que los clientes experimenten reacciones alérgicas. Sin embargo, el hecho de que se proporcione esta información no significa necesariamente que el producto final contenga realmente productos alergénicos; dicha información simplemente advierte a los consumidores acerca de la posibilidad de una contaminación mínima surgida en el proceso de producción. Cualquier traza de un producto o subproducto de origen animal no permitiría que el producto pueda ser rotulado como OIA VEGANO.
2. Los productos que contengan esta información cumplen los criterios de OIA VEGANO-OIA VEGETARIANO, siempre que no se añadan deliberadamente ingredientes animales en ningún momento durante la producción. El proceso de producción debe estar diseñado para excluir cualquier posibilidad de contaminación con ingredientes animales.

15. CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

1. Una vez completado el proceso de control, se emite un certificado de conformidad para el producto en la categoría correspondiente.
2. Identificación del operador
3. Volumen de negocio
4. Producto a certificar

16. ANEXOS

16.1 Antecedentes y Base legal

A pesar que se ha puesto de manifiesto por parte de la comunidad vegana y vegetariana la necesidad de poder contar con identificaciones claras de los productos que cumplen con sus requisitos, esto no ha tenido la prioridad de las autoridades regulatorias de los principales países que albergan a estos consumidores. Podemos decir que no existe todavía una entidad con la fuerza suficiente para una certificación mundial, pero poco a poco se está labrando el terreno para que los productos veganos tengan su reconocimiento y diferenciación del resto de productos. Aunque en Alemania, hay una **definición legal de alimentos veganos** se determina que no son de origen animal y en su producción y procesado no se añaden ingredientes tales como aditivos, aromas, enzimas o catalizadores, tampoco se incluyen sustancias que no son aditivos alimentarios pero que actúan como coadyuvantes. En la definición legal de **alimentos vegetarianos** imperan las mismas reglas que en los alimentos veganos, pero con la diferencia de que en el proceso de elaboración es posible utilizar o añadir ingredientes como la leche, la miel, los huevos, la cera de abejas, etc. y en la actualidad están trabajando en incluir **directrices horizontales para los productos alimenticios vegetarianos y veganos** en el marco del código alimentario alemán, algo que servirá como orientación a los operadores comerciales.

La definición de los términos «vegano» y «vegetariano» que OIA utiliza como base, cumple con la definición recomendada que fue especificada durante la 12ª Conferencia de Ministros de Protección al Consumidor celebrada el 22 de abril de 2016.

A nivel mundial, más de 10.000 productos y servicios de más de 1.000 titulares de licencias llevan ahora la V-Label, que identifica a los productos veganos que está registrada en 27 países.

Por ejemplo en los países asiáticos existe el Korean Vegan creada en 2018 con mucho movimiento en el último año, Vege Project presente en Japón que certifica productos veganos y vegetarianos o el sello Vegan Action que abarca principalmente a Singapur, Malasia e Indonesia, Eve Vegan presente en la zona de Francia y certifica desde cosmética vegana hasta suplementos alimenticios para farmacia e incluso vinos. En Italia no existe una entidad que aúne esta certificación por lo que existen varias entidades certificadores como el Vegan Ok, ICEA Instituto de la Certificación Ética y Ambiental, el BioAgricert más enfocado al control de productos orgánicos o biológicos. En España también se utilizan principalmente certificaciones reconocidas a nivel mundial como puede ser; Beveg para vinos y licores, V-Label con un amplio reconocimiento en los países europeos o The Vegan Society muy reconocido en el campo de productos veganos de higiene personal.

No obstante ello se ha reflejado la necesidad de la diferenciación de estos productos en documentos específicos tanto a nivel mundial como propia de nuestro país y abren la posibilidad del uso de atributos de calidad y etiquetado diferencial para los mismos y ser contemplados en un esquema que asegure la confianza al consumidor a través de un sistema de control y certificación para prevenir engaños.

16.2 Referencias

- Naciones Unidas. Directrices para la Protección al Consumidor. 12ª Conferencia de Ministros de Protección al Consumidor celebrada el 22 de abril de 2016.
https://unctad.org/es/system/files/official-document/ditccplpmisc2016d1_es.pdf
- Código Alimentario Argentino. Capítulo V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
http://www.conal.gob.ar/ultimas_modificaciones/Capitulo_V.pdf
- AINIA. Información Voluntaria en los Alimentos.
<https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/legislacion/informacion-voluntaria-alimentos-aproximacion-legal/>
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. SENASA. Resolución 280-01 sobre Programa Nacional de Certificación de Calidad de los Alimentos.
<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-280-2001-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>
- Ministerio de Salud. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. ANMAT. Cosméticos.
www.anmat.gov.ar/webanmat/normativas_cosmeticos_cuerpo.aspx
- ISO 23662-2021 Definitions and technical criteria for foods and foods ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims.



Objetivos y exenciones de responsabilidad:

Este Protocolo OIA indica y se limita a los requisitos específicos sobre el atributo y alcance que se certifica.

Las reglamentaciones oficiales para la seguridad alimentaria no están incluidas en este protocolo y cada empresa que produce, procesa y/o comercializa debe estar previamente en cumplimiento con dichas reglamentaciones oficiales para operar en el mercado. De esta forma, OIA y sus certificaciones no desplazan o reemplazan las obligaciones oficiales definidas para cada instancia en la cadena productiva.

Bajo ninguna circunstancia OIA será responsable directa, indirecta, incidental, consecuente, especial y punitiva o cualquier otro uso de este protocolo.

El protocolo puede ser revisado y actualizado. OIA comunicará con suficiente anticipación y establecerá plazos sobre las modificaciones que se hayan realizado, para que las empresas bajo el presente protocolo puedan realizar las implementaciones antes de la puesta en vigencia definitiva de la nueva versión.

**Organización
Internacional
Agropecuaria**

Dirección Técnica

Av. Santa Fe 830 (B1641ABN)
Acassuso | Buenos Aires | Argentina
Phone/Fax: (+54) 011- 4793 4340

Domicilio Legal

Av. Gral.Paz 1018 5° A
(C1429ELX) CABA, Argentina.

www.oia.com.ar

oia@oia.com.ar
