

ISO/IEC 17029:2020

CERTIFICATO DI VERIFICA

N° Certificato: CERT-LEGURME-2025-001

Data Redazione: 30 Settembre 2025



CLIENTE

Progetto ProLegOmen - Protein products based on fermented legumes

CUP: I33C22008740007

PNRR - Missione 4 - Componente 2 - Investimento 1.5

OGGETTO DELLA VERIFICA

Brand Descriptor Centrale: "FATTO CON FAVE E FERMENTI LATTICI*"

Prodotti verificati:

- Legurmé La Crema (3 varianti)
- Legurmé Il Lingotto (3 varianti)

Standard Applicato:

ISO/IEC 17029:2020

Conformity assessment - V&V bodies

ESITO DELLA VERIFICA

Sulla base delle procedure di verifica eseguite secondo lo standard ISO/IEC 17029:2020 e delle evidenze documentali esaminate, Trusticert S.r.l. certifica che:

- Il claim "FATTO CON FAVE E FERMENTI LATTICI" è veritiero, verificato e conforme ai requisiti di trasparenza e non ingannevolezza previsti dal Reg. (UE) 1169/2011 art. 7
- Le fave (varietà GIZA) sono effettivamente utilizzate come ingrediente principale in percentuali variabili dal 31% al 72% della formulazione a seconda della variante di prodotto
- I fermenti lattici (L. casei 431®) sono effettivamente utilizzati nel processo di fermentazione delle proteine estratte dalle fave, come documentato nelle Schede Tecniche di Prodotto
- Il processo produttivo è documentato, tracciabile e conforme alle specifiche tecniche fornite
- Il disclaimer presente sul packaging è conforme, trasparente e chiarisce adeguatamente che i fermenti lattici non sono presenti come microrganismi vivi nel prodotto finale (vedere > documentazione grafica a pag. 2)

Documentazione Tecnica Completa

Il presente certificato è supportato dal Verification Report tecnico (Rif: VR-LEGURME-2025-001) che documenta in dettaglio la metodologia di verifica applicata, le evidenze esaminate, i criteri di valutazione e i findings dell'attività di verifica. Il Verification Report è disponibile su richiesta agli stakeholder autorizzati.

PRODOTTI VERIFICATI - DOCUMENTAZIONE GRAFICA



Il packaging sulla sinistra rappresenta il formato panetto solido (Il Lingotto), mentre quello sulla destra rappresenta il formato spreadable (La Crema)

CONDIZIONI E LIMITAZIONI

1. Fermenti Lattici nel Prodotto Finale

I fermenti lattici (L. casei 431®) sono utilizzati nel processo di fermentazione ma non sono presenti come microrganismi vivi nel prodotto finale a causa del trattamento HPP (High Pressure Processing) applicato per garantire la sicurezza microbiologica e la shelf-life del prodotto. Il disclaimer presente sul packaging specifica chiaramente questa condizione.

2. Validità del Certificato

Data Emissione: 30 Settembre 2025

Condizioni di mantenimento della validità:

- Processo produttivo invariato rispetto a quanto documentato
- Fornitori ingredienti chiave invariati (Chr. Hansen per fermenti, fave varietà GIZA)
- Disclaimer sempre presente e conforme sul packaging

3. Scope della Verifica

Fase di Sviluppo:

Prodotti dimostrativi - Fase pilota di ricerca e sviluppo

Prodotti verificati:

- La Crema: 3 varianti (Pomodoro, Zenzero, Olive)
- Il Lingotto: 3 varianti (Giallo, Nero, Rosso)

Nota: L'eventuale commercializzazione dei prodotti richiede ulteriori validazioni regolatorie come indicato nella Dichiarazione di Trasparenza del progetto.

4. Limitazioni dello Scope

Questa verifica COPRE:

- Veridicità claim "Fatto con fave e fermenti lattici"
- Conformità e trasparenza disclaimer
- Tracciabilità ingredienti chiave
- Documentazione processo produttivo

Questa verifica NON copre:

- Claim nutrizionali (proteine, fibre)*
- Health claims o claim salutistici
- Conformità normativa alimentare generale
- Sicurezza alimentare (HACCP)
- Analisi sensoriali o organolettiche

**I claim nutrizionali sono verificabili tramite TDS e analisi di laboratorio*

RIFERIMENTI NORMATIVI E STANDARD

Normativa Alimentare Europea:

- Reg. (UE) 1169/2011

Informazioni alimentari ai consumatori

- Reg. (CE) 1924/2006

Indicazioni nutrizionali e sulla salute

- Reg. (CE) 178/2002

Principi generali legislazione alimentare

Standard Tecnici:

- ISO/IEC 17029:2020

Organismi di validazione e verifica

- ISO/IEC 17065:2012

Organismi di certificazione

- ISO 22000:2018

Gestione sicurezza alimentare

TEAM DI VERIFICA

Lead Auditor

Dott. Emanuele Ferri

Lead Auditor ISO/IEC 17029:2020

Esperto di processo V&V

Competenza: settori trasversali

Technical Reviewer

Trusticert Technical Team

Esperto produzione alimentare

Competenza: Processi produttivi

Review documentazione tecnica

Decision Maker

Trusticert S.r.l.

Organismo Valutazione Conformità

ISO/IEC 17029:2020

Autorità decisionale finale

Periodo attività di verifica: 15-25 Settembre 2025

Data emissione certificato: 29 Settembre 2025

Dott. Emanuele Ferri (*Lead Auditor ISO 17029 Trusticert S.r.l.*)

 VERIFICA BLOCKCHAIN

Questo certificato è registrato su blockchain pubblica Polygon per garantire immutabilità, tracciabilità temporale e verificabilità indipendente.

Network blockchain:

Polygon Proof-of-Stake

Smart Contract Address:

0xAD2D77f89366bD2EF2555D7416222D847C72cb20



Scansiona per verificare su Polygon

Explorer:

<https://polygonscan.com/address/0xAD2D77f89366bD2EF2555D7416222D847C72cb20>

Hash Crittografico di questo Documento:

Il documento è stato notarizzato su blockchain con algoritmo SHA-256. Per verificare l'autenticità:

1. Scarica questo documento PDF dalla landing page ufficiale
2. Calcola l'hash (SHA256) con una applicazione ad hoc
3. Confronta il risultato con il valore registrato sullo smart contract all'indirizzo sopra indicato
4. Se i valori coincidono, il documento è autentico e non è stato modificato

Nota: La presente sezione è stata aggiunta al documento il 21 Ottobre 2025 per consentire la verifica pubblica su blockchain del certificato redatto il 30 Settembre 2025.

ORGANISMO DI VERIFICA

Organismo di Valutazione della Conformità

Via Mazzini 18/C - 22036 Erba (CO) - Italy

Head Office: ComoNExT - Via Cavour, 2 - 22074 Lomazzo (CO)

Email: progetti@trusticert.com | PEC: trusticert@legalmail.it | Tel: +39 02 36714703



 **TRUSTiCERT®**
SCIENCE • COMPLIANCE • INNOVATION