





Di che cosa si occupa:

- Istituto per la certificazione Etica ed Ambientale (ICEA) , è un consorzio il cui scopo è quello di rilasciare certificazioni ad aziende che operano nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente, volte a favorire uno sviluppo ecosostenibile attraverso la produzione di beni e servizi.
- Controlla 14.500 aziende
- 250 tecnici
- 24 strutture operative territoriali in Italia e all'Estero.

I settori di cui si occupa:

FOOD

- Comparto agroalimentare biologico
- Comparto acquacoltura biologica

NON FOOD

- Cosmesi e detergenza bio
- Tessile ecologico
- Turismo sostenibile
- Materiali per la bioedilizia
- Prodotti riciclati



FOOD

-Agricoltura Biologica in Italia-

L'agricoltura biologica è un modello di sviluppo sostenibile il cui obiettivo è quello di preservare, salvaguardare e valorizzare flora e fauna nel rispetto della biodiversità.

Questo specifico certificato (ICEA Biologico) permette la rintracciabilità del prodotto finito a partire dalle materie prime, ripercorrendo l'intera filiera produttiva.

CURIOSITA'



(Double tap → image)



FOOD

-Biologico di fattoria-

Tramite questo certificato le aziende puntano a garantire che i loro prodotti sono realizzati con l'impiego **ESCLUSIVO** di materie prime e risorse aziendali.

E' possibile così garantire una filiera "corta" (da produttore a consumatore) con specifico riguardo alle aziende agricole.



FOOD

- Biolwine -

I vini biolwine vengono prodotti in cantine caratterizzate da un basso impatto ambientale, le quali devono sottostare a **limiti stringenti** di concentrazione solforosa.

Il certificato Biolwine è conforme al **regolamento EU** e alle normative internazionali.

Il certificato garantisce prodotti di ottima **qualità** con notevoli caratteristiche di **salubrità**.



FOOD

- Agricoltura biologica nell'EU-

ICEA, oltre ad essere un consorzio, è anche un'Organismo di Controllo autorizzato dall'EU a rilasciare il marchio "Logo di produzione biologica dell'Unione Europea" (Vedi foto; Conforme al REG. CE 834/07 e REG.CE 889/08)

REQUISITI:

- Percentuale prodotto di origine bio maggiore o uguale al 95%

L'etichetta del prodotto deve riportare la nazione, il tipo di metodo di produzione, il codice dell'operatore e il codice dell'organismo di controllo

Organismo di controllo autorizzato da Mi. P.A.A.F.	Operatore controllato n.
IT BIO 006	A 456

IT: CODICE ISO che identifica la Nazione

BIO: Che a seconda dei paesi può diventare ORG, EKO

006 codice numerico dell'organismo di controllo ICEA

UN ESEMPIO PRATICO...





FOOD

- Acquacoltura bio-

L'acquacoltura o acquicoltura, è la produzione di organismi acquatici, principalmente pesci, crostacei e molluschi, ma anche alghe, in ambienti confinati e controllati dall'uomo. A seconda del tipo di allevamento, questi ambienti vengono denominati: peschiere, vivai, valli da pesca o stagni.

Il termine *acquacoltura* si contrappone generalmente alla pesca, nella quale l'uomo si limita a prelevare dagli stock naturali i prodotti di cui ha bisogno.

Sempre nell'ambito "Food" ICEA si impegna a certificare anche questo tipo di attività facendolo rientrare in un modello di sviluppo sostenibile.

Il certificato è conforme al **Reg. N.710/2009**, entrato in vigore dal Luglio 2010.

Lo scopo è quello di ridurre l'impatto di tale colture sull'habitat, che il più delle volte risulta fragile.

NON FOOD

- COSMESI E DETERGENZA-

Il simbolo ICEA, presente in numerosi packaging di detergenti e cosmetici, è sinonimo di qualità, che si caratterizza per l'assenza di sostanze chimiche dannose.

ICEA si impegna a certificare questi prodotti attraverso un accurato controllo che va dagli ingredienti al prodotto finito. La salubrità dell'INCI è garantita da scrupolosi test microbiologici, che rende questi prodotti indicati per le pelli più sensibili e intolleranti. Anche gli stessi flaconi rispettano l'ambiente, poiché oltre ad essere pratici sono anche, spesso, biologici.

Vanta inoltre un riconoscimento a livello internazionale, come uno dei maggiori enti certificatori al pari dei più importanti marchi Europei inerenti alla cosmesi.

CURIOSITA'



(Double tap → image)

NON FOOD

- Cosmesi e Detergenza-

- ECO BIO COSMESI



Un prodotto **biologico** si ha quando è composto per almeno il 90% da ingredienti provenienti da coltivazioni a allevamenti biologici (senza pesticidi, fertilizzanti e concimi chimici) oppure dalla raccolta in aree protette e certificate.

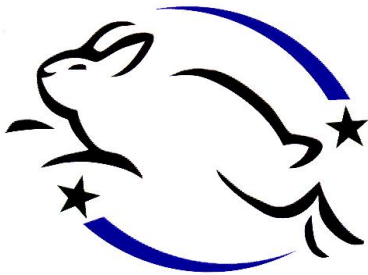
- COSMESI NATURALE



Un cosmetico viene definito **naturale certificato** quando è composto da materie prime lavorate con processi **naturali** e **non testato sugli animali**; non contiene derivati del petrolio, conservanti sintetici, coloranti sintetici, siliconi, alcol, OGM o loro derivati, ma è composto da ingredienti naturali, che possono essere di origine animale o minerale. Possono essere lavorati tramite processi di tipo fisico o enzimatico/microbiologico.

NON FOOD

“Stop ai test sugli animali”



La LAV - Lega Anti Vivisezione (www.lav.it), assieme ad altre associazioni animaliste europee, si è fatta promotrice della **Campagna "Stop ai test su animali"** per vietare la vendita di prodotti cosmetici testati su animali (il cui simbolo è in alto a sinistra).

La LAV autorizzata all'utilizzo in etichetta del marchio europeo della coalizione e/o della dicitura "Stop ai test animali – **Controllato ICEA per LAV n°.....**"

Il logo viene rilasciato su richiesta dell'azienda interessata.

NON FOOD

- Certificazione Eco Bio Tessile-



Il tessile ecologico e biologico certificato da ICEA garantisce che i prodotti tessili siano realizzati con **fibre naturali** (cotone, lino, canapa, seta e lana) da agricoltura biologica senza l'impiego di pesticidi e OGM.

Si garantisce che nel comparto della **manifattura** dei prodotti tessili non sono stati impiegati prodotti chimici cancerogeni, mutageni o tossici per la riproduzione e pericolosi per l'ambiente e tutte le sostanze provate o sospette di essere allergeniche.

NON FOOD

- Turismo ecologico e biologico-



ICEA nell'ambito del turismo ecologico e biologico ha aderito alla Carta del Lanzarote che si fonda su le seguenti regole:

- Le risorse ambientali devono essere protette e garantite
- Le comunità locali devono beneficiare di questo tipo di turismo, sia in termini di reddito, sia in termini di qualità della vita; ne deve essere rispettata l'autenticità socio-culturale
- I visitatori devono vivere un'esperienza integrata con la comunità ospitante, nel rispetto dei lavoratori, contribuendo a creare reddito e, in alcuni casi, ad alleviare la povertà.

continua... →

NON FOOD

- Turismo ecologico e biologico-



ICEA, nel turismo, promuove l'applicazione dei seguenti **standard:**

- Standard Eco Bio Turismo rivolto ad Agriturismi, B&B, Hotel e Campeggi
- Standard Bio Wellness rivolto alle SPA o Stabilimenti Termali
- Standard Tourcert rivolto ai Tour Operator, Organizzatori di Viaggi

Le strutture certificate turistiche certificate da ICEA:

- Abbattono i consumi energetici, garantiscono la gestione razionale dell'acqua e si impegnano nella riduzione e nella raccolta differenziata dei rifiuti.
- Valorizzano il patrimonio storico, artistico e culturale.
- Promuovono la responsabilità come valore.
- Valorizzano l'alimentazione sana ed attenta alle tradizioni eno-gastronomiche.

NON FOOD

-Edilizia Bio Ecologica-



La Certificazione ICEA attesta che i prodotti da costruzione:
hanno un ridotto impatto sull'ambiente;

- sono ottenuti attraverso processi produttivi con ridotte emissioni in atmosfera e in acqua
- vengono realizzati con ridotti consumi energetici;
- riducono il rischio delle emissioni di inquinanti e favoriscono il comfort interno nell'ambiente costruito.

Il profilo ambientale dei prodotti da costruzione - definito applicando la metodologia LCA (Life Cycle Assessment) in accordo alle norme ISO 14040 – consente di mettere in evidenza la buona gestione ambientale dell'intero ciclo di vita attraverso indicatori che traducono in impatti il consumo di risorse e l'emissione di sostanze inquinanti.

NON FOOD

-Prodotti Riciclati-



Lo schema di certificazione di ICEA analizza i flussi di materia ed energia al fine di determinare il contributo di ciascun prodotto in termini materie prime vergini risparmiate, riduzione dei consumi energetici e minimizzazione della produzione di rifiuti.

La valutazione si estende all'intero ciclo di vita del prodotto e si basa sulla metodologia Life Cycle Assessment (LCA), attraverso la quale i flussi di materia e di energia identificati lungo l'arco dell'intero ciclo di vita del prodotto vengono ordinati, classificati ed aggregati in diverse categorie di impatto ambientale, anche detti indicatori aggregati di impatto.

Lo standard è applicabile a tutti i prodotti, quali ad esempio:

- Prodotti tessili
- Imballaggi
- Materiali per la bioedilizia e prodotti per l'arredamento
- Ecc.

Fine!

**GIULIA ORLANDO
MAT.847310**

**SILVIA POLIMENO
MAT. 850292**

Grazie.