



## I principali servizi di Certificazione ICEA nel settore BIO

In Agricoltura Biologica, ICEA fornisce servizi di controllo e certificazione basati sia su Sistemi Regolamentati (pubblici) che Volontari (privati), in grado di soddisfare qualsiasi esigenza degli operatori del settore.

### Certificazione Regolamentata



- Certificazione ai sensi del Reg. CE 2092/91;
- Certificazione NOP, necessaria per gli operatori che vogliono commercializzare i propri prodotti sul mercato statunitense;
- Certificazione JAS, richiesta agli operatori che vogliono commercializzare i propri prodotti sul mercato giapponese;
- Certificazione per le Denominazioni di Origini Protette (DOP), le Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e le attestazioni di specificità (STG).

### Certificazione Volontaria



#### ICEA – Programma IFOAM Accredited (Standard AIAB)

Valorizza le produzioni ottenute nel rispetto dei **disciplinari AIAB** (conformi ai Basic Standard dell'**IFOAM**) che prevedono requisiti più restrittivi rispetto al Reg. CEE 2092/91.

La certificazione IFOAM Accredited, particolarmente apprezzata all'estero, è richiesta da numerose reti distributive e commerciali.



#### Biologico di Fattoria

Il marchio **BIOLOGICO DI FATTORIA** è un marchio collettivo di garanzia depositato da **CSQA**, **ICEA** e **AIAB** che identifica i prodotti agroalimentari (confezionati) "da agricoltura biologica" il cui ciclo produttivo parte e si completa all'interno di un'unica azienda.

#### Origine Italiana Marchio garanzia AIAB

Il nuovo marchio è destinato a tutte le aziende socie AIAB, controllate da ICEA, che garantiscono i seguenti requisiti:

- Il prodotto 100% bio (NO prodotto in conversione, NO aziende miste)
- Alimentazione bestiame 100% bio
- Origine Italiana, per tutti i prodotti che possono essere coltivati in Italia.

Icea inoltre opera servizi di ispezione e controllo che permettono di avere accesso ai seguenti altri Schemi privati di Certificazione:

- Biosuisse
- Soil Association
- Naturland





## Gli altri servizi di Certificazione ICEA

### Punti vendita BIO

ICEA ha messo a punto idonee procedure per il controllo degli esercizi che vendono prodotti biologici, e in particolare prodotti ortofrutticoli sfusi, al fine di certificarne la conformità agli obblighi previsti dalla legge, e soddisfare la sempre maggiore richiesta di garanzie da parte dei consumatori, tenendo conto:

- della peculiarità dell'attività;
- della rilevanza dell'azione di informazione che viene svolta dall'esercente a favore del consumatore, al fine di garantirlo circa l'effettiva origine da agricoltura biologica degli alimenti acquistati, ed accrescere così la sua fiducia verso il prodotto BIO certificato.

La certificazione garantisce contro la concorrenza sleale, assicura il consumatore e permette una verifica costante della corretta gestione delle proprie attività. L'attività di prelievo ed analisi, prevista dalle procedure di certificazione anche per i punti vendita, permette di coprire un anello della filiera fino ad oggi trascurato.

### Ristorazione collettiva BIO

La certificazione volontaria rilasciata da ICEA in questo settore, in conformità ai disciplinari AIAB, punta a valorizzare l'intero servizio di ristorazione, anche dal punto di vista dell'approccio etico ed eco compatibile.

Tra gli aspetti contemplati nel disciplinare AIAB, e che ICEA prende in considerazione, verificandone la corretta e piena applicazione da parte delle aziende controllate, rientrano:

- **Materie prime** (materia prime bio, preferenza per certificazione accreditata IFOAM, di origine locale, o provenienti dal commercio equo e solidale)
- **Tipologia e gestione del servizio** (preferita la cucina tradizionale, ammessa la gestione centralizzata che deve però essere poco distante dai refettori)
- **Stoviglie, biancheria ed imballaggi** (vietati materiali plastici, preferiti il vetro, metallo, terracotta, ammessa in certi casi la carta e il cartone)
- **Prodotti per la deterzione** (prodotti biodegradabili e a basso impatto ambientale, quando possibile certificati, es. ECOLABEL)
- **Raccolta rifiuti** (raccolta differenziata almeno per carta e cartone, vetro, plastica; quando possibile deve essere attuato il compostaggio dei rifiuti organici).
- **Informazioni/Formazione** (chiare informazioni agli utenti e quindi alle famiglie, adeguata formazione del personale).

### Ristorazione collettiva per utenti celiaci

La somministrazione al pubblico degli alimenti per celiaci non è soggetta a particolari prescrizioni di legge (se non il trattamento come punto critico HACCP), e ad alcuna specifica forma di controllo e garanzia.

ICEA ha attivato, in questo campo, uno schema di certificazione volontaria che mira a qualificare i servizi di ristorazione collettiva che preparano pasti anche per utenti celiaci e garantire chi soffre di intolleranza al glutine sulla conformità delle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti.

La certificazione ICEA è applicata ai singoli centri cottura e si basa sul rispetto dei seguenti requisiti:

1. Preparazioni gastronomiche ottenute con esclusivo uso di:
  - prodotti con notifica ministeriale, contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute o dotati del marchio "Spiga sbarrata" AIC (concesso a fronte della certificazione volontaria SGS) o, comunque, presenti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia),
  - prodotti naturalmente privi di glutine la cui filiera di produzione e commercializzazione non presenta alcun rischio di contaminazione con glutine (es. ortofrutta).
2. Preparazioni gastronomiche con contenuto in glutine inferiore o uguale a 20 ppm.
3. Rintracciabilità dei singoli lotti degli ingredienti che costituiscono la preparazione gastronomica servita giornalmente.
4. Impiego di personale formato appositamente per l'erogazione del servizio le cui competenze e prestazioni sono oggetto di monitoraggio e periodici aggiornamenti.

**Per informazioni: Dott. Alessandro Pulga, [dir@icea.info](mailto:dir@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**



## La Certificazione dei “Cosmetici Bio-ecologici”

Nel settore della cosmesi "biologica" non esiste ancora una norma di riferimento condivisa a livello mondiale ed europeo, che fissi in maniera chiara e verificabile quali caratteristiche debbano avere tali prodotti, che spesso vengono definiti genericamente “naturali”.

Per contribuire a fare chiarezza nel settore, AIAB ed ICEA, in collaborazione con un gruppo di produttori, a cui si sono aggiunti autorevoli esponenti del mondo accademico e scientifico (Scuola di cosmetologia dell'Università di Ferrara, Dipartimento di Farmacologia dell'Università di Bologna), riuniti attorno un tavolo tecnico coordinato da AIAB, hanno avviato un percorso di regolamentazione che ha prodotto il **Disciplinare per i Cosmetici Bio Ecologici**.

Il disciplinare ha così il merito di essere condiviso da tutte le parti coinvolte: rappresentanti dei settori della produzione, della commercializzazione, del mondo scientifico e, fatto importante, dei consumatori.

Esso prende a riferimento lavori referenziati di altri Paesi Europei, e viene sottoposto periodicamente a revisioni e miglioramenti, con l'obiettivo di tracciare le regole fondamentali per orientare il settore e dare una più chiara visione del cosmetico che è stato definito **“BIO-ECOLOGICO”**.

I cosmetici bioecologici che ICEA certifica sulla base del Disciplinare AIAB, oltre a proteggere la salute della pelle, sono a basso impatto ambientale, e soddisfano le aspettative dei consumatori di un prodotto salubre, sicuro, che fornisca loro una definizione corretta, trasparente e completa di Eco-Bio-Cosmesi.

**Il cosmetico Bio Ecologico AIAB, Certificato da ICEA, è un prodotto ottenuto:**

- rispettando una lista di sostanze vietate;
- senza l'impiego di OGM;
- senza ricorrere alla sperimentazione sugli animali;
- senza l'uso di radiazioni ionizzanti;
- impiegando prodotti agricoli e zootecnici primari da agricoltura biologica certificati in tutti i casi in cui sono disponibili.



**Per informazioni:**

**Dott. Alessandro Spadoni, e.mail [cosmetici@icea.info](mailto:cosmetici@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**



## La Certificazione Della “Detergenza Pulita”

La certificazione dei prodotti della “Detergenza pulita AIAB” è una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da ICEA - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, sulla base di una verifica di conformità dei prodotti e del processo produttivo ai requisiti indicati negli standard dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), frutto della condivisione delle parti interessate alla produzione, commercializzazione e delle associazioni dei consumatori.

### Gli obiettivi del disciplinare sono...

1. Favorire, nel campo della detergenza casa e comunità, l'utilizzo di prodotti ottenuti con materie prime, processi produttivi ed imballaggi con basso impatto ambientale.
2. Ottenere prodotti che rispettino la salute del consumatore e senza effetti allergizzanti ed irritanti.
3. Promuovere l'utilizzo di materie prime naturali, provenienti da agricoltura biologica, non OGM e non sottoposte a radiazioni ionizzanti.

### Il prodotto della “detergenza pulita AIAB” garantisce...

- L'assenza, nei prodotti e nell'imballaggio, di materiali non ecologici.
- L'assenza di materie prime non vegetali considerate “a rischio”, ovvero allergizzanti, irritanti o ritenute dannose per la salute dell'uomo.
- L'impatto ambientale dovuto agli imballaggi superflui (confezioni singole) o non riciclabili viene ridotto promuovendo imballaggi ottenuti da materie prime rinnovabili, riciclabili o che garantiscono un sistema di restituzione dei vuoti.
- la comunicazione al consumatore che promuove il riutilizzo del contenitore per le ricariche, dove previste, che dovranno essere messe in commercio unitamente al prodotto stesso.
- una qualità pari a quella dei prodotti convenzionali di alta fascia.



### perchè è ottenuto...

- utilizzando una lista positiva di sostanze ammesse caratterizzate da una bassa tossicità e alto livello di biodegradabilità;
- senza l'impiego di OGM;
- senza uso di sperimentazione su animali;
- quando possibile, impiegando prodotti agricoli e zootecnici primari da agricoltura biologica certificati.

### Per informazioni:

**Dott. Alessandro Spadoni, e.mail [cosmetici@icea.info](mailto:cosmetici@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**



## Area Ricerca e sviluppo

L'Area Ricerca e Sviluppo è stata costituita all'inizio del 2002, al fine di attuare uno degli obiettivi fondanti di ICEA: promuovere e sostenere prodotti e processi produttivi innovativi dal punto di vista ecologico e coerenti con i principi dello sviluppo sostenibile, attraverso la predisposizione di specifiche norme tecniche di riferimento e dei relativi schemi di certificazione.

La R&S è il *laboratorio delle idee* dove si lavora per integrare i concetti di sostenibilità ambientale ed etica nei diversi campi dell'attività economica.

Nell'area R&S :

- vengono predisposte le norme tecniche degli specifici settori di attività per lo sviluppo di standard di prodotto e di processo, sulla base di un approccio democratico che garantisce la partecipazione dei gruppi d'interesse (comprese le associazioni dei consumatori), e il supporto delle associazioni nazionali di settore;
- si progettano e sviluppano schemi di certificazione che garantiscono efficacia ed efficienza dei sistemi a cui si riferiscono.

I settori nei quali l'area R&S ha già avviato e consolidato lo standard di riferimento e il relativo schema di certificazione sono:

- a) certificazione dei "Prodotti Tessili Biologici" a fronte del relativo standard AIAB
- b) certificazione degli "Agriturismi Bio-ecologici" a fronte del relativo standard AIAB
- c) certificazione dei "Mobili ecologici", a fronte dello standard ANAB-ICEA
- d) certificazione della "Gestione forestale sostenibile e responsabile", in collaborazione con ICILA (Istituto per la Certificazione ed i Servizi per le Imprese dell'Arredamento e del Legno), a fronte dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici definiti dal Forestry Stewardship Council (FSC International).

I settori in fase di sviluppo dove si sta procedendo alla predisposizione dello standard sono:

- a) La certificazione dei "Materiali per l'Architettura Bio-ecologica", a fronte degli standard dell'Associazione Nazionale di Architettura Bio-ecologica (ANAB).

**Per informazioni:**

**Dott. Paolo Foglia, e.mail [ricercasviluppo@icea.info](mailto:ricercasviluppo@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**



## Settore Turismo Sostenibile

### ICEA per lo Sviluppo di un Turismo Sostenibile

L'ambiente è costituito dal vasto insieme di fattori naturali (aria, acqua, suolo, flora e fauna, clima), antropologici, economici, sociali, culturali, storici, architettonici e infrastrutturali.

Le risorse ambientali, generalmente non riproducibili, rappresentano la materia prima per il settore turistico, più che per ogni altro settore economico. E il turismo, a seconda di come venga praticato, è in grado di valorizzarle o di dissiparle.

Queste sono le ragioni alla base della scelta di ICEA di operare per un Turismo Sostenibile, ovvero di un turismo che nelle sue pratiche ed espressioni:

- a) tutela, salvaguardia e recupera i beni naturali e culturali delle aree interessate;
- b) valorizza le specificità che ciascun luogo esprime in termini di diversità ambientale, coerenza architettonica, ricchezza culturale e sociale. Contribuendo allo sviluppo economico locale sulla base delle risorse interne.

### Le attività di ICEA nel settore del Turismo Sostenibile

Il settore Turismo Sostenibile di ICEA si articola secondo tre ambiti di attività:

**Certificazione degli Agriturismi Bio-ecologici in conformità allo standard predisposto dalla "Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica"**



**Certificazione dei Bio-Hotels in conformità allo standard predisposto dall'associazione "Die Bio-Hotels"**



**Attività ispettiva presso le strutture turistiche del Parco delle Cinque Terre a fronte dei criteri definiti dal Manuale di Qualità Ambientale del Parco**



**Certificazione delle attività di Turismo Responsabile del WWF- Italia, a fronte dei criteri definiti dallo stesso WWF nella sua "Carta della Qualità."**

**Per informazioni:**

**Dott. Paolo Foglia, e.mail [ricercasviluppo@icea.info](mailto:ricercasviluppo@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**



## Certificazione Acquacoltura bio

L'acquacoltura può essere considerata come una delle attività di produzione alimentare a più alto tasso di crescita a livello mondiale. Al contrario, quasi ovunque, il superamento dei limiti sostenibili delle catture in mare ha reso stazionari i livelli di produzione della pesca.

In questo quadro, i cittadini ed i consumatori avvertono sempre più coscientemente il problema della sicurezza e qualità dei prodotti ittici e sono, al tempo stesso, più sensibili alle tematiche ambientali, oltre che al cosiddetto "*benessere degli animali*".

Queste considerazioni sono alla base della decisione dell'**IFOAM** (*International Federation of Organic Agriculture Movements*), Organismo Internazionale di riferimento per le produzioni biologiche, di avviare il percorso di approvazione dei Basic Standard anche per l'acquacoltura biologica.

Esperienze volontarie di certificazione di prodotti ittici sono state già avviate in Paesi quali: Gran Bretagna, Germania, Svezia, Svizzera, Norvegia, Austria, Irlanda, Stati Uniti e Canada.

L'attenzione dei consumatori di prodotti biologici si rivolge oggi anche ai prodotti di acquacoltura.

A fronte di questo interesse, **ICEA** ha attivato un nuovo schema di certificazione volontaria che prende a riferimento il Disciplinare prodotto da **AIAB** - Associazione Italiana Agricoltura Biologica, che regola gli allevamenti di pesci in vasche a terra e la maricoltura.

Il disciplinare dell'AIAB è frutto di un'ampia consultazione fra ricercatori, produttori e consumatori. Si è, inoltre, giovato delle esperienze di uno studio multidisciplinare promosso anni addietro dal Consorzio UNIPROM. Il testo del disciplinare risulta ispirato sia al basic standard IFOAM, sia ai tratti essenziali del disegno di legge sull'acquacoltura biologica depositato al Senato.

I suoi contenuti rispettano i criteri fondamentali della zootecnia biologica, opportunamente rapportati al settore, e risultano fondarsi su:

- a) **Una grande attenzione agli aspetti etici e di salvaguardia ambientale;**
- b) **Pari attenzione verso pratiche zootecniche che salvaguardino il *benessere degli animali*;**
- c) **La qualità e la naturalità come elemento centrale della produzione.**

Questi principi si riflettono nell'utilizzo di mangimi che garantiscono la naturalità dell'alimentazione, priva di Ogm, a garanzia del consumatore, e nell'adozione di equilibrati rapporti nutrizionali a garanzia della salvaguardia della specie.

Inoltre si ritrovano nella particolare attenzione che è stata posta nei parametri fisico-chimici dell'acqua, agli spazi in vasca per ogni esemplare, agli scarichi, perfino alla velocità delle correnti sotto le gabbie. Oltre che, naturalmente, a disciplinare la fondamentale fase della conversione.

Tra i primi casi di concreta applicazione del disciplinare risultano, un allevamento estensivo in un'area protetta della laguna veneta (Blu Valley Srl) e la maricoltura della cooperativa "Nautilus" di Vibo Valentia.

### Per informazioni:

**Dott. Pino Lembo, e-mail: [fish@icea.info](mailto:fish@icea.info)**

**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Strada Maggiore 29 40125 Bologna – Italy

Tel. +39 051 272986 Fax +39 051 232011 e.mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)

**[www.icea.info](http://www.icea.info)**