

DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DI INCENSI E PROFUMATORI NATURALI PER LA CASA

INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2	VALORE AGGIUNTO.....	2
3	DEFINIZIONI.....	3
4	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
5	PRINCIPI DI PRODUZIONE ECOLOGICA.....	4
6	REQUISITI DI CERTIFICAZIONE.....	4
7	METODOLOGIA.....	5
7.1	NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	5
7.2	ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ICEA.....	6
8	PROVE E METODI DI PROVA.....	6
9	MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ.....	6
10	ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA.....	7

Redazione RCV	Verifica RAQ	Verifica CNC	Approvazione CDA	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.e
Pulga A.	Razionale V.	A. Piangevino	P. Campus	Nuova edizione	17-02-2015	tutte	01	00
Pulga A.	Razionale V.	A. Piangevino	P. Campus	Parziale	01-03-2017	5	01	01

Il presente documento distribuito in forma controllata, è presente su archivio elettronico.

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti minimi per la certificazione degli incensi e profumatori naturali per la casa (o altri ambienti, es. auto) ottenuti con l'impiego di sostanze naturali o di origine naturale, senza aromi, additivi e altre sostanze di sintesi chimica.

2 VALORE AGGIUNTO

L'abitudine di profumare gli ambienti e di bruciare sostanze aromatiche risale alla notte dei tempi. Gli scopi possono essere i più diversi: lo si può fare per creare un'atmosfera adatta alla meditazione, per purificare gli ambienti domestici o più semplicemente per il piacere di un profumo che impariamo a riconoscere.

Purtroppo attualmente i prodotti più comuni diffusi sul mercato sono ottenuti con materie prime di base generalmente scadenti, con oli aromatici sintetici, colle ed altri additivi chimici di dubbia tossicità. La legge, peraltro, non obbliga a dichiarare la composizione nelle confezioni.

La trasformazione del prodotto è la fase che incide maggiormente sulla tossicità di un incenso. A parte i prodotti più dozzinali ottenuti con profumazioni e altre componenti completamente sintetiche, anche nel caso di prodotti ottenuti con oli essenziali possono essere aggiunte sostanze come profumi di origine chimica, formaldeide ed altri composti chimici.

La combustione di queste sostanze libera nell'aria idrocarburi policiclici aromatici (composti che possono essere cancerogeni), insieme a vari gas come il monossido di carbonio, biossido di zolfo e biossido di azoto. I gas ed il particolato impregnano rapidamente gli spazi interni, lasciando residui tossici per molto tempo, anche dopo che la fiamma si è spenta.

Sul mercato sono proposti prodotti che vantano caratteristiche di naturalità e salubrità, spesso poco chiare e definite. A differenza di quanto accade per i prodotti agroalimentari, le normative nazionali, europee e internazionali non prevedono norme tecniche e un sistema di controllo in grado di tutelare i consumatori circa il corretto utilizzo di tali termini nella pubblicità e presentazione di tali servizi.

Sorge, quindi, la necessità e opportunità di proporre un sistema di certificazione volontario che supplisca a questa carenza legislativa.

La certificazione ed il controllo sono effettuati da ICEA nel rispetto dei requisiti imposti dalla norma EN 17065.

3 DEFINIZIONI

- Sostanza: un elemento chimico e i suoi composti, allo stato naturale od ottenuti per mezzo di un procedimento di fabbricazione, compresi gli additivi necessari a mantenerne la stabilità e le impurezze derivanti dal procedimento utilizzato, ma esclusi i solventi che possono essere separati senza compromettere la stabilità della sostanza o modificarne la composizione (Regolamento CE 1223/2009)
- Sostanza naturale: tutti i composti presenti in natura, purché non abbiano subito trattamenti che ne alterino la composizione chimica (REACH).
- Origine naturale: sono di origine naturale: acqua, minerali e ingredienti di origine minerale, agro-ingredienti fisicamente trasformati, agro-ingredienti trattati chimicamente (e loro parti) derivati interamente da sopra. Non sono di origine naturale: parti petrolchimiche, conservanti ed agenti denaturanti di origine petrolchimica (Cosmos Standard).
- Biologico: sistema di produzione conforme al Regolamento N. (EC) 834/2007 o altri standard biologici, che utilizza come riferimento il Codex Alimentarius GL 32 e certificati conformemente al regolamento N. (EC) 834/2007 o una norma equivalente nazionale o internazionale o questo Standard da un'autorità oppure organismo di certificazione debitamente costituito. Quando si fa riferimento al biologico in questo Standard, si includono anche altri termini che hanno lo stesso significato in altre lingue e sono quindi soggetti alle stesse limitazioni (Cosmos Standard).
- Prodotto finito: prodotto totale finito, compresi tutti gli ingredienti come: l'acqua, ingredienti minerali, agro-ingredienti fisicamente trasformati, agro-ingredienti trattati chimicamente e altri ingredienti (Cosmos Standard).
- Organizzazione: ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto agroalimentare.
- Richiedente: Organizzazione che richiede a ICEA la certificazione.
- Licenziatario: organizzazione cui ICEA ha rilasciato il certificato di conformità.

4 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Il Regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche (REACH) e l'istituzione dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche
- Cosmos Standard (www.cosmos-standard.org)
- UNI CEI EN 17065 – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- UNI EN ISO 9000 – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Terminologia.
- UNI CEI EN 45020 – Termini generali e loro definizioni riguardanti la normazione e le attività connesse.
- UNI EN ISO 19011 – Linee Guida per gli Audit di Sistema di Gestione per la Qualità.

I riferimenti sopraccitati sono quelli nella versione in vigore al momento della emissione del presente documento. Devono essere, in ogni caso, applicati i riferimenti normativi nella versione in vigore al momento dello sviluppo dell'attività di certificazione.

5 PRINCIPI DI PRODUZIONE ECOLOGICA

Vi sono varie tecniche di produzione degli incensi: dipping , masala, doop, handrolling, estrusione, con bamboo, senza bamboo , a spirale, piramidi, coni etc.

Il metodo più comune è quello “masala” che consiste nell’impastare i vari ingredienti con acqua fino ad ottenere la giusta consistenza, aggiungendo simultaneamente o successivamente gli ingredienti aromatici quali erbe, resine, oli essenziali ed infine arrotolando l’impasto così ottenuto ad un bastoncino di bamboo. Il bastoncino con l’impasto avvolto viene messo ad essiccare per essere infine confezionato.

L’incenso è costituito da varie parti:

- Bastoncino di bamboo
- Frazione con funzione di combustione e coesione
- Frazione con funzione aromatica e combustione

La frazione con funzione di combustione e coesione deve essere costituita da componenti naturali come polveri legnose ricavate da noce di cocco, legno di piante indigene, carbone vegetale, corteccia con funzione collante, colori vegetali o minerali con funzione estetica.

La frazione aromatica è costituita da una miscela di piante officinali polverizzate, resine, oli essenziali.

L’incenso naturale è ottenuto utilizzando esclusivamente ingredienti naturali o di origine naturale (principalmente di origine vegetale), ricorrendo a tecniche e procedure di produzione esclusivamente fisiche e non chimiche.

Le componenti vegetali dovrebbero provenire preferibilmente da agricoltura biologica o da raccolta spontanea (prodotti selvatici).

L’impiego di sostanze provenienti da agricoltura biologica può essere valorizzato e segnalato indicando obbligatoriamente anche la incidenza percentuale di biologico sulla intera composizione del prodotto.

6 REQUISITI DI CERTIFICAZIONE

REQUISITO	Obbligatorio	Facoltativo
MATERIE PRIME		
Impiego esclusivo di sostanze naturali e di origine naturale	•	
Impiego di materie prime biologiche, con l’indicazione della loro incidenza percentuale rispetto al totale		•
Impiego di materie prime selvatiche da raccolta spontanea		•
PROCESSO DI PRODUZIONE		
Il processo di produzione deve prevedere esclusivamente processi di tipo fisico. Sono vietati tutti i processi chimici e l’aggiunta di sostanze sintetiche (a parte l’alcool nei profumatori).	•	
Utilizzo di impianti/strumenti di lavoro e contenitori ben puliti e/o dedicati alle produzioni oggetto di certificazione,	•	

REQUISITO	Obbligatorio	Facoltativo
<p>in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazioni con sostanze indesiderate, in particolare le diverse tipologie di ftalati derivanti dall'impiego di contenitori e imballaggi di materiali plastici.</p>		
<p>PRODOTTO FINITO</p> <p>Il rigido rispetto dei requisiti sopraindicati deve permettere di ottenere prodotti privi di residui di sostanze di sintesi non ammesse ed estranee al processo di produzione.</p> <p>Il prodotto finale sottoposto ad analisi gascromatografica, seguendo la metodologia di analisi più consolidate e validate, non deve presentare residui rilevabili di sostanze di sintesi. Saranno oggetto di analisi la frazione volatile, quella solubili e i fumi derivati dalla combustione. È noto infatti che la combustione degrada le sostanze e può dare origine ad altre combinazioni delle stesse, alcune delle quali di natura tossica.</p>	•	
<p><i>NB: Vista la impossibilità di garantire lungo tutta la filiera di produzione - in particolare per lo stoccaggio degli olii essenziali - il non impiego di materiali plastici, è tollerata la presenza in tracce di ftalati in quantità inferiori a 10 ppm/tipologia di ftalato. La somma di tali residui in ogni caso non può superare i 50 ppm.</i></p>	•	
<p>Gli imballaggi del prodotto finito, primari e secondari impiegati devono essere anch'essi costituiti da materiale di origine naturale e riciclabile o compostabile.</p> <p>Unica eccezione è ammessa per i diffusori utilizzati per i profumatori nel caso non sia tecnicamente possibile utilizzare materiali naturali.</p>	•	

7 METODOLOGIA

7.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

ICEA verifica lo/gli stabilimento/i di produzione dell'Organizzazione dove avviene la produzione più significativa e rilevante ai fini della conformità oltre ad eventuali subfornitori o terzi presso i quali si renda necessario il controllo dei requisiti di conformità richiesti dal presente disciplinare.

Gli audit di sorveglianza saranno effettuati con frequenza almeno biennale (uno nell'arco di 24 mesi).

Il numero e la tipologia degli stabilimenti verificati è stabilito da ICEA in relazione alla criticità dei siti e delle attività svolte.

ICEA si riserva la possibilità di eseguire visite aggiuntive (anche non annunciate) e/o di intensificare l'attività di sorveglianza in caso di gravi non conformità riscontrate nell'ambito dei normali controlli o segnalate da altri soggetti interessati.

L'attività di audit sarà accompagnata da verifiche analitiche che potranno essere effettuate anche su campioni di prodotto prelevati nei punti vendita.

7.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ICEA

In fase di verifica ispettiva presso il richiedente sono valutati tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riepilogati nell'elenco seguente.

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo
2. Controllo documenti e dati
3. Approvvigionamento e qualifica fornitori
4. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
5. Controllo del processo
6. Controllo del prodotto non conforme
7. Azioni correttive e preventive
8. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione, somministrazione e consegna
9. Addestramento del personale
10. Reclami

8 PROVE E METODI DI PROVA

L'Organizzazione, in base criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo.

La correttezza ed efficacia di tale piano sarà oggetto di verifica da parte di ICEA, anche mediante campionamenti e analisi effettuati presso laboratori qualificati.

Sia ICEA che l'Organizzazione richiedente devono ricorrere a prove accreditate sulla base della norma UNI EN 17025 in tutti i casi in cui sono disponibili.

9 MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

9.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

I licenziatari potranno utilizzare i seguenti marchi di certificazione ICEA nel rispetto di quanto previsto REGOLAMENTO USO DEI LOGO ICEA E PUBBLICITÀ DELLA CERTIFICAZIONE. Nel caso di impiego di materie prime biologiche impiegate è possibile segnalarle in etichetta indicando obbligatoriamente anche la incidenza percentuale delle stesse rispetto al peso totale.



Il marchio di certificazione deve essere accompagnato dal codice XXX IN XXX

XXX IN (=cod. operatore)

XXX (= numero autorizzazione prodotto)

Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti che contengono riferimenti alla certificazione volontaria ottenuta deve essere attinente i prodotti soggetti a certificazione e deve essere sempre approvato preventivamente da ICEA.

10 ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA



DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGETARIANI E VEGAN (DTR 03)

Offerta di almeno un menù vegan, ottenuto evitando l'impiego di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti o di animali anche se non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento (vietati anche latte, miele, uova, ecc.). La certificazione vegan si applica anche ai cosmetici ottenuti senza l'impiego di qualsiasi componente di origine animale.



DISCIPLINARE VALORE SOCIALE

Nuovo strumento di certificazione Social Accountability, in grado di coprire tutte le dimensioni della responsabilità sociale d'impresa (ambiente, lavoro, tutela dei consumatori, rapporti con le comunità, sostegno ai circuiti di economia alternativa e consumo critico) integrabile con tutti quelli già esistenti (ISO 14000, SA8000, certificazioni di sostenibilità di prodotto, ecc.).