

# **CARTA DEI FABBRICANTI RISPETTANTI IL DISCIPLINARE\* “COSMETICO BIOLOGICO ED ECOLOGICO”**

## **1. I NOSTRI OBIETTIVI GENERALI**

### **1.1 Per i prodotti**

#### 1.1.a. Selezione degli ingredienti

Noi decidiamo di mettere sul mercato dei prodotti cosmetici i cui ingredienti sono di origine naturale e prioritariamente provenienti dall'Agricoltura Biologica controllata

#### 1.1.b. Selezione dei procedimenti di trasformazione e di fabbricazione

I procedimenti di trasformazione e di fabbricazione di questi prodotti, sono non inquinanti e rispettosi della salute e dell'ambiente

#### 1.1.c. Obbligo di garanzie

Questi prodotti rispondono ai criteri di un disciplinare e sono garantiti da un controllo indipendente

### **1.2 Per le persone**

Questa scelta di mettere sul mercato prodotti cosmetici di qualità, è fatta nel rispetto e per il benessere dei consumatori, tramite una informazione esaustiva e la trasparenza sull'insieme della filiera fino ai prodotti finiti

### **1.3 Per l'ambiente**

#### 1.3.a. Attraverso il rispetto della vita in generale

Noi ci impegnamo a rispettare i differenti regni della natura. In particolare, sarà richiesto di evitare i tests sugli animali e di utilizzare dei metodi alternativi

#### 1.3.b. Tramite misure specifiche durante tutto il ciclo di produzione

Il nostro rispetto dell'ambiente si traduce a livello dei sistemi di ottenimento delle materie prime, dei procedimenti di trasformazione, dei modi di presentazione dei prodotti finiti, della loro biodegradabilità, del riciclaggio dei loro imballaggi e dell'insieme dei rifiuti prodotti dalla loro fabbricazione

### **1.4. Per l'economia e la società**

Noi, fabbricanti aderenti, impegnati in questo tipo di produzione, sottoscriviamo gli obiettivi di sviluppo duraturo e di commercio equo

## **2. LE NOSTRE ESIGENZE SPECIFICHE, A DIVERSI LIVELLI**

### **2.1. Specificità a livello degli ingredienti o materie prime accettate**

#### 2.1.a. Materie prime vegetali

- Le formule di questi prodotti cosmetici danno priorità alle materie prime provenienti dal mondo vegetale, questo nel quadro della legislazione vigente.
- Fra queste materie prime vegetali, la priorità è data alla loro qualità biologica, allorché la produzione biologica controllata permette la loro disponibilità sul mercato.
- Il carattere di autenticità delle materie prime vegetali deve essere assicurata. In particolare, la nostra volontà è di escludere ogni ricorso agli O. G. M. Gli altri tipi di ingredienti non sono adoperati che in mancanza di equivalenti nel mondo vegetale

#### 2.1.b. Materie prime minerali

Le materie prime minerali utilizzate per le loro proprietà intrinseche (complementari a quelle vegetali) sono estratte in condizioni rispettose dell'ambiente ed una attenzione particolare è accordata ai criteri della loro purezza

#### 2.1.c. Materie prime animali

Preoccupati del rispetto della vita animale e della sicurezza sanitaria, noi, fabbricanti aderenti, ci impegnamo, per principio, a non utilizzare prodotti o estratti di animali viventi o morti

#### 2.1. d. Prodotti e sottoprodotti animali

Prodotti e sottoprodotti animali che non mettono in causa direttamente la vita degli animali ed il cui prelevamento non ha effetti nefasti sugli equilibri ecologici possono tuttavia essere utilizzati in riferimento ad un elenco positivo, riesaminabile secondo le tecniche più avanzate (cera d'api, propoli, miele, latte,...)

#### 2.1.e. Ingredienti derivati da materie prime naturali (denominate "Materie prime di origine naturale")

Sono autorizzate materie prime di origine naturale se provenienti da procedimenti semplici, in riferimento ad un elenco positivo (Cf. punto 2.2.), escludendo in particolare i prodotti estossilici (PEG) ed ogni prodotto che possa generare nitrosamine

#### 2.1. f. Ingredienti sintetici

Sono esclusi dalle formulazioni, i profumi sintetici, i coloranti sintetici, i siliconi e gli ingredienti provenienti dall'industria petrolchimica

#### 2.1.g. Agenti tecnologici e di conservazione

In deroga la principio evocato al punto 1.1.a. e 2.1.f. alcune molecole sintetiche permangono indispensabili come agenti tecnologici e di conservazione, comprese alcune di natura identica alle molecole naturali. Un elenco positivo limitato, precisa le molecole autorizzate, la cui presenza deve comunque essere dichiarata nell'etichettatura

### **2.2. Specificità a livello delle tecniche di ottenimento e di trasformazione delle materie prime**

Le tecniche di ottenimento e la trasformazione delle materie prime sono autorizzate conformemente ad un elenco positivo:

#### 2.2.a. I processi fisici:

Es. : essiccazione, macinatura, pressione a freddo, macerazione, estrazione con vapore acqueo...

#### 2.2.b. I procedimenti chimici semplici, esistenti in natura (detti primari)

precisati se necessario per alcuni e secondo le loro applicazioni. Es. : fermentazione, ossidazione...

#### 2.2.c. I processi chimici complessi (detti inevitabili)

precisati se necessario per alcuni e secondo le loro applicazioni. Es. : saponificazione, esterificazione, idrogenazione, biotecnologia...

#### 2.2.d. I processi chimici di sintesi pura,

esclusi a priori, con l'eccezione di quelli, rarissimi, che permettono l'ottenimento delle molecole di sintesi dette indispensabili e non disponibili attraverso i processi precedentemente citati. Trattasi di molecole citate su un elenco positivo scelte per la loro non tossicità e che concerne principalmente la funzione di conservazione del prodotto finito. In particolare, non sono autorizzate le tecniche facenti appello alle manipolazioni genetiche, alla ionizzazione, all'irradiazione, al mercurio ed all'ossido di etilene

### **2.3. Specificità a livello di una gestione dell'insieme dell'unità produttiva, rispettosa dell'ambiente**

#### 2.3.a. Trattamento di tutti i prodotti residuali

#### 2.3.b. Selezione dei prodotti di pulizia, facenti riferimento ad un elenco positivo

#### 2.3.c. Approccio ambientale globale, nell'insediamento di ogni azienda

## **3. LA NOSTRA GESTIONE DINAMICA DELLA QUALITA'**

### 3.1. Diversi livelli di qualità

Sono previsti diversi livelli di qualità dei prodotti, differenziati dalla loro percentuale in ingredienti provenienti dall'Agricoltura Biologica

### 3.2. Un disciplinare evolutivo

Il disciplinare è un documento evolutivo, suscettibile di essere aggiornato e migliorato continuamente in funzione dell'evoluzione delle capacità tecnologiche e della regolamentazione generale