

Via Miliani 7 - 40132 Bologna - Tel. 051.6199753 - fax 051.6177103 - info@bioagricoop.it - www.bioagricoop.it - Redazione: Via dei Macabracchia 8 - 40033 Casalecchio di Reno (Bo) Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, DCB BO - Reg. Trib. BO n. 6521 del 16/01/1996 - Direttore responsabile: Riccardo Cozzo - Proprietà: Bioagricoop srl - Bologna - Edizione: Grandi e Grandi - Stampa: Tipolitografia FG - Savignano sul Panaro - Modena - Costo a copia €0,55

## Storico accordo tra Unione europea e Stati Uniti per un nuovo partenariato sul commercio di prodotti biologici



**L'Unione europea e gli Stati Uniti hanno annunciato che a partire dal 1° giugno 2012 i prodotti biologici certificati nell'UE o negli Stati Uniti possono essere venduti come prodotti biologici nei rispettivi territori.**

Il partenariato tra i due maggiori produttori biologici del mondo costituirà una solida base per la promozione dell'agricoltura biologica e favorirà questo settore industriale in espansione nonché l'occupazione e le imprese su scala mondiale. In base alle stime il valore complessivo del comparto biologico negli Stati Uniti e nell'Unione europea è di circa 40 miliardi di euro e aumenta ogni anno. **Le lettere formali che istituiscono questo partenariato sono state firmate il 15 febbraio 2012 a Norimberga, Germania**, da Dacian Cioloș, Commissario europeo per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale; Kathleen Merrigan, Sottosegretario del ministero USA dell'Agricoltura e Isi Siddiqui, ambasciatore e Rappresentante degli Stati Uniti per il Commercio nonché Negoziatore principale per l'Agricoltura. La firma è stata apposta in occasione della BioFach World Organic Fair, la principale manifestazione commerciale per i prodotti biologici a livello mondiale.

**“Questo accordo** ha un duplice valore aggiunto. In primo luogo **facilita l'accesso ai due mercati**, degli Stati Uniti e dell'Unione europea, per gli agricoltori e i produttori di alimenti biologici e rafforza pertanto la competitività di questo settore. Inoltre, **migliora la trasparenza** riguardo alle norme di produzione biologica e **rafforza la fiducia dei consumatori** nonché il riconoscimento dei nostri prodotti e alimenti biologici”, ha dichiarato Dacian Cioloș, Commissario europeo responsabile per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale. “Questo partenariato costituisce un passo importante e porta a nuovo livello di cooperazione le relazioni nel settore del commercio di prodotti agricoli tra l'UE e gli Stati Uniti”.

“L'accordo offre numerose nuove opportunità di mercato agli agricoltori e alle aziende di prodotti biologici delle due sponde dell'Atlantico”, ha dichiarato Kathleen Merrigan, Sottosegretario del ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti.

“Si tratta di un evento positivo per l'economia americana e per la strategia in materia di occupazione del presidente Obama. **L'accordo apre nuovi mercati agli agricoltori e alle imprese agricole degli USA, crea maggiori opportunità per le piccole imprese nonché occupazione di qualità nelle aziende** degli Stati Uniti attive nei settori del condizionamento, della spedizione e della commercializzare dei prodotti biologici”.

“Questa iniziativa è **importante per consolidare** i nostri **rapporti commerciali bilaterali**” ha aggiunto l'Ambasciatore Isi Siddiqui. “Sono certo che l'accordo agevolerà e incentiverà gli scambi di prodotti agricoli tra l'Unione europea e gli Stati Uniti e permetterà inoltre di **creare maggiori posti di lavoro in questo settore importante per l'America e per l'Europa**”.

**In precedenza, i coltivatori e le imprese che intendevano commercializzare la rispettiva produzione sulle due sponde dell'Atlantico dovevano ottenere certificazioni distinte** attestanti il rispetto delle due normative e ciò comportava un duplice onere a livello di spese, di ispezioni e di pratiche. Questo partenariato elimina ostacoli significativi, in particolare per le piccole e medie imprese del comparto biologico. Tutti i prodotti conformi alle disposizioni del partenariato possono essere commercializzati ed etichettati come prodotti, carne, cereali o vino, biologici certificati. Per giungere all'odierno storico annuncio, le due parti hanno condotto approfonditi controlli in loco al fine di garantire la compatibilità della regolamentazione, delle misure di controllo della qualità, dei requisiti in materia di certificazione e delle norme di etichettatura da essi adottati. **Nonostante tra le norme di produzione biologica degli Stati Uniti e quelle dell'Unione europea vi siano leggere differenze, le due parti sono giunte separatamente alla conclusione che, tranne per il divieto in materia di uso degli antibiotici, i loro programmi sono equivalenti.** I regolamenti dello US Department of Agriculture (USDA) per la produzione biologica vietano l'uso di antibiotici, tranne per contrastare infezioni batteriche invasive (come il colpo di fuoco) in meleti e pareti biologici. I regolamenti dell'Unione europea permettono l'uso di antibiotici soltanto per trattare animali infetti. Per tutti i prodotti commercializzati nell'ambito di tale partenariato, **gli organismi di certificazione devono accertare che gli antibiotici non siano stati utilizzati per alcun motivo.** Inoltre, per la spedizione di tutti i prodotti oggetto di scambi nell'ambito del partenariato occorre prevedere un certificato di esportazione di prodotti agricoli biologici. Detto documento indica la località di produzione e l'organismo che ha certificato il prodotto biologico, oltre a verificare che non siano stati usati metodi e sostanze

vietati e ad attestare il rispetto delle disposizioni del partenariato, e consente la tracciabilità dei prodotti commercializzati. **Le due parti si impegnano a garantire che tutti i prodotti biologici oggetto di scambi soddisfino le disposizioni del partenariato e mantengano la loro integrità biologica** nei passaggi dall'azienda al mercato. Il principale ruolo di controllo in materia è affidato alla Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea e al programma nazionale di agricoltura biologica dell'USDA, che supervisiona l'intera produzione biologica degli Stati Uniti. Gli Stati Uniti e l'Unione europea continueranno ad avere regolari scambi di opinioni e riesamineranno periodicamente i rispettivi programmi al fine di verificare il rispetto delle disposizioni del partenariato. Essi inizieranno inoltre a lavorare su una serie di iniziative di cooperazione intese a promuovere la produzione biologica e ad affrontare temi importanti, come il benessere degli animali e altre questioni.

Tra i due programmi è previsto un continuo scambio di informazioni tecniche e di buone pratiche in modo da migliorare ulteriormente l'integrità delle colture e dei sistemi di produzione animale biologici.

**Attualmente l'accordo concerne soltanto i prodotti esportati e certificati dagli Stati Uniti o dall'Unione europea.**

*Fonte: comunicato stampa della Commissione europea*

## Quale alternativa all'uso di antibiotici? Bioagricert e Bioagricoop propongono la soluzione omeopatica



L'uso della cosiddetta **medicina veterinaria non convenzionale ed in particolare delle piante officinali** si è allargato progressivamente negli ultimi anni. Un mercato in continua espansione che ha usufruito di una serie di fattori positivi come un sempre più deciso orientamento dell'opinione pubblica, nonché le validanti cognizioni scientifiche che si sono aggiunte a quelle tradizionali.

Senza dimenticare i confronti e le sfide tipiche della globalizzazione, l'impiego di tali pratiche, oggi, significa accettare una sfida, confrontarsi con una realtà dalle radici antiche ed un futuro in espansione.

Il volano dell'applicazione di queste pratiche è senz'altro l'agricoltura biologica e il quadro normativo di riferimento, tuttavia **è opportuno dare un supporto - coniugando informazione e sistematicità scientifica - ad un settore che può divenire di grande interesse per tutto il mercato agricolo italiano.**

**Per tale motivo Bioagricert e Bioagricoop, affiancate da esperti qualificati, hanno dato vita ad una serie di iniziative volte alla "divulgazione" di queste pratiche e al relativo riconoscimento dei prodotti ottenuti da aziende che ne fanno uso**, convinte del fatto che tali conoscenze diventino semi per una crescita degli operatori del settore.

**Il primo appuntamento si terrà a Mede (PV), in collaborazione con lo studio Tecnico Marco Zafferoni.**

**I dettagli dell'incontro saranno pubblicati, appena disponibili, sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org)**

Verranno trattati i principali aspetti che riguardano il settore: normativa di riferimento, profilassi e terapia delle principali e più comuni patologie degli allevamenti zootecnici nonché aspetti economici legati all'adozione di tali pratiche e alla valorizzazione delle produzioni.

**Sono naturalmente inviati tutti coloro che condividono la mission dell'incontro.**

**Per manifestare il proprio interesse a partecipare e ricevere tutte le informazioni su data, luogo e programma dell'incontro, mandare una mail a [francesca.cozzo@bioagricoop.it](mailto:francesca.cozzo@bioagricoop.it)**

*Riccardo Cozzo, Bioagricoop srl - Antonio Marcone, Bioagricert srl*

## Finalmente il Regolamento sul vino biologico

Lo *Standing Committee on organic farming* (SCOF) ha finalmente approvato nel corso della riunione del 7 - 8 febbraio 2012 il regolamento sul vino biologico. Era ormai da anni che il settore era in attesa del regolamento sulla vinificazione bio ed è quindi molto importante aver finalmente ottenuto un compromesso tra i Paesi membri della UE **che permetterà di etichettare il vino come biologico e di utilizzare il logo biologico dell'UE.**

Sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org) trovate il **testo del regolamento** applicabile alla prossima vendemmia.

### Le nuove norme

Le norme precedenti ancora in vigore sino al 31 luglio 2012, concernenti il **"vino da uve biologiche"** non coprono le pratiche enologiche e le sostanze impiegate nel processo di vinificazione, con il nuovo regolamento, applicabile dal 1 agosto 2012, è stato colmato un importante vuoto normativo e le aziende potranno utilizzare nella etichettatura e nella pubblicità il termine **"vino biologico"** e il **logo biologico dell'UE**. Inoltre, l'etichetta dovrà riportare il numero di codice dell'operatore e dell'organismo di certificazione e rispettare le altre norme in materia di etichettatura del vino.

### Gli elementi salienti del nuovo regolamento

**1) Scopo e campo di applicazione (art. 29b):** il regolamento si applica **non solo al vino ma a tutti i prodotti vitivinicoli** elencati nell'allegato I, parte XII, del regolamento (CE) n. 1234/2007, si citano ad esempio **mosti, aceti e vinacce**. A tutti questi prodotti si applicano i regolamenti CE n. 606/2009 e n. 607/2009 salvo ove diversamente specificato da questo regolamento.



## 2) Uso di taluni prodotti e sostanze nella trasformazione (art. 29c):

(a) i prodotti enologici devono essere prodotti da materie prime biologiche;

(b) solo i prodotti e le sostanze elencate nell'Allegato VIIIa di questo regolamento possono essere usate per la produzione di prodotti enologici, compresi i processi e le pratiche enologiche, soggette alle condizioni e restrizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e regolamento CE n. 606/2009 e in particolare nell'allegato IA del regolamento CE n. 606/2009;

(c) i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIIIa di questo regolamento contrassegnate da un asterisco, devono derivare da materie prima biologiche, se disponibili.

**3) Pratiche enologiche vietate:** l'uso delle seguenti pratiche, processi e trattamenti enologici è proibito:

(a) concentrazione parziale per raffreddamento;

(b) eliminazione dell'anidride solforosa attraverso processi fisici;

(c) trattamento di elettrodialisi per assicurare la stabilizzazione tartarica del vino;

(d) dealcolizzazione parziale del vino;

(e) trattamento per scambio cationico per assicurare la stabilizzazione tartarica del vino.

**4) Pratiche enologiche ammesse con condizioni d'uso:** le seguenti pratiche enologiche, processi e trattamento sono permesse alle seguenti condizioni:

(a) per i trattamenti a caldo di cui al punto 2 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009, la temperatura non può superare i 70 °C;

(b) per la centrifugazione e filtrazione con o senza agenti filtranti inerti di cui al punto 3 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009, la dimensione dei pori non può essere minore di 0.2 micrometri.

**5) Pratiche enologiche ammesse sino al 1 agosto 2015:** l'uso delle seguenti pratiche enologiche, processi e trattamenti deve essere riesaminato dalla Commissione prima del 1 Agosto 2015 al fine di permettere o limitare ulteriormente le seguenti pratiche:

(a) trattamenti termici di cui al punto 2 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009;

(b) uso di resine a scambio ionico di cui al punto 20 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009;

(c) osmosi inversa di cui al punto (b) della sezione B.1 dell'allegato XVa del regolamento (CE) n. 1234/2007.

**6) Pratiche enologiche ammesse:** fatto salvo gli specifici divieti e restrizioni di cui ai precedenti punti da 2 a 5 di questo articolo, solo pratiche, processi e trattamenti enologici, usati prima del 1 Agosto 2010, sono permessi, comprese le restrizioni previste all'articolo 120c e 120d del regolamento (CE) n. 1234/2007 e nell'articolo 3, da 5 a 9 e da 11 a 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 e i suoi allegati. Qualsiasi modifica introdotta dopo il 1 Agosto 2010 rispetto alle pratiche processi e trattamenti enologici previsti dal regolamento (CE) n. 1234/2007 o regolamento (CE) n. 606/2009, possono essere applicate nella produzione biologica di vino solo dopo l'adozione delle stesse nel regolamento sul vino biologico.

## 7) Anidride solforosa

La quantità di anidride solforosa ammessa è elevata, **100 mg/l per i rossi** (sul convenzionale è 150 mg/l) e **150 mg/l per bianchi e rosati** (sul convenzionale è 200 mg/l). Per gli **spumanti si va da 155 mg/l** (contro 185 mg/l sul convenzionale) **per i DOC e IGT, a 205 mg/l** (contro i 235 mg/l) **per gli altri**. Si può arrivare a 270 mg/l (contro i 300 mg/l per il convenzionale) per Loazzolo, Alto Adige e Trentino passiti o da vendemmia tardiva, per il Colli orientali del Friuli Picolit e il Moscato di Pantelleria, a 370 mg/l (contro i 400 mg/l del convenzionale) per l'Albana di Romagna passito; ci limitiamo a segnalare le deroghe per i vini italiani (nelle diverse categorie sono presenti numerosi vini esteri).

## 8) Cosa accade al vino prodotto prima del 1 agosto 2012?

Giacenze di vino prodotto fino al 31 Luglio 2012 in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/91 o al regolamento (CE) n. 834/2007 posso continuare ad essere commercializzati **fino ad esaurimento scorte**, e soggette ai seguenti requisiti di etichettatura:

(a) il "logo biologico della UE" può essere utilizzato qualora sia dimostrato che il processo di produzione del vino è conforme al Capitolo 3a del Titolo II di questo Regolamento;

(b) gli operatori che utilizzano il "logo biologico della UE" devono conservare le registrazioni dell'evidenza che il vino è conforme al punto (a), per 5 anni dopo la messa in commercio, compresa la quantità corrispondente di vino in litri, per categoria di vino e per anno;

(c) dove l'evidenza di cui al punto (b) di questo paragrafo non sia disponibile, il vino dovrà essere etichettato come "vino da uve biologiche" e non potrà recare il "logo biologico della UE".

In sintesi, i vini di cui è dimostrabile la produzione in conformità alla nuova normativa - anche se delle vendemmie scorse - potranno essere etichettati come biologici ed esibire il logo europeo. **Se è conforme soltanto la produzione agricola** (e non per il processo di vinificazione), **il prodotto potrà essere etichettato solo con riferimento alle uve** ("vino da uve biologiche") **e senza utilizzo del logo**. Tutto ciò sarà possibile a partire dal 1° agosto c.a., mentre è possibile da subito condurre le verifiche di conformità dei prodotti al nuovo regolamento, pertanto per consentire di essere pronti al 1° agosto per etichettare i prodotti in base al nuovo regolamento, invitiamo le aziende interessate ad attivarsi subito con le seguenti iniziative:

- 1) richiedere ai propri fornitori una dichiarazione di conformità al nuovo regolamento, che a loro volta la richiederanno al proprio organismo di certificazione;
- 2) richiedere a Bioagricert una valutazione di conformità dei prodotti al nuovo regolamento (dopo aver acquisito eventuali dichiarazioni di conformità dai propri fornitori) inviando una mail all'indirizzo [vito.russo@bioagricert.org](mailto:vito.russo@bioagricert.org)

### Conclusioni

Non è tutto oro ciò che luccica, il nuovo regolamento ha luci ed ombre, come ad esempio le quantità massime di anidride solforosa ammesse e le relative deroghe, ma a nostro parere sono maggiori le luci e a migliorare si fa sempre in tempo. Restano ancora da chiarire alcuni aspetti e si spera che ciò avvenga prima del 1° agosto, come ad esempio il divieto all'eliminazione dell'anidride solforosa attraverso processi fisici che impatta negativamente nella produzione di mosti concentrati e di MCR, impiegati prevalentemente in Italia.

**N.B.** in questo articolo e nel regolamento, il termine "vino" non deve essere interpretato come vino in senso stretto, bensì comprensivo di tutti i prodotti rientranti nel campo di applicazione indicati al punto 1).

Vito Russo

(Responsabile Aziende di Preparazione e Assicurazione Qualità Bioagricert)

## Frode sul biologico: operazione Gatto con gli Stivali



Avrete certamente già appreso del **sequestro di un'ingente quantità di prodotti commercializzati fraudolentemente come "biologici"** operato dalla Guardia di Finanza di Verona nell'ambito dell'**operazione denominata "Gatto con gli Stivali"**.

Bioagricert sottolinea come "il vero biologico italiano" sia la prima vittima di queste frodi che rischiano di mettere a repentaglio il settore diventato un' eccellenza dell'agroalimentare Italiano. I consumatori e la stragrande maggioranza delle aziende e dei tecnici che da anni dedicano onestamente le loro risorse e il loro tempo allo sviluppo del sistema sono in egual misura vittime della frode.

**Bioagricert si è attivata subito**, insieme agli altri OdC italiani, **ad avviare una serie di controlli incrociati per verificare che le proprie aziende non fossero coinvolte direttamente nello scandalo**. Bioagricert, inoltre, ha collaborato e continua a collaborare con il MIPAAF per ricostruire i passaggi commerciali e la rintracciabilità delle partite coinvolte, per evidenziare e perseguire gli autori della frode.

**Bioagricert ha svolto controlli approfonditi** presso gli importatori e operatori del settore cerealicolo **allo scopo di verificare eventuali coinvolgimenti indiretti dei propri operatori e di rintracciare e bloccare la commercializzazione delle produzioni eventualmente acquistate dalle aziende incriminate**. **Gli esiti di queste verifiche hanno permesso di aggiornare tutti i documenti di certificazione garantendone la veridicità**.

**Già da anni Bioagricert garantisce la massima trasparenza dell'attività di controllo e certificazione mettendo a disposizione di clienti ed operatori controllati la lista delle aziende certificate, delle transazioni effettuate e dei certificati di conformità emessi** (vedi [www.trasparente-check.com](http://www.trasparente-check.com) e [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org)).

Lo staff Bioagricert si impegna a fornire una risposta veloce a tutte le richieste di chiarimento in merito ai certificati emessi e alle transazioni effettuate dalle proprie aziende controllate e continua a garantire l'affidabilità e la trasparenza del proprio operato e delle certificazioni emesse.



**Quest'anno alla Fiera Biofach 2.420 espositori** hanno presentato i loro prodotti a circa **40.000 visitatori** provenienti da 130 paesi. I visitatori provenivano per il 41% da 5 paesi: Austria, Italia, Olanda, Francia e Germania.

La Fiera Biofach ha confermato che **il settore biologico, nonostante il periodo di crisi economica generale e lo scandalo del "Gatto con gli Stivali"** che ha avuto un notevole impatto sul comparto, **è comunque in crescita**.

Il mercato è cresciuto del 9% in Germania mentre *il fatturato del settore bio a livello internazionale* è appena sotto ai **60 miliardi di dollari**.

**Nonostante fosse atteso un maggior numero di visitatori, infatti le stime parlavano di circa 44.500 visitatori, sia le aziende che i buyers sono rimasti soddisfatti**. Claus Rättich, Membro del Management Board della NürnbergMesse ha dichiarato:

“Biofach 2012 ha aperto le porte focalizzandosi sul commercio internazionale, sullo scambio di punti di vista fra gli operatori del settore e sulla possibilità di stringere nuovi accordi commerciali. Lo spirito della Fiera è stato vivace e positivo durante tutti e quattro i giorni della manifestazione, sebbene non possiamo negare che il numero dei visitatori sia stato inferiore rispetto al 2011”.

**Il paese dell'anno è stato l'India, il cui settore bio è in forte crescita non solo per il comparto food ma anche per la cosmesi ed il tessile.**

**Ma l'evento più importante è stato di sicuro la firma dell'accordo UE – USA** in merito all'equivalenza dei rispettivi standard bio.

**Biofach dà appuntamento a tutti gli operatori dal 13 al 16 febbraio 2013!** Per informazioni su quote e modalità di partecipazione [francesca.cozzo@bioagricoop.it](mailto:francesca.cozzo@bioagricoop.it)



Già dall'edizione 2011 Cosmoprof, la Fiera internazionale dei cosmetici, aveva lanciato la sfida dell'eco sostenibilità all'insegna di un fascino più naturale e dell'utilizzo di prodotti che rispettano la salute umana e l'ambiente.

**Bioagricert, ormai da diversi anni sostenitrice della cosmesi naturale e biologica, ha partecipato anche quest'anno (Bologna, 9-12 marzo) e ha ricevuto la conferma che sia produttori che consumatori sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti, alla provenienza delle materie prime e degli ingredienti.** In particolare, Bioagricert ha incontrato un consumatore più consapevole dei propri acquisti e desideroso di ricevere informazioni sulla qualità e trasparenza dei prodotti. **I marchi Bioagricert bio-organic e natural cosmetic sono appunto una garanzia di qualità certificata così come il marchio dello standard internazionale NATRUE. Bioagricert ha scelto il Cosmoprof 2012 per lanciare la nuova certificazione NATURAL ORIGIN promossa dalla sezione Bioagricert ECO-BAC per valorizzare i prodotti che sono per la quasi totalità della formulazione (cioè per minimo 95% degli ingredienti) composti da sostanze naturali e di origine naturale.** Le materie prime utilizzate provengono, per la maggior parte dei casi, da piante spontanee o coltivate, da minerali, da prodotti ottenuti da fermentazioni naturali e lavorate con processi consentiti di tipo fisico o chimico per renderle attive. **La nuova certificazione ammette in deroga max il 5% di alcune sostanze** come, ad esempio, i filtri solari. Rimane vietato l'uso di PEG, parabeni, siliconi ecc.



**Per informazioni sulla certificazione cosmetica:**  
[riccardo.cozzo@bioagricert.org](mailto:riccardo.cozzo@bioagricert.org) e [antonio.perfetto@bioagricert.org](mailto:antonio.perfetto@bioagricert.org)



## Fiera Sana 2012: nuove date! Da domenica 9 a mercoledì 12 settembre!

**SANA 2012 - L'evento di riferimento in Italia per il biologico e il naturale**

**L'ottimo risultato dell'edizione 2011, conferma che Sana nella sua nuova veste di fiera professionale ha rappresentato una scommessa vincente** e si è confermata come l'appuntamento italiano di riferimento per il settore dei prodotti biologici e naturali.

**L'edizione 2012 di Sana sarà ancora più ricca di qualità e contenuti** proponendo ai visitatori un panorama completo di:

- prodotti da agricoltura biologica;
- prodotti a base di erbe officinali;
- prodotti cosmetici naturali e biologici;
- altri prodotti naturali

**Un ricco programma di convegni, incontri e workshop** integrerà ed arricchirà le quattro giornate di manifestazione:

- SANAWARDS Benessere;
- Area Novita;
- Osservatorio Sana;
- Convegni e Workshop

**Per tutte le aziende interessate a partecipare nell'area collettiva: [francesca.cozzo@bioagricoop.it](mailto:francesca.cozzo@bioagricoop.it)**

## Chiusura progetto ECROPOLIS



**IL CONSUMER TEST: uno strumento per valorizzare il prodotto sul mercato e per incontrare le esigenze dei consumatori.**

**Il 24 febbraio scorso, Bioagricoop ha concluso il progetto ECROPOLIS** con un Workshop dove sono stati presentati i risultati del progetto sulle proprietà organolettiche dei prodotti agroalimentari.

**Il progetto Ecropolis, della durata di 3 anni, ha - da un lato - esaminato le caratteristiche organolettiche dei prodotti biologici (6 categorie) e - dall'altro - ha sondato le motivazioni che spingono i consumatori all'acquisto degli stessi per**

**verificare se il gusto/taste è o meno una delle ragioni della scelta.** Gli studi effettuati hanno evidenziato che le **motivazioni della scelta sono estremamente variabili**: alcuni consumatori acquistano i prodotti biologici per motivi personali, identificano i prodotti biologici come più salutari e di gusto superiore, altri li acquistano perché sono prodotti che rispettano l'ambiente ed il benessere degli animali. **A livello commerciale è fondamentale capire quali siano le ragioni chiave che orientano le scelte dei consumatori perché, solo in questo modo, è possibile realizzare campagne promozionali ad hoc e prodotti che incontrino le aspettative dei consumatori.** Il ruolo del gusto/taste è stato il tema centrale del progetto ECROPOLIS che ha coinvolto in Germania BNN, l'Università di Gottingen e il laboratorio sensoriale TTZ-Bremerhaven e in Italia l'Università di Bologna, la Facoltà di Agraria e Bioagricoop. Gli altri paesi coinvolti nel progetto sono stati: Francia, Svizzera, Paesi Bassi e Polonia.

Il workshop ha quindi presentato i risultati del progetto per **fornire alle aziende uno strumento utile al miglioramento dei propri prodotti sia a livello qualitativo che di competitività sul mercato.**

---

## Nuovo progetto Cina: Organic Food Organic Mood

**Bioagricoop** è lieta di annunciarVi la partecipazione ad un nuovo **PROGETTO** finanziato dall'Unione Europea e dallo Stato Italiano (Agea) per la **promozione dei prodotti biologici e di qualità italiani sul mercato Cinese.**

Il Progetto, denominato **"Organic Food Organic Mood"**, sarà realizzato a partire da inizio 2012 per tre anni, in collaborazione con Federbio e C.i.B.i. Il Progetto ha l'obiettivo di sviluppare la conoscenza dei prodotti di qualità italiani nel mercato cinese, fornendo alle aziende che parteciperanno gli strumenti per farsi conoscere in Cina, presso gli operatori cinesi più qualificati, al fine di promuovere e vendere i propri prodotti.

Nel primo anno del progetto, il 2012, sono state selezionate le seguenti manifestazioni ed attività, che coinvolgeranno direttamente le Aziende:

### Eventi fieristici

Partecipazione alla fiera **Biofach Cina**, che si svolgerà a **Shanghai** dal 24 al 26 Maggio 2012

Partecipazione alla fiera **Natural Product Expo Asia**, che si svolgerà ad **Hong Kong** dal 23 al 25 Agosto 2012

Partecipazione alla fiera **FHC**, che si terrà a **Shanghai** a Novembre 2012.

### Creazione di contatti con i buyer locali e la stampa

Le fiere di Shanghai, tanto Biofach quanto FHC, saranno seguite da una serie di incontri tra le aziende coinvolte nell'iniziativa ed i **buyer locali**. La finalità è quella di garantire la massima conoscenza della propria azienda e dei relativi prodotti presso i buyer locali, creando occasioni concrete per l'espansione all'interno del mercato cinese.

### Partecipazione ad attività di incoming (invito in Italia)

Il Progetto prevede la realizzazione di missioni di incoming da svolgersi in località del territorio italiano legate alla tipicità, alla qualità ed all'origine dei prodotti oggetto della promozione. Tali attività sono ancora da definire, saranno successive alla partecipazione delle aziende agli eventi fieristici e serviranno ad approfondire le relazioni più interessanti e promettenti con operatori del settore quali buyer, responsabili della ristorazione collettiva e privata, giornalisti ed opinion leaders. Ci sarà la possibilità di invitare in Italia, con costi a carico del progetto, gli operatori cinesi più interessanti, che potranno venire a visitare le aziende partecipanti al progetto.

### Attività di promozione all'interno di Punti vendita e workshop GDO (grande distribuzione)

Nel corso del 2012 si svolgeranno **10 eventi promozionali** in altrettanti punti vendita in Cina. Nel corso di tali eventi, i prodotti verranno presentati in maniera diretta al consumatore attraverso una comunicazione mirata e degustazioni. Nel corso dell'anno si svolgeranno contemporaneamente una serie di workshops finalizzati ad aumentare il consumo di prodotti biologici nel mercato cinese, caratterizzato da una domanda in forte crescita.

**Questa in breve è la nostra iniziativa atta a favorire le esportazioni di prodotti biologici e di qualità italiani verso il mercato cinese.**

**Vi chiediamo di manifestare il Vostro interesse qualora desideriate partecipare all'iniziativa o ricevere ulteriori dettagli scrivendo alla D.ssa Laura Di Sanzo – e-mail: [laura.disanzo@bioagricoop.it](mailto:laura.disanzo@bioagricoop.it), Tel: +39 051/6199753.**

---

**Bioagricert  
e Bioagricoop  
augurano  
Buona Pasqua!**

