

informabio

TECNICA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E BENESSERE

ANNO 13 • N 43
MARZO 2013

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

Bioagricert Informa...

Bioagricert sempre più presente nel mondo bio:

In data 13 febbraio 2013 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale Europea il Reg. CE 125/2013 che aggiorna il Reg. CE 1235/2008 relativo alle importazioni di prodotti biologici da Paesi Terzi. Dal 1° aprile 2013 (data di entrata in vigore del Reg.125) Bioagricert potrà certificare aziende biologiche di Brasile, Cambogia, Ecuador, Laos, Marocco, Turchia.

Informatizzazione: prosegue l'informatizzazione delle notifiche degli operatori biologici. Il Ministero ha aggiornato l'istruzione per la compilazione di attività con metodo biologico sul SIB, raccogliendo le richieste e le indicazioni fornite da Odc, regioni, PPAA e CAA.

Export in USA

In virtù dell'accordo di equivalenza siglato fra Europa e USA che rende equivalenti i rispettivi standard per i prodotti biologici, Bioagricert a partire dal 2013 lascerà la possibilità di mantenere la certificazione NOP ai trasformatori e/o commercializzatori, dispensando quindi le aziende di produzione primaria (agricole e/o zootecniche) che potranno comunque sfruttare l'equivalenza per la vendita di prodotti in filiera destinata agli USA.

Laura Muratori, Bioagricert srl

Consultazione pubblica sul futuro della legislazione europea del settore biologico

La Commissione Europea ha lanciato una consultazione pubblica sul futuro della legislazione europea per il nostro settore (<http://ec.europa.eu/yourvoice/ipm/forms/dispatch?form=orgagric2013&lang=it>). IFOAM EU ha preso pubblicamente posizione su questa consultazione, proponendo una risposta comune per tutto il biologico europeo e su questa base FederBio, dopo una consultazione nell'ambito del proprio CD, ha predisposto la nostra proposta di questionario "precompilato". Il questionario è disponibile sul sito Federbio e sui social network in cui è presente FederBio (http://www.federbio.it/Consultazione_EU.php).

Federico Di Biase, Bioagricert srl

La Norma UNI 112333

L'Europa punta su un'agricoltura di qualità che coniughi produttività e rispetto dell'ambiente, in altre parole sulla produzione integrata.

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. L'obiettivo è quello di unire la salvaguardia delle risorse ambientali e la difesa della salute valorizzando la produzione.

La norma di riferimento per la certificazione alla produzione integrata è la **UNI 11233**.

La UNI 11233:2009 revisione della norma UNI 11233:2007 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari" - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali è un valido strumento per tutti gli operatori del settore agroalimentare. La norma si applica al processo di produzione integrata nelle filiere agroalimentari per prodotti destinati all'alimentazione umana e animale inclusa la gestione delle fasi di post-raccolta. La trasformazione è trattata solo in termini di rintracciabilità.

PUNTI DI FORZA

- Modello di riferimento per una comunicazione univoca al mercato.
- Possibilità di integrazione con altri standard quali Globalgap, ISO 22005:2008, sistemi di produzione integrata Regionali (QC e Agriqualità) e nazionali (SNQPI).
- Valido riferimento per l'implementazione di misure agro ambientali.
- Conformità al pacchetto igiene (Reg. CE 852/2004 Allegato 1).
- Conformità al Decreto Legislativo n° 150 del 14/08/2012 Art. 18) che obbliga a partire dal 1° gennaio 2014 tutti gli utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari ad applicare i principi generali della difesa integrata, ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità.

COMUNICAZIONE ESTERNA

I prodotti lavorati e trasformati ottenuti in conformità alla Norma UNI 11233, possono essere definiti:

- **100% da produzione integrata** nella denominazione di vendita, solo ed esclusivamente se il 100% di tutti gli ingredienti di origine agricola sono conformi alla norma.
- **Con ingredienti da produzione integrata** nella denominazione di vendita solo ed esclusivamente se una percentuale maggiore/ uguale del 70% in massa o volume di tutti gli ingredienti di origine agricola vegetale è conforme alla norma.

Bioagricert è in grado di supportare gli operatori nella scelta dello schema da attuare più adatto alle esigenze aziendali, oltre a fornire la possibilità di integrare la certificazione della Norma UNI con altri standard.

Salvatore Sergi, Bioagricert srl

Bioagricert autorizzata ad effettuare i controlli sul marchio “Prodotti Di Qualità Puglia”



La Regione Puglia, ai sensi del Reg. (CE) n. 207/09, ha registrato presso l'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno – UAMI il marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine “Prodotti di Qualità Puglia”, con il quale si intende, oltre a qualificare le produzioni, mettere a sistema tutte le produzioni agroalimentari di qualità della Regione Puglia nell'ambito di un “*paniere unico*”.

Successivamente la Regione Puglia ha riconosciuto il Marchio quale Sistema di Qualità Alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005; con tale riconoscimento oltre a qualificare ulteriormente le produzioni contraddistinte dal Marchio “Prodotti di Qualità Puglia”, ha consentito di modificare il PSR prevedendo l'estensione degli aiuti previsti dalle misure 132 e 133 alle produzioni a Marchio, previsti prima solo per le DOP, IGP e Biologico.

Il Marchio, a seguito dell'approvazione del “**Pacchetto Qualità**” da parte dell'UE, **può essere richiesto anche per i prodotti DOP e IGP.**

Con il marchio “Prodotti di Qualità Puglia” si vuole trasmettere il messaggio principale di qualità del prodotto e quello secondario, ma non meno importante, di indicazione di origine.

Le finalità del marchio sono:

- valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato;
- portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005;
- promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti;
- assicurare una tracciabilità completa dei prodotti.

Per garantire la trasparenza e la tracciabilità dell'intera filiera, dalle tecniche di coltivazione e allevamento, alla trasformazione, conservazione e vendita del prodotto a marchio “Prodotti di Qualità Puglia” si potrà tramite il portale “www.agricolturaequalita.it” inserire il codice apposto sull'etichetta e recuperare tutte le informazioni partendo dal confezionamento fino ad arrivare alla materia prima.

La Regione Puglia approva, per tipologia di prodotto, la scheda tecnica (disciplinare di produzione) che prevede criteri e specifiche tali da garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti e a quelle generali istituite dalla legislazione europea o nazionale.

I prodotti agroalimentari per i quali viene richiesto l'utilizzo del Marchio “Prodotti di Qualità Puglia” devono essere conformi alle schede tecniche di prodotto (disciplinare di produzione) approvate dalla Regione Puglia.

Attualmente le schede tecniche approvate riguardano vari prodotti del comparto **ortofrutticolo** (clementine, ciliegie, uva da tavola, cavolfiori, insalata di IV gamma ecc.), **lattiero-caseario** (latte, burrata, caciocavallo, scamorza ecc.), **cerealicolo** (semola, prodotti da forno, ecc.) e **carne** (capretto, agnello ecc.).

La qualità dei prodotti e servizi agricoli e alimentari contrassegnati dal marchio è garantita attraverso un programma di controllo della qualità. Il programma di controllo per i prodotti e servizi che partecipano ai sistemi di qualità alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 è eseguito da organismi di controllo indipendenti, autorizzati a eseguire i controlli secondo le vigenti norme europee, iscritti nell'Elenco Regionale degli O.d.C.

Per maggior informazioni contattare:

Sportello Qualità Regione Puglia

Dr. Fabrizio De Castro e Dr. Vincenzo Lorusso - 080/5405325

BioagriPuglia&Basilicata Sede Interregionale di Bioagricert - 080/4771241

Dr. Nicola Lamascese e Dr.ssa Luciana Pannarale

Il coniglio biologico, disponibile finalmente la norma tecnica per la certificazione del prodotto

E' appena stato approvato dal Ministero delle Politiche Agricole il disciplinare relativo al coniglio prodotto con metodo biologico:

"Norma nazionale per la produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del coniglio biologico". Si è quindi arrivati alla normazione del settore cunicolo secondo degli standard di allevamento che permettono, a pieno titolo, l'etichettatura del prodotto come *Biologico*.

Il disciplinare, in linea con i pilastri della certificazione con metodo biologico, fissa i fondamenti del sistema:

- rispetto dei requisiti cogenti in materia di produzione, preparazione ed etichettatura;
- utilizzo di sistemi estensivi basati sull'allevamento di razze rustiche e/o locali;
- divieto di realizzare la fase di ingrasso in gabbie.

Il disciplinare completo è disponibile presso il sito: www.bioagricert.org.

Per informazioni: donato.ferrucci@bioagricert.it e antonio.marcone@bioagricert.org

Dr. Agr. Donato Ferrucci, Responsabile Bioagricert Lazio

Dr. Antonio Marcone, Responsabile settore zootecnica Bioagricert srl

certificazione

Certificazione bioagricert aree verdi urbane ed aree verdi ad uso sportivo

agri cert



La crescente domanda, interna ed esterna alle aziende del settore, **riguardante la salvaguardia dell'ambiente e la sicurezza degli utenti** ha portato alla **necessità di predisporre un quadro di regole** gestionali e operative **applicabili al verde sportivo ed urbano**. A tal proposito Bioagricert srl, leader nel comparto dell'agricoltura biologica, ha approntato una certificazione specifica per il verde pubblico e una per gli impianti sportivi che regolamentano e limitano l'uso di prodotti chimici e sostengono quello di molti prodotti di origine naturale che vengono usati in agricoltura biologica.

In particolare, riguardo al verde sportivo, l'esperienza quinquennale di **certificazione di 3 impianti golfistici in Toscana** (Casentino 9 buche + 2 in costruzione, Argentario 18 buche ed Hermitage 9 buche), **le recenti certificazioni del centro "N.Galli" di Casteldebole-centro sportivo F.C. Bologna** e per la produzione di cynodon dell'az Hiturf Solution di PI, partner nella sperimentazione dell'Univ. di Pisa, **ci rende sicuri della validità di questa esperienza e ci sprona a farla conoscere.**

L'impatto ambientale sicuramente controllato permette ai soci e agli addetti ai lavori di **vivere il campo da golf in modo trasparente e rispettoso del ciclo naturale a 360°.**

Nei Circoli dove questo sistema ha oramai l'esperienza necessaria per dimostrarne la validità è sempre maggiore il plauso da parte dei giocatori (specie quelli stranieri) che gradiscono il sistema manutentivo regolamentato da utilizzo mirato di determinati prodotti chimici e la consapevolezza che molti prodotti di origine naturale danno oggi le medesime garanzie tecniche.

Stefano Rossi

*Referente Regionale Bioagricert Toscana
e Responsabile Certificazione Verde Sportivo*



Biofach e Vivaness 2013

41.500* visitatori professionali (2012: 40.315) da **129 paesi** (presenze internazionali 43 %) hanno visitato Biofach/Vivaness 2013 ed i suoi **2.396 espositori** (2012: 2.420). **Italia, Austria, Francia e Danimarca sono risultate, insieme alla Germania, nella top 5 dei paesi rappresentati e visitati.** Un'edizione ancora una volta positiva per Biofach che si conferma la principale manifestazione, a livello europeo, del settore biologico.

L'edizione 2014 si svolgerà dal 12 al 15 febbraio. Bioagricert ricorda a tutti gli operatori interessati a partecipare nell'area collettiva di inviare una richiesta a francesca.cozzo@bioagricoop.it ad inizio settembre perché le postazioni sono limitate.

**Dati raccolti e certificati da FKM, the Society for Voluntary Control of Fair and Exhibition Statistics, Berlin.*

fiere

SANA 2013: da 25 anni l'evento di riferimento in Italia dei prodotti biologici, naturali e di erboristeria.



Nel 2013 SANA compirà 25 anni. Un traguardo prestigioso per la manifestazione che da sempre ha accompagnato il mondo del biologico e naturale in Italia sapendo rinnovarsi per stare al passo con lo sviluppo e la crescita di questo grande settore.

SANA è oggi un evento:

- Qualificato: aperto esclusivamente ai prodotti biologici certificati ed ai prodotti naturali;
- Professionale: che può contare sulla presenza di un pubblico di visitatori qualificato e competente che comprende buyers della GDO, distributori, negozianti specializzati, operatori della ristorazione commerciale e collettiva, erboristi, parafarmacisti, farmacisti ed operatori sanitari;
- Internazionale: nel 2012 SANA ha realizzato road show di presentazione a Mosca e Washington ed ha avuto la partecipazione di oltre 100 importanti buyers esteri nella Buyers Lounge.

L'edizione 2013 di SANA celebrerà il 25° anniversario della manifestazione con un programma di eventi di alta qualità e di grandi contenuti che ne confermerà il ruolo di manifestazione di riferimento nel panorama italiano ed internazionale.

SANA proporrà ai visitatori professionali un panorama completo su:

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

La valutazione delle certificazioni dei prodotti alimentari sarà affidata ad un'apposita Commissione di Controllo, composta da tecnici scelti in collaborazione con Federbio.

CONVEGNI E WORKSHOP

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

Oltre 100 momenti di incontro nell'edizione 2012 e in costante aumento nel corso degli anni fanno di SANA uno spazio di confronto e discussione istituzionale e imprenditoriale sul mercato del biologico.

SANAWARD BENESSERE

È alla sua terza edizione il premio nato con l'obiettivo di mettere in luce le Erboristerie che, dimostrando capacità di innovazione, hanno intercettato le più moderne esigenze e si sono attrezzate per affrontare la nuova domanda. Una giuria di esperti valorizzerà le esperienze che si distinguono per innovazione e per servizio al cliente per le diverse categorie: la gestione del punto vendita, il contatto e l'ascolto della clientela, la comunicazione attraverso il visual merchandising.

SANA NOVITÀ

L'area ha l'obiettivo di presentare in anteprima ai visitatori i prodotti novità segnalati dalle aziende espositrici.

Nell'edizione 2012 SANA NOVITÀ ha esposto oltre 150 prodotti innovativi. Quest'area rappresenta uno dei punti di maggiore interesse della manifestazione; l'iniziativa è gratuita e riservata esclusivamente agli espositori di SANA 2013.

OSSERVATORIO SANA

L'Osservatorio presenta a SANA risultati di ricerche che costituiscono una fonte di informazioni e dati sul mercato e sulle sue dinamiche a disposizione di aziende, mezzi di informazione e operatori professionali.

SANA ACADEMY

SANA propone attraverso SANA ACADEMY agli operatori un programma educational che offre loro qualificate possibilità di formazione.

Una vera e propria accademia che metterà a loro disposizione un programma di corsi di aggiornamento sui temi di maggiore attualità condotti da esperti italiani ed internazionali.

GLI OPERATORI INTERESSATI A PARTECIPARE NELL'AREA COLLETTIVA BIOAGRICERT SONO INVITATI A MANDARE UNA MAIL A

francesca.cozzo@bioagricoop.it

Marca, Sana, Saie, Accaduo, quattro manifestazioni di BolognaFiere hanno ottenuto il patrocinio di Expo Milano 2015 "Feeding the Planet Energy for Life"

Sono ben quattro le manifestazioni di BolognaFiere che hanno ottenuto il patrocinio di Expo Milano 2015. Da qui allo svolgimento dell'Esposizione Universale di Milano, le tre edizioni di Marca by BolognaFiere, Salone Internazionale delle Private Label, Sana, Salone Internazionale del Biologico e Naturale, Saie, Salone Internazionale dell'Industria Edilizia, Accaduo mostra internazionale delle tecnologie per il trattamento e la distribuzione dell'acqua potabile e il trattamento delle acque reflue potranno fregiarsi del logo dell'Expo. L'impegno preso da BolognaFiere, grazie all'accordo maturato nel corso di diversi incontri tra il presidente Duccio Campagnoli e l'amministratore delegato di Expo 2015 Spa Giuseppe Sala, porterà quindi un po' di Expo a Bologna, nell'attesa della grande esposizione che richiamerà a Milano visitatori da tutto il mondo dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. Il tema di Expo, "Feeding the Planet, Energy For Life (Nutrire il pianeta, Energia per la vita)", si coniuga perfettamente con l'anima delle tre manifestazioni bolognesi organizzate direttamente da BolognaFiere in partnership con le principali associazioni di settore.



Vinitaly, la prima fiera al mondo per il settore del vino, si terrà a **Verona dal 7 al 10 aprile 2013**. Vinitaly è la manifestazione che più d'ogni altra ha scandito l'evoluzione del sistema vitivinicolo nazionale ed internazionale, contribuendo a fare del vino una delle più coinvolgenti e dinamiche realtà del settore primario.

Bioagricert parteciperà nell'area FEDERBIO - PADIGLIONE 3 / STAND C8/D8. Vi aspettiamo numerosi!

Mercato Cinese? Partecipa al progetto Organic Food Organic Mood



**ORGANIC
FOOD
ORGANIC
MOOD**

来自欧洲的纯净有机食品

- **Amplia i tuoi orizzonti commerciali**
- **Scopri la nuova frontiera del biologico**
- **Usufruisce del know-how e del supporto logistico-organizzativo di Bioagricoop**

Il Primo anno di Organic Food Organic Mood. Il Biologico Italiano nel Mercato Cinese

ORGANIC FOOD ORGANIC MOOD (OFOM) compie un anno ed è pronto a ripartire con nuove ed interessanti iniziative!

Vi ricordiamo che OFOM, è un progetto co-finanziato dall'Unione Europea e dallo Stato Italiano (Agea) per la promozione dei prodotti biologici italiani sul mercato cinese. Il progetto, della durata di 3 anni, ha visto concludersi la prima annualità a Febbraio 2013.

Le aziende che hanno aderito alla prima annualità, hanno partecipato ai seguenti eventi:

FIERA BIOFACH SHANGHAI 24-26 MAGGIO 2012:

- organizzazione di uno stand collettivo di 36 mq con vetrinette espositive personalizzate per ciascuna azienda
- seminario di presentazione dei prodotti esposti rivolto ai buyer cinesi
- evento di degustazione per tutti i buyer intervenuti al seminario
- premiazione dello stand come Best Pavillion della Fiera

FIERA FOOD EXPO DI HONG KONG 16-18 AGOSTO 2012:

- organizzazione stand collettivo di 36 mq con vetrinette espositive personalizzate per ciascuna azienda
- degustazione guidata dei prodotti unitamente a serving suggestions relative alle modalità di combinazione degli stessi durante tutta la durata della fiera

FIERA FHC SHANGHAI 14-16 NOVEMBRE 2012:

- organizzazione stand collettivo di 36 mq con vetrinette espositive personalizzate per ciascuna azienda
- seminario di presentazione dei prodotti esposti rivolto ai buyer cinesi con relativa degustazione
- Cooking Demonstration con buyer selezionati nel prestigioso Hotel a 5 Stelle "Kerry Hotel", Shanghai Pudong
- esposizione permanente e presentazione dei prodotti presso lo stand dell'Unione Europea
- presentazione delle proprietà organolettiche dell'olio extravergine di oliva al workshop sull'olio extravergine di oliva organizzato dall'Unione Europea

INCOMING 18-23 Febbraio 2013: otto buyer cinesi selezionati sono stati invitati in Italia per incontrare direttamente le aziende e per visitare gli operatori che hanno partecipato al primo anno di progetto. L'evento ha visto coinvolti gli operatori in un percorso di formazione sui prodotti biologici, in una serie di incontri B2B con le aziende biologiche italiane e infine in una trasferta in Sicilia alla scoperta della realtà biologica locale. L'evento si è dimostrato di successo. Tutti gli importatori invitati presso la nostra sede sono operatori con i quali abbiamo coltivato relazioni da circa un anno e sono stati selezionati in virtù della loro serietà e interesse per il comparto agroalimentare biologico. Di fatto, dopo le centinaia di contatti raccolti in fiera, **numerose sono state le richieste specifiche nel post-fiera** che continuano a pervenire ai nostri indirizzi e-mail da parte di importatori e catene cinesi di stores biologici per moltissimi prodotti.

Lo staff Bioagricoop, sempre presente, ha curato nei minimi dettagli tutti gli eventi, dalla progettazione alla fase esecutiva, indirizzando le aziende verso i buyer più interessati ai loro prodotti.

La programmazione 2013 vedrà le aziende impegnate nelle seguenti manifestazioni:

Fiera SIAL di Shanghai, 7-9 Maggio 2013: si tratta di una Fiera Internazionale di enorme successo in Cina! Ha avuto ottimi risultati nella passata edizione del 2012, con un bilancio di circa 2000 espositori, 37 Padiglioni nazionali e quasi 50.000 visitatori. È una vetrina eccezionale per le aziende italiane!

A margine della fiera saranno anche organizzati un seminario di presentazione e degustazione dei prodotti e una Cooking Demonstration presso il Kerry Hotel Shanghai Pudong. **Sempre in occasione della Fiera SIAL saranno organizzati 10 eventi promozionali presso i punti vendita cinesi.**

Fiera IFE di Guangzhou (Canton), 4-6 Giugno 2013: in questa edizione sono attesi più di 1.000 espositori e 40.000 visitatori. A margine della Fiera saranno organizzati nuovamente un seminario di presentazione e degustazione dei prodotti e una Cooking Demonstration presso Hotel a 5 Stelle.

Fiera FHC di Shanghai, 13-15 Novembre 2013: alla scorsa edizione hanno preso parte circa 40.000 buyer e 1.500 espositori provenienti da 70 Paesi e regioni, con ben 47 Padiglioni nazionali!

Bioagricoop, curerà come sempre ogni evento e sarà presente in loco per supportare gli operatori che decideranno di presenziare direttamente e per promuovere i prodotti delle aziende che, al contrario, non potranno partecipare in prima persona agli eventi.

Per informazioni su come aderire al progetto, si prega di contattare la Dott.ssa Laura Di Sanzo
laura.disanzo@bioagricoop.it – Tel. 051 6199753

Di seguito alcune immagini degli eventi del 2012:



Lo stand OFOM



La degustazione presso lo stand



La Cooking Demonstration



L'evento di Incoming presso Bioagricoop a Bologna



La sala con esposizione dei prodotti



L'incontro fra aziende e buyer

**BIOAGRICERT E BIOAGRICOOP
AUGURANO A TUTTI BUONA PASQUA!**

