

BUON BIOAGRICERT 2019

Gentile Operatore certificato

Alla ripresa delle attività dopo la pausa natalizia è normale tirare le somme dei risultati raggiunti nel corso dei dodici mesi precedenti per calibrare al meglio gli obiettivi da raggiungere nel nuovo anno.

Quest'anno abbiamo ritenuto giusto condividere con voi i traguardi e le nostre aspettative per il 2019.

Per noi di Bioagricert il 2018 è stato un anno caratterizzato da grandi novità; profondi cambiamenti su più fronti hanno messo a dura prova l'intera nostra organizzazione.

Grazie alla professionalità e l'intenso lavoro di tutto il nostro personale siamo arrivati in fondo, speriamo con buoni risultati anche per le aziende controllate.

SVILUPPO E INTEGRAZIONE INTERNAZIONALE

Da dicembre 2017 Bioagricert Srl è entrata a far parte di FoodChain-ID, un gruppo internazionale con sedi in varie parti nel mondo, leader nel testing/analisi OGM, nella certificazione di standard ecosostenibili e nei servizi destinati alle filiere agroalimentari. Nel corso del 2018 Bioagricert ha consolidato la sua posizione assumendo un ruolo chiave all'interno del gruppo.

Grazie alla pluriennale esperienza e ai suoi accreditamenti, Bioagricert oggi è operativa negli USA ed è grado di offrire direttamente la certificazione NOP alle imprese statunitensi comprese, quindi, le filiali a stelle e strisce dei grandi marchi italiani.

A luglio 2018 è entrata nel gruppo anche la belga Quality Partener una delle principali società di test, ispezione e certificazione per la sicurezza alimentare che opera nei mercati del Benelux e della Francia.

Una operazione che ha ulteriormente rafforzato il settore BIO; in Belgio Quality Partner è il secondo organismo di controllo del biologico in rapporto al numero di operatori certificati.

Il gruppo Bioagricert-FoodChainID inizia il nuovo anno con oltre 30.000 clienti in oltre 100 paesi.

Le aziende certificate da Bioagricert sono passate nel corso del 2018 da 13.504 a 14.194 (+ 5%).

In poco più di 12 mesi siamo stati protagonisti di un importante percorso di sviluppo e integrazione che, unito ai precedenti 30 anni di crescita e di successo, permette di offrire ai clienti di Bioagricert, al personale ed ai consulenti nuove prospettive legate all'offerta di una più ampia gamma di servizi ed all'apertura di nuovi mercati.

AGRICOLTURA BIOLOGICA: IL NUOVO SCENARIO NORMATIVO EUROPEO E NAZIONALE

Dopo quattro anni di discussione, il 14 giugno 2018 è stato pubblicato il nuovo regolamento sull'agricoltura biologica. Dal 1° gennaio 2021, data in cui entrerà in vigore, il nuovo [Reg. CE 848/2018](#) modificherà completamente l'attuale quadro normativo in materia di produzioni biologiche.

Nei prossimi mesi saranno discussi e approvati gli atti delegati che andranno a perfezionare le norme tecniche dei diversi settori di attività. È giunto quindi il momento di pensare seriamente all'impatto che le nuove regole avranno su uno dei settori più promettenti dell'agro-alimentare.

Per questo **BioAgriCert ha deciso di dedicare a questo tema un ampio spazio in occasione del prossimo evento di informazione e aggiornamento destinato a tutti gli operatori del settore agroalimentare** che, come lo scorso anno, si terrà a Bologna a fine marzo. A breve vi comunicheremo luogo e data esatti.

A portare nuove disposizioni inerenti all'attività di controllo nel settore biologico è intervenuto anche il Governo italiano con il [Decreto Legislativo 23 febbraio 2018](#), n. 20 in vigore dal 22 marzo, recante *Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica*.



Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

Il nuovo decreto ha introdotto alcune importanti novità in tre ambiti determinanti: attività di controllo, conflitto di interessi e quadro sanzionatorio.

Sono stati introdotti specifici obblighi a garanzia dell'imparzialità dei controlli e per l'eliminazione dei conflitti di interessi degli OdC: il divieto di partecipazione alla proprietà dello stesso, in misura superiore alla metà del capitale sociale, da parte di operatori controllati; il divieto di svolgimento di servizi di consulenza e qualsiasi attività diversa dal controllo; l'obbligo di rotazione dei tecnici controllori con un massimo di tre visite consecutive presso l'operatore controllato.

Una volta definiti i nuovi requisiti e criteri di valutazione è stato riavviato il percorso di autorizzazione ministeriale anche per tutti gli Organismi di Controllo, compresi quelli già attivi e autorizzati da molti anni.

Ma la novità più importante è rappresentata dal quadro sanzionatorio che prevede sanzioni amministrative relative agli obblighi specifici legati al sistema di controllo, alla conformità dei prodotti e alle pratiche commerciali ingannevoli sia a carico degli Organismi di Controllo che degli operatori controllati. Le sanzioni pecuniarie possono essere anche gravi, partono dai 6.000€ fino ad arrivare ai 30.000€

A distanza di pochi mesi, il 5 settembre 2018, è stato pubblicato anche il [decreto del MIPAAFT del 18 luglio 2018 n. 6793](#) che ha sostituito il D.M. n° 18354/2009 con le nuove misure nazionali di applicazione dei regolamenti CE 834/2007 e 889/2008.

Le principali novità introdotte dal decreto sono le seguenti:

- una modifica sostanziale del concetto di avvicendamento colturale (ancora in fase di chiarimento);
- nuove norme specifiche per la tracciabilità del riso biologico;
- elenco ufficiale di tipi genetici a lento accrescimento in relazione alle specie avicole;
- aggiornamento dei prodotti impiegati come corroboranti.

NUOVI SCHEMI E SERVIZI PER LE FILIERE AGRICOLE

Bioagricert è tra le organizzazioni leader in Italia nei servizi di certificazione delle produzioni agroalimentari biologiche (Bio EU 834/07, NOP, JAS, BiSuisse, Naturland, ecc.), Produzioni Integrate (SQNPI, Qualità Controllata, Agriqualità, ecc.), Rintracciabilità di filiera e GlobalGap.

Grazie anche all'integrazione con il gruppo FoodChainID, Bioagricert ha incrementato e potenziato il suo portafoglio servizi con nuovi schemi di certificazione e servizi a supporto delle filiere agroalimentari.



BRC – IFS – FSSC 22000

Entro il primo semestre del 2019 - grazie agli accreditamenti di FoodChainID e Quality Partner - saremo in grado di proporre anche agli operatori italiani le certificazioni BRC, IFS e FSSC 22000, gli standard di qualità e sicurezza richiesti dalle principali catene

della grande distribuzione europea.

STANDARD PROTERRA

Lo standard [ProTerra](#), per la Responsabilità Sociale e Sostenibilità Ambientale in Agricoltura, si basa sui criteri di Basilea per la soia responsabile (creato da Coop Svizzera e WWF). Lo standard iniziale e le sue successive revisioni sono stati sviluppati attraverso un ampio processo multi-stakeholder che ha coinvolto membri dell'agricoltura e dell'industria alimentare, organizzazioni commerciali, rappresentanti governativi, consumatori che sostengono le questioni ambientali e sociali in tutta Europa e in Sud America.



Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

Oggi lo Standard è applicabile a tutte le produzioni agroalimentari, in tutto il mondo e in tutte le fasi della produzione: aziende agricole, piattaforme logistiche, industrie alimentari e mangimistiche.

La certificazione ProTerra è pensata per le aziende che desiderano migliorare la sostenibilità e la tracciabilità all'interno della loro attività preservando la biodiversità, la sicurezza alimentare, garantendosi l'accesso a importanti mercati e profitti a lungo termine.

Con la certificazione ProTerra, tutti coloro che sono coinvolti nella catena di fornitura e, in particolare, il capofiliera possono valorizzare sul mercato i loro prodotti perché ottenuti in modo sostenibile e senza Organismi Geneticamente Modificati. La produzione sostenibile implica un basso impatto ambientale, la riduzione del dispendio energetico, delle emissioni in atmosfera nel pieno rispetto dei diritti e salute dei lavoratori.

HORIZONSCAN



[HorizonScan](#) è un data base globale gestito e aggiornato dal 1999 grazie all'agenzia internazionale [FERA](#) che consente un facile e rapido accesso a tutti i dati relativi alle allerte agroalimentari riguardanti frodi, autenticità, residui di pesticidi o farmaci veterinari, contaminanti ambientali, problemi microbiologici o allergeni.

- Permette elaborazioni statistiche utili alla valutazione del rischio di ben 600 prodotti e commodity.
- Invia periodici avvisi (via e-mail) relativi alle allerte che riguardano i prodotti e i rischi preselezionati (in questo modo non è necessario consultare il data base giornalmente)
- Riepilogo di tutti i problemi nelle singole materie prime a livello internazionale
- Monitoraggio di oltre 600 prodotti/commodity in 2.000 paesi di origine, incluso il monitoraggio di oltre 22.000 fornitori. Ogni giorno si aggiungono circa 30 nuove voci prodotte da oltre 180 fonti autorevoli internazionali.
- Collegamenti alla fonte dei dati originali
- Database storico di problemi noti del fornitore
- Ripartizione dettagliata dei problemi di frode e autenticità di diversi anni.



NONGMOPROJECT

Non OGM Project è una è una fondazione senza fini di lucro nata nel 2007 con l'obiettivo di identificare, valorizzare e favorire sul mercato di prodotti che rispondono requisiti Non OGM. Per questo ha coinvolto numerosi esperti e tutti i principali stakeholder del settore per elaborare un disciplinare e un sistema di controllo che permette di identificare i prodotti con uno specifico marchio.

FoodChain ID è uno tra i pochissimi enti autorizzati ad effettuare i controlli e gli audit necessari ai fini del rilascio del marchio "Non GMO Project".

Il marchio "NonGMOPROject" è molto conosciuto dai consumatori statunitensi, il suo impiego è molto diffuso sia nei prodotti convenzionali che in quelli biologici.

Mentre in Europa l'utilizzo del claim "OGM free", in particolare nei prodotti biologici, è vietato perché si tratta di un requisito implicito già previsto per legge, negli USA questo claim è accettato e diffusissimo (soprattutto sotto forma di certificazione) come informazione aggiuntiva al consumatore, anche nei prodotti biologici.

I controlli sono svolti dai colleghi di FoodchainID (cui è stata concessa l'autorizzazione dalla fondazione proprietaria del marchio) e si basa principalmente su verifiche documentali accompagnate da audit nei siti produttivi solo per le situazioni più a rischio. Nel caso si rendano necessari degli audit in Italia questi saranno svolti da auditor Bioagricert.

Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN

Secondo l'indagine [Eurispes 2018](#), il 6,2% degli italiani si dichiara vegetariano e lo 0,9% vegano. Negli ultimi 5 anni, il totale di chi ha optato per un regime alimentare vegetariano e vegano si è mantenuto abbastanza costante con valori compresi fra il 7 e l'8%. Si segue questo tipo di dieta perché convinti degli effetti positivi in termini di salute (38,5%) oppure per amore e rispetto nei confronti degli animali (20,5%).

Al fine di rendere più chiara e trasparente la comunicazione al consumatore e offrire maggiori garanzie al mercato, sia a livello nazionale che internazionale, Bioagricert ha sviluppato uno schema di certificazione dedicato ai prodotti vegetariani e vegan.

Un marchio e un sistema di controllo indipendente (conforme alla norma EN 17065) che si propone di identificare, valorizzare e garantire i prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani. Una certificazione che può trovare ottime sinergie con la certificazione biologica. Per questo abbiamo pensato anche a speciali sconti dedicati agli operatori già certificati da Bioagricert per le produzioni biologiche.

Continua la collaborazione già avviata negli anni scorsi con l'associazione VeganOK grazie al quale le aziende che vogliono aderire a tale marchio potranno avere anche la certificazione di parte terza (rilasciata da BAC).



RISTORAZIONE BIOLOGICA

La normativa comunitaria che regola la produzione e la commercializzazione dei prodotti biologici (Reg. CE 834/07 e CE 889/08), esclude i ristoratori bio dagli obblighi di assoggettamento al sistema di controllo regolamentato richiesti agli altri operatori della filiera di produzione bio. Sono escluse, infatti, tutte le

operazioni di ristorazione collettiva e quindi la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.

Per questo Bioagricert ha deciso di proporre un sistema di certificazione volontario - contraddistinto dal marchio *Bioagricert.eat* - che supplisce a questa carenza del regime di controllo obbligatorio.

Il disciplinare definisce requisiti e regole di controllo studiate specificatamente per la ristorazione, estendendo al settore criteri e principi fissati dal Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 per le unità di preparazione.

Il disciplinare *Bioagricert.eat* punta a garantire una corretta comunicazione al consumatore in merito agli ingredienti biologici effettivamente utilizzati.

Le preparazioni gastronomiche che garantiscono almeno il 95% di ingredienti bio, possono essere classificate ed identificate nei menu come PIATTI BIOLOGICI.

L'insieme di più piatti biologici può creare il MENU BIOLOGICO. Anche l'utilizzo di solo alcuni ingredienti BIO può essere valorizzato tramite la dicitura INGREDIENTI BIOLOGICI riferita agli stessi.

LATTE FIENO

Con decreto n° 11954 del 3 agosto 2018 "Bioagricert srl" è stato autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole ad effettuare i controlli per la STG "latte fieno".

Il "latte fieno" è prodotto da vacche alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno. Come è facile immaginare il disciplinare del latte fieno trova ottime sinergie con il metodo di produzione biologico. In Austria la produzione di latte fieno rappresenta il 15% della produzione



Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

totale e già nel 2004 è stato costituito un apposito consorzio che oggi circa 8mila produttori di latte da fieno e circa 60 trasformatori. Una notevole parte della produzione è certificata bio.

Il latte fieno sta incontrando un notevole successo anche in Italia grazie all'impegno di grandi marchi come Mila, Alce Nero e Brimi.

VERDE URBANO E AD USO SPORTIVO BIOLOGICO&SOSTENIBILE



L'utilizzo e la gestione di aree verdi ad uso urbano e sportivo possono generare due tipologie di rischio: uno ambientale, con un'alterazione degli equilibri naturali, l'altro per la salute delle persone, sia i fruitori dei suddetti spazi che gli addetti alla manutenzione.

Nasce da questi presupposti l'esigenza dei soggetti appaltatori, manutentori e altri operatori del settore di operare secondo norme tecniche volontarie volte a garantire il rispetto degli ambienti naturali oltre che la salubrità ed eco-compatibilità dei prodotti utilizzati per la difesa e fertilizzazione delle aree verdi, affidando i controlli e la certificazione ad enti terzi.

Nel corso del 2018 Bioagricert ha aggiornato le sue Norme tecniche per il Verde Urbano e sportivo che prevedono una riduzione del consumo di acqua attraverso la razionalizzazione delle tecniche di adattamento, la creazione di fasce di rispetto intorno ad elementi eco-sensibili, l'uso prevalente di prodotti per la fertilizzazione e per la difesa tra quelli previsti dalla normativa europea sull'agricoltura biologica.

I nuovi disciplinari sono stati presentati lo scorso 20 settembre al FLORMART (Salone Internazionale del Florovivaismo Architettura Del Paesaggio e Infrastrutture Verdi) in collaborazione con l'Associazione Florovivaisti Veneti.



GARANZIA AIAB ITALIA

Nella seconda metà del 2018 Bioagricert ha stretto un accordo con l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (www.aiab.it) volto a rilanciare e promuovere la conoscenza del marchio "garanziaAIAB Italia".

L'accordo con Bioagricert ha coinciso con un restyling del marchio che oggi si presenta con una nuova veste grafica più moderna e un layout più consono per all'utilizzo nelle etichette dei prodotti alimentari.

Il marchio "garanziaAIAB Italia" è un marchio storico del biologico italiano e già da diversi anni, contraddistingue i prodotti biologici che rispondono ad alcuni requisiti aggiuntivi, ritenuti migliorativi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente.

I prodotti **garanziaAIAB Italia**, infatti, sono:

- **100% italiani** che significa che sono utilizzate esclusivamente materie prime agricole e zootecniche biologiche italiane;
- **100% OGM free** a qualunque livello del processo produttivo;
- **100% bio**, e cioè provengono da aziende che rispettano su tutta la superficie aziendale coltivata e per ogni capo zootecnico allevato la normativa obbligatoria vigente nel campo delle produzioni da agricoltura biologica.
- L'alimentazione degli animali è 100% bio.