ANNO 14 • N 50
DICEMBRE 2014

Via Miliani 7 - 40132 Bologna - Tel. 051.6199753 - fax 051.6177103 - info@bioagricoop.it - www.bioagricoop.it - Redazione: Via dei Macabraccia 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 scrl - Bologna - Edizione: Grandi e Grandi - Stampa: Tipolitografia FG - Savignano sul Panaro - Modena - Costo a copia 0,55

normativa

IMPORTAZIONI

Si fa presente agli operatori che è **disponibile il testo consolidato del Reg. 1235/2008** DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il **regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.** La versione consolidata recante data 03/08/2014 è stata allineata all'ultima modifica del Reg. (CE) 889/2008 di luglio 2014.

ETICHETTE ALIMENTARI: Reg. (UE) 1169/2011

Nel novembre del 2011, l'Unione Europea (UE) ha emanato un nuovo regolamento relativo alle informazioni sulle etichette alimentari, che entrerà **in vigore a partire dal 13 dicembre 2014. Tale regolamento mira ad uniformare le informazioni** presenti sulle etichette in 27 nazioni europee, stabilendo anche criteri di leggibilità ed ha lo scopo di garantire che i consumatori effettuino decisioni di acquisto informate sulla base di dati come, ad esempio, la tabella nutrizionale, gli ingredienti, gli eventuali allergeni e le istruzioni per l'uso. Il regolamento **specifica che queste informazioni debbano essere disponibili anche per** i consumatori che acquistano **alimenti preconfezionati online.**

Le informazioni obbligatorie. I seguenti dati di prodotto devono essere visibili sull'etichetta degli alimenti pre-confezionati:

- Il nome dell'alimento.
- La lista dei suoi ingredienti.
- Qualunque ingrediente o componente che causi allergie o intolleranze e che viene utilizzato nella produzione o nella preparazione di un alimento ed è ancora presente nel prodotto finale, anche se in una forma modificata (una lista di allergeni che devono essere dichiarati è fornita in un'appendice al regolamento).
- La quantità di un determinato ingrediente o categorie di ingredienti.
- La quantità netta dell'alimento.
- La data di durata minima o la data termine di utilizzo.
- Qualunque condizione particolare di conservazione e/o utilizzo.
- Il nome e l'indirizzo dell'operatore professionale alimentare sotto il cui nome l'alimento viene commercializzato (o il nome dell'importatore se l'operatore professionale alimentare risiede al di fuori della UE).
- Il luogo di origine o provenienza, quando richiesto, come previsto dall'articolo 26.
- Istruzioni per l'uso qualora fosse difficile fare un uso appropriato dell'alimento senza tali indicazioni.
- Relativamente alle bevande contenenti più del 1,2% di alcool per volume, il reale grado alcolico per volume.
- una dichiarazione nutrizionale.

Gli allergeni oltre a come descritti al punto (c) dovranno essere comunicati ai consumatori quando sono presenti in alimenti che non sono preconfezionati ma sono venduti comunque al dettaglio o attraverso somministrazione (p. es. bar o ristoranti).

Bioagricert autorizzata ad effettuare i controlli sul Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" nella Filiera Lattiero-Casearia

La Regione Puglia, con Determina Dirigenziale del Servizio Alimentazione, **ha approvato il Piano di Controllo della Filiera Lattiero-Casearia per i prodotti a Marchio "Prodotti di Qualità Puglia", presentato da Bioagricert.** Pertanto **le aziende interessate** ad acquisire il Marchio per le produzioni lattiero-casearie **possono indicare,** nella domanda di registrazione, **Bioagricert Srl come Organismo di Controllo e Certificazione** (OdC).

Si ricorda che il Regolamento dell'UE n. 1305/2013 ha definito i regimi di qualità che possono essere sostenuti dalla nuova programmazione dello Sviluppo Rurale 2014-2020; la Regione Puglia ha previsto, nelle Misure 3.1 e 3.2, aiuti e sostegni per l'adesione e/o per l'attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, tra i quali è presente "Prodotti di Qualità Puglia".

Il regime di qualità regionale con indicazione d'origine **"Prodotti di Qualità" riconosciuto con DGR n. 534 del 26/03/2014** ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale (inclusi i prodotti ittici) e florovivaistici, con specificità di processo e di prodotto e aventi caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti, in termini di sanità pubblica, benessere degli animali, tutela ambientale e caratteristiche specifiche di produzione.

Il Regime di Qualità prevede, inoltre, i requisiti facoltativi: sostenibilità ed eticità.

PRODOTTI DI QUALITÀ® PUGLIA

Il Regime di Qualità è i**dentificato dal Marchio collettivo comunitario** con indicazione d'origine "Prodotti di Qualità Puglia" di proprietà della Regione Puglia, registrato all'UAMI il 15/11/2012 al n. 010953875 ai sensi del Reg. (CE) n.207/2009.

Il Marchio "Prodotti di Qualità" **è associato al logo e all'indicazione: "Regime di Qualità Riconosciuto dalla Regione Puglia".** Il Marchio, a seguito dell'approvazione del "Pacchetto Qualità" da parte dell'UE, può essere richiesto anche per i prodotti Biologici, DOP e IGP.

Nicola Lamascese, Resposabile Bioagricert Puglia&Basilicata

Per maggior informazioni contattare: Sportello Qualità Regione Puglia - Dr. Fabrizio De Castro, Dr. Vincenzo Lorusso e Dr.ssa Luciana Pannarale 080/5405325 oppure consultare il sito: www.agricolturaequalita.it.

Standard IFOAM versione 2012

Ricordiamo agli operatori che lo **Standard Ifoam versione 2012** si applica **a partire dal 1° settembre 2014.** Il nuovo standard, a differenza dell' Ifoam Basic Standard (IBS), è direttamente applicabile dagli Operatori e dagli Organismi di Certificazione.

Gli Operatori già certificati Ifoam devono **implementare i nuovi requisiti e presentare la richiesta di certificazione in conformità al nuovo standard Ifoam** versione 2012. Gli Operatori possono richiedere i documenti a Bioagricert o scaricarli direttamente dal sito internet di Bioagricert (www.bioagricert.org).

Gli Operatori che intendono usare il nuovo logo Ifoam (sia quello relativo al settore food che inputs) **devono fare richiesta specifica** a Bioagricert e sottoscrivere il "Sub Licensee Contract to regulate the use of the IFOAM Accredited seal". La scadenza per l'aggiornamento dei loghi sulle etichette e sui materiali pubblicitari (già approvati con il vecchio Logo Ifoam) è il 30 giugno 2015.

Per maggiori informazioni contattare: antonio.perfetto@bioagricert.org

Global Organic Textile Standard (GOTS)

Il Global Organic Textile Standard (GOTS) è riconosciuto come **il principale standard di trasformazione al mondo per la fabbricazione di tessuti a base di fibre biologiche.** Lo standard definisce i criteri ambientali di alto livello lungo tutta la catena di fornitura del tessile biologico e richiede il rispetto di criteri sociali.

Il 1° marzo 2014 è stata pubblicata la nuova versione del Global Organic Textile Standard (GOTS 4.0). **Le aziende** certificate GOTS versione 3 devono **soddisfare pienamente i requisiti del GOTS 4.0 entro il 1 ° marzo 2015.** Gli Operatori possono richiedere i documenti a Bioagricert o scaricarli direttamente dal sito internet di Bioagricert.

Per maggiori informazioni contattare: antonio.perfetto@bioagricert.org

La nuova PAC punta sull'ambiente

Il lungo percorso di riforma della Politica Agricola Comune (PAC) è ormai concluso. Definite le scelte nazionali sull'allocazione delle risorse è oramai avvenuta la notifica a Bruxelles delle prime versioni dei Programmi di Sviluppo Rurale regionali. Il sistema agricolo e rurale è ora chiamato a intraprendere il nuovo percorso. Il lungo processo di negoziazione a livello europeo ed il susseguirsi di scontri di visione strategica tra stati membri e commissione, ha in parte "ammorbidito" diversi aspetti legati alla **componente verde della nuova PAC.** Ciò nonostante il greening e le misure agro-climatiche-ambientali continuano a rappresentare un aspetto essenziale per l'intero settore agricolo. La strada tracciata dal disegno legislativo comunitario mira a **traghettare**, in un futuro abbastanza vicino, **l'intera agricoltura europea verso la sostenibilità ambientale e la produzione di alimenti non solo sani ma con funzione attiva per il benessere del consumatore. Il pagamento ecologico (greening) è una delle principali novità della riforma PAC**, in linea con il processo di "inverdimento" del sostegno all'agricoltura. Questo è definito come un **pagamento per le pratiche agricole benefiche per il clima e l'ambiente**, finalizzato a remunerare la produzione di beni pubblici, in linea con gli obiettivi della Strategia Europa 2020.

Schema di applicazione dei nuovi pagamenti diretti (2015-2020)

Pagamenti da attivare obbligatoriamente	% del massimale
Pagamento di base	max 68%
Pagamento verde	30%
Pagamento ai giovani agricoltori	max 2%

Tre le pratiche agricole considerate benefiche per clima e ambiente: 1) diversificazione delle colture; 2) mantenimento dei prati permanenti; 3) presenza di aree di interesse ecologico.

Le principali direttrici inserite nell'intero impianto **della PAC** e che saranno promotrici del rinnovamento del settore, potranno trovare massima espressione in tre concetti chiave: **innovazione, rete e marketing.** In questo scenario **il mondo dell'agricoltura biologica si trova a rappresentare la modalità operativa emergente ai fini di un accoglimento pieno ed efficiente delle opportunità di sostegno fornite al settore.** Il suo ruolo nella gestione e produzione di beni pubblici, ambiente e benessere della collettività diventa quindi elemento consolidato e riconosciuto.

Dr. Agr. Donato Ferrucci. Responsabile Bioagricert Lazio - Dr. Agr. Emanuele Blasi

Premio EXPO 2015

Assocantuccini, in collaborazione con Bioagricert, con il progetto "NT 06: Qualità Garantita" **ha vinto il premio** della Regione Toscana come migliore prassi in materia di **"azioni di comunicazione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti", nell'ambito del Concorso di idee e buone prassi verso Expo 2015.**

Assocantuccini e Bioagricert hanno lavorato congiuntamente allo **sviluppo di una norma tecnica**, la NT 06, **che ha definito quali proprietà chimico-fisiche dovessero avere i cantuccini toscani alle mandorle per garantire standard minimi di aspetto** (forma e dimensioni), **di fragranza e sapore** (uso del burro in luogo di altri grassi vegetali e di mandorle in percentuale minima del 20% sul prodotto finito). Quindi in team e con il supporto tecnico-scientifico del Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Firenze, **sono state codificate nuove ed efficaci metodologie di analisi sul prodotto confezionato.**

Il progetto NT 06 si è classificato tra i primi 20 su 189 pervenuti dal sistema agroalimentare toscano e sarà quindi incluso tra le idee e le prassi più innovative che la Regione Toscana presenterà al pubblico nazionale ed internazionale di Expo 2015.

Marco Ginanneschi, Finanza Futura Srl, Firenze, 5 novembre 2014

ORGANIC FOOD ORGANIC MOOD
来自欧洲的纯净有机食品

Il progetto Organic Food Organic Mood (OFOM), è un'iniziativa co-finanziata dall'Unione Europea e dallo Stato Italiano (Agea) per la **promozione dei prodotti biologici italiani sul mercato cinese. Dal 2012 sono state numerose le iniziative organizzate**: partecipazione a manifestazioni fieristiche a Shanghai, Hong Kong e Guangzhou; organizzazione di eventi di degustazione in Hotel a 5 Stelle; incontri B2B; seminari; Cooking Shows trasmesse dalle emittenti locali cinesi; eventi promozionali presso i punti vendita biologici ed invito in Italia (incoming) degli importatori incontrati.

Lo scorso ottobre Bioagricoop ha accolto **quattro importatori cinesi che hanno avuto l'opportunità di apprezzare le eccellenze enogastronomiche del settore biologico italiano**, tramite eventi informativi e visite guidate presso aziende di frutta trasformata, alimenti salutistici e per l'infanzia, olio e vino. In particolare, sono stati organizzati: un seminario sul settore

biologico europeo, una lezione sui processi di vinificazione e sui vigneti autoctoni italiani ed un workshop per imparare a valutare l'olio extravergine di oliva attraverso panel tests. Gli operatori cinesi **hanno quindi "toccato con mano" le materie prime, hanno assistito al processo di trasformazione delle stesse e hanno potuto constatare gli alti standard** produttivi, qualitativi ed igienici **che regolano la produzione** di alimenti biologici.

A chiusura dell'Incoming è stata organizzata una giornata B2B durante la quale i produttori hanno avuto la possibilità di **presentare** direttamente **i prodotti ai buyer cinesi e stringere importanti rapporti di collaborazione** per crescere concretamente nei nuovi mercati emergenti.

A novembre le aziende aderenti al progetto hanno **partecipato alla Fiera World of Food di Pechino**, la più grande manifestazione della Cina Settentrionale per il settore Food & Beverage. Patrocinata da Anuga, la fiera, alla sua prima edizione, è stata un **canale preferenziale per l'accesso al mercato della Cina settentrionale**. **La sola Pechino** è una delle città più ricche della Repubblica Popolare Cinese e **ha una popolazione di 20 milioni di abitanti che hanno a disposizione un PIL pro capite doppio rispetto alla media nazionale. Inoltre, l'area di Pechino è sede di 40.000 imprese food & beverage** ed il mercato delle importazioni alimentari, lo scorso anno, ha superato quota 7,5 miliardi di euro mantenendo trend di crescita a doppia cifra. Il mercato degli snack e dei dolciumi è ancora poco sviluppato ma si prevedono trend di crescita superiori al 20% per l'anno corrente. La crescita annuale delle importazioni di olio di oliva è invece stimata al 55%. Infine, il settore vitivinicolo offre buone possibilità dato il valore delle importazioni che raggiungeranno quota 1,5mld di Euro durante il 2014. Va sottolineato, infine, come il Nord-est della Cina registri il 46% di tutte le importazioni di prodotti alimentari della nazione.

Per informazioni sul progetto contattare lorenzo.boni@bioagricoop.it – Tel. 051 6199753

ORGANICity

Nel quadro del Progetto Organicity, il nuovo progetto per la promozione dei prodotti biologici europei nel sud-est asiatico, India e America Latina (Brasile), il team Bioagricoop è stato ospite del **festival "Buongiorno Italia"**, un mese di eventi **tenutisi ad ottobre a Giacarta, Indonesia,** in occasione delle celebrazioni per il 65esimo anniversario delle relazioni bilaterali tra l'Italia e l'Indonesia.

In collaborazione con l'Italian Trade Agency e l'Ambasciata italiana a Giacarta, Bioagricoop ha tenuto, **presso il Pacific Place Mall,** un workshop al fine di **illustrare le caratteristiche ed i benefici della dieta mediterranea attraverso il consumo di alimenti e bevande biologiche** quali olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, cereali, pasta, frutta e ortaggi, latte e formaggi, carne, biscotti e caffè certificati da Organismi di Controllo riconosciuti dalla Comunità Europea.

Questi stessi prodotti sono stati esposti all'interno di un supermercato di alta gamma al Pacific Place, riscontrando un notevole successo da parte degli avventori, soprattutto durante la cooking demonstration dove **sono stati offerti in degustazione** al pubblico presente e a numerosi operatori del settore quali importatori, distributori e produttori. **Bioagricoop ha riscontrato**, fin dai primi incontri con gli operatori, **un forte interesse per i prodotti biologici** ed è quindi certa che ci sia la concreta possibilità di inserirsi nel mercato indonesiano, protagonista, in questi ultimi anni, di una crescita dei consumi molto elevata e di un'apertura costante e crescente verso nuovi prodotti alimentari, biologici in particolare. La **buona riuscita dell'evento**, al quale Bioagricoop ha contribuito in maniera sostanziale, **è sintomo dell'altissima qualità dei prodotti biologici nostrani, della validità del progetto e dell'efficace promozione effettuata dalle istituzioni italiane presenti nel Paese.** Istituzioni italiane protagoniste anche nei giorni seguenti, quando **il team Bioagricoop è stato ospite dell'Ambasciatore italiano a Giacarta**, S.E. Federico Failla. L'Ambasciatore ha messo a disposizione la sua residenza privata per l'**organizzazione di una cena di gala a base di prodotti biologici italiani** accuratamente selezionati da Bioagricoop. Gli ospiti italiani ed internazionali presenti sono stati entusiasti dell'ottima cucina proposta, grazie anche alla sapiente preparazione da parte di due chefs italiani già da tempo collaboratori dell'Ambasciata. L'Ambasciatore Failla in persona si è dimostrato molto coinvolto ed interessato alle tematiche trattate durante gli eventi organizzati e promossi da Bioagricoop e si è reso pienamente disponibile per future iniziative inerenti ad una corretta e sana alimentazione a base di prodotti biologici.

L'Indonesia e la sua vibrante capitale Giacarta sono state protagoniste di questa prima serie di eventi che proseguiranno all'inizio del 2015 con destinazione Malesia e Singapore.

Per informazioni sul progetto contattare luca.giove@bioagricoop.it - Tel. 051 6199753

Novità dalla Fiera ECOMONDO di Rimini

La **Fiera ECOMONDO di Rimini**, svoltasi lo scorso novembre, è la vetrina più completa nell´area mediterranea sulle **soluzioni tecnologiche più efficaci per la corretta gestione e valorizzazione del rifiuto** in tutte le sue tipologie, oltre che sul r**isparmio idrico, l´efficienza nell´uso delle risorse** e materie prime e seconde, **l´efficienza energetica. Bioagricert,** da sempre attenta ai temi ambientali, non ha perso questo importante appuntamento focalizzato sulla protezione ed il ripristino dell'ambiente. **Fra le varie innovazioni** in tema di ambiente e risparmio energetico, **da segnalare la Eliopompa NS1** di Nova Somor, una macchina innovativa per il sollevamento e la distribuzione delle acque. Funziona con il sole ma non ci sono pannelli fotovoltaici. Si avvia e si spegne da sola, ma non c'è alcun componente elettrico. Può funzionare anche di notte con un accessorio che brucia pochissima legna o qualche scarto agricolo secco. Si tratta di motori termodinamici solari, a bruciatore o a calor perduto combinati con sistemi di pompaggio per il sollevamento e/o la distribuzione delle acque per uso agricolo o civile.

Fiera BIOFACH 2015: piaceri del palato e scambio professionale compresi

Mancano solo due mesi: **dall'11 al 14 febbraio il BIOFACH** (Salone Leader Mondiale degli Alimenti Biologici) **riunirà di nuovo il comparto bio internazionale al Centro Esposizioni di Norimberga** per quattro giornate. **Nazione dell'anno** 2015 saranno i **Paesi Bassi, mentre il congresso** concentrerà il suo focus sulle condizioni quadro per **"più bio"** sotto il titolo di **Organic 3.0.**

Per quanto concerne i segmenti merceologici **"Vegan", "Vino" e "Olio d'oliva"** le rispettive aree dedicate **non presenteranno soltanto il prodotto in sé: infatti offriranno anche** un plusvalore tecnico e culinario per il commercio con **workshop, degustazioni e informazioni!**

In occasione di BIOFACH e VIVANESS 2015 **si attendono a Norimberga circa 2.200 espositori**, 200 dei quali al Salone Internazionale della Cosmesi Naturale, nonché oltre 42.000 visitatori.

Informazioni, assaggi, ispirazioni: sono questi gli elementi che caratterizzano le aree dedicate del BIOFACH. Al BIOFACH 2015 di Norimberga ce ne saranno ben tre da scoprire: oltre al **nuovo Pianeta vegan,** nato dalla categoria trend dello Stand novità del BIOFACH 2014, si avranno quelle dei prodotti voluttuari "olio d'oliva" e "vino". I circa 42.000 buyer professionali attesi potranno informarsi qui sul rispettivo assortimento presso veri esperti, con riferimento diretto alla prassi e in modo fondato, nonché assaggiare i prodotti e lasciarsi ispirare per la propria attività. Gli ingredienti che contraddistinguono quest'esperienza e permetteranno di vivere i piaceri del palato sono: presentazioni con degustazione, workshop e scambio di informazioni in dialogo con conoscitori dell'assortimento.

L'olio d'oliva biologico, un vero patrimonio culturale, gode di forte richiesta e popolarità. Quale specchio del mercato dell'olio d'oliva bio con baricentro nell'UE, l'Olive Oil Award del BIOFACH fornisce ogni anno un'istantanea della situazione. Nel 2014 l'Italia ha riconfermato il ruolo d'eccezione rivestito dal paese conquistando una quota pari al 50% dei 30 oli d'oliva premiati. La Spagna si è assicurata il 23%, seguita direttamente dalla Grecia. Portogallo e Marocco, unico produttore extraeuropeo, si sono divisi i rimanenti diplomi di merito assegnati tra i circa 90 oli degustati dal pubblico professionale. Il Pianeta OLIO D'OLIVA offre ai produttori molteplici opportunità di posizionamento, nonché l'attenzione dei buyer di settore appartenenti al commercio internazionale. I visitatori potranno "vivere da vicino" l'olio d'oliva biologico in tutte le sue sfaccettature ricche d'ispirazione.

Al **Pianeta VINO** del BIOFACH il pubblico potrà rinfrescare le sue conoscenze di base sul tema. Al centro dell'attenzione saranno una consulenza competente e lo scambio diretto con viticoltori e rivenditori che aiuteranno a scegliere l'assortimento ottimale per la rispettiva clientela. Al Concorso del vino biologico MUNDUS VINI BIOFACH gli esperti valuteranno anticipatamente tutti i concorrenti sulla base di un esame olfattivo e gustativo secondo un sistema a 100 punti in conformità alle tabelle guida dell'O.I.V (Organizzazione internazionale della vigna e del vino) e dell'UIOE (Unione internazionale degli enologi). Al BIOFACH si potranno poi degustare tutti i vincitori.

Tutti i comunicati stampa, maggiori informazioni e fotografie sono disponibili su: www.biofach.de/presse e www.vivaness.de/presse

BIOFACH2015
into organic

Bioagricert vi aspetta nel Padiglione 1 Stand 415. Le aziende certificate esporranno in un'area collettiva organizzata da Bioagricoop nel Padiglione 1 Stand 407. **Non mancate!**

Da oltre 45 anni Cosmoprof Worldwide Bologna è la piattaforma internazionale per il business della cosmetica e del benessere, **fiera leader mondiale per l'industria della bellezza professionale a 360°.** 90.000 i metri quadri di superficie espositiva dedicati nel 2014 ai diversi settori della bellezza: **Profumeria e Cosmesi, Naturale, Packaging e Contoterzismo, Estetica e Spa, Capelli, Unghie.** Tanti gli espositori, i visitatori e i buyer esteri che fanno di questa manifestazione, anno dopo anno, un vero e proprio "hub" internazionale dove professionisti e decision maker si incontrano per sviluppare il proprio business, creare nuove partnership ed essere aggiornati su tutto ciò che c'è di nuovo nel mondo beauty. **Bioagricert sarà presente nel Padiglione del naturale 21N - stand D6.** Vi aspettiamo dal 20 al 23 marzo 2015!

Dal 23 al 25 aprile 2015 si svolgerà a Seoul l'International Organic Industry Expo 2015, appuntamento del mondo biologico asiatico sia agroalimentare che cosmetico. Un'opportunità importante per le aziende che desiderano posizionarsi su nuovi mercati. La Fiera attende circa 500 espositori e ha in programma un fitta agenda di convegni a cui il Dr. Cozzo, Responsabile Ufficio Estero e Settore Cosmesi di Bioagricert, parteciperà in qualità di relatore. Le aziende, in particolare cosmetiche, interessate a partecipare, possono contattare francesca.cozzo@bioagricoop.it

Al via da gennaio 2015 il nuovo sistema di verifica dei certificati e di tracciabilità delle vendite dei prodotti biologici

Bioagricert è in fase di test di un **nuovo sistema di emissione dei documenti di transazione tramite utilizzo diretto di una piattaforma web da parte delle aziende.** Tale sistema renderà di fatto disponibili, in tempo reale, le informazioni sulle transazioni dei prodotti biologici.

Fino ad oggi, i documenti di transazione venivano emessi da parte delle aziende tramite documenti cartacei oppure tramite l'utilizzo del software trasparente-check **e poi inviati a Bioagricert che si occupava di caricarli sui siti web** www.bioagricert.org e www.trasparente-check.com

Con il nuovo sistema, l'operatore stesso potrà registrare in tempo reale le transazioni. Il sistema prevede l'utilizzo di codici ufficiali europei, assegnati a categorie di prodotto; ciò significa che ciascun prodotto deve rientrare in una categoria presente nel certificato di conformità. Questo sistema di codifica dei prodotti, unitamente ai dati che gli operatori– sia venditori che acquirenti - dovranno inserire al momento del primo accesso nel nuovo sistema, **permetterà di costituire una banca dati che renderà più efficace lo scambio di informazioni** relative alle transazioni dei prodotti biologici, **aumenterà le garanzie per il mercato e semplificherà i controlli incrociati fra "organismi di certificazione/operatori/mercato".** Il sistema, garantirà sempre e comunque la salvaguardia degli aspetti di riservatezza relativi alle informazioni acquisite.

Inoltre, recependo le indicazioni riportate all'art. 29 del Reg. (CE) 834/07 in materia di digitalizzazione dei dati e sulla scia dell'implementazione del sistema informatico SIB da parte del Ministero delle Politiche Agricole, che prevede l'aggiornamento in continuo dell'Albo Nazionale degli Operatori Biologici, ci poniamo come obiettivo, entro il 2015, l'eliminazione totale dei documenti cartacei.

La transizione dal vecchio al nuovo sistema avrà luogo mano a mano che gli operatori riceveranno il Certificato di Conformità riportante i prodotti e le relative categorie. Accedendo all'applicazione web, gli operatori potranno creare i DTPB (Documenti di Transazione Prodotti Biologici) utilizzando i codici e le categorie determinate dal certificato.