Vinitaly 2014: un'area tutta bio!

Dal 2014 nascerà VinitalyBio, grazie ad un **accordo firmato tra VeronaFiere e FederBio.**

Gli organizzatori di Vinitaly hanno accettato di separare il Salone Vivit, prevalentemente dedicato al vino 'naturale', tipico, espressione del territorio e quindi lontano dalle logiche della produzione industriale, dal nuovo Salone, appunto VinitalyBio, che nell'ambito del Vinitaly 2014 avrà tutta la sua autonomia in termini organizzativi e di spazi espositivi e che sarà **dedicato esclusivamente al vino certificato come biologico in base al regolamento Europeo del 2012** (n. 203/2012) e ai vini biodinamici certificati.

VinitalyBio nasce con l'ambizione di avere un forte connotato internazionale, oltre che di **rappresentare la produzione enologica bio italiana**. FederBio si occuperà in particolare di promuovere in Italia e all'estero l'iniziativa, con l'obiettivo di richiamare espositori e buyers nazionali ed internazionali, anche in considerazione del **peso crescente del settore enologico bio italiano, attualmente primo in Europa.**

Vi aspettiamo numerosi per partecipare insieme all'edizione 2014!

BIOFACH Norimberga, 12-15 febbraio 2014: una fiera di alto profilo

BIOFACH2014
into organic

L'atmosfera di BIOFACH è molto speciale. E' un evento importante sia a livello commerciale che umano perché è il luogo dove si concludono affari e si scalano le classifiche della qualità ma anche dove si instaurano partnership che vanno ben al di là del semplice business. Per tutto questo BIOFACH è il punto focale:

- **Del settore biologico:** è l'unico evento dove clienti, fornitori e partner si incontrano di persona.
- **Del mercato e dei prodotti:** BIOFACH e VIVANESS rappresentano una piattaforma per qualificare e posizionare i prodotti sul mercato. Qui è dove l'offerta incontra la domanda e dove le aziende produttrici presentano le novità a livello internazionale.
  Inoltre, durante la Fiera BIOFACH, vengono presentati i dati del mercato, le nuove tendenze e le direttrici future.
- **Per l'immagine:** le aziende che partecipano all'evento costruiscono anno dopo anno la propria immagine e la presentano al mercato. Con oltre 1000 rappresentanti dei media da 36 paesi, BIOFACH e VIVANESS offrono una potente piattaforma mediatica.
- **Di contenuti e know how:** le fiere sono da sempre un incontro di conoscenze che permettono di offrire una serie di meeting e convegni per condividere esperienze e fornire informazioni. All'edizione 2013 più di 7.500 partecipanti hanno aderito ai 180 eventi organizzati.
- **Di politica e opinione pubblica:** ogni anno, BIOFACH e VIVANESS vedono rappresentanti politici, associazioni, NGOs, VIPs e altri opinion leader riunirsi per discutere il futuro del settore.

Per informazione sulle modalità di partecipazione nello stand collettivo Bioagricert, contattare Francesca Cozzo (051 562158) o scrivere a: francesca.cozzo@bioagricoop.it

fiere

Mercato Cinese? Partecipa al progetto Organic Food Organic Mood

eventi

ORGANIC FOOD ORGANIC MOOD
来自欧洲的纯净有机食品

La nuova frontiera del biologico ti aspetta! Contatta la Dott.ssa Laura Di Sanzo (051 6199753) lauradisanzo@bioagricoop.it per chiedere tutte le informazioni!
Ancora aperte le iscrizioni per la Fiera FHC di Shanghai (13 – 15 novembre 2013)!

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

ORGANIC FOOD ORGANIC MOOD (OFOM) è giunto alla metà del secondo anno di progetto.

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

FIERA FOOD EXPO DI HONG KONG 16-18 AGOSTO 2012

FIERA FHC SHANGHAI 14-16 NOVEMBRE 2012

INCOMING 18-23 Febbraio 2013: invito di buyer cinesi selezionati in Italia per incontrare direttamente le aziende e per visitare gli operatori che hanno partecipato al primo anno di progetto.

Tutti gli eventi sono stati interamente organizzati da Bioagricoop che ha supportato le aziende partecipanti non solo nella definizione pratica dei dettagli (preparazione brochure in lingua cinese, spedizione prodotti, presentazione prodotti allo stand e degustazioni attraverso cooking demonstrations) ma anche nella selezione dei buyer più qualificati e in tutto il follow up di ogni evento.

Il secondo anno di progetto, iniziato a marzo 2013, ha già visto lo svolgimento della **Fiera SIAL di Shanghai, 7-9 Maggio 2013**, una Fiera Internazionale di enorme successo in Cina e la **Fiera IFE di Guangzhou (Canton), 4-6 Giugno 2013**, una vetrina eccezionale per le aziende italiane. In concomitanza con le due fiere sono stati organizzati un seminario di presentazione dei prodotti e una Cooking Demonstration presso Hotel a 5 Stelle.

A novembre 2013 è programmata la partecipazione alla **Fiera FHC di Shanghai** (13 – 15/11/ 2013): alla scorsa edizione hanno preso parte circa 40.000 buyer e 1.500 espositori provenienti da 70 Paesi, 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.

Vi aspettiamo!

Evento degustazione a Shanghai

Cooking Demonstration a Shanghai dove è intervenuta anche la TV cinese

Lo staff Bioagricoop sempre presente ad ogni evento

informabio

TECNICA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E BENESSERE

ANNO 13 • N.44
GIUGNO 2013

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

Bioagricert Informa...

Notifica elettronica

Bioagricert mette a disposizione degli operatori sul sito www.bioagricert.org nella sezione "Agricoltura Biologica" le istruzioni per la compilazione della Notifica.

Elenco dei paesi terzi riconosciuti ai sensi dell'art. 33.2 del Reg. CE 834/07

Il 30/6/2013 scade il periodo di inclusione nell'**elenco dei paesi terzi riconosciuti ai sensi dell'art. 33.2 del Reg. CE 834/07 per i seguenti paesi:**

- Giappone
- Tunisia

Si invitano gli operatori a tenere monitorata la pubblicazione di un regolamento specifico che prorogherà o modificherà le specifiche per tali paesi.

Lieviti e prodotti a base di lievito

Si ricorda che il lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 1/1/2014 in base al Reg. (CE) N. 1254/2008 DELLA COMMISSIONE del 15 dicembre 2008.

In base alla Nota Ministeriale del 18/04/2013 viene ribadito che: "A partire dal 1° gennaio 2014, ai sensi dell'art. 27.2 lett. C del Reg. (CE) 889/2008, il lievito e i prodotti a base di lievito dovranno essere considerati ingredienti di origine agricola ai fini del calcolo della percentuale di cui all'art. 23 par. 4 lett. a) punto ii) del Reg. (CE) 834/2007". Ciò comporta che qualora i suddetti prodotti debbano essere utilizzati nella trasformazione di alimenti destinati a recare in etichettatura il logo europeo bio e la dicitura "biologico" nella denominazione di vendita (riferimento all'art. 23.1 del Reg. CE 834/2007), dovranno essere utilizzati in forma "Biologica" se nel frattempo questi ingredienti non sono inclusi dal legislatore nell'allegato IX del Reg. CE 889/08. Invitiamo pertanto le aziende a verificare le proprie ricette e a reperire gli ingredienti biologici lievito e prodotti a base di lievito entro il 31/12/2013.

Perclorato in Olanda

Con la presente desideriamo sottoporre alla vostra attenzione l'allerta relativa alla presenza del contaminante Perclorato in prodotti biologici. L'origine della contaminazione deriva dai fertilizzanti, in particolare dal sale del Cile (Nitrato di sodio) che l'Olanda sbagliando ha autorizzato nella produzione biologica sino a febbraio 2013 facendola passare come farina di roccia, altri fertilizzanti che potrebbero essere la causa sono le borlande. Ulteriore origine può essere l'impiego fraudolento di nitrato di potassio non ammesso in bio ma molto utile per le rese produttive e alcune caratteristiche qualitative dei prodotti (ad es. se si vuole una carota croccante si tende a usare questo concime). Infine, altra ipotesi è relativa all'uso di sodio ipoclorito (la candeggina) nei lavaggi di ortofrutticoli e vegetali di IV gamma. In Italia il sale del Cile (Nitrato di sodio) non è mai stato autorizzato nel bio ma se vi fossero dubbi, invitiamo gli operatori a contattare l'Ufficio Qualità di Bioagricert. Maggiori dettagli sono disponibili anche in home page sul sito www.bioagricert.org .

normativa

ATTENZIONE IMPORTANTE NOVITÀ PER GLI OPERATORI CHE TRATTANO GRANAGLIE BIO!

Linee guida Federbio per il rafforzamento dei controlli sulle granaglie bio di importazioni da Paesi a rischio

In relazione al permanere di una situazione di elevata rischiosità e incertezza per quanto riguarda le garanzie relative alle granaglie bio, in particolar modo per l'importazione di materie prime agricole con origine dall'Europa dell'Est, Federbio in data 18/10/2012 ha deliberato l'adozione delle Linee Guida per il rafforzamento dei controlli sulle granaglie bio di importazioni da Paesi a rischio. Le Linee Guida Federbio, condivise da Bioagricert, prevedono molte novità operative sia per gli operatori che per gli Organismi di Certificazione, è quindi necessario che gli operatori che trattano granaglie bio scarichino il documento dal sito www.bioagricert.org nella sezione Agricoltura Biologica oppure in home page e ne adottino i contenuti per le parti applicabili alla propria attività, aggiornando di conseguenza la propria relazione tecnica M79.

OGM: FederBio, soddisfazione per l'unanimità al Senato sulla mozione per l'adozione della clausola di salvaguardia

Bologna, 22 maggio 2013 – "Siamo soddisfatti del voto all'unanimità al Senato sulla mozione per l'adozione della clausola di salvaguardia per il divieto delle coltivazioni OGM in Italia e il rafforzamento dei controlli. Si tratta di un segnale importante di coesione delle forze politiche rispetto a un tema che è direttamente connesso con la scelta per il modello di agricoltura su cui innestare il futuro dell'economia agricola e agroalimentare dell'Italia". Commenta **Paolo Carnemolla, Presidente di FederBio**, in riferimento all'approvazione della mozione votata in Senato che impegna il Governo:

- Ad adottare la clausola di salvaguardia prevista dall'articolo 23 della direttiva 2001/18/CE e/o ad adottare la misura cautelare di cui all'articolo 34 del regolamento (CE) n. 1829/2003, in base alla procedura prevista dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 178/2002, a tutela della salute umana, dell'ambiente e del modello economico e sociale del settore agroalimentare italiano.
- A rafforzare la già efficace opera di monitoraggio e controllo posta in essere con il coinvolgimento del Corpo forestale dello Stato, il quale da tempo effettua verifiche per evitare la contaminazione tra colture geneticamente modificate e non e per controllare l'eventuale presenza di sementi transgeniche non autorizzate.
- A potenziare la ricerca scientifica pubblica in materia agricola e biologica e, in caso di OGM, in ambiente confinato di laboratorio.

Prosegue **Carnemolla**: "Per questo ci auguriamo che analoga condivisione d'intenti e d'iniziative le forze politiche e il Governo la dimostrino nell'indicare l'agricoltura biologica certificata secondo le normative europee quale asset prioritario per l'EXPO 2015 e la prossima programmazione dei fondi per lo sviluppo rurale, che prenderà avvio nel 2014 e traguarderà fino al 2020, accompagnando la necessaria trasformazione e innovazione del sistema agricolo, rurale e agroalimentare nazionale."

Mercato della Mandorla: dinamiche internazionali e opportunità per la mandorlicoltura italiana

La **crescita** dimensionale del **mercato internazionale della mandorla non conosce soste**. Il valore alla produzione è passato **da 2,1 miliardi di dollari nel 1999 a oltre 7 miliardi nel 2010**. Gli Stati Uniti hanno saputo assecondare il trend dei consumi, portando nello stesso periodo la produzione nazionale, concentrata in California, da 631mila tonnellate a 1,4 milioni. A fronte di una quota del 55.7% della produzione mondiale in quantità, **gli Stati Uniti controllano ormai ca. il 70% dell'export complessivo di mandorle sgusciate e con guscio.**

Nonostante gli incrementi di offerta, la domanda mondiale è soddisfatta solamente a prezzi crescenti, al punto che questi ultimi sono aumentati tra il 1999 e il 2009 mediamente del 12% all'anno, al netto dell'inflazione. Si tratta per capirsi di un aumento reale superiore a quello che hanno conosciuto i prezzi di altre materie prime fondamentali per l'alimentazione umana, quali zucchero (+ 8,3% medio annuo) e frumento (+7,63%).

Non è difficile immaginare che il trend rialzista continuerà anche in futuro. La popolazione mondiale cresce ad un ritmo dell'1,15% all'anno (siamo già oltre i 7 miliardi di abitanti), e il PIL al netto dell'inflazione dell'1,25%. Considerando che la crescita economica si concentra in aree densamente popolate quali Cina ed India, è lecito **attendersi un rialzo del consumo medio di mandorle pro capite a livello mondo guidato proprio dai mercati emergenti**. Alcune stime, ad esempio, indicano nel 20% medio annuo il tasso di crescita dei consumi di mandorle in India. **Ma anche in occidente il fabbisogno industriale continua a crescere. Tra i nuovi snack e i prodotti dolciari a base di frutta secca di recente immissione sul mercato, quelli contenenti mandorle sono al secondo posto in Europa e Stati Uniti**. L'Autore ha stimato per il solo comparto italiano dei prodotti da forno un fabbisogno annuo superiore alle 25.000 tonnellate. Per far fronte alla crescita della produzione legata all'export, mantenendo i costi sotto controllo, l'industria di trasformazione alimentare nazionale ricorre sempre più all'import (33.000 tonnellate nel 2011).

Purtroppo la produzione italiana di mandorle in questo contesto di grandi cambiamenti ha sofferto e sta ancora soffrendo un momento di crisi. Considerata una coltivazione residuale, la mandorlicoltura in Italia non ha saputo attrarre gli investimenti necessari a rimodernare la filiera a monte, procedere a nuovi impianti e intensificare la produzione. Il risultato - come mostra la tabella sottostante - è che tra il 2006 e il 2012 il raccolto nel nostro Paese è sceso del 17,5%, attestandosi lo scorso anno intorno a 93mila tonnellate.

Mandorle - Produzione nazionale e principali regionali produttrici (t)

Regione	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Var. % 06' - '12
Sicilia	75.184,9	76.215,5	86.681,0	74.595,0	65.521,0	71.154,0	65.631,0	-12,7
Puglia	33.996,0	33.525,0	29.043,8	28.414,8	16.409,0	30.087,5	23.990,0	-29,4
Sardegna	2.242,6	2.248,4	2.248,4	2.801,6	2.651,9	2.666,7	2.647,8	18,1
Calabria	1.155,9	262,9	396,2	493,0	501,9	503,0	322,8	-72,1
Basilicata	39,6	215,6	215,6	214,2	215,1	215,1	215,0	442,9
Toscana	9,2	9,0	9,4	9,3	7,6	7,9	74,7	711,9
TOTALE ITALIA	**112.795,7**	**112.644,9**	**118.723,2**	**106.656,5**	**85.465,4**	**104.789,7**	**93.038,5**	**-17,5**

Fonte: AgriISTAT

Vi sono tuttavia anche in Italia alcuni primi segnali di inversione di tendenza. E' il caso dei nuovi impianti entrati in produzione nel 2007 in Basilicata oppure nel 2012 in Toscana (30 ettari). Ai livelli attuali di prezzo, e probabilmente ancora di più a quelli futuri di lungo periodo, la produzione primaria ha la possibilità di divenire redditizia e tornare ad espandersi. Una riprova è data dal fatto che Paesi senza una radicata tradizione di consumo locale, come Cile e Australia, iniziano a contendere la leadership statunitense sui mercati esteri. **Individuando un giusto mix qualità/prezzo per le proprie produzioni e valorizzando i tanti pregi delle varietà autoctone, L'Italia può ancora tornare competitiva.**

Marco Ginanneschi

info: *marco.ginanneschi@finanzafutura.it*

XIV Fiera Internazionale del Vino, L'Avana 2013

Camera di Commercio ITALO CUBANA

Con la presente desideriamo informarvi in merito alla **XIV Festa Internazionale del Vino che si svolgerà a l'Avana, CUBA, presso l'Hotel Nacional il prossimo autunno.**

CUBA rappresenta un importante e nuovo canale commerciale che si sta aprendo velocemente verso l'Italia.

PERCHÈ?

Cuba ha intrapreso negli ultimi anni un decisivo percorso di riorganizzazione del proprio sistema economico ed imprenditoriale per rispondere con maggior efficacia alle nuove sfide che la difficile congiuntura internazionale impone ad ogni Paese.

Le imprese italiane sono state fra i protagonisti dello sviluppo economico di Cuba degli ultimi 15 anni. È in questo quadro che si inserisce la partecipazione delle aziende italiane alla festa del vino de L'Avana.

Nel 2011 la crescita del PIL è stata pari al 2.7% mentre la previsione per il 2013 è del 3.3%. Le **importazioni sono aumentate del 44% e l'Italia è il secondo partner commerciale tra i paesi dell'Unione Europea ed il settimo a livello mondiale.**

Cuba ha recentemente liberalizzato il settore della ristorazione privata favorendo la nascita di un gran numero di ristoranti privati (Paladares) destinati a diventare clienti importanti per i nostri vini.

La manifestazione, interamente gestita in ogni sua fase dalla CAMERA DI COMMERCIO ITALO-CUBANA rappresenta **un'ottima possibilità per creare un nuovo canale commerciale!**

COME PARTECIPARE?

- La quota di partecipazione proposta dalla Fiera comprende volo+soggiorno per 1 persona, stand completo di allestimento, spedizione prodotti (6 casse di vino da 6 bottiglie ciascuna) e iscrizione alla camera di commercio italo cubana per 1 anno.
- La quota di partecipazione proposta da Bioagricert nella propria area collettiva comprende: postazione nello stand, pass, spedizione di 2 casse di vino da 6 bottiglie ciascuna.

In più ci sarà la possibilità di avere un supporto logistico nell'organizzazione del viaggio aereo + soggiorno ad un prezzo convenzionato.

TEMPISTICHE

Nel caso si desideri partecipare direttamente o con Bioagricert, si prega di inviare una mail entro fine giugno a:

francesca.cozzo@bioagricoop.it o telefonare allo 051 6199753.

FIERA SANA 2013, Bologna 7-10 settembre 2013

Per informazione sulle modalità di partecipazione nello stand collettivo Bioagricert, contattare Francesca Cozzo (051 562158) o scrivere a: francesca.cozzo@bioagricoop.it

TUTTE LE NOVITÀ DI SANA 2013 CHE FESTEGGIA I SUOI PRIMI 25 ANNI DI ATTIVITÀ

TRE SETTORI ESPOSITIVI.

Organizzato da **BolognaFiere**, in collaborazione con **Federbio**, con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e di EXPO 2015 di Milano, e il supporto di **IFOAM**, SANA 2013 è articolato in **tre i settori espositivi.** Nei padiglioni dedicati all'**Alimentazione** saranno **esposti esclusivamente prodotti biologici certificati**. La valutazione delle certificazioni dei prodotti alimentari è affidata ad un'**apposita Commissione di Controllo** composta da tecnici scelti in collaborazione con Federbio. Il settore **Benessere** ospiterà **aziende produttrici di cosmetici, erbe officinali, trattamenti naturali per la salute, integratori alimentari, cibi funzionali.** Nel settore **Altri Prodotti Naturali**, infine, saranno esposti prodotti dedicati al vivere quotidiano ecologico: dai tessuti e abbigliamento naturali e bio, ai mobili in legno non trattato, ai prodotti per la casa e il tempo libero.

L'OSSERVATORIO DI SANA.

Anche quest'anno, nell'ambito del ricco programma culturale che affiancherà l'esposizione, l'Osservatorio di SANA **(curato in partnership con Nomisma)** avrà il compito di fornire informazioni e dati aggiornati sull'andamento della filiera agroalimentare biologica italiana.

A SANA LA PREVENZIONE, I CIBI FUNZIONALI, LA NUTRACEUTICA.

Di sicuro interesse, sempre all'interno del programma culturale di SANA, si preannunciano i convegni sulla prevenzione e sul mantenimento della salute programmati dalla Fondazione Istituto di Scienze della Salute, presieduta dal professor Enrico Roda. I congressi medici, di alto profilo medico scientifico, e per questo indirizzati anche alla comunità scientifica, andranno ad integrare il mondo della salute con quello della produzione alimentare, con particolare attenzione alla produzione biologica e a quella legata alla Dieta Mediterranea. Le tematiche che saranno dibattute dagli esperti riguarderanno:

- **l'invecchiamento della popolazione. Moderni aspetti di prevenzione e di terapia delle malattie cardiovascolari.** Questo convegno è dedicato, in particolare, a medici di base, gastroenterologi, medici internisti, cardiologi, nutrizionisti, farmacisti e infermieri, biologi nutrizionisti, geriatri;
- **un viaggio giornaliero nell'epatologia e nella gastroenterologia.** Il convegno è indirizzato in prima linea a medici di base, gastroenterologi, medici internisti, cardiologi, nutrizionisti, farmacisti e infermieri, biologi nutrizionisti;
- **cibi integrali e promozione della salute.** Il convegno si rivolge soprattutto a medici di base, nutrizionisti, biologi nutrizionisti, chimici, biochimici, tecnologi alimentari, farmacologi;
- **lo spettro della patologia da glutine: celiachia, allergia al grano, sensibilità al glutine.** Questo appuntamento è dedicato a medici di base, nutrizionisti, gastroenterologi, medici internisti, biologi nutrizionisti, dietisti, pazienti celiaci.

L'EDIZIONE 2013 DI SANA ACADEMY.

I corsi di formazione e aggiornamento professionale, a ingresso libero, si presentano alquanto arricchiti e ampliati rispetto al passato, sotto il profilo sia dei temi trattati sia del numero di incontri programmati. **Due i programmi offerti ad espositori e visitatori:**

- uno dedicato **alla salute e cura della persona (uso di prodotti derivati dalle piante officinali, cosmesi naturale, naturopatia e omeopatia)** con un'attenzione specifica rivolta alle **erboristerie** (con un workshop su **comunicazione e rapporto con il client**e e uno sulle **nuove normative**);
- l'altro dedicato all'**alimentazione biologica**, che spazierà dalla **ristorazione** alla **caffetteria**, dalla **gelateria** e **pasticceria** alla **ristorazione collettiva bio**.

L'avvio dei corsi è **programmato** nel mese di **giugno: a Roma, lunedì 17**, con un **incontro rivolto ai ristoratori**, e a **Milano, lunedì 24, con un workshop indirizzato agli erboristi.** Tutti gli altri seminari si terranno successivamente presso il Quartiere Fieristico nell'ambito di SANA 2013. Per le **preiscrizioni online consultare il sito di SANA**, che ospita anche **il programma degli incontri (www.sana.it).**

NASCE SANA SHOP.

Per venire incontro alle numerose richieste giunte negli scorsi anni da parte dei visitatori, con SANA 2013 nasce **SANA SHOP**, uno spazio allestito da BolognaFiere, in cui solo gli espositori di SANA potranno vendere i loro prodotti. Per informazioni: donato.martelli@bolognafiere.it

SANA.IT COMPLETAMENTE RINNOVATO.

Notizie flash, approfondimenti nell'area "focus on", aggiornamenti in tempo reale: il sito completamente rinnovato www.sana.it, renderà più accessibili le informazioni per gli operatori professionali e per il pubblico dei visitatori.

IL CHI E' CHI DEL MERCATO BIOLOGICO SUD COREANO.

Nell'ambito delle strategie di valorizzazione ed internazionalizzazione del Made in Italy, il **Ministero dello Sviluppo Economico** finanzia un ampio programma dedicato al settore agroalimentare biologico e alla cosmetica naturale, per **promuovere, diffondere e proteggere, in Corea del Sud, le eccellenze di settore italiane**. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con **FederBio** e con **Federalimentare** e si avvale delle competenze tecniche di **BolognaFiere**. Il **progetto è rivolto alle aziende italiane produttrici di alimenti biologici, prodotti cosmetici, integratori, erbe officinali biologiche e naturali interessate** allo sviluppo del proprio **export in Corea del Sud**. In questo contesto, il **22 aprile scorso, presso il Quartiere Fieristico di Bologna**, si è tenuto un seminario informativo intitolato **"Il mercato coreano dei prodotti alimentari bio e della cosmesi naturale"**. Alle aziende che vi hanno partecipato è stata fornita un'ampia panoramica sulle dinamiche commerciali e sulle potenzialità del mercato sud coreano, nonché sulle normative doganali in vigore in quel paese e sui principali canali di distribuzione, oltre che sulle peculiarità e sulle tendenze del consumatore-tipo sudcoreano. **I prossimi appuntamenti** prevedono **un evento di presentazione, a Seoul**, delle aziende di settore italiane e l'organizzazione di **incontri B2B** con operatori sudcoreani **in occasione di SANA 2013 (per informazioni: luisa.bersanetti@bolognafiere.it).**

Ufficio Stampa SANA - Ufficio stampa BolognaFiere

fiere