

informabio

TECNICA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E BENESSERE

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 s.r.l. - Bologna - Edizione: Grandi e Grandi - Stampa: Tipolitografia FG - Savignano sul Panaro - Modena - Costo a copia €0,55

Invio delle fatture/estratti conto mediante posta elettronica

Con la presente siamo ad informarVi che la nostra società intende procedere con l'invio delle fatture e degli estratti conto mediante posta elettronica (in formato pdf), al fine di consentire al destinatario di riceverle immediatamente dopo la loro emissione e di evitare ogni possibile disagio postale.

L'invio del documento tramite posta elettronica è un mezzo consentito, ai sensi dell'art.21 DPR 633/72 e a seguito della CM n. 45/E del 19/10/2005; il documento informatico dovrà essere stampato da chi lo riceve e conservato come ogni altra fattura.

Vi richiediamo di inviarci il Vostro indirizzo e-mail a cui le fatture dovranno essere spedite, ritornandoci questo stesso foglio compilato e firmato, via fax al numero 051/564294 oppure via mail all'indirizzo: info@bioagricert.org

La sottoscritta azienda (Ragione sociale).....
autorizza Bioagricert s.r.l. ad inviare le fatture a mezzo posta elettronica al seguente indirizzo e-mail:

.....

Data e luogo..... Timbro e firma.....

Sabrina Zemella – Amministrazione Bioagricert s.r.l.

Sito Bioagricert e Informabio

Bioagricert ha avviato la revisione del sito www.bioagricert.org per offrire alle aziende un servizio più chiaro e di più facile consultazione. Il nuovo sito permetterà agli utenti di orientarsi fra le varie opzioni di certificazione, da quella agroalimentare biologica ai settori no food, nonché di essere sempre aggiornati sui cambiamenti normativi e su tutte le iniziative organizzate da Bioagricert. Il nuovo servizio, che sarà attivo dal mese di settembre, permetterà inoltre di inviare newsletter agli utenti registrati in tempo reale. A tal proposito, Bioagricert sta anche valutando la possibilità di inviare l'Informabio direttamente tramite newsletter.

Invitiamo tutte le aziende ed i soggetti interessati a registrarsi una volta che il nuovo sito sarà attivo.



Bioagricert a SANA 2014
Bologna, sabato 6 - martedì 9 settembre
insieme alle aziende certificate



Bioagricert organizzerà anche quest'anno un'area collettiva dove le aziende certificate potranno esporre usufruendo di due opzioni, una "basic" e una "plus" con maggiore spazio espositivo.

Formula BASIC

- Iscrizione a catalogo SANA
- Assicurazione, luce, servizi tecnici
- Banco reception 80x80x40 dotato di teca di vetro nella parte superiore per esporre i prodotti e sportelli chiudibili nella parte posteriore per riporre altri prodotti/materiale
- 1 tavolo con sedie per ricevere i clienti
- Grafiche incluse nell'allestimento (inviare logo ad alta risoluzione a francesca.cozzo@bioagricoop.it)
- 2 pass persona pedonali

Formula PLUS

All'interno di un'area collettiva:

- Iscrizione a catalogo SANA
- Assicurazione, luce, servizi tecnici
- Più spazio rispetto all'opzione BASIC
- Banco reception 80x80x40 dotato di teca di vetro nella parte superiore per esporre i prodotti e sportelli chiudibili nella parte posteriore per riporre altri prodotti/materiale
- Vetrinetta per esposizione prodotti con 3 ripiani di cm 50x50
- 1 tavolo con sedie per ricevere i clienti
- Grafiche incluse nell'allestimento (inviare logo ad alta risoluzione a francesca.cozzo@bioagricoop.it)
- 2 pass persona pedonali

Formula SOLO PRODOTTI

Bioagricert, inoltre, organizzerà un'area BAR, BACafè, dove offrire in degustazione gratuita i prodotti agli operatori interessati. Un incaricato Bioagricert prenderà i contatti per vostro conto e ve li spedisce al termine della manifestazione.

- Il logo aziendale sarà inserito in un volantino pubblicitario con i riferimenti dell'azienda. Inoltre sarà posizionato un pannello pubblicitario sulla parete del BAR.

Chi fosse interessato a ricevere la domanda di adesione o ulteriori dettagli, può contattare francesca.cozzo@bioagricoop.it (Tel. 051 562158)

A Sana 2014 appuntamento con l'alimentazione bio, gli integratori e la cosmesi naturale

Cereali, farine, prodotti da forno (dolci e salati), paste alimentari secche, fresche e ripiene, legumi secchi, marmellate, miele, bevande, formaggi, gelati e surgelati, alimenti a base di carne e pesce, oli, baby food, frutta e verdura: sono alcuni dei prodotti, **esclusivamente bio certificati**, che saranno **in mostra** nei **padiglioni di SANA 2014**, il **26° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale (BolognaFiere, sabato 6 settembre - martedì 9 settembre)**.

SANA sarà la vetrina d'eccellenza anche per i prodotti alimentari bio destinati a un'alimentazione particolare (ad esempio per celiaci, diabetici, sportivi) che saranno esposti nel **settore Benessere**, insieme a integratori alimentari, cosmetici a base di ingredienti naturali e/o di erbe officinali con certificazione biologica, prodotti fitoterapici.

Il padiglione **Altri prodotti naturali** sarà dedicato al **vivere ecologico quotidiano**, con prodotti per la pulizia della casa naturali, capi di abbigliamento bio, componenti di arredamento e mobili non trattati con sostanze chimiche.

Per chi volesse approfittare della visita al Salone per fare acquisti, visto l'altissimo indice di gradimento ottenuto nella passata edizione presso il pubblico dei visitatori e gli espositori anche quest'anno torna **SANA SHOP**, lo spazio allestito da BolognaFiere in cui solo gli espositori del Salone potranno vendere i loro prodotti.

L'expo sarà accompagnata da un **ricco cartellone di seminari e convegni di approfondimento** che offriranno ai visitatori e agli espositori l'opportunità di aggiornarsi sui temi di interesse legati al mondo del biologico, alla sana alimentazione sana e all'utilizzo di prodotti naturali per la cura del corpo. Imperdibile per gli operatori economici del settore, **sabato 6 settembre alle 14.30**, la **presentazione dell'annuale ricerca dell'Osservatorio di SANA**, curato da Nomisma su incarico di BolognaFiere e dedicato quest'anno alla definizione del profilo del consumatore bio italiano.

Notizie flash, approfondimenti, aggiornamenti saranno a disposizione in tempo reale sul sito www.sana.it.

BIOFACH2015

into organic

Vi ricordiamo che a partire dal mese di ottobre, inizieremo a raccogliere le adesioni per BIOFACH Germania che si svolgerà a Norimberga dall'11 al 14 febbraio 2015. **Tutti gli operatori interessati** a partecipare **possono inviare fin d'ora una mail a francesca.cozzo@bioagricoop.it in modo da ricevere le informazioni dettagliate sulle modalità di partecipazione non appena queste saranno disponibili.**

BIOFACH : grande successo per l'edizione 2014 e uno sguardo all'edizione 2015

42.445* visitatori professionali da 135 paesi (internazionalità: 44%) non hanno voluto mancare al 25° anniversario del BIOFACH e all'ottava edizione del VIVANESS. Con ciò i due saloni hanno registrato un'alta cifra costante di operatori provenienti dalla Germania e dall'estero. Durante le quattro giornate il Salone leader mondiale degli alimenti biologici e il Salone internazionale della cosmesi naturale hanno convinto ancora una volta per la loro proposta merceologica molteplice, innovativa e di elevata qualità. 2.263 espositori da 74 paesi (internazionalità: 70%) si sono presentati ai responsabili acquisti del settore alimentare e cosmetico su ben 42.468 mq netti. Le nazioni top 5 in visita sono state: Germania, Austria, Italia, Francia e i Paesi Bassi. Nel 2014 è stato dedicato un particolare focus al futuro dell'alimentazione biologica e al tema chiave Organic 3.0.

Mentre nel 2015, è stata scelta di nuovo una nazione particolarmente rappresentativa per il forte incremento del settore biologico: i Paesi Bassi. Secondo stime provvisorie di Bionext, organizzazione dei Paesi Bassi per lo sviluppo dell'agricoltura sostenibile e dell'alimentazione biologica con sede a Zeist (NL), nel 2013 il fatturato degli alimenti biologici nei Paesi Bassi è salito a 1,07 miliardi di Euro. Nell'intero settore del bio la crescita si aggirerebbe intorno al 6-8 % mentre nel commercio specializzato in alimenti biologici sarebbe stata del 9 %, riferisce Bavo van den Idsert, direttore di Bionext. Nei Paesi Bassi stessi, i negozi specializzati in alimentazione biologica sono i più importanti

punti di vendita di prodotti biologici dopo i negozi di alimentari al dettaglio. Nel 2012 per esempio, attraverso le catene di supermercati convenzionali è stato raggiunto il 55 % del fatturato mentre il commercio specializzato ha toccato il 30 %. La ristorazione collettiva ha registrato l'8 % e altri canali di vendita, come i mercati settimanali, la vendita presso i coltivatori stessi o tramite internet, hanno una quota del 7 %. **I Paesi Bassi** hanno quindi tutte le carte in regola per essere **Nazione dell'Anno al BIOFACH dall'11 al 14 febbraio 2015**.

Cosmesi naturale e biologica: la certificazione

Il settore dei cosmetici naturale e biologici sta conoscendo una crescita davvero importante. Responsabile anche il trend in aumento dell'utilizzo di prodotti naturali anche nel settore del make up.

A livello internazionale i mercati registrano tassi di crescita stabili e, se ci si attiene alle previsioni dei ricercatori di mercato, le prospettive per le prossime stagioni sono brillanti. In Italia, nei primi sei mesi del 2013 il fatturato realizzato con i prodotti cosmetici naturali e biologici (certificati e "vicini alla natura") è cresciuto del 3,5%, ed il fatturato complessivo del 2013 è stato pari a circa 410 mio di EUR (fonte: Associazione Cosmetica Italia di Pavia). **Sempre maggiore è anche il grado di informazione dei consumatori:** molti acquistano i loro prodotti cosmetici e per la cura del corpo in modo decisamente più consapevole di quanto facessero solo poco tempo fa e sono sempre più critici nei confronti delle sostanze dannose contenute in tubetti e vasetti.

Bioagricert, negli ultimi anni, **ha prestato particolare attenzione alla certificazione della cosmesi naturale e biologica**, rispettosa della salute e dell'ambiente, **perché è proprio la certificazione a garantire che i prodotti acquistati siano davvero ottenuti con materie prime naturali e biologiche e non contengano parabeni, siliconi e altre sostanze dannose.**

Bioagricert certifica l'applicazione da parte delle aziende di standard specifici per la produzione di cosmetici naturali e di cosmetici biologici che prevedono diverse tipologie di conformità.

I prodotti cosmetici per essere certificati "naturali" o "biologici" devono contenere la maggior parte degli ingredienti - cioè il 95% - "naturali" o "di origine naturale".

Per **ingredienti "naturali"** si intendono le sostanze ottenute da materie prime naturali quali i prodotti vegetali coltivati o da raccolta spontanea, prodotti di derivazione animale (quali dal latte, miele, ecc.) e minerali, manipolati solo con processi fisici (essiccazione, miscelazione, macerazione, ecc.).

Per **ingredienti "di origine naturale"** si intendono le sostanze ottenute sempre da materie prime naturali, come sopra riportato, che però possono subire, oltre ai processi fisici, alcuni processi chimici ammessi. Nel caso dei cosmetici "biologici" gli ingredienti naturali devono essere anche certificati da produzioni biologiche.



Standard per la cosmesi naturale "Natural Origin"

Questo standard **prevede che il 95% degli ingredienti siano "naturali" e "di origine naturale"**. Il rapporto fra ingredienti "naturali" e "di origine naturale" dipende dalla tipologia dei vari prodotti. E' **ammesso massimo il 5% di sostanze additive funzionali** come da lista allegata allo standard.



Standard per la cosmesi naturale "Natural Cosmetic"

Questo standard **prevede che il 95% degli ingredienti siano "naturali" e "di origine naturale"**. Il prodotto finito **deve contenere una percentuale minima di ingredienti "naturali"** che varia a seconda della tipologia di prodotto.



Standard per la cosmesi biologica "Bio-Organic"

Questo standard **prevede che il 95% degli ingredienti siano "naturali" e "di origine naturale"**. **La totalità degli ingredienti "naturali" deve essere certificata biologica** in base al Reg. CE 834/2007, agli standard NOP, JAS, IFOAM, etc. In deroga, un 5% di tali ingredienti "naturali" può non essere certificata biologica.



Qualora non tutti gli ingredienti "naturali" siano reperibili certificati biologici, deve essere specificata, in prossimità del marchio, **la percentuale di ingredienti biologici** utilizzati nel prodotto specifico che, in ogni caso, non deve essere inferiore al 70%.

Bioagricert può, inoltre, certificare in base allo **standard internazionale NATRUE** (www.natrue.org) per le aziende che vogliono esportare i prodotti nel mercato nord europeo.



Certificazione VeganCert

Bioagricert offre alle aziende anche la possibilità di certificare i prodotti in base al disciplinare VeganCert. Il produttore **garantisce**, in questo modo, **che nessuna sostanza utilizzata nella realizzazione del prodotto sia di origine animale.** Inoltre, il produttore attesta che non sono stati effettuati o commissionati test o procedure che abbiano comportato lo sfruttamento di animali.



Certificazione Leal

Bioagricert, inoltre, è impegnata da tempo per **lo stop completo e definitivo della sperimentazione sugli animali ed ha stretto una collaborazione con LEAL, ONLUS antivivisezionista, per verificare ed attestare che per ogni ingrediente e prodotto utilizzato sia stata definitivamente interrotta ogni sperimentazione sugli animali.**

Le aziende che chiederanno la certificazione LEAL STOP VIVISEZIONE-CONTROLLO BIOAGRICERT, devono implementare una politica che preveda l'utilizzo nei propri prodotti solo di ingredienti per i quali si sia interrotto ogni test o ri-test su animali a partire da una data (cut off) che l'azienda deve definire e dichiarare. A tal fine l'azienda deve richiedere ed ottenere delle DICHIARAZIONI DAI FORNITORI DELLE MATERIE PRIME, dichiarazioni che dovranno essere aggiornate ogni anno in caso di ri-ordine dell'ingrediente in quell'anno. L'azienda dovrà poi fornire la descrizione dell'attività, uno statement sulla politica di test su animali degli ingredienti e prodotti, l'elenco di tutti i prodotti realizzati sotto eventuali vari brand e l'elenco di TUTTI gli ingredienti utilizzati, compilando l'apposita modulistica fornita da Bioagricert; la modulistica e le dichiarazioni specifiche dei fornitori non sono necessarie per quelle materie prime costituite esclusivamente da piante secche, estratti di piante, oli vegetali e/o estratti o prodotti alimentari (es. polline, pappa reale ecc.), sulle quali non vengono effettuati test.

La partnership con LEAL prevede, inoltre, il coinvolgimento volontario delle aziende per le donazioni sulle borse di studio per i nuovi test alternativi. "Il futuro della ricerca dipende sempre dalle risorse economiche impiegate, che servono sia per acquistare le attrezzature, sia per pagare le "risorse umane", ossia i giovani ricercatori che lavorano e cercano di conquistarsi un'occupazione degna della loro laurea" - afferma la Dott.ssa Penco, biologa e ricercatrice universitaria nonché obiettore di coscienza. "Purtroppo, la ricerca con metodi alternativi/sostitutivi alla tradizionale ed obsoleta sperimentazione sugli animali non riceve finanziamenti adeguati". La Dott.ssa continua ringraziando LEAL per offrire ai giovani ricercatori un supporto economico per continuare nella ricerca di metodi alternativi. Le aziende hanno quindi la possibilità di dare un nuovo impulso alle ricerche tramite la creazione di borse di studio.



Nuova Certificazione SPA/Centri Benessere

Bioagricert ha messo a punto un nuovo standard per la certificazione dei **CENTRI BENESSERE** che utilizzano tecniche di massaggio tradizionali, prodotti cosmetici biologici e naturali, alimenti e bevande biologici, etc. Bioagricert procede ad una valutazione della SPA e rilascia un certificato che include da 1 a 5 stelle a seconda del punteggio finale.

INFO: riccardo.cozzo@bioagricert.org; antonio.perfetto@bioagricert.org
TEL +39 051 562158

I sistemi di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008

La norma rientra tra i sistemi gestionali di tipo volontario, basati sul superamento del requisito legislativo minimo, declinati come modelli organizzativi mirati al miglioramento continuo.

La guida metodologica per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità è la norma che, nello specifico, tratta tali sistemi in riferimento al settore agroalimentare, la UNI EN ISO 22005:2008.

Questa, definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità della filiera alimentare. Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

- definizione degli obiettivi;
- progettazione;
- implementazione.

Per quanto attiene i principi del sistema, sono indicati tra gli altri, la coerenza (tra requisiti e comunicazione) e la sostenibilità economica (efficienza nei costi).

La progettazione di un sistema di rintracciabilità prevede, in sintesi, l'analisi dei seguenti aspetti:

- a) prodotti e/o ingredienti considerati;
- c) posizione nella filiera agroalimentare;
- d) flusso di materiali;
- e) requisiti relativi alle informazioni. E' necessario definire quali informazioni,
 - ottenere dai fornitori;
 - raccogliere, riguardanti la storia del prodotto e del processo;
 - fornire ai clienti.
- f) procedure applicate.

L'implementazione segue alla fase precedente e manifesta la volontà, attraverso l'impiego di risorse adeguate, di attuare quanto progettato. La norma prevede, tra gli altri, la definizione dei seguenti aspetti:

- a) un piano della rintracciabilità in cui sia descritta, la gestione del sistema, i punti critici, le azioni preventive, le responsabilità, i documenti;
- b) un piano di addestramento del personale;
- c) un piano di verifica dell'efficacia del sistema;
- d) un riesame delle attività.

Realizzare sistema di rintracciabilità presenta difficoltà cui rivolgere la massima attenzione e, nel contempo, l'opportunità di apportare significativi miglioramenti nella gestione aziendale. Tra le principali difficoltà insite nel sistema è opportuno sottolineare la necessità di dimostrare, in concreto e in continuo, il pieno governo del processo. Per quanto attiene i vantaggi è possibile segnalare:

1. la maggiore garanzia di sicurezza dei prodotti;
2. l'aumento dei requisiti di prodotto/processo comunicabili al mercato;
3. la maggiore efficienza economica a seguito del controllo gestionale dei processi.

Il sistema di rintracciabilità può essere di due tipologie:

1. **interna;**
2. **di filiera.**

Nel primo caso è seguita l'evoluzione dei materiali coinvolti solo nell'ambito intra-aziendale. Il caso detto cancello-cancello, quindi solo nel contesto delle lavorazioni eseguite all'interno del sistema produttivo aziendale.

Nel secondo caso sono invece coinvolti anche i soggetti a monte della filiera mediante accordi volontari ed i materiali sono seguiti a partire dalla produzione primaria.

A cura di Donato Ferrucci, Dottore Agronomo, Responsabile Bioagricert Lazio (donato.ferrucci@bioagricert.it).

L'articolo completo è consultabile sul sito www.rivistadiagricola.org, n. 186 di Marzo 2014.

Per informazioni salvatore.sergi@bioagricert.org



**ORGANIC
FOOD
ORGANIC
MOOD**

来自欧洲的纯净有机食品

Progetto Mercato Cinese

Mercato Cinese? Il progetto OFOM alla Fiera SIAL di Shanghai ed alla Fiera IFE di Guangzhou, in attesa del World of Food di Pechino

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. Il progetto, dalla durata di tre anni, è iniziato a Febbraio 2012. Da allora numerose sono state le nostre iniziative: partecipazione a otto manifestazioni fieristiche (città target Shanghai Hong Kong e Canton);

organizzazione di eventi di degustazione in Hotel a 5 Stelle, incontri B2B, seminari, Cooking Demonstrations trasmesse dalle emittenti locali cinesi, eventi promozionali presso i punti vendita biologici, invito in Italia degli importatori incontrati.

Maggio è stato un mese pieno di importanti iniziative per il progetto OFOM. Abbiamo partecipato alla Fiera SIAL di Shanghai ed all'International Food Exhibition di Guangzhou. Inoltre sono stati organizzati eventi per avvicinare al mondo del biologico, sia i buyers che i consumatori finali.

Oltre alla Cooking Demonstration presso il Kerry Hotel di Shanghai Pudong, riproposta per la quarta volta e confermata un evento di successo, sono state organizzate tre degustazioni presso un supermercato Tesco a Shanghai e tre Cooking Demonstration a Ningbo, presso uno dei retailers più importanti della zona: Mercer China.

I prodotti oggetto di maggiore interesse sono:

- Baby food
- Snack dolci e salati
- Latte e formaggi
- Gelato
- Caffè
- Pizza e dolci surgelati
- Succhi di frutta

Bioagricoop è adesso pronta a ripartire con la prossima iniziativa: **la Fiera World of Food, che si terrà a Pechino dal 26 al 28 Novembre 2014, patrocinata da Anuga**. La fiera, alla sua prima edizione, sarà un canale preferenziale per l'accesso al mercato della Cina settentrionale. 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, è sede di 40.000 imprese food & beverage, da incontrare e con cui avviare rapporti di collaborazione. Infine, il mercato dei prodotti alimentari importati ha superato quota 7,5 miliardi di euro, con una crescita sempre a doppia cifra.

Lo staff di Bioagricoop come sempre curerà nel dettaglio tutti gli eventi dalla progettazione alla fase esecutiva. Le aziende partecipanti potranno usufruire di supporto tecnico logistico nella spedizione dei prodotti, assistenza in loco del nostro personale e di hostess professioniste, consulenza tecnica sulla certificazione biologica cinese, servizio di interpretariato professionale.

Per maggiori informazioni su come aderire al progetto si prega di contattare il Dott. Lorenzo Boni lorenzo.boni@bioagricoop.it – Tel. 051 6199753

Di seguito alcune immagini dei nostri eventi:



In senso orario, dall'alto: Stand alla fiera SIAL di Shanghai, Cooking Demonstration al Kerry Hotel di Pudong, Menu Degustazione presso Mercer China, materiale promozionale dell'azienda Soster, Seminario informativo sulle certificazioni biologiche presso l'IFE di Guangzhou.



ORGANICITY. Il Nuovo Progetto Bioagricoop per la Promozione dei Prodotti Biologici Italiani

Bioagricoop s.c.r.l. corona con un nuovo successo i suoi 30 anni di esperienza nel mondo del biologico.

Il progetto "Organicity", presentato lo scorso anno dalla nostra Organizzazione, è stato selezionato dallo Stato Italiano (Ministero delle Politiche Agricole) e dall'Unione Europea come vincente e presto si apriranno per le aziende biologiche italiane interessanti prospettive commerciali in nuovi mercati!!

Organicity è una nuova iniziativa triennale per la promozione ed informazione dei prodotti biologici europei in **Sud-est asiatico, India e America Latina (Brasile)**.

Il progetto partirà a Luglio 2014

La scelta di questi tre mercati è stata guidata dalla consapevolezza del loro potenziale sull'economia mondiale.

In particolare, il mercato ASEAN (associazione delle nazioni del Sud-est Asiatico) cresce attualmente ad un ritmo annuo del 10% ed è previsto a breve un netto aumento dell'export alimentare verso quest'area. Oggi l'area ASEAN può essere considerata nel suo insieme come il terzo maggiore mercato emergente al mondo dopo Cina e India.

L'India è la dodicesima più grande economia del mondo in termini nominali e la quarta in termini di potere d'acquisto e il suo tasso di crescita annuo del mercato alimentare è pari al 4,1 %.

Il Brasile è una delle maggiori economie emergenti con uno straordinario tasso annuo di crescita delle importazioni, superiore al 10%, e rappresenta per l'industria alimentare Italiana uno dei mercati di maggiore potenzialità, sia per la significativa comunità italiana presente, che per la crescita costante del turismo.

Nel corso dei tre anni di progetto verranno portate avanti le seguenti iniziative:

- Conferenze stampa nei tre mercati target con serate di gala.
- Manifestazioni Fieristiche: Thaifex Bangkok, Food and Hotel Asia (Singapore), FHW India, FHW Brasile, Biofach Brasile, Sial Brasile.
- Seminari informativi.
- Giornate informative presso ristoranti e alberghi.
- Settimane di promozione del bio presso le catene locali della Grande distribuzione.
- Incoming: invito in Italia degli importatori più interessanti! Gli eventi si svolgeranno in occasione di eventi di rilievo quali EXPO Milano 2015 e la Fiera SANA di Bologna!

E voi intendete aderire?

Per aderire e/o per ricevere maggiori informazioni sul nuovo progetto si prega di contattare il Dott. Lorenzo Boni – e-mail: lorenzo.boni@bioagricoop.it – Tel: 051 61 99 753.