



**DAL CAMPO ALLA
TAVOLA:
TUTELIAMO LA SICUREZZA,
GARANTIAMO LA GENUINITÀ
E LA TIPICITÀ DEGLI ALIMENTI**



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ



CHI SIAMO

Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, di RINA SERVICES S.p.A. e del Sistema Camerale Italiano, presente su tutto il territorio nazionale, è in grado di fornire tutti i servizi certificativi (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS, GLOBALG.A.P., DOP-IGP-STG, etc.) essenziali oggi all'industria agroalimentare per un'appropriata qualificazione del prodotto e per un miglioramento della competitività su mercati nazionali ed esteri sempre più selettivi.

Agroqualità nasce nel 1995 dall'esigenza delle Camere di Commercio di presidiare i temi della certificazione agroalimentare, dotandosi di una struttura specializzata, in grado di operare in un mercato che, a metà degli anni novanta, iniziava a presentare esigenze di salvaguardia dei valori della qualità. Qualificazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari da sempre rappresentano la mission di Agroqualità.

Nel corso del 2007, al fine di potenziare e ampliare le attività ed i servizi offerti alle imprese, si è concretizzata l'alleanza con il RINA, tra i primi organismi di certificazione italiani che completa le potenzialità acquisite dall'azienda in ambito regolamentato, con una vasta gamma di servizi nella certificazione volontaria di prodotto e di sistema.

Grazie all'acquisizione e la successiva fusione per incorporazione avvenuta nel 2013 di Ismecert S.r.l., ente di certificazione specializzato nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, Agroqualità è diventato l'organismo di controllo di riferimento per tutto il Centro/Sud Italia.

www.agroqualita.it

SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE

Sistema di gestione per la qualità - ISO 9001:2015

Standard atto a dimostrare la capacità di un'Organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi produttivi in modo tale da riconoscere e soddisfare i bisogni dei clienti (inclusi quelli relativi al rispetto dei requisiti cogenti), nonché l'impegno a migliorare continuamente tale capacità.

Sistema di gestione ambientale - ISO 14001:2015

Standard atto a dimostrare la capacità di un'Organizzazione di gestire i propri processi, non solo nel rispetto delle norme ambientali, ma dotandosi di una vera e propria politica ambientale, definendo obiettivi di qualità ambientale, predisponendo ed implementando un sistema atto a realizzare tale politica e a conseguire gli obiettivi correlati, e impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni ambientali.

Sistema di gestione della sicurezza alimentare - ISO 22000:2005

Standard atto a dimostrare la capacità di un'Organizzazione di tenere sotto controllo e gestire i rischi e le tematiche connesse alla sicurezza alimentare. Applicabile a qualunque organizzazione lungo la filiera agroalimentare. Fra i punti di forza: la capacità di integrare il metodo HACCP e i principi del Codex Alimentarius all'interno di un modello gestionale unico e la propedeuticità e integrabilità con certificazioni miste di sistema/prodotto quali UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, EMAS, SA 8000, BS OHSAS 18001, BRC, IFS.

FORNITORI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Global Standard for Food Safety - BRC

International Food Standard - IFS

Standard definiti dalle più importanti catene distributive europee per qualificare e attestare qualità, sicurezza e conformità legale dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione.



GLOBALG.A.P.

Standard definito dalle più importanti catene distributive europee per assicurare le buone pratiche agricole e lo sviluppo di best practice nella produzioni ortofrutticole, floreali e per armonizzare i criteri con i quali effettuare le verifiche sui fornitori. I punti essenziali riguardano rintracciabilità, aspetti ambientali, prodotto, condizioni dei lavoratori e gestione aziendale. Lo standard è rivolto anche ai soggetti intermedi della filiera (logistica, commercianti, trader, trasportatori) per garantire la rintracciabilità delle produzioni certificate GLOBALG.A.P (Catena di Custodia - CoC) e prende in esame la valutazione di potenziali rischi sociali nell'azienda agricola (GLOBALG.A.P "Risk assessment on social practices - GRASP).

IFS Logistic

Standard definito dalla Grande Distribuzione europea per qualificare e attestare qualità, sicurezza e conformità legale per le aziende che offrono un servizio logistico di trasporto e stoccaggio di prodotti alimentari e non alimentari. Lo standard è applicabile per prodotti alimentari confezionati e sfusi e prodotti a temperature controllate (latte, olio, carne, ecc).

IFS Broker

Standard definito dalla Grande Distribuzione europea per qualificare e attestare qualità, sicurezza e conformità legale per le aziende che offrono il servizio d'intermediazione, agenzia e importazione dei prodotti destinati ai retailers, coprendo l'ultimo passaggio tra la produzione e la distribuzione dei prodotti, laddove il prodotto non sia fisicamente gestito e/o manipolato.

FILIERE DI COLTIVAZIONE, ALLEVAMENTO, PRODUZIONE

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - ISO 22005:2007

Standard atto a dimostrare la capacità di un'Organizzazione (azienda o filiera) di fornire al consumatore garanzia di una gestione controllata della rintracciabilità. L'applicazione dello standard consente di tenere sotto controllo i lotti di produzione lungo tutta o parte della catena produttiva aziendale, particolarmente utile nei casi di ritiro/riciamo del prodotto, di condividere gli stessi principi con i propri clienti/fornitori e di conseguire una riduzione dei costi legati a un eventuale ritiro.

Certificazione della rintracciabilità di filiera agroalimentare - Filiera controllata

Certificazione di prodotto con doppia valenza sia di controllo dei requisiti igienici, sia di valorizzazione dei requisiti di qualità del prodotto.

AZIENDE AGRICOLE E INDUSTRIE AGROALIMENTARI

Certificazione di prodotto con requisito "NO OGM"

Assicura la gestione e il monitoraggio dei prodotti a rischio OGM mediante l'implementazione di un disciplinare definito dal produttore ed approvato da Agroqualità.

Certificazione di prodotto in regime volontario

Assicura la conformità di un prodotto, rispetto a un disciplinare approvato da Agroqualità, al fine di salvaguardarne le caratteristiche peculiari relative anche alle componenti ed alle tecniche produttive.



RISTORAZIONE E CATERING

Sistemi di autocontrollo basati sul metodo HACCP - UNI 10854:1999

Standard che pone sotto controllo la sicurezza igienica degli alimenti, mediante l'identificazione dei punti critici del processo e la definizione di criteri atti a prevenire, ridurre, o eliminare i potenziali rischi.

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)

Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione d'imballaggi destinati ai prodotti alimentari UNI EN 15593:2008

Standard applicabile ai fabbricanti d'imballaggi destinati ai prodotti alimentari, ivi comprese le fasi d'immagazzinaggio e trasporto. I principali benefici sono: migliore tutela delle responsabilità del produttore circa la sicurezza igienica del prodotto grazie all'approccio sistematico e preventivo nell'analisi dei rischi ed ai sistemi di autocontrollo igienico e di rintracciabilità; maggiore garanzia di conformità legislativa grazie ad una risposta sistematica e puntuale ai requisiti imposti dalla normativa cogente; migliore comunicazione con fornitori e clienti lungo la filiera per l'individuazione di tutti i potenziali pericoli al fine di un'efficace gestione e controllo dei rischi ad essi associati.

Imballaggi - BRC IoP Global Standard

Standard definito da BRC - Global Standard for Food Safety in collaborazione con l'Institute of Packaging fornisce garanzie alla GdO internazionale - in particolare anglosassone - in materia di sicurezza igienico sanitaria dei materiali a contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI

Reg. (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004

Il Reg. (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004 sono strumenti atti a rendere trasparente l'origine ed a garantire la tracciabilità rispettivamente delle carni bovine e di quelle avicole. Entrambi i provvedimenti prevedono la possibilità di riportare in etichetta alcune informazioni ulteriori, oltre a quelle obbligatorie, inerenti al tipo di alimentazione, al tipo di allevamento, alla razza o al tipo genetico, attraverso la predisposizione di uno specifico disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica in Europa è stata regolamentata per la prima volta a livello comunitario nel 1991 con il Reg. (CEE) n° 2092/91. Tale Regolamento è stato sostituito dal Reg. CE 834/2007, entrato in vigore il 1° gennaio 2009.

Il sistema di produzione agricola biologica ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e della biodiversità e cerca di offrire al consumatore prodotti genuini ottenuti nel rispetto del ciclo della natura. L'azienda agricola biologica è un unico "agro-eco-sistema" nel quale l'attività dell'uomo si inserisce utilizzando tecniche rispettose della fertilità del suolo, delle singole colture, degli animali e dell'equilibrio ambientale: tali tecniche escludono l'impiego di concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).



QUALITÀ SOSTENIBILE

Con Decreto Ministeriale 8 maggio 2014, recante «Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari» (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 174 del 29 luglio 2014), è stato istituito il marchio del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata denominato “Marchio SQNPI” che identifica i prodotti agricoli ed agroindustriali, le cui modalità di produzione sono conformi alla norma tecnica della produzione integrata e sono certificate nell’ambito del SQNPI. La finalità del SQNPI è quella di certificare le produzioni agricole ed agroindustriali ottenute utilizzando mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità volti a ridurre al minimo l’uso delle sostanze chimiche di sintesi ed a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI, DEI VINI, DELLE TRADIZIONI DEL TERRITORIO DI ORIGINE

L'Italia è caratterizzata da un'ampia varietà di prodotti agroalimentari per i quali il concetto di qualità si collega strettamente alla tradizione ed all'area geografica di origine.

La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia della loro essenza intesa come metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento al territorio trovano una efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG introdotti nel 1992 dalla Comunità Europea per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari tipici.

Le recenti norme comunitarie e nazionali hanno esteso le definizioni di DOP e IGP anche al settore vitivinicolo e hanno introdotto un sistema di controllo dell'intera filiera al fine di tutelare le particolari caratteristiche di qualità dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica. Agroqualità è autorizzata ad operare per il controllo dei prodotti DOP, IGP, STG e dei vini a DOP/DOCG/DOC, IGP/IGT e varietali.

In relazione alle caratteristiche del prodotto può essere scelto il tipo di protezione più appropriato:

- **Denominazione di origine protetta - DOP:** le caratteristiche qualificanti sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico ed ai fattori naturali ed umani. Tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nel predefinito territorio di origine.
- **Indicazione geografica protetta - IGP:** qualità, reputazione o altre caratteristiche del prodotto possono essere riferite all'ambiente geografico. Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione deve avvenire nel predefinito territorio di origine.
- **Specialità tradizionale garantita - STG:** il prodotto è caratterizzato da requisiti intrinseci (chimici, fisici, microbiologici, organolettici) o dal metodo di produzione. In tal modo la peculiarità del prodotto si può attribuire all'utilizzo di materie prime, composizioni o metodi produttivi di trasformazione capaci di rispecchiare tecniche tradizionali.

LE NOSTRE ECCELLENZE

Denominazione d'Origine Protetta - Indicazione Geografica Protetta	
Agnello del Centro Italia IGP	Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana, Umbria
Canestrato di Moliterno IGP Fagioli di Sarconi IGP Peperone di Senise IGP	Basilicata
Caciocavallo silano DOP	Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia
Capocollo di Calabria DOP Liquirizia di Calabria DOP Olio extravergine di oliva Lametia DOP Pancetta di Calabria DOP Salsiccia di Calabria DOP Soppressata di Calabria DOP Torrone di Bagnara IGP	Calabria
Carciofo di Paestum IGP Castagna di Montella IGP Cipollotto Nocerino DOP Fico bianco del Cilento DOP Limone Costa D'Amalfi IGP Limone di Sorrento IGP Marrone di Roccadaspide IGP Melannurca campana IGP Nocciola di Giffoni IGP Olio extravergine di oliva Cilento DOP Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP Olio extravergine di oliva Irpinia Colline dell'Ufita DOP Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina DOP Olio extravergine di oliva Terre Aurunche DOP Pomodoro del piennolo del vesuvio DOP Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP Provolone del monaco DOP	Campania
Cappellacci di zucca ferraresi IGP Ciliegia di Vignola IGP Salama da sugo IGP Pampapato di Ferrara IGP	Emilia Romagna
Formaggio di Fossa DOP	Emilia Romagna e Marche
Carciofo romanesco del Lazio IGP Porchetta di Ariccia IGP Ricotta Romana DOP Sedano Bianco di Sperlonga IGP	Lazio
Olio extravergine Cartoceto DOP	Marche
Clementine del golfo di Taranto IGP Olio extravergine di oliva DOP Dauno Olive da tavola La Bella della Daunia DOP	Puglia
Lardo di Colonnata IGP Marrone di Caprese Michelangelo DOP Mortadella di Prato IGP Pecorino delle Balze Volterrane DOP Zafferano di San Gimignano DOP	Toscana
Olio extravergine di oliva Monte Etna DOP Olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP Olio extravergine di oliva Val di Mazara DOP Olio extravergine di oliva Valle del Belice DOP Olive da tavola Nocellara del Belice DOP Pesca di Leonforte IGP	Sicilia
Specialità Tradizionale Garantita	
Mozzarella STG	
Pizza STG	

Vini a Denominazione d'Origine Protetta

Abruzzo
Cerasuolo d'Abruzzo
Controguerra
Montepulciano d'Abruzzo
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
Ortona
Trebiano d'Abruzzo
Tullum o Terre Tollesi
Villamagna

Abruzzo

Aglianico del Taburno
Asprinio di Aversa
Campi Flegrei
Capri
Casavecchia di Pontelatone
Castel San Lorenzo
Cilento
Costa d'Amalfi
Falanghina del Sannio
Falerno del Massico
Fiano di Avellino
Galluccio
Greco di Tufo
Irpinia
Ischia
Penisola Sorrentina
Sannio (Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Guardiola)
Taurasi
Vesuvio

Campania

Aleatico di Gradoli
Colli Etruschi Viterbesi
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
Tarquinia
Vignanello

Lazio

Boca
Bramaterra
Calosso
Colline Novaresi
Coste della Sesia
Fara
Gattinara
Ghemme
Lessona
Sizzano
Valli Ossolane

Piemonte

Vini a Indicazione Geografica Protetta

Colli Aprutini
Colli del Sangro
Colline Frentane
Colline Pescaresi
Colline Teatine
Del Vastese o Histonium
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila
Terre di Chieti

Abruzzo

Benevento
Campania
Catalanesca del Monte Somma
Colli di Salerno
Dugenta
Epomeo
Paestum
Pompeiano
Roccamonfina
Terre del Volturno

Campania

Civitella d'Agliano
Colli Cimini

Lazio



ISPEZIONI

Agroqualità opera per conto di soggetti terzi effettuando verifiche indipendenti su vari schemi tra cui:



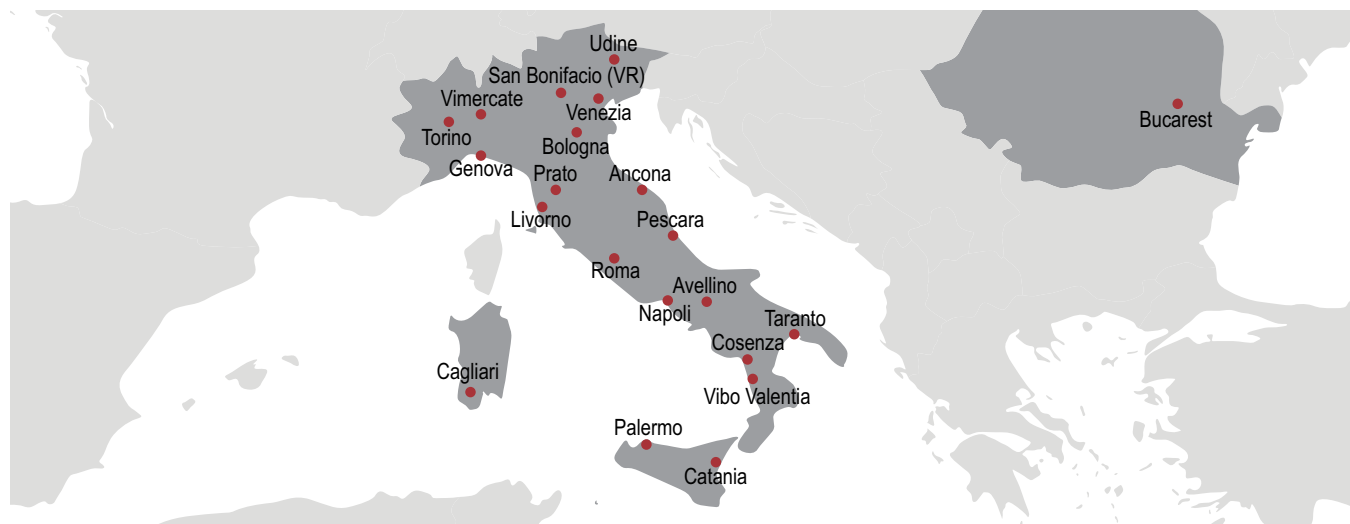
Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



TF

Traceability & Fashion

I NOSTRI UFFICI



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Agroqualità, tramite la controllante RINA SERVICES S.p.A. offre altresì un ampio e completo portafoglio di servizi di certificazione, ispezione e testing.

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy
Ph. +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692
agroqualita@agroqualita.it
www.agroqualita.it

Via Corsica, 12 - 16128 Genova - Italy
ph. +39 010 53851 - fax +39 010 5351000
info@rina.org
WWW.RINA.ORG
WWW.RINAGROUP.ORG

RINA Corporate Image®



RINA