

**RI A AGROQ**



Agroqualità.  
Dal campo alla tavola

RINA fornisce un'ampia gamma di servizi nei settori Energia, Marine, Certificazione, Infrastrutture e Trasporti, Industry attraverso una rete globale di 170 uffici in 65 Paesi.

RINA partecipa alle principali organizzazioni internazionali, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

Il patrimonio enogastronomico e la dieta mediterranea sono punti di forza del Made in Italy. Ciò che li rende apprezzati e conosciuti a livello internazionale è la qualità dei prodotti, che non si limita solo alla bontà e alla genuinità, ma significa anche garanzie di sicurezza e salubrità. Agroqualità accompagna i produttori con certificazioni specifiche per valorizzare ogni aspetto del processo di produzione e dei prodotti stessi.

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

### **Chi siamo**

Agroqualità, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, di RINA Services 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, ente di certificazione specializzato nella valorizzazione delle produzioni di qualità, Agroqualità è diventato uno dei maggiori player italiani nell'ambito dei controlli per il mercato agroalimentare.

Nel 2016, sulla scorta di un'attenzione sempre crescente alle tematiche della sostenibilità e ambientali, Agroqualità ha iniziato ad operare nel settore delle produzioni da agricoltura biologica ed integrata. Inoltre ha aderito al progetto promosso dal Ministero dell'Ambiente per certificare secondo lo schema VIVA, che mira a migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori (aria, acqua, territorio, vigneto).





## 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 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, EMAS, SA 8000, BS OHSAS 18001, BRC, IFS.

## 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.



## **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 nelle 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/richiamo 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.



## **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 biologico 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).

Agroqualità è stata autorizzata a svolgere le funzioni di controllo previste dal Reg. CE 834/2007, sugli operatori che producono, preparano, immagazzinano, importano da un Paese terzo i prodotti agricoli vivi o non trasformati ed ai prodotti agricoli trasformati destinati ad essere usati come alimenti ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica. Il codice identificativo attribuito è IT-BIO-018.

## 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 BEVANDE SPIRITOSE E 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. Il sistema delle indicazioni geografiche è stato esteso anche alle bevande spiritose. Agroqualità è autorizzata ad operare per il controllo dei prodotti DOP, IGP, STG e dei vini a DOP/DOCG/DOC, IGP/IGT, varietali e delle bevande spiritose.

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 Soppresata 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
Arancia del Gargano IGP Clementine del golfo di Taranto IGP Limone femminello del Gargano 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 Volterranee 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
<b>Specialità Tradizionale Garantita</b>	
Mozzarella STG	
Pizza STG	



## Vini a Denominazione d'Origine Protetta

---

Abruzzo Cerasuolo d'Abruzzo Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Controguerra Montepulciano d'Abruzzo 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 Guardiolo) 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
-------------------------------------	-------

---

**Agroqualità**

Viale Cesare Pavese, 305  
00144 Roma - Italy

T. +39 06 54228675  
agroqualita@agroqualita.it

**agroqualita.it**