



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

**ESPERIENZA
SULL'APPLICAZIONE DEL
MARCHIO "QC"**



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Inquadramento Produttivo

- ✓ Buone pratiche agricole - difesa integrata
(Dir. UE 128/09 - Dgls 150/2012 - PAN 2014)
- ✓ Produzione Integrata (Disciplinari Regionali)
- ✓ Produzione Biologica (Reg. CE 834/07)



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Cos'è la Produzione Integrata

“E' un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, in quanto prevede l'uso **coordinato e razionale** di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori”



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Aiuti Comunitari alla:

Produzione Integrata

- PSR misura 10.1.01
- OCM ortofrutta: misura 7 azioni ambientali (Reg. UE 1308/2013) interventi A.1 e C.5

Produzione Biologica

- PSR misura 11 (conversione 11.1.01 e mantenimento 11.2.01)
- OCM ortofrutta: misura 7 azioni ambientali (Reg. UE 1308/2013) intervento A.2



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Produzione Integrata Certificata

- Marchi Regionali (es. marchio QC Emilia Romagna LR 28/99)
- Certificazione secondo Norma Tecnica UNI 11233/09 “Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari”
- Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata “SQNPI” (28/09/2016)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Certificazione Marchio QC



Presentazione disponibile alla pagina: <http://www.asipo.it/CoseilmarchioQC>



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Che cos'è il Marchio QC?

E' un marchio collettivo denominato "Qualità Controllata" di proprietà della Regione Emilia-Romagna, finalizzato alle produzioni ottenute con tecniche di Produzione Integrata rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore.



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Riferimento normativo del marchio QC?

Il marchio QC è stato realizzato ai sensi della **L.R.**

28/99 della regione Emilia Romagna, per valorizzare e rendere riconoscibili le produzioni agroalimentari di qualità, ottenute con tecniche e metodologie di Produzione Integrata secondo i Disciplinari dalla stessa emanati ed aggiornati.



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Chi può aderire ed utilizzare il marchio QC?

L'art. 3 della LR 28/99 prevede la concessione a:

- a) Imprese singole o associate che producono alimenti destinati al consumo umano;
- b) Imprese di trasformazione e/o commercializzazione che sottoscrivono specifici contratti di coltivazione con le imprese di cui al punto (a)



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Quali prodotti possono essere certificati QC

Si può aderire al QC con tutti i prodotti per i quali sono previsti i Disciplinari di Produzione e di Post-Raccolta.

In questo paniere rientrano la maggior parte degli ortofrutticoli, cereali, carni, prodotti ittici, ecc.



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Come si aderisce al Marchio QC?

- ✓ presentando un'apposita domanda alla regione Emilia Romagna e scegliendo un Ente di Certificazione dalla stessa accreditato;
- ✓ produrre nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata emanati annualmente dalla RER



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Quali opportunità offre la certificazione QC?

Le produzioni ottenute nel rispetto della certificazione QC offrono una “garanzia” ai consumatori, di un prodotto **salubre ed ottenuto nel rispetto ambientale**, questo, grazie ad un piano di controllo di tutte le fasi produttive interno alla produzione (aziende agricole ed OOPP) ed alle verifiche da parte di un **ente indipendente quale parte terza (Ente di Certificazione)**



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

L'esperienza di ASIPO:

- 1996 inizio divulgazione della Produzione Integrata presso le aziende socie dell'O.P.;
- 2002 conversione di tutte le produzioni gestite da ASIPO, compreso il pomodoro da industria, alla Produzione Integrata
- 2002 riconoscimento quale cessionario del marchio regionale dell'Emilia Romagna QC - Qualità Controllata.



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

- 2002 certificazione conformemente al “Sistema di rintracciabilità di filiera” secondo la norma UNI 10939:2001 prima e UNI EN ISO 22005:08 poi
- 2012 certificazione GlobalGap opzione 2, che ad oggi interessa il 30% delle aziende socie ed il 48% della superficie a pomodoro trattato da ASIPO



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Quali risultati col marchio QC?

- ✓ apripista per altri tipi di valorizzazione dei nostri prodotti quale la rintracciabilità di filiera e la certificazione Global Gap opzione 2
- ✓ opportunità di beneficiare dei contributi all'uopo previsti dall'OCM e dai PSR
- ✓ possibilità di crescita in quelle industrie impegnate nella valorizzazione dei derivati tramite l'etichettatura QC



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Quali sono le opportunità mancate?

Il marchio QC, quale emblema di garanzia qualitativa e salubrità dei prodotti, è certamente apprezzato nel mercato degli ortofrutticoli freschi, mentre nel comparto dei prodotti trasformati è certamente conosciuto dagli addetti ai lavori ma poco o niente dal pubblico dei consumatori.



Piacenza 30 novembre 2017



Quale strategia adottare?

Premesso che il consumatore finale percepisce la qualità offerta, in modo chiaro, sui **prodotti biologici** e/o sui vari **Brands** presenti sul mercato, diversamente non percepiscono il concetto e la relativa valorizzazione fornita dalla “Produzione Integrata” seppur certificata, per cui bisogna ampliare le attività di comunicazione al pubblico consumatore legando il prodotto al territorio



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

Cosa fare allora?

Il mondo organizzato delle OOPP, assieme alle istituzioni regionali, **hanno percorso la strada giusta**: ora però dobbiamo individuare un nuovo percorso di **VALORIZZAZIONE**, che coinvolga tutti gli attori della filiera del pomodoro ed i territori di pertinenza, che sia in grado di trasmettere ai mercati la qualità che il nostro sistema organizzato oggi è in grado di offrire: produzione integrata e biologica, rintracciabilità, univocità -distintività del prodotto e dei sapori, rispetto dei diritti dei lavoratori,



Piacenza 30 novembre 2017



Riflessione!

Tutti sappiamo che il mercato del pomodoro da industria segue logiche di domanda - offerta di ambito mondiale. Se vogliamo sopravvivere a queste logiche dobbiamo assolutamente rendere distintivo ed appetibile il nostro prodotto indirizzandolo a quei consumatori propensi ad apprezzarlo!!!

Cosa non facile, ma è l'unica sfida che possiamo e dobbiamo perseguire in modo condiviso



Piacenza 30 novembre 2017



OP ASIPO

L'OI Pomodoro da Industria Nord
Italia è l'organismo più
accreditato per imbastire e
coordinare un progetto di
valorizzazione territoriale!!!