



Siamo un gruppo di imprenditori con una consolidata esperienza nel settore dell'alimentazione. Nel 1994 abbiamo deciso di unire le nostre competenze e le nostre aspirazioni per fare qualcosa di veramente buono, per noi, e per tutti.

Buono perché fatto nel pieno rispetto della natura e degli animali; buono perché fatto senza l'utilizzo di sostanze dannose per la salute; buono perché fatto in modo semplice ma con sapienza e maestria; buono perché proveniente dalle nostre terre.

Ed abbiamo intrapreso la strada del **biologico**. Ci abbiamo creduto ed abbiamo investito tutte le nostre energie.

I nostri prodotti sono figli della dieta mediterranea ed hanno il gusto tipico delle nostre regioni.

Oggi, grazie all'integrazione tra **agricoltura biologica** e le più moderne tecnologie industriali, riusciamo a realizzare prodotti di alta qualità ad un prezzo giusto, entrando nelle famiglie di più di 40 paesi nel mondo, che, credendo nel biologico e nel

Made in Italy

, hanno scelto

Bioitalia

Abbiamo rivoluzionato il settore superando il preconcetto che limitava il **biologico** ai soli specializzati, ponendoci sin dall'inizio l'obiettivo di rendere il

biologico

alla portata di tutti.

Perché solo così il **biologico** può avere un senso ed è solo così che può dare risultati concreti, tangibili, per il nostro pianeta, per la nostra salute e per quella dei nostri figli.

Sono oltre 15 anni che **Bioitalia** produce alimenti da agricoltura biologica. Alimenti della migliore tradizione mediterranea, molti dei quali, provenienti dalle regioni del Sud Italia, tipici e buoni come quelli di “una volta”.

La scelta di adottare il sistema dell'agricoltura biologica nasce dalla volontà di offrire prodotti sani e sicuri, con elevate proprietà nutrizionali e con caratteristiche organolettiche uniche, strettamente legate al clima ed al suolo delle zone di provenienza. L'agricoltura biologica si basa sulla fertilità intrinseca del suolo, sul rispetto delle piante, degli animali e del paesaggio e sull'ottimizzazione di tutti questi fattori interdipendenti. L'utilizzo delle risorse naturali non deve mai perdere di vista la protezione e la conservazione delle stesse: la biodiversità è l'insieme delle forme di vita esistenti sul nostro pianeta ed è quindi il bene più prezioso per il futuro della nostra esistenza; consumare prodotti biologici può contribuire fattivamente a conservarla. Lo sfruttamento irrazionale dell'ambiente attraverso l'utilizzo di semi ibridi (che richiedono un notevole utilizzo di fertilizzanti e pesticidi chimici), sta creando danni irreversibili all'ecosistema di intere regioni e sta compromettendo seriamente le produzioni di prodotti tipici.

L'impegno di **Bioitalia** nel rispettare i gusti e le ricette del nostro paese, si concretizza nell'offerta di prodotti provenienti dalle migliori tradizioni gastronomiche: i pomodorini del Vesuvio, l'olio D.O.P. delle colline salernitane, le paste trafilate al bronzo secondo i metodi dei vecchi pastai napoletani, ottenute con le migliori semole del sud Italia, i pregiati vini della Campania (Greco, Fiano, Falanghina, Aglianico, Solopaca), i pomodori pelati San Marzano D.O.P. dell'agro-nocerino e tante altre bontà, tutte ottenute con i metodi dell'agricoltura biologica. La gamma comprende inoltre, una serie di ricette pronte da gustare, senza conservanti né additivi, per soddisfare le esigenze del consumatore moderno, che ha poco tempo a disposizione ma non intende rinunciare al gusto e al proprio benessere.

Tutto il ciclo produttivo di **Bioitalia**, dalle materie prime ai prodotti finiti, è garantito e certificato dal CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici), autorizzato dalla Comunità Europea ed accreditato a norme internazionali IFOAM e SINCERT. Bioitalia si avvale inoltre di tecnici esperti, preposti alla supervisione e al controllo delle materie prime, del processo di trasformazione e delle condizioni igienico sanitarie degli impianti. La rintracciabilità è garantita lungo tutta la filiera: grazie alle informazioni contenute in etichetta è possibile risalire dalle confezioni del punto vendita, all'azienda agricola di produzione.

Un prodotto Biologico Certificato.

La normativa che regola il settore dell'agricoltura biologica a livello europeo è il Reg.CEE 2092/91. I cardini della normativa comunitaria sono il riconoscimento ufficiale del biologico come metodo colturale e la definizione di un regime di controlli a tutela dell'acquirente e a salvaguardia dei produttori. Le indicazioni del regolamento, quindi, consentono sia al produttore sia al trasformatore di svolgere le loro attività in un contesto tecnico preciso e in un quadro legislativo certo e uniforme per tutti i paesi della CE.

A livello internazionale, i protocolli di controllo sono definiti da organismi come l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), sono riconosciuti dall'Unione Europea ed applicati in Italia solo da organismi riconosciuti dal Ministero per le Politiche Agricole.

Tali organismi hanno il compito di seguire le aziende di produzione e di trasformazione in tutte

le loro fasi, in particolare:

- nella fase di conversione biologica (che dura almeno 24 mesi);
- nel migliorare e mantenere la fertilità del terreno;
- nell'applicazione di metodi di protezione contro i parassiti, le malattie e le piante infestanti;
- nel controllo del divieto assoluto di impiego di prodotti OGM o da essi derivati;
- nella gestione della documentazione e dei registri aziendali;
- nel controllo dell'etichettatura dei prodotti;
- nel controllo del confezionamento, dello stoccaggio e del trasporto dei prodotti biologici;
- nel controllo sistematico di tutti i prodotti provenienti da produzione biologica attraverso

analisi di laboratorio atte a verificare l'assenza di elementi nocivi e vietati. **I prodotti BIOITALIA sono certificati dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB) di Bologna.**

CONSORZIO BIOITALIA ALIMENTARE

Località Isca del Mulino snc

84021 BUCCINO SA

Tel +39 0828957322

Fax +39 0828957069

mail: info@bioitalia.it