



Il Marchio «AQUA», la qualità garantita dalla Regione FVG



dott. agr. Emanuele Bianco
ERSA - Servizio Affari
amministrativi, giuridici,
contabili e genarli

IL MARCHIO AQUA (Agricoltura, Qualità, Ambiente).

Regime volontario di certificazione istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

- Il marchio è di **proprietà** della Regione, che individua quali sono le filiere da creare, sviluppare o potenziare/valorizzare.
- Nella stesura dei disciplinari tecnici di produzione vengono **coinvolti i portatori di interesse** e si tiene conto degli interessi della politica agricola regionale.

Obiettivi del regime.

- Sviluppo di **sinergie** tra chi produce le materie prime e chi le trasforma e le valorizza.
- Mantenimento del **valore aggiunto sul territorio** in cui si sviluppa la filiera (delimitazione dello sviluppo areale della filiera: 90 km).
- Offrire ai concessionari uno strumento di **comunicazione**, promozione e marketing verso i consumatori (il **logo**).



LE REGOLE

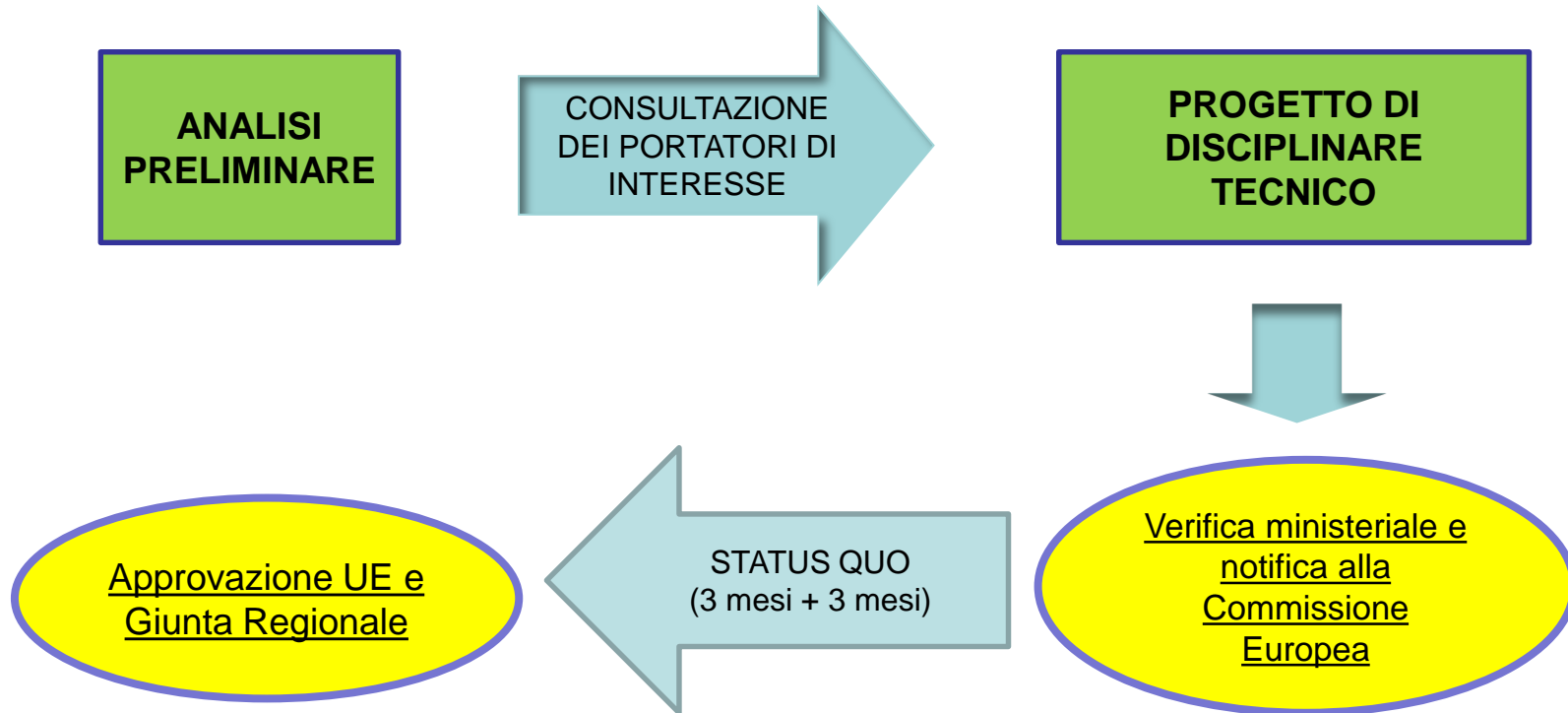
- A) **Legge regionale n. 21/2002:** « Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli alimentari di qualità», istituisce il marchio e ne affida la gestione all'ERSA.
- B) **Regolamento d'uso** (Decreto DG ERSA n. 138/2012 e Delibera Giunta Regionale FVG n. 1745/2012): disciplina la gestione del marchio.
- C) **Disciplinari tecnici:** definizioni e norme tecniche relative ai singoli prodotti, a cui devono attenersi gli interessati ad ottenere la concessione d'uso del marchio.



IL LOGO



REDAZIONE DEI DISCIPLINARI TECNICI DI PRODUZIONE

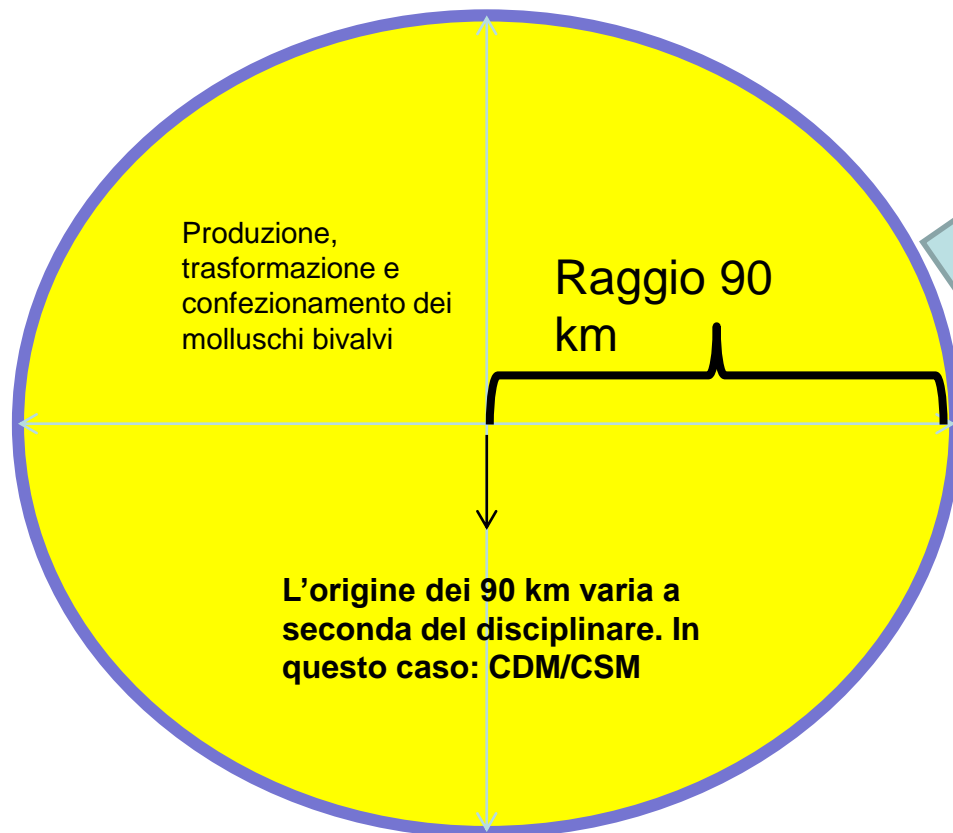


I DISCIPLINARI TECNICI DI PRODUZIONE

- **Approccio sistematico**, comune a tutti i disciplinari, ma adattato alla diversità dei settori (zootecnia, ortofrutta, ecc...).
- Ogni disciplinare viene strutturato su tre **assi portanti**, distinguendo tra i requisiti di:
 - a) **“Agricoltura”** (ovvero i requisiti più direttamente collegati alle pratiche agricole intese in senso lato).
 - b) **“Qualità”** (ovvero i requisiti che determinano le caratteristiche del prodotto finale).
 - c) **“Ambiente”** (ovvero i requisiti che, benché non inerenti direttamente alle caratteristiche del prodotto finale, hanno piuttosto un impatto sull’ecosistema).
- Ridotto raggio di sviluppo della filiera: **90 km** da un punto centrale (es. macello)
- Certificazione di conformità al disciplinare rilasciata da un **organismo di certificazione indipendente** (UNICEI EN 45011)



Marchio AQUA: disciplinare vongole veraci filippine e cozze



Il prodotto finito, pronto al consumo, non ha limiti di commercializzazione

Finalità – garantire:

- 1) requisiti di freschezza del prodotto;
- 2) attività di filiera;
- 3) promuovere la riduzione delle emissioni di CO2 da trasporto.

CDM = Centro Depurazione Molluschi

CSM = Centro Spedizione Molluschi

IL MARCHIO AQUA (Agricoltura, Qualità, Ambiente).

Disciplinari tecnici di produzione.

- 1) Asparago bianco (2012 – rev. 2016)
- 2) Trota iridea e salmerino (2013)
- 3) Mela e derivati (2013)
- 4) Carne suina (2014)
- 5) Latte crudo vaccino e derivati (2014)
- 6) Patata (2014)
- 7) Vongole e cozze (2015)
- 8) Miele (2017)
- 9) Prodotti alimentari trasformati (2017)

LA STRATEGIA PROMOZIONALE

Un marchio è uno strumento di: **certificazione, comunicazione, promozione e marketing.**

La regione, attraverso l'ERSA, promuove il marchio AQUA con varie azioni.

- Partecipazione a fiere di settore riguardanti l'agroalimentare
- Organizzazione di eventi mirati alla promozione del paniere AQUA
- Pubblicità su giornali e riviste
- Azioni di divulgazione/animazione del marchio
- Azione di sensibilizzazione verso soggetti target dei prodotti a marchio: GDO, horeca, consumatori finali

GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL MARCHIO SONO

AGRICOLTURA

I requisiti più direttamente collegati alle pratiche agricole, che portano alla realizzazione del prodotto, con una maggiore attenzione all'ambiente e al benessere animale.



QUALITÀ

I requisiti che garantiscono caratteristiche qualitative del prodotto finale superiori agli standard merceologici.



AMBIENTE

Pratiche produttive che determinano un miglioramento del territorio di produzione o una riduzione dell'impatto produttivo totale, a vantaggio dell'intero ecosistema.

ELEMENTI COMUNI

- tracciabilità totale di filiera
- ridotto raggio di sviluppo della filiera (90 km)
- elevati standard igienico-sanitari
- alto livello del benessere animale
- attuazione di pratiche agronomiche che consentono di ridurre l'impiego di fitofarmaci/fertilizzanti
- rispetto della naturale vocazione coltivata dei terreni
- sistemi di allevamento non impattanti sull'ambiente circostante



CATTURA IL CODICE ED ENTRA NEL MONDO AQUA



• BROCHURE

La pubblicazione sfogliabile del marchio AQUA: 32 pagine di informazioni e immagini



• INFOGRAFICA

Un viaggio animato dai monti al mare del Friuli Venezia Giulia con i prodotti AQUA



• VIDEO (disponibile dal 2/7)
Della terra alla tavola in 90 km: l'importanza della filiera nelle immagini dei prodotti AQUA

CONTATTI

Servizio promozione, statistica agraria e marketing

- Direttore di servizio:
dott.ssa Paola Cocco (tel. 0432 529207)
- Tecnici di riferimento:
dott.ssa Elena Pozzi (tel. 366 6548186)
dott. Emanuele Bianco (tel. 0432 529261 o 337 1051267)
dott. Nicolò Tudorov (tel. 0432 529261)
- e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it
- sito istituzionale: www.ersa.fvg.it

ersa 
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

ersa 
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



AQUA

IL MARCHIO DI QUALITÀ
DELL'AGROALIMENTARE
GARANTITO DALLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

DALLA TERRA ALLA TAVOLA!



2015 www.aterafvg.it

AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE



Con l'istituzione del marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia ha voluto mettere a disposizione degli operatori dell'agroalimentare un importante strumento di marketing, che ha il vantaggio di avere un impatto molto forte sul consumatore e di poter essere apposto direttamente sui prodotti. Il marchio collettivo

AQUA – Agricoltura, Qualità, Ambiente – è stato istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia con la legge regionale n. 21/2002. Con la medesima legge la Regione ha affidato all'Ersa i compiti relativi al riconoscimento e alla registrazione del marchio, all'individuazione dei tipi di prodotto da ammettere al marchio, e alla redazione dei disciplinari tecnici di produzione.

L'ERSA verifica i requisiti e concede il marchio e vigila sull'utilizzo dello stesso.

I **Disciplinari tecnici, regolarmente notificati ai sensi della Direttiva CE 98/34**, contengono definizioni e norme tecniche relative ai singoli prodotti, a cui devono attenersi i soggetti che intendono avvalersi della certificazione di qualità.

Essi descrivono i requisiti, le tecniche di produzione e i criteri di identificazione e di rintracciabilità. In particolare, il produttore interessato a ottenere la concessione d'uso del marchio deve:

- Rispettare nel processo produttivo le indicazioni del disciplinare di riferimento.
- Ottenere la conformità di produzione da un organismo di certificazione indipendente (UNI CEI EN 45011).
- Presentare domanda di concessione d'uso del marchio all'ERSA.
- Mantenere costantemente aggiornata l'ERSA circa le informazioni stabilite dal Regolamento d'uso.

ersa 
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

www.ersa.fvg.it



Marchio AQUA. La regione ci crede

AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE

MARCHIO DI QUALITÀ DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

MARCHIO AQUA: LA QUALITÀ DELL'AGROALIMENTARE GARANTITA DALLA TUA REGIONE!

Il marchio garantisce la qualità dei prodotti agroalimentari sui quali viene apposto e punta a **valorizzare le produzioni** che si distinguono per aspetti qualitativi superiori allo standard previsto dal mercato.

MELA E DERIVATI

la qualità si migliora sempre
90 km
per garantirla!

CARNE SUINA

AGRICOLTURA:

- scelta dei terreni più vocati, inerbimento tra le file, densità di piante idonea a raggiungere un maggiore equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante, utilizzo di varietà certificate, resistenti alle principali malattie e possibile impiego di varietà autoctone

QUALITÀ:

- solo mele di categoria EXTRA e PRIMA, adeguate tecniche di conservazione in post raccolta

AMBIENTE:

- ridotto raggio della filiera, rispetto dei dettami della lotta integrata, scelta di varietà adatte all'ambiente di coltivazione

AGRICOLTURA:

- attenzione al benessere animale, precise prescrizioni alimentari, severe regole di reperimento del mangime

QUALITÀ:

- scelta di razze specializzate per la produzione di carni mature e succulente, adeguata età di macellazione, ottime caratteristiche organolettiche della carne

AMBIENTE:

- ridotto raggio della filiera, maggiore attenzione nella gestione dei reflui di allevamento

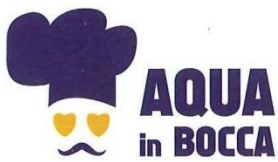
**cerca il bollino e...
AQUA IN BOCCA!**

ersa REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

www.ersa.fvg.it
marchioaqua@ersa.fvg.it





I.S.I.S. "Sandro Pertini"
di Monfalcone



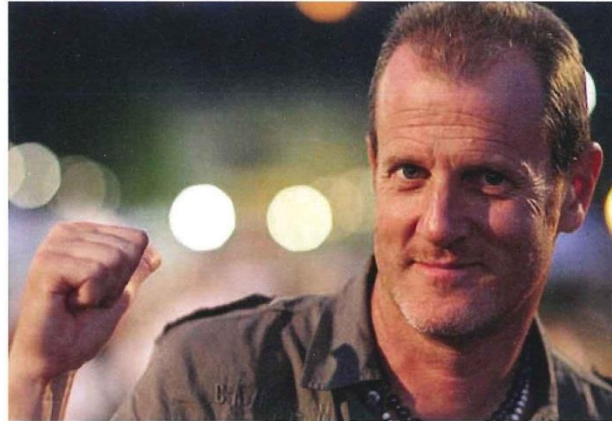
Stringher



Istituto di Istruzione Superiore
"Federico Flora" - Pordenone

I.S.I.S. Jacopo Linussio

La conduzione dell'evento sarà affidata a Fabrizio Nonis (nella foto), famoso macellaio e giornalista televisivo del settore food, ideatore di trasmissioni di settore di successo. Il pubblico assisterà allo spettacolo di cucina dal vivo e potrà vedere nel dettaglio le operazioni di preparazione dei singoli piatti grazie all'installazione di telecamere e monitor dedicati a ogni postazione di lavoro. Il pubblico sarà anche attivamente partecipe: fra i visitatori di Agriest verrà scelta giornalmente una giuria popolare, composta da tre persone, che avrà modo di esprimersi sulle realizzazioni culinarie proposte dagli allievi degli Istituti. Tale giuria assegnerà un proprio punteggio giornaliero capace di gratificare ulteriormente gli studenti partecipanti, per la prima volta a diretto confronto con i consumatori.



CONCORSO DI CUCINA

Prima edizione - anno 2015



PROGRAMMA

AREA ERSA- SHOW COOKING Pad. n. 1

23 GENNAIO

ore 13.15

apertura ufficiale del concorso alla presenza dei dirigenti scolastici e della dott.ssa Paola Coccolo, direttore del servizio promozione, statistica agraria e marketing dell'ERSA

23, 24 GENNAIO

ore 13.00

assegnazione del tema del giorno e presentazione degli ingredienti obbligatori

ore 14.00-16.00

elaborazione piatti

ore 16.00-17.00

presentazione elaborati alle giurie degli esperti e popolare per la valutazione

DOMENICA 25 GENNAIO

ore 12.30

assegnazione del tema del giorno e presentazione degli ingredienti obbligatori

ore 13.30-15.30

elaborazione piatti

ore 15.30-16.30

presentazione elaborati alle giurie degli esperti e popolare per la loro valutazione

ore 17.00

PREMIAZIONE CONCORSO, alla presenza del Vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Sergio Bolzonello



MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITÀ "AQUA"
GARANTITO DALLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA
AQUA » AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE



AQUA



AGRICOLTURA
QUALITÀ
AMBIENTE



Grazie per l'attenzione

- **Servizio Affari amministrativi, giuridici, contabili e generali**
- **e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it**