



3A-PTA

**3A - PARCO TECNOLOGICO
AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA**



ALCUNE CIFRE DEL PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Superficie coperta totale: 4.800 metri
quadrati, di cui:

uffici: 900 metri quadrati

laboratori: 1.400 metri quadrati

serre: 1.000 metri quadrati

4 società operative:

45 dipendenti

15 collaboratori a progetto





LE SOCIETÀ OPERATIVE DEL PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA



3A - PARCO TECNOLOGICO
AGROALIMENTARE
DELL'UMBRIA





3A-PTA: il profilo

- **25 dipendenti**
- **5 consulenti**
- **assegni di ricerca universitari**

Aree operative:

- ✓ **Certificazione**
- ✓ **Innovazione & Ricerca**
- ✓ **Formazione**
- ✓ **Progetti Internazionali**
- ✓ **Marketing e Comunicazione**
- ✓ **Amministrazione**



3A-PTA: gli stakeholders

**Assindustria
Perugia**

**Imprese
agroalimentari
umbre:**

- Colussi -Nestlé
- Urbani - Lungarotti
- Monini -Coricelli
- Petrini -Mignini
- Interpan (...)

CCIAA
Perugia e
Unione
Regionale

**Società
regionali:**

- Arusia
- Sviluppumbria

**Organizzazioni
professionali
agricole:**

- Cia
- Coldiretti
- Confagricoltura

**Istituzioni
scientifiche:**

- Università
Perugia (...)

Altri:

- Cooperazione (Fed. Coop.
Agricole/Ass. Coop. Agroalim.ri)
- Istituzioni (Comune di Todi)
- Servizi (CRPV) (...)



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Attività:

- Promuovere l'innovazione ed il trasferimento tecnologico, creando un collegamento permanente tra centri di ricerca e PMI del settore agroalimentare regionale.
- Effettuare indagini per individuare i fabbisogni di innovazione per le esigenze delle PMI del settore agroalimentare.
- Cercare partner e fonti di finanziamento per gestire e cofinanziare progetti di ricerca e trasferimento tecnologico.
- 3A-PTA effettua attività di ricerca sui temi della conservazione della biodiversità, agronomia ed agro-chimica.



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Partenariati:

Reti locali

Università di Perugia

CNR

Sviluppumbria

Agenzia Umbria Innovazione

GAL (Leader Plus)

Reti nazionali ed internazionali

Università

Centri di ricerca

Parchi scientifici e

tecnologici



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

La Misura 124 viene attivata per promuovere iniziative finalizzate a sviluppare la competitività del settore agricolo, a migliorare gli standard qualitativi dei prodotti, le performance ambientali e la sicurezza sul lavoro delle imprese agricole attraverso il collaudo, l'adozione e la diffusione di innovazioni tecnologiche, di processo, di prodotto e organizzative nella fase precompetitiva, sostenendo azioni che favoriscono la cooperazione fra mondo produttivo, rappresentato dagli imprenditori agricoli e forestali e dall'industria di trasformazione, gli enti di ricerca ed altri operatori economici. Pertanto, la strategia di intervento attuata si è basata su un innovativo sistema di cooperazione tra la ricerca e le imprese agricole in modo da creare un collegamento tra il mondo produttivo e la ricerca applicata in agricoltura. L'applicazione di tale modello, al di là dei risultati della misura, deve diventare un riferimento operativo come metodo procedurale e per il trasferimento del know how.



124

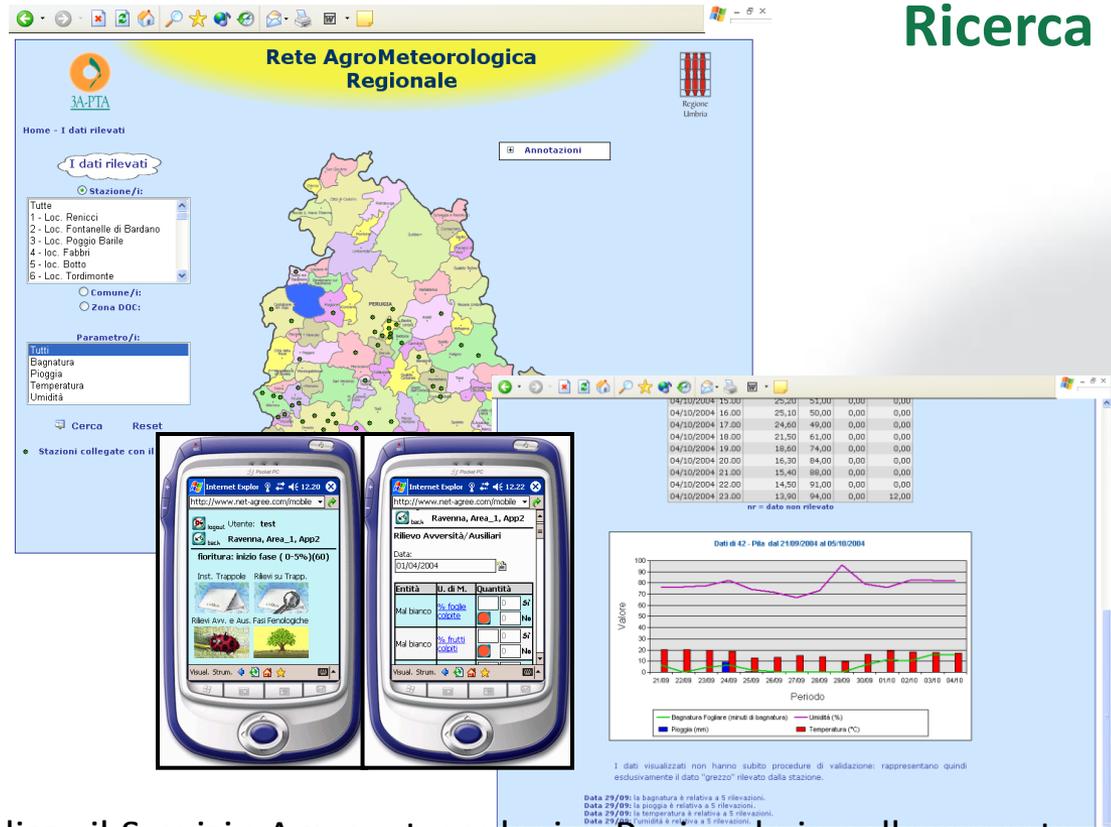




3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Servizi on-line:

Rete agrometeorologica
www.agrometeoumbria.parco3a.org



Per incarico della Regione Umbria, realizza il Servizio Agrometeorologico Regionale in collegamento con il programma interregionale "Interscambio di dati, informazioni e prodotti agrometeorologici tra Mipaf e Regioni" coordinato dall'Ufficio Centrale di Ecologia Agraria (UCEA). La "Rete agrometeorologica regionale" conta 60 le stazioni elettroniche distribuite su tutto il territorio regionale, collegate via GSM con il centro di controllo di 3A-PTA; i dati rilevati riguardano: pioggia, temperatura, umidità relativa e bagnatura fogliare e sono pubblicati, ogni giorno, su una apposita pagina Web a disposizione degli imprenditori agricoli e del Servizio Fitosanitario Regionale per la redazione dei bollettini fitosanitari.



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Servizi on-line:

PORTALE PIAZZABIO

Sito web: www.piazzabio.it

PiazzaBio è il luogo d'incontro per chi offre e chi cerca cibi biologici offrendo numerosi nominativi di aziende produttrici, trasformatrici e distributrici oltre a censire soggetti potenzialmente interessati al consumo come mense scolastiche, ospedaliere, di comunità e aziende specializzate nella ristorazione collettiva. PiazzaBio è stato finanziato dalla legge regionale 21 del 2001.

NEWS DAL MONDO Bio



Anche il bio è tra le 'sane idee' di Toti
04.09.2010 | Anche l'alimentazione biologica è inclusa tra le "sane idee" per le quali si sta predisponendo l'om [...]



PiazzaBio.it ...il luogo d'incontro tra chi offre e chi cerca cibi buoni e sani



chi siamo | il progetto | registrati gratis | scrivi opinione | contatti |

- NEWS
- BACHECA
- NORMATIVA
- BUONE PRATICHE
- CONSIGLI DEGLI ESPERTI
- SCHEDA PRODOTTI
- GRUPPI DI ACQUISTO**
- TUTTE LE AZIENDE



Cerca chi produce, trasforma, commercializza BIO
Cerca per Nome, Comune, Categoria prodotti o Comprensorio (vedi a sinistra nella pagina e sotto) oppure apri la lista completa >>>



Cerca chi già consuma o vuole consumare BIO
Cerca per tipologia **Mensa, Gruppo di Acquisto, Centro Cottura o Ospitalità** oppure apri la lista completa >>>





3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Servizi on-line:

RITAB (Rintracciabilità del Tabacco Virginia Bright)

Sito web: www.ritab.it

WWW.RITAB.IT

Rintracciabilità del Tabacco Virginia Bright

Home Rif. Normativa Soggetti coinvolti Virginia Bright Burley Kentucky Commercializzazione Link Contatti

RITAB è il sistema informativo per la rintracciabilità della filiera del Tabacco Italiano.

RITAB intende garantire le caratteristiche di qualità commerciale richieste dalle manifatture così come definite dai Disciplinari di produzione emanato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per la varietà Virginia Bright, Kentucky e Burley.

RITAB consente la raccolta, l'archiviazione e la gestione dei dati nelle varie fasi di lavorazione della filiera produttiva del tabacco, dalle attività di campo a quelle della trasformazione, secondo le seguenti modalità:

- Le attività di campo ("fase agricola") sono gestite dalle Associazioni di produttori che opereranno direttamente sul sistema RITAB registrando "on line" le informazioni di competenza;
- Le attività di trasformazione ("fase industriale") sono registrate a sistema mediante interscambio informativo con i sistemi automatizzati realizzati, in maniera autonoma, dalle Imprese trasformazione del tabacco operanti nel territorio dell'Umbria.

Le informazioni tracciate sono descritte nei Disciplinari per la tracciabilità concordate con i rappresentanti di tutte le fasi della

Nome Utente
Password

Entra

Area Riservata

Il sito rappresenta il sistema di ricerca e inserimento delle informazioni per la rintracciabilità del Tabacco Virginia Bright prodotto in Umbria



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Servizi on-line:

Banca Dati Trasferimento Tecnologico

www.bancadati.parco3a.org

Il sito permette di avere accesso alla consultazione di alcune ricerche realizzate dai maggiori centri di ricerca operanti nel territorio regionale, trasferibili alle imprese agroalimentari.

The screenshot shows a web browser window titled 'Parco 3A - Microsoft Internet Explorer'. The address bar shows 'http://www.bancadati.parco3a.org'. The page content includes:

- Logo:** 3A-PTA logo.
- Menu:**
 - Home page
 - Consultazione
 - Richiesta specifica di innovazione
 - F.A.Q.
- Login:** Fields for 'user:' and 'pwd:' with a 'Login' button.
- Main Content:**
 - Banca dati per il trasferimento tecnologico**
 - Text:** 'La Banca Dati per il trasferimento tecnologico offre alle imprese del settore agro-alimentare un primo strumento di conoscenza dei prodotti della ricerca disponibili presso gli attori istituzionalmente preposti e che sono utilmente trasferibili alle imprese. Il sistema di incontro domanda-offerta di innovazione viene ulteriormente rafforzato dalla possibilità di proporre direttamente ai centri di ricerca una **Richiesta specifica di Innovazione** in grado di soddisfare problematiche diverse in base alla specifica realtà socio-economica.'
 - Image:** A sunflower with a globe as its center.
 - Proposte di trasferimento:**
 - Trasferimento 1
 - Trasferimento 2



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca



IMMAGINI – recupero delle risorse genetiche provenienti dalla Regione Umbria



3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Progetti recenti:

- “VALORIZZAZIONE dei PRODOTTI TIPICI AGROALIMENTARI”
- “OLIO VEGETALE PER BIODIESEL”
- “MONITORAGGIO DEI PESTICIDI”
- Programma VISION: Innovazione e trasferimento tecnologico per cluster di PMI umbre.
- Programma Interreg III C ProAgritour





3A-PTA: Area Innovazione e Ricerca

Conservazione e valorizzazione della Biodiversità regionale

Progetto 1:
“Biodiversità vegetale”
Specie a rischio di erosione genetica e varietà di interesse agricolo

Progetto 2: **“Zoobanca”**
Razza Chianina

Progetto 3: **“Microbanca”**

- *Batteri Lattici*
- *Lieviti Vinari*

2010 Anno Internazionale della Biodiversità

Il convegno "Coltiviamo la biodiversità" intende presentare i risultati del Servizio per la conservazione e l'arricchimento delle banche regionali della Biodiversità - PSR 2007-2013 Mis. 214 Azione 1, affidato dalla Regione Umbria a 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

Nell'ambito del convegno verrà inoltre presentato il progetto Interreg IVC Reverse di cui la Regione Umbria è partner. Reverse è l'acronimo di *Regional exchanges and policy making for protecting and valorising biodiversity in Europe* (scambi regionali e politiche per la protezione e la valorizzazione della biodiversità in Europa). Il progetto, coordinato dalla Regione Aquitania, vede la partecipazione di 14 partner provenienti da 7 paesi europei: Francia, Italia, Spagna, Grecia, Germania, Estonia e Slovacchia.

Bio Aquitaine, la Federazione degli agricoltori biologici della Regione Aquitania, è stato uno dei partner ispiratori del Progetto REVERSE. È composta da 5 associazioni locali di agricoltori biologici provenienti da ognuno dei dipartimenti d'Aquitania e fa parte della Federazione Nazionale di Agricoltura Biologica (FNAB). La mission di Bio Aquitaine è di migliorare le azioni di network e favorire lo scambio di esperienze e buone pratiche tra le associazioni locali, mantenendo un costante collegamento tra il livello regionale e quello nazionale.

Per quanto riguarda la tutela e la valorizzazione della biodiversità, Bio Aquitaine è un pioniere in Francia; è infatti ideatore del metodo della "biodiversità coltivata", con il suo programma regionale "Aquitainy breeds biodiversity" iniziato nel 2001 principalmente su mais ed altre varietà locali di cereali.

La tavola rotonda sarà l'occasione per un confronto tra i rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole e delle Politiche regionali del Centro Italia, coinvolte nell'attuazione del Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo. In particolare, si intende affrontare il tema della incentivazione della coltivazione delle varietà locali a rischio di erosione genetica ed il tema della regolamentazione dell'accesso da parte degli agricoltori interessati a tale materiale che oggi è conservato, quasi esclusivamente, nelle collezioni ex situ.

L'iniziativa è realizzata da 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria nell'ambito del Servizio per la conservazione e l'arricchimento delle banche regionali della Biodiversità - PSR 2007-2013 Mis. 214 Azione 1.

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI.
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2007-2013
MISURA 214 - AGROBIODIVERSITÀ

EUROPEAN UNION
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE
EUROPEAN INVESTS IN THE RURAL AREAS

Regione Umbria

INTERREG IVC
INTERREGIONE DI SVILUPPO RURALE

Reverse
EUROPEAN INVESTS IN THE RURAL AREAS

3A-PTA
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
S.p.A. s.l.

Segreteria Organizzativa:
Alessia Deri - Mauro Gramaccia
3A-PTA Frac, Penta, 06059 Todi (PG)
Tel. +39 075-8957 259 / 230
Fax: 075-8957 257
E-mail: comunicazione@parco3a.org; ricerca@parco3a.org

COLTIVIAMO LA BIODIVERSITÀ

CONVEGNO DI PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DEL "SERVIZIO REGIONALI DELLA BIODIVERSITÀ" A PRESENTAZIONE DEL PROGETTO INTERREG IVC "REVERSE" / REGIONAL EXCHANGES AND POLICY MAKING FOR PROTECTING AND VALORISING BIODIVERSITY IN EUROPE

INVITO
VENERDÌ 3 DICEMBRE 2010

AULA MAGNA
FACOLTÀ DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA
VIA XX GIUGNO - PERUGIA



3A-PTA: Area Formazione

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria organizza e coordina attività di formazione rivolte principalmente a laureati o diplomati, individuando, promuovendo e realizzando interventi formativi a valere su finanziamenti Regionali, Nazionali e Comunitari.

La formazione erogata, principalmente per le esigenze delle PMI, ha lo scopo di creare nuove figure professionali capaci di accompagnare i processi di trasferimento di nuove metodologie produttive ed organizzative nei settori agricolo e agroalimentare.

L'Area Formazione ha ottenuto l'accreditamento dalla Regione Umbria per la formazione continua e l'alta formazione.

L'Area Formazione è certificata ISO 9001/2000.



3A-PTA: Area Formazione

Catalogo dei corsi

- **Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità**
- **RETE AGROMETEOROLOGICA REGIONALE: ottimizzazione della gestione aziendale**
- **CORSO INTRODUTTIVO ALLA COLTIVAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE ERBE OFFICINALI**
- **CERTIFICAZIONE DI CATENA DI CUSTODIA PEFC**
- **Assaggiatori di olio di oliva: aggiornamento delle competenze nelle aziende agrarie**
- **Esperto in Qualità e Certificazione nella filiera agroalimentare**
- **Esperto in Ricerca scientifica nella filiera agroalimentare**
- **Responsabile Sistema di Rintracciabilità Aziendale**
- **Project Manager per le PMI nel settore agroalimentare**
- **Tecnici di laboratorio nella filiera agroalimentare**
- **European Food Product Development Programme**



3A-PTA: Area Certificazione

Cosa è la Certificazione?

3A-PTA certifica il rispetto di specifiche regole che sono contenute in norme volontarie nazionali o internazionali, frutto di un confronto tra esperti tecnici, istituzioni, imprese e consumatori. Queste norme definiscono la qualità e rappresentano il punto di partenza per garantire la soddisfazione del cliente/consumatore.

La scelta di certificare le produzioni intende soddisfare le richieste del consumatore in ordine alla **qualità del prodotto** ed è direttamente percepibile dallo stesso (i riferimenti del certificato, il logo di 3A-PTA e quello del SINCERT* possono essere apposti anche negli imballi primari) e **da evidenza della qualità, degli elementi di eccellenza e delle peculiarità che distinguono il prodotto.**

La certificazione del sistema di gestione intende favorire soprattutto gli scambi commerciali ed è direttamente percepibile dal cliente che immediatamente precede o segue l'organizzazione nella catena degli scambi commerciali citati.



3A-PTA: Area Certificazione

Perché certificarsi

La scelta della certificazione è del tutto volontaria; l'organizzazione che intende ottenere la certificazione dei propri prodotti o del sistema di gestione intende comunicare trasparenza e fiducia ai consumatori; ciò va oltre un semplice slogan pubblicitario e promuove la cosiddetta "strategia della sincerità" che viene garantita dalla certificazione stessa.

La certificazione rilasciata da 3A-PTA rappresenta il "**contratto di fiducia**" che l'organizzazione in possesso della certificazione sottoscrive con i consumatori.

La certificazione non è solo un modo per assolvere ad un obbligo o un iter burocratico ma piuttosto uno strumento che aiuta a focalizzare, organizzare e sviluppare i processi per gestire e migliorare il business dell'organizzazione. Proprio per questo riteniamo che il processo di certificazione debba essere progettato "su misura" e adattato alle esigenze specifiche di ogni organizzazione per poter supportare il management nel raggiungimento degli obiettivi strategici.



3A-PTA: Area Certificazione

3A-PTA è un organismo di certificazione di prodotto e dei sistemi di gestione, gode degli accreditamenti necessari per svolgere le proprie attività in ambito nazionale e internazionale.

Gli enti che accreditano 3A-PTA (SINCERT, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Gobierno de Mendoza, etc.) e che periodicamente ne controllano l'operato, garantiscono il possesso delle caratteristiche quali trasparenza, competenza e terzietà verso tutti gli *stake-holders* che caratterizzano gli organismi di certificazione.

3A-PTA non ha fini di lucro, è indipendente e garante di tutte le parti interessate; il comitato di certificazione e di salvaguardia dell'imparzialità è espressione di tutte le categorie della filiera alimentare, a partire dal produttore primario fino ad arrivare al consumatore.



Il percorso di 3A-PTA

- Nel 1998, il Ministero delle Politiche Agricole ha concesso le prime autorizzazioni per la certificazione di prodotti a marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta); nello stesso anno, 3A-PTA è stata inserita nel Registro degli Organismi di Certificazione autorizzati per la certificazione dei prodotti DOP e IGP in accordo al Regolamento CEE 2081/1992 (odierno Regolamento CE 510/2006) ed alla norma EN 45011. Questo primo step ha permesso la certificazione del più importante prodotto italiano nel settore della carne di vitello: IGP “Vitellone bianco dell’Appennino centrale”;
- Nel 2000 le autorizzazioni sono state estese alla certificazione della etichettatura delle carni bovine in accordo al Regolamento CE EC 1760/2000 e al Decreto Ministeriale 30.08.2000);

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali





PRD N° 054 B

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD e PRS
e di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD
Signatory of EA MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, Product and Personnel
and of IAF MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, Product



**Regione
Toscana**

Il percorso di 3A-PTA

- Nel 2000 il SINCERT, organismo di accreditamento italiano, ha rilasciato a 3A-PTA il certificato n° 054 B: 3A-PTA è divenuto il primo organismo di certificazione di prodotto accreditato secondo la norma EN 45011 che opera esclusivamente nel settore agroalimentare;
- Nel 2002, la Regione Toscana ha concesso le prime autorizzazioni per la certificazione di prodotti agroalimentari ottenuti da agricoltura integrata a marchio “AGRIQUALITÀ”;



SGQ N° 091 A
PRD N° 054 B

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD e PRS
e di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD
Signatory of EA MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, Product and Personnel
and of IAF MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, Product



Il percorso di 3A-PTA

- Da Novembre 2006, il SINCERT ha esteso l'accreditamento di 3A-PTA alla Certificazione dei Sistemi di Gestione Qualità (Certificato n° 091 A) secondo la norma EN 45012 (odierna ISO 17021);
- Da Maggio 2007, il Ministro per l'Economia Argentino del "Gobierno de Mendoza" ha concesso a 3A-PTA le prime autorizzazioni per la certificazione di prodotto dell'olio extra vergine di oliva "Mendoza" in accordo agli schemi di certificazione europei ed al regolamento CE 510/2006: questo prodotto potrebbe diventare il primo prodotto estero registrato in Europa come DOP secondo il Regolamento CE 510/2006.



Dati

3A-PTA: Area Certificazione

- **Schemi di Certificazione di prodotto affidati: 12** (5 per DOP/IGP, autorizzati dal MIPAAF – Regolamento CE 510/2006; 2 per etichettatura carni bovine, autorizzati dal MIPAAF – Regolamento CE 1760/2000; 4 per la certificazione di prodotto volontaria/rintracciabilità di filiera, accreditati dal SINCERT; 1 relativo a prodotti agroalimentari ottenuti da agricoltura integrata a marchio “AGRIQUALITÀ” – Legge Regionale 25/1999);
- **Aziende sotto verifica:** circa 7.000 in Italia, 5 in Argentina;
- **Certificati emessi:** oltre 600.



Dati

- **Schemi di certificazione di Sistemi di Gestione: 2**
(Certificazione Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2000 e
Certificazione Sistemi di Gestione Ambientali ISO
14001:2004);
- **Schemi di certificazione di Sistemi di Gestione affidati (da
Marzo 2006): 12.**



Le Certificazioni di 3A-PTA

- DOP Regolamento CE 510/2006
- IGP Regolamento CE 510/2006
- Sistemi di tracciabilità nella filiera agroalimentare – UNI 10939:2001
- Sistemi di tracciabilità in azienda – UNI 11020:2002
- Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare – ISO 22000:2005
- Norme tecniche: Regolamento CE 1760/00 ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004



3A-PTA: Area Certificazione

TIPOLOGIE DI CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO:

- ISO 22005:’07 (tracciabilità alimentare);
- IGP Lenticchia di Castelluccio di Norcia – Reg. CE 510/’06;
- DOP Umbria (olio extravergine d’oliva) – Reg. CE 510/’06;
- IGP Prosciutto di Norcia – Reg. CE 510/’06;
- IGP Vitellone Bianco dell’Appennino centrale – Reg. CE 510/’06;
- DOP Alto crotonese (olio extravergine d’oliva) – Reg. CE 510/’06;
- DOP Farro di Monteleone di Spoleto – Reg. CE 510/’06;
- Dop Colline Pontine (olio extravergine d’oliva)
- IT 003 ET (etichettatura carni bovine) – Reg. CE 1760/’00;
- IT 014 ET (etichettatura carni bovine) – Reg. CE 1760/’00;
- Marchio AGRICOLA QUALITÀ prodotti da agricoltura integrata – L.R. 25/’99 della Regione Toscana;
- Olio extravergine di oliva “Mendoza” – Aut. 29.05.2007 rilasciata del Ministero dell’Economia del Governo di Mendoza;
- più in generale, certificazione di prodotti ottenuti in accordo a disciplinari tecnici approvati da 3A-PTA e in accordo a norme nazionali e/o internazionali.



Certificazione di Sistemi di Gestione

- ISO 9001:’00 (qualità);
- ISO 14001:’04 (ambiente);
- ISO 22000:’05 (sicurezza alimentare);
- UNI 10854:’99 (HACCP).



ProAgriTour

“AGRITOURISTIC PRODUCT WITH
AN APPELLATION OF ORIGIN”

ProAgriTour è un progetto INTERREG INNOREF; il suo obiettivo è la caratterizzazione dei prodotti degli agriturismi mediante una denominazione di origine.

ProAgriTour ha creato un marchio qualità ad ombrello internazionale per gli agriturismi ed i produttori della filiera che ne adottino i criteri.

3A-PTA: progetti internazionali PROAGRITOUR



PARTNER: UMBRIA, FRIULI VENEZIA GIULIA,
WESTERN GREECE, HRANIKO (CZECH REPUBLIC)



KNOLEUM

è un progetto **INTERREG III B – MEDOCC** ed ha visto la partecipazione di partner dalla Grecia, Francia, Spagna, Portogallo, Marocco, Croazia e Italia. Il suo obiettivo è caratterizzare e permettere la crescita delle occasioni di sviluppo territoriale dei paesaggi dell'olivo sotto i profili socio economico, culturale ed ambientale.

3A-PTA: progetti internazionali KNOLEUM



una opportunità
per l'integrazione e la pace
tra i popoli del mediterraneo
8 e 9 novembre 2007
Auditorium di Santa Cecilia
Via Fratti 2, Perugia

Interrranno le Istituzioni Pubbliche nazionali, regionali e locali,
le Università, le Associazioni, rappresentanti ed esperti del settore
olivicolo provenienti da Giordania, Israele, Palestina e Tunisia.



Segreteria
Organizzativa
3A-PTA
3A Parco Tecnologico
Agroalimentare dell'Umbria
segreteria.generale@parco3a.org
comunicazione@parco3a.org
Tel. +39 075 89 57 1
Fax +39 075 89 57 257
www.parco3a.org

www.mans.it

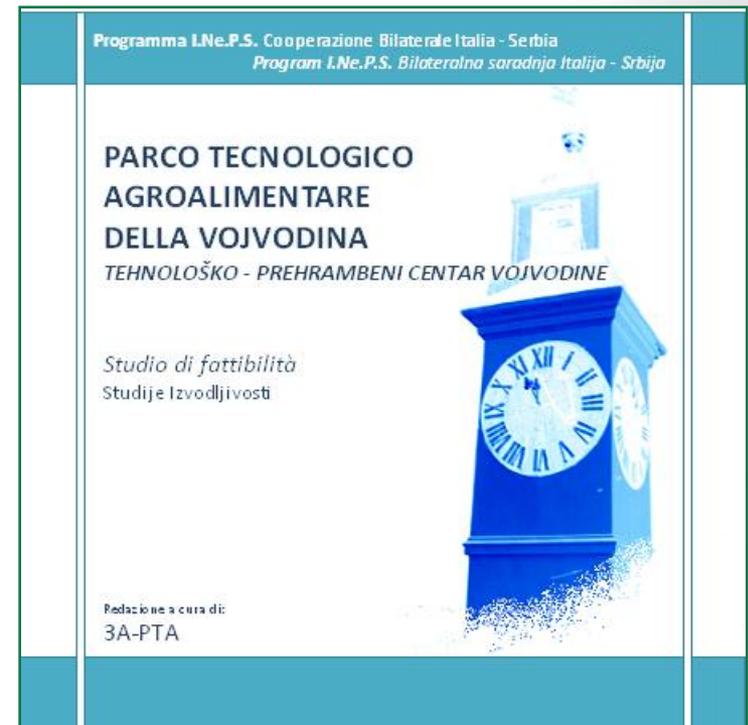


3A-PTA: progetti internazionali SERBIA (1 di 2)

Lo studio di Fattibilità “PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELLA VOJVODINA”, incluso nel **Programma I.Ne.P.S.** (Italian Negotiated Programming in Serbia) è uno strumento conoscitivo finalizzato a supportare le decisioni circa la possibilità di adottare scelte di investimento. I contenuti dello studio hanno permesso di compiere le verifiche tecniche necessarie per la realizzazione di un **Parco Tecnologico**, dal punto di vista organizzativo e gestionale.

Focus:

Promuovere, verificatane la fattibilità, soluzioni e modalità organizzative per la creazione in Vojvodina di una struttura simile al Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria





3A-PTA: progetti internazionali SERBIA (2 di 2)

Progetto di sperimentazione:
“INTRODUZIONE IN VOJVODINA DELLA CHIANINA
COME RAZZA BOVINA INCROCIANTE”. Il progetto
prevede l’introduzione di seme di razza
Chianina in Vojvodina da impiegare per la
produzione di vitelli (F1) su bovine
appartenenti alle razze da latte (Frisona e
Simmental). La sperimentazione prevede la
valutazione delle performance di
accrescimento fino alla macellazione e la
valutazione delle caratteristiche qualitative
della carne di meticci Chianina x Frisona e
Chianina x Simmental, al fine di avere
informazioni sufficienti sulla fattibilità tecnica
ed economica dell’adozione di tali incroci.

Regione Umbria

**Introduction of Chianina
as bovine crossing breed
in the AP Vojvodina**

Introduzione in Vojvodina della Chianina come razza
bovina incrociante



“Sicurezza alimentare e certificazione in Bosnia ed Erzegovina.”

La conferenza è stata ideata nell’ambito di un sistema di interventi a supporto del paese, partendo dal presupposto che nella BiH non esiste un sistema di accreditamento riconosciuto a livello europeo (EA – European Accreditation for Cooperation) e, quindi, spendibile nel mercato comunitario.

Allo stesso tempo, nel processo di avvicinamento alla Unione Europea (il paese è firmatario degli SAA e beneficiario dei fondi preadesione IPA), il paese necessita di avvicinarsi agli standard comunitari in termini di legislazione sulla sicurezza alimentare e conseguenti sistemi di controllo ed ispezione.

3A-PTA: progetti internazionali BOSNIA ed ERZEGOVINA



SIGURNOST HRANE I CERTIFIKACIJA U BiH

Sigurnost hrane,
sistem certifikacije
i značaj ispitnih
laboratorija u BiH

SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE IN BOSNIA E ERZEGOVINA

Sicurezza alimentare,
sistemi di certificazione
ed importanza dei laboratori ispettivi
in Bosnia e Erzegovina

FOOD SAFETY AND CERTIFICATION IN BiH

Food safety,
certification systems
and importance of inspective
laboratories in BiH





3A-PTA: progetti internazionali ARGENTINA

- Nella primavera del 2007 3A-PTA ha certificato 3 aziende argentine per un totale di 26.740 litri di olio extra vergine di oliva “Mendoza”.
- Nel 2008 le aziende sono diventate 5 per circa 50.000 litri di olio.
- Le aziende sono state certificate in accordo a uno specifico disciplinare di produzione; i controlli sugli schemi tecnici sono stati gli stessi utilizzati per la DOP olio extra vergine di oliva “Umbria”.
- Nel 2009 le attività di certificazione si sono allargate ad altri prodotti: olio ed uva passa della Regione di S. Juan.

AREA CERTIFICAZIONE

3A-PTA è un Organismo di Certificazione specializzato nel settore agroalimentare che opera in accordo alle Norme UNI CEI EN 45011:1999 e UNI EN ISO 9002:1998, dal 1998 è iscritto all'Elenco degli Organismi privati di controllo per i prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) istituito dal Ministero della Pubblica Agricoltura e Forestali. Certifica prodotti DOP ed IGP su tutto il territorio nazionale sulla base delle autorizzazioni ministeriali ricevute.

3A-PTA è accreditata dal SINCOPT (Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione) sia per la certificazione di PRODOTTO (Certificate of Accreditation n. 054 B, relativo ai seguenti schemi/settori: "Prodotti agricoli di origine animale e vegetale, prodotti dell'industria agroalimentare di origine animale e vegetale in conformità ai disciplinari (volantini)" sia per la certificazione dei SISTEMI DI GESTIONE per la qualità (Certificate of Accreditation n. 051 A).

Dal 2006 3A-PTA certifica anche i Sistemi di gestione ambientale.

Dal 2006 3A-PTA ha ottenuto le autorizzazioni ministeriali per la certificazione delle carni bovine in base al Reg. CE 1760/2000, dal 2002 è iscritta nell'elenco degli Organismi di Certificazione autorizzati dalla Regione TOSCANA alla certificazione dei prodotti da agricoltura integrata a marchio AGROQUALITÀ. Attualmente la società certifica e controlla oltre 7.000 aziende e collabora con diverse istituzioni nazionali ed internazionali su molteplici tematiche relative alla qualità.

AREA INNOVAZIONE E RICERCA

3A-PTA svolge un'azione di informazione e sensibilizzazione sui temi della ricerca e dell'innovazione con l'obiettivo di stimolare e coinvolgere le imprese agricole ed agro-industriali umbre in progetti volti all'introduzione delle innovazioni ed al trasferimento tecnologico garantendo un legame permanente con i Centri di Ricerca regionali, nazionali ed internazionali. La attività promossa dall'Area Innovazione e Ricerca è sostegno alle imprese agricole ed agro-industriali tra:

- collegamento con il mondo della ricerca pubblica e privata;
- definizione e diffusione delle innovazioni e delle buone pratiche individuate in ambito nazionale ed internazionale;
- partecipazione a reti di imprese, centri di ricerca e parchi tecnologici;
- realizzazione di progetti di innovazione di processo, di prodotto ed organizzativi;
- assistenza al trasferimento tecnologico;
- partecipazione a progetti regionali, nazionali ed internazionali.

3A-PTA è iscritta all'Anagrafe nazionale delle ricerche (cod.539589VZ) e dispone di un laboratorio specializzato nella coltura in vitro, la micropropagazione di materiale vegetale e la conservazione e valorizzazione della biodiversità di interesse agrario. All'interno del laboratorio è stata allestita una banca del germoplasma vegetale con accessioni a rischio di erosione genetica provenienti dal territorio della Regione Umbria.

AREA FORMAZIONE

Dal 1988, 3A-PTA si occupa di formazione specialistica nel settore agroalimentare ed ha realizzato un consistente numero di attività formative, affrontando problemi di attualità per il settore agroalimentare, individuando e formando profili professionali emergenti sulla qualità dei prodotti e sulle agrotecnologie.

L'Area Formazione è certificata ISO 9001:2000 ed organizza corsi rivolti a laureati e diplomati allo scopo di creare nuove figure professionali nei settori della qualità e sicurezza alimentare. 3A-PTA è accreditata per la Formazione superiore e continua nella Regione Umbria e della Regione Calabria. I principali corsi erogati negli ultimi anni sono:

- "Ricerca Scientifica per la filiera agro-alimentare"
- "Tavolo per la Qualità e la certificazione nel settore agro-alimentare"
- "Audit di Sistemi di Gestione per la Qualità"
- "Responsabile Sistema di Ritenibilità Aziendale"

PROGETTI SPECIALI

3A-PTA sta realizzando progetti a valore ed alti contenuti (INTERREG IVC East NIKKIEF e INTERREG II Medioc e VI Programma Quadro UEL), nonché progetti di cooperazione allo sviluppo (Progetto I.Ne.P.S. del Ministero Sviluppo Economico, Programma di politiche di sviluppo locale integrato tra Regione Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria ed il Governo Federale del Brasile). Attraverso collaborazioni con la Regione Umbria, i Ministeri della Repubblica e la progettualità finanziata dall'Unione Europea, la società sta costruendo all'estero una importante rete di rapporti e progetti in diversi Paesi: Argentina, Grecia, Repubblica Ceca, Polonia, Romania, Irlanda, Ucraina, Malto, Brasile, Serbia, Israele.

Attualmente i progetti più importanti riguardano:

- lo studio di fattibilità per la creazione di un Parco Tecnologico Agroalimentare nella Provincia Autonoma della Valle d'Aosta (Repubblica di Serbia);
- lo studio di fattibilità per identificare e disegnare progetti pilota in Brasile ed in alcuni territori del continente africano;
- la realizzazione di un Ente di Certificazione di Prodotto in Argentina (Provincia di Mendoza).

3A-PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

LA SOCIETÀ 3A-PTA È L'AGENZIA DELLA REGIONE UMBRIA CHE PROMUOVE ATTIVITÀ DI CONSULENZA, R&S, ED EROGAZIONE DI SERVIZI TECNICI ED INNOVATIVI NEL SETTORE AGROINDUSTRIALE ED AGROALIMENTARE.

LA SUA MISSION È SVILUPPARE UNA AGRICOLTURA MODERNA, CHE SAPPIA CONSERVARE E MIGLIORARE LE PRODUZIONI TRADIZIONALI, COMBINANDO PRODUTTIVITÀ E PROTEZIONE AMBIENTALE, NEL RISPETTO DELLA VOCAZIONE DEI TERRITORI, DELLA LORO CULTURA E TIPICITÀ. UN IMPEGNO, IN TERMINI DI STRATEGIE E DI RISORSE, CHE MIRA ALLA REALIZZAZIONE DEI MASSIMI STANDARD DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI.

I SETTORI INTERNI DI ORGANIZZAZIONE PREVEDONO 3 AREE FONDAMENTALI: CERTIFICAZIONE, INNOVAZIONE E RICERCA, FORMAZIONE COADIUVATE DAL SETTORE AMMINISTRATIVO, DELLA COMUNICAZIONE E DI FACILITY MANAGEMENT.

Illustrazione foto e grafica: Alessia Contini



Progetto UNDP: “ARTGOLD Morocco”

Sviluppo della filiera olivicola per il miglioramento dei livelli di vita degli agricoltori appartenenti ad un gruppo di cooperative olivicole della provincia di Taourirt, Regione de l’Oriental In Marocco.

Sono in fase di svolgimento attività di assistenza tecnica, formazione, valorizzazione delle produzioni.

3A-PTA: progetti internazionali MAROCCO





3A-PTA: progetti internazionali BRASILE

3A-PTA è coinvolta direttamente nella realizzazione di due progetti:

Progetto: "Sostegno allo sviluppo economico integrato della regione dell' Alto Solimoes - AM (economia della foresta: turismo, filiera legno mobilie e certificazione di qualità dei prodotti non forestali)".

Progetto: "Valorizzazione della filiera dell'olio extravergine di oliva a Bagé, Regione di Campanha, Rio Grande do Sul".



3A-PTA: progetti internazionali SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA

3A-PTA, insieme con Università per Stranieri di Perugia, Università dei Sapori e Circo del Gusto, ha sottoscritto un accordo di partenariato con il promotore del progetto "Circo del Gusto srl" per garantire supporto alla progettazione ed allo start up della Scuola Internazionale di Cucina Italiana e alle iniziative di promozione all'estero dei prodotti agroalimentari umbri di qualità, attività quest'ultima in capo al Consorzio per l'internazionalizzazione "Circo del Gusto scarl".





UMBRIA TECHNOLOGICAL PARK: other companies

B.T. è una società biotecnologica specializzata in ricerca, sviluppo e produzione di prodotti compatibili con l'ambiente per il mercato agro-alimentare e fornisce servizi in GLP (Good Laboratory Practices o Buone Pratiche di Laboratorio) per i seguenti settori: Microbiologia, ambiente, chimico-fisiche, agronomiche ed Eco-tossicologia al fine di soddisfare le esigenze dei clienti in tutto il mondo, in particolare sui prodotti chimici, biocidi e pesticidi.

Attività: GLP sperimentazioni e studi, ricerca e sviluppo dei bio-pesticidi, R & S di additivi per mangimi; R & S di starter per l'industria alimentare, produzione e controllo di qualità sui nuovi prodotti.



**UMBRIA TECHNOLOGICAL PARK:
other companies**

Certificazioni:

- BUONE PRATICHE DI LABORATORIO (G.L.P. - GOOD LABORATORY PRACTICE) - (autorizzazione del Ministero della Salute italiano) del 10/7/2006)
- ISO 9001-2000 SISTEMA DI QUALITÀ (Certificato N°: 9352 IQNET) and
- ISO 14000 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE (IQNET)
- LABORATORIO M.I.U.R. (Ministero italiano dell'Università e della Ricerca dal 2006)



Le compagnie operative



- Allevamento di insetti (lepidotteri, coleotteri, ditteri, imenotteri, ecc)
- Laboratorio di analisi biologica e ad effetto serra
- Caratterizzazione fisico-chimiche dei prodotti chimici o naturali
- Prove EcoTox sugli organismi acquatici e del suolo
- Caratterizzazione molecolare e biochimica di microrganismi
- Valutazione di impatto ambientale dei Xenobiotici
- Determinazione delle tossine in matrici alimentari umane e animali (ELISA)
- Determinazione di nitrati in matrici alimentari, vegetali, umane e animali
- Identificazione biochimica e quantificazione di microrganismi patogeni in prodotti alimentari, animali, xenobiotici
- Produzione e formulazione di procedure di bio-controllo sui prodotti alimentari di origine umana e animale
- Fermentazione di microrganismi per l'industria agro-alimentare
- Controllo di qualità di agenti di controllo biologico



Le compagnie operative

La società **Analysis S.r.l.**, operante fin dal 1991, gestisce i laboratori chimico, chimico-fisico (di macroanalitica e microanalitica), microbiologico, di tecnologie alimentari e di analisi sensoriali del Parco Tecnologico Agro alimentare dell'Umbria centro di eccellenza della regione Umbria per le attività di ricerca, valorizzazione e promozione dei prodotti agro alimentari.



ANALYSIS S.r.l.



Le compagnie operative



Accreditamenti e Certificazioni

Accreditato SINAL n°0176

Accreditamento di conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025 rilasciato dal Sinal. L'accreditamento SINAL è relativo alle prove per le quali il laboratorio ha richiesto e ottenuto l'accreditamento stesso. Per l'elenco aggiornato delle prove accreditate consultare il sito del SINAL www.sinal.it

Tra Sinal e Analysis srl esiste una convenzione di accreditamento; tale convenzione e le prescrizioni contenute nei documenti SINAL possono essere visionate presso il laboratorio su richiesta del Cliente.

Il marchio o il riferimento all'accreditamento non devono essere utilizzati dai clienti nella documentazione concernente un prodotto, a meno che non venga riportata copia del rapporto di prova.

Se il Cliente lo richiede potrà essere presente all'esecuzione delle sue prove presso il laboratorio Neutron .



Le compagnie operative



Autorizzazione del MiPAF

per l'esecuzione sull'intero territorio nazionale di analisi ufficiali nel settore vitivinicolo e oleico e l'emissione di certificati di analisi validi per l'esportazione dei vini anche nei paesi esteri (ex autorizzazione marchio INE).

Autorizzazione del Ministero della Sanità per effettuare analisi ai fini dell'autocontrollo (D.P.R. 309/98; D.L. 531/92; D.L. 530/92; D.L. 537/92; D.L. 286/94; D.L. 65/93; D.P.R. 54/97 e D.P.R. 131/98).

Riconoscimento della Regione Umbria

per effettuare analisi ai fini dell'autocontrollo (D.L. 155/97 e D.L. 156/97).

Riconoscimento del Ministero della Sanità

per effettuare analisi su mangimi medicati e prodotti intermedi (D.L. 90/93).

Riconoscimento del MiPAF -Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale

come laboratorio idoneo alla partecipazione al programma interregionale "Agricoltura e Qualità"-Misura 2 - Controllo dell'impiego dei fitofarmaci in agricoltura.

Laboratorio di ricerca autorizzato (ex legge 46) .



ANALYSIS S.r.l.

Le compagnie operative

Analisi per l'Agro alimentare

1. Prodotti Agroalimentari (Vino e Bevande alcoliche, Oli e Grassi, Cereali e derivati, Ortofrutta, Carne e derivati, Latte e derivati, Miele e Prodotti apistici, Tabacco, Prodotti Officinali, Mangimi);
2. Terreni;
3. Acque;
4. Fertilizzanti

Settore Enologico

1. esegue oltre 40 prove accreditate SINAL nel settore enologico
2. partecipa come laboratorio di riferimento, per la messa a punto di nuove metodiche analitiche ai più importanti circuiti interlaboratorio del settore come O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) C.I.B.V.D.C. (Comitè Interprofessionnel du Vin de Champagne)
3. è il laboratorio di riferimento della Camera di Commercio della Provincia di Perugia per conto della quale esegue tutti i controlli sui vini DOC e DOCG

Settore Oleico

1. esegue oltre 30 prove accreditate SINAL nel settore oleico
2. partecipa ai più importanti circuiti interlaboratorio del settore ed è il laboratorio che esegue tutti i controlli chimici e chimico-fisici necessari alla certificazione dell'olio DOP Umbro.
3. possiede al suo interno un gruppo Panel con autorizzazione ministeriale per l'esecuzione delle prove organolettiche su oli di oliva vergini secondo quanto previsto dal Reg CEE 2568/91 e secondo il Reg CE 796/2002,
4. Analysis è uno tra i 9 laboratori in Italia ad essere anche accreditato SINAL per la valutazione organolettica (panel test).



Le compagnie operative



NPP Nutraceutical & Phytochemical Products è una società **Spin Off** dell'Università degli Studi di Perugia costituita da un gruppo di ricerca esperto nello studio di principi attivi di origine animale e vegetale che ha condotto, negli ultimi anni, studi sulle proprietà biologiche del germoglio di grano e di altri cereali. La peculiarità di questa iniziativa sta nell'aver aggregato competenze che, nel loro insieme, possono sostenere quattro settori aziendali tra loro interconnessi.



Le compagnie operative

NPP svolge azione di:



CONSULENZA

attività di *consulenza* aziendale in materia di prodotti naturali di origine vegetale

ANALISI

un servizio *analisi* per una valutazione parziale o complessiva delle caratteristiche chimiche, biochimiche, biologiche di composti naturali.



PRODUZIONE

produzione di alimenti, alimenti funzionali e cosmeceutici formulati in base agli studi che vengono condotti in azienda e presso l'Università degli Studi di Perugia

RICERCA

ricerca di base e applicata per contribuire al miglioramento delle conoscenze sul ruolo di principi attivi naturali nella prevenzione di alcune patologie umane e nell'invecchiamento

