



Webinar 30 giugno 2022

Integratori alimentari e nutraceutici:  
come affrontare le principali novità in  
campo regolatorio e le nuove frontiere  
della sostenibilità

---



# Obiettivi

## **Ricerca e Sviluppo, digitalizzazione e sostenibilità.**

Questi i tre pilastri intorno ai quali costruire la ripartenza nel post-Covid da parte delle aziende del settore integratori, così come emerge dall'indagine sulla filiera presentata di recente da Federsalus, l'associazione di categoria che rappresenta produttori e distributori del comparto.

L'indagine, condotta su un campione pari al 51% degli associati, 240 aziende nazionali e multinazionali distribuite su tutto il territorio nazionale, evidenzia, infatti, come l'emergenza abbia accelerato i piani di sviluppo tecnologico delle aziende.

Più della metà delle imprese (56%) ha aumentato gli investimenti nel 2020 rispetto all'anno precedente. In generale: **tecnologie digitali, sviluppo delle competenze digitali, sostenibilità e formazione del personale** sono indicate come priorità di investimento per il futuro da oltre il 65% delle aziende.

# Obiettivi

---

Anche la responsabilità sociale attraversa il comparto: l'84% delle aziende che ha dichiarato di aver intrapreso o ha in fase di sviluppo iniziative per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile è focalizzata su responsabilità sociale e riduzione dell'impatto ambientale (fonte: Federsalus, giugno 2021).

Biologico, Vegan, Plant-Based, Non OGM e le restanti certificazione "free-from" possono rappresentare una importante opportunità di valorizzazione a condizione di rispettare adeguatamente i requisiti previsti dai disciplinari oltre che le caratteristiche e i claim attesi richiesti dal mercato.

# Obiettivi

---

Per quanto attiene specificatamente la certificazione biologica, le recenti limitazioni introdotte dal Reg. n° UE 848/18 riguardo l'arricchimento in minerali e vitamine e l'utilizzo degli aromi impattano sia sulle formulazioni già esistenti che sulle future strategie di marketing e ricerca e sviluppo.

**Nel corso del webinar saranno presentati i servizi di certificazione e le piattaforme informatiche proposte dal gruppo FoodChainID, tutte dedicate al mondo degli integratori e nutraceutici.**



# Agenda

Alessandro Pulga  
Client&Sales Manager  
Bioagricert Srl

Paola Cane  
Consulente aziendale  
CEO Mia Solution

Patricia Paugam  
International Business  
Development Manager  
Nutraveris/FoodChainID

Laura Muratori  
Technical Manager Bioagricert  
Preparazione e Importazione

- Saluti e presentazione delle certificazioni Bioagricert/FoodChainID
- Integratori e nutraceutici: le nuove sfide della sostenibilità. Principali problematiche regolatorie, corretta gestione dei claim e valorizzazione dei prodotti.
- Piattaforme e soluzioni informatiche per progettare e lanciare sul mercato integratori alimentari innovativi
- Il nuovo Reg. UE 848/2018: le principali novità per il settore degli integratori e nutraceutici

**bioagricert**   
A FOODCHAIN ID COMPANY

# Agenda

**Matteo Masera**  
Enrico Giotti Spa e  
Regulatory Affairs  
Manager e EMEA  
Flavours Lead

○ Aromi naturali: stato dell'arte della normativa di settore e focus sui prodotti biologici

**Licia Colombo**  
Quality Assurance &  
Control Manager  
Phenix Srl

○ Case history:  
Phoenyx srl e il marchio Longlife

**Tommaso Manenti**  
Laboratori Biokyma Srl,  
area ricercar e sviluppo

○ Case history:  
Laboratori Biokyma srl, le officinali biologiche nel settore degli integratori, stato dell'arte e prospettive di sviluppo

○ Spazio per le domande

# Certificazione Biologica



Bioagricert è uno dei principali organismi di controllo autorizzati per la certificazione delle produzioni biologiche.

Abbiamo 16.000 clienti/operatori certificati in Italia e nel mondo.

La sede principale è a Casalecchio di Reno (Bo).

In Italia abbiamo altre sedi operative strutturate in nove regioni: Piemonte, Toscana, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

Bioagricert opera in tutto il mondo con una rete di ispettori e uffici locali, i principali sono in Messico, Thailandia, Romania e Turchia.

# Certificazione Biologica



Bioagricert è in grado di offrire tutte le certificazioni biologiche necessarie per affrontare tutti i mercati internazionali: Biologico UE 848, NOP/USDA, JAS/Giappone e Messico.



In partnership con altri qualificati enti internazionali, possiamo aiutare tutti i nostri operatori ad ottenere la certificazione biologica regolamentata richiesta dai nuovi mercati dei Paesi emergenti come Cina, Corea e Brasile.



# Certificazione Biologica



In virtù della nostra competenza e credibilità internazionale siamo in grado di proporre a tutti i nostri operatori certificati i servizi di ispezione aggiuntivi necessari per accedere alle principali certificazioni e marchi volontari diffusi nei mercati del Nord Europa.



# Altre certificazioni FOOD



Bioagricert offre anche altre certificazioni utili per le aziende agroalimentari come: Indicazioni Geografiche (DOP, IGP e STG), Lotta Integrata, Zero residui, Tracciabilità di Filiera (ISO 22005), GLOBALG.A.P. Certificazione A.P e Vegan/Plant Based



VEGAN



PLANT  
BASED



ZERO RESIDUE\*

\*Residues of synthetic plant protection products inferior or equal to the limit of analytical quantification (0,01 mg/kg)

# Certificazioni NON FOOD



Nel settore Non-Food abbiamo implementato un nostro schema di certificazione per Cosmetici Biologici e Naturali, Detergenti e Prodotti per la Cura della Casa.

Per i cosmetici siamo inoltre accreditati per la certificazione in conformità allo standard internazionale NaTrue.

Proponiamo anche uno schema di certificazione per la valutazione della conformità di tutti i mezzi tecnici adatti all'agricoltura biologica.



# Il gruppo FoodChainID



Nel 2017 Bioagricert è entrata a far parte del Gruppo interazionale Foodchain ID Group ampliando il proprio portafoglio di servizi di certificazione, ispezione, analisi e servizi tecnici a supporto delle filiere agroalimentari.

L'impegno del gruppo nel settore della certificazione alimentare è stato incrementato nel 2018 con l'acquisizione di Quality Partner/INSCERT in Belgio.

Quality Partner è laboratorio specializzato nei test microbiologi ma, tramite la società controllata INSCERT è anche il secondo ente di certificazione biologica in Belgio. INSCERT è molto attivo anche nei servizi di certificazione e nell'ispezione della sicurezza alimentare (IFS e FSSC 22000).

FoodChainID UK è accreditata UKAS per la certificazione BRCGS.

# FoodChain ID Family of Companies

FOODCHAIN ID<sup>®</sup>  
CERTIFICATION

FOODCHAIN ID<sup>®</sup>  
TECHNICAL SERVICES

FOODCHAIN ID<sup>®</sup>  
TESTING

bioagricert ✓  
A FOODCHAIN ID COMPANY

 DECERNIS  
A FOODCHAIN ID COMPANY

DIVERSIFIED  
LABORATORIES  
A FOODCHAIN ID COMPANY

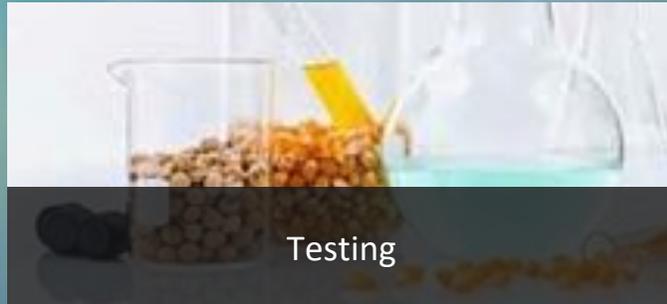


 Nutraveris  
A FOODCHAIN ID COMPANY

 QUALITY PARTNER  
A FOODCHAIN ID COMPANY

 BRYANT CHRISTIE INC.

# Business Capabilities Snapshot



## DNA-based

- ✓ GMO
- ✓ Metagenomics
- ✓ Animal Speciation

## Chemistry

- ✓ Pesticide-residue
- ✓ PCB's / Dioxins
- ✓ Mycotoxins
- ✓ Cannabinoids

## Microbiological



## Food Safety

- ✓ BRC, SQF, GLOBAL.G.A.P., IFS, FSSC 22000 & ISO 22000
- ✓ HACCP & GMP
- ✓ McDonalds & Costco Audits
- ✓ U.S. Hemp Authority® Certification

## Sustainability Standards

- ✓ Non-GMO Project Verification
- ✓ USDA Organic & EU Organic
- ✓ VLOG & FoodChain ID Non-GMO
- ✓ Vegan, Vegetarian, & Plant-Based
- ✓ ProTerra, Bonsucro & Europe Soya
- ✓ ProFarm & RTRS



## Risk Assessment

- ✓ HorizonScan™ Risk Assessment System
- ✓ Food Fraud Database

## Regulatory Compliance

- ✓ gComply / gComply Plus
- ✓ Praedixi / Predictive Analytics
- ✓ NOL Data Solution / NOL Compliance

## Supply Chain Management

## Training & Consulting

# Il gruppo FoodChainID



FoodChain ID vanta oltre 30.000 clienti in tutto il mondo e dispone di uffici strutturati in undici Paesi.

Il gruppo è in grado di soddisfare tutte le esigenze di certificazione di sostenibilità e sicurezza per gli operatori del settore alimentare in Europa, Stati Uniti, Brasile, Messico, India e Asia meridionale e nel resto del mondo.

Oltre alle certificazioni, il cliente FCID può disporre di servizi di analisi da parte di quattro laboratori e di servizi tecnici e di consulenza offerti da altre distinte società del gruppo.

Tutte le attività vengono svolte in conformità agli standard internazionali e ai criteri di accreditamento.

# A Trusted Partner in the New Food Economy



## Mission

We are a leading provider of **technology enabled** solutions that enable our customers to meet the safety, integrity, and transparency requirements of the global food supply chain

We do so by leveraging our ***technical domain expertise*** combined with superior customer focus and dedication

## Vision

Assuring the safety, quality, integrity and sustainability of the global food chain



# Non GMO Project



FoodChainID è leader nella certificazione Non-GMO e principale partner della Non-GMO Project Foundation per le valutazioni di conformità nel programma identificato dal logo della farfalla.

In Europa le dichiarazioni non OGM, specialmente nei prodotti biologici, normalmente non sono richieste. Il consumatore spesso considera questo requisito già coperto dalla legge.

Negli Stati Uniti le normative non forniscono lo stesso livello di garanzia e c'è una forte richiesta da parte dei consumatori di etichettatura Non OGM, anche per i prodotti biologici.



# Il gruppo FoodChainID



Oggi, il logo della farfalla è il programma di verifica indipendente più riconosciuto per i prodotti Non-OGM in Nord America e Canada. Oltre il 70% delle aziende che utilizzano il logo Non-Gmo Project sono verificate da FoodChainID.

La valutazione Non-Gmo Project può avere ottime sinergie e sovrapposizioni con la certificazione biologica, soprattutto degli operatori che commercializzano negli USA e Canada.



# Non-GMO Project & Organic Made Easy

FoodChain ID offers a single source for achieving & managing organic and Non-GMO Project Verification seals



Managing multiple programs doesn't have to be a full-time commitment

# LOOK FOR THE LABEL



Certified to ensure no GMOs, chemical fertilizers, synthetic substances, irradiation, sewage or sludge are used in the production of USDA organic items.



Verified by GMO testing, which assures that a product has been produced according to consensus-based best practices for GMO avoidance.



**NEW!**

**BROWN BERRY**

**ORGANIC**

**100% WHOLE GRAIN**

**BREAD**

NO ARTIFICIAL COLORS, FLAVORS OR PRESERVATIVES

NO HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP

GOOD SOURCE OF FIBER



140 CALORIES  
0g SAT FAT  
220g NET WT

NET WT 1 LB 11 OZ (765g)

**C**

**TRA**

Rom

ADY  
1-10  
MINUTES



On Label Statement	Symbol	Electronic or Digital Link	Text Message
			<p>Not a significant source of Dietary Fiber, Sugars, Vitamin C, and Iron</p> <p>*Percent Daily Values are for a 2,000 calorie diet.</p> <p>Text FOOD to 88488 for bioengineered food information.</p>

# Non GMO Global Standard



FoodChainID ha recentemente emesso l'ultima versione del suo Non-Gmo Global Standard. Questo standard e il relativo schema di certificazione punta a valorizzare un sistema di controllo e garanzia dei prodotti Non OGM di livello internazionale.

Lo standard internazionale Non OGM di FoodChainID è riconosciuto nel settore come il punto di riferimento per un buon sistema di produzione dei prodotti Non OGM.

Lo Standard utilizza un processo decisionale basato su una attenta analisi del rischio per costruire un solido programma di certificazione su misura per le esigenze dell'organizzazione.



# Non GMO Global Standard



Gli elementi chiave del programma di certificazione includono valutazione del rischio, tracciabilità e campionamento e test analitici per verificare la conformità del prodotto.

Gli operatori certificati devono attuare misure di prevenzione della contaminazione incrociata e un sistema di controllo interno che garantisca il rispetto delle soglie analitiche di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile richieste dalla legge o imposte dal mercato.

La certificazione può essere richiesta per materie prime, additivi, coadiuvanti tecnologici e prodotti finiti, in particolare per il settore mangimistico.



NON-GMO  
STANDARD

# Non GMO Global Standard



Grazie alla sua esperienza FoodChainID è anche in grado di offrire il servizio di ispezione necessario per ottenere la certificazione V-LOG, il logo Non-Gmo più diffuso in Germania e Austria.





**Dolomites Milk** whey and milk powder are certified V-log standard by FoodChainID



20 GMO test included in the annual contract. Special conditions for FCID client for NonGMO and Proterra certification.

### Our milk drying plant

The milk is processed in our production and drying plant, Dolomites Milk, in the heart of the Alps. A recently implemented project, which allows us to obtain quality skimmed milk and whey powder, always available. The site, located in the heart of South Tyrol, welcomes the milk of mostly local farmers, whose enhancement is as important to us as the perfect traceability of the raw material.



FIND OUT MORE ABOUT OUR PROJECT



### No to GMOs, yes to nature

The purity of the raw material is the basis of Locker's 100% natural taste. Our milk, as well as all our ingredients, is NON-GMO, without preservatives and without added flavorings or dyes. The farmers of the alpine cooperative feed their cows with natural fodder, to give us good and precious milk.



**Dolomites Milk** whey and milk powder and all Locker label products (35.496 Ton, 2020) are Non GMO certified by FCID Global standard



11 Locker's items marketed in the US are NGP verified



# ProTerra Standard



Il requisito Non OGM è anche uno degli aspetti caratterizzanti il programma di certificazione ProTerra, basano su uno standard internazionale promosso dalla fondazione multi-stakeholder omonima per identificare la produzione sostenibile di colture agroindustriali come mais, soia e altri cereali, compresi i prodotti trasformati.

Lo schema di certificazione ProTerra fornisce anche linee guida per una più facile applicazione nei Paesi Europei dove alcuni requisiti sono già coperti dalla legge.

Con ProTerra e altri standard simili come ProFarm e Bonsucro possiamo certificare qualsiasi prodotto agricolo ottenuto in modo sostenibile, in tutto il mondo.







# Gluten free Lactose free



Bioagricert e FoodChainID propongono un proprio programma di certificazione dedicato ai prodotti «Senza Glutine» che si applica a qualsiasi tipologia di prodotto alimentare con contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm, attuale limite di legge (Reg. CE N. 41/2009), rappresentando così una garanzia per i consumatori celiaci.

Per quanto concerne il claim "senza lattosio", Bioagricert ha sviluppato uno standard volontario e ha stretto un accordo con ELLEFREE per la freecertificazione dei prodotti senza lattosio e/o senza latte e derivati.



# Sicurezza Alimentare



Grazie agli accreditamenti di FoodChainID UK e di INCert Quality Partner in Belgio, siamo in grado di proporre la certificazione di conformità per i principali standard di sicurezza alimentare richiesti dalla grande distribuzione internazionale.

BRC è la certificazione richiesta dai gruppi distributivi del Regno Unito.

Le certificazioni IFS e FSSC 22000 sono particolarmente apprezzate dai rivenditori del Nord Europa.



# Vegan e Plant Based



Nonostante la forte rilevanza e interesse che incontrano attualmente sul mercato i claim "vegetariano" e "vegano" non sono regolati e tutelati da alcuna norma di legge, sia nel settore alimentare che nei settori non food.

Il Reg. CE n° 1169/2011, pur regolando le informazioni volontarie sugli alimenti (art. 36) rimanda a futuri atti esecutivi la definizione dei requisiti relativi all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani.

Oggi è possibile fare riferimento alla norma ISO 23661 che finalmente propone definizioni univoche e criteri tecnici per gli alimenti e ingredienti alimentari adatti a vegetariani (inclusi ovo-latto, ovo e latte-vegetariani) o vegani per l'utilizzo da parte dell'industria alimentare e delle bevande anche a livello globale.

# Norma ISO 23662:2021

## Definizioni

**Alimenti e ingredienti alimentari** (inclusi additivi, aromi, enzimi e veicoli) o coadiuvanti tecnologici che **non sono prodotti di origine animale** e in cui, in nessuna fase della produzione e della lavorazione, sono stati utilizzati ingredienti alimentari (inclusi additivi, aromi, enzimi e veicoli) o coadiuvanti tecnologici di origine animale, tranne:

Descrizione	Latte e derivati	Uova e derivati	Miele Cera d'api Propoli	Lana Lanolina
Ovo-latto vegetariani	●	●	●	●
Ovo-vegetariani		●	●	●
Latto-vegetariani	●		●	●
Vegan				

# Vegan e Plant Based



Al fine di rendere più chiara e trasparente la comunicazione al consumatore e offrire maggiori garanzie al mercato, sia a livello nazionale che internazionale, Bioagricert ha sviluppato uno schema di certificazione dedicato ai prodotti vegetariani, vegan e plant based.

Un marchio e un sistema di controllo indipendente (conforme alla norma EN 17065) che si propone di identificare, valorizzare e garantire i prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani.

Una certificazione che può trovare ottime sinergie con la certificazione biologica.



PLANT  
BASED



VEGAN

# Requisiti di certificazione

## Plant Based

L'incidenza in peso o volume degli ingredienti/componenti vegetali, delle sostanze naturali o di origine naturale deve rispondere ai seguenti parametri:

	<b>Food</b>	<b>Non Food</b>
<b>Ingredienti vegetali</b> (nel calcolo è esclusa l'acqua aggiunta nella preparazione)	≥ 95%	≥ 51%
<b>Altri ingredienti e sostanze naturali o di origine naturale</b> (nel calcolo è inclusa l'acqua aggiunta nella preparazione)	≥ 95%	≥ 95%

# Certificazione Vegan e Plant Based



IL **PIACERE** IN UN MORSO

Via Emilia

**BURGER**  
**PLANT-**  
**BASED**

226g e  
(2 x 113g)



**IDEALE**  
IL BURGER VEGETALE

IN PORTIONE  
PARAFREDDO  
**2**  
**BURGERS**

Prodotto in Italia con ingredienti vegetali

Prodotto in Italia con ingredienti vegetali







OLOR

ICE

se  
CON OLIO

ROSSO  
RAMATO

6-76

TO GABELLI

Schwarzkopf

100%  
**Vegetal**  
Colorazione Vegetale

CON PIANTE & ERBE DELLA TRADIZIONE AYURVEDICA		
Colori derivati con rifinisci naturali	CON ERBE & PLANTINE	
Capelli forti e dalla lucentezza sana		
Dopo i capelli bianchi		
<b>Castano Ruggine</b>		

Schwarzkopf

100%  
**Vegetal**  
Colorazione Vegetale

CON PIANTE & ERBE DELLA TRADIZIONE AYURVEDICA		
Colori derivati con rifinisci naturali	CON ERBE & MANGROVIANE	
Capelli forti e dalla lucentezza sana		
Dopo i capelli bianchi		
<b>Mogano</b>		

VO GARN  
COL  
herb  
COLORAZIONE  
COLORACIÓN

POLVERE  
INFUSA C

ERBE AYURVEDICHE  
Colori naturali  
Schwarzkopf e

POLVOS TONOS  
CON INFUSION

ERBE AYURVEDICHE  
Colori naturali  
Schwarzkopf e

Schwarzkopf

100%  
vegetal

Colorazione Vegetale

FRUTTE & ERBE DELLA  
CUCINA ATTIVEDUCA

CONFRONTI CON  
DARWIN

forti e dalla  
PIZZA ERBA

LE ERBE  
DI

CON ERBE  
& MISTOBIAN



logano



NUOVO  
NUEVO

GARNIER  
COLOR  
herbalia

COLORAZIONE 100% VEGETALE  
COLORACIÓN 100% VEGETAL



CASTANO  
CALDO  
CASTANO  
CALDO

POLVERE 100% VEGETALE  
INFUSA CON OLI ESSENZIALI

Erbe naturali e luminose  
Colora i primi capelli bianchi  
Risultato che dura a lungo

POLVOS 100% VEGETALES  
CON INFUSIÓN DE ACEITES ESSENCIALES

Erbes naturales luminosas  
Colora los primeros cabellos  
Resultado que dura a largo



NUOVI

GARNIER  
COLOR  
herbalia

COLORAZIONE 100% VEGETALE



CASTANO  
NATURALE

POLVERE 100% VEGETALE  
INFUSA CON OLI ESSENZIALI

Erbe naturali e luminose  
Colora i primi capelli bianchi  
Risultato che dura a lungo

Un vero trattamento ai benefici  
capelli nutrizione e densificati

GARNIER

L'CO

Ca  
cre

TRATTAM  
SENZA

Colore ultra  
Copertura e  
Capelli m

NUOVO The  
Nutrient Act

DURA FINO A 30



Unilever acquires 75% stake in plant-based skin care brand Equilibra

cosmeticsbusiness.com/news/article\_page/unilever\_acquires\_75\_stake\_in\_plant-based\_skin\_care\_brand\_equilibra/544565

Home Ingredients Packaging Regulatory Marketing Retail Events Careers

Body Care Colour Cosmetics Fragrance Hair Care Skin Care Male Grooming Directory

# Unilever acquires 75% stake in plant-based skin care brand Equilibra

By Lucy Tandon Copp 2-Jul-2018

SKIN CARE

The Italian skin and hair care brand uses plant-based ingredients including aloe vera, and argan and almond oils



Subscriber Sign In +

Subscriber Help

### Related Articles

- Unilever and Gwyneth Paltrow won over by 'clean' make-up brand Fate
- Bidders circle Charlotte Tilbury in sale that could fetch over £1bn
- Think locally: Strategies for success in Southeast Asia's beauty markets
- Global top-50 beauty brands 2018
- Unilever acquires minority stake in bacteria skin care brand Gallinée
- Unilever to acquire Sundial Brands including SheoMiracle
- Unilever to acquire skin care company Carver Korea for €2.2bn
- Unilever buys minority stake in True Botanicals
- Obama appoints Dermologica Founder as entrepreneurial ambassador

# Residuo Zero



Il disciplinare RESIDUO ZERO E RESIDUO CONTROLLATO rappresenta un utile strumento di valorizzazione delle produzioni agricole e agroalimentari ottenute con tecniche di produzione che prevedono importanti limitazioni nell'impiego dei fitofarmaci, particolarmente attenti all'impatto ambientale e alla salute dei consumatori.

L'obiettivo della certificazione è incentivare la diffusione di sistemi di produzione che aggiungono, ai già restrittivi principi della Produzione Integrata e delle buone pratiche agricole, l'attenta analisi e selezione di prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale, fino all'ottenimento di prodotti privi di residui di fitofarmaci in quantità rilevabile.





easy

at Verification seals

technology that stores



**BUONA per te**  
**BUONA per l'ambiente**

Queste insalate sono coltivate in Italia solo dagli agricoltori Op Oasi, nostri partner di fiducia. Sostenitori di un'agricoltura integrata che prevede tecniche di produzione che limitano l'impiego di pesticidi, particolarmente attenti all'impatto ambientale e alla tua salute.

La certificazione di Bioagricert garantisce l'assenza di residui di pesticidi nelle insalate Bonduelle Zero.  
Sinonimo di eccellenza dei nostri prodotti.

**COME LO GARANTIAMO?**

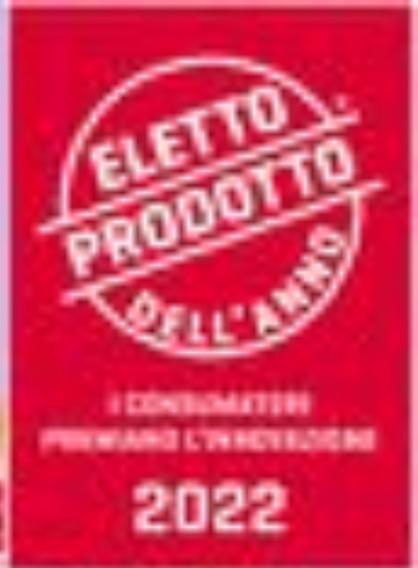
1. Collaborando da anni con agricoltori esperti e all'avanguardia.
2. Selezionando le insalate più adatte.
3. Adottando pratiche alternative per proteggere le coltivazioni.

alternatives

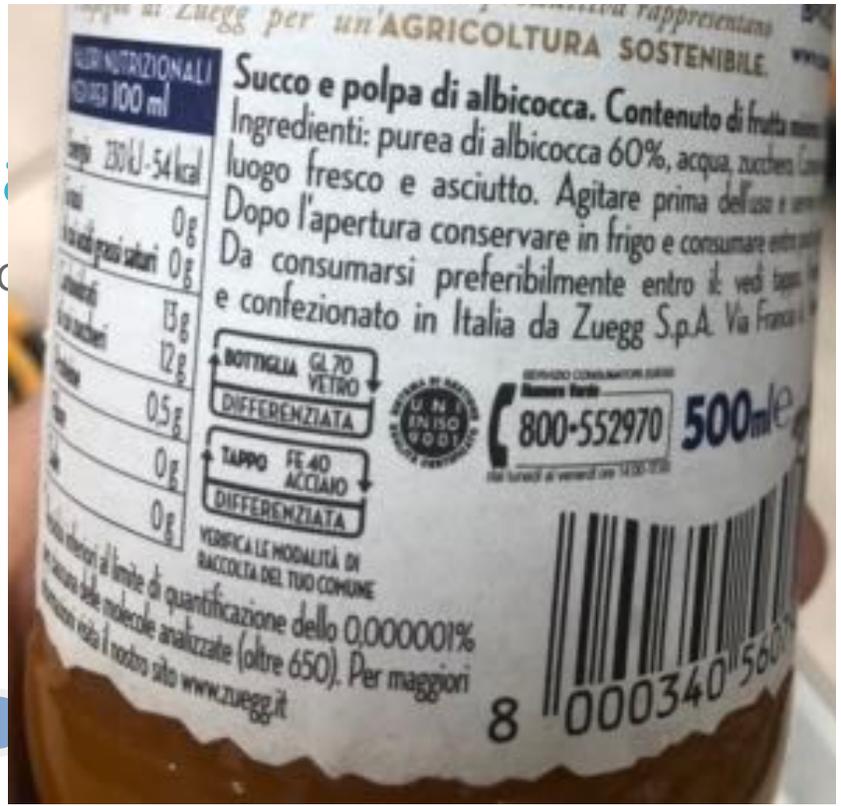
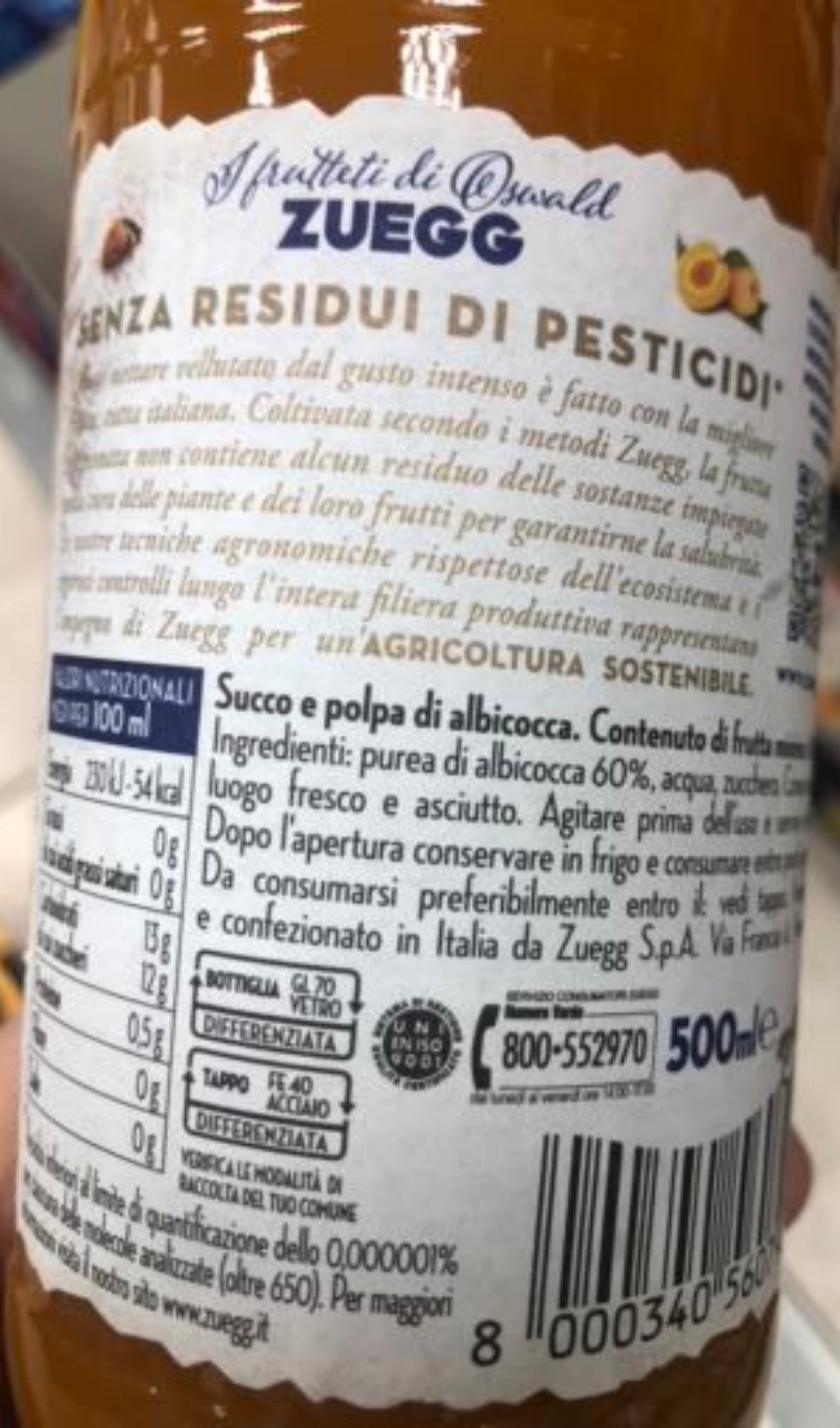




# IL MIRTILLO RESIDUO ZERO DI SANT'ORSOLA PRODOTTO DELL'ANNO







Alessandro Pulga  
Sales&Client Manager  
Bioagricert Srl Unipersonale



+39 348 8059336



alessandro.pulga@bioagricert.org



www.bioagricert.org

