CONSORZIO PROMOS RICERCHE

CSR
RESPONSABILITA' SOCIALE d'IMPRESA
SPORTELLO di NAPOLI

Efficienza energetica ed energie rinnovabili: strategie, strumenti e opportunità per le PMI agroalimentari

Napoli 10 aprile 2015

EnergyMed

Ing. Attilio Montefusco
Direttore Generale
Consorzio Promos Ricerche

I CONSORZIATI

- Camera di Commercio I.A.A. di Napoli
- CE.IN.GE. Biotecnologie Avanzate s.c.a r.l.
- CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Università degli Studi di Napoli “l’Orientale”
- Università degli Studi di Napoli “Parthenope”
- Università degli Studi di Salerno
- Università degli Studi del Sannio
- Università degli Studi “Suor Orsola Benincasa”
- Università degli Studi di Napoli “ Federico II “
- Seconda Università degli Studi di Napoli

in corso di perfezionamento

RETE INTEGRATA ATTIVITÀ e SERVIZI di PROMOZIONE e SVILUPPO

Servizio POINT - Punto di Orientamento e Informazione sulla Normativa Tecnica

Il Punto di Orientamento e Informazione sulla Normativa Tecnica degli Enti Normatori Nazionali **UNI** (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) e **CEI** (Comitato Elettrotecnico Italiano) per assistere imprese, Enti ed Organismi nella individuazione ed applicazione delle norme.

Il punto offre:

- ✓ una **postazione multimediale** per la consultazione on line e gratuita delle norme e dei cataloghi dei principali Enti Normatori Internazionali;
- ✓ un servizio di **assistenza telefonica** di prima informazione;
- ✓ un servizio di **assistenza e-mail** e **fax** per informazioni più dettagliate su normativa nazionale ed internazionale;
- ✓ l'**organizzazione di incontri e seminari** tra aziende, Enti e Istituzioni.

RETE INTEGRATA ATTIVITÀ e SERVIZI di PROMOZIONE e SVILUPPO

Servizio PICS – Punto di Informazione dei Consumatori sulla Sicurezza

"*Sportello telefonico*" (081 7607233) attivato con il contributo della Regione Campania (ex L.R. n° 7/03) per la diffusione delle conoscenze tecniche.

Il Servizio offre informazioni relative a:

- ✓ **sicurezza** degli **impianti domestici** e della **salute dei consumatori**;
- ✓ tutti gli aspetti attinenti la **sicurezza e l'igiene degli alimenti**;
- ✓ informazioni sulla **sicurezza dei lavoratori.**

RETE INTEGRATA ATTIVITÀ e SERVIZI di PROMOZIONE e SVILUPPO

Formazione Specialistica

Viene sviluppata con i consorziati ed **organismi accreditati**, per imprenditori, dirigenti, quadri e consulenti di piccole e medie imprese, in particolare realizzando:

- ✓ **seminari ed incontri** per agevolare la conoscenza della **normativa tecnica** ed il rispetto degli **adempimenti legislativi** per installatori, manutentori, progettisti, ecc;
- ✓ **azioni formative** di interesse degli operatori del settore edile, agroalimentare, aeronautico, ecc;
- ✓ **Interventi informativo - formativi** per diffondere una cultura della **Qualità**, della **Sicurezza sul lavoro** e della **Tutela Ambientale**.

RETE INTEGRATA ATTIVITÀ e SERVIZI di PROMOZIONE e SVILUPPO

Attività di Ricerca

Viene svolta insieme ai consorziati, attraverso indagini, studi e ricerche su tematiche socio-economico-ambientali, per introdurre innovazione nei processi produttivi attraverso il trasferimento di conoscenze e tecnologie e lo sviluppo di sistemi gestionali. Particolare attenzione è rivolta ai comparti agroalimentare e turistico ed alle produzioni tipiche e specificità territoriali (DOP, IGP, marchi, ecc).

Valorizzazione del Territorio

con il diretto coinvolgimento degli organi locali si sviluppano per ENTI E IMPRESE attività di promozione territoriali attraverso la creazione di "osservatori" e l'attivazione di azioni di monitoraggio.
Si effettuano, inoltre, studi su tematiche settoriali e produttive rilevanti, per lo sviluppo di azioni di marketing territoriale

Sportello RSI - Responsabilità Sociale d'Impresa

servizio di informazione e assistenza per la promozione della Responsabilità Sociale delle Imprese attivato, già dal 2005, per le Camere di Commercio di Napoli e Caserta aderendo al progetto CSR di Unioncamere e del Ministero del Welfare al fine di sviluppare sinergie creando momenti informativi/formativi, forum e convegni di sviluppo di comportamenti etici e "sostenibili".

RETE INTEGRATA ATTIVITÀ e SERVIZI di PROMOZIONE e SVILUPPO SPORTELLO RESPONSABILITÀ SOCIALE delle IMPRESE

ATTIVITÀ DELLO SPORTELLO

- ✓ Fornire informazioni sugli strumenti utili per implementare la RSI nelle imprese (ISO 26000, codice etico, ecc.);
- ✓ Promuovere un innovativo approccio alla gestione aziendale integrando i diversi sistemi organizzativi: Qualità, Tutela Ambientale, Salute, Sicurezza sui luoghi di Lavoro ed Etica;
- ✓ Organizzare eventi ed attività informative e formative sul tema della Responsabilità Sociale;
- ✓ Raccogliere e diffondere modelli e best practices;
- ✓ Favorire i rapporti di collaborazione tra le "imprese profit" le imprese sociali e il Terzo Settore;
- ✓ Promuovere e divulgare iniziative premiali ed incentivanti l'implementazione della RS in Imprese, Organizzazioni e Sistemi Territoriali.

Sportello RSI

La storia

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

CSR

UNIONCAMERE

La Camera di Commercio IAA di Napoli, dal 2005, ha aderito al progetto CSR di Unioncamere e del Ministero del Lavoro, attuando un progetto di sensibilizzazione delle PMI con l'attivazione di un servizio di informazione e di assistenza per la promozione della RSI per dare alle imprese nuove ed ulteriori opportunità di sviluppo.
La realizzazione e attivazione dello sportello di Napoli è stata affidata al Consorzio Promos Ricerche che, in collaborazione con gli Enti Normatori UNI e CEI, sta sviluppando dal 1993 un puntuale servizio informativo per la diffusione delle normative tecniche e l'implementazione dei sistemi gestionali.

Attività dello sportello

- Fornire informazioni sugli strumenti utili per implementare la RSI nelle imprese;
- Promuovere un innovativo approccio alla gestione dell'organizzazione integrando i diversi sistemi organizzativi: Qualità, Tutela Ambientale, Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro ed Etica;
- Organizzare eventi ed attività informative e formative sul tema della Responsabilità Sociale;
- Raccogliere e diffondere modelli e best practices;
- Favorire i rapporti di collaborazione tra le "imprese profit", le imprese sociali ed il Terzo Settore;
- Promuovere e divulgare iniziative premiali ed incentivanti l'implementazione della RS in imprese, organizzazioni e Sistemi Territoriali.

"I sette principi della RSI" (da UNI ISO 26000):

- Responsabilità di rendere conto (Accountability);
- Trasparenza;
- Comportamento etico;
- Rispetto degli interessi degli stakeholder;
- Rispetto del principio di legalità;
- Rispetto delle norme internazionali di comportamento;
- Rispetto dei diritti umani.

Per informazioni:
Consorzio Promos Ricerche
Sportello Responsabilità Sociale
delle Imprese di Napoli

Via S. Aspreno, 2 - 80133 Napoli
Tel. 081 7607233 - Fax: 081 5520181
e-mail: sportello-rsi@promosricerche.org
www.**promosricerche**.org

Consorzio Promos Ricerche

CSR

SPORTELLO di NAPOLI

RSI

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

Camera di Commercio Napoli

La Responsabilità Sociale delle Imprese

La RSI è definita nel *Testo Unico Sicurezza sul Lavoro (D.lgs. 81/08 e s.m.i.)* come "l'integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle aziende e organizzazioni nelle loro attività commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate".

Agire in maniera responsabile costituisce, per l'organizzazione, una importante variabile strategica, in grado di migliorare le performance finanziarie, i processi di coesione interna e la gestione operativa, dando una più esaustiva risposta alle esigenze degli "stakeholder" (i portatori di interesse):

- **Clienti e Fornitori**, assicurando ai primi qualità e sicurezza dei prodotti e servizi erogati ed ai secondi, idonei criteri di selezione, condizioni non vessatorie, pagamenti certi, etc.;
- le **Risorse umane**, con la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, sviluppo delle pari opportunità, informazione consapevole, etc.;
- **l'Ambiente** con il rispetto, la salvaguardia e sostenibilità ambientale, attenzione alle problematiche energetiche e tutela del patrimonio naturale e socio-culturale, etc.;
- **Soci/Azionisti e Partner finanziari**, attivando buoni rapporti con gli Istituti di Credito, ma anche iniziative nel no-profit, attività di comunicazione interna e di rendicontazione anche pubblica dei risultati, etc.;
- **Comunità e Pubblica Amministrazione**, con sensibilità e disponibilità verso la comunità locale e le problematiche sociali, attivando sponsorizzazioni e partnership pubblico-privato, etc.

In definitiva "Siamo tutti stakeholder" e la RSI si prospetta come un sistema di garanzia che, superando il mero rispetto delle leggi, delle prescrizioni minime e degli obblighi giuridici, si proietta nella ricerca del consenso e della condivisione degli obiettivi di breve e lungo termine, assicurando così un impatto sostenibile per le scelte aziendali. In tale accezione la RSI viene definita dalla Commissione Europea nella "nuova strategia 2011/2014 (comunicazione 25/10/2011) come "La responsabilità delle imprese per il loro impatto sulla società".

Strumenti della RSI

Per essere più "socialmente responsabili" si possono utilizzare opportuni strumenti organizzativi

> **di prevalente rilevanza sociale:**

1. il CODICE ETICO, o "carta istituzionale d'impresa", che rende esplicito l'insieme dei diritti e doveri delle aree di responsabilità che l'impresa si impegna a rispettare;
2. il BILANCIO SOCIALE e/o di SOSTENIBILITÀ, che contribuiscono a creare l'identità aziendale ed a rafforzare la reputazione in stretto contatto con il bilancio d'esercizio ed il rispetto e la tutela ambientale;
3. la SA 8000, standard di certificazione riguardante: lavoro infantile, salute e sicurezza sul lavoro, libertà di associazione e rappresentanza sindacale, oltre a salvaguardare tutti i diritti dei lavoratori;
4. l'AA 1000 (AccountAbility 1000), standard di processo progettato per misurare i risultati delle imprese nel campo dell'investimento etico e sociale e dello sviluppo sostenibile;
5. l'ISO 26000, linea guida che integra un comportamento socialmente responsabile nelle strategie, nei sistemi, nelle pratiche e nei processi di qualsiasi tipo di organizzazione.

> **di carattere preminentemente gestionale come:**

a. il Sistema di Gestione della Qualità (SGQ), che dimostra la capacità di un'Organizzazione di fornire prodotti e servizi conformi a determinati standard e finalizzato ad accrescere la soddisfazione del cliente (UNI EN ISO 9001);
b. il Sistema di Gestione Ambientale (SGA), in grado di dimostrare l'impegno nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi, attestandone l'affidabilità (EMAS, UNI EN ISO 14001);
c. il Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSL), per rispondere alle normative vigenti ed aiutare le aziende a formulare politiche di prevenzione e salvaguardia della Salute dei Lavoratori (Linee Guida UNI-INAIL, BS OHSAS 18001);
d. il Sistema di Gestione dell'Energia (SGE), per un approccio sistematico al continuo miglioramento della propria efficienza energetica e ad un più sostenibile uso dell'energia (ISO 50001);
e. la Gestione della Manutenzione, classificazione dei servizi, fattori di valutazione delle imprese, contratti, etc..(UNI 10144, 10145,10146, ...);
f. la Gestione del riciclo e riutilizzo di imballaggi, semilavorati, scarti, rifiuti etc...

> **di specifiche applicazioni settoriali come:**

- Agroalimentare - ISO 22000, UNI 11219 e 11233;
- Aerospaziale - UNI EN 9100;
- Automobilistico - UNI-ISO/TS 16949;
- Ferroviario – IRIS (International Railway Industry Standard);
- Sicurezza dei Sistemi Informatici - ISO/IEC 27001; etc..

"La Responsabilità Amministrativa dell'Impresa"

L'adozione e l'efficace attuazione di Sistemi organizzativi, soprattutto se integrati, oltre a favorire il rispetto degli obblighi di legge, consente, sicuramente, di perseguire una maggiore "responsabilità sociale". In particolare, relativamente alla sicurezza sul lavoro, il Testo Unico prevede che i modelli di organizzazione aziendale, conformi alle Linee guida UNI-INAIL o al British Standard OHSAS 18001, sono, in prima applicazione, idonei ad avere efficacia esimente della responsabilità amministrativa (ex D.Lgs. 231/01).

"I sette temi fondamentali della RSI" (da UNI ISO 26000):

- Governo (governance) dell'organizzazione;
- Diritti umani;
- Rapporti e condizioni di lavoro;
- L'ambiente;
- Corrette prassi gestionali;
- Aspetti specifici relativi ai consumatori;
- Coinvolgimento e sviluppo della comunità.

Per informazioni: ***Sportello Responsabilità Sociale delle Imprese***
Consorzio Promos Ricerche Tel. 081 5801335 - 081 7607233 - Fax: 081 5520181 - info@promosricerche.org - www.promosricerche.org

CSR
SPORTELLO di NAPOLI

RSI
Responsabilità Sociale d'Impresa

ISO 26000 GUIDANCE ON SOCIAL RESPONSIBILITY

FIINALITÀ DELLA NORMA

1) Sviluppare un consenso internazionale sul significato e sulla terminologia collegata al tema della SR;
2) Fornire linee guida per la applicazione dei principi nella pratica;
3) Diffondere le buone pratiche già sviluppate su scala mondiale, a vantaggio della comunità internazionale;
4) Essere coerente e completare gli altri documenti/trattati internazionali.

Dal Novembre 2010 le Linee Guida sono pienamente operative

CONTENUTI

1) Scopo e campo di applicazione del documento
2) Eventuali riferimenti normativi
3) Termini e definizioni
4) Il contesto della RS in cui operano le organizzazioni
5) I principi della RS
6) Guida ai temi fondamentali della RS
7) Guida all'attuazione della RS per le organizzazioni

Appendici e Bibliografia

LINEE GUIDA, NON REQUISITI !!

Attenzione!

La ISO 26000 contiene solo linee guida e NON requisiti, pertanto non potrà essere usata a scopi certificativi come avviene con la ISO 9001 e la ISO 14001

STRUMENTI della RSI

di prevalente rilevanza sociale:

1. il **CODICE ETICO**, o "carta istituzionale d'impresa", che rende esplicito l'insieme dei diritti e doveri delle aree di responsabilità che l'impresa si impegna a rispettare.
2. il **BILANCIO SOCIALE**, che contribuisce a creare l'identità aziendale ed a rafforzare la reputazione in stretto contatto con il bilancio d'esercizio.
3. la **SA 8000**, standard di certificazione riguardante: lavoro infantile, salute e sicurezza sul lavoro, libertà di associazione e rappresentanza sindacale, oltre a salvaguardare tutti i diritti dei lavoratori.
4. l'**AA 1000** (AccountAbility 1000), uno standard di processo progettato per misurare i risultati delle imprese nel campo dell'investimento etico e sociale e dello sviluppo sostenibile.
5. l'**ISO 26000**, linea guida che integra un comportamento socialmente responsabile nelle strategie, nei sistemi, nelle pratiche e nei processi di qualsiasi tipo di organizzazione.

STRUMENTI della RSI

di carattere preminentemente gestionale:

a) il **Sistema di Gestione della Qualità** (SGQ), che dimostra la capacità di un Organizzazione di fornire prodotti e servizi conformi a determinati standard e finalizzato ad accrescere la soddisfazione del cliente (**UNI EN ISO 9001**);

b) il **Sistema di Gestione Ambientale** (SGA), in grado di dimostrare l'impegno nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi, attestandone l'affidabilità (**EMAS**, **UNI EN ISO 14001**);

c) il **Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro** (SGSL), per rispondere alle normative vigenti ed aiutare le aziende a formulare politiche di prevenzione e salvaguardia della Salute dei Lavoratori (Linee Guida UNI-INAIL, **BS OHSAS 18001**, a breve ISO 45001;

segue…

STRUMENTI della RSI

di carattere preminentemente gestionale:

d) il **Sistema di Gestione dell'Energia** (SGE), per un approccio sistematico al continuo miglioramento della propria efficienza energetica e ad un più sostenibile uso dell'energia (**ISO 50001**);

e) la Gestione della **Manutenzione**, classificazione dei **servizi**, fattori di valutazione delle imprese, contratti, ecc.(UNI 10144, 10145,10146, …); ecc.

f) la Gestione del **riciclo e riutilizzo di imballaggi**, semilavorati, scarti, rifiuti ecc.

g) …

STRUMENTI della RSI

di specifiche **applicazioni settoriali** come:

- **Agroalimentare** - ISO 22000, UNI 11219 e 11233;
- **Aerospaziale** - EN 9100;
- **Automobilistico** - ISO/TS 16949;
- **Ferroviario** – IRIS (International Railway Industry Standard);
- **Tecnologia delle informazioni** - ISO 27001, ecc.

dalla RSI al MODELLO 231

Il **D.Lgs. 81/08** e smi ha introdotto importanti modifiche alla normativa antinfortunistica che ha ampliato l'interesse sui **sistemi di gestione della sicurezza**. Una delle novità è l'introduzione dei reati, commessi con **violazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro**, tra quelli per cui è applicabile il **D.Lgs. 231/01**, ossia la norma che disciplina la **responsabilità amministrativa delle persone giuridiche** che prevede che l'azienda, qualora abbia tratto un vantaggio dalla condotta che ha portato al reato, sia ritenuta co-responsabile del reato che comunque, dal punto di vista penale, è attribuito ad una o più persone fisiche.

L'art. 30 del D. Lgs. 81/08 richiama la possibilità di istituire un **modello di organizzazione e di gestione (MOG)**, previsto dal D.Lgs. 231/01 ed idoneo ad avere **efficacia esimente** della responsabilità amministrativa dell'Ente. In particolare, tale modello organizzativo deve essere **adottato ed efficacemente attuato**, assicurando un sistema aziendale per l'adempimento degli obblighi giuridici.

dalla RSI al MODELLO 231

L'adozione e l'efficacia attuazione di Sistemi organizzativi, soprattutto se integrati, oltre a favorire il rispetto degli obblighi di legge, consente, sicuramente, di perseguire una maggiore "responsabilità sociale".

Relativamente alla sicurezza sul lavoro, il Testo Unico prevede che i modelli di organizzazione aziendale conformi alle **Linee guida UNI-INAIL** o al **British Standard OHSAS 18001** sono quelli idonei

Sistemi Integrati e Energia

Modelli di **gestione aziendale** innovativi: **il modello QASE**

Qualità – Ambiente – Salute – Etica

Risultati Economici/qualità

UNI EN ISO 9001:2008

Impatto sociale/etico

SA8000, Bilancio sociale, ecc
ISO 26000

Approccio integrato aziendale

Impatto su salute e Sicurezza

OHSAS 18001
L. 123/07
T.U. D.Lgs. 81/08
D. Lgs.106/09
Disposizioni integrative al TU

D.LGS. 231/01
MODELLO ANTIREATO

Impatto ambientale

IS0 14001

UNI EN ISO 14001:2004

UNI CEI EN ISO 50001:2011

EMAS

PERCHÉ INTEGRARE I SISTEMI

Vantaggi dell'integrazione possono così riassumersi:

- ✓ riduzione dei costi (miglior gestione di informazioni, personale, registrazioni, controlli; minor tempo/uomo per progettare e implementare più sistemi rispetto al Sistema Integrato e per le Verifiche Ispettive);
- ✓ integrazione tra le politiche e le strategie di settore;
- ✓ prevenzione di potenziali conflitti tra i sistemi;
- ✓ diminuzione della massa documentale e dei costi relativi;
- ✓ omogeneità delle metodologie di gestione aziendale;
- ✓ miglioramento dell'immagine verso l'esterno.

SISTEMI di GESTIONE ENERGIA
UNI CEI EN ISO 50001:2011

Nei sistemi di **gestione dell'energia** è stato il vecchio continente a tracciare la strada per primo con la pubblicazione, nel 2009, della **EN 16001** "*Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso*", una norma che ha il medesimo scopo della ISO 50001 e che di fatto è stata l'ispirazione per l'ISO nell'approccio al problema dei sistemi di miglioramento dell'efficienza energetica delle organizzazioni.

Svolto il compito di aver aperto la strada, la EN 16001, nel 2011, lasciato il posto alla versione internazionale recepita in Italia come **UNI CEI EN ISO 50001**

SISTEMI di GESTIONE ENERGIA
UNI CEI EN ISO 50001:2011

Fornisce alle imprese un quadro riconosciuto di riferimento per l'integrazione delle prestazioni energetiche nella gestione quotidiana delle loro attività.

Gli obiettivi della norma:

- aiutare le imprese a utilizzare più attentamente le risorse che consumano energia
- stabilire le condizioni di trasparenza e facilitare la comunicazione sulla gestione delle risorse energetiche
- promuovere le migliori pratiche di gestione dell'energia e consolidare i comportamenti vantaggiosi in questo campo
- fornire assistenza nella valutazione e nel privilegiare la realizzazione di nuove tecnologie ad alto rendimento energetico
- fornire un quadro per favorire l'efficienza energetica lungo tutta la catena di approvvigionamento
- facilitare il miglioramento in materia di gestione dell'energia nel contesto dei progetti di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra
- permettere l'integrazione con altri sistemi di gestione quali quello ambientale, della salute e della sicurezza.

Esperienze nel settore Energia

In collaborazione con

SOGEA

Training & organizational development

Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati della provincia di Napoli

CONSORZIO PROMOS RICERCHE

RINA

INGEGNERI NAPOLI ORDINE

....L'Aperitivo Normativo è, più che un seminario, un *modus operandi* per illustrare in maniera sintetica, ma nel contempo efficiente e partecipativa, grazie al contributo di Tecnici ed Esperti, le nuove Normative Tecniche, nonché le opportunità offerte da Bandi nazionali e comunitari per individuare, insieme con le imprese interessate, azioni formative, indagini, studi, ricerche e linee di sviluppo di intervento operativo su specifiche tematiche.

Per ulteriori informazioni:

Sportello Responsabilità Sociale d'Impresa
Via S. Aspreno, 2 - 80133 Napoli
Tel. 081. 7607233 Fax: 081. 5520181
e-mail: sportello-rsi@promosricerche.org
www.promosricerche.org

"Aperitivo Normativo"

Seminario su

"Efficientamento energetico"
Nuove opportunità per le PMI

Giovedì, 26 Giugno 2014 ore 14:30

Camera di Commercio Napoli

Via S. Aspreno, 2 – Sala Parlamentino

PRESENTAZIONE

Le attuali e future condizioni economiche ed ambientali impongono alle imprese di ogni settore ed attività, sia private sia pubbliche, un riposizionamento strategico in termini di gestione razionale dell'energia.

Anche se da anni è stato posto l'accento sull'efficienza energetica, sia in termini di legislazione cogente, sia di normativa volontaria, come la Legge 10 del 1991 ed i requisiti in ambito di acquisti verdi, i risultati sono stati piuttosto limitati.

Più recentemente, in ottemperanza alla Direttiva Europea 27/2012 che ha dettato indicazioni e prescrizioni per ridurre il consumo di energia primaria ed il conseguente impatto ambientale, economico e sociale connesso alla produzione e distribuzione dell'energia stessa, è stato definito lo schema di recepimento italiano; dove, tra gli obblighi e le raccomandazioni, sono presenti lo svolgimento di audit energetici e l'implementazione di sistemi di gestione dell'energia, che aprono alle imprese opportunità di miglioramento dell'efficienza energetica e, quindi, di risparmio di risorse.

Il legislatore ha definito, inoltre, requisiti di riferimento per i diversi soggetti coinvolti, sia per tutelare il mercato e garantire livelli di competenza adeguati delle società che erogano i servizi energia e degli esperti della gestione dell'energia (standard UNI CEI 11352 e standard UNI CEI 11339), sia per facilitare il raggiungimento degli obiettivi di riduzione del consumo di energia attraverso dedicati sistemi aziendali di gestione (UNI CEI EN ISO 50001).

Contestualmente la Comunità Europea ha messo a disposizione ingenti risorse finanziarie, che i diversi stati membri stanno distribuendo attraverso l'emanazione di bandi di finanziamento alle imprese.

Il Bando "Efficienza energetica", emanato dal MISE, è operativo dal 23 aprile 2014 e dà alle imprese opportunità di investimento finalizzati alla riduzione ed alla razionalizzazione dell'uso dell'energia primaria utilizzata nei cicli di lavorazione e/o di erogazione dei servizi svolti all'interno di una unità produttiva esistente.

Il seminario è gratuito e accreditato dal Collegio dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati della provincia di Napoli. La partecipazione permetterà, in base al Regolamento per la Formazione Continua, l'acquisizione di n° 3 Crediti Formativi Professionali

PROGRAMMA

14:30 Registrazione

14:45 Saluti

Ferdinando Flagiello
Amministratore Delegato Consorzio Promos Ricerche

Introduzione ai lavori

Maurizio Landolfi
Coord. Commissione Impianti - Ordine Ingegneri di Napoli

Maurizio Sansone
Presidente Collegio dei Periti Industriali di Napoli

15:00 Interventi Tecnici

Adolfo Palombo
Dipartimento di Ing. Industr. - Università Federico II – Napoli
Diagnosi energetica. Normative e metodi

Laura Marti
RINA Services Spa
Emission Trading & Energy Business Development Manager

Francesco Arnesano
RINA Services Spa
Real Estate and Green Building Services Sector Manager

Modera ***Attilio Montefusco***
Direttore Generale Consorzio Promos Ricerche

18:00 Dibattito

Seguirà aperitivo

CSR
RESPONSABILITA' SOCIALE d'IMPRESA
SPORTELLO di NAPOLI

CONSORZIO PROMOS RICERCHE

RINA

Corsi per Lead Auditor
Sistemi di Gestione per l'Energia (ISO 50001)

Presentazione e scopo del corso

Nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione delle PMI del territorio campano proiettato allo sviluppo di Sistemi di Gestione per l'Energia, facilmente correlabile a piani di efficientamento energetico oltre che a Sistemi di Gestione Integrati, il Consorzio Promos Ricerche, quale Sportello camerale della Responsabilità Sociale d'Impresa e riferimento territoriale degli enti normatori UNI e CEI, propone un percorso formativo per l'acquisizione della qualifica di Lead Auditor Sistemi di Gestione per l'Energia.

Il corso, realizzato con la collaborazione di SOGEA del gruppo RINA, si pone l'obbiettivo di:

- fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie a va lutare l'efficacia di un Sistema di Gestione del l'Energia;
- comprendere appieno il significato della terminologia utilizzata (aspetti, impatti, requisiti cogenti, ecc);
- saper interpretare correttamente i requisiti della norma ISO 50001;
- far acquisire le metodologie per una corretta ed efficace pianificazione ed attuazione degli audit del Sistema di Gestione dell'Energia;
- insegnare i metodi per ricercare le evidenze dell'audit necessarie per valutare il grado di conformità di un Sistema di Gestione dell'Energia alla norma ISO 50001;
- saper comunicare efficacemente durante le interviste e attraverso i resoconti scritti dell'audit;
- saper presentare i risultati complessivi dell'audit.

Il professionista che esegue gli audit su tali sistemi di gestione svolge un ruolo chiave nel risparmio energetico a supporto degli energy manager.

Set 2014

Esperienze nel settore Agroalimentare

NORMA ITALIANA

Verace pizza napoletana artigianale
Definizione, materie prime, requisiti

UNI 10791

DICEMBRE 1998

Craft verace pizza napoletana
Definition, ingredients, requirements

DESCRITTORI: Verace pizza napoletana artigianale, definizione, materia prima, requisito, metodo di prova

CLASSIFICAZIONE ICS: 67.020

SOMMARIO: La norma definisce il prodotto verace pizza napoletana artigianale, le materie prime, il processo di produzione ed i requisiti, quando preparato e consumato espresso negli esercizi pubblici.

RELAZIONI NAZIONALI:

RELAZIONI INTERNAZIONALI:

ORGANO COMPETENTE: Commissione "Alimenti e bevande"

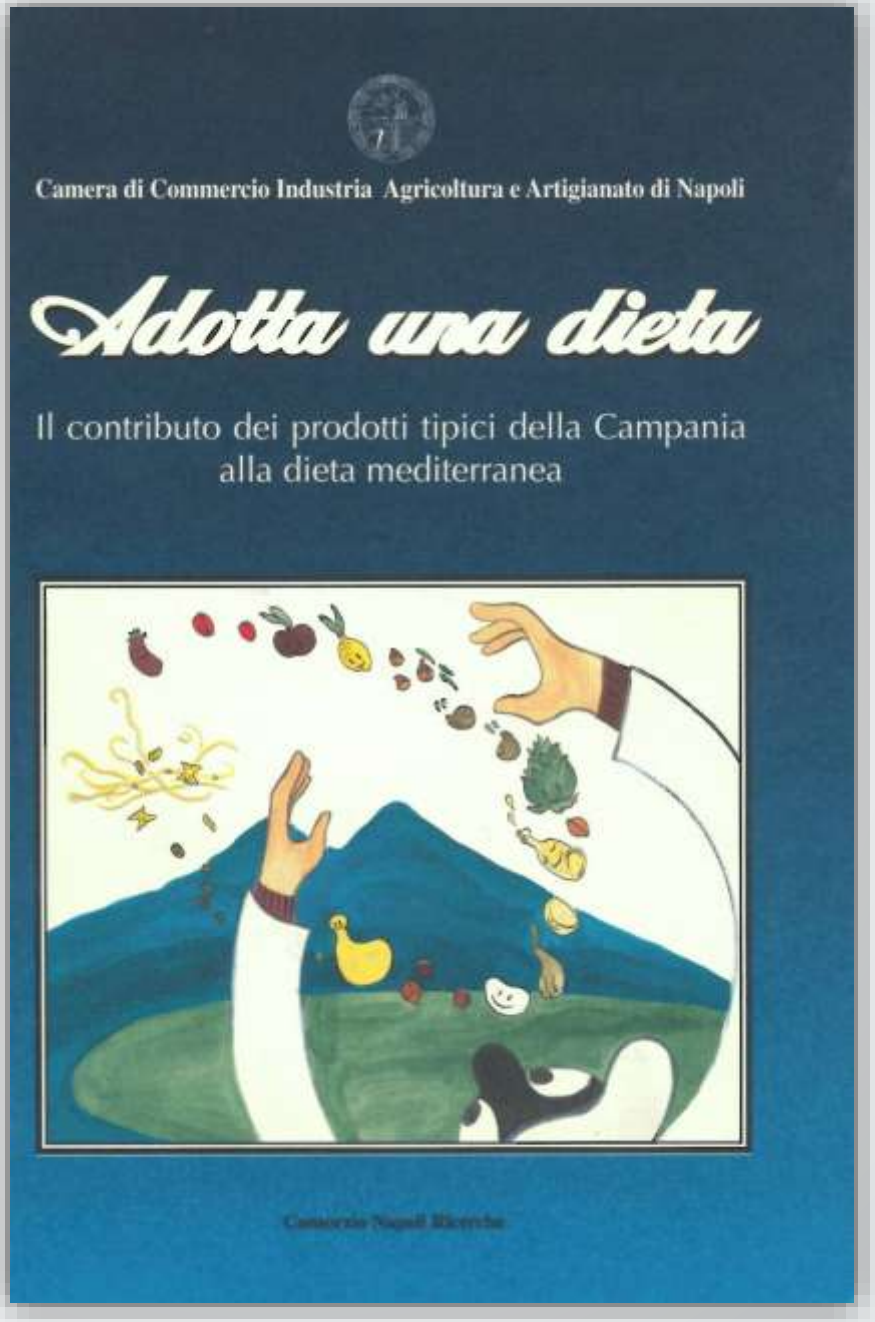
RATIFICA: Presidente dell'UNI, delibera del 20 novembre 1998

RICONFERMA:

UNI
Ente Nazionale Italiano di Unificazione
Via Battistotti Sassi, 11B
20133 Milano, Italia

© UNI - Milano 1998
Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie, microfilm o altro, senza il consenso scritto dell'UNI.

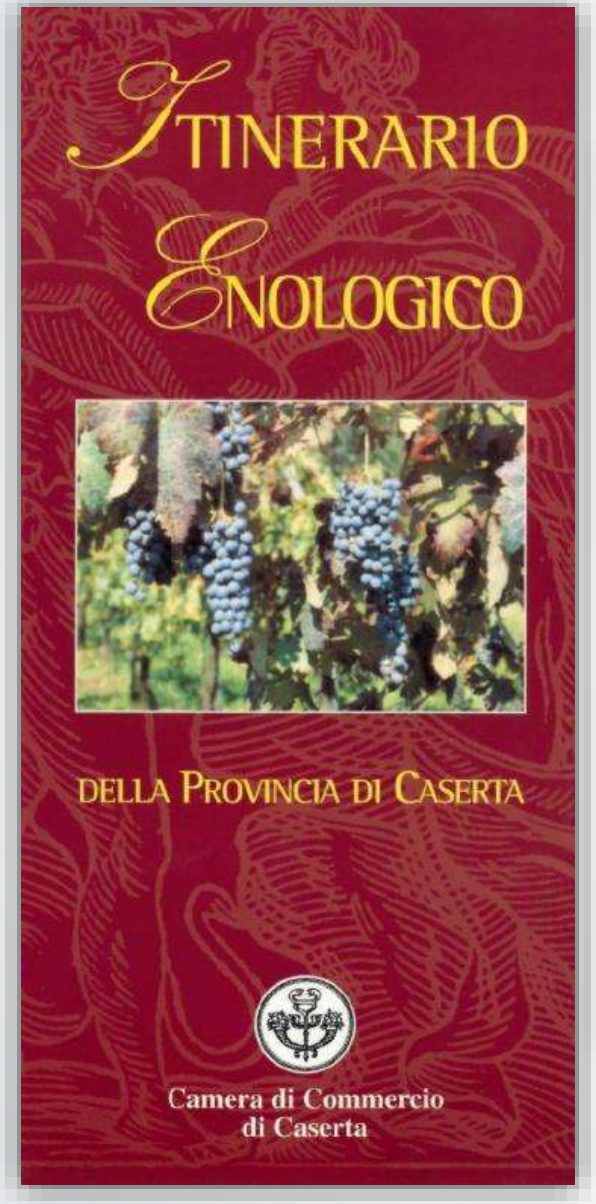
1996


Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Napoli
Adotta una dieta
Il contributo dei prodotti tipici della Campania
alla dieta mediterranea

1998

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA DI NAPOLI
REGIONE CAMPANIA
ASSESSORATO
ALL'AGRICOLTURA
Strumenti per la certificazione di qualità dei prodotti agroalimentari tipici
CONSORZIO PROMOS RICERCHE

1999


ITINERARIO
ENOLOGICO
DELLA PROVINCIA DI CASERTA
Camera di Commercio
di Caserta

ITINERARIO
ENOLOGICO
DELLA PROVINCIA DI CASERTA
Camera di Commercio
di Caserta
A1
ISERNIA
CAMPOBASSO
FROSINONE
Montagna del Matese
Fiume Volturno
LATINA
BENEVENTO
CASERTA
NAPOLI
Mar Tirreno
AREE DOC
Galluccio
Falerno del Massico
Aspronio d'Aversa
Itinerario

2000

Camera di Commercio
Industria Artigianato e
Agricoltura di Napoli

PARCO NAZIONALE VESUVIO

CARTA AGRO-TURISTICA
dell'Area Vesuviana e del Parco Nazionale del Vesuvio

MAP OF VESUVIO

Consorzio
Promos Ricerche

MaB
RISERVA DI BIOSFERA

Questa carta nasce da un progetto di studio delle "Opportunità di rilancio dell'agricoltura e dei prodotti tipici, nonché delle potenzialità agrituristiche del Parco Nazionale del Vesuvio" affidato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Napoli al Consorzio Promos Ricerche, con il coordinamento dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio.

This map is the result of a study concerning " the opportunities of giving a new impulse to agriculture and typical products, as well as the farm holidays' potentiality" of the National Park of Vesuvio.The Chamber of Commerce of Naples entrusted the Consorzio Promos Ricerche with this project ,whose realisation has been conducted with the collaboration of the National Park of Vesuvio Office.

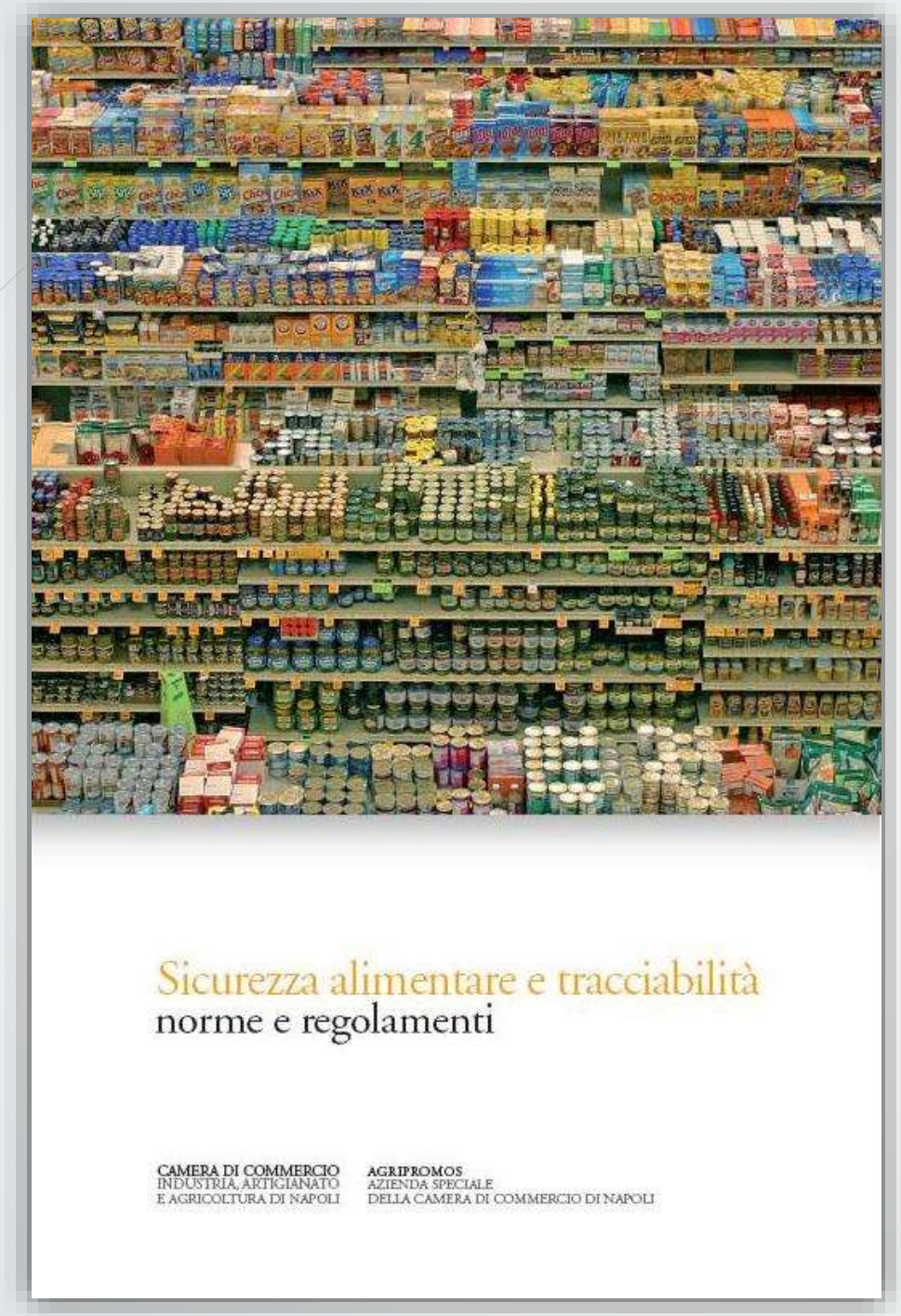
AVVERTENZE

NEL PARCO È VIETATO:
- RACCOGLIERE E DANNEGGIARE PIANTE E FUNGHI
- PRELEVARE MATERIALE DI INTERESSE GEOLOGICO
- DISTURBARE E CATTURARE ANIMALI SELVATICI, FARFALLE, ECC.
- LASCIARE RIFIUTI IN GIRO
- TRANSITARE CON MEZZI MOTORIZZATI FUORI DALLE STRADE ASFALTATE
- ALLESTIRE CAMPEGGI
- DISTURBARE LA QUIETE CON RUMORI DI OGNI TIPO
- ACCENDERE FUOCHI

WARNINGS

IN THE PARK, IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO:
- *PICK UP AND DAMAGE PLANTS AND MUSHROOMS*
- *TAKE GEOLOGICAL MATERIALS*
- *DISTURB AND CAPTURE WILD ANIMALS, BUTTERFLIES AND ETC.*
- *LEAVE RUBBISH*
- *TRAVEL OUT OF THE ASPHALT ROADS WITH MECHANIZED MEANS OF TRANSPORTS*
- *CAMPING*
- *DISTURB THE PEACE OF THE PARK*
- *LIGHT FIRES*

2000


Sicurezza alimentare e tracciabilità
norme e regolamenti
CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI NAPOLI
AGRIPROMOS
AZIENDA SPECIALE
DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

AGRIPROMOS
Sicurezza alimentare e tracciabilità
norme e regolamenti

Lug 2009

manuale del consumatore
norme, consigli e indicazioni
per una sicura e corretta alimentazione
CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI NAPOLI
AGRIPROMOS
AZIENDA SPECIALE
DELLA CAMERA DI COMMERCIO
DI NAPOLI

Dic 2009

Registrazione per la partecipazione al convegno e per il ritiro del "Manuale del Consumatore"

qualità e sicurezza alimentare

istruzioni dall'infanzia per un futuro in salute

lunedì, 14 dicembre 2009 ore 9:30

Cognome:

Nome:

Qualifica:

Società:

Indirizzo:

CAP: Città: Prov.

Tel.: Fax:

e-mail:

Si autorizza il trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Timbro e firma

Sportello Responsabilità Sociale delle Imprese
Via S. Aspreno, 2 - 80133 Napoli
Tel. 081. 7607233 - 4109140 Fax: 081. 5520181
e-mail: sportello-rsi@promosricerche.org
www.promosricerche.org

La Camera di Commercio IAA di Napoli, oltre a svolgere funzioni di tipo amministrativo, come registrazione e certificazione imprese, gestione di albi, ruoli ed elenchi, ecc., promuove, realizza e gestisce strutture e infrastrutture di interesse economico partecipando ad Enti e Consorzi, costituendo Aziende Speciali in specifici campi di intervento. Attraverso ed in diretta collaborazione con tali strutture di servizio svolge funzioni di supporto diretto alle imprese con interventi a favore dell'internazionalizzazione, informazione economica, formazione professionale, studi e ricerche, innovazione tecnologica, conciliazione, ecc..

Agripromos, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, nasce con l'obiettivo di supportare lo sviluppo delle imprese del comparto agricolo ed agroalimentare della provincia di Napoli, promuovendo la valorizzazione delle produzioni locali e favorendo la diffusione dell'innovazione fra le imprese della filiera.

Promos Ricerche, consorzio senza fini di lucro, costituito dalla Camera di Commercio di Napoli, CNR, CEINGE e Università campane, ha attivato lo Sportello RSI - Responsabilità Sociale delle Imprese - per promuovere l'attivazione e l'implementazione del sistema di gestione nelle imprese e facilitare il loro sviluppo tecnico-organizzativo creando nuova competitività.

Il Laboratorio Chimico Merceologico, struttura di servizio attivata dal 1970, oggi Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, svolge attività di analisi e consulenze merceologiche e ambientali. Con le sue attività ed i suoi servizi, aventi valore di certificazione pubblica è attrezzato per ricoprire al meglio il suo duplice ruolo: partner dello sviluppo delle aziende da un lato, fidato alleato dei consumatori dall'altro.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI NAPOLI

CONVEGNO

qualità e sicurezza alimentare

istruzioni dall'infanzia per un futuro in salute

lunedì, 14 dicembre 2009 ore 9:30

Sala Parlamentino
Camera di Commercio
NAPOLI

CONSORZIO PROMOS RICERCHE

AGRIPROMOS

LCM LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO

CONSORZIO PROMOS RICERCHE | AGRIPROMOS AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI | LCM LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO

Il convegno nasce dall'idea di creare un momento di incontro sul tema della qualità e sicurezza alimentare, per diffondere le informazioni relative a norme, consigli ed indicazioni per una corretta e sana alimentazione.

L'obiettivo è quello di evidenziare i principali cambiamenti nel settore alimentare e richiamare l'attenzione dei consumatori sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare e sulle ripercussioni che possono derivare a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

A tal fine è stato realizzato il "Manuale del consumatore" oggi in distribuzione, frutto della collaborazione tra le Aziende Speciali della Camera di Commercio di Napoli Agripromos e Laboratorio Chimico Merceologico ed il Consorzio Promos Ricerche, redatto utilizzando un linguaggio particolarmente accessibile a tutti ed una grafica adatta alla comunicazione anche con bambini ed adolescenti, entrambi particolarmente interessati da problemi derivanti da cattive abitudini alimentari.

L'attenzione è stata rivolta prioritariamente al coinvolgimento della scuola quale fucina dei futuri consumatori nonché mezzo per la diffusione, presso le famiglie, di nuovi messaggi corretti ed aggiornati.

Tale iniziativa si inserisce in un più ampio contesto che si sta sviluppando sulla base di precedenti iniziative: come l'"Osservatorio per l'introduzione dell'Innovazione nel settore Agroalimentare" e la presentazione del volume "Sicurezza alimentare e tracciabilità. Norme e regolamenti", strumenti operativi rivolti al coinvolgimento di Enti ed Imprese.

L'obiettivo è attivare un'aggregazione di Enti e Strutture diverse per esercitare un'azione sinergica proiettata a raccogliere le diverse esperienze già singolarmente maturate e sviluppare nuove e più incisive azioni volte a coinvolgere imprese e consumatori.

Programma

Saluti

Gaetano Cola
Commissario Camera Commercio di Napoli

Gianfranco Nappi
Assessore Agricoltura Regione Campania

Presentazione attività e servizi

Lucio Tisi
Direttore AGRIPROMOS

Attilio Montefusco
Direttore Consorzio Promos Ricerche

Mario Esti
Laboratorio Chimico Merceologico

Istituzioni Enti ed Organismi

Angelo Antonelli
ARLAS Agenzia della Campania per il Lavoro e la Scuola

Vito Amendolara
ISMECERT Istituto Mediterraneo Certificazione Agroalimentare

Filippo Ammirati
ENEA Enterprise Europe Network BRIDG€conomies

Vincenzo Ciotola
ANP - Associazione Nazionale Presidi

Marilena Cipollaro
SUN - Biotecnologie e Biologia Molecolare Napoli

Franco Contaldo
Università degli Studi di Napoli "Federico
Dipartimento Medicina Chimica e Sperimentale

Raffaele Coppola
CNR Istituto Scienze dell'Alimentazione - Avellino

Alfredo Fiore
ICS - "T. Confalonieri"

Antonio Limone
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

Paolo Masi
Università degli Studi di Napoli "Federico II" Facoltà di Agraria

Luigi Matera
ADICONSUM Regionale Campania

Conclusioni

a cura del Direttore Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

Ordine dei Chimici della Campania | Camera di Commercio di Napoli | Consorzio Promos Ricerche

CONVEGNO

ALIMENTI – Rassegna di regole e norme

Sala Convegni
Camera di Commercio di Napoli
Via S. Aspreno, 2

Martedì, 22 Novembre 2011

Con il Patrocinio di:

Consiglio Nazionale dei Chimici | INAIL Direzione Regionale Campania | Ente Nazionale Italiano di Unificazione

PROGRAMMA

- 15,00 **Registrazione partecipanti**
- 15,30 **Introduzione al tema**

  Luigi Romano, Presidente Ordine dei Chimici della Campania
  Attilio Montefusco, Direttore Generale Promos Ricerche

- 16,00 **Relazioni**

  Prodotti alimentari e legislazione – Francesco Aversano, Studio Legale Aversano
  Norme UNI di riferimento – Alberto Galeotto, Responsabile Area Normazione Nazionale UNI
  Evoluzione nella certificazione alimentare – Roberto Passariello, TUV Sud

- 17,15 **Tavola Rotonda** "L'applicazione nei laboratori di Consulenza e Controllo"

  Moderatore: Giovanni Imperato (Segretario Ordine dei Chimici della Campania)

  Interventi:
  Nicola Adamo – Direttore Dipartimento ARPAC Napoli
  Mario Cozzolino – Direttore Laboratorio Chimico Agenzia delle Dogane, Napoli
  Raffaele d'Angelo – Coordinatore CON.T.A.R.P. INAIL Campania
  Raffaele Di Fiore – Direttore Laboratorio Chimico Camera di Commercio I.A.A., Napoli
  Daniela Maurizi – Gruppo Maurizi Laboratori, Roma

- 18,30 **Discussione e Conclusioni**

Incontro Valido ai fini del Percorso di Approfondimento Professionale 2011-2012 per gli iscritti all' Ordine dei Chimici della Campania.

- **La partecipazione è gratuita previa iscrizione.**
- Per esigenze organizzative le domande di partecipazione dovranno pervenire, entro il 15 NOVEMBRE 2011, inviando una mail a info@chimicionline.it o a info@promosricerche.org

2011

Per informazioni:
Ordine dei Chimici della Campania, Tel. +39 081 204590 *Consorzio Promos Ricerche, Tel. +39 081 4109140*

2011

Agripromos
Camera di Commercio Napoli
Consorzio Promos Ricerche
Dalla Sicurezza Alimentare il Buon Cibo
Tracciabilità e Rintracciabilità - Norme e Regolamenti

CONSORZIO PROMOS RICERCHE
www.promosricerche.org
Dalla Sicurezza Alimentare il Buon Cibo
Tracciabilità e Rintracciabilità - Norme e Regolamenti
Camera di Commercio Napoli

2013

Dalla Sicurezza Alimentare il Buon Cibo
Tracciabilità e Rintracciabilità – Norme e Regolamenti

CONSORZIO PROMOS RICERCHE

Camera di Commercio Napoli

AGRIPROMOS
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

CONVEGNO

Dalla Sicurezza Alimentare e dall'Etica delle Imprese:

La garanzia del Buon Cibo

Fondamento della Dieta Mediterranea

Napoli, 8 ottobre 2013 - ore 9.00
Camera di Commercio di Napoli
- Via S. Aspreno, 2 -
Sala Convegni

Per ulteriori informazioni:
Consorzio Promos Ricerche
Via S. Aspreno, 2 - 80133 Napoli
Tel. 081. 7607233 - 4109140 Fax: 081. 5520181
e-mail: segreteria@promosricerche.org
www.promosricerche.org

RESPONSABILITA' SOCIALE d'IMPRESA

REGIONE CAMPANIA

UNI

PRESENTAZIONE

La sicurezza alimentare è stata oggetto di profonda revisione normativa da parte dell'UE.

I principi generali della legislazione in materia alimentare, hanno trovato la formulazione condivisa nel libro bianco varato nel 2000, con la nuova filosofia operativa *"dalla terra alla tavola"* che pone, alla base di ogni processo, il coinvolgimento di tutti i soggetti che operano nei diversi stadi della filiera agroalimentare proiettata al principio di autocontrollo.

La complessità della materia, la sua applicazione e la costante evoluzione dei processi produttivi del settore agroalimentare, impongono un approfondimento costante e continuo per offrire agli operatori strumenti aggiornati e di facile consultazione, per ottimizzare i processi produttivi e garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Al pari diventa indispensabile migliorare il livello di informazione e di comunicazione nei confronti dei cittadini, per dotarli di quel bagaglio di conoscenze utili ad arricchire la loro consapevolezza nell'approccio al cibo.

Sicurezza alimentare non significa garantire l'assenza dei rischi, ma porre responsabilmente in atto tutte le azioni necessarie, tese a ridurre l'impatto sui Cittadini Consumatori, i quali, attraverso un atteggiamento proattivo, devono assumere un ruolo da protagonisti nell'esercizio di un diritto fondamentale, quello della Sicurezza alimentare.

Non è la sola globalizzazione ad accentuare le paure per quello che mangiamo, ma anche, paradossalmente, la maggiore consapevolezza rispetto al passato quando ci sentivamo più sicuri a fronte di una minore conoscenza. E' proprio la maggiore consapevolezza che ci mette nelle condizioni di valutare e porre rimedio ai rischi per la nostra salute, derivanti anche da uno stile di vita alterato, non coerente con i principi sanciti dalla Dieta Mediterranea.

Adoperarsi, mentre si aspetta che qualcuno ci indichi la via, rappresenta il miglior modo per essere protagonisti nell'esercizio del diritto alla salute, fondamento per il benessere e per il miglioramento della qualità della vita.

Ai partecipanti sarà distribuito il volume "Dalla Sicurezza Alimentare il Buon Cibo. Tracciabilità e Rintracciabilità - Norme e Regolamenti" e la Pen-drive con i testi del Volume e l'appendice con i principali riferimenti della normativa cogente e consensuale.

PROGRAMMA

Welcome Coffee

9,00 Registrazione partecipanti

9,30 Indirizzi di saluto ed apertura dei lavori:

Maurizio Maddaloni - Presidente Camera di Commercio di Napoli
Ferdinando Flagiello - Amministratore Delegato Consorzio Promos Ricerche
Pasquale Russo - Presidente Agripromos - Azienda Speciale CCIAA di Napoli

"Dalla Sicurezza Alimentare il Buon Cibo"

10,00 Introduzione al tema:

Vito Amendolara - Presidente Osservatorio Regionale Dieta Mediterranea

10,30 Intervengono:

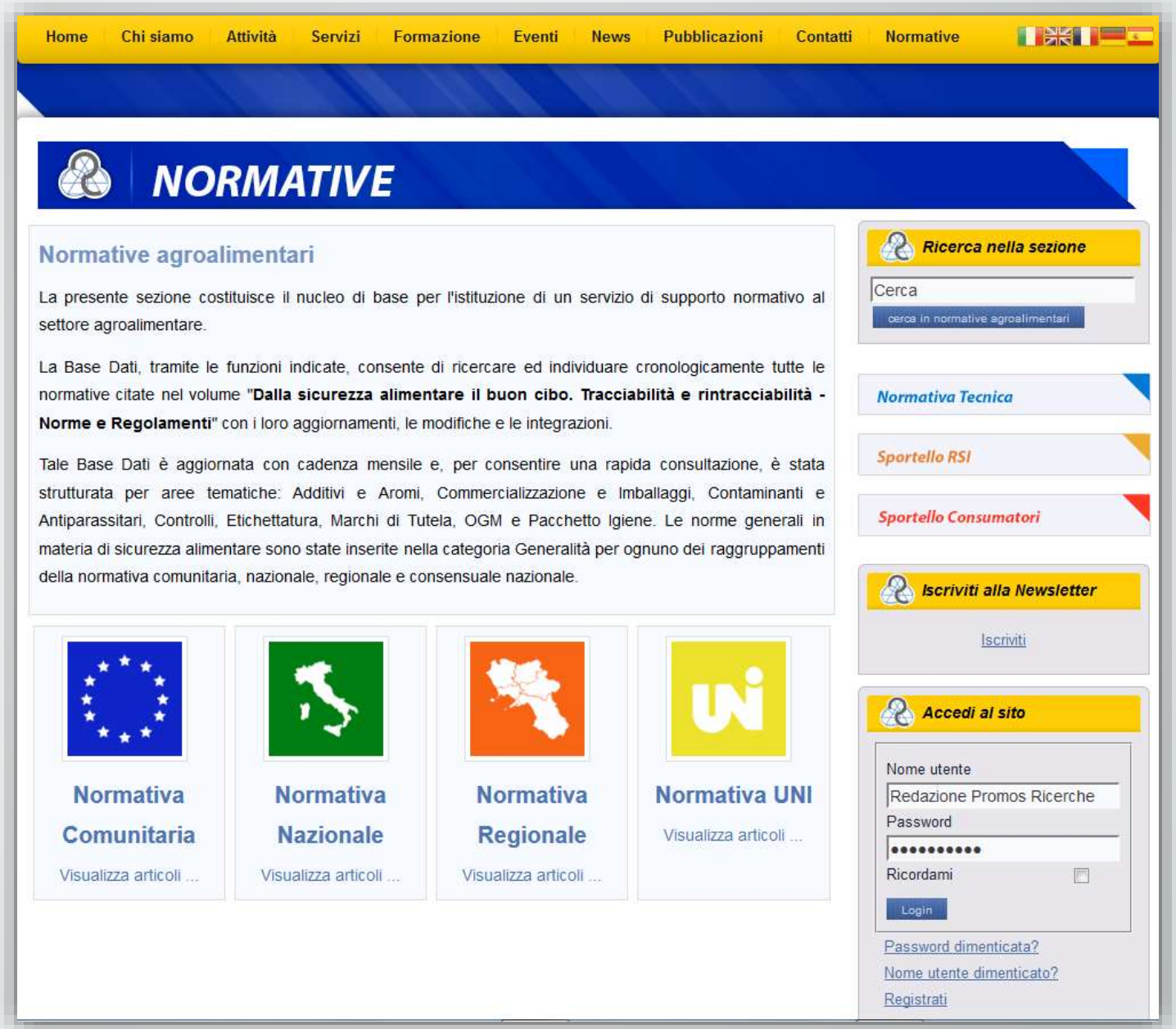
Romano Marabelli - Capo Dipartimento Sicurezza Alimentare - Ministero della Salute
Ferdinando Romano - Capo Dip. della Salute e Risorse Naturali - Regione Campania
Ruggero Lensi - Direttore Relazioni Esterne, Sviluppo ed innovazione - UNI
Corrado Lembo - Procuratore Generale S. Maria Capua Vetere
Donato Ceglie - Sostituto Procuratore Generale di Napoli
Vincenzo Stabile - Comandante Regionale Corpo Forestale dello Stato
Vincenzo Ferrara - Comandante Regionale Nucleo Antifrodi dei Carabinieri
Sergio de Sarno - Maggiore Guardia di Finanza
Annamaria Colao - Professore Ordinario - Università degli Studi Federico II
Katherine Esposito - Professore Associato - Seconda Università di Napoli

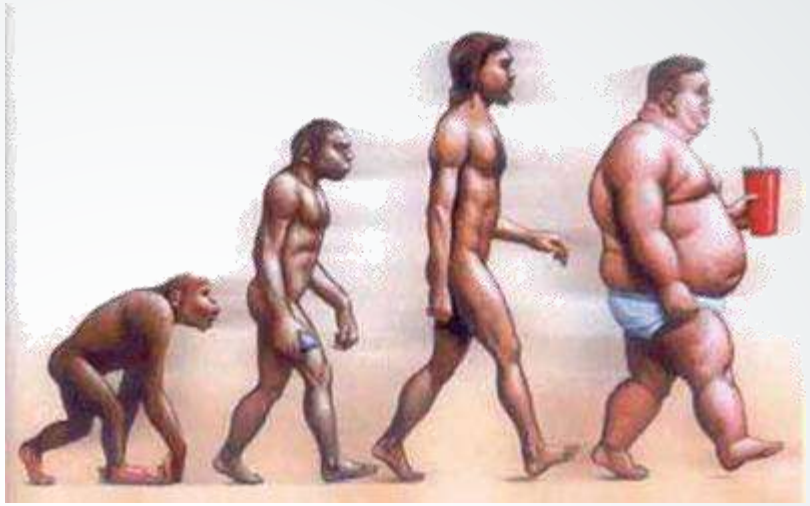
13,00 Conclusioni:

Daniela Nugnes - Assessore all'Agricoltura Regione Campania

Degustazione prodotti della Dieta Mediterranea

BANCA DATI AGROALIMENTARE





Sicurezza alimentare, Dieta Mediterranea, corretti stili di vita, sicurezza sul lavoro

L'evento EMOZIONI UNESCO. Mostra culturale della Dieta Mediterranea si struttura attraverso un percorso narrativo, culturale ed emozionale che parte dalla Campania, luogo in cui Ancel Keys, il celebre biologo e fisiologo statunitense, formulò il concetto di Dieta Mediterranea, per poi aprirsi all'intero Mediterraneo, strepitoso patrimonio naturale e culturale, terra fertile dove Cereali, Verdura, Olio, Vino, Pesce, Latticini e Frutta sono tripudio di colori per l'occhio e di sapori per il palato.

LA MOSTRA

Emozioni Unesco è una mostra itinerante che si pone l'obiettivo di costruire una connessione fra cibo e arte, fra alimentazione e saperi, fra immagini, suoni, musica, tradizione orale, film e documentari per narrare la storia del cibo nei secoli, centrando il focus sulla nascita, sviluppo e assestamento delle pratiche e delle prassi riconducibili alla Dieta Mediterranea.
Una piccola esperienza quotidiana, un percorso intimo, privato, da gustare in silenzio, lasciandosi avvolgere dalle suggestioni che video, sound e cibo sanno evocare.
Lo stile di vita e i benefici della Dieta Mediterranea secondo l'illustre parere dei massimi esperti del settore.
Un approccio medico-scientifico ma anche storico - antropologico.
Sfondo della conversazione, la meravigliosa Certosa di San Lorenzo in Padula, uno dei più importanti complessi monastici d'Europa.
In occasione dell'evento, le geometrie della facciata della Certosa si illumineranno a festa per omaggiare del benvenuto i visitatori della Mostra.
Una proiezione originale di VIDEO MAPPING, realizzata in collaborazione con il collettivo Hypoikon, circonderà lo spettatore di luci, immagini e suoni.

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Parallelamente alla mostra si sviluppa un percorso enogastronomico con i prodotti che rappresentano il cuore della dieta mediterranea ma anche con tante eccellenze campane, attraverso il quale il visitatore può scoprire e "assaggiare" le produzioni tradizionali, vini DOCG, DOC, IGT e i prodotti tipici campani DOP, IGP, e STG. Il percorso è allestito negli splendidi ambienti, recentemente recuperati, che un tempo ospitavano i depositi certosini di olio, salumi e derrate agricole, che per l'occasione saranno aperti al pubblico e saranno suddivisi per aree tematiche, dalle terre dell'olio, a quelle del vino, della soppressata a quelle dell'ortofrutticolo, delle nocciole a quelle del pane e della pasta, dal pomodorino al mondo dei pesci.

COOKING SHOW

La cucina campana si mostra in tutte le sue sfaccettature: cultura, identità, creatività, gusto, benessere, tracciabilità e community. Potremo scoprire tutto ciò nei COOKING SHOW che si alterneranno durante tutta la durata della manifestazione, con l'aiuto di chef ed esperti, e i prodotti selezionati tra quelli degli espositori e tra i partner campani presenti all'iniziativa, dai quali si potranno trarre suggerimenti che potranno stupire anche operatori e raffinati gourmet.
I cooking show sono gratuiti e si svolgeranno nell'AREA COOKING SHOW appositamente attrezzata ed ubicata all'interno degli ex depositi. Per il pubblico è necessario presentarsi 10 minuti prima dell'inizio del COOKING SHOW per prendere posto.

UNIONE EUROPEA

EMOZIONI UNESCO

MOSTRA CULTURALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

CERTOSA DI SAN LORENZO
PADULA - SALERNO
26 - 27 - 28 FEBBRAIO 2015

LA DIETA MEDITERRANEA
DA NOI È ARTE. DA SEMPRE.

INFO e CONTATTI

Comune di Padula
Tel +39 0975778711
Fax +39 097577553

Dirigente attività culturali
Alfonso Tufano
Tel +39 3346617152
Tel +39 0975778739
tufano@comune.padula.sa.it

Ufficio Turistico - Segreteria organizzativa
presso Certosa di San Lorenzo
Tel/Fax +39 0975778549

Assessorato alla Cultura, Turismo e Spettacolo
Tel +39 0975778740
tiziana bovefenrigno@gmail.com

La storia, l'arte e la cultura incontrano la dieta mediterranea.
Un percorso narrativo attraverso sapori, odori e stile di vita sano.
www.emozioniunesco.it www.incampania.com

Giovedì 26 febbraio

- ore 09.00

Sala Del Refettorio

NUTRIZIONE, SALUTE E BENESSERE CON LA DIETA MEDITERRANEA

Con l'ausilio di affermati Dirigenti, Docenti e Nutrizionisti del mondo Accademico e Scolastico, saranno sviluppate le connessioni tra alimentazione, stili di vita, longevità e patologie mediche.

Saluti

Paolo IMPARATO
Sindaco di Padula

Tiziana BOVE FERRIGNO
Assessore alla Cultura, Turismo e Spettacolo Città di Padula

Introduzione ai lavori

Vito AMENDOLARA
Presidente Osservatorio per la dieta mediterranea · Regione Campania

Relazioni

Franco CONTALDO
Docente di Nutrizione e Clinica Università Federico II · Napoli

Giuliana VALERIO
Docente di Scienze Motorie e Benessere · Università Parthenope · Napoli

Katherine ESPOSITO
Docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo · SUN · Napoli

Bruno RAVERA
Presidente Ordine dei Medici · Salerno

Gaetano CIANCIO
Segretario Ordine dei Medici · Salerno

Ketty VOLPE
MIUR · Ufficio Scolastico Regionale per la Campania · Salerno

Modera

Maria Rosaria SICA
Giornalista de il MATTINO

- ore 13.00

Ex Depositi Conserve e Derrate

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e
COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con Helga LIBERTO e gli studenti degli Istituti Alberghieri della Provincia di Salerno

- ore 16.30

MOSTRA ESPOSITIVA delle aziende agroalimentari campane e incontri operativi per definire un nuovo modello di commercializzazione delle produzioni eccellenti della dieta mediterranea.

EMOZIONI UNESCO

MOSTRA CULTURALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

CERTOSA DI SAN LORENZO
PADULA · SALERNO
26 · 27 · 28 FEBBRAIO 2015

Venerdì 27 febbraio

- ore 10.00 Sala Del Refettorio

CONFRONTO SULLA PRASSI DI RIFERIMENTO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Modelli applicativi delle norme alle quali le istituzioni e il sistema imprenditoriale possono fare riferimento.

Saluti

Paolo IMPARATO Sindaco di Padula
Ferdinando FLAGIELLO Amministratore Delegato · Consorzio Promos Ricerche

Intervento introduttivo

Ruggero LENSI Direttore Relazioni esterne, sviluppo ed innovazione presso UNI
Le Prassi di Riferimento, un nuovo ed utile strumento tecnico per gli stakeholder

Intervengono i rappresentanti delle organizzazioni aderenti alla rete operativa per la Dieta Mediterranea, le organizzazioni professionali agricole, le associazioni imprenditoriali del turismo, degli albergatori, dei ristoratori, i rappresentanti del sistema camerale.

Conclusioni

Vito AMENDOLARA Presidente Osservatorio per la Dieta Mediterranea · Campania

Coordina

Francesco CARUSO Vice Presidente Mondiale ICOMOS_UNESCO

- ore 16.00 Sala Del Refettorio

L'INNOVAZIONE NEL SISTEMA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI: IL CONTRIBUTO DEL CNR

Esempi innovativi di processo e di prodotto nelle aziende agroalimentari.
Focus sulla competitività e l'innovazione nelle piccole e medie imprese al fine di migliorare la qualità dei prodotti tipici e la conquista di nuovi mercati.

Saluti

Paolo IMPARATO Sindaco di Padula

Interventi

Angelo Basile CNR · ISAFOM
Incremento della qualità del vino attraverso un approccio innovativo: applicazione di geofisica e modellistica per la microzonazione a scala aziendale

Sabato D'AURIA CNR · ISA
Avanzati sistemi bio/sensoristici per la sicurezza alimentare e la salute

Barbara NICOLAUS CNR · ICB
Biomasse di scarto come fonte rinnovabile di biomolecole nel processo della biorraffineria

Andrea SCALONE CNR · ISAFOM
Il contributo del Progetto "Conoscenze integrate per sostenibilità e innovazione del Made in Italy agroalimentare" alle filiere di produzione del Mezzogiorno

Cécile DUVELLE Direttrice Sezione del patrimonio beni immateriali UNESCO
Direzione Generale UNESCO · Parigi

Interventi programmati

Organizzazioni Professionali Agricole Regionali, Cia, Coldiretti, Confagricoltura.

Conclusioni

Luigi NICOLAIS Presidente Nazionale CNR

Coordina

Roberto REALI CNR · Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari

- ore 19.30 Ex Depositi Conserve e Derrate

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e
COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con Fofò FERRIERE

MOMENTI MUSICALI

Sabato 28 febbraio

- ore 10.00 Casa Bassa-Piano Primo Sala Mostra Ex Depositi Conserve e Derrate

Inaugurazione ufficiale **MOSTRA CULTURALE EMOZIONI UNESCO**

PRESENTAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI CAMPANE

Saranno presenti

Paolo IMPARATO Sindaco di Padula
Tiziana BOVE FERRIGNO Assessore alla Cultura, Turismo e Spettacolo di Padula
Gennaro MICCIO Soprintendente BAP di Salerno e Avellino
Francesco CARUSO Vice Presidente Mondiale ICOMOS_UNESCO
Antonio DE LUCA Vescovo della Diocesi di Teggiano-Policastro
Giuseppe CANFORA Presidente della Provincia di Salerno
Pasquale SOMMESE Assessore al Turismo e ai Beni Culturali · Regione Campania
Stefano CALDORO Presidente Regione Campania

È prevista la presenza di autorità diplomatiche di Spagna, Grecia, Portogallo, Croazia, Marocco e Cipro.

- ore 11.00

VISITA GUIDATA E TOUR ALLA CERTOSA DI SAN LORENZO E DEL CENTRO STORICO DI PADULA

- ore 13.30 Ex Depositi Conserve e Derrate

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e
COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con Fofò FERRIERE e Luigi CREMONA

- ore 16.30 Sala del Refettorio

CONVEGNO E CONCLUSIONI

Presentazione dei risultati delle varie sessioni di lavoro, delineando modelli applicativi e linee strategiche da porre in essere alla luce delle opportunità offerte da EXPO 2015 e dai Fondi strutturali per la Campania 2014/2020.

Saluti

Tiziana BOVE FERRIGNO Assessore alla Cultura, Turismo e Spettacolo Città di Padula
Paolo IMPARATO Sindaco di Padula
Gennaro MICCIO Soprintendente BAP di Salerno e Avellino
Guido ARZANO Presidente della Camera di Commercio di Salerno
Giuseppe CANFORA Presidente della Provincia di Salerno

Sintesi delle sessioni di lavoro

Prima Sessione · Vito AMENDOLARA
Seconda Sessione · Ruggero LENSI
Terza Sessione · Roberto REALI

Conclusioni

Pasquale SOMMESE Assessore al Turismo ed ai Beni Culturali · Regione Campania

Modera

Luciano PIGNATARO Giornalista de IL MATTINO

- ore 19.30 Ex Depositi Conserve e Derrate

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CAMPANI e
COOKING SHOW a cura del CONSORZIO GRUPPO EVENTI con Fofò FERRIERE e Luigi CREMONA

INAIL
Direzione Regionale Campania

Consorzio Promos Ricerche

26/03>11/04/2015
Napoli, Mostra d'Oltremare

Corretti stili di vita e sicurezza sul lavoro

A cura di INAIL Campania e del Consorzio Promos Ricerche
Sportello RSI CCIAA Napoli

spazio della Responsabilità
SALONE MEDITERRANEO DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE CONDIVISA

9 Aprile | ore 10:00 | PAD. 5

L'incontro ha l'obiettivo di approfondire i temi della salute e del benessere dei lavoratori, argomenti che riguardano le imprese non solo alla luce delle disposizioni contenute nella normativa vigente, ma anche in ragione dell'ampio interesse che questi temi incontrano a livello nazionale e comunitario. La necessità di procedere alla sensibilizzazione dei lavoratori e alla realizzazione ed azioni concrete per la prevenzione delle malattie, tanto nell'ambito lavorativo (es. vaccinazioni per i lavoratori all'estero, visite mediche ecc.), quanto nella promozione di stili di vita adeguati (alimentazione equilibrata, attività fisica, campagne antifumo ecc.), non può che condurre a risultati utili anche in termini di qualità, produttività e competitività delle imprese nel quadro più ampio e sempre attuale di"responsabilità sociale di impresa". Esperti INAIL, esponenti del mondo accademico e il rappresentante dell'osservatorio regionale della dieta mediterranea, inquadreranno i vantaggi di un approccio gestionale e organizzativo che preveda in azienda un' attenzione ai temi della alimentazione, del benessere, dell'invecchiamento della popolazione lavorativa e della prevenzione delle malattie connesse a stili di vita non corretti.

Invitati a intervenire:

Daniele Leone, Direttore Regionale INAIL Campania
Ferdinando Flagiello, A. D. Consorzio Promos Ricerche/Sportello RSI CCIAA Napoli
Raffaele d'Angelo, CONTARP INAIL Direzione Regionale Campania
Enrico Panini, Assessore al Lavoro e Attività Produttive Comune di Napoli
Pietro G. Iacoviello, Sovrintendente Sanitario Regionale INAIL Campania
Pasquale Lucio Narciso, Dirigente Medico –Referente Prevenzione INAIL Campania
Vito Amendolara, Presidente Osservatorio Regionale per la Dieta Mediterranea
Annamaria Colao, Professore di endocrinologia e oncologia molecolare alla Università degli Studi di Napoli Federico II
Giuseppe Vito, Professore di scienze motorie e del benessere Università degli Studi di Napoli Parthenope
Marisa Scocca, Dirigente Medico Esperta in protesi INAIL Campania

Modera: **Attilio Montefusco**, Direttore Generale Consorzio Promos Ricerche Sportello RSI CCIAA Napoli

3° Salone MedRSC | Mostra d'Oltremare di Napoli | ingresso Viale Kennedy, 54 | Pad.5
per l'ingresso ospiti è necessario accreditarsi al link
http://213.182.82.147/energymed/frmacqanag.asp?T=I&L=0&idman=2652
inserendo il codice RESPEM15

Certificazioni del settore agroalimentare

la responsabilità sociale si definisce in maniera diversa a seconda delle peculiarità del settore di riferimento.

Il sistema agroalimentare

riveste un ruolo centrale per la collettività
in quanto risponde ai bisogni primari dell'individuo

e, quindi,
assume un ruolo decisivo per lo sviluppo socio-econom

Se, da un lato:
la liberalizzazione dei mercati internazionali e la diffusione capillare delle tecnologie dell'informazione hanno reso possibile una maggiore circolazione delle merci e delle informazioni, ampliando in modo esponenziale la possibilità di scelta dei consumatori,

dall'altro,
la crescita dell'interdipendenza tra mercati difficilmente controllabili ha comportato talvolta esiti negativi sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti.

ECCO CHE SUBENTRA il concetto di

“strategia di prodotto” nel settore agroalimentare

che significa **concepire un approccio integrato al prodotto e alle sue dimensioni caratterizzanti** non solo genuinità, sicurezza, tipicità (caratteristiche intrinseche del prodotto), ma anche gli elementi che conferiscono valore aggiunto quali l’identificabilità, la rintracciabilità,l’innovazione, la sostenibilità.

Componenti ritenute centrali in un mercato che richiede sempre maggiore competitività e che trova consumatori sempre più attenti e consapevoli

Una strategia di prodotto ispirato alla responsabilità sociale deve tenere conto almeno di uno o più dei seguenti aspetti:

LA QUALITA',
vale a dire **la sicurezza, la salubrità**, **la rispondenza a determinate caratteristiche nutrizionali e organolettiche delle materie prime e dei procedimenti produttivi**.
"Fare qualità" significa:
non limitarsi a mettere sul mercato un prodotto che garantisca la sicurezza alimentare,
ma andare oltre,
offrendo la ***genuinità, la naturalità, la tipicità del prodotto.***

LA TERRITORIALITA',
ovvero **la capacità del prodotto di simboleggiare il valore del territorio di provenienza, esprimendone la tipicità**,
vale a dire quell'insieme di tradizioni, cultura, know how diffuso, che lo rendono **un prodotto "unico"** nel suo genere.

È una dimensione valorizzata dalla *crescente diffusione di prodotti con marchio di origine: denominazione di origine controllata (doc), denominazione di origine controllata e garantita (docg), indicazione geografica tipica (igt), indicazione geografica protetta (igp), denominazione di origine protetta (dop), di consorzi di tutela dei marchi*.

LA TRASPARENZA DELLE INFORMAZIONI

relative al ciclo di vita e alla composizione organolettica del prodotto alimentare.

L'informazione

costituisce un valore aggiunto

imprescindibile che interessa sia le qualità specifiche del prodotto (composizione, origine, ecc.), sia lo stesso processo produttivo.

Garantire la trasparenza delle informazioni sul prodotto alimentare significa <u>andare oltre</u> l'obbligo di legge sulla tracciabilità ed implementare politiche di tutela del diritto di informazione del consumatore, fornendo tutte quelle informazioni aggiuntive che consentono al consumatore di monitorare il processo produttivo, l'origine delle materie prime, ecc.

La qualità del prodotto è dunque legata alla qualità dell'organizzazione aziendale e alla qualità del processo di produzione.

Pertanto ***un'azienda che finalizza le strategie di impresa a una produzione di qualità pone in essere comportamenti virtuosi che facilitano la scelta di intraprendere un percorso socialmente responsabile.***

INOLTRE NON VA DIMENTICATO

La stretta relazione che intercorre tra il sistema agroalimentare e il territorio.

Che può generare una catena di valore

....e conduce a un maggiore radicamento dell'impresa sul territorio e a un rapporto privilegiato con il mercato locale, tramite:

- LA CONSERVAZIONE, LA TRASFORMAZIONE E LA TRASMISSIONE DEI VALORI CULTURALI;
- LA TUTELA DEL PAESAGGIO;
- LA QUALITA' DELLA VITA E LA COESIONE SOCIALE.

IMPORTANTE QUINDI

l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali: terra, aria, acqua ed energia, che rappresenta un fattore strategico nell'orientare i comportamenti imprenditoriali.

Alla luce di quanto affermato e considerata la limitata disponibilità delle risorse naturali, le strategie ambientali socialmente responsabili sono numerose e differenziate:

- TUTELA DELLA BIODIVERSITA';
- RIQUALIFICAZIONE AMBIENTALE;
- SVILUPPO DELLE BIOENERGIE.

I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:

- aggiungono valore ai prodotti;
- contribuiscono al miglioramento dei processi di produzione;
- forniscono supporto documentale in caso di accertamento della responsabilità da prodotto;
- aumentano la fiducia del consumatore;
- agevolano e rafforzano i rapporti tra i diversi attori della filiera.

LA CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Il 1° livello di tutela: la "qualità normata"

- Il primo livello di tutela della qualità alimentare è rappresentato dalla legislazione comunitaria e nazionale in materia di qualità normata.
- Si tratta delle indicazioni geografiche (DOP e IGP e STG ex Regg. CE 509 e 510 del 2006, DOCG, DOC e IGT per i vini ex Reg. CE 607/09) e dei prodotti ottenuti con metodo biologico ex Reg. CE 834/07.
- L'Italia detiene 271 prodotti registrati a marchio DOP/IGP/STG (dati aggiornati 25 febbraio 2015), 500 vini DOP e 135 vini IGP (dati aggiornati 13 marzo 2015), oltre ad essere primo produttore UE di prodotti ottenuti con metodo biologico.

CERTIFICAZIONE REGOLAMENTATA DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

- Denominazione di origine protetta (DOP)
- Indicazione geografica protetta (IGP)
- Specialità tradizionale garantita (STG)
- Denominazione di origine controllata – DOC (ricade nella DOP)
- Denominazione di origine controllata e garantita – DOCG (ricade nella DOP)
- Indicazione geografica tipica – IGT (ricade nella IGP)
- Prodotto da agricoltura biologica
- Marchio collettivo di natura pubblica (marchio geografico)
- Marchio di qualità della carne bovina
- Marchio di qualità’della carne avicola

LA CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Il 2° livello di tutela: la certificazione volontaria di prodotto

- Il secondo livello di tutela della sicurezza e qualità alimentare è rappresentato dalla certificazione volontaria di prodotto subordinata al rispetto di norme tecniche nazionali, comunitarie e /o internazionali (UNI/EN/ISO).

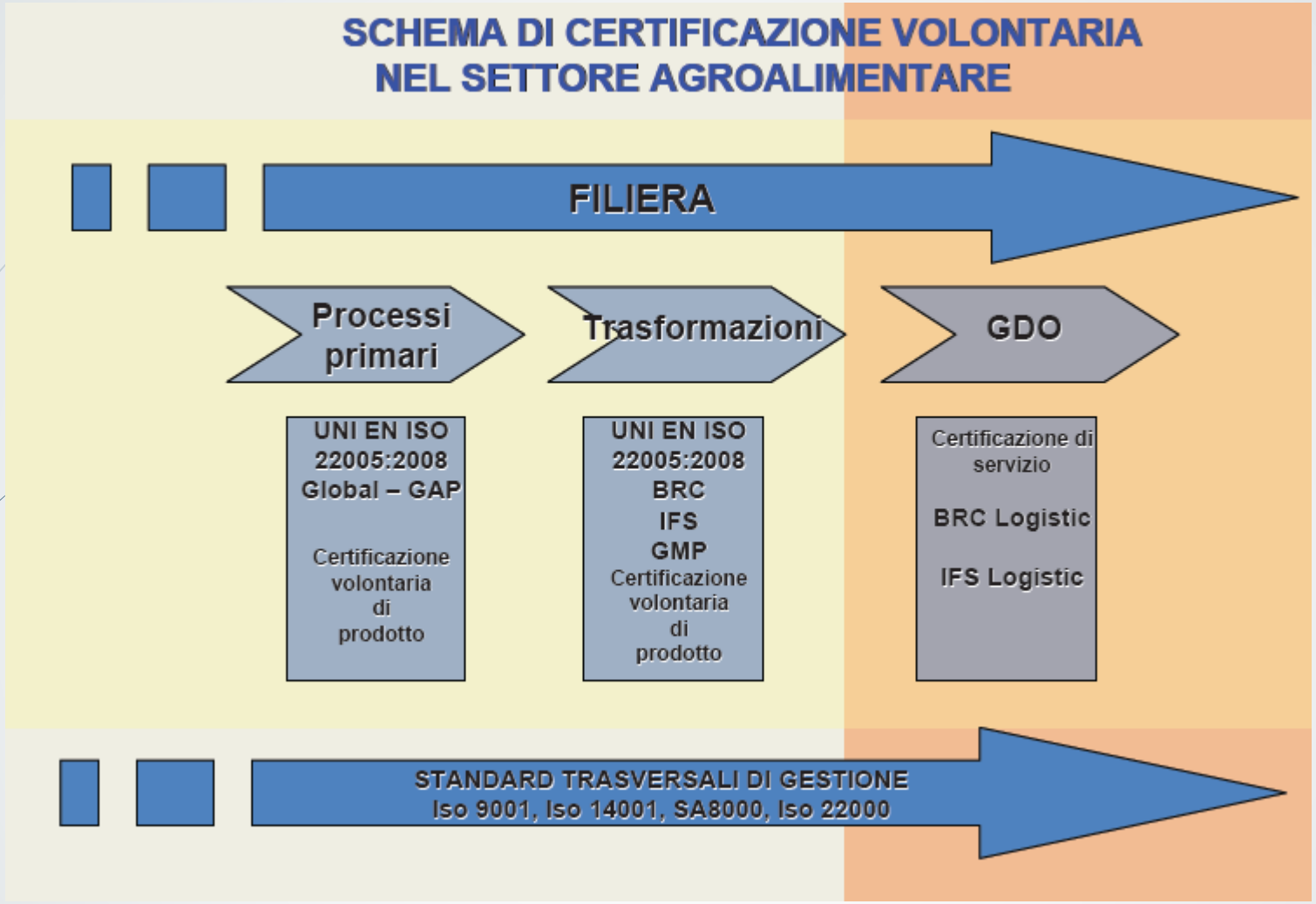
- I sistemi di certificazione volontaria rappresentano degli strumenti di garanzia per il consumatore sulla reale rispondenza del prodotto alle caratteristiche dichiarate sulla confezione (garanzia data da un Ente certificatore di terza parte, indipendente e competente)

LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE

LE ATTESE DEI PRODUTTORI

L'approccio volontario configura un efficace strumento di promozione e competitività a patto che:

- valorizzi le qualità intrinseche del processo e del prodotto, evidenziandone gli aspetti performanti;
- incrementi la capacità competitiva dei prodotti;
- non ingeneri costi e aggravi operativi ingiustificati e/o confusione nei consumatori;
- non esprima esclusivamente aspetti inerenti i rapporti "b2b".


SCHEMA DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA
NEL SETTORE AGROALIMENTARE
FILIERA
Processi primari
Trasformazioni
GDO
UNI EN ISO 22005:2008
Global – GAP
Certificazione volontaria di prodotto
UNI EN ISO 22005:2008
BRC
IFS
GMP
Certificazione volontaria di prodotto
Certificazione di servizio
BRC Logistic
IFS Logistic
STANDARD TRASVERSALI DI GESTIONE
Iso 9001, Iso 14001, SA8000, Iso 22000

ISO 22000:2005 è uno standard internazionale che definisce i requisiti di un **sistema di gestione per la sicurezza e l'igiene alimentare rivolto a tutte le organizzazioni della catena alimentare, dal produttore al consumatore**.

Lo standard combina elementi generalmente riconosciuti come fondamentali per garantire la sicurezza e l'igiene all'interno della catena alimentare, tra cui:

- Comunicazione interattiva
- Gestione dei sistemi
- Controllo dei rischi per la sicurezza e l'igiene alimentare tramite programmi di prerequisiti e piani HACCP
- Miglioramento e aggiornamento continui del sistema di gestione per la sicurezza e l'igiene ambientale.

A chi si rivolge?

A qualsiasi azienda della catena alimentare, incluse organizzazioni correlate quali produttori di apparecchiature, materiali di imballo, prodotti per la pulizia, additivi e ingredienti.

E' indicato anche per le aziende che intendono integrare il proprio sistema di gestione per la qualità, come ad esempio ISO 9001:2008, con il proprio sistema di gestione per la sicurezza e l'igiene alimentare

LA CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

la certificazione volontaria di prodotto:

la norma ISO 22005:2007

Si è particolarmente diffusa negli ultimi anni la certificazione di rintracciabilità del prodotto alimentare ("*from farm to fork*"), effettuata in base alla norma ISO 22005:2007 "*Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation*" (che recepisce le norme UNI 10939:01, relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02, relativa al "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari").

LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE

la norma ISO 22005:2007

- coinvolge tutti gli operatori della filiera produttiva del settore alimentare e dei mangimi (produzione primaria, trasformazione e distribuzione);
- precostituisce gli strumenti per il controllo dei flussi materiali all'interno del processo e della filiera di riferimento e agevola la selezione dei fornitori (di particolare attualità il tema del *Packaging* – v. progetto CAST sulle GMP)
- facilita l'individuazione e la gestione delle non conformità e delle emergenze da parte delle autorità e degli operatori, migliorando inoltre il controllo dei sistemi produttivi;
- consente l'integrazione con i sistemi di gestione.

LA CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Il 3° livello di tutela : gli Schemi Privati

Il terzo livello di tutela della qualità alimentare è rappresentato dagli schemi privati o "proprietari", gestiti dagli stessi soggetti che ne hanno fissato i requisiti.

Negli ultimi anni, si è registrata una crescita consistente di schemi proposti (o… imposti) dalla distribuzione, tra i quali:

- i disciplinari volontari di prodotto BRC (*British Retailer Consortium*) e IFS (*International Food Standard*), che riguardano le industrie di trasformazione alimentare e sono stati messi a punto dalla distribuzione;
- il GLOBALGAP per i prodotti ortofrutticoli;
- la certificazione no OGM.

Certificazione volontaria delle produzioni agroalimentari

1.Certificazione di prodotto

- Certificazione di prodotto agroalimentare (DTP)
- Biologico di fattoria
- Certificazione di prodotto agroalimentare a marca commerciale della GDO
- Certificazione di rintracciabilità dell'azienda agroalimentare (rintracciabilità interaziendale – (ISO 11020)
- Certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare (ISO 22005)

2. Certificazione di standard di qualità nell'ambito dei capitolati di fornitura dei prodotti agroalimentari

- BRC,Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer
- Branded Food Products
- IFS, International Food Standard
- EUREPGAP, Euro Retailer Produce Working Group uno schema per la certificazione internazionale delle *Good Agriculture Practices* - GAP (buone pratiche agricole)

3. Certificazioni di sistema

- Certificazione del sistema di gestione per la qualità (SGQ – ISO 9001)
- Certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo igienico dei prodotti e dei processi in linea con i principi dell'HACCP (ISO 10854)
- Certificazione di sistemi di gestione della sicurezza campo alimentare (ISO 22000)

Incentivi dalla Sicurezza ai Sistemi di Gestione

COLLABORAZIONE con INAIL

INAIL Direzione Regionale per la Campania

Unioncamere Campania

Vigili del Fuoco Corpo Nazionale – Direzione Regionale Campania

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

- *Mirata alla diffusione della sicurezza sui luoghi di lavoro*
- *Fin dal 2006*
  - *Corsi Mod. «C» per RSPP*
  - *Diffusione delle iniziative per la sicurezza a favore delle imprese e dei consumatori*
- *Convenzione con INAIL ed Unioncamere (2008)*
  - *Organizzazione e realizzazione dei «Safety – Day» in tutte le province della Campania*
  - *Corsi per Esperti dei sistemi di gestione della Sicurezza*
- *Estensione della convenzione ai Vigili del Fuoco (2012)*
  - *Prosecuzione del programma di realizzazione dei «Safety – Day»*
  - *Corsi per Lead Auditor dei Sistemi SGSL*
- *Estensione della convenzione alle Direzioni Regionale e Territoriale di Napoli del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (2014)*

INCENTIVI INAIL alle IMPRESE per la SICUREZZA

INAIL
Direzione Regionale per la Campania

L'**Inail finanzia** in conto capitale le **spese sostenute** per progetti di **miglioramento dei livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro** favorendo gli investimenti in:

- ✓ **Attrezzature** più moderne e sicure
- ✓ **Processi organizzativi** più efficaci e socialmente responsabili

I destinatari degli incentivi sono le imprese, anche individuali, iscritte alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

I finanziamenti vengono assegnati fino a esaurimento, secondo l'ordine cronologico di arrivo delle domande.

INCENTIVI INAIL alle IMPRESE per la SICUREZZA

INAIL
Direzione Regionale per la Campania

Sconto per Prevenzione (OT24)

Domanda per la **riduzione del tasso medio di tariffa** ai sensi dell'art. 24 delle Modalità di applicazione delle Tariffe dei premi (d.m. 12/12/2000 e s.m.i.) dopo il primo biennio di attività (OT24)

L'art. 24 delle Modalità per l'applicazione delle Tariffe emanate con D.M. 12.12.2000, come modificato dal D.M. del 3 dicembre 2010, prevede che l'Inail può applicare una riduzione del tasso medio di tariffa alle **aziende che abbiano effettuato interventi per il miglioramento delle condizioni di sicurezza e di igiene nei luoghi di lavoro.**

INCENTIVI INAIL alle IMPRESE per la SICUREZZA

INAIL
Direzione Regionale per la Campania

Sconto per Prevenzione (OT24)

- La riduzione del tasso medio di tariffa è determinata in relazione al **numero dei lavoratori anno del periodo**, calcolati per singola voce di tariffa

Lavoratori - anno	Riduzione
Fino a 10	30%
Da 11 a 50	23%
Da 51 a 100	18%
Da 101 a 200	15%
Da 201 a 500	12%
Oltre 500	7%

Le App del Consorzio

Tutte le App presentate sono liberamente scaricabili dal *Market Place* del sito "Front End Innovazione" (www.frontendinnovazione.it) dove sono inoltre disponibili anche quelle sviluppate e realizzate da Cesvitec e Technapoli, partner di Promos Ricerche, nell'ambito del Front End unico dei Servizi per l'Innovazione della Camera di Commercio di Napoli (www.na.camcom.it).

iOS android

CONSORZIO PROMOS RICERCHE
Via S. Aspreno, 2
80133 Napoli
Tel. 081.4100149 - 081.7607233 - 081.5521222
Fax 081.5520161
www.promosricerche.org

CONSORZIO PROMOS RICERCHE

Le nuove App del Consorzio Promos Ricerche

scarica gratuitamente le App

PromosNews consente l'accesso a tutte le "ultime notizie", pubblicate da Promos Ricerche, riguardanti la Normativa tecnica, realizzata direttamente con gli enti normatori UNI e CEI, la Responsabilità Sociale d'Impresa e la sicurezza sui luoghi di lavoro, in collaborazione con le direzioni regionali di INAIL e Vigili del Fuoco, nonché bandi e finanziamenti italiani ed europei, oltre a tutti gli eventi organizzati.

Modello 231/01 guida l'utente nella comprensione del Modello di controllo per la Responsabilità Amministrativa delle Imprese, delle sue implicazioni, e nell'analisi delle parti componenti, nonchè nella compilazione dei relativi documenti. La App comprende anche una registrazione tramite form che consente di ricevere, sulla propria casella e-mail, la documentazione elaborata per le singole parti del modello.

Bilancio Sociale permette di redigere, in maniera semplice e intuitiva, il documento per rendere espliciti i risultati dell'attività dell'impresa, in modo da permettere agli stakeholder di verificare il perseguimento degli obiettivi prefissati e/o la necessità di prevedere ulteriori interventi. La App è una guida per la comprensione e la stesura del Bilancio Sociale, sviluppando l'elaborazione di tutte le sue parti e consentendo e di strutturare un'adeguata comunicazione.

Bilancio di Sostenibilità è un supporto per le imprese nella redazione del "reporting", secondo le linee guida del GRI (Global Reporting Initiative), a beneficio degli stakeholder, per renderli consapevoli degli impatti che l'azienda genera sul piano economico, ambientale e sociale. Nell'app si riporteranno informazioni riguardanti l'utilizzo di materie prime e di combustibile, le emissioni di Co2 dell'azienda (e l'impegno ad abbatterle) nonchè le varie azioni intraprese in favore del territorio e della comunità e quelle riguardanti salute e sicurezza dei propri dipendenti, ecc.

Banca Dati Agroalimentare L'app consente di ricercare, all'interno della Banca Dati della normativa regionale, nazionale e comunitaria del settore agroalimentare, disponibile sul sito del Consorzio Promos Ricerche, un qualsiasi insieme di termini inseriti in una maschera di ricerca avanzata. Le modalità di ricerca flessibile, infatti, consentono, all'utente, la costruzione di una "frase di ricerca" complessa. Il risultato, ovvero l'elenco di norme contenenti, nei titoli, i termini prescelti, viene visualizzato direttamente su smartphone o inviato alla propria casella e-mail. È altresì possibile la consultazione dell'elenco delle norme emanate dall'UNI.

SafetyApp individua e valuta, attraverso semplici informazioni, la conformità dell'azienda ai principali obblighi e ai relativi adempimenti imposti dalla vigente normativa sulla salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.). L'obiettivo è fornire uno strumento immediato e di semplice utilizzo a tutti coloro che si occupano di sicurezza sul lavoro (datori di lavoro, RSPP, RLS, consulenti, ecc.). Per conseguire tale obiettivo, l'utente viene guidato all'interno di uno schema costituito da gruppi di domande (settore di attività, luoghi di lavoro, numero di dipendenti, requisiti dei luoghi di lavoro, macchine attrezzature e impianti, adempimenti formativi e documentazione obbligatoria, oltre ai rischi specifici), generando una vera e propria diagnosi circa gli adempimenti da verificare e/o regolarizzare.

iOS

Sicurezza in Cucina, un'app, di prevalente interesse per i consumatori, che esplora la sicurezza degli alimenti, le loro caratteristiche e la loro conservazione, i principali rischi di reazioni allergiche, oltre alla descrizione delle etichette standard presenti sulle confezioni dei prodotti. Consente, inoltre, al consumatore la valutazione delle componenti alimentari e fornisce puntuali indicazioni sui principi nutrizionali e le stagionalità dei prodotti agroalimentari, fornendo, inoltre, una serie di utili suggerimenti sull'uso ottimale degli elettrodomestici e le attrezzature di una cucina tipo.

APPLICAZIONI MOBILI DISPONIBILI dal 2013

PromosNews è un’applicazione che consente di avere accesso a tutte le ultime **notizie**, pubblicate dal Consorzio Promos Ricerche, riguardanti la **Normativa tecnica** realizzata in collaborazione con gli enti normatori **UNI** e **CEI**, la **Responsabilità Sociale d’Impresa,** la **sicurezza sui luoghi di lavoro**, i **bandi** e i **finanziamenti** italiani ed europei, oltre a tutti gli **eventi** organizzati.

APPLICAZIONI MOBILI DISPONIBILI dal 2013

Bilancio Sociale si occupa di guidare l'utente alla **comprensione** del Bilancio sociale e delle sue **implicazioni**, oltre che all'analisi delle parti componenti. La App comprende anche una registrazione tramite form che consente di immettere la documentazione relativa al **bilancio sociale da compilare**, seguendo l'utente nella formazione dei documenti relativi all'azienda interessata.

Bilancio di Sostenibilità fornisce un facile supporto alla redazione della documentazione secondo le **linee guida del GRI (Global Reporting Initiative)** aiutando le imprese nella redazione del **reporting** a beneficio degli **stakeholder**, per renderli consapevoli degli impatti che l'azienda genera sul piano **economico, ambientale e sociale**. Nell'app si troveranno dunque: informazioni riguardanti le **emissioni di Co2 dell'azienda** (e l'impegno ad abbatterle), l'**utilizzo di materie prime** e di **combustibile**, le azioni intraprese in favore del **territorio** e della **comunità**, nonché quelle riguardanti la **salute la sicurezza dei propri dipendenti**, e così via.

APPLICAZIONI MOBILI DISPONIBILI dal 2014

SafetyApp è l'applicazione gratuita per **individuare** e **valutare**, attraverso semplici informazioni, la **conformità** dell'azienda ai **principali obblighi** e ai relativi adempimenti imposti dalla vigente **normativa sulla salute e sicurezza sul lavoro** (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.). L'obiettivo dell'applicazione è quello di fornire uno **strumento immediato** e di **semplice** utilizzo a tutti coloro che si occupano di sicurezza sul lavoro (**datori di lavoro**, **RSPP**, **RLS**, **consulenti**, ecc.).

Modello 231/01 si occupa di guidare l'utente nella comprensione del Modello di controllo per la **Responsabilità Amministrativa delle Imprese** e delle sue implicazioni, oltre che all'analisi delle parti componenti. La App per dispositivi Android comprende anche una registrazione tramite form che consente di immettere, sul sito dedicato, la **documentazione** relativa alle parti del modello, seguendo l'utente nella **compilazione dei relativi documenti**.

APPLICAZIONI MOBILI DISPONIBILI dal 2014

Banca Dati Agroalimentare L'app presenta una maschera di **ricerca avanzata sulla Banca Dati della normativa agroalimentare** che consente all'utente una ricerca basata su un qualsiasi insieme di termini inseriti.

Sono attive modalità di **ricerca flessibile** che consentono all'utente la costruzione di una "*frase di ricerca*" complessa. Il risultato, visualizzato direttamente su smartphone o inviato via email all'indirizzo prescelto, contiene un **elenco di norme nei cui titoli sono presenti i termini prescelti**.

Sicurezza in Cucina è l'app che esplora la **sicurezza degli alimenti**, le loro **caratteristiche** e la loro **conservazione**. Permette la valutazione delle **stagionalità** dei prodotti agroalimentari, dei principali rischi di **reazioni allergiche** oltre alla descrizione delle **etichette** standard presenti sulle confezioni di alcuni prodotti alimentari. Consente, inoltre, al consumatore la valutazione dei parametri organolettici e delle componenti alimentari dei prodotti.

Grazie per l’attenzione

Ing. Attilio Montefusco

a.montefusco@promosricerche.org