

Alimentazione Salute Territorio Rispetto Ambientale

A.S.T.R.A. Bio s.r.l. Unipersonale
Cascina Corteregona 1, 26030 CALVATONE (CR)
tel. +39(0)375-97115 fax +39(0)375-977013
Partita IVA 01182120194 C.C.I.A.A. CR-1999-7427
Pastificio: Via Marconi, 35 26034 Piadena (CR)



www.irisbio.com
ASTRA BIO COD OP BIOLOGICO ICEA C300 – IRIS COOP AGR. COD OP BIOLOGICO ICEA C007

DICHIARAZIONE DI TRASPARENZA sulla filiera corta italiana biologica IRIS

Con questa dichiarazione vogliamo dare maggiori informazioni ai consumatori sulla nostra cooperativa e sul prodotto a marchio IRIS, che è frutto di una continua ricerca di qualità.

Il nostro impegno è per sviluppare e strutturare una filiera corta italiana biologica IRIS composta da soci IRIS ed agricoltori che lavorano con noi da svariati anni e conferiscono i cereali per avere una miglior valorizzazione del proprio prodotto; dal nostro canto ci garantiamo una miglior qualità e tracciabilità del prodotto biologico.

La filiera comprende tutti i prodotti trasformati dal pastificio. Le verdure ed il pomodoro vengono coltivati dalla cooperativa agr. IRIS a Calvatone (CR).

Qui prendiamo ad esempio il prodotto maggiore, la pasta di tutte le tipologie pasta di semola, semola integrale, semola semi integrale, la pasta di farro integrale e semi integrale, la pasta semi integrale di grano saraceno, in pratica vediamo come lavora il pastificio IRIS, che è stato rilevato nel 2005 ex pastificio Nosari di Piadena paese limitrofo alla nostra sede.

Con questa dichiarazione vogliamo anche dare maggiori informazioni sulla certificazione biologica, quali tipi di certificazione e la tipologia. Indichiamo anche le certificazioni di qualità a cui ci sottoponiamo.

La cooperativa agricola IRIS è a proprietà collettiva e possiede le terre di Calvatone e il pastificio IRIS di cui ha affidato la gestione alla ditta unipersonale A.S.T.R.A. bio srl, le due società sono amministrate dai soci lavoratori della cooperativa agricola IRIS.

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME usate in pastificio per la trasformazione della pasta grano duro, farro, grano saraceno, grano senatore cappelli, grano kohrasan, semola kamut

1 Le materie prime che utilizza la cooperativa agricola IRIS nella filiera corta biologica, sono solo esclusivamente di provenienza italiana.

Ogni anno ci impegniamo a sviluppare la filiera corta IRIS, facendo incontri con agricoltori che ci chiedono di aderire alla filiera perchè hanno una miglior remunerazione del prodotto. La coop agr. IRIS chiede agli agricoltori una buona qualità del prodotto e la certificazione biologica.

2 ci avvaliamo di un tecnico agricolo che segue e visita gli agricoltori in campo più volte durante l'anno, tenendo tutta la documentazione necessaria per verificare le semine e la qualità dei grani

3 auto produciamo molto seme biologico: il grano senatore cappelli, il farro triticum dicoccum, il grano saraceno, grano khorasan, (anche grano tenero, marzotto, frassineto, orzo, mais). Questa pratica viene condivisa anche con gli altri agricoltori, per lo scambio di semi. Per le sementi mancanti utilizziamo esclusivamente seme biologico italiano, acquistato da aziende di fiducia certificate.

4 per le paste speciali esempio tagliatelle agli spinaci, la polvere di spinacio viene acquistata, da una ditta certificata biologica da molti anni, così come per la polvere di pomodoro ed il miglio.

5 Alla raccolta del grano duro di piccoli agricoltori, lo stoccaggio è effettuato nell'azienda di un agricoltore del territorio, che ha la disponibilità di spazio, viene controllata la qualità alla mietitura. La cooperativa agricola IRIS acquista il grano duro e lo trasferisce al molino. Il molino effettua le analisi chimiche e le aflatossine usando un piano di controllo concordato con la coop. IRIS. Il molino inoltre si occupa della pulizia, dello stoccaggio e della conservazione.

Per il farro alla raccolta, viene stoccato dai soci della cooperativa IRIS, la cooperativa BIOLANGA ne cura la pulizia, lo stoccaggio e la decorticazione viene acquistato dalla cooperativa IRIS e successivamente viene trasferito al molino che ne cura le analisi chimiche e le aflatossine usando un piano di controllo concordato con la coop. IRIS.

Questo tipo di organizzazione per lo stoccaggio e la decorticazione è stata da noi studiata, proposta e condivisa con gli agricoltori, per lasciare un maggior valore economico alle produzioni agricole degli agricoltori stessi.

Per gli agricoltori che hanno produzioni maggiori, il prodotto viene ritirato dalla coop. IRIS alla mietitura, controllandone la qualità, da noi acquistato ed inviato al molino che procede a tutte le pratiche accennate sopra.



Rivenditore in esclusiva dei prodotti a marchio

Alimentazione Salute Territorio Rispetto Ambientale



A.S.T.R.A. Bio s.r.l. Unipersonale

Cascina Corteregona 1, 26030 CALVATONE (CR)

tel. +39(0)375-97115 fax +39(0)375-977013

Partita IVA 01182120194 C.C.I.A.A. CR-1999-7427

Pastificio: Via Marconi, 35 26034 Piadena (CR)

www.irisbio.com

ASTRA BIO COD OP BIOLOGICO ICEA C300 – IRIS COOP AGR. COD OP BIOLOGICO ICEA C007

Specifichiamo che alla raccolta grano duro e farro sono secchi, il grano saraceno viene normalmente raccolto ed essiccato in azienda in spazio aperto e soleggiato.(aia)

La molitura avviene su ordine programmato di A.S.T.R.A. bio srl, in due molini Molino Zapparoli e Molino Grassi.

QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

1 Maurizio Gritta, (uno dei maggiori esperti agricoltori che pratica ed insegna agricoltura biologica da 30 anni, tiene corsi per le università, per le regioni e viene chiamato da moltissimi agricoltori per consulenze), è affiancato dal nostro tecnico agricolo, verificano sul campo ed a mietitura la qualità organolettica dei grani. Allo stoccaggio presso i molini vengono analizzati sempre i residui chimici e le infestazioni di insetti o sementi infestanti.

2 Malgrado siano state fatte le analisi precedentemente elencate sui grani, viene fatta all'arrivo in pastificio una campionatura su tutti i lotti di semola, inoltre viene fatta una campionatura sulla pasta analizzati i residui chimici ed aflatossine, seguendo un piano di monitoraggio aziendale.

Sono disponibili presso il pastificio le analisi.

3 Dichiariamo i nostri prodotti OGM Free secondo le leggi vigenti in quanto prodotto italiano.

CERTIFICAZIONI E VISITE ISPETTIVE

ENTE CERTIFICATORE I.C.E.A. Istituto di Certificazione Etica ed Ambientale

La cooperativa agricola IRIS riceve durante l'anno le seguenti visite ispettive:

2 visite l'anno per la certificazione biologica secondo il disciplinare europeo normativa Reg. CE 834/07 e 889/08 che ispezionano tutti i campi, tutti i libri di campagna dove vengono annotate tutte le operazioni di lavorazione, tutte le entrate e movimentazione prodotti, tutti i documenti di acquisto,

1 visita l'anno per la certificazione biologica secondo il disciplinare europeo normativa Reg. CE 834/07 e 889/08 che ispeziona l'allevamento allo stato brado dei 30/35 suini controllandone il benessere animale, il mangime, gli acquisti e i registri di stalla.

1 visita l'anno che controlla ed ispeziona le colture certificate NOP(certificazione che riconosce lo standard americano) standard aggiuntivo della certificazione biologica che controlla tutti i documenti in entrata acquisti relativi anche a concimi e trattamenti e la movimentazione del prodotto finito e la giacenza.

A.S.T.R.A BIO srl riceve durante l'anno le seguenti visite ispettive:

2 visite per la certificazione biologica secondo il disciplinare europeo normativa Reg. CE 834/07 e 889/08 che controllano tutti i registri riguardanti la certificazione biologica, provenienza e quantità delle materie prime e quantità prodotto finito, ispezione documenti di acquisto, controllo certificazioni biologiche del prodotto in entrata, controllo della stampa delle etichette, controllo del calcolo relativo alla produzione.

1 visita l'anno per la certificazione aggiuntiva biologica per il prodotto NOP (certificazione che riconosce lo standard americano) standard aggiuntivo della certificazione biologica, controlla la quantità di semola in entrata per le produzioni, le certificazioni e la provenienza, controlla il calcolo relativo alla produzione e le etichette.

1 visita l'anno per la certificazione aggiuntiva JAS. (certificazione che riconosce lo standard giapponese); standard aggiuntivo della certificazione biologica controlla la quantità di semola in entrata per le produzioni, le certificazioni e la provenienza, controlla il calcolo relativo alla produzione e le etichette.

Per il prodotto Kamut®:

1 ispezione l'anno da un delegato della Kamut Enterprises che controlla tutta la movimentazione entrata / uscita, le giacenze di magazzino, l'etichettatura e la certificazione del prodotto.

Il seme per produrre la semola che acquistiamo presso i molini, proviene come da regolamento della Kamut Enterprises tutto dal nord america.

In totale per le produzioni biologiche riceviamo **9** ispezioni l'anno.



Alimentazione Salute Territorio Rispetto Ambientale

A.S.T.R.A. Bio s.r.l. Unipersonale
Cascina Corteregona 1, 26030 CALVATONE (CR)
tel. +39(0)375-97115 fax +39(0)375-977013
Partita IVA 01182120194 C.C.I.A.A. CR-1999-7427
Pastificio: Via Marconi, 35 26034 Piadena (CR)
www.irisbio.com
ASTRA BIO COD OP BIOLOGICO ICEA C300 – IRIS COOP AGR. COD OP BIOLOGICO ICEA C007

Rivenditore in esclusiva dei prodotti a marchio



Inoltre abbiamo due certificazioni di qualità riconosciute a livello europeo.

BRC ed **IFS**, che comportano 1 visita ispettiva di 3 giorni che verifica tutti gli standard di qualità, reclami e non conformità, documentazioni fornitori, tracciabilità, pulizie, idoneità dei locali con standard qualitativi, metaldetector e tutto quello previsto dal piano HACCP.

HACCP (Hazard analysis and critical control points) è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli Operatori Settore Alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Oltre a queste certificazioni, il pastificio IRIS viene ispezionato dall'ASL periodicamente a sorpresa, che verifica il piano HACCP

Inoltre abbiamo ricevuto la visita dei NAS che ha verificato la filiera corta biologica IRIS di grano duro italiano.

Proponiamo ai G.A.S. interessati di avvalersi delle certificazioni e dei controlli che vengono già effettuati. Ci rendiamo disponibili su richiesta ai referenti dei gruppi di acquisto solidali con cui lavoriamo la relativa documentazione.

Rendiamo noto inoltre che è già stata concordata una visita del DES di Parma per verifiche su standard di qualità.

Ringraziamo tutti per la gentile attenzione

COOP IRIS / A.S.T.R.A BIO

Fulvia Mantovani