



### Italien mit Rekordbeteiligung in Berlin

ZUR LAGE IM LAND: Konsumerhöhung auch 2016 großes Thema – es gibt positive Zeichen

JINGOLD: Ab Oktober 2017 neue rotfleischige Kiwis am Markt

OPERA: Konsum von Birnen steigt weiter an

KAKI: Positive Aussichten durch neue Sorten



Sämtliche Produktions- und Arbeitsprozesse der OP Eurocirce sind rückverfolgbar und werden lückenlos dokumentiert.



Auch Zucchini-Blüten ergänzen die breite Produktpalette der OP Eurocirce, die sich auf Gemüse spezialisiert hat.

die anhaltende Wirtschaftskrise im Land und in der EU.

Dennoch zeichne sich eine steigende Nachfrage ab, nicht zuletzt verursacht durch die Kaltwetterwelle die in den ersten Januarwochen besonders in Zentral- und Süditalien zu spüren war, wo viele Anbauzonen schwere Schäden zu registrieren hatten.

Aktuell scheint das Klima ein immer wichtigeres Thema darzustellen, das unerbittlich Einfluss auf die Produktion und die Verkaufspreise der Ware nimmt.

Angesichts dieser Tatsachen hat sich die OP Eurocirce auch für die Zukunft das Ziel gesetzt, der Optimierung von Produktions- und Lieferkette höchste Aufmerksamkeit zu schenken, um die internationalen Märkte weiter mit besten Produkten versorgen zu können.

Die EO Eurocirce erfüllt alle Anforderungen entsprechend der italienischen und europäischen Hygieneregulungen, mit der eine Vielzahl

von geltenden Maßnahmen gemeint sind, die von den im Lebensmittelsektor tätigen Betriebe streng eingehalten werden, um hohe Produktsicherheit und Qualität garantieren zu können.

Neben dem bereits seit Jahren angewandten GLOBAL G.A.P. Standard, erhielt die EO im August 2016 die Zertifizierung IFS Food (Version 06). Dank dieser Zertifizierung ist die OP in der Lage die einzelnen Produktions- und Arbeitsprozess zu identifizieren und so ihr gesamtes Qualitätsmanagement zu dokumentieren, womit Kunden und Konsumenten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet wird.

Erst im Dezember 2016 wurde der OP Eurocirce ergänzend die Zertifizierung GRASP (GLOBAL G.A.P. Risk Assessment on Social Practice) zuteil, bei der es sich um ein freiwilliges Zusatzmodul handelt, das entwickelt wurde, um die in einem landwirtschaftlichen Betrieb herrschenden Sozialpraktiken konkret einschätzen zu können. Es befasst sich mit spezifischen Aspekten

der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der sozialen Belange von Arbeitern. Mit der zusätzlichen Zertifizierung verpflichtet sich die EO ihr Handeln in einem ethischen, rechtlichen und sozial verantwortlichen Rahmen zu vollziehen.

Was die tagtägliche Arbeit der Vereinigung betrifft, so wird in allen Arbeitsbereichen auf hohe Professionalität gesetzt, der eine langjährige Erfahrung im Sektor zugutekommt. Als Unterstützung dient der Einsatz innovativer Technologien in Kombination mit der Erforschung und Entwicklung neuer Lösungen, die eine zusätzliche Verbesserung der Produktionsprozesse versprechen und gleichzeitig zur Senkung der Kosten, sowie des Zeitaufwandes beitragen.

Das Team der OP Eurocirce steht Kunden und Besuchern der Messe in Halle 4.2. auf Stand A-08 zur Verfügung.

a.s.

### CAAB/BOLOGNA

## Kältewelle mindert Angebot

Die ersten drei Januarwochen waren für den Gemüsesektor in ganz Italien ein Drama. In den südlichen Regionen hat es überall Ausfälle, Unterbrechungen der Ernte und der Lieferungen gegeben. Im Norden waren die Auswirkungen hauptsächlich mengenmäßig und preislich einschneidend.

Um von einem Augenzeugen zu erfahren wie genau die Situation auf einem wichtigen Großmarkt wie CAAB ist (Centro Agroalimentare Bologna, jährlicher Umschlag 200.000 t) sprach das Fruchthandel Magazin mit dem Marketingdirektor Duccio Caccioni.

Fruchthandel Magazin: Wie sehen sie die Transaktionen am Ende einer Periode, in der das Wetter die Hauptrolle gespielt hat?

Duccio Caccioni: Gott sei Dank haben wir das schlimmste hinter uns und auch in diesen schwierigen Tagen ist es uns gelungen den Warenfluß ziemlich aufrecht zu erhalten.

FH-Magazin: Welches sind die größten Schwierigkeiten?

D. Caccioni: Die Anlieferungen von frischem Gemüse aus Süditalien sind im Durchschnitt um

70% zurückgegangen, in einigen Fällen sogar um 90%.

FH-Magazin: Wie war es möglich, Auslieferungen trotzdem auf einem annehmbaren Standard zu halten?

D. Caccioni: Es hat sich herausgestellt, dass die traditionellen Anbauggebiete im Norden Italiens, die zwar Kälte registrierten aber Sonnenschein genossen, mehr liefern konnten, also normal. Es handelt sich meist um geheizte Tunnel.

FH-Magazin: Hilft auch das Ausland bei der Versorgung mit?

D. Caccioni: Ja es bestehen normalerweise Handelsbeziehungen mit spanischen und französischen Lieferanten welche zur Hilfe kommen konnten aber auch dort ist die Lage schwierig und die Preise sind hoch.

FH-Magazin: Welchen Einfluss hat diese Lage auf die Preise?

D. Caccioni: Im Schnitt dürfte in den letzten Tagen der Preis um ca. 30% bis 40% angestiegen sein aber die Statistik, die wir Mitte Januar veröffentlicht haben, dokumentiert wie folgt: Salate + 74%, Zucchini + 43%, Paprika + 20%, Spinat + 18%, Auberginen + 4%. Auch die Preise von Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln haben allgemein angezogen obwohl sie langfristig gelagert sind. Es handelt sich um eine Alternative für die ausgefallenen Mengen aus dem Freiland oder die stark zurückgegangenen Ernten aus den ungeheizten Tunnels. Auf Grund der kalten Witterung haben jedoch der Konsum und auch die Preise für Äpfel, Birnen und Agrumen gelitten. Bei Agrumen haben die Temperaturen unter null Grad einschneidende Schäden verursacht, die sich auf die zukünftigen Preise auswirken werden.

FH-Magazin: Wie funktioniert das neue Netzwerk ITALMERCATI mit Präsident Fabio Pallottini?

D. Caccioni: Es scheint sehr gut zu funktionieren, die Zusammenarbeit verläuft gut und nützlich und wir glauben, dass wir viele gemeinsame Probleme auf diese Weise besser lösen werden als bisher.

Nex Drahorad



**FRUIT LOGISTICA**  
BERLIN 10. FEBRUARY 2017

**CERVATI**  
IMPORT EXPORT ITALY

Hall 2.2 stand D05