



**Agrumaria  
Reggina**

# Specialisti in soluzioni a base di frutta per prodotti di consumo

Profilo aziendale

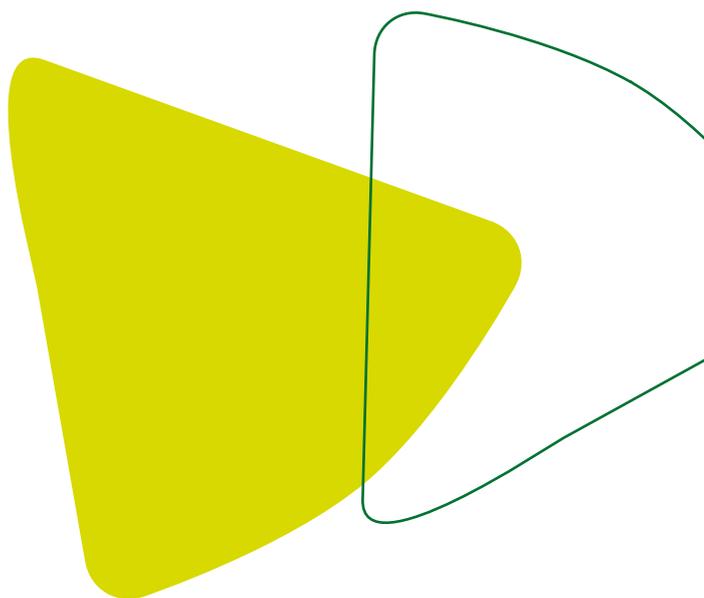
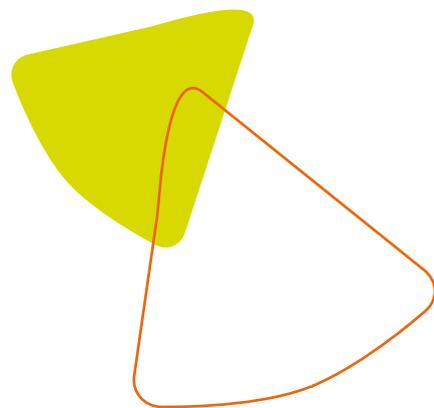


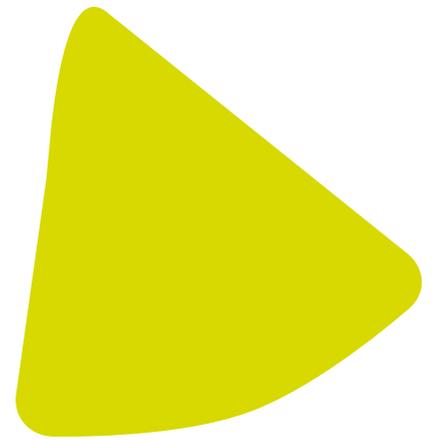
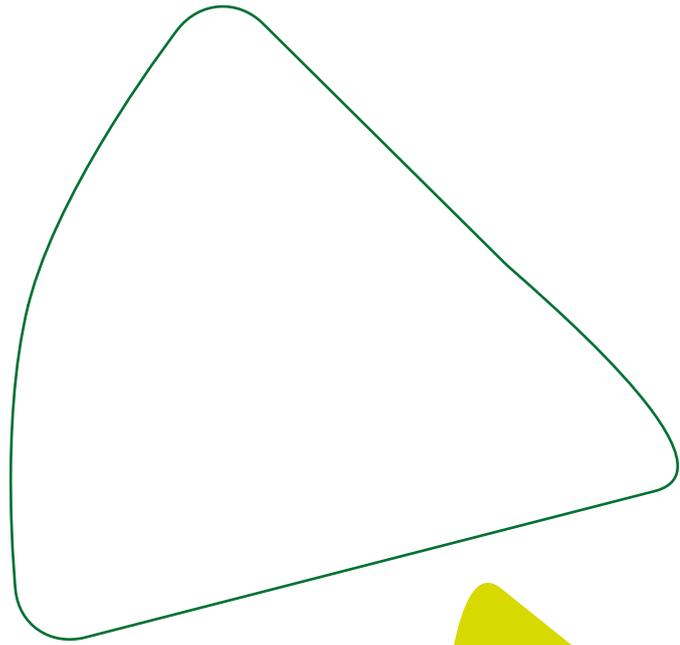






Agrumaria Reggina  
**Specialisti in soluzioni  
a base di frutta per  
prodotti di consumo**





- p.4 Chi siamo
- p.6 Cosa ci ispira
- p.8 La nostra storia
- p.10 Agrumaria Reggina nel mondo
- p.12 Italian Masters of Citrus
- p.14 Cosa facciamo
- p.22 I settori in cui operiamo
- p.24 Qualità e Sostenibilità



**Agrumaria  
Reggina**



## I nostri partner sono gli attori principali nei mercati di consumo:



### **Aziende con marchio**

Società specializzate  
nella produzione  
e vendita di beni  
di largo consumo.



### **Produttori di marche private**

Società specializzate nella  
produzione a marchio  
privato di alimenti, bevande  
e prodotti per la cura della  
casa e del corpo.



### **Fornitori industriali specializzati**

Fornitori di ingredienti  
per i settori del Food &  
Beverage e Flavour &  
Fragrance.

# Chi siamo

## Il fulcro dell'innovazione

**Da oltre 30 anni, una storia fatta di persone, passione e idee.**

Agrumaria Reggina è l'azienda italiana specializzata in soluzioni su misura per i settori del Food & Beverage e Flavour & Fragrance.

Abbiamo sempre creduto nella nostra storia, nelle nostre idee e nella nostra passione per il mondo della frutta, valorizzando il nostro know-how ed investendo costantemente in ricerca e sviluppo. Oggi, siamo uno dei maggiori partner nel campo degli ingredienti a base di frutta.

Seguiamo ogni singolo progetto dalla lavorazione dei migliori agrumi, tenendo sotto controllo una filiera avanzata che ci consente di utilizzare i migliori ingredienti naturali.

Grazie ai team di Ricerca e Sviluppo, elaboriamo idee e soluzioni uniche ed efficaci, garantendo al contempo la migliore qualità degli ingredienti lungo l'intero processo produttivo.

### Agrumaria Reggina in breve



#### Italiana

Siamo una famiglia italiana, con sede nel cuore delle coltivazioni italiane di agrumi e rappresentiamo l'eccellenza italiana nel mondo.



#### Specialisti in soluzioni a base di frutta

Siamo specialisti, maestri. Da oltre 35 anni, ogni giorno lavoriamo con una sola idea in testa: trasformare i migliori frutti in prodotti brillanti ed efficaci.



#### Creatori di soluzioni

Offriamo soluzioni ai nostri partner per farli diventare leader di settore: analisi di mercato, sviluppo del prodotto, produzione, analisi del ciclo di vita del prodotto.





**Anticipiamo i trend  
di mercato, con soluzioni  
su misura per la  
produzione e la vendita  
di prodotti di successo.**

“Il nostro lavoro quotidiano e tutte le nostre attività sono guidate e ispirate dalla nostra mission, che costituisce la nostra bussola ed il punto di riferimento per valutare le nostre azioni.”

**Paolo Chirico**  
*General Manager  
Agrumaria Reggina*

# Cosa ci ispira

Ci sta a cuore la continua esperienza che i nostri clienti vivono attraverso i nostri prodotti. Sviluppiamo da sempre i nostri prodotti secondo i più elevati standard di qualità. Ma c'è qualcosa che ci ispira ancora di più.

## Visione

**Essere un'azienda Innovativa e sostenibile,** in grado di aiutare i nostri clienti a migliorare le vite dei loro consumatori.

## Missione

**Sviluppare e produrre soluzioni personalizzate a base di frutta** per soddisfare le esigenze dei nostri clienti, affinché essi stessi possano offrire esperienze uniche ai loro clienti.

## Valori

### Qualità

Garantiamo la miglior qualità dei prodotti offerti, a partire dalla scelta dei migliori frutti, per ottenere sempre il gusto giusto.

### Sostenibilità

Siamo un'azienda che crede in un futuro sostenibile e diamo il nostro contributo attraverso processi di economia circolare per valorizzare e rispettare l'ambiente.

### Passione

Mettiamo sempre anima e corpo nel nostro lavoro, perché sappiamo quanto sia importante fare del nostro meglio.

### Collaborazione

Creiamo sinergie con fornitori e clienti per offrire le migliori soluzioni.

### Orientamento al cliente

Per noi sono molto importanti le esigenze esplicite e implicite dei nostri clienti, perciò ascoltiamo attentamente le loro richieste.

### Innovazione

Siamo sempre desiderosi di innovare i nostri prodotti e processi attraverso attività di ricerca e sviluppo che sono un punto fermo della nostra mentalità.



“Agrumaria Reggina non sarà un investimento industriale ed economico, ma un’azienda destinata a durare ed essere tramandata di generazione in generazione.”

**Francesco Chirico**  
Fondatore di Agrumaria Reggina  
Febbraio 1985

## La nostra storia

Agrumaria Reggina è stata fondata il 20 febbraio 1985. La storia dell'azienda è strettamente collegata a quella del suo fondatore, **Francesco Chirico** che, attraverso un percorso di diversificazione e integrazione verticale, ha diversificato l'offerta fino a giungere all'attuale core business. Infatti, la famiglia Chirico è presente nel mercato alimentare dagli anni '70 mediante la produzione e fornitura degli imballaggi necessari ai coltivatori di agrumi.

Negli anni '80, i suoi figli, **Paolo e Orazio**, sfruttando le relazioni con il mercato, decisero di concentrarsi sul settore del Food & Beverage come fornitori industriali di succhi di agrumi.

Inizialmente, l'attività produttiva si limitava ad una prima spremitura degli agrumi e, dunque, la produzione di Succhi NFC (Non da Concentrato). Con il passare degli anni, fu implementato un processo d'integrazione che ha portato l'azienda a valle della filiera. Il primo passo in questa direzione fu il completamento del ciclo di trasformazione del succo grazie alla concentrazione e produzione di olii essenziali, per passare alle porte del secondo millennio all'attività di combinazione di succhi, aromi e altri ingredienti. L'ultima fase è stata rappresentata dall'ampliamento dell'offerta, estendendo la gamma di prodotti con preparati a base di

succhi per il settore del Food & Beverage e ingredienti (oli essenziali, concentrati, distillati e rettificati) per il mercato Flavour & Fragrance.

Questa fase ha richiesto un ulteriore investimento da parte dell'azienda in tre direzioni. La prima, in termini di espansione a livello internazionale, avviata nel 2001 con un processo d'internazionalizzazione che ha visto l'apertura di vari sedi commerciali dall'Europa al Nord Africa, passando per Medio Oriente, America e Asia. La seconda, ha riguardato l'aumento della capacità produttiva attraverso degli investimenti sostanziali che hanno portato al costante allargamento dell'area di produzione. Il terzo investimento, estremamente importante, riguarda il legame tra l'azienda e la famiglia Chirico, che si è rafforzato con l'ingresso della terza generazione: **Angela, Francesco, Domenico, Francesco, Felice**.

Infatti, con l'avvento della nuova generazione, sia il processo d'internazionalizzazione, sia l'ampliamento della capacità produttiva hanno continuato a rendere Agrumaria Reggina un'azienda globale, in grado di anticipare i trend di mercato e offrire ai propri partner soluzioni personalizzate per prodotti di consumo di successo.

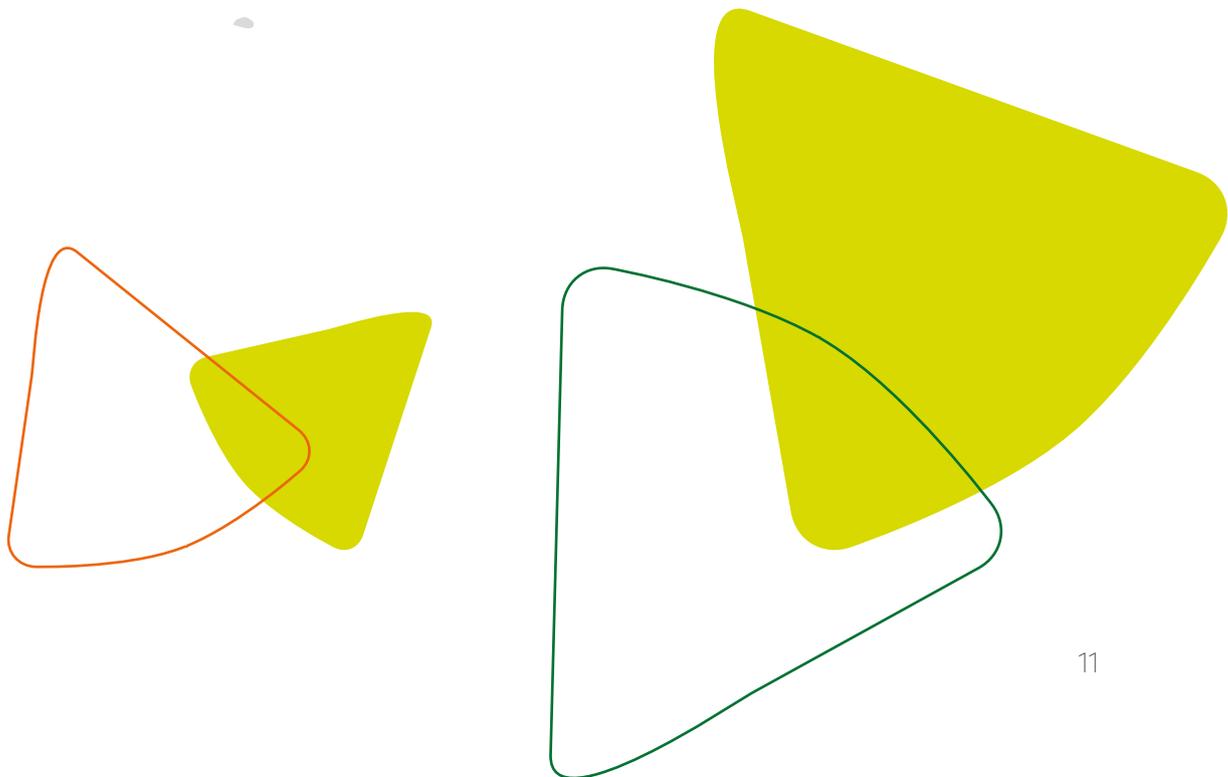


## Agrumaria Reggina nel mondo con una visione locale

**Velocità ed  
efficienza per  
una maggiore  
competitività  
sul mercato**

La costante tendenza all'internazionalizzazione ci consente di essere presenti in vari Paesi di tutto il mondo ed assicurare una risposta rapida e flessibile ai clienti ed alle loro esigenze. Grazie alla nostra ampia rete di distribuzione, siamo vicini ai nostri clienti e riusciamo a rispondere con velocità e flessibilità alle loro richieste.

In tutti i Centri Vendite e di Ricerca e Sviluppo di Agrumaria Reggina, troverete persone che parlano la lingua locale, conoscono i trend di mercato e offrono supporto per la creazione di progetti nuovi e stimolanti.





Italian Masters of Citrus™

**Agrumaria Reggina affonda**  
le sue radici negli agrumeti.

Il nome “Agrumaria” si riferisce  
all’attività di lavorazione di  
questi frutti tipici dell’Italia  
**meridionale.**

È per questo che ci consideriamo  
gli **Italian Masters of Citrus™**:  
gli agrumi sono la nostra  
passione da oltre **35 anni!**



# Il Processo



## Calendario della raccolta e lavorazione degli agrumi

	Sett	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
Bergamotto			●	●	●	●	●			
Mandarino verde	●	●								
Mandarino giallo			●	●						
Mandarino rosso					●	●	●			
Arancia			●	●	●	●	●	●	●	●
Arancia rossa						●	●			
Limone			●	●	●	●	●	●	●	●
Clementina			●	●	●	●				

### Da dove provengono i nostri agrumi?

**Sicilia** Arancia, Arancia Rossa, Limone, Mandarino

**Calabria** Arancia, Arancia Rossa, Limone, Mandarino, Bergamotto, Pompelmo

Grazie al nostro accesso diretto alle coltivazioni di agrumi italiani, siamo in grado di offrire ai nostri clienti degli ingredienti con provenienze certificate per valorizzare le proprietà del prodotto e migliorare l'impatto dell'etichetta.

**Arancia** Arancia di Ribera DOP

**Arancia Rossa** Arancia Rossa di Sicilia IGP

**Bergamotto** Bergamotto di Reggio Calabria DOP

**Clementina** Clementina di Calabria IGP



**Agrumaria  
Reggina**



**Agrumaria Reggina offre prodotti su misura, standardizzati, altamente personalizzabili e sempre disponibili. Che si tratti di un ingrediente per una bevanda o di un olio essenziale per una fragranza, il nostro obiettivo è di:**

**1**

Comprendere le esigenze dei nostri clienti

**2**

Elaborare una ricetta che corrisponda alle richieste

**3**

Proporre la soluzione più efficace e sostenibile

# Cosa facciamo

Agrumaria Reggina offre ai propri partner un'ampia gamma di prodotti per rispondere a specifiche esigenze:

	<p><b>Juice Ingredients</b> pag. 16</p>	<p>Una gamma completa di succhi concentrati, succhi NFC, succhi e polpa di frutta per bevande vincenti.</p>
	<p><b>Flavour &amp; Fragrance Ingredients</b> pag. 17</p>	<p>Oli essenziali estratti dalla buccia dei migliori agrumi.</p>
	<p><b>Taste Solutions</b> pag. 18</p>	<p>Aromi, estratti e sistemi completi per dare alla bevanda gusto, colore, corposità e stabilità.</p>
	<p><b>Fruit Specialities</b> pag. 19</p>	<p>Prodotti derivati dalla trasformazione della frutta per migliorare la percezione del prodotto o arricchire l'impatto dell'etichetta.</p>

## Competenze nella frutta: mappa di fornitura

<p><b>Agrumi</b></p> 	<p>Arancia, Limone, Mandarino, Clementina, Bergamotto, Pompelmo, ...</p>	<p>area Calabria, Sicilia Italia</p>
<p><b>Mele e Pere</b></p> 	<p>Mela, Pera</p>	<p>area Italia, Turchia</p>
<p><b>Frutti di bosco</b></p> 	<p>Fragola, Mora, Mirtillo, Bacca di Sambuco, ...</p>	<p>area Polonia, Ucraina, Serbia, Italia, Spagna</p>
<p><b>Frutti con nocciolo</b></p> 	<p>Pesca, Albicocca, Susina, ...</p>	<p>area Serbia, Italia, Spagna</p>
<p><b>Frutti tropicali ed esotici</b></p> 	<p>Mango, Ananas, Banana, Frutto della Passione, ...</p>	<p>area Sud e Centro America Ecuador, Perù, Costa Rica, Antigua</p>

Tutti i nostri ingredienti sono compatibili con diete Halal, Kosher e vegetali.

# La nostra gamma di prodotti

## Juice Ingredients

Vogliamo essere il principale partner di aziende specializzate nella produzione e commercializzazione di prodotti di successo. Ecco perché offriamo una gamma completa di succhi per lo sviluppo di bevande analcoliche, nettari, succhi al 100% e molto altro ancora. I nostri succhi provengono dai migliori frutti che ogni anno vengono selezionati e trasformati per ottenere ingredienti unici.

### Vantaggi

- I frutti migliori vengono trasformati subito dopo la raccolta
- Il frutto conserva le sue preziose caratteristiche: valori nutrizionali, gusto e colore
- Mantiene la stessa freschezza del succo appena spremuto
- Nessuna aggiunta di sostanze che possono alterare qualità e sapore

FRUTTO	SUCCO CONCENTRATO TORBIDO	SUCCO CONCENTRATO LIMPIDO	SUCCO NFC*
Arancia	55-65° Brix	55-65° Brix	> 10° Brix
Arancia Rossa	55-65° Brix	55-65° Brix	> 10° Brix
Limone	45-52° Brix	45-52° Brix	7-10° Brix
Mandarino	58-66° Brix	58-66° Brix	> 10.5° Brix
Clementina	58-66° Brix	58-66° Brix	> 10.5° Brix
Pompelmo	56-65° Brix	56-65° Brix	> 9.5° Brix
Bergamotto	50-60° Brix	50-60° Brix	7-9° Brix
Ananas	60-70° Brix	60-70° Brix	> 11.2° Brix
Mela	70 ±1° Brix	70 ±1° Brix	> 10° Brix
Uva	64-66° Brix	64-66° Brix	
Lime	50-68° Brix	50-68° Brix	> 7.5° Brix
Pera	69 ±1° Brix	69 ±1° Brix	
Mirtillo	64-66° Brix	64-66° Brix	

\*Not From Concentrate / Non da concentrato

In aggiunta alla nostra gamma di succhi 100%, offriamo **basi succo** e **blend di succhi** standardizzati e stabili che permettono una migliore e più efficace formulazione della tua bevanda.

### Anche disponibili:

Banana, Mora, Ciliegia, Cocco, Passion fruit, Melograno, Fragola.

### Applicazioni Principali

Bibite analcoliche, Succhi di frutta, Gelati e prodotti a base di latte, Vini e liquori, Food Service



## Flavour & Fragrance Ingredients

I nostri oli essenziali sono estratti dall'epicarpo degli agrumi freschi attraverso un processo meccanico. Durante il ciclo di lavorazione degli agrumi, l'epicarpo è rasato in modo da rompere le vescicole che rilasciano l'olio trasportato da un flusso d'acqua. In seguito, questa emulsione olio/acqua subisce una fase di filtrazione e centrifugazione che permette di ottenere un olio 100% puro e naturale, chiamato olio essenziale pressato a freddo.

Attraverso un processo di distillazione, possiamo aumentare la solubilità degli oli essenziali diminuendo il contenuto di terpeni. Otteniamo così un olio essenziale concentrato ed un olio rettificato.

### Vantaggi

- Gli agrumi italiani hanno una resa eccezionale e un profilo aromatico unico
- I migliori agrumi vengono trasformati meccanicamente senza stress termici
- Gli oli essenziali sono utilizzabili per un elevato numero di applicazioni
- La trasformazione a freddo garantisce il reale profilo aromatico dell'agrume

PRODOTTO	SPECIE BOTANICA	METODO PRODUTTIVO	CAS NUMBER	FEMA NUMBER
Olio essenziale d'arancia	<i>Citrus sinensis</i>	Spremitura a freddo	8008-57-9	2825
Olio ess. d'arancia 5/10X	<i>Citrus sinensis</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-57-9	2825
Terpeni di arancia	<i>Citrus sinensis</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-57-9	2633
Olio essenziale d'arancia rossa	<i>Citrus sinensis</i>	Spremitura a freddo	8008-57-9	2825
Olio essenziale di limone	<i>Citrus limon</i>	Spremitura a freddo	84929-31-7	2625
Olio ess. di limone 5/10X	<i>Citrus limon</i>	Spremitura a freddo e dist.*	84929-31-7	2625
Terpeni di limone	<i>Citrus limon</i>	Spremitura a freddo e dist.*	84929-31-7	2625
Olio essenziale di bergamotto	<i>Citrus bergamia</i>	Spremitura a freddo	8008-75-8	2153
Olio ess. di bergamotto FCF	<i>Citrus bergamia</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-75-8	2153
Olio essenziale di mandarino verde	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo	8008-31-9	2657
Olio essenziale di mandarino giallo	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo	8008-31-9	2657
Olio essenziale di mandarino rosso	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo	8008-31-9	2657
Olio ess. di mandarino distillato	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-31-9	2657
Olio essenziale di clementina	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo	8008-31-9	2657
Olio ess. di clementina decolorato	<i>Citrus reticulata</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-31-9	2657
Olio essenziale di arancia amara	<i>Citrus aurantium</i>	Spremitura a freddo	68916-04-1	2823
Olio essenziale di lime	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Spremitura a freddo	8008-26-2	2631
Olio ess. di lime 5/10X	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-26-2	2631
Olio essenziale di lime distillato	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-26-2	2631
Olio ess. di Lime Dist. 5/10X	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Spremitura a freddo e dist.*	8008-26-2	2631
Olio essenziale di cedro	<i>Citrus medica</i>	Spremitura a freddo	85085-28-5	

\*Distillazione

### Applicazioni Principali

Aromi, Fragranze



# La nostra gamma di prodotti

## Taste Solutions

Le nostre Taste Solutions sono sistemi altamente personalizzabili che permettono di sviluppare il tuo prodotto con tecnologie innovative ed efficaci. Le nostre soluzioni comprendono tutti gli ingredienti necessari per il tuo successo sullo scaffale: gusto, colore, sensazione, aspetto e stabilità.

### Vantaggi

- Tutti gli ingredienti sono disponibili in un'unica soluzione
- Semplificazione del processo produttivo grazie a: riduzione degli errori, utilizzo di meno risorse grazie a ricette ottimizzate, maggiore efficienza logistica
- Standardizzazione della qualità del prodotto
- Elevata possibilità di personalizzazione
- Ampia gamma di aromi e origini

### Elenco prodotti

#### Compound

Compound a base di succhi di frutta, Compound a base di tè, Compound a base di infusi di frutta, piante ed erbe

#### Aromi

Aromi naturali, Aromi naturali di X, Aromi naturali FTNF/J, Aromi naturali 95-5%, Aromi biologici, Aromi naturali identici

#### Emulsioni

Intorbidanti naturali, Emulsioni aromatizzate naturali, Emulsioni aromatizzate naturali-identici

#### Infusi/Estratti Naturali

Infusi/Estratti Naturali di frutta, Infusi/Estratti Naturali di tè, Infusi/Estratti Naturali di erbe e spezie

### Applicazioni Principali

Acqua, Bibite analcoliche, Succhi di frutta, Gelati e prodotti a base di latte, Vini e liquori, Food Service, Birrifici

### Elenco varietà

#### Agrumi

Arancia, Arancia rossa, Limone, Pompelmo, Mandarino, Bergamotto, Pomelo, Yuzu, Cedro

#### Mele e Pere

#### Frutti Tropicali ed esotici

Mango, Ananas, Banana, Frutto della passione, etc.

#### Frutti di Bosco e Frutti Rossi

Fragola, Mora, Mirtillo, Mirtillo rosso, etc.

#### Frutta a nocciolo

Pesca, Albicocca, Prugna, etc.

#### Tè

Tè nero, Tè Verde, Tè Rosso, Tè Bianco, etc.

#### Piante e spezie

Caffè, Sambuco, Guayusa, China, Mate, etc.

#### Cole

Cola Regular, Cola Zero, Cola con frutta e spezie



## Fruit Specialities

Prodotti derivati dalla trasformazione della frutta per arricchire la sensazione della vostra applicazione ed esaltarne il gusto o per migliorare l'impatto della vostra etichetta.

### Vantaggi

- Le specialità sono estratte direttamente dai migliori frutti
- Possono essere aggiunte in un gran numero di applicazioni
- Impatto positivo sull'etichetta: 100% frutta, 100% ingredienti naturali
- La stessa freschezza dei frutti

FRUTTO	COMMINUTE	CLOUDY DI AGRUMI	CELLULE	PULP WASH	POLPA E PUREA	INFUSI DI FRUTTA
Arancia	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Arancia Rossa	▲	▲	▲		▲	▲
Limone	▲	▲	▲		▲	▲
Mandarino	▲	▲	▲		▲	▲
Clementina	▲	▲	▲		▲	▲
Pompelmo	▲	▲	▲		▲	▲
Pesca					▲	▲
Pera					▲	▲
Albicocca					▲	▲
Mela					▲	▲
Amarena					▲	▲
Fragola					▲	▲
Mango					▲	▲
Ananas					▲	▲
Banana					▲	▲
Tutti gli altri frutti						▲

### Applicazioni Principali

Bibite analcoliche, Succhi di frutta, Gelati e prodotti a base di latte, Vini e liquori, Food Service





That's why we're here to check how Mandarins grown in the Caccamo's Citrus Grove are doing.



# Mandarino

## L'agrumeto, il frutto, la trasformazione in olio essenziale

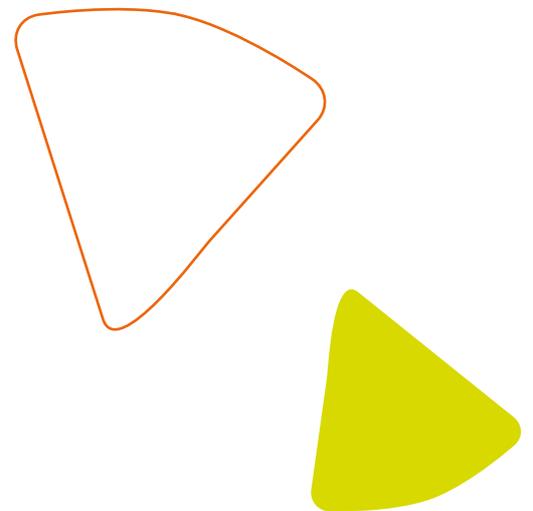


Ci troviamo a Taurianova, nell'area metropolitana di Reggio Calabria, presso la tenuta della famiglia Caccamo, che coltiva agrumi da tre generazioni.

Negli oltre 200 ettari di agrumeti vengono coltivati tutti i tipi di agrumi calabresi. Grazie ad alberi grandi e fecondi, i mandarini raccolti hanno un odore e un aroma unico, che noi di Agrumaria Reggina trasformiamo in oli essenziali e succhi.

Il nostro General Manager, Paolo Chirico ci racconta la collaborazione con la famiglia Caccamo e tutte le attività portate avanti per preservare la sostenibilità di questi agrumeti.

Cristina Giuliano, Responsabile Prodotto Olii Essenziali, fornisce approfondimenti e curiosità sull'olio essenziale di mandarino, uno degli ingredienti più amati da aromateristi e profumieri.





**Un gran numero di clienti da tutto il mondo fa affidamento su Agrumaria Reggina in virtù della sua professionalità e attenta e costante attività di ricerca e sviluppo.**

I nostri prodotti sono altamente versatili e applicabili in diversi settori:

- **Food & Beverage**
- **Cura della casa**
- **Cura del corpo e igiene orale**

# Mercati di Consumo

Agrumaria Reggina opera nei settori del Food & Beverage e del Flavour & Fragrance supportando i propri clienti in tutto il processo di lavorazione del prodotto, garantendo professionalità e qualità assoluta. Infatti, esperienza e professionalità sono le parole chiave alla base di tutte le attività aziendali. Sin dal primo istante in cui inizia il rapporto commerciale, proviamo a trasferire le nostre competenze per trovare una soluzione che si

adatti il più possibile alle esigenze, esplicite e implicite, del cliente. Tutti i prodotti sono realizzati su misura e tutti i progetti iniziano dall'ascolto delle richieste dei nostri partner e delle loro strategie, per creare dei prodotti vincenti nel loro mercato di riferimento.

Per questo motivo, Agrumaria Reggina è il partner B2B ideale per prodotti eccellenti in vari mercati di consumo.

## I nostri prodotti sono adatti per svariate applicazioni:

 <b>Food &amp; Beverage</b>	 <b>Cura della casa</b>	 <b>Cura del corpo e igiene orale</b>
Bevande	Diffusori	Cosmetici
Condimenti	Detergenti	Profumi
Dolci	Pulizia	Dentifrici e igiene orale
Derivati del latte		
Gelati		

## I nostri clienti-partner operano in vari settori:

<b>Food &amp; Beverage</b>	Produttori di Alimenti e Bevande	Co-packer di private label	Fornitori industriali specializzati
<b>Flavour &amp; Fragrance</b>	Prodotti per la cura della casa e del corpo	Produttori di aromi e fragranze	

# QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ



Tenendo conto della crescente domanda di mercato in termini di standard di qualità consolidati e con la certezza di poter migliorare a livello interno grazie allo sviluppo di una cultura della qualità, nel tempo abbiamo adottato e mantenuto un Sistema di Gestione della Qualità per raggiungere i nostri quattro obiettivi principali:

- 1. Migliorare le caratteristiche del prodotto**
- 2. Aumentare la capacità produttiva**
- 3. Migliorare l'efficacia del sistema qualità**
- 4. Accrescere la quota di mercato**

## Qualità Biologica

Le condizioni climatiche favorevoli e le tecniche di coltivazione meno intensive in Italia, ed in particolare in Calabria, hanno consentito di far fronte in modo naturale a problemi di tipo fitopatologico: minore utilizzo di pesticidi e dunque maggior presenza di prodotti a residuo zero. L'Italia è uno dei principali Paesi nel campo dei prodotti biologici e Agrumaria Reggina offre un'ampia gamma di ingredienti certificati bio: oli essenziali, succhi concentrati, succhi NFC, aromi e soluzioni personalizzate.

## L'ambiente ci sta a cuore

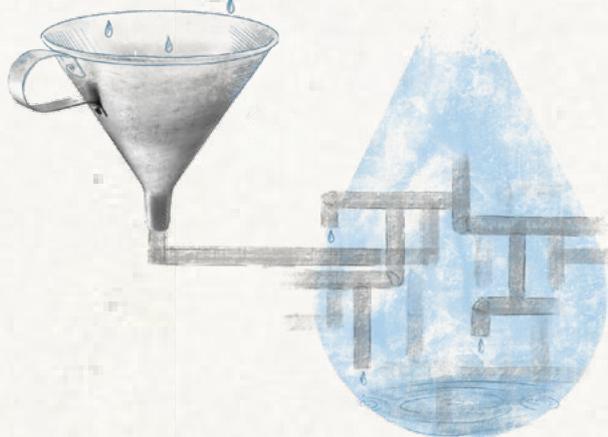
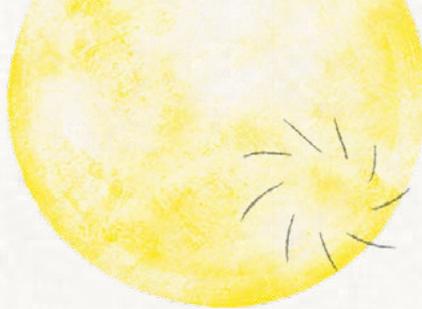
Lo slancio verso la qualità è parte integrante della nostra mission e il raggiungimento degli obiettivi è alla base di ogni processo aziendale. Agrumaria Reggina ha sempre avuto a cuore l'ambiente, diventando negli ultimi anni un importante punto di riferimento per l'intero sistema aziendale, fino a coinvolgere anche i processi di gestione ambientale.

## Certificazioni

- FSSC 22000
- ISO 14001
- ISO 45001
- Organic
- HALAL
- GMP
- Kosher
- GLOBALG.A.P.

## Adesioni

- SGF
- SEDEX



**Le nostre numerose iniziative ci aiutano a rendere il nostro ciclo un modello di economia circolare, che abbiamo chiamato:**

## **#THEFUTUREWESHAVE**

Il nostro impegno per creare un futuro migliore si concretizza in vari aspetti delle nostre operazioni quotidiane:



### **Gestione dell'acqua**

Una gestione attenta delle risorse idriche aiuta a ridurre lo spreco, sfruttando a pieno le potenzialità dell'acqua, purificandola e reimmettendola nell'ambiente in modo puro e sostenibile.



### **Energia rinnovabile**

Le fonti di energia rinnovabile supportano la nostra scelta di sostenibilità, creando la quantità di energia necessaria per alimentare lo Stabilimento, i Centri di Ricerca e Sviluppo e i nostri uffici.



### **Alimentazione animale**

I derivati provenienti dalla lavorazione degli agrumi diventano mangime per gli animali, in modo da evitare sprechi e trasformare tutto in energia.



### **Biogas ed elettricità**

Il biogas è una delle principali risorse per raggiungere l'auto-sufficienza energetica. Gli scarti della lavorazione vengono usati per convertire i gas in elettricità che alimenta aziende agricole, case e città.



### **Comunità sostenibili**

L'adesione alla comunità SEDEX e allo standard GLOBALG.A.P. garantisce la sostenibilità dei metodi di produzione, la riduzione degli impatti delle attività nocive per l'ambiente e la sicurezza dei lavoratori di tutta la filiera.



### **Fanghi e ammendanti agricoli**

Il risultato del processo di purificazione dell'acqua è la produzione di fanghi, che vengono utilizzati come ammendanti agricoli negli agrumeti. È per questo motivo che il nostro sistema produttivo rappresenta un esempio di economia circolare: partiamo dalla frutta per tornare alla frutta.



### **Coltivazioni biologiche**

La nostra produzione è sempre più orientata al biologico. Le coltivazioni biologiche non solo richiedono un utilizzo minore e più controllato di pesticidi, ma garantiscono al contempo una rotazione dei terreni agricoli e, dunque, la loro sostenibilità nel lungo periodo.



### **Uguaglianza di genere**

Oggi, l'impegno delle aziende per la parità di genere è un fattore chiave per favorire la collaborazione e la produttività, promuovendo programmi innovativi. In Agrumaria Reggina molte posizioni di vertice sono già occupate da donne.



### **Acqua piovana**

Il riutilizzo dell'acqua piovana, così come il trattamento delle acque grigie, è una soluzione che permette di ridurre il consumo di acqua potabile per finalità non potabili, come la pulizia dello stabilimento.



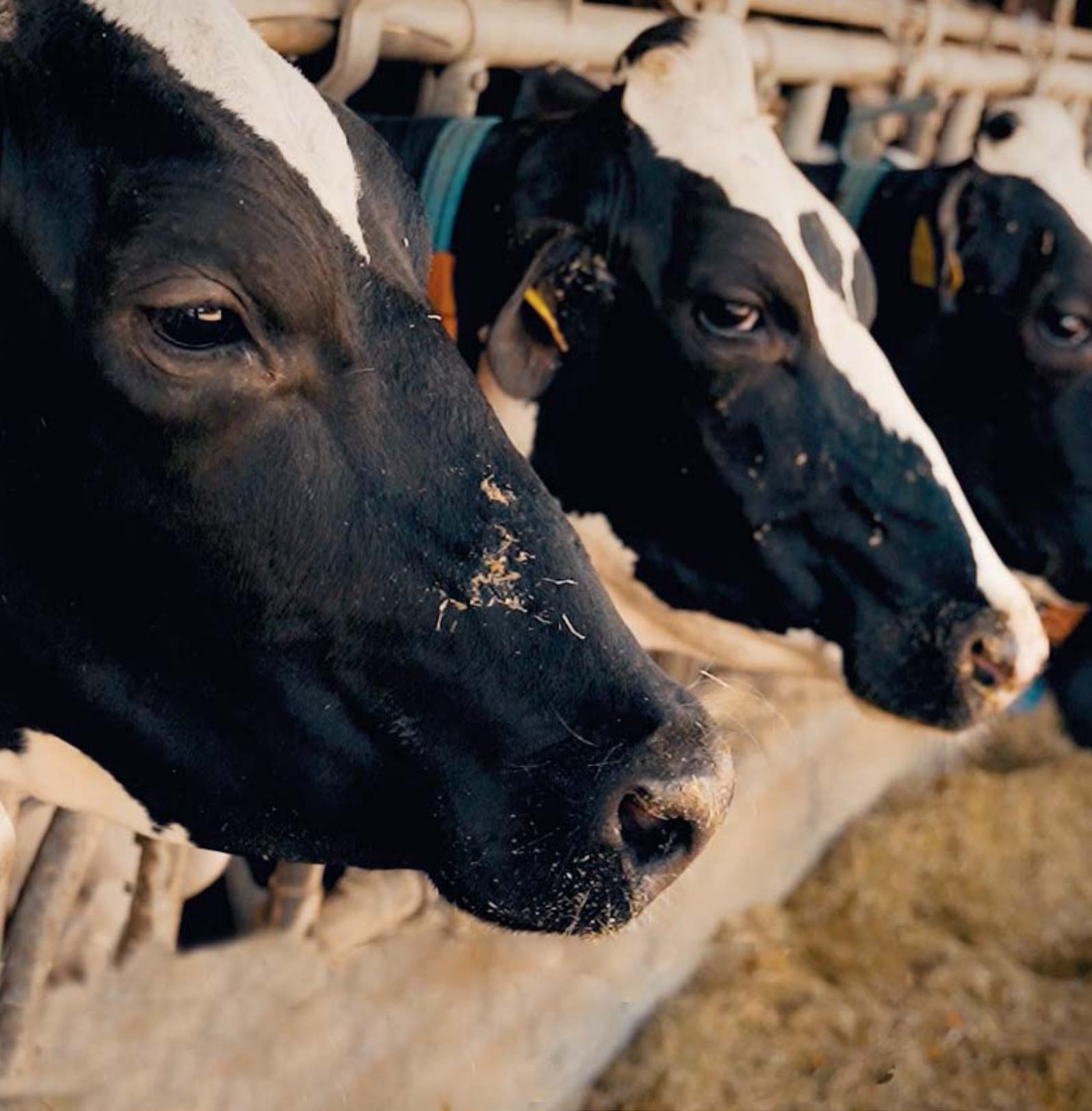
### **Frutta scartata**

Scegliamo di utilizzare la frutta normalmente scartata sul mercato solo perché non soddisfa standard estetici, come quelli relativi a forma e dimensione. Questo perché, come diciamo sempre, la vera qualità va oltre l'aspetto esteriore.



### **Frutta locale**

La nostra produzione proviene esclusivamente da regioni italiane, principalmente Calabria e Sicilia. Questa scelta ci consente di valorizzare la nostra terra, le produzioni che essa ci offre e la possibilità di ridurre lo spreco ed il deterioramento dovuto al trasporto.



to achieve a concept of  
environmental sustainability



## Dalla frutta alla frutta Il nostro sistema di economia circolare

Nel 1976, in una relazione presentata alla Commissione Europea, Walter Stahel e Genevieve Reday delinearono un modello di economia circolare, specificandone gli effetti in termini di creazione di posti di lavoro, risparmio delle risorse e riduzione dei rifiuti. L'economia circolare si fonda sull'idea di evitare rifiuti e inquinamento, riutilizzando i prodotti ed i materiali e rigenerando il sistema naturale.

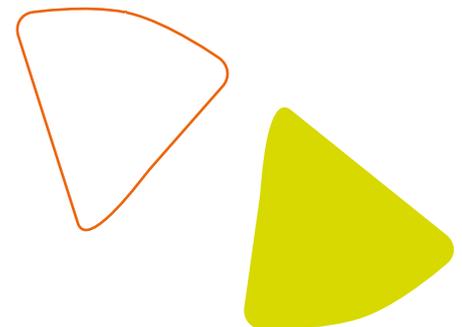
Come può un'azienda come Agrumaria Reggina, specializzata in soluzioni a base di frutta, raggiungere questo obiettivo? Attraverso un ciclo eco-sostenibile che parte dalla frutta e consente di utilizzare tutti i prodotti di scarto e i rifiuti derivanti dalla lavorazione degli agrumi. Grazie ad una filiera controllata e ottimale, produciamo energia e alimentazione animale dai derivati della lavorazione. Per mostrarvi come, vi raccontiamo la nostra storia:

**Dalla frutta alla frutta - Il nostro sistema di economia circolare.**

In questo documentario, Francesco Chirico, il nostro Direttore Tecnico e membro della famiglia, ci racconta della collaborazione con Fattoria della Piana, un'azienda agricola che produce latte, prodotti caseari, fieno, mais e grano nei suoi 260 ettari di campi coltivati, nonché di tutte le attività che ci consentono di modellare i nostri processi produttivi per creare un futuro migliore.

Federica Basile, Direttrice Commerciale di Fattoria della Piana, fornisce degli approfondimenti e delle curiosità sulla loro cooperativa agricola, in cui ogni giorno arrivano gli scarti agricoli di varie aziende, che vengono utilizzati per produrre energia elettrica

È questo che facciamo per ottenere un futuro migliore!



Fattoria della Piana is a farming co-operative that operates in all sectors of the supply chain



to deal with what today is a very important topic in circular economy.



Agrumaria Reggina

t +39 0965 650382

**info@agrumariareggina.it**

VAT 00875980807

Scopri di più su **agrumariareggina.it**

---





Stampato su carta riciclata



Scopri di più su  
[agrumariareggina.it](http://agrumariareggina.it)