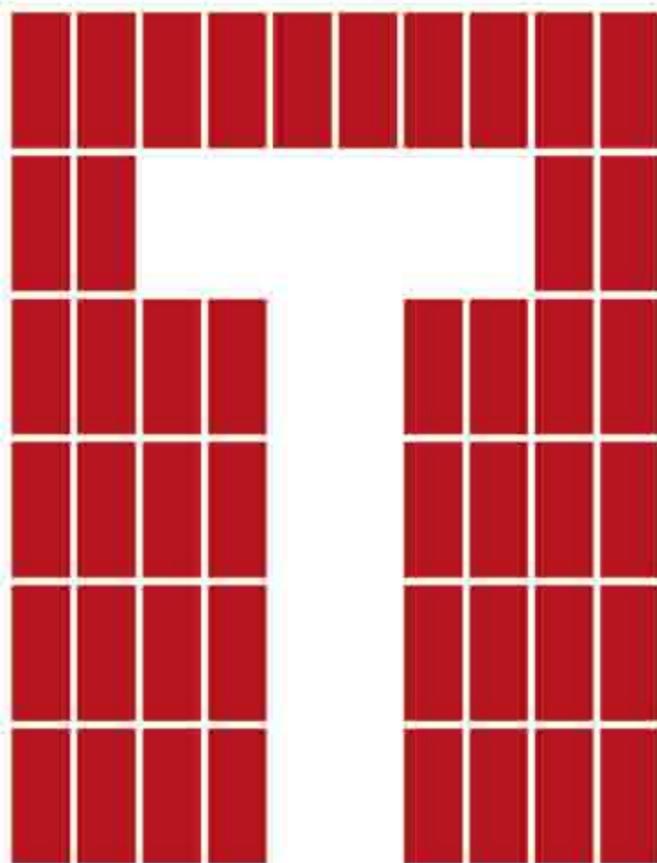




SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 5 - NUMERO 5 - MAGGIO 2012  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



**Travaglini**

## Il nostro core business riguarda la progettazione e la realizzazione di:

- Impianti di asciugamento, affumicazione e stagionatura salumi e prosciutti crudi
- Camere bianche e impianti di condizionamento
- Stufe di cottura per la mortadella
- Impianti di scongelamento carni e prodotti alimentari
- Pastorizzatori, spirali e tunnel di raffreddamento
- Centrali frigorifere a Freon ecologico, ammoniaca e glicole
- Impianti di trattamento dell'aria per il settore ittico e caseario



TRAVAGLINI S.P.A. DA OLTRE

60 ANNI

AL SERVIZIO DELL'ALIMENTAZIONE.  
DAL 1950 LEADER NELLA COSTRUZIONE DI  
IMPIANTI PER L'ASCIUGAMENTO,  
L'AFFUMICAZIONE E LA STAGIONATURA DEI  
SALUMI.

GRAZIE ALLE COMPETENZE MATURE  
PROGETTIAMO SINGOLI IMPIANTI O INTERI  
STABILIMENTI CON L'IMPIEGO DI  
CONOSCENZE TECNOLOGICHE E INFORMATICHE  
PIÙ INNOVATIVE.

CERTIFICATO UNI EN ISO  
9001:2008

NEGLI ANNI ABBIAMO SVILUPPATO UN  
SERVIZIO TECNOLOGICO ALTAMENTE  
QUALIFICATO E UN EFFICIENTE SERVIZIO DI  
ASSISTENZA PER SUPPORTARE IL CLIENTE  
FINO ALLA FASE DI POST VENDITA E  
SEGUIRE DIRETTAMENTE IL MONTAGGIO,  
IL COLLAUDO E LA MANUTENZIONE  
DEI NOSTRI IMPIANTI IN OLTRE

46  
PAESI NEL MONDO





SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 5 - NUMERO 5 - MAGGIO 2012  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

## FIERE

a pagina VIII

### Archiviata la 6<sup>a</sup> edizione di Anuga FoodTec



La kermesse, in scena a Colonia dal 27 al 30 marzo, si chiude con numeri da record. 1.334 gli espositori. In crescita i visitatori, a quota 42mila, provenienti da 131 paesi.

## ANTEPRIMA EUROCARNE

da pagina XXI a pagina XXIX

### I prodotti e le novità in vetrina



Eurocarne preview:  
products and news from the exhibition



## L'AZIENDA

alle pagine XVIII e XIX

# Certiquality: competenza e professionalità



Organismo certificatore fondato nel 1989, la società segue tutta la filiera agroalimentare. Il supporto alle aziende riguarda il prodotto, la gestione per la qualità, la sicurezza. In Italia e all'estero. Intervista a Santina Modafferi, direzione marketing e industry management.

### Certiquality: competence and professionalism



Certiquality is a body which serves businesses, specialised in the certification of company management systems for quality, environment and safety.

## FOCUS ON

alle pagine XII e XIII

### bFree: la soluzione ideale per gestire un'azienda

Pensato per il comparto agroalimentare, il sistema informatico è un valido strumento per anagrafica, produzione e tracciabilità. I moduli, le performance, i vantaggi. La parola ai protagonisti.

### bFree: the ideal solution to manage a company



bFree is an integrated information system which is designed specifically for food processing industry.

## L'INTERVISTA

alle pagine XVI e XVII

### Carni suine e salumi: una tradizione da modernizzare

Lisa Ferrarini a tutto campo. La crescita dell'export. Le patologie che lo limitano. Liberalizzazioni e nuove tecnologie. E sul megamacello di Manerbio...

### Pork meat and cured meat: a tradition to update



The interview to Lisa Ferrarini, Assica's President, at Eurocarne highlights the main topics of this market.



## IL CASO

alle pagine XIV e XV

### Glutine e budello: una questione da approfondire



Faccia a faccia tra Umberto Volta, presidente del Comitato scientifico dell'Aic, e Graziano Sermi, responsabile tecnico del Consorzio tutela del budello naturale.

## EDITORIALE

# Una squadra da scudetto

Ne abbiamo fatta di strada da quel lontano 2007. Era settembre quando decidemmo di entrare nell'alimentare. Venivamo da una lunga militanza nel settore dell'entertainment e dello sport. Nel nostro bouquet editoriale avevamo *Mediastore*, nel settore home video; *Gamestore*, in quello dei videogiochi; *Replix*, nella replicazione. Oltre a *Pointbreak*, boardsport e dintorni, e *Outdoor*, il mondo del walking. Tutte riviste rigorosamente B2B, ovvero dedicate solo ed esclusivamente agli operatori del settore.

L'approccio all'alimentare è stato molto pragmatico. Siamo andati dai buyer e abbiamo chiesto loro cosa leggessero. Le risposte sono state varie: *Mark up*, *Food*, *Gdo week*, *Largo Consumo*. Ma non erano soddisfatti: "Io che tratto salumi voglio qualcosa che parli solo ed esclusivamente del mio settore, che mi informi sulle novità presentate dalle aziende, che mi racconti le tipicità, che tratti dei problemi del comparto". Analoga richiesta perveniva dalle aziende.

Ecco allora nascere una serie di prodotti verticali moderni, in grado di rispondere alle domande di cui sopra: *Salumi & Consumi*, *Formaggi & Consumi*, *Dolci & Consumi*, *Salati & Consumi*, *Vini & Consumi*.

Una cavalcata delle Valchirie. Che ci ha portato ai risultati che tutti possono vedere. Sia in termini di carico pubblicitario sia di autorevolezza sul mercato.

Giusto allora porsi una domanda: quale il segreto di questo successo?

Non uno ma tanti: la verticalità di cui sopra, lo stile giornalistico, la grafica accattivante. Tutti elementi che hanno permesso a *Salumi & Consumi* di diventare un punto di riferimento privilegiato e autorevole per l'intero settore.

Non solo: risulta vincente la formula delle tre punte. Ovvero il giornale cartaceo mensile, la newsletter settimanale, l'annuario con tutti i produttori di formaggi italiani. A cui si aggiungono due spin off: la guida retail alla distribuzione italiana e la guida al normal trade.

Oggi alle tre punte se ne aggiunge un'altra: il sito *alimentando.info*.

Era quello che mancava. Un quotidiano all news che riporta tutte le più importanti notizie dal mondo alimentare. Andatelo a vedere in rete. Attendiamo giudizi, critiche e anche complimenti. Quelli non ci dispiacciono.

E non è finita qui. L'esperimento di allegare una rivista che approfondisse i temi legati alla tecnologia è risultato vincente. Ecco allora *Salumi & Tecnologie*, un allegato al numero in distribuzione a Cibus che veicoleremo poi sulla rivista di giugno.

Una squadra che gioca all'attacco dunque, quella di Tespi Mediagroup. Per vincere lo scudetto italiano. In vista della Champions League...

[angelo.frigerio@tespi.net](mailto:angelo.frigerio@tespi.net)

Angelo Frigerio



## A cup-winning team

*We have come a long way since 2007. In September that year we had decided to have a go at the food industry. We had plenty of experience in the entertainment and sport businesses. In our editorial range we have been publishing Mediastore, for the home-video sector; Gamestore, specializing in videogames; Replix, for the replication industry. We have also been publishing Pointbreak, about boardsports and related products, and Outdoor, dedicated to walking and outdoor activities. All our magazines have always been strictly B2B, that is, exclusively edited for the people working in the business.*

*Our approach to the food industry was a very sensible one. We went and asked the food buyers what kind of magazines they read. We recorded different answers: Mark Up, Food, GDO Week, Largo Consumo. They were not satisfied, though: "Working with cured meats I would like to read something specifically about my sector, something with information on new products that tells me about the different kinds and the issues of the segment." We collected similar requests from the companies.*

*So we decided to give birth to a series of modern, vertical products that would answer these demands: Salumi & Consumi, Formaggi & Consumi, Dolci & Consumi, Salati & Consumi, Vini & Consumi. A veritable Ride of the Valkyries. That has led us to the present-day results that everyone can see. Both in terms of advertising and of authoritativeness on the market.*

*It is worth asking: what is the secret of this success?*

*There is no single secret for success, rather there are many: the vertical choice, the journalistic style, the interesting graphics. All elements that have enabled Salumi & Consumi to become one of the authoritative and privileged viewpoints for the entire sector.*

*There is more than that: the three-striker strategy has proved to be successful – i.e., the monthly paper magazine, the weekly e-newsletter and the yearbook detailing all the Italian companies active in the cured-meat industry. With two spin-offs: the retail guide to Italian distribution and the guide to normal trade.*

*Today we have a fourth striker: the *alimentando.info* website.*

*This is what was missing: an all-news daily that informs readers about all the main news in the food world. Go and see it on-line. We look forward to your feedback – both criticism and compliments are welcome.*

*This is not the end. We have added a new magazine that deals with the issues linked to food technology and the experiment has been successful. So we have prepared *Salumi & Tecnologie* (Salumi and Technology) that will be distributed together with the June issue of the magazine at Cibus.*

*A team that plays an attacking game – the Tespi Mediagroup. One that is ready to win the Italian league and is in line for the Champions League...*



Direttore  
Responsabile  
**ANGELO FRIGERIO**  
Direttore editoriale  
**RICCARDO COLLETTI**

Editore: Edizioni Turbo Srl  
Palazzo di Vetro  
Corso della Resistenza, 23  
20821 Meda (MB)  
Tel. +39 0362 600463/4/5/9  
Fax. +39 0362 600616  
e-mail: [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)  
Periodico mensile  
Registrazione al Tribunale  
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.  
Poste Italiane SpA  
Spedizione Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 -  
Conv. in L. 46/2004  
Art. 1 Comma 1 - LO/MI -  
Periodico mensile  
Supplemento a *Salumi & Consumi*  
Anno V - numero 5  
maggio 2012  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA  
L'editore garantisce la massima riservatezza  
dei dati personali in suo possesso.  
Tali dati saranno utilizzati per la gestione  
degli abbonamenti e per l'invio  
di informazioni commerciali. In base  
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,  
i dati potranno essere rettificati  
o cancellati in qualsiasi momento  
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.  
Responsabile dati:  
Riccardo Colletti

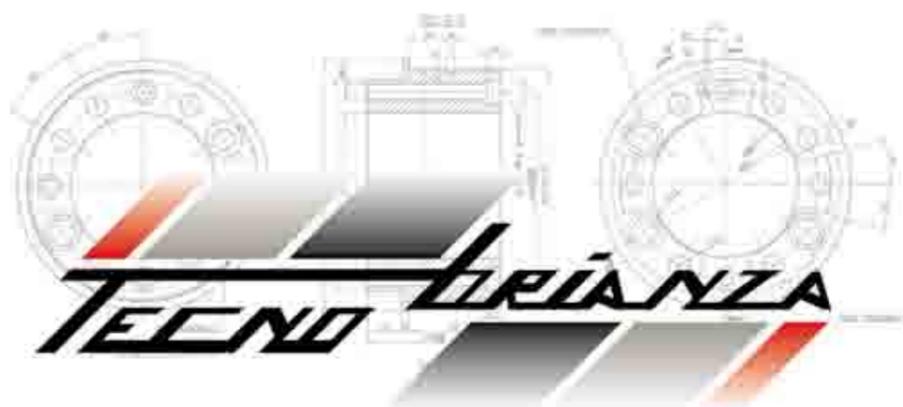
Questo numero è stato chiuso  
in redazione il 26 aprile 2012



# Tecnobrianza c'è.

Nel mercato di oggi è fondamentale avere partners che siano in grado di dare assistenza globale e capillare su tutto il territorio, perché non sono importanti solo i grandi numeri. Siamo in grado di raggiungerti ovunque con la nostra rete di vendita, di consulenza e di assistenza.

**Tecnobrianza è sempre al vostro fianco.**



Qualità e convenienza dal 1981

Vieni a trovarci



Verona, 24/27 maggio 2012  
Pad. 5 - Stand E2



[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

## Orved presenta la termosigillatrice per vaschette VGP

La nuova termosigillatrice per vaschette serie Vuoto/Gas Vgp è in grado di confezionare vaschette in sottovuoto. Realizzata interamente in acciaio inox, la macchina presenta caratteristiche costruttive e funzionamento all'avanguardia. Può infatti creare un livello di vuoto fino al 99% e provvedere alla successiva immissione del gas fino al 100%, il tutto senza l'utilizzo di alcun compressore. Caratteristica che la rende particolarmente idonea per tutte quelle realtà che dispongono di piccoli spazi. Proprio per l'assenza del fastidioso rumore del compressore, la termosigillatrice VGP si caratterizza per l'estrema silenziosità di funzionamento. Si tratta di una macchina moderna, innovativa ed economica, che prevede anche le funzioni ultravuoto ed ultra gas.



## Lutetia: 40 anni di presenza e di innovazioni tecnologiche in Italia

Lutetia - pioniere e leader nelle macchine per salumifici - da quando ha brevettato il procedimento di scongelamento sottovuoto vapore in zangola, permette di scongelare blocchi di carne molto rapidamente, con un controllo assoluto di tutti i parametri ed una resa aumentata. Una nuova tecnologia esclusa e brevettata è Proactivation (proattivazione). Che migliora significativamente le performance del procedimento di salagione soprattutto negli affettati. Per sfruttarla al massimo, giorno dopo giorno, è stato creato un sistema di controllo attivo sviluppato con successo. La novità di prodotto è la possibilità di regolare l'intenerimento attraverso il controllo perfetto della siringatura. Il prodotto, così, è adattato all'ottimizzazione dell'estrazione proteica e ad una facile sanificazione. Questo permette di ottimizzare le cotture e offre la possibilità di semplificare lo stampaggio.

## 'Prendiamoli... con le pinze': al via la campagna per i negozi alimentari

Si chiama "Prendiamoli... con le pinze" la nuova campagna di sensibilizzazione lanciata dall'Unione Nazionale Consumatori (Unc) del Lazio, per promuovere l'uso delle pinze nei negozi alimentari. Quest'idea nasce in seguito alla recente indagine svolta da Unc Lazio, che mostra come nel 90% delle salumerie e dei negozi di vendita al dettaglio di alimentari presenti nei vari comuni del Lazio, gli addetti non utilizzino le pinze per maneggiare i prodotti, addirittura manipolati senza gli appositi guanti per uso alimentare. Unc Lazio ha inviato una lettera ai sindaci dei vari comuni della regione, dove si chiede che venga inserita nel Regolamento comunale di igiene un'apposita disposizione che preveda l'uso obbligatorio di pinze di acciaio per la vendita al taglio dei salumi nei negozi alimentari.

## Vacuum Pump: soluzioni per il confezionamento alimentare

Da oltre 40 anni Vacuum Pump progetta e realizza macchine confezionatrici sottovuoto e in atmosfera protettiva, sia in buste che in vaschette, con macchine automatiche e semi-automatiche, destinate in particolare al settore delle carni e derivati. Nella serie di macchine per il confezionamento in busta viene presentato a Eurocarne 2012 il nuovo modello CS48PN automatico, studiato per confezionare prodotti di dimensioni fino a 1200 mm di lunghezza. La macchina è dotata di un nastro interno alla campana per il carico e lo scarico del prodotto, con fotocellule di controllo sull'alimentazione e di sicurezza. Tra le novità, Vacuum Pump segnala anche il nuovo modello automatico GV58 per la sigillatura di vaschette preformate in atmosfera protettiva, con nastro di alimentazione a molteplici posizioni di carico, integrabile con disimpilatore di vaschette e predisposto per il collegamento a dosatori e marcatori. Entrambe le confezionatrici sono controllate con un PLC che coordina tutto il ciclo operativo e segnala eventuali anomalie di funzionamento.



## Sostenibilità alimentare: un seminario internazionale

Si è svolto mercoledì 2 maggio, nell'aula magna dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn), il seminario internazionale "Communicating Food Sustainability: languages, narratives, policies", dedicato alle forme di comunicazione dei temi della sostenibilità alimentare.

Il convegno è stato organizzato e patrocinato dall'università e dalla U.S.-Italy Fulbright Commission, ente che promuove gli scambi culturali fra Italia e Stati Uniti, per opportunità di studio, ricerca e insegnamento nei due Paesi".



## "Affetto": l'idea innovativa di una studentessa varesina

È un'idea di Fanny Boria, studentessa varesina al Politecnico di Milano, il progetto "Affetto". Si tratta di un nuovo modello di affettatrice, in cui il piano di lavoro è ribaltato sull'asse orizzontale, in modo da permettere la caduta delle fette direttamente sul vassoio. Lo scopo è rendere l'oggetto più maneggevole in casa, ponendosi quindi come obiettivo il reintegro di questo elettrodomestico nelle cucine italiane.

## Frigo Impianti propone 3-Day Process

L'azienda umbra presenta 3-Day Process, un rivoluzionario processo produttivo per la stagionatura rapida dei salumi a fette. Con questa macchina, infatti, si possono produrre salumi stagionati a fette di qualsiasi tipologia e di qualsiasi calibro, con e senza fumo. Uno dei punti di forza di 3-Day Process, è che non viene richiesto l'utilizzo di additivi o starters speciali per la preparazione dei prodotti, in quanto il processo è totalmente naturale. I salumi ottenuti in questo modo hanno un buono standard qualitativo in tempi ridottissimi - solamente tre giorni - con una elevata flessibilità produttiva e una notevole contrazione dei costi di produzione e di gestione. Il processo viene attuato mediante una linea di produzione da 150/250 Kg/h, provvista anche di un sistema robotizzato per il prelievo e la disposizione delle fette nelle confezioni della termoformatrice.

## Pulsar Industry: ecco il modello 2012 di Dynamic

Dynamic, software dipartimentale per la gestione della produzione e della logistica di magazzino, rappresenta uno dei principali punti di forza di Pulsar Industry. Il prodotto si è arricchito, col passare del tempo, di funzionalità sempre più potenti e incisive nel processo di controllo dei parametri vitali della produzione. Con il modello 2012 consente una gestione ancora più completa della problematica relativa alla tracciabilità dei lotti in cui eseguire ricerche di rintracciabilità. Dynamic, inoltre, gestisce le schede qualità - completamente disegnabili dall'utente - in modo approfondito, accurato e automatico. Il prodotto, che rileva tutti i dati di funzionamento dell'impianto e permette di correlarli fra loro, è in grado, attraverso l'evidenziazione dell'indice Oee (Overall Equipment Effectiveness), di far conoscere le aree di miglioramento dei propri processi.

## Efsa premia la miglior tesi sul packaging

Efsa premia la miglior tesi di laurea specialistica o magistrale incentrata sulla sicurezza alimentare e lo studio di packaging. L'obiettivo del concorso, il cui bando si è chiuso il 23 aprile, è quello di incentivare la progettazione di nuovi contenitori, per proteggere l'alimento dai rischi della contaminazione. L'iniziativa si pone come obiettivo principale lo sviluppo del concetto di sicurezza alimentare a livello produttivo. Si pone, inoltre, come possibilità di crescita professionale dei laureati, spronandoli allo sviluppo di nuove professionalità e strategie, tese al raggiungimento di standard sempre più alti.

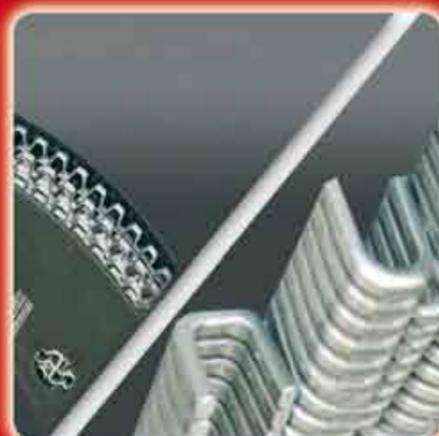
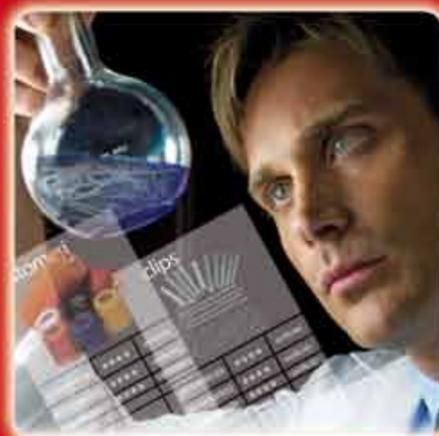


# Cerca l'etichetta

## ...trovi un tesoro di salume!

Il Consorzio del Budello Naturale tutela e promuove la migliore qualità del Budello Naturale, da sempre l'involucro dei più prestigiosi salumi.

**Consorzio Nazionale Tutela Budello Naturale**  
 via Malavolti, 5 • 41122 Modena • tel. 059 252556 • fax 059 252632 • info@budellonaturale.it • www.budellonaturale.it



**Legatrici - Clippatrici - Spaghi - Reti - Clips - Assistenza - Ricerca e Sviluppo**

**[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)**

## Sesta edizione di Anuga FoodTec: oltre 42mila i visitatori

La sesta edizione di Anuga FoodTec si chiude con un successo senza precedenti. La manifestazione, realizzata da Kölnmesse insieme a Società tedesca per l'agricoltura (Dlg), si è svolta, a Colonia, dal 27 al 30 marzo: quattro giornate dedicate ai player dell'industria alimentare e delle bevande. La kermesse ha fatto registrare un incremento considerevole di visitatori, che hanno toccato quota 42mila, provenienti da ben 131 paesi. La partecipazione estera è aumentata del 16%, raggiungendo una quota del 58%. In particolare, si sono moltiplicati i visitatori provenienti dall'Europa orientale, soprattutto da Russia, Ucraina, Repubblica Ceca, Polonia e Turchia. Considerevole anche l'incremento dei buyer arrivati ad AnugaFo-

odTec da Cina, Giappone, Thailandia e India. Inoltre, il sondaggio tra i visitatori ha riconfermato la validità dell'impostazione cross over. Più dell'83% degli intervistati, infatti, ha valutato l'offerta espositiva di AnugaFoodTec come molto buona o buona.

A Colonia hanno mostrato le loro innovazioni e soluzioni tecniche ben 1.334 aziende provenienti da 41 nazioni.

La grande affluenza di pubblico, aumentato del 25%, è un fattore che consolida la posizione di AnugaFoodTec come fiera leader delle tecnologie per la produzione di alimenti e bevande. Positivi anche i commenti degli organizzatori. Secondo Katharina C. Hamma, direttrice della Koelnmesse GmbH

"Per gli operatori dei settori interessati AnugaFoodTec è stata un successo pieno. La fiera è puntata sull'industria alimentare internazionale e privilegia temi proiettati nel futuro quali la sicurezza alimentare, la sostenibilità e lo sfruttamento efficiente delle risorse. Tale impostazione ha consolidato l'importanza e la forza propulsiva di AnugaFoodTec quale piattaforma leader per il business, le tecnologie e il know-how di tutto il comparto alimentare".

I tre temi che hanno fatto da filo conduttore durante la manifestazione sono stati: automazione, uso sostenibile delle risorse e Hygienic Design. Quest'ultimo argomento, in particolare, ha svolto il ruolo di trait d'union fra gli espositori: un chiaro indice dell'importanza del

tema dell'igiene e della sicurezza alimentare. Sulla sostenibilità, molti espositori hanno presentato soluzioni volte a razionalizzare lo sfruttamento delle risorse impiegate e a rendere più economica la gestione di elementi che stanno diventando sempre più rari: energia e acqua potabile.

Anche quest'anno, inoltre, 18 progetti per l'innovazione presentati alla fiera sono stati premiati con il prestigioso International FoodTec Award. In particolare, otto innovazioni hanno ricevuto l'oro e dieci l'argento.

Fin da ora Anuga FoodTec – Salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande – annuncia a tutti le date della settima edizione, che si terrà dal 24 al 27 marzo 2015 a Colonia.



### Sistema Export banca: in arrivo nove miliardi per le Pmi

Nove miliardi di euro. È il valore complessivo della rete di finanziamenti che mira a rendere più competitive le imprese italiane sui mercati esteri. E a sostenere 40 operazioni di export e internazionalizzazione. È questo l'obiettivo della nuova alleanza nata con l'accordo firmato l'11 aprile a Roma, tra il direttore generale di Abi, Giovanni Sabatini, e gli amministratori delegati di Cassa depositi e prestiti, Sace e Simest, Giovanni Gorno Tempini, Alessandro Castellano e Massimo D'Aiuto, che proroga di un anno, ovvero fino al 6 aprile 2013, il sistema Export banca. Si tratta di uno strumento creato nel 2010 attraverso una convenzione tra Cdp e Sace, la società controllata dal ministero dell'Economia, che garantisce il credito all'esportazione assicurando gli investimenti esteri (34 miliardi di operazioni assicurate in portafoglio nel 2011, in crescita del 5,4% annuo). E che, lo scorso anno, ha visto l'ingresso anche dell'Associazione bancaria italiana. Ora lo strumento sarà integrato dall'intervento della Simest (Società italiana per le imprese all'estero) attraverso un'azione di abbattimento degli interessi sui crediti.

### Confcommercio La Spezia: un corso di confezionamento

Si è svolto il 23 aprile scorso il corso organizzato da Confcommercio La Spezia, incentrato sull'apprendimento delle competenze di packaging e confezionamento. Un tema interessante per tutti coloro che operano nel commercio. I prodotti venduti in un'attività commerciale possono essere confezionati con una vasta gamma di materiali. La cui scelta risulta essenziale per il prodotto finale. Un packaging impattante, ad esempio, è capace di rendere più accattivante il prodotto. L'intento del corso è stato proprio quello di fornire le basi per creare confezioni originali e di forte impatto, senza incidere sui costi dell'azienda.

### Via libera dal Consiglio di Stato al progetto Pari

A metà marzo il Tar del Lazio si era pronunciato per annullare - seppur solo in parte - il riconoscimento del Pari. Quest'ultimo, promosso dalla società Aliplast attraverso il Consorzio Carpi, è un sistema autonomo di gestione dei rifiuti dei propri imballaggi ammessi al consumo, il primo del suo genere in Italia. Aliplast, in seguito, ha presentato ricorso al Consiglio di Stato contro il pronunciamento del Tar, e la sezione sesta del Consiglio di Stato ha emesso, il 3 aprile scorso, un'ordinanza che "accoglie in parte l'istanza cautelare e, per l'effetto, sospende l'efficacia della sentenza impugnata".

Venerdì 13 aprile arriva il via libera dal Consiglio di Stato: "Firme e impregiudicate le attività amministrative di verifica e controlli nascenti, quali effetto confermativo dalla impugnata sentenza, appare opportuno consentire, nelle more della definizione del presente grado di giudizio, la prosecuzione delle attività connesse all'implementazione del sistema autonomo di gestione dei rifiuti generati dai propri imballaggi immessi al consumo (progetto Pari) nei limiti di tempo consentiti dagli atti annullati dal Tar". Dunque, in attesa della conclusione dell'iter amministrativo, le attività di recupero scarti promosse da Aliplast possono continuare. Nell'ordinanza viene inoltre fissata anche l'udienza pubblica, che si terrà il 27 novembre 2012.



### Assofoodtec: presentato in India il progetto Machines Italia

Il 20 marzo scorso a New Delhi, sotto l'egida del ministero dello Sviluppo economico, è stato avviato ufficialmente il progetto 'Machines Italia in India'. Un'iniziativa che nel corso dell'anno focalizzerà l'attenzione degli operatori del subcontinente asiatico sul mondo della meccanica strumentale italiana attraverso eventi di vario tipo. Assofoodtech, federata Anima, insieme ad altre tredici realtà associative italiane coordinate da Federmacchine, ha potuto testimoniare il successo che la meccanica strumentale italiana ha costruito e consolidato sui mercati di tutto il mondo. Un'occasione significativa per presentare al mercato asiatico il comparto delle tecnologie per il food, uno dei più solidi e dinamici dell'industria italiana.

Il settore, infatti, presenta un fatturato di circa 5 miliardi di euro, dei quali il 74% destinato all'export. "Le chiavi del successo della tecnologia italiana per il food vanno ricercate in primo luogo nel grande patrimonio di conoscenza derivante dalla nostra tradizione alimentare. A questo si aggiungono qualità, affidabilità e versatilità costruttive, oltre alla grande capacità di adattamento delle nostre macchine alle materie prime più diverse, cosa che consente di ottenere un prodotto finito il più vicino possibile ai gusti alimentari locali", spiega Emilia Arosio, presidente di Assofoodtec. Prosegue: "L'auspicio è che l'esperienza maturata dalle nostre aziende possa contribuire allo sviluppo di un paese come l'India, sempre più caratterizzato da un'economia dinamica e in continua crescita".



Associazione Italiana Costruttori Macchine Impianti, Attrezzature per la Produzione in Lavorazione e la Conservazione Alimentare



## 20ª Sessione Task Force Italo-Russa sui Distretti Industriali e le Pmi

Dal 30 al 31 maggio 2012 si terrà a Ufa, città della Repubblica russa del Bashkortostan, la 20ª Sessione della Task Force Italo-Russa sui Distretti industriali e Pmi. Questa iniziativa, promossa dal ministero dello Sviluppo economico italiano e russo, rappresenta un appuntamento istituzionale e commerciale che ha luogo due volte l'anno. La prima sessione si svolge in una delle regioni della Federazione Russa, la successiva in una regione italiana, nei mesi di ottobre e novembre. Alla Task Force partecipano le rappresentanze imprenditoriali e le principali istituzioni italiane e russe a sostegno dello sviluppo delle Pmi. Obiettivo dell'evento è agevolare il processo di collaborazione e cooperazione industriale tra i due Paesi e i modelli di Distretti industriali italiani in Russia.

## Milano, Amsa: lotta alla plastica



Amsa, società che si occupa della raccolta dei rifiuti a Milano, vuole ridurre l'uso di imballaggi e stoviglie in plastica usa-e-getta nelle sue quattro mense aziendali. In collaborazione con Elior Ristorazione, la società che gestisce il servizio pasti presso le mense, avvia così una vera e propria guerra alla plastica. Quotidianamente, le mense dei quattro dipartimenti di Olgettina, Primaticcio, Zama e Silla erogano 1.250 pasti con lo smaltimento di circa cinque tonnellate di rifiuti ogni settimana. Lo scarto alimentare, cioè la parte organica, rappresenta circa il 40% dei rifiuti. Gli imballaggi in plastica e alluminio l'8%. La plastica costituisce un volume settimanale di 400 Kg di scarti. Il progetto inaugurato dall'azienda milanese prevede l'introduzione, in tutte le mense, di distributori di acqua e bevande alla spina a consumo libero. L'obiettivo da raggiungere è quello di ridurre del 97% gli imballaggi in materiale plastico (Pet) e del 93% l'impatto ambientale legato al trasporto. Ai dipendenti verrà inoltre fornita una borraccia in alluminio per il consumo di acqua e bevande durante l'orario di lavoro. Nelle mense saranno utilizzate solo posate in acciaio e piatti in ceramica, mentre i bicchieri monouso saranno prodotti in bioplastica (Pla), materiale biodegradabile che sarà smaltito insieme ai rifiuti organici. Inoltre, spiega Amsa "Gli addetti alle mense seguiranno un corso di aggiornamento sulle modalità di raccolta differenziata ed è stato richiesto ai fornitori di Elior di ridurre ulteriormente gli imballaggi, privilegiando materiali riciclabili".

## Misure agevolate per gli imballaggi riutilizzabili

Il 21 marzo scorso il Consiglio di amministrazione di Conai, Consorzio per il recupero dei rifiuti da imballaggio, ha varato misure agevolate per gli imballaggi riutilizzabili usati in particolari ambiti. Si legge in una nota: "Conai ha confermato il requisito di non assoggettabilità a Contributo ambientale per gli imballaggi impiegati nell'ambito di un ciclo produttivo o rete commerciale; ha introdotto una particolare formula di assoggettamento al Contributo ambientale per gli imballaggi riutilizzabili impiegati in sistemi di restituzione particolarmente virtuosi dal punto di vista ambientale". Gli imballaggi riutilizzabili, usati in un ciclo produttivo per movimentare prodotti internamente alle aziende, e non per contenere beni destinati alla vendita, sono stati sempre esclusi dall'ambito di applicazione del CaC (Contributo ambientale Conai). Si tratta, nel dettaglio, di imballaggi riutilizzabili progettati per un uso tendenzialmente pluriennale: cassoni in plastica e pallets in legno o plastica per lo spostamento di merci nell'ambito di un sito produttivo o logistico. Con la delibera di Conai viene confermato il requisito di non assoggettabilità a Contributo ambientale per gli imballaggi riutilizzabili impiegati all'interno di un "ciclo produttivo" o "circuito commerciale" "chiuso" e "controllato".



**Gamma-Pack S.p.A.**  
 FLEXIBLE  
 BARRIER  
 PACKAGING

**GAMMA PACK S.p.A.**  
 Via Don Corchia, 17  
 43013 LANGHIRANO (PR) ITALY  
 Tel +39 0521857592 +39 0521852666  
 Fax +39 0521858155  
 e-mail: info@gammapack.com  
 http://www.gammapack.com

**Linea prodotti coestrusi:**

- Buste per confezionamento in sottovuoto e in atmosfera modificata, neutre e stampate;
- Buste per confezionamento in sottovuoto con macchine ad aspirazione esterna;
- Films flessibili a 11 strati per termoformatura.

**Linea prodotti accoppiati:**

- Buste per confezionamento in sottovuoto e in atmosfera modificata, neutre e stampate;
- Films flessibili a barriera ai gas, neutri e stampati per applicazione flow pack, macchine verticali, top per macchine termoformatrici e termosaldanti.

### Testo Saveris™: monitoraggio automatizzato

Il sistema di monitoraggio dati Testo Saveris™ garantisce la misura precisa di umidità e temperatura in svariate applicazioni e documenta in modo centralizzato i valori rilevati. Emette segnali di allarme al superamento dei limiti e può essere utilizzato non solo come sistema fisso ma anche come mobile, durante il trasporto di prodotti alimentari o farmaceutici.

Il software Saveris™ è disponibile in due versioni: quella Professional permette una dettagliata presentazione delle curve dei valori di misura e ulteriori funzioni di analisi per i dati registrati; e nella versione software, conforme alla normativa Cfr 21, per una completa integrazione del concetto di accesso nel testato sistema di sicurezza Windows e l'archivio dati conforme alla Cfr. Entrambe le versioni generano dei report non modificabili.

### Menozi Luigi & C. propone una nuova pressa per prosciutti crudi

Menozi Luigi & C. presenta a Eurocarne 2012 la nuova pressa per prosciutti crudi e speck formato "mattonella", particolarmente indicata per prodotti destinati alle linee di affettato. La macchina è dotata di stampi personalizzabili ed è provvista di un sistema di scarico in automatico. Consente di installare anche stampi a forma tradizionale per prosciutti da pressare dopo il disosso. Un'unica soluzione che permette di produrre sia prosciutti destinati all'affettato sia prodotti destinati a essere venduti interi.

Un'altra novità presentata a Eurocarne riguarda le Massaggiatrici Tumbler, proposte con un coperchio di drenaggio studiato apposta per sgocciolare i prodotti trattati a sale secco durante le diverse fasi di massaggio. Per venire incontro a chi vuole contenere i costi verrà proposto anche un coperchio di chiusura manuale per le massaggiatrici.



### Chimab: quattro nuovi prodotti in arrivo

Dal 1985 Chimab è partner dell'industria alimentare italiana e internazionale attraverso la fornitura di soluzioni ingredientistiche funzionali, che spaziano dalla distribuzione di ingredienti alla produzione di semilavorati funzionali. La divisione Meat si rivolge ai produttori di carni trasformate, piatti pronti e gastronomia industriale offrendo un'ampia gamma di semilavorati, colture starter, preparazioni aromatiche, spezie e materie prime.

In occasione di Eurocarne 2012 la divisione Meat presenta quattro prodotti di nuova generazione: Naturoxi, preparazione aromatica a base di estratti vegetali con principi attivi antiossidanti; Carniflavour Juice, soluzione aromatica naturale per la sostituzione dei numeri E; Carniflavour Safe, soluzione funzionale aromatica naturale, con azione antimicrobica; Carnilife LS1, sistema funzionale di estratti vegetali concentrati e sali di potassio per prodotti iposodici. L'azienda presenta inoltre numerose soluzioni personalizzate sviluppate per migliorare il sapore (rafforzando la parte aromatica) e ridurre la presenza di allergeni, sale, zuccheri e grassi. Ma anche per pulire l'etichetta con eliminazione parziale o totale di numeri E; e per prolungare la shelf-life del prodotto.



### Fratelli Pagani presentano la Linea Chef NA

In occasione di Eurocarne Fratelli Pagani coglie l'occasione per presentare alcune delle recenti novità di prodotto: linea Pagani Chef NA, senza allergeni, per preparati a base di carne e pronti a cuocere. Salame per prosciutti cotti con previsione di risultato nella fascia di qualità richiesta. Salame specifiche senza allergeni, grande novità per il settore avicolo. Prodotti funzionali per elaborati di carne suina e avicola (mortadella, wurstel, cotti, freschi e speciali applicazioni: Kebab di pollo e tacchino, etc.). Sistemi completi per prodotti fermentati impasti e muscoli interi. Starter microbici per salami e muscoli anatomici interi. Tutti gli ingredienti funzionali sono accompagnati da aromi appositamente studiati per migliorare il risultato organolettico finale.



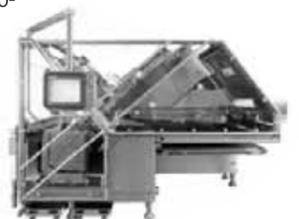
### Metroz Essences: il consumatore finale al centro di tutto

Metroz Essences, è un'industria di Cologno Monzese (Mi) che opera da circa 60 anni nel settore degli aromi. Esporta in vari paesi, crea e produce aromi naturali seguendo le più recenti linee guida internazionali. I prodotti dell'azienda, che sono creati secondo le esigenze dei suoi clienti e testati da un'equipe di specialisti e professionisti del settore, vengono venduti esclusivamente al canale B2B. Gli aromi vengono studiati e selezionati in base alle esigenze del cliente, il tutto su briefing di progetto e successiva valutazione in comune dei risultati. Il modus operandi di Metroz Essences è innanzitutto l'utilizzo di materie prime di qualità superiore ed intermedi di produzione propria. L'industria fa utilizzo di impianti ad elevato standard di igiene e sicurezza, paragonabili a quelli del settore farmaceutico. I valori dell'azienda sono la salute e tutela del consumatore finale, ma anche la conformità alle leggi internazionali e quelle locali.

### Niederwieser/Tipper Tie: nuove proposte per salami e mortadelle

Con il nuovo sistema di appendimento automatico la Tipper Tie Alpina permette un'ulteriore razionalizzazione della produzione. La macchina è ideale per la produzione di salumi singoli o catene di salumi. Lo Swistick appende tutti salumi dal diametro di 20 - 120 mm fino a una lunghezza massima di 1.000 mm oppure 1.700 mm. La velocità massima del processo di appendimento sui bastoni è di 100 lacci/minuto. Lo Swistick è disponibile in tre versioni diverse per bastoni da 800 mm fino a 1400 mm. La macchina viene adattata alla tipologia di bastoni del cliente.

L'azienda presenta inoltre, la nuova RS4204 per la produzione della mortadella. La macchina si presenta con una costruzione in acciaio inox per una facile ed efficace pulizia, con l'innovativo pannello touchscreen e la nuova testata di clippatura. La movimentazione dei prodotti è affidata a un unico nastro di trasporto fisso per recuperare maggior tempo durante lo scarico. Per quanto riguarda il funzionamento, la nuova RS si adatta perfettamente ai sistemi esistenti d'insacchettatura e necessita di semplici regolazioni.





Una classe a parte nelle affettatrici.

Salumiera a chi?





L'estetica - esaltata dai colori completamente personalizzabili - fa del nostro classico modello 2002 manuale un oggetto di culto. I materiali impiegati - ghisa-alluminio e acciaio Durochrom per le lame - mantengono intatte qualità e durata dal 1949. Così si rinnova l'aristocrazia delle affettatrici a volano. Ogni fetta vi racconterà la sua storia.

Columbia srl - Tel. 0331 969020 - Fax 0331 969148 - www.columbia-affettatrici.it - info@columbia-affettatrici.it

## La nuova gamma di termosigillatrici Mondial Pack

Mondial Pack presenta la nuova gamma di termosigillatrici frutto della ricerca di innovative tecnologie rivolte a soddisfare le sempre più svariate richieste del mercato. Le nuove termosigillatrici sono state progettate per garantire la massima affidabilità e sono adatte alle frequenti variazioni di produzione grazie al cambio stampo estremamente semplice da eseguire e alla possibilità di memorizzare i diversi programmi di produzione attraverso il touch-screen. Caratteristica unica è il funzionamento completamente meccanico, senza l'ausilio di aria compressa e particolari pneumatici, che permette di limitare al minimo gli interventi di manutenzione. Le macchine sono programmate per realizzare diversi tipi di confezioni: solo sigillatura; con gas inject (senza pompa del vuoto); MAP vuoto - gas; skin. Tutte le termosigillatrici sono realizzate completamente in acciaio inox, compreso lo stampo, per assicurare massima resistenza a tutti gli agenti più aggressivi. La gamma è formata da una versione manuale XS MEC e due versioni completamente automatiche Midy Mec e XL Mec, che possono essere equipaggiate con dosatori, disimpilatori, codificatori, fotocellule, nastri di carico e scarico e stampi per adattarsi a tutti i tipi di prodotti e contenitori.

## L'affettatrice a volano manuale 330/83 firmata Noaw

Ideale per tutti i tipi di salumi, in particolare per il taglio dei prosciutti crudi, l'affettatrice a volano manuale 330/83 proposta da Noaw è adatta per l'uso in gastronomie, prosciuttifici, ristoranti e supermercati. Si presenta di grandi dimensioni ma, allo stesso tempo, è elegante. Permette un taglio estremamente preciso del prodotto. Essendo priva di motore non scalda l'affettato, che entra in contatto solo ed esclusivamente con il filo della lama. Costruita in alluminio e in acciaio inox, è disponibile in colore rosso di serie, ma si possono richiedere anche diversi colori. Può essere fornita con colonna di supporto dello stesso colore della macchina. E' disponibile in ferro o in ghisa. Tra le specifiche tecniche segnaliamo: diametro lama 330 mm; corsa del carrello 280 mm, regolazione di taglio da 0 a 3 mm.



## Estratti e polveri di peperoncino calabrese: la proposta di Mara Spezie

Mara Spezie, azienda agricola di Casabona (Kr) presenta, in occasione di Eurocarne (padiglione 2, stand F7), l'estratto di peperoncino piccante e dolce calabrese, l'estratto di peperoncino piccante con scaglie e semi calabrese e il peperoncino in polvere dolce e piccante calabrese. I prodotti, che conferiscono alle carni un ottimo sapore e una giusta compattezza, possono essere utilizzati per salsiccia, soppressata, capocollo, 'nduja, e tanti altri tipi di salumi. Mara Spezie gestisce l'intera filiera, dalla coltivazione al prodotto finito.



## Pbi-Dansensor: Map mix provectus, un miscelatore di gas in linea

Pbi-Dansensor, società che progetta soluzioni di controllo e assicurazioni qualità per l'industria alimentare e per le aziende che confezionano prodotti con gas protettivi, propone Map mix provectus. Si tratta di un miscelatore di gas in linea, capace di fornire in tempo reale un feedback essenziale per ciò che riguarda flusso di gas, consumo totale e miscela erogata e di ridurre al minimo le cadute di pressione. Per una maggiore tracciabilità dei dati, è possibile trasferirli, una volta raccolti, direttamente al Pc o a un database esterno. Usato in combinazione con l'analizzatore di gas in linea Map Check 3, è possibile ottenerne la massima efficienza oltre al risparmio sulla quantità di gas utilizzata. Map mix provectus è adatto a tutti i tipi di prodotti della salumeria, carne fresca e preparati confezionati in Map. La macchina si caratterizza per la flessibilità nelle applicazioni: lo stesso modello si adatta sia alle confezioni flowpack che vuoto/iniezione gas. Garantisce tracciabilità dei dati e accuratezza delle miscele.



## Velox Barchitta propone la macchina lava vagonetti rotante BFRV G 2000 V

In occasione di Eurocarne (al padiglione 4, stand B3) Velox Barchitta presenta la macchina lava vagonetti rotante, con carico automatico. Questo nuovo sistema di lavaggio permette di lavare due vagonetti allo stesso tempo, risparmiando tempo energia e acqua. Il suo sistema rotante permette il lavaggio del 100% del vagonetto, sia internamente che esternamente, comprese le ruote. Dopo un ciclo di lavaggio di due minuti, la macchina sgocciola i vagonetti per ridurre la quantità di acqua a 85°C necessaria per il risciacquo, effettua una centrifuga a porta leggermente aperta per cominciare l'asciugatura, ottenuta con l'effetto dell'estrattore fumi che forza dell'aria fresca sui vagonetti espellendo il vapore all'interno della camera di lavaggio. Dopo la centrifuga, la porta si apre e il braccio automatico, riposiziona i due vagonetti nell'area di carico scarico. In optional si può avere installata la disinfezione automatica, che asperge del disinfettante direttamente sui vagonetti, dopo il lavaggio e prima del risciacquo, così facendo si possono utilizzare anche dei disinfettanti residuali. La macchina lava vagonetti rotante Bfrv G 2000 V consente una riduzione dei consumi e dei tempi di lavoro, e permette un miglioramento del lavaggio anche nelle parti esterne.



# PROGRESS® STELLAR

## Catturiamo l'acqua!

Dalla ricerca dei Laboratori Gianni, nasce PROGRESS® STELLAR, una famiglia di fibre vegetali dotate di una grande **capacità di assorbimento e ritenzione dell'acqua, sia a freddo che a caldo.**

Questa duplice attitudine consente di ottimizzare l'assorbimento e la ritenzione di acqua nel prodotto fresco e, nel contempo, di ridurre le perdite di liquido per cottura dei prodotti cotti, con conseguente miglioramento delle caratteristiche sensoriali.

È un prodotto adatto all'impiego di produzioni certificate per celiaci. Garantito gluten free. Non contiene nessun tipo di additivo (no E-numbers)!



### vantaggi

- Miglioramento della capacità di ritenzione idrica degli impasti di carne;
- Azione legante e strutturante senza comparsa di stopposità dopo cottura;
- Efficacia a basso dosaggio (0,5-1,0%);
- Sapore neutro ai normali dosaggi di impiego;
- Facilità di impiego: il prodotto è facilmente idratante e non fa grumi;
- Etichetta pulita: assenza di numeri E, allergeni e OGM.



**PRODOTTIGIANNI**  
Our competence, your value.

Via Quintillano, 30 - MILANO  
telefono 02 5097200  
[www.prodottigianni.com](http://www.prodottigianni.com)

# bFree: la soluzione ideale per gestire un'azienda

Pensato per il comparto agroalimentare, il sistema informatico è un valido strumento per anagrafica, produzione e tracciabilità. I moduli, le performance, i vantaggi. La parola ai protagonisti.

bFree è un sistema informatico integrato di gestione, supervisione e controllo realizzato per le aziende che operano nel settore agroalimentare. Ideato nel 2008 da Walter Gumirato, esperto di sistemi informatici, su iniziativa di Michele Marcon, responsabile di stabilimento del salumificio Micad, e Stefano Bailo, titolare di Bailocom, azienda specializzata nella produzione di budello naturale, bFree è la risposta alla necessità di avere un software in grado di tenere sotto controllo ogni aspetto della gestione aziendale. In particolare, di salumifici o di aziende che producono sulla base di ricette.

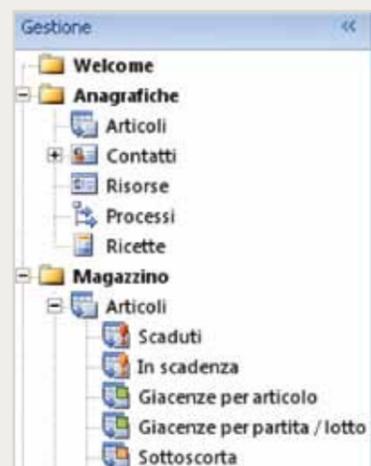
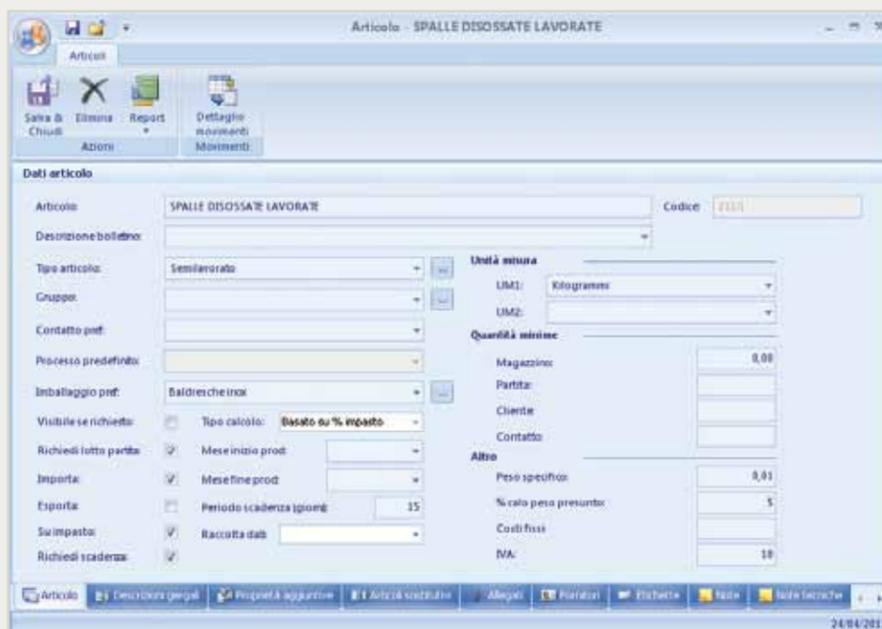
"bFree è una piattaforma che accomuna, per la prima volta, programmi per gestire anagrafiche, magazzino, produzione, tracciabilità e rintracciabilità, attuare supervisione e controlli, office automation e project management, oltre a servizi di fax e di telefonia" spiega Stefano Bailo. "Il sistema è stato realizzato in azienda per l'azienda. Fornisce tutte le informazioni necessarie alla gestione di un salumificio. Risponde, quindi, appieno alle esigenze degli imprenditori che, come me, vogliono conoscere i costi di produzione, la rintracciabilità delle materie prime e fare pianificazioni. Bisogna provare per capire", sottolinea Michele Marcon. Ma andiamo con ordine.

Il programma vanta una versione base che comprende la parte gestionale, amministrativa e alcune funzionalità di office automation, e gode di un sistema di rintracciabilità molto efficace che registra articoli e materie prime impiegate, processi di lavorazione merci, risorse umane e tecnologiche che hanno partecipato al processo produttivo, oltre a fornitori, partite di carico e lotti di produzione. "Mediante le tecniche di business intelligence 'Kpi (Key performance indicator)' l'operatore ha anche a disposizione cruscotti di analisi delle performance del sistema. Ciò vuol dire che può ottenere, in pochissimi secondi, informazioni su redditività, ritardi, tolleranze, tempi, controlli del calo peso, consumi e anomalie nei processi produttivi. Con bFree è tutto sotto controllo, perché permette di gestire contemporaneamente il cliente, la produzione, il personale e i macchinari. In questo modo l'azienda ottiene anche il vero valore del prodotto realizzato" sottolinea Stefano Bailo.

È possibile implementare il modulo base con applicazioni aggiuntive. Il 'modulo pianificazione' gestisce la programmazione della produzione, il diagramma dei cicli produttivi, il carico di lavoro per gruppi di risorse. Il 'modulo logistica' gestisce i temi legati alla logistica e al trasporto delle merci. Il 'modulo marketing' segue le attività di comunicazione aziendale: contatti, liste di distribuzione, statistiche, sondaggi. Il 'modulo buone pratiche' controlla la tutela igienico-sanitaria, le certificazioni, la sicurezza e la formazione.

"In occasione di Eurocarne 2012, presso lo stand di Bailocom, presenteremo una nuova applicazione. Si tratta del Piano dei campionamenti, necessario per pianificare gli interventi di analisi previsti dal piano di autocontrollo", sottolinea Michele Marcon. "Con tutto questo, bFree dimostra di essere un valido investimento capace di dare buoni risultati. Uno strumento, cioè, capace di ottimizzare e far risparmiare".

Margherita Luisetto



Bollettini

Anagrafica articoli

Articolo	Scheda prodotta	Varianti	QM	LPI	Lotto	Lotto interno	Data produzione	Partita	Num. doc.	Data doc.
SPALLE DISSOCCATE LAVORATE	Lavorazione Spalle	Standard	Quartile	GG	1009-1000112	1014-1006212	1204/2012	1004-3030/112		
Utilizzata in:	Sopressa con Filetto	Standard		GG	1009-1000112	1016-1008112	1204/2012	1004-3030/112		
	Salsiccia Fresca	Standard		GG	1009-1000112	1016-1008112	1204/2012	1004-3030/112		
	Salsiccia Nostroana	Aglio +		GG	1009-1000112	1017-1009212	1204/2012	1004-3030/112		
	Sopressa Nostroana 3Kg	Standard		GG	1009-1000112	1017-1009212	1204/2012	1004-3030/112		
	Sopressa con Filetto	Standard		GG	1009-1000112	1017-1009212	1204/2012	1004-3030/112		
	Sopressa Nostroana 3Kg	Standard		GG	1009-1000112	1017-1009212	1204/2012	1004-3030/112		
Prodotte con:	Lavorazione Spalle	Standard		GG	12200012	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112	Bolla For. n° 7988	10/04/2012...
	Lavorazione Spalle	Standard		GG	1004-1008112	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112		
RECUPERO DELLA SPALLA	Lavorazione Spalle	Standard		GG	12200012	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112	Bolla For. n° 7988	10/04/2012...
	Lavorazione Spalle	Standard		GG	1004-1008112	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112		
BRASO SUONO	Lavorazione Spalle	Standard		GG	12200012	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112	Bolla For. n° 7988	10/04/2012...
	Lavorazione Spalle	Standard		GG	1004-1008112	1204-1008112	1204/2012	1004-3030/112		

Rintracciabilità

## bFree: the ideal solution to manage a company



*bFree is an integrated information system which is designed specifically for food processing industry. bFree combines programs to manage statistics, stocks, production, traceability, supervising, office automation and project management, all on the same platform. The system consists in a main unit, which can be implemented with additional applications, following the peculiar needs of the customers.*

## Alcuni vantaggi

Il sistema bFree è modulare: l'utente può adottare la soluzione base e poi scegliere di aggiungere delle applicazioni specifiche. E' estremamente versatile: può essere adattato alle esigenze dell'azienda che lo adotta. Permette di ottenere il valore del prodotto finale, attraverso l'analisi continua di prezzi, costi e consumi. Garantisce risparmi e recuperi di efficienza.

## La società

bFree, oltre ad essere il nome di un sistema gestionale, è una società che progetta e realizza soluzioni applicative nel settore agroalimentare. Anche se è stata costituita di recente, i soci fondatori di bFree (Michele Marcon, Stefano Bailo e Walter Gumirato) vantano un'esperienza ventennale nei settori della produzione di salumi, nella commercializzazione di articoli per salumi e nello sviluppo di soluzioni software personalizzate. La sinergia di queste competenze garantisce soluzioni informatiche in grado di soddisfare le esigenze delle aziende del comparto alimentare.

## Il 'modulo base' sotto la lente



Il modulo base gestisce le anagrafiche, il magazzino, la produzione. E' il nucleo della piattaforma, mediante il quale l'utente può gestire il ciclo di produzione.

- Gli articoli sono caricati in anagrafica e movimentati mediante la gestione delle partite di carico. Gli articoli vengono assemblati in ricette, che stabiliscono le quantità di materie prime e ausiliarie necessarie.
- I costi di acquisto delle merci possono essere confrontati direttamente con quelli segnalati dai bollettini ufficiali delle borse merci che il programma scarica e aggiorna di continuo.
- Il responsabile di produzione annovera le risorse umane e tecnologiche che ha a disposizione, definendo la disponibilità, i costi, il calendario, la collocazione.
- I processi definiscono in modo analitico la struttura del ciclo produttivo. Per ogni fase produttiva l'utente può associare risorse umane e tecnologie, definendo l'impiego in termini di tempi e costi.
- Le ricette e i processi, insieme, definiscono una scheda prodotto che rappresenta la fase iniziale di definizione di un lotto di produzione. La scheda prodotto importa direttamente i dati della ricetta e di processo, standardizzando le operazioni, riducendo il carico di lavoro per l'operatore e la possibilità di errore.
- Una volta che la scheda prodotto è completata, una procedura guidata di avvio produzione consente di innescare una serie di operazioni automatiche: prelievo dei materiali a magazzino, generazione delle attività per ogni singola risorsa, aggiornamento dei calendari, inoltre dei messaggi alle risorse o ai responsabili degli acquisti, stampa di report e etichette.
- In ogni istante, i report sono in grado di fornire l'esatta situazione economica e di stato avanzamento processo.

Pianificazione



Bollettino	Data	Categoria	Merce	UM	Differenza max	Valore min	Val
Milano	01/02/201	Carni	Milano - Suini: Grassi da macello oltre 176	Kg.	235,00	0,00	
Milano	29/03/201	Carni	Milano - Spalla fresca disoss. sgrassata da	Kg.	2,35	0,00	
Milano	15/03/201	Carni	Milano - Pancettone c/b Kg. 7,5/9,5	Kg.	1,13	0,00	
Milano	01/02/20	Carni	Milano - Coppa fresca ref.Kg. 2,7 e oltr	Kg.	0,00	0,00	
Milano	01/02/201	Carni	Milano - Coppa fresca ref.Kg. 2,7 e oltre	Kg.	0,00	0,00	

### La nostra produzione:

Condizionamento Locali di Lavorazione, Salagione, Riposo, Asciugamento e Stagionatura, Scongellamento, Centrali Frigorifere, Camere Bianche, Affumicatoi, Controllori di Processo, Gestione Computerizzata, Stufe per Mortadelle.

### Cicli completi di stagionatura e lavorazione per:

Salami, Prosciutti Crudi, Prosciutti cotti, Culatelli, Coppe, Pancette, Speck, Bresaole, Mortadelle, Salumi Tipici, Formaggi, Prodotti Ittici, Frutta, Verdura.

### Siamo presenti in tutto il mondo:

Canada, USA, Argentina, Cina, Francia, Spagna, Slovenia, Russia, Australia, Germania e Svizzera.



**FRIGOMECCANICA**

FRIGOMECCANICA S.p.A.  
Via Provinciale 19  
43038 SALA BAGANZA (PR) Italy  
Tel. +39 0521 835666  
Fax +39 0521 834070  
www.frigomeccanica.it

Presenti a  
**Eurocarne**

VERONA  
24-27 MAGGIO 2012  
PAD. 4 STAND F6



# Glutine e budello: una questione da approfondire

XIV

"Mi piace  
far sorridere"

AVSI fa sorridere oltre  
34.000 bambini nel mondo.



Non costa nulla, ma aiuta tanto!

Basta la **tua firma** nella dichiarazione dei redditi

e il **nostro codice fiscale**

**81017180407**

**Claudia Penoni**

artista di teatro e attrice  
comica dello staff di Zelig  
[www.claudiapenoni.it](http://www.claudiapenoni.it)

FIRMA IL TUO 5xmille AD AVSI



Faccia a faccia tra Umberto Volta, presidente del Comitato scientifico dell'Aic, e Graziano Sermi, responsabile tecnico del Consorzio tutela del budello naturale.

I celiaci devono fare attenzione al consumo di salumi. Devono infatti accertarsi che il prodotto che si apprestano ad acquistare sia senza glutine, sia registrato all'interno del prontuario degli alimenti dell'Associazione italiana celiachia o, meglio, ancora, sia certificato con il marchio della Spiga barrata, di proprietà dell'Aic.

Ma in che modo il glutine può essere presente all'interno dei salumi?

Sul numero 2/2012 di *Salumi & Consumi* è stato pubblicato un focus sulla celiachia dal titolo 'Le evoluzioni del gluten free'. In cui Umberto Volta, presidente del Comitato scientifico dell'Aic ed esperto internazionale nel campo della celiachia, ha fornito un parere medico sul problema, raccomandando di fare molta attenzione nel consumo dei salumi in quanto il glutine è presente nel budello.

Graziano Sermi, responsabile tecnico del Consorzio tutela del budello naturale, non è d'accordo. Soprattutto se il riferimento è al budello naturale che non presenta glutine. Immediata la replica di Umberto Volta che risponde, in accordo con Susanna Neuhold, responsabile nazionale food dell'Associazione italiana celiachia.

Alla pagina a fianco, lo scambio di opinioni fra i due protagonisti

Margherita Luisetto



## BOTTA...

Graziano Sermi, responsabile tecnico del Consorzio del budello naturale



"Riteniamo che l'affermazione del Dottor Umberto Volta in merito alla presenza di glutine nel budello sia abbastanza generica. Ad esempio, non è specificato il tipo di budello. Si intende naturale o artificiale come, ad esempio, il celluloso? Se il riferimento fosse effettivamente al budello naturale, come può il glutine contaminarlo? Direttamente, a causa dell'alimentazione a base di cereali dell'animale, o indirettamente con una contaminazione crociata che si verifica durante le fasi di lavorazione? A me non risulta che ci possano essere contaminazione di alcuna sorta, se non consideriamo il passaggio di coprire il budello del salame con farina (ma di solito è amido di riso, che non contiene glutine) a fine stagionatura.



## ...E RISPOSTA

Umberto Volta, presidente del Comitato scientifico dell'Aic



"I salumi e gli insaccati sono considerati potenzialmente pericolosi per il celiaco perché possono contenere tracce di glutine. Il glutine potrebbe essere presente come ingrediente, come supporto di particolari additivi, oppure per contaminazione degli ingredienti aggiuntivi oltre la carne, o ancora per contaminazione durante i processi produttivi, qualora nello stabilimento produttivo o di confezionamento siano presenti ingredienti o prodotti contenenti il glutine. I salumi e gli insaccati non presentano un rischio elevato di presenza accidentale di glutine, ma comunque significativo. I budelli utilizzati per la preparazione di questi prodotti possono presentare rischi di contaminazione, ma non sono l'unica, né la più importante fonte di potenziale contaminazione. Le fonti di contaminazione più importanti sono di solito gli additivi aggiunti al prodotto.

Per venire ai quesiti specifici della lettera:

1. Non siamo mai entrati nel dettaglio dei budelli, considerando i salumi e gli insaccati in generale degli alimenti a rischio, per le ragioni sopra esposte (ingredienti e lavorazioni). Al celiaco, infatti, non interessa conoscere l'idoneità delle singole materie prime che compongono un prodotto finito, ma l'idoneità, intesa come assenza di glutine, del prodotto finito. L'informazione circa la potenziale criticità di una materia prima, come le possibili differenze tra le diverse tipologie di quella materia prima (ad es. budello naturale e budello artificiale) sono, invece, informazioni utili ai produttori. Siamo quindi disponibili, per poter fornire informazioni utili alle aziende che collaborano con noi, ad un contatto con i produttori di budello.

2. Escludiamo completamente il rischio di presenza di glutine nei prodotti di origine da animali che possono aver mangiato glutine (c'è anche una Faq al riguardo: <http://www.celiachia.it/menu/faq.aspx?idcat=2&idfaq=125>). Siamo portati a ritenere che il budello naturale, così come la carne, non dovrebbe contenere glutine neanche per contaminazione accidentale, dato che i processi produttivi di questa materia prima non dovrebbero prevedere la presenza negli stabilimenti del glutine. Anche in questo senso, ribadiamo che siamo disponibili ad approfondire la questione. Viceversa, sui budelli artificiali, riteniamo che un rischio potenziale di contaminazione sia presente. Quindi, a meno di diversa evidenza, consideriamo il budello artificiale una materia prima potenzialmente a rischio, che va gestita di conseguenza per poter garantire un prodotto finito senza glutine".

www.risco.it

# Insieme, per portare in alto le vostre idee!

**Eurocarne**  
www.eurocarne.it  
Verona, 24-27 Maggio 2012  
Vi aspettiamo  
Pad. 5 - Stand E4 - E5

## Master Twist System: Il Sistema per salsiccia fresca a peso e lunghezza costante

**Master Twist System Pro** è il nuovo moderno sistema per porzionare, attorcigliare e, se richiesto, tagliare salsiccia fresca a peso e lunghezza costante. Il sistema consiste in una insaccatrice Risco di nuova generazione ed un innovativo sistema di pinze che garantisce una produzione elevata, continua ed uniforme di salsiccia fresca. Il sistema lavora con budello naturale preformato con calibro variabile da 20 a 38 mm e lunghezza da 70 a 216 mm. L'eccellente precisione del peso delle porzioni permette facilmente la produzione di vaschette a peso fisso, come spesso richiesto dai nuovi standard di mercato.

**Principali vantaggi:**

- Elevata produttività (fino a 1.200 Kg/h)
- Possibilità di usare budelli di diversi calibri
- Cambio del calibro budello facile e veloce
- Possibilità di attorcigliare in sequenza, con o senza taglio
- Taglio individuale o multiplo
- Elevato standard igienico e facile accesso per la pulizia dei componenti
- Massima facilità di installazione e di utilizzo
- Bassi costi di manutenzione

Risco: Partner in Your Success

**TOWNSEND**  
FURTHER PROCESSING

Risco SpA

36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | [risco@risco.it](mailto:risco@risco.it)

# Carni suine e salumi: una tradizione da modernizzare

Lisa Ferrarini a tutto campo. La crescita dell'export. Le patologie che lo limitano. Liberalizzazioni e nuove tecnologie. E sul megamacello di Manerbio...

Lisa Ferrarini, presidente di Assica, non usa mezze misure. E non gira molto intorno alle questioni. Anche quelle più scottanti. In questa intervista, rilasciata in occasione della presentazione di Eurocarne, affronta molti argomenti. Dalla crescita dell'export di carni suine alle patologie che la limitano, dalle recenti liberalizzazioni sull'agroalimentare sino alle nuove tecnologie. E non manca anche una domanda "cattiva" sul megamacello di Manerbio di prossima costruzione. Ecco allora, di seguito, il "Ferrarinipensiero".

**Il settore delle carni suine si sta riprendendo, ma sconta alcuni problemi ormai datati. Ne citiamo alcuni: export positivo, ma alcune patologie in allevamento che si tramutano in blocchi sanitari e mancati ricavi per circa 120 milioni di euro; prodotti famosi in tutto il mondo, ma largamente (e talvolta malamente) imitati. Come superare questi problemi?**

Innanzitutto occorre sottolineare che molto è stato fatto in questi ultimi anni per far sì che il settore reggesse alla crisi e sicuramente una via è stata quella delle nostre esportazioni. La proficua collaborazione tra Associazione e Ministeri ha permesso di aprire mercati nuovi come Corea, Messico, Canada, Australia. In altri mercati, come Stati Uniti e Giappone, oltre alla tradizionale presenza del prosciutto crudo si è potuto allargare l'esportazione alla gamma di quasi tutti i prodotti della salumeria. Le principali difficoltà che noi troviamo sono legate alle normative sanitarie dei diversi Paesi. Ad esempio, il concetto di stagionatura del prodotto e della relativa sicurezza sanitaria non appartiene alla cultura di tanti Paesi, dove il prodotto sicuro è quello cotto o sterilizzato. Ci sono poi garanzie di sicurezza sull'intero sistema di filiera che coinvolgono la sanità degli animali. Abbiamo purtroppo ancora delle Regioni dove il livello di sicurezza sanitaria degli allevamenti non è adeguato a quelle più virtuose, che si trovano prevalentemente nel Nord Italia. Questo crea confusione in chi ci guarda da lontano e deve acquistare i nostri prodotti. Sempre più spesso, infatti, i Governi di Paesi terzi fanno uso strumentale delle misure veterinarie per introdurre barriere commerciali e, fatto altrettanto grave e spesso sottovalutato, l'eventuale ripetersi di queste problematiche rappresenta un pericolo costante anche per le nostre esportazioni di prosciutti crudi DOP, soprattutto in caso di diffusione delle malattie animali in regioni ad alta densità suinicola. Ricordo che nel biennio 2006/2007 la citata grave epidemia di malattia vescicolare in pianura padana ha seriamente limitato per anni le nostre esportazioni in importanti mercati appena aperti, come l'Australia e la Corea del Sud, e ha inciso molto negativamente nelle trattative per ottenere l'autorizzazione a esportare in Cina e ad allargare ai prodotti a breve stagionatura la gamma esportabile negli Stati Uniti d'America.

**Il pacchetto sulle liberalizzazioni agroalimentari quali riflessi avrà sulla filiera? Assica lo giudica positivamente oppure no? Due misure, in particolare: la riduzione dei tempi di pagamento fra gli attori della filiera rappresenta secondo lei un aiuto concreto o non è abbastanza? L'obbligo di stipulare contratti scritti fra produttori e gli anelli a valle, quali conseguenze porterà (penso al caso delle promozioni della Gdo, che dovranno essere siglate preventivamente, ma anche in linea generale)?**

Penso che queste norme, predisposte dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dello Sviluppo Economico, siano nel loro complesso positive. Si

tratta di un intervento in linea con quanto sta avvenendo in alcuni altri importanti Stati membri, come Francia e Regno Unito, e della discussione in atto a livello comunitario nell'High Level Forum sulla competitività dell'industria alimentare. La nuova normativa, pur perfezionabile, ha lo scopo di riportare chiarezza nel complesso dei rapporti commerciali tra produttori agricoli, industrie di trasformazione e distribuzione, senza intaccare la libera determinazione delle clausole contrattuali ma ribadendo che qualsiasi vantaggio, sconto, premio o contributo erogato da un'impresa deve essere previsto espressamente in forma scritta, deve essere giustificato e deve trovare un corrispondente e proporzionato servizio, vantaggio o controprestazione per l'impresa e/o per il consumatore. In secondo luogo il decreto è intervenuto sulla normativa riguardante i tempi e i ritardi di pagamento, anche in vista del prossimo recepimento della Direttiva 7/2011 che prevede espressamente che gli Stati membri possono mantenere in vigore o adottare disposizioni più favorevoli al creditore di quelle presenti nella direttiva. Le nuove norme, di fatto, ribadiscono e rafforzano la precedente normativa (legge 231/2002) che già prevedeva l'obbligo, purtroppo diffusamente disatteso, di pagare gli alimenti deperibili entro 60 giorni.



Lisa Ferrarini

**L'Italia può contare su una salumeria eccellente e su prodotti ormai entrati nella storia della cucina. Eppure, c'è ancora chi guarda con sospetto i salumi. Che cosa sta facendo Assica per promuovere un'immagine più corretta e veritiera del comparto?**

Si può dire che Assica lavora a questo da anni. Attraverso l'attività di comunicazione dell'Associazione e di promozione dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani cerchiamo di far capire a chi guarda con sospetto i nostri salumi che si sbaglia. A tutti coloro che hanno dei dubbi sui nostri prodotti, che oltre ad essere buoni, sono sani e sicuri, invito a leggere i nuovi dati sui valori nutrizionali dei salumi. Dati che sono frutto di una ricerca dell'INRAN, che ha praticamente reso evidente con dati certi ciò che noi produttori sapevamo già, avendo lavorato in questi anni a migliorare i nostri prodotti. Ad esempio, nonostante nella produzione di salumi si utilizzi il sale per la sua funzione conservante, si è arrivati oggi ad una riduzione notevole del suo impiego (dal 4 al 45% a seconda dei prodotti) - grazie all'evoluzione dei sistemi di produzione, al controllo dei periodi di asciugatura e stagionatura e alla maggiore attenzione nella quantità e qualità delle spezie utilizzate. Il contenuto in grassi di salumi e insaccati è diminuito con un miglioramento della per-

centuale di grassi preziosi, come quelli insaturi, passati dal 30% ad oltre il 60% dei grassi totali. Inoltre è ulteriormente calato il colesterolo, soprattutto in alcuni prodotti come il prosciutto cotto, pancetta, cotechino ed è aumentata invece la percentuale proteica che fornisce un apporto calorico inferiore rispetto ai grassi.

**I dati del 2011 indicano un calo dei consumi della carne suina. Come è possibile invertire la rotta?**

Il 2011 è stato un anno difficile per i consumi alimentari nel loro complesso. E il nostro settore non ha fatto eccezione, anche se alla fine la filiera ha sofferto meno di altri settori. Per il futuro, credo che le nuove analisi sulla composizione della carne suina e dei salumi, che confermano il trend di miglioramento nutrizionale di questi alimenti simbolo della tradizione gastronomica italiana, permetterà di continuare a soddisfare il gusto e di rispondere alla crescente attenzione alla salute di tutte le fasce della popolazione. A questo si aggiunge la crescita continua del preaffettato in atmosfera modificata: con questa innovazione del packaging i salumi, che sono da sempre alimenti "pronti all'uso", incrociano la domanda di "praticità" del consumatore moderno.

**Quali sono i prodotti che si stanno affermando e quali sono le novità offerte dagli associati ad Assica, in linea con le esigenze dei consumatori?**

I prodotti più consumati e graditi dai consumatori sono sempre il prosciutto cotto, il prosciutto crudo, il salame e la mortadella, ed anche in momenti di scarsa crescita economica il consumo di questi salumi rimane costante. Le industrie del mondo dei salumi hanno cercato di interpretare i cambiamenti della società e dei consumatori e di offrire sempre più prodotti in grado di rispondere alle nuove esigenze sulle modalità di consumo. Il libero servizio e il take away sono le ultime forme di questa rivoluzione. Gli investimenti industriali di questi ultimi anni sono stati fatti in questa logica e in funzione di questo mercato. E questo è un mercato che ha ancora forti potenziali di crescita.

**Quali sono le tecnologie che si stanno affermando a livello di aderenti ad Assica e quali vantaggi portano?**

Nel settore della salumeria italiana si segnala un decisivo aumento legato alla componente di innovazione tecnologica. E' sempre in crescita la diffusione dei pre-affettati, confezionati in atmosfera protettiva, che, da alcuni anni, segnalano aumenti percentuali a due cifre. Il consumatore, in questo caso, apprezza molto il valore aggiunto di servizio di un packaging che consente il prolungamento della vita del prodotto fino a 60 giorni, aggiungendo alla naturale conservabilità dei salumi una shelf life molto lunga, la praticità dell'acquisto, la disponibilità di confezioni adatte ai diversi target di consumatori, le famiglie numerose, i single, gli anziani.

**I macelli italiani, rispetto ad altri Paesi stranieri, hanno capacità di lavorazione più contenuta. A Manerbio potrebbe nascere una struttura di grandi dimensioni. Cosa ne pensa Assica?**

Questo progetto ci lascia molto perplessi, per una serie di motivi che riguardano la tenuta della filiera, l'impatto sui progetti di modernizzazione in atto e i rischi che comporta l'introduzione di suini provenienti anche dall'estero per le esportazioni dei nostri salumi. La realizzazione di un impianto di macellazione con una capacità potenziale di 50mila suini alla settimana (2 milioni e 500mila all'anno) modifica in maniera significativa il quadro produttivo su cui si basano sia le proposte per il tavolo di filiera delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna, sia il Piano di settore del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali già citato. Il Piano, infatti, prevede una risposta di sistema ai limiti della struttura del-



## Pork meat and cured meat: a tradition to update

*The interview to Lisa Ferrarini, Assica's President, at Eurocarne highlights the main topics of the pork meat market. Export is growing, despite the presence, on Italian territory, of some diseases which led some other countries to dictate extremely strict health laws on imports of Made in Italy products. Lisa Ferrarini points out Assica's commitment on promotion and information about nutritional values, as consumers are more and more health-conscious. Assica's President gives her negative opinion on the construction project of a big pork slaughterhouse in Manerbio, which risks to cause a big damage on the entire chain.*

le imprese di macellazione, con l'obiettivo di ottimizzare l'attività delle aziende esistenti, attraverso un giusto dimensionamento dei macelli e l'identificazione del contesto operativo e delle migliori condizioni per raggiungere la massima efficienza produttiva. In Lombardia sono già presenti sette impianti di macellazione medio-grandi che macellano l'80% dei circa 5 milioni di suini abbattuti in Regione. La Lombardia, inoltre, ha oggi un patrimonio suinicolo di circa 4 milioni 800mila capi, che rappresentano il 59% del totale nazionale (e Brescia è la provincia con il maggior numero di suini in Italia, con un patrimonio di circa 1 milione 500mila capi). In questa situazione, per alimentare un impianto da 50mila suini la settimana, è inevitabile prevedere l'arrivo nella provincia a più alta densità suinicola d'Italia di almeno 1 milione e mezzo di suini provenienti da altre Regioni e da altri Paesi (ciò salvo che la Regione Lombardia

non intenda favorire, al di fuori di ogni programmazione territoriale, la chiusura di alcuni degli impianti maggiori con un impatto economico di circa 750 milioni di euro e un impatto occupazionale di oltre 700 addetti diretti). Una situazione che comporta oggettivamente un aumento del rischio sanitario, legato alla movimentazione di animali spesso provenienti anche da Paesi con uno status zoonosanitario non paragonabile a quello nazionale. Segnalò con estrema preoccupazione il fatto che un'eventuale introduzione o diffusione in un territorio come quello bresciano di malattie animali avrebbe un gravissimo e duraturo impatto su tutta la filiera. Agli immediati danni per gli allevatori della zona, e ai conseguenti aggravii per le finanze regionali derivanti dagli indennizzi (l'ultima epidemia di MVS in Lombardia ha generato costi per circa 37,5 milioni di euro, di cui si è dovuta far carico la collettività), si aggiungerebbero

blocchi e sospensioni nelle esportazioni dei prodotti di salumeria in molti Paesi Extra UE.

**Cosa vi attendete da Eurocarne 2012? E cosa farà Assica a Veronafiere?**

Da Eurocarne ci aspettiamo una fiera che sappia cogliere i mutamenti in atto nel nostro settore. Mi auguro che un operatore a Eurocarne trovi un'offerta qualificata e innovativa. Come Assica saremo presenti con un Convegno - che si terrà il 24 maggio nel pomeriggio - che avrà come tema i nuovi valori nutrizionali dei salumi, argomento per noi molto importante e che riteniamo di dover divulgare il più possibile non solo agli operatori del settore ma anche e soprattutto ai consumatori.

Angelo Frigerio

XVII

Visitateci al Eurocarne  
dal 24 al 27 Maggio 2012  
Pad 4, Stand G7  
sales@odenberg.it  
+39 0521 681082

# STOP alla carne regalata

[www.odenberg.com/process-analytics](http://www.odenberg.com/process-analytics)

**TOMRA**  
SORTING SOLUTIONS | FOOD

### Qvision 500, l'analizzatore di grasso affidabile

Grazie alla sua tecnologia unica, Qvision 500 vi permette di gestire con precisione la percentuale di grasso nel vostro prodotto, aumenterete così i vostri profitti riducendo la quantità di carne pregiata utilizzata, mantenendo un elevato e costante standard qualitativo ed escludendo i rischi di reclami. Vi consente inoltre il controllo della materia prima, semplifica i processi di controllo ed archivia i dati di produzione.

# Certiquality: competenza e professionalità



Organismo certificatore fondato nel 1989, la società segue tutta la filiera agroalimentare. Il supporto alle aziende riguarda il prodotto, la gestione per la qualità, la sicurezza. In Italia e all'estero. Intervista a Santina Modafferi, direzione marketing e industry management.

Certiquality è un organismo al servizio delle imprese, specializzato nella certificazione dei sistemi di gestione aziendale per la qualità, l'ambiente e la sicurezza, e nella certificazione di prodotto. La sede è nel cuore di Milano, dove opera

no oltre 100 professionisti. Ma la società è presente con uffici e rappresentanze in tutto il territorio nazionale e conta sulla collaborazione di più di 400 ispettori. Fondato nel 1989 da Federchimica e Assolombarda, occupa oggi una posizione di assoluto rilievo, con più di 19mila certificazioni nel mondo.

"Grazie all'adesione al più importante circuito internazionale di certificazione, l'Iqnet (International certification network), le certificazioni di sistema di gestione realizzate da Certiquality sono riconosciute in 36 paesi, europei ed extra-europei", spiega Santina Modafferi, direzione marketing e industry manager agroalimentare della società. "Certiquality ha sviluppato significativamente la propria internazionalità: l'adesione a Iqnet, infatti, permette di offrire un servizio globale su scala mondiale, con verifiche ispettive condotte sul campo. In questo modo, la nostra società contribuisce a promuovere e a sostenere le aziende italiane, i prodotti e servizi offerti all'estero".

#### Cosa offre Certiquality?

L'organismo è specializzato nella certifica-

zione di prodotto e dei sistemi di gestione per la qualità, la sostenibilità, la salute e la sicurezza. Ma è attivo anche sul fronte della responsabilità sociale e dei sistemi di sicurezza nell'ambiente lavorativo. Non mancano i servizi di formazione e di ispezione.

#### In quali ambiti è attiva la società?

La nostra attività è rivolta a tutti i settori industriali, dal manifatturiero a quello sanitario, all'information technology, fino a quello alimentare.

#### Sofferamoci sul settore agroalimentare.

I servizi Certiquality, per questo comparto, comprendono le certificazioni secondo i principali standard internazionali. Mi riferisco alla Brc - global standard for food safety, uno standard di sicurezza alimentare ela-

L'Ingredial è una realtà aziendale nata da un gruppo di persone con provata esperienza e competenza nel settore delle industrie delle conserve alimentari ed in particolare nel settore delle trasformazioni carnee.

#### La nostra azienda è in grado di fornire ai propri clienti:

- miscele funzionali, da noi prodotte, per qualunque tipo di salume, fresco, stagionato o cotto
- soluzioni a problematiche nella lavorazione delle conserve alimentari e della gastronomia industriale
- aromatizzazioni specifiche
- materie prime ad alta funzionalità
- miscele personalizzate

#### I nostri obiettivi:

- offrire al cliente il prodotto a più elevata funzionalità ed al minor costo possibile
- fornire al cliente tutto il supporto tecnico-commerciale necessario
- mettere a punto miscele funzionali atte ad ottenere le etichette del prodotto finito le più "pulite" possibile
- essere estremamente reattivi e flessibili alle esigenze del cliente ed alle nuove tendenze del mercato
- puntualità nell'esecuzione degli ordini
- essere considerati dai nostri clienti dei "partner" oltre che dei fornitori privilegiati



INGREDIAL

La professionalità che **GUSTA**



SALSICCIA



HAMBURGER



CARNI MACINATE



SALUMI STAGIONATI



CARNI SIRINGATE E COTTE

Ingredial S.r.l. Soluzioni Tecnologie Salumi

Via XXV Aprile, 9 - 21041 Albizzate - Varese

Tel. +39.0331.994492 - Fax +39.0331.984683

Email: info@ingredial.com

WWW.INGREDIAL.COM

borato dal consorzio dei dettaglianti inglesi, e alla IFS – international food standard, sviluppato grazie alla collaborazione delle federazioni dei distributori provenienti da Germania, Francia e Italia. Offre, inoltre, la certificazione Globalgap dedicata al settore primario, la Fami-Qs e il Codex Assalzo per il settore mangimistico. Inoltre vantiamo le certificazioni dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, Iso 22000 e Fsc 22000; la certificazione della rintracciabilità di filiera, Iso 22005, e quella di prodotto a fronte di norme e documenti tecnici. Non mancano la certificazione dei sistemi Haccp – Uni 10854, dei sistemi di gestione per la qualità Iso 9001, della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale di impresa.

**Un servizio completo, insomma. Ma quali tipologie di aziende si rivolgono a voi?**

Il mercato dell'alimentare, nella sua concezione più ampia. Si va quindi dalle aziende del settore primario, attive nell'agricoltura e negli allevamenti, alle aziende di trasformazione, fino a quelle che forniscono prodotti e servizi. I nostri clienti appartengono infatti a tutti i segmenti produttivi della filiera agroalimentare. Lavoriamo con piccole e medie imprese, ma anche con grossi gruppi.

**Quali sono i plus che vi caratterizzano sul mercato?**

La vasta gamma del portafoglio prodotti ci consente di offrire ai nostri clienti un ampio servizio di certificazione. La competenza e la professionalità del personale, degli auditor e dei docenti che qualificano i servizi offerti nei diversi ambiti rappresentano un valore dal quale non si può prescindere. Inoltre, la presenza di uffici su tutto il territorio nazionale ci permette di essere vicino ai clienti, più reattivi nelle risposte e di attuare politiche commerciali 'ad hoc' per le diverse esigenze. Completano la nostra offerta i convegni e i seminari, sempre di alta qualità, e l'ampia gamma di qualificati corsi di formazione. Tutto questo ha permesso di rendere il brand 'Certiquality' conosciuto e apprezzato sul mercato nazionale

Margherita Luisetto



## Certiquality: competence and professionalism

*Certiquality is a body which serves businesses, specialised in the certification of company management systems for quality, environment and safety, and in product certification. It is based in Milan, and employs over 100 professionals. But the society is present with offices all over Italy and can count on the collaboration of more than 400 inspectors. Founded in 1989 by Federchimica and Assolombarda, it occupies an important position with over 19 thousand certifications worldwide.*

## Principali certificazioni in ambito agroalimentare

- Standard internazionali: Brc, Ifs, Globalgap, Fami-Qs, Assalzo
- Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: Iso 22000 e Fsc 22000
- Rintracciabilità di filiera: Iso 22005
- Norme e documenti tecnici: Dt
- Sistemi Haccp: Uni 10854
- Controllo delle produzioni Dop, Igp, Stg, etichettatura carni e marchi regionali
- Sistemi di gestione qualità: Iso 9001
- Sostenibilità: Iso 14001, Emas, Uni Cei En 16001, Carbon footprint, Ghg gas serra, Epd, Lca
- Salute e sicurezza sul lavoro: Bs Ohsas 18001, Grasp
- Responsabilità sociale d'impresa: Sa 8000

**"the Italian Talent"**

**"Fiore Crudo"**

**la migliore tecnologia per linee integrate di produzione salumi**

**INOX MECCANICA**  
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

**INOX MECCANICA s.r.l.**  
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy  
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80  
email: info@inoxmeccanica.it - [www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

**Eurocarne**  
Verona, 24-27 Maggio 2012  
Padiglione 5  
Stand C5 - C6 - D5 - D6



Ordinate il vostro pass d'ingresso  
su [www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

# SIAL 2012

The Global Food Marketplace



## CONNECTIONS

World innovations  
Parigi. 21-25 ottobre 2012

Paris Nord Villepinte - Francia

[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

an event by  
**comexposium**  
The place to be

SIAL a subsidiary of Comexposium Group

Saloni Internazionali Francesi S.r.l.  
Tel: 02/43 43 53 27  
Email: [adelpriore@salonifrancesi.it](mailto:adelpriore@salonifrancesi.it)



By  
**SIAL**  
GROUP  
[www.sial-group.com](http://www.sial-group.com)

**Grasselli**  
**Padiglione 4, stand C6**

**ST200**  
[www.grasselli.com](http://www.grasselli.com)



**Breve descrizione prodotto**

ST200 è una novità proposta da Grasselli che introduce sul mercato una soluzione trasversale combinando diverse funzioni. Robusta, compatta e leggera, ST200 è una macchina destinata a durare nel tempo e soprattutto a trovare impiego sia in ambienti industriali che nei laboratori medi e piccoli, nelle macellerie fino alle cucine industriali. In pochi minuti, per mezzo di semplici parti dedicate e senza l'ausilio di alcun utensile, si trasforma, infatti, da inteneritrice di fettine di bovino, a cubettatrice di carni suine, a taglierina per strisce di pollo per la elaborazione di finger food di qualità.

**Punti di forza del prodotto**

Combina diverse funzioni. Si trasforma velocemente da inteneritrice di fettine di bovino, a cubettatrice di carni suine, a taglierina. Destinata a durare nel tempo.

**Giaretta Italia**  
**Padiglione 2, stand B9**

**Pavimenti ad alte prestazioni 'Chiavi in mano'**  
[www.giarettaitalia.it](http://www.giarettaitalia.it)

**Breve descrizione prodotto**

Giaretta Italia ha sviluppato una competenza specifica nella fornitura e nella messa in opera di pavimenti in klinker antiacido altamente performanti, per l'agroalimentare e per l'industria. Dalle piccole realtà ai grandi impianti, il team industriale Giaretta Italia è formato per affiancare i clienti in ogni fase progettuale: consulenza tecnica, progettazione, assistenza in cantiere ed esecuzione "chiavi in mano" specializzata.

**Punti di forza del prodotto**

Il klinker è il materiale più adeguato attualmente sul mercato per rispondere alle particolari esigenze degli ambienti della lavorazione alimentare: igiene, durata nel tempo, resistenza ai carichi e ai traffici pesanti, resistenza alle aggressioni chimiche batteriche e termiche.

**Specifiche tecniche**

Materiale klinker antiacido. Giaretta Italia opera secondo i severi parametri della certificazione Uni En Iso 9001:2008 - Csqa 6078.



**Indumetal**  
**Padiglione 4, stand A6**

**Protezioni antiurto a norma Haccp**  
[www.indumetal.it](http://www.indumetal.it)



**Breve descrizione prodotto**

Per il comparto agroalimentare Indumetal dispone di una linea specifica di paracolpi igienici che forniscono tre funzioni: proteggono dai colpi, mantengono l'igiene a norma Haccp, isolano le pareti. Uno dei punti critici delle industrie agroalimentari è il punto di raccordo muro pavimento dove più facilmente si annidano polveri e batteri e dove la movimentazione di mezzi di trasporto può provocare danni. Attraverso sistemi modulari prefabbricati, facilmente componibili Indumetal fornisce un sistema di facile manutenzione e di montaggio rapido che consente la protezione senza interruzione di lavoro e senza ingombro di spazi lavorativi.

**Punti di forza del prodotto**

I sistemi utilizzati da Indumetal sono stati sottoposti a prove di laboratorio da parte di facoltà universitarie e hanno ottenuto autorevoli certificazioni.

# Questa non è una bilancia



Oggi per pesare bene non basta una semplice bilancia: servono sistemi di pesatura in grado di potenziare l'intero processo produttivo, aumentare la qualità e contenere i costi di gestione.

Pesare è un'azione complessa e articolata che necessita di strumenti all'avanguardia che rispondano con precisione ed affidabilità alle diverse esigenze di pesatura e di controllo.

Oggi serve la garanzia di un accurato servizio di consulenza e assistenza, servono passione, esperienza, tradizione e innovazione. Serve Coop Bilanciali che da oltre 60 anni è azienda leader nel settore della pesatura.

Questa non è solo un'azienda, è Coop Bilanciali

**SOCIETÀ COOPERATIVA**  
**BILANCIALI**  
Strumenti e Tecnologie per Pesare

Società Cooperativa Bilanciali Campogalliano - 41011 Campogalliano (MO) Italy - [www.coopbilanciali.it](http://www.coopbilanciali.it) - [cb@coopbilanciali.it](mailto:cb@coopbilanciali.it)



**Fazzini Technology**  
**Padiglione 1, stand B4**
**Macchina affilatrice professionale per coltelli - Modello Compact K10**  
[www.fazzinitechnology.com](http://www.fazzinitechnology.com)
**Breve descrizione prodotto**

La macchina affilatrice professionale Fazzini modello Compact è composta da un corpo principale in alluminio, da un basamento in acciaio verniciato all'interno del quale è installato l'impianto elettrico e da una struttura frontale in acciaio verniciato in cui sono alloggiati le mole. Le mole sono in acciaio C40 rivestite in C.B.N. (Nitrato di boro cubico): questa particolare composizione consente la lavorazione a secco senza problema di surriscaldamento. Le mole per

l'affilatura dei coltelli sono a vite elicoidale, una contrapposta all'altra compenetranti e formano fra loro un angolo costante, permettendo di ottenere un'ottima affilatura semplicemente appoggiando la lama e facendola scorrere fra le due mole. La macchina può montare un sistema di centraggio della lama del coltello R.P.S (Right position system) che permette di tenere la lama perfettamente perpendicolare all'interasse delle mole migliorando ulteriormente la qualità dell'affilatura. La manutenzione è semplice e ridotta

al minimo, incluso il cambio mole da effettuarsi una volta consumato il rivestimento.

**Punti di forza del prodotto**

L'affilatrice Compact K10 permette di affilare coltelli. Progettata per lavorare con frequenza, è consigliata per aziende con volume di attività medio/alto come ristoranti medio/grandi, catering, comunità, macellerie, salumifici, industria alimentare, laboratori affilatura e industria.



# CERTIQUALITY

**PER L'AGRO-ALIMENTARE**
**CERTIFICAZIONE SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

CERTIQUALITY certifica secondo lo Standard ISO 22000:2005 i Sistemi di Gestione della Sicurezza Agro-alimentare delle Organizzazioni che intervengono lungo tutta la filiera alimentare.

**CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO**

La Certificazione CERTIQUALITY è un efficace strumento per differenziare e caratterizzare un Prodotto Agro-alimentare del quale ne attesta la rispondenza ai requisiti di una norma tecnica, di un disciplinare o di un documento tecnico di riferimento (DT).

**CERTIQUALITY È:**

- Certificazione della Sicurezza Alimentare (ISO 22000, FS 22000)
- Certificazione della Rintracciabilità di filiera (ISO 22005)
- Certificazione secondo gli schemi BRC, BRC/IoP, IFS, IFS LOGISTIC, FAMI-QS, GLOBALG.A.P. e CODEX ASSALZOO
- Certificazione di Prodotto secondo i requisiti di documenti tecnici di prodotto (DT)
- Controllo e sorveglianza prodotti regolamentati (DOP, IGP, STG), Etichettatura carni bovine, Marchi regionali
- Certificazione dei Sistemi HACCP
- Ispezioni
- Audit presso i fornitori
- Certificazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001)
- Certificazione della Sostenibilità (ISO 14001, EMAS, ISO 50001, EPD, LCA, CARBON FOOTPRINT, GHG GAS SERRA)
- Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza (BS OHSAS 18001)
- Certificazione della Responsabilità Sociale (SA 8000, GRASP)
- Formazione


**ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ**

 Via G. Giardino 4 - 20123 MILANO - tel. 02 8069171 - fax 02 86465295 - [certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it)
[www.certiquality.it](http://www.certiquality.it)

 VENEZIA: tel. 041 099.1302/.2082 - BOLOGNA: tel. 051587121.75/.86 - FIRENZE: tel. 055 577304/9060233  
 ROMA: tel. 06 97271.106/.098 - NAPOLI: tel. 081 5628494 - BARI: tel. 080 5046136 - CATANIA: tel. 095 497087

**Corni Dante**  
**Padiglione 4, stand C5**
**Etichettatrice L11/Sigillo Oplà**  
[www.cornidante.191.it](http://www.cornidante.191.it)

**Breve descrizione prodotto**

La nuova etichettatrice L11 è una macchina a funzionamento elettro-pneumatico. Si presenta con un robusto telaio in acciaio inox progettato per garantire lunga durata nel tempo a contatto con ambienti umidi. Il modello L11 stampa e taglia automaticamente il nuovo sigillo in materiale plastico denominato 'Oplà'. Ideato per l'applicazione manuale alla corda di ogni tipo di salume, 'Oplà' permette di gestire la rintracciabilità dei prodotti e la loro identificazione. Viene fornito in comode bobine, con un lato recante il logo del cliente stampato a più colori. Sul retro del sigillo trovano spazio tutte le informazioni necessarie ad identificare il prodotto quali: nome articolo, ingredienti, bollo CE, data di produzione, di scadenza, lotto e varie tipologie di barcode. La gestione delle liste ingredienti e delle altre informazioni avviene a Pc, tramite un software veloce e intuitivo. Le etichette create vengono memorizzate e trasferite alla macchina grazie alla key-pad in dotazione. E' sufficiente impostare il numero di sigilli strettamente necessario alla produzione del momento e avviare la stampa. Il pre-intaglio con cui sono forniti i sigilli, oltre a permettere velocità di applicazione alla corda dei salumi, ne garantisce la permanenza su quest'ultima. La possibilità di modificare le etichette create in ogni momento, permette al cliente di far fronte immediatamente alle variazioni degli ingredienti o della legislazione sanitaria.

**Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto**

Salumi insaccati.

**Punti di forza del prodotto**

Velocità e praticità di applicazione, ingombro limitato.

**Specifiche tecniche**

Peso: 29 Kg.

Dimensioni: l 34cm x p 110cm x h 45 cm.

## Travaglini Padiglione 4, stand C6

Dal 1950 Travaglini è un'azienda leader nella costruzione di impianti per l'asciugamento e la stagionatura dei salumi, grazie all'esperienza maturata dalla collaborazione con i più importanti salumifici di tutto il mondo. Le tecnologie, unite alle competenze degli esperti, supportano il cliente nella risoluzione di tutti i problemi legati alla maturazione dei salumi, nelle applicazioni più specifiche.

**Impianti di asciugamento e stagionatura salumi**  
[www.travaglini.it](http://www.travaglini.it)

### Breve descrizione prodotto

Impianti di asciugamento e di stagionatura per i salumi.

### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Tutti i tipi di salumi.

### Punti di forza del prodotto

Grazie alla potenza frigorifera installata, è possibile eliminare, fin dalle prime ore di asciugamento, una notevole quantità di acqua del prodotto, anche a temperature ambiente relativamente basse. Riducendo così l'attività dell'acqua, si controllano le fermentazioni e si elimina il pericolo di acidità. Negli impianti "Turbo" la distribuzione dell'aria avviene mediante due canali laterali a parete, completi di particolari iniettori tronco-conici opportunamente dimensionati. Un attuatore lineare e un sistema di serrande regolano continuamente la portata dell'aria nei due canali di mandata, in modo da ottenere una lama d'aria in continuo movimento all'interno del locale. Inoltre è possibile prevedere delle posizioni di sosta intermedie e la durata della sosta stessa. La ripresa dell'aria avviene mediante canalizzazioni a soffitto complete di bocchette di aspirazione regolabili.



### Specifiche tecniche

Il sistema computerizzato, oltre a monitorare la temperatura e l'umidità relativa, consente di impostare programmi predefiniti; controllare la temperatura dei fluidi e del calo peso; registrare e visualizzare in un'unica schermata l'andamento grafico di più variabili (temperatura, umidità); verificare il corretto svolgimento di tutto il ciclo di maturazione.

## Risco Padiglione 5, stand E4-E5

Risco è il nome di riferimento per la fornitura di macchine e sistemi per l'industria alimentare, in particolare per la lavorazione della carne. La produzione Risco include un'ampia gamma di insaccatrici sottovuoto per salumi, insaccatrici speciali per prosciutto e mortadella, linee di preparazione quali tritacarni e impastatrici, sistemi per carne macinata in vaschetta, sistemi di formatura e costruzione, legatrici e tutta una serie di accessori studiati appositamente per il settore alimentare.



**Insaccatrici per salame e prosciutto - serie Rs 600**  
[www.risco.it](http://www.risco.it)

### Breve descrizione prodotto

Risco presenta alcune importanti novità tecnologiche e nuove interessanti soluzioni per la lavorazione della carne e di altri prodotti alimentari. Particolare attenzione viene riservata alle nuove insaccatrici della serie RS 600. I tre modelli RS 613, RS 614, RS 615 si distinguono per il doppio meccanismo di creazione del vuoto e tramoggia a pavimento. Questi modelli sono disponibili per la produzione di prosciutto ricomposto e per la produzione di impasti macinati particolarmente asciutti, come il salame.

**Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto**  
Salame e prosciutto.

### Punti di forza del prodotto

I vantaggi del sistema a doppio vuoto Risco sono molteplici per assicurare un prodotto finale compatto, di elevata qualità e con totale assenza di aria nel prodotto. La pompa di insacco a grandi celle di trasporto permette di accompagnare l'impasto di carne per un breve tratto così da ridurre al minimo il suo passaggio per l'insacco, per una qualità suprema del prodotto. La serie RS 600 si adatta perfettamente alle esigenze di produzione del medio e grande produttore, garantendo elevata flessibilità produttiva, eccellente performance e un'ottima accuratezza di peso delle porzioni.

XXIII

# Gli ingegneri del gusto

**Eurocarne**  
espositore 2012

Visitateci ad Eurocarne:  
Hall 4 / stand C3

## Affettiamo per portare il gusto e il sapore nella forma migliore.

La padronanza della tecnologia con un apprezzamento per il gusto e il sapore - questa è la passione di TREIF. Tagliare carne, formaggio, pane, pesce e salumi è il nostro lavoro. Ma noi siamo più che semplici fornitori di sofisticata tecnologia. Progettiamo i nostri macchinari con passione, tenendo sempre ben presente come i nostri clienti possono presentare e utilizzare al meglio i loro prodotti tagliati sul mercato. Come realizzatori di soluzioni per il taglio, c'è una sola misura per il nostro successo: la soddisfazione dei nostri clienti, indipendentemente dal fatto che si tratti di taglio in cubetti, porzioni, affettato o taglio del pane.

Per informazioni dirette, professionalità e competenza, potrete contattare il nostro Luca Brugnoli. Cellulare: +39 346 4968683, Email: [luca.brugnoli@treif.com](mailto:luca.brugnoli@treif.com)

[www.treif.com/italy](http://www.treif.com/italy)

Passion for Food Cutting



...da oltre **60** anni

leader nel food processing

Affettatrici	●	Pressa hamburger
Tritacarne	●	Cutter
Inteneritrici	●	Tagliaverdure
Tagliastrisce	●	Macinapane
Segaossi	●	Robot multiuso

# OMAS<sup>®</sup>

## Food Machinery

OMAS SpA  
21040 Oggiona S. Stefano (VA)  
Via 4 Novembre, 6  
Tel. +39 0331214311 - Fax +39 0331214350

[www.omasfoodmachinery.com](http://www.omasfoodmachinery.com)  
[info@omasfoodmachinery.com](mailto:info@omasfoodmachinery.com)

### Odenberg - Tomra Sorting Padiglione 4, stand G7

Odenberg vanta più di 40 anni di esperienza in soluzioni superiori per processi industriali e freschi dell'industria alimentare. L'azienda è leader di mercato nel settore delle selezioni ottiche, tecnologie di sbucciatura automatica per frutta e verdura e dei processi analitici dedicati al mercato delle carni, delle salse e caseario.

**Analizzatore Odenberg - Qvision 500**  
[www.tomra.com](http://www.tomra.com) - [www.odenberg.com](http://www.odenberg.com)

#### Breve descrizione prodotto

L'analizzatore Odenberg - Qvision 500 è uno strumento in grado di misurare con estrema precisione le quantità di grasso, proteine e umidità all'interno della carne direttamente sulla linea produzione. Grazie all'uso della tecnologia trasflettiva è possibile utilizzare questo analizzatore sulle linee di taglio o sui macinati rendendo semplice il controllo della lavorazione senza l'utilizzo di macchine a raggi X.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Tutti i prodotti a base di carne macinata sia suina che bovina, come salami, mortadelle, polpettoni e hamburger.

#### Punti di forza del prodotto

Affidabilità, precisione, semplicità d'uso, calibrazione automatica, costi di esercizio molto bassi. L'analizzatore Odenberg - Qvision consente: elevati standard qualitativi, un notevole risparmio per minor spreco di carne magra, elimina la possibilità di contestazioni per eccesso di grasso, elimina l'errore umano, produce report fornendo piena tracciabilità di tutti i lotti prodotti e consente il controllo di qualità automatico delle materie prime. Con oltre 5mila installazioni in oltre 40 paesi, il Gruppo Tomra Sorting è leader nel mercato mondiale dell'analisi in linea ad alta velocità. Appliciamo la nostra tecnologia all'industria alimentare, mineraria e del riciclo, con i marchi Odenberg, CommodasUltrasort e Titech.

#### Specifiche tecniche

Dimensioni in cm 190 x 94 x 180 - alimentazione 220 mono-fase.



### Tecno Pack Padiglione 5, stand B3

**Confezionatrici flow pack Fp 027**  
[www.tecnopackspa.it](http://www.tecnopackspa.it)



#### Breve descrizione prodotto

Tecno Pack mette a disposizione la propria tecnologia di vertice con il sistema di confezionamento flow pack Fp 027 per creare un vestito su misura per ogni tipo di salume.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Ogni tipo di salume.

#### Punti di forza del prodotto

Fp 027 permette una flessibilità enorme che consente di spaziare dal cacciatore alla mortadella in pochi minuti con la stessa macchina confezionatrice orizzontale totalmente servo assistita. Le alte

velocità operative e la flessibilità consentono, in base ai formati, di confezionare il prodotto con cadenze fino a oltre 100 confezioni al minuto. Realizzando buste perfettamente ermetiche a tre saldature da film barriera si ha un costo confezione nettamente inferiore rispetto a qualsiasi altro sistema come, ad esempio, la termoformatura. Sistemi di codifica dei film stampabile e di etichettatura assicurano sempre la correttezza e completezza dei dati sensibili come peso, prezzo, codice a barre, ora e turno di confezionamento, scadenza.

### Euroetik Padiglione 2, stand E4

**Etichettatrice: mod.5004/2S-PE**  
[www.euroetik.it](http://www.euroetik.it)

#### Breve descrizione prodotto

Il modello 5004/2S-PE è un sistema di etichettatura con svariate possibilità di utilizzo. Permette di applicare etichette autoadesive sulla parte superiore e inferiore delle confezioni e può essere utilizzato come fine linea o con caricamento manuale. La doppia testa etichettatrice in scambio permette di evitare il fermo produzione per le operazioni di cambio bobina etichette. Il sistema pneumatico di piega etichetta è regolabile per adattarsi a molteplici tipologie di eti-

chette e di confezioni (vaschette di pollame, arrosto, rotelle di pollo o affettati).

#### Specifiche tecniche

Capacità produttiva: 3.600 pezzi/ora.  
Velocità di distribuzione: da 3 a 30 mt/minuto.  
Precisione di applicazione: +/- 1mm.  
Peso: 160 Kg.



## Multivac Padiglione 4, stand C3

Termoformatrice F 100  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)



### Breve descrizione prodotto

Le termoformatrici Multivac Baseline confezionano ogni tipo di prodotto in modo automatico, igienico ed economico. Sono progettate per l'utilizzo di una vasta gamma di materiali di confezionamento e sono caratterizzate da un design per una facile pulizia e dagli elevati standard tecnologici e qualitativi Multivac.

### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Tutti i tipi di salumi.

### Punti di forza del prodotto

Le termoformatrici Multivac sono ampliabili modularmente e, grazie agli stampi realizzati su misura e alle numerose possibilità di equipaggiamento, sono adatte a ogni esigenza di confezionamento. Sono costruite in acciaio inox di alta qualità e lunga durata e permettono una completa pulizia, grazie al design. Ottimizzato per la pulizia e l'igiene. L'interfaccia operatore con display a sfioramento e interfaccia utente HMI 2.0, garantiscono la massi-

ma semplicità di utilizzo.

Presentano un'ottima efficienza energetica per i sistemi di trasporto film, di sollevamento e di taglio.

Sono adatte alla produzione di confezioni in atmosfera modificata (MAP) e contenute di ossigeno controllato (opzionale).

### Specifiche tecniche

Fascia macchina: 285, 320, 355, 420 mm.

Passo: senza preriscaldamento ≤ 300 mm – con preriscaldamento non disponibile.

Sfondamento: ≤ 95 mm.

Sistema di azionamento: FC Drive.

Comando: IPC 06 con HMI 2.0.

*Equipaggiamenti opzionali*

Fotocellula per film superiore stampato.

Dispositivi per taglio trasversale: QRF (taglio netto), QRZ (taglio a zig-zag), QRP (per materiali speciali), fustella FS 03 (per film rigido).

Taglio longitudinale: taglio a pressione, albero portalambe.

## Treif Padiglione 4, stand C3

Treif Mascinenbaum GmbH da 60 anni è un'azienda specializzata in macchinari per il taglio in porzione, fetta o cubetto di prodotti alimentari.

Porzionatrice Falcon hybrid  
[www.treif.com/italy](http://www.treif.com/italy)



### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Tutti i tipi di salumi, sia che siano freschi, sia cucinati.

### Punti di forza del prodotto

Utilizzando un sistema 4D-camera è in grado di soddisfare grandi produzioni e garantire una precisione mai vista prima.

La macchina è progettata per porzionare a peso

costante o a spessore predeterminato. Il nome hybrid deriva dalla particolare possibilità di lavorare sia prodotti con osso, sia senza, sia che siano freschi, cucinati o affumicati.

Grazie all'attenta precisione, la Falcon hybrid raggiunge produttività elevate. La macchina presenta superfici in acciaio inossidabili resistenti a getti d'acqua e pressione e di un meccanismo apribile per pulirla velocemente.

MACCHINE E SISTEMI  
PER L'AUTOMAZIONE  
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



**GELMINI**  
S.r.l.

**NOI I SALUMI  
LI LAVORIAMO COSÌ**



### Budelleria Monviso Padiglione 5, stand C7-D7

Boa Italia srl è un'azienda piemontese di consolidata tradizione, che da oltre 60 anni è specializzata nel commercio di una vasta gamma di articoli per la produzione dei salumi e del loro confezionamento. Non solo si occupa della distribuzione di budella naturali e salate, di spezie e additivi per salumi, ma anche di articoli vari per macellerie e aziende del settore. Recentemente, l'azienda ha acquisito la distribuzione di un famoso marchio di buste sottovuoto "termoretraibili".

**Sistema BOA: budello naturale ovino**  
[www.boaitalia.eu](http://www.boaitalia.eu)



#### Breve descrizione prodotto

È un sistema brevettato che permette il montaggio dei budelli su una guaina flessibile fino a 45 mt per ogni stick, con sovrapposizione praticamente invisibile.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Salsiccia, salsiccia fresca e salsiccia stagionata.

#### Punti di forza del prodotto

Praticità, facilità d'uso, alta resa alla produzione. Ridotti tempi di ammolto, shelf life fino a tre anni, completa tracciabilità del prodotto in ogni sua fase del processo.

#### Specifiche tecniche

Budello di montone, proveniente dall'intestino tenue, calibrato, arricciato su una guaina di plastica morbida, secondo il procedimento brevettato Sistema BOA, che consiste nell'assemblare più tronconi di budello e permette il trasferimento diretto sulla cannula dell'insaccatrice.

Viene confezionato in sacche in poliammide e polietilene saldate. Ogni sacca contiene 10 mazze montate su tubetto in 2 litri di soluzione per la conservazione. Il prodotto è presentato in salamoia, una soluzione tamponata a base di prodotti ammessi al trattamento delle budella naturali.

### Velati Padiglione 4, stand D-E-F-G

**Tritacarne frantumatore tipo Tfr**  
[www.velati.com](http://www.velati.com)

#### Breve descrizione prodotto

Il tritacarne frantumatore Velati è utilizzato per sgrassare e macinare blocchi di carne congelata, fino ad arrivare a temperature di -20°C con una piastra di uscita con fori da 8 mm. La potenza del motore di 110 kw e la capacità della macchina permettono di raggiungere anche produttività fino a 10 ton/ora. La macchina, dotata di un'elica di frantumazione del diametro di 350 mm e di una bocca con piastre e coltelli, può anche essere opzionalmente costruita con velocità differenziata tra elica e coltelli, garantendo un'elevata duttilità e flessibilità nell'utilizzo e nelle lavorazioni successive del prodotto. La vasca d'inserimento blocchi ha una capacità di circa 400 litri, studiata appositamente per ricevere più blocchi congelati contemporaneamente.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Ideale per la produzione di mortadella, cotechini, hamburger, wurstel.

#### Punti di forza del prodotto

Prodotto in due versioni, con bocca d'uscita da 300 mm o da 400 mm, garantisce un processo di frantumazione dei blocchi senza rovinare il prodotto e con un procedimento continuo senza interruzioni di produzione. Il tritacarne, infatti, può essere impiegato singolarmente oppure inserito in una linea di produzione automatica a seconda delle esigenze del cliente, raggiungendo livelli di produttività elevati.

#### Specifiche tecniche

Potenza totale: 110 Kw.  
Capacità vasca: 400 lt.  
Produzione: 10 ton/h.  
Dimensioni: 3500x1350x2000(h).  
Peso: 4200 Kg.



### Coop Bilanciai Padiglione 4, stand C3

Cooperativa Bilanciai garantisce al cliente la migliore soluzione ad ogni problema di pesatura con la sua varietà di bilance industriali: pese a ponte, piattaforme di pesatura, sistemi a celle di carico, pesatura con etichettatura, pesatura e conteggio omologata e da uso interno. Ogni marchio e ogni azienda del gruppo rappresentano una garanzia di qualità nei rispettivi settori di intervento: Cooperativa Bilanciai è in grado di affrontare tutti i campi della pesatura ed erogare servizi dalla pesatura industriale alla pesatura di precisione e da laboratori grazie alla professionalità di tecnici altamente qualificati.

**Mars, Venus, Mercury**  
[www.coopbilanciai.it](http://www.coopbilanciai.it)



#### Breve descrizione prodotto

Pesatura, controllo ed etichettatura di salumi affettati in busta e vaschetta.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Tutti i tipi di salumi affettati.

#### Punti di forza del prodotto

La gamma di prodotti di Coop Bilanciai, oltre a pesare, controllare ed etichettare, risponde anche alle moderne esigenze di packaging, grazie al sistema di trasporto ed allineamento delle vaschette e delle buste (anche in cartone); a sistemi di stampa ed applicazione multipli, in grado di gestire etichette sia in carta termica sia in carta o materiali plastici (anche trasparenti); sistemi di applicazione ad alta precisione ed efficienza, in grado, grazie ai particolari sensori, di allineare l'etichetta perfettamente. Nella fase di etichettatura e spedizione Coop Bilanciai offre ai clienti software specializzati, macchine automatiche per pesare, controllare ed etichettare i salumi.

### Sensient flavors Italy Padiglione 2, stand 3

**Linea Sensient per carni**  
[www.sensient.com](http://www.sensient.com)

#### Breve descrizione prodotto

Gli ultimi sforzi del team di aromateri e tecnologi dedicato alle carni hanno dato vita ad una linea innovativa caratterizzata da uno speciale "flavor release" e dal profilo aromatico fedele e naturale: contribuisce a migliorare le note di testa e riduce le perdite aromatiche durante i processi di cottura.

#### Punti di forza del prodotto

La linea apre interessanti sviluppi per nuovi prodotti alimentari e risolve problemi legati alla shelf life e ai trattamenti tecnologici. Sensient Flavors, azienda leader nella produzione di aromi e ingredienti per l'industria alimentare, con sede italiana, situata ad Omago (Mb), vanta un impianto produttivo all'avanguardia ed un eccellente gruppo di ricerca e sviluppo locali. Si avvale di un ampio portafoglio prodotti dedicato all'industria delle carni lavorate, dei piatti pronti, dei sughi e delle paste ripiene.



### Inox Meccanica Padiglione 5, stand C5, C6-D5, D6

L'azienda Inox Meccanica nasce nel 1975 ed è specializzata nella produzione di macchine per l'automazione nel processo della lavorazione di carni e salumi, nonché per il lavaggio di contenitori, utensili, stampi e altri prodotti legati all'industria alimentare. Inox Meccanica offre anche un servizio di consulenza e assistenza tecnologica per tutte le aziende che necessitano di know how, oltre che di macchinari.

**Insaccatrice clippatrice automatica PIC99B, per "Fiore crudo"**  
[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)

#### Breve descrizione prodotto

Ideata per la formatura, l'insacco, il tensionamento e la clippatura di salumi.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

Pancette, coppe, bresaole, prosciutti. Salumi in budello sintetico, rete, calza o films plastici forati e non. In particolare questa macchina è usata per la realizzazione di "Fiore Crudo", un prosciutto da affettare, prodotto con un accorciamento delle tempistiche, partendo da un'esemplificazione del processo produttivo.

#### Punti di forza del prodotto

I calibri realizzabili possono variare da 70 a 160 mm, per una lunghezza massima di 800 mm. In funzione delle dimensioni del prodotto viene utilizzato un opportuno stampo formatore, facile da inserire e da sostituire. L'operatore carica il prodotto nell'apposito stampo, e aziona il pulsante start. A questo punto si avvia il ciclo automatico composto dalle seguenti fasi: chiusura automatica del portello pressa e

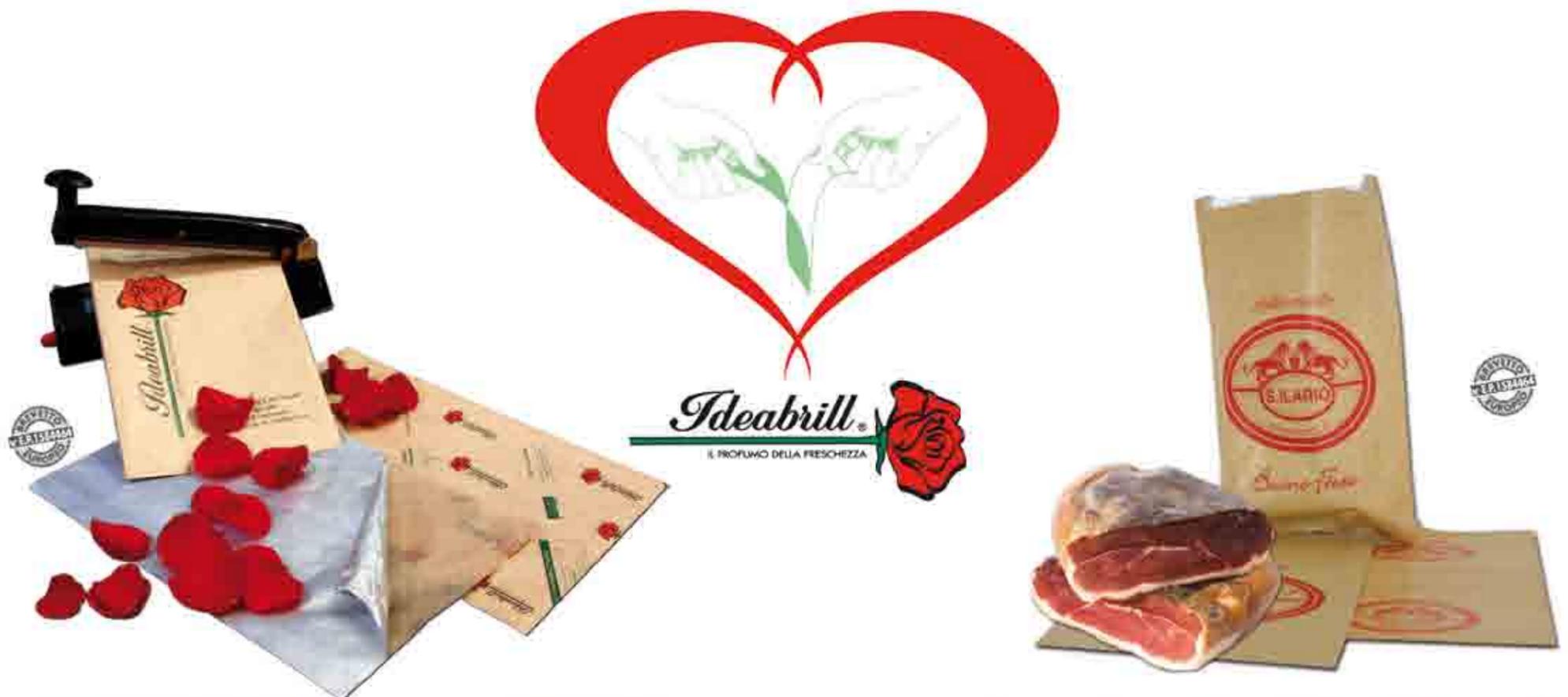


conseguente partenza del ciclo di confezionamento, formatura, insacco, tensionatura, clippatura da entrambe le parti, con inserimento a richiesta di un'asola per appendere il prodotto. Infine seguono taglio del budello ed espulsione del prodotto mediante apposito nastro trasportatore. La macchina è già fornita di uno stampo cilindrico e relativi accessori. Il calibro viene scelto dal cliente al momento dell'ordine, a richiesta possono essere forniti ulteriori stampi. La testata di clippatura è completa

di due serbatoi clips da 3000 pezzi ciascuno. Il funzionamento e la gestione della macchina sono controllati da un PLC e relativo display con cui è possibile visualizzare e variare in tempo reale tutti i parametri del ciclo di lavoro.

#### Specifiche tecniche

Produzione: 5/7 pezzi al minuto.  
Consumo aria compressa: 1.200 Nl/min.  
Pressione d'esercizio: 6/77 bar.  
Altezza piano lavoro: 900 mm.  
Potenza elettrica assorbita: 1,5 kw.



[www.separaevinci.so4.it](http://www.separaevinci.so4.it) (concorso a premi CO/1200844)

Il nuovo efficace veicolo pubblicitario del tuo marchio

## SE SON ROSE FIORIRANNO

Unisci il tuo marchio ad IDEABRILL® e fai sbocciare la rosa della freschezza

**Ideabril®** è un brevetto unico nel settore del packaging alimentare, perché riesce a coccolare i cibi freschi, mantenendoli come appena tagliati per più giorni, e al tempo stesso rispetta l'ambiente.

Si tratta di un'eccellenza italiana, che in pochi anni è riuscita a rivoluzionare il modo di confezionare gli alimenti freschi e che ha ricevuto numerosi premi, tra cui il Premio Carte per tecnologia e innovazione e l'Oscar dell'imballaggio 2011 per la sua versione dedicata alla pescheria.

Altamente eco-compatibile, **Ideabril®** adesso è protagonista del 1° Concorso Nazionale "Separa e vinci la natura", un'iniziativa che mira ad insegnare ai consumatori finali a fare la raccolta differenziata, dandogli anche la possibilità di vincere bellissimi premi.

Inoltre si tratta di un prodotto che finisce quotidianamente nelle case di molte persone e che si presta così ad essere un efficace veicolo pubblicitario per tutte le industrie. Infatti dopo l'apertura, grazie al metodo di confezionamento suggerito da Esseoquattro, il sacchetto salvafreschezza può essere riutilizzato più volte per conservare o congelare altri cibi, e questo permette di mantenere il proprio brand/prodotto sulla tavola dei consumatori per diversi giorni, aumentando così la resa pubblicitaria. Per le industrie del food c'è poi un altro valore aggiunto perché, oltre a pubblicizzare il proprio marchio nei salvafreschezza **Ideabril®** offriranno anche un packaging che conserverà meglio e più a lungo tutte le caratteristiche organolettiche del proprio alimento.

**Pensi che il tuo prodotto sia uguale agli altri o lo reperi unico?  
Perché accontentarsi di un imballaggio normale se puoi avere Ideabril®?**

TESTATO DA



*Firmiamo l'autenticità  
La Rosa Per Voi*



  
**ESSEOQUATTRO**  
L'IDEA CHE AVVOLGE  
[www.so4.it](http://www.so4.it)



**Meat innovation**  
**Padiglione 4, stand G5**

**Zangola Scharfen Hr 2035-20**  
[www.meatinnovation.it](http://www.meatinnovation.it)

**Breve descrizione prodotto**

La zangola Scharfen Hr 2035-20 è adatta alla produzione di prodotti marinati, tagliate, panati, siringati, pezzi interi da salare, carne da grigliare, prosciutto cotto. L'attrezzatura è caratterizzata da un'unica scocca sottostante, che riunisce tre macchine, da 20-25-35 litri. A seconda delle esigenze, può essere ordinata col barile scelto, (20 litri circa per 8 Kg di prodotto totale; 25 litri circa per 10 Kg; 35 litri se si lavorano 15 Kg di prodotto finito).

**Punti di forza del prodotto**

L'azione del massaggio, con l'aggiunta di appropriate saline, combinata all'azione della lavorazione in assenza d'aria, consente alla carne di divenire morbida, e di assorbire la salina fino al 20% in più, del peso originario, senza che questa fuoriesca in cottura. Con la stessa macchina è possibile salare anche i pezzi interi per la stagionatura, abbattendo notevolmente i tempi di lavoro e ottenendo un risultato migliore (2 giorni contro 15 giorni circa). Con questa macchina si può anche lavorare e intenerire qualsiasi fettina o pezzo di carne, dal pezzo di prosciutto, alla lavorazione di tagliate eccezionali, senza limite di utilizzo.



**Iozzelli Macchine**  
**Padiglione 4, stand F7**

**Blenders**  
[www.iozzelli.it](http://www.iozzelli.it)

**Breve descrizione prodotto**

Oltre alla costruzione delle tradizionali impastatrici a palette intersecanti, Iozzelli realizza anche un'ampia gamma di mescolatori (Blenders), con capacità vasca da 300 fino a 5000 litri, caratterizzati da alberi mescolatori non intersecanti allestibili con nastri a spirale o palette e scarico frontale ad apertura pneumatica.

**Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto**

I Blenders sono indicati per la mescola e la standardizzazione di variati prodotti. Trovano applicazione sia nell'impasto dei salumi più tradizionali (dai vari tipi di salami alle emulsioni) sia nella lavorazione di diversi prodotti alimentari: dai ripieni delicati per pasta fresca fino alle salse gastronomiche.

**Punti di forza del prodotto**

Esiste una ricca gamma di dotazioni disponibili: esecuzione sottovuoto, iniezione di CO2, gestione elettronica con PLC, celle di pesatura, giri variabili, oltre all'esclusivo sistema di sollevamento idraulico per le capacità più piccole (300 litri).

Presupposto di ogni macchina è la robusta costruzione caratterizzata dai riduttori meccanici in acciaio inox, con trasmissione a vite senza fine (né catene né cinghie) e corone dentate in bronzo per prestazioni di straordinaria affidabilità e durata nel tempo.

**Specifiche tecniche**

Considerata l'ampia gamma, le dimensioni e le caratteristiche tecniche possono essere molto variabili, a seconda delle differenti esecuzioni e delle diverse capacità della vasca di mescola.



**G.Mondini**  
**Padiglione 4, stand B2**

**Trave-1000 / Traysealer**  
[www.gmondini.com](http://www.gmondini.com)

**Breve descrizione prodotto**

Macchina chiuditrice per vaschette preformate. Il prodotto è caratterizzato dalla flessibilità di utilizzo. La chiuditrice, in poco tempo, riesce ad applicare con un semplice e veloce cambio stampo, diverse tipologie di confezione realizzate quali in M.A.P., Skin, Skin Protruding e Skin Super Protruding, Mirabella e Stretch Seal. Queste confezioni garantiscono la freschezza e le norme igieniche, presentandosi, al contempo, innovative e originali, come richiesto dalle esigenze di mercato.

**Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto**

Affettati, bistecche / MAP; Skin; Skin Protruding; Skin Super Protruding / manzo, suini, ovini, pollame.

**Punti di forza del prodotto**

Le caratteristiche delle macchine chiuditrici



Mondini sono l'efficienza, dovuta alla ridotta presenza di componenti di consumo e di usura, la semplicità di utilizzo, in quanto la competenza e l'impegno richiesti dall'operatore sono minimi. Il sistema praticamente indistruttibile garantisce affidabilità. Altri punti di forza del prodotto sono

la velocità e l'igiene, garantito dal design totalmente aperto che permette una pulizia completa.

**Specifiche tecniche**

Peso: 4.500 Kg.  
Dimensioni: 4,85 x 1,02 x h 2,2 mt.  
Potenza motore: 8.000 Kg.

**TecnoBrianza**  
**Padiglione 5, stand E2**

L'azienda presenterà ad Eurocarne varie macchine, tra cui manipolatori per lo spostamento dei salumi e la ATE-01, macchina studiata per la legatura dei salami. Il vero fiore all'occhiello che l'azienda presenta ad Eurocarne è la macchina G1, annodatrice di testa per salami.

**G1 Annodatrice di testa**  
[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

**Breve descrizione prodotto**

Annodatrice di testa per salami con nodo autoserrante e asola.

**Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto**

Salami.

**Punti di forza del prodotto**

La G1 è una macchina studiata per la legatura dei salami con budello naturale e/o sintetico, con taglio automatico dell'eccedenza del budello. Con la G1 è possibile effettuare nodi con asole regolabili oppure nodi semplici con la possibilità di regolare la lunghezza dello spago. Posizionata davanti all'insaccatrice permette un lavoro continuo e regolare, aumentando così il rendimento, con una velocità di produzione da 24 a 27 pezzi al minuto. E' poco ingombrante e di facile spostamento. Offre la possibilità di legatura Plus che permette di legare prodotti con peso > a 500 gr fino a 1000/1200 gr secondo i tipi di budello, opzione che permette di annodare con più delicatezza i budelli molto fragili mantenendo un nodo molto più resistente sui salami pesanti.

**Specifiche tecniche**

Parti meccaniche in acciaio Inox (304 L).  
Coperchio principale per accesso alla testa di annodatura.  
Sportello di accesso al sistema pneumatico.  
Struttura autoportante in acciaio inox (304 L) con ruote.  
PLC Siemens con scheda memoria.  
Motoriduttore Sew Usocom, potenza 0,37 Kw.  
Massimo diametro di lavorazione:  
+/- 90 mm.  
Pressione aria compressa: 6-7 bar.  
Alimentazione: 380 V - tre fasi.  
Peso lordo: 200 Kg.  
Dimensioni: mm  
1000 x 600 x 1150.



**Officina Masetti**  
**Padiglione 2, stand F5**

**Transpallet in acciaio inox Aisi 304**  
[www.officinamasetti.it](http://www.officinamasetti.it)

**Breve descrizione prodotto**

"Carrello centenario", trans pallet di ultima generazione realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 o, a richiesta, AISI 316. Questo strumento è stato studiato per ben tre anni.

**Punti di forza del prodotto**

Progettato fin nei minimi dettagli per soddisfare la richiesta di un prodotto di sempre maggior qualità e flessibilità. I materiali utilizzati per la costruzione hanno la caratteristica di essere molto resistenti. Il carrello è particolarmente indicato per essere impiegato nei luoghi dove le condizioni ambientali sono più difficili e in cui bisogna rispettare stringenti normative sanitarie. Avvalendosi di un innovativo metodo di costruzione, il nuovo trans-pallet in acciaio inox garantisce una più lunga durata rispetto a quelli tradizionali. Questo carrello idraulico è infatti fabbricato con particolari in acciaio "microfusi" (procedimento a cera persa): nessun pezzo del carrello è soggetto alla ruggine ed è quindi molto più resistente alle aggressioni delle sostanze corrosive e al naturale degrado dell'ambiente lavorativo. Il Carrello del Centenario unisce la sicurezza e l'affidabilità della tradizione Masetti al progresso tecnologico della microfusione.



### Trh climatic system Padiglione 5, stand E7

AS 100 P armadio asciugatura/ stagionatura in pompa calore  
[www.frigorsystem.com](http://www.frigorsystem.com)

#### Breve descrizione prodotto

La produzione in materia di impianti si distingue in due tipologie termodinamiche: una fatta con tecnologie tradizionali (riscaldamento con acqua calda, oppure a resistenze elettriche), e l'altra in 'pompa calore' (marchio registrato), un sistema innovativo applicato agli impianti frigoriferi che consente di produrre 'salumi senza additivi' con celle di asciugatura e stagionatura salumi o formaggi. Tutti gli impianti che utilizzano il sistema brevettato in 'pompa calore', eliminano le problematiche esistenti sui vecchi sistemi e i costi di realizzazione, manutenzione, sicurezza sul lavoro e consumi energetici. Questo sistema brevettato permette, con il solo compressore frigorifero, di riscaldare, deumidificare, refrigerare, umidificare, sbrinare, senza l'aiuto di altre fonti di energia come negli impianti tradizionali, che necessitano del riscaldamento primario con acqua calda o resistenze termiche.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

I macchinari di Trh Climatic System sono ideati per la produzione di qualsiasi tipologia di salumi senza additivi.

#### Punti di forza del prodotto

Grazie alla tecnologia brevettata in 'pompa calore' si risparmia il 78% di energia rispetto agli impianti tradizionali che utilizzano resistenze e acqua calda. Inoltre, dal punto di vista qualitativo del prodotto, si possono asciugare e sta-



gionare salumi senza additivi. Le ultime novità e seguenti sviluppi della Società comprendono il rivoluzionario sistema climatico denominato "Compressor system" applicato a tutti quegli utenti che richiedono il controllo della temperatura e umidità relativa, come nel caso delle carni, formaggi e pesce.

#### Specifiche tecniche

Modelli artigianali - 60/ 100 /200/ 300/ 400 Kg settimanali.

Modelli industriali - da 500 a 5mila Kg settimanali.

### Brema Ice Makers Padiglione 1, stand C4

Cold flakes - gamma Muster modello M250  
[www.bremaice.it](http://www.bremaice.it)

#### Breve descrizione prodotto

Cold flakes - gamma Muster modello M250, come tutti gli apparecchi per la produzione delle scaglie realizzati da Brema Ice Makers, è stato pensato e realizzato con materiali di altissima qualità e secondo le più avanzate tecnologie, senza trascurare la flessibilità d'uso e le dimensioni contenute. Un sistema pensato per il ghiaccio più estremo, capace di sfidare il tempo in ogni condizione climatica.

#### Punti di forza del prodotto

Cold flakes - gamma Muster modello M250 è dotato di un alto potere refrigerante: la sua temperatura d'uscita e lo spessore possono variare in base alle esigenze. Un ghiaccio particolarmente freddo, studiato per applicazioni specifiche all'in-



terno di attività quali: industria ittica, lattiero caseario, lavorazione delle carni, industrie panificatrici e quelle chimiche. Brema Ice Makers ha creato per i suoi clienti il freddo che dura nel tempo e che garantisce la conservazione delle caratteristiche di freschezza degli alimenti.

#### Specifiche tecniche

Il nuovo modello M 250 è studiato appositamente per l'utilizzo nelle lavorazioni delle carni ed è capace di produrre 250 Kg in 24 ore.

### Mapa Blades Padiglione 2, stand B4

Macchina affilatrice  
[www.mapa-blades.eu](http://www.mapa-blades.eu)

#### Breve descrizione prodotto

Affilatrice universale per lame di coltelli elettrici modello Bettcher Whizard e similari. Macchina semplice e versatile idonea all'affilatura di tutti i tipi di lame. Per prosciuttifici, salumifici, macelli.

#### Tipologia salumi a cui è destinato il prodotto

La sua semplicità consente l'utilizzo anche al personale meno qualificato.

#### Punti di forza del prodotto

Alimentazione: 220 volt. Dimensioni: 50 x 40 x 30. Peso: 30 Kg.



**BOA ITALIA S.r.l.**  
BUDELLA NATURALI ED AFFINI - PACKAGING  
Via G. Boetto, 10/12 - 12037 SALUZZO (CN)  
Tel: +39 0175.47.304 - Fax: +39 0175.475.709  
info@boaitalia.eu - www.boaitalia.eu



# BOA Tubes Better

Distributori esclusivisti per Italia e Scandinavia del sistema BOA®

Fino a **45 metri di budello montato** su unica guaina con sovrapposizione praticamente invisibile.

Tutta la gamma di budella naturali ovine, suine, bovine ed equine, groppini di montone montati su guaine flessibili e tubetti rigidi.

Tracciabilità garantita in ogni fase del processo di lavorazione fino alla consegna.

Procedure di ammollo con riduzione dei tempi di preparazione fino a "tempo zero".



Agenti per l'Italia di Vacufol GmbH specializzata in buste termoretraibili, flow pack film, bottom film, lidding film, thermoforming film



**VACUFOL**  
CREATING THE BETTER FILM





25°  
SILVER EDITION

meet the meat.

meet

Risparmia tempo!  
Acquista il biglietto online  
[www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it)

# Eurocarne

25° Salone Internazionale delle Tecnologie  
per Lavorazione, Conservazione,  
Refrigerazione e Distribuzione delle Carni  
**Verona | 24-27 maggio 2012**

Fiera di Verona, ingresso "Cangrande" - Viale del Lavoro, 8  
Orari: 9.30 - 18.00 - 27 maggio: chiusura 17.00

Organizzata da:



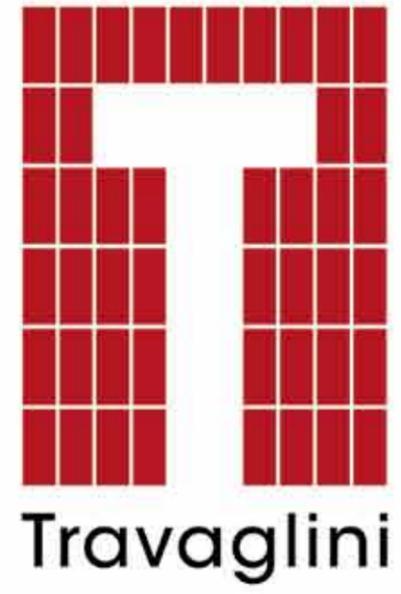
Promossa da:



Con il supporto di:



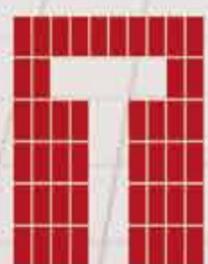
Eurocarne 2012 ha i numeri giusti per sviluppare nuove occasioni di business e per mettere tanta carne al fuoco sulle evoluzioni del settore. È l'evento dove incontrare espositori qualificati, scoprire nuove tecnologie, materiali e prodotti all'avanguardia. Una fiera sempre più ricca di novità, un punto di incontro con convegni, dimostrazioni e tavole rotonde su un settore in costante evoluzione. Vieni a scoprire Eurocarne 2012.  
**Meet the meat, meet your market.**



*Your ideas. Our solutions.*



**Travaglini S.p.A.**  
Padiglione 4  
Stand C6



**Travaglini**

**Travaglini S.p.A.**  
Via dei Lavoratori, 50  
Cinisello Balsamo  
20092 (MI) Italy  
Tel. +39 02 660971  
Fax +39 02 66013999  
[www.travaglini.it](http://www.travaglini.it)