

F FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

DATI & STATISTICHE

Ucima: nel 2013 fatturato oltre i sei miliardi di euro



Cresce del 9,2%, su base annua, il giro d'affari dei costruttori italiani di macchine per confezionamento e imballaggio. Il 16,9% proviene dalle vendite sul mercato nazionale e l'83,1% dall'export.

Ucima - chiffre d'affaires en 2013: plus de six milliards d'euros

Da pagina XIV a pagina XVII

RETAIL

Alle pagine VI e VII

“Basta con i controlli inutili”

Troppe le verifiche nei punti vendita sul packaging dei prodotti. Con dispendio di tempo e risorse per la distribuzione. L'opinione di Davide Pessina, quality manager per Il Gigante.

“Stop aux contrôles inutiles”



IL CASO



La guerra dei sacchetti

In vigore, da agosto, la legge che regola la commercializzazione delle shopper in Italia. Un provvedimento che mette in ginocchio molte aziende produttrici.

Sanctions pour les sacs shopper non-compostables

Alle pagine VIII e IX

ANTEPRIMA CIBUS TEC - FOOD PACK

“L'innovazione passa da qui”

Numerose le novità descritte da Fabio Bettio, brand manager della manifestazione parmense. Partnership, incremento delle aree espositive, convegni internazionali.

“L'innovation va partir d'ici”



Alle pagine XVIII e XIX

FIERE & MANIFESTAZIONI

A pagina X

Ipack-Ima: un intenso calendario promozionale

Attività di comunicazione capillare per garantire la massima visibilità alla manifestazione, che si terrà a maggio presso Fiera Milano. Con una nuova sezione dedicata ai freschi.



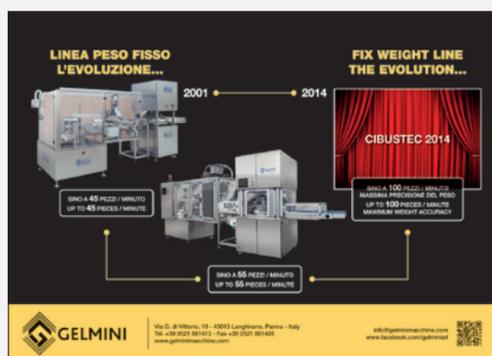
Ipack-Ima: un intense calendrier promotionnel

Schede prodotto: riflettori puntati sulle principali novità proposte dalle aziende

Alle pagine XXII e XXIII

ALL'INTERNO

La macchina del mese



PRIMO PIANO

Stefy: sensori per la sicurezza degli alimenti

È in fase di sviluppo una tecnologia per i controlli rapidi in filiera. Un lettore facile da usare, portatile, rapido e multiparametrico.

A pagina XX

FOCUS ON

Sanificare e conservare con l'ozono

Numerose le applicazioni del gas per carni, salumi, formaggi, dolci e salati. Un processo sviluppato dall'azienda elettrochimica Industrie De Nora.

A pagina XI



Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950

Scegli gli impianti e le attrezzature della
MIGLIORE QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO!

DITTA RAPPELLI
1919
TECNOLATTE-LODI

**Hobby
Cheese**

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU
WWW.TECNOLATTE.IT

Tecnolatte S.r.l. - Viale Italia, 59 - 26900 LODI | Tel.0371 31469 - Fax 0371 436616 - info@tecnolatte.com



EDITORIALE

Piccoli eroi crescono

C'è un settore in Italia che va bene. Che cresce, esporta oltre l'80 per cento della sua produzione, crea occupazione. E' quello dei costruttori di macchine per il confezionamento e l'imballaggio. Un mondo variegato e complesso fatto di oltre 600 aziende che, nel 2013, ha generato un fatturato complessivo di circa sei miliardi di euro.

Un settore sano che ha nell'export il suo volano principale (quasi cinque miliardi di euro di fatturato) senza per questo dimenticare il mercato italiano (circa un miliardo di euro). E' la grande forza della piccola Italia. Quella delle aziende con un fatturato fino a cinque milioni di euro, quasi il 70 per cento del totale.

E' l'Italia delle "fabbrichette", concentrate soprattutto in Emilia Romagna, che vede lavorare fianco a fianco il padrone e gli operai. Lì a sporcarsi insieme le mani. E' questa l'Italia da difendere. Con le unghie e con i denti. Non quella parassitaria che vive sulle spalle della gente. Che traccheggia nei ministeri, nelle Asl, nella scuola. Che non suda. Se non quando si porta il cappuccino dalla macchinetta all'ufficio.

Fanno sorridere dunque le sterili discussioni sull'articolo 18. Come se il problema fosse quello e non invece la tutela di quei comparti che, quelli sì, fanno crescere il Pil nazionale.

E quando si parla di tutela non s'intendono i contributi a pioggia erogati grazie al politico di turno. Molto più semplicemente si vorrebbero meno cavilli, meno carte da firmare, meno tempo da spendere in inutili e costose operazioni burocratico-amministrative.

Perché questo è il punto. Non è possibile che si debbano impiegare cinque anni per avere la licenza di costruzione di un capannone. Non è possibile che, una volta avuto il via ai lavori, tutto si blocchi perché il direttore di un Parco adiacente sostiene che il rumore dei bulldozer impedisce la procreazione del cardellino (è successo in Brianza). Ci sono già tanti problemi nel nostro paese – un esempio è la tutela del credito – se poi li sommiamo ad altri è finita. Per questo sostegno, da sempre, che chi fa impresa oggi in Italia, in modo serio e corretto, è un eroe. Proprio per questo va sostenuto e incoraggiato. Non trattato come fosse un potenziale criminale.

Forse qualcosa però sta cambiando. Forse siamo in vista di una svolta. Speriamo. Il nostro paese ha tutte le potenzialità per scalare tanti gradini. E diventare, grazie alle sue eccellenze, una grande potenza. Grazie ai suoi piccoli, grandissimi eroi.



Les petits héros

Il y a un secteur en Italie, qui est très bien. Qui s'accroît, qui exporte de plus de 80 pour cent de sa production, qui crée de l'emploi. Il est celui des fabricants de machines d'emballage et de conditionnement. Un monde varié et complexe composé de plus de 600 entreprises qui en 2013 ont généré un chiffre d'affaires total d'environ six milliards d'euros.

Une industrie en bonne santé qui a son principal moteur dans les exportations (près de cinq milliards d'euros du chiffre d'affaires) sans oublier le marché italien (environ un milliard d'euros). C'est la grande force d'une petite Italie, celle des entreprises avec un chiffre d'affaires de jusqu'à cinq millions d'euros, près de 70 pour cent du total.

C'est l'Italie des "petites usines", principalement concentrées en Émilie-Romagne, qui voient travailler côte à côte les maîtres et les travailleurs. C'est elle "l'Italie à défendre". Bec et ongles ! Pas celle des parasites qui vivent sur les épaules du peuple. Pas celle des gens qui flânent dans les ministères, à l'Asl, à l'école. Qui ne vont pas se surmener, si non lorsqu'ils amènent le cappuccino de la machine à café jusqu'au bureau.

Toutes ces stériles discussions sur l'article 18 nous font sourire: le problème n'est pas là, mais bien dans la protection de ces secteurs qui font croître le Pib national.

Mais protection ne signifie pas les cotisations versées à la pluie grâce à l'un ou à l'autre homme politique. Tout simplement on voudrait moins de chicane, moins de papiers à signer, moins de temps à consacrer à la paperasserie inutile et coûteuse.

Il n'est pas possible qu'il faille cinq ans pour obtenir le permis de construire un hangar! Il n'est pas possible que, une fois qu'on a eu le feu vert, tout doive s'arrêter parce que le directeur d'un parc adjacent soutient que le bruit des bulldozers va empêcher la procréation du chardonneret (il est arrivé dans la Brianza!)

Il y a déjà tellement de problèmes dans notre pays - un exemple est la protection de crédit - alors si nous allons en ajouter des autres c'est la fin. Voilà pourquoi je dis qu'ils sont des héros ceux qui font des affaires dans l'Italie d'aujourd'hui, avec sérieux et rigueur. C'est précisément pour cette raison qu'ils doivent être soutenus et encouragés. Pas considérés comme des criminels potentiels.

Peut-être quelque chose est maintenant en train de changer. Peut-être une percée va s'ouvrir. Nous l'espérons. Notre pays a le potentiel pour remonter la pente. Et de devenir, grâce à ses excellences, une grande puissance économique. Avec ses petits, grands héros.



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

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

Stampa: Ingraph - Seregno (MB)

Supplemento a Formaggi & Consumi

Periodico mensile

Anno 7 - numero 10

ottobre 2014

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 9 ottobre 2014

angelo.frigerio@tespi.net



We harness actionable data
to fuel our clients' growth.

Growth Delivered



IRi

Growth delivered.

Non vogliamo essere solo fonte di informazioni ed insight per i nostri clienti. Vogliamo fare luce su come usarli per fare evolvere il business. Perché è così che il progresso prende forma. Contribuiamo al successo del vostro futuro: www.iriworldwide.it

Tutto esaurito per Made in Malga. Ad Asiago dal 5 al 7 settembre

Si è svolta dal 5 al 7 settembre ad Asiago la terza edizione di Made in Malga, manifestazione giunta quest'anno alla sua terza edizione. Ne abbiamo parlato con Novella Gioga, dello staff di Guru del Gusto, che organizza l'evento: "Made in Malga è nata nel 2012 come un'operazione culturale di sensibilizzazione sulla produzione e la vita di malga: quest'aspetto è stato adeguatamente affrontato, in questa edizione, con le due ore che abbiamo dedicato ai giornalisti, raccontando le storie di giovani che hanno scelto di dedicarsi alla vita di malga. La manifestazione si svolge ad Asiago, che può essere definita la capitale europea delle malghe: il suo Altopiano, infatti, è quello con il maggior numero di malghe attive in Europa".

Da tre edizioni la manifestazione ha scelto il Salvafreschezza Ideabrill, prodotto dalla Essequattro, come sacchetto per confezionare i formaggi venduti al pubblico. "Il contatto con Essequattro è avvenuto anni fa, durante un'edizione di Formaggi in Villa, tramite un ristoratore che utilizzava i loro prodotti, spiega Novella. Abbiamo scelto Ideabrill per sensibilizzare i produttori a utilizzare un imballaggio all'altezza per i loro formaggi. La qualità, infatti, è un tratto distintivo della produzione di malga: il consumatore la cerca ed è disposto a comprare quantità maggiori di prodotto. Diventa essenziale quindi fornirgli anche un salvafreschezza che mantenga le caratteristiche organolettiche del formaggio di malga. Il messaggio è stato recepito, tanto che quest'anno abbiamo convinto il Comune e la Regione



e i sacchetti, che precedentemente erano stati donati dalla Essequattro in qualità di sponsor, sono stati acquistati dalla manifestazione. In questo modo, abbiamo anche garantito la continuità del fornitore che lavora con Made in Malga da quando è nata". Da segnalare che, tra i partecipanti alla manifestazione, c'è anche La Casara, di Giovanni Roncolato, che da anni ha scelto Essequattro per incartare i suoi formaggi. L'edizione 2014 di Made in Malga ha visto la partecipazione di altri prodotti, oltre ai formaggi: le aziende di distribuzione Diese e Proposta Vini hanno fornito rispettivamente birre artigianali e vini valdostani: "Dobbiamo sempre dare nuovi spunti per rinnovare l'evento di anno in anno. Bisogna aggiungere che i produttori di vini partecipano a Made in Malga perché l'evento funziona, e riescono a vendere tutto il prodotto che si portano da casa".

Da due anni Made in Malga è presente anche in piazza, con uno stand gastronomico che è stato ampliato per quest'ultima edizione. "Siamo rimasti sbalorditi, inoltre, dall'enorme successo ottenuto dai sei laboratori di degustazione, la cui partecipazione costava 10 euro: 300 persone si sono iscritte facendo registrare il tutto esaurito".

La manifestazione si è chiusa ufficialmente il 7 settembre, con un'affluenza di oltre 30mila visitatori, ma ha poi avuto una coda con la rievocazione della transumanza in piazza ad Asiago, dove è stato presentato "Asiago in Malga", il nuovo libro del giornalista Alberto Marcomini, dedicato interamente all'Altopiano e al sistema delle malghe.



Anie Automazione e Messe Frankfurt Italia: successo per il Forum Meccatronica



Successo per la prima edizione della mostra-convegno 'Forum Meccatronica: Innovare e competere con le tecnologie dell'automazione', promossa dal Gruppo Meccatronica di Anie Automazione con l'organizzazione di Messe Frankfurt Italia. La presenza di importanti aziende del settore e l'attualità delle tematiche hanno richiamato, mercoledì 24 settembre al Kilometro Rosso di Bergamo, 468 visitatori. Le due tavole rotonde sono state occasione di confronto fattivo, tra realizzatori e utilizzatori, sui temi della progettazione delle macchine in un'ottica meccatronica e sui processi di produzione, che devono garantire sempre maggiore flessibilità. "La progettazione in un'ottica meccatronica, ovvero con un coordinamento sempre più stretto tra le componenti meccanica, elettronica e informatica, è un fattore di competitività importante oggi per i costruttori di macchine e per gli utilizzatori finali e lo sarà sempre più in futuro, dove l'introduzione dei moderni concetti di Industrie 4.0 renderanno sempre più importante un approccio multidisciplinare a tutti i livelli della filiera industriale", ha dichiarato Sabina Cristini, presidente del Gruppo Meccatronica di Anie Automazione.

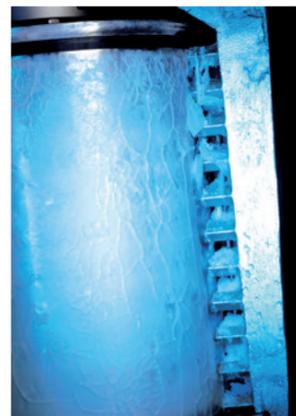
'Riciclare conviene': la compagnia per l'ambiente di Conad e Tetra Pak

Giunge all'ottavo appuntamento la campagna ambientale itinerante 'Riciclare conviene', organizzata da Tetra Pak Italia e Conad. Un progetto che ha l'obiettivo di mostrare i vantaggi della raccolta differenziata non soltanto per l'ambiente, ma anche per i consumatori. Dall'11 settembre fino al 12 novembre 2014, all'interno del Conad Superstore di San Giuliano Terme (in provincia di Pisa), è attiva una postazione interattiva dedicata alla raccolta differenziata dei cartoni Tetra Pak, la quale, a ogni conferimento, rilascia degli eco-scontrini che permettono di ottenere buoni sconto sulla spesa. "Conad del Tirreno ha una grande sensibilità per i temi della responsabilità sociale d'impresa, perciò ha sviluppato un ambizioso piano di sostenibilità energetica e ambientale di cui il progetto Riciclare Conviene con Tetra Pak è un'ulteriore significativa tappa", sottolinea il direttore marketing di Conad del Tirreno, Aurelio Ferrari.



Brema Ice Makers: ghiaccio a basso impatto ambientale per la Gdo

Brema Ice Makers, azienda che opera nel settore delle macchine per la produzione di ghiaccio con sede a Villa Cortese, in provincia di Milano, presenta due nuove gamme G e Muster, compatibili con impianti a Co2 transcritici e a cascata, che presentano un potenziale di riscaldamento globale (Gwp) molto basso, pari a 1, nel pieno rispetto del Regolamento 842/2006. Concepite per soddisfare le emergenti richieste provenienti dal settore Gdo - sempre più orientato verso l'adozione di soluzioni ecosostenibili - possono essere utilizzate per la produzione di ghiaccio granulare e a scaglie piatte sottoraffreddate e si rivelano indispensabili per assicurare una perfetta conservazione e per valorizzare l'appetising di piatti gastronomici e prodotti freschi. Le due nuove serie di produttori modulari sono proposte nelle versioni Split e Dev, progettate per essere collegate a un'unità condensatrice remota o a una centrale frigorifera esistente.



Ue, Horizon 2020: slittano le date di apertura

L'apertura dello sportello agevolativo dell'Unione europea Horizon 2020, a favore dei progetti di ricerca e sviluppo negli ambiti tecnologici, è stata posticipata dal 15 al 27 ottobre 2014. La domanda per le agevolazioni e la relativa documentazione potranno essere inviate attraverso l'apposita procedura di compilazione guidata, nella sezione 'progetti di R&S negli ambiti tecnologici di Horizon 2020' on line sul sito del ministero dello Sviluppo economico. I finanziamenti a disposizione ammontano a 300 milioni di euro, che andranno a favore di progetti di importo compreso tra 800mila e 3 milioni di euro complessivi. Il fondo è destinato alla promozione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di importanza strategica per il rilancio della competitività del sistema produttivo, attraverso un finanziamento agevolato per una percentuale del totale delle spese ammissibili.



Siri organizza il 'Corso nazionale automazione industriale e robotica'

Siri (Associazione italiana di robotica e automazione) organizza il 'Corso nazionale automazione industriale e robotica', con il patrocinio di Anipla (Associazione nazionale italiana per l'automazione), Aidam (Associazione italiana di automazione meccatronica) e Ucimu-sistemi per produrre. Quest'anno i cinque incontri, che si terranno a partire dal mese di ottobre in sedi distribuite nelle province di Milano e Brescia, conigheranno le tematiche industriali più tradizionali con quelle più avanzate, affiancando a lezioni teoriche esperienze pratiche in laboratori qualificati e opportunamente attrezzati. Il corso, rivolto a tutti coloro che si affacciano al mondo dell'automazione e che hanno necessità di approfondire temi specifici, è indicato per tecnici del settore, studenti universitari, ricercatori, docenti. Oltre agli interventi di numerose aziende leader nella robotica e automazione, sono previste visite a industrie e centri di ricerca di primaria importanza per l'automazione italiana e internazionale, per toccare con mano diversi aspetti della tematica.

Messe Frankfurt: più forte nel segmento delle tecnologie

Messe Frankfurt Group festeggia la crescita della sua divisione 'Technology&Production' aumentando la propria offerta nel settore tecnologico, sia a livello nazionale che internazionale. Attualmente il portafoglio mondiale della società comprende circa 60 fiere ed eventi dedicati a quest'area. Un settore ricco di potenziale, verso cui l'organizzazione presta sempre più attenzione. A questo proposito, dal 1° settembre Ruth Lorenz - già coordinatrice della divisione New Events - è a capo dell'area 'Food Technology' (che include la fiera Iffa, dedicata all'industria di lavorazione della carne), dell'area 'Safety&Security' (che include 12 fiere internazionali e convegni) e di quella 'Environment Technology' (che comprende otto eventi). L'obiettivo è quello di sviluppare il business di Messe Frankfurt a livello internazionale, con particolare attenzione verso paesi come l'India e il Sud Africa.

Refrigerazione, Uk: Epta acquisisce Cold Service

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, ha acquisito Cold Service Group Limited, azienda specializzata nella progettazione, installazione e manutenzione di sistemi completi per la refrigerazione e la climatizzazione, nel Regno Unito. "Un'operazione di rilevanza strategica per il Gruppo", si legge in una nota, "se si considera che il settore retail è sempre alla ricerca di partner in grado di offrire servizi di manutenzione e assistenza di elevata qualità, garantendo la massima efficienza e affidabilità degli impianti". Cold Service, attiva da 65 anni, ha sede a Ringwood, nella regione dello Hampshire. Vanta un team di oltre 100 tecnici specializzati, dislocati nel sud dell'Inghilterra. Annovera collaborazioni con clienti quali Harrods, Fortnum & Mason, Greggs, Morrisons, One-Stop e Pret a Manger. Epta è già presente in Uk con il marchio George Barker, attivo nella progettazione e produzione di banchi tailor made e soluzioni a refrigerante naturale.

In tre alla conquista del Nord America

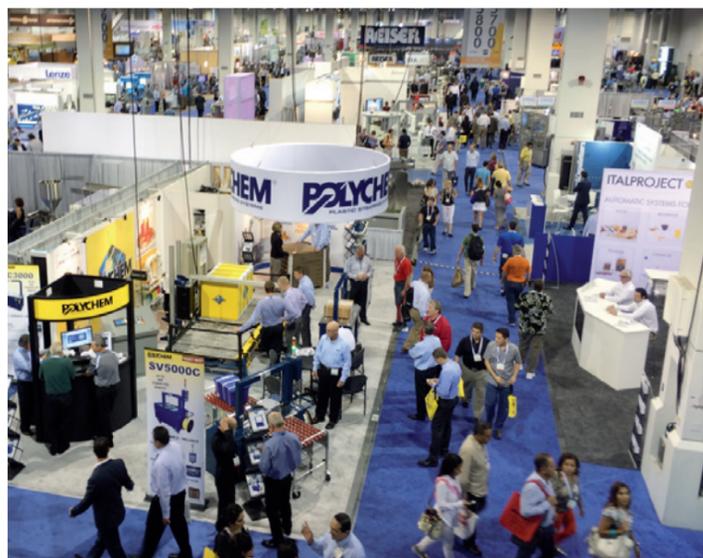
Baruffaldi Plastic Technology, Engin Plast e Comav, tre costruttori italiani di macchine per la lavorazione di plastica e gomma, hanno costituito una partnership con la società Usa Alliance Automation, per creare North Italian Plastic Technology (Nip-Tech), società con sede a Grand Blanc (Michigan). L'obiettivo è quello di fornire assistenza tecnica, servizi di vendita e parti di ricambio ai clienti statunitensi, messicani e canadesi. Nip-Tech basa la sua forza sulle expertise complementari dei vari partners: Baruffaldi per le macchine a estrusione; Primac per macchinari e attrezzature per tubi e corrugati plastici; Engin Plast per granulatori e sistemi pneumatici di trasporto, dosatori e feeders; Alliance Automation per la robotica e l'integrazione dei sistemi.

Ravizza Packaging: nuova filiale in Ohio

Ravizza Packaging - azienda italiana con sede ad Alpignano, nel Torinese, e attiva nel settore macchine confezionamento e imballaggio - ha aperto la prima filiale nordamericana ad Akron, in Ohio. Si chiama Packaging Usa Corp e offrirà assistenza tecnica e supporto amministrativo ai propri clienti a stalle e strisce, occupandosi di sviluppare il mercato per l'ultima novità dell'azienda: Simplicita Bag Smart. Una nuova tecnologia brevettata che consente di formare, riempire e sigillare contenitori e sacchetti direttamente da tubi o rotoli di plastica, evitando il ricorso ai tradizionali preformati, che richiedono fasi di lavorazione distinte e hanno, in genere, un costo maggiore. Ravizza si propone non solo di aumentare il proprio fatturato, attualmente di circa 3,4 milioni di dollari, ma di diversificare il mercato al di là dei confini europei.

Il made in Italy a Pack Expo. A Chicago (Usa) dal 2 al 5 novembre

Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) ha organizzato, in collaborazione con l'associazione di categoria Ucima, una partecipazione collettiva italiana a Pack Expo International, che si svolgerà a Chicago dal 2 al 5 novembre 2014. Si tratta di una delle più importanti fiere dedicate ai settori del packaging e del processing e si svolge in autunno con cadenza annuale in sedi alternate (Chicago negli anni pari e Las Vegas negli anni dispari). L'edizione di Chicago è ritenuta la più importante tra le due, in termini di partecipazione e di qualità delle aziende espositrici. Per l'edizione 2014 gli organizzatori stimano di poter accogliere oltre 45mila visitatori, di cui almeno 5mila internazionali. Nel 2013 le importazioni totali del settore sono ammontate a 1,9 miliardi di dollari, un aumento del 6,8% rispetto al 2012. L'Italia, al secondo posto dopo la Germania, ha raggiunto nel 2013 un totale esportato di 332,7 milioni di dollari (240,2 Euro) e una quota sul totale import statunitense del 17,2%.



Sps Ipc Drives: appuntamento a Norimberga dal 25 al 27 novembre

Sarà Norimberga, seconda città della Baviera, in Germania, a ospitare il prossimo appuntamento con Sps Ipc Drives, la manifestazione che comprende l'intera gamma di prodotti e servizi del mondo dell'automazione industriale, offrendo una panoramica completa del settore.

L'evento, organizzato da Messe Frankfurt Group, si terrà dal 25 al 27 novembre 2014, presso l'Exhibition Centre. Presenti oltre 1.600 espositori, tedeschi e internazionali, oltre ai grandi key player del settore. Un corposo programma di forum e conferenze costituisce, infine, un'ottima occasione per conoscere le novità e le ultime tendenze del settore.

Imballaggi e alimenti. Seminario a Milano, il 18 novembre

L'Istituto italiano imballaggio ha organizzato, per la giornata di giovedì 18 dicembre 2014 presso il Grand Visconti Palace di Milano, il seminario dal titolo "Materiali e oggetti a contatto diretto con gli alimenti". L'incontro si pone l'obiettivo di approfondire tematiche di interesse per il settore dell'imballaggio. In particolare, le relazioni saranno a cura dei rappresentanti dell'Istituto superiore di sanità e affronteranno temi quali: quadro legislativo aggiornato per materiali e oggetti a contatto con alimenti; aggiornamenti e linee guida pubblicate nel Regolamento 10/2011; attività Dg Sanco, Efsa, CoE e progetti internazionali; documentazione di supporto e check list per il progetto Cast2 (Contatto alimentare sicurezza e tecnologia).

STEF: una realtà in piena espansione



Negli ultimi mesi STEF, specialista europeo della logistica del freddo per tutti i prodotti agroalimentari e termosensibili con headquarter a Parigi, in Francia, ha concluso una serie di operazioni strategiche. Che permettono al gruppo di ampliare la rete operativa in Europa e di potenziare i suoi servizi. A luglio, il conferimento dell'azienda Trentino Fresco, di Trento, ha permesso la costituzione della nuova società 'STEF Trento', per una migliore copertura del nord Italia. A settembre è stata poi annunciata l'acquisizione del 100% delle azioni della società Speksnijder Transport, con sede in Olanda, a pochi chilometri da Rotterdam. Inoltre, sono stati inaugurati, in Francia, la nuova divisione logistica presso il sito STEF Transport Fauverney e il nuovo sito STEF Transport Bischheim (nel Basso Reno), destinati all'industria alimentare, al mondo retail e alla ristorazione.



Il sistema **PREDIKTOR NIR** misura in tempo reale, in continuo e senza contatto, umidità, grasso, e proteine, ottenendo valori precisi e stabili; adatto per paste filate e formaggi in genere, per cagliate e polveri proteiche; facilmente utilizzabile su prodotti in stampo o sfusi, in linee di trasporto chiuse o aperte, all'estrusione. Interagisce con il gestionale produttivo aziendale per ottimizzare i processi produttivi. Produciamo macchine di porzionamento di formaggi morbidi o semiduri, con lame ad ultrasuoni o tradizionali, anche in peso fisso, oggi dotate di asservimenti, per alimentare le linee di confezionamento.



FAVA GIORGIO AXEL
MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Via Cerati 19/A 43126 Parma - tel. 0521 293734 - fax 0521 293968 - info@favagiorgioaxel.com
www.favagiorgioaxel.net

“Basta con i controlli inutili”

Troppe le verifiche nei punti vendita sul packaging dei prodotti. Con dispendio di tempo e risorse per la distribuzione. L'opinione di Davide Pessina, quality manager per Il Gigante.



“C'è un grosso problema legato agli imballaggi che noi addetti della grande distribuzione ci troviamo spesso ad affrontare e che è causata da ostacoli burocratici e perdite di tempo: la mancanza di controlli a monte”. Davide Pessina, quality manager per Il Gigante, ci racconta le difficoltà legate al packaging nella grande distribuzione, i trend e le iniziative dell'insegna per aumentare il servizio ai consumatori dal punto di vista del confezionamento.

In cosa consiste questo problema?

In sostanza, in sede di controllo da parte di enti quali Asl e Nas nei nostri punti vendita, oltre a tutte le documentazioni di nostra pertinenza, ci vengono richieste, oltre alle dichiarazioni di conformità degli imballaggi, anche prove di cessione e altri documenti tecnici di pertinenza del produttore. Non dovrebbe essere così. I controlli sulle confezioni degli alimenti dovrebbero essere fatti direttamente sui produttori e non solo sugli utilizzatori, così come previsto dalle norme vigenti.

Quali sono i regolamenti in materia?

L'Italia si è dimostrata avanti rispetto all'Europa. Nel nostro paese, infatti, già nel 1973 è entrato in vigore il Decreto Ministeriale del 21 marzo 1973, 'Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale'. In Europa, tra i tanti provvedimenti, alcuni dei quali anche molto specifici e dettagliati, se ne individuano due fondamentali: il Regolamento n. 1935 del 2004 e il n. 2023 del 2006. Nonostante questi documenti prevedano controlli per le aziende produttrici, queste verifiche vengono “spostate a valle”, ossia eseguite direttamente nei punti vendita della distribuzione. Inoltre, non esiste un registro ufficiale delle aziende produttrici di imballaggio che hanno ottenuto certificazioni di idoneità per le produzioni destinate al settore alimentare. Mentre un'anagrafica obbligatoria sarebbe uno strumento utile per Asl e Nas, che oltretutto alleggerirebbe il carico burocratico da affrontare per noi distributori.

Come rispondono le aziende a questo appello?

Le imprese più grandi e strutturate si sono attrezzate per rispondere alle nostre richieste e ci forniscono schede tecniche e documenti in regola, oltre ad aver richiesto e ottenuto le certificazioni quali Brc/lop e Ifs. Bisogna però considerare diverse difficoltà: anzitutto, lungo la filiera si susseguono spesso più fornitori che si occupano solo di un passaggio di confezionamento e non di tutto il processo (ad esempio il semplice stampatore di etichette) e che ricevono raramente controlli di tipo igienico-sanitario. Inoltre, sono numerosissime le aziende importatrici, che trovano quindi ancor più difficoltà a richie-

dere all'estero dichiarazioni di conformità in regola con le disposizioni italiane. Dal canto nostro, facciamo il possibile per aiutare le aziende a consegnarci documenti corretti, fornendo delle linee guida per la compilazione. Purtroppo, però, è molto difficile trasmettere l'importanza di questa prassi.

Quale potrebbe essere la soluzione ideale?

Se si parla di un sistema alimentare, bisogna far rientrare al suo interno tutti gli operatori coinvolti, dal primo all'ultimo. Questo consentirebbe di creare una sorta di registro e di sottoporre tutte le aziende ai controlli degli enti preposti, direttamente sul luogo di produzione e non solo nel punto vendita.

Quali sono le altre esigenze della grande distribuzione in merito al packaging?

Prima di tutto è richiesta la massima flessibilità da parte delle aziende che producono imballaggi, visto che le referenze per ogni reparto sono molto numerose e differenti tra loro. Inoltre è necessario aumentare il valore di ciò che viene venduto, non in termini di volumi o fatturati, ma in termini di imballo ed etichette, che devono essere di



“Stop aux contrôles inutiles”

“Les contrôles sanitaires sur les emballages doivent être faits - conformément à la réglementation européenne - pendant la phase de fabrication, pas dans les points de vente”. C'est l'appel que Davide Pessina, responsable de la qualité pour Il Gigante, fait aux producteurs d'emballage et aux organes d'inspection. “Ces inspections sont un gros problème pour nous et provoquent des obstacles bureaucratiques et une grande perte de temps”. Il y a une grande attention de part de l'enseigne pour la durabilité de l'emballage et pour la réduction des déchets. En outre, depuis plusieurs années Il Gigante va dans le sens d'un plus ponctuel service d'information pour le consommateur, avec des étiquettes claires, immédiates et explicatives.



appeal e con contenuti di servizio per il consumatore.

Quali sono le scelte dell'insegna nell'ambito degli imballaggi?

Una delle nostre priorità è quella di ridurre i costi di smaltimento per noi e per il cliente. Questo significa che nell'acquisto dei prodotti, siamo attenti anche a evitare imballaggi inutili e a ridurre la quantità di rifiuti prodotti nei nostri store. Inoltre, siamo sensibili all'interesse crescente che il consumatore mostra nei confronti dei materiali ecosostenibili, riciclabili o riutilizzabili. Una tendenza sempre più rilevante, anche se ancora non abbastanza forte da orientare la scelta. In questo senso, un invito che facciamo ai produttori di packaging è quello di pensare già in fase di progettazione ai materiali impiegati, a come vengono combinati e al fine vita dell'imballo, perché questo può condizionare la raccolta differenziata, con le conseguenze di cui tutti siamo a conoscenza. Infine, Il Gigante si muove da anni verso un maggior servizio di informazione verso il consumatore. In primo luogo una forte attenzione verso i contenuti delle etichette dei prodotti a marchio del distributore. Da anni seguiamo le linee guida con la 'Etichetta per il cittadino - vademecum per un'etichetta volontaria ambientale che guidi il cittadino alla raccolta differenziata degli imballaggi'. Alcune norme che rientrano nel nuovo regolamento europeo sull'etichettatura, che entrerà in vigore dal 13 dicembre 2014, facevano già parte del nostro modus operandi da anni, come ad esempio il dover mettere in evidenza l'eventuale presenza di allergeni. Insieme all'Università di Milano, abbiamo anche intrapreso due iniziative rivolte ai consumatori più attenti a seguire una dieta equilibrata (vedi box).

Secondo quali criteri selezionate i fornitori di packaging per i prodotti a marchio del distributore?

I criteri di selezione sono moltissimi e valutano aspetti come la sicurezza, la capacità di non interferire sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti, fino alla progettazione grafica e alla logistica. Oltre a ciò, seguiamo un piano di sorveglianza annuale che consente di verificare, anche in loco, il mantenimento dei requisiti richiesti. Un elemento fondamentale, in cui sono stati fatti passi da gigante in ambito di ricerca, è quello del prolungamento della shelf life. Gli imballi, infatti, devono essere sempre più eco-compatibili, prodotti con materiali naturali, ma devono comunque mantenere, in un tempo sempre più esteso, la qualità e le condizioni organolettiche dei prodotti. Infine, un vantaggio per tutta la filiera è il fatto che si sta progressivamente superando il limite di lavorare per comparti chiusi: i vari attori lungo la catena di produzione hanno iniziato a smettere di pensare solo per il proprio segmento e stanno sempre più coordinandosi tra loro in vista del risultato finale. Ad esempio, nei nostri punti vendita ora sono presenti macchine per l'atmosfera protettiva.



IL GIGANTE: "Mangio meglio vivo meglio"

Sull'etichetta di ogni prodotto a marchio del distributore, è stato inserito un codice alfabetico che identifica la sua appartenenza a uno dei cinque grandi gruppi di alimenti:

- C** = cereali e tuberi (zuccheri semplici e complessi)
- P** = carne, pesce, uova, legumi
- L** = latte e derivati (formaggi, yogurt)
- G** = grassi da condimento (oli, burro, strutto)
- V** = vegetali (frutta e verdura)

Inoltre, nelle tabelle nutrizionali viene indicata la quantità percentuale di ogni singolo nutriente (proteine, carboidrati, grassi, fibre e sodio) nella porzione consigliata, evidenziata in rosso, giallo e verde a seconda che corrisponda a una quantità bassa, media o alta, rispetto al corretto apporto giornaliero definito dall'assunzioni di riferimento di un adulto medio (Reg. 1169/11).

La salute TI PARLA a chiare lettere

Impariamo a leggerle

MANGIALE TUTTE!

Nella gamma è presente il corretto equilibrio di tutte le 5 classi di alimenti. Ecco un esempio di un'alimentazione equilibrata.

Per maggiori informazioni consulta il nostro sito www.gigante.net

DIAMO COLORE al vostro benessere

Tre semplici colori Vi aiutano a seguire un'alimentazione sana ed equilibrata

Leggere le tabelle Nutrizionali compilate su tutti i prodotti "Il Gigante/Produttore qualità". Per ogni singolo nutriente (Proteine, Carboidrati, Grassi, Fibre e Sodio) viene indicata la quantità percentuale presente in una porzione standard di riferimento rispetto al suo corretto apporto giornaliero.

LA COLORAZIONE CORRELATIVAMENTE EVIDENZIA GRATIFICAMENTE la qualità nutrizionale e il contenuto.

Ad ogni pasto (pasto colazione e cena) è consigliato, per ogni nutriente, non superare il 30% dell'assunzione giornaliera. Solo il modo di cucinare e la quantità di ingredienti nella porzione e in quella assunzione qualità e quantità di nutrienti calcolati da esperti nutrizionisti.

Per maggiori informazioni consulta il nostro sito www.gigante.net



RIGHT TEMPERATURE



RIGHT TIMING

Leader europeo della logistica e del trasporto dei prodotti agroalimentari a temperatura controllata

+39 0371 763 201 francesca.ceni@stef.com

Follow us :

STEF
 www.stef.com



La guerra dei sacchetti

In vigore, da agosto, la legge che regola la commercializzazione delle shopper in Italia. Un provvedimento che mette in ginocchio molte aziende produttrici.

Una legge vincolante. Un ostacolo per tutte le aziende coinvolte, tranne una. Molteplici disagi per la distribuzione. È il quadro a tinte fosche, dipinto da Cna Produzione e Assoecoplast, dovuto alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della legge n. 116/2014. In particolare, entra di fatto in vigore un regime sanzionatorio per le aziende che commercializzano shopper in plastica, a eccezione di quelle che rispettano una precisa norma. Il problema è che in Italia esiste una sola azienda in grado di produrre la materia base per sacchetti che rispondano ai

requisiti della nuova normativa, mentre il resto dei produttori rischia di dover chiudere i battenti. La società è la Novamont - azienda specializzata nella produzione di bioplastica a partire dal mais - che venne fondata nel 1990 da Montedison e che dal 1996 è di proprietà di Banca Commerciale Italiana, Investitori Associati e Ubs. A seguito del provvedimento, Cna Produzione e Assoecoplast hanno inviato alla Commissione europea una denuncia per violazione del diritto comunitario con la richiesta di un intervento urgente nei confronti del Governo italiano, per

Quali sono le shopper in regola

Con il Decreto 18 marzo 2013, 'Individuazione delle caratteristiche tecniche dei sacchi per l'asporto delle merci', si stabiliscono, all'Art. 2, le caratteristiche dei sacchi per l'asporto delle merci che possono essere commercializzati in Italia:

- a)** sacchi monouso biodegradabili e compostabili, conformi alla norma armonizzata Uni En 13432:2002;
- b)** sacchi riutilizzabili composti da polimeri diversi da quelli di cui alla lettera a) che abbiano maniglia esterna alla dimensione utile del sacco:
 - b.1.** con spessore superiore a 200 micron e contenenti una percentuale di plastica riciclata di almeno 30% se destinati all'uso alimentare;
 - b.2.** con spessore superiore a 100 micron e contenenti una percentuale di plastica riciclata di almeno il 10% se non destinati all'uso alimentare;
- c)** sacchi riutilizzabili composti da polimeri diversi da quelli di cui alla lettera a) che abbiano maniglia interna alla dimensione utile del sacco:
 - c.1.** con spessore superiore ai 100 micron e contenenti una percentuale di plastica riciclata di almeno 30% se destinati all'uso alimentare;
 - c.2.** con spessore superiore ai 60 micron e contenenti una percentuale di plastica riciclata di almeno il 10% se non destinati all'uso alimentare.

È altresì consentita la commercializzazione dei sacchi riutilizzabili realizzati in carta, in tessuti di fibre naturali, in fibre di poliammide e da materiali diversi dai polimeri.

SANZIONI

Partono da 2.500 euro per arrivare a 25mila euro. Ma le cifre aumentano fino a 100mila euro se la violazione riguarda grandi quantità di sacchetti, o un valore della merce superiore al 20% del fatturato del trasgressore.

LEGGI IN MATERIA DI SHOPPER



IN ITALIA

- Art. 2, comma 4, del Decreto Legge n.2 del 25 gennaio 2012, 'Misure straordinarie e urgenti in materia ambientale', convertito, con modificazioni, nella Legge n. 28 del 24 marzo 2012 (Gazzetta Ufficiale n. 71 del 24 Marzo 2012). Modificato dall'articolo 11, comma 2-bis, del DL n. 91 del 24 giugno 2014 e convertito, con modificazioni, nella legge n. 116 dell'11 agosto 2014 (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 2014)
- Decreto del ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e del ministro dello Sviluppo economico del 18 marzo 2013.



NELL'UNIONE EUROPEA

- Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.
- Legge n. 205 del 2010 - Disposizioni di attuazione della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti.
- Legge n. 296 del 27 dicembre 2006, 'Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato'.

invitarlo a ritirare le norme. Contattato telefonicamente, Giancarlo Gamberini, responsabile nazionale Cna Produzione, spiega le motivazioni che hanno spinto alla denuncia. "Tengo a chiarire da subito che non siamo contrari a provvedimenti a favore della tutela ambientale. Ciò che noi contrastiamo è il divieto assoluto di commercializzazione, esclusa un'unica tipologia di shopper, quella compostabile. Si tratta dell'unico caso europeo di grave forzatura contro le norme comunitarie, che contrasta i principi del libero commercio e le norme di concorrenza. Tant'è vero che anche in fase di discussione parlamentare, lo stesso Dipartimento politiche europee presso la presidenza del Consiglio aveva suggerito di non procedere in questa direzione, pena il rischio di un nuovo contenzioso con la Commissione europea".



Giancarlo Gamberini,
responsabile nazionale
Cna Produzione

Come è possibile che, con queste condizioni, la legge sia comunque stata approvata?

C'è stata ancora una volta una pressione trasversale d'interessi che ha prevalso in sede politica, nonostante che le argomentazioni di tutela ambientale siano in materia assolutamente labili, in quanto esistono anche altre tipologie di shopper biodegradabili che contengono sostanze diverse da quelle indicate nel provvedimento, ma comunque non nocive. Si tratta di un'azione combinata a favore di una vera e propria posizione di monopolio, che coinvolge amministratori locali, banche, pseudoambientalisti, politica. In Italia c'è un'unica azienda che produce la materia base per gli shoppers cosiddetti compostabili!

Quali sono le possibili conseguenze derivanti dall'entrata in vigore della legge?

Si autorizzano sanzioni immediate, che sono anche particolarmente pesanti. Ciò pone a rischio di chiusura un numero significativo di aziende produttrici presenti in varie regioni italiane con un numero complessivo di non meno di 6/7mila addetti, in un momento nel quale, al contrario, ogni singolo posto di lavoro andrebbe salvaguardato. Oltretutto, gli stessi produttori si trovano in questo modo impossibilitati a smaltire tutte le scorte di prodotto e ri-

schiano anche che le merci già consegnate non vengano pagate dal committente, in quanto non più ufficialmente conformi. Inoltre, questa insistenza italiana nell'imporre il divieto assoluto di commercializzazione dei sacchetti che non sono compostabili è da tempo oggetto di procedure di infrazione in sede europea, dove è ancora in fase di definizione una nuova normativa sulla materia. Infine, non bisogna dimenticare che, mentre per la grande distribuzione è più facile riuscire ad adeguarsi alle norme, per quanto riguarda il canale tradizionale e dei piccoli supermercati si crea una situazione difficile da gestire, sia a livello pratico che economico.

Quale è la direzione che si sta prendendo in materia a livello europeo?

E' attualmente in corso un riesame della Direttiva 94/62 'Imballaggi e rifiuti da imballaggio'. Il testo, votato in aprile in prima lettura dal Parlamento Europeo, non è tuttavia ancora stato esaminato dal nuovo Consiglio Europeo e risulta fortemente contrastato da alcuni paesi europei come Inghilterra, Olanda e Svezia. Sicuramente il testo attuale è più restrittivo, ma non impone automaticamente la messa al bando di una categoria di sacchi a scapito di un'altra. Se poi dovesse divenire l'impostazione definitiva di una

nuova normativa europea in materia, solo a quel punto sarà corretto tenerne conto. Per il momento quella italiana costituisce una palese forzatura dei principi comunitari in materia di libera concorrenza.

Cosa proponete in alternativa?

Abbiamo sempre detto che siamo favorevoli a una linea 'incentivante o disincentivante', che offra supporti fiscali per spingere il consumatore verso una scelta piuttosto che un'altra, così come già previsto in altri Paesi europei. Inoltre non abbiamo mai affermato che tutti gli additivi che vengono utilizzati per rendere biodegradabile il sacchetto sono uguali e vanno indistintamente mantenuti sul mercato.

Come vi muoverete ora?

Non abbiamo lasciato nulla di intentato per contrastare gli effetti devastanti di questo provvedimento. Oltre alla denuncia, abbiamo contattato i ministeri e le istituzioni pertinenti. Al momento non risulta comminata alcuna sanzione, ma se dovesse succedere, Cna Produzione sta raccogliendo tutte le informazioni necessarie per adire alla giustizia amministrativa ordinaria e avviare eventuali azioni risarcitorie.

Margherita Bonalumi

Sanctions pour les sacs shopper non-compostables



Depuis août 2014, c'est entré en vigueur en Italie un système de sanctions pour ceux qui vendent des sacs shopper qui ne répondent pas aux exigences de la norme UNI EN 13432: 2002. Selon Cna Produzione et Assoecoplast, il s'agit d'une action combinée en faveur d'une véritable position de monopole, la quelle implique des autorités locales, des banques, des soi-disant écologistes, dans un mot: la politique. En Italie, il n'existe qu'une seule entreprise qui peut produire le matériau de base pour des sacs qui répondent aux exigences de la nouvelle législation, la Novamont. La mesure, alors, en plus de violer le droit communautaire, constitue également un risque de fermeture d'un nombre important d'entreprises, ou travaillent environ sept mille employés.



PADIGLIONE 6
STAND J 006



28-31 OTTOBRE
2014 PARMA



Impianto automatico di porzionatura a peso fisso e taglio a lama ultrasuoni.

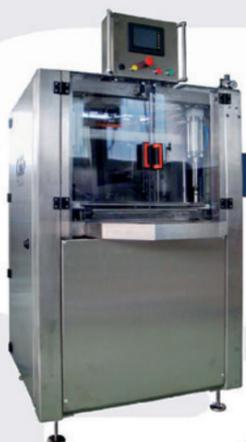
Prodotti: gorgonzola, fontal, gouda, asiago, pecorino, ricotta, caciotta.



Impianto automatico di porzionatura a peso fisso, con taglio a lama ultrasuoni

e inserimento in vaschetta.

Prodotti: mascarpone-gorgonzola, brie, feta, tilsit, maasdam, cheddar.



Impianto automatico per il taglio dei dischi in spicchi.

Impianto automatico per il taglio a metà o a dischi.



PROGETTAZIONE | REALIZZAZIONE | INSTALLAZIONE | ASSISTENZA



Ipack-Ima: un intenso calendario promozionale

Attività di comunicazione capillare per garantire la massima visibilità alla manifestazione, che si terrà a maggio presso Fiera Milano. Con una nuova sezione dedicata ai freschi.

Ipack-Ima, mostra per le tecnologie di processo e confezionamento che si terrà a Fiera Milano dal 19 al 23 maggio 2015, offre una visione completa e di valore di tutta la supply chain per il food e non food. Una fiera di riferimento mondiale per l'industria del grain based food e per gli ambiti dell'health & personal care, della chimica e dei beni industriali, che riscuote grande successo anche grazie a un'attività di comunicazione capillare e globale, che garantisce la massima visibilità alla manifestazione.

Da settembre, infatti, è ripartita a pieno ritmo la promozione internazionale nei principali eventi del settore. A partire dalla conferenza "Food processing & packaging innovation for a sustainable development" - organizzata in partnership con Unido (United nations industrial development organization), Eac (East African Community) e con il ministero dell'Industria - che si è svolta a Nairobi durante East Afripack 2014. Questo tema,

centrale per Ipack-Ima, verrà sviluppato anche attraverso conferenze itineranti nel mondo, in perfetta concordanza con il tema di Expo 2015. In parallelo, Ipack-Ima è stata promossa nel corso di Eurasia Packaging di Istanbul; al XIV 'Congresso internazionale di pasta e prodotti da forno' organizzato da Abima (Associazione brasiliana di pasta, pane e dolci) in Brasile; alla Conferenza internazionale "Food contact compliance", organizzata a Stresa dall'Istituto italiano imballaggio; a Mumbai per Pack Tech

India, dedicata all'industria del processo, confezionamento e stampa. La campagna promozionale continua a ottobre con Agroprod Mash - Macchinari, attrezzature e ingredienti per l'industria del food processing a Mosca; segue China brew & beverage di Pechino e la 'Giornata mondiale della pasta' a Buenos Aires. A novembre Ipack-Ima sarà presente a Pack-Expo Chicago, oltre che con uno stand promozionale anche con una conferenza stampa che, il 4 novembre, coinvolgerà la business community

statunitense. La promozione vede, infine, l'appuntamento al Salon de l'emballage di Parigi, in scena dal 17 al 20 novembre.

Questo intenso calendario promozionale internazionale focalizza l'attenzione sulle nuove opportunità offerte da Ipack-Ima, potenziata nell'edizione 2015 da manifestazioni dedicate al fresco, uno dei segmenti più dinamici per l'industria alimentare che va incontro a nuovi modelli di consumo e da cui dipendono nuovi packaging e nuove tecnologie. Filo conduttore ideale, Ipack-Ima sarà dunque affiancata dalle verticali Meat-Tech, Dairytech, Fruit Innovation. In contemporanea si svolgeranno anche Converflex e Intralogistica Italia (in collaborazione con Deutsche Messe). La concentrazione di queste fiere rappresenta un unicum per la completezza espositiva dei settori interconnessi. Un insieme esclusivo, integrato e sinergico di tecnologie e innovazioni, oltre alla concomitanza con Expo 2015.

M.B.

Ipack-Ima: un intense calendrier promotionnel



Il y aura une activité de communication, capillaire et généralisée, et un programme intensif de réunions et de conférences pour assurer une visibilité maximale à Ipack-Ima, exposition des technologies des procédés et des emballages qui se tiendra à Fieramilano du 19 au 23 mai 2015. L'édition 2015 sera renforcée avec des événements dédiés aux produits frais, l'un des segments les plus dynamiques de l'industrie alimentaire, du quel des nouveaux emballages et des nouvelles technologies vont dépendre. En effet Ipack-Ima sera flanquée par Meat-Tech, Dairytech, Fruit Innovation. Dans le même temps se tiendra également Converflex et Intralogistica Italia (en coopération avec Deutsche Messe).

TAGLIO
FORMAGGIO



Porzionatrice automatica a peso fisso. Rock 23



Sezionatore / Discatrice automatica. Rock 21



Porzionatrice automatica a roccia. Rock 22



Porzionatrice da banco. Rock 18



Sezionatore a filo elettrico. Rock 16



Sezionatore orizzontale a roccia. Rock 13



Porzionatrice a roccia semi-automatica. Rock 20



Porzionatrice semi-automatica a peso variabile, per formaggi semi-duri. Rock 20 Plus

Dalla gastronomia al confezionatore professionale le nostre
INNOVATIVE MACCHINE PER IL TAGLIO
di piccole, medie, grandi quantità di formaggio.

Sanificare e conservare con l'ozono

Numerose le applicazioni del gas per carni, salumi, formaggi, dolci e salati. Un processo sviluppato dall'azienda elettrochimica Industrie De Nora.

Un ventaglio completo di soluzioni applicative a base di ozono, già ampiamente testate, per la sanificazione, la conservazione e altri numerosi trattamenti che possono essere utilmente impiegati nei settori delle carni, dei salumi, dei formaggi, dei dolci e dei salati.

Questa l'offerta che De Nora Next, business unit dell'azienda elettrochimica Industrie De Nora, può proporre, grazie alla cooperazione con importanti partner e all'impegno in progetti di ricerca.

"L'ozono trova innumerevoli applicazioni grazie alle sue proprietà ossidanti e antimicrobiche", spiega Cristian Carboni, ozone application specialist di De Nora Next.

"In primis, viene utilizzato per il trattamento delle acque per la sua grande reattività e l'assenza di residui chimici derivanti dal suo utilizzo. E' in grado di ossidare non solo batteri, lieviti e muffe, ma anche altri composti organici e residui che possono essere presenti nelle acque".

Formaggi

Alcuni esempi dell'impiego dell'ozono sono il trattamento delle acque di raffreddamento delle mozzarelle, in cui possono essere presenti batteri come *Pseudomonas aeruginosa* o *Pseudomonas fluorescens* (causa della colorazione blu di mozzarelle e altri prodotti); il trattamento delle acque di risciacquo utilizzate ad esempio nei processi Cip (cleaning in place) per evitare di trasferire eventuali contaminazioni sopravvissute al processo di sanificazione da un serbatoio all'altro; il trattamento delle acque utilizzate nei vari processi aziendali che possono essere contaminate dal biofilm presente nelle condotte e la rigenerazione delle salamoie.

"L'efficacia dell'ozono per ridurre le contaminazioni che derivano dall'utilizzo dell'acqua, nei processi di produzione dell'industria lattiero casearia, è stata dimostrata da numerosi studi, tra cui quello realizza-

to dall'Università di Udine, dipartimento di Scienze degli alimenti e dal Cnr Ispa, Istituto di scienze delle produzioni, con il titolo "Use of ozone in production chain of high moisture mozzarella cheese", pubblicato nel 2013".

L'ozono gassoso risulta inoltre efficace nella sanificazione degli ambienti adibiti alla maturazione e stagionatura dei formaggi, poiché elimina lo sviluppo di muffe indesiderate e degli acari, durante la fase di stagionatura, o la presenza di insetti come la *Piophilha casei*. Varie ricerche scientifiche ne hanno evidenziato l'efficacia nei confronti di *Listeria monocytogenes* su ricotta salata, gorgonzola Dop, taleggio Dop e altri formaggi.

Carni e salumi

Nell'industria delle carni, l'impiego dell'ozono nelle sale di stagionatura è stato abbondantemente studiato per i suoi effetti contro gli acari e la *Listeria* e per evitare lo sviluppo di muffe indesiderate in tutti gli ambienti in cui si effettuano i processi di lavorazione, taglio e confezionamento. Inoltre, negli ambienti di lavorazione e nelle camere bianche, specialmente quelle in cui si tagliano e si confezionano i prodotti, può

essere un valido aiuto nei processi di sanificazione dell'aria, delle superfici, dei sistemi di refrigerazione e di ventilazione.

Dolci e Salati

Nell'industria delle paste, dei dolci e dei prodotti salati, l'ozono risulta efficace in una gamma di applicazioni ancora più estese: sanificazione delle materie prime da batteri, virus, funghi, muffe; sanificazione delle acque; sanificazione degli ambienti di lavorazione; raffreddamento e stoccaggio dei prodotti con notevole impatto sulla loro shelf life.

Numerosi studi hanno evidenziato che aumenta la resa delle farine 'deboli' rendendole panificabili e riduce le micotossine eventualmente presenti sulle materie prime.

Efficacia

"Analisi chimiche e sensoriali hanno dimostrato che l'ozono, utilizzato correttamente, non altera il sapore di prodotti come culatelli, stracchini, taleggi, gorgonzola, salami, speck, prosciutti crudi, ricotte e non crea perossidi o sottoprodotti di ossidazione", conclude Cristian Carboni.

Margherita Bonalumi

De Nora Next



De Nora Next è la nuova business unit, con sede a Milano, di Industrie De Nora, azienda internazionale attiva nel settore elettrochimico da oltre 90 anni. I sistemi De Nora Next trovano molteplici impieghi: dalla detergenza e sanificazione di superfici rigide in ambienti industriali, medico-sanitario, ricreativi ed educativi, alle applicazioni in agricoltura come coadiuvanti nella crescita delle piante sino al trattamento di acque da potabilizzare in aree geografiche disagiate.

Che cos'è l'ozono?

L'ozono (O₃) è un gas composto da tre atomi di ossigeno. Ritorna alla forma molecolare più stabile, da cui viene generato, in un tempo variabile che dipende dalla concentrazione, dalla temperatura e dalle caratteristiche dell'aria (umidità, presenza di sostanze organiche volatili, ecc.) o dell'acqua, non lasciando residui. E' uno dei composti a maggior potere ossidante e, per questo, ha una capacità antimicrobica molto ampia, essendo attivo nei confronti di batteri, miceti, virus, protozoi, spore batteriche e fungine. L'ozono può essere prodotto partendo dall'ossigeno presente nell'aria o per elettrolisi dell'acqua e può essere utilizzato sia come gas, sia come acqua ozonizzata. A causa della sua instabilità e del suo potere ossidante, deve essere utilizzato correttamente e con impianti adeguati progettati da personale competente.

Un esempio di applicazione



Stagionato in ambiente sanificato con ozono Stagionato in ambiente non trattato con ozono

Un esempio dell'impiego di ozono gassoso, efficace nella sanificazione degli ambienti adibiti alla maturazione e stagionatura dei formaggi: due forme di taleggio, dello stesso lotto di produzione, di cui una stagionata in ambiente sanificato con ozono e l'altra conservata in ambiente non sanificato con ozono.

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

LINEA PESO FISSO L'EVOLUZIONE...



2001

SINO A **45** PEZZI / MINUTO
UP TO **45** PIECES / MINUTE



SINO A **55** PEZZI / MINUTO
UP TO **55** PIECES / MINUTE



GELMINI

Via G. di Vittorio, 19 - 43013 Langhiran
Tel. +39 0521 861413 - Fax +39 0521 8
www.gelminimacchine.com

FIX WEIGHT LINE THE EVOLUTION...

● 2014



CIBUSTEC 2014

SINO A **100** PEZZI / MINUTO
MASSIMA PRECISIONE DEL PESO
UP TO **100** PIECES / MINUTE
MAXIMUM WEIGHT ACCURACY



●
PEZZI / MINUTO
PIECES / MINUTE

ano, Parma - Italy
861405

info@gelminimacchine.com
www.facebook.com/gelminisrl



Ucima: nel 2013 fatturato oltre i sei miliardi di euro

Cresce del 9,2%, su base annua, il giro d'affari dei costruttori italiani di macchine per confezionamento e imballaggio. Il 16,9% proviene dalle vendite sul mercato nazionale e l'83,1% dall'export.

La seconda indagine statistica nazionale di Ucima, Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio, disegna un quadro positivo per il settore. Che si conferma al primo posto tra i costruttori di beni strumentali (11 settori industriali che generano un fatturato totale di 27.599 milioni di euro), sia per giro d'affari (con una quota del 21,8% sul fatturato totale) sia per propensione all'export (23,7% sull'export totale).

Diminuisce lievemente (del 2,2%) il numero di aziende rispetto al 2012, sono 621 nel 2013 contro le 635 del 2012, ma questo rappresenta l'unico dato negativo, perché, nonostante ciò, anche il numero degli occupati è cresciuto, in un anno, di 1,9 punti percentuali, per un totale di 26.856 addetti. Il fatturato complessivo generato è di oltre 6 miliardi di euro, in crescita del 9,2% sul 2012, di cui l'83,1% (quasi 5

miliardi di euro) rappresenta le vendite sui mercati esteri, mentre il restante 16,9% (più di 1 miliardo) proviene dal mercato interno. Le macchine più vendute sono le confezionatrici con il 38,2% delle quote totali (2.291 milioni di euro), seguite dalle 'Riempitrici e dosatrici, chiuditrici e macchine di controllo' che contribuiscono per il 26,2% al totale di fatturato con 1.575 milioni di euro.

Positive anche le previsioni per il 2014: "Per l'anno in corso - afferma Giuseppe Lesce, presidente di Ucima - gli indicatori economici ad oggi disponibili e i trend di export ci fanno prevedere una ulteriore crescita del giro d'affari per i prossimi mesi.

Il fatturato di settore dovrebbe pertanto fare un ulteriore balzo in avanti, seppur con una crescita più moderata rispetto a quella dello scorso anno."

Margherita Bonalumi

I numeri dell'industria delle macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio in Italia

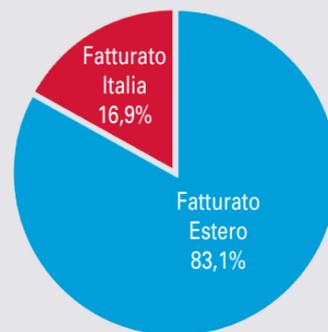
Variazioni percentuali in crescita per il settore che, nonostante veda diminuire lievemente il numero di aziende, può contare su incrementi di fatturato.

	2012	2013	Var 13/12
FATTURATO TOTALE	5.499.253	6.003.529	9,2%
FATTURATO ITALIA	941.318	1.014.478	7,8%
FATTURATO ESTERO	4.557.935	4.989.051	9,5%
IMPORT*	363.000	382.550	5,4%
CONSUMO NAZIONALE	1.304.318	1.397.028	7,1%
SALDO COMMERCIALE	4.194.935	4.606.501	9,8%
NUMERO AZIENDE	635	621	-2,2%
OCCUPATI	26.348	26.856	1,9%
EXPORT FATTURATO	82,9%	83,1%	
IMPORT/CONSUMO NAZIONALE	27,8%	27,4%	

Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima e dati Istat
* Dati Istat

Cresce il fatturato

In aumento sia il fatturato Italia, sia il fatturato estero. Con quest'ultimo che guadagna punti percentuali sul fatturato totale, a discapito del giro d'affari interno.



	Fatturato Italia	Fatturato Estero	Fatturato Totale
2012	941.317	4.557.935	5.499.253
	17,1%	82,9%	100,00%
2013	1.014.478	4.989.051	6.003.529
	16,9%	83,1%	100,0%

Fonte: Centro Studi Ucima



“ Per l'anno in corso gli indicatori economici ad oggi disponibili e i trend di export ci fanno prevedere una ulteriore crescita del giro d'affari. ”

Giuseppe Lesce, presidente di Ucima

Ucima - chiffre d'affaires en 2013: plus de six milliards d'euros

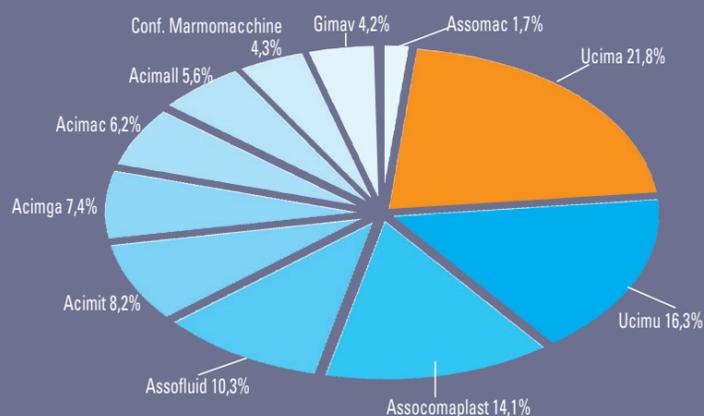


En 2013 les ventes de fabricants italiens de machines de conditionnement et d'emballage ont augmenté de 9,2% par rapport à 2012. 6.003 milliards d'euros, dont le 16,9% provient des ventes sur le marché italien et le 83,1% des exportations. Les petites entreprises (avec un chiffre d'affaires de jusqu'à 5 millions d'euros) sont les plus nombreux (69,4%), mais elles ne représentent que le 10% du chiffre d'affaires total du secteur. Les entreprises ayant chiffre d'affaires supérieurs à 25 millions d'euros sont seulement le 6,8%, mais produisent la part la plus importante du chiffre d'affaires (63,8%). Au sein de l'Union européenne reculent les exportations, comparativement à une hausse des marchés comme l'asiatique et l'américain.

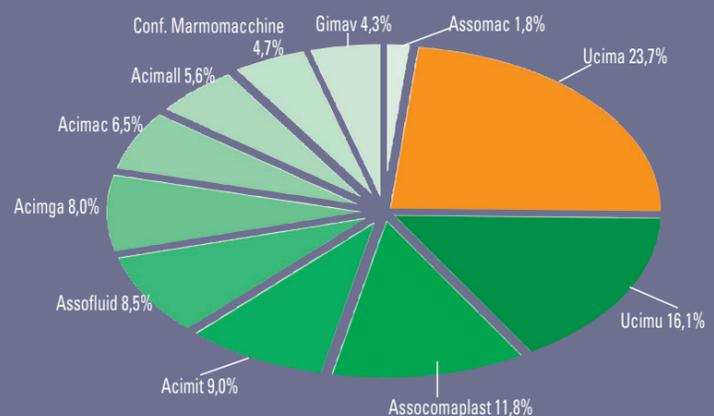
Il rapporto con gli altri 11 settori di produzione di beni strumentali

Il settore dei costruttori italiani di macchine per confezionamento e imballaggio si conferma al primo posto sia per fatturato, sia per quota export.

Fatturato totale beni strumentali - quote % 2013



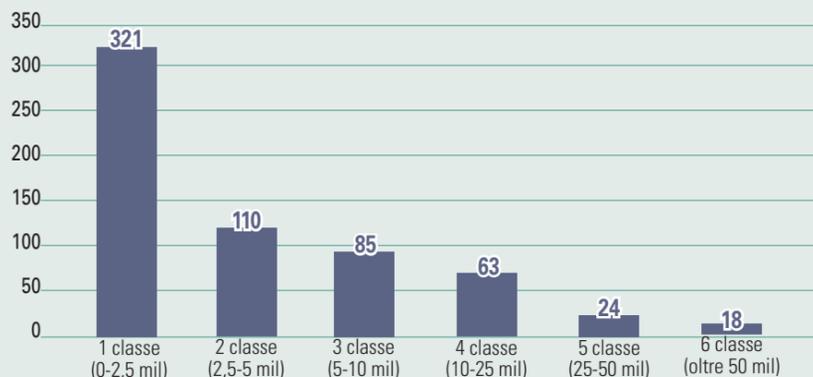
Export totale beni strumentali - quote % 2013



Fonte: Ucima e Federmacchine

Le dimensioni delle imprese

Dai dati si evince che le aziende di piccole dimensioni (con fatturati fino a 5 milioni di euro) sono le più numerose (69,4%), ma rappresentano solo il 10% del fatturato totale di settore e sono maggiormente legate al mercato italiano. Le aziende con fatturati superiori a 25 milioni di euro sono invece solamente il 6,8%, ma producono la quota più significativa del volume d'affari complessivo (63,8%).

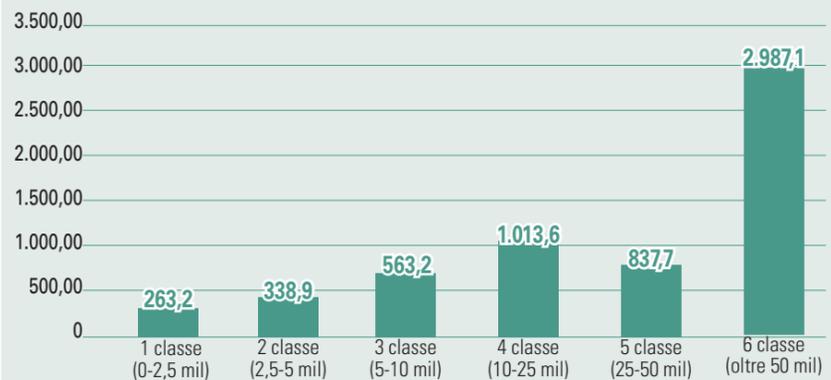


Propensione all'esportazione per ogni classe dimensionale

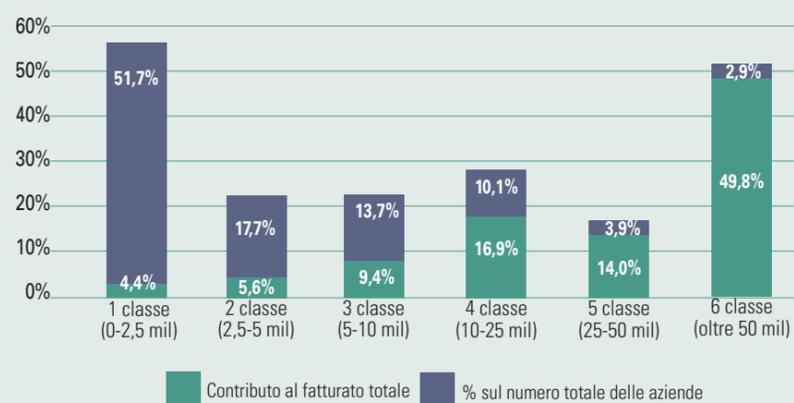
Con l'aumentare delle dimensioni aziendali, aumentano anche fatturato e propensione all'export. Si nota un calo delle esportazioni all'interno dell'Unione Europea, contro un aumento di mercati come l'Asia e l'America.

	FATTURATO ESTERO	PROPENSIONE ALL'ESPORTAZIONE
1° CLASSE (0-2,5 MIL.)	130.664.920	49,7%
2° CLASSE (2,5-5 MIL.)	200.818.098	59,3%
3° CLASSE (5-10 MIL.)	375.630.967	66,7%
4° CLASSE (10-25 MIL.)	807.764.962	79,7%
5° CLASSE (25-50 MIL.)	674.955.663	80,6%
6° CLASSE (OLTRE 50 MIL.)	2.799.216.423	93,7%
TOTALE	4.989.051.034	83,1%

Fatturato per ogni classe dimensionale d'impresa



Rapporto tra il peso numerico delle singole classi dimensionali e la loro incidenza sulla composizione del fatturato totale del settore 2013



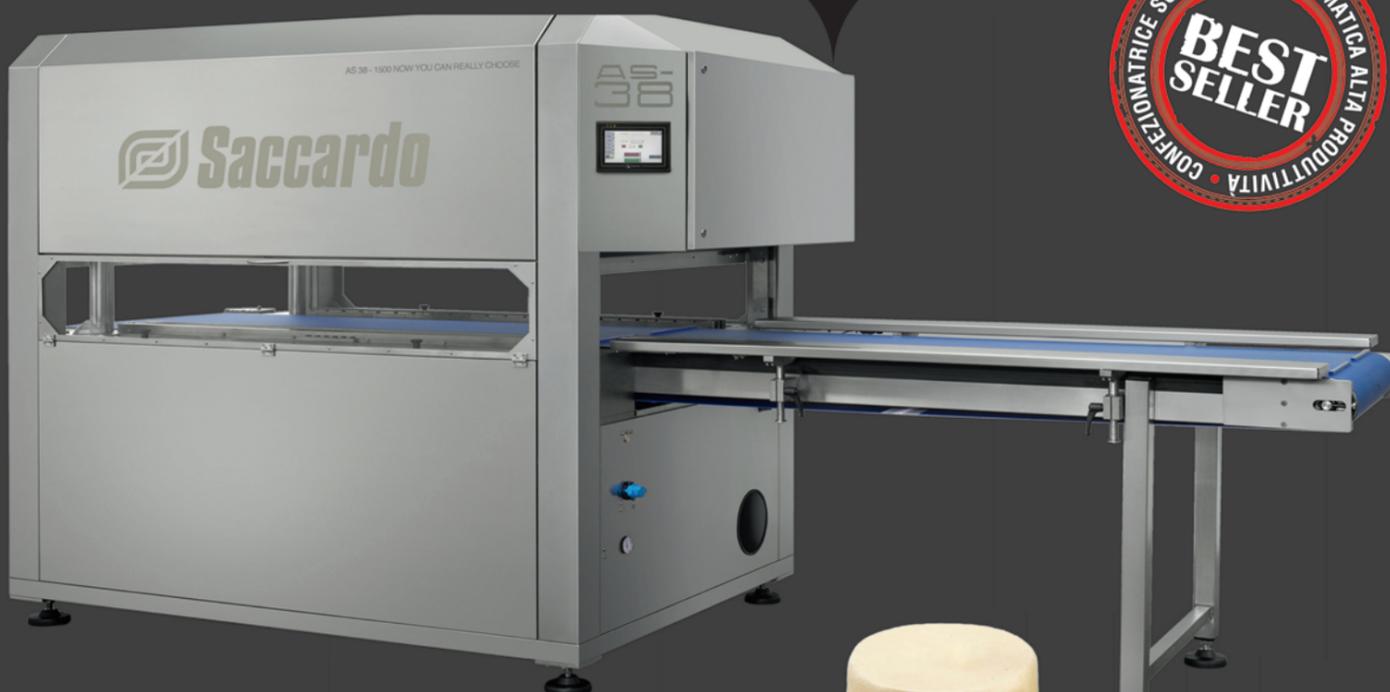
Fonte: Centro Studi Ucima

segue



NOW YOU CAN REALLY CHOOSE

ORA PUOI VERAMENTE SCEGLIERE



- + VELOCE**
Produttività con alte prestazioni fino a 3 cicli/min.
- + PERSONALIZZABILE**
Massima personalizzazione e adattabilità al vostro prodotto con oltre 100 configurazioni possibili.
- + VERSATILE**
Saldatura facilmente regolabile per la chiusura di ogni tipo di sacchetto ad uso alimentare, termoretraibile e non.
- + PULITA**
Sanificazione facile e veloce: grazie al pulsante dedicato che permette l'allentamento del nastro automatico e l'apertura dei pannelli sensorizzati senza l'uso di alcun utensile.
- + FLESSIBILE**
Massima adattabilità di inserimento nella catena produttiva con utilizzo a singolo operatore, doppio, oppure a caricamento automatizzato abbinato all'imbastimento del prodotto.
- + CONNESSA**
Connessione (anche WiFi) alla rete aziendale per il monitoraggio di stato, produttività e funzioni diagnostiche.

AS 38 - 1500



Saccardo
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINES

Italian **culture** of vacuum packing machines

Italy since 1965

Presenti a **interpack**
DÜSSELDORF 08-14 MAY 2014
Hall 05 - Stand F03

MAY 2015
MEAT TECH
Fieramilano

WWW.SACCARDO.COM

Thiene (VI) Italy
Tel. +39 0445 380021 - info@saccardo.com

Regione per regione

La regione italiana con il maggior numero di aziende operanti nel campo, il maggior fatturato e il maggior numero di addetti è l'Emilia Romagna. Seguono Lombardia e Veneto.

Distribuzione per regione di aziende, fatturato e occupati, 2013

	Numero aziende	Tot. fatturato	Tot. addetti	% az. su totale	% fatturato sul totale	% addetti sul totale
EMILIA ROMAGNA	231	3.751.150	14.128	37,2%	62,5%	52,6%
LOMBARDIA	179	997.999	5.235	28,8%	16,6%	19,5%
VENETO	70	503.251	3.092	11,3%	8,4%	11,5%
PIEMONTE	63	367.945	2.427	10,1%	6,1%	9,0%
TOSCANA	32	108.149	773	5,2%	1,8%	2,9%
UMBRIA	10	108.024	381	1,6%	1,8%	2,9%
ALTRE REGIONI	36	167.011	821	5,8%	2,8%	3,1%
TOTALE	621	6.003.529	26.856	100,0%	100,0%	100,0%



Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima

Il fatturato complessivo generato è di oltre 6 miliardi di euro, in crescita del 9,2% sul 2012

Le macchine più vendute sono le confezionatrici con il 38,2% delle quote totali (2.291 milioni di euro)

Esportazioni e variazioni percentuali per ciascun Paese di destinazione

	2011		2012		2013		Var% 12/11	Var% 13/12
Stati Uniti	360.347	8,5%	388.560	8,7%	415.778	8,8%	7,8%	7,0%
Francia	332.516	7,9%	368.659	8,3%	395.493	8,3%	10,9%	7,3%
Cina	385.268	9,1%	297.368	6,7%	297.488	6,3%	-22,8%	0,0%
Germania	198.247	4,7%	279.711	6,3%	256.711	5,4%	40,9%	-8,1%
Russia (Federazione di)	162.435	3,8%	179.423	4,0%	179.322	3,8%	10,5%	-0,1%
Brasile	131.089	3,1%	156.961	3,5%	173.175	3,6%	19,7%	10,3%
Turchia	128.595	3,0%	134.262	3,0%	146.740	3,1%	4,4%	9,3%
Regno Unito	135.000	3,2%	157.800	3,5%	141.457	3,0%	16,9%	-10,4%
Spagna	153.595	3,6%	125.089	2,8%	128.024	2,7%	-18,6%	2,3%
Messico	107.209	2,5%	133.350	3,0%	118.347	2,5%	24,4%	-11,3%
Svezia	111.677	2,6%	106.842	2,4%	109.024	2,3%	-4,3%	2,0%
Indonesia	61.629	1,5%	102.937	2,3%	105.952	2,2%	67,0%	2,9%
Svizzera	89.063	2,1%	90.976	2,0%	95.438	2,0%	2,1%	4,9%
India	94.878	2,2%	91.565	2,1%	87.765	1,8%	-3,5%	-4,1%
Austria	71.662	1,7%	78.542	1,8%	87.495	1,8%	9,6%	11,4%
Polonia	94.866	2,2%	99.193	2,2%	83.640	1,8%	4,6%	-15,7%
Algeria	40.488	1,0%	54.149	1,2%	82.102	1,7%	34%	51,6%
Arabia Saudita	64.590	1,5%	58.007	1,3%	73.354	1,5%	-10,2%	26,5%
Egitto	69.094	1,6%	44.231	1,0%	71.336	1,5%	-36,0%	61,3%
Argentina	40.192	0,9%	50.966	1,1%	69.921	1,5%	26,8%	37,2%
Altri paesi	1.401.433	33,1%	1.453.689	32,7%	1.630.319	34,3%	3,7%	12,2%
TOTALE	4.233.873	100,00%	4.451.897	100,00%	4.748.881	100,0%	5,1%	6,7%

Fonte: Elaborazioni sui dati Istat, i quali differiscono leggermente rispetto ai dati direttamente raccolti dal Centro Studi Ucima

Principali aree di esportazione

Calano le esportazioni nei Paesi comunitari, aumentano quelle rivolte ai paesi come l'Asia e l'America.

	2011		2012		2013		Var% 12/11	Var% 13/12
Unione Europea	1.443.897	34,1%	1.584.908	35,6%	1.553.501	32,7%	9,8%	-2,0%
Asia	1.115.965	26,4%	1.072.527	24,1%	1.135.823	23,9%	-3,9%	5,9%
Centro/Sud America	446.046	10,5%	501.213	11,3%	566.570	11,9%	12,4%	13,0%
Europa extra - UE	480.895	11,4%	493.462	11,1%	535.516	11,3%	2,6%	8,5%
Altre	353.197	8,3%	363.702	8,2%	487.015	10,3%	3,0%	33,9%
Nord America	393.872	9,3%	436.084	9,8%	470.457	9,9%	10,7%	7,9%
Totale	4.233.873	100,0%	4.451.896	100,0%	4.748.882	100,0%	5,1%	6,7%

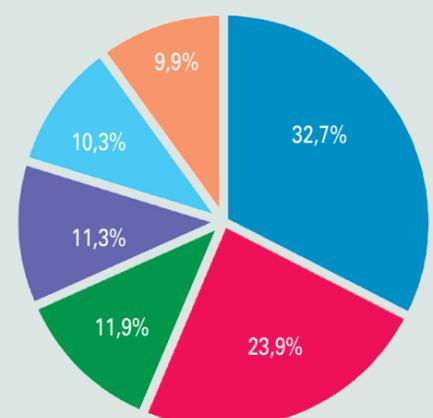
Valori in migliaia di Euro



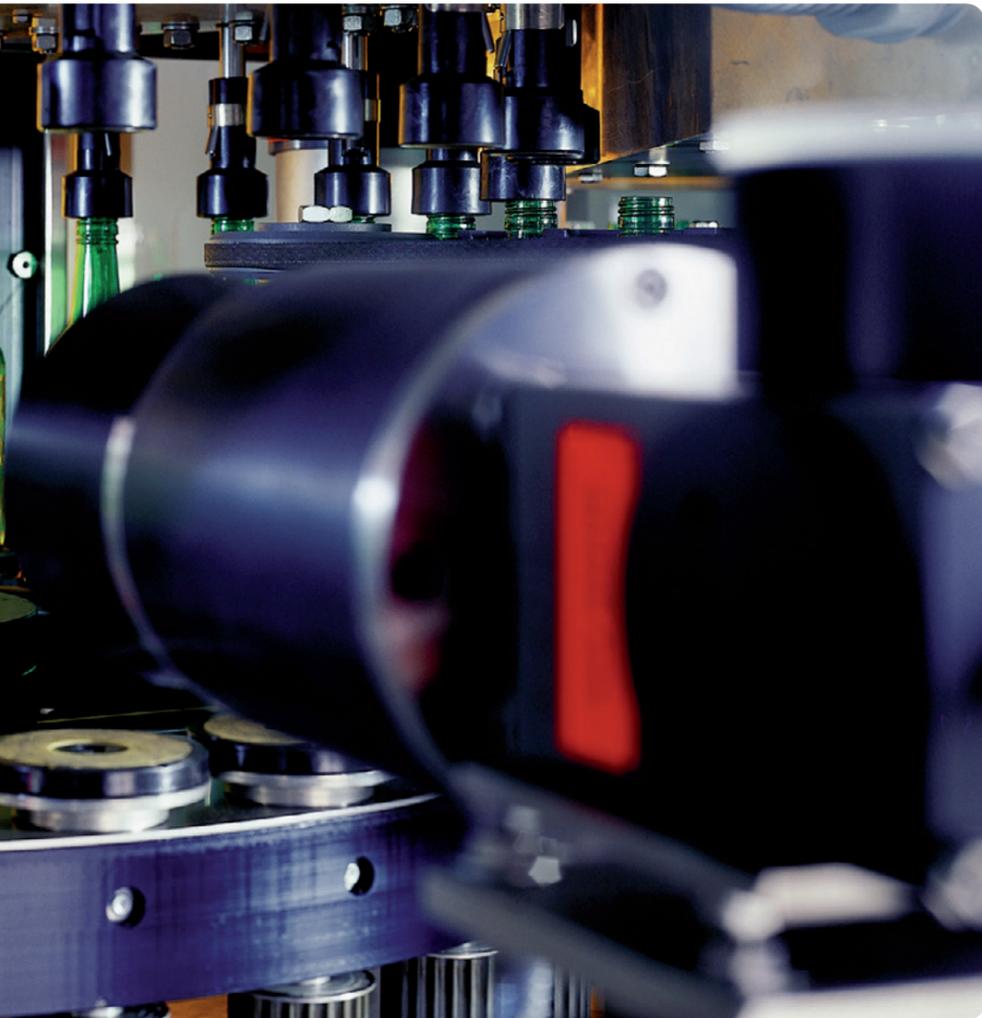
Redditività media dei dipendenti per ogni classe di fatturato

NUMERO DIPENDENTI	FATTURATO TOTALE	REDDITIVITA' PER ADDETTO
2.690	263.153	98
2.262	338.860	150
2.934	563.186	192
4.791	1.013.572	212
3.598	837.703	233
10.582	2.987.054	282
26.856	6.003.529	224

- 1° CLASSE (0-2,5 MIL.)
- 2° CLASSE (2,5-5 MIL.)
- 3° CLASSE (5-10 MIL.)
- 4° CLASSE (10-25 MIL.)
- 5° CLASSE (25-50 MIL.)
- 6° CLASSE (OLTRE 50 MIL.)
- TOTALE



- Centro-Sud America
- Europa extra - UE
- Altre
- Nord America
- Unione Europea
- Asia



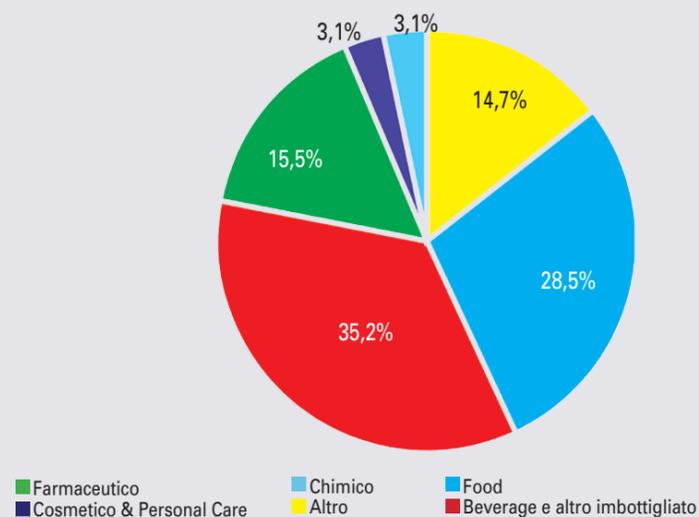
Andamento fatturato per ciascun settore cliente

Tra i settori clienti, il più importante nel 2013 rimane l'industria alimentare (food e beverage) che incide per il 63,7% sul volume d'affari complessivo. Il 77% delle vendite a questo comparto si realizza sui mercati internazionali.

	2012	2013	VAR% 13/12
FOOD	1.599.735	1.708.538	6,8%
di cui fatturato Italia	354.404	391.258	10,4%
BEVERAGE	1.910.017	2.111.639	10,6%
di cui fatturato Italia	269.566	260.334	-3,4%
FARMACEUTICO	938.773	929.403	-1,0%
di cui fatturato Italia	148.544	150.454	1,3%
COSMETICO	223.498	184.866	-17,3%
di cui fatturato Italia	53.662	47.404	-11,7%
CHIMICO	112.978	186.809	65,3%
di cui fatturato Italia	35.320	41.858	18,5%
ALTRO (tissue, tabacco,...)	713.707	882.275	23,6%
di cui fatturato Italia	79.820	123.171	54,3%
TOTALE	5.499.253	6.003.529	9,2%
di cui fatturato Italia	941.317	1.014.478	7,8%

Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima
La rilevazione 2013 ha evidenziato una migliore suddivisione delle aziende per settori clienti e famiglie di macchine prodotte. Alcune variazioni percentuali, rispetto al 2012, sono pertanto influenzate da tale evidenza.

Fatturato totale e fatturato Italia realizzato con i singoli settori clienti per gli anni 2012/2013



Da 40 anni di esperienza...



FACCHINETTI s.r.l.
IMPIANTI CASEARI

LINEA SEMI-AUTOMATICA
DI TAGLIO PORZIONI A PESO FISSO
SEMI-AUTOMATIC CUTTER FOR
EXACT WEIGHT WEDGES



LPR_02



PR_01

PORZIONATRICE ROTATIVA
ROTARY CUTTING MACHINE



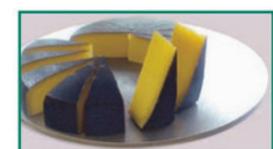
SGA_01

SPAZZOLATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC BRUSHING MACHINE



TXF_02

IMPIANTO AUTOMATICO PER TAGLIO BLOCCHI
EXACT WEIGHT SLICES AUTOMATIC CUTTER



Italy - 28100 Novara - Torrion Quartara
Via Case Sparse, 14 - Cascina Cortenuova
Phone +39 0321 45.51.92 Fax +39 0321 49.16.51

.....40 anni di soluzioni

“L’innovazione passa da qui”

Numerose le novità descritte da Fabio Bettio, brand manager della manifestazione parmense. Partnership, incremento delle aree espositive, convegni internazionali.

Una laurea in Economia Aziendale e un’esperienza in Fiere Parma iniziata nel 2007. Dal maggio 2014 Fabio Bettio è brand manager di Cibus Tec – Food Pack, il salone internazionale delle tecnologie e soluzioni per l’industria alimentare. Approfondiamo con lui tematiche e iniziative della prossima edizione, che si terrà dal 28 al 31 ottobre nel quartiere fieristico parmense.

Come si è evoluta negli anni la manifestazione?

Userai il termine ‘sviluppo’. Quella del 2014, oltre a sancire l’importante traguardo della cinquantesima edizione, sarà una fiera ancora più ricca, frutto di un riposizionamento su cui l’organizzazione lavora da cinque anni, collaborando in stretta sinergia con l’industria alimentare e tecnologica. Anzitutto, la novità più lampante di quest’anno è il nuovo nome: Cibus Tec – Food Pack. Grazie, infatti, alla partnership con l’associazione di categoria Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l’imballaggio), abbiamo riunito, in un’unica esposizione, un’offerta tecnologica completa, in grado di rispondere alle singole esigenze dell’industria alimentare, non solo in quanto a processo e confezionamento, ma addirittura dalle materie prime alla logistica. Il fatto che Ucima ci abbia scelti come piattaforma è per noi conferma del successo del nostro lavoro e ci permette di presentare Cibus Tec come fiera verticale altamente specializzata. Oltretutto inserita in un territorio in cui si concentrano i migliori esempi di produttori di alimentari e tecnologie, in cui si creano sempre nuove esigenze industriali e in cui, di conseguenza, nascono le soluzioni più innovative e altamente tecnologiche.

Quali sono i punti di forza oggi?

Ovviamente, ripeto, la collaborazione con Ucima, che ci consente di ambire a una leadership qualitativa nel settore delle tecnologie alimentari. Ma nostro vanto sono anche i numeri. In un momento in cui le manifestazioni tendono a comprimersi, noi abbiamo registrato un numero crescente di espositori, tanto da dover aprire un nuovo padiglione. Entro la chiusura delle adesioni, avremo probabilmente superato i mille espositori, provenienti da circa 30 paesi del mondo. La percentuale di aziende straniere, infatti, ha raggiunto quota 20%, con un’importante presenza di Germania, Francia e Usa. Oltre che Israele, Cina e Belgio.

Quali sono state le attività per rinforzare l’incoming dei buyer e quali risultati hanno portato?

Ad oggi sono 500 gli operatori profilati dell’industria alimentare internazionale che hanno confermato la partecipazione alla fiera. L’attività d’incoming si è sviluppata in due fasi. Dapprima un lavoro congiunto con gli espositori, in cui si sono raccolte informazioni ed esigenze. In seguito è stato costituito un team ad hoc, che si è occupato da un lato di fare ricerche a 360° sulle tematiche alimentari e tecnologiche, individuando i paesi di maggiore interesse, i trend di mercato e le innovazioni di prodotto; dall’altro di invitare gli operatori stranieri e di far conoscere nel mondo la manifestazione, attraverso una maggiore promozione all’estero, una serie di road show e la presenza a un maggior numero di manifestazioni internazionali del settore.

Quali sono le principali novità che riguardano questa edizione 2014?

Oltre al progetto Food Pack, le novità sono numerose. A cominciare da Tecno Meat, la sezione creata per valorizzare il settore del processo e del confezionamento



Fabio Bettio

L’EVENTO IN PILLOLE

Quando: dal 28 al 31 ottobre	Dove: quartiere fieristico di Parma	Padiglioni: 3-4-5-6-Centro Congressi (pad. 7)
------------------------------------	---	---



Filiere rappresentate:
frutta e vegetali, latte e derivati, carne e prodotti ittici, piatti pronti, quarta, quinta e sesta gamma, prodotti da forno e derivati dai cereali, prodotti dolciari, prodotti surgelati, liquidi alimentari, semi-liquidi alimentari.

30 ^{mila} VISITATORI PREVISTI	40 CONVEGNI E CONFERENZE
500 BUYER PROFILATI	1.000 ^{circa} ESPOSITORI



“L’innovation va partir d’ici”

Plus de 1.000 exposants venus de environ 30 pays; 5 pavillons; 500 commerçants des marchés avec le potentiel le plus élevé, toutes les meilleures technologies (sélection, traitement, conditionnement, fin de ligne, logistique). Ce sont les chiffres de la 50e édition de Cibus Tec-Food Pack, événement international dédié à la transformation des aliments et à l’emballage, sur scène à Parme du 28 Octobre au 31. Le riche calendrier d’ateliers est concentré sur les questions de plus grand intérêt pour l’industrie alimentaire italienne et internationale.

delle carni. Un progetto di successo sul quale abbiamo investito sia perché si tratta di un comparto che vale più di 2 miliardi di euro, sia per la concomitanza con la Borsa merci delle carni, che si tiene ogni venerdì presso la nostra struttura fieristica, nei locali della Camera di commercio, e che richiama circa 400 operatori della filiera. Inoltre, è stata ulteriormente perfezionata l’area dimostrativa e divulgativa in cui alcune aziende espositrici partecipano con linee di produzione e confezionamento perfettamente funzionanti: si chiama Cibus Tec Industry e ospiterà, all’interno di un’area dedicata nel padiglione 5, due linee di produzione e confezionamento di zuppe ‘ready meal’ e preaffettati ‘ready to serve’. Infine, siamo onorati di essere stati scelti per ospitare il Congresso Internazionale Ehedg (European hygienic engineering & design group, organismo internazionale con sede a Francoforte), appuntamento biennale che tratterà le tematiche della progettazione degli impianti di produzione alimentare e dei rispettivi stabilimenti, dal punto di vista dell’igiene, della sicurezza e della sostenibilità economica. L’evento, che si terrà il 30 e il 31 ottobre, porterà in fiera circa 250 operatori del settore sensibili a queste tematiche. Non meno importante, ospiteremo la IV conferenza del ‘World food research and innovation forum’, in cui gli organismi internazionali preposti alla sicurezza alimentare in Europa, Usa, Canada e Cina, discuteranno sul tema delle ‘Strategie globali per la sicurezza alimentare’.

Negli ultimi mesi sono emerse tendenze rilevanti o novità importanti per il settore?

Sicuramente abbiamo riscontrato che il confine fra processo e confezionamento non è più così netto. Uno dei motivi, questo, che ci ha spinti a integrare Food Pack. Inoltre, gli operatori del comparto alimentare considerano sempre più l’industria tecnologica come un partner, con il quale stringere una stretta collaborazione, con l’intento di abbreviare le tempistiche della produzione, aumentare le garanzie di sicurezza e allungare i tempi di shelf life dei prodotti. Infine, sia durante l’attività d’incoming dei buyer, sia durante gli incontri del nostro Comitato d’orientamento composto da grandi aziende dell’industria alimentare, è emersa una tendenza molto interessante: il cosiddetto ‘trasferimento tecnologico’ da un settore all’altro. Sembrerebbe, infatti, che negli operatori cresca l’interesse a conoscere quali innovazioni sono state introdotte in altri settori, per risolvere temi anche complessi nell’attività quotidiana di produzione e confezionamento.

Quali saranno i principali temi dei convegni al centro della manifestazione?

Il palinsesto degli incontri, delle conferenze e degli eventi è molto ricco e soddisfa le esigenze di tutta la filiera, nei principali comparti. Questo è stato possibile grazie alle partnership strategiche che abbiamo stretto con diverse associazioni e player specializzati. Suggestivo di visitare la sezione convegni del sito di manifestazione per conoscere l’elenco completo di appuntamenti per l’industria alimentare.

Perché queste relazioni sono importanti per la manifestazione?

Perché si tratta di vere e proprie collaborazioni, in cui si condividono gli obiettivi. Lo scopo è quello di conoscere le esigenze specifiche dei settori rappresentati e costruire eventi su misura per promuovere il business e la divulgazione tecnico-scientifica, rendendo Cibus Tec – Food Pack un vero e proprio hub internazionale per le scelte sugli investimenti tecnologici.

Le novità di prodotto

CAVANNA PACKAGING GROUP Confezionatrice Zero5 Box Motion

Novità di Cavanna Packaging Group a Cibus Tec - Food Pack è la confezionatrice Zero5 Box Motion, che sarà esposta allo stand e incarnerà singolarmente delle vaschette di sfogliatine. Il vantaggio è un tempo di saldatura più lungo rispetto a una macchina

convenzionale con ganasce rotanti. Le ganasce riscaldate seguono costantemente il prodotto consentendo una tenuta maggiore su pellicole di laminati spessi che vengono comunemente utilizzate nell'industria farmaceutica o del Petfood, ma non solo. E' infatti molto indicata anche per prodotti in cui si richiede l'utilizzo dei dispositivi gas flushing e in cui i pacchetti devono essere sigillati ermeticamente, oltre che essere

progettata per la facile installazione di un dispositivo per la saldatura a ultrasuoni longitudinale. Questa confezionatrice, ad alta velocità, è in grado di raggiungere velocità nominali di 130-150 pacchetti al minuto e per alcune applicazioni può raggiungere anche le 180 confezioni al minuto.



MULTIVAC

Multivac R 085 per il confezionamento termoformato automatico

Multivac lancia sul mercato la nuova R 085. Il modello base è rivolto a quelle aziende del settore alimentare che desiderano approssiare il confezionamento termoformato automatico. La macchina può essere equipaggiata con quattro formati standard ed è adatta anche per il confezionamento di prodotti affettati e per la produzione di

confezioni sottovuoto e Map. Grazie alla profondità di termoformatura, che può raggiungere gli 80 millimetri, la R 085 offre una vasta gamma di design delle confezioni. Per le unità di sollevamento e per la catena di trasporto vengono utilizzati azionamenti elettrici che consentono alla R 085 di ottimizzare l'efficienza energetica. Caratteristiche principali: cambio formato semplice e veloce grazie al sistema a cassetto; possibilità di utilizzo di film rigido e flessibile; semplice operatività; dimensioni compatte. Specifiche tecniche: fascia nominale macchina standard, 420 mm; passo 230, 300 mm; profondità di termoformatura ≤ 80 mm; dimensioni approssimative 3.340 x 1.115 x 1.650 mm.



CMT COSTRUZIONI MECCANICHE E TECNOLOGIA

Filatrici continue a vapore serie Discovery Plus

Una delle ultime novità della Cmt, azienda al servizio dell'industria lattiero casearia dal 1970, è la serie di filatrici continue a vapore 'Discovery Plus'. Una serie a bracci tuffanti, realizzata per la lavorazione di cagliate fresche e commerciali di qualsiasi provenienza o miscele delle stesse, con possibilità di lavorare con acqua e vapore, con o senza riciclo del latticello, permettendo un aumento considerevole della resa da +0,5% a +3% e un recupero energetico totale del 30%. Ora disponibile in diversi modelli per produzioni da 500 a 6mila Kg/h e nella versione Top Plus. Una macchina versatile e innovativa, caratterizzata da semplice assemblaggio dei vari componenti della macchina, facilità di installazione, flessibilità di lavorazione e controllo delle temperature in diversi punti, autolavaggio Cip e semplice manutenzione.



PCM GROUP ITALIA

Pompa a vite eccentrica HyCare

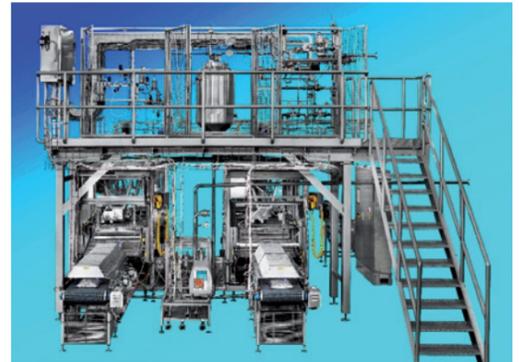
Qualità, sicurezza ed efficienza sono i tre ingredienti combinati da Pcm per creare la nuova pompa a vite eccentrica HyCare. Dotata di un design brevettato e sviluppata utilizzando la fluidodinamica computazionale, HyCare è una pompa altamente igienica, che rispetta al massimo i prodotti alimentari. È, infatti, la prima pompa a vite eccentrica per il settore alimentare a non alterare gli ingredienti, a soddisfare i requisiti di sicurezza e a contenere i costi.



FBR-ELPO

Riempitrice Nes-B.i.B.

La Fbr-Elpo presenta una soluzione ancora più avanzata per il riempimento bag-in-box (B.i.B.), che non sostituisce la macchina già esistente, ma arricchisce la gamma. La nuova versione, denominata Nes-B.i.B. (New Extreme Solution), è un'applicazione tecnica per il riempimento del latte e dei suoi derivati, destinata a quella clientela che, per i prodotti di bassa acidità quali il latte, desidera avere una versione super sofisticata, che permetta un controllo sul prodotto anche a distanza di tempo e con stoccaggio dello stesso in condizioni estreme. Oltre all'utilizzo con latte e derivati, può essere adottata anche per altri prodotti, quali succhi di frutta.



P.E. LABELLERS

Sleeveratrice lineare Maya

La nuova sleeveratrice lineare modello Maya è una macchina compatta, performante, versatile e completamente accessoriabile, in grado di soddisfare le più svariate esigenze di marketing. Può lavorare manicotti con spessore ridotto rispetto allo standard, con conseguente riduzione del costo delle bobine, garantendo ugualmente un confezionamento che rispetta gli elevati standard qualitativi marcati P.E. Labellers. La nuova sleever è disponibile per applicazioni full-body, half-body, tamper-evident, bi-pack promozionali ed è in grado di confezionare contenitori, vuoti o pieni, di qualsiasi forma, dimensione e materiale. Per soddisfare al meglio le necessità produttive della linea di confezionamento, anche il tunnel di retrazione è disponibile in due versioni: ad aria calda e a vapore. Il tutto per velocità fino a 30mila p/h.



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

ZORZI S.r.l., leader nazionale ed europeo nel settore del noleggio di attrezzature refrigeranti, sistemi di cottura e lavaggio professionali, vanta una esperienza trentennale in grado di soddisfare le esigenze di ogni Evento enogastronomico.

La qualità del servizio, data da prodotti all'avanguardia e da un'assistenza tecnica puntuale e qualificata, è la principale immagine che ZORZI S.r.l. ha saputo costruire in oltre 25 anni di presenza nel settore fieristico. Referenze quali **fornitori ufficiali** per Enti come **Slow Food, Veronafiere, Fiera di Milano, Fiera di Roma, Fiera di Genova, Fiera di Pordenone, Kölnmesse Italia**, collaborazione con le principali partecipazioni regionali (Sicilia, Sardegna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Marche, Puglia, Lazio) e con le principali aziende allestitrici, sono solo alcuni esempi per comprendere la nostra realtà.

La collaborazione con aziende fornitrici leader come **Electrolux** e **Berkel** sono un altro elemento importante che parla della nostra impronta aziendale.

Il nostro marchio vanta più di 250 articoli a catalogo ed un magazzino in continua espansione e sempre fornito.

Tutti i nostri apparecchi vengono continuamente rinnovati e riacquistati, scegliendo quelli di ultima tecnologia e a basso impatto ambientale.

La nostra nuova sede situata in un'importante posizione logistica, a 500 m. dal raccordo autostradale A4 - A22, ospita oltre 2000mq. di magazzino, con un piazzale esterno di oltre 3000mq. Vi invitiamo a prendere visione del ns. sito www.zorzi.vr.it per ogni maggior informazione.



Sede - Show room

Viale dell'Industria, 30 - CAP 37135 - Verona - Italy - Tel. +39 045 956917 (4 linee r.a.) - Fax +39 045 8621285



www.zorzi.vr.it

info@zorzi.vr.it



Stefy: sensori per la sicurezza degli alimenti

È in fase di sviluppo una tecnologia per i controlli rapidi in filiera. Un lettore facile da usare, portatile, rapido e multiparametrico.

ProXentia, una giovane spin off dell'Università di Milano, intende realizzare una nuova generazione di strumenti in grado di rivoluzionare i controlli sulla sicurezza dei prodotti nel settore alimentare. L'intento non è sostituirsi alle certificazioni generalmente fornite da enti specializzati autonomi, ma fornire alle aziende delle filiere alimentari dispositivi rapidi e di facile utilizzo per il controllo della sicurezza e della qualità delle materie prime e dei prodotti.

La mission di ProXentia s'innesta sull'esigenza fondamentale di innalzare i livelli qualitativi delle produzioni agroalimentari. Il valore del mercato mondiale dei test in questo settore è stimato attualmente in più di due miliardi di dollari, con un tasso di crescita annuo intorno al 10%, spinto da una sempre maggiore attenzione dei consumatori per la qualità e la sicurezza alimentare e quindi da normative sempre più stringenti.

Lo strumento realizzato sarà basato su un lettore portatile e una serie di cartucce monouso, ognuna appositamente realizzata per uno specifico tipo di prodotto e in grado di dare più informazioni possibili sulla presenza di contaminanti o potenziali minacce. L'operatività sarà estremamente semplice e l'analisi potrà essere eseguita anche da personale non specializzato. Basterà infatti introdurre il campione nella cartuccia e inserirla nel lettore, il risultato dell'analisi sarà disponibile in pochi minuti.

Le cartucce monouso sono realizzate grazie a una tecnologia ottica innovativa, sviluppata e brevettata da alcuni ricercatori del team di ProXentia e dell'Università di Milano chiamata RPI (Reflective Phantom Interface). Punto di forza è la nella



possibilità di analizzare in singolo campione decine di parametri contemporaneamente. Inoltre, è in grado di operare in matrici opache, complesse e con del particolato in sospensione (come ad esempio latte, succhi di frutta o sfarinati risospesi). La tecnologia incorporata nel lettore è estremamente a basso costo: per dimostrare questa semplicità progettuale è stato infatti realizzato un prototipo basandosi sull'hardware di uno smartphone (foto). Queste caratteristiche garantiranno la possibilità di effettuare i test ad ampio spettro a un prezzo estremamente contenuto e fortemente concorrenziale con le tecnologie attualmente disponibili.

Lo sviluppo della giovane azienda è stato recentemente

supportato dalla Comunità Europea all'interno del programma di Horizon 2020, con uno strumento finanziario per lo sviluppo delle piccole e medie imprese. Il progetto chiamato Stefy (Sensor technology for food analysis) è uno dei 155 selezionati tra i 2.666 presentati in tutta Europa. Una importante validazione internazionale della capacità imprenditoriale italiana.

Attualmente la tecnologia è in un avanzato stadio di sviluppo e saranno presto disponibili i lettori e le prime cartucce in grado di determinare e quantificare la presenza di micotossine (ad esempio aflatoxina e ocratossine) e allergeni alimentari nel vino, nel latte e nei suoi derivati.

STEFY PER LE ANALISI DEGLI ALIMENTI

Caratteristiche chiave

Facile da usare

Rapido

Multiparametrico

Portatile

Alcune applicazioni

Micotossine



UNA PIATTAFORMA COMPLETA PER LE ANALISI ALIMENTARI

Hardware

Lettore universale portatile

Consumabili

"Cartuccia"

- Campione specifico (latte, vino, farina,...)
- Monouso

Software

Mobile App

- Interfaccia
- Analisi dati

Servizi Web-based

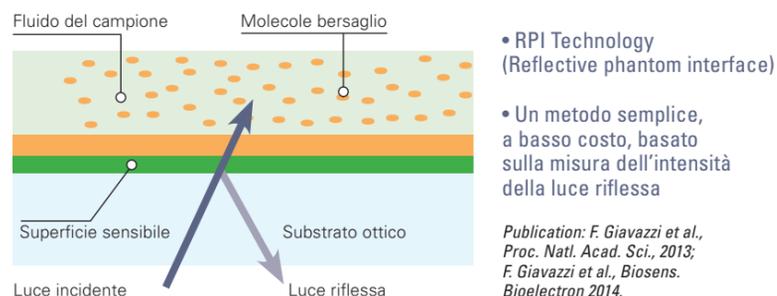
- Immagazzinamento dati
- Aggiornamenti

ProXentia
Label-free optical biosensors

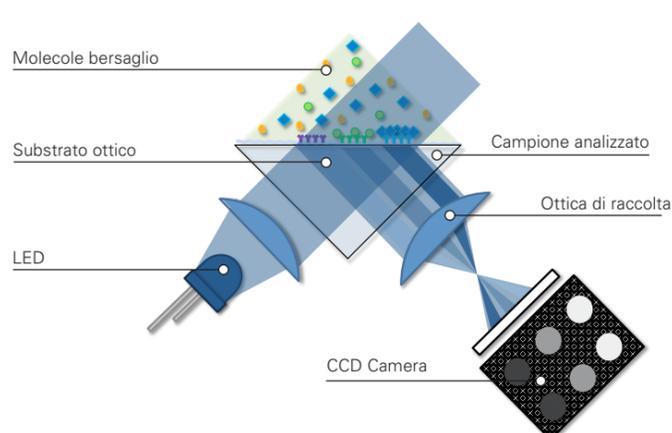
MERCATO DELLE ANALISI ALIMENTARI

- 2 miliardi di \$ Globale
- 1,2 miliardi di \$ Europa
- 10% CAGR

UNA SEMPLICE E INNOVATIVA TECNOLOGIA OTTICA



RILEVAZIONE MULTIPARAMETRICA A BASSO COSTO



Gli strumenti RPI sono realizzati con componenti ottici a basso costo. La superficie sensibile è realizzata immobilizzando molteplici "spot" di rilevazione, permettendo l'analisi in tempo reale e parallela di decine di diverse specie molecolari in un singolo campione.

CONFRONTO CON LE TECNOLOGIE ESISTENTI

Caratteristiche	Stefy	Test Strip	Elisa
Basso costo	•	•	
Multiparametria	•		
Sensibilità	•		•
Facilità d'uso	•	•	
Quantitativo	•		•
Rapidità	•	•	

APPLICAZIONI

Cartuccia per:

Cereali, farine mangimi	Micotossine
Prodotti lattiero caseari	Antibiotici, tossine
Vino	Tossine, allergeni
Prodotti ittici	Antibiotici e tossine

Ideabrill®

Il lusso del palato



Guarda lo spot
per scoprire cosa
può offrirti Ideabrill.



Comunicativo

La partnership con PROMOinVIDEO permette di trasformare Ideabrill nel miglior veicolo pubblicitario del tuo prodotto.



Utilizzabile

Usa il sacchetto più volte per conservare/congelare altri alimenti.



Eco Friendly

Segui le istruzioni della tabella e il video nel QR per fare la raccolta differenziata.



www.ideabrill.it

ESSEOQUATTRO SPA e PROMOinVIDEO SRL vi aspettano al Cibus presso lo stand del BUON GUSTO VENETO - PAD. 6 STAND A008.

PROMOZIONE CIBUS

Per i clienti del cibus una special edition: il dispenser multiprodotto. Per informazioni so4@so4.it

ARMANNI CARRELLI ELEVATORI

www.armanni.com

Nome prodotto

Tpm Speciale Inox - Transpallet speciale per movimentazione contenitori alimentari Din 9797

Descrizione e punti di forza del prodotto

Questa gamma di carrelli elevatori è stata progettata specificatamente per il settore alimentare. Il transpallet è stato accuratamente realizzato per la presa e la movimentazione di contenitori alimentari tipo Din 9797, sia in inox che in plastica. La struttura e tutti i componenti del transpallet sono realizzati in acciaio inox e le ruote sono in materiale antitraccia. È disponibile la versione a presa singola (foto) o multipla, per la movimentazione di più contenitori contemporaneamente.



Specifiche tecniche

Portata da 250 Kg. Elevazione: 200 m. Struttura interamente in acciaio inox. Pompa manuale in inox. Ruote e rulli in nylon antitraccia. Disponibile nella versione presa singola o per più contenitori contemporaneamente.

MVM

www.mvmsrl.it

Nome prodotto

Affilella

Descrizione e punti di forza del prodotto

Affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici. Facile e veloce da utilizzare anche per i più inesperti. Di piccole dimensioni per lavorare a banco e a secco. In poche passate manuali consente di far tornare taglienti le lame degli utensili più comuni: coltelli da cucina di ogni tipo, grazie alle due mole in Cbn (Carburo di Boro Cubico), e forbici per ogni uso, grazie alla mola in ossido di alluminio. Infine, una mola lamellare in tessuto non tessuto garantisce un'ottima lucidatura e finitura del bisello delle lame.

Disponibile anche nelle versioni economiche Affilella Junior e Affilatoio Dry.

Specifiche tecniche

Potenza motore 0,18 Kw. Alimentazione 220V-50Hz. Diametro mole per coltelli Ø120 mm. Diametro mola per forbici Ø110 mm. Diametro mola per sbavare Ø110 mm. Dimensioni di ingombro 370 x 290 x 270 mm. Peso 50 Kg circa.



MARECHAL ELECTRIC

www.marechal.com/it

Nome prodotto

Blocco meccanico - serie Marechal Standard e Atex

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il blocco è destinato all'alimentazione di pompe mobili e dispositivi di lavaggio ad alta pressione. È utilizzabile anche su connessione per prese di trasportatori, macchine da taglio (tranciatrici, trinciatrici) e postazioni di controllo. Installabile su alimentazione elettrica di macchine da produzione, miscelatori, unità d'imballaggio, ventilatori e cisterne. Consente visibilità e sicurezza istantanee per gli utilizzatori. È infatti previsto un procedimento di sicurezza Loto basato sul sezionamento con blocco lucchettabile di motori elettrici, per consentire a ogni operatore di auto-protegersi. Aumentare la sicurezza delle persone è la principale priorità durante gli interventi di manutenzione. Ciò è possibile grazie all'installazione di prese Marechal in prossimità di ogni motore e/o macchinario, che permettono

di collocare un blocco con lucchetto personale. I Decontactor Marechal sono concepiti per essere robusti e a tenuta stagna, per poter così essere posizionati sia all'interno che all'esterno della fabbrica.

Specifiche tecniche

Serie Marechal Standard e Atex: Dsn, Ds, Dn, Db e Dxn.



CMP

www.cmp-plast.it

Nome prodotto

Buggy - vagonetto in plastica

Descrizione e punti di forza del prodotto

Buggy è il vagonetto porta carne e porta alimenti particolarmente versatile, l'ideale per il trasporto di prodotti a base di carne, sia umida che secca, ma utilizzabile anche per un'ampia varietà di altri prodotti alimentari quali sughi, antipasti, ripieni, formaggi, creme. Il vagonetto è studiato appositamente per l'attenuazione del rumore, grazie al triplo strato di polietilene. Inoltre è particolarmente leggero per consentire una facile movimentazione. Garantisce la massima igiene, grazie all'ottimizzazione delle fasi di lavaggio e sanificazione. È dotato di quattro ruote in nylon resistenti all'usura, complete di rivestimento in poliuretano. Le staffe di sollevamento in



acciaio inox sono integrate direttamente nella plastica e pensate per garantire la massima robustezza e durabilità nel tempo. Il prodotto è disponibile in quattro colori per permettere di gestire in modo ordinato e sicuro le varie aree codificate dello stabilimento.

Specifiche tecniche

Peso: 22 Kg. Materiale: polietilene.

LINEA FLESH

www.lineaflesh.com

Nome prodotto

Prodotti Detectable

Descrizione e punti di forza del prodotto

Questa linea di prodotti è stata sviluppata per aiutare l'industria alimentare a soddisfare le nuove normative mondiali a tutela dei consumatori. Sono attrezzi economici, efficaci, funzionali, ergonomici e approvati per uso alimentare. La vasta gamma di prodotti spazia dagli articoli di cancelleria ai cutter, dalle spazzole ai raschietti, dagli attrezzi per la miscelazione ai prodotti per l'imballo, fino all'abbigliamento monouso. A richiesta eventuali articoli fuori catalogo.

Specifiche tecniche

La fondamentale caratteristica di questi prodotti è che sono stampati in una miscela speciale comprendente il metallo, che permette quindi di rilevare anche piccolissimi frammenti di materiale.



CASEARTECNICA BARTOLI

www.caseartecnica.it

Nome prodotto

Rock20 Plus - porzionatrice semi-automatica a peso variabile

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi a pasta dura e semi-dura.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il ciclo di funzionamento della porzionatrice è completamente automatico e adattabile per diversi tipi di prodotto e di taglio. La lama è intercambiabile, per permettere un taglio a roccia o liscio. È inoltre dotata di un tavolo rotante ed è possibile programmare il numero di tagli. Il centraggio avviene tramite campana. Sono disponibili come optional la pesatura automatica con bilancia esterna e il taglio a peso fisso programmabile.

Specifiche tecniche

Dimensioni ridotte: 600 x 700 mm. Funzionamento elettro-pneumatico.



CORAZZA

www.ima-industries.com

Nome prodotto

FF4 - macchina automatica per il confezionamento

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Formaggi fusi, freschi o cremosi, di forma triangolare, quadrata o rettangolare.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina lavora ad alta velocità e permette operazioni di manutenzione veloci e facilitate da controlli automatizzati. Inoltre, ogni organo principale

è facilmente accessibile. La struttura dell'impianto è a sbalzo in linea, a 4 piste. La macchina permette un significativo risparmio di spazio, grazie alle ridotte dimensioni di ingombro. È possibile dosare in modo preciso a caldo o a freddo con la stessa unità di dosaggio a 4 piste. Alta precisione di incarto di ogni porzione. È possibile cambiare formato variando l'altezza in meno di 10 minuti, mentre la variazione della base per il cambio forma è realizzabile in meno di cinque ore. Il design modulare permette un'alta flessibilità. È disponibile anche con modulo Tpm (Total productive maintenance).

Specifiche tecniche

Peso: 6.000 Kg circa. Dimensioni 3,870 m x 1,650 m. Porzioni al minuto: 600.



P.C.A.www.comatonline.com**Nome prodotto**

Unica Fv10

Tipologia di latticini a cui è destinato

Prodotti lattiero-caseari come mozzarella, formaggi per pizza, burrata, formaggi a pasta dura, formaggi fusi.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina compatta Fv10 è realizzata in acciaio inox Aisi304 ed è costituita da due sezioni di lavorazione, quella di filatura e di formatura. È possibile controllare ogni funzione della macchina grazie al quadro elettrico realizzato in acciaio inox con grado di protezione Ip65. La filatrice a vapore è concepita e realizzata per la trasformazione di cagliata fresca, caglia congelata o qualsiasi preparato alimentare per il successivo ottenimento di prodotto a pasta filata in genere. La temperatura di lavorazione è gestita mediante termoregolatore posto sul quadro elettrico e mantenuta costante anche grazie all'utilizzo di una doppia camera del vano di filatura così da evitare dispersioni termiche verso l'ambiente esterno. Ultimato il processo della filatura, si passa successivamente alla sezione di formatura, che forma un unico corpo con la sezione precedente. Il controllo umidità permette prodotti standardizzati.

Ogni parte della macchina è concepita per agevolare le operazioni di pulizia e sanificazione dopo il suo utilizzo, oltre alla facilità di smontaggio dei pezzi a contatto con il prodotto. Le motorizzazioni sono chiuse da carter di protezione in acciaio, sia per la sicurezza dell'operatore sia per evitare infiltrazioni di lubrificanti nelle parti della meccanica.

Specifiche tecniche

Macchina realizzata in acciaio inox Aisi304. Stampo formatore in alluminio. Il quadro elettrico è realizzato in acciaio inox con grado di protezione Ip65. Lo spazio occupato è di 20 metri quadrati.

**CAD PROJECT**www.cadproject.it**Nome prodotto**

Ppsx – posizionatrice a peso fisso e con taglio a ultrasuoni

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Impianto automatico per la porzionatura a peso fisso del provolone di diversi formati.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il prodotto è adattabile per diversi formati, non solo di provolone. È possibile selezionare la porzionatura a peso fisso o variabile. La produzione dell'impianto conta 60 battute al minuto. Il gruppo di taglio è composto da una lama a ultrasuoni che permette un taglio preciso e pulito. Le fette porzionate arrivano sul nastro trasportatore e sono inserite in automatico, direttamente nella linea di packaging.

Specifiche tecniche

Materiale di costruzione: acciaio inox Aisi304/326. Potenza installata 11,4 Kw. Dimensioni: 4.000 x 2.600 x (h)1.900 mm.

**DELFIN**www.delfin.it**Nome prodotto**

Macchine confezionatrici

Tipologia di formaggi a cui è destinato

Qualsiasi tipo di formaggio, da quelli molli a formaggi stagionati in pezzo.

Descrizione e punti di forza del prodotto

I materiali impiegati per la costruzione sono accuratamente selezionati, mantenendo comunque un prezzo accessibile. I macchinari sono particolarmente versatili perché sono adattabili a seconda delle richieste del cliente. È garantita la consegna in tempi brevi.

Specifiche tecniche

I macchinari hanno dimensioni e pesi variabili in base alle richieste dei clienti.



Sealed Air
Food Care

PUÒ LA SOSTENIBILITÀ ESSERE PROFITTEVOLE?

Sì, quando è alla base delle soluzioni di business! In Sealed Air Food Care, il nostro approccio radicato nell'industria Food and Beverage, guida la redditività attraverso soluzioni di packaging e di igiene sempre più innovative, in tutta la catena del valore. Dalla diminuzione della conta batterica ad una maggiore shelf life, all'ottimizzazione dell'uso di acqua ed energia, alla riduzione dei costi chimici e di confezionamento, offriamo all'industria opportunità sostenibili e redditizie ogni giorno.

CRYOVAC® Diversey

Scoprite perché siamo partner affidabili.

Visitate oggi sealedair.com/foodcare.



**SICUREZZA
ALIMENTARE**



**EFFICIENZA
OPERATIVA**



**ALLUNGAMENTO
SHELF-LIFE**



**COSTRUZIONE
DI MARCHI**



CIBUSTEC



FOOD
PACK

28-31
OCTOBER
2014
PARMA
ITALY



The Real Taste of Food Processing & Packaging

Leading Food Processing & Packaging Exhibition
from the heart of the Italian Food Valley

www.cibustec.it

