

Salumi & Tecnologie sarà presente ad Anuga FoodTec (Colonia, 24-27 marzo) presso:
padiglione 8 C30Y/D39Y, padiglione 10.1 D70A/D74 - E71/E73A, padiglione 4.2 F35/E30



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 8 - NUMERO 3 - MARZO 2015
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FRIGOMECCANICA

www.frigomeccanica.it

FRIGOMECCANICA

www.frigomeccanica.it

Impianti Refrigeriferi Industriali

Il partner ideale
per ottenere
grandi prodotti

The ideal partner
to get great
products

Studio Cnidotti



FRIGOMECCANICA

Impianti Refrigeriferi Industriali

FRIGOMECCANICA S.p.A.

Via Provinciale 19 - 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy

Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 0521 834070

www.frigomeccanica.it

www.frigomeccanicatht.com

La nostra produzione

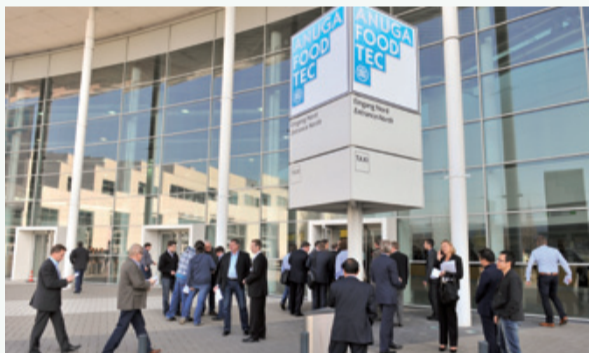
- ASCIUGATOI, STAGIONATURE E AFFUMICATOI PER SALAMI E PROSCIUTTI
- CAMERE BIANCHE
- SCONGELI
- CONDIZIONAMENTO SALE DI PROCESSO
- STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI
- SW ACQUISIZIONE DATI CON MICROPROCESSORE
- SISTEMA DI SUPERVISIONE
- SISTEMI DI REFRIGERAZIONE PER INDUSTRIA ALIMENTARE

Siamo presenti in tutto il mondo



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 8 - NUMERO 3 - MARZO 2015
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ANUGA FOODTEC



Il luogo delle innovazioni

Al via, a fine marzo, il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande. Previsti oltre 1.500 espositori da 40 paesi. E quasi 43mila visitatori da 130 nazioni.

Alle pagine XIV e XV

PRIMO PIANO

A pagina VIII



Sostenibilità, priorità assoluta

Il mercato chiede filiere sempre più a prova d'impatto ambientale. Le aziende avviano iniziative per aumentare la competitività. Ma manca un quadro di riferimento chiaro.

ATTUALITÀ

A pagina IX

Il 'bis' che piace

Rifinanziato lo strumento agevolativo 'Nuova Sabatini'. Un plafond di 5 miliardi di euro, a disposizione delle Pmi, per l'acquisto di beni strumentali.

FOCUS ON

Alle pagine XII e XIII

La carta vincente

Gascogne Papier ed Esseoquattro: un'intesa all'insegna del rispetto ambientale. Che ha permesso a Ideabrill di raggiungere anche il mercato francese. Ne parliamo con Jean-Eric Gancille, direttore commerciale e marketing dell'azienda d'Oltralpe.



EUROCARNE

Alle pagine X e XI

Tutto per la filiera

La rassegna internazionale, in scena a Verona dal 10 al 13 maggio, si rinnova. E propone un fitto calendario di eventi e convegni.

sps ipc drives
ITALIA

Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso
Parma, 12-14 maggio 2015

Per info:
Tel +39 02 880 778.1
visitatori@spsitalia.it
www.spsitalia.it

f t in g+

Efficienza e produttività, tecnologia e innovazione

Le soluzioni di automazione per l'industria e i trend tecnologici per affrontare le nuove sfide del mercato

fil rouge
Food & Beverage

Tavola Rotonda dell'Automazione
Giovedì 14 maggio, ore 10.00
Fiere di Parma, Padiglione 4 - Sala Grande

Focus sull'Industria alimentare in Italia: tracciabilità garanzia d'eccellenza

Registrati dalla nuova APP o su www.spsitalia.it per l'accesso gratuito in fiera

Scarica la APP con il calendario 2015 di tutti gli appuntamenti di automazione in Italia

Angelo Frigerio

La rivolta delle macchine

Come nutrire il pianeta. E' questo, come ormai chiunque ben sa, il tema conduttore di Expo 2015. E, di conseguenza, l'argomento più dibattuto del settore alimentare, che occupa pagine di giornali e talk show televisivi e impegna personalità del settore e semplici cittadini in accese dispute sul web. L'ultima, in ordine di tempo, è la polemica sulla sponsorizzazione di McDonald's, che sarà senz'altro superata da qualche altro argomento al momento in cui questo giornale andrà in stampa. Sembra esserci però una Cenerentola in questi dibattiti: il mondo delle tecnologie e delle macchine alimentari. Eppure, per nutrire il pianeta certamente non servono queste controversie sul sesso degli angeli, ma le macchine per produrre e confezionare i generi alimentari sono, invece, indispensabili. Così come lo è la continua ricerca tecnologica per garantire la massima sicurezza alimentare e per offrire imballi sempre più efficienti e sostenibili o quella per conservare gli alimenti mantenendo il più possibile inalterate le loro caratteristiche. L'elenco potrebbe essere ancora lungo, ma basta questo a spiegare bene perché il settore delle macchine e delle tecnologie alimentari debba essere a ben diritto un protagonista assoluto della lunga maratona di Expo 2015. Gran parte dei temi proposti dall'Esposizione resterebbe lettera morta senza il lavoro incessante e spesso molto silenzioso dell'industria del food processing, a partire da quello della sostenibilità. Perché è di tutta evidenza che non saranno certo il Km0 o le proposte di Slow Food a nutrire il pianeta o a fornire le indispensabili risposte sul futuro del settore alimentare che Expo si propone di trovare. Un'occasione che questo comparto non vuole certo farsi sfuggire. Ed è sufficiente scorrere il calendario 2015 di Ipack-Ima, salone internazionale dedicato alle tecnologie del processing, packaging, converting e della logistica, per comprenderlo. L'edizione 2015 della manifestazione, che andrà in scena dal 19 al 23 maggio prossimi nei padiglioni di Fiera Milano, sarà affiancata dalle fiere verticali Meat Tech, Dairy Tech e Fruit Innovation, dedicate alla filiera del fresco, e da Converflex e Intra Logistica Italia, rivolte rispettivamente alle apparecchiature per la stampa e alla movimentazione industriale. Senza dimenticare poi Eurocarne, che si svolgerà invece a Verona dal 10 al 13 maggio, fiera dedicata all'industria delle carni. Una manifestazione che coinvolgerà l'intera filiera (dall'allevamento fino alla materia prima). Come sempre silenzioso e operativo, il settore delle macchine, insomma, si è messo al lavoro e, lustrati gli ingranaggi, è pronto a presentarsi nel migliore dei modi all'appuntamento mondiale di Expo, con tutte le proprie novità e tendenze. Affinché nessuno possa dimenticare quanto lavoro e quanta innovazione si nascondano dietro ad ogni cibo che viene acquistato nel mondo. La rivolta delle macchine è silenziosa, ma nutra il pianeta prima di Expo e continuerà a farlo anche dopo che l'Esposizione avrà chiuso i battenti. Con buona pace del sesso degli angeli.



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 -
Periodico mensile
Supplemento a Salumi & Consumi
Anno VIII - numero 3
marzo 2015
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA
L'editore garantisce la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati:
Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 9 marzo 2015

angelo.frigerio@tespi.net

Tutti corrono... noi garantiamo la nostra presenza!



Tecno Brianza si può riassumere in tre parole chiave: continuità, consulenza, affidabilità

Continuità

E' questa la parola d'ordine di Tecno Brianza per il prossimo futuro. Ma è anche il fil rouge che ha caratterizzato i primi 30 anni di storia dell'azienda lombarda. Nata come specialista nella produzione di legatrici e clippatrici, nel tempo ha affiancato a questi settori quello dei materiali di consumo e della automazioni.

Ma non solo. Tecno Brianza è leader di mercato nel settore delle legatrici. Ottime le performance anche nel comparto delle clippatrici. Il punto di forza di Tecnobrianza sta proprio nell'aver affiancato alle apparecchiature il relativo materiale di consumo, quali spaghi, reti e clips.

Consulenza

Tecno Brianza ha acquisito, ormai da alcuni anni, un know-how di consulenza tecnica per i processi produttivi della trasformazione di salumi e carni, sia grazie alla collaborazione con numerosi clienti che grazie all'esperienza di ben 35 anni maturata in oltre 600 sale di produzione.

Tutto ciò ha permesso di sviluppare una conoscenza tale da poter dare consigli sull'utilizzo dei giusti macchinari e relativi materiali di consumo, quali spaghi, clips, reti e affini, così da ottimizzare i tempi di produzione di qualsiasi tipo di prodotto da legare o da clippare.

Affidabilità

La vendita dei materiali di consumo è in continua crescita grazie anche alla garanzia di qualità che Tecno Brianza offre corredando ogni prodotto di relativa scheda tecnica e dichiarazione di alimentarietà; è inoltre in grado di fornire certificazioni BRC (Global Standard for Food Safety) ed è conforme al regolamento REACH dell'Unione Europea.

Tecno Brianza si propone come partner in grado di offrire ai propri clienti un pacchetto completo, garantendo la presenza costante e un contatto diretto, con una rete di vendita che fornisce assistenza e consulenza ed affianca il cliente nelle scelte per ottimizzare le fasi produttive, evitando perdite di tempo che si ripercuotono sui tempi di produzione.



**MEAT
TECH**
Processing & Packaging
for the Meat Industry
Fieramilano 19-23 maggio 2015
PAD.5 STAND B18 C13



www.tecnobrianza.it

Mecspe: l'industria incontra l'innovazione tecnologica



Oltre 1.000 espositori, nove unità dimostrative, 11 quartieri merceologici, nove saloni tematici, otto piazze d'eccellenza, oltre 50 convegni e miniconferenze. Questi i numeri di Mecspe 2015, l'evento sull'innovazione tecnologica dedicata all'industria, che si terrà dal 26 al 28 marzo presso i padiglioni di Fiere di Parma. Una panoramica completa di materiali, soluzioni, macchine e lavorazioni per la progettazione, l'ingegnerizzazione e la produzione di manufatti, e focus sulle macro tendenze del settore manifatturiero, come l'informatizzazione industriale e l'innovazione di sistema che guarda oltre l'automazione, la gestione snella ed efficiente di produzione e magazzino, le microlavorazioni e le nanotecnologie, l'alleggerimento dei materiali e la stampa in 3D. Tra gli incontri, anche il convegno "Il programma europeo per la ricerca e l'innovazione Horizon 2020", dove si spiegherà come ottenere fondi per l'innovazione.

Teco'15: a giugno, l'evento dedicato all'industria della meccatronica



Si è tenuta martedì 24 febbraio, a Milano, la tavola rotonda di presentazione Teco'15, evento ideato da Assiot - Sistemi di trasmissione movimento e potenza, Anie Automazione e Assofluid, e organizzato in collaborazione con Messe Frankfurt Italia. Obiettivo di Teco'15, che si terrà nella sede del Gruppo24Ore a Milano il 16 e il 17 di giugno, è quello di dare visibilità all'industria della meccatronica per l'automazione e la trasmissione di potenza, un comparto il cui valore complessivo è stimato in 40 miliardi, con applicazioni in tutti i settori. Durante le tre sessioni di convegni che animeranno la due giorni, verranno presentate le soluzioni tecnologiche più innovative, discussi i problemi di management che le imprese affrontano quotidianamente e si parlerà di ricerca e di education con il mondo accademico, aprendo anche il fronte dei rapporti tra industria e università.

Shopper non compostabili: primi sequestri

L'Unità antiabusivismo della polizia di Milano ha sequestrato, nella mattinata di giovedì 5 marzo, quasi 100 milioni di sacchetti di plastica, per un peso di mille tonnellate, importati e distribuiti illegalmente da una società con sede a Milano, la Fenice, che ha rapporti commerciali in tutta Italia. Secondo la polizia locale: "Il valore della merce sequestrata, non dichiarata all'Agenzia delle entrate e all'Agenzia delle dogane, è di circa 15 milioni di euro". Le indagini sono partite dopo alcuni controlli effettuati nei mercati rionali per verificare l'applicazione della normativa vigente, che prevede l'utilizzo di sacchetti biodegradabili e compostabili. A partire dai venditori abusivi, gli agenti sono risaliti alla Fenice, sanzionata per 50mila euro più le spese di smaltimento, mentre sono ancora in corso le indagini per individuare la ditta produttrice e ad eventuali altri responsabili.

Seeds&Chips: il primo salone internazionale per le imprese digitali del comparto food



Si terrà presso il padiglione 1 di Fiera Milano City, dal 26 al 29 marzo in occasione di Milano Pre-Expo, Seeds&Chips, il primo e unico salone internazionale dedicato ad aziende e start-up digitali innovative operanti nel settore agroalimentare ed enogastronomico. L'intento della fiera, alla sua prima edizione, è di sottolineare il legame sempre più stretto fra cibo e tecnologia e introdurre progetti volti a ottimizzare e modernizzare tutte le aree della filiera alimentare (agricoltura, trasformazione, consegna e distribuzione) secondo una filosofia di sostenibilità, innovazione, creatività. Seeds&Chips, che ha avuto il patrocinio di Expo 2015, offrirà anche un ricco programma di conferenze, workshop e seminari su temi quali territorio, sostenibilità, tracciabilità e food safety.

Original Unverpackt: il supermercato senza imballaggi



Original Unverpackt è il primo supermercato interamente senza imballaggi monouso. I prodotti sono proposti sfusi e il cliente, una volta scelto il proprio contenitore (che può anche essere portato da casa), può riempirlo della quantità di prodotto da acquistare grazie ad appositi dispenser. Si tratta di un progetto realizzato a Berlino da due ragazze, Sara Lupo e Milena Glimbovski, che hanno lavorato per più di un anno per sviluppare l'idea. Nel 2012 hanno presentato un business plan che ha vinto numerosi premi, dimostrandosi valido. Grazie al crowdfunding, aperto a tutti, è stata raggiunta e superata la cifra necessaria per concretizzare l'idea. Oltre a evitare le problematiche di riciclaggio e recupero dei materiali di imballaggio e dei sacchetti, l'offerta si compone di alimenti testati e approvati dal negozio, di provenienza regionale, meglio se biologici. Con un'attenzione particolare anche alle tasche dei clienti.

Le App per conoscere cosa si mangia

Sono sempre più numerose le App che si propongono di aiutare i consumatori a selezionare i prodotti alimentari. In Italia, ad esempio, ci sono Nuna (Navigatore nutrizionale) ed Edo. Entrambe, disponibili in versione iOS e Android, funzionano tramite la scansione del codice a barre. La prima, sviluppata da medici specializzati in gastroenterologia, fornisce un giudizio basato sui valori nutrizionali espresso con etichette "a semaforo" e varia il suo giudizio in relazione a parametri come la composizione del prodotto o la frequenza di acquisto. Si serve anche della 'piramide alimentare', che indica quanto sia sana la spesa sulla base di alcuni indicatori, come la presenza di adeguate quantità di nutrienti (calcio, ferro). La seconda, creata un gruppo di neolaureati dell'Università di Cesena, fornisce una scheda con ingredienti e valori nutrizionali. Un algoritmo analizza i dati indicando, attraverso un punteggio da zero a dieci, quanto è sano il prodotto in rapporto alle caratteristiche di ciascun utente, se è adatto ai celiaci e agli intolleranti al lattosio. E se il profilo delineato non è soddisfacente, l'App propone una lista di prodotti alternativi.



Conai: comparto packaging in crescita nel 2014

Secondo i dati diffusi dal Conai (Consorzio nazionale degli imballaggi), dopo anni di cali più o meno sostenuti e andamenti essenzialmente piatti, il 2014 si è caratterizzato per una crescita degli imballaggi di 1,8 punti percentuali rispetto all'anno precedente, con 11,5 tonnellate di immesso al consumo. Per il 2015 si prevede un'ulteriore crescita, sempre attorno all'1,5%, per un totale che dovrebbe arrivare a fine anno a superare gli 11,7 milioni di tonnellate immesse. I fattori principali che hanno portato a questa ripresa sono rappresentati dal calo di prezzo delle materie prime, in particolare del petrolio. Una dinamica che ha aiutato a far aumentare i margini di guadagno, dando al contempo una boccata d'ossigeno alle imprese del settore. Il cambiamento di rotta è caratterizzato anche dalla sempre maggiore attenzione della filiera alla sostenibilità ambientale.

Le tecnologie alimentari italiane all'Africa's Big Seven di Johannesburg

Una collettiva italiana di aziende che si occupano di tecnologie alimentari sarà presente alla prossima edizione di Africa's Big Seven, evento dedicato a prodotti, materie prime, tecnologie e forniture per l'industria alimentare, che si terrà dal 21 al 23 giugno 2015 a Midrand-Johannesburg, in Sud Africa. Un progetto organizzato dalla filiale italiana di Koelnmesse e da Fiere di Parma, che consentirà alle società partecipanti di entrare in contatto con un mercato dalle enormi potenzialità, che coinvolge l'area della Southern Africa Development Community: 15 paesi in cui la circolazione delle merci è semplificata da una serie di accordi e collaborazioni. L'evento è giunto alla sua dodicesima edizione e l'anno scorso ha richiamato 225 espositori da 35 paesi e poco meno di 9mila visitatori da 44 nazioni.

Efsa: approvate due sostanze per il contatto con alimenti



L'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha pubblicato due opinioni scientifiche che valutano nuovi agenti di fabbricazione, utilizzati in vari tipi di plastica, sostanze idonee per il contatto con gli alimenti. In particolare, il Cef (Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids) ha approvato l'utilizzo del glicole etilenico dipalmitato (Egdp, Cas 624-03-3) come coadiuvante per la produzione di vari tipi di materie plastiche, in concentrazioni fino al 2%. Inoltre anche gli acidi grassi, C16-18 saturi, esaestere con dipentaeritritolo (Fadp) sono ritenuti sicuri per l'uso come agenti di fabbricazione fino a una concentrazione dell'1,5% in vari tipi di plastica. Il Cef ha stabilito che queste sostanze, nella misura e negli utilizzi indicati, non sono pericolose per la sicurezza dei consumatori.

Stef: fatturato cumulato 2014 a +5%

Cresce del 5% il fatturato cumulato per il 2014 di Stef, lo specialista europeo della logistica del freddo, attestandosi a un totale di 2.765,4 milioni di euro, contro i 2.633,1 del 2013. Con un comunicato stampa, l'azienda ha spiegato che, grazie allo sviluppo delle attività europee, la crescita del proprio fatturato è rimasta stabile a +1,5% nel quarto trimestre. Anche in Francia, nonostante un contesto economico difficile, l'attività è stata intensa fino all'ultima settimana dell'anno. In Italia il rafforzamento della rete e la rilevanza dell'offerta di logistica e trasporto hanno consentito di mantenere un ritmo di crescita sostenuto, pari all'8,6%.

Charles Héaulmé nuovo vice presidente per Europa e Asia Centrale di Tetra Pak

Tetra Pak, azienda leader mondiale nelle soluzioni di trattamento e confezionamento degli alimenti, ha nominato Charles Héaulmé vice presidente per l'area Europa e Asia Centrale. Il dirigente francese assume la responsabilità di 55 paesi, 43 uffici commerciali, 13 impianti di produzione, per un fatturato di 3,5 miliardi di euro, succedendo ad Adolfo Orive, passato alla guida di Tetra Pak America.



Charles Héaulmé

"Fin dalla sua fondazione, Tetra Pak ha sempre continuato a crescere, e questo è stato possibile grazie all'innovazione, all'attenzione ai clienti e alla sostenibilità. Noi continueremo a costruire su queste solide basi, con ancora maggiore impegno per sfruttare al meglio il nostro portafoglio, per espanderci in nuovi segmenti di mercato e per rafforzare le aree strategiche di business, come il servizio tecnico. Abbiamo messo in campo con i nostri clienti iniziative importanti per creare la cultura del miglioramento continuo e dell'eccellenza. Il mio impegno per i prossimi anni va proprio in questa direzione", ha dichiarato Héaulmé a seguito della nomina.

Cassazione: macchinari industriali soggetti a tributi

Lo scorso 18 febbraio la corte di Cassazione ha ribadito, con la sentenza 3166, che i macchinari industriali sono soggetti a imposizione e al pagamento dei tributi comunali, Ici, Imu e Tasi. In riferimento ai criteri di calcolo della rendita catastale degli immobili a destinazione industriale e commerciale contenuti nella legge di Stabilità 2015, infatti, tutte le componenti che contribuiscono ad assicurare al fabbricato un'autonomia funzionale e reddituale, che dura nel tempo, incidono nella quantificazione della rendita catastale. Vanno quindi valutati i cosiddetti macchinari imbullonati: forni, impianti di aspirazione, carriponte, impianti di colata, motori, generatori di corrente e tutte le macchine senza le quali l'immobile perderebbe le caratteristiche che ne definiscono la destinazione d'uso. Anche gli impianti eolici, i mulini e i frantoi, ad esempio, rientrano nella categoria catastale 'D'.

Le macchine tedesche per il packaging chiudono a +4% il 2014

Vdma, l'associazione tedesca dei costruttori di macchine, ha presentato il pre-consuntivo relativo all'anno 2014. Un quadro positivo che assegna, ai costruttori di macchine per il packaging (escluse le macchine per il beverage, non comprese nella rilevazione), una crescita del giro d'affari pari al 4%. Equivalente anche la crescita degli ordini, che risulta da un calo dell'1% nel mercato interno e una crescita del 5% in quelli internazionali. In particolare, gli ordini dall'Europa sono aumentati del 4%, mentre quelli dai mercati extra-Ue del 6%. Se si considera anche il numero di ordini per i costruttori di macchine per il processing, il 2014 è stato caratterizzato da un calo dell'1%, ottenuto fondendo la contrazione del 4% nell'export e la crescita a doppia cifra (+18%) nel mercato domestico.

Iso 14119: la nuova norma per i dispositivi d'interblocco dei ripari mobili

Nel mese di novembre 2013 è stata pubblicata la norma Uni En Iso 14119:2013 'Sicurezza del macchinario. Dispositivi di interblocco associati ai ripari. Principi di progettazione e di scelta', che dal mese di maggio andrà a sostituire la precedente Uni En 1088:2008 e diventerà il nuovo riferimento per la progettazione e l'utilizzo di dispositivi d'interblocco per ripari mobili. I nuovi requisiti tecnici sono stati fissati per evitare il più possibile l'elusione (azione che rende inoperativo un dispositivo d'interblocco o lo scavalca con il risultato che la macchina viene utilizzata in un modo differente da quello previsto dal fabbricante o senza le misure di sicurezza necessarie) di questi dispositivi di sicurezza. Un aggiornamento normativo che riguarda non soltanto i produttori di macchine, ma anche le aziende utilizzatrici, che dovranno considerare di adeguare, almeno progressivamente, il parco macchine esistente.

La conferenza di Food contact machinery 2015 in scena il prossimo 24 marzo

Si terrà il prossimo 24 marzo, presso Villa Marchetti a Boggiovara, in provincia di Modena, il convegno 'Food contact machinery 2015'. Organizzato da Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio) e Istituto imballaggio italiano, l'incontro si propone di illustrare un quadro legislativo aggiornato a livello nazionale, europeo e mondiale sulla sicurezza alimentare, sia a livello di materiali a diretto contatto con



gli alimenti (pack) sia delle macchine utilizzate per la produzione. "In particolare", si legge nella presentazione, "sarà svolto un aggiornamento normativo sulle regolamentazioni Fda per il mercato Usa, sviluppato a cura della società americana Keller and Heckman, primaria società di consulenza esperta in food law and regulation". Un appuntamento interessante, aperto alle aziende alimentari e nutraceutiche, ai fornitori di materie prime, semilavorati e componenti, alle imprese costruttrici di impianti e macchine per la produzione alimentare.

Netcomm: logistica per l'e-commerce

Si è tenuto il 24 febbraio, a Milano, l'incontro "La nuova logistica per l'e-commerce: dal locker al drone". Il Consorzio del commercio elettronico italiano Netcomm ha presentato una ricerca sulle preferenze degli acquirenti online di prodotti fisici in merito ai servizi di consegna (esistenti e non ancora esistenti). Sono state analizzate la frequenza di utilizzo dei sistemi disponibili, il livello di soddisfazione e le aree di miglioramento. La logistica, infatti, è uno dei driver fondamentali per il successo delle aziende digitali che vogliono operare nel mercato dell'e-commerce b2c, che nel 2014 ha movimentato circa 9,5 milioni di pacchi mensili (tranne che nei mesi estivi), con un incremento del 16% rispetto al 2013.

Messe Frankfurt: nuovo direttore del brand management per Iffa e Texcare



Johannes Schmid-Wiedersheim

Il 38enne Johannes Schmid-Wiedersheim è, dal 1° gennaio 2015, il nuovo direttore del brand management per le fiere specializzate Iffa (piattaforma internazionale per l'industria della lavorazione della carne) e Texcare International (fiera mondiale del settore della cura dei tessuti) presso Messe Frankfurt. Con questa carica, oltre a dirigere le due manifestazioni, che si svolgono a Francoforte, diventa responsabile dell'ampliamento del portafoglio fieristico internazionale nei settori 'Food technology' e 'Textile Care', che al momento conta manifestazioni in Argentina, Cina e Russia. La carriera di Schmid-Wiedersheim in Messe Frankfurt è iniziata nel 2012, dopo un'esperienza pluriennale nel settore fieristico.

McCormick acquista la divisione spezie di Drogheria&Alimentari per 85 milioni di euro



Il colosso americano McCormick, leader nel settore delle spezie con un fatturato di 4,5 miliardi di dollari, ha rilevato il ramo d'azienda della toscana Drogheria&Alimentari dedicato proprio alla produzione di spezie, per un valore di circa 85 milioni di euro. Drogheria&Alimentari, controllata dal 1987 dalle famiglie Carapelli e Barbagli, ha chiuso il 2014 con un fatturato di circa 60 milioni di euro, proveniente per l'80% dal mercato italiano. L'accordo prevede un pagamento iniziale di circa 50 milioni di euro. Per garantire i volumi richiesti, Drogheria&Alimentari entro il 2015 raddoppierà lo stabilimento di San Piero a Sieve, che attualmente occupa 120 dipendente e lo stabilimento si sviluppa su una superficie totale di 34mila mq di cui 12mila coperti. Le spezie rappresentano il core business di Drogheria&Alimentari, che oggi conta 16 linee di produzione ad alto livello di automazione, con una capacità produttiva che supera i 100 milioni di pezzi all'anno e realizza il 98% delle spezie a marchio per la grande distribuzione.



IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

ATTREZZATURE IN POLIPROPILENE A NORME CE
Baltresche, Tavole, Griglie, Carrelli

VANTAGGI GRIGLIE E BALTRESCHE IN PP:
Realizzate con materie prime certificate a norma CE
Facilmente igienizzabili
Leggerezza
Robustezza
Non conducibilità termica
Resistenza nel tempo










IFT S.r.l - Via A. Merli n. 7 46037 Roncoferraro (MN) Tel. +39 0376.663.667 Fax. +39 0376. 664.408 www.iftmantova.com - info@iftmantova.com



Sostenibilità, priorità assoluta

Il mercato chiede filiere sempre più a prova d'impatto ambientale.

Le aziende avviano iniziative per aumentare la competitività. Ma manca un quadro di riferimento chiaro.

La sostenibilità della supply chain è divenuta priorità assoluta per le imprese di tutto il mondo. Infatti, secondo un'indagine internazionale condotta da Dnv Gl - Business assurance (uno dei principali enti di certificazione a livello mondiale) e dall'istituto di ricerca Gfk Eurisko, sono sempre più pressanti le richieste da parte del mercato in questa direzione, ma le aziende devono fare i conti con un quadro di riferimento poco chiaro.

"Con la globalizzazione e la moltiplicazione degli intermediari, una supply chain sicura e difendibile è importante per evitare problematiche che possono incidere sulla performance dell'azienda", ha dichiarato Luca Crisciotti, Ceo di Dnv Gl. "Sotto la spinta delle pressioni dei clienti, la sostenibilità degli approvvigionamenti sta diventando un requisito sempre più importante. Le aziende che non prenderanno provvedimenti faranno fatica a reggere la competizione".

Il sondaggio ha interessato un campione di 2.061 professionisti che lavorano per aziende appartenenti a diversi comparti nei settori primario, secondario e terziario in Europa, Nord America, Centro Sud America e Asia. Uno dei dati più rilevanti riguarda la percentuale di aziende che tiene conto degli aspetti legati alla sostenibilità al momento di scegliere un fornitore o di prendere decisioni di acquisto. Si tratta infatti del 96%. Il criterio di scelta principale è l'impatto ambientale (56%), seguono la salute e la sicurezza dei lavoratori (51%) e gli aspetti economici (43%). Ciò che si sta sviluppando, secondo la ricerca, è un approccio strutturato: il 42% delle società adotta policy formali per la sostenibilità della supply chain, una percentuale che aumenta al 57% se le aziende

Caratteristiche del campione intervistato:

- Aree di appartenenza: Europa, Nord America, Centro Sud America e Asia.
- Totale professionisti intervistati: 2.061.
- Il 12% degli intervistati fa parte del top management, il 51% è direttamente coinvolto nella gestione tecnica.
- Settori: 3% aziende del settore primario (agricoltura), 61% del settore secondario (attività produttive) e 31% del terziario (servizi e trasporti).
- Il 24% delle aziende coinvolte conta meno di 50 addetti, il 32% tra 50 e 249 e il 41% da 250 addetti o più.
- Il campione comprende 68 aziende definite 'leader' (classificazione basata su un'autovalutazione del grado di maturità aziendale nella gestione sostenibile delle supply chain).
- Il 60% dei leader ha una presenza internazionale e il 79% ha fornitori internazionali.

Il questionario è stato somministrato con metodologia Cawi (Computer assisted web interviewing).

DNV GL

Dnv Gl è uno dei principali enti di certificazione a livello mondiale. Opera in oltre 100 paesi con 16mila professionisti e aiuta le aziende a garantire l'efficienza delle proprie organizzazioni, dei prodotti, del personale, delle strutture e delle catene di fornitura attraverso servizi di certificazione, verifica, valutazione e formazione. E' inoltre membro attivo di numerosi comitati di organizzazioni internazionali per lo sviluppo di standard globali e nazionali.

sono di grandi dimensioni.

Per quanto riguarda la sostenibilità della filiera, sono i clienti a rappresentare il gruppo di stakeholder più interessato in materia: l'80% delle imprese è stata oggetto di pressioni per dimostrare la sostenibilità della propria supply chain direttamente dai clienti, mentre solo il 33% ha ricevuto richieste in merito da parte delle autorità, delle comunità locali (7%), delle Ong (4%) e dei sindacati (2%).

Le aziende, nonostante ritengano di essere solo all'inizio, hanno già compiuto sforzi concreti per rendere più sostenibili le proprie supply chain. L'iniziativa più comune è costituita dagli audit sui fornitori: il 41% delle imprese dichiara di averne intrapreso uno negli ultimi tre anni. Tra le grandi aziende, una su tre adotta una policy ad hoc, mentre fra le piccole, solo il 15% vi provvede e il 36% non ha intrapreso alcuna iniziativa a riguardo. Quello del food and beverage è risultato uno dei settori più dinamici, con il 47% delle imprese che ha condotto audit e il 36% che ha adottato e comunicato politiche per la sostenibilità della filiera. La media delle iniziative, comunque, resta limitata: i due terzi delle aziende estendono le attività solo ai fornitori di primo livello (quelli da cui acquistano direttamente), senza esercitare un controllo a monte.

Le problematiche per lo sviluppo di questi provvedimenti sono principalmente due. Anzitutto la mancanza di fondi (aggravata dai tempi di crisi), poi la mancanza di un quadro di riferimento chiaro e armonizzato. Le difficoltà più ricorrenti, segnalati dagli intervistati, sono la contraddittorietà delle richieste da parte dei clienti (22%), la mancanza di consensi su come procedere (21%) e le resistenze da parte del-

la supply chain (20%). Nonostante questi ostacoli, per il 40% degli intervistati i benefici superano i costi, soprattutto per quanto riguarda il miglioramento della capacità di soddisfare le esigenze dei clienti (54%). A giudizio delle aziende, la sostenibilità della supply chain contribuisce a ottenere successo sul mercato, perché soddisfa le richieste dei clienti (+2%), fa guadagnare vantaggio competitivo (+19%), accresce la quota di mercato (+17%) e migliorare la reputazione del marchio (+7%). Questi i motivi per cui il 66% delle imprese intende migliorare la sostenibilità della propria filiera entro i prossimi tre anni. Certamente sarà necessario sviluppare standard e linee guida più uniformi. Sono infatti troppo numerose le opzioni esistenti, in materia di norme e approcci, per garantire la sostenibilità delle filiere. Ad esempio, il settore alimentare, particolarmente focalizzato sulla sicurezza del cibo, ha integrato nella documentazione delle pratiche per la sicurezza anche alcuni aspetti di sostenibilità delle forniture. La distribuzione alimentare al dettaglio, invece, ricorre a uno schema che valuta le performance dei fornitori dal punto di vista sociale (relativamente alle pratiche di gestione del personale e alle condizioni di lavoro) e ci sono anche schemi specifici di responsabilità sociale d'impresa e schemi di approvvigionamento 'equo e solidale' per le derrate agricole primarie.

Questa eccessiva varietà di opzioni spinge le aziende, soprattutto le più grandi, a sviluppare standard interni. Con l'aumento delle pressioni da parte degli stakeholder, sarà inevitabile la creazione, nel breve periodo, di standard di settore per la sostenibilità della supply chain.

96%

Le aziende che tengono conto degli aspetti legati alla sostenibilità al momento di scegliere un fornitore o di prendere decisioni di acquisto

80%

Le imprese che hanno ricevuto pressioni, direttamente da parte dei clienti, per dimostrare la sostenibilità della propria supply chain

41%

Le imprese che dichiarano di aver intrapreso un audit negli ultimi tre anni

40%

Le aziende del settore food and beverage che hanno condotto audit

36%

Le aziende del settore food and beverage che hanno adottato e comunicato politiche per la sostenibilità della filiera

40%

Gli intervistati che ritengono i benefici di una filiera sostenibile superiori ai costi

Il 'bis' che piace

Rifinanziato lo strumento agevolativo 'Nuova Sabatini'. Un plafond di 5 miliardi di euro, a disposizione delle Pmi, per l'acquisto di beni strumentali.

Il ministero dello Sviluppo economico ha confermato che anche nel 2015 le micro, piccole e medie imprese potranno contare sullo strumento agevolativo 'Beni strumentali - Nuova Sabatini', istituito con l'art. 2 decreto-legge n. 69/2013. I fondi sono finalizzati ad accrescere la competitività del sistema produttivo del Paese e a migliorare l'accesso al credito per l'acquisto di nuovi macchinari, impianti, beni strumentali e attrezzature, hardware, software e tecnologie digitali.

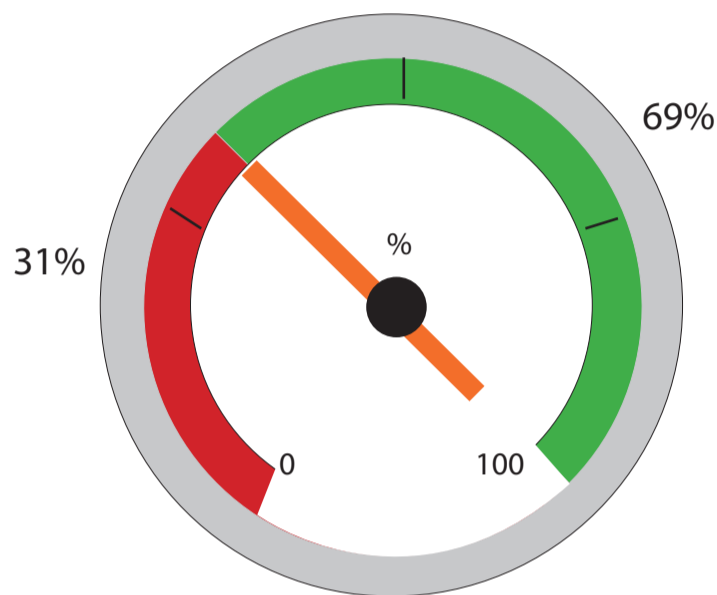
Un provvedimento che, nel 2014, anche a detta delle associazioni dei produttori di beni strumentali, ha prodotto risultati tangibili, con effetti positivi sull'incremento degli ordini. Il primo plafond, da 2,5 miliardi di euro, è stato interamente prenotato, per oltre un miliardo di finanziamenti già deliberati dalle banche (75 milioni il contributo del ministero). Sono oltre 4.100 le imprese (1.800 piccole, 1.100 micro e 1.200 medie) che finora hanno beneficiato delle agevolazioni, per un investimento medio pari a circa 290mila euro.

Con la Legge 190 del 23 dicembre 2014 (legge di Stabilità), il plafond di Cassa depositi e prestiti è stato incrementato fino a 5 miliardi. In base a quanto disposto da questa norma, lo stanziamento di bilancio, relativo agli anni 2014-2021, per la corresponsione del contributo a parziale copertura degli interessi sui finanziamenti bancari (inizialmente pari a 191,5 milioni di euro), è ora pari a 385,8 milioni di euro.

Sul sito del Mise è possibile visionare nel dettaglio quanto previsto dal piano. La Cdp ha costituito un plafond che le banche aderenti alle convenzioni Mise-Abi-Cdp o le società di leasing, se in possesso di garanzia rilasciata da una banca aderente alle convenzioni, possono utilizzare per concedere alle Pmi, fino al 31

dicembre 2016, finanziamenti di importo compreso tra 20mila e 2 milioni di euro a fronte degli investimenti previsti dalla misura. Il Mise concede un contributo alle Pmi, che copre parte degli interessi a loro carico sui finanziamenti bancari appena citati, in relazione agli investimenti realizzati. Tale contributo è pari all'ammontare degli interessi, calcolati su un piano di ammortamento convenzionale con rate semestrali, al tasso del 2,75% annuo per cinque anni. Infine, le Pmi hanno la possibilità di beneficiare della garanzia del Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese, fino alla misura massima prevista dalla vigente normativa (80% dell'ammontare del finanziamento), sul finanziamento bancario, con priorità di accesso. L'erogazione del contributo è prevista al completamento dell'investimento autocertificato dall'impresa ed è effettuata in quote annuali secondo il piano di erogazioni riportato nel provvedimento di concessione.

Disponibilità Plafond/Contributo



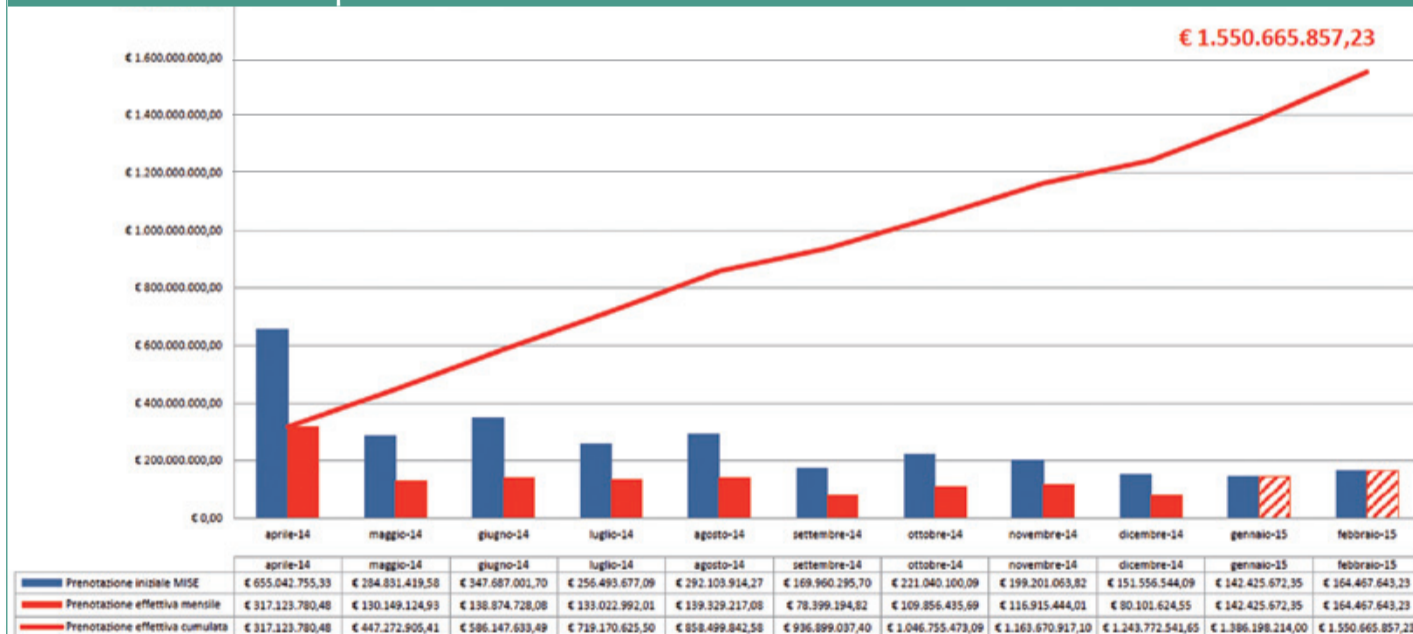
31% Prenotato effettivo

69% Disponibile

Elaborazione al mese di febbraio 2015



Prenotazione cumulativa plafond Cdp



Società Trattamento Acque S.r.l.
Soluzioni e tecnologie per l'ambiente



S.T.A.
Società Trattamento Acque S.r.l.
Via Giordano di Capi n. 28
46100 Mantova (MN)
Tel. 0376 372604 - Fax. 0376 270180

Grazie all'eccellente know how scientifico e tecnologico, STA è un punto di riferimento sicuro per la depurazione, la potabilizzazione, il trattamento ed il riciclo delle acque civili e industriali. STA fornisce soluzioni integrate per il trattamento delle acque, utilizzando le più moderne tecnologie presenti sul mercato rapportate alle reali esigenze depurative, garantendo il raggiungimento dei risultati depurativi al minor costo

Settori di Attività

- > Gestione tecnico-analitica
- > Spurghi civili ed industriali
- > Smaltimento rifiuti liquidi
- > Progettazione e realizzazione impianti
- > Trattamento acque primarie e potabili
- > Trattamento acque meteoriche
- > Impianti modulari prefabbricati



E mail: info@stacque.com
Web: www.stacque.com

Tutto per la

I CONVEGNI DI EUROCARNE (Programma in fase di definizione)

Domenica

10
MAGGIO

Convegno rivolto ai macellai. In collaborazione con Fiesa - Assomacellai.

Convegno rivolto agli operatori della carne equina. In collaborazione con Gruppo italiano carni equine.

Lunedì

11
MAGGIO

Sostenibilità della linea vacca-vitello in termini di tutela del territorio, impiego di razze autoctone o di razze specializzate da carne e contributo all'agroalimentare nazionale con una filiera 100% made in Italy. In collaborazione con Aia - Associazione italiana allevatori.

Talk show carne e ristorazione moderna: opportunità da un canale in evoluzione. In collaborazione con Largo Consumo.

Sistema innovativo di rilievo per benessere dei bovini da carne progetto Ribeca. In collaborazione con Crpa - Centro ricerche produzioni animali, Mipaaf e Ismea.

Presentazione della ricerca "Focus carni: valore per il consumatore, valore per la filiera", indagine multiprospectiva trade e consumer (scenario di mercato attualizzato in Italia, Uk e Francia, percepito e vissuto del consumatore italiano in relazione all'acquisto e al consumo di carni, sentiment generale dei player distributivi e del settore produttivo con case history estere a supporto). In collaborazione con Sg Marketing.

Eurocarne, fiera dedicata all'industria delle carni che si terrà a Verona dal 10 al 13 maggio 2015, scalda i motori. Questa 26esima edizione è destinata a segnare un profondo rinnovamento, grazie a numerose novità. A cominciare dal nuovo lay-out espositivo, che coinvolge i padiglioni 11 e 12. L'organizzazione diretta da parte di Veronafiore conferisce una dimensione ancora più internazionale, grazie all'esperienza nei settori agricolo e agroalimentare dell'ente veronese, che detiene una quota di manifestazioni relative al comparto pari al 45% dell'offerta fieristica nazionale. Per rendere l'evento ancora più verticale, è stato potenziato il coinvolgimento dell'intera filiera delle carni (dall'allevamento, fino alla materia prima), sia in termini espositivi sia dal punto di vista dei contenuti e degli approfondimenti.

Al fine di ottimizzare la promozione dell'evento, è stato studiato un efficace piano di comunicazione mirata e strutturata nei paesi target evidenziati dalla customer satisfaction relativa alla precedente edizione, sono stati pianificati non solo interventi sulle principali testate di settore e website in Italia e all'estero, ma anche azioni di direct mailing e newsletter, supportate dall'integrazione con i principali social network.

E' stato anche lanciato Eurocarne Post, il magazine on-line che consente a tutti gli attori della filiera della carne di tenersi aggiornati tutto l'anno sulle tematiche più attuali del comparto e sui prodotti proposti in fiera dalle aziende. Infine, l'attivazione della biglietteria online sul sito eurocarne.it, permette ai futuri visitatori di preregistrarsi all'evento, usufruendo di una tariffa agevolata.

Per quanto riguarda la selezione e l'in-



coming dei buyer italiani e internazionali, gli organizzatori hanno lavorato a stretto contatto con le imprese espositrici, riuscendo a richiamare delegazioni dai paesi dell'area Alpe Adria (Slovenia, Croazia, Bosnia, Macedonia), dalla Russia, dalla Polonia, dal Marocco, dall'Egitto e dagli Emirati Arabi Uniti. Inoltre, sono stati stretti accordi con mobility partner internazionali per favorire l'incoming di operatori italiani ed esteri. In tal senso, hanno giocato un ruolo strategico la promozione da parte dei delegati esteri, dell'Ice e dei partner di Veronafiore, che garantiranno l'arrivo di nutrite delegazioni da tutto il mondo, richiamando operatori interessati ai settori della macellazione, stoccaggio e movimentazione carne, attrezzature per

la lavorazione delle carni, macchine per macellerie e banchi frigo per la vendita (retail, grande distribuzione, ristorazione, Horeca), ma anche buyer interessati alla carne e alla salumeria italiana.

Sempre più stretta anche la collaborazione con le associazioni di categoria (tra cui Federcarni e Fiesa-Assomacellai), che contribuiscono a promuovere l'evento in Italia e all'estero e sono parte attiva del fitto calendario di eventi di avvicinamento a Eurocarne e dei convegni organizzati durante la manifestazione.

A questo proposito, a partire dall'estate scorsa, sono stati lanciati i Road Show di Eurocarne, incontri formativi e professionali mirati, che approfondiscono le tematiche più attuali. La prima tappa,

focalizzata sul tema della carne bovina, si è tenuta il 25 giugno 2014 a Legnaro, in provincia di Padova.

Il 2 luglio si è parlato di suinicoltura e carni suine a Reggio Emilia. Il 9 luglio di consumi e tendenze a Milano, mentre il 30 ottobre di carne avicola a Verona. Il 19 novembre, sempre a Verona, si è tenuto il Workshop "Conoscenza dei mercati internazionali per aziende sempre più competitive", un'occasione per approfondire le opportunità di business in alcuni dei principali mercati internazionali. Mentre il 15 gennaio, presso il Centro congressi palaexpo di Veronafiore, si è tenuto il convegno "From Cad to fork - Hygienic design e sicurezza alimentare", organizzato in collaborazione con Ehedg - European hygienic engineering & design group e Università degli Studi di Padova. Oltre 200 operatori del settore hanno preso parte all'incontro, durante il quale si sono approfondite tematiche quali: progettazione dell'ambiente di produzione; Direttiva macchine; nuovi auditor per nuovi audit sulle industrie e le imprese alimentari; hygienic design: un obbligo e un'opportunità per costruttori e utilizzatori di apparecchiature alimentari; nuovi protocolli di sanificazione delle superfici di lavoro nell'industria delle carni alla luce delle conoscenze su biofilm e quorum sensing microbico; approccio dell'Efsa nella modernizzazione dell'ispezione delle carni: l'impatto delle tecniche di macellazione sulla diffusione dei patogeni alimentari; hygienic design e aspetti progettuali nelle macchine automatiche per l'industria alimentare.

Ma le iniziative non finiscono qui. Eurocarne sta infatti approntando un fitto calendario di convegni che accompagneranno le giornate della manifestazione.

filiera

La rassegna internazionale,
in scena a Verona
dal 10 al 13 maggio, si rinnova.
E propone un fitto calendario
di eventi e convegni.

Martedì
12
MAGGIO

Convegno su carne
e nutrizione. In collaborazione
con Istituto Zooprofilattico.

Convegno maiale italiano
e sostenibilità ambientale, sociale
ed economica. In collaborazione
con Crefis - Centro ricerche
economiche sulle filiere suinicole.

Il valore della
tradizione per i
prodotti suinicoli
nazionali e il
fabbisogno di
innovazione per la
sostenibilità della
tradizione.

Qualità tecnologica e senso-
riale per penetrare il mer-
cato in termini di efficienza
in allevamento e in trasfor-
mazione, ruolo del miglio-
ramento genetico e impegno in
allevamento per la salubrità
del prodotto. In collaborazio-
ne con Anas - Associazione
nazionale allevatori suini.

Mercoledì
13
MAGGIO

Tendenze attuali
e prospettive della
produzione di carne
bovina in Europa.
In collaborazione con
Crpa - Centro ricerche
produzioni animali.

Globalizzazione dei mercati e garanzia di qualità dei prodotti: sfide e opportunità per gli Igp nazionali di carne ovina. In collaborazione con Assonapa - Associazione nazionale della pastorizia.

LABORATORI ARTIGIANALI

Domenica 10 maggio - Focus macellai

Eventi e concorsi organizzati in collaborazione con Federcarni e Passione Preparati.

Lunedì 11 maggio - Focus macellai

Eventi e concorsi sulla carne bovina organizzati in collaborazione con Federcarni e Passione Preparati.

Martedì 12 maggio - Focus macellai

Eventi e concorsi sulla carne suina organizzati in collaborazione con Federcarni e Passione Preparati.

Mercoledì 13 maggio - Focus macellai

Eventi e concorsi sulla carne avicola organizzati in collaborazione con Federcarni e Passione Preparati.



TECNOLOGIA INNOVATIVA
PER LA PRODUZIONE DI SALUMI PIÙ MAGRI E A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO,
COME I CONSUMATORI SEMPRE PIÙ SPESSO RICHIEDONO

FIORE CRUDO "SALUTISTA"

EVOLUZIONE SALUTISTICA
DEI PRODOTTI CRUDI
GRAZIE ALLA TECNOLOGIA
DI INOX MECCANICA.

INEGUAGLIABILE

SALAGIONE
SISTEMA DI SALAGIONE
BREVETTATO CON
ESTRAZIONE OSMOTICA

INSACCO
LINEA DI INSACCO
AUTOMATICO

VACUUM
DISAREATORE
SOTTOVUOTO

FORMATURA
IMPIANTO AUTOMATICO
PER L'INSERIMENTO
IN GRIGLIA

Tempi più rapidi
di SALAGIONE
e STAGIONATURA!!!

INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA srl 46044 Solarolo di Goito MN - Italy - Tel. +39 0376 608282 - Fax +39 0376 608180 - info@inoxmeccanica.it
www.inoxmeccanica.it

La carta vincente

Gascogne Papier ed Esseoquattro: un'intesa all'insegna del rispetto ambientale. Che ha permesso a Ideabril di raggiungere anche il mercato francese. Ne parliamo con Jean-Eric Gancille, direttore commerciale e marketing dell'azienda d'Oltralpe.

Esseoquattro, azienda veneta riferimento nel settore packaging, ha sviluppato negli ultimi anni un rapporto di collaborazione privilegiato con la francese Gascogne Papier. Una partnership, nata sotto l'insegna della comune attenzione per l'ambiente, che si pone l'obiettivo di realizzare prodotti ecocompatibili di assoluta qualità. Abbiamo parlato con Jean-Eric Gancille, direttore commerciale e marketing del gruppo Gascogne, dei recenti sviluppi di questa intesa con la società italiana e dell'accoglienza sul mercato francese dell'innovativo sacchetto salva freschezza Ideabril.

Innanzitutto, ci racconti di più di Gascogne Papier.

Gascogne Papier è una società fondata, nel 1925, da proprietari silvicoltori intenzionati a favorire lo sviluppo boschivo dell'area delle Landes de Gascogne. Infatti, lo stabilimento è situato proprio al centro della foresta. È una fabbrica integrata che produce sia pasta e carta 'Kraft' non sbiancata, grazie a quattro unità preposte a questo tipo di lavorazione, sia carta patinata, attraverso una nuova 'macchina continua'. Le nostre radici regionali e il forte impegno nel contribuire allo sviluppo dell'economia locale hanno permesso a Gascogne Papier di prosperare e creare nel tempo nuovi posti di lavoro, fino a giungere alla decisione di diversificare. L'attività Papier ha, infatti, dato origine, nel 1986, a un gruppo di dimensioni maggiori, che integra le filiere del legno, della carta e dell'imballaggio. Oggi, con i suoi 2mila dipendenti, il gruppo Gascogne contribuisce largamente allo sviluppo del patrimonio forestale regionale, grazie soprattutto al nostro coinvolgimento industriale e commerciale in tutta la filiera del legno e dei suoi derivati. D'altronde, quella di Gascogne è la storia di un successo industriale nato in quella stessa foresta di cui, da 90 anni, contribuisce allo sviluppo durevole.

Cosa vuol dire per voi rispetto dell'ambiente?

Posso tranquillamente affermare che il rispetto dell'ambiente è la ragion d'essere stessa di Gascogne Papier. Innanzitutto, perché la nostra carta 'Kraft' è un biomateriale naturale al 100%. Questo significa che è concepita da materia prima rinnovabile e rinnovata, proveniente da un raggio tra i 50 e i 60 Km dalla fabbrica dove si svolge l'intero processo produttivo. Perché, per realizzare la pasta e la carta a base di fibre vergini non sbiancate, la nostra azienda utilizza esclusivamente materia prima rinnovabile, come i sottoprodotti derivanti dalla manutenzione delle foreste o dalla trasformazione dei boschi. D'altronde, la valorizzazione economica degli scarti della filiera del legno da parte dell'industria della carta è un elemento indispensabile per i silvicoltori, al fine di garantire la manutenzione, il rimboscamento e la crescita di quello che è il patrimonio forestale comune.

Ma, concretamente, come partecipate alla custodia del patrimonio forestale?

Fin dalla creazione, nel 1925, la cartiera contribuisce con la sua attività alla valorizzazione e al rinnovamento della preziosa materia prima locale che sta alla base del processo produttivo: il pino marittimo delle Landes de Gascogne. Dal 2004, siamo anche certificati 'gestione forestale durevole' (PEFC™). Così, utilizzando della 'Kraft' naturale, il nostro cliente fa solo del bene alla foresta. Aggiungo, poi, che, a seguito della tempesta Klaus del 2009 (un ciclone particolarmente violento, attivo dal 23 al 25 gennaio 2009, che ha fatto molti danni tra Spagna e Francia, ndr), Gascogne ha lanciato una vasta operazione di solidarietà, in collaborazione con i suoi clienti, per aiutare a ricostruire la foresta di Landes, che era stata fortemente danneggiata. A oggi, sono già più di 50mila gli alberi reimpiantati. Un'ulteriore piccola testimonianza che, all'opposto di quanto comunemente si è portati a cre-



Jean-Eric Gancille

IDEABRILL

Ideabril è un imballo disponibile in fogli e sacchetti, composto di carta 'Kraft' naturale e di un film speciale facilmente separabili, che permette di conservare più a lungo tutte le tipologie di prodotti freschi. Oltre a essere termosigillabile, si adatta a tutte le esigenze e garantisce il minimo impatto ambientale, essendo sia biodegradabile sia riciclabile.



dere, la carta non distrugge le foreste. Fornisco qualche altro dato concreto: la superficie boschiva, in Francia, copre quasi 15 milioni di ettari, ovvero un quarto del territorio, e la nostra risorsa cresce di 50mila ettari all'anno, che sono l'equivalente di 200 campi da calcio al giorno. Inoltre, il procedimento di fabbricazione 'Kraft' è ecologico, con un impatto minimo sull'ambiente circostante.

Ci dica di più in merito al processo produttivo della carta.

La fabbricazione 'Kraft' è una tipologia di lavorazione eco-responsabile 'a ciclo continuo' con molti plus: innanzitutto, permette il recupero e il riciclo dei prodotti chimici e dei materiali derivanti dal processo; poi, un'autoproduzione di energia, la riduzione delle emissioni e la massima economia nell'utilizzo dell'acqua; infine, consente anche lo sfruttamento di quelli che sono gli scarti, come eventuale successiva sorgente d'energia rinnovata. La chiusura dei circuiti e l'ermeticità di questo procedimento rappresentano, di conseguenza, degli imperativi, tanto ambientali quanto economici. Sfruttando, infatti, sia il processo 'a ciclo continuo' sia la caldaia di rigenerazione, lo stabilimento gode di un'autonomia parziale nel fabbisogno di vapore e prossima al 50% per l'elettricità. Ma non finisce qui: a partire dal 2016, quello che è stato un investimento strategico su una nuova caldaia a biomassa ci consentirà di aumentare ulteriormente la nostra autosufficienza energetica.

I plus ambientali a livello realizzativo si ritrovano anche nel prodotto finale?

Occorre premettere, da questo punto di vista, che la pasta di carta prodotta nel nostro sito di Mimizan non è sbiancata. Questo consente di conservare la tinta naturale del legno, procedere a un trattamento chimico minimo e, in aggiunta, fa in modo che la fibra vergine del pino marittimo mantenga tutte le sue naturali proprietà di resistenza. La carta 'Kraft', inoltre, è certamente il più naturale tra i materiali d'imballaggio: si de-

ALIMENTANDO

IL PORTALE DELL'ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti



La carta 'kraft'



Il sito produttivo di Gascogne Papier a Mimizan (Francia)

compone in qualche settimana, esattamente come le foglie degli alberi, e può anche essere compostata. Le caratteristiche elevate della fibra lunga, vergine e non sbiancata permettono di concepire degli imballaggi riutilizzabili, ma anche di ridurne il peso alla fonte. Così, la 'Kraft' offre numerosi assi nella manica, per quanto riguarda la resistenza, nella realizzazione d'imballaggi ecologici. Le tante qualità della sua fibra lunga non sbiancata favoriscono sia il fatto che possa essere ripetutamente riciclata sia che, qualora incenerita, possa generare energia. In sintesi, la carta 'Kraft' è un biomateriale naturale, che rappresenta una scelta ecologica reale.

Quale strategia sta alla base della vostra collaborazione con Esseoquattro?

Lavoriamo insieme a Esseoquattro da così tanti anni che, ormai, consideriamo la nostra collaborazione con loro alla pari di una storia di famiglia. È un'azienda che, per noi, non solo rappresenta un partner prezioso,

storico e fedele, ma soprattutto che ha sempre saputo valorizzare la nostra carta 'Kraft', attraverso imballaggi ogni volta sempre più belli e innovativi. A Esseoquattro hanno sempre delle idee per sviluppare nuovi tipi di confezioni: sia da realizzare con le carte "Kraft" più tradizionali sia con i nuovi prodotti speciali, come la carta resistente ai grassi "Oléane". È un vero piacere e un onore lavorare con questa azienda, anche perché, nel corso degli anni, abbiamo avuto la possibilità di tessere dei legami molto saldi con la famiglia che gestisce Esseoquattro.

Quali, oggi, gli obiettivi che vi prefiggete di raggiungere nella partnership?

Desideriamo continuare ad aiutare Esseoquattro nello sviluppo dei suoi nuovi prodotti, su qualsiasi piano: commerciale, marketing, comunicativo o tecnico. In particolare, siamo fieri di sostenere il progetto Ideabrill: una vera innovazione nell'imballaggio dei prodotti freschi, sviluppata attorno a un con-

cepto ecologico reale. Una bella iniziativa, che sta avendo molto successo in Italia e che, ormai, è presente in molti punti vendita anche in Francia.

Credete che Ideabrill possa rispondere ai bisogni e alle esigenze del mercato francese?

Sicuramente. Perché gli operatori del mercato francese sono molto attenti alla problematica ambientale, in particolare quelli della Grande distribuzione. Ideabrill è realmente un prodotto innovativo tra gli imballaggi per alimenti e, in quanto eco-concepito, non può che sedurre le insegne e i consumatori. Non casualmente, è una referenza, dal 2014, di uno dei leader della Grande distribuzione francese. Ideabrill, composto di una carta 'Kraft' naturale e di un film speciale, preserva e garantisce la freschezza di tutte le tipologie di prodotti freschi, con una conservazione più lunga di una carta da imballaggio tradizionale. Disponibile in fogli e in

sacchetti, è termosigillabile e si piega facilmente, adattandosi a tutte le esigenze. Inoltre, essendo composto per la maggior parte di carta rinnovabile, è sia biodegradabile sia riciclabile. Il suo impatto sull'ambiente è realmente minimo: anche perché Ideabrill è concepito in modo che la carta e il film siano facilmente separabili, permettendo così sia la raccolta differenziata sia il riciclo. In questa maniera, ha gli stessi vantaggi tecnici nell'utilizzo di un tradizionale "carta+Pe", ma in più è facilmente riciclabile: questo fa tutta la differenza del mondo. Siamo molto fiduciosi rispetto alla possibilità d'Ideabrill d'imporsi sul mercato francese. Innanzitutto per le caratteristiche tecniche e il plus ecologico di questo prodotto, ma anche grazie al talento di tutta l'équipe di Esseoquattro. Noi resteremo fedelmente al loro fianco per accompagnarli in questa crescita e anche per tutti gli step successivi che decideranno d'intraprendere.

Eurocarne

26TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE MEAT CHAIN

VERONA | 10 • 13 MAGGIO 2015

www.eurocarne.it



Organizzata da:



Il luogo delle innovazioni

A Colonia, dal 24 al 27 marzo, il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande. Previsti oltre 1.500 espositori da 40 Paesi. E quasi 43mila visitatori da 130 nazioni.

Con lo slogan "One for all. All in one", Koelnmesse è pronta a dare il via alla settima edizione di Anuga FoodTec, il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande. L'evento, organizzato dall'ente fieristico tedesco di Colonia in collaborazione con la Deutsche landwirtschafts-gesellschaft (DlG, società tedesca per l'agricoltura), si terrà dal 24 al 27 marzo e coinvolgerà l'intera catena di produzione, suddivisa in tecnologie di processo, imballaggio e confezionamento, sicurezza alimentare, logistica e movimentazione.

Positivo il riscontro ottenuto finora. Koelnmesse ha comunicato, infatti, che saranno oltre 1.500 gli espositori, provenienti da 40 paesi, e sono previsti circa 43mila visitatori specializzati da 130 paesi. Otto i padiglioni della Fiera di Colonia occupati, per un'area espositiva lorda di 121mila metri quadrati, interamente dedicata alle innovazioni. L'elenco espositori, disponibile online e aggiornato quotidianamente, comprende non solo leader di mercato nazionali e internazionali, ma anche numerose piccole e medie imprese da tutti i settori. Ad esempio, quest'anno i fornitori dell'industria della carne hanno registrato una crescita notevole e verranno quindi trasferiti dal padiglione nove al sei, uno spazio più grande dove potranno presentare soluzioni per tutte le fasi della lavorazione. Completa anche l'offerta del settore lattiero caseario, che da sempre è oggetto di grande interesse, e di quello ortofrutticolo.

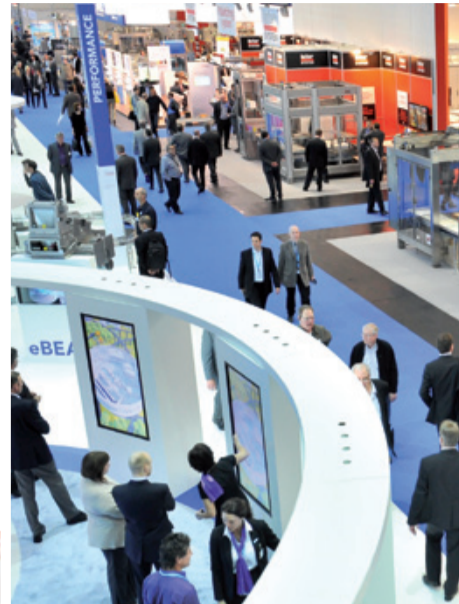
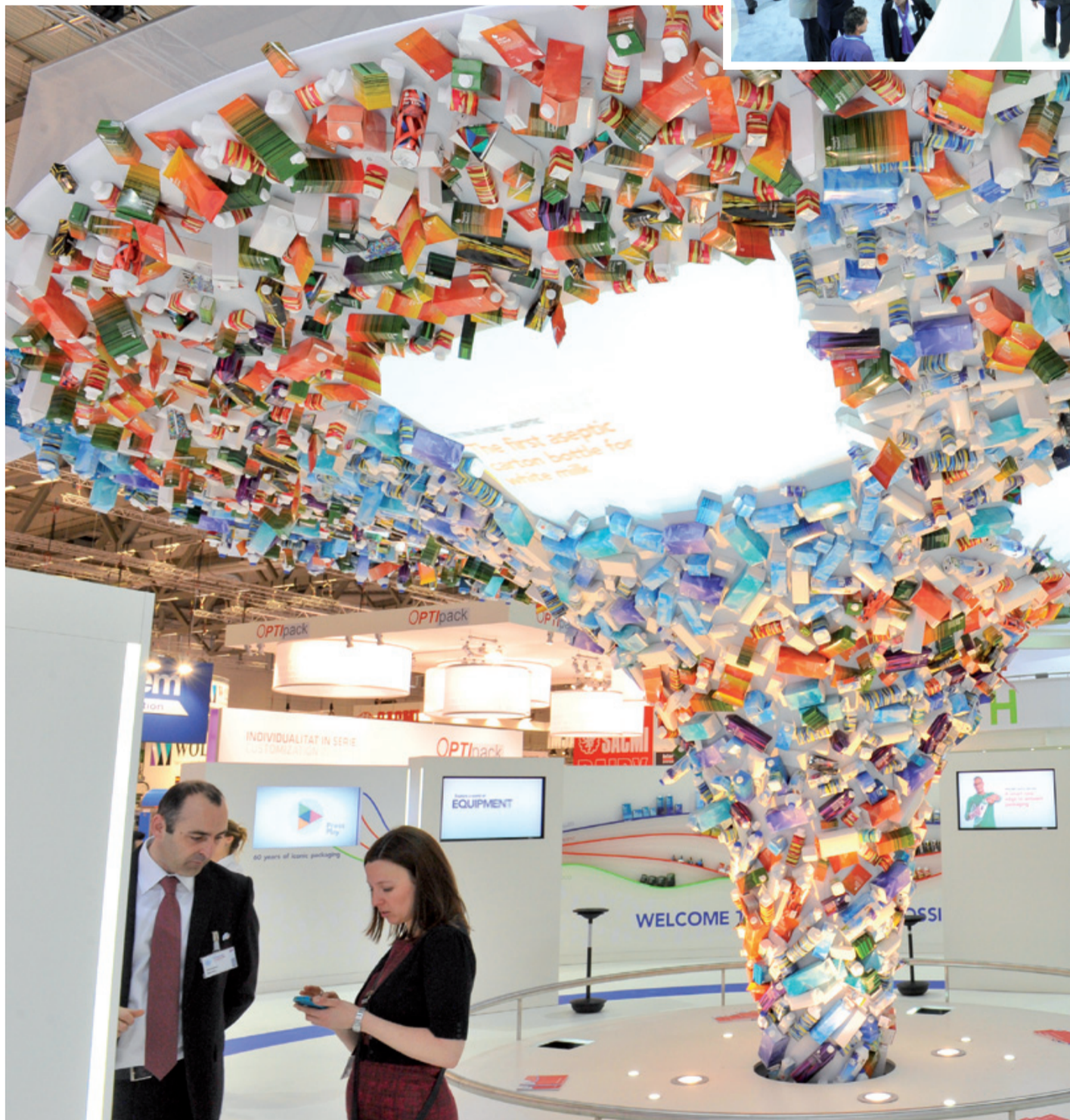
Il concetto di "efficienza delle risorse" quest'anno costituirà la tematica generale dell'intera fiera. La gestione responsabile e sostenibile delle risorse naturali, infatti, rappresenta uno dei compiti basilari nella produzione alimentare e una delle principali richieste rivolte all'industria. A questo proposito, è stata creata sul sito dell'evento l'apposita area 'New products database', in cui gli espositori hanno la possibilità di inserire le proprie idee, tecnologie, iniziative e soluzioni relative al tema, sfruttando la visibilità offerta dal portale.

Ma gli approfondimenti su questo argomento rientrano anche all'interno del programma collaterale di Anuga FoodTec, un calendario fitto di eventi, incontri e seminari - curati da istituti di ricerca, associazioni ed esperti - che daranno la possibilità a tutti gli operatori professionali di tenersi aggiornati, conoscere le principali innovazioni di settore e fare networking internazionale.

Tra questi, l'intervento di Walter Spiess, ex presidente dell'International academy of food science and technology (Iafost), dal titolo "Virtual water and water footprint of food production and processing"; la relazione "Ecothermatik - Pasta drying with energy efficiency and best pasta quality" di Stefanie Hardtmann (Bühler) e "Susmilk: re-design of the dairy industry for sustainable milk processing" di Christoph Glasner (Fraunhofer Umsicht). Anuga FoodTec ospiterà anche congressi di rilievo internazionale, come la "2nd International conference + drying technologies for mild and whey".

Anche in questa edizione non mancherà l'area dimostrativa Robotik-Pack-Line, a tema "Industria 4.0", dove vengono illustrati i vantaggi offerti da un coordinamento di processo integrato. Sono previste oltre 10 stazioni di trattamento e imballaggio per la produzione di un 'veggie-pack', con diversi tipi di crudités, che verrà automaticamente prodotto, controllato, imballato, etichettato e raggruppato in unità più grandi.

Per la seconda volta, inoltre, si terrà l'Officina delle idee, a cui prenderanno parte numerosi team internazionali composti da studenti di progettazione che presenteranno nuovi prodotti, sistemi di imballaggio e display. Jenz Großhans, professore all'International school of design della Fachhochschule di Colonia, proporrà ogni giorno un tema attuale, che sarà rielaborato il giorno seguente sotto forma di workshop e presentato poi nel pomeriggio.

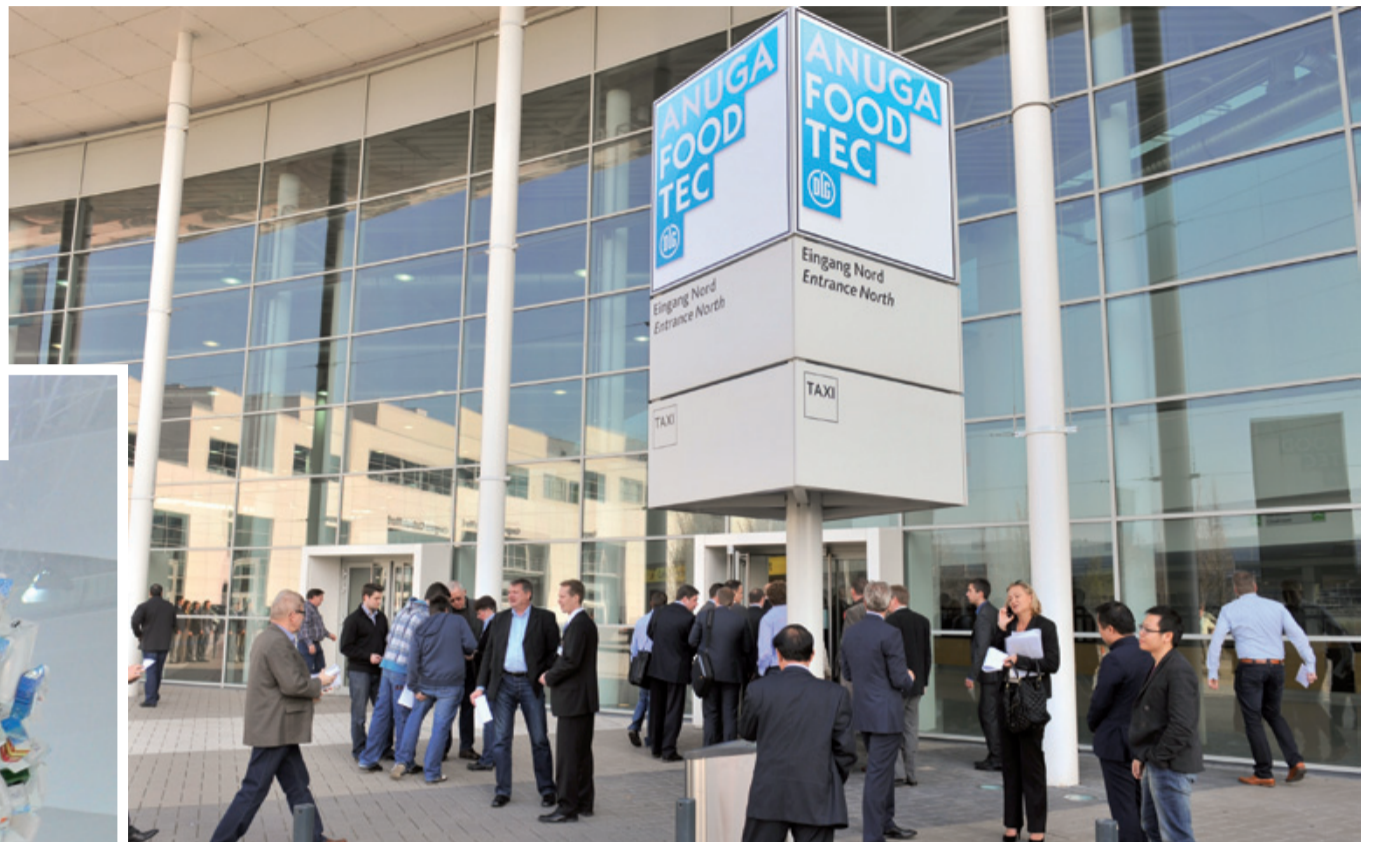


L'Italia ad Anuga FoodTec

Sono oltre 170, e coprono tutte le aree tematiche, le aziende italiane che prenderanno parte alla manifestazione di Colonia. Koelnmesse Italia ha inoltre organizzato per la prima volta tre aree collettive: due nel settore delle tecnologie di processo (padiglioni 10.1 e 4.2) e una nel confezionamento (padiglione 8). Le 25 aziende che hanno aderito al progetto avranno a disposizione un pacchetto all inclusive con numerosi vantaggi di tipo organizzativo e logistico, che agevolerà la loro presenza in fiera.

International FoodTec Awards

La Deutsche landwirtschafts-gesellschaft (DlG, società tedesca per l'agricoltura) consegnerà anche quest'anno l'International FoodTec Award. Un riconoscimento che premia 18 progetti innovativi nel campo dell'industria alimentare, delle tecnologie e degli imballaggi.



Anuga FoodTec

Cosa: **salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande**
 Quando: **24 - 27 marzo 2015**
 Dove: **Koelnmesse, Colonia (Germania)**
 Padiglioni: **4, 5, 6, 7, 8, 9, 10**
 Espositori: **oltre 1.500 da 40 paesi**
 Visitatori: **43mila da 130 nazioni**

L'ETICHETTA
 CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITA'

etichette per sottovuoto • collari per prosciutti • fascette per salame • adesive

stone line
 INDUSTRIA
 GRAFICA
 PUBBLICITARIA

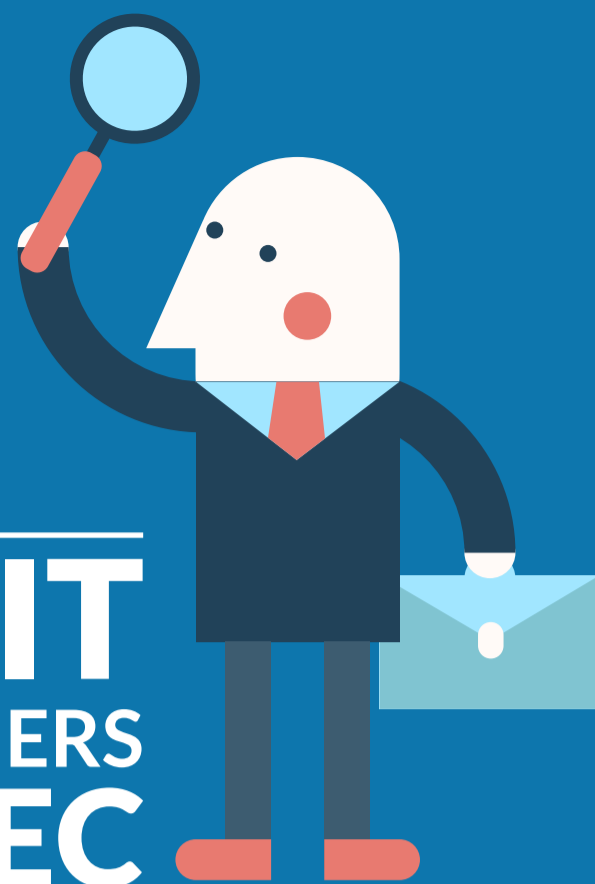
www.stoneline.it

**NUOVA
 NORMATIVA
 ETICHETTATURA
 Reg. EU 1169/2011**



Cologne, 24-27 March 2015

BE SURE TO VISIT SALUMI & TECNOLOGIE'S PARTNERS AT ANUGA FOODTEC



SOCIETA' COOPERATIVA
BILANCI AI
Weighing Instruments and Technology

PADIGLIONE 10.1
STAND B051



PADIGLIONE 10.1
STAND F010



Partner in your success

PADIGLIONE 6
STAND C40/D49



Travaglini

PADIGLIONE 6.1
STAND D060



PADIGLIONE 9.1
STAND B030 - C039

FAVA GIORGIO AXEL
MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

PADIGLIONE 6.1
STAND A089



PADIGLIONE 4.2
STAND F031 - F035



PADIGLIONE 8.1
C021-C029

ONE FOR ALL. ALL IN ONE

Food Processing | Food Packaging | Food Safety | Food Ingredients | Services & Solutions

COOP BILANCI AI
www.coopbilanciai.it
Nome prodotto

Selecta – selezionatrice ponderale
Tipologia di prodotti a cui è destinato

Adatta a tutti i tipi di alimenti preconfezionati a peso fisso.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Selecta, nuova linea di selezionatrici ponderali ad alta velocità e precisione, è dotata di omologazione Mid (Measuring instruments directive). Particolarmente indicata per il controllo peso dei preconfezionati affettati, sia per il rispetto delle leggi in vigore, sia per controllare e migliorare i processi produttivi riducendo difettosità e scarti. La struttura meccanica è in acciaio Inox, dota-



ta di motorizzazione brushless e display a colori touch screen. Selecta permette una connettività semplice (ethernet, wi-fi, usb), trasmette report in formato Pdf, esporta dati in formato Csv, fornisce feedback per impianti di confezionamento a monte ed è integrabile con i sistemi di ispezione per contaminanti (metal detector – xray).

Specifiche tecniche

Tensione di rete: 230 Vac – 50 Hz (115 Vac su richiesta) 1.000 Vac max. Temperatura di funzionamento: +5°/40° C. Umidità: da 20 a 85% non condensate. Aria compressa: da 400 a 600 kPa.

RISCO
www.risco.it
Nome prodotto

Linea Frontal Linker RS 274

Tipologia di salumi a cui è destinata

Salsiccia attorcigliata, hot dog, frankfurters e altri prodotti porzionati a peso e lunghezza costante. Possibilità di utilizzare budello con calibro da 15 a 40 mm. Lunghezza prodotto da 35 mm a 1.000 mm.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La Frontal Linker RS 274 (composta da insaccatrice sottovuoto Risco, sistema Frontal Linker, appenditore sincronizzato RS 274 oppure sistema di taglio WT 055-R) è il nuovo sistema Risco per la produ-



zione automatica e ad alta velocità di salsiccia, frankfurters, chorizo e altri prodotti attorcigliati, insaccati in budello naturale, cellulosico o collagene. Ideale per la produzione di salsiccia fresca in confezioni a peso fisso.

Specifiche tecniche

La linea garantisce uniformità di peso e lunghezza delle porzioni e una produttività fino a 450 pezzi/minuto. Disponibile con appenditore automatico RS 279 e con sistema di taglio ad alta velocità WT055SR.

TECNO BRIANZA BREVETTI
www.tecnobrianza.it
Nome prodotto

Legacacciatori TB-04-100

Tipologia di salumi a cui è destinata

Legacacciatori TB-04-100 è in grado di legare qualsiasi tipo di prodotto fino a un diametro di 80 mm, utilizzando sia budello sintetico sia naturale.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Esegue due diversi tipi di legatura con spago in continuo, con e/o senza spazio tra i due prodotti. Costruisce un'asola o su qualsiasi insaccatrice con o senza porzionatore. Completamente computerizzata, offre 10 diversi programmi di



legatura a seconda delle esigenze di produzione. La novità consiste in un nuovo sistema per chiudere prodotti prelegati facendo un'asola a un'estremità, eliminando quindi l'utilizzo della clip.

Specifiche tecniche

Struttura in acciaio inox 316/304 Aisi. Motore brushless. Tipo di alimentazione 380 V. Sistema ad aria compressa: 6 bar. Dimensioni: 750 x 950 x 1.650 (h) mm.

DANSENSOR
www.dansensor.it
Nome prodotto

LeakPointer II

Tipologia di salumi a cui è destinato

Tutti i tipi di salumi.

Descrizione e punti di forza del prodotto

LeakPointer II è lo strumento adatto al controllo delle perdite e della tenuta delle confezioni, sia flessibili che rigide, non distruttivo. Il principio di misura è basato sulla Co2 come gas tracciante, gas comunemente presente nelle confezioni in atmosfera protettiva/atmosfera modificata. Benefici derivanti dall'utilizzo di LeakPointer II: rapida rilevazione delle microperdite tramite controlli non distruttivi; minor rischio di contaminazione incrociata (rispetto all'utilizzo del bagno ad acqua); minor rischio di errore umano; controlli sull'integrità della saldatura; riduce il rischio di eventuali ritorni di merce; facilita l'individuazione di eventuali difetti meccanici relativi alle macchine sigillatrici (ad es.



scorrette impostazioni di calore, pressione e durata).

Specifiche tecniche

Dimensioni: 730 x 620 x 460 mm (L x L x H). Peso: 75 Kg. Tipo di sensore: sensore ottico. Tempo di risposta del sensore: dopo l'accensione o pausa, 1 minuto. Pressione di prova: fino a 200 mbar assoluti. Numero di programmi: 500. Collegamenti: 3 RS-232 per stampante, PC e lettore di codici a barre. Conformità CE.

KRUPPS
www.krupps.it
Nome prodotto

Lavastoviglie elettronica EL95E

Tipologia di salumi a cui è destinato

Destinata al lavaggio di stoviglie, teglie, pentole, tramogge e cassette utilizzati con qualsiasi tipo di salumi e carni.

Descrizione e punti di forza

La lavastoviglie elettronica Elitech EL95E permette di lavare tutti i tipi di stoviglie e ospitare anche teglie GN 1/1, teglie 60 x 40 cm e cassette carne. Grazie all'innovativo sistema di risciacquo Acquatech System (nato dall'azione combinata di break-tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo) è in grado di garantire un risciacquo a pressione costante di 2,5 bar e temperatura costante di 85° C, assicurando un lavaggio perfetto e un'igiene garantita, rendendo la macchina indipendente dalla pressione della rete idrica molte volte insufficiente. E' inoltre dotata di Ewc System con Energy Saving, il nuovo sistema di controllo elettronico con consolle Lcd touch per una gestione più performante del lavaggio professionale, che permette di scegliere il giusto ciclo di lavaggio per ogni tipo di stoviglie, senza sprechi di energia, acqua, detersivi e tempo. Infatti, basta solo indicare la durezza



dell'acqua al momento dell'installazione affinché la lavaoggetti regoli automaticamente i dosaggi dei detersivi. Infine, grazie al nuovo display Lcd touch è possibile scegliere fino a quattro cicli di lavaggio differenziati a seconda della tipologia di stoviglie e visualizzare tutte le informazioni necessarie in qualsiasi momento del ciclo di lavaggio (temperature, manutenzione programmata, avviso ottico di fine ciclo, ...).

Specifiche tecniche

Dimensioni: 73,5 x 79 x 122 (h) cm. Dimensioni cesto: 60 x 67 cm. Ciclo lavaggio: 120/240/360/540 sec. Numero cesti/ora: 30/15/10/6. Diametro max piatto: 42 cm. H massima pentola: 42 cm. Litri cesta pane: 60 l. Teglie: 5 pz. Girante (lavaggio e risciacquo separati inferiori): diametro 30 cm inox. Resistenza vasca – capacità vasca: 3,0 + 3,0 + 3,0 kW 48 l. Resistenza serbatoio – capacità boiler: 6,0 kW 13,6 l. Potenza pompa: 2,2 kW / 3,0 Hp. Potenza totale / Corrente: 11,2 kW / 16a. Tensione alimentazione standard: 400V3N+T. Alimentazione acqua consigliata: +55°C. Consumo acqua per ciclo: 2,5 l.

I.T.ALI.
 Ingredienti e Tecnologie Alimentari

Siamo dentro
 al vostro successo

I.T.ALI. S.r.l.
 Ingredienti e
 Tecnologie Alimentari
 Via del Chionso 14/1
 42122 Reggio Emilia
 Tel +39 0522 512775
 www.italisrl.com

BALLOCOM
www.ballocom.it
Nome prodotto

Budelli naturali

Tipologia di salumi a cui è destinato

Tutte le tipologie di salumi che necessitano dell'insacco, quindi tutti i tipi di salumi macinati e insaccati (salami a pasta fine, media e grossa) e i pezzi di carne interi salati e poi insaccati (coppe, pancette, ...), oppure per quelli in pasta da insaccare e poi cuocere a vapore, come ad esempio la mortadella.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Budelli naturali di bovino, equino, maiale, pecora sotto sale e pronto insacco e secchi, cioè vesciche di suino e collati di



suino (involucri naturali multistrato di suino) caratterizzati da vari calibri, forme e lunghezze, con la possibilità di personalizzazioni su richiesta del cliente. Il budello naturale permette di proporre un salume che rispetta le ricette tipiche regionali, consentendo un giusto tempo di stagionatura in cui gli scambi di umidità tra il salume e l'ambiente esterno avvengono con gradualità, così da ottenere un prodotto finito in grado di offrire tutta la gamma di note di sapore, aroma e profumo.

Specifiche tecniche

I budelli naturali presentano vari calibri e lunghezze a seconda della specie animale a cui appartengono.

IOZZELLI
www.iozzelli.it
Nome del prodotto

Blenders

Tipologia di prodotti a cui è destinato

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

Descrizione e punti di forza del prodotto

Oltre alla costruzione delle tradizionali impastatrici a palette intersecanti, Iozzelli realizza anche un'ampia gamma di mescolatori (Blenders), con capacità vasca da 300 fino a 5.000 litri, caratterizzati da alberi mescolatori non intersecanti allestiti con nastri a



spirale o palette e scarico frontale ad apertura pneumatica. Ricca la gamma di dotazioni disponibili: esecuzione sottovuoto, iniezione di Co₂, gestione elettronica con Plc, celle di pesatura, giri variabili, oltre all'esclusivo sistema di sollevamento idraulico per le capacità più piccole (300 litri). Presupposto di ogni macchina è la robusta costruzione caratterizzata dai riduttori meccanici Iozzelli in acciaio inox, con trasmissione a vite senza fine (né catene né cinghie) e corone dentate in bronzo per prestazioni di straordinaria affidabilità e durata nel tempo.

Specifiche tecniche

Variabili a seconda delle differenti esecuzioni e delle diverse capacità della vasca di mescola.

VERIPACK
www.veripack.it
Nome prodotto

Termoformatrice Progress

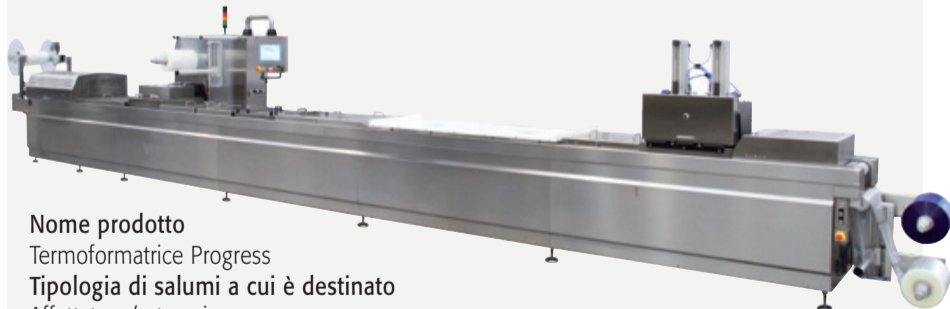
Tipologia di salumi a cui è destinato

Affettato e/o tranci.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Le termoformatrici Veripack si adattano alle esigenze produttive più diverse e possono essere dotate di numerosi accessori, ad esempio cambi rapidi semiautomatici in formatura e saldatura; gruppo lampade con maschere per il posizionamento del prodotto in caso di utilizzo del cartone; stampatori, marcatori e applicatori di etichette, movimentazioni e sollevamenti dei tagli e/o delle teste e quanto necessario per aumentare le funzionalità dell'impianto. Il software di

controllo e di regolazione dell'impianto è un sistema Plc Siemens di semplice utilizzo, comandato tramite un intuitivo pannello touch screen. Gli impianti presentano pannellature laterali rimovibili, semplici da estrarre, e una struttura concepita per massimizzare l'utilizzo degli spazi disponibili e permettere un'efficace pulizia e sanificazione degli impianti. Il vuoto è ottenuto con pompe interne e/o esterne, ma sono possibili anche soluzioni con l'impiego di pompe con vuoto centralizzato.


ARMANNI CARRELLI ELEVATORI
www.armanni.com
Nome prodotto

Delta E CP inox girafusti (frontale)

Tipologia di prodotti a cui è destinato

Carrelli elevatori progettati e realizzati per tutti gli ambienti del settore alimentare.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Armanni Carrelli Elevatori offre una completa gamma di carrelli elevatori progettati specificamente per il settore alimentare. Il transpallet è stato accuratamente realizzato per la presa, la movimentazione e lo svuota-

mento di varie tipologie e dimensioni di fusti, grazie all'apposito sistema di presa a pinza.

La struttura e tutti i componenti del transpallet sono realizzati in acciaio inox, le ruote sono in materiale antitraccia e la zona del montante monocolonna è accuratamente isolata dagli agenti esterni tramite sistema di carter inox e tendina isolante.

Specifiche tecniche

Portata: da 100 Kg. Elevazione: 2.000 mm. Struttura e componenti: interamente in acciaio inox. Pinza: per presa e rotazione frontale di varie tipologie di fusto. Ruote: ruote e rulli in materiale antitraccia. Versioni: girafusti frontale a comando idraulico.


MULTIVAC
www.multivac.com
Nome prodotto

Multivac T 600

Tipologia di prodotti a cui è destinato

Il principale settore di applicazione è il campo alimentare, dalla carne ai piatti pronti, dai prodotti ittici ai formaggi e ai prodotti ortofrutticoli.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La nuova Multivac T 600 completa la gamma delle nuove termosaldatrici Multivac posizionandosi tra il modello leggermente più piccolo T 300 e il modello ad alta capacità T 700 e si dimostra adatta per le aziende che desiderano raggiungere un più alto livello di automazione oppure passare da un carico manuale a una soluzione completamente automatica. È adatta alla produzione di confezioni in atmosfera modificata, con o senza film Lid, skin Isopack e Slicepac.

Specifiche tecniche

Termosaldatrice in linea estremamente compatta. Ampio formato base: 411 x 280 mm suddivisibile. Multivac Clean Design per la massima igiene e una semplice pulizia. Cambio stampo, incluso riscaldamento, inferiore a 15 minuti. Capacità solo saldatura: fino a 15 cicli al minuto. Map: fino a 12 cicli al minuto. Alta affidabilità ed ergonomia per quanto riguarda il cambio delle ricette, del film e degli stampi. Semplice accessibilità grazie alle protezioni di sicurezza scorrevoli, ai pannelli laterali e ai nastri di trasporto rimovibili. Comando lpc con interfaccia grafica Hmi 2.0. Costruzione in acciaio inox robusta e durevole. Sistemi di azionamento a risparmio energetico. Completamente lavabile (classe di protezione lpc65).


SAIMEC
www.saimec.it
Nome prodotto

Trancia automatica per salumi mod. Pcm-A

Tipologia di salumi a cui è destinato

Destinata a tutti i tipi di salumi stagionati

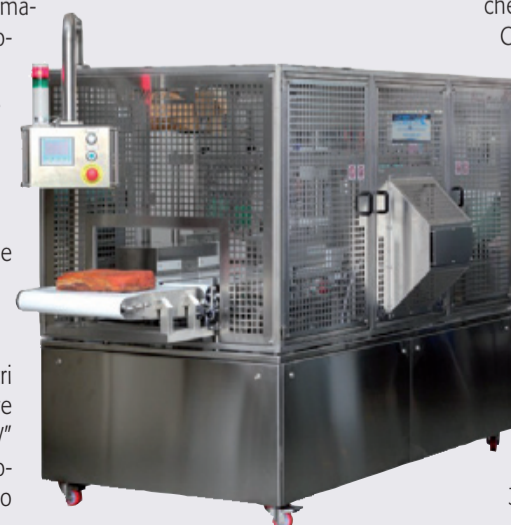
Descrizione e punti di forza del prodotto

Macchina automatica per la sezionatura in tranci di carni fresche, stagionate e prodotti insaccati, sia a sezione tonda che rettangolare. Grande versatilità d'impiego. In base alla tipologia di prodotto, i nastri possono essere posizionati a "V" o complanari. Sostituendo in modo

facile e sicuro le lame, è possibile eseguire tagli personalizzati: longitudinali, trasversali, intestature, listelli...

Specifiche tecniche

Costruita a norme sanitarie anti-infortunistiche CE e internazionali. Completamente in acciaio inox Aisi 304. Lame in acciaio Aisi 420. Dimensioni: 1.900 (h) x 1.600 (la) x 3.000 (lu) mm. Peso: 1.100 Kg circa. Produzione: circa 5/12 pz/min. Temperatura minima prodotto: -15. Diametro prodotto [mm]: Min 50 - Max 300.



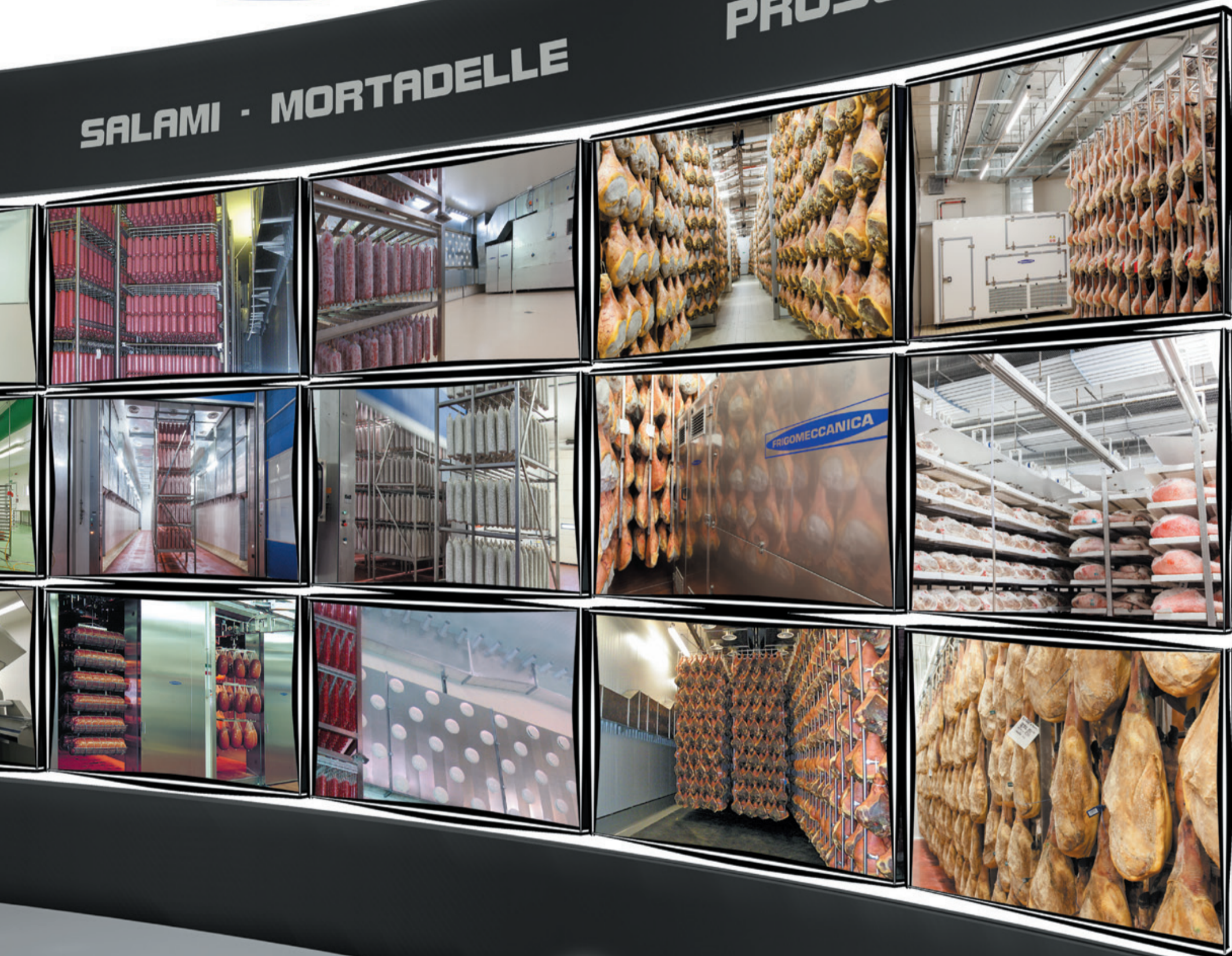
CON OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA, SISTEMI E SOLUZIONI SU MISURA PER SODDISFARE I NOSTRI CLIENTI CON RISULTATI STRAORDINARI NELLA QUALITÀ E NELLA SICUREZZA DEI PROPRI PRODOTTI

OUR 50 YEARS EXPERIENCE IS GOING TO BE DEPLOYED IN THE WORLDWIDE MARKET TO ACHIEVE OUR CUSTOMERS' SATISFACTION THROUGH OUTSTANDING RESULTS IN QUALITY AND PRODUCT SAFETY

FRIGOMECCANICA

PROSCIUTTI

SALAMI - MORTADELLE



Scopri la nostra tecnologia amica del risparmio energetico

Discover our technology energy saving friendly

Our product range

- FERMENTING, DRYING AND SMOKING ROOMS FOR SALAMI AND HAMS
- CLEAN ROOMS
- THAWING SYSTEMS
- AIR CONDITIONING FOR FOOD PROCESSING AREAS
- OVENS FOR MORTADELLE AND COOKED HAM
- SW DATA ACQUISITION FROM THE MICROPROCESSORS
- COMPUTER MANAGEMENT SYSTEMS
- REFRIGERATION SYSTEMS FOR FOOD INDUSTRIES

We operate worldwide



Vi presentiamo la nostra qualità
Introducing our quality

FRIGOMECCANICA

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

www.frigomeccanica.it