



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 9 - NUMERO 5 - MAGGIO 2016  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

# FRIGOMECCANICA

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





# RESEARCH, EXPERIENCE AND

We operate

THAWING SYSTEMS

SW DATA ACQUISITION  
FROM THE  
MICROPROCESSORS

COMPUTER  
MANAGEMENT  
SYSTEMS

CLEAN  
ROOMS

FRIGOMECCANICA



Discover our  
technology energy  
saving systems

- Self-adjusting condensation
- Enthalpy air renewal
- Sub-cooling
- Condensation heat recovery system
- Ammonia and carbon dioxide refrigeration systems

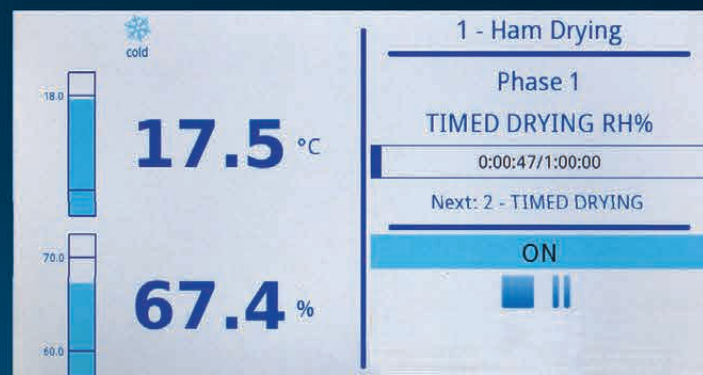
**FRIGOMECCANICA**

Impianti Frigoriferi Industriali

FRIGOMECCANICA S.p.A.

Via Provinciale 19 • 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy  
Tel. +39 0521 835666 • Fax +39 0521 834070  
info@frigomeccanica.it • www.frigomeccanica.it

Service







SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 9 - NUMERO 5 - MAGGIO 2016  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ALL'INTERNO

## SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

alle pagine XXXII e XXXIII

FIERE & DINTORNI

## Sps Ipc Drives Italia: automazione 4.0

La kermesse, organizzata da Messe Frankfurt Italia, andrà in scena, a Parma, dal 24 al 26 maggio. E offrirà a costruttori di macchine e società manifatturiere uno spaccato della fabbrica del futuro.

a pagina XXIII

L'EVENTO

## Oscar dell'Imballaggio: i vincitori



Otto le aziende, di cui sei nel settore alimentare, premiate con il titolo di Best packaging 2016 per ecosostenibilità e design.

alle pagine XXIV E XXV

PRIMO PIANO

a pagina X

# Insieme per l'agroalimentare



Assolagrista ha siglato una partnership con Confagricoltura. L'obiettivo? Facilitare i processi d'internazionalizzazione delle imprese agricole italiane. Intervista ai firmatari dell'accordo.

DOSSIER

alle pagine VIII E IX

SECONDA PUNTATA

## Tutto sulla shelf life degli alimenti

Il convegno, realizzato da Aita, dedicato al tema della conservazione alimentare è stato ricco di spunti. Sotto i riflettori gli indicatori microbici che alterano i prodotti e alcuni aspetti legali.



ANTEPRIMA IFFA

da pagina XVI a XXI

## La carne dalla A alla Z



In scena, dal 7 al 12 maggio in Germania, la kermesse di riferimento per il comparto. Con 960 espositori, provenienti da 50 paesi, e circa 60mila visitatori internazionali.

LA RICERCA

a pagina XXII

## La ionizzazione dell'aria

Una delle metodiche più efficaci per ridurre la carica microbica nelle aziende alimentari e, di conseguenza, la contaminazione degli alimenti.

# Nuove tecnologie e mercato del lavoro

Siamo agli inizi dell'800. In Gran Bretagna nascono le prime fabbriche automatizzate. Il telaio meccanico e la macchina a vapore consentono di incrementare la produzione di tessuti a scapito del lavoro a domicilio. Non tutti però vedono di buon occhio il cambiamento. Soprattutto la nuova classe operaia, che si era formata nel frattempo, considera le innovazioni tecnologiche come la causa principale dei bassi stipendi e della disoccupazione. Nasce il luddismo - da Ned Ludd, il primo che distrusse un telaio in segno di protesta - un movimento che predica la rivolta violenta contro le nuove macchine. Numerose le fabbriche assaltate come pure gli scontri con la polizia. Solo a distanza di circa vent'anni il movimento venne sconfitto.

Perché questo richiamo storico? Semplice, ci troviamo di fronte a un nuovo cambiamento epocale. Con le macchine che sempre più sostituiscono il lavoro dell'uomo. Un bene o un male?

Parliamoci chiaro, i luddisti avevano ragione quando protestavano per i bassi stipendi e per le condizioni del lavoro. Torto marcio sull'automazione. Che invece aumenta la produttività diminuendo i costi associati alla produzione del bene stesso e il suo prezzo finale. Secondo gli economisti della Scuola di Francoforte: "Il consumo dello stesso bene impiegherà una minore quantità di reddito da parte del consumatore, che avrà modo di domandare una quantità superiore di altri beni o servizi, stimolando quindi la creazione di nuovi posti di lavoro. Dal punto di vista dell'offerta, inoltre, la crescente automazione incrementerà la produttività del lavoro, rendendo conveniente produrre beni prima eccessivamente costosi o impossibili".

Certo, nel breve periodo gli operai dell'industria tessile persero il loro lavoro. Ma la causa non è da ricercarsi nello sviluppo tecnologico, ma nella rigidità del mercato del lavoro: l'immobilismo geografico (ad esempio la riluttanza a trasferirsi in una regione in cui si producono beni con una domanda crescente) e l'immobilismo occupazionale (ovvero l'incapacità o, talvolta, l'impossibilità, del lavoratore di acquisire nuove competenze o riconvertire le proprie).

Questo è il nodo gordiano da sciogliere. E rappresenta un richiamo verso le nuove generazioni. Solo chi sarà duttile, elastico, veloce avrà un futuro. Chi ha in mente ancora il posto fisso, il cartellino da timbrare, le otto ore come da contratto, il sabato e la domenica libere non ha capito nulla. Il mondo è cambiato. Occorre adeguarsi. E la scelta è fra vivere come parassiti oppure da protagonisti del cambiamento.

Angelo Frigerio



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 IX - numero 5  
maggio 2016  
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 27 aprile 2016





SOLUZIONI PERSONALIZZATE  
PER I VOSTRI PRODOTTI

## NOVITÀ 2016

### MIX DRY SS 17117

Nuova miscela funzionale  
concentrata per prodotti  
stagionati

#### Vantaggi:

- Riduce l'attività dell'acqua  
il 30% più velocemente
- Assenza di zuccheri
- Prodotto finito compatto,  
dal gusto dolce e pulito
- Colore rosso brillante,  
uniforme e stabile nel tempo

Venite a scoprire tutte  
le novità al grande  
appuntamento **IFFA 2016**  
HALL 4.0 - STAND D81

## 4 GENERAZIONI, STESSI VALORI DAL 1909

In oltre 100 anni di costante crescita, sviluppo ed Innovazione nel Settore Alimentare, l'esperienza acquisita si è tradotta in un ampio ventaglio di Prodotti specifici, che rispondono alle esigenze di una realtà dinamica ed in continua evoluzione.

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



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI



## Materiali biodegradabili: L'alga rossa sostituisce la plastica



Una bottiglietta ecologica, priva di plastica, biodegradabile e, essendo composta al 100% da materiali naturali, anche commestibile. Ari Jónsson, studente presso l'Accademia delle arti islandese di Reykjavík, ha presentato il suo progetto durante il festival Design March tenutosi nella capitale. Il materiale si ottiene aggiungendo acqua e calore all'agar, un sottoprodotto della lavorazione delle alghe rosse, o più tecnicamente un polisaccaride già utilizzato in cucina come gelificante naturale, grazie all'elevato contenuto di carragenina. Questa sostanza gelatinosa è stata quindi calibrata nelle proporzioni, per essere poi riscaldata, versata in uno stampo e tenuta in freezer fino alla solidificazione. Il materiale vanta un processo di biodegradazione quasi nullo quando la bottiglia è piena d'acqua, che viene accelerato quando è vuota. Unico neo è il fatto che, dopo qualche tempo, l'acqua acquista un vago sapore di alga.

## A giugno il quinto Congresso scientifico nazionale Food Contact Expert

È prevista per il 22 e il 23 giugno, presso il Palace Hotel di Desenzano (Brescia), la quinta edizione del Congresso scientifico nazionale Food Contact Expert. Evento organizzato per conto di Aibo (Associazione italiana business operator - food contact expert), nell'ambito del programma formativo 'Packaging Education', messo a punto dall'Istituto Italiano Imballaggio. Si tratta di un momento di comunicazione tecnico scientifica in tema di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, che prevede uno spazio per creare rapporti tra gli operatori del settore e un ricco programma di interventi su tematiche varie selezionate da un Comitato Scientifico. I partecipanti, ossia laboratori di analisi, enti di certificazione, studi e società di consulenza, produttori e distributori di strumenti e tecnologie analitiche e di materieprime per il packaging possono partecipare attivamente con i propri contributi.

## Partecipazione italiana a Djazagro, fiera delle tecnologie alimentari ad Algeri

Si è conclusa il 21 aprile, presso il Safex Exhibition Park di Algeri, la fiera di quattro giorni dedicata alle tecnologie alimentari Djazagro. Appuntamento che l'industria italiana del food processing and packaging non ha mancato di presidiare, anche grazie a una collettiva organizzata da Ita (Ex Ice) e Ucima. Tra i 700 espositori, per una superficie complessiva occupata di 21 mila mq, il Bel Paese era presente con 53 aziende distribuite su 606 mq. Il numero di visitatori, non ancora confermato, dovrebbe aggirarsi intorno alle 21 mila unità, provenienti dalle regioni dell'Algeria e dalle nazioni confinanti. Infine, presso lo stand istituzionale predisposto da Ita e Ucima, i visitatori hanno trovato i materiali promozionali di Ipack-Ima 2018, una tra le manifestazioni internazionali più di richiamo per i fornitori di tecnologie e materiali per il packaging, il processing e la logistica interna.

## Due le collettive organizzate da Ucima nel mese di maggio

Prosegue il calendario di fiere organizzate in collettiva da Ucima, Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio, alcune anche con il supporto di Ita (ex Ice). Gli appuntamenti di maggio sono l'Expo Pack Mexico - esposizione per i produttori di materiali e macchinari per la dosatura, il confezionamento e l'imballaggio - in scena a Città del Messico dal 17 al 20, e l'Afro Packaging&Food Manufacturing - quinta edizione della kermesse di riferimento per i comparti packaging, ingredientistica e produzione alimentare nel mercato nordafricano - al Cairo dal 26 al 29. La proposta dell'associazione è un servizio chiavi in mano per la partecipazione, all'interno dell'area italiana, che prevede anche numerosi vantaggi prima, durante e dopo la fiera. Tra i quali: personale dedicato per l'organizzazione, costi agevolati, posizionamento centrale, attività di comunicazione, servizio di assistenza in fiera, interpreti messi a disposizione da Ita, nessuna pratica da sbrigare in uscita o disallestimento, follow-up dei visitatori e invio di informazioni ai database degli operatori locali.

## Film contro la contaminazione da oli minerali

Taghleef Industries, multinazionale di Dubai che produce imballaggi flessibili e in Italia ha sede a San Giorgio di Nogaro, propone da tempo i film Bopp alta barriera Extendo per evitare la migrazione negli alimenti degli oli minerali presenti negli imballi in cartone riciclato. Queste sostanze (Moh, Mineral oil hydrocarbons) sono state definite potenzialmente dannose per la salute dall'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e sono bandite da molte catene di distribuzione europee. Per verificare l'efficacia delle barriere Extendo, il produttore ha condotto uno studio con il Fraunhofer Institute di Freising, in Germania. I risultati resi noti indicano un grado di protezione pari o superiore a quello dei film in poliestere e nettamente superiore rispetto a quelli laccati acrilici o Pvc. In aggiunta, oltre a garantire un'ottima conservazione degli aromi e un'elevata barriera all'ossigeno, questi film risultano resistenti in fase di stampa, laminazione e taglio.

## Francia: mettere al bando gli oggetti monouso in plastica viola il Trattato europeo

In Francia, la messa al bando dei prodotti monouso in plastica (quali shopper, tazze, bicchieri e piatti) scatena reazioni oppositorie. Il divieto è contenuto nella legge del 17 agosto 2015 relativa alla transizione energetica per la crescita verde, il cui decreto attuativo è stato firmato lo scorso 21 marzo dal ministro dell'ambiente francese Ségolène Royal, con entrata in vigore dal prossimo 1 luglio. Ma la Federazione europea dei trasformatori di materie plastiche (EuPC) non è rimasta ferma a guardare e ha subito inviato una lettera alla Commissione europea. Nella missiva si segnala che il divieto violerebbe la libera circolazione delle merci all'interno dell'Ue, regolamentata dagli articoli 27 e 28 del Trattato europeo: 'Diritto alla libera circolazione dei prodotti originari degli Stati membri e dei prodotti provenienti da paesi terzi in libera pratica negli Stati membri'.

## Rollon e Meccania: integrazioni meccaniche complete

Soluzioni meccaniche integrate, chiavi in mano, altamente performanti. Questi i vantaggi provenienti dalla collaborazione fra Rollon e Meccania. Il primo è un gruppo di Vimercate specialista nella produzione di sistemi per la movimentazione lineare (guide lineari, guide telescopiche e attuatori per i settori macchine utensili, alimentare, logistica e packaging); la seconda è un'azienda attiva nella progettazione e commercializzazione di profilati in alluminio per strutture modulari a montaggio rapido. Nel campo del packaging per il food e il farmaceutico, ad esempio, la partnership consente di integrare gli speciali telai in alluminio Meccania, realizzati con profili lisci e privi di cave per evitare il depositarsi di impurità, con i moduli della serie One di Rollon, depressurizzati al fine di evitare la dispersione nell'ambiente di particelle. Una soluzione ideale per le esigenze di questi settori.

## Per capannoni e magazzini, il nuovo portone Hörmann



Hörmann ha presentato il portone sezionale industriale Apu 67 Thermo. Il nuovo modello, con manto spesso 67 mm, garantisce una funzionalità elevata e prestazioni energetiche d'eccezione con una coibentazione termica pari a un valore U fino a 1,5 W/ (m<sup>2</sup>·K) per un portone di 5x5 m. Questo grazie ai profili per finestratura a taglio termico (profili a tre camere, con interno ed esterno separati da una precamera con rinforzo in materiale sintetico) e agli elementi in acciaio. Il portone - ideale per molteplici ambiti, dai capannoni commerciali e industriali, sino ai magazzini - è caratterizzato da ampie finestrature e dotato di un robusto zoccolo schiumato in poliuretano con altezza di 750 mm. Le dimensioni giungono fino a 10 metri in larghezza e 7,5 metri in altezza. Oltre a una vasta scelta nei colori, è possibile avere anche l'optosensore: una fotocellula integrata nella guarnizione più esterna che, in fase di chiusura, garantisce l'arresto automatico del portone in presenza di persone o di oggetti.

## Packaging: Pro-Gest rafforza la raccolta rifiuti con investimenti per 2 milioni di euro



Pro-Gest, specializzata nella produzione di carta, cartone, imballaggi e packaging, investe 2 milioni di euro sul riciclo. L'azienda trevigiana della famiglia Zago si è aggiudicata, in occasione dell'asta avvenuta il 23 marzo presso l'ufficio del curatore fallimentare, le licenze e i macchinari dell'ex Levio Loris di Badia Polesine, realtà attiva nella raccolta e nel trattamento dei rifiuti. L'investimento, con l'obiettivo di riavviare l'attività il più presto possibile, comprende le attrezzature aggiudicate in asta e l'acquisto dello stabilimento di 8 mila metri quadri. Soddisfatto l'amministratore delegato di Pro-Gest, Bruno Zago: "Con questa operazione abbiamo aggiunto un importante tassello al completamento di quella integrazione verticale delle attività che rende il nostro gruppo una realtà leader del comparto della carta. La nostra intenzione è quella di rafforzare la parte iniziale della filiera, cioè la parte di raccolta di rifiuti e in special modo della carta da macero che ci fornisce la materia prima per tutte le successive lavorazioni".

## Stef Italia ha un nuovo direttore generale: Marco Candiani



Marco Candiani, 54 anni, laureato in Ingegneria meccanica presso il Politecnico di Milano e specializzato con un master in Economia e gestione delle imprese presso l'Università Bocconi di Milano, è il nuovo direttore generale di Stef Italia, specialista europeo della logistica del freddo. La nomina dopo che il suo predecessore, Marc Vettard, è stato chiamato a ricoprire il ruolo di direttore generale delegato di Stef trasporto Francia. Candiani - che è approdato in Stef Italia nel 2013, come direttore operativo logistica, dopo una lunga esperienza in ambito logistico - ha commentato: "Sono onorato dell'opportunità di guidare Stef Italia in un contesto di mercato estremamente dinamico, per consolidare, insieme al nostro team di professionisti, il ruolo di leader della logistica e del trasporto a temperatura controllata".

## Ucimu: indice degli ordini di macchine utensili a +14,3% nel primo trimestre 2016

Secondo i dati elaborati dal Centro Studi & Cultura di Impresa di Ucimu-Sistemi per produrre, da gennaio a marzo 2016 l'indice degli ordini di macchine utensili ha registrato un incremento del 14,3% su base annua. Un risultato dovuto principalmente alle straordinarie performance del mercato interno, in crescita del 31,8% rispetto allo stesso periodo 2015, ma anche degli ordinativi raccolti sui mercati esteri (+1,7%). "In questi primi mesi torna a crescere in modo deciso la domanda, dopo il lieve rallentamento di fine 2015", commenta Luigi Galdabini, presidente Ucimu. "Tutto ciò conferma la disponibilità a investire, soprattutto degli italiani. Le misure messe in campo dal Governo hanno certamente contribuito. Oltre alla Nuova legge Sabatini, il Superammortamento sta dando buoni frutti anche se la misura andrebbe perfezionata", continua Galdabini. "In particolare riteniamo che la scadenza fissata al 31 dicembre 2016 debba riguardare la raccolta dell'ordine accompagnato da bonifico di acconto, e non la consegna del macchinario che dovrebbe essere spostata al 30 giugno 2017". Questo perché i tempi di realizzazione di un macchinario corrispondono in genere a 5-6 mesi.



## Istituto Italiano Imballaggio e Ipack-Ima rafforzano il legame

Una collaborazione ancora più stretta, quella definita fra l'Istituto Italiano Imballaggio e Ipack-Ima. Anzitutto, si rinnova il patrocinio dell'Istituto anche per l'edizione 2018 della kermesse, dedicata alle macchine per l'industria alimentare, l'imballaggio e il confezionamento. L'Associazione parteciperà all'organizzazione fin dalla fase di definizione delle strategie, garantendo un costante apporto progettuale all'interno dello Steering Committee, sostenendo le iniziative legate alla fiera e coinvolgendo le aziende socie, i potenziali espositori e visitatori. L'accordo prevede una serie di attività promozionali nel triennio 2016/2018. Fra queste, Ipack-Ima sarà sponsor della conferenza internazionale 'Food Contact Compliance', promossa dall'Istituto all'interno del programma 'Packaging education', e anche delle edizioni annuali di 'Best packaging - Oscar dell'imballaggio'. Il prestigioso premio, nel 2018 abbinerà al tema del design quello, caro a Ipack-Ima, dell'innovazione tecnologica. La cerimonia di premiazione dei vincitori sarà ospitata dalla manifestazione fieristica.

## Alleanza italo-americana per un nuovo film, efficiente e più ecologico

Elevate proprietà barriera e basso impatto ambientale. Queste le caratteristiche del nuovo film Propylester Ingeo, realizzato dal produttore di bioplastiche statunitense Natureworks e dall'italiana Metalvuoto. A base di acido polilattico (Pla) accoppiato con biocoating Oxaqua (lacca a base d'acqua, impermeabile e idonea al contatto col food), questa soluzione mantiene la shelf life degli alimenti e riduce l'impatto ambientale perché semplifica la struttura dell'imballo da tre a due strati. Propylester Ingeo ha proprietà barriera inferiore a 0,75 cc/m<sup>2</sup>/24 ore per l'ossigeno (migliore del film Bopp metallizzato) e 2,5 g/m<sup>2</sup>/24 ore per il vapore acqueo. Inoltre, il film base Ingeo laccato Oxaqua garantisce una buona resistenza della saldatura (> 80 g/cm), eliminando la necessità di uno strato sigillante aggiuntivo e semplificando ulteriormente il packaging. Indicato per applicazioni di imballaggio alimentare con impianti form-fill-seal (Ffs) orizzontali o verticali, mostra anche una buona processabilità.

## In agosto, appuntamento con Anutec Brazil



Dopo il successo della prima edizione, che nell'agosto del 2014 ha riunito 81 aziende provenienti da 9 paesi e 3mila visitatori, Koelnmesse ripropone l'appuntamento con Anutec - International FoodTec Brasil. Dal 2 al 4 agosto 2016, gli operatori dell'intera filiera alimentare - dai processi all'imballaggio, fino alla distribuzione, specialmente per i settori di carne, pesce, pollame e lattiero caseario - si incontrano a Curitiba, in Brasile, per discutere di business, innovazione e informazione. Molti istituti di formazione e ricerca, ma anche l'industria stessa, offriranno seminari sugli sviluppi del settore, affrontando temi quali ingredienti funzionali, etichettatura pulita e innovazioni per il confezionamento. Lo scorso marzo, il ministro dell'Agricoltura Brasiliano ha annunciato che le vendite totali dell'agroalimentare sono aumentate, in febbraio, dello 0,7% su base annua, raggiungendo un record storico.

## Bioplastica più resistente grazie ai gusci d'uovo

Aggiungendo minuscole quantità di guscio d'uovo alla produzione di biopolimeri si ottiene un materiale da imballaggio biodegradabile, al tempo stesso flessibile e resistente. Lo hanno scoperto i ricercatori della Tuskegee University, in Alabama (Usa), che per arrivare a un risultato soddisfacente hanno sperimentato diversi polimeri plastici, fino ad arrivare a una miscela composta al 70% da polybutyrateadipate terephthalate (Pbat), derivato dal petrolio e progettato per decomporsi a partire da tre mesi dopo il conferimento nel suolo, e al 30% da acido polilattico (Pla), un polimero derivato dall'amido di mais. Per migliorare la composizione, il team ha aggiunto nano particelle fatte di gusci d'uovo (lavati, macinati assieme al glicole di polipropilene e quindi esposti a onde ultrasoniche per ridurre le dimensioni delle particelle), scoprendo che il polimero diventa il 700% più flessibile di altre miscele bioplastiche e più resistente. Caratteristiche ideali per gli imballaggi.

Etichettificio Veneto

ETICHETTE

ALIMENTARI



- ETICHETTE AUTOADESIVE PER IL SETTORE ALIMENTARE
- ASSISTENZA GRAFICA E IMPIANTISTICA
- ETICHETTE SOTTO BUSTA CON CERTIFICAZIONI DI ALIMENTARIETA'
- ASSISTENZA GRAFICA PER IL REG. EU. 1169/2011
- FASCETTE E COLLARINI
- CONSULENZA TECNICA PRE E POST VENDITA
- ETICHETTE AUTOADESIVE MULTIPAGINA
- CONSEGNA RAPIDA

Via Irpinia 51/53 Saonara (PD) Tel. 049/8790566  
e-mail. [etveneto@tin.it](mailto:etveneto@tin.it) [www.etichettificioveneto.com](http://www.etichettificioveneto.com)



# TUTTO SULLA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI

Il convegno, realizzato da Aita, dedicato al tema della conservazione alimentare è stato ricco di spunti. Sotto i riflettori gli indicatori microbici che alterano i prodotti e alcuni aspetti legali.

Seconda puntata dedicata a uno dei temi più studiati dall'industria di trasformazione alimentare, quello della shelf life. Dopo la prima parte, in cui sono stati riportati i concetti base e le prospettive sul tema, illustrate da Marco Dalla Rosa, professore dell'Università di Bolo-

gna, affrontiamo altri interessanti punti di vista che hanno animato il convegno di Aita, Associazione italiana di tecnologia alimentare, dal titolo 'Studiare, prevedere ed estendere la shelf life dei prodotti alimentari', organizzato al Novotel Mecenate di Milano il 23 febbraio scorso.



## Indicatori microbiologici per lo studio della shelf life

Laura Franzetti, professoressa alla Facoltà di scienze agrarie e alimenti, Università degli Studi di Milano

La norma Uni 10534/1995 definisce la shelf life come il "Periodo di tempo a cui corrisponde, in determinate condizioni, una tollerabile diminuzione della qualità di un prodotto alimentare". Rappresenta, dunque, il tempo limite entro il quale, in determinate condizioni di conservazione, il progredire dei singoli eventi reattivi determina modificazioni impercettibili sul piano sensoriale o comunque ancora accettabili sul piano della sicurezza d'uso e quindi compatibili con la commercializzazione. Tra i vari fenomeni alterativi (fisici, chimici, enzimatici), la professoressa si è soffermata sull'attività microbica. I microrga-

nismi, in particolare, sono distinguibili in 'protecnologici' (quelli che servono per la produzione e la conservazione), 'patogeni' (comportano rischi per la salute del consumatore e sono regolamentati dalla legge) e, infine, 'alteranti', che sono proprio quelli che comportano la perdita delle caratteristiche sensoriali, di interesse, dunque, per l'analisi della shelf life. Alcuni di essi sono già presenti nelle materie prime (contaminazione primaria), altri derivano dal processo e dall'ambiente di lavorazione (contaminazione secondaria).

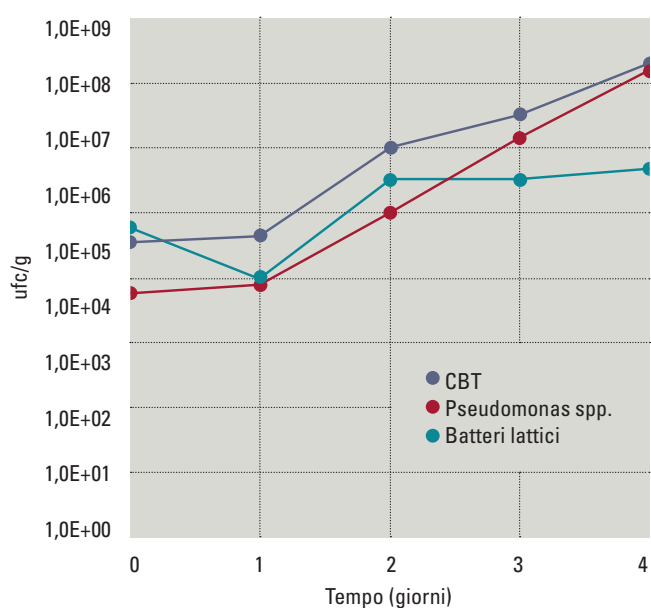
Inoltre, i fattori che determinano la shelf life sono stati suddivisi in tre

gruppi. I fattori intrinseci (chimico-fisici): struttura, disponibilità di nutrienti, presenza di sostanze antimicrobiche naturali, disponibilità di acqua, pH - acidità, potenziale redox (tendenza di una specie ad acquisire elettroni). I fattori impliciti legati all'interazione microbica: neutralismo, commensalismo, amensalismo, mutualismo, competizione, parassitismo. I fattori estrinseci: temperatura/tempo, umidità dell'ambiente, modalità di confezionamento (gas).

A questo punto, la ricerca distingue Spoilage association, microrganismi presenti sull'alimento quando è alte-

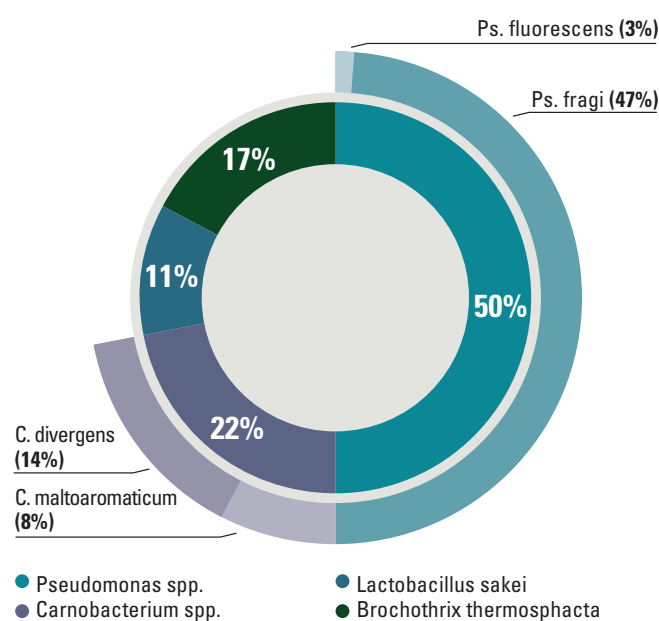
rato, da Specific Spoilage Organism (Sso), frazione di microrganismi responsabili delle alterazioni degli alimenti. Questi ultimi, infatti, svolgono attività metaboliche che producono effetti negativi sul cibo e il termine della shelf life si pone proprio nel momento in cui questi effetti diventano troppo percepibili ai sensi. Partendo dal presupposto che per stabilire un Sso è necessario studiare la popolazione microbica presente (microbiota) e conoscere le caratteristiche del prodotto, il processo, le condizioni di imballaggio e conservazione, si è quindi proceduto allo studio di alcuni casi.

### L'evoluzione microbica nella carne



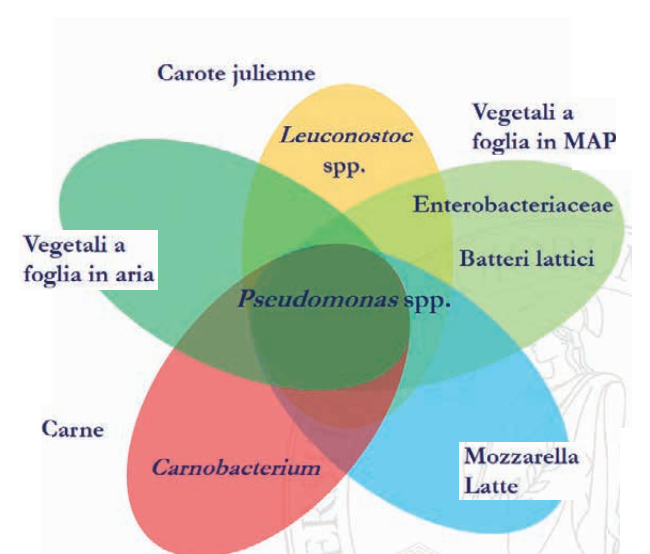
Nella carne, ad esempio, si è analizzato l'andamento dei più rilevanti indicatori microbiologici (la carica batterica/mesofila totale - Cbt, i batterii lattici e la quantità di Pseudomonas) in un intervallo di quattro giorni.

### Specie identificate sulla carne



Il grafico mostra le specie di microrganismi individuate nella carne

### SSOs in differenti alimenti



Altri studi condotti su diverse tipologie di alimenti hanno permesso di individuare le diverse tipologie di microrganismi che maggiormente determinano le alterazioni a livello sensoriale.

## Conclusioni

Si è dunque concluso che la determinazione della shelf life è subordinata alla conoscenza non solo del prodotto - e quindi della sua composizione microbica, dei meccanismi e

la velocità di deterioramento - ma anche del processo di produzione, a partire dal tipo, la qualità e la composizione della materia prima, passando attraverso tutte le fasi di produzio-

ne, fino ad arrivare alla modalità di confezionamento (caratteristiche chimico-fisiche del materiale d'imballo e condizioni di conservazione presunte).



## Shelf life e modalita' di conservazione del prodotto. Le responsabilita' del produttore e del venditore

L'intervento di Giorgia Andreis, Studio Avvocato Andreis e Associati

L'intervento di Giorgia Andreis, invece, si è soffermato sui principali aspetti normativi che riguardano, appunto, la shelf life. L'avvocato è partito da un principio base della legislazione alimentare, l'articolo 17 paragrafo 1 del Regolamento Ce 178/02, che recita: "Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte". Quindi anche la shelf life, che designa il periodo di commerciabilità del prodotto, è normata e secondo le leggi può essere determinata dal produttore, dal confezionatore o dal primo venditore stabilito nella Ue.

A questo punto l'avvocato ha definito alcuni concetti fondamentali che dipendono dalla diversità dei prodotti. Per gli alimenti preimballati la produzione corrisponde alla determinazione della vita commerciale in relazione a composizione, preparazione e confezionamento del prodotto, la vendita comprende invece la gestione corretta della merce, proteggendola e rispettando la catena del freddo. Quindi la determinazione della shelf life è in capo al produttore. Per quanto riguarda in particolare, il fenomeno della Private label, la shelf life è determinata dal produttore anche in combinato disposto con il responsabile della commercializzazione (i rapporti sono definiti da capitoli di fornitura et similia).

Invece, gli alimenti non preimballati, o sfusi, che prevedono una manipolazione in negozio, necessitano della determinazione del periodo commerciale in relazione alle indicazioni date dal fornitore, alla composizione e preparazione del prodotto, oltre a controlli visivi, organolettici e olfattivi e/o prove di shelf life. Quest'ultima quindi può essere definita dal produttore e/o dal manipolatore.

Giorgia Andreis affronta quindi il tema della responsabilità nel settore alimentare sotto il profilo igienico sanitario e della sicurezza dei prodotti, nonché sotto il profilo della corretta presentazione.

### Profilo igienico sanitario

Il primo, è normato dal 'Pacchetto igiene' interno al Regolamento Ce 852/04, in cui si stabilisce che "Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare do-

vrebbe garantire che la sicurezza non sia compromessa" (Consid. 7 e 8 e articolo 3). Le norme non forniscono indicazioni precise, ma si limitano a indicare il sistema Haccp (Hazard analysis and critical control points, vedi box) come insieme di procedure da seguire per essere in regola. Nella realtà, però, in Italia le Asl, oltre a richiedere la certificazione Haccp impongono con prescrizioni anche le verifiche della shelf life trascritta sulle confezioni, con test e prove obbligatori.

Le sanzioni amministrative pecuniarie per gli operatori che non rispettano tali disposizioni sono previste dal Decreto legislativo 193/2007, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/Ce relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" (art. 6, Sanzioni e prescrizioni). I casi di contestazioni in punto di procedure di autocontrollo riguardano prevalentemente il controllo della shelf life, soprattutto di alimenti non preincartati, presso la Gdo; oppure la mancata applicazione delle procedure o mancati aggiornamenti (situazione di cambio di macchinari, ricettazione, siti produttivi).

In ambito penale, il superamento della shelf life di per sé non integra ipotesi di reato, ma illecito amministrativo, e in questo caso l'avvocato segnala alcuni casi (in precedenza ex art. 10 D. Lgs. 109/92: v. ad esempio Cass. Civ., Sez. II, 27508/09; Cass. Pen., Sez. III, 30858/08; Cass. Pen., Sez. III, 5372/98; Cass. Pen., Sez. III, 26413/13; Tribunale di Savona, sent. n. 86/2013). Ovviamente, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare le condizioni di conservabilità più adeguate per il mantenimento del prodotto e

garantire la sua vita commerciale. In caso contrario possono essere contestati per cattiva conservazione (ex art. 5 lettera b) L. 283/62 e può scattare il sequestro. Se il prodotto ha subito un'alterazione o deterioramento, può essere contestato anche l'art. 5 lettera d L. 283/62, che vieta di impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive. Questo tipo di illeciti possono essere contestati anche come reato per lesioni colpose.

### Corretta presentazione dei prodotti

La produzione alimentare dovrebbe garantire non solo la tutela della sicurezza del consumatore, ma anche una corretta informazione dello stesso. Per questo, oltre alla data di scadenza, si è introdotto anche il 'Termine minimo di conservazione' di un alimento, che corrisponde alla data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, ma non la data ultima per poterlo consumare. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Una distinzione che però, ammette Giorgia Andreis, non è chiara a tutti i giudici: in Italia il superamento del Tmc non è sanzionato, mentre è vietata la vendita di prodotti con data di scadenza superata. Questo perché l'operatore non può essere responsabile degli atteggiamenti del con-

sumatore. La giurisprudenza, secondo l'avvocato, è ormai pacifica nello stabilire che il Tmc non è un termine di commestibilità e non esprime neppure una modalità di conservazione dell'alimento. Resta il fatto che, in tema di conservazione, andrebbero indicate ulteriori informazioni necessarie al corretto consumo, rispettando i criteri della chiarezza e della veridicità.

In ogni caso, per quanto riguarda i profili sanzionatori in ambito amministrativo, nel campo della presentazione del prodotto viene applicato, ove compatibile, l'ex Decreto Legislativo 109/92. L'attesa di un apposito decreto sanzionatorio sta creando disagi agli operatori nella misura in cui alcune autorità sanitarie stanno applicando le sanzioni previste dal 109/92 in casi in cui non andrebbero applicate.

In ambito penale, invece, recenti casi di prolungamento della shelf life di prodotti alimentari recanti Tmc o data di scadenza sono stati contestati per frode in commercio secondo l'articolo 515 del codice penale: "Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065". Anche in questo caso, il problema risiede nel fatto che le autorità non considerano i controlli e i monitoraggi che le aziende eseguono prima di apportare modifiche in termini di conservazione.

Altre integrazioni dal punto di vista penale sono il tentativo di frode in commercio (Cass. Pen. SS.UU. 25.10.2000 n. 28) per l'esercente che esponga sui banchi o comunque offra al pubblico prodotti alimentari scaduti sulle cui confezioni sia stata alterata o sostituita l'originale indicazione del termine minimo di conservazione, e il tentativo di frode nell'esercizio del commercio (Cass. pen. Sez. III, 19.1.2011, n. 92768) per i casi di esposizione sul banco vendita di prodotti con segni mendaci, indipendentemente dal contatto con la clientela (nella specie il trancio di carne esposto sul banco presentava una data successiva a quella di scadenza originaria, individuata dall'etichetta stampigliata sul vassoio da cui l'alimento era stato prelevato, previo sconfezionamento).

### IL SISTEMA HACCP

Il sistema Haccp (Hazard analysis and critical control points) è una certificazione di autocontrollo che le aziende alimentari devono usare per garantire le qualità igienico sanitarie dell'alimento. Viene impiegato per identificare i pericoli e le misure per il controllo della salubrità della produzione e si basa sulla prevenzione. Si parte da alcuni passaggi preliminari: costituzione di un team che si occupi dell'Haccp; descrizione del prodotto; individuazione della destinazione d'uso; realizzazione di un diagramma di flusso con le diverse fasi produttive (completo con lista delle materie prime e imballaggi utilizzati, trattamenti termici, pratiche di igiene personale usate e condizioni di immagazzinamento e distribuzione) e la verifica di queste sul posto. Dopo di che si può proseguire con l'applicazione delle fasi vere e proprie dell'Haccp. Analisi dei potenziali rischi del ciclo produttivo. Identificazione delle fasi della filiera esposti a tali rischi e delle soglie di sicurezza per ogni componente pericolosa di ciascuna fase. Definizione delle procedure di monitoraggio e di procedure correttive nel caso di parametri oltre le soglie stabilite. Creazione di un sistema di verifica dell'efficienza del ciclo e di archiviazione dei dati.



**GLF**  
Ingredienti Alimentari

*"La soddisfazione del cliente è il nostro maggiore profitto"*

**Produzione di semilavorati funzionali personalizzati da applicare nel settore alimentare**

GLF Ingredienti alimentari S.r.l.  
Via Francesco Pescatori, 4/A - Loc. Roncopascolo - 43126 Parma  
Tel. +39 0521 647739 - Fax +39 0521 674040  
www.glfingredientialimentari.com - servizioclienti@glfingredientialimentari.com










# Insieme per l'agroalimentare

Assologistica ha siglato una partnership con Confagricoltura. L'obiettivo? Facilitare i processi d'internazionalizzazione delle imprese agricole italiane. Intervista ai firmatari dell'accordo.

Facilitare i processi d'internazionalizzazione delle imprese agricole italiane, in tutte le fasi, dalla produzione all'approvvigionamento, fino alla vendita all'estero. Individuare, condividere e attuare strategie e azioni comuni in tema di commercio e collaborazioni internazionali verso le istituzioni nazionali ed estere. Questi gli obiettivi della partnership siglata fra Assologistica e Confagricoltura, che collaboreranno sinergicamente con le proprie competenze, maturate attraverso la rete delle imprese e dei professionisti aderenti alle due realtà. I firmatari dell'accordo, Massimiliano Montalti, vice presidente di Assologistica con delega all'internazionalizzazione, e Mario Guidi, presidente di Confagricoltura, spiegano più nel dettaglio i servizi offerti.

## Quando e come è nata l'idea della collaborazione fra Assologistica e Confagricoltura?

**Montalti:** È stato naturale. Da anni si sentiva il bisogno di dare alle nostre imprese italiane un supporto per l'export. E tutti i giorni, da anni, si fa riferimento all'internazionalizzazione come canale preferenziale per far crescere il sistema Italia. Quale miglior settore se non quello agroalimentare, supportato da Confagricoltura nello sviluppo economico, commerciale e tecnologico!

**Guidi:** Confagricoltura e Assologistica si "incrociano" da anni nei loro percorsi lavorativi e una delle conseguenze della sempre maggiore globalizzazione dell'economia è l'internazionalizzazione delle imprese. In particolare, con la crisi e il calo di consumi dei prodotti agroalimentari nel mercato nazionale, per le imprese agricole rivolgersi all'estero è diventato indispensabile. Va sottolineato che l'agroalimentare concorre a mantenere, anzi in alcuni casi traina, il dinamismo dell'economia italiana. In particolare, nelle nostre esportazioni si distinguono in termini positivi il vino e l'ortofrutta, con un trend sempre crescente negli anni. E la logistica è senza dubbio necessaria all'attività svolta dalle imprese italiane sui mercati esteri. L'idea è di mettere assieme anche le nostre reciproche potenzialità, per individuare, con azioni di feed back, strategie operative adatte alla natura e ai bisogni dei nostri produttori e recepite da chi gestisce in Italia la logistica, così da offrire servizi migliori per le imprese e per i professionisti che portano i nostri prodotti all'estero. È con questi obiettivi che è partita la nostra collaborazione.

## In quale occasione è stato firmato l'accordo?

**Montalti:** In occasione dell'assemblea Annuale di Assologistica, il 19 gennaio ci siamo incontrati a Milano. Partendo da riflessioni sulla situazione economica italiana, la partnership è nata dalla comune visione delle aziende associate e dalla necessità di andare e consolidarsi sui mercati internazionali.

## A chi è rivolto il progetto?

**Guidi:** Alle imprese agricole italiane più strutturate per affrontare i mercati esteri e capaci di cogliere le opportunità di livello internazionale. Queste aziende sono prevalentemente associate a Confagricoltura, che è un valido interlocutore delle istituzioni italiane ed estere e opera, da anni, con una valida attività d'internazionalizzazione a favore dei propri associati.

## Quali sono, in concreto, gli obiettivi dell'intesa?



**Guidi:** Lo scopo dell'accordo è di rendere più semplice agli imprenditori agricoli l'internazionalizzazione delle proprie imprese. La mancanza di coordinamento tra le diverse fasi (trasporto, stoccaggio e distribuzione) può creare, infatti, un allungamento dei tempi con conseguenti aumenti dei costi, accumulo di scorte o perdita del prodotto. Le strutture logistiche devono essere costituite da piattaforme e magazzini con celle frigorifere, in grado di fornire assistenza adeguata alle imprese che vi si rivolgono. Ogni paese del mondo ha proprie normative, applica spesso misure di protezione ed è dotato di burocrazia e di parametri sanitari e fitosanitari molte volte differenti dai nostri. Difficoltà di questo tipo sicuramente s'incontrano nei mercati dei paesi terzi, ma anche all'interno dell'Europa. Grazie alla sinergia delle competenze altamente specializzate maturate da Confagricoltura e Assologistica, l'obiettivo è

quello di facilitare l'export, anche attraverso la rete delle imprese e dei professionisti aderenti alle due realtà.

**Montalti:** Quando si parla di logistica si parla di magazzini generali e frigoriferi, case di spedizione, terminal operator portuali, interportuali e aeroportuali. Da qui si può capire quanto sia variegata e ricca Assologistica, la cui rete è composta da imprese ognuna con le proprie peculiarità, e quanto efficacemente essa possa essere di supporto sugli aspetti doganali in export, sulla gestione integrata del trasporto con le esigenze del cliente finale nel rispetto degli Incoterms (International commercial terms, ossia il linguaggio internazionale che stabilisce diritti e doveri per il trasferimento di beni tramite importazioni ed esportazioni, ndr), sulla copertura assicurativa delle merci in viaggio, sull'integrazione con le assicurazioni sul credito, sulla necessità di magazzini esteri con le loro peculiarità fiscali e doganali. Le competenze che toccano la logistica sono davvero tante e variegate. In Assologistica ci teniamo a essere un vero e proprio partner dell'impresa agroalimentare, lavorando spalla a spalla, dal momento del preventivo al momento dell'effettiva consegna finale.

## Quanto contano, per la vostra associazione, le aziende che operano con il settore agroalimentare?

**Montalti:** Possiamo dire che più della metà delle aziende associate ad Assologistica lavorano anche nel settore agroalimentare – ad esempio nel comparto surgelati, cereali, vini, formaggi stagionati - e sono di supporto nelle varie fasi: dallo stoccaggio di semilavorati o prodotti finiti alla distribuzione nazionale e internazionale via mare, via terra e via aria.

## Per essere più efficace e competitiva, a vostro parere, quali caratteristiche dovrebbe avere un'azienda logistica che si rivolge all'estero?

**Guidi:** Oltre alle difficoltà normative, anche il trasporto e lo stoccaggio delle merci sono un elemento fondamentale. Vanno organizzati bene, rispettando il rapporto fra i costi e i benefici. Occorre che le imprese possano contare sulla gestione e il controllo delle merci, sul magazzino e sulla corretta conservazione, nonché sulla distribuzione in tempi rapidi a costi accessibili. Importantissima, poi, è la disponibilità di piattaforme logistiche attrezzate e organizzate nei punti nevralgici e intermedi, in particolare per i mercati più lontani. Questo vale soprattutto per ortaggi, frutta e freschi, come formaggi, carni e prodotti ittici, che pur trainando l'export italiano, sono penalizzati, paradossalmente, proprio dal loro miglior requisito: la freschezza.

## Come possono le aziende della logistica aiutare l'industria dell'agroalimentare a farsi strada all'estero?

**Montalti:** In virtù dell'esperienza consolidata, la rete delle imprese di Assologistica è in grado di studiare soluzioni specifiche per le imprese agroalimentari, che consentano ai prodotti di arrivare a destino, nel rispetto della normativa vigente del paese, senza generare soste o rallentamenti. Il tutto preservando le caratteristiche delle merci che necessitano di cure e attenzioni dedicate, come ad esempio quelle a temperatura o fragili. In pratica, l'alta qualità del prodotto italiano va accompagnata dall'alta qualità della logistica. Solo in questo modo potremo dare un corretto supporto al marketing del made in Italy, necessario alla competitività sui mercati internazionali.



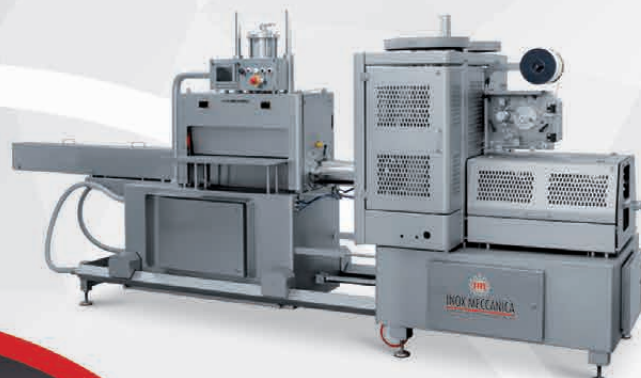
# LEADER MONDIALE

NELLA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DI SALUMI STAGIONATI O COTTI.

NON SOLO MACCHINE MA SOLUZIONI CHE FUNZIONANO:  
DALLA SALAGIONE AL CONFEZIONAMENTO.



ZANGOLE - MASSAGGIATRICI  
AUTOMATICHE SOTTOVUOTO  
"BT"



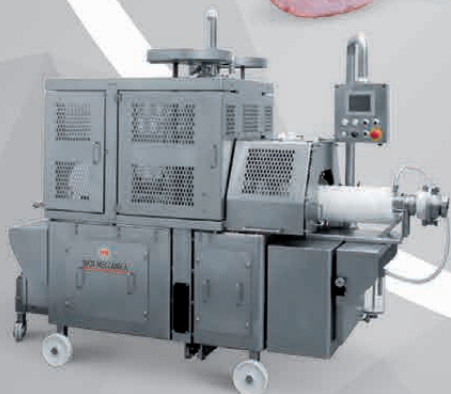
INSACCATRICE - CLIPPATRICE  
AUTOMATICA PER MUSCOLO  
INTERO "PIC 99 B"



CLIPPATRICE  
SEMIAUTOMATICA  
A 2 TESTATE "CLP"



INSACCATRICE  
E FORMATRICE  
"P600 XP / P800 XP"



INSACCATRICE - CLIPPATRICE  
AUTOMATICA PER PRODOTTI  
MACINATI "CLXP 240"



**Tempi più rapidi**  
di SALAGIONE  
e STAGIONATURA!!!



SISTEMI DI LAVAGGIO PER  
ATTREZZATURE E SALUMI



**IFFA**

7.-12.5.2016, Frankfurt

VENITE  
A TROVARCI  
ALLA FIERA IFFA  
DAL 7 al 12 MAGGIO  
PADIGLIONE 9  
STAND A16

## 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](http://www.inoxmeccanica.it)





# Glf: "La collaborazione prima di tutto"

L'azienda parmense, fondata da Gianluca Feraciti, non si limita a fornire semilavorati alimentari di qualità. Ma pone in primo piano i rapporti interpersonali con i clienti.

Dare vita a una nuova tipologia di realtà nel panorama delle industrie per i semilavorati alimentari. Fornendo tecnologie all'avanguardia nel campo dell'applicazione degli ingredienti, supportate, però, dalla tradizione dei rapporti interpersonali con i clienti. Questi gli obiettivi con cui Gianluca Feraciti, consulente tecnico con esperienza trentennale nell'ambito delle applicazioni degli ingredienti funzionali, ha fondato, nel settembre 2010, la Glf Ingredienti Alimentari. Azienda che ha sede a Parma, nel cuore della food valley italiana.

## La filosofia aziendale

"La Glf nasce da una precisa filosofia, in controtendenza rispetto alla maggior parte delle aziende attualmente operanti nello stesso settore", esordisce lo staff. "La nostra mission è stata fin dall'inizio quella di dar vita a una piccola realtà, con un numero limitato di clienti e la volontà di costruire con questi un rapporto diretto". Una relazione caratterizzata da una costante comunicazione e collaborazione con le proprietà e con i responsabili di produzione: "Riteniamo che questo sia fondamentale per offrire un servizio a 360 gradi, che non tralasci nessuna necessità del cliente stesso, e ci siamo quindi imposti di riprendere quei legami che, in parte per politica di gestione, in parte per dimensioni e organizzazione, sfuggono oggi alle grandi multinazionali".

Una scelta rispettata con coerenza lungo l'evoluzione aziendale. Glf, infatti, è nata come ditta individuale e inizialmente contava quattro dipendenti. Ma la fiducia che i clienti hanno riposto fin dall'inizio nell'attività e la capacità di intraprendere nuove collaborazioni

hanno portato alla crescita di azienda e organico: "Nel corso dei quattro anni successivi alla nostra nascita ci siamo sviluppati costantemente: abbiamo aumentato il nostro staff, strutturandoci in modo completo e ampliando i reparti dedicati a ricerca e sviluppo e produzione. Abbiamo mutato la ragione sociale in Srl e costruito la nuova sede, che è stata inaugurata nel novembre del 2014". Oggi Glf conta nove dipendenti, suddivisi tra reparti produttivi e uffici. Il nuovo stabilimento copre una superficie di circa 1.700 metri quadri ed è dotato di tre distinte aree produttive indipendenti, in modo da differenziare, se necessario, più tipologie di lavorazione, e di un laboratorio di ricerca e sviluppo, di circa 50 metri quadri, attrezzato per monitorare e verificare con applicazioni dirette nuove ingredientistiche e nuove soluzioni tecniche. "La nostra offerta va al di là della mera proposta di ingredienti al cliente. Proprio per la filosofia che ci contraddistingue, con ciascun interlocutore instauriamo un rapporto di fiducia basato su un interscambio quotidiano di informazioni, che abbiano come unico obiettivo quello di affrontare (e se possibile risolvere) le problematiche tecnico-legislative-commerciali che i clienti si trovano a dover fronteggiare ogni giorno". Glf, infatti, mette a disposizione della clientela le conoscenze tecniche del proprio personale e le strutture del proprio laboratorio di prova affinché tali problematiche possano essere risolte senza ulteriore dispendio di energie, né economiche né tecniche. Questo tipo di collaborazione, che supera il comune rapporto fra fornitore e cliente, si traduce anche nella completa copertura dei servizi e in un'attenzione particolare volta a soddisfare al meglio le esigenze degli acqui-



renti. Ma lo staff puntualizza anche: "Ulteriori nostri punti di forza sono la puntualità nelle consegne, la costanza dei prodotti, la riduzione dei costi, la velocità delle risposte e la costante e continua presenza per rispondere a ogni bisogno tecnico-commerciale. Inoltre, le nostre ottime conoscenze tecniche sulle reali capacità applicative dei vari ingredienti utilizzati ci permettono di eliminare quelli poco funzionali, mentre una selezione mirata dei fornitori garantisce alta qualità delle materie prime, avvalorata da controlli interni sia funzionali sia analitici".

## Produzione e certificazioni

Attualmente la capacità produttiva dei semilavorati funzionali destinati all'industria alimentare si attesta intorno ai 20mila chili al giorno. Ma non è tutto. Dal febbraio 2016 Glf ha ottenuto le certificazioni per gli standard Brc e Ifs: "Abbiamo deciso di compiere questo passo perché crediamo che le certificazioni non siano solamente un biglietto da visita importante o un marchio da esibire a scopi commerciali, ma un metodo efficace per migliorare continuamente il nostro modo di operare, al fine di garantire sempre, nel tempo, ai nostri clienti la tranquillità della sicurezza alimentare, attraverso elevati standard di qualità e di controllo dei semilavorati. E, tra l'altro, siamo felici di aver ottenuto ottime valutazioni".

Nonostante la crescita e i continui successi, l'azienda non viene meno alla sua mission

e continua a rispettare la propria filosofia: "Dobbiamo ammettere, chiaramente con una punta di orgoglio, che negli ultimi tempi siamo stati contattati da alcuni produttori stranieri, soprattutto dell'Europa dell'Est, che vorrebbero iniziare a collaborare con noi. Ma il nostro obiettivo resta quello di supportare i produttori italiani, rimanendo in ambito nazionale e conservando l'alto senso di italianità che ci contraddistingue. Coltivando, se possibile, un numero di clienti che ci consenta di mantenere ogni giorno le 'promesse' tecnico-commerciali a loro fatte: un elevato livello di servizio, massimo risparmio, alta velocità nelle risposte e presenza quotidiana".

Un impegno che rientra tra i capisaldi fissati anche per il futuro da tutto lo staff, che non si stanca di ribadire l'importanza della collaborazione: "Ci proponiamo di mantenere e migliorare i parametri produttivi dei nostri prodotti; di riuscire a conoscere sempre meglio le caratteristiche delle materie prime e ricercare sul mercato mondiale prodotti che possano essere utili e interessanti. Ma soprattutto di far comprendere ai nostri clienti che gli ingredienti e gli additivi sono una parte della buona riuscita di un prodotto finito, ma che da soli non porterebbero a nessun risultato se non supportati dalla reciproca collaborazione sulle loro linee di produzione. E' questo il segreto grazie al quale, in questi sei anni di vita della Glf, abbiamo dimostrato ai clienti che unendo le conoscenze si possono raggiungere obiettivi a volte anche inaspettati".





# Porzionature a peso fisso di precisione

Lazzari Equipment porta in Italia i macchinari di Marelec.  
Un investimento vantaggioso per l'industria alimentare, dal veloce ritorno economico.

Due esperti di tecnologie per il settore alimentare, uniti allo scopo di garantire il meglio al cliente. Il primo è Lazzari Equipment, impresa attiva dagli anni Settanta in Italia e quindi ben radicata nel territorio nazionale. Il secondo è Marelec, azienda belga nel comparto da oltre 30 anni, ma fino ad oggi non distribuita ufficialmente nel nostro Paese. A partire dal 2016, invece, Lazzari Equipment ne ha assunto la distribuzione, iniziando a promuovere le caratteristiche tecniche uniche che ne caratterizzano la produzione, composta da software, sistemi di pesatura, porzionatura, etichettatura e selezione di prodotti come la carne, anche di pollo, il pesce e i vegetali.

## La porzionatrice a peso fisso Portio

Uno dei gioielli di Marelec è la porzionatrice a peso fisso Portio, basata su un sistema di rilevazione della forma 3D del prodotto, tramite un sistema ad alta tecnologia e precisione, con tre telecamere scanner laser a 400 Hz posizionate ai lati e sopra al prodotto nella zona d'ingresso del macchinario. Il laser ha una precisione ottica tale da riuscire facilmente a leggere anche carne dal colore particolarmente rosso o scuro, come cavallo o selvaggina. Un software calcola dove tagliare il prodotto per ottenere fette o porzioni di peso uguale. La logica della porzionatrice permette di dividere lo stesso taglio di carne anche in due pesi differenti e scartare la testa e la coda a piacimento, oppure, per esempio, i filetti dalla forma conica potrebbero essere tagliati in porzioni da 200 grammi dove il prodotto è a superficie ampia e ridursi a 125 grammi in prossimità della 'coda', dove la porzione da 200 grammi iniziale finirebbe per essere troppo alta di spessore. Per un taglio a peso fisso senza interruzioni, il sistema di lettura laser scansiona anche in continuo, informando la lama su dove intervenire. I tagli di carne possono presentare un problema di variazione continua di peso specifico, dovuta alle diverse conformazioni anatomiche. Marelec applica una bilancia a densità prima della scansione laser: il peso rilevato viene inviato allo scanner che così conosce in tempo reale cosa sta scansionando, per ottenere la massima precisione.

Le lame di taglio ultrasottili riescono a incidere eventuale pelle e tessuti connettivi in modo netto e pulito, senza sbavature. La porzionatura può anche avvenire semplicemente a misura, per esempio con spessore fisso di 12 millimetri. La programmazione è facile e veloce grazie al pannello touch a colori, che visualizza in 3D ogni singolo taglio con la relativa porzionatura calcolata: vedere visivamente sul monitor il prodotto intero con il posizio-

## PORZIONATRICE MARELEC PORTIO



namento esatto dei tagli che verranno fatti è importante per definire chiaramente e velocemente dove si desidera fare il primo e l'ultimo taglio. Lo stesso pannello dotato di software Mes Marelec Bright Eye collega la Portio a selezionatrici graders, bilance, terminali, lettori di codici a barre e altro, assicurando il controllo e la tracciabilità dell'intero flusso, dal ricevimento delle materie prime alla lavorazione, all'etichettatura, fino allo stoccaggio e alla spedizione del prodotto finito.

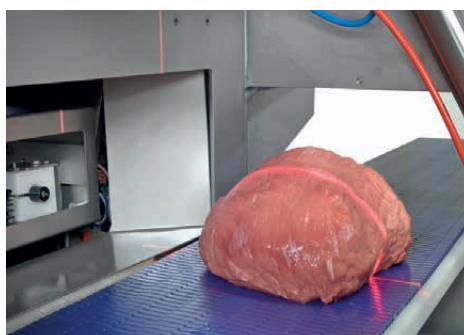
La testa di taglio della porzionatrice è inclinabile per produrre porzioni di carne dello stesso peso, ma dalla forma più naturale. Inclinando il taglio di 45 gradi, ad esempio, in vaschetta non si avrà la percezione del taglio netto, ma la forma anatomica del muscolo verrà messa in evidenza. Il sistema di angolazione della testata, semplice e geniale, è brevettato: basta sbloccare a mano la testa e inclinarla su una delle posizioni predefinite che il nastro sottostante, in automatico, varierà l'apertura attraverso la quale la lama dovrà passare, effettuando il taglio ed evitando accidentali rotture e tagli al nastro sottostante (come invece avviene in altri macchinari se l'operatore si dimentica di modificare anche l'apertura del nastro). Il nastro stesso è di tipo modulare e può essere sostituito in piccole porzioni, evitando di dover sostituire tutto il tappeto in caso di rotture accidentali.

## Le dotazioni

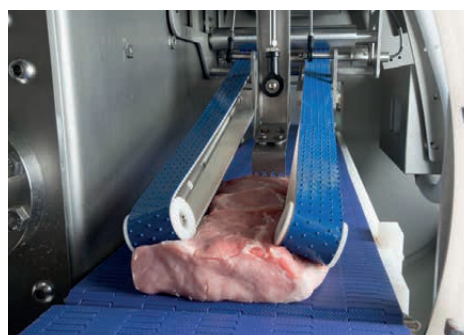
Portio può essere dotata di diversi tipi di gripper o sistemi di trattenimento del prodotto, a seconda si tratti di carne bovina o suina dalla forma cilindrica, oppure di carne avicola piatta e morbida. Ma anche per salumi piatti e regolari come la pancetta stufata oppure cilindrici/ovali, Marelec propone nastri a dita multiple, che si adattano automaticamente alla forma del prodotto e lo seguono mentre viene portato alla lama di taglio, oppure gripper a forma di forchetta che scendono verticalmente e pinzano il prodotto all'estremità, minimizzando lo scarto dell'ultimo taglio. A disposizione anche un sistema per tenere sia la prima sia l'ultima fetta in posizione verticale, per tagli di precisione che riducono gli scarti. La porzionatura di salumi può avvenire anche con un solo taglio nel mezzo, per dividere un prodotto in due metà esattamente dello stesso peso. Il software di gestione Marelec può comunque essere personalizzato per ottenere la più alta varietà di combinazioni di tagli, assecondando ogni richiesta della produzione.

Il nastro alla bocca d'uscita può essere personalizzato nella funzionalità, per esempio per distanziare le fette tagliate una a una, oppure per aprirsi e scartare automaticamente la testa e la coda del prodotto porzionato. Importante aspetto tecnico è la facilità e velocità di lavaggio, grazie alla struttura aperta della macchina, completamente impermeabile all'acqua e senza nessuna zona di ristagno occulto. La semplicità dei nastri, della testata di taglio e le superfici inclinate evitano l'accumulo di sporco o smelatura da taglio. Inoltre, la lama rotante adibita al taglio delle porzioni arriva a una velocità massima di 1.000 tagli al minuto in modalità porzionatura a peso fisso, risolvendo ogni esigenza produttiva. Si possono tagliare porzioni da 55 a 150 grammi con una produttività di 1.200 Kg/ora e una precisione nell'ordine di 1,5 grammi. Per una maggiore capacità, il porzionatore è disponibile anche in versione a due vie, con doppio nastro e doppia testata di taglio. Portio si abbina alla perfezione ai suoi selezionatori graders disponibili anche in versione su misura, con numero di stazioni di lavoro variabile e con cestelli, altezze e forme progettate espressamente per l'applicazione richiesta dal cliente.

Tutti questi vantaggi fanno della Portio un ottimo investimento per l'industria alimentare, dal veloce ritorno economico grazie ad aumento di resa e massima capacità produttiva, porzioni accurate, riduzione di manodopera, cambi rapidi dei programmi di taglio, ingombri ridotti e massima igiene.



Letture forma 3D con telecamera laser per definire dove tagliare in base al peso fisso



Gripper per trattenere la carne durante il taglio di fette a peso fisso



Petto di pollo tagliato in fette a peso fisso



Possibilità di lavare ad alta pressione tutta la macchina, che è completamente impermeabile



# Tecnologia e impianti "su misura"

È la mission di Inox Meccanica. Che, da oltre trent'anni, fornisce soluzioni nel settore delle carni e dei salumi. Grazie a un avanzato reparto di Ricerca & Sviluppo.

Una storia e un'esperienza lunghe ormai trent'anni. Dedicati alla creazione di soluzioni su misura per i vari problemi nell'industria alimentare, in particolare modo nel settore delle carni e dei salumi. Stiamo parlando della società Inox Meccanica di Solarolo di Goito, un paese mantovano situato nella zona che, in Italia, si potrebbe definire il 'triangolo del gusto': tra le province di Mantova, Bologna e Parma.

Attualmente, l'azienda occupa circa 40 addetti tra settore produttivo, amministrazione e rete commerciale. La crescita negli anni è stata costante, seguendo l'espansione dei mercati di riferimento e offrendo strumenti assolutamente affidabili e di elevata qualità.

Inox Meccanica produce macchine e impianti per le aziende che operano nel settore della trasformazione delle carni, del caseario e più in generale del comparto alimentare, offrendo tecnologia evoluta per la realizzazione del prodotto finale. Senza trascurare il fat-

tore della consulenza, volta a garantire soluzioni ad hoc per ciascun cliente e tipologia di esigenza.

La divisione Ricerca & Sviluppo di Inox Meccanica mette a punto soluzioni innovative che consentono, in particolare ai produttori di salumi, l'utilizzo di macchine e impianti per la realizzazione di prodotti tradizionali ma anche

innovativi. In quest'ottica, ad esempio, s'insertisce 'Fiore di Crudo', vale a dire la tecnologia esclusiva per la produzione di un prosciutto che, pur non potendo mai sostituire il prosciutto crudo tradizionale, marchiato e non, vuole essere l'alternativa nel mercato per soddisfare la fascia di consumatori che vogliono mangiare un prosciutto crudo buono e

sano, spendendo meno. E questo assicurando ai propri clienti la certezza di ottenere un prodotto di qualità a costi decisamente più contenuti, che si riflettono poi sul prezzo finale alla vendita.

La produzione di Inox Meccanica spazia dalle macchine più tradizionali, come le insaccatrici e le clippatrici automatiche, a soluzioni tecnologiche di assoluto rilievo come gli impianti di salagione sottovuoto, gli impianti di lavaggio industriale, le linee automatiche di confezionamento e i prodotti di consumo come clips, laccetti e film edibili a base vegetale.

Per Inox Meccanica la parola d'ordine, insomma, è eccellenza: nella qualità dei prodotti e dei servizi offerti, nella tecnologia applicata, nella professionalità dei propri collaboratori. Nel segno di una regola aurea: "Fare insieme per fare di più e meglio". Perché la soddisfazione del cliente è il vero patrimonio dell'azienda.

Raffaella Cordera

## L'OFFERTA

- Lavatrici industriali per attrezzature e per salumi
- Clippatrici automatiche
- Presse, formatrici, insaccatrici per salumi e carni
- Linee automatiche per l'insacco e la clippatura di salumi
- Disareatori sottovuoto
- Caricatori automatici per budelli e/o reti
- Legatrici automatiche per salumi
- Imbrigliatrici per salumi
- Presse per calibrare le carni
- Massaggiatrici automatiche sottovuoto
- Sistemi automatici di carico per massaggiatrici
- Miscelatori per sale e aromi
- Inteneritori
- Materiali di consumo come clips, laccetti e film edibili a base vegetale

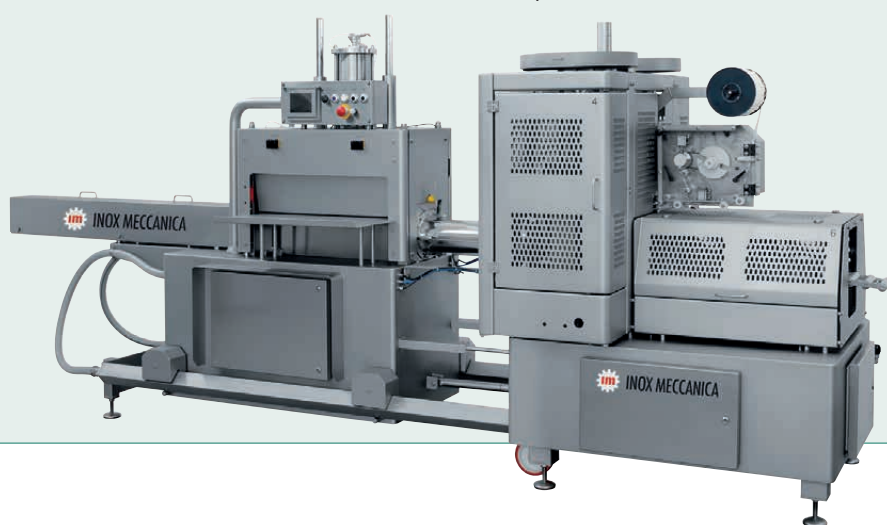
## PIC 99BA, linea per la produzione di prosciutto cotto anatomico

Un'innovativa linea per la produzione di prosciutto cotto anatomico, anche di alta qualità, a pezzo singolo o in barra per l'affettamento. L'impianto è formato dalla nuova Pic 99Ba, dotata di un sistema di alimentazione automatico. L'operatore compone, all'interno di apposite 'culle', i muscoli che formeranno il pezzo singolo o la barra di prosciutto. I muscoli vengono insaccati automaticamente, pressati e posti sottovuoto, pronti per essere inviati in cottura. Le culle ritornano automaticamente al punto di carico per essere di nuovo riempite.

Il ciclo prevede la formatura e l'insacco del prodotto all'interno di un budello plastico preforato, poi viene inserito automaticamente in un'ulteriore involucro sottovuoto. Importante novità è il massaggio durante l'immissione della carne in vuoto, fase che permette di compattarne al meglio la struttura muscolare.

Durante la successiva cottura, nell'intercapedine esistente tra i due budelli, si raccolgono i liquidi in eccesso che si formano durante il processo termico. La quantità dei liquidi di cottura è variabile, secondo la ricetta utilizzata, dal 5 al 15%, come avviene nella cottura tradizionale in stampo.

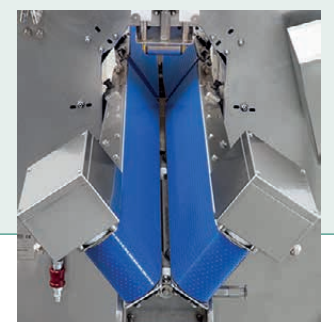
Il nuovo sistema apporta numerosi vantaggi, anche dal punto di vista economico, tra cui la possibilità di eliminare gli stampi e la fase di pastorizzazione; il miglioramento della succosità del prosciutto; la massima standardizzazione della resa in affettamento del prosciutto.



## La nuova legatrice modello Tm200

Tra le più recenti macchine progettate e realizzate da Inox Meccanica, la nuova Legatrice Tm200 rivoluziona il sistema di legatura (con spago elastico o elasticizzato) dei prodotti destinati alla cottura, riducendo drasticamente i tempi di esecuzione dell'operazione. La stessa macchina è infatti in grado di legare in automatico in due diversi modi: con singole legature a più giri di corda e con legatura continua a spire regolabili. La tipologia di legatura è facilmente configurabile da pannello operatore: passando da un sistema di legatura all'altro non bisogna effettuare alcun intervento di regolazione; la macchina, una volta programmata, può legare una parte del prodotto con la prima tipologia di legatura e il resto con la seconda. Due i modelli disponibili, che si differenziano per il sistema di trasporto del prodotto da legare. La Legatrice Tm200 S, con nastro di alimentazione standard, adatta per legare prodotti pre-formati e di buona consistenza come pancette, coppe, mortadelle, lonze, con un diametro da 60 fino a 280 mm. La Legatrice Tm200 V, con due nastri di alimentazione posizionati tra loro a "V" in modo da contenere e nello stesso tempo convogliare alla legatura i prodotti che non sono pre-formati, e dunque non compatti, come porchette e arrostiti vari, con diametro da 60 fino a 180 mm. In entrambi i modelli non vi è limite di lunghezza per il prodotto da legare, mentre il ciclo è scandito dalla fase di carico del prodotto sul nastro di alimentazione, legatura ed espulsione del prodotto dal nastro di scarico. Il tensionamento dello spago di legatura può essere regolato a seconda del prodotto e del risultato che si vuole ottenere. L'impianto elettro-pneumatico con dispositivi a bassa tensione, è controllato da un Plc industriale e da un pannello operatore su cui vengono inseriti i dati dei diversi programmi di legatura che si vogliono effettuare. La macchina è costruita in acciaio inox Aisi 304 e materiali certificati per l'industria alimentare.

Modello Tm200 V





# Moca, istruzioni per l'uso

'Materiali e oggetti a contatto con alimenti': dal quadro normativo di riferimento ai controlli. Senza trascurare gli obblighi e le responsabilità che coinvolgono i produttori.

La sicurezza degli alimenti è una questione sempre più centrale e decisiva. I casi di prodotti deteriorati (in verità in quantità risibile, per non dire trascurabile) divenuti autentici casi da presunto scandalo giornalistico fanno sì che la soglia dell'attenzione sia molto alta. Sotto ogni profilo. E a essere coinvolta è tutta la filiera.

Un aspetto di cui non si parla abbastanza, peraltro, è legato ai cosiddetti 'Moca'. Una parola che indica 'Materiali e oggetti a contatto con alimenti', comprendendo tanto gli oggetti utilizzati per cucinare, quanto quelli per imballare, conservare e consumare gli alimenti. La materia è importante, delicata e strategica. La normativa sull'argomento è in progressivo aggiornamento per stare al passo con le nuove soluzioni tecnologiche adottate, specialmente in materia di imballaggi. Ovviamente, e in particolare, di quelli volti a garantire agli alimenti una conservazione più elevata, affidabile, oltre che duratura nel tempo.

La creazione e lo sviluppo di nuovi materiali per la conservazione degli alimenti, per intenderci, ha generato la necessità di affrontare contestualmente il tema della sicurezza degli alimenti con cui essi vengono a contatto. A cominciare dalla possibile migrazione di sostanze estranee all'alimento e, quindi, potenzialmente pericolose per la salute. Così, se dal lato la ricerca in campo medico si occupa ormai da tanti anni di tale aspetto, che concerne i materiali e i suoi possibili impatti, dall'altro i legislatori (europei e nazionali) hanno messo sotto la lente d'ingrandimento i tanti materiali. Non a caso un trattamento d'eccezione è stato comprensibilmente riservato alla plastica, che permette molteplici utilizzi. In tal senso vale il Regolamento europeo 10/2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che sostituisce la vecchia Direttiva 2002/72/Ec.

Non solo: in termini complessivi, giova inoltre ricordare che le normative europee e nazionali ormai operano in una logica di estrema collaborazione e sinergia. Anche se (l'Italia ne è un esempio) le misure comunitarie non impediscono agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni nazionali, a condizione che siano conformi alle norme del trattato.

## Il Regolamento (Ce) n.1935/2004

La materia dei 'Moca' è stata normata in più riprese.

Il Regolamento (Ce) n.1935/2004 – a cui si affiancano quelli specifici per tipologia di materiali - stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali e oggetti in questione, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali. Ne deriva pertanto che tutti i materiali e oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle caratteristiche organolettiche. Prevista anche la possibilità di riciclo di manufatti in plastica con riferimenti più puntuali attraverso il Regolamento Cee 282/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti.

## Il tema dei controlli

Come detto in apertura, una delle questioni più rilevanti riguarda i controlli. Del resto, lo scambio di merci e prodotti su scala mondiale - incluse l'importazione e l'esportazione di materiali destinati al contatto con gli alimenti – impone misure di verifica sempre più attente. Che pertanto hanno generato la nascita

di organismi per il controllo del rispetto dei riferimenti legislativi e di segnalazione. Tra questi, figura il sistema di allerta rapido Rasff (Rapid alert system for food and feed, vedi box) mediante il quale è possibile notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia e comunicarle a tutti i membri del network. Istituito sotto forma di rete, i cui punti di contatto sono la Commissione europea, gli Stati membri dell'Unione e l'Efsa (European food safety authority), si attiva quando un prodotto, che presenta o può presentare un pericolo, ha raggiunto il mercato comunitario.

## Produttori Moca: le responsabilità

Secondo quanto disposto dal Regolamento Ce 2023/2006 sono state identificate le norme di buona fabbricazione (Gmp, Good manufacturing practice) dei materiali e degli oggetti di cui all'art. 3 del Reg. Ce 1935/2004. I produttori di 'Moca' devono mettere a punto un processo di controllo qualità durante la lavorazione, trasformazione e distribuzione, devono ricorrere a verifiche documentali. Tra gli obblighi c'è la dichiarazione di conformità, con relativa documentazione di supporto, che deve viaggiare per essere consegnata dal fornitore al cliente. Nella dichiarazione di conformità sono indicate le specifiche di composizione dei materiali e del loro approvvigionamento, la certificazione di conformità da parte dei fornitori, nonché puntuali rapporti di prova su sostanze di partenza, senza dimenticare la documentazione sulle materie prime e semilavorati. A eccezione del consumatore finale, la stessa deve essere aggiornata ogni qualvolta avvengono modifiche sostanziali, mentre il produttore deve trattenere per sé la documentazione di supporto comprensiva dei "documenti operativi" riguardanti modalità di selezione dei materiali, la registrazione dei dati di produzione, i controlli della produzione, gli esiti delle analisi di laboratorio, le azioni correttive, i controlli sul prodotto finito, la gestione di magazzino e spedizione-trasporto, la formazione. Dal canto suo, l'industria alimentare deve richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso e/o importatore la Ddc. L'art. 17 Reg. Ce n.1935/2004 prevede inoltre la rintracciabilità degli stessi 'Moca'.

Raffaella Cordera

## IL SISTEMA RASSF

Come funziona il sistema Rasff predisposto a livello europeo? Le informazioni viaggiano attraverso il sistema sotto forma di notifiche che possono essere distinte in varie modalità:

- 1) allerta (massimo grado di pericolo, rischio grave per la salute, occorre adottare misure immediate);
- 2) information (il prodotto a rischio non ha raggiunto il mercato o è scaduto e quindi non occorre adottare misure urgenti);
- 3) news (informazione di carattere generale relativa a una non conformità registrata in un paese membro o in un paese terzo, che può essere utile agli altri per orientare i controlli ufficiali);
- 4) border rejection (informazione relativa al respingimento alle frontiere di una partita non conforme alle norme comunitarie. Dà inizio alla serie dei controlli accresciuti su partite assimilabili per origine e matrice).

# ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO



# La carne dalla A alla Z

In scena, dal 7 al 12 maggio a Francoforte, la kermesse di riferimento per il comparto. Con 960 espositori, provenienti da 50 paesi, e circa 60mila visitatori internazionali.

Il processo di lavorazione della carne dalla A alla Z. Questo, da sempre, il focus di Iffa, fiera di riferimento per il settore, in scena dal 7 al 12 maggio presso il quartiere espositivo di Messe Frankfurt, in Germania.

"Iffa si svolge a Francoforte sul Meno da 45 anni ed è diventata la fiera leader internazionale dell'industria mondiale della carne, che si riunisce per presentare i nuovi prodotti, le tecnologie più innovative e le soluzioni future-oriented per tutte le fasi della catena di produzione, dalla macellazione e trinciatura alla lavorazione, fino al confezionamento e alla vendita", dichiara Wolfgang Marzin, presidente del comitato direttivo di Messe Frankfurt. Richard Clemens, presidente della Vdma, l'Associazione macchinari e confezionatrici per prodotti alimentari che patrocina la manifestazione, aggiunge: "Per i produttori di macchinari Iffa è la principale vetrina mondiale, offrendo un'eccezionale varietà di soluzioni e un notevole concentrato di esperti. In primo piano vi sono le tendenze, che mettono a fuoco i bisogni del mercato e offrono impulsi decisivi per dare forma al futuro".

Per la prossima edizione, Messe Frankfurt prevede la partecipazione di circa 960 espositori provenienti da 50 paesi, che affolleranno i padiglioni già al completo, per un totale di 110mila metri quadrati di superficie espositiva. Circa 60mila, invece, i visitatori attesi da oltre 140 paesi, tra operatori professionali del comparto industriale, artigiano e del commercio, oltre ai decision maker del settore. Già con l'ultima edizione del 2013, la kermesse ha dimostrato un alto livello d'internazionalità, con il 57% delle aziende espositrici avente sede fuori dalla Germania e una percentuale di visitatori esteri del 61%. Circa un visitatore straniero su due proveniva dall'Europa. Dopo la Germania, le nazioni maggiormente rappresentate



sono state Federazione Russa, Italia, Paesi Bassi, Spagna, Polonia, Austria, Usa, Svizzera e Cina.

Per conoscere tutti i dettagli, le informazioni necessarie e le novità, dallo scorso mese di marzo è disponibile la App per smartphone 'Iffa Navigator'.

#### La suddivisione dell'offerta espositiva

A partire dall'edizione 2013, con l'integrazione del padiglione 11, la fiera è stata strutturata con una chiara suddivisione. L'intera offerta relativa ai macchinari e agli impianti sarà concentrata nell'area ovest del quartiere espositivo, nei padiglioni 8, 9 e 11. In particolare, i player dei settori confezionamento, impianti di distribuzione, sistemi di misurazione e pesatura presenteranno le proprie innovazioni nei due piani del padiglione 11; al primo piano (padiglione 11.1) esporranno anche le aziende specializzate nella lavorazione e nel taglio della carne. Le aziende dei settori macellazione, trinciatura e lavorazione saranno presenti nei due

#### L'appuntamento

7-12  
maggio  
2016

dove

Messe Frankfurt  
Francoforte sul Meno  
Germania

orari

7-11/5	12/5
dalle ore	dalle ore
9.00 alle	9.00 alle
18.00	17.00

settori  
merceologici

Macellazione, trinciatura, processi di lavorazione, sistemi di taglio della carne, impianti di cottura e affumicamento, automazione e processi manuali, sistemi di misurazione e pesatura, confezionamento, impianti di distribuzione, sistemi per il trasporto e il magazzinaggio, refrigerazione, pulizia, sicurezza, soluzioni informatiche, ingredienti, spezie, additivi, budelli, vendita (tutto per le macellerie).

piani del padiglione 9, mentre nell'8.0 l'offerta si concentrerà sui processi di lavorazione. Il padiglione 4 sarà all'insegna del tema 'vendita - tutto per le macellerie' e presenterà anche l'offerta di aziende di materiali per il confezionamento. In questo padiglione saranno inoltre presenti i principali fornitori tedeschi e stranieri dei settori ingredienti, spezie, additivi e budelli.

#### I trend del settore

Un comparto teso verso l'efficientamento. Questo il quadro che descrive al meglio l'industria globale della carne. Un mercato in crescita, con paesi densamente popolati, quali Asia, America Latina, Europa Orientale e Africa, che registrano un aumento dei redditi e un relativo incremento del consumo di carne. Ma oltre alla quantità, c'è una maggiore attenzione anche per la qualità, con requisiti sempre più stringenti in termini di sicurezza e tracciabilità degli alimenti. Di conseguenza aumenta anche la domanda di tecnologie moderne ed efficienti per la lavo-

razione e il confezionamento di carne e derivati. Nei paesi occidentali l'attenzione è rivolta all'ottimizzazione della produttività attraverso efficienza energetica, output elevato, semplificazione dei processi lavorativi e di pulizia, crescente automazione e soluzioni sostenibili. Le macellerie si adeguano sempre più alle nuove richieste dei consumatori: convenienze, walking food e alimenti sostitutivi della carne. Inoltre, la regionalità svolge un ruolo importante nelle scelte d'acquisto.

#### Il programma collaterale

Un calendario di eventi all'insegna delle novità, ma anche della tradizione. Si ripetono i concorsi internazionali indetti dalla Deutscher Fleischer-Verband (l'Associazione tedesca dei macellai), che ogni anno registrano numerose candidature da tutto il mondo in cerca dell'approvazione da parte della giuria di esperti. Le categorie sono suddivise in: salsicce, prosciutti, wurstel, prodotti in scatola e in barattoli di vetro. Nuovi sono invece gli appuntamenti con 'Iffa Talk', una tavola rotonda, con ospiti di primo piano, che la sera del 7 maggio inviterà espositori e visitatori a esprimere le proprie impressioni sul primo giorno di fiera; e con 'Iffa Forum', che accompagnerà tutte le sei giornate fornendo informazioni tecniche e nuovi impulsi su economia, tecnologia e tendenze. Due, inoltre, le mostre: 'Die Trendfleischer' (la macelleria di tendenza), in cui le aziende presenteranno nuovi concept e idee commerciali per la vendita; e 'Next Generation', dove i visitatori potranno apprendere, attraverso dimostrazioni pratiche, come si possano produrre e presentare prodotti innovativi creati per le macellerie. Infine, il portale job di Iffa intende fornire il proprio contributo al problema dell'occupazione giovanile con un match-making che consente ai professionisti e neo lavoratori di entrare in contatto con le aziende espositrici.



## ANTONIO BORGIO & C.

Azienda di Thiene, in provincia di Vicenza, specializzata nella costruzione di legatrici per salumi, con oltre 40 anni di esperienza nel settore.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 9 - Stand F38

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Legatrice sincronizzata AS 100



### DESCRIZIONE

La nuova legatrice AS 100 si adatta alla connessione con tutte le insaccatrici in commercio, italiane ed estere. È idonea alla legatura di salumi in genere, nello specifico prodotti insaccati in budello naturale di maiale, mucca o derivati tipo collato, collagene o similari, con un calibro da 18 a 75 mm, caricati in tubo arricciato, pezzo singolo o sciolto in matassa, a forma curva o diritta. Questi prodotti possono essere legati in modalità continua, separati solo da una legatura, oppure in modalità separata, con doppia legatura per una migliore asciugatura durante il processo di stagionatura, oppure per avere uno spazio tra i prodotti per il taglio. Può applicare l'asola nel prodotto da appendere, oppure essere abbinata al sistema di taglio automatico AS 75 a marchio Antonio Borgo. I punti di forza della AS 100 sono la versatilità nella scelta dei prodotti da legare; la facilità e velocità nel processo di pulizia, grazie a una costruzione che assicura igiene; la praticità nell'utilizzo e nella manutenzione da parte degli operatori.

## BORIN

Azienda di Sanguinetto, in provincia di Verona, in grado di offrire una vasta gamma di prodotti e servizi per la pulizia a livello industriale. A Iffa presenterà una gamma completa di macchinari di produzione propria, con il nuovo brand B.Tech Purity System Application.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 9.1 - Stand E18

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Multiflow Maxi Inox, impianto di lavaggio centralizzato

### DESCRIZIONE

Multiflow Maxi Inox è un impianto di lavaggio centralizzato, in grado di erogare una pressione variabile da 30 a 100 bar, con portata massima di 180 litri/minuto circa. Il nuovo telaio, completamente in acciaio inox, si distingue dagli altri in quanto utilizza un motore autoventilato - gestito da inverter che movimento, tramite pulegge e cinghie, una pompa industriale a pistoni, rivestiti in ceramica e con testata in acciaio inox - capace di erogare la sua massima portata a 900 giri al minuto. Questa pompa viene alimentata da una seconda pompa di rilancio, onde evitare cavitazioni ad alti giri, ed è inoltre idonea a comprimere acqua calda fino a +75/80° C circa. Questa macchina permette di far lavorare fino a 8/10 addetti contemporaneamente, anche su sporchi tenaci. Studiata e progettata per abbattere drasticamente i consumi energetici e idrici delle aziende.



## FRA PRODUCTION

Azienda di Cisterna D'Asti attiva nella produzione di reti e spaghi elastici destinati al contatto con gli alimenti e di anelli elastici per confezionamento pollame.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand J15

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Anelli elastici sciolti e a mazzetto con nodo standard e nodo rifilato

### DESCRIZIONE

Ampia gamma di anelli elastici per utilizzo alimentare di diverse misure, colori e formati. Tutti certificati Brc e conformi alle normative europee relative ai materiali destinati al contatto con gli alimenti in processi di stagionatura, bollitura e arrostitura. Gli anelli sono disponibili in diverse misure, tipi di elastici, colori e possono anche essere forniti con nodo rifilato (linea NT).



## MACCHINE SONCINI ALBERTO

Specializzata da oltre 50 anni nella fabbricazione di macchine e attrezzature per la lavorazione dei prosciutti crudi e dei salumi, l'azienda ha sede a Langhirano, in provincia di Parma.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 9.0 - Stand F81

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Spazzolatrice per la pulizia dei prosciutti crudi

### DESCRIZIONE

Macchina di nuova concezione per la spazzolatura a secco dei prosciutti crudi stagionati, utile al recupero di parte della sugna presente su di essi prima delle operazioni di lavaggio e successiva disossatura. L'utilizzo della spazzolatrice a secco, rispetto alla normale lavorazione con la linea di lavaggio e sgocciolamento, porta i seguenti vantaggi: minori costi di recupero della sugna negli scarichi; minori consumi di acqua durante il successivo lavaggio; minori consumi di energia (tipicamente gas metano o altro combustibile) necessaria al riscaldamento dell'acqua di lavaggio; minori tempi di lavaggio e conseguente maggiore produzione oraria; più produzione in disossatura per prodotto più 'morbido'.



MIGLIORARE SEMPRE, NON FERMARSI MAI,  
LAVORARE SOLO PER LA QUALITÀ



**MSV92**  
massaggiatrice spremivena



**PS131**  
presalatrice salatrice



**soncini**  
A FORM OF EXCELLENCE

Via Roma 68  
43013 Langhirano  
Parma | Italy  
Tel. +39 0521 861197  
info@soncini.it  
[www.soncini.it](http://www.soncini.it)

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE NELLA LAVORAZIONE DEI PROSCIUTTI CRUDI  
**BREVETTI PROPRI**

CONFORMI ALLE NORME IGIENICO SANITARIE COMUNITARIE E USDA



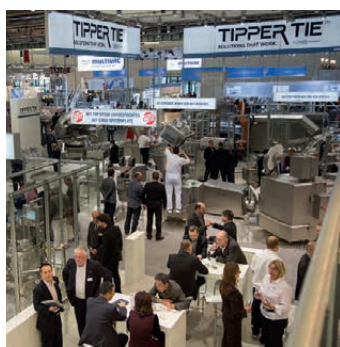
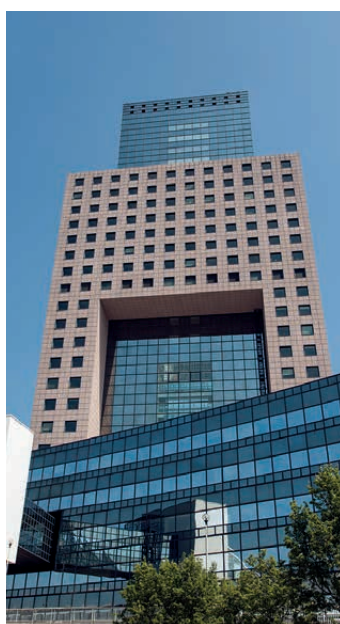
**LLS143**  
Nuovo gruppo di lavaggio per prosciutto crudo

COSTITUITO DA UNA SPAZZOLATRICE A SECCO DI NUOVA CONCEZIONE E DA UNA LAVAPROSCIUTTI DI GRANDE EFFICIENZA, CHE RAPPRESENTA UN SIGNIFICATIVO PASSO AVANTI SULLA STRADA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

DOPO IL LAVAGGIO







## MULTIVAC

Multinazionale con filiale italiana in provincia di Milano, produce soluzioni di confezionamento per ogni esigenza. La gamma comprende confezionatrici sottovuoto, termosaldatrici, termoformatrici, etichettatrici, sistemi per il controllo qualità e soluzioni di automazione fino a linee complete.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 11.1 - Stand C11

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Termoformatrice R 235

### DESCRIZIONE

Con la termoformatrice R 235, Multivac presenta un nuovo modello economico per il confezionamento di prodotti affettati. La R 235 è dotata di una serie di stampi per formatura e saldatura, ideati appositamente per la produzione di confezioni piatte destinate a prodotti affettati, e dispone di un'interfaccia per l'integrazione di affettatrici. Grazie al nuovo dispositivo di alimentazione del film inferiore, il nastro di carico dell'affettatrice può essere montato orizzontalmente all'altezza del telaio della macchina, consentendo così di ridurre notevolmente la lunghezza della stessa. Un sistema di cambio rapido degli stampi facilita il riallestimento della macchina per la produzione di confezioni di diverso formato. Per ridurre ulteriormente i tempi di fermo, la R 235 può essere equipaggiata con un presvolgitore jumbo per il film inferiore. Grazie all'interfaccia utente HMI 2.0, anche il personale poco esperto può facilmente gestire tutte le funzioni della macchina e, come tutte le macchine Multivac, anche la R 235 è realizzata in conformità al Multivac Hygienic Design (trade mark), che consente una facile pulizia sia della parte interna sia della parte esterna della macchina. La confezionatrice è inoltre ampliabile modularmente e integrabile in linee di confezionamento automatiche. In occasione di Iffa, la macchina sarà esposta completa di nastro di allineamento MBS 200 con espulsore delle confezioni e di un'etichettatrice a nastro L 330, che garantisce una perfetta etichettatura delle confezioni per i prodotti affettati grazie alle guide dentate laterali.



## INOX MECCANICA

Con sede a Solarolo di Goito, in provincia di Mantova, Inox Meccanica progetta e realizza, da oltre 30 anni, macchine e impianti per la lavorazione, il confezionamento e il lavaggio nelle industrie alimentari.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 9 - Stand A16

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Formatrice, insacchitrice, clippatrice automatica PIC 99BA

### DESCRIZIONE

Macchina ideata per confezionare in budello sintetico perforato, rete, calza, o budello/rete contemporaneamente: coppe, lombi, pancette, prosciutti, pezzi di carne in genere. Per l'aumento della produttività è stata dotata di un sistema di carico automatico: nel modello PIC99BA-N tramite un nastro alimentatore; nel modello PIC99BA-S tramite gli stampi formatori. Le fasi successive all'insacco prevedono in sequenza: la tensionatura del budello/rete, la clippatura con l'inserimento di laccetto per l'appendimento, lo scarico del prodotto finito. In funzione delle dimensioni del prodotto verranno utilizzati opportuni stampi formatori, facili da inserire e da sostituire. I calibri degli stampi variano da 60 a 180 mm di diametro, per una lunghezza dello stampo di 1000 mm. Il cambio del tubo porta-budello/rete avviene in modo automatico, senza arresto della linea e senza l'intervento dell'operatore.



## TECNO BRIANZA BREVETTI

Azienda di Carate Brianza, in provincia di Monza e Brianza, progetta e costruisce macchine legatrici e clippatrici per carni, salumi e alimentari, oltre a commercializzare materiali di consumo. Dal 2015 rivenditore ufficiale budelli collagenici "Fabios" ed edibili "Fcase".

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand C30 (c/o stand Fabios/Fcase)

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Nuove tecnologie di budelli collagenici evoluti per il mercato italiano

### DESCRIZIONE

Fabios e Tecno Brianza hanno collaborato per sviluppare e modificare alcuni budelli appositamente studiati per il mercato italiano. Una gamma completa per insaccare tutti i tipi di salumi: salami, coppe e pancette, bresaole e, con i budelli edibili "Fcase", wurstel e salsiccia (Fcase in stick); prodotti destinati all'arrostitura (film/fogli collagenici Fcase).



## VERIPACK

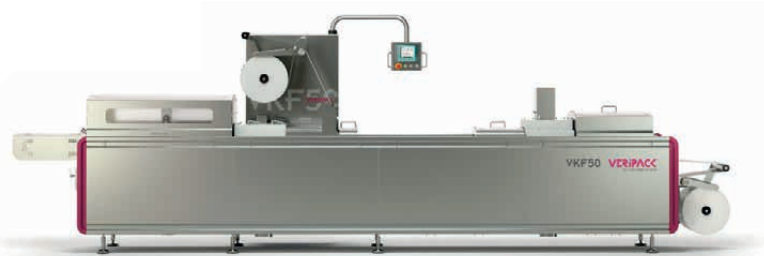
Con sede a Cislago, provincia di Varese, Veripack produce dal 1989 macchine per il confezionamento alimentare e medicale.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 11 - Stand A25

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Macchina termoformatrice VKF50 con termoretrazione integrata

### DESCRIZIONE

La termoformatrice automatica VKF50 è stata ideata per garantire affidabilità e semplicità di utilizzo, rispondendo alle esigenze di confezionamento di prodotti alimentari, medicali e di beni di largo consumo delle aziende medio-piccole. Struttura in acciaio inox Aisi 304 e motore brushless. Trasporto del film plastico con pinze di acciaio inox Aisi 304, sistema meccanico e pneumatico di sollevamento degli stampi di saldatura e formatura. Controllo e gestione con operatore touch screen 6". Si possono ottenere confezioni in materiale plastico sia flessibile sia rigido, quindi tagli lineari e perimetrali (sagomati). Applicazioni di utilizzo: saldatura, skin con o senza sporgenza, Map e vuoto.



## GB BERNUCCI

Azienda milanese storica, fondata nel 1946, specializzata nel packaging delle carni fresche e processate. Reti elastiche e non elastiche, budelli, film flessibili, sacchi termoretraibili, vassoi, tela cerata, stockinetta.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand H 59

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Bulldog Net, per coppe e prodotti a lunga stagionatura

### DESCRIZIONE

Un nuovo concetto di rete elastica, perfetto per prodotti a lunga stagionatura. Grazie a un sistema brevettato e grazie alle tre gomme elastiche permette di ottenere una forma perfetta anche dopo stagionatura con calo peso fino al 50%. Ideale per coppe doppie o triple, si presenta come una soluzione moderna ed economicamente più vantaggiosa rispetto alle reti Bi-elastiche. Disponibile con un diametro che parte da 100 mm fino a 180 mm.





## RISCO

Azienda vicentina leader nella fornitura di macchine e sistemi completi per la lavorazione e trasformazione di prodotti a base di carne.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 8.0 - Stand H44

**PRODOTTO NOVITÀ**  
RS 112 - RS 114

### DESCRIZIONE

Le insaccatrici sottovuoto Risco modello RS 112 e RS 114 soddisfano le esigenze di versatilità e affidabilità richieste dai piccoli produttori, che richiedono tuttavia una macchina con elevata capacità di produzione oraria. Entrambi i modelli sono ideali per la produzione di insaccati tradizionali (salsiccia, wurstel, salame), per la formatura di prodotti a base di carne o impasti vegetariani (burgers, polpette e altri prodotti formati) e per la dosatura di prodotti di diversa consistenza, come richiesto dai nuovi trend di mercato. Punti di forza: elevata capacità produttiva; caricatore per vagonetti da 100 - 200 litri incorporato; struttura compatta e robusta, minimo ingombro; processo delicato di ogni impasto alimentare; ottima alimentazione con sistema di vuoto efficace; elevata capacità produttiva; costi di manutenzione minimi; abbinamento a tutti gli accessori Risco disponibili.



## COLIGROUP

Coligroup è leader nella produzione di macchine per il confezionamento automatico di prodotti alimentari, e non solo, grazie a migliaia di installazioni in più di 50 nazioni nel mondo.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 11.1 - Stand B35

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Termoformatrice THERA650 HS (High Sanification)

### DESCRIZIONE

Frutto di ricerca e ingegnerizzazione, la versione HS della termoformatrice THERA650 si adatta perfettamente agli ambienti corrosivi e sottoposti ad agenti aggressivi. Le principali caratteristiche che contraddistinguono questa versione tecnologicamente avanzata sono: corrimano e sistemi di protezione inclinati per lo scolo dei liquidi di lavaggio; valvole inserite in appositi armadi separati a chiusura ermetica; protezioni addizionali per pannello operatore; motori coperti da protezioni dedicate in acciaio inox; componenti elettrici e pneumatici racchiusi con protezioni separate. Tali caratteristiche vanno ad aggiungersi alle funzioni base di queste linee: elevate velocità di produzione; risparmio energetico a mezzo di inverter per controllare il motore che cadenzia la movimentazione dell'intero ciclo produttivo; estrema razionalizzazione nell'utilizzo del film plastico con riduzione degli scarti; sicurezza assoluta del grado di vuoto e del residuo di ossigeno all'interno della confezione che viene controllato vaschetta per vaschetta, tramite un analizzatore elettronico in linea; sicurezza assoluta della qualità della saldatura tramite piastra saldante con movimentazione a cilindri uniformi e la totale sicurezza dell'operatore, infatti la macchina è costruita secondo i più alti standard di sicurezza previsti dalle normative europee.



## CAMPUS

Azienda leader nello sviluppo e nella produzione di ingredienti funzionali innovativi per l'industria della carne. Lo stabilimento ha sede a Collecchio, in provincia di Parma.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4 - Stand E11

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Food 2.0, emulsionati vegetariani e vegani

### DESCRIZIONE

Da sempre attenta ai cambiamenti delle abitudini alimentari dei consumatori, negli ultimi anni Campus ha rilevato l'aumento, nei punti vendita, dei prodotti 'meat-like', principalmente importati e non sempre piacevoli da degustare. I trend di consumo per queste referenze sono costantemente in crescita e molti produttori italiani stanno cercando soluzioni funzionali e più vicine ai gusti del nostro Paese. Campus ha realizzato semilavorati speciali per produrre emulsionati vegetariani o vegani, grazie a una tecnologia semplicissima, che prevede l'utilizzo degli stessi macchinari e processi già presenti in tutte le aziende. Numerosi sono, oltretutto, i vantaggi del semilavorato sul prodotto finito: oltre a un gusto bilanciato e armonico, i tecnici sono riusciti a dare struttura, consistenza e aspetto che ricordano esattamente i wurstel fatti con la carne. Nulla è lasciato al caso, di conseguenza anche l'etichetta e il profilo nutrizionale sono stati ampiamente considerati e valutati.



## CHIMAB

Dal 1985 Chimab fornisce ingredienti alimentari e produce soluzioni ingredientistiche funzionali, innovative e personalizzate per ogni settore alimentare. Product range completo, team tecnico, laboratori applicativi e R&D interna.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand C11

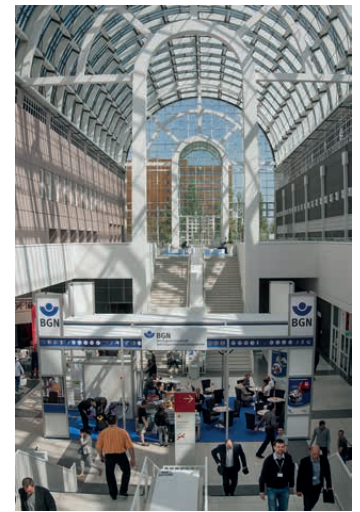
### PRODOTTO NOVITÀ

Carniflora F-B 19, un'unica soluzione per il controllo totale della listeria nei salami stagionati



### DESCRIZIONE

Nei salami stagionati possono sopravvivere batteri che incidono negativamente sul prodotto finito. Molto spesso, in alcuni salami con deboli acidificazioni e una AW relativamente alta si possono riscontrare problemi di Listeria monocytogenes. Carniflora F-B 19 è una coltura starter completa, che non necessita di ulteriori colture starter per assicurare il processo fermentativo e di biopreservazione. Riduce sensibilmente la presenza di Listeria monocytogenes nei salami ed è studiata specificamente per la sicurezza dei prodotti finiti. È composta da Lactobacillus curvatus, Pediococcus acidilactici, Staphylococcus xylosum, Staphylococcus carnosus. L'azione combinata di Pediococcus acidilactici e Lactobacillus curvatus, responsabili della produzione di batteriocine durante il processo fermentativo, esplica una forte azione anti-Listeria, riducendone sensibilmente la concentrazione. Carniflora F-B 19 è un prodotto versatile, largamente impiegato nella lavorazione dei prodotti fermentati perché soddisfa tutte le esigenze di sicurezza dei produttori, anche utilizzando diverse tecnologie. È ideale nella produzione di diverse tipologie di salami perché non ne altera le caratteristiche. Garantisce sia l'azione di acidificazione sia la biopreservazione, evitando l'impiego aggiuntivo di altre colture starter e permettendo quindi una sensibile riduzione dei costi.



**L'ETICHETTA PER ALIMENTI**  
Convenienza, Sicurezza & Qualità

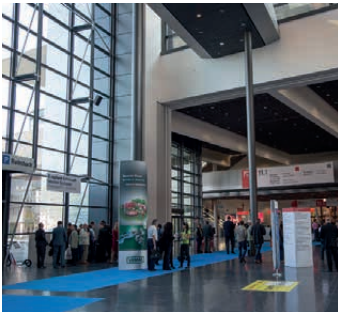
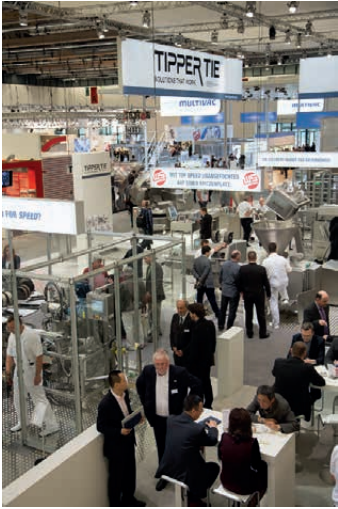
**stone line**  
INDUSTRIA GRAFICA PUBBLICITARIA  
Vigarano Mainarda (FERRARA)  
Tel. 0532 43107 / 0532 436791  
[www.stoneline.it](http://www.stoneline.it) [info@stoneline.it](mailto:info@stoneline.it)

Reca  
Veroni  
Castelli  
Leonardi  
San Daniele  
Fattorie Natura  
Pollo  
Casali  
Sopres  
Lenti  
Serhof

NUOVA NORMATIVA ETICHETTATURA Reg. EU 1169/2011

MONPIÙ  
Prosciutto di Parma  
SALAME BRIANZA  
SOPRES  
Veroni  
Lenti  
Castelli  
Leonardi  
San Daniele  
Fattorie Natura  
Pollo  
Casali  
Sopres  
Lenti  
Serhof





## VELATI

Azienda di Tribiano, in provincia di Milano, nasce nel 1867 come azienda costruttrice di macchinari per la lavorazione della carne. Crea e progetta macchine che mantengono integre le qualità della materia prima e soddisfano elevati livelli di produttività.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 8.0 - Stand G58

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Evocut, sistema di taglio per tritacarne

### DESCRIZIONE

Si tratta di un rivoluzionario kit di piastre e coltelli, coperto da diversi brevetti a livello mondiale, applicabile a qualsiasi tritacarne, con durata fino a sei anni. È realizzato con un innovativo materiale inossidabile a uso alimentare, non soggetto a surriscaldamento, che oltre ad avere un'elevata durezza e resistenza, presenta un bassissimo coefficiente di attrito e un'altissima resistenza all'usura e alla corrosione. Ogni produttore di salumi conosce l'importanza della sostituzione di piastre e coltelli per garantire un'efficiente lavorazione delle carni. L'importanza della loro manutenzione non si limita però all'efficienza, ma si estende anche alla garanzia di qualità del trito e del prodotto finale, dovuta a una limitata usura delle stesse. Oggi il produttore, oltre al costo di piastre e coltelli, che devono essere sostituiti spesso a seconda del tipo di lavorazione, sostiene anche quello della manutenzione ordinaria, che avviene diverse volte alla settimana, con il conseguente fermo macchina. Il kit Evocut, già testato con successo, nasce proprio per risolvere queste problematiche grazie alle sue peculiarità: lavora normalmente anche le produzioni più elevate (10/12 ton/h) protraendo le performance in un tempo non paragonabile a nessun altro prodotto attualmente sul mercato, rivoluzionando la tecnologia di macinatura nel processo industriale.



## GAP

Azienda del novarese che produce sacchi e film barriera termoretraibili, in particolare per l'imballaggio e il confezionamento alimentare.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand H05

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Sacco da imballo ad alta retrazione tipo ES

### DESCRIZIONE

Sacco ad alta retrazione utilizzato nell'imballo della carne fresca. Caratterizzato da: straordinaria trasparenza; effetto pelle; alta resistenza meccanica; elevata tenuta delle saldature; eccellente resistenza alla perforazione. Prodotto con materiale multistrato che garantisce un'elevata barriera all'ossigeno e alla Co2. Sacco saldante in presenza di pieghe sulla bocca del sacco ES 50, 70 micron. Esalta il prodotto attraendo il consumatore per la sua brillantezza e aderenza al prodotto. Grande resistenza alla punturazione e minor livello di perdite di vuoto. Possibilità di essere stampati e forniti nastro con diversa saldatura RS-TS-LS. I sacchi termoretraibili Gapfoil sono esenti da cloruri, non contengono composti clorurati Pvc.



## ITASYSTEM

Azienda bresciana, nata nel 1982, specializzata nella produzione e distribuzione di soluzioni per la tracciabilità e rintracciabilità alimentare, come sigilli inviolabili ed etichette.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 9.1 - Stand B04

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Opla Tag

### DESCRIZIONE

Il sistema Oplà, con stampa personalizzata, garantisce un uso pratico e veloce per un'immediata identificazione e codifica dei salumi. Si tratta di etichette in materiale plastico certificato per il contatto con alimenti, fornite in bobine e pretagliate, da applicare alla corda dei prodotti, sulle quali vengono stampati, al momento, tutti i dati variabili (nome, lotto, data, ingredienti).



## COLUSSI ERMES

Colussi Ermes, azienda con sede a Casarsa della Delizia, in provincia di Pordenone, è leader mondiale nel design e nella produzione di sistemi di lavaggio customizzati nel campo alimentare, logistico, farmaceutico, ospedaliero e automotive.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 8.0 - Stand F86

**PRODOTTO NOVITÀ**  
Lava-soffia-infarina salumi

### DESCRIZIONE

Colussi Ermes progetta e realizza sistemi a cabina, passanti o in linea, per il trattamento di salami e insaccati di breve o lunga stagionatura, appesi a carrelli o telai, introdotti manualmente o con sistemi di trasporto automatici. Le macchine di lavaggio, asciugatura, soffiatura delle muffe e infarinatura sono realizzate interamente in acciaio inox Aisi 304 e materiali idonei all'uso alimentare, con spigoli arrotondati e prive di infossamenti, per assicurare la massima igiene. I programmi, appositamente sviluppati, consentono di eseguire varie tipologie di cicli in base al prodotto specifico da trattare e di soddisfare ogni esigenza produttiva, anche la più severa. La gamma Colussi Ermes è molto versatile: spazia dalle macchine di piccole dimensioni, che offrono cicli semplici ma affidabili, fino a complessi sistemi high-tech, per produzione su larga scala. I severi criteri di selezione dei nostri materiali, tutti di massima qualità, e l'accuratezza della manodopera, assicurano affidabilità assoluta. L'attenta progettazione delle nostre macchine consente di ottenere performance eccellenti, ottimizzando l'efficienza dei reparti produttivi e riducendo nel frattempo consumi energetici, tempi e costi di gestione. Il tutto, operando nel pieno rispetto dell'ambiente.



Ingredienti e Prodotti per Salumifici e Industrie Alimentari | Food Ingredients



**TECNOLOGIE  
ALIMENTARI**

**MISCELE  
PERSONALIZZATE**

**L'ESPERIENZA AL VOSTRO SERVIZIO**

LA NOSTRA AZIENDA IMPORTA, CONFEZIONA  
E DISTRIBUISCE SOLO I PRODOTTI MIGLIORI

<b>INGREDIENTI FUNZIONALI</b>	<b>MISCELE PERSONALIZZATE</b>
<b>FIBRE ALIMENTARI</b>	<b>CONSERVANTI</b>
<b>ADDITIVI E COLORANTI</b>	<b>SPEZIE E AROMI</b>
<b>PRODOTTI BIOLOGICI</b>	<b>COLTURE STARTER</b>

**PRODOTTI AUSILIARI PER IL PROCESSO DI PRODUZIONE**

www.sainisrl.it  
saini@sainisrl.it



**SAINI** SRL Via Grandi, 70 (Polo Ind.le Vega) 20862 Arcore (MB) - Italy  
Tel. (+39) 039.6012352 - Fax (+39) 039.6014272



## FAVA GIORGIO AXEL

L'azienda parmense Fava Giorgio Axel progetta e produce macchine e impianti per l'industria alimentare.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 8.0 - Stand B93

### PRODOTTO NOVITÀ

Tfrc traslo fronte retro compatto

### DESCRIZIONE

Tfrc traslo fronte retro compatto per la movimentazione di barre con salumi appesi è l'innovativa soluzione, protetta da brevetti internazionali, che consente di minimizzare gli ingombri, di caricare e scaricare fronte/retro (senza catene, senza rotazioni), di movimentare una barra alla volta, oppure tutte le barre di uno stesso livello, di adattarsi a tutti i formati di telai, carrelli, bilancelle. La compattezza e la possibilità di gestire contemporaneamente più telai permettono l'impiego della macchina per le operazioni di carico e scarico di prodotti diversi. Una particolare realizzazione è utilizzabile per il trasferimento dei prodotti alle linee di pelatura e confezionamento.



## EUROPRODOTTI

La Europrodotti di Concorezzo, in provincia di Monza e Brianza, è dal 1983 un punto di riferimento nella produzione di ingredienti funzionali e di aromi per l'industria alimentare.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand F81

### PRODOTTO NOVITÀ

diaCARE B2

diaCARE B2

### DESCRIZIONE

Una delle nuove sfide a cui è chiamata l'industria alimentare è la Nutraceutica, che rappresenta la capacità di richiudere in un alimento aspetti sia nutrizionali sia medicali. Per raggiungere questo obiettivo sono necessari ingredienti ad hoc, che permettano la realizzazione dell'alimento, la sua conservazione e funzionalità. Europrodotti, grazie all'esperienza acquisita nell'uso d'ingredienti dietetici e grazie a un lungo periodo di ricerca e sviluppo, propone un nuovo prodotto destinato all'industria alimentare, denominato diaCARE B2. Costituito da ingredienti funzionali privi di zuccheri semplici, amidi e proteine di origine animale, diaCARE B2 è privo delle comuni sostanze allergeniche, quali glutine, latte e derivati, soia e derivati. E' particolarmente indicato per la preparazione di alimenti destinati a un pubblico sensibile quali diabetici o soggetti sottoposti a diete ipocaloriche. La particolare composizione garantisce gli stessi risultati produttivi degli ingredienti tradizionali, senza modificare il processo di produzione e le tecnologie già esistenti. diaCARE B2 può essere utilizzato per prodotti a base di carne di origine suina, bovina e avicola e, data l'assenza di ingredienti di origine animale, rappresenta un'ottimale soluzione per la preparazione di alimenti destinati a particolari esigenze religiose.

## SIRMAN

Sirman, azienda ubicata a Curtarolo, in provincia di Padova, produce da oltre 45 anni un'ampia gamma di attrezzature professionali per il mondo della ristorazione e distribuzione organizzata.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 11.1 - Stand C85

### PRODOTTO NOVITÀ

Drake

### DESCRIZIONE

Drake è l'inteneritrice per carne a fette che permette anche di tagliare ogni tipo di carne e pesce a strisce, semplicemente grazie a un facile e rapido cambio del gruppo lame. Realizzata interamente in acciaio inox Aisi 340, è un'attrezzatura compatta e di facile utilizzo. Drake è dotata di un'ampia e pratica bocca d'introduzione prodotto, da ben 25 cm, facilmente rimovibile per agevolare e aiutare durante le operazioni di pulizia. La sostituzione del gruppo lame è semplice e veloce per poter, in pochi agevoli passaggi, trasformare l'inteneritrice in una produttiva taglia strisce. Il gruppo lame è inoltre totalmente smontabile per rendere ancora più efficiente ed efficace la fase di igienizzazione. Uno strumento firmato dalla qualità, affidabilità e sicurezza di casa Sirman.



## RETIFICIO NASSI

Da oltre un secolo il Retificio Nassi di Empoli, in provincia di Firenze, produce reti tessute ed elastiche per il confezionamento e la stagionatura di salumi e insaccati.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 4.1 - Stand H04

### PRODOTTO NOVITÀ

Reti elastiche Evotex



### DESCRIZIONE

Evotex è la nuova linea di reti elastiche per l'industria alimentare del Retificio Nassi. Realizzata con materie prime di qualità e interamente prodotta in Italia, questa linea di reti elastiche si caratterizza per l'eccellente rapporto qualità prezzo. L'utilizzo di macchinari e tecnologie all'avanguardia consentono una totale personalizzazione della rete sulle specifiche richieste del cliente. La gamma Evotex copre tutte le esigenze del mercato in termini di reti elastiche, dalla cottura alla stagionatura, dalle reti a calibro fisso a quelle bielastiche usate sulle bresaole e sulle coppe.

## SLAYER BLADES

Slayer Blades nasce nel 1979 e produce, nello stabilimento di Casalbeltrame, in provincia di Novara, lame per affettatrici domestiche, professionali e industriali.

**COORDINATE STAND A IFFA**  
Padiglione 11.1 - Stand A34

### PRODOTTO NOVITÀ

Ripple Blade



### DESCRIZIONE

La Ripple Blade è una lama circolare per linee industriali di affettamento, appositamente studiata per un utilizzo intensivo. Ripple Blade ha un corpo di acciaio inossidabile con tagliente rinforzato con tecnologia bimetallica e una sagoma a tripla onda che le conferiscono rispettivamente massima resistenza alla corrosione, lunga durata del tagliente e alta resistenza alle oscillazioni.



**Produciamo le reti per i vostri salumi da oltre un Secolo.**

Il Retificio Nassi è specializzato nella produzione di: Reti tessute per salumi, Reti elastiche per arrostiti e stagionatura, Reti estruse per l'industria alimentare, Reti per formaggi. Realizziamo reti personalizzate sulle esigenze dei nostri clienti.

**IFFA**

Frankfurt am Main 6 - 12 Maggio 2016

Vi aspettiamo al nostro stand: **STAND. HALL 4.1 H04**

**RETIFICIO NASSI S.r.l.**

Via F. Santi, 17 - 50053 - EMPOLI (FI) - Italy  
Tel. +39 0571 944044 - Fax +39 0571 944047

info@retificionassi.com  
[www.retificionassi.com](http://www.retificionassi.com)  
[www.evotex.com](http://www.evotex.com)



# La ionizzazione dell'aria

Una delle metodiche più efficaci per ridurre la carica microbica nelle aziende alimentari e, di conseguenza, la contaminazione dei prodotti.

La Food Safety (letteralmente sicurezza alimentare) si applica alla produzione, manipolazione e conservazione degli alimenti in modo da prevenire contaminazioni e conseguenze sulla salute dei consumatori.

Una giornata di approfondimento sulle più recenti acquisizioni in materia è stata organizzata, lo scorso 18 marzo, da Aita e CremonaFiere all'interno del programma di seminari QualityFood. Tra i vari interventi, Giuseppe Comi e Lucilla Iacumin, professori all'Università degli Studi di Udine, hanno presentato il contributo dal titolo 'Impiego di ionizzatori per abbattere microrganismi da superfici e ambienti', illustrando i vantaggi e i risultati di questo specifico metodo per ridurre la contaminazione nelle aziende alimentari.

## La ricerca

In prima battuta, si è stabilito che la contaminazione degli alimenti all'interno delle imprese del settore dipende da microrganismi autoctoni veicolati dall'aria, dai diversi passaggi di manipolazione dei prodotti e dalle superfici di macchinari e attrezzature.

Analizzando le origini della contaminazione aeroportata, si sono individuate come maggiori fonti l'apertura di porte e finestre, gli impianti di ventilazione, i residui di prodotti alimentari, i materiali per l'imballaggio, il comportamento degli operatori e la presenza di insetti e roditori.

Infatti, i microrganismi non sono in grado di viaggiare da soli, ma per diffondersi nell'aria devono farsi trasportare. Altri veicoli possono essere le goccioline d'acqua - bioaerosol (acqua + solidi), le polveri, il pulviscolo. In particolare, tra i microrganismi bioaerosol, come spore e forme vegetative, sono stati individuati *Micrococcus*, *Staphylococcus*, *Corynebacterium*, *Penicillium Aspergillus*, *Rhizopus Cladosporium* e Lieviti (sporigeni e asporigeni).

Una delle metodiche più efficaci per decontaminare aria e superfici, riducendo l'inquinamento degli alimenti, è sicuramente il processo di ionizzazione dell'aria. Grazie al quale si possono ridurre le polveri e il contenuto microbico nell'aria, eliminare o limitare gli odori, oltre ad aumentare il benessere generale e il livello di attenzione degli operatori (vedi l'esempio degli effetti della serotonina sulle persone).

## Il funzionamento degli ionizzatori

Gli ionizzatori sfruttano i principi della teoria della ionizzazione dell'aria. Quest'ultima viene resa più pulita grazie ai legami che gli ioni creano con le particelle in sospensione nell'aria (polveri, aromi, fumo,

pollini e batteri). In particolare, gli ionizzatori producono una miscela (plasma) di gas ionizzati composta da una gran quantità di particelle caricate, come ioni o elettroni, radicali liberi, molecole e anche atomi neutri (quando la temperatura degli ioni e degli atomi neutri è sensibilmente minore di quella degli elettroni, si parla di plasma freddo o Non-thermal plasma, Ntp). Il plasma freddo emette luce visibile - ultravioletta ed elettroni ad alta energia, fortemente reattivi, che causano l'ossidazione, l'eccitazione di atomi e molecole, la produzione di radicali liberi e di altre particelle reattive. L'azione antimicrobica è dovuta principalmente ai raggi Uv emessi e alle particelle reattive che trasportano cariche elettriche (ossigeno atomico e ozono distruggono le membrane). A questo proposito, i ricercatori specificano che la presenza di ozono (O<sub>3</sub>) nell'aria deve essere inferiore a 0,03 ppm (parti per milione), in quanto questo rappresenta un livello tollerabile per l'organismo umano, sia sul piano dell'olfatto sia per quanto riguarda l'esposizione. L'ozono diventa infatti nocivo se l'esposizione, con livelli pari a 0,05 ppm, supera le 24 ore; oppure le 8 ore con 0,1 ppm. Invece, un'esposizione prolungata ad alti livelli, superiore a 100 ppm, produce nausea e mal di testa. Le normative sui valori di riferimento relativi all'aria esterna (D. Lgs. n.183 del 21/5/2004, attuazione della direttiva 2002/3/Ce) fissano come valore bersaglio per la protezione della salute umana la media giornaliera su otto ore pari a 120 µg/m<sup>3</sup>, da non superare per più di 25 giorni per anno come media su tre anni. Mentre l'Oms ha indicato il valore di 120 µg/m<sup>3</sup> come media per esposizioni di otto ore ("Air quality guidelines for Europe", Who, 2000).

In particolare, gli ionizzatori che producono plasma a scarica elettrica a barriera, la cui efficienza è facilmente determinabile e i dati riproducibili, permettono una produzione controllata di ioni, un basso consumo energetico e una facile manutenzione, oltre a rendere non indispensabili i sistemi di filtrazione e a mantenere i livelli di concentrazione dell'ozono negli ambienti chiusi al di sotto di 0,030 ppm.

## Obiettivi e risultati

Lo scopo della ricerca è stato quello di impiegare ionizzatori per ridurre la carica microbica sulle superfici delle celle di stoccaggio per prodotti alimentari e delle attrezzature per conservare e manipolare alimenti utilizzando pannelli e stoviglie intenzionalmente contaminate e simulanti superfici di celle o attrezzature impiegate nell'industria alimentare.

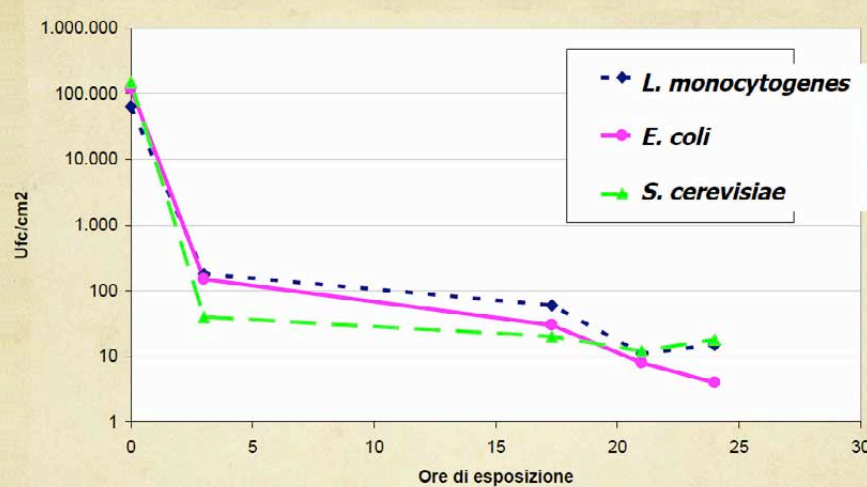
## Sviluppo dei microbi nel tempo

Ceppo microbico esposto	Tempo di esposizione in ore		
	3 h	8 h	24 h
<i>Staphylococcus aureus</i>	70,9 %	97,02 %	98,8 %
<i>Escherichia coli</i>	84,07 %	89,77 %	99,53 %
<i>Saccamomyces cerevisiae</i>	97,71 %	98,14 %	99,05 %

## Effetto ottenuto sull'alimento grazie alla riduzione di contenuto microbico dell'aria

Analisi su alimenti con grossi problemi di muffe con sviluppo delle ife sul prodotto	Muffe Ufc/g	Lieviti Ufc/g
alimenti prima della ionizzazione	400	<10
dopo ionizzazione	<10	<10

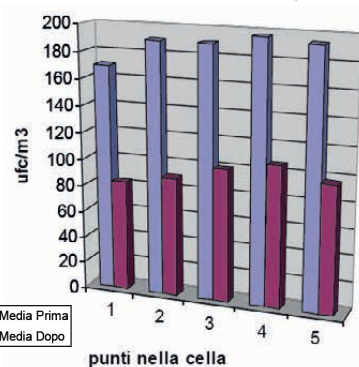
## Decontaminazione sulle superfici



-82 % in 3 ore  
-99 % in 24 ore

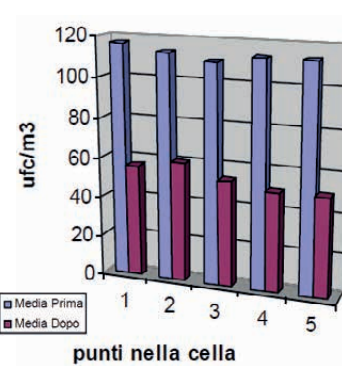
## Variatione media della concentrazione di lieviti e muffe, prima e dopo il trattamento con ionizzatore

(Applicazione in prosciuttificio: aria zona maturazione)



## Variatione media della concentrazione dei batteri, prima e dopo il trattamento con ionizzatore

(Applicazione in prosciuttificio: aria zona maturazione prosciutti crudi)





# Sps Ipc Drives Italia: automazione 4.0

La kermesse, organizzata da Messe Frankfurt Italia, andrà in scena, a Parma, dal 24 al 26 maggio. E offrirà a costruttori di macchine e società manifatturiere uno spaccato della fabbrica del futuro.



## Programma degli incontri di automazione in fiera

### 24 MAGGIO

- "IoE Talks: la fabbrica in digitale" di Cisco
- Appuntamento con la tecnologia: progettazione meccatronica

### 25 MAGGIO

- Presentazione dati di settore, Anie Automazione
- "Industria 4.0: la nuova frontiera della competitività industriale" di Roland Berger
- Tavola rotonda automotive - Mass Customization: flessibilità ed efficienza produttiva
- Meccatronica e Industria 4.0. L'evoluzione di servizi e soluzioni dal mondo del controllo del movimento e della potenza fluida, Assofluid
- Appuntamento con la tecnologia: IoT e Big Data

### 26 MAGGIO

- Tavola Rotonda Food&Pharma
- Minimizzazione e personalizzazione dei lotti di produzione alimentare

Torna anche quest'anno, come ogni anno, l'appuntamento con Sps Ipc Drives Italia. La kermesse di riferimento per tutti gli operatori attivi nel settore dell'automazione, dai costruttori di macchine alle società manifatturiere. Questa sesta edizione si aprirà martedì 24 maggio, presso il quartiere fieristico di Parma, per concludersi giovedì 26.

L'evento, organizzato da Messe Frankfurt Italia, offre alle aziende italiane la possibilità di conoscere nuovi metodi per revisionare i processi produttivi e rafforzare la propria leadership a livello globale. Gli espositori, italiani e stranieri, propongono infatti le proprie innovazioni in materia di sistemi e componenti di azionamento; sensori; componenti elettromeccanici e dispositivi periferici; tecnologie di controllo; Ipc; software industriali; tecnologie di interfacciamento; dispositivi di commutazione in bassa tensione; dispositivi di interfaccia uomo macchina; comunicazione industriale; formazione e consulenza; system integrator. L'edizione 2015 aveva

chiamato a raccolta 23.454 visitatori, che avevano affollato gli stand dei 608 espositori presenti, distribuiti su uno spazio di 51.800 metri quadri lordi.

### Le novità

Ma la fiera cresce di anno in anno e, confermando l'alto livello anche grazie a una serie di partnership significative, per il 2016 propone alcune novità. Tra le più importanti c'è l'area Know how 4.0, un percorso realizzato in collaborazione con il Politecnico di Milano, dove il visitatore potrà toccare con mano isole di lavoro, reali e virtuali, che spiegano i temi del 4.0 in modo efficace e chiarificatore: industria intelligente, robotica, informatica e industria digitale, internet of things. Il progetto si propone di esemplificare in pratica ciò che sarà il futuro della produzione, con la rappresentazione in loco di uno spaccato della fabbrica di nuova generazione, dove tutto sarà collegato e le varie componenti della catena di produzione

comuniceranno tra loro al fine di snellire il processo e renderlo sempre più fluido e versatile. Nella stessa area saranno presenti Industrial software, centri di ricerca, start-up e l'Ordine degli Ingegneri che, nel corso dei tre giorni di fiera, organizza cinque sessioni formative di mezza giornata tenute da esperti iscritti all'Ordine e giuristi di settore, focalizzate sull'evoluzione normativa e sulle problematiche di Security nei processi industriali.

A completare l'offerta, un ricco programma di tavole rotonde, seminari e workshop, incentrati su tre fil rouge: food&beverage, automotive e pharma&beauty.

Nell'ambito della tavola rotonda automotive, ad esempio, l'azienda partner Cisco approfondirà il tema "IoE Talks: la fabbrica in digitale", mentre Roland Berger presenterà lo studio, commissionato da Sps Italia, dal titolo "Industria 4.0: la nuova frontiera della Competitività industriale", con focus sui settori automotive, cyber security, elettromeccanica, food e pharma&beauty.





## IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE E POTABILIZZAZIONE





- PROGETTAZIONE
- COSTRUZIONE
- AMPLIAMENTI
- MANUTENZIONE
- GESTIONE
- ANALISI
- SMALTIMENTI
- CONSULENZA AUTORIZZATIVA



S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L. SEDE LEGALE ED UFFICI VIA GIORDANO DI CAPI, 28-30 Z.I. VALDARO 46100 MANTOVA  
WWW.STACQUE.COM TEL. +39 0376 372604 FAX. +39 0376 270180 INFO@STACQUE.COM



# Oscar dell'Imballaggio: i vincitori

Otto le aziende, di cui sei nel settore alimentare, premiate con il titolo di Best packaging 2016 per ecosostenibilità e design.

Sono stati svelati, durante la nota settimana del design milanese, gli otto vincitori dell'Oscar dell'Imballaggio 2016. La premiazione si è tenuta, venerdì 15 aprile, presso la sede del *Corriere della Sera* e, dai risultati, si rileva che tra le migliori confezioni, in termini di performance ambientali, tecnologiche e di design, ben sei riguardano il comparto alimentare.

Ipack-Ima2018, Politecnico di Milano, Scuola del Design, Altroconsumo e Conai (Consorzio nazionale imballaggi) hanno patrocinato l'edizione di quest'anno, interamente dedicata alla sostenibilità. Un tema che, nel campo del packaging, si traduce nell'adozione di misure preventive – quali il riutilizzo e risparmio di materia prima, l'impiego di materiale riciclato/recuperato, la facilitazione delle attività di riciclo, l'ottimizzazione della logistica e dei processi produttivi, la semplificazione del sistema imballo – da sempre promosse dal Conai.

I 19 finalisti (di cui 15 nel settore food&beverage) sono stati selezionati dalla giuria designata, presieduta da Mario Grosso, professore del Politecnico di Milano, e composta da esperti di settore: membri provenienti da laboratori di analisi, università (Bocconi

e Politecnico), agenzie di comunicazione, società di consulenza per il settore e rappresentanti dei consumatori. Il criterio principale era il rispetto dei principi della Carta etica del packaging: responsabilità, equilibrio, sicurezza, accessibilità, trasparenza, informazione, contemporaneità, lungimiranza, educazione e sostenibilità. Ma oltre al livello d'impatto ambientale, sono stati valutati anche gli aspetti innovativi (tecnologie e materiali), e funzionali (progettazione e design). Quattro premi sono stati assegnati per la categoria Ambiente; due premi ex aequo per la sezione speciale Innovazione tecnologica; un premio per la sezione speciale Quality design e un premio 'Over all della giuria'.

Prima delle premiazioni si è tenuto un breve incontro, moderato da Pier Luigi Vercesi, direttore di *Sette*, a cui hanno preso parte Antonio Feola, presidente Istituto italiano imballaggio; Walter Faccioto, direttore del Conai; Mario Grosso, docente del Politecnico di Milano e presidente della giuria, e il cabarettista Diego Parassole. Antonio Feola ha aperto la cerimonia affermando: "L'Oscar dell'Imballaggio, giunto alla sua 59esima edizione, è una manifestazione annuale ideata dall'Istitu-

to italiano imballaggio con lo scopo di aprire una finestra sul mondo del packaging, coinvolgendo produttori e utilizzatori, e di premiare gli imballaggi che esprimono le principali innovazioni in campo tecnologico, nel design e in merito alla sostenibilità". Walter Faccioto del Conai ha aggiunto: "Progettare a monte un imballaggio con caratteristiche di eco design significa garantire una maggiore riciclabilità dell'imballaggio a valle. Da sempre siamo attivi nel promuovere la sostenibilità ambientale del packaging attraverso la diffusione di azioni di prevenzione che quest'anno sono state impiegate come linee guida per la premiazione dei casi più virtuosi dell'Oscar. Nel prossimo futuro agiremo anche sulla diversificazione del Contributo Ambientale per gli imballaggi in plastica, superando la logica del contributo unico a vantaggio delle aziende che produrranno e utilizzeranno imballaggi più riciclabili. Inoltre, anche quest'anno abbiamo predisposto il Bando Prevenzione, che lanciamo oggi in questa sede, a cui invitiamo a partecipare tutte le aziende consorziate che hanno rivisto il proprio packaging in ottica di innovazione e sostenibilità ambientale."

Irene Galimberti



## I PREMI E LE MOTIVAZIONI. Sezioni speciali

### Quality design

#### PET ENGINEERING

*Birra 9.3, leggera, economica, cool*

La nuova bottiglia in Pet da 500 ml per birra pastorizzata pesa solo 26,3 grammi. La preforma, progettata ad hoc per 9.3 e poi stampata in-house, permette una distribuzione ottimale del materiale e di soffiare un contenitore, la cui forma non viene alterata durante il ciclo di pastorizzazione (10 minuti a oltre 60° C), resistendo a 30 unità di pastorizzazione.

La bottiglia è completa di etichetta in Hdpe (polietilene ad alta densità), tappo pull off in Hdpe e alluminio realizzato da Pelliconi. Ha un design di grande equilibrio e pulizia, tradizionale nell'immagine e innovativo nel materiale. Offre un servizio al consumatore grazie al tappo che non necessita accessori per l'apertura. È contemporanea e accessibile.



### Tecnologia (ex aequo)

#### SEALED AIR

*Gamma Cryovac Sealappeal (marchio registrato)*

Il sistema di confezionamento a spessore ridotto Cryovac Sealappeal Psf è basato su un film sottile e rimovibile, con uno speciale strato sigillante pensato per frutta e verdura fresche in vassoio. Il film, stampabile, si presenta privo di grinze. Accessibilità, trasparenza, brillantezza e sicurezza ne sono le caratteristiche peculiari. La variante Cryovac Sealappeal Osf è destinata a piatti pronti riscaldabili in forno, con caratteristiche di pelabilità, immagine



e anticondensa. In entrambi i casi, la rimozione del film superiore avviene in un unico pezzo, senza lacerazioni, con qualsiasi tipo di vassoio e d'impostazione di saldatura.

#### TUBETTIFICIO

*FAVIA ToBeUnique*

Una nuova tecnologia di stampa digitale su alluminio, che non si limita al tubetto, ma può ricoprire anche la capsula, a cui si aggiunge una funzione di anticounterfeiting. Lungimirante e informativa, grazie alle potenzialità molto ampie di comunicazione.





## I PREMI E LE MOTIVAZIONI. Categoria ambiente

### DAVINES

19 grammi di plastica in meno per il flacone Activator

Il punto di forza ambientale del nuovo flacone è il risparmio di materia plastica (19 grammi in meno di polietilene alta densità). Questa riduzione facilita anche lo schiacciamento e la fuoriuscita del prodotto. La struttura squeezable, infatti, rende il flacone accessibile, facilitando l'utilizzo del contenuto ed evitando lo spreco di prodotto. L'innovazione risulta particolarmente significativa in quanto collocata nell'ambito dei prodotti per uso tricologico professionale, generalmente poco soggetti a innovazione. Il design è equilibrato.



### GOGLIO

Fres-Co Spready, il dispenser integrato



La busta stand up, leggera e 'ready to spread', per prodotti granulari da dosare, punta sul risparmio di materia prima e sulla riciclabilità, data dalla scelta del monomateriale. Un doppio laminato, privo dello strato di alluminio, composto unicamente da film di polipropilene, impermeabile all'ossigeno grazie all'impiego di un'innovativa laccatura barriera. Utilizzando un'unica famiglia di materiali, la confezione è riciclabile e soddisfa i requisiti di sostenibilità, poiché pesa circa la metà di quelle attualmente presenti sul mercato. L'utilizzatore può dosare e spargere il prodotto senza sprechi, grazie ai fori ricavati direttamente nel materiale e nascosti da una pellicola protettiva facilmente removibile. La busta non necessita di zip per la presenza di ingegnose sagome e incisioni nel materiale in punti strategici che garantiscono una richiusura semplice e sicura. La tendenza è quella della semplificazione. Il design è contemporaneo.

### LUCAPRINT in collaborazione con PEDON e FAVINI

Pack derivato dai fagioli

In collaborazione con l'azienda Pedon, che produce cereali e legumi, la cartotecnica Lucaprint ha realizzato un astuccio utilizzando uno speciale cartoncino, prodotto dalla Cartiera Favini con gli scarti di lavorazione dei fagioli forniti da Pedon. In questo modo si è ottenuta una riduzione del 15% della cellulosa vergine proveniente dagli alberi, un utilizzo del 30% di fibra riciclata da post-consumo e un taglio del 20% di gas effetto serra. Per la produzione del materiale, inoltre, viene utilizzata solo energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili. L'astuccio ha un forte contenuto innovativo e predilige la filiera corta. Il progetto è lungimirante.



### VIMAR

Sacchetto ultralight per le prese

Applicato al settore di beni durevoli consumer, per confezionare le prese multiple, il packaging presenta una notevole semplificazione. L'imballo primario è passato da un blister con cartoncino pesante 55,5 grammi, a un unico sacchetto in polietilene di soli 7 grammi. Il secondario è stato modificato con l'aumento della percentuale di carta riciclata dal 33% al 70%. Si risparmia in materia prima, si utilizza il riciclato, si facilita il riciclo e, con la riduzione dei volumi, si ottimizza anche la logistica, passando da 150 a 800 pezzi sul singolo bancale. Il nuovo packaging è accessibile, equilibrato e sostenibile.



### Over all della giuria

#### SMILESYS E BESANA

Top Smile Lite per frutta secca

Un nuovo sistema di apertura e richiusura delle vaschette top in plastica, interamente in Pet riciclabile, destinato al confezionamento di frutta secca. Si compone di due strati di film poliestere, che vengono separati durante l'apertura, combinando la funzione di un film pelabile e di un coperchio richiudibile in un'unica soluzione, permettendo così di ridurre di 7 volte il consumo di materie plastiche rispetto a una soluzione standard con coperchio. Unisce la sostenibilità data dal risparmio di materie prime e semplificazione del packaging al servizio al consumatore. Limita lo spreco del prodotto grazie al sistema che permette alla confezione di essere richiusa efficacemente svariate volte. E' sostenibile, responsabile e sicura.



## SLAYER BLADES S.R.L

PRODUZIONE  
LAME PER AFFETTATRICI  
DOMESTICHE  
PROFESSIONALI  
INDUSTRIALI E BIMETALLICHE

**RICAMBI PER MACCHINE ALIMENTARI  
E RISTORAZIONE COLLETTIVA  
TESTINE TERMICHE**

**IFFA**  
2016  
STAND  
11.1 A34

**TÜVRheinland**  
CERTIFIED

**Headquarter and Spares Warehouse**  
Via Milano, 37 - 21040 Oggiona S. Stefano (VA) ITALY Tel.: +39 0331 739004

**Production Site**  
Via La Ciliegia - 28060 Casalbeltrame (NO) ITALY Tel.: +39 0321 838675

Segui le nostre novità: [in](#) [YouTube](#) [g+](#) [f](#)



# TRACCIABILITÀ E

Internet of things: una soluzione per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti lungo la filiera. I metodi più conosciuti e quelli più innovativi.

In un contesto agroalimentare sempre più caratterizzato da filiere lunghe, le tecnologie possono aiutare a garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti, sia tra gli operatori, sia tra i consumatori.

Lo dimostra l'intervento 'I QR code come strumento di rintracciabilità', tenuto in occasione del Convegno mcT Alimentare - lo scorso 14 aprile al Crowne Plaza Hotel di San Donato Milanese - da Ernesto Beretta, master of science, con la partecipazione di Massimo Lazzari e Carlo Cantoni, professori del dipartimento Vespa - Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare, all'Università degli Studi di Milano.

Lo speech ha preso il via da una citazione di David Byrne, Commissario europeo per la sanità e la protezione dei consumatori dal 1999 al 2004: "Fare della sicurezza alimentare l'ingrediente di base della nostra alimentazione". Un tema, quello della food safety, strettamente legato alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, due concetti che valgono anche per i settori non food.

## Tracciabilità

"Tracciabilità significa la capacità di tracciare e seguire un alimento, un mangime o sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione", General Food Law Regulation 178-2002 Eu.

## Rintracciabilità

Rintracciabilità è la capacità di risalire alla storia del prodotto: in altre parole è il processo di tracciabilità a ritroso. Pertanto, se non vengono realizzate procedure di tracciabilità non si può ottenere nemmeno la rintracciabilità.

## Internet of things

Per registrare la storia di un prodotto si rivela prezioso ricorrere all'Internet of things (IoT), ossia l'internet delle cose. Un nuovo uso della Rete, che intende far sì che il mondo elettronico tracci una mappa di quello reale, creando identità elettroniche corrispondenti a oggetti o ambienti fisici. Grazie a questi nuovi data base, ogni entità dotata di etichette con Identificazione a radio frequenza (Rfid) o codici QR (Quick response code) possono comunicare informazioni in rete o a dispositivi mobili come telefoni cellulari o tablet. Numerosi sono i campi di applicazione per queste nuove tecnologie: dall'industria (processi produttivi), alla logistica e all'infomobilità, fino all'efficienza energetica, all'assistenza remota e alla tutela ambientale.

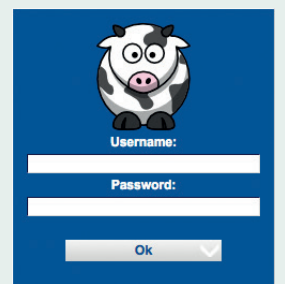
## Applicazioni nella filiera delle carni e dei salumi

1.

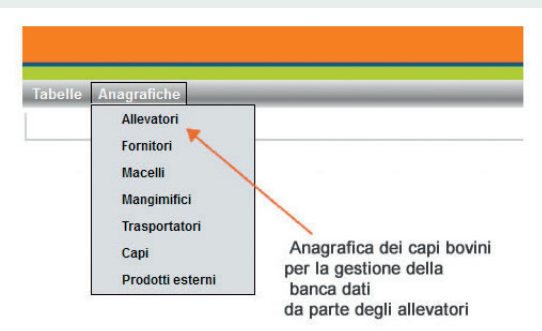
Dal 2013, ad esempio, la piattaforma tecnologica della Banca Dati Capi Bovini permette di gestire l'anagrafica dei capi stessi, degli allevatori e delle altre informazioni riguardanti l'alimentazione e

il trasporto, per mettere a disposizione la tracciabilità dei prodotti a tutti i componenti della filiera. Alla piattaforma, che essendo il data base del Consorzio qualità della carne bovina (Cqcb) con-

tiene dati sensibili, possono accedere solo gli operatori del settore tramite login (inserendo username e password).



2.



Anagrafica dei capi bovini per la gestione della banca dati da parte degli allevatori

Una volta effettuato l'accesso, alla voce 'Anagrafiche' si possono trovare informazioni su allevatori, fornitori, macelli, mangimifici,

trasportatori capi e prodotti esterni. Da qui, ad esempio, gli allevatori possono gestire la banca dati con l'anagrafica dei capi bovini.



3.



Per ogni capo viene creato un QR code per la sua rintracciabilità e un datamatrix per la sua scadenza.

4.

Ogni QR code contiene il link alla pagina del data base per la visualizzazione dei dati di rintracciabilità della carne bovina (gestione con codici binari).





# RINTRACCIABILITÀ



## La tecnologia SixTrue

Mentre i barcode e l'Rfid sono tecnologie ormai conosciute, SixTrue è un nuovo, innovativo, sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità, che certifica in maniera univoca un prodotto garantendone non soltanto l'unicità e l'esclusività, ma anche tutta la sua storia. Si tratta di un codice simbiometrico che combina la funzionalità versatile ed economica di un barcode 2D di tipo QR code a una cornice cromatica, definita "segno", formata da una serie di punti colorati che sono la firma univoca del codice, proprio come un'impronta digitale. Il "segno" viene generato in fase di stampa in modo casuale ed è assolutamente univoco, non riproducibile neppure dallo stampatore stesso, a garanzia totale di anticontaffazione (ma con costi estremamente contenuti rispetto ad altre soluzioni anticontaffazione). Le microcapsule, contenenti pigmenti di colore, vengono sparse in modo casuale e quindi schiacciate sulla superficie del supporto. Questo processo crea ogni volta un segno diverso tra miliardi di miliardi di combinazioni possibili.

Questo sistema è utile

anche per comunicare al consumatore, il quale, ovunque si trovi, può leggere le informazioni associate al QR code grazie a un'app per smartphone. Sixtrue, al contempo, offre la certificazione necessaria a confermare in maniera univoca e inimitabile la matrice identificativa associata a quel prodotto e non a un altro. Il segno Sixtrue, infatti, contraddistingue un articolo da ogni altro e lo rende riconoscibile dal sistema di controllo dell'autenticità.

Il database delle informazioni sui prodotti associati ai segni, inoltre, può essere gestito da SixTrue oppure dal brand. Se è gestito dal brand, le informazioni del prodotto per cui è stata inoltrata la verifica di autenticità, saranno richieste in tempo reale dal database SixTrue al database del brand. I contrassegni sono attivati dal brand solo una volta applicati al prodotto.

È possibile realizzare i codici SixTrue su carta, plastica, ecopelle, poliammide e altre tipologie di materiali, consentendo così grande flessibilità di utilizzo e di applicazione sui prodotti. Oltre al campo alimentare - all'interno del quale, che si tratti di prodotti di origine animale o vegetale, è possibile raccontare informazioni relative a mangimi e terre di allevamento, sistemi di inseminazione e di raccolta, metodi di lavorazione e di conservazione, tempi e criteri di distribuzione - SixTrue può essere applicato a qualsiasi prodotto, come farmaci, giocattoli o articoli di moda, così come può essere impiegato per semplificare concorsi a premi e raccolte punti.



**IFFA**  
7/12 MAGGIO 2016  
Francforte, Germania  
HALL 9.1 BOOTH B11

**PESO FISSO SU MISURA**

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

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

**Porzionatrice Marelec PORTIO per tagli dal peso fisso**

Scansione laser a 400Hz dalla precisione inarrivabile. Collegabile ad una bilancia a densità. **Altissima velocità** di taglio e produttività. Taglio angolare facilmente selezionabile. **Programmazione** estremamente flessibile. **Sanificazione** profonda e velocissima. **Bassi costi** di gestione. Può essere messo in linea con **GRADER selezionatore Marelec.**

**LAZZARI**  
EQUIPMENT

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

Via Volta, 12/C | 37026 Settimo di Pescantina | Verona IT | T +39 045 8350877 | F +39 045 8350872



# iMeat: la tecnologia in mostra

L'evento, andato in scena il 10 e 11 aprile a Modena, oltre a ospitare stand con produttori di salumi e carni, ha fatto sfilare anche le aziende che operano nel settore delle tecnologie.

Modena, 10 e 11 aprile 2016: va in scena la quarta edizione di iMeat. 112 gli espositori presenti, 6mila i partecipanti. Agile, semplice da gestire, non particolarmente costosa e breve. La manifestazione si è rivelata di grande interesse per tutte quelle piccole e medie aziende della tecnologia che si rivolgono a macellerie e gastronomie. "Una fiera low-budget, in crescita, altamente qualificata e di estrema concretezza": questo il parere di molti espositori. Non mancano anche grandi realtà che da diverse edizioni espongono nei padiglioni di iMeat. Segno di un in-

teresse sempre vivo per un comparto, come quello delle macellerie, che nonostante il calo numerico dei punti vendita conserva un suo ruolo strategico, soprattutto in alcune zone della penisola. Punti vendita che si sono trasformati in "boutique dei prodotti di eccellenza. Non realtà che si rapportano con la Grande distribuzione, ma rappresentano qualcosa di completamente diverso. Con l'aiuto di attrezzature tecnologiche possono offrire ai propri clienti prodotti fatti in casa in modo artigianale. Una differenza non da poco.



Minerva Omega Group s.r.l. nasce nel 2012 dalla fusione tra La Minerva di Chiodini Mario e Omega Ceg, unendo due aziende leader nella produzione e progettazione di macchinari e sistemi per le lavorazioni delle carni. Il gruppo, alla prima apparizione alla fiera, presenta la propria linea per macellerie e gastronomie tra cui la formatrice, hamburger automatica C/E 653 e il mescolatore da laboratorio monopala (MM).



Grasselli nasce nel 1975 dalla richiesta di un macellaio all'attuale presidente Giorgio Grasselli di progettare e produrre macchine scotennatrici e asportatrici di membrane. Nonostante le macellerie non siano più il target di riferimento dell'azienda, Grasselli si presenta per il primo anno alla fiera per ribadire la propria presenza sul territorio. In fiera sono state presentate la Spellatrice T300F e l'Asportatrice compatta C35M destinate alle macellerie e gastronomie.



"Il primo trimestre 2016 registra un +10% su base annua", dichiarano i titolari, Mario e Armando Pirola, "segno che il mercato riconosce il nostro impegno nella continua ottimizzazione dei processi di trasformazione della carne. Ad esempio, per il normal trade, target principale della fiera e mercato in continua crescita, abbiamo creato una linea di materiali di consumo che consente al cliente di ordinare piccole quantità di ciascun articolo, in un solo cartone, con spedizione celere e spese contenute. Inoltre, il nostro servizio di consulenza può aiutare la crescita di queste piccole realtà".



"Ciò che caratterizza l'Italia è la piccola e medio impresa e siamo presenti a questa fiera perché puntiamo e crediamo nel prodotto Italiano che è sinonimo di qualità", sottolinea Alessandro Menozzi, titolare di Inova Food. L'azienda lavora prevalentemente per la grande industria ma presenta anche soluzioni per il normal trade. Ad iMeat ha lanciato, per la macelleria e la gastronomia, l'insaccatrice sottovuoto Sausage Linker. Con questa macchina è possibile realizzare tutte le specialità di insacco. Per soddisfare ogni esigenza del negozio e del consumatore.



## EASYFOOD



Dopo un ottimo inizio del 2016, sia all'estero che in Italia, Easyfood si presenta in fiera per la terza volta. Più specializzata per l'industria, l'azienda è presente, da quattro anni, nel settore delle macellerie e delle gastronomie. Ad iMeat Easyfood presenta la Spiedinatrice da banco per arrosticini. Realizzata in due versioni, standard e universale, la spiedinatrice esegue il preciso e affidabile inserimento della carne in stecchi in legno.

## OMAS



“È la nostra prima partecipazione ad iMeat”, spiega Claudia Ribolli. “Siamo molto soddisfatti per l'affluenza e per la qualità dei visitatori. Per noi è stata l'occasione di presentare le nuove affettatrici a volano dal design classico e l'importante contenuto tecnologico. Si caratterizzano, infatti, per l'anello di protezione a 360° e per la praticità con cui può essere pulita dopo l'utilizzo”.

## ORVED



Fin dal 1984 l'azienda si è occupata di ideazione, progettazione, costruzione e sviluppo di macchine confezionatrici sottovuoto e in atmosfera modificata e protettiva. In fiera è stata presentata la nuova linea di termosigillatrici. Macchine che si caratterizzano per l'esclusivo sistema di confezionamento “Skin Effect”. Sistema che permette alla pellicola di aderire perfettamente all'alimento come fosse una “seconda pelle”.

## LGR

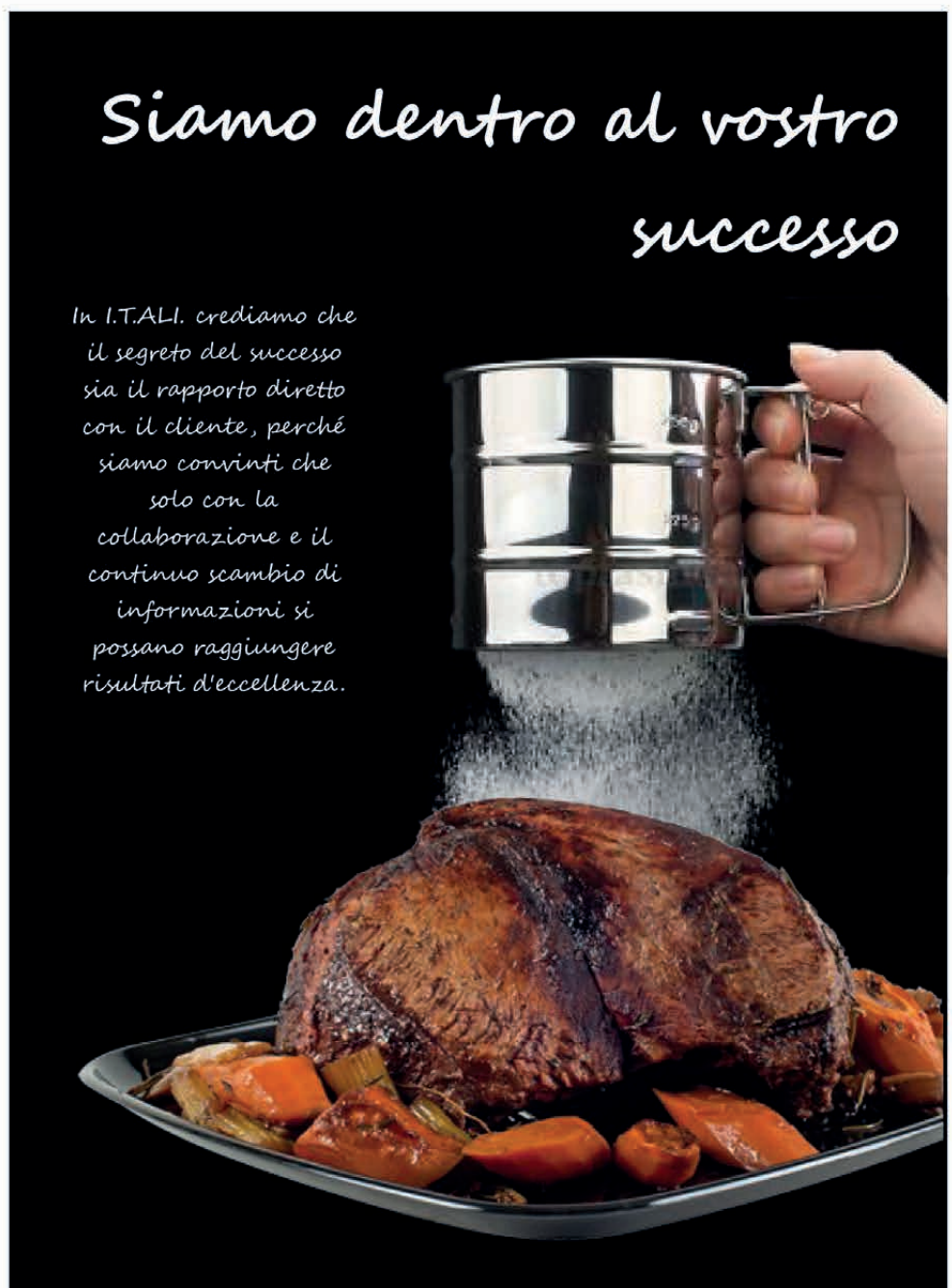


Dopo un 2015 da record, LGR Equipment inizia il 2016 in crescita rispetto all'anno precedente. Importatore esclusivo per l'Italia dei coltelli Whizard Trimmer e dal 2011 distributore esclusivo in Italia di EFA, marchio di Schmid & Wezel, si presenta per il primo anno alla fiera. I commenti sono molto positivi. Oltre alla presenza di macellerie e gastronomie, hanno visitato lo stand molti attori del settore prosciutti e salumi, dell'industria conciaria e del settore ittico.



*Siamo dentro al vostro  
successo*

*In I.T.ALI. crediamo che  
il segreto del successo  
sia il rapporto diretto  
con il cliente, perché  
siamo convinti che  
solo con la  
collaborazione e il  
continuo scambio di  
informazioni si  
possano raggiungere  
risultati d'eccellenza.*



I.T.ALI. Srl - Ingredienti e Tecnologie alimentari  
Via del Chionio, 14/i - Reggio Emilia  
Tel 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com



# Certificazioni: un investimento sicuro

I prodotti certificati costituiscono un reale valore aggiunto per le aziende. E spesso hanno anche un'incidenza notevole sul fatturato. I risultati dell'Osservatorio Accredia/Censis.

A cura di Federica Bartesaghi

La crisi economica globale, il crescente appeal dei prodotti made in Italy, i sempre più frequenti scandali alimentari, l'italian sounding, l'allungamento delle filiere, una domanda b2b e b2c sempre più complessa e il ruolo trainante della Gdo sulle vendite. Tutti questi fattori, e molti altri ancora, hanno fatto sì che per ritagliarsi un posto al sole in questo mare sconfinato e insidioso, i player dell'industria agroalimentare hanno scelto di scommettere sulla qualità e sulla sicurezza dei loro prodotti. E quale migliore strumento per comunicarlo al cliente o al consumatore, se non attraverso una certificazione?

Uno studio condotto da Accredia, ente unico di accreditamento nazionale, in collaborazione con il Censis (Centro studi e investimenti sociali), evidenzia come il 56% delle certificazioni richieste dalle aziende agroalimentari del Bel Paese siano volontarie e non coattive. E come per l'80% degli intervistati il prodotto certificato costituisca il 40% del fatturato aziendale. Un business, quello delle certificazioni, che coinvolge ben 1.600 tra Organismi e Laboratori di prova e taratura che operano oggi sotto accreditamento, ovvero soddisfacendo determinati criteri per svolgere un'attività di valutazione della conformità.

## Chi è Accredia

Accredia è l'ente unico nazionale di accreditamento designato dal Governo italiano per attestare che gli Organismi di certificazione e ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura, abbiano le competenze necessarie a valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. Accredia opera quindi senza fini di lucro, sotto la vigilanza del ministero dello Sviluppo economico, e svolge un servizio di pubblica autorità. Con la costituzione di Accredia l'Italia si è adeguata al Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 765, del 9 luglio 2008, che dal 1° gennaio 2010 è applicato per l'accREDITAMENTO e la vigilanza del mercato in tutti i paesi Ue. Ogni stato membro ha infatti il proprio ente di accreditamento.

## L'osservatorio Accredia: certificazione e qualità nelle filiere dell'agroalimentare

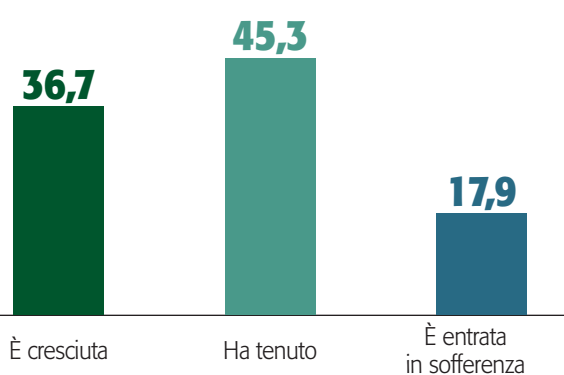
Presentata lo scorso 28 ottobre, alla Fiera di Cremona, nella cornice del seminario Qualiservices: 'I nuovi sistemi di certificazione della qualità' organizzato in collaborazione con Aita, l'indagine realizzata da Accredia e Censis ha coinvolto un campione di 1.000 aziende agroalimentari certificate tra luglio e settembre 2015.

## Il campione

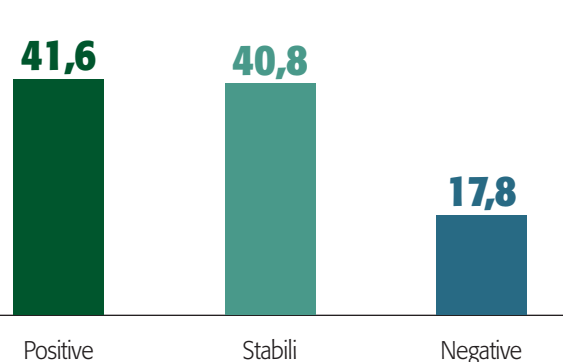
Fonte: indagine Accredia-Censis 2015

### Trend aziendale

Andamento dell'azienda dal 2008 a oggi (val. %)



Prospettive per il prossimo triennio (val. %)

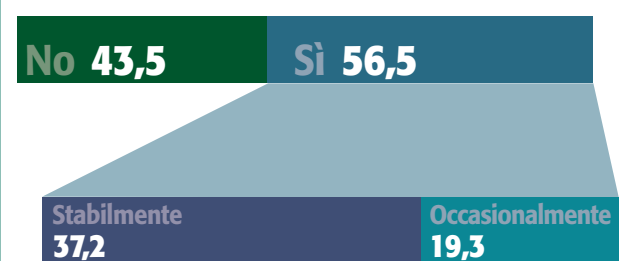


Per il 45% degli intervistati l'andamento dell'azienda dal 2008 a oggi è stato di sostanziale 'tenuta'. Il 36,7%, invece, ha rilevato un incremento realizzato prevalentemente grazie al lancio di nuovi prodotti (60%), innovazioni di processo (60%), migliori strategie commerciali (55,8%) e crescita nell'e-commerce (39%). Per il restante 17,9%, invece, la società è entrata in sofferenza.

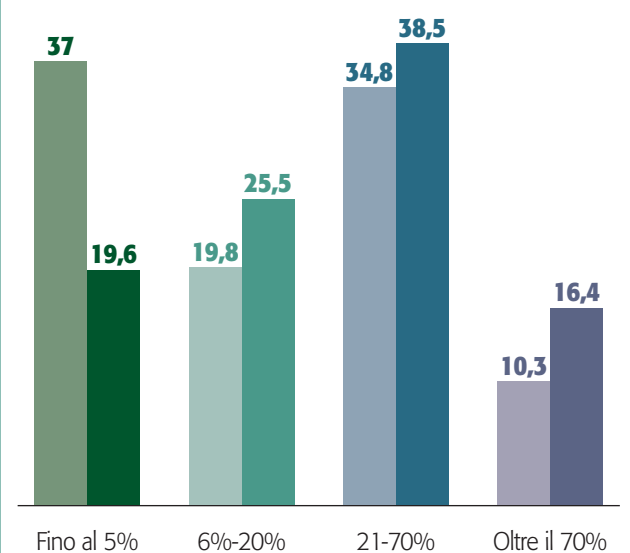
Piuttosto confortante quanto emerge dai dati sulle prospettive fino al 2018: il 41,6% delle aziende si dice positivo, il 40,8% prevede risultati 'stabili' e il 17,8% ha invece aspettative negative.

### Export

Propensione all'export (val. %)

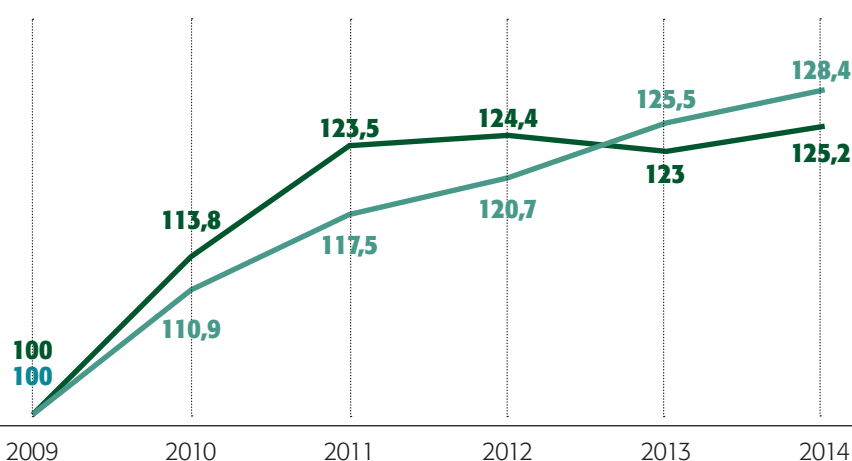


Quota di fatturato per export (val. %)



Il 56,5% delle aziende intervistate afferma di avere una forte propensione all'export. Sempre per quanto riguarda le esportazioni, l'incidenza media sul fatturato si attesta entro il 5% per il 37% dei rispondenti, tra il 6 e il 20% per il 19,8% dei rispondenti, tra il 21 e il 70% per il 34,8% dei rispondenti, e oltre il 70% per il 10,3% dei rispondenti.

### Il valore del made in Italy



A conferma di quanto espresso dai grafici sulle esportazioni, il valore dell'enogastronomia italiana nel mondo è in costante crescita dal 2009. A un ritmo superiore al totale dell'export nazionale. Mettendo a segno, anche nel primo trimestre 2015, un +34,6%.

**+34,6%**  
nel primo trimestre 2015

■ Prodotti agricoli e alimentari  
■ Totale esportazioni

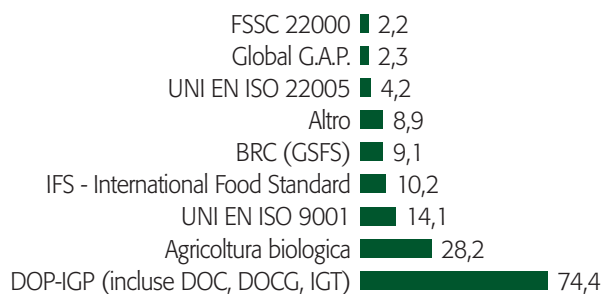


# Le certificazioni

Fonte: indagine Accredia-Censis 2015

## Il dato 2015

**Certificazioni possedute (val. %)**  
(erano possibili più risposte)



Nel settore agroalimentare, le attestazioni di conformità di Accredia possono essere rilasciate in ambito regolamentato - quindi prodotti biologici, Dop, Igp e Stg, vini e bevande spiritose - o in ambito volontario - Brc Global Standards, Ifs Food, Food Safety System Certification 22000, FamiQs, Global Gap. Il grafico mostra che nel 2015 ben il 74,7% delle aziende intervistate ha dichiarato di avere una certificazione di denominazioni d'origine. Il 28,2% ha invece indicato di essere certificato biologico, il 14,1% Uni En Iso 9001, il 10,2% Ifs e il 9,1% Brc.

## Certificazione biologica

**Variazione percentuale degli operatori per categoria (dati Sinab 2014)**

	2012	2013	Var. % '13-'12
Produttori esclusivi	40.146	41.513	3,4
Preparatori esclusivi	5.597	6.154	10
Produttori/preparatori	3.669	4.456	21,4
Importatori*	297	260	12,5
<b>Totale operatori</b>	<b>49.709</b>	<b>52.383</b>	<b>5,4</b>

\* importatori esclusivi e misti (che svolgono anche attività di produzione e preparazione)

Dal 2012 al 2013, il numero di operatori certificati in campo biologico è cresciuto del 5,4%, passando da 49.709 a 52.383. Per quanto riguarda le superfici coltivate, invece, la crescita percentuale tra il 2012 e il 2013 è stata del 12,8%, per un totale di oltre un milione e 317mila ettari di terreno coltivati a biologico.

## Certificazioni volontarie

**Siti certificati volontariamente in Italia**

Certificazione	var. 2014-2015 (%)
BRC (British Retailer Consortium) GSFS	+10,4%
IFS (International Food Standard) FOOD	+5,9%
IFS Logistics	+18,9%
IFS Broker	+28,9%
GlobalGAP	+11,2% (var. 2013-2015)
BRC/IoP (British Retailer Consortium/ Institute of Packaging)	+11,2%

Tra il 2014 e il 2015, la richiesta di alcune delle principali certificazioni volontarie (come Brc, Ifs e GlobalGap) da parte delle aziende agroalimentari italiane ha registrato incrementi a doppia cifra. Interessante sottolineare come le certificazioni volontarie rappresentino il 56% di tutte le certificazioni richieste.

## Certificazioni d'origine

**Il numero dei prodotti Dop Igp Stg (dati Mipaaf al 20/10/2015)**

Paese	Prodotti alimentari	Vini
Romania	1 • 51	
Bulgaria	5 • 54	
Regno Unito	58 • 4	
Ungheria	14 • 62	
Germania	81 • 39	
Portogallo	130 • 56	
Grecia	101 • 149	
Spagna	182 • 144	
Francia	220 • 451	
Italia	277 • 523	

Nel 2015 l'Italia, con 523 vini Dop e Igp e 277 prodotti agricoli e alimentari Dop, Igp o Stg, è il primo paese europeo per numero di prodotti a denominazione d'origine. Nel 2013 questo valore si attestava a 521 per il settore viticolo e a 252 per il comparto alimentare. Il secondo paese per numero di Dop, Igp e Stg è la Francia (220 nel comparto food e 451 nel comparto vino) e il terzo è la Spagna (182 nel food e 144 nel vino).

## Prospettive future

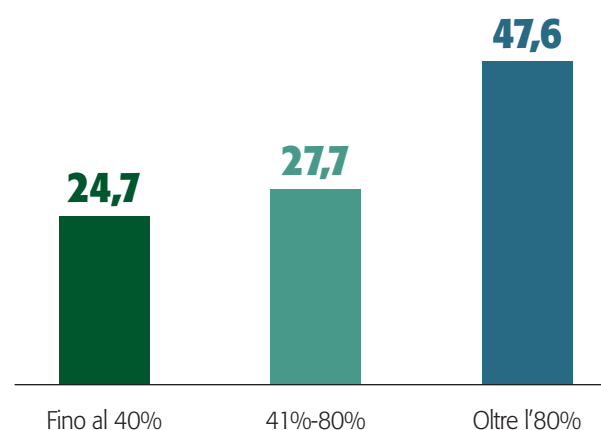
**Quali azioni la sua azienda intende intraprendere nel breve periodo per fronteggiare al meglio i mercati e la congiuntura (val. %)**



Migliorare la capacità commerciale e incrementare la presenza sul mercato globale sono stati individuati come gli obiettivi da raggiungere nel medio termine da parte della maggioranza delle aziende intervistate. Seguono la necessità di rafforzare le relazioni con i clienti, i fornitori e le altre aziende, e il desiderio di migliorare la capacità produttiva.

## Il valore della certificazione

**L'incidenza del prodotto certificato sul fatturato aziendale (val. %)**



Per circa l'80% delle aziende intervistate, l'indagine Accredia-Censis mostra che il prodotto certificato ha un'incidenza sul fatturato maggiore al 40%, con una media del 69%.

**Utilità delle certificazioni possedute (val. %)**



Per oltre l'84% del campione, il fatto di possedere la certificazione si traduce in una migliore reputazione dell'azienda stessa. Sempre l'84% ritiene che le certificazioni diano valore aggiuntivo a un prodotto. E l'80% ritiene che migliorino il controllo e la sicurezza dei prodotti stessi.

GRIGLIE IMPILABILI IN POLIPROPILENE A NORME CE

CASSETTE

TAVOLE FORATE E GRIGLIATE

**IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY**

IFT SRL VIA A.MERLI, 7 46037 RONCOFERRARO (MN) TEL. +39 0376 663667 FAX. +39 0376 664408  
WWW.IFTMANTOVA.COM INFO@IFTMANTOVA.COM



**SEALED AIR**
[www.sealedair.com](http://www.sealedair.com)
**Nome prodotto**

Sacchi sottovuoto di nuova generazione Cryovac Optidure

**Settore di applicazione**

Carni lavorate per salumeria, elaborati per gastronomia, carne fresca con osso, quarti e ottavi di grana e parmigiano.

**Descrizione e punti di forza**

I sacchi Cryovac (marchio registrato) Optidure offrono una soluzione a 360 gradi per i prodotti stagionati, pesanti, molto duri e soggetti a particolari sollecitazioni meccaniche. Si tratta di una nuova generazione di sacchi hi-tech multistrato e coestrusi, che combinano resistenza alle sollecitazioni e spessore ridotto.

Le ottime proprietà di termoretrazione sono abbinate infatti a una struttura sottile - che raggiunge livelli di protezione pari ai materiali più spessi, riducendo al contempo l'impatto ambientale - alla saldabilità attraverso le pieghe e a un sistema che garantisce

saldabilità a sacchi sovrapposti (Osb). In particolare favorisce output elevati e riduce notevolmente le perdite e i conseguenti rischi di contaminazione, anche quando la catena distributiva è lunga, e aumenta quindi le possibilità di esportazione. Un'innovazione che offre un'elevata sicurezza della confezione, maggiore produttività e automazione, oltre

a una perfetta presentabilità, attirando positivamente l'attenzione del retail. Inoltre, questa soluzione è adattabile a linee di produzione altamente automatizzate, così da raggiungere standard elevati di efficienza operativa.

**Specifiche tecniche**

I sacchi Cryovac Optidure sono disponibili in due diverse strutture per offrire la massima resistenza contro perforazioni e abrasioni. La versione Oda5005 ha uno spessore di 75 micron, mentre l'alternativa Oda7005 ha uno spessore di 95 micron.


**MARELEC FOOD TECHNOLOGIES**
[www.lazzariegquipment.com](http://www.lazzariegquipment.com)
**Nome prodotto**

Portio, porzionatrice a peso fisso

**Settore di applicazione**

Salumifici e industrie del settore carni e ittico.

**Descrizione e punti di forza**

Portio è una porzionatrice per tagliare a peso fisso carne, salumi e pesce, che può anche essere messa in linea con una selezionatrice grader. E' dotata di gripper specifici per ogni tipo di prodotto ed è completamente apribile e impermeabile per sanificazione veloce e profonda. Il software di calcolo evoluto è sviluppato interamente da Marelec e il sistema gestisce, da un pannello unico, tutta la linea produttiva, compreso selezionatrici, bilance, terminali, lettori di codici a barre. Portio è caratterizzata da un'altissima precisione - grazie alle tre telecamere a scansione laser 400 Hz in 3D che inquadrano il prodotto da tagliare - e dalla massima versatilità di funzionamento, potendo creare tagli su misura, compreso quello angolare.

**Specifiche tecniche**

Peso: 1.100 Kg. Dimensioni: 3.425 (lu) x 1.085 (la) x 1.800 (h) mm. Potenza motore: 5kW. Costruita in acciaio Aisi 304, optional in acciaio Aisi 316. Lama ad alta velocità: sino a 1.000 tagli minuto. Bilancia a densità dinamica per calcolo peso specifico di ogni singolo pezzo da porzionare a peso fisso. Lanciatori per separare le fette porzionate una a una. Nastri espulsori per eliminazione automatica testa e coda del prodotto. Connessione ethernet per assistenza remota inclusa come standard.



XXXII

# Il rivestimento igienico-antimuffa per pareti e soffitti che fa la differenza:

## \* GLASBORD®


**\*GLASBORD\***

Laminato FRP rinforzato con fibra di vetro e finitura protettiva *surfaseal®*, un trattamento superficiale brevettato. Il prodotto presenta un'alta stabilità dimensionale mantenendo inalterata la sua brillantezza nel tempo. Risulta molto resistente agli urti, alle aggressioni di agenti chimici e corrosivi, alle muffe, all'umidità e alla penetrazione delle macchie, non promuovendo la crescita batterica. La superficie liscia e non porosa nel test Kamlite di pulibilità ha dato un risultato fino a 10 volte superiore ad un comune pannello in FRP. Questo prodotto risponde ai requisiti USDA/FSIS e può anche essere autoestingente qualora ci fosse la necessità di avere un prodotto resistente al fuoco in classe 1.

**FERBOX**  
50° Anniversario 1964-2014

**Prodotti e soluzioni per il freddo**
*\*Se pensi differente, pensi a FERBOX.\**

 FERBOX - Legnano (Mi), via Toscana 4 - Tel. +39.0331.407100 - Fax +39.0331.411737  
info@ferbox.eu www.ferbox.eu

legnaneipubblicita.it

**SIRAP GEMA**
[www.sirapgroup.com](http://www.sirapgroup.com)
**Nome prodotto**

Sate-T-Fresh

**Settori di applicazione**

Carne, gastronomia, caseario, ittico, frutta, verdura, pasticceria, snack.

**Descrizione e punti di forza del prodotto**

Sistema Tamper Evident con guarnizione per una chiusura ermetica anti manomissione. Design esclusivo che valorizza l'esposizione sullo scaffale. Sicurezza, flessibilità e freschezza su tutta la linea.

**Specifiche tecniche**

Contenitori rettangolari, ovali e rotondi con diverse dimensioni, con e senza forchetta.


**GLOBALTE**
[www.globalte.it](http://www.globalte.it)
**Nome prodotto**

Tray

**Settore di applicazione**

Laboratori alimentari e punti vendita.

**Descrizione e punti di forza del prodotto**

Vassoi made in Italy per alimenti, realizzati con materiale plastico ultra resistente. Garantiscono un'ottima presa, una pulizia perfetta e un alto grado di resistenza agli urti. Sono venduti singolarmente o in kit con elementi componibili che facilitano gli operatori nell'utilizzo degli spazi o nella disposizione sui banconi. Design e funzionalità si sommano alla resistenza dei materiali. Le guide rinforzate sul fondo dei vassoi, infatti, forniscono una maggiore robustezza e aiutano anche la corretta circolazione dell'aria per un'asciugatura più rapida, evitando che i prodotti restino a diretto contatto con la superficie frigo.

**Specifiche tecniche**

I vassoi sono disponibili in otto colori e cinque formati con altezze diverse. I materiali utilizzati sono: Ps, Vedril, Metacrilato (per la raccolta differenziata, nell'ordine: Rc, Abs, Pmma).





**ATS PACKAGING**[www.ats-pack.com](http://www.ats-pack.com)**Nome prodotto**

Vaschette alimentari in polipropilene a iniezione

**Settore di applicazione**

Adatte a tutte le categorie di prodotti alimentari.

**Descrizione**

Contenitori in plastica a iniezione (polipropilene di prima scelta), con certificazioni per uso alimentare: Brc/Iop, Iso 9001 e Haccp.

**Punti di forza**

Capacità produttiva, certificazioni e referenze aziendali. Ampiezza catalogo prodotti. Qualità del servizio offerto e celerità delle tempistiche di consegna in Italia e all'estero. Personalizzazione: possibilità di scegliere tra colorazioni standard (bianco, nero, trasparente), oppure tra un'ampia gamma colori per rendere unico il prodotto. Decorazioni grafiche: etichettatura Iml, applicazione sleeve e stampe offset. Temperature di esercizio (min./max.): -30° C / +120° C. Performance: tutti i prodotti Ats sono adatti al confezionamento in atmosfera modificata (Atm), alla sterilizzazione e alla pastorizzazione.

**Specifiche tecniche**

Ampia scelta di articoli standard e personalizzati. Gamma 1/2 gastro: 320 x 260 mm, altezze disponibili: 40, 50, 60, 80, 95 mm. Gamma 1/4 gastro: 260 x 160 mm, altezze disponibili: 40, 50, 70, 95 mm. I prodotti Ats possono anche essere personalizzati mediante applicazione di grafiche offset, sleeve o etichettatura Iml.

**ALISTAR INFORMATICA**[www.alistar.it](http://www.alistar.it)**Nome prodotto**

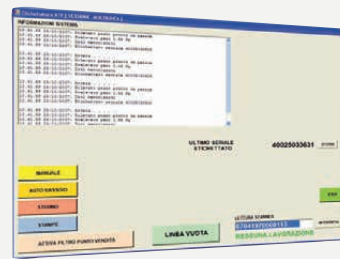
Ali.web

**Settore di applicazione**

Il gestionale Ali.web è stato ideato e realizzato appositamente per il settore agro-alimentare.

**Descrizione e punti di forza del prodotto**

Ali.web è un potente e moderno sistema Erp integrato, di produzione Alistar Informatica, costruito in modo modulare, per consentire la gestione delle diverse aree aziendali, studiato specificatamente per le industrie alimentari: prosciuttifici e salumifici, industrie di lavorazione e trasformazione carne, lavorazione pesce, lavorazione ortofrutticoli, pastifici, industrie conserviere, industrie casearie. Ideato per gestire acquisti, magazzino, produzione, vendita, amministrazione e contabilità. Permette un incremento del dialogo e una maggiore fluidità integrativa tra i reparti di amministrazione e quelli produttivi, oltre a un maggiore controllo dei costi. Per ogni programma sono previste ricerche alfabetiche dei dati codificati sia tabellari che anagrafici. Altro vantaggio è la gestione in toto, da parte di Alistar, di tutte le applicazioni, gestionali e di automazione, oltre alla fornitura della consulenza, maturata dall'esperienza



in ambito alimentare, che va ad accompagnare la fornitura del progetto completo (software e hardware specifico a corredo). L'adozione del sistema non richiede particolari conoscenze di tipo informatico.

**Specifiche tecniche**

Verticale: il software gestionale, così come gli applicativi di fabbrica, sono studiati solo ed esclusivamente per il settore agro-alimentare. Web-based: grazie all'interfaccia in pieno stile web, questo potente Erp è stato studiato per essere utilizzato attraverso il tradizionale browser che si usa per navigare su internet. Integrato: grazie all'utilizzo di un unico database, è possibile centralizzare tutti i dati, riducendo al minimo errori di trascrizione. Modulare: è possibile selezionare uno o più moduli d'interesse e integrarli successivamente con altri moduli; la maggior parte dei moduli Ali.web è studiata per essere combinata con altri sistemi Ali.web o con sistemi gestionali già e presenti. Gestione in tutti i moduli della doppia unità di misura (es. pezzi e peso), con valori indipendenti tra loro. Personalizzazione articolo ed etichette su misura. Collegamento al mondo e-commerce. Collegamento a software di Business Intelligence.

**ARMANNI CARRELLI ELEVATORI**[www.armanni.com](http://www.armanni.com)**Nome prodotto**

Delta E CP inox girafusti

**Settore di applicazione**

Carrello elevatore contrappesato, progettato per tutti gli ambienti del settore alimentare.

**Descrizione e punti di forza del prodotto**

Armanni offre una gamma completa di carrelli elevatori progettati specificatamente per il settore alimentare. In particolare, Delta E CP è un elevatore contrappesato inox girafusti frontale. Il transpallet illustrato è stato accuratamente realizzato per la presa, la movimentazione e lo svuotamento 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 e rulli: in materiale antitraccia. Versioni: girafusti frontale a comando idraulico.

**IMPIANTI CONDIZIONAMENTO SALUMIFICI**[www.icscond.it](http://www.icscond.it)**Nome prodotto**

AS100/A

**Settore di applicazione**

Salumifici.

**Descrizione e punti di forza del prodotto**

AS100/A è l'unico armadio per asciugamento e stagionatura dei salumi funzionante con un impianto di deumidificazione e raffreddamento di tipo statico, che riduce drasticamente il pericolo di incrostazioni e di eccessive disidratazioni dei prodotti da trattare. Questa tecnologia consente una grande versatilità di funzionamento, come l'asciugatura a freddo per produrre salumi al naturale oppure l'asciugatura di tipo convenzionale, innovativa e sperimentale. Tramite il grande display touch screen a colori da 7" è possibile impostare e controllare tutti i parametri di funzionamento. Dotato di una grafica chiara e intuitiva, permette di visualizzare i grafici di tutte le grandezze desiderate (temperatura, umidità, altri), i programmi impostati, gli allarmi e può essere controllato da remoto via Pc o tablet. Dotato di porta Usb da cui è possibile scaricare tutti i dati sul Pc per effettuare le analisi desiderate.

**Specifiche tecniche**

Dimensioni: 1.400 x 800 x 2.030 mm. Assorbimento kw 1,3 a V. 220. Capienza fino a 100 Kg. Completano la dotazione 20 aste porta-salumi in acciaio inox.

**Condividiamo il successo!**

Visitateci ad  
**IFFA**  
Hall 11.1  
Stand A 71

**La cura dei nostri clienti prima di tutto!**

Il taglio dei prodotti alimentari è la nostra **passione**, l'obiettivo è di raggiungerlo con le migliori e più **avanzate tecnologie**. La vostra soddisfazione è il nostro successo. Cubettato, porzionato, affettato: elaboriamo per voi la miglior soluzione.

**Vi aspettiamo quindi per vincere insieme!**

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

Passion for Food Cutting







# CIBUSTEC

Salone delle Tecnologie per l'Industria Alimentare

*The Real Taste of Food Processing & Packaging*



**25-28 OTTOBRE 2016**  
**PARMA - ITALIA**

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

  
**FIERE di PARMA**

  
FEDERALIMENTARE  
Servizi s.r.l.

  
CARIPARMA  
CRÉDIT AGRICOLE  
Banca Ufficiale Fiere di Parma



# ...D RELIABILITY SINCE 1962



## ...e worldwide

### IFFA

FRANKFURT  
07-12 MAY 2016  
HALL 9 STAND E60

AIR CONDITIONING FOR  
PROCESSING AREAS

FERMENTING, DRYING AND  
SMOOKING ROOMS FOR SALAMI  
AND PROSCIUTTO

OVENS FOR MORTADELLE  
AND HAM

REFRIGERATION SYSTEMS  
FOR THE FOOD INDUSTRY

ENERGY  
SAVING

## FRIGOMECCANICA

STUDIO GUIDOTTI

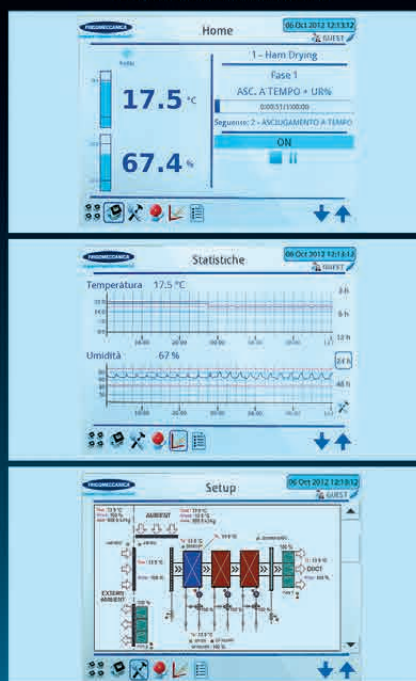




# FRIGOMECCANICA

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

SW DATA ACQUISITION FROM  
THE MICROPROCESSORS



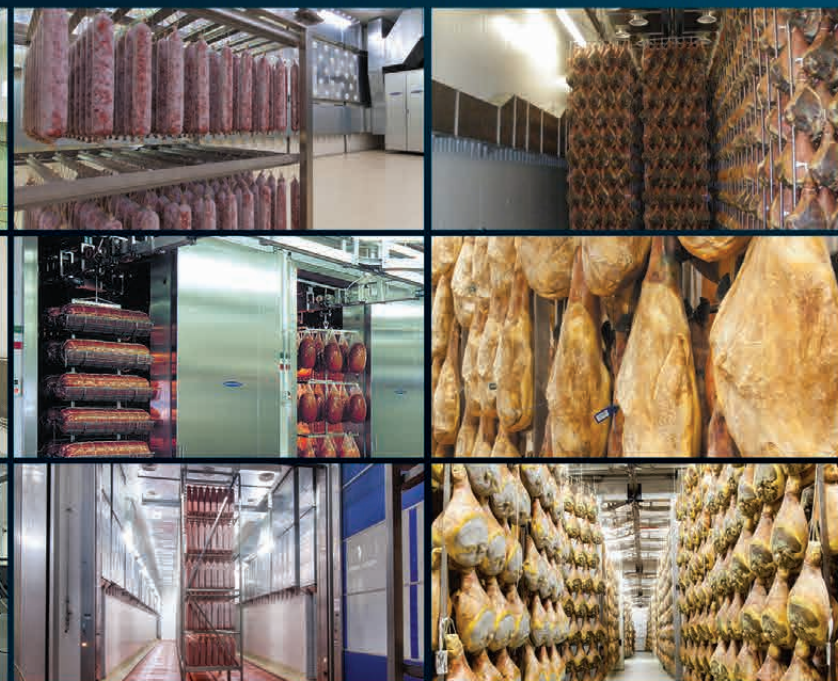
REFRIGERATION SYSTEMS  
FOR THE FOOD INDUSTRY



CLEAN ROOMS  
AIR CONDITIONING FOR PROCESSING AREAS



OVENS FOR MORTADELLE AND HAM  
FERMENTING, DRYING AND SMOKING ROOMS FOR SALAMI AND PROSCIUTTO



THE IDEAL PARTNER  
TO GET GREAT PRODUCTS



FRIGOMECCANICA S.p.A. Via Provinciale 19 - 43038 - SALA BAGANZA (PR) Italy  
Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 0521 834070  
[info@frigomeccanica.it](mailto:info@frigomeccanica.it) - [www.frigomeccanica.it](http://www.frigomeccanica.it)