



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 10 - NUMERO 1 - GENNAIO 2017
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON

Stoviglie in plastica, giusto metterle fuori legge?



Approvata, in Francia, la norma che vieta produzione e commercializzazione di piatti e bicchieri monouso non biodegradabili. L'associazione italiana Pro.mo pubblica uno studio che spargia le carte: "Se si tiene conto dell'intero ciclo produttivo, bio polimeri e cellulosa inquinano di più".



alle pagine XII e XIII

IL CONVEGNO

a pagina V

Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.



FIERE & MANIFESTAZIONI

a pagina X

Motori accesi: il 2017 è appena cominciato



Una nuova stagione di eventi internazionali sta per iniziare. E le aziende fornitrici di soluzioni per il processing e packaging si preparano a esibire il meglio della loro produzione ai quattro angoli del mondo. Ecco alcuni dei principali appuntamenti che vedranno impegnati i maggiori player del comparto nei prossimi 12 mesi.

L'INDAGINE

Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016



Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

alle pagine VI e VII

PRIMO PIANO

Il paradosso del packaging

Da male inevitabile a strumento indispensabile nella lotta allo spreco. Il futuro del comparto al centro di un convegno promosso dalla Camera di Commercio di Pavia, lo scorso 5 dicembre.



alle pagine VIII e IX

SCENARI

a pagina XIV

Brasile: nuove regole per l'export delle macchine

Un mercato promettente ma anche fortemente protezionistico. Regolamentato da una serie di prescrizioni tecniche e normative di conformità. Le ultime novità in un convegno promosso da Ucima lo scorso novembre.



Pronti a ripartire senza indugi

Come sarà questo 2017? Sarà possibile imboccare con decisione la strada della ripresa economica, sostenuta e omogenea, nella cosiddetta Eurozona? O invece (a partire dall'Italia) l'andamento continuerà a essere altalenante e poco incisivo? Il tema ricorre inevitabilmente all'inizio di una nuova stagione del business e, come spesso accade, stilare previsioni è un esercizio davvero complicato.

In generale, i prossimi mesi sullo scacchiere continentale non si annunciano facili, dal momento che ci sono le principali cancellerie da rinnovare: infatti, Italia (a quanto pare), Francia (ad aprile il primo turno) e Germania (tra fine estate e inizio autunno) andranno alle urne. Per quanto sia noto che quando si entra nella fase elettorale l'incertezza comincia a fare capolino, appare sterile rifugiarsi soltanto in questo ragionamento per cercare alibi. E' meglio, piuttosto, restare sui dati che contano e ripartire dalle cose buone e importanti incasellate recentemente.

L'industria italiana del meccano alimentare – intesa nella sua accezione più ampia – ha dimostrato di avere capacità e risorse per imporsi sempre più sulla scena internazionale. Ed è proprio qui – per quanto il nostro mercato interno abbia sempre peso e rilevanza e dove l'indicatore della fiducia dei consumatori è dato in rialzo per il 2017 – che si gioca la vera partita. Una sfida cominciata ormai da tempo e che ha visto, anche sul versante tecnologico, i portabandiera del 'made in Italy' dimostrare di saper giocare e vincere. In tal senso, è fondamentale, ad esempio, valorizzare le opportunità che si schiudono grazie al piano Industria 4.0 varato dal governo e fortemente voluto dal ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda. Un chiaro impulso ai progetti di ricerca e sviluppo che costituiscono la chiave per competere in maniera qualificata nel mercato globalizzato. I processi, i sistemi, le apparecchiature, gli impianti firmati dall'industria italiana – come certificato sia all'Iffa di Francoforte, sia a Cibus Tec di Parma nel 2016 – godono di ottima nomea. E nel 2017 ci sarà modo di ribadirlo grazie – in particolare – a due importanti rassegne fieristiche che emergono in un panorama sempre più articolato.

Il primo snodo strategico per l'industria del packaging alimentare è rappresentato da Interpack, che andrà in scena a Düsseldorf dal 4 al 10 maggio, un evento che costituisce il punto di riferimento e torna sulla ribalta dopo il successo di tre anni fa, quando ha chiamato a raccolta (in un quartiere fieristico totalmente esaurito nei suoi 19 padiglioni) circa 2.700 espositori e 175mila visitatori. Non solo. La nuova manifestazione 'Components for processing and packaging' – dopo il debutto del 2014 - troverà proseguimento con un concetto rielaborato e una posizione centrale. Ed è anche in previsione la riproposta dell'Innovationparc Packaging accentrato sul tema Save Food.

Una conferma arriverà poi da Gulfood Manufacturing, in agenda a Dubai dal 31 ottobre al 2 novembre, reduce dall'edizione 2016 che ha registrato la presenza di quasi 30mila visitatori provenienti da 158 Paesi, a fronte di oltre 1.400 espositori dislocati su una superficie di 60mila metri quadrati.

Intorno a questi due pilastri del sistema fieristico, che rappresentano le vetrine ideali, ruota un mondo che cambia velocemente. E che non può permettersi di rallentare. Chiede soltanto di ripartire senza indugi e con una sana dose di ottimismo.

Riccardo Colletti



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 X - numero 1
gennaio 2017
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 10 gennaio 2017

Darfresh on Tray, di Sealed Air, tra i vincitori della WorldStar Competition



Sealed Air Corporation ha chiuso in bellezza il 2016, con due riconoscimenti internazionali. Il sistema di confezionamento sottovuoto Darfresh on Tray – progettato per aderire alla perfezione al profilo dei tagli di carne fresca, migliorando conservazione e sicurezza alimentare – ha infatti vinto agli Obal Roku Award 2016 della Repubblica Ceca, nelle categorie Food e Save Food. Questa vittoria a livello nazionale ha consentito al sistema Darfresh on Tray di accedere all'annuale manifestazione internazionale WorldStar Competition, organizzata dalla World packaging organisation (Wpo) e riconosciuta tra le più importanti del settore. In questa competizione, che ha visto la partecipazione di 292 progetti di packaging inviati da 35 Paesi, Sealed Air si è aggiudicata una WorldStar nella categoria Food. "E' un riconoscimento davvero prestigioso. Il concorso attira la partecipazione di prodotti innovativi da tutto il mondo e il giudizio finale è emesso dai massimi esperti del settore", spiega Jonathon Durnford, vice presidente Emea del confezionamento alimentare divisione Sealed Air Food Care. "Il successo di Darfresh on Tray testimonia le straordinarie prestazioni della sua esclusiva confezione skin che si adatta al prodotto come una seconda pelle".

Acmi cresce del 40% in un anno



Acmi bottling&packaging system, azienda di impiantistica alimentare, ha appena inaugurato un nuovo stabilimento a Rubbiano (Pr), a pochi chilometri dal quartier generale di Fornovo di Tarò. L'azienda ha chiuso il 2016 con un incremento del fatturato del 40%, passato da 46 a 100 milioni di euro in soli tre anni. L'export è pari al 95% e tra i clienti ci sono nomi illustri quali Coca Cola, Nestlé, Refresco e Pepsi. Attualmente l'azienda ha 340 dipendenti e ne serviranno altri 60 per il nuovo stabilimento, dove verranno prodotte fardellatrici, manigliatrici e sleeveratrici. Giacomo Magri, presidente e fondatore dell'azienda, ha valutato e infine scartato l'opportunità di aprire una fabbrica in Messico, dove ha sede uno dei suoi principali clienti. "Conti alla mano", precisa il presidente a *Il Sole 24 Ore*, "la convenienza a delocalizzare non c'è: le risorse umane, le competenze e le filiere di fornitori che abbiamo qui non si trovano altrove e me lo conferma il ritorno di colleghi imprenditori meccanici che avevano tentato di produrre in Slovenia e Romania e hanno fatto dietrofront".

Host: rinnovato accordo tra Federazione Anima e Fieramilano



Si rinnova l'accordo di collaborazione tra Federazione Anima e Fieramilano per le prossime quattro edizioni di Host, il salone internazionale dedicato a tecnologie, design e servizi per il settore equipment, coffee e food. Un evento strategico per le aziende aderenti ad Anima, la federazione delle associazioni nazionali dell'industria meccanica varia e affine, che prenderanno parte alla 40esima edizione della kermesse, in programma dal 20 al 24 ottobre 2017 nel polo fieristico di Fieramilano-Rho. Con 1.300 espositori che hanno già confermato la loro presenza. "In un momento congiunturale come quello attuale, dove la geopolitica condiziona molte scelte imprenditoriali, è fondamentale 'fare sistema', ossia sfruttare le piattaforme veramente internazionali, come notoriamente è Host", sottolinea Alberto Caprari, presidente Anima.

Andrea Gentile nominato presidente di Assologistica

Andrea Gentile è il nuovo presidente di Assologistica, associazione nazionale degli operatori specializzati in logistica in conto terzi. Residente a Ravenna, 55 anni, Gentile è dal 1997 direttore generale di Docks Cereali, società che possiede e gestisce il più grande terminal del Mediterraneo per stoccaggio e movimentazione

di cereali, sfarinati e materie prime per la produzione di mangimi per conto terzi. "La forza di Assologistica" afferma il neopresidente, "sta nella multirappresentanza, ovvero nella sua capacità di rappresentare tutte le 'anime' del processo logistico. Un'associazione che rappresenti solo una parte della logistica credo sia oggi anacronistica".



Andrea Gentile



Sei proprio un salame!

Per essere un salame che si rispetti non basta quello che c'è dentro. La qualità si deve «sentire» ma anche vedere! Ecco perché **ITASYSTEM** è la soluzione migliore per sigillare i vostri prodotti: salami, prosciutti, mortadelle, bresaole e qualsiasi altro salume.

Se **ITASYSTEM** è il leader in Europa per l'etichettatura alimentare una ragione ci sarà! Anzi ce ne sono molte: dal 1982 **ITASYSTEM** offre stampa, etichettatura e rintracciabilità, progettando e producendo nel proprio stabilimento di Brescia etichette speciali e sigilli per ogni settore merceologico.

ITASYSTEM è titolare esclusivo di Brevetti Internazionali grazie ai quali le soluzioni proposte alle aziende risultano sicure, garantite e inalterabili. Per questo chi non sigilla con **ITASYSTEM** è proprio un salame... perché con **ITASYSTEM** la qualità è ancora più evidente!

LILLOSIGILLO

Il sigillo di garanzia inviolabile per la tracciabilità, il marketing e la garanzia del consumatore

OPLÀ

Etichetta in materiale plastico certificato, da applicare alla corda dei prodotti per un veloce e pratico utilizzo.

ARROW TAG

Per l'identificazione e la pubblicità della carne e del pesce.

LILLOCLIP

La clip in plastica per la chiusura inviolabile dei sacchetti.

ITASYSTEM
SINCE 1982

è certificata:



Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta. Il marchio della gestione forestale responsabile. FSC® C104123



Azienda certificata ISO 22000 e ISO 9001

Certificati Bureau Veritas IT235967 - IT235953

Via G. di Vittorio 7
25125 Brescia - Italy
T +39 030 268 10 58
F +39 030 268 21 26

info@itasrl.com
www.itasystem.com

Macchine per il packaging: il giro d'affari dovrebbe superare i 6,3 miliardi di euro nel 2016

Secondo i dati pre-consuntivi raccolti dal Centro studi Ucima, l'Associazione nazionale dei costruttori di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio, nel 2016 il giro d'affari del comparto dovrebbe superare i 6.300 milioni di euro, contro i 6.197 milioni di fine 2015, in crescita del 2% circa, fa sapere l'associazione in un comunicato.

Determinanti, per il conseguimento di questo risultato, le ottime performance sul mercato italiano, che ha fatto registrare una crescita del +10,4%, a 1.194 milioni di euro. Nei 12 mesi passati si è pertanto rafforzato il trend positivo in corso dal 2015, quando il fatturato realizzato sul mercato domestico era cresciuto del 2%. "Siamo molto soddisfatti dell'andamento del mercato italiano, che rimane per tutte le aziende un'importante palestra per testare le più avanzate tecnologie sviluppate", dichiara il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "Siamo inoltre fiduciosi che questo trend positivo possa continuare anche il prossimo anno grazie alle agevolazioni previste nel Piano Industry 4.0 varato dal governo e dal ministro Calenda che



Enrico Aureli

ha confermato, ancora una volta, la sua attenzione verso il vero manifatturiero italiano". Meno brillanti i risultati delle vendite oltreconfine, che restano stabili (-0,1% sul 2015), a 4.997 milioni di euro. A incidere negativamente, i rallentamenti in atto in tre importanti regioni: Medio Oriente, Asia ed Est Europa. Secondo gli ultimi dati disaggregati disponibili e relativi ai primi nove mesi dell'anno, infatti, la macro regione Medio Oriente e Asia ha fatto registrare un calo del -7,6% mentre in Est Europa la contrazione è stata del -4,5%. In particolare, tali risultati sono attribuibili alle crisi socio-economiche in atto in alcuni importanti mercati di sbocco: Turchia (-19,6%), Cina (-47,2%), Algeria (-18,3%), Arabia Saudita (-11,5%). Ancora in stallo anche il mercato brasiliano, che crolla di un ulteriore -38,5%. Positivo, al contrario, l'andamento in altri importanti mercati che sembrano aver superato il difficile momento congiunturale: le performance migliori spettano a Indonesia (+23,8%) ed Egitto (+15,2%). Da record anche l'andamento del Messico: +35% sui primi nove mesi del 2015.

Tetra Pak multata dall'Antitrust cinese per abuso di posizione dominante

Il governo cinese ha condannato Tetra Pak, colosso svedese del packaging, a pagare una multa di 668 milioni di yuan (equivalenti a circa 90 milioni di euro) per abuso di posizione dominante relativo ad alcune attività svolte tra il 2009 e il 2013. In particolare, la multinazionale svedese sarebbe stata accusata di aver infranto le leggi anti monopolio in vigore nel Paese per incentivare l'acquisto dei propri prodotti e servizi, oltre a fare pressioni sui propri fornitori affinché non vendessero le materie prime ai competitor. "Siamo molto delusi di questa decisione, ma abbiamo deciso di accettarla e non presentare ricorso", ha fatto sapere l'azienda, spiegando anche che dopo l'introduzione della legge anti monopolio in Cina, nel 2008, Tetra Pak era convinta di aver adeguato "con successo" le sue pratiche alle nuove disposizioni.



Ucimu: attesa crescita per il 2017. Bene produttività e consumi

Produzione in crescita del 4%, consumo a +6,9%, consegne sul mercato interno a +7,5% e sul mercato estero a +1,7% rispetto all'anno che si sta per concludere. Sono queste le stime di crescita per il 2017 comunicate da Massimo Carboniero, presidente di Ucimu, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot, automazione e di prodotti ausiliari. Previsioni che, in sede di consuntivo, a dicembre 2017, l'associazione di categoria spera di vedere in ulteriore rialzo. Complice l'implementazione del piano Industria 4.0 inserito nella Legge di Stabilità 2017, che metterà in campo una serie di incentivi volti proprio a sostenere lo sviluppo del comparto. Una sfida che coinvolgerà in primis le aziende costruttrici di macchine utensili che, secondo Carboniero, "dovranno attivarsi per interpretare al meglio le nuove esigenze dei clienti prevedendo un upgrade delle tecnologie fornite per assicurare l'interconnessione".

CSB-System eletto 'Sistema Erp dell'anno' dagli esperti del Center for enterprise research



Lo scorso 5 ottobre, il comitato di esperti del Center for enterprise research (Cer) dell'università di Potsdam ha eletto il software di settore del gruppo CSB-System vincitore del premio 'Sistema Erp dell'anno 2016' nella categoria 'cibo e nutrizione'. "Con le sue soluzioni, CSB-System assume il ruolo di pioniere nel settore dell'Industria 4.0 e mostra come apparirà il futuro digitale nella lavorazione degli alimenti", commenta Norbert Gronau, presidente della giuria. "Il premio garantisce la nostra competenza quasi quarantennale nel settore alimentare", sottolinea Peter Schimitzek, presidente della CSB-System. "Mostra inoltre che con le nostre innovazioni relative alla Smart food factory, come ad esempio l'offerta Cloud, le soluzioni per l'automazione e il riconoscimento automatico delle immagini, stiamo percorrendo la giusta strada". Per la CSB-System, questo riconoscimento rappresenta il secondo premio vinto nel 2016: in maggio l'azienda ha infatti ricevuto il 'Fleischerei Technik Award' nella categoria automazione per CSB-Vision, la sua soluzione per il riconoscimento automatico delle immagini.

Il Gruppo svizzero SGS rileva quota di maggioranza in C-Labs



Il Gruppo ginevrino SGS (Société Générale de Surveillance), leader mondiale nel campo delle ispezioni, verifiche, analisi e certificazioni, ha comunicato lo scorso 19 dicembre di aver assunto una partecipazione di maggioranza nella C-Labs di Chiasso. Fondata nel 2016, la start-up è specializzata nell'industria 4.0, vale a dire le nuove tecnologie applicate al settore industriale. In particolare la C-Labs, con il sostegno dell'Istituto Dalle Molle di studi sull'intelligenza artificiale, ha sviluppato nuove tecnologie per favorire l'apprendimento da parte delle macchine che vengono impiegate nei controlli sui prodotti alimentari.

Adesioni in crescita per Meat-Tech 2018 (Fiera Milano, 29 maggio - 1° giugno)

Cresce il numero di espositori che prenderanno parte a Meat-Tech 2018, l'unica fiera italiana dedicata al processing e packaging dell'industria della carne. La manifestazione, in scena dal 29 maggio al 1° giugno 2018 nei padiglioni di Fiera Milano, è organizzata dall'ente fiera in collaborazione con Ucima, l'Unione dei costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio. Una fiera che si conferma punto di riferimento per il settore, valorizzata dalla contemporaneità con Ipack-Ima e dall'inserimento all'interno del grande progetto di filiera 'The Innovation Alliance', che consentirà alle aziende di presentare le proprie specificità ai numerosi operatori (quasi 80mila nel 2015) che visiteranno l'evento. In base ai dati contenuti nell'Agricultural Outlook 2016-2025 della Oecd-Fao, nel 2025 la produzione mondiale di carne è prevista in crescita del 16% rispetto al periodo 2013-15, trainata dalla domanda di carne di pollame. Un'opportunità interessante per tutti i produttori di macchine per la lavorazione delle carni.



Ccl Industries rileva la britannica Innovia per 810 milioni di euro



Il gruppo canadese Ccl Industries, attivo nei settori packaging ed etichettatura, ha reso noto di aver raggiunto un accordo per l'acquisizione della britannica Innovia Group per 1,13 miliardi di dollari canadesi (equivalenti a 810 milioni di euro). Innovia è specializzata nella produzione di pellicole polimeriche e substrati per banconote. Il filmatore britannico, con sede a Wigton, possiede cinque impianti produttivi in Europa, Australia e Messico. Quotato alla borsa di Toronto, Ccl è uno dei principali produttori mondiali di etichette e soluzioni di imballaggio con 156 impianti produttivi in 35 Paesi. La chiusura dell'operazione è prevista nel primo trimestre 2017.

Siglata partnership distributiva tra Treofan e Chromos



Il produttore tedesco di film in polipropilene biorientato (Bopp) Treofan e il distributore elvetico di soluzioni per l'imballaggio Chromos hanno siglato un accordo per la commercializzazione di packaging flessibili ed etichette in Svizzera e Austria. L'accordo consentirà alle due aziende di offrire uno spettro ancora più ampio di soluzioni a base di film Bopp e multistrato, oltre a permettere a Treofan di ampliare la propria presenza in entrambi i mercati.

Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.

Ha avuto luogo lo scorso 2 dicembre a Milano, presso la Fondazione Corriere della Sera, il convegno organizzato da Messe Frankfurt Italia e intitolato 'Cultura 4.0 - Storie di automazione e non solo'. Il primo di una serie di momenti di confronto volti a promuovere la diffusione di una cultura 4.0 su tutto il territorio nazionale. Nonché l'occasione, per l'ente fiera, di presentare gli eventi in programma per il 2017. Primo fra tutti Sps Ipc Drives, manifestazione di riferimento per il settore dell'automazione industriale, la cui settima edizione andrà in scena alle Fiere di Parma dal 23 al 25 maggio.

Il convegno ha rappresentato un importante momento di confronto su alcuni dei temi più attuali nel campo dell'automazione industriale. A cominciare dalla tanto chiacchierata industria 4.0: opportunità e sfida al tempo stesso per le pmi italiane, che a partire dal 2017, grazie ai nuovi strumenti messi in campo dal ministero dello Sviluppo economico con il Piano Industria 4.0, potranno dotarsi di macchine 'intelligenti' e capaci di annullare ogni rigida distinzione tra comparti produttivi. Una grande occasione per tutte le piccole e medie imprese che costituiscono il tessuto industriale del Bel Paese, e che potranno così sperare di accrescere la propria competitività nei confronti dei competitor internazionali.

Tutto pronto per Sps Ipc Drives 2017

"Per il nostro gruppo il 2016 è stato un anno molto positivo che giunge dopo anni di risultati record, confermando la nostra leadership nel panorama fieristico mondiale", sottolinea Donald Wich, amministratore delegato di Messe Frankfurt Italia. "Una crescita evidente soprattutto nel settore dell'automazione industriale, e in particolar modo qui in Italia, grazie al Sps Ipc Drives, che promette di confermarsi il nostro evento di punta anche nell'edizione 2017". Lo scorso anno, infatti, il numero di visitatori che hanno preso parte alla manifestazione è cresciuto di ben il 22% e quello degli espositori dell'11%.

Nel corso della conferenza stampa il quartiere fieristico e i nuovi padiglioni espositivi sono stati presentati da Francesca Selva, vice presidente marketing & events per l'ente fiera: "In linea con il trend di crescita del comparto dell'automazione e dell'interesse da parte dell'industria manifatturiera per l'evento, l'edizione 2017 si presentere-



rà con un nuovo layout espositivo su quattro padiglioni espositivi. La nuova organizzazione consentirà di rendere più coinvolgente la fruizione dell'esposizione, garantendo ai visitatori due accessi al quartiere fieristico e bilanciando i flussi di visite agli stand fin dalle prime ore delle giornate di visita".

Confermato il progetto 'Know how 4.0' che metterà in mostra le demo funzionanti di applicazioni 4.0 delle aziende che aderiscono al progetto. Nella stessa area, il Digital innovation hub (Dih) - iniziativa sostenuta dalla Commissione Europea per portare innovazione nelle aziende e supportare le pmi nella digitalizzazione dei processi operativi - potranno fare mentoring e coaching gratuito alle aziende desiderose di conoscere le ultime novità in campo tecnologico e digitale.

SAVE THE DATE

Sps Ipc Drives

(Parma, 23-25 maggio)

E2FORUM

(Milano, giugno)

FORUM MECCATRONICA

(Ancona, 28 settembre)

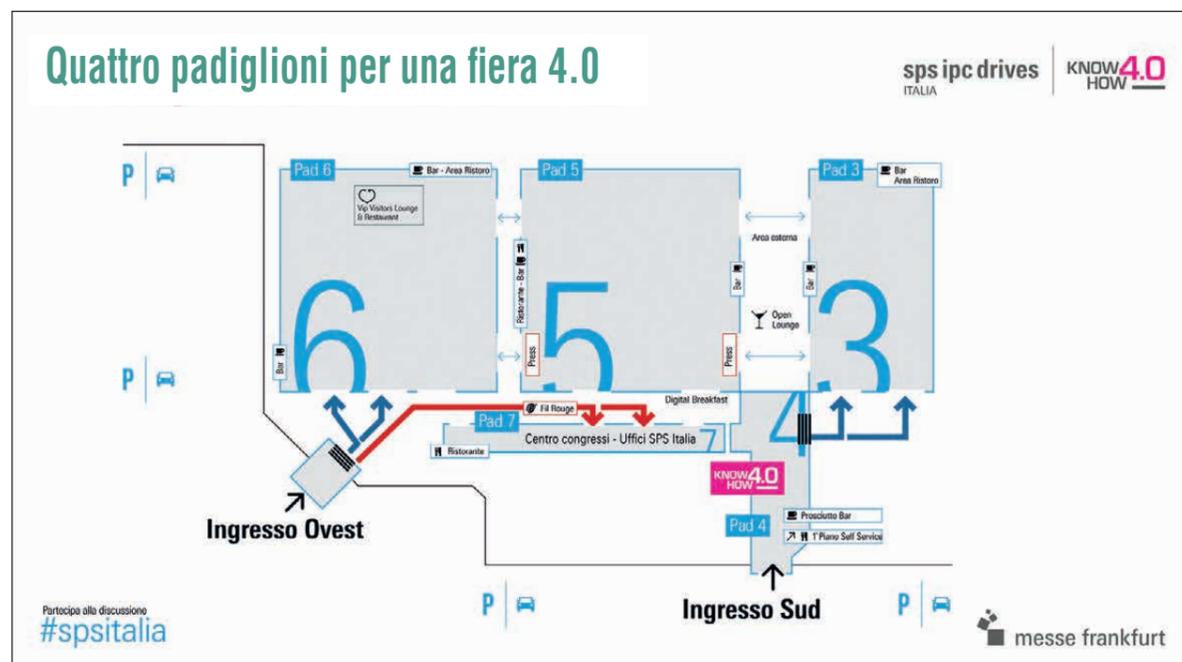
FORUM TELECONTROLLO

(Verona, ottobre)

I partner 4.0

A portare la propria testimonianza, nel corso del convegno, sono stati alcuni esperti del settore e partner di Messe Frankfurt, a cominciare da Marco Vecchio, segretario generale di Anie Automazione, Giuliano Busetto, neopresidente di Anie Federazione, Domenico di Monte, presidente Assofluid, Roberto Zappa, presidente Assoascensori, Giambattista Grusso del Politecnico di Milano, Gabriele Carcagno di PwC e il comitato scientifico Sps Italia rappresentato per l'occasione da Maurizio Mangiarotti di Johnson&Johnson. "La collaborazione tra Anie Automazione e Messe Frankfurt Italia, iniziata sette anni fa con la Fiera Sps di Parma, si è poi evoluta e strutturata con la gestione condivisa dei due eventi principali di Anie Automazione, il Forum Telecontrollo e il Forum Meccatronica", commenta Giuliano Busetto, neoletto presidente di Anie Federazione. "Le manifestazioni stanno crescendo in maniera significativa grazie al supporto qualificato delle aziende associate ma anche grazie alla competenza organizzativa di Messe Frankfurt. Gli appuntamenti del 2017 saranno entrambi ispirati alla convergenza digitale e saranno i due momenti più significativi, assieme alla fiera, dove i soci di Anie Automazione potranno mostrare le loro innovazioni tecnologiche".

Quest'anno Sps Italia ha scelto tra i suoi Partner PwC, brand leader al mondo nel campo dei servizi professionali di revisione e consulenza. "Se guardiamo cosa sta accadendo nel mondo spesso è impossibile distinguere cosa debba essere classificato come Industry 4.0 e cosa possa ancora essere parte del modello operativo tradizionale", afferma Gabriele Carcagno, partner PwC. "L'elemento che per noi caratterizza maggiormente il concetto di industria 4.0 è il cosiddetto 'Internet of Things', un'interconnessione completa tra oggetti, macchine e persone che permette di generare un'incredibile quantità di dati. Che a loro volta consentono di fare previsioni accurate e un monitoraggio costante sul funzionamento delle macchine e sulla qualità dei prodotti".



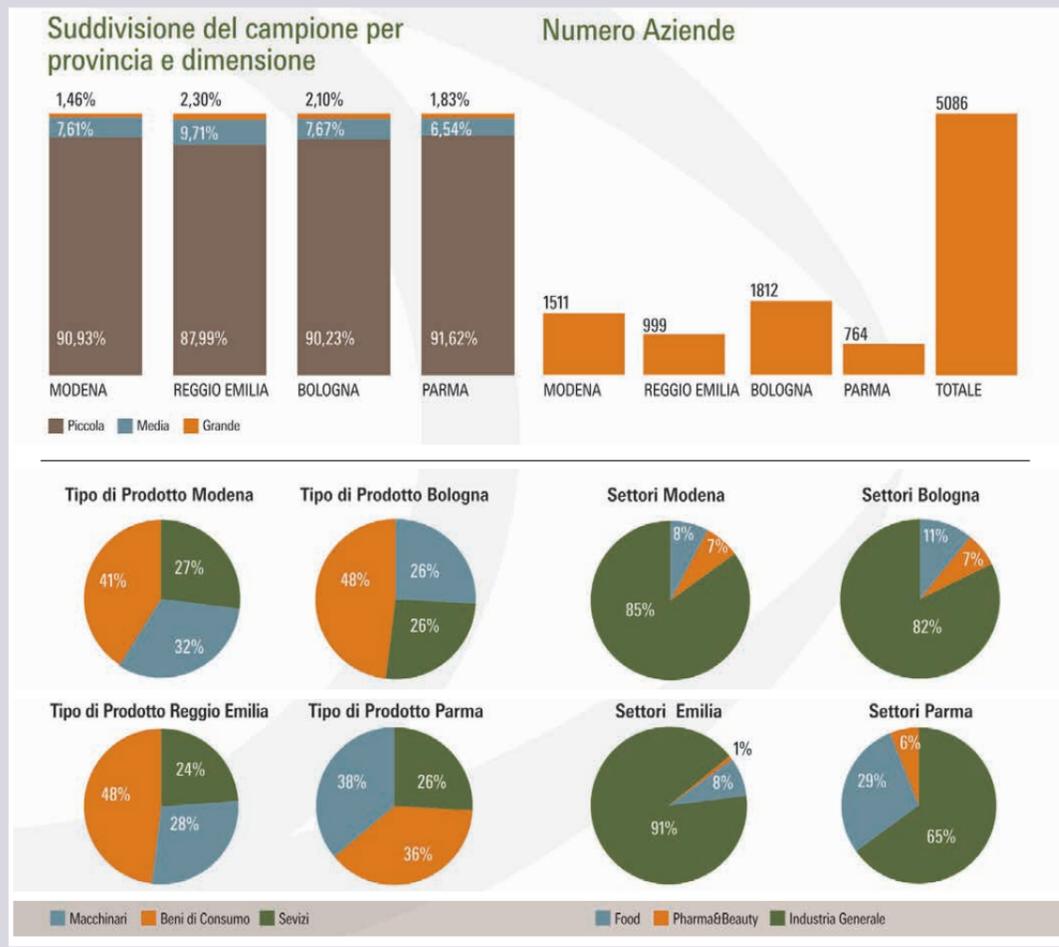
Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016

Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

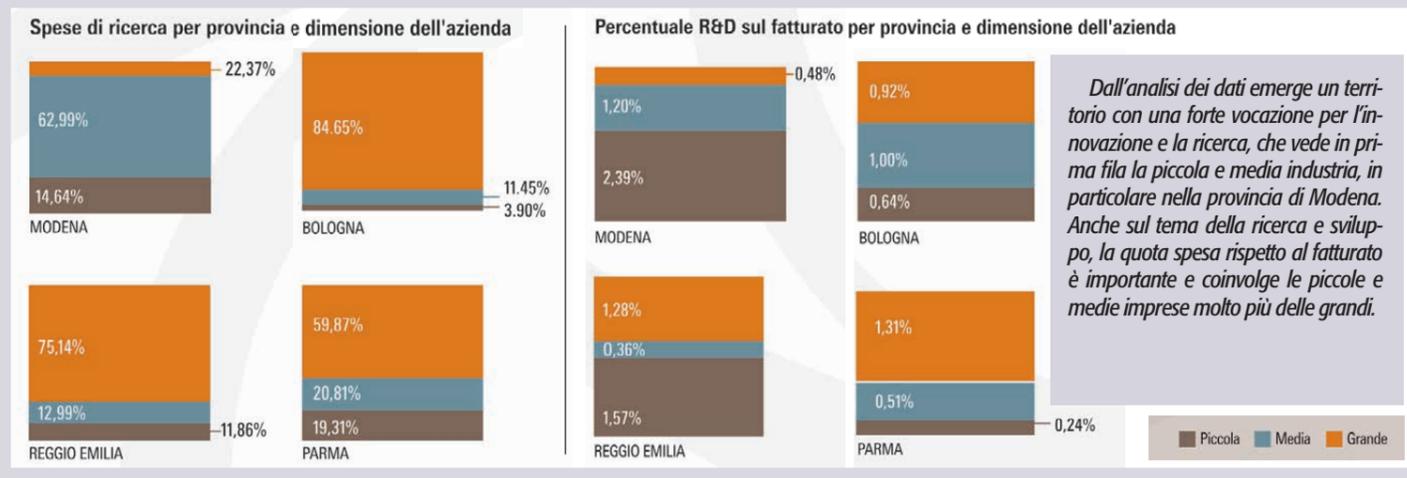
Di seguito presentiamo un estratto della seconda edizione della 'Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia', realizzata dal Politecnico di Milano in collaborazione con Messe Frankfurt e Anie Automazione. Lo studio, presentato lo scorso 2 dicembre a Milano nel corso del convegno 'Cultura 4.0 - storie di automazione e non solo', tratteggia lo stato dell'arte di un particolare comparto manifatturiero del Bel Paese, quello dell'industria meccatronica e dell'automazione. L'obiettivo è analizzare l'andamento del settore dal punto di vista delle tecnologie abilitanti con lo sguardo rivolto all'innovazione delle aziende in ottica di industria 4.0 e smart factory. Quest'anno il focus è stato posto sulle aziende situate nella cosiddetta 'packaging valley' emiliana, ovvero nelle provincie di Modena, Parma, Reggio Emilia e Bologna. "Quello che emerge è una maggiore consapevolezza, da parte delle realtà produttive, di quali sono le potenzialità dell'industria 4.0", commenta Giambattista Grusso, professore del Politecnico di Milano. "I risultati mostrano un'equa ripartizione dei settori produttivi del campione di aziende in macchine, beni di consumo e servizi, con una prevalenza di pmi rispetto alla grande impresa", spiega ancora Grusso. "Le aziende del territorio, nei settori considerati, sono

altamente competitive con una spesa media dell'1% del fatturato in R&D. Numeri che, guardati rispetto al piano Calenda su Industria 4.0, indicano queste province come fortemente lanciate nella direzione giusta". E aggiunge: "Ora, però, le aziende hanno bisogno di capire con rapidità e chiarezza quali sono gli strumenti e i vantaggi pratici che tali investimenti possono portare alle loro aziende". L'inchiesta sottolinea infatti come i maggiori ostacoli indicati dalle aziende alla diffusione dell'industria 4.0 siano riassumibili in quattro macro temi: i rischi legati alla sicurezza dei dati, la scarsa conoscenza delle nuove tecnologie, l'assenza di liquidità per sostenere i costi d'investimento e una generale confusione circa i vantaggi che ne possono derivare.

DATI DI CONTESTO



UN TERRITORIO 4.0



VI



PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE PER IL SETTORE CARNI E SALUMI

- . STUDIO PRELIMINARE E DI FATTIBILITÀ
- . PROGETTAZIONE
- . COSTRUZIONE CHIAVI IN MANO
- . RISTRUTTURAZIONE E /O AMPLIAMENTI
- . REVAMPING
- . AGGIORNAMENTI NORMATIVI
- . GESTIONE TECNICO ANALITICA
- . SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI
- . SERVIZI AMBIENTALI
- . SERVIZI CHIAVI IN MANO ED OUTSOURCING

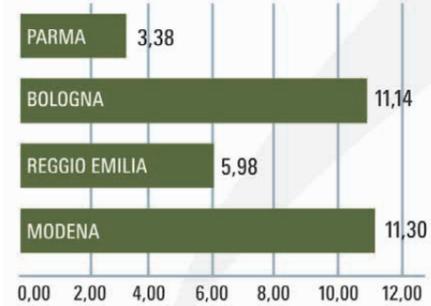


S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L. TEL. +39 0376 372604
INFO@STACQUE.COM WWW.STACQUE.COM



FATTURATO PER PROVINCIA

Fatturato per provincia (miliardi €)

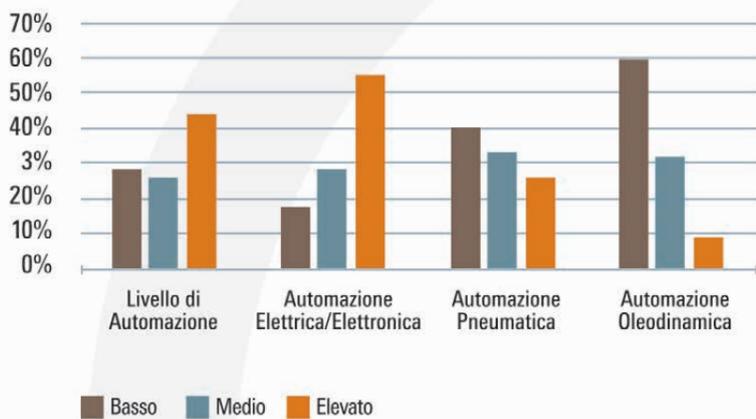


Il territorio analizzato è in forte crescita economica con la grande impresa che traina, seguita dalla media impresa. Con due eccezioni: Parma, dove la piccola impresa è cresciuta rispetto alla media e grande impresa che hanno subito un calo; e Reggio Emilia, dove i fatturati sono rimasti costanti negli ultimi anni.

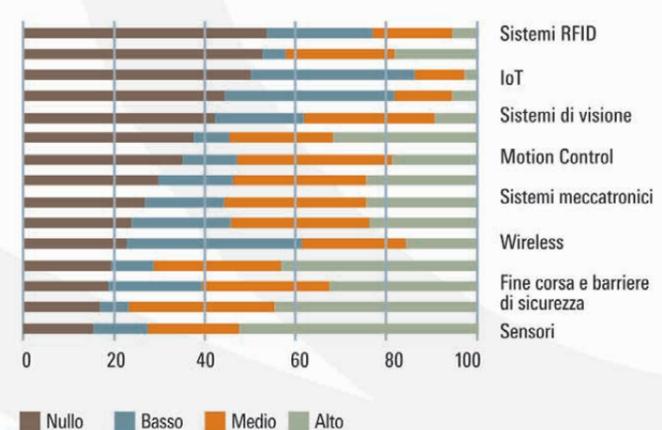
L'INCHIESTA

La conoscenza e l'implementazione della meccanica è sempre più diffusa nelle aziende. Settori nuovi stanno prendendo piede, come la robotica, il Plm (Product life management) e gli smart sensor, abbinati allo storage dei dati e all'Internet of Things.

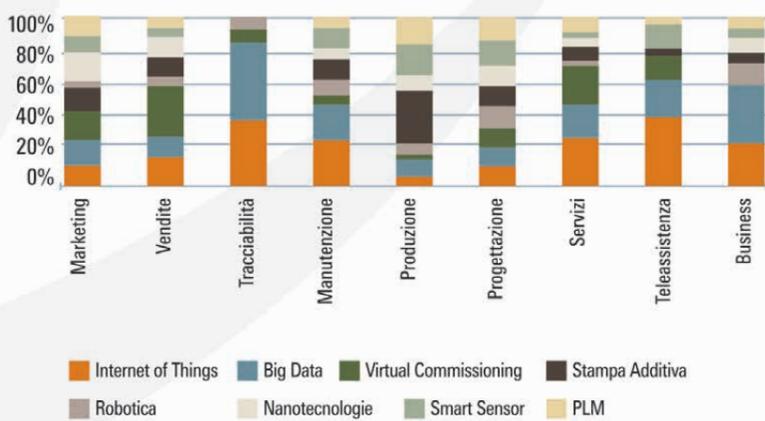
Livello di automazione



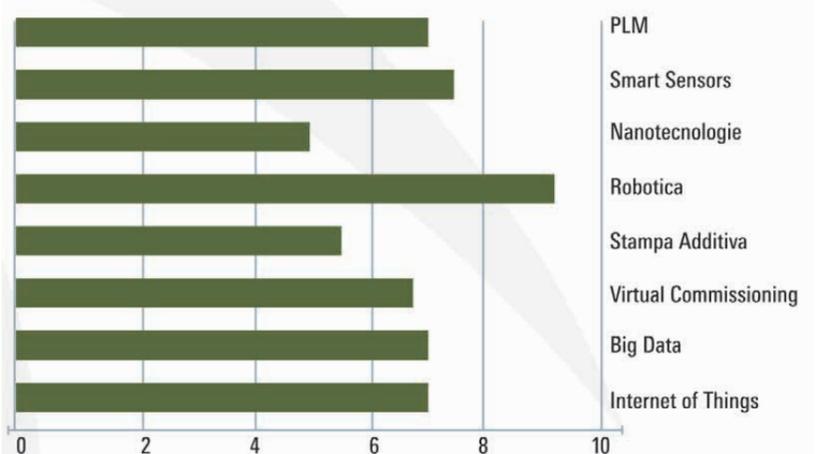
Quali sono le tecnologie dell'automazione elettrica e qual è il loro peso?



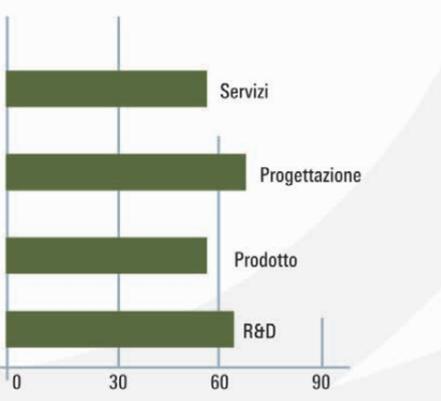
In merito alle seguenti Tecnologie, in che settore sono diffuse nella sua azienda?



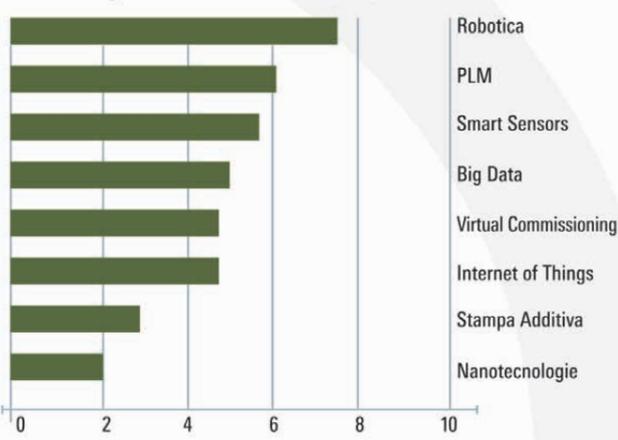
In merito alle seguenti nuove Tecnologie, quanto sono diffuse nella sua azienda?



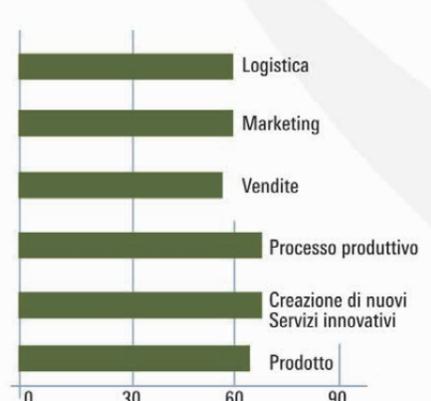
La sua azienda in quali settori sta applicando le nuove tecnologie dell'automazione?



Tasso di diffusione delle nuove tecnologie nella sua azienda (scala 1 a 10)



Quali sono gli ambiti in cui l'industria 4.0 potrebbe portare maggior beneficio nella sua azienda?



Il paradosso del packaging

Da male inevitabile a strumento indispensabile nella lotta allo spreco. Il futuro del comparto al centro di un convegno promosso dalla Camera di Commercio di Pavia, lo scorso 5 dicembre.

Negli ultimi anni, il mercato mondiale degli imballaggi ha sperimentato ritmi di crescita record, fino a trasformarsi in uno dei comparti industriali più dinamici, anche nel nostro Paese. Nel 2016, gli scambi internazionali di prodotti d'imballaggio hanno confermato questo trend positivo, per un volume d'affari complessivo di oltre 92 miliardi di euro, in crescita del 40% nell'ultimo quinquennio, pari a circa 41 milioni di tonnellate (+19%). L'immaginario collettivo, più che un'opportunità, vede nel packaging una fonte di sprechi e di immondizia. Un'idea suggerita da una serie di 'falsi miti' che per anni hanno alimentato questa disinformazione. La verità è invece che il packaging rappresenta la prima arma al servizio dell'uomo per assicurare un consumo sostenibile e ottimizzato dei cibi, limitandone lo spreco. L'intensa attività di ricerca e sviluppo condotta dalle aziende del comparto ha infatti portato alla creazione di nuove tecnologie capaci di perfezionare ulteriormente questa classe di prodotti, rendendoli sempre più eco-compatibili e smart. Per raggiungere il triplice obiettivo "riduci, riutilizza, ricicla".

Di questo e molto altro si è parlato lo scorso 5 dicembre a Pavia, nella splendida cornice di Palazzo Vistarino, nel corso di 'Food, loss and waste: innovazione del packaging per un futuro sostenibile', convegno organizzato dalla Camera di Commercio nell'ambito del progetto Pavia 2020, promosso da Confindustria. Ad analizzare problematiche e opportunità del settore, un panel di esperti che si sono confrontati su questioni etiche e sociali, internet of packaging, imballaggi intelligenti, innovazione dei processi produttivi, trend emergenti e mercati internazionali. "Stiamo entrando in un'era dove l'imballaggio non è più un 'male inevitabile'", spiega Stefano Denicolai, professore di management dell'innovazione all'Università degli Studi di Pavia e direttore scientifico del convegno. "La vera rivoluzione è che l'innovazione non è più un'alternativa alla sostenibilità in questo ambito, piuttosto queste due dimensioni diventano complementari. Per esempio avremo imballaggi che diventano biocompatibili e al tempo stesso intelligenti, ossia che segnalano lo stato d'integrità dei cibi, se sono conservati bene o male, che scambiano dati con l'ambiente circostante".

Federica Bartesaghi

MARIO MAGGIANI, ASSOCOMPLAST

Imballaggi in plastica: le sfide per il futuro

"Circa il 50% degli imballaggi sono in plastica. Tuttavia, solo il 17% dei rifiuti da imballaggio è in plastica". Con questo dato si apre l'intervento di Mario Maggiani, direttore di Assocomplast, l'associazione nazionale costruttori di macchine e stampi per materie plastiche e gomma. "Inoltre, il consumo di petrolio destinato alla produzione di materie plastiche si attesta al 4-5%, una percentuale molto più bassa di quanto solitamente le persone immaginano". Il direttore sottolinea anche come gli imballaggi in plastica contribuiscano quotidianamente ad aumentare la shelf life dei

prodotti: "È dimostrato", spiega ancora Maggiani, "che un pezzo di grana imballato si conserva più di 50 giorni, contro i 20 giorni di quello privo di protezioni. Inoltre, l'utilizzo della plastica consente di ridurre il peso e il volume dell'imballaggio: il packaging medio per 1 kg di prodotto pesa infatti 22 grammi in plastica e 88 grammi in materiali alternativi. Ciò significa che usando imballaggi in plastica si riduce il carico di un camion in media di 800 kg, si risparmiano due litri di gasolio ogni 100 km e si riduce di 5 kg l'emissione di CO2 ogni 100 km".



ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

MICHELE GUALA, GIFLEX

Imballaggio flessibile, alleato importante per combattere lo spreco alimentare

Negli ultimi cinque anni, il fatturato e i volumi produttivi delle aziende Giflex sono cresciuti costantemente raggiungendo, nel 2015, il massimo storico. L'associazione, che raggruppa i produttori di imballaggi flessibili, conta oggi 87 membri per un fatturato complessivo che supera i 2 miliardi di euro, equivalente a una produzione annua di 320mila tonnellate di imballaggi. Il 55% destinato ai mercati esteri. "Un settore che non conosce crisi e cresce dell'1,5% ogni anno", commenta Michele Guava, presidente Giflex. "L'opinione pubblica ha ragione a dire che quando l'imballaggio termina la sua vita utile diventa uno scarto, ma dobbiamo tenere a mente che circa il 60% degli imballaggi viene poi riciclato. Inoltre, è dimostrato che il consumo europeo di alimenti e bevande è responsabile del 20-30% dell'impatto ambientale totale, mentre il food packaging ne rappresenta solo l'1-10%. Infine, gli scarti domestici rappresentano circa il 10% del totale dei rifiuti, il food packaging meno del 3%". Il presidente spiega anche che quando viene progettato un nuovo imballaggio, il miglior scenario ambientale possibile è quello per cui la confezione presenta l'utilizzo più efficiente delle risorse e allo stesso tempo fornisce la soluzione migliore per ridurre lo spreco alimentare. Tuttavia, se ciò non è possibile, lo scenario migliore è rappresentato dallo sviluppo di un imballaggio che minimizza lo spreco di cibo anche se la confezione ha impatto ambientale un po' più elevato. "L'imballaggio è uno degli strumenti fondamentali nella lotta allo spreco alimentare, grazie alla sua funzione di contenimento e di preservazione della qualità e sicurezza degli alimenti. Spesso, tuttavia, i consumatori sono più sensibili al tema della gestione dei rifiuti e, in particolare, dell'impatto ambientale correlato allo smaltimento degli imballaggi, rispetto a quello dello spreco alimentare. Come dimostrano numerosi studi scientifici basati sull'approccio Lca (Life cycle assessment - analisi del ciclo di vita), l'impatto ambientale del packaging, indipendentemente dalla sua riciclabilità, è inferiore rispetto a quello provocato dalla produzione dell'alimento contenuto. Il packaging, quindi, grazie alla sua funzione 'anti-spreco', permette di risparmiare molte più risorse rispetto a quante ne consumi, con conseguenti emissioni di gas serra evitate".

Il caso delle monoporzioni di formaggio nelle mense scolastiche francesi

Le conclusioni di uno studio condotto nel 2015 in Francia, nelle mense di 33 scuole, dimostrano che l'utilizzo di confezioni mono-porzione di formaggio riducono del 60% lo spreco alimentare rispetto alle fette tagliate al momento da una forma intera. Lo scarto medio misurato per le mono-porzioni è del 6%, che viene lasciato nel piatto, contro il 15% che costituisce lo scarto medio per le fette di formaggio tagliate da una forma intera. Nel dettaglio, il 3% viene perso durante la preparazione, il 9% viene lasciato nel piatto e il 3% rappresenta il surplus preparato e sprecato a fine servizio. Emerge quindi che nella maggior parte dei casi l'impatto ambientale del packaging è nettamente inferiore rispetto a quello dello spreco alimentare.

Protezione effettiva di un imballaggio flessibile

Estensione della shelf life (giorni)

Zucchine	1	→	5
Fagiolini	7	→	19
Banane	15	→	36
Uva da tavola	7	→	70
Ciliegie	14	→	28
Pere	7	→	15
Broccoli	6	→	20
Peperoni	4	→	20
Mango	20	→	40
Carne trita	3	→	20
Carne di manzo	14	→	23
Pollo intero	7	→	20
Tacchino a fette	14	→	21
Costolette d'agnello	8	→	13
Provolone	190	→	260
Pesce spada fresco	7	→	12



Fonte: Laurel McEwen, McEwen Associates and Sealed Air Corporation 2014 Study on grocery shoppers and foods waste in the Usa

DARIO DAINELLI, UNIONPLAST

L'innovazione del packaging a supporto della sostenibilità

"Secondo le stime della Fao, nel 2050 il nostro pianeta sarà popolato da 9 miliardi di persone. Per sfamarle, serviranno 200 milioni di tonnellate di proteine animali e un miliardo di tonnellate di cereali in più rispetto a quanto produciamo oggi. Che equivale a un incremento del 70% della produzione alimentare", spiega Dario Dainelli, chairman Gruppo Moca di Unionplast e direttore area normativa di Cryovac (Sealed Air). "In compenso, nel 2011 sono stati sprecati 89 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, che equivalgono a circa il 2% di tutti i prodotti commercializzati nell'Unione Europea". Ma in quale fase, dalla produzione al consumo, avviene il maggiore spreco? "È dimostrato che il 53% degli sprechi avviene dentro alle mura domestiche. Soprattutto in fase di lavorazione, dove circa il 10% del prodotto viene letteralmente scartato. Eventualità che non si verifica nel caso dei piatti pronti, visto che la fase di lavorazione avviene a livello industriale e gli scarti ottenuti possono essere riutilizzati, ad esempio, come mangimi". Fondamentale, secondo Dainelli, il ruolo che il food packaging può svolgere per rimediare a questo enorme spreco di risorse: "Il packaging rappresenta prima di tutto una barriera efficace contro la luce, l'ossigeno, la temperatura, l'acqua e ogni tipo di contaminazione microbiologica. Tutti agenti che causano un deterioramento precoce dei cibi. Ma non solo, gli imballi permettono di conservare gli alimenti più a lungo e assorbono i cosiddetti 'confinement odours', preservando quindi le caratteristiche sensoriali dei cibi fino al momento in cui la confezione viene aperta. Quello che le aziende devono ricercare è il cosiddetto 'perfect fit', ovvero una protezione totale dell'alimento utilizzando il minor quantitativo possibile di imballo. La cui ottimizzazione consente infatti notevoli risparmi sul fronte logistico: una riduzione del volume delle confezioni del 30% determina il 20% di carbon footprint in meno".

Il caso delle confezioni di prosciutto nei supermercati

È dimostrato che in alcuni casi l'utilizzo di un volume di packaging leggermente superiore permette di salvare dallo spreco una quantità decisamente maggiore di alimenti. È accaduto che una catena di supermercati ha dovuto buttare 18mila confezioni di prosciutto perché la presenza dell'osso ha causato un perforamento nell'imballo. In seguito, si è calcolato che utilizzando il 25% di materiale d'imballaggio in più sarebbe stato possibile ridurre del 73% la perdita di prodotto.

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 Chionso, 14/i - Reggio Emilia
Tel 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com

Motori accesi: il 2017 è appena cominciato

Una nuova stagione di eventi internazionali sta per iniziare. E le aziende fornitrici di soluzioni per il processing e packaging si preparano a esibire il meglio della loro produzione ai quattro angoli del mondo. Ecco alcuni dei principali appuntamenti che vedranno impegnati i maggiori player del comparto nei prossimi 12 mesi.

PROFOOD TECH

CHICAGO (USA) 4-6 APRILE



Si terrà in primavera, presso il McCormick Place di Chicago, la prima edizione del nuovo format espositivo ideato dall'ente fieristico tedesco Koelmesse: ProFoodTech. Appuntamento biennale dedicato a tutte le aziende che forniscono tecnologie per il settore alimentare e delle bevande, nella loro accezione più ampia. I principali decision maker provenienti da Usa, Canada e Messico saranno presenti all'evento, a cui hanno già confermato la loro presenza molte delle principali aziende del comparto. Una nuova grande opportunità per entrare in un mercato, quello del food processing a stelle e strisce, che vale 7,3 miliardi di euro e che vanta una quota import del 20% circa.

I NUMERI DELLA FIERA 1° edizione

14.000 mq di superficie espositiva	400 espositori	6.000 visitatori
---	--------------------------	----------------------------

PACKEXPO

LAS VEGAS (USA) 25-27 SETTEMBRE



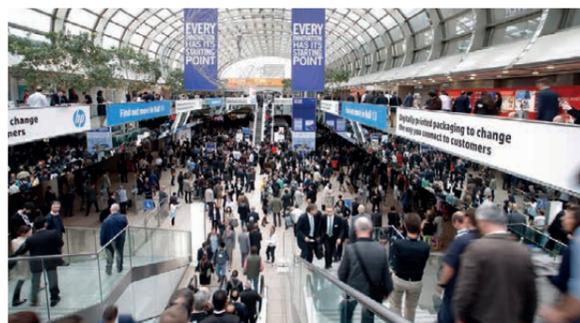
A fine estate l'appuntamento è ancora una volta negli Stati Uniti, con Pack Expo Las Vegas. In mostra ci saranno alcune delle soluzioni più innovative dedicate al mercato dei retailer e dei beni di largo consumo confezionato, per un evento che promette di superare ampiamente gli ottimi risultati ottenuti nel 2015, con più di 30mila visitatori attesi. A organizzare la manifestazione è Pmami, l'associazione americana dei costruttori di tecnologie per il packaging e processing, che promuove, tra le altre, anche Pack Expo International (a Chicago dal 6 al 9 novembre scorso), Pack Expo East (a Filadelfia dal 27 febbraio al 1° marzo 2017) ed Expo Pack Guadalajara (dal 13 al 15 giugno 2017 nella città messicana).

I NUMERI DELLA FIERA edizione 2015

78.000 mq di superficie espositiva	2.006 espositori	28.699 visitatori
---	----------------------------	-----------------------------

INTERPACK

DÜSSELDORF (GERMANIA) 4-10 MAGGIO



Andrà in scena ai primi di maggio alla fiera di Düsseldorf, in Germania, l'edizione 2017 di Interpack, evento numero uno al mondo per le aziende produttrici di macchine per il packaging e di processo per l'industria alimentare e delle bevande, il settore dolciario e dei prodotti da forno, l'industria farmaceutica e dei cosmetici, i beni di consumo non-food nonché beni industriali e servizi correlati. Un attesissimo appuntamento triennale che riunisce nella città tedesca il gotha di questo comparto a livello mondiale, che si distingue per la straordinaria vastità dell'offerta e l'internazionalità dei suoi espositori e visitatori.

I NUMERI DELLA FIERA edizione 2014

174.369 mq di superficie espositiva	2.670 espositori	174.798 visitatori
--	----------------------------	------------------------------

HOST

MILANO (ITALIA) 20-24 OTTOBRE 2017



Giunta alla sua 40esima edizione, la fiera si conferma leader nel settore Ho.Re.Ca, foodservice, retail, Gdo e hostellerie. La sede preferita dai top player per presentare, in anteprima, l'innovazione nella tecnologia per la lavorazione del food (equipment), nel prodotto food (materie prime, semilavorato), nel mondo del caffè, nei format, nel design e nel lifestyle, oltre che un marketplace unico per fare business internazionale di qualità con operatori attentamente selezionati e con elevata capacità di spesa. Dal 20 al 24 ottobre 2017, Milano si prepara a diventare ancora una volta 'capitale dell'accoglienza professionale' grazie a 14 padiglioni espositivi e un focus speciale su tre aree target: Usa, Canada e Medio Oriente.

I NUMERI DELLA FIERA edizione 2016

100.000 mq di superficie espositiva	150.968 espositori	2.010 visitatori
--	------------------------------	----------------------------

SPS IPC DRIVES

PARMA (ITALIA) 23-25 MAGGIO



SPS IPC Drives Italia, sorella della tedesca SPS IPC Drives, è da oltre 25 anni la manifestazione di riferimento dell'automazione industriale in Germania e in Europa. La fiera, con cadenza annuale, è organizzata da Messe Frankfurt Italia e riunisce fornitori e produttori del mondo dell'automazione industriale. Dopo il successo ottenuto con la sesta edizione, che si è conclusa con una crescita del 22% dei visitatori, SPS IPC Drives Italia si prepara al suo settimo appuntamento, a Parma dal 23 al 25 maggio 2017, forte di un nuovo layout espositivo e una proposta ancora più completa nel panorama dell'automazione industriale, declinata in quattordici categorie merceologiche. La nuova organizzazione dei padiglioni consentirà di rendere più coinvolgente la fruizione dell'esposizione, garantendo ai visitatori due accessi al quartiere fieristico e bilanciando i flussi di visite agli stand fin dalle prime ore delle giornate di visita.

I NUMERI DELLA FIERA edizione 2016

51.800 mq di superficie espositiva	674 espositori	28.614 visitatori
---	--------------------------	-----------------------------

GULFOOD MANUFACTURING

DUBAI (EAU) 31 OTTOBRE - 2 NOVEMBRE



L'ultimo appuntamento dell'anno è con Gulfood Manufacturing, kermesse di primaria importanza per tutte le aziende che desiderano entrare o consolidare la loro presenza negli Emirati Arabi Uniti, in Nord Africa e Medio Oriente, che si terrà a fine ottobre presso il Dubai World Trade Center. Evento numero uno in questa area del mondo per le tecnologie di processing per l'industria del food & beverage, ospita aziende produttrici di ingredienti, macchine, attrezzature e tecnologie provenienti da 60 Paesi del mondo.

I NUMERI DELLA FIERA edizione 2015

80.000 mq di superficie espositiva	1.500 espositori	32.000 visitatori
---	----------------------------	-----------------------------

RICERCA, ESPERIENZA E SERIETÀ DAL 1962

FRIGOMECCANICA

Siamo presenti in tutto il mondo



- Certificati bianchi • Condensazione flottante • Controllo entalpico • Sottoraffreddamento
- Recupero di calore di condensazione • Impianti ammoniaci a bassa carica e impianti a CO2



FRIGOMECCANICA
Impianti Frigoriferi Industriali

Service  H24

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

Stoviglie in plastica, giusto metterle fuori legge?



Approvata, in Francia, la norma che vieta produzione e commercializzazione di piatti e bicchieri monouso non biodegradabili. L'associazione italiana Pro.mo pubblica uno studio che spargia le carte: "Se si tiene conto dell'intero ciclo produttivo, bio polimeri e cellulosa inquinano di più".



Plastica? *Jamais!* Dopo il divieto di vendere sacchetti non compostabili nei supermercati, la Francia ha ufficialmente messo al bando anche piatti e bicchieri usa e getta di plastica. Lo scorso 30 agosto il parlamento ha infatti dato il via libera alla legge che impone ai produttori di far cessare, entro quattro anni, produzione, vendita e anche cessione gratuita delle stoviglie monouso di plastica.

Nel 2020 scatterà il divieto definitivo. Entro quella data le stoviglie di plastica attualmente in commercio dovranno essere sostituite con prodotti realizzati con materie organiche biodegradabili, come la carta.

La misura, fortemente voluta dal partito ecologista, è stata inserita nella legge sulla 'Transizione energetica e la crescita verde' e, come prevedibile, fa molto discutere. La Francia, infatti, è il primo Paese al mondo a prendere una simile posizione, con l'intento di fare da apripista a provvedimenti analoghi che altri stati potrebbero adottare. Ma la legge è risultata

sin da subito assai controversa. A esprimersi contro il provvedimento è stato lo stesso ministro francese dell'ambiente Ségolène Royal, che ha definito l'idea alla base della legge 'antisociale': "Le stoviglie di plastica sono spesso utilizzate dalle famiglie più povere", commenta Royal, "e sono anche utili nelle occasioni di socialità oltre a essere usate nelle prigioni, negli ospedali e in altre mense pubbliche".

E nel mondo produttivo è subito scattato l'allarme. Eamonn Bates, rappresentante della confederazione europea dei produttori Pack2Go, ha espresso forte disapprovazione per la norma, sostenendo che questa non risolverà in alcun modo l'inquinamento ambientale. Inoltre molti materiali biodegradabili, sostengono i produttori, non possono essere impiegati per contenere bevande e pasti caldi. La Federazione europea dei trasformatori di materie plastiche (EuPC) ha chiesto l'intervento della Commissione europea, minacciando di far ricorso contro la legge che

violerebbe il principio della libera circolazione dei beni.

Quanto inquinano, realmente, le stoviglie di plastica? Lo studio di Pro.mo

Secondo Marco Omboni, presidente di Pro.mo, il gruppo di Unionplast che raccoglie molti dei produttori italiani di stoviglie monouso in plastica, "non ci sono prove che la produzione e lo smaltimento delle stoviglie biodegradabili abbiano un impatto ambientale migliore di quelle in plastica: anzi, ci sono prove scientifiche che dimostrano esattamente il contrario". Il punto, sottolinea Omboni, è che "la sostenibilità di un prodotto non può essere valutata soltanto nella fase del fine vita, ma evidentemente deve prendere in considerazione l'intero ciclo di vita: dalla materia prima alla lavorazione, ai trasporti, allo smaltimento".

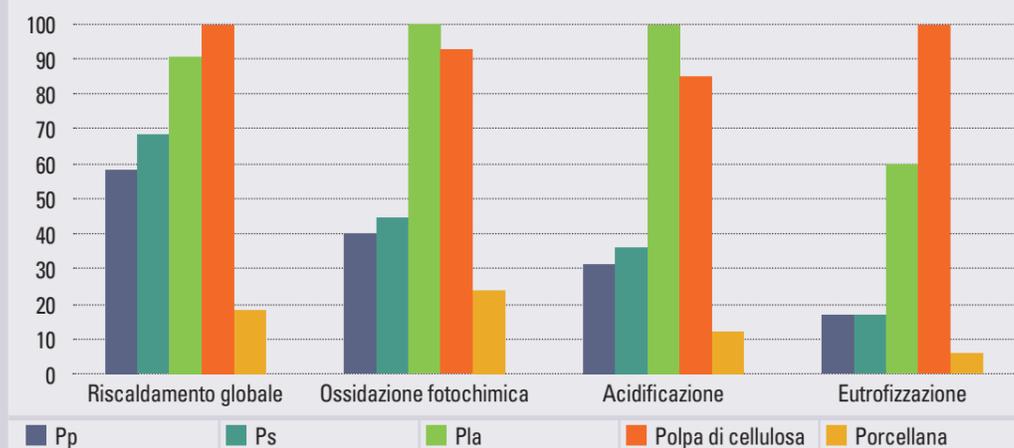
La stessa Pro.mo ha recentemente divulgato uno studio sul tema, che prende in considerazione l'analisi del ciclo di vita (Lca, Life cycle assessment), che

DALL'ANALISI COMPARATIVA EMERGE CHE...

Nei grafici seguenti sono riportati i risultati in termini comparativi per ciascuna categoria di impatto. La rappresentazione grafica è espressa in termini percentuali: viene assegnato il valore 100% all'alternativa che ha il maggior impatto ambientale in riferimento a ciascuna singola categoria di impatto, mentre le rimanenti opzioni vengono quantificate in modo proporzionale.

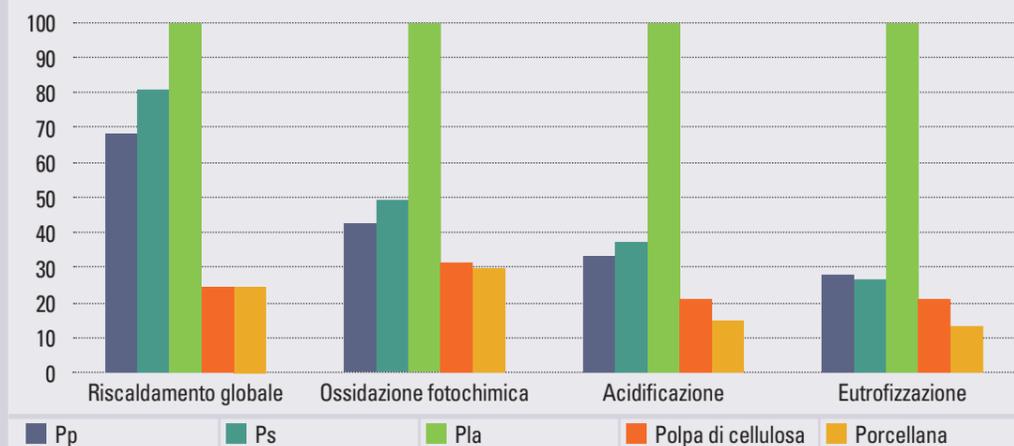
PIATTI: RISULTATI DELL'ANALISI DELL'IMPATTO DEL CICLO DI VITA CON LO SCENARIO DI FINE VITA "TARGET"

Unità funzionale: 1.000 utilizzi della stoviglia per il contenimento di un pasto



BICCHIERI: RISULTATI DELL'ANALISI DELL'IMPATTO DEL CICLO DI VITA CON LO SCENARIO DI FINE VITA "TARGET"

Unità funzionale: 1.000 utilizzi della stoviglia per il contenimento di 200 ml di bevanda



mette a paragone stoviglie di plastica e stoviglie in materiale biodegradabile, eseguito in conformità alle norme Iso 14044 e 14040 e asseverato dall'organismo di certificazione Sgs Italia. Lo studio è stato condotto secondo due metodi di calcolo, Cml e Ilcd, che oggi rappresentano anche a livello europeo strumenti innovativi di divulgazione della valutazione ambientale dei prodotti. Il focus è sull'impatto ambientale di vari tipi di stoviglie monouso rappresentativi della plastica tradizionale e delle compostabili (polipropilene e polistirene da un lato vs acido polilattico e polpa di cellulosa dall'altro) lungo l'intero ciclo di vita. Per lo studio sono stati utilizzati dati primari relativi ai processi di produzione delle stoviglie monouso in plastica, acquisiti nell'anno 2014 direttamente negli impianti produttivi di una delle aziende del Gruppo Pro.mo. Sono stati inoltre utilizzati dati secondari del database Ecoinvent v. 3.1 per i processi di pre-produzione e post-produzione dei materiali di base e sostan-

ze chimiche.

I risultati mostrano che l'impatto ambientale del ciclo di vita delle stoviglie monouso in plastica, polipropilene (Pp) e polistirene (Ps), è mediamente inferiore a quello delle compostabili in acido polilattico (Pla) e polpa di cellulosa. In parole semplici, la plastica inquina meno della carta e dei bio-polimeri. Almeno nel campo di piatti e bicchieri usa e getta.

Prima di diventare rifiuto, infatti, le stoviglie devono essere prodotte e ciò implica consumo di territorio, di acqua, di energia per la produzione e il trasporto. E l'articolato percorso dalla culla alla tomba di piatti e bicchieri di plastica riserva non poche sorprese.

Compostaggio domestico: è davvero sostenibile?

Un altro aspetto della normativa francese che lascia perplessi i produttori di Pro.mo è l'introduzione del concetto di compostaggio domestico, un'ipotesi che spiazza gli stessi produttori di

stoviglie compostabili, da sempre orientati a ottemperare i dettami del compostaggio industriale, ben diverso da quello domestico. Secondo la norma approvata a Parigi, infatti, le stoviglie usa e getta messe in commercio dal 2020 dovranno essere costituite per almeno il 50% di materiali biobased (ottenuti da materie prime rinnovabili come amido di mais, fibre tessili di cellulosa o bambù...) e risultare di conseguenza idonee al 'compostaggio domestico'.

"Considero il compostaggio industriale dei rifiuti organici un'ottima soluzione da estendere e sostenere", sottolinea nuovamente Omboni. "Ma l'obiettivo di realizzare nuovi prodotti riciclandone di usati è di certo più stimolante che produrre ammendante per terreni in casa con stoviglie che costano un capitale, sempre ammesso che ci si riesca... Senza dimenticare l'aspetto dei costi, che pure un suo peso dovrebbe avere, in un periodo di crisi come questo". In ogni caso appare difficile, all'interno di un

ambiente domestico, raggiungere temperature e livelli di umidità che consentano di effettuare un compostaggio 'home made'. Proprio questo aspetto della normativa francese è stato messo in discussione dal Cen, il Comitato europeo sul controllo delle norme, dal momento che mancano norme di riferimento in grado di individuare le modalità con cui il compostaggio domestico possa avvenire.

D'altronde, il nuovo modello di economia circolare promosso dalla stessa Unione europea non esclude, di per sé, le stoviglie di plastica. Se infatti si identifica nel processo di riciclo il mezzo più efficace ed efficiente per salvaguardare l'ambiente, anche piatti e bicchieri usa e getta possono rientrare di diritto nel circolo virtuoso del riciclo delle plastiche.

I rischi per i produttori italiani di stoviglie monouso

"Pensiamo che si debba mettere fine a un diffuso pregiudizio nei confronti delle stoviglie in plastica che si trovano quotidia-

namente sul banco degli imputati come presunti inquinatori", precisa Marco Omboni, "perché un tema così importante e delicato dovrebbe essere affrontato con serietà senza facili promesse. Da sempre noi sosteniamo che non esistono prodotti 'buoni' o 'cattivi' a prescindere poiché le variabili sono numerose, dai sistemi di smaltimento presenti sul territorio al comportamento degli utenti".

Infine, di fronte a questa inedita rivoluzione francese contro il vecchio 'regime' della plastica, da parte dei produttori italiani di Pro.mo arriva anche un'osservazione di carattere politico-economico. "Sembra che la Francia", si legge in una nota dell'associazione, "non perda il vizio di varare a cuor leggero misure che danneggiano le economie 'altre', mentre è sempre molto attenta a proteggere la propria. L'industria italiana del settore realizza volumi importanti in Francia, mentre i danni arrecati all'industria francese da questa norma sono assai modesti".

> KEY FINDINGS

I prodotti realizzati in bio-polimeri (in questo studio rappresentati dal Pla) presentano valori mediamente più alti di quelli realizzati con polimeri tradizionali (Pp e Ps).

I prodotti derivati dalla filiera del legno (polpa di cellulosa o cartoncino) hanno prestazioni ambientali molto influenzate dalle tecnologie di produzione della stoviglia. In particolare per la categoria dei piatti in polpa di cellulosa si evidenziano valori di categoria di impatto sempre maggiori rispetto a quelli relativi ai piatti in plastica tradizionale e, in due categorie su quattro, maggiori anche dei risultati associati al piatto in Pla. I risultati relativi al bicchiere in cartoncino, che utilizza una tecnologia di formatura diversa rispetto al piatto in polpa di cellulosa, si mantengono sempre inferiori a quelli delle plastiche tradizionali.

Le stoviglie riutilizzabili presentano valori di categorie di impatto significativamente inferiori alle stoviglie monouso ma nel loro caso la fase più impattante risulta essere la fase d'uso con il processo di lavaggio. Ulteriori approfondimenti in merito alla fase di lavaggio potranno essere eseguiti alla luce dei recenti studi che si stanno occupando delle problematiche connesse all'igiene e alle garanzie di sicurezza alimentare connesse al lavaggio delle stoviglie nella ristorazione collettiva.

> IL METODO

Il metodo Ilcd, inoltre, è in grado di evidenziare alcuni aspetti particolarmente attuali e legati alla sensibilità dei consumatori, come le categorie di impatto tipiche del modello USEtox (es. vari tipi di tossicità umana e ambientale) o la categoria di sfruttamento del territorio (Land use) e impoverimento della risorsa acqua (Water depletion). L'analisi dei risultati ottenuti con questo metodo evidenzia come, per quanto riguarda Land use e Water depletion, le stoviglie riutilizzabili (porcellana e vetro) abbiano prestazioni ambientali peggiori rispetto alle stoviglie in plastica, Pp e Ps. Inoltre, anche per quanto riguarda il bicchiere in cartoncino, si riscontrano dei valori di impatto superiori a quelli delle stoviglie in plastica in quattro categorie.

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 nei test Kemlite 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 autoestinguento 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

legnatopubblicita.it

Brasile: nuove regole per l'export delle macchine

Un mercato promettente ma anche fortemente protezionistico. Regolamentato da una serie di prescrizioni tecniche e normative di conformità. Le ultime novità in un convegno promosso da Ucima lo scorso novembre.

Per i produttori italiani di macchine per il confezionamento, il Brasile è il decimo maggior mercato di destinazione con vendite che si attestano a 120 milioni di euro. Un'area di business che, nei prossimi anni, promette di diventare ancora più strategica.

Problematiche, potenzialità e le ultime novità sulle normative di conformità richieste dalla legislazione brasiliana - sempre più stringenti per i costruttori di macchine - sono state al centro di un convegno organizzato lo scorso 25 novembre da Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio) e Acimac (Associazione costruttori italiani macchine e attrezzature per ceramica) in collaborazione con lo

studio di consulenza AC&E presso la sede di Ucima a Baggiovara, in provincia di Modena.

Nel 2013, le esportazioni italiane complessive dirette in Brasile hanno toccato la cifra record di 5 miliardi di euro. Un dato che, di pari passo con il Pil del Paese, è poi andato gradualmente a calare: 4,6 miliardi (-7,6%) nel 2014 e 3,8 miliardi (-17,5%) nel 2015. Con una popolazione di 200 milioni di abitanti e un comparto produttivo florido - ma al tempo stesso bisognoso del know-how europeo - il Paese carioca rappresenta da sempre un El Dorado per il settore industriale italiano. Che tuttavia non può fare a meno di scontrarsi contro un vero e proprio 'muro' di protezionismo, fatto di dazi doganali (quasi sempre a due cifre), che si sommano

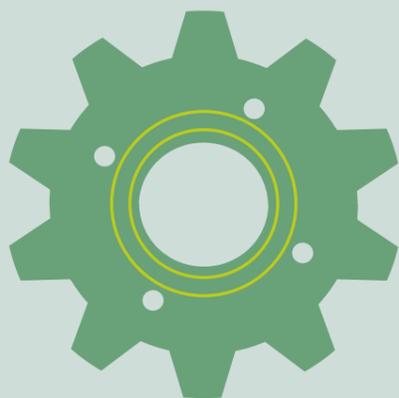
alle imposte federali stabilite dai singoli Stati e a un'ulteriore prelievo del 4% sulle operazioni economiche e la circolazione dei prodotti tra gli Stati membri (una legge in vigore da circa tre anni). A questo si aggiungono spesso e volentieri barriere non tariffarie, come requisiti tecnici, sanitari, ambientali, restrizioni quantitative e così via.

Negli ultimi anni, anche le regole per l'esportazione in Brasile di macchinari sono cambiate radicalmente, introducendo prescrizioni tecniche che, in certi casi, vanno persino oltre gli standard europei e impongono l'obbligo della validazione preventiva delle misure di sicurezza adottate da parte di un professionista brasiliano abilitato.

Federica Bartesaghi

COS'È LA NR-12?

Le NR (norme regolamentari) sono strumenti giuridici emessi dal ministero del Lavoro e dell'occupazione brasiliano che disciplinano gli obblighi degli stabilimenti di qualsiasi natura per quanto riguarda la salute e la sicurezza dei lavoratori. Istituita nel 1978, la norma NR-12 è stata aggiornata a dicembre 2014 ed è volta a garantire la sicurezza nell'utilizzo delle macchine all'interno degli ambienti di lavoro. La norma e i suoi allegati forniscono i riferimenti tecnici, i principi fondamentali e le misure di protezione per garantire l'integrità della salute dei lavoratori, stabilendo i requisiti minimi per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali nelle fasi di progettazione, fabbricazione, importazione, vendita e utilizzo di macchinari e attrezzature di tutti i tipi e in tutte le attività economiche. Nello specifico, le fasi utili considerate sono la costruzione, il trasporto, il montaggio, l'installazione, la regolazione, il funzionamento, la pulizia, la manutenzione, lo smantellamento e la demolizione della macchina in questione.



COSA SUCCEDDE A CHI VIOLA LA NR-12?

Provvedimenti adottati dall'Autorità in caso di non conformità dei macchinari installati:

- **Interdizione:** comporta il blocco totale o parziale dello stabilimento o il divieto d'uso della macchina.
- **Embargo totale o parziale:** paralisi dell'attività lavorativa, progettazione, costruzione, installazione. Attività di adeguamento per eliminare la situazione di grave pericolo/rischio.
- **Notifica:** massimo 60 giorni per eliminare lo scostamento trovando una soluzione.
- **Multe:** commisurate al numero dei dipendenti.

Se a causa della non conformità con la NR-12 un operaio resta ferito nel corso di un incidente, si rischia di incorrere in un processo civile e penale.

PRINCIPALI NON CONFORMITÀ

- Monitoraggio elettromeccanico delle porte di accesso.
- Manuale d'istruzioni e documentazione tecnica in altre lingue.
- Simboli di sicurezza impropri o in altre lingue.
- Tasto 'stop' di emergenza inadeguato.



REVISIONE DELLA NR-12 DEL 25 GIUGNO 2015

- Le macchine prodotte in Brasile ma destinate ai mercati esteri non sono più soggette alla NR-12.
- Sono stati responsabilizzati i lavoratori, i quali devono rispettare tutte le linee guida sulla sicurezza delle procedure operative, pulizia, manutenzione, ispezione, trasporto, smantellamento, smaltimento di macchinari e attrezzature. Non devono inoltre modificare protezioni meccaniche o dispositivi di sicurezza di macchine e attrezzature; e devono informare il superiore gerarchico se un dispositivo di protezione o di sicurezza è stato rimosso o danneggiato.
- Distinzione tra le caratteristiche che devono avere i dispositivi di avvio e reset della macchina prodotti dopo il 24 marzo 2012: devono consentire l'installazione e il funzionamento del sistema di arresto di emergenza, ove applicabile, conformemente a quanto previsto nel par. relativo; operare in bassa tensione a 25 volt corrente alternata o 60 volt corrente continua, o da adottare un'altra misura di protezione contro le scosse elettriche come norme tecniche.
- Differenza per le piccole e medie imprese: snellimento a livello burocratico.

NON È VERO CHE...

- È sufficiente che il macchinario sia conforme al CE per essere importato e utilizzato in Brasile
- I macchinari italiani e tedeschi, essendo ad alta tecnologia, soddisfano necessariamente i requisiti tecnici previsti dalle norme tecniche brasiliane vigenti in materia di sicurezza dei macchinari

IMPIANTI CONDIZIONAMENTO SALUMIFICI DI VANNI SPROCATTI & C.

www.icscond.it

Nome prodotto
AS100/TC

Settore di applicazione

Salumifici, macellerie, salumerie, ristorazione, aziende agricole.

Descrizione e punti di forza

AS100/TC è l'unico armadio di asciugatura e stagionatura salumi sul mercato funzionante con un impianto di deumidificazione e raffreddamento di tipo statico che riduce drasticamente il pericolo di incrostazioni ed eccessive disidratazioni dei prodotti da trattare.

Questa tecnologia permette una grande versatilità di funzionamento come l'asciugatura a freddo per produrre salumi veramente al naturale oppure l'asciugatura di tipo convenzionale, innovativa e sperimentale. Il grande display touch-screen a colori da 7" permette l'impostazione e il controllo completo di tutti i parametri di funzionamento: dotato di una grafica chiara e intuitiva, permette di visualizzare i grafici di tutte le grandezze desiderate (temperatura, umidità, ecc...), i programmi impostati, gli allarmi e può essere controllato da remoto via PC o tablet.



La porta USB di cui è dotato permette lo scaricamento di tutti i dati sul PC per effettuare tutte le analisi desiderate. Completano la dotazione 20 aste porta-salumi in acciaio inox.

Specifiche tecniche
Dimensioni mm. 1.400 x 800 x 2.030, assorbimento kw 1,3 a V. 220, capienza fino a 120 kg.

MINERVA OMEGA GROUP

www.minervaomegagroup.com



Nome prodotto
C5-S5

Settore di applicazione

Grande distribuzione, salumifici, dettaglio e industria alimentare, ristorazione collettiva.

Descrizione e punti di forza

Affettatrici a gravità o verticali con sistema di pesatura integrato all'affettatrice. Una soluzione che risponde alle richieste degli operatori, in particolare quelli della Grande distribuzione, fortemente impegnati nell'ottimizzare e ridurre drasticamente i tempi di attesa dei clienti. Il sistema, che precisiamo non essere fiscale, è applicato all'affettatrice in modo da non ridurre lo spazio operativo in quanto il piatto bilancia corrisponde al piano di appoggio. Il grande vantaggio consiste nell'effettuare una serie di tagli più precisi durante l'intero turno di lavoro senza obbligare l'operatore a frequenti passaggi dall'affettatrice alla bilancia: minor numero di spostamenti, quindi ottimizzazione dei tempi e delle energie spese. Operatori più rapidi, meno affaticati, più precisi, maggior numero di clienti serviti.

Specifiche tecniche

- costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica
- affilatoio incorporato
- trasmissione a cinghia
- per i supermercati, gli iper, il dettaglio alimentare e la ristorazione collettiva
- comandi con dispositivo N.V.R.
- sistema di pesatura, solo per uso operatore, integrato nella macchina
- 10 kg/2 g
- display, cella di carico
- piatto ricevi fette asportabile per semplice routine di pulizia

SEALED AIR CORPORATION

www.sealedair.com



Nome prodotto
Cryovac VS2XDC

Settore di applicazione

Prodotti sensibili al vuoto, ideale per alimenti delicati come formaggi, carni affumicate e lavorate e carne fresca.

Descrizione e punti di forza

La nuova confezionatrice Cryovac VS2XDC è stata progettata per aiutare i produttori alimentari ad aumentare la produttività, riducendo allo stesso tempo i costi operativi. Questo sistema innovativo può passare con facilità da processi di confezionamento con modalità vuoto 'soft' a processi con vuoto 'hard' e viceversa ed è ideale per prodotti delicati come formaggi, carni affumicate e lavorate e carne fresca. Le seguenti caratteristiche aiutano a ridurre i costi operativi e a migliorare la produttività:

- rulli di uscita motorizzati per un posizionamento del prodotto più accurato e scarico automatico
- nastro trasportatore (buffer conveyor) per un maggior livello di automazione
- sistema UltraSeal per evitare il consumo d'acqua per il raffreddamento della barra saldante, riducendo così i costi e aumentando la sostenibilità
- funzione di risparmio energetico
- Cryovac Ultravac e sistema di controllo del vuoto (VCS) per una maggiore efficienza di confezionamento e protezione del prodotto
- tre diverse impostazioni dell'altezza della barra saldante per ottimizzare la presentazione del prodotto

STOMMPY

www.stommpy.it



Nome prodotto

OPA system (Sistema ottico di ausilio al parcheggio)

Settore di applicazione

Tutte le area industriali, logistica in particolare

Descrizione e punti di forza

- versatilità del prodotto in tutti i settori industriali;
- eliminazione dei costi di riparazione dei danni nelle baie di carico;
- efficienza e sicurezza durante le operazioni di carico/scarico merci.

Specifiche tecniche

- le intrinseche caratteristiche del Tecklene (polimero tecnico di alta efficienza) conferiscono alla barra portasensori ottime proprietà di resistenza agli agenti atmosferici e durabilità nel tempo, che evitano frequenti operazioni di manutenzione;
- utilizzo di sensori ottici capaci di distinguere e intercettare con la massima precisione il bordo posteriore del mezzo al suo passaggio;
- la luminosità del semaforo nelle tre variazioni verde, giallo e rosso assistono l'autista e rendono sicura la manovra di avvicinamento alla bocca di carico;
- quadro elettrico cablato con possibilità di segnalare all'autista il termine delle operazioni di carico/scarico tramite la pressione di un pulsante e successivo reset temporizzato.

I.DEA PACK

www.ideapack.info

Nome prodotto

Termosigillatrice automatica Puma

Settore di applicazione

Confezionamento primario in atmosfera modificata di carne fresca, salumi, formaggi e pasta fresca.

Descrizione e punti di forza

La macchina termosigillatrice automatica Puma è il primo modello di macchina completamente automatizzata all'interno della gamma prodotto di I.Dea Pack. La Puma permette un consistente aumento della produttività grazie alla sua affidabilità, alla sua facilità di pulizia e manutenzione, ai suoi programmi operativi semplificati e alla semplicità nel cambio del formato, che viene effettuato in soli due minuti senza utensili.

La Puma migliora la qualità dei prodotti attraverso un rigoroso controllo dei gas rimanenti nella vaschetta, tramite un sensore elettronico di precisione. Può essere integrata con altri accessori (dissipatori, dosatori, allineatori) per realizzare piccole linee automatiche di confezionamento.

Il sistema di teleassistenza di serie, disponibile in tutto il mondo, permette di leggere i dati della macchina in tempo reale e semplifica l'assistenza tecnica.

Specifiche tecniche

- Telaio e protezioni in acciaio inox.
- Touchscreen e Teleassistenza.
- 3200x1000xH1700 mm. 450 Kg. 400V (3ph-N-PE).



MAPA BLADES

www.mapa-blades.eu



Nome prodotto

Lame e ricambi per trimmer

Settore di applicazione

Lavorazione prosciutti.

EUROPRODOTTI

www.europrodotti.it

Nome prodotto

EF 890 Hamina ORO Più

Settore di applicazione

Prosciutti cotti e prodotti siringati a base di carne suina.

Descrizione e punti di forza

Produzione di prodotti siringati, secondo le tecnologie Cook In - Ship In, Cook In - Strip Off e Tradizionale. Il EF 890 Hamina ORO Più assicura assenza di sineresi e gelatina, migliora la struttura, rendendo ben legate e compatte le porzioni muscolari del prodotto finito. Fondamentale risulta la totale assenza di dilatazioni tipiche degli idrocolloidi che si evidenziano nelle comuni striature giallastre.

La particolare scelta degli ingredienti garantisce l'ottima stabilità del sapore naturale della carne, senza che vi siano retrogusti di salato, amaro e/o dolce.

Specifiche tecniche

Prodotto completamente idrosolubile.





AROMI E INGREDIENTI
ESCLUSIVI

SOLUZIONI PERSONALIZZATE
PER I VOSTRI PRODOTTI

5 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



I Nostri Marchi



Partners



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

AWDgroup.it