



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 10 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2017  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SCENARI

alle pagine 80 e 81



## DIRETTIVA MACCHINE: COSA CAMBIA DAL 2018

Le principali novità interpretative introdotte  
con l'ultima edizione della Guida applicativa europea.

ALL'INTERNO

### SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

### NOVITÀ DAL MONDO DEL PACKAGING

'Reveal' e 'Matte & Mirror':  
le nuove soluzioni per lattine  
di Ardagh Group

Coop Netherlands introduce  
un packaging biodegradabile  
per le carni bio



Arriva dall'Indonesia  
il nuovo pack edibile  
(che fa anche bene alla salute)

Xolution presenta  
la prima lattina  
'apri e chiudi'

a pagina 79

### FIERE & MANIFESTAZIONI



## QUANDO L'OSPITALITÀ È DI CASA

Si è chiusa lo scorso 24 ottobre a Milano la  
40esima edizione di Host, salone internazionale  
dell'Horeca. 187.602 i visitatori intervenuti,  
di cui il 40% circa provenienti dall'estero.

a pagina 82

### PACKAGING

a pagina 78

## IL FASCINO 'PREMIUM' DELLA SALUMERIA

Le soluzioni per il  
confezionamento  
delle carni processate  
firmate Sealed Air.  
Largo a innovazione,  
qualità, sicurezza  
e alto contenuto  
di servizio.



- vegetariano**
- vegano**

**solo ricette altamente personalizzate per soddisfare le vostre esigenze**



- manzo**
- suino**



- pollo**
- tacchino**

I.T.ALI. Srl - Ingredienti e Tecnologie Alimentari - Tel. 0522/512775 - Email info@italisrl.com - www.italisrl.com



# Il fascino 'premium' della salumeria

Le soluzioni per il confezionamento delle carni processate firmate Sealed Air. Largo a innovazione, qualità, sicurezza e alto contenuto di servizio.

Secondo centro di ricerca Sealed Air al mondo dopo quello statunitense, nei suoi 60 anni di vita lo stabilimento di Passirana di Rho (Mi) ha fatto la storia della multinazionale e dei suoi brand. Qui vengono prodotte oggi un terzo delle applicazioni firmate Sealed Air. E sempre qui sono state inventate soluzioni di packaging che hanno rivoluzionato il comparto, come il Cryovac Darfresh. Il sito produttivo, recentemente potenziato grazie a elevati investimenti, ha ospitato lo scorso 25 ottobre un evento destinato a uno dei comparti chiave per la divisione Food Care dell'azienda: la salumeria.

Dopo anni di flessione, il comparto della salumeria italiana sta finalmente ritrovando una certa stabilità. Nei primi sei mesi del 2016, le vendite hanno messo a segno una crescita del 3% a volume e del 5,2% a valore, a oltre 555 milioni di euro, come evidenziano i dati Nielsen presentati nel corso della conferenza. Un andamento destinato a proseguire anche nel 2017, grazie soprattutto ad alcuni macro trend di mercato. Primo fra tutti, l'ascesa delle referenze 'premium' o, addirittura, 'superpremium', acquistate oggi da circa 9 milioni di famiglie. Secondo, l'aumento della richiesta di prodotti destinati a esigenze alimentari particolari, con un exploit nel comparto del senza glutine (+23%) e del senza lattosio (+12,6%). Non meno significativa la crescita del preaffettato, che mette a segno un +8% da gennaio a ottobre 2017, a 1,6 miliardi di euro. Italianità e sostenibilità sono altri due aspetti chiave per il consumatore moderno, con vendite in crescita del 5% e del 15% nei primi otto mesi dell'anno per prodotti caratterizzati, rispettivamente, dai claim '100% italiano' e 'allevamenti italiani'. Da notare anche l'interesse per tutto ciò che ha a che fare con la salvaguardia dell'ambiente: +10% ad agosto 2017.

"In questo contesto, la grande sfida è ottimizzare qualità, gusto e shelf life dei prodotti senza necessità di additivi chimici. Massimizzando al tempo stesso la sicurezza alimentare", commenta Elena Casati, S&PM marketing manager di Sealed Air. "E noi ci siamo riusciti, grazie all'innovativo sistema di confezionamento skin Cryovac Darfresh". Il sistema impiega materiali top e bottom che creano un effetto 'seconda pelle' attorno al prodotto, avvolgendolo senza distorcerne la forma e sigillando il gusto. Cryovac Darfresh presenta inoltre saldature ermetiche che evitano qualsiasi esposizione delle carni all'aria e a contaminanti esterni. Questi fattori, insieme all'elevata resistenza alla perforazione, rappresentano quanto di meglio c'è sul mercato per garantire la sicurezza alimentare e preservare il gusto. Caratteristiche che risultano di fondamentale importanza anche per sostenere il business internazionale delle aziende, grazie a un'estensione della shelf life capace di compensare i lunghi tempi di viaggio.

"Darfresh è una soluzione perfetta per proteggere sia prodotti morbidi come prosciutto cotto e mortadella, sia prodotti più duri come le carni stagionate", sottolinea Elena Casati. "Inoltre, questa tipologia di confezionamento garantisce un'elevata brillantezza e una maggiore trasparenza. Fattori che contribuiscono ad aumentare la commerciabilità del prodotto, soprattutto di fascia premium".

Federica Bartesaghi

## Le ultime novità firmate Sealed Air

### Cryovac OvenEase

Questo innovativo sistema di confezionamento permette di cuocere in modo facile, rapido e sicuro in forno tradizionale o a microonde. Dall'elevato contenuto di servizio, è particolarmente indicato per tutte quelle ricette che richiedono lunghi tempi di preparazione.



### I sacchi Cryovac OptiDure

Cryovac OptiDure è una nuova generazione di sacchi hi-tech multistrato e coestrusi per il confezionamento di prodotti stagionati, pesanti, molto duri e soggetti a particolari sollecitazioni meccaniche, tra cui carni fresche, formaggi, salumi. I nuovi sacchi combinano resistenza alle sollecitazioni e spessore ridotto. Inoltre, le ottime proprietà di termoretrazione vanno a integrarsi con la saldabilità attraverso le pieghe e un sistema che garantisce saldabilità a sacchi sovrapposti (Os).

## Mise: più di 10 miliardi per Impresa 4.0

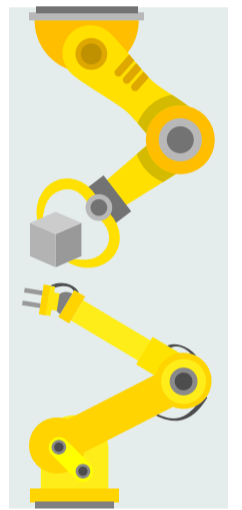
10 miliardi di finanziamenti in manovra per il pacchetto 'Impresa 4.0'. Lo ha annunciato il ministro dello Sviluppo economico, Carlo Calenda, spiegando che si tratta di risorse "a sostegno delle imprese che investiranno in innovazione, ricerca e formazione negli ambiti e nelle tecnologie che caratterizzano la quarta rivoluzione industriale". Per accrescere la competitività del sistema economico in chiave 4.0, ha spiegato il ministro, è stato inoltre istituito il 'Fondo per il capitale immateriale, la competitività e la produttività' le cui priorità saranno finanziare progetti di ricerca e innovazione e favorire il trasferimento dei risultati dei progetti verso il sistema produttivo. La natura delle misure previste, in prevalenza incentivi fiscali e crediti di imposta, consentirà di anticipare e concentrare gli effetti sull'economia reale nel corso del 2018 mentre le uscite di finanza pubblica saranno successive, a partire dal



2019, in linea con gli adempimenti fiscali e i piani di ammortamento delle imprese. Secondo fonti governative, la legge di bilancio 2018 conferma gran parte degli incentivi agli investimenti per le imprese: l'iperammortamento rimane al 250%, mentre il superammortamento scende dal 140% al 130%. Nel provvedimento sarà previsto anche il credito di imposta per la formazione digitale, che dovrebbe essere stabilito al 50% delle spese destinate dall'impresa a questo scopo.

## Crescono gli investimenti italiani in robot e automazione

Nel 2016, l'Italia ha guadagnato la settima posizione nel ranking globale dei paesi che hanno realizzato nuove installazioni nell'ambito dell'automazione industriale, con un tasso di crescita del 5% annuo. Complessivamente, in Italia sono presenti oggi 62mila robot. Nel solo settore manifatturiero, ci sono in media 185 robot installati ogni 10mila lavoratori: un dato superiore alla media mondiale - pari a 74 robot - che colloca l'Italia all'ottavo posto della classifica per intensità di utilizzo. È quanto evidenziano i dati presentati da Siri, Associazione italiana di robotica e automazione, nel corso di un convegno organizzato presso la sede di Ucima - sistemi per produrre, a Cinisello Balsamo (Mi) lo scorso 12 ottobre. Positive anche le previsioni per il 2017, grazie anche agli incentivi messi in campo dal Piano Industria 4.0, con un consumo interno di robot visto in crescita dell'80%, per un valore di oltre 700 milioni di euro.



## Nasce Wi-Bev, nuova manifestazione per le tecnologie del wine&beverage

Nasce una nuova rassegna, promossa da Fiere di Parma e Veronafiere, dedicata a tecnologie, macchinari e attrezzature del settore wine&beverage. Si chiamerà Wi-Bev e avrà la sua preview il 4 e 5 dicembre prossimi, nell'abito di wine2wine a Verona. Ad annunciarlo i due enti con una nota congiunta, in cui si evidenzia come il comparto dei macchinari, attrezzature e tecnologie per la viticoltura e l'enologia pesi oggi 3,6 miliardi di euro, dei quali il 70% derivanti dall'export (fonte dati Istat 2016). "Wi-Bev sarà un evento che unirà il momento espositivo al confronto diretto tra aziende del settore, fornitori di macchine e impianti nonché tecnici della filiera", sottolinea Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma. "Dal punto di vista del layout capitalizzerà gli aspetti 'smart' dell'esperienza innovativa di Cibus Connect, associandola a un palinsesto di approfondimenti speci-



fici e mirati al comparto tecnico e produttivo della filiera vitivinicola e non solo". La concomitanza della nuova kermesse delle tecnologie con wine2wine permetterà, segnala la nota, la sinergia con un momento d'incontro e formazione qualificato e già consolidato, che vede la partecipazione di 1.500 cantine e oltre 70 workshop. Per garantire la qualità dei contenuti, per l'ambito enologico Wi-Bev si avvarrà della consulenza scientifica di Assoenologi.

## Niederwieser presenta la nuova affettatrice Weber S6

Si chiama Weber S6 la nuova affettatrice presentata da Niederwieser. Una soluzione innovativa che offre il massimo della flessibilità e della resa. L'affettatrice S6 ha un sistema di taglio con lama a forma di falce, corsie indipendenti per il trasferimento dei prodotti verso la lama, caricamento centrale per l'avanzamento del prodotto preciso e delicato, una larghezza della bocca di taglio di 500 millimetri, ideale per la lavorazione di salumi e formaggi. Tra i principali vantaggi offerti: tempi di carico dei prodotti minimi, sistemi di cambio rapido e tempi di adattamento ridotti, scarti di prodotto inferiori grazie al caricamento senza movimento all'indietro, facilità di manutenzione tramite l'illuminazione interna degli alloggiamenti colorati in funzione dello stato, facilità di pulizia grazie ai nastri a cassetta sostituibili.



## NOVITÀ DAL MONDO DEL PACKAGING

### 'Reveal' e 'Matte & Mirror': le nuove soluzioni per lattine di Ardagh Group

Ardagh Group, leader nelle soluzioni di packaging in vetro e metallo nonché partner di alcuni dei maggiori brand internazionali di largo consumo, presenta due soluzioni innovative nel comparto delle lattine che promettono di offrire nuove e originali chiavi di comunicazione. Nel dettaglio, la soluzione 'Reveal Impact' presenta una combinazione di inchiostri termocromatici che riproducono lo stesso colore una volta raffreddati, ma quando la lattina torna a temperatura ambiente, uno dei due scompare più velocemente rivelando una 'sorpresa' per il consumatore. Nel caso della finitura 'Matte & Mirror Impact', invece, una miscela speciale di additivi crea una struttura superficiale capace di riflettere la luce in modo differente, producendo così un effetto satinato, perfetto per ricreare loghi o messaggi promozionali.



### Coop Netherlands introduce un packaging biodegradabile per le carni bio

L'insegna della Grande distribuzione Coop Netherland, attiva nei Paesi Bassi, ha presentato un'innovativa soluzione di packaging biodegradabile che sarà utilizzata per tutte le referenze di carne biologica in vendita nei supermercati della catena. Le nuove vaschette, che sostituiranno quelle in plastica, sono realizzate con materiali di origine vegetale, come glucosio e acido lattico. Coop ha fatto sapere che, grazie a questa soluzione, ogni anno potranno essere riciclate invece che mandate al macero oltre un milione di confezioni. "La sfida ora," sottolinea Wim Van Den Burg, category manager per Coop Netherlands, "è spiegare ai consumatori che queste confezioni sono veramente biodegradabili".



### Arriva dall'Indonesia il nuovo pack edibile (che fa anche bene alla salute)

È stato realizzato con alghe marine, e per questa ragione completamente biodegradabile e ricco di nutrienti importanti come fibre e vitamine, il nuovo packaging edibile della start-up indonesiana Evoware. Il pack si dissolve in acqua calda ed è completamente privo di agenti chimici. "Vogliamo contribuire a rendere il mondo più pulito tagliando il consumo di plastica alla radice", spiega il cofondatore di Evoware, David Christian. L'Indonesia è infatti il secondo maggior produttore di rifiuti plastici del mondo, la maggior parte dei quali finisce nell'oceano. Una delle prossime applicazioni dell'innovativo materiale sarà la creazione di bustine per caffè istantaneo, zucchero e condimenti.



### Xolution crea la prima lattina 'apri e chiudi'



In occasione di Drinktec 2017, a Monaco di Baviera lo scorso settembre, la tedesca Xolution ha presentato l'innovativo sistema di chiusura Relock per lattine, perfetto per un consumo on-the-go. La linguetta, realizzata in plastica, si apre in modo simile a quella tradizionale, mentre una fettuccia realizzata in PP orientato biassialmente e saldata alla chiusura protegge la lattina da manomissioni. All'apertura il sigillo si abbassa diagonalmente consentendo al liquido di fluire in maniera 'ondulatoria', grazie a un disco sottostante la linguetta. La bevanda mantiene a lungo carbonatazione e freschezza, proteggendo da insetti, sporcizia e versamenti accidentali. Molte anche le possibilità di personalizzazione della linguetta. Nel 2018 l'azienda conta di produrre circa 250 milioni di Relock, 800 milioni entro il 2020.

# FAVA GIORGIO AXEL

Macchine ed impianti  
per l'industria alimentare

Parma - Italia  
www.favagiorgioaxel.net  
0521293734

## QUANDO LA MOVIMENTAZIONE FA LA DIFFERENZA



La movimentazione dei carichi pesanti, come salumi appesi o coricati, spesso si scontra con i limitati spazi a disposizione e con una considerevole quantità di carrelli, telai, bilancelle che di solito non sono stati progettati e costruiti per l'automazione.

Il nostro sistema di movimentazione dei carichi TFRC risolve queste problematiche in quanto richiede meno spazio dei concorrenti e dispone di un SW auto adattativo per poter sfruttare al meglio le attrezzature esistenti. Inoltre può essere completato con i nostri caricatori di salumi su barra, automatici o semiautomatici, anch'essi realizzati all'insegna della semplicità e della compattezza. Il sistema TFRC e i caricatori automatici MB sono protetti da brevetti internazionali. Per contenere gli ingombri abbiamo infatti progettato, brevettato e realizzato un sistema a passo di pellegrino destrutturato, ovvero un sistema che permetta di caricare e scaricare i prodotti anche su lati opposti, senza doverli ruotare rispetto all'asse verticale, senza perdere capacità di carico delle barre, dunque dei telai di appendimento, comunque siano realizzati. La gestione del corretto allineamento dei prodotti, la quasi totale assenza di oscillazioni durante la movimentazione, la possibilità di verificare le dimensioni di ciascun telaio definendo così le posizioni di introduzione, anche per telai relativamente deformati, permettono al nostro impianto di operare con tolleranze estremamente contenute e, alla bisogna, di introdurre barre inclinate nel piano orizzontale gestendo, così, impedimenti che sono insuperabili per altri costruttori.

## E SODDISFA I REQUISITI DI INDUSTRIA 4.0

# Direttiva macchine: cosa cambia dal 2018

Le principali novità interpretative introdotte con l'ultima edizione della Guida applicativa europea.

Ad oggi, le linee guida interpretative della Direttiva Macchine sono il solo strumento giuridico a disposizione delle aziende produttrici di attrezzature e impianti industriali. "Elaborate direttamente dalla Commissione europea, pur non avendo valenza di legge, costituiscono di fatto l'unica fonte ufficiale a disposizione per chiarire ogni questione relativa a costruzione, uso e applicazione delle macchine e dirimere eventuali controversie in sede legale. Ratione per cui, sapersi districare tra le 400 pagine di questo documento - disponibile solo in inglese e, prossimamente, tedesco e francese - risulta di importanza fondamentale tanto per chi produce quanto per chi utilizza macchine", sottolinea Stefano Lugli, responsabile servizio tecnico Acimac/Ucima ed esperto di legislazione e normazione tecnica sulla sicurezza delle macchine.

L'edizione 2.1 della Guida europea alla Direttiva 2006/42/CE, uscita a fine luglio 2017, contiene numerose novità interpretative relative a tutti gli aspetti di quotidiana applicazione: definizione di macchina, definizione di quasi-macchina, definizione di insiemi di macchine, quando marcare CE, le modifiche alle macchine e agli insiemi, chiarimenti dei requisiti essenziali di sicurezza (Res) e molto altro ancora.

Temi che sono stati al centro del seminario che si è tenuto lo scorso 18 ottobre ad Assago, provincia di Milano, intitolato 'Direttiva macchine 2017: novità interpretative', e promosso dalla Sbs Academy - scuola di formazione beni strumentali, nata dalla partnership tra le associazioni di categoria Acimac (macchine per la lavorazione della ceramica), Ucima (macchine confezionamento) e Amoplast (macchine per materie plastiche e gomma).

## COSA CAMBIA DAL 2018

Ci troviamo oggi alla terza edizione della Direttiva. La prima è stata infatti pubblicata nel 2009, la seconda nel 2010. La terza, quella attuale, sarà resa pubblica nella sua stesura finale a inizio 2018. A dirigerla è un panel di tecnici che si riunisce in modo permanente per vagliare eventuali modifiche o migliorie, che vengono discusse e inserite solo se approvate all'unanimità. Di seguito, analizziamo alcune delle principali modifiche introdotte con l'ultima edizione, così come presentate nel corso del seminario dall'ingegner Ernesto Capelletti di Quadra, società di consulenza.

### Prescrizioni sull'utilizzo delle macchine - considerando 12

La valenza giuridica della Direttiva Macchine viene ribadita con più forza. In un passaggio, si sottolinea infatti che, nella messa in servizio di una macchina, i regolamenti e le direttive nazionali stabiliti dai diversi stati membri non devono in alcun modo interferire con quanto stabilito dalla direttiva stessa.

"The putting into service of machinery within the meaning of this Directive can relate only to the use of the machinery itself for its intended purpose or for a purpose which can reasonably be foreseen. [...] Putting into service is to be distinguished from use of machinery that can be regulated by the Member States, in particular, within the framework of the EU legislation on the use of work equipment provided that such national regulations do not conflict with the provisions of this Directive [...]."

### Stato dell'arte - considerando 14

In questo frammento viene chiarito il concetto di 'stato dell'arte' al momento della fabbricazione. La direttiva sottolinea infatti che il produttore è obbligato a dotare la macchina delle misure di sicurezza più adeguate in base anche allo stato dell'arte della tecnologia. Un concetto che si presta a numerosi fraintendimenti. Per questa ragione, la nuova direttiva specifica che lo 'stato dell'arte' non può essere inteso come requisito assoluto, bensì contestualizzato temporalmente e in modo realistico, anche in base alle possibilità tecniche ed economiche del produttore. L'importanza di questa specifica non è secondaria, soprattutto in un contesto giuridico.

"Recital (14) introduces the concept of 'the state of the art' which shall be taken into account when applying the essential health and safety requirements (EHSRs) set out in Annex I. This concept is very important as it means that the EHSRs are not absolute requirements irrespective of economic cost and technical possibilities available on the market for manufacturers [...]."

### Macchine per l'utilizzo da parte di consumatori - considerando 15

Viene qui ribadita l'importanza della destinazione d'uso di una macchina, fondamentale tanto per il costruttore quanto per l'utilizzatore, al fine di valutarne la sicurezza. Il punto di partenza è immaginare se è ragionevole supporre che vicino alla macchina si trovino anche persone non addestrate a maneggiarla. Questa considerazione deve essere alla base di un'attenta valutazione dei rischi e deve essere specificata con dovizia di dettagli anche nel manuale d'utilizzo.

"(15) Where the machinery may be used by a consumer, that is to say, a non-professional operator, the manufacturer should take account of this in the design and construction. The same applies where a machine is normally used to provide a service to a consumer. [...] The Machinery Directive applies both to machinery for use by workers at work and to machinery for use by consumers or providing a service to consumers, i.e. where the consumer either uses the item or would be directly affected by any defect."

### Definizione di macchina - Articolo 2, lettera a), primo trattino

Importantissimo il concetto di 'applicazione specifica' introdotto nella definizione di macchina. Overo viene sottolineato con forza che un'attrezzatura è intesa come macchina solo nel suo insieme e in virtù dell'uso specifico a cui è destinata. Ancora una volta, quindi, viene evidenziata l'importanza di definire nel modo più esaustivo possibile le destinazioni d'uso di una macchina per evitarne, per quanto possibile, il suo uso improprio.

"Machinery must be useable for a specific application as applying to the complete machine and its intended use. Typical machinery specific applications include, for example, the processing, treatment, or packaging of materials, or the moving of materials, objects or persons."

### Quasi-macchine - Articolo 2, lettera g)

In virtù di quanto espresso con il concetto di 'macchina',



per quasi-macchina si intende un'attrezzatura che, autonomamente, non può svolgere la sua 'applicazione specifica'.

"Article 2 (g) 'partly completed machinery' means an assembly which is almost machinery but which cannot in itself perform a specific application. [...] Partly completed machinery cannot be considered as interchangeable equipment. The placing on the market of partly completed machinery is subject to a specific procedure [...]."

Pertanto, le quasi-macchine sono destinate esclusivamente a essere incorporate all'interno di una macchina a cui è applicabile la presente Direttiva. Solo allora potranno essere marcate CE e messe in funzione.

"As an example, industrial robots are usually designed without a specific application until incorporated into the final machinery [...]. The manufacturer of the final machinery takes the necessary measures so that the robot can perform its specific application safely within the assembly. In practice, only an industrial "stand and function alone-robot" provided with both an end-effector and control system so that it can itself perform a specific application, is a complete machinery under the Machinery Directive."

Ulteriore importanza viene attribuita al concetto di 'sicurezza'. Ratione per cui laddove non siano presenti in modo integrale tutte le componenti di sicurezza, non si può applicare il concetto di 'macchina'. Quando un utilizzatore 'manomette' tali parti di sicurezza (ad es. per integrare una macchina all'interno di una linea), se ne assume in toto la responsabilità.

"Machinery that meets the definition in the first three indentations of Article 2(a) so it can in itself operate independently, performing its specific application [...] but which only lacks the necessary protective means or safety components, such as guards, is not to be considered as partly completed machinery. Such incomplete machinery does not meet the requirements of the Machinery Directive and must not be CE marked and cannot be placed on the EU/EEA market [...]."

Inoltre, le quasi-macchine non devono essere marcate CE a meno che ciò sia esplicitamente richiesto "ai sensi di altra direttiva".

"If they are placed on the market as partly completed machinery, they must not bear the CE-marking, but note that if other legislation providing for CE marking also apply (e.g. ATEX Directive, Radio Equipment Directive, etc.), a CE marking will have been applied, in which case the Declaration of Conformity should state it only covers that legislation. In all cases the partly completed machinery must be accompanied by a Declaration of Incorporation under the Machinery Directive together with assembly instructions [...]."



## HIGHLIGHTS

- **Manuale d'uso.** All'interno del manuale d'uso è caldamente consigliato ai produttori di eccedere, piuttosto che limitarsi, in descrizioni riguardanti la costruzione, le misure di sicurezza e le modalità d'utilizzo di una macchina. Più esaustive saranno queste specifiche tecniche, meno si incorrerà nel rischio di vedersi coinvolti in diatribe giuridiche o reclami.

- **Sicurezza.** Analizzando la Direttiva Macchine, e soprattutto le modifiche ad essa apportate, appare evidente come il tema della sicurezza sia cruciale in ogni settore d'applicazione. Al punto che la conformità o non conformità di un'attrezzatura alle prescrizioni di sicurezza ne pregiudica la classificazione di 'macchina'.

- **Vizi palesi.** Ogni qual volta il produttore o l'utilizzatore di una macchina si trova di fronte a quello che viene definito un 'vizio palese', ovvero un'evidente non conformità delle misure di sicurezza di una macchina, è tenuto a esigere che la macchina venga messa in sicurezza prima di entrare in servizio. Per il datore di lavoro, verificare la presenza di 'vizi palesi' è un dovere ai sensi del D.lgs 81/08.

- **Quando marcare CE.** Nato negli anni '80 per rispondere alle esigenze dei produttori europei di giocattoli, il marchio CE rappresenta da sempre una garanzia di conformità a una serie di standard e regole europee che definiscono un prodotto sicuro per il suo utilizzatore. Nel caso specifico delle macchine, la marcatura è obbligatoria sia per la messa in commercio, sia per la messa in funzione. Per questa ragione, laddove un utilizzatore realizza per conto proprio un nuovo insieme di macchine, ad esempio una linea di produzione, deve necessariamente fare una nuova dichiarazione CE di conformità dell'impianto. La marcatura CE è necessaria anche per tutte le macchine e linee che devono andare in iperammortamento.

### Insiemi di macchine - Articolo 2, lettera a), quarto trattino

All'interno della nuova direttiva, non sono stati apportati cambiamenti sostanziali al concetto di 'insiemi di macchine', ma sono stati forniti alcuni chiarimenti interpretativi. Innanzitutto, per insiemi di macchine si intendono le macchine o quasi-macchine disposte e comandate in modo da garantire un funzionamento completo nel loro insieme. In poche parole, per formare un insieme di macchine, ogni macchina o componente che è parte dell'insieme deve funzionare in modo interdipendente. Il riferimento va, ancora una volta, al concetto di 'safety protections': l'insieme di macchine si verifica solo laddove sussiste una correlazione delle misure di sicurezza.

*"The definition of assemblies of machinery does not extend to a complete industrial plant consisting of a number of production lines each made up of a number of machines, assemblies of machinery and other equipment, even if they are controlled together by a single production control system. Only if the plant (which may be any combination of machinery, partly completed machinery and other equipment resulting in machinery subject to the Machinery Directive) forms a single integrated line is it subject to the Machinery Directive as an assembly. So for the purpose of applying the Machinery Directive, most industrial plants can be divided into different sections, each of which may be a distinct assembly (of machinery) or even an independent machine (e.g. a mixing vessel). Even a single production line may be divided into separate assemblies and/or machines if there is no safety related connection between constituent assemblies or machinery. However, where risks are created by the interfaces with other sections of the plant these must be covered by the installation instructions [...]."*

### Insiemi comprendenti macchine nuove e macchine esistenti

I produttori hanno l'obbligo di rimarcare CE una macchina già marcata in precedenza quando vengono apportati dei cambiamenti che introducono nuovi rischi e, di conseguenza, rendono insufficienti le misure di sicurezza presenti. Quando invece non sono state apportate modifiche sostanziali - come migliorie nelle strutture di sicurezza, sostituzione di componenti usurati, o installazione di optional già previsti - non è necessario rifare la marcatura CE.

*"If the risk assessment (carried out by the manufacturer, preceding the conformity assessment) shows that the replacement or the addition of a constituent unit in an existing assembly of machinery does not add a new hazard, nor increase an existing risk, no action is required according to the Machinery Directive for the parts of the assembly that are not affected by the modification. The same applies where there is a new hazard, or an increase in an existing risk, but the existing protective measures present on the assembly before the modification are still sufficient so that the assembly can still be considered safe after modification."*

Federica Bartesaghi



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

La qualità del servizio, data da prodotti all'avanguardia e da un'assistenza tecnica puntuale e qualificata, è la principale immagine che ZORZI S.r.l. ha saputo costruire in oltre 40 anni di presenza nel settore fieristico. Questo ci ha permesso di diventare partner esclusivi (fornitori ufficiali) di enti come Verona Fiere, Fiera di Milano, Fiere di Parma, Rimini Fiera, Slow Food, Fiera di Pordenone, Fiera di Roma, VinExpo Bordeaux e collaboratori con le principali partecipazioni regionali ed Aziende Allestitrici.

### LA PIU' AMPIA GAMMA DI PRODOTTI A NOLEGGIO DEDICATI AGLI EVENTI FOOD & WINE

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

Tutte le nostre attrezzature vengono costantemente rinnovate e riacquistate, selezionando quelle di ultima tecnologia ed a basso impatto ambientale.

La nuova sede della Zorzi S.r.l. dispone di oltre 6500 mq di magazzino e presenta uno show room interamente dedicato ai Clienti con possibilità di visionare la gamma dei nostri prodotti.



Sede - Show room  
Via Lussemburgo, 22 - CAP 37136 - Verona - Italy  
Tel. +39 045 956917 (4 linee r.a.) - Fax +39 045 8621285



www.zorzi.vr.it

info@zorzi.vr.it



# Quando l'ospitalità è di casa

Si è chiusa lo scorso 24 ottobre a Milano la 40esima edizione di Host, salone internazionale dell'Horeca. 187.602 i visitatori intervenuti, di cui il 40% circa provenienti dall'estero.



Dopo cinque giorni di serrato networking tra tendenze e business, si è chiusa lo scorso 24 ottobre a Fiera Milano la 40esima edizione di Host, manifestazione di primaria importanza, nel mondo, per il comparto dell'ospitalità professionale nelle sue diverse declinazioni. 187.602 i visitatori che hanno preso parte all'evento (+24,3% rispetto al 2015), il 38,8% provenienti da 177 Paesi. Le nazioni più rappresentate tra i visitatori sono state, oltre a quelle europee, la Cina, gli Usa, la Russia e il Medio-Oriente, oltre a importanti presenze da Australia, Nuova Zelanda, Cambogia, Polinesia e Africa. Un parterre costituito in grandissima maggioranza da responsabili acquisti e decision marker aziendali, inclusi gli oltre 1.500 hosted buyer profilati da tutto il mondo, individuati anche grazie alla stretta collaborazione con L'Ice-Agenzia.

"Host è un caso di successo", commenta Fabrizio Curci, amministratore delegato e direttore generale di Fiera Milano. "Con un incremento del 24,3% del numero di visitatori professionali, Host si conferma punto di riferimento per l'industria dell'ospitalità, il luogo dove le sue filiere si incontrano per plasmare le tendenze di domani, oltre che per fare business e networking".

Oltre 500 gli eventi in calendario, tra i quali spiccano i Campionati mondiali di pasticceria (Fipgc), che hanno visto trionfare l'Italia su 20 squadre di tutto il mondo, davanti a Cina e Giappone. Il ruolo di Host Milano è confermato anche dalla crescente attenzione delle istituzioni internazionali. 'Business beyond borders', progetto promosso dalla Commissione europea, ha coinvolto 240 aziende di 53 Paesi in oltre 200 incontri. Inoltre, anche questa edizione della fiera ha ottenuto la prestigiosa certificazione dello US Commercial Service, rilasciata dal dipartimento del Commercio Usa solo a un ristretto numero di fiere internazionali che si distinguono per la capacità di creare effettivo business. L'appuntamento con la prossima edizione di Host è ancora una volta a Fiera Milano, dal 18 al 22 ottobre 2019.

Federica Bartesaghi

## CARTOLINE DALLA FIERA

### • Brambati



### • Frigor Box International



Da sinistra: Nicola Gardin, Anna Kozlovskaja e Maurizio Fantini

### • Incold



Filippo e Camilla Finco

### • Moretti Forni



Mario Moretti

### • Zanotti



### • R.G.V.



Eleonora Porro

### • Noaw



Stefania Barichello

### • Slayers Blades



Linda Scattolin

### • Tagliavini



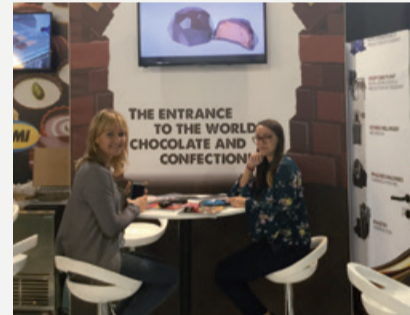
Lara Magnini

### • Dell'Oro



Matteo Gilles Dell'Oro

### • Packint



Da sinistra: Elisa Volpi ed Elisa Costa

### • Minerva Omega Group



Andrea ed Elisabetta Salati Chiodini

### • Sirman



Silvia Ruggin e Nereo Marzaro

### • Epta



William Pagani

### • Ima



### • Minipack Torre



Da sinistra: Andrea Piffari e Maurizio Barbanti

### • Novacart



Luca Sala e Celeste Tocchetti

### • Tecfrigo



**IOZZELLI MACCHINE PER SALUMIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI**
[www.iozzelli.it](http://www.iozzelli.it)
**Nome prodotto**

Tritacarne in linea TCS 150-180 K Compat

**Settore di destinazione**

Triturazione accurata e netta per prodotti come salumi, hamburger, ripieni di pasta fresca.

**Descrizione e punti di forza**

I tritacarne in linea della serie TCS Compat Iozzelli rappresentano la soluzione ottimale per una triturazione di alta qualità grazie alla speciale conformazione della zona di accesso della carne alla coclea di macinazione, che permette di evitare il danneggiamento o la lacerazione del prodotto. La tramoggia di alimentazione da 300 o 350 litri è dotata di un braccio alimentatore ausiliario che facilita l'afflusso del prodotto alla zona di triturazione. La macchina è disponibile in diverse esecuzioni: testate da Ø 150 e Ø 180 mm per sistemi di taglio Excelsior o Enterprise, motori da 18, 22, 30 o 37 kw per soddisfare un'ampia gamma di esigenze produttive.

Tutte le macchine montano sistemi di triturazione 'Sterminio', dotato di un albero folle lungo, passante la coclea di macinatura, che permette di far ruotare i coltelli due volte più velocemente rispetto alla coclea stessa.

Su richiesta possono essere allestiti caricatori per vagonetti da 200 litri, testate per sistemi di taglio Unger (da 160 o 200 mm), giri variabili dell'albero coltelli mediante inverter, dispositivo cavanervi.


**CAPSTONE TURBINE CORPORATION**
[www.ibtgroup.at](http://www.ibtgroup.at)
**Nome prodotto**

Turbina a gas oil-free

**Settore di applicazione**

Industrie alimentari e delle bevande che hanno bisogno di vettori termici pregiati, quali il vapore saturo, acqua surriscaldata e acqua glicolata a temperatura sotto zero, aria calda, per il loro processo produttivo.

**Descrizione e punti di forza**

Le turbine Capstone consentono di realizzare impianti di cogenerazione e trigenerazione che garantiscono una sensibile riduzione della bolletta energetica, bassa manutenzione e zero emissioni con punte di efficienza totale oltre l'85% con applicazioni specifiche per l'industria alimentare.

**Specifiche tecniche**

La tecnologia 'oil free', di derivazione aerospaziale, è frutto di oltre dieci anni di ricerca di Capstone. Il brevetto, unico al mondo, fa riferimento alla completa assenza di olio lubrificante all'interno delle turbine grazie all'impiego di cuscinetti ad aria in grado di sostenere l'albero della turbina in rotazione senza contatto meccanico. Capstone offre sei taglie modulari di potenza elettrica prodotta, da 30 kW a 1MW, che possono funzionare con combustibili sia fossili che rinnovabili.


**AFFILELLA BY MVM**
[www.affilella.com](http://www.affilella.com)
**Nome prodotto**

Affilella junior

**Settore di applicazione**

Affilatura.

**Descrizione e punti di forza**

Affilella è una gamma di affilatrici professionali per coltelli e forbici. Risultato di 60 anni d'esperienza nel settore affilatura industriale, queste macchine sono facili da usare e sicure. Lavorano a secco senza acqua. Compatta ed economica, Affilella junior è un ottimo investimento per attività come macellerie, gastronomie e ristoranti.

**Specifiche tecniche**

La mola rivestita in superabrasivo CBN (Nitruro di Boro Cubico) è adatta per l'affilatura sia dei coltelli che delle forbici e garantisce un'ottima finitura senza scaldare o bruciare la lama, poiché sono necessarie solamente un paio di passate rapide per affilarla.

I blocchetti di riferimento in acciaio inox (posti su entrambi i lati) rendono l'esecuzione dell'affilatura precisa e semplice con la possibilità di variare l'angolo sostituendo i blocchetti, in base all'angolo di affilatura. Peso: 13,5 kg; dimensioni: 320 x 230 x 210.


**GRUPPO FABBRI VIGNOLA**
[www.grupprofabbri.com](http://www.grupprofabbri.com)
**Nome prodotto**

Automac 75

**Settore di applicazione**

Qualsiasi tipo di cibo fresco avvolto in vassoio con film stretch neutro o stampata (carne rossa, pollame, pesce, formaggio, frutta, verdura, funghi, panetteria, piatti pronti...).

**Descrizione e punti di forza**

Automac 75 è la risposta di Gruppo Fabbri alle sempre più incalzanti richieste di aumento prestazionale da parte dei centri di confezionamento e delle linee produttive industriali.

Questa macchina di nuova generazione incrementa le performance in termini di robustezza, resistenza e affidabilità, mantenendo la tipica flessibilità nel cambio formato e innalzando la velocità massima di confezionamento fino a 75 pacchi al minuto. Il nuovo monitor con touch-screen permette di dialogare con la macchina in modo semplice e immediato, agevolando le operazioni di imballaggio e manutenzione. Costruita interamente in acciaio inox e alluminio, Automac 75 utilizza un avanzato sistema di svolgitura e tensionatura del film, concepito per garantire un centraggio stampa perfetto e un processo di confezionamento fluido e veloce. Automac 75 si pone ai vertici degli standard di sicurezza attualmente in vigore e offre un'area di lavoro confortevole e protetta.

**Specifiche tecniche**

- velocità max.: 75 ppm
- programmi di avvolgimento disponibili: 29
- tensione alimentazione: 400 V, trifase
- tempo di cambio bobina: 45"
- larghezza bobina min.: 330 mm; larghezza bobina max.: 550 mm
- peso max. avvolgibile: 6 kg
- formato vassoio min. (l x w x h) con sollevatore E: 120 x 120 x 10 mm
- formato vassoio max. (l x w x h) con sollevatore E: 230 x 320 x 160 mm\* (non contemporaneamente)
- formato vassoio min. (l x w x h) con sollevatore A: 180 x 180 x 10 mm
- formato vassoio max. (l x w x h) con sollevatore A: 360 x 260 x 200 mm\* - 400 x 200 x 200 mm (non contemporaneamente)


**PAVIMENTI SPECIALI**
[www.primapavimenti.it](http://www.primapavimenti.it)
**Nome prodotto**

Pavimenti tecnici in resina e in calcestruzzo

**Settore di applicazione**

Tutta l'industria alimentare.

**Descrizione e punti di forza**

I cicli in resina, studiati per le aziende agroalimentari che si occupano della trasformazione degli alimenti, garantiscono il rispetto delle più rigorose norme sanitarie Haccp, superfici atossiche per evitare la contaminazione degli alimenti. Prima offre pavimenti in resina altamente performanti per rispondere alle molteplici e specifiche esigenze di ogni ramo del settore alimentare, aventi proprietà antiscivolo, traspiranti, facilmente lavabili, sanificabili e decontaminabili, conformi anche alle norme di sicurezza sul lavoro.

**Specifiche tecniche**

- superfici perfettamente continue, con una limitatissima presenza di giunti per evitare zone di accumulo di sporcizia e di batteri, aventi apposite sguisce di raccordo, che creano continuità tra pavimento e pareti
- elevata resistenza ai frequenti contatti con sostanze chimiche (acide, basiche, sangue, latte, vino, bevande in genere, etc.), ai liquidi e agli oli, garantiscono durevolezza nel tempo, evitando pesanti costi di manutenzione
- resistenza a frequenti e considerevoli shock termici
- resistenza alle sollecitazioni meccaniche, all'abrasione e agli urti provocati dal continuo transito di mezzi meccanici come trans-pallet e carrelli
- facilità di pulizia e alta resistenza a frequenti lavaggi essendo la resina continua e planare
- sicurezza delle superfici resinose antiscivolo in ambienti di lavorazione nei quali la pavimentazione è spesso bagnata e quindi scivolosa
- scelta di una ampia gamma di colori e massima personalizzazione

