

MERCATI



Messico: l'imballaggio parla italiano

Un'economia in forte crescita, con il nostro paese tra i maggiori partner. È quanto emerge dai dati di Ice-Agenzia presentati a Milano il 23 maggio.



A pagina III



A TUTTI PIACE 'GREEN'

Che si tratti di pasta, ortofrutta, latte o prodotti dolciari, la parola d'ordine per il packaging del futuro è una soltanto: sostenibilità. Spazio, allora, a soluzioni monomateriale, 100% riciclabili o, meglio ancora, compostabili. Una panoramica delle ultime novità proposte dalle aziende del settore, in Italia e all'estero.

PRIMO PIANO



MADE IN ITALY: NUOVE TECNOLOGIE PER LA TRACCIABILITÀ

Politiche ed enti anticontraffazione, blockchain, mappatura del Dna e internet degli oggetti. Sono solo alcuni dei temi illustrati al convegno organizzato da Aita. Andato in scena lo scorso 16 maggio a Milano.

Alle pagine VI e VII

Smurfit Kappa: + 25% il margine operativo lordo nel primo quadrimestre

Nel primo quadrimestre dell'anno fiscale Smurfit Kappa, specialista europeo del confezionamento, registra una crescita del 25% del margine operativo lordo, pari a 424 milioni di euro. Incremento da ricondursi, secondo l'azienda, al rincaro del cartone ondulato, all'aumento della domanda e a benefici derivanti da una migliore gestione del business. A livello europeo, la crescita a volume nel primo quadrimestre si è fissata al 2% su base annua e nello stesso periodo l'azienda ha completato acquisizioni in Bulgaria e Serbia. Nel continente americano, la crescita a volume sale al 3%, con risultati positivi nei tre mercati principali: Colombia, Messico e Stati Uniti. "Il successo del gruppo si deve all'innovazione rivolta al cliente e alla nostra espansione geografica", afferma l'Ad Tony Smurfit, "ci aspettiamo quindi un altro anno positivo e intendiamo fornire soluzioni sempre più sostenibili grazie al programma Better Planet Packaging".

Sealed Air presenta il nuovo centro espositivo 'Packforum Emea'

Inaugurato lo scorso 4 aprile a Passirana di Rho (Mi) il nuovo centro espositivo firmato Sealed Air. Denominato 'Packforum Emea', permetterà ai visitatori di scoprire nuove soluzioni di packaging e di scambiarsi idee sul mercato globale e sui trend di consumo. Presso Packforum Emea i clienti avranno infatti modo di creare e testare soluzioni per il confezionamento di prodotti alimentari e non, usufruendo di un supermercato virtuale, di una cucina e di uno dei più grandi impianti produttivi nella regione. La struttura, costruita e arredata con materiali di riciclo, è inoltre ecocompatibile e utilizza parte dell'energia da fonti rinnovabili. "Eliminando gli

sprechi dalle nostre attività e aiutando i clienti a fare lo stesso lungo tutta la catena di distribuzione non soltanto aumentiamo efficienza e redditività, ma facciamo il bene delle nostre comunità e dell'ambiente", afferma Ron Cotterman, vice president corporate innovation and sustainability di Sealed Air. "Siamo entusiasti di lavorare insieme ai nostri clienti, qui a Packforum, allo sviluppo di soluzioni creative per risolvere le loro sfide nell'ambito del confezionamento". Il nuovo centro espositivo si aggiunge agli altri già creati da Sealed Air a Shanghai e presso la sede centrale, negli Stati Uniti.



Ima rileva il 63% delle azioni Atop da Charme

Il gigante del confezionamento Ima, di proprietà della famiglia Vacchi, ha annunciato l'acquisizione del 63% di Atop, azienda fiorentina tra le prime al mondo nell'automazione per la produzione di motori elettrici per l'automotive. Grazie alle azioni comprate da Charme Capital Partners (il fondo di Matteo Montezemolo), la quota di Ima passa così dal 21% all'84%, con un investimento del valore di 230 milioni di euro. L'operazione prevede anche un accordo per l'acquisto di un ulteriore 6%, azioni Atop di proprietà dei tre soci fondatori e del presidente Amedeo Felisa. Ima entra così nell'e-mobility, grazie a un progetto che prevede di realizzare oltre la metà degli 89 milioni di euro di fatturato stimato da Atop (in crescita del 50%). "Il mercato dell'automazione industriale applicata all'e-mobility crescerà a tassi record", ha dichiarato il presidente di Ima Alberto Vacchi, "Atop è per noi la migliore opportunità per posizionarci da leader in questa nuova sfida epocale".

L'Unione Europea mette al bando la plastica monouso

Lo scorso 21 maggio il Consiglio dell'Ue ha dato ufficialmente il via alla stretta contro la plastica monouso, approvando la messa al bando entro il 2021 dei contenitori per alimenti e bevande in polistirene espanso e di tutti i prodotti in plastica oxodegradabile, come canocce, piatti e posate usa e getta. Diversi gli obiettivi posti, tra cui anche il miglioramento della raccolta differenziata delle bottiglie di plastica, fino a raggiungere il 90% entro il 2029 (77% nel 2025). Inoltre, le bottiglie dovranno contenere almeno il 30% di plastica riciclata entro il

2030 (25% nel 2025) e dovranno essere dotate di un sistema che impedisca al tappo di disperdersi nell'ambiente dopo averle gettate. La direttiva entrerà ufficialmente in vigore 20 giorni dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, dopodiché gli stati membri avranno due anni di tempo per recepire le norme nel diritto internazionale. In merito alla normativa il Consiglio ha dichiarato: "Per favorire il ciclo di riutilizzo della plastica, è necessario promuovere l'immissione di materiali riciclati sul mercato".



Sostenibilità alimentare: nasce Cirfood District



Prevista per la prima metà del 2020 l'apertura a Reggio Emilia di Cirfood District, il nuovo polo dedicato alla sostenibilità alimentare targato Cirfood, cooperativa italiana attiva nella ristorazione organizzata. Il nuovo centro fungerà contemporaneamente da ristorante sperimentale, laboratorio di cucina, mediateca e 'foresta edibile' di specie autoctone padane, con percorsi di approfondimento sulle origini del cibo e sulla biodiversità. Sarà attivo principalmente nei settori di cura, produzione, gusto ed educazione alimentare e verrà ospitato all'interno di un nuovo edificio che rispetterà la sostenibilità ambientale, con una copertura ecologica e pannelli fotovoltaici. Riguardo al progetto, del valore di cinque milioni di euro, il direttore generale di Cirfood Giordano Curti ha dichiarato: "Il nostro obiettivo è creare un luogo di innovazione aperta, dove aziende e istituzioni, sviluppino insieme soluzioni per le sfide, anche locali, sul futuro del cibo e della nutrizione".

Packaging in cartone ondulato: la produzione supera i sette miliardi di mq nel 2018

Lo scorso anno, l'industria italiana del cartone ondulato ha battuto ogni record, con una produzione che si è attestata a 3,9 milioni di tonnellate, in crescita del 2,5% sul 2017. In termini di superficie, si parla di oltre sette miliardi di mq di cartone ondulato prodotti, contro i 6,75 miliardi del 2017 (+3,62%). "Questo trend positivo è la conferma che il cartone ondulato è un veicolo fondamentale per l'industria italiana, packaging green per eccellenza, ideale per la spedizione dei beni acquistati online, con un ruolo fondamentale nella valorizzazione dell'export e nella competitività del prodotto made in Italy", sottolinea Amelio Cecchini, presidente di Gifco, il Gruppo italiano fabbricanti cartone ondulato. L'Italia si conferma secondo maggior produttore europeo, dopo la Germania (7,9 miliardi di mq nel 2018) ma prima di Francia e Gran Bretagna. Tornando al mercato nazionale e guardando ai settori merceologici, invece, l'alimentare è il primo settore di sbocco per il cartone ondulato, con una quota del 62,1%.

Amazon sceglie le confezionatrici automatiche Cmc. Da sole, fanno il lavoro di 24 operatori

Si chiama "CartonWrap" ed è prodotto dall'italiana Cmc il nuovo sistema di packaging automatico scelto da Amazon per l'inscatolamento dei suoi prodotti, attualmente in fase di test presso alcuni magazzini del colosso di e-commerce. Se l'esito fosse positivo, il macchinario entrerebbe in decine di stabilimenti Amazon comportando un deciso ridimensionamento della manodopera necessaria per queste operazioni. La macchina sarebbe infatti in grado di preparare tra le 600 e le 700 scatole all'ora, ovvero cinque volte più velocemente di un magazzino. Un lavoro che oggi richiede il contributo di almeno 24 operatori, per un totale di oltre 1300 esuberi solo nei 55 magazzini Usa. "Forse un titolo diverso sarebbe stato meglio... Amazon sta testando tecnologie per ridurre gli imballaggi e utilizzare meno cartone", risponde via Twitter Dave Clark, vice presidente per le operazioni del gigante di Seattle, in risposta a un articolo di Reuters intitolato "Amazon introduce le macchine che impacchettano gli ordini e rimpiazzano i lavoratori".

Ilpra acquisisce l'80% di Veripack



Ilpra, specialista italiano del confezionamento, rende nota l'acquisizione dell'80% di Veripack, produttore di macchine termoformatrici per il settore alimentare e medicale con sede a Cislago (Va), dalla società Ivaxia. L'operazione rientra nel percorso di crescita e sviluppo annunciato da Ilpra in sede di Ipo, anche sul fronte internazionale. "Siamo estremamente soddisfatti", commenta Maurizio Bertocco, presidente e Ad di Ilpra. "L'acquisizione di Veripack ci permette, da un lato, di integrare avanzate tecnologie complementari e particolarmente performanti, ampliando la gamma di prodotti offerti anche su macchine di maggiori dimensioni e nel settore medicale e, dall'altro, di sfruttare importanti sinergie a livello distributivo. Il marchio è infatti ben radicato sul mercato indiano, area geografica ad oggi non ancora presidiata dal nostro Gruppo, che presenta un elevato potenziale". Ad oggi, Ilpra vanta più di 16mila soluzioni installate, 190 dipendenti e una vasta rete di venditori in quattro paesi: Italia, Uk, Hong Kong ed Emirati Arabi Uniti.

Una nuova immagine per Piovani

La veneziana Piovani, attiva nella refrigerazione industriale e nel food processing, ha lanciato un nuovo logo composto da tre cerchi che rappresentano valori (clienti, persone, innovazione), aree di attività (plastica, alimentare e refrigerazione) e punti di forza (presenza globale, orientamento al servizio e flessibilità) del gruppo. Già attivo con sette impianti in Italia, Germania, Brasile, Stati Uniti e Cina, Piovani progetta l'apertura di nuove filiali in Vietnam e Malesia, oltre a un nuovo stabilimento in Virginia, futura sede nordamericana del gruppo. L'azienda sarà inoltre presente al K-2019 di Düsseldorf (16-23 ottobre), fiera internazionale delle materie plastiche e della gomma, dove presenterà nuove soluzioni in diversi settori, tra cui deumidificazione, termoregolazione, refrigerazione e, naturalmente, nel mondo della plastica.



Messico: l'imballaggio parla italiano

Un'economia in forte crescita, con il nostro paese tra i maggiori partner. È quanto emerge dai dati di Ice-Agenzia presentati a Milano il 23 maggio.

Il Messico incontra l'Italia. Giornata di confronto quella dello scorso 23 maggio per il convegno organizzato da Ice-Agenzia in collaborazione con Ucima e Ipack-Ima.

L'evento era rivolto alle aziende italiane che operano nel settore del packaging e agli imprenditori messicani interessati all'acquisto di macchinari per l'imballaggio. Diverse le attività previste, tra cui la presentazione dello studio di Ice-Agenzia sul mercato del Messico, seguita da incontri b2b fra le aziende italiane e i buyer messicani, per favorire nuovi scambi commerciali.

inoltre, sono presenti anche sul territorio, con circa 1.700 realtà commerciali attive.

La produzione delle aziende locali è molto diversificata: infatti, le diverse zone del Messico spiccano in differenti settori di produzione. La maggior parte della ricchezza, però, è concentrata intorno a Città del Messico e a nord, zone in cui risiedono molte delle industrie e una buona parte della popolazione (la sola zona metropolitana della capitale conta il 33% degli abitanti).

Entrare nel mercato: ostacoli e strategie

A livello legislativo, non ci sono grosse barriere per chi vuole approcciare il mercato messicano.

Bisogna rispettare alcuni standard qualitativi ed è necessario registrare marchi e progetti presso l'Istituto nazionale della proprietà industriale. Inoltre, sebbene l'Iva sia obbligatoria, è più bassa che in Italia (16%) e, grazie al Trattato di libero scambio, non ci sono barriere tariffarie sulle macchine importate in Messico. Entrambi i relatori del convegno si sono soffermati sull'importanza di essere presenti sul territorio tramite un distributore che conosca il mercato locale e curi anche il servizio post-vendita, per ispirare fiducia alla propria clientela e garantire un'assistenza tempestiva. In ogni caso, Ice-Agenzia supporta concretamente le aziende tramite attività di promozione (fiere e presentazioni) e assistenza (ricerche di mercato e organizzazione di incontri con gli operatori del settore). Come ha spiegato Giuseppe Manenti: "È importante che le aziende si rivolgano al Messico, perché è un mercato grande e dalle forti potenzialità. E, sebbene stia migliorando il proprio know-how tecnologico, apprezza ancora molto l'alta qualità dei macchinari per il packaging di produzione italiana".

Cosa pensano i buyer

Nel corso della mattinata è stato possibile intervistare alcuni dei buyer messicani coinvolti negli incontri b2b. È emerso, in generale, che la maggior parte di loro non intratteneva ancora rapporti commerciali con l'Italia, ma tutti apprezzavano l'alta qualità dei prodotti del nostro paese ed erano interessati a trovare fornitori di macchinari da imballaggio per sostenere la propria attività. Ernesto Barajas (Empa-

cadora Mexicana de Puebla) ha dichiarato che "l'Italia è leader nel settore, un paese da cui il Messico ha molto da imparare". "Sono qui per cercare macchinari per il sottovuoto di alta qualità", ha spiegato Edna Fong (Corporativo Fopa S.a. de C.v.). Elena Teran (Jamon Serrano Tres Cumbres), infine, ha sottolineato che "è l'innovazione a permettere all'Italia di eccellere nel settore dei macchinari".

Eleonora Cazzaniga



Ernesto Barajas, Empacadora Mexicana de Puebla



Edna Fong, Corporativo Fopa S.a. de C.v.



Elena Teran, Jamon Serrano Tres Cumbres

Specializzati nel confezionamento di salumi e formaggi

IM460

TR40

S90

IM1070

IM330

FERRARI SISTEMI S.R.L.
 Via Giovan Battista Della Chiesa, 43036 Fidenza PR
 Phone: 0524 520146 - Email: info@ferrarisistemi.it - Web: www.ferrarisistemi.it



A TUTTI PIACE 'GREEN'

Che si tratti di pasta, ortofrutta, latte o prodotti dolciari, la parola d'ordine per il packaging del futuro è una soltanto: **sostenibilità**. Spazio, allora, a soluzioni monomateriale, 100% riciclabili o, meglio ancora, compostabili. Una panoramica delle ultime novità proposte dalle aziende del settore, in Italia e all'estero.

Arla Foods: packaging sostenibile per latte e yogurt



La cooperativa di allevatori Arla Foods fa sapere che entro la fine del 2019 produrrà e distribuirà in sei Paesi europei 600 milioni di cartoni di latte rinnovabili - poiché realizzati al 100% con una bioplastica a base di legno - e 560 milioni di vasetti di yogurt riciclabili, dove sia vasetto e coperchio sono realizzati in un materiale a base carta. Il risparmio di emissioni di Co2 generato sarà pari a ben 7.330 tonnellate. L'operazione fa parte della nuova strategia di packaging sostenibile promossa dal gruppo, che negli scorsi mesi ha presentato il progetto 'Carbon net zero 2050', attraverso cui la cooperativa intende tagliare del 30% le proprie emissioni di Co2 entro il 2030, per raggiungere l'obiettivo emissioni zero entro il 2050.

Novità per il mondo ortofrutta: Ilip presenta 'Smart Ripe' e 'Soft Fruit Protector'

Presentate in anteprima agli operatori di mercato in occasione di Macfrut (Rimini, 8-10 maggio), le ultime e innovative soluzioni di Ilip per il comparto dell'ortofrutta, che forniscono spunti interessanti per tutto il mondo dell'agroalimentare. La prima novità è il 'Soft Fruit Protector', che si è aggiudicato la medaglia d'oro ai Macfrut Innovation Awards nella categoria packaging. Si tratta di una nuova soluzione di confezionamento dedicata ai prodotti più delicati, come i cachi o i ready-to-eat, che è dotata di un sistema meccanico capace di ammortizzare eventuali sollecitazioni o urti preservando l'integrità del prodotto. Un risultato reso possibile dalla presenza di appositi alvei sospesi ricavati nel vassoio, dotati di un proprio sistema di smorzamento delle sol-

lecitazioni longitudinali, trasversali e verticali. La seconda grande novità in casa Ilip è 'Smart Ripe', un nuovo imballaggio in grado di registrare le caratteristiche del prodotto e comunicarle a un display in tempo reale. Funziona grazie a un tag Rfid (radio frequency identification) integrato nell'imballaggio e capace di rilevare le variazioni di alcuni parametri dielettrici della polpa del frutto associati allo stato di maturazione, come la turgidità,

l'acidità e il contenuto di acqua e zucchero. Queste informazioni vengono trasmesse a un terminale che può essere programmato per restituire l'informazione desiderata. Nel caso dell'avocado, il primo prodotto su cui Smart Ripe è stato testato con successo, è ad esempio possibile dare indicazioni relative ai tempi di consumo ('non ancora maturo', 'pronto al consumo', 'cremoso') o alle modalità di utilizzo ('da cuocere', 'per insalate', 'per salse', ecc).



Mele Vog: il vassoio è in cartone



Il Consorzio Vog presenta il primo vassoio da quattro o sei mele completamente in cartone, le cui prime pedane saranno inviate in modalità 'test' ad alcuni clienti da parte dell'associata Biosüdtirol. "Il primo passo è fatto", afferma Gerhard Dichgans, direttore del Consorzio Vog, che da tempo punta a una riduzione dell'uso della plastica 'usa e getta' per sostituirla con materiali biodegradabili, compostabili o riciclabili. "Ora stiamo valutando soluzioni alternative, offerte dall'industria del packaging, che vogliamo ringraziare per avere sviluppato proposte praticabili in risposta alle esigenze della nostra clientela."

Pasta Zini: la confezione va nell'umido



Zini Prodotti Alimentari, specializzata nella produzione di pasta fresca surgelata, sceglie una soluzione di packaging inedita nel mondo dei frozen food (e non solo), perché 100% biodegradabile e gettabile nella raccolta dell'umido. L'innovativo packaging è stato realizzato in collaborazione con Sdr Pack, che ha messo a punto una gamma di soluzioni di imballaggio flessibili 100% compostabili, certificate da TÜV Austria e ottenute attraverso un polimero proveniente da una fonte rinnovabile. Anche se per ora solo i prodotti dell'alta gamma bio Zini beneficeranno del packaging eco-friendly, l'azienda sostituirà tutti gli imballi della propria gamma passando dagli attuali materiali accoppiati Pet/Pe al monomateriale 100% riciclabile Monoflex, anch'esso realizzato da Sdr Pack.

Carte d'Or: la nuova vaschetta è riciclabile e compostabile



Unilever fa sapere che, entro il 2025, tutte le confezioni dei propri prodotti, in tutto il mondo, saranno totalmente riutilizzabili o compostabili. Una strategia che, per la multinazionale anglo-olandese, prende il via con il brand Carte d'Or. Il nuovo imballaggio, interamente riciclabile, è un multistrato composto da carta certificata Pefc accoppiata con uno strato impermeabilizzante di Pla (acido polilattico, ottenuto da scarti di mais). La confezione può essere quindi riciclata sia nella carta, sia smaltita nei rifiuti organici a seconda delle norme applicate dal comune di residenza. Il cambio di materiale determina anche un alleggerimento dell'imballo, il cui peso passa da 47,5 a 36,5 grammi, con un risparmio del 23%.

G.MONDINI www.gmondini.com

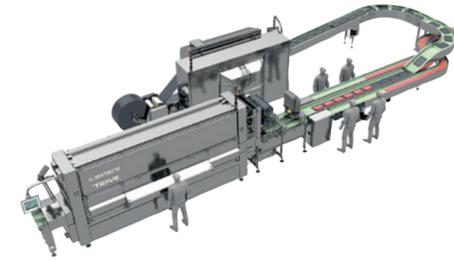
TRAVE + PLATFORMER

Settori di applicazione

Industria alimentare.

Descrizione e punti di forza

Combinando la chiuditrice Trave Mondini con il Platformer Mondini la linea di confezionamento può essere definita come una 'thermosealer', garantendo il meglio da entrambi i mondi: il termoformato e il termosaldato. Tra i principali plus di questa tecnologia: lo scarto è ridotto a solo il 2% e il cambio formato avviene in meno di 10 minuti.



SEALED AIR www.sealedair.it

INSACCATORE CRYOVAC BL77T

Settore di applicazione

Prodotti caseari.

Descrizione e punti di forza

Sealed Air Food Care ha sviluppato Cryovac BL77T, un insaccatore automatico per prodotti caseari che aiuta i produttori a migliorare la loro efficienza operativa nei sistemi di carico automatico. In combinazione con le confezionatrici sottovuoto Cryovac, i produttori possono ridurre i costi e la complessità lungo tutta la catena di fornitura. Questo nuovo insaccatore automatico permette di produrre sacchi e caricarli con prodotti caseari di forme standard (da 3-15 kg) in un'unica operazione. Il nuovo sistema di carico riduce il tempo necessario agli operatori per utilizzare la macchina e lavora con tubolari più lunghi. Ciò consente un'ottimizzazione del magazzino, minori tempi di fermo macchina dovuti alla ricarica del materiale di imballaggio e la riduzione dell'elaborazione degli ordini di materiale.

Inoltre, i sistemi di confezionamento Cryovac di Sealed Air, combinati con materiale termoretraibile ad alta barriera, garantiscono sicurezza alimentare, conservazione, estensione della shel-life e integrità della confezione.



SACCARDO

www.saccardo.com

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AUTOMATICA MOD. AS38/1500

Settore di applicazione

Unità di dimensioni industriali di grande produzione di carni rosse, carni lavorate e formaggio.

Descrizione e punti di forza

Confezionatrice sottovuoto automatica a nastro ad alte prestazioni. La struttura, le movimentazioni e l'impianto pneumatico adottati permettono un'ottimizzazione dei tempi di ciclo, garantendo un'elevata produzione oraria con la sicurezza di una presentazione stabile e ottimale delle confezioni. Perfettamente integrabile nelle linee produttive, personalizzabile e adattabile a vari tipi di prodotto. Saldatura facilmente regolabile per la chiusura di ogni tipo di sacchetto ad uso alimentare, termoretraibile e non.

Specifiche tecniche

- N. 2 barre saldanti di 1500 mm cad.
- Distanza utile tra le barre 800 mm
- Sanificazione e manutenzione facile e veloce
- Pannello comandi touch screen a colori semplice ed intuitivo

Disponibilità alla connessione (anche wi-fi) alla rete aziendale per il monitoraggio di stato, produttività e funzioni diagnostiche



FERRARI SISTEMI

www.ferrarisistemi.it

IM860 - DOPPIA LINEA DI IMBUSTAMENTO E CONFEZIONAMENTO SPICCHI DI FORMAGGIO

Settore di applicazione

Confezionatori di prodotti alimentari.

Descrizione e punti di forza

È una linea dedicata al confezionamento di formaggi in spicchi da 200 a 1200 gr. Può operare sia con buste preconfezionate su bandella adesiva, sia tramite film tubolare. Due robot affiancati e indipendenti permettono l'utilizzo della macchina anche in presenza di operazioni di manutenzione. Dispositivi elettronici posizionati sopra la macchina, unitamente a una facilità di smontaggio dei componenti relativi ai cambi formato, permettono una rapida e agevole pulizia e igienizzazione.

Specifiche tecniche

- Basamento in acciaio elettrosaldato inox Aisi 304
- Motorizzazioni brushless
- Potenza elettrica totale installata: 24kW - 380.3.50 + T
- Alimentazione aria compressa 300 l/min. a 6 bar



GOGLIO www.goglio.it

SOLUZIONI PER PRODOTTI LIQUIDI



Settore di applicazione

Prodotti alimentari liquidi e beverage.

Descrizione e punti di forza

La gamma Goglio per prodotti alimentari liquidi e beverage si distingue con il packaging dedicato al confezionamento asettico in formati fino a 1500 lt, con caratteristiche specifiche di barriera e performance. La proposta di Goglio include il sistema GNova, che esprime al meglio il concept dell'offerta rappresentata dal marchio Fres-co System, la soluzione per il confezionamento composta da buste preformate a nastro e una linea di riempimento studiata ad hoc per questa tipologia di prodotti.

Specifiche tecniche

- Per la produzione di queste confezioni flessibili Goglio si avvale di un processo produttivo fortemente integrato verticalmente. Le confezioni così ottenute garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni ottimali e ne veicolano al meglio l'immagine attraverso effetti di stampa dedicati
- La nuova tecnologia della stampa digitale permette di inserire i dati variabili in tempo reale: ogni singolo pack può essere reso unico, su misura e ancora più prezioso con immagini e testi dedicati

ESSEOQUATTRO

www.esseoquattro.it

SACCHETTO 11 SPECIALE MOZZARELLA



Settore di applicazione

Formaggi tipo mozzarella.

Descrizione e punti di forza

Il Sacchetto 11 per la mozzarella fa parte della gamma di sacchetti Zip & Strip, la linea di packaging per alimenti di Esseoquattro che coniuga le proprietà della formula salvafreschezza brevettata Ideabrill a un design elegante e accattivante. È progettato per trattenere al suo interno tutto il liquido di governo del prodotto: la chiusura con la zip e la speciale termosaldatura di ogni sua parte non ne lasciano uscire neanche una goccia. Il fondo ovale consente inoltre al sacchetto di mantenersi in piedi autonomamente. La stampa dedicata esalta la freschezza del prodotto che contiene e rende questo packaging particolare e unico. I packaging della linea Zip & Strip sono in grado di sostituire per alcuni usi i contenitori di plastica con una forte riduzione degli ingombri. Questo significa minor numero di mezzi di trasporto utilizzati, quindi minore inquinamento e minore ingombro dei rifiuti da smaltire.

Made in Italy: nuove tecnologie per la tracciabilità

‘Made in Italy, indicazioni geografiche e tracciabilità’ è il titolo dell’incontro organizzato da Aita (Associazione italiana di tecnologia alimentare), che si è tenuto a Milano il 16 maggio scorso. Il convegno ha fatto luce sulla posizione di spicco dell’Italia nel mercato agroalimentare: il Bel Paese, infatti, è il primo produttore di alimenti a denominazione d’origine. Diversi i relatori coinvolti, che hanno preso in analisi l’attuale situazione del mercato, le politiche a difesa del made in Italy e le prospettive future. In particolare, si sono soffermati sulle diverse soluzioni tecnologiche disponibili per garantire l’autenticità dei prodotti e contrastare la contraffazione.

Politiche e strumenti contro la contraffazione

L’Italia fa parte dei paesi ‘virtuosi’ nella lotta alla contraffazione. Anche in ragione della quantità di prodotti a denominazione d’origine che deve tutelare. La contraffazione, tuttavia, è ancora un grosso problema per il commercio di tutto il mondo, motivo per cui esistono politiche ed enti atti a proteggere il patrimonio del made in Italy.

“La contraffazione è un fenomeno pervasivo e campo d’azione della criminalità organizzata” evidenzia Francesca Cappelletto (dirigente presso il Ministero per lo sviluppo economico). “Non è più limitata al settore del lusso, ma si estende a tutti gli ambiti produttivi”. Enti di spicco nella lotta al falso made in Italy sono il Consiglio nazionale anticontraffazione (Cnac), e l’Icqr, l’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi. Quest’ultimo, rappresentato al convegno da Antonio Laderosa (direttore ufficio Icqr Lombardia), è la principale autorità sanzionatoria italiana nell’agroalimentare ed effettua la vigilanza di tutti gli organismi di certificazione delle denominazioni protette e del bio. L’Icqr collabora, inoltre, con i colossi dell’e-commerce Ebay, Alibaba e Amazon in materia di controlli sul web per contrastare la vendita del falso made in Italy. Tra le nuove normative a supporto della tutela dei prodotti c’è anche la ‘Carta di Milano’, stilata in occasione di Expo 2015, che fornisce un nuovo concetto di cibo e anticipa le ultime normative in fatto di pratiche sleali e fraudolente.

Cesare Galli (professore di Diritto industriale presso l’università degli Studi di Parma), ha sottolineato che, nonostante l’Italia possieda la miglior rete di controllo e di difesa giudiziaria in campo di tutela della proprietà intellettuale, c’è ancora margine di miglioramento. Ha spiegato, quindi, che per migliora-

re i sistemi di tutela del made in Italy è necessario “conoscere l’importanza delle denominazioni d’origine e farle conoscere anche nei paesi extraeuropei”, come già successo di recente con gli Accordi bilaterali stipulati con la Cina e con l’Accordo Ceta siglato con il Canada.

Il digitale per la tracciabilità

L’agroalimentare si sta evolvendo con nuovi trend: l’attenzione alla salute, alla sostenibilità e all’origine dei prodotti, così come alle culture culinarie estere, impongono nuove sfide agli attori del settore. Chiara Corbo, ricercatrice presso l’osservatorio Smart Agrifood del Politecnico di Milano, ha spiegato che proprio per questo è utile fare affidamento sulla tracciabilità. Ha poi continuato: “Noi di Smart Agrifood però preferiamo una visione allargata: tracciabilità non solo come normative di legge, ma anche come opportunità di mercato, perché consente di ottimizzare la produzione riducendo gli sprechi”. Il digitale viene in aiuto della tracciabilità poiché permette di raccogliere più dati con tempi, costi e un rischio d’errore minori e consente una maggiore velocità nell’identificare i prodotti. Al momento non c’è prevalenza netta di una soluzione rispetto alle altre, ma in generale sembrano prevalere quelle ‘tradizionali’ (il dato è digitalizzato ma serve comunque l’intervento umano), sebbene non manchino anche strumenti più avanzati. Il digitale è applicabile a tutte le filiere, ma quelle in cui queste tecnologie vengono utilizzate di più sono, naturalmente, il settore agroalimentare e, non a sorpresa, il vitivinicolo, caratterizzato in generale da una maggiore sperimentazione.

La blockchain in Italia

In Italia ci sono già esempi pratici di blockchain. Come spiegato nell’intervento di Marco Gasparotto (responsabile di Csq), è stato avviato un progetto con il Consorzio tutela cioccolato di Modica: ad ogni confezione di cioccolato viene applicato un contrassegno che riporta un codice univoco, con la doppia funzione di garantire l’autenticità del prodotto e di identificarne il singolo pezzo. “Nostro interesse è quello di rendere il processo di produzione più facile da controllare, rendendoci alleati dei Consorzi di tutela nella promozione dei prodotti del made in Italy”, ha dichiarato. Csq, tramite la piattaforma ‘Dops 4.0’, gestisce una serie di dati sulla filiera, con un’interfaccia multilingue accessibile dall’azienda e dall’ente di controllo.



L’impatto della contraffazione a livello nazionale

Valore delle importazioni di prodotti contraffatti in Italia
Pari al 4% delle importazioni italiane di prodotti autentici

12,4 miliardi di euro

Provenienza dei prodotti contraffatti e piratati importati in Italia

Cina e Hong Kong

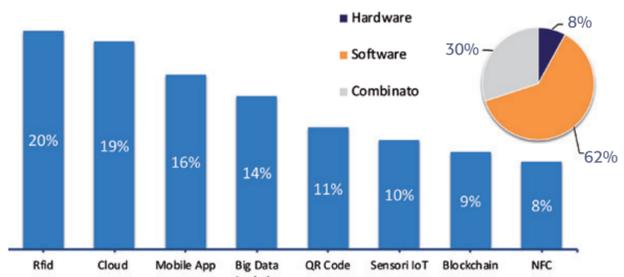
Volume delle mancate vendite per le imprese italiane all’ingrosso e al dettaglio a causa dell’importazione di prodotti contraffatti in Italia
Pari al 3,8% delle vendite totali nel settore italiano all’ingrosso e al dettaglio

7,9 miliardi di euro

Fonte: Uibm

Le tecnologie abilitanti

Prevalgono soluzioni tradizionali (il dato è «digitalizzato») ma è richiesto un importante contributo umano
Non mancano soluzioni più avanzate; ma non domina una specifica tecnologia



Fonte: Osservatorio Smart Agrifood



Foto 1: Blockchain del Cioccolato di Modica Igp.
Foto 2: Lettore per tecnologia Rfid.
Foto 3: Cucina Barilla, esempio di prodotto con Rfid.
Foto 4: Certificato di Conformità della filiera Coop.

L’impatto della contraffazione a livello globale

Commercio internazionale di merci contraffatte pari al
3,3% del commercio mondiale, per un valore pari a
460 miliardi di euro

Importazioni di merci contraffatte pari al
6,8% di tutte le importazioni Ue, per un valore pari a circa
121 miliardi di euro

Fonte: Uibm

Politiche ed enti anticontraffazione, blockchain, mappatura del Dna e internet degli oggetti. Sono solo alcuni dei temi illustrati al convegno organizzato da Aita. Andato in scena lo scorso 16 maggio a Milano.

Un altro esempio pratico di blockchain italiana è stato illustrato durante l’intervento di Fulvio Conti (responsabile della practice Almaviva): il progetto ‘eNology’, presentato a Vinitaly 2017, è la prima blockchain nella pubblica amministrazione, dove i dati di filiera sono pubblici, immutabili e certificati. Si basa sul registro vitivinicolo, le cui informazioni sono verificate da banche dati pubbliche e da controlli eseguiti direttamente in azienda. Fulvio Conti ha insistito, inoltre, sulla necessità di intervento della Pubblica amministrazione e sul bisogno di unificare i sistemi e le applicazioni per la tracciabilità che, ha dichiarato, “spesso sono troppi e rischiano di confondere il consumatore”.

Approcci molecolari per la tracciabilità

Le materie prime alimentari (e non solo) subiscono dei processi di lavorazione, che le modificano rendendole difficilmente identificabili. Per questo, sono state ideate nuove tecnologie come il Dna barcoding: per identificare una materia prima è sufficiente isolare una sequenza di Dna, che presenta tratti univoci e inequivocabili per ciascun organismo. Come spiegato da Jessica Frigerio (Research and Development Analyst presso Fem2-Ambiente, spin-off dell’università degli Studi di Milano Bicocca), si tratta di una tecnologia ormai riconosciuta a livello internazionale, che può essere applicata alle situazioni più disparate. Innanzitutto, è molto utile per identificare una particolare tipologia di prodotto: ad esempio, può individuare la presenza di una precisa spezia in un mix di polveri (es. curry) o confermare l’autenticità di un prodotto (es. provare che lo zafferano non venga scambiato con la più economica curcuma). Può, inoltre, essere d’aiuto per testare la presenza di allergeni o agenti contaminanti nei prodotti, garantendo una maggiore sicurezza a chi soffre di allergie. Nel caso di prodotti multispecie esiste, invece, una tipologia di barcoding più complessa: il ‘Next generation sequencing’ che, anziché fornire una sola sequenza di Dna, ne fornisce milioni.

Questa tecnica è molto indicata con prodotti come il dado da cucina o nell’analisi dei cosiddetti novel food, ad esempio quelli contenenti farine di insetti. Questa tecnica permette addirittura di individuare la precisa specie di insetto contenuta nella farina; tuttavia, a differenza del Dna barcoding è costosa e richiede tempi più lunghi.

Internet degli oggetti e Rfid

Durante l’intervento di Antonio Rizzi (professore presso l’università degli Studi di Parma e fondatore del laboratorio Rfid Lab) si è parlato di un’altra tecnologia utile alla tracciabilità: il cosiddetto ‘Internet degli oggetti’, un database univoco grazie al quale si può accedere a una serie di informazioni sui prodotti.

Ad oggi, grazie ad etichette che devono essere non replicabili e univoche in tutto il mondo, esiste un database di circa 50 milioni di oggetti caricati ogni anno. La tecnologia combinata con l’Internet degli oggetti è la Rfid (Radio frequency identification): un sistema che sfrutta delle speciali etichette dotate di microchip che, con l’ausilio di appositi lettori a onde radio, simili a quelli del Telepass e delle tessere della metropolitana, identificano automaticamente il prodotto in maniera univoca.

Questo tipo di supporto digitale permette di ridurre al minimo gli errori. E quindi gli sprechi: ad esempio evita la distruzione accidentale di lotti di cibo buono anziché scaduto oppure velocizza le operazioni di inventario nei supermercati. Esistono già dei casi pratici di applicazione della Rfid: ad esempio il progetto ‘Cucina Barilla’ (in vendita al supermercato) fornisce al consumatore kit di ingredienti giusti necessari a realizzare ricette italiane che, tramite l’uso di un forno intelligente che identifica i tag delle scatole, vengono preparate dall’elettrodomestico in tutta autonomia.

Gestione di filiera: l’esempio di Coop

Gestire una filiera di qualità permette di controllare i vari step di produzione, dando la possibilità di intervenire in caso di problematiche. Chiara Faenza, direzione qualità Coop Italia, ha spiegato: “Nel campo della tracciabilità di filiera, uno dei primi esempi pratici è stato quello di Coop, che ha introdotto il concetto di filiera nel settore dell’ortofrutta e della carne già 30 anni fa”. Oggi, si usa lo stesso approccio per una gamma di prodotti molto più ampia: i controlli di filiera, infatti, vengono applicati alle produzioni che più si prestano ad adulterazioni, frodi o contaminazioni, garantendo gli standard igienico-sanitari e le qualità proprie delle materie. Le principali filiere controllate da Coop sono: pomodoro, uova e olio Evo. L’insegna verifica la qualità delle filiere in collaborazione con gli enti Bvqi e Csq, che certificano il metodo e i prodotti, conferendo poi il ‘Certificato di Conformità’ a quelli che passano i controlli.

Eleonora Cazzaniga



INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

PARMA | ITALY
22|25 OCT.2019

WWW.CIBUSTEC.COM



ANNIVERSARY
1939 | 2019



PROCESSING | PACKAGING | LABELLING | END-OF-LINE | LOGISTICS | SAFETY | INGREDIENTS