



CARLO BONOMI
NUOVO PRESIDENTE
DI CONFINDUSTRIA



INSERTO
SPECIALE
TECNOLOGIE &
PACKAGING

MAGGIO 2020 N° 05





MAGGIO 2020
N° 05



Direzione e amministrazione
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
assicaservice@assicaservice.it
www.assica.it

Direttore responsabile
Alfredo La Stella

Redazione
Andrea Aiolfi
Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Davide Calderone
Augusto Cosimi
Laura Falasconi
Tiziana Formisano
Gianluigi Ligasacchi
Monica Malavasi
Sara Margiotta
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini

Stefano Parisi
Viviana Romanazzi
Andrea Rossi
Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

Registrato presso
il Tribunale di Milano
in data 24 gennaio 1951
con n. 2242

Impaginazione
Studio ABC Zone
Via Angelo Moro 45
20097 San Donato Mil. (MI)
Tel. +39 02 57408447
info@abcz1.it

Stampa
Reggiani S.p.A.
Via Dante Alighieri, 50
21010 Brezzo di Bedero (VA)
Tel. +39 0332 549533
Fax +39 0332 546426

Pubblicità
ASSICA SERVICE Srl
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
lastella@assicaservice.it

Chiuso in tipografia il
25 maggio 2020

SOMMARIO

primo piano

All'Assemblea di Confindustria Carlo Bonomi si insedia alla presidenza 3

Emergenza Coronavirus: l'attività di ASSICA..... 4

Piano economico UE per emergenza COVID-19 5

mercati

2019: nuovo primato per l'export dell'industria alimentare italiana 6

normativa

L'evoluzione del negoziato per il rinnovo del CCNL dell'Industria Alimentare..... 8

attualità

Programmare la ripartenza: il settore agroalimentare..... 29

PAC ed emergenza COVID-19: l'approfondimento ISMEA..... 29

Crisi Coronavirus, Assalzoo: "Produrre italiano per sostenere la filiera agroalimentare" 30

dai media

Non solo emergenza COVID: le "buone notizie" sui salumi nelle trasmissioni radio e tv 31

carni sostenibili

Allevamenti e Green New Deal 32

prodotti tutelati

Prosciutto di Modena DOP, stabile il trend della produzione nel 2019 33

Pubblicata la ricerca VA.BENE "DOP e IGP pilastri della Dieta Mediterranea" 33

alimentazione 4.0

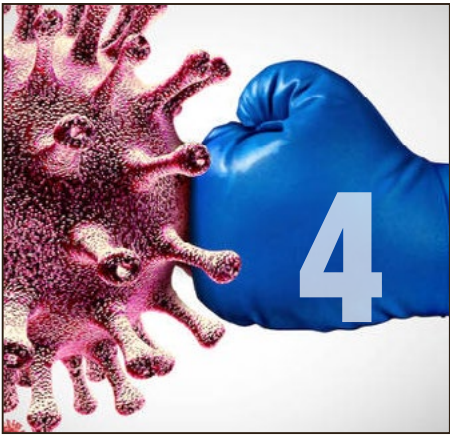
Salumi rassicuranti al tempo del Coronavirus 34

libro del mese

La storia di ciò che mangiamo 34

emozioni del gusto

Solaika Marrocco - Fusillone freddo, fichi, caprino e culatello..... 35



Emergenza Coronavirus:
l'attività di ASSICA



2019: nuovo primato per
l'export dell'industria
alimentare italiana



Salumi rassicuranti al tempo
del Coronavirus



SPECIALE
TECNOLOGIE &
PACKAGING

PAGG. 9-28

Corpi estranei negli alimenti: sorprese indigeste 9

Direttiva Plastiche monouso 18

Pogetto Prozoo 20

Contributo CONAI 26

Riprodotta in un fungo e perfezionata in laboratorio,
viene sperimentata per la degradazione del Pet 28

All'Assemblea di Confindustria Carlo Bonomi si insedia alla presidenza

L'Assemblea privata dei delegati riunita per la prima volta in via telematica. A settembre il piano per il Paese

Carlo Bonomi è ufficialmente il nuovo presidente di Confindustria per i prossimi quattro anni.

L'Assemblea privata dei delegati, riunita per la prima volta in via telematica, lo ha **eletto sostanzialmente all'unanimità con 818 voti a favore**, nessuno contrario e una sola scheda nulla, con una partecipazione altissima degli aventi diritto: il 94%! Si è concluso così l'iter per la nomina del nuovo leader degli industriali, dopo la designazione in Consiglio Generale ad aprile.

Prima del discorso d'insediamento di Bonomi sono intervenuti diversi imprenditori, tra gli altri, Luigi Abete, Michelangelo Agrusti, Marco Bonometti, Sergio Dompé, Emma Marcegaglia, Gianfelice Rocca. Al banco dei relatori della sala Pininfarina nella sede romana dell'Eur il presidente uscente Vincenzo Boccia con Bonomi.

L'Assemblea pubblica di Confindustria verrà riprogrammata ad inizio autunno 2020.

La nuova data verrà comunicata successivamente.

L'obiettivo di Bonomi è rafforzare il ruolo di attore sociale di Confindustria, nello stesso tempo il neopresidente ha ribadito che l'Associazione «non è non sarà un partito politico».

Bonomi ha poi indicato tra i principali obiettivi delle imprese quello di ottenere il potenziamento del piano industria 4.0 e il raddoppio degli investimenti pubblici su digitalizzazione, università e scuola oltre che su trasporti e infrastrutture.

Per quanto riguarda le relazioni industriali, Bonomi ha ricordato la necessità di «nuove forme contrattuali» su cui Confindustria spera di aprire un confronto con governo e sindacati.

LA SQUADRA DEL NEO PRESIDENTE

Il nuovo presidente degli industriali sarà affiancato da dieci vicepresidenti elettivi:

Barbara Beltrame, con delega all'internazionalizzazione;
Giovanni Brugnoli al capitale umano;
Francesco De Santis alla ricerca e sviluppo;
Luigi Gubitosi al digitale;
Alberto Marengi all'organizzazione, allo sviluppo e al marketing associativo;
Maurizio Marchesini alle filiere e alle medie imprese;
Natale Mazzuca all'economia del mare e al Mezzogiorno;
Emanuele Orsini al credito, alla finanza e al fisco;
Maria Cristina Piovesana ad ambiente e sostenibilità;
Maurizio Stirpe al lavoro e alle relazioni industriali.

A questi componenti si aggiungono i **3 vicepresidenti** di diritto:

Carlo Robiglio, presidente della Piccola industria;
Alessio Rossi, presidente dei giovani imprenditori;
Vito Grassi, presidente del consiglio delle rappresentanze regionali.

Bonomi ha tenuto per sé le deleghe al Centro Studi, all'Europa e alle politiche industriali.

Il presidente uscente Vincenzo Boccia insieme a Carlo Bonomi



Almeno 10 o 15 anni per restituzione prestiti a imprese

Resta da capire "se ci saranno trasferimenti a fondo perduto visto che sono state annunciate risorse per 10 miliardi a questo fine per le piccole imprese. Sei anni per restituire i prestiti concessi alle imprese non sono una buona idea: servono almeno 10-15 anni" ha incalzato Bonomi. "Ci aspettavamo uno sblocco immediato dei 35 miliardi disponibili subito per le grandi opere accelerandole in deroga all'iter farraginoso attuale e non abbiamo visto niente. Non c'è ancora una parola - ha aggiunto - sulla Fase 3. Dobbiamo chiedere al Governo un nostro coinvolgimento diretto sulla necessità che nel nuovo decreto ci siano misure volte a consentire investimenti agevolati delle imprese nel 2020", ha concluso.

Inaccettabile avvio campagna nazionalizzazioni

Dal presidente designato di Confindustria è poi venuto un secco no a una nuova stagione di nazionalizzazioni. "Un

conto è chiedere un freno alla corresponsione dei dividendi, altro e del tutto inaccettabile è avviare una campagna di nazionalizzazioni dopo aver indotto le imprese ad iperindebitarsi" ha detto Bonomi, per il quale "la tentazione di una nuova stagione di nazionalizzazioni è errata nei presupposti e assai rischiosa nelle conseguenze, sottraendo risorse preziose alle aziende per soli fini elettorali".

Bonomi: lavoriamo per un piano Italia 2030-2050

"Le scelte che ci attendono sono da togliere il respiro. Chiedono una dedizione integrale e il meglio delle risorse intellettuali e morali". Con queste parole Bonomi si è rivolto agli industriali riuniti a porte chiuse per il Consiglio Generale di viale dell'Astronomia. "Per questo - ha continuato - dobbiamo metterci rapidamente al lavoro perché entro l'estate sia pronto un grande piano Italia 2030-2050. Un grande libro bianco di medio periodo degli obiettivi dell'industria e della crescita dell'Italia".



Chi è Carlo Bonomi

Bonomi, l'imprenditore del bio-medicale con la passione per la ricerca

Famiglia di professionisti, è imprenditore di prima generazione. Un piccolo imprenditore che unisce nella sua formazione l'esperienza manageriale in strutture complesse.

È imprenditore nel settore bio-medicale. Quel comparto delle life-science che unisce ricerca e innovazione e che è da sempre nei suoi interessi, personali e di lavoro.

Bonomi è nato a Crema il 2 agosto del 1966. Dal giugno del 2017 è alla guida di Assolombarda.

Nel 2015 acquisisce la Sidam, leader nella produzione di consumabili nella diagnostica per liquidi di contrasto, e successivamente la BTC Medical Europe, che opera nella produzione di consumabili utilizzati in oncologia ed emorecupero post operatorio.

In ambito associativo ha ricoperto diversi ruoli: in Assolombarda è stato vice presidente con la delega al credito, fisco, finanza, organizzazione. Ancora prima è stato vice presidente del Gruppo Giovani sia di Assolombarda che di Confindustria Lombardia.

Da luglio 2019 è anche presidente della Fondazione Assolombarda.

Emergenza Coronavirus: l'attività di ASSICA

Prosegue sempre con intensità l'attività dell'Associazione al fianco delle imprese durante l'emergenza

Anche il mese di aprile 2020 ha visto le imprese associate ad ASSICA proseguire nel proprio sforzo di assicurare alimenti sani, sicuri, buoni e nutrienti alla popolazione. Così pure è proseguito l'impegno quotidiano dell'associazione a fornire supporto e strumenti di miglior operatività alle aziende associate per cercare di semplificare l'attività già duramente provata dalla situazione emergenziale.

L'Associazione ha così proseguito nei propri **aggiornamenti tempestivi sui provvedimenti emergenziali emanati dal Governo e dalle Istituzioni UE** per fronteggiare l'emergenza sanitaria. Le circolari sono rintracciabili nell'area riservata del sito www.assica.it ricercando il termine "emergenza" e contengono, come di consueto, puntuali approfondimenti ed evidenziazione degli aspetti più significativi per il nostro settore.

Allo stesso modo non si è fermato l'imprescindibile **monitoraggio delle ripercussioni economiche dell'emergenza COVID-19 per il nostro settore**. L'analisi puntuale condotta sin dai primi giorni ha cercato di **stimare le ripercussioni generali** in termini di mancata domanda, perdita presunta sull'export del settore, ripercussioni sulla capacità produttiva e forza lavoro delle aziende. **L'insieme dei dati raccolti è stato costantemente aggiornato** in funzione dei progressivi mutamenti della situazione economica ed è risultato di fondamentale importanza per proseguire l'interlocuzione con il Governo e le Istituzioni comunitarie nell'elaborazione, la valutazione e la messa a punto di possibili linee di supporto al settore. Accanto a questa analisi d'impatto, **ASSICA unitamente a ISIT** ha proseguito il **monitoraggio di alcuni dati sull'andamento delle vendite delle principali categorie di salumi nei canali della Distribuzione Moderna, grazie alla collaborazione di IRI**. Con cadenza settimanale vengono dunque forniti agli associati puntuali report sull'andamento delle vendite al consumo come monitorate da IRI, accompagnate da grafici predisposti dal personale ISIT e da analisi e valutazioni sui dati elaborati dall'Ufficio Economico di ASSICA.

Le aziende hanno inoltre continuato ad **esportare, pur tra numerose complicazioni**; gli aggiornamenti sull'evoluzione della situazione alle frontiere internazionali ha fornito un monitoraggio costantemente dell'andamento e dell'evoluzione delle misure restrittive all'ingresso nei Paesi terzi e negli altri Paesi europei, intervenendo presso le Autorità preposte laddove si rendesse necessario rimuovere eccessivi ostacoli al transito. Il contatto diretto con le aziende associate ha inoltre permesso di mettere in luce difficoltà puntuali e burocratiche negli scambi, derivanti dalla condizione emergenziale di per sé e non conseguenza di misure restrittive specifiche.

Sul fronte **comunicazione e ufficio stampa** l'attività è proseguita sia per diffondere i messaggi di ASSICA sui media, sia per favorire l'inserimento di salumi e carne suina nella dieta ai tempi dell'emergenza COVID-19, sia per difendere il settore da dannose fake news circolate con insistenza nel mese di aprile e oggetto di alcune trasmissioni televisive sui canali Rai. In queste trasmissioni si è assistito all'acco-



stamento giornalistico (peraltro non supportato da evidenze scientifiche) dell'emergenza Covid-19 con la pratica dell'allevamento e del suo impatto ambientale. ASSICA si è attivata prontamente presso tutte le competenti sedi sia in maniera diretta, sia insieme ad altre associazioni del mondo zootecnico che mediante il gruppo di "Carni Sostenibili" per sollecitare rettifiche e la messa in onda di trasmissioni basate su evidenze scientifiche autorevoli. Anche esponenti politici hanno condiviso l'approccio di ASSICA e da più parti si sono levate voci a difesa del patrimonio culturale, gastronomico ed economico rappresentato dalle produzioni zootecniche nazionali.

Quotidiani i contatti con il Governo, insieme ad altre associazioni di categoria, Federalimentare e Confindustria per favorire l'adozione di misure di ristoro a favore delle imprese e dei lavoratori. Alcune prime misure sono state inserite nel DL c.d. Cura Italia, mentre altri suggerimenti sono stati dall'associazione raggruppati in un documento di richieste specifiche di settore e sottoposti puntualmente al Governo. Inoltre, durante il mese di aprile, ASSICA ha avuto modo di **attivare un rapporto diretto con la Presidenza del Consiglio dei Ministri** e con la segreteria **del Comitato di esperti per la ripartenza, presieduto dal dott. Colao**. A tale Comitato, ASSICA ha sottoposto un documento contenente indicazioni utili a favorire un avvio della c.d. "Fase 2" sicura e rispettosa degli sforzi fin qui già condotti per il contenimento del contagio.

ASSICA ha, inoltre, partecipato al **Tavolo Agroalimentare e Vini, convocato dal MAECI** nell'ambito della strategia "Patto per l'export", al quale ha presentato le proprie proposte per l'avvio di un'azione capillare, diffusa e sistematica di rafforzamento della promozione integrata da parte della rete delle Rappresentanze diplomatiche all'estero. Infine, nel mese di aprile, ASSICA ha preso parte alla riunione con-

vocata dal Mipaaf del **Tavolo suinicolo nazionale**, durante il quale ha avuto modo di **esporre le priorità di intervento per il settore** e la necessità di veicolare l'investimento delle risorse del Fondo Suinicolo Nazionale (che ricordiamo ammontano a 5 milioni di euro) a sostegno dei consumi del settore e in particolare dei prosciutti DOP, significativamente gravati dalle conseguenze di questa situazione emergenziale.

Parimenti non è mancato l'impegno per **contribuire a mettere a punto l'attivazione delle misure previste dal Tavolo indigeni**: si tratta di una misura di sostegno alle famiglie maggiormente bisognose che al contempo consente di compensare i produttori colpiti da un improvviso calo della domanda. Il Tavolo ha recentemente allocato 9 milioni di euro di risorse per l'acquisto di prosciutti DOP e 4 milioni di euro per l'acquisto di altri salumi. La fornitura di tali prodotti è soggetta all'aggiudicazione di bandi di gara che saranno presto resi pubblici da AGEA.

Sul **fronte Europeo**, ASSICA dopo aver partecipato da vicino all'elaborazione del "Temporary Framework" in deroga al regime di aiuti di Stato e le ulteriori misure via via definite per il sostegno agli Stati membri, ha sempre **monitorato da vicino le attività del Consiglio Agricoltura** con riferimento alle misure di intervento ed aiuto valutate per il settore suinicolo. Tale attività è costantemente in essere, anche in ragione dell'ormai attesa per imminente emanazione di provvedimenti di ristoro comunitario al nostro settore.

Nel contempo, a seguito delle nuove e diverse modalità di applicazione dei piani di controllo durante l'emergenza, l'associazione ha proseguito nei **costanti contatti con gli Enti di Certificazione e con le Autorità di ICQRF con l'obiettivo di facilitare l'esecuzione delle nuove procedure** da parte delle aziende di macellazione, con le quali è proseguita un'intensa attività di confronto.

Piano economico UE per emergenza COVID-19

Si tratta del più rapido piano economico mai adottato dall'UE in tutta la sua storia

Le misure adottate, che dovranno essere operative a partire dal primo giugno prossimo, sono le seguenti:

1. II SURE

Schema europeo per la disoccupazione, proposto dalla Commissione europea, che ha lo scopo di finanziare i meccanismi nazionali di supporto al reddito dei Paesi più colpiti dalla crisi. Lo strumento sarà temporaneo e potrà raggiungere un valore complessivo di massimo **100 miliardi di euro**. Tale misura appare simile ai tanto discussi "Coronabond", ma finalizzati alla cassa integrazione;

2. Il nuovo fondo della BEI (Banca Europea per gli Investimenti)

Si tratta della creazione di un Fondo di garanzia pan-europeo gestito dalla BEI di **25 miliardi**, che, secondo le stime, riuscirà a mobilitare **200 di finanziamenti addizionali** per sostenere le imprese, in particolare le PMI, colpite dalla crisi;

3. Attivazione di linee di credito dal MES

L'Eurogruppo (Ministri delle finanze della zona euro) ha trovato un accordo sulle caratteristiche e le condizioni per accedere alle linee di credito concesse dal Meccanismo europeo di stabilità (MES) agli Stati membri per far fronte alla crisi causata dal COVID-19. Il MES è l'istituzione europea che ha lo scopo di aiutare i Paesi in difficoltà, concedendo prestiti a tassi agevolati. I Ministri hanno approvato definitivamente la proposta della Commissione europea di eliminare la maggior parte delle condizioni per utilizzare la nuova linea di credito del MES. L'unica condizione da rispettare, almeno nel primo periodo, sarà il vincolo di impiegare i soldi ottenuti dalla linea di credito per coprire i costi diretti e indiretti relativi all'emergenza sanitaria. D'altronde, eliminare tutte le condizioni per gli aiuti europei è praticamente impossibile, a meno di volere modificare tutta una serie di disposizioni già esistenti. L'accesso al MES sarà agevolato rimuovendo alcune condizioni giudicate piuttosto severe sui Paesi debitori: in particolare, la richiesta di aggiustamenti macroeconomici, cioè in sostanza misure per cambiare il modo in cui lo Stato spende i soldi pubblici, e la stretta sorveglianza delle principali Istituzioni europee sull'economia del Paese debitore. Secondo le condizioni previste, ogni Paese avrà diritto di chiedere un prestito decennale pari al 2 per cento del proprio PIL – per l'Italia sono circa 36 miliardi di euro – con un tasso di interesse molto basso, fissato allo 0,1 per cento. La linea di credito agevolata sarà disponibile dal primo giugno 2020 fino alla fine del 2022. Per attivarla ufficialmente servirà una decisione del Board dei governatori del MES ma si tratterebbe solo di un passaggio formale. Il MES sarà dunque disponibile con condizionalità minime e con caratteristiche che lo rendono particolarmente interessante per Paesi con tassi di interesse elevati, e tra questi c'è l'Italia. Successivamente, una volta superata la crisi, lo Stato membro che avrà deciso di usufruire del MES si impegnerà a rafforzare i suoi fondamentali economici e finanziari, coerentemente con le regole di sorveglianza economica e fiscali dell'UE.

A quanto sopra si aggiungerà anche il cosiddetto "**Recovery Fund**" che è un fondo di nuova costituzione con cui la Commissione europea andrebbe a raccogliere fondi sui mercati, utilizzando come garanzia il bilancio europeo 2021-2027 rafforzato da nuove contribuzioni dirette e maggiori garanzie da parte dei Paesi. Sulla sua dotazione

i governi sono divisi. I fondi raccolti dovrebbero essere destinati dall'Unione europea ai Paesi più in difficoltà, Italia in testa. Questi soldi sarebbero in parte prestati a lunga scadenza, con tassi ridotti, e in parte a fondo perduto, cioè che non andrebbero restituiti.

Tale fondo dovrà essere legato alla nuova proposta della Commissione europea sul Quadro finanziario pluriennale (QFP) e dovrà avere una dimensione adeguata per rispondere alla crisi. Sui dettagli del fondo ci sono però forti divisioni tra il Fronte del Sud e quello del Nord Europa. Italia, Francia, Spagna, Portogallo e Grecia chiedono che il fondo abbia una dimensione di 1500 miliardi e che conceda prevalentemente sussidi. Il Fronte del Nord non è d'accordo su quest'ultimo punto e preme affinché il fondo conceda sostanzialmente dei prestiti.

L'esecutivo UE propone di inserire il Recovery Fund all'interno del prossimo bilancio Ue per mobilitare fino a due-mila miliardi di euro. Come? Attraverso l'emissione di obbligazioni per 320 miliardi di euro, più altri strumenti, con un incremento delle risorse proprie per far salire il budget al 2% del Pil (dall'1%) senza però far aumentare drasticamente i contributi dei Paesi. Tale proposta si scontra già con la richiesta del 3% da parte del Parlamento europeo (prima della crisi) e quella dell'1% secco dei Paesi rigoristi (sempre prima della crisi). Ursula von der Leyen ha detto che bisognerà trovare un equilibrio tra prestiti e sussidi: la bozza del suo piano prevede un perfetto equilibrio al 50%, ma i nordici sono contrari. Allo studio anche un meccanismo-ponte per anticipare i fondi già a partire da luglio come chiede l'Italia, sempre che si trovi l'intesa entro giugno.

Il **QFP (Quadro finanziario pluriennale)** è il bilancio a lungo termine dell'Unione europea e solitamente copre un periodo di sette anni. Si tratta principalmente di un bilancio di investimento, che riunisce le risorse per l'attuazione delle politiche e apporta un valore aggiunto a favore di tutti i cittadini dell'Unione, in quanto consente di affrontare sfide comuni come la lotta al cambiamento climatico e la protezione dell'ambiente, le sfide digitali, la difesa e la sicurezza delle frontiere, i diritti sociali e l'occupazione.

Il QFP fissa i limiti della spesa dell'UE - nel suo insieme e per i diversi settori di attività - per il periodo a cui si riferisce. Suddivide la spesa dell'UE in ampie categorie - o "rubriche" - che corrispondono alle priorità e ai settori d'intervento dell'Unione. Per ogni esercizio contemplato dal QFP vi sono limiti di spesa fissi, o "massimali". Fino-

ra vi sono stati cinque quadri finanziari pluriennali (QFP). Il quinto e attuale QFP si riferisce al periodo 2014-2020 ed è stato adottato il 2 dicembre 2013. L'attuale QFP scade il 31 dicembre 2020.

Rispetto ai bilanci nazionali, il bilancio dell'UE è abbastanza ridotto. A livello nazionale, gli Stati membri spendono in media il 47,1% del loro RNL, mentre il QFP rappresenta poco più dell'1% dell'RNL dell'UE e va a beneficio dell'intera Unione europea. Quindi il bilancio dell'UE rappresenta tra un quarantesimo e un cinquantesimo della spesa nazionale.

Circa il 93% del bilancio dell'UE serve a finanziare attività sul campo negli Stati membri dell'Unione e oltre. Ne beneficiano cittadini, regioni, città, agricoltori, ricercatori, studenti, ONG e imprese.

Le spese amministrative dell'Unione europea rappresentano meno del 7% del bilancio totale dell'Unione. Ciò include i costi amministrativi per tutte le istituzioni dell'UE (principalmente la Commissione europea, il Parlamento e il Consiglio dell'UE), compresi i traduttori e gli interpreti necessari per rendere disponibili le informazioni in tutte le lingue ufficiali dell'Unione.

Il bilancio dell'UE è unico nel suo genere in quanto non può presentare un deficit e, a differenza dei bilanci nazionali, che sono utilizzati in gran parte per fornire servizi pubblici e finanziare i sistemi di sicurezza sociale, il bilancio dell'UE è principalmente un bilancio di investimento.





SENSE THE DIFFERENCE

**AL VOSTRO SERVIZIO
NELL' UNIVERSO FOOD**

Siamo leader nella distribuzione e nella fornitura di ingredienti alimentari. Uniamo qualità, competenza nelle formulazioni e conoscenza del mercato food per offrire le migliori performance di prodotto dal punto di vista del sapore, texture, profilo nutrizionale e shelf life.

Nei nostri Centri di Applicazione e Sviluppo Food, selezioniamo ingredienti e sviluppiamo soluzioni su misura, realizzate nei nostri impianti produttivi per le esigenze specifiche di ogni prodotto e in tutti i settori: dairy & ice cream; meat poultry & fish; bread & bakery; beverages; chocolate & confectionery; convenience food, ready meals, soups & sauces; functional food, supplements, dietetics; fruit & vegetable.

Brenntag Food & Nutrition è l'unione perfetta di servizi di eccellenza, formulazioni innovative, supporto tecnico specializzato, capacità distributive: tutto ciò rappresenta un valore vero - ed è molto più di quello che pensi.

Sense the difference.

Tel: +39 049 92014 96
foodnutrition@brenntag.it
<https://food-nutrition.brenntag.com/it-it/>




2019: nuovo primato per l'export dell'industria alimentare italiana

Mentre l'export totale del Paese ha dimezzato il passo, con un modesto +1,7%

Il 2019 è stato un anno performante per l'industria alimentare. Le esportazioni del settore hanno raggiunto quota 35miliardi.382milioni di euro, il massimo di sempre, con un +5,2% sul 2018. Per la verità non è stata vistosa, ma ha mostrato comunque un'accelerazione rispetto al +4,7% dell'anno precedente. Ed è stata tanto più apprezzabile, considerando che, a fianco, l'export primario (agro-zootecnico-ittico) non ha brillato, virando in negativo, con un -2,5% dopo il +1,9% del 2018. Mentre l'export totale del Paese ha dimezzato il passo, con un modesto +1,7%, dopo il +3,6% dell'anno precedente.

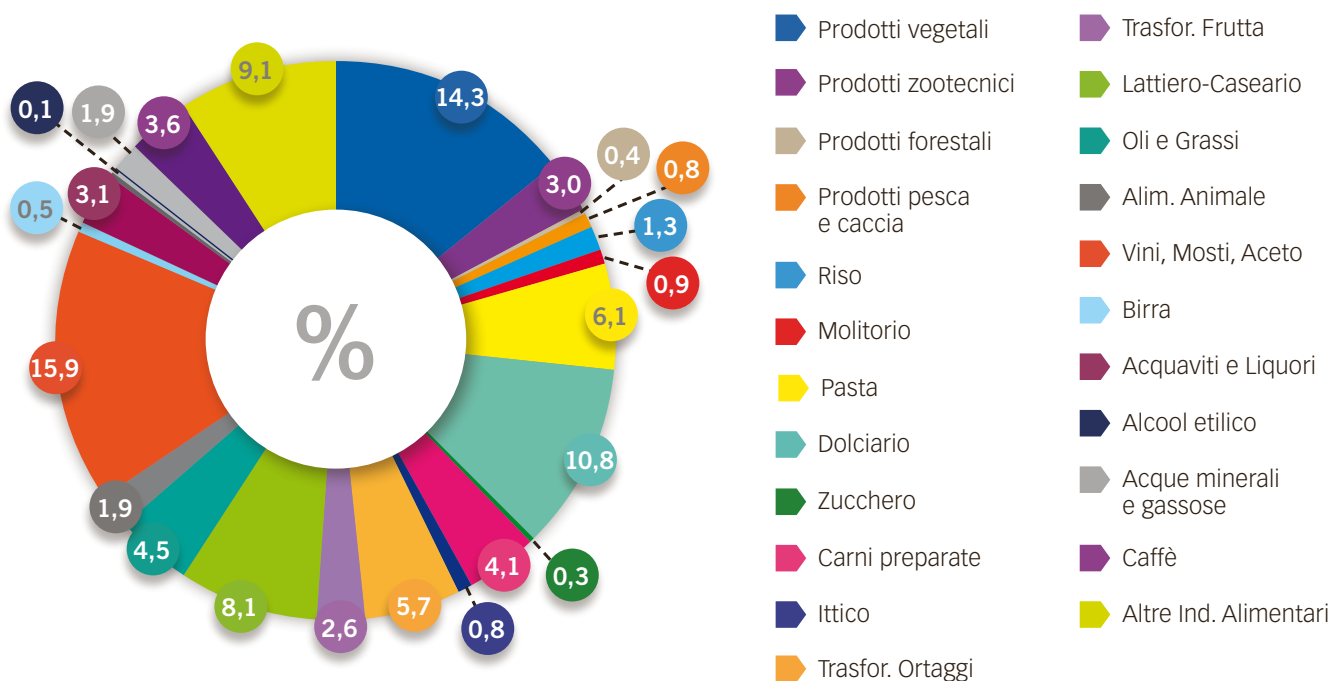
Il trend espansivo dell'export dell'industria alimentare è stato frutto di andamenti molto diversificati. Sono emerse le punte a due cifre dell'"alcool etilico" (+36,9%), delle "acquaviti e liquori" (+24,8%), della "birra" (+11,6%) e del "lattiero-caseario" (+10,7%). E ad esse hanno fatto seguito quelle delle "acque minerali e gassose" (+8,8%), del "dolciario" (+7,6%) e della "pasta" (+7,2%). Al contrario, lo "zucchero" (-13,2%), gli "oli e grassi" (-4,7%), la "trasformazione della frutta" (-4,3%), l'"ittico" (-0,6%), l'"alimentazione animale" (-0,5%) e il "molitorio" (-0,1%) hanno mostrato trend in varia misura negativi. Le "carni preparate" hanno segnato un modesto +2,5%, che ha consentito comunque al comparto di porsi in territorio positivo.

A livello di destinazioni, il consuntivo dell'anno ha evidenziato spunti interessanti. Hanno fatto spicco, in particolare, quelli di alcuni sbocchi emergenti. Come lo Yemen (+44,6%), l'Ucraina (+37,1%), l'Arabia Saudita (+30,8%), il Marocco (+30,0%), la Giordania (+29,8%), gli Emirati Arabi Uniti (+26,4%), l'Egitto (+20,7%) e il Kosovo (+18,8%). Sono scesi invece, fra gli altri, emergenti come la Tunisia (-19,8%), Cipro (-13,2%), l'Indonesia (-12,8%), l'Algeria (-8,8%) e il Messico (-8,1%).

Tra gli sbocchi maggiori, va sottolineata la crescita a due cifre degli USA (+11,1%), seguita da quella del Giappone (+8,7%). A livello europeo, si è consolidata la Germania (+3,2%), ha accelerato la Francia (+7,2%), mentre il Regno Unito si è assestato su un pallido +1,4%. Da segnalare le ritrovate spinte espansive della Russia (+8,5%) e, in misura minore, della Cina (+4,5%). La UE, col +3,4%, ha rinforzato il passo rispetto all'anno precedente, ma ha confermato comunque un trend inferiore a quello generale.

Va aggiunto che l'import sui 12 mesi dell'industria alimentare ha toccato quota 21miliardi873milioni di euro, con un -0,3% sul 2018. Ne è uscito un saldo positivo di 13.509 milioni, in aumento del +15,4% su quello del 2018. Va ricordato in proposito che la bilancia agroalimentare (aggregato dell'industria alimentare e del primario) ha segnato un rosso di "soli" 268 milioni, sfiorando per la prima volta la parità. Come dire che, dopo decenni di passivi marcati, l'attivo crescente dell'industria alimentare è riuscito a compensare quasi per intero il passivo strutturale del primario, delineando profili nuovi per il futuro.

Export alimentare dei principali prodotti - mondo - Anno 2019



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati ISTAT

Nello specifico, la proiezione esportatrice del settore, frutto della incidenza fra la quota export di 35,4 miliardi e quella del fatturato, pari a 145 miliardi, ha raggiunto il 24,4%,. Nel 2018 essa si era fermata al 24,0%.

La performance USA è stata, in realtà, il principale traino dell'export di settore. Su questo mercato, l'industria alimentare italiana si pone come quarto fornitore assoluto, dopo Canada, Messico e Francia, davanti a concorrenti come Cina, Brasile ecc... Va aggiunto che gli USA rappresentano da tempo, dopo la Germania, il secondo sbocco assoluto del nostro "food and beverage", e che, in assenza di forti turbative daziarie o di altra natura, essi sono destinati a diventare, sull'arco di un lustro o poco più, lo sbocco leader del settore.

Ogni criticità su un fronte strategico come quello USA, quindi, non può non preoccupare profondamente il settore, al punto da condizionare il suo intero quadro congiunturale. L'imposizione di dazi del 25% su una platea di circa 500 milioni di esportazioni alimentari italiane (legata ad alcuni segmenti del suino lavorato, del lattiero-caseario, e dei liquori) decisa nell'ottobre 2019 nel quadro dell'"Affaire Airbus" è stato un colpo per le prospettive di settore. È vero che la platea dei prodotti alimentari italiani penalizzati non è stata appesantita e ampliata, nel primo semestre 2020, durante il processo di aggiornamento e rimodulazione periodica delle imposizioni USA. Ma questo non tranquillizza. Rimane intera, infatti, la possibilità di nuovi aggravii. E rimangono in piedi questioni gravi in linea di principio. Le ritorsioni daziarie decise dagli USA contro l'Italia (anche se meno pesanti rispetto a quelle rivolte verso altri paesi UE), hanno impattato infatti su un paese del tutto estraneo al consorzio Airbus e hanno colpito quasi esclusivamente il segmento del "food and beverage".

A fianco delle vicende di oltre Atlantico, non va dimenticato il "vulnus" annoso del mercato russo. Nel

2013, prima dell'embargo scattato nell'agosto 2014 nei confronti dei prodotti italiani a base di carne, lattiero-caseari e ittici, l'export della nostra industria alimentare in Russia si poneva all'11° posto tra gli sbocchi del "food and beverage" nazionale e stava entrando di prepotenza nei "top ten", anche perché mostrava una spinta formidabile. Veniva, infatti, da aumenti medi, nel quadriennio 2010-2013 precedente l'embargo, pari al +24%!

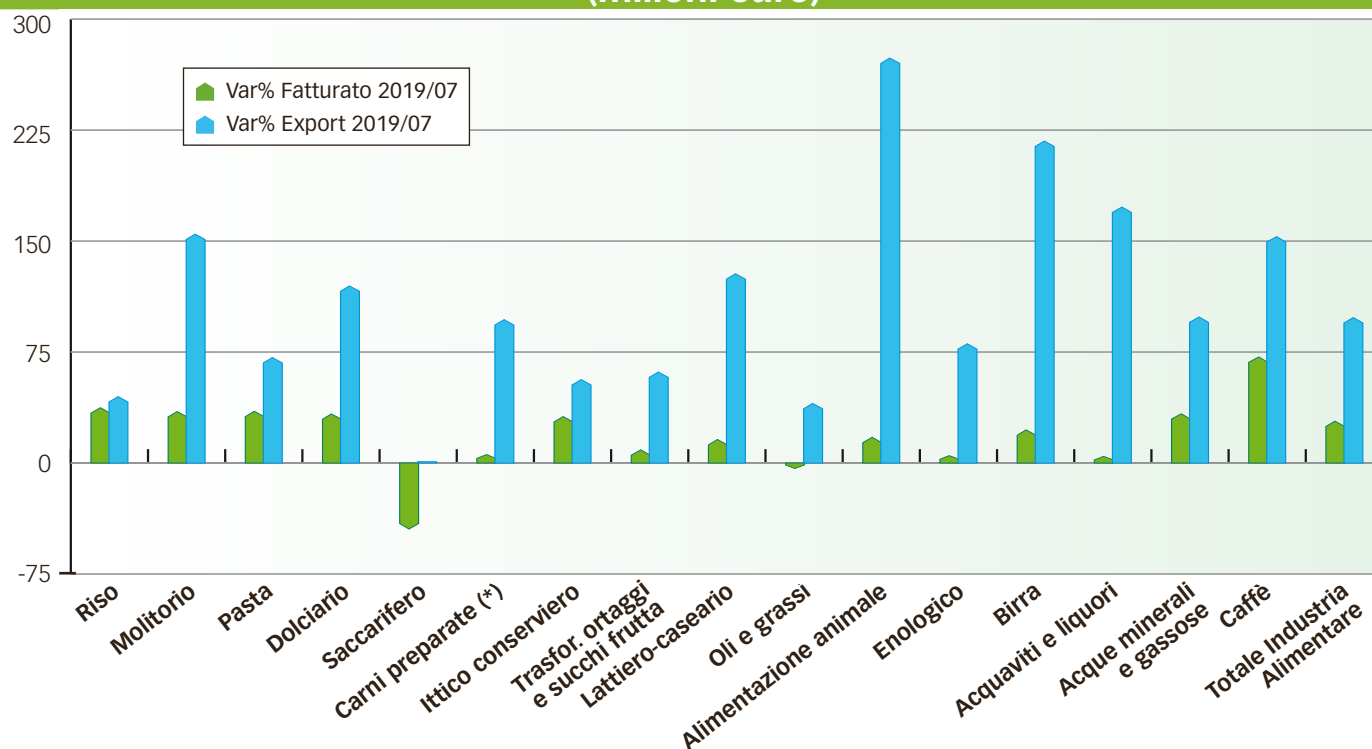
Oggi la Russia è scivolata al 15° posto tra gli sbocchi della nostra industria alimentare. Solo a fine 2019 l'export del settore su questo mercato, con una quota di 505 milioni, si è riavvicinato a quella "ante embargo", rimanendone comunque sotto di oltre il 10%. In proposito, stime prudenziali calcolate sul passo espansivo prudenziale che potrebbe avere avuto il nostro export, consentono di valutare una quota di esportazioni alimentari, "cumulate e perse" durante l'embargo, sull'ordine di 1 miliardo di euro. È una enormità per un settore costretto a giocare solo sulle esportazioni le sue potenzialità espansive.

Insomma, l'onda avviata dagli inasprimenti daziari decisi dall'Amministrazione Trump si somma al perdurare intollerabile dell'embargo su un mercato strategico ed estremamente promettente come quello russo. A tutto ciò, al di là degli stessi ostacoli tariffari, vanno sommati ostacoli come le pretestuose, dilaganti misure igienico-sanitarie richieste da numerosi partner commerciali.

Per questo, va ribadito che la strada degli accordi commerciali bilaterali e delle connesse salvaguardie su qualificati elenchi di prodotti (come avvenuto con gli accordi più recenti con Canada, Giappone e Vietnam) va perseguita con determinazione e senza incertezze.

Nel febbraio scorso l'Italia ha varato un nuovo strumento normativo per la tutela dei prodotti Made in

EXPORT COMPARTI ALIMENTARI 2007-2019 - INCIDENZA SUL FATTURATO (milioni euro)



N.B. Le coppie di colonne rappresentano le variazioni % 2019/2007, rispettivamente, a sinistra del fatturato e a destra dell'export
Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat
(*) La voce comprende il comparto suino e bovino con esclusione dell'avicolo

Italy, delle indicazioni geografiche e dei consumatori. E, soprattutto, per il riconoscimento del valore prioritario della "identità" dei cibi, che è uno degli elementi fondativi della nostra proposta alimentare. Il fatto che il falso Made in Italy costi al nostro Paese quasi 100 miliardi di euro l'anno, a fronte dei 43 miliardi di prodotti agroalimentari autentici esportati, rappresenta bene il macroscopico furto di identità in atto. Il fenomeno danneggia i nostri produttori, inganna i consumatori, e rischia di incrinare, alla fine della fiera, la stessa reputazione del Paese.

Va pure ricordato che l'industria manifatturiera italiana mostra, nel suo complesso, una proiezione esportatrice stabilizzata da anni attorno al 36%. Il confronto col 24,4% del "food and beverage" prima citato evidenzia un perdurante, forte gap e, in parallelo, le grandi potenzialità ancora inesprese del "food and beverage" nazionale.

In questo contesto, va evidenziato comunque il "cammino" messo a segno negli ultimi anni dalla spinta esportatrice di molti comparti alimentari. Non ci si riferisce solo alle quote export che essi hanno raggiunto, ma anche alle "forbici" fra le dinamiche dell'export e quelle dei rispettivi fatturati che essi hanno maturato. Quanto più esse sono marcate, infatti, tanto più prendono corpo le vere e proprie "vocazioni" esportatrici messe a segno nel tempo.

L'industria alimentare ha evidenziato così, nel periodo 2007-2019, un "delta" aggiuntivo di 70 punti fra il tasso di crescita del proprio fatturato e quello dell'export. Ciò indica un significativo progresso della proiezione export orientata del settore, che è passata, infatti, da una incidenza fatturato export/fatturato totale del 15,8% di inizio periodo, al 24,4% del 2019 prima citato, con un guadagno di 8,6 punti. A fianco la proiezione manifatturiera del Paese è rimasta sostanzialmente stabile.

Sul fronte dei singoli comparti, spiccano spunti interessanti. Ci si limita a segnalare, fra gli altri, il fenomeno emergente

proprio nel comparto "carni preparate". Il quale mostra infatti, sull'arco 2007-2019, un significativo raddoppio della propria incidenza fatturato export/fatturato totale, col passaggio, dal 6,7% di inizio periodo, al 12,5% del 2019.

Le previsioni ICE-Prometeia del dicembre 2019 indicavano per quest'anno gli scambi mondiali nuovamente in accelerazione, con un +2,4% a prezzi costanti, dopo il +1,2% del 2019. E ciò, grazie a una crescita più intensa dell'economia mondiale nel suo complesso. Il 2021 era previsto poi in ulteriore miglioramento, con una variazione annua degli scambi del +3,7%. Un tasso sufficiente a riportare sopra l'unità il rapporto tra variazione degli scambi e quella del PIL. Va ricordato infatti che lo sviluppo mondiale si ritiene mediamente "in salute", quando il tasso di crescita del commercio supera e fa da traino a quello del PIL. Diverse ipotesi di fondo alimentavano questo scenario favorevole, che vedeva, per esempio, una progressiva riduzione d'impatto di due importanti fattori penalizzanti: le tensioni tra Stati Uniti e Cina e il processo Brexit.

Purtroppo il fattore corona virus ha scompaginato completamente queste previsioni, rendendo il 2020 un anno micidiale, anomalo e interlocutorio, di ben difficile decifrazione. Va ricordato che l'economia cinese pesa ormai per quasi un quinto dell'economia mondiale. Significa che un rallentamento della sua crescita pari a un punto si traduce in un rallentamento di circa 0,2 punti di crescita del PIL mondiale. Con effetti negativi amplificati per un'economia come quella italiana, che arranca di suo. Viene in mente, "mutatis mutandis", un detto del dopoguerra: "quando gli USA si prendono il raffreddore, l'Europa si prende la polmonite".

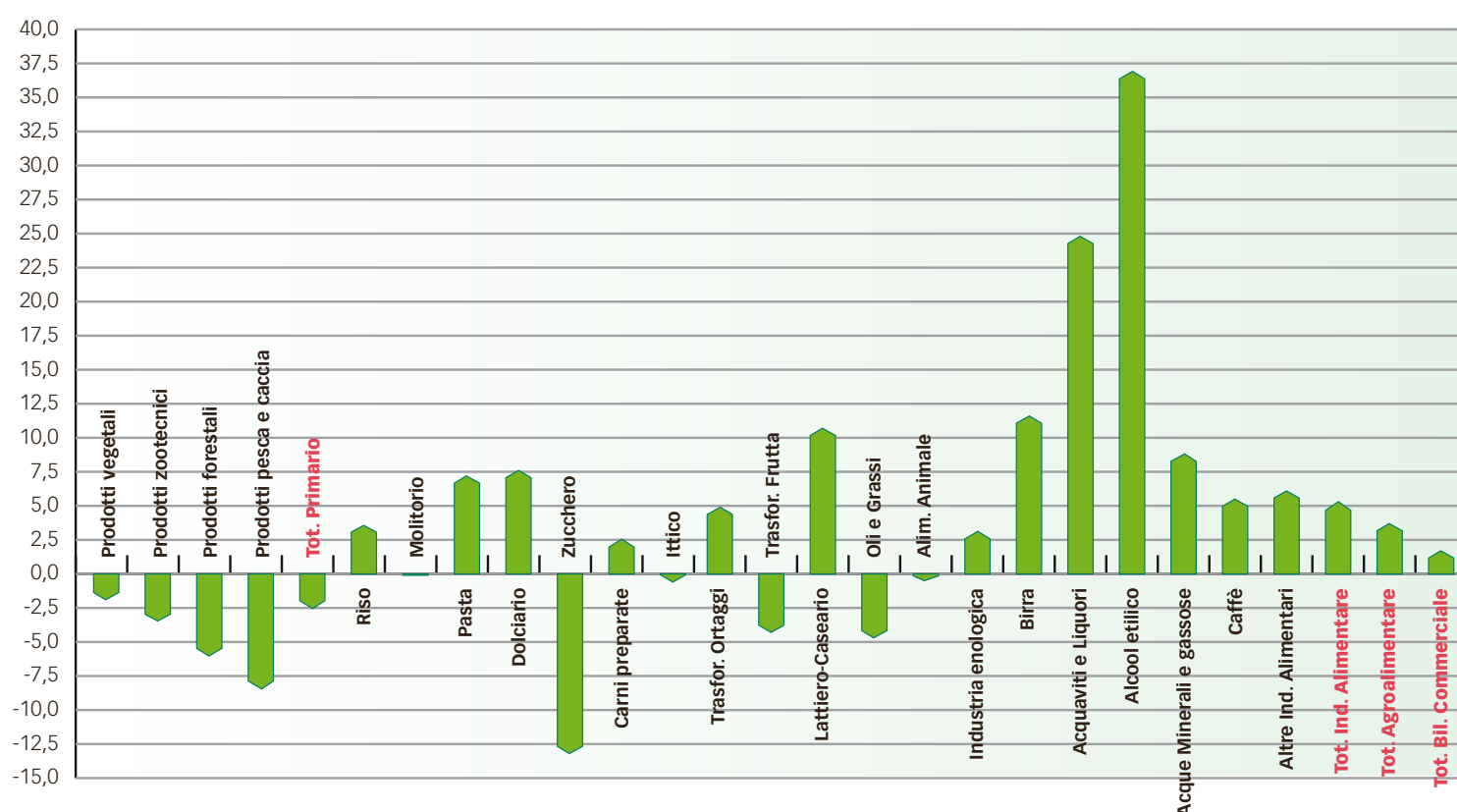
Il blocco di numerosi settori produttivi e di canali di consumo fondamentali come Horeca, deciso a marzo per motivi sanitari, ha inciso in modo drammatico sull'output economico del Paese e del settore alimentare. Il taglio del PIL nazionale, atteso in una prima fase della crisi attorno ai 2-3 punti percentuali, raggiungerà l'ordine delle due cifre. Va aggiunto che, se l'economia è ferma per que-

sti problemi anche sul lato dell'offerta, i provvedimenti di facilitazione del credito e di sostegno finanziario decisi a Francoforte e a Bruxelles non possono esorcizzare a fondo il fenomeno. Il nostro Governo, per parte sua, ha varato a più riprese misure di sostegno che, sulla base della situazione finanziaria pregressa, si sono dovute fondare, tutte, sulla ulteriore crescita di un debito pubblico ipertrofico.

La crisi si scavallerà, forse, solo dopo l'estate. L'export dell'industria alimentare, che pure è partito bene nel primo bimestre dell'anno, rischia di scendere ben più del -4,2% che accusò nel 2009, dopo l'impatto della crisi Lehman Brothers del settembre 2008.

Ci vorrà probabilmente un biennio per recuperare i livelli dell'export 2019, sia a livello complessivo che alimentare. Ma ce ne vorrà molto di più per esorcizzare l'aggravamento, innescato dalla crisi, di annosi problemi strutturali, quali lo squilibrio dei nostri conti pubblici e la produttività di un sistema Paese in coda alle dinamiche comunitarie.

Var % Export Alimentare per prodotti MONDO - ANNO 2019/18



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati ISTAT

L'evoluzione del negoziato per il rinnovo del CCNL dell'Industria Alimentare

ASSICA, ASSOCARNI, UNAITALIA sottoscrivono con le Organizzazioni Sindacali un Accordo per la corresponsione della prima tranche di aumenti retributivi

Il 30 novembre scorso è scaduto il CCNL dell'Industria alimentare, con valenza quadriennale: dal 1° dicembre 2015 al 30 novembre 2019. Fin dall'inizio il negoziato si è dimostrato oltremodo difficile a causa dell'onerosità della piattaforma rivendicativa presentata dalle Organizzazioni Sindacali, soprattutto tenendo presente che il rinnovo deve avvenire nel quadro delle regole stabilite dall'Accordo Interconfederale del 9.3.2018, sottoscritto tra Confindustria, Cgil, Cisl, Uil.

La richiesta economica prevede un incremento retributivo di **205 euro medi mensili**, per i quattro anni di durata contrattuale. Anche le altre richieste di carattere normativo in materia di formazione, welfare, sicurezza e organizzazione del lavoro comportano un sensibile aumento dei costi del lavoro per le aziende.

Nel corso del negoziato, ASSICA ha fatto formalmente presente la forte preoccupazione per le richieste economiche dei sindacati che rischiano di accentuare ulteriormente le difficoltà del nostro comparto, che già **nel 2019 attraversava un grave momento di crisi, principalmente a causa dell'ingente aumento dei prezzi delle carni suine.**

Il percorso negoziale che si è snodato con difficoltà, tra cui un'interruzione delle trattative e la proclamazione dello stato di agitazione nel mese di febbraio, è stato fortemente segnato dall'**Emergenza Coronavirus** che ha completamente cambiato lo scenario. L'industria alimentare sta subendo pesantissimi contraccolpi i cui effetti e ricadute saranno avvertiti non solo nell'immediato, ma anche per i prossimi anni.

Le Organizzazioni Sindacali, condividendo con Federalimentare la preoccupazione per la grave situazione di emergenza dovuta al Covid-19, hanno coerentemente convenuto di sospendere lo stato di agitazione e i contatti tra le Parti sono ripresi agli inizi di aprile.

Considerando l'aggravarsi della situazione, le Associazioni all'unanimità hanno convenuto di proporre alle Segreterie delle Organizzazioni Sindacali di rinviare il confronto per il rinnovo del CCNL a quando, terminata l'emergenza, sarà chiaro il quadro degli effetti dell'epidemia da Covid-19 sulle imprese del settore. A fronte di tale proposta, le Segreterie Generali hanno dichiarato di voler riprendere le iniziative di protesta e di mobilitazione

dal 9 maggio.

Successivamente, il 6 maggio, alcune Associazioni aderenti a Federalimentare (Ancit, Assobirra e UnionFood) a hanno siglato con le Organizzazioni Sindacali un Accordo separato per il rinnovo del CCNL industria alimentare 5 febbraio 2016.

Il 7 maggio, dopo un primo tentativo di Federalimentare di proseguire le trattative in modo da riportare ad unità il tavolo negoziale, il Presidente di Federalimentare ha annunciato che erano di fatto venute meno le condizioni per la Federazione di svolgere in maniera efficace e appropriata la sua funzione di coordinamento. Di conseguenza, le Associazioni sono state invitate a decidere in autonomia l'atteggiamento da assumere nella trattativa e nei confronti delle organizzazioni sindacali.

Questa situazione che ha segnato la rottura del tavolo industriale e l'impossibilità di Federalimentare di svolgere il ruolo di coordinamento sindacale è senza precedenti nella storia del rinnovo del CCNL dell'industria alimentare. Ad aggiungere incertezza e confusione, i sindacati hanno inviato alle aziende associate la richiesta di aderire all'Accordo del 6 maggio sottoscritto da Unionfood, Ancit, Assobirra annunciando a tutte le altre Associazioni l'inizio di un nuovo stato di agitazione con conseguente blocco degli straordinari, delle flessibilità contrattuali e delle prestazioni aggiuntive dal 14 maggio

L'Accordo di ASSICA, ASSOCARNI E UNAITALIA

Per fare fronte a questa situazione di assenza di coordinamento negoziale della Federazione e per evitare alle aziende di subire le agitazioni sindacali in un momento già estremamente critico, ASSICA - con ASSOCARNI e UNAITALIA - ha deciso di incontrare le Organizzazioni Sindacali in modo da rappresentare direttamente la situazione di peculiare difficoltà dell'industria delle carni con una specifica proposta di Accordo per adeguare anche gli aspetti economici.

Dopo un confronto approfondito in cui la proposta di Accordo è stata discussa e verificata, il 13 maggio, le Associazioni hanno sottoscritto con le Organizzazioni Sindacali un Accordo che ha rivalutato il valore reale delle retribuzioni con una prima tranche di

aumenti retributivi e ha permesso di sospendere automaticamente le annunciate agitazioni sindacali.

In base all'Accordo, nel mese di maggio e con decorrenza 1° dicembre 2019 verrà riconosciuto un incremento retributivo a parametro **137 di Euro 21,43 lordi**, assolvendo in questo modo gli incrementi retributivi per l'intero anno 2020.

Viene inoltre rinviata al 1° gennaio 2021 la compartecipazione contributiva al Fondo FASA pari a 2 euro/mese a carico dei lavoratori iscritti, fissata al 1° giugno 2020 dal CCNL scaduto.

Viene anche prorogata al 31 dicembre 2020 la data fissata al 31 dicembre 2019 per la contribuzione aziendale pari ad 1 euro/mese da versare al Fondo FASA per il finanziamento delle attività di promozione e diffusione della conoscenza della bilateralità di settore.

Oltre agli aspetti economici, le Parti hanno convenuto, in considerazione delle specificità dell'industria delle carni e dei prodotti a base di carne e della grave situazione di crisi che il settore sta attraversando dal 2019, di **iniziare un confronto al fine di valutare tale specificità e "sviluppare eventuali soluzioni nell'ambito di relazioni industriali e di schemi contrattuali"**.

Quest'ultimo aspetto riveste particolare importanza, in quanto per la prima volta le Associazioni che rappresentano il settore delle carni possono aprire un percorso per sviluppare un dialogo e un confronto diretto con le Organizzazioni sindacali. Questo, in un momento di emergenza sanitaria e crisi economica senza precedenti per il settore industriale e per il Paese.

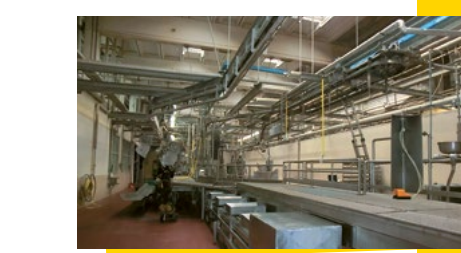


PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE DELLA MACELLAZIONE
ENGINEERING AND CONSTRUCTION SLAUGHTERING PLANTS FOR FOOD INDUSTRY

LINEE MACELLAZIONE BOVINI-EQUINI
CATTLE - EQUINE SLAUGHTERING LINES



LINEE MACELLAZIONE SUINI
PIG SLAUGHTERING LINES



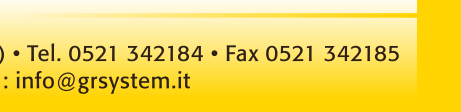
LINEE MACELLAZIONE OVINI - STRUZZI
SHEEP - OSTRICH SLAUGHTERING LINES



LINEE PER SEZIONAMENTO E DISOSSO CON NASTRI E TAVOLI
DISSECTION AND BONES LINES WITH BELTS AND TABLES



LINEE TRASPORTO AEREO MANUALE ED AUTOMATICHE
MANUAL AND AUTOMATIC AERIAL TRANSFER LINES



MACCHINE PER LA TRASFORMAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI E INCENERITORI
MACHINES FOR TRASFORMATION BY-PRODUCT AND INCINERATORS

ATTREZZATURE ED ACCESSORI PER LA MACELLAZIONE
EQUIPMENTS AND OPTIONAL FOR SLAUGHTERING

IMPIANTI DI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE
WASTEWATER TREATMENT PLANTS

Via Partigiani d'Italia, 6 • TRAVERSETOLO (PR) • Tel. 0521 342184 • Fax 0521 342185
www.grsystem.it • e-mail: info@grsystem.it

SPECIALE TECNOLOGIE & PACKAGING



Corpi estranei negli alimenti: sorprese indigeste

Contaminazione fisica di un alimento in fase di lavorazione o nel prodotto finito

La qualità di un alimento è inevitabilmente legata alla sua sicurezza, la cui gestione da parte degli operatori del settore viene effettuata attraverso la **“valutazione del rischio”**, che può essere schematizzata nelle seguenti fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio. Il “pericolo” può essere rappresentato da un agente biologico, chimico o fisico presente in un alimento, o una condizione in cui l'alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute del consumatore. Ogni alimento deve quindi avere una inequivocabile tracciabilità, che ne costituisce un prerequisito fondamentale della sicurezza.

Per **contaminazione fisica di un alimento** si intende la presenza di corpi estranei accidentalmente residui o caduti in fase di lavorazione nel prodotto alimentare finito. Un **corpo estraneo** è un materiale solido di diversa origine, che non appartiene per composizione o per ragionevole aspettativa al prodotto nel quale viene rilevato. **Può essere intrinseco**, come ad esempio un frammento osseo in un prodotto animale o un guscio o un nocciolo in un prodotto vegetale, **oppure estrinseco**, come un frammento di vetro, metallo, ceramica, carta, legno, plastica, effetti personali (bottoni, mozziconi di sigaretta, peli, capelli) e insetti derivanti dalla filiera, dal campo al prodotto. Le cause di contaminazione da corpi estranei sono per lo più di tipo accidentale e, il più delle volte, sono dovute a rotture o usure di parti di macchinari o all'operatore di linea.

Nella definizione di corpo estraneo le dimensioni del contaminante sono quelle che ne consentono il rilevamento da parte del consumatore e ne determinano la pericolosità.

Continua a pag. 10



SSICA

Stazione Sperimentale per l'Industria
delle Conserve Alimentari in Parma

Ottenere un effetto affumicatura mantenendo l'etichetta pulita

Per molti la cosa più logica da fare durante un periodo di crisi potrebbe essere ridurre o azzerare la spesa e gli sforzi in ricerca e sviluppo. Ci sono però eccezioni. Alimeco per esempio, azienda che ricerca ingredienti e soluzioni per l'industria alimentare, ha deciso che in questo campo non si sarebbe fermata. E i risultati arrivano. Alimeco ha lanciato il nuovo Aroma Naturale per Effetto Affumicatura: la soluzione ideale per donare note di affumicatura in modo completamente naturale.



Il nuovo aroma, un prodotto completamente nuovo sul mercato, è stato studiato con l'obiettivo di donare note di legno e affumicatura a qualsiasi prodotto gastronomico a base di carne e poter essere riportato in etichetta come aroma naturale.

Quando si parla di aromi di affumicatura bisogna stare attenti a non alterare gli aromi originali di una ricetta. Questi aromi infatti dovrebbero andare ad aggiungersi e confondersi con quelli naturali di una data preparazione di carne, senza distruggerli o coprirli. Il nuovo aroma fa esattamente questo: sia a secco che in soluzione, dona profumi dolci di legno a preparati di carne.



Il prodotto è **Naturale**: ideale per correzioni di aromi non invasive su tutti i prodotti. Può essere impiegato senza dover dichiarare in etichetta l'aroma affumicatura, ma andrà infatti riportato come semplice aroma naturale. **Versatile**: usato a spolvero (a secco) o disciolto in soluzione aggiunge note leggermente dolci alle vostre creazioni. Questo lo

rende versatile e di facile utilizzo. Dall'**Alto rendimento**: anche piccole quantità di prodotto apportano alla ricetta sentori dolci di legno.

Alimeco ricerca e sviluppa soluzioni complete e naturali per le industrie della pasta, carne, bakery e snack, gelateria e pasticceria. Il nuovo Aroma per Effetto Affumicatura è l'ultimo di numerosissimi traguardi tecnologici della sua attività di ricerca. Trovate i loro servizi e altre soluzioni sul sito www.alimeco.eu.

Alimeco Srl • Via Provinciale, 58
24044 Dalmine (BG) Tel. +39 0375 98639
info@alimeco.eu • www.alimeco.eu

Segue da pag. 9

Le statistiche

In passato la presenza di corpi estranei negli alimenti è stato un problema sottovalutato e sottostimato, riferito direttamente e unicamente alle industrie alimentari da parte del consumatore. Sono sempre di più gli organismi a livello nazionale e internazionale che redigono statistiche annuali su questo “pericolo”. A livello europeo, secondo la fonte Horizonscan, il 2018 è stato un anno record per il richiamo di alimenti a causa della presenza di corpi estranei (fig. 1).

Nelle figure 2, 3 e 4 sono riportate rispettivamente le statistiche redatte da Canadian Food Inspection Agency (CFIA), da Food and Drug Administration (FDA) e dal sistema di allerta Europeo (RASFF) sui diversi tipi di corpi estranei ritrovati negli alimenti. In particolare il RASFF è stato istituito sotto forma di rete per notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi agli alimenti e ai mangimi (Regolamento CE n. 178/2002), ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (Regolamento CE n. 1935/2004), nonché per notificare i rischi diretti ed indiretti per la salute degli animali e dell'ambiente (Regolamento CE n. 183/2005).

In Europa i dati mostrano un incremento negli ultimi anni delle notifiche per la plastica, il vetro e il metallo, ma una riduzione negli “altri contaminanti fisici”, che sono rappresentati principalmente da insetti.

A livello nazionale il Ministero della Salute redige periodicamente una relazione sul sistema di allerta europeo per alimenti e mangimi (RASFF);

in figura 5 sono riportati i dati relativi ai corpi estranei rinvenuti in diverse tipologie di prodotti alimentari;

figura 6 (pag. 12) il numero dei casi di notifica registrate a livello Europeo; in Italia nel 2018 sono stati registrati 18 casi.

Continua a pag. 12

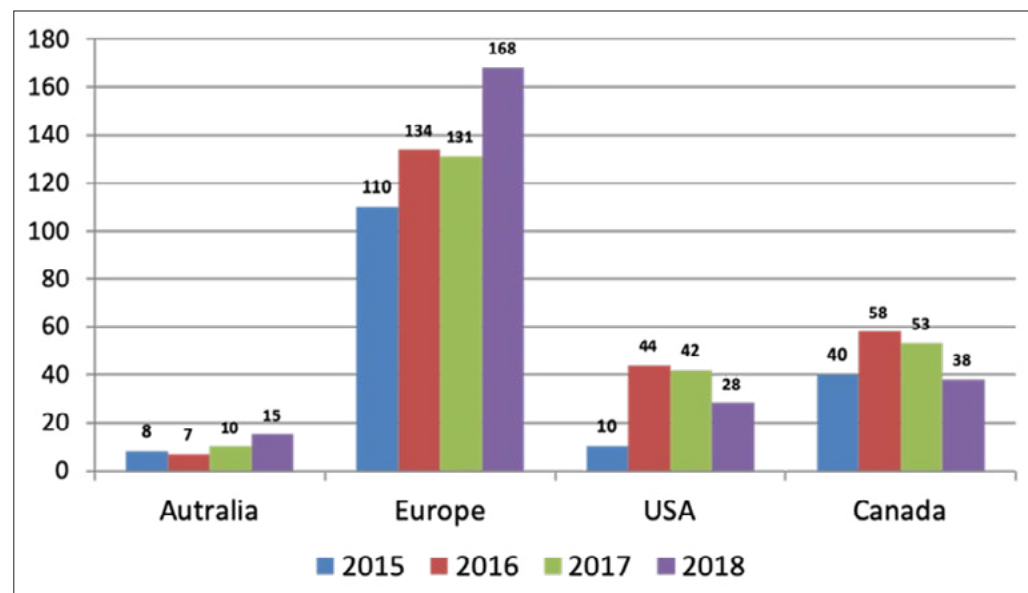


Fig. 1 - Numero notifiche corpi estranei nel mondo

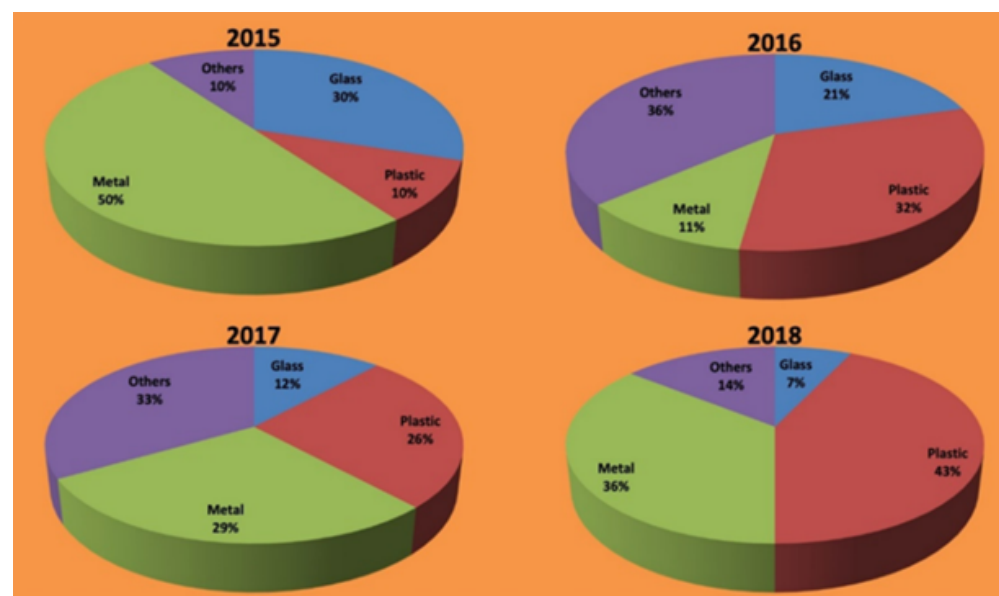


Fig. 3 - Corpi estranei registrati dalla FDA

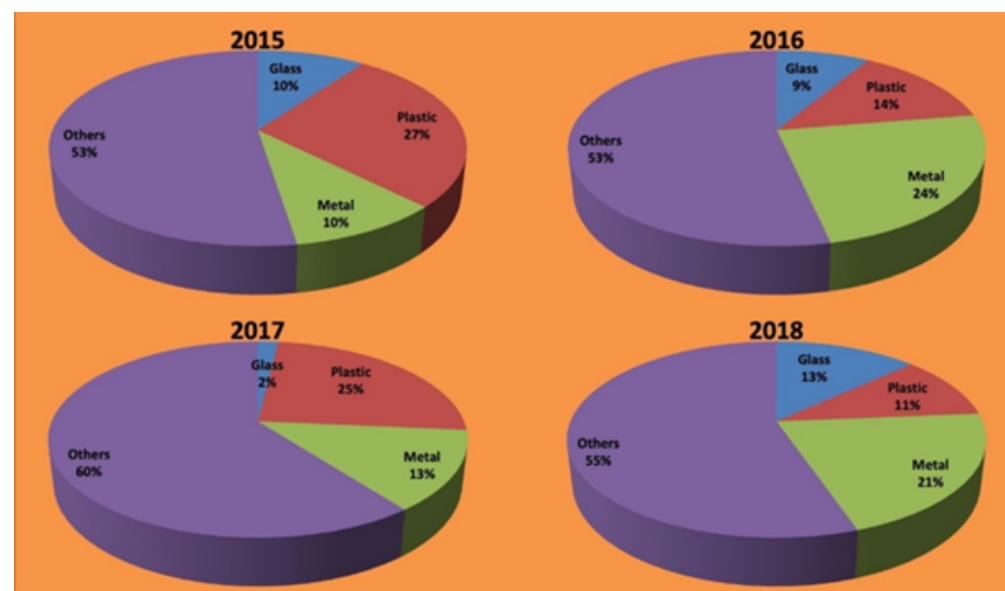


Fig. 2 - Corpi estranei registrati dalla CFIA

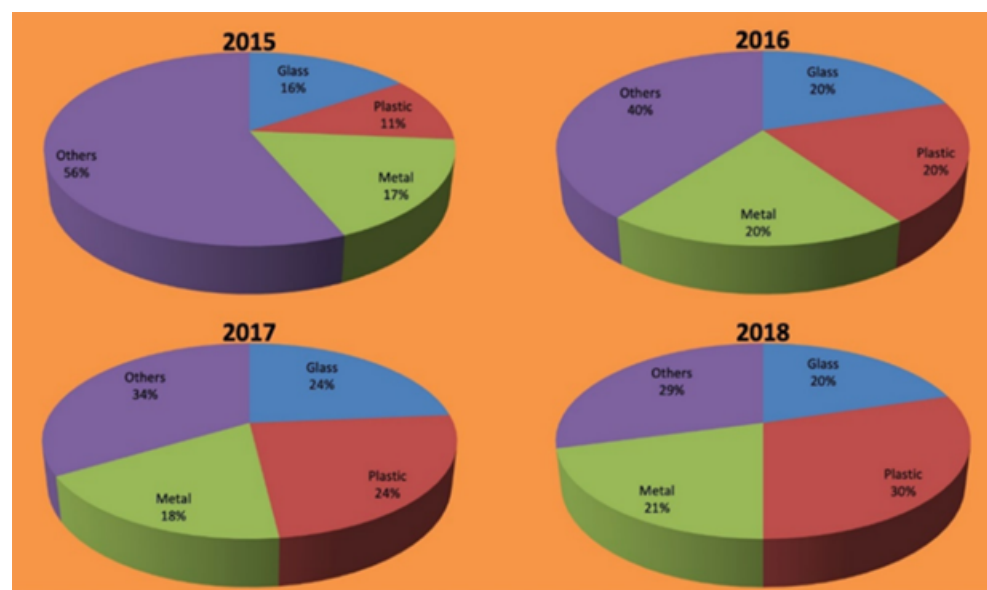


Fig. 4 - Corpi estranei registrati dal RASFF

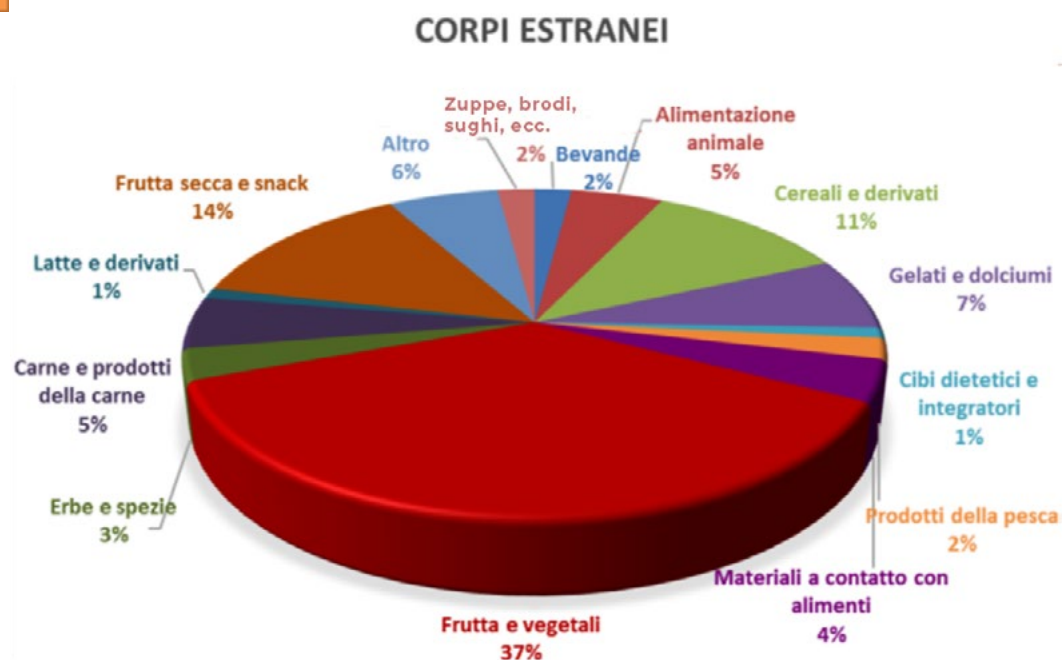


Fig. 5 - Tipologie di prodotti contenenti corpi estranei, relazione sul RASFF - Fonte Ministero della salute anno 2014

Segue da pag. 10

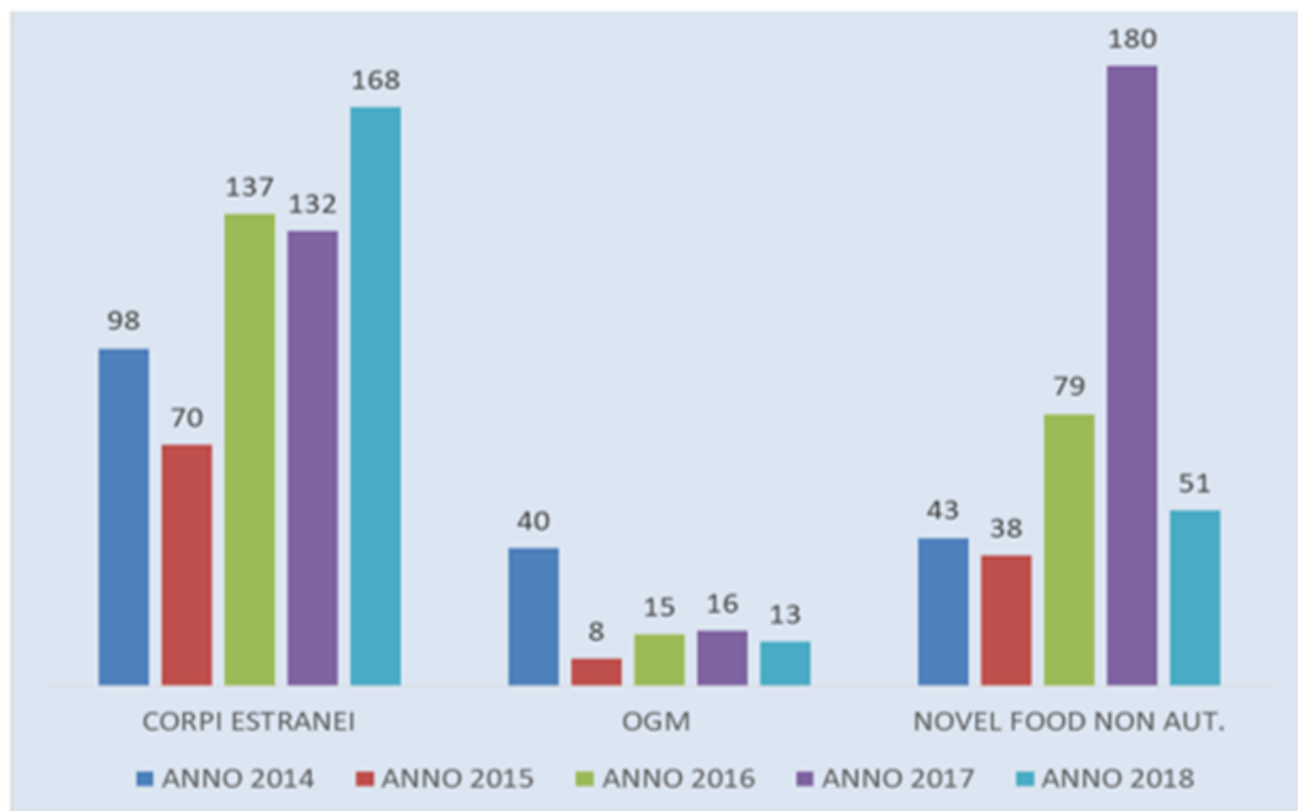


Fig. 6 – Numero notifiche corpi estranei, fonte Ministero della Salute anno 2018 – Relazione sul RASFF

Aspetti legislativi

L'articolo 14 del Regolamento CE n.178/2002 fissa i requisiti di sicurezza degli alimenti stabilendo che “*gli alimenti a rischio* (se sono dannosi per la salute o se sono inadatti al consumo umano n.d.r.) *non possono essere immessi sul mercato*” e che “*per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione*”.

Nel caso di ritrovamento di materiali estranei il prodotto alimentare non può più essere considerato idoneo al consumo umano e quindi non può essere commercializzato. Se il corpo estraneo rinvenuto all'interno di un prodotto non costituisce un pericolo per la salute umana il prodotto è dichiarato “insudiciato”. Un corpo estraneo presente in un prodotto alimentare può costituire “solo” insudiciamento o determinare un potenziale pericolo per la salute umana del consumatore, provocando in seguito all'ingestione possibili lesioni, soffocamento e/o traumi fisici.

www.risco.it

Volumi elevati, qualità garantita

#prosciutto

#insacco muscolo

#vuoto totale

Seguici su [LinkedIn](#)



RS 650: l'insaccatrice Risco con vuoto totale per prosciutto di qualità, partendo da muscolo intero

L'insaccatrice Risco è stata appositamente sviluppata per insaccare pezzature di muscolo intero superiori ai 500 gr. di peso unitario.

Lo speciale sistema di insacco concentrico “Risco Long Life” assicura una lavorazione precisa e delicata, mantenendo inalterate la struttura, il colore e la qualità originale del prodotto.

Il doppio impianto di creazione del vuoto assicura la massima estrazione dell'aria, una maggiore shelf-life ed una qualità impareggiabile del prodotto finale.

Caratteristiche principali:

- Tramoggia sottovuoto con valvola di aspirazione regolabile e sensore ottico per il caricamento automatico del prodotto
- Ampio rotore adatto a preservare l'integrità del muscolo intero
- Camere di insacco con volume fino a 2,5 kg
- Capiente tubo in acciaio collegato alla tramoggia a pavimento RS 804
- Sincronizzabile con clipatrici, ghigliottine e macchine termoformatrici



Partner in your success

Utile ricordare un altro elemento dei requisiti di sicurezza degli alimenti, ovvero che *“se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio”*. Questa fattispecie implica l'obbligo, da parte dell'Operatore alimentare, di adottare misure idonee al ritiro e, se necessario, del richiamo dei prodotti già forniti ai consumatori della partita, del lotto o della consegna di alimenti considerati non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

La normativa FDA è più dettagliata prevedendo dei parametri dimensionali; l'alimento viene considerato contaminato se contiene:

- un oggetto duro o affilato di lunghezza compresa tra 7 e 25 mm presente negli alimenti ready-to-eat, ogni volta che il prodotto richiede una preparazione minima o un'ulteriore lavorazione, che non eliminerebbe (o potrebbe non eliminare) l'oggetto estraneo;
- qualsiasi oggetto di qualsiasi lunghezza fino a 25 mm, in alimenti destinati a gruppi speciali come neonati, pazienti sottoposti a chirurgia e anziani.

Riteniamo utile sottoporre all'attenzione del lettore la possibilità, per gli operatori del settore alimentare, di integrare i requisiti cogenti della sicurezza alimentare, in particolare quello di predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Art. 5 del Reg. CE 853/2004 Igiene dei prodotti alimentari), con i requisiti volontari della norma UNI ISO 31000:2018 - Gestione del rischio - Linee guida, in modo da utilizzare tutti i dati in possesso del proprio sistema di sicurezza alimentare aziendale, basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) per una visione più ampia con la Gestione del rischio (ISO 31000:2018 Risk Management).

Principali tecniche di rilevamento dei corpi estranei

Negli ultimi anni, anche a causa degli ingenti danni economici e di immagine, le aziende hanno investito in sistemi sempre più sofisticati di rilevamento dei corpi estranei nei punti critici del processo produttivo.

Il riconoscimento e l'eliminazione dei prodotti contenenti corpi estranei sono riconosciuti essere un requisito essenziale per rispettare le richieste della GDO, che richiede ai propri fornitori l'adozione di standard volontari privati di certificazione di prodotto, quali British Retail Consortium (BRC) e International Food Standard (IFS). Per far fronte a queste esigenze, sono sempre di più le tecnologie messe in campo per individuare i corpi estranei in qualsiasi tipologia di alimento e bevanda.

Esistono molti metodi diversi che possono essere utilizzati per impedire a oggetti estranei di entrare nella linea di produzione o di rilevarli quando sono già presenti. Nessuno di essi, tuttavia, sarà efficace in tutte le situazioni, motivo per cui è importante valutare quando e perché è più probabile che si verifichi contaminazione di oggetti estranei e con quali materiali. Sebbene la prevenzione e l'individuazione siano fasi diverse con obiettivi diversi, i loro metodi si sovrappongono in modo significativo e possono essere effettivamente utilizzati per entrambi. Ciò che rende ciascuno di essi appartenente a un passaggio o all'altro è la posizione in cui viene impiegato.

Attualmente le industrie alimentari hanno a disposizione numerose e sempre più sofisticate tecnologie per il rilevamento dei corpi estranei che si affiancano al sempre valido controllo visivo (ad esempio nei pastifici si tende a far indossare guanti colorati al posto di quelli chiari per rendere visibile l'eventuale presenza nell'impasto).

Come già accennato possono essere utilizzate barriere di tipo fisico, che impediscono fisicamente il passaggio di corpi estranei, magari con l'utilizzo di setacci, che possono favorire anche un loro veloce allontanamento, e sistemi di rilevamento, più sofisticati, come metal detector o raggi X. Vediamone di seguito, nei particolari, alcuni fra i più utilizzati.

I **setacci** devono essere posizionati prima che ingredienti grezzi o preparati intermedi entrino nella linea di lavorazione. La loro efficacia, tuttavia, dipende da alcuni fattori: la dimensione dell'apertura della maglia, la forma degli oggetti estranei, la dimensione delle particelle di cibo (quelli con una dimensione inferiore a <100 µm non saranno adatti per il setacciamento, poiché tenderanno a raggrupparsi a causa delle forze adesive, rimanendo intrappolati nella rete), il comportamento elettrostatico della massa (quando sono caricati elettricamente, le particelle di cibo tendono ad aderire alle superfici ma anche a corpi estranei in plastica), l'umidità del prodotto (con l'umidità elevata, le particelle tenderanno a raggrupparsi e ostruire il setaccio). Ogni volta che la produttività di un setaccio viene ridotta da questi fattori esterni, una possibile soluzione è l'uso di vibrazioni meccaniche o manuali (ad esempio un martello). Nel caso dei liquidi, uno degli aspetti principali da considerare è la viscosità, che determinerà la caduta di pressione su un setaccio, che a sua volta può “spingere” oggetti estranei di forma irregolare attraverso le aperture del setaccio.

I **magneti** permanenti possono essere un modo efficace per catturare oggetti estranei di metallo in qualsiasi fase della linea di produzione, dal ricevimento della merce in entrata al prodotto finito. Il vantaggio dei magneti rispetto ai setacci è che la dimensione dell'oggetto non è rilevante; i prodotti monitorati, tuttavia, non dovrebbero avere proprietà magnetiche.

Continua a pag. 14

SACCO 4PROTECTION, la protezione naturale contro *Listeria monocytogenes*

La linea Sacco 4Protection offre colture protettive per salumi freschi, emulsionati e cotti contro patogeni come *Listeria monocytogenes* e altri batteri dannosi.

La contaminazione dei prodotti a base di carne da parte di *L. monocytogenes* è un problema crescente e per questo, Sacco ha sviluppato una gamma di colture protettive speciali. La protezione con le colture Sacco per applicazione sulla carne può essere ottenuta mediante competizione batterica, efficace nei confronti di alcuni batteri indigeni indesiderati, produzione di batteriocine che inibiscono *L. monocytogenes* e una combinazione di entrambi i principi.

Lo studio “Effetto di starter lattici selezionati sulla crescita di *L. monocytogenes* intenzionalmente inoculata in cubetti di prosciutto cotto confezionati in atmosfera modificata e conservati a diverse temperature” (Iacumin, Bortolussi, Gasparetto, Dal Bello, Pozzo, Ottaviani, Comi) ha verificato l'attività di due starter protettivi (Lyocarni BOX-74 e Lyocarni BOX-57) nei confronti di una miscela di diversi ceppi di *L. monocytogenes* intenzionalmente inoculati in prosciutto cotto a dadini confezionati in MAP e conservato a 4°C per 20 gg e poi a 8°C fino alla fine della shelf life (60 gg). Il prosciutto cotto cubettato a causa dell'Aw e del pH, supporta la crescita di ceppi di *L. monocytogenes*.

L'aggiunta dei due starter protettivi ha dimostrato non solo l'inibizione di alcuni batteri eterofermentanti indesiderati, ma soprattutto una diminuzione di crescita di *L. monocytogenes* là dove presente, indipendentemente dalla temperatura di conservazione. L'impiego degli starter considerati può permettere di inserire il prosciutto cotto cubettato nella categoria 1.3 (Reg. CE 2073/05) tra i prodotti che non supportano la crescita di tale microrganismo.

Sacco è una family company che offre una vasta gamma di prodotti innovativi. Il core business dell'azienda include colture starter per la fermentazione alimentare e integratori alimentari. Sacco fa parte di Sacco System, la rete aziendale biotech applicata alle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche, insieme a Caglificio Clerici, CSL e Kemikalia.

Studio su richiesta a info@saccosystem.com



Segue da pag. 13

I prodotti confezionati in alluminio, ad esempio, non sarebbero adatti a questo metodo. Il flusso di prodotti e materiali che attraversano il magnete (ad esempio la velocità del nastro trasportatore) deve essere adeguato alla forza del magnete e al tipo di oggetti estranei che possono essere trovati. Accanto a questo, è importante disporre di una fase di pulizia per questi magneti (sia automatici che manuali) poiché l'accumulo di oggetti estranei su di essi può ridurre significativamente la loro efficacia.

La **separazione gravitazionale** per bagnomaria che è una pratica domestica comune di lavaggio di prodotti freschi può anche essere abbastanza efficace in un impianto di lavorazione contro corpi estranei. Naturalmente la sabbia si dissolverà in un bagno d'acqua (turbolento), i corpi estranei pesanti affonderanno sul fondo del bagno e oggetti più leggeri galleggeranno sopra.

Il **Metal detector**, in linea di principio, funziona con tutti i tipi di metalli, sebbene sia più efficace con i metalli ferrosi (come il ferro) rispetto ai metalli non ferrosi (come ottone, rame, zinco e alluminio o acciai inossidabili non magnetici), poiché questi ultimi hanno meno conduttività. Il rilevamento dei metalli non sarà efficace con la plastica o il vetro o con difetti di qualità sui prodotti (ad esempio, pelle rotta sulla frutta). Anche la posizione del frammento è importante e funziona in combinazione con il tipo di metallo. Se l'oggetto estraneo viene posizionato longitudinalmente, i metalli ferrosi come il ferro verranno rilevati più facilmente. Al contrario, una posizione verticale o orizzontale favorirà i metalli non ferrosi. Anche i prodotti alimentari ad alta conduttività ridurranno l'efficacia di un metal detector. La conduttività dipenderà da diversi fattori quali: umidità, contenuto di sale, consistenza, composizione, temperatura, quantità e dimensioni del prodotto e materiali di imballaggio.

Le **scansioni a raggi X** possono integrare efficacemente magneti e metal detector, poiché rilevano anche materiali non ferrosi. Dagli anni '90, l'industria alimentare utilizza macchine ispettrici che sfruttano la tecnologia a raggi-X che grazie alla loro lunghezza d'onda, possono attraversare materiali che risultano opachi alla luce visibile.

La variabile più importante in questo caso sarà la densità dell'oggetto estraneo, che deve essere superiore

a quella del prodotto. Ad esempio, peli, noccioli di ciliegia o insetti non possono essere rilevati, mentre ferro, vetro acciaio, ossa ecc. sono rilevabili nella maggior parte dei casi.

La parte ispettiva è solitamente accompagnata da un sistema di trasporto in grado di scartare l'eventuale

applica onde sonore di 20 kHz o anche maggiori al prodotto per rilevare le frequenze di risonanza dei materiali.

In **tabella 4** sono riassunte le caratteristiche dei diversi metodi di rilevamento dei corpi estranei.

Tecnica	Corpi estranei	Velocità rilevamento	Costo
Setacci	Tutti	+	Poco costoso
Magnet	Metallo	+	Poco costoso
Metal detector	Metallo	+++	Costoso
Raggi x (materiali densi)	Tutti	+++	Molto costoso
Immagini ultrasoniche	Tutti	+++	Molto costoso

Tab. 4. Tecniche rilevamento corpi estranei

prodotto non conforme. I raggi X non influiscono sulla sicurezza o sul valore nutritivo degli alimenti trattati.

La **cernita ottica** può essere abbastanza efficace nei casi in cui l'oggetto estraneo sia esterno al cibo. Questo metodo utilizza raggi di luce o laser sul cibo e attiva il sistema di rifiuto ogni volta che un oggetto ha una riflessione diversa. Si adatta meglio agli alimenti non confezionati, asciutti e solidi (ad esempio noci o semi).

Le **telecamere** sono in grado di rilevare eventuali anomalie di colore, dimensioni e forma. Funzionano con i colori nella gamma visibile o con spettri invisibili come infrarossi (IR) o ultravioletti (UV).

I **sistemi radar** trasmettono microonde a bassa potenza attraverso prodotti alimentari per identificare corpi estranei come metalli, plastica, ossa o chicchi negli alimenti.

Infine, la tecnica a **immagini a ultrasuoni** è la più innovativa, ma ancora in corso di perfezionamento, che

Inoltre, tutti i sistemi di rilevamento sono dotati di un cosiddetto sistema di espulsione del prodotto (ad esempio ugelli d'aria o piccole leve per soffiare o spingere oggetti estranei fuori dal flusso). Tale sistema è parte integrante del sistema di rilevamento e deve essere adeguatamente controllato e validato per garantire il corretto funzionamento.

Troppo spesso questi sistemi di espulsione ricevono meno priorità e attenzione e di conseguenza un oggetto estraneo potrebbe non essere espulso dal flusso di prodotti, sebbene venga rilevato.

In conclusione si può affermare che non esiste un metodo di prevenzione o rilevamento che funzioni per qualsiasi tipo di materiale e in qualsiasi scenario. Il modo più efficace sarà utilizzare la giusta combinazione di metodi, nei punti giusti della linea di produzione. Sicuramente la consapevolezza del personale sull'importanza delle procedure di prevenzione e la loro corretta applicazione renderà qualsiasi combinazione di metodi di rilevazione molto più efficace ed eviterà richiami potenzialmente costosi.

Continua a pag. 16

Scotennatrice manuale JHSL

Settore di applicazione

Macelli, salumifici, prosciuttifici

Descrizione e punti di forza

Questo nuovo utensile ad alta efficienza è stato progettato per la rimozione manuale di pelle e membrane da tutti i tipi di carne: suina, bovina, avicola. Ottimale per la rifilatura di prosciutto e speck, anche stagionati. Rimozione di grasso, spellatura del pesce e petto di pollo, rimozione di membrane del tacchino e del bovino. Facile da usare, semplice pulizia e manutenzione. Disponibile in 3 differenti spessori per soddisfare tutti i tipi di lavorazione. Ideale per la scotennatura in economia di suini, scrofe e cinghiali.



JARVIS
ITALIA

Specifiche tecniche

Alimentazione	Aria compressa (6 bar)
Larghezza lama	95 mm
Larghezza taglio	82.5 mm
Spessore di taglio	da 1.5 a 6 mm (vari modelli disponibili)
Peso	1.8 kg



www.lazzariegquipment.com

PER TAGLI DA VERI RE

LA PORZIONATRICE INTELLIGENTE PORTIO

La taglierina perfetta per porzionare a peso fisso carni fresche senz'osso. Precisione ineguagliabile su tagli di manzo di alta qualità. Taglio netto, pulitissimo, anche in presenza di grasso. Divide in fette, tranci o porzioni, programmabile in pochi secondi.



Taglio ad alta velocità: peso e spessore costanti

La porzionatrice è ideale per prodotti freschi. A seconda del tipo di prodotto, sono disponibili diverse tipologie di sistemi di presa e coltelli di taglio.

Alta precisione e minimo scarto

Una bilancia in linea (opzionale) permette di ottimizzare la precisione al variare delle caratteristiche dei prodotti. La più innovativa tecnologia di visione laser, grazie alla telecamera a 400 Hz, garantisce una precisione senza eguali (1 telecamera laser per i prodotti piatti e 3 telecamere laser per la scansione dei contorni di prodotti tridimensionali), calcola il peso dei prodotti posti sul nastro di trasporto e il computer PORTIO determina i punti in cui praticare i tagli. Ciascun prodotto viene visualizzato come un'immagine 3D a colori unitamente al suo schema di taglio.

Porzionatura intelligente

La macchina permette una programmazione specifica per i singoli prodotti consentendo così una scelta rapida del programma di taglio. Programmi speciali di porzionatura assicurano la massima di flessibilità nella scelta dei parametri di lavoro. È possibile configurare in qualsiasi momento la porzionatrice attraverso il pannello di controllo a colori, migliorandone le prestazioni.

Nastro modulare

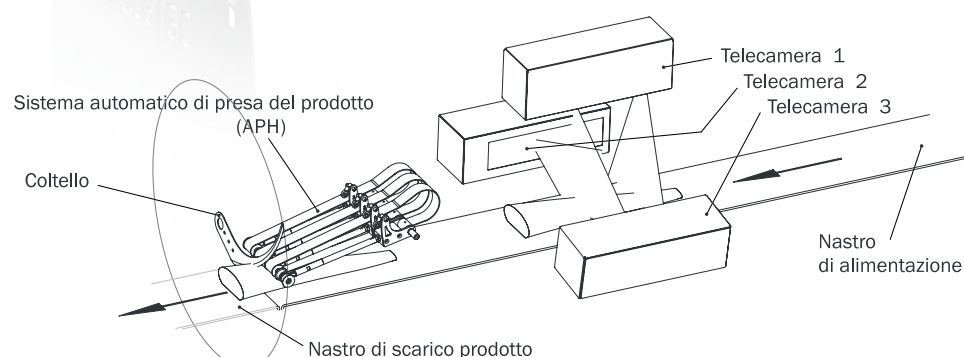
Il nastro modulare combina una perfetta sincronizzazione di movimento con una vita utile senza eguali. La compensazione automatica dell'allungamento del nastro ne garantisce la precisione nel movimento.

Elevato standard di igiene

I modelli PORTIO sono progettati e realizzati in modo da soddisfare le più rigorose norme igieniche. Un sistema di pulizia CIP (*Cleaning In Place*) permette una pulizia rapida sia dei nastri, sia della guida-lama.

Equipaggiamenti opzionali per risparmio della manodopera

Per agevolare la manutenzione, sono stati selezionati ricambi facilmente reperibili. Ciò garantisce la riduzione al minimo possibile dei costi di manutenzione. Tutti i motori elettrici e gli encoder sono situati lontano dall'area di lavoro, a garanzia di una lunga durata.



Segue da pag. 14

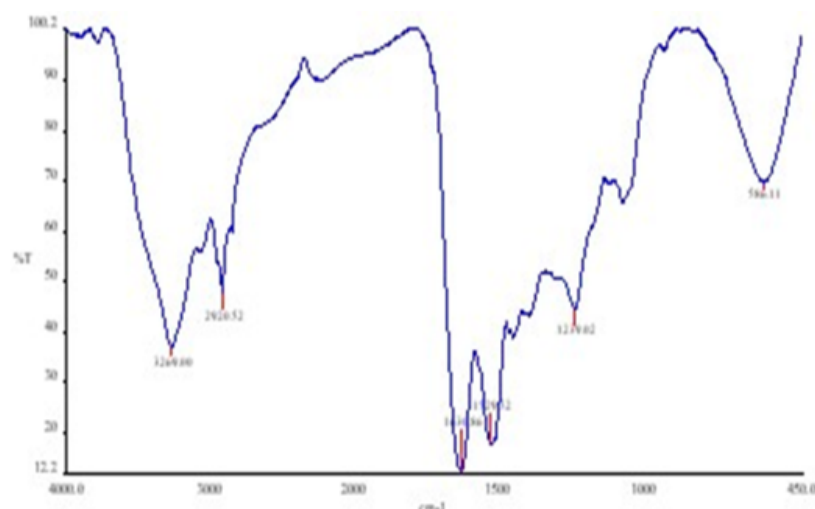
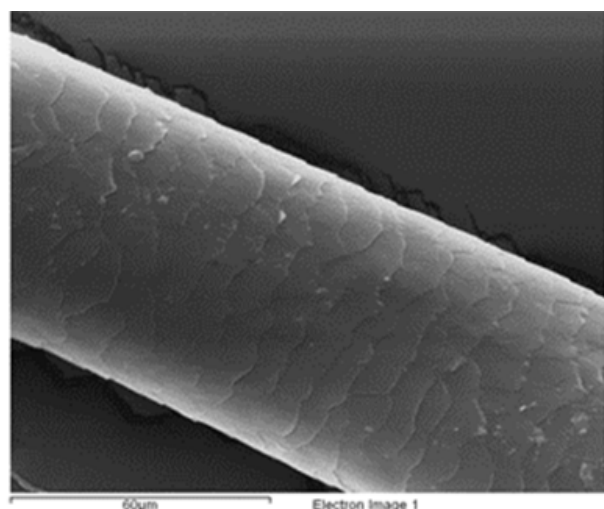


Fig. 7 - Capello osservato al microscopio elettronico, ingrandimento 830x, e rispettivo spettro FTIR.

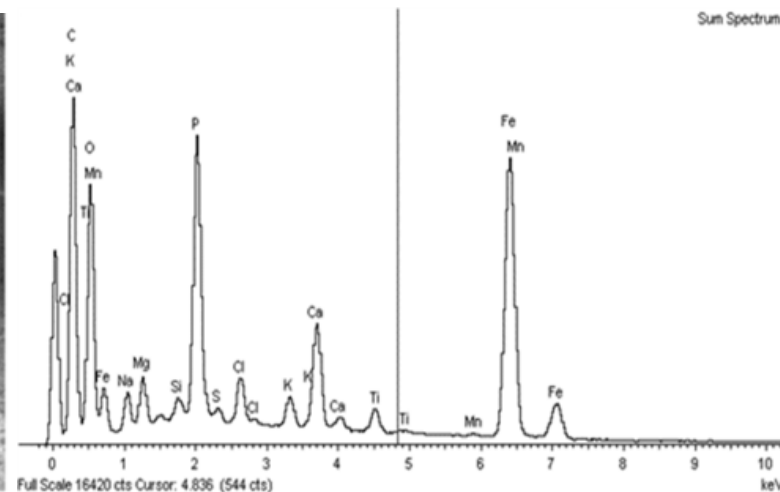
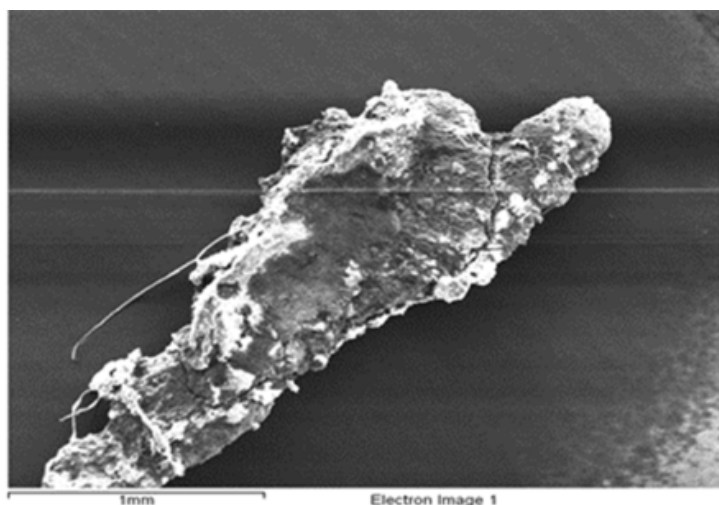


Fig. 8 - Scheggia metallica osservato al microscopio elettronico, ingrandimento 200x, e rispettivo spettro a raggi XTIR

Identificazione analitica dei corpi estranei: alcuni casi di studio

Ogni attività alimentare deve prevedere, nel caso di un reclamo da corpo estraneo da parte del consumatore, una procedura di investigazione, che stabilisca le modalità operative necessarie per identificare le cause di contaminazione e attuare le possibili azioni correttive. Lo scopo è proprio quello di prevenire o ridurre il rischio che l'episodio possa ripetersi, dando un'adeguata risposta alla segnalazione pervenuta e mettendo in pratica tutte le azioni possibili per prevenire ulteriori insoddisfazioni da parte dei consumatori.

Nonostante le procedure di prevenzione e rilevazione, se si verifica una contaminazione da corpo estraneo, la fase di indagine risulta molto importante perché permette di ottenere informazioni su **cosa** ha causato la contaminazione, **quando** è successo e **perché** si è verificato.

Negli ultimi anni, presso il laboratorio **Packaging** della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, è aumentata la richiesta del servizio di identificazione di corpi estranei, proprio ad indicare l'interesse e la necessità da parte di coloro che sono coinvolti nella catena di approvvigionamento alimentare di fornire informazioni esatte sul tipo, l'origine e la provenienza di un corpo estraneo ritrovato in un prodotto alimentare e di apportare le doverose azioni correttive. Attraverso l'utilizzo di una o la combinazione di più tecniche analitiche è possibile identificare sia il corpo estraneo che gli eventuali depositi superficiali connessi. Le principali tecniche utilizzate a tale scopo sono la microscopia ottica, la microscopia elettronica a scansione (SEM) abbinata alla microanalisi a raggi x e la spettrofotometria infrarossa (FT-IR).

La **microscopia ottica** fornisce importanti informazioni sulle caratteristiche morfologiche del corpo estraneo e viene utilizzata come primo approccio investigativo; grazie a specifiche tecniche di colorazione consente di individuarne ulteriori componenti strutturali ed è possibile riconoscere visivamente materiali come legno, capelli, fibre naturali e sintetiche e insetti.

Il microscopio elettronico a scansione abbinata alla microanalisi a raggi X, lavorando ad alti ingrandimenti, fornisce informazioni utili sulla morfologia del materiale in esame, ma soprattutto sulla sua composizione inorganica e sulla sua natura. Materiali come vetro, metalli, leghe, amalgame, frammenti di denti, minerali e fibre minerali possono essere identificati con questa tecnica in base alla loro composizione elementare. Nel caso, ad esempio, di un corpo estraneo metallico è possibile ottenere indicazioni sul tipo di lega di cui è costituito, così da poter poi risalire al materiale metallico originale da cui proviene.

La **spettroscopia infrarossa** consente di definire la composizione organici dei corpi estranei, mediante l'ottenimento di uno spettro IR che può essere confrontato con quelli presenti in librerie spettrali standard. Con questa tecnica, nel caso di ritrovamento in un alimento di un frammento di un materiale plastico

estraneo, ad esempio, è possibile definire la natura chimica del polimero (polistirolo, polipropilene, polietilene, ecc.).

Di seguito si riportano alcuni esempi di identificazione di corpi estranei, presenti in prodotti alimentari, effettuate presso il dipartimento Packaging della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. Un primo caso ha riguardato l'identificazione di un corpo estraneo di forma "filiforme", di pochi millimetri di lunghezza, rinvenuto all'interno di un **salume, confezionato in una busta trasparente sottovuoto**. Il corpo estraneo è stato analizzato mediante spettrofotometria infrarossa, per determinarne la composizione chimica. Lo spettro IR ottenuto è risultato caratteristico della creatina, una proteina filamentosa che rappresenta il principale costituente di appendici quali capelli e peli.

Esaminando la morfologia superficiale del campione, con il microscopio elettronico (**fig. 7**), è stato possibile accertare che si trattasse di un capello umano e non di un pelo di roditore o di una setola animale, anch'essi costituiti principalmente da cheratina, ma di diversa morfologia. Il ritrovamento di questo corpo estraneo ha consentito di individuare, come punto critico del processo produttivo, le fasi che implicano la presenza di

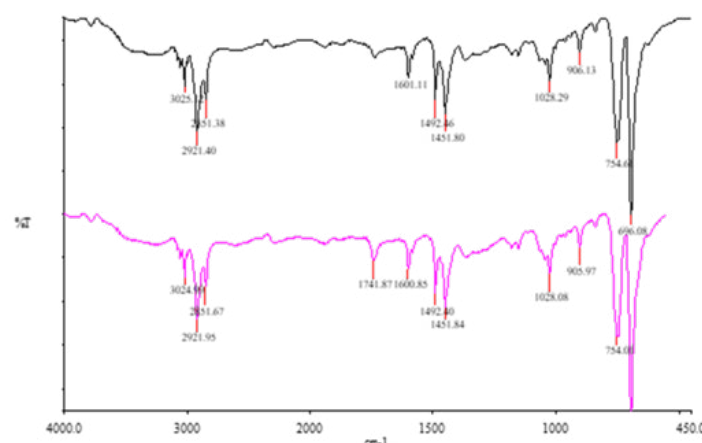
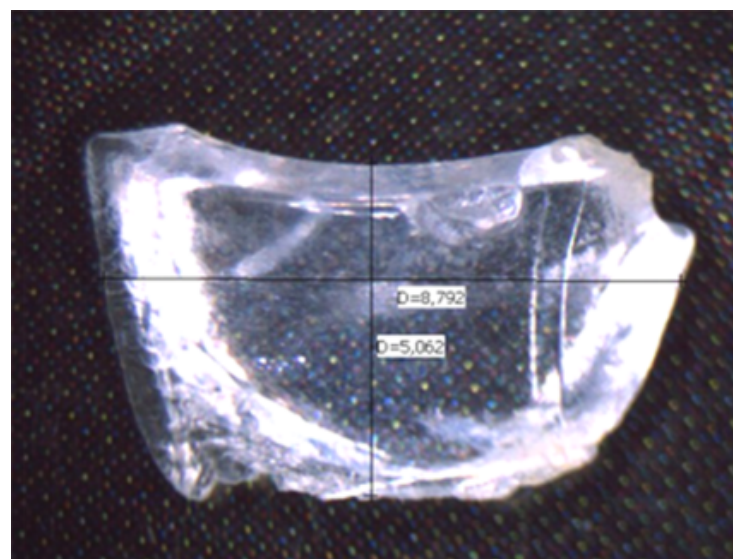


Fig. 9 - Corpo estraneo osservato al microscopio ottico a 50x, e confronto fra lo spettro IR del corpo estraneo (linea viola) e quello di un cilindro di una penna a sfera (linea nera)

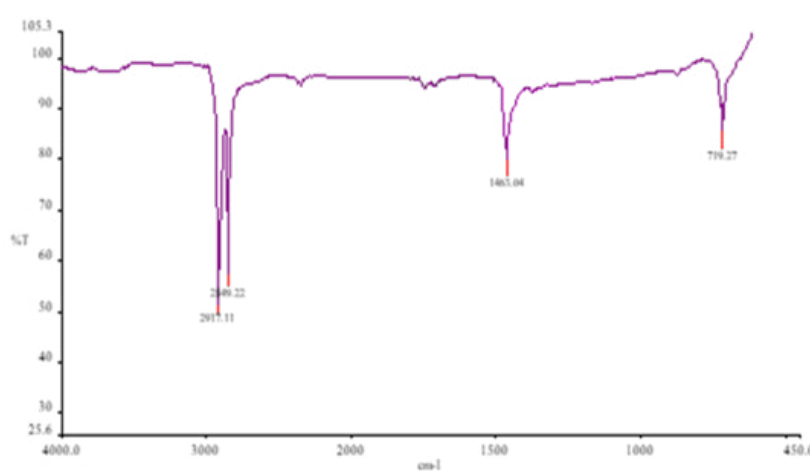


Fig. 10 - Materiale plastico osservato al microscopio ottico 10x e rispettivo spettro FTIR

Un altro caso particolare è stato il rinvenimento di un corpo estraneo di colore azzurro, di qualche millimetro di lunghezza, all'interno di una conserva vegetale. Dallo spettro FTIR è stato possibile accertare che si trattava di una porzione di materiale plastico e in particolare di polietilene. Per capirne la provenienza, lo spettro FTIR è stato confrontato con quello dei materiali di analoga colorazione, che abitualmente erano utilizzati nell'ambiente di lavoro, cioè con una cuffia da lavoro monouso, un grembiule, un guanto di plastica, un telo e un telo retinato. Il confronto degli spettri IR ha consentito di identificare il corpo estraneo come una porzione del telo utilizzato come imballaggio secondario per le materie prime (**fig. 10**).

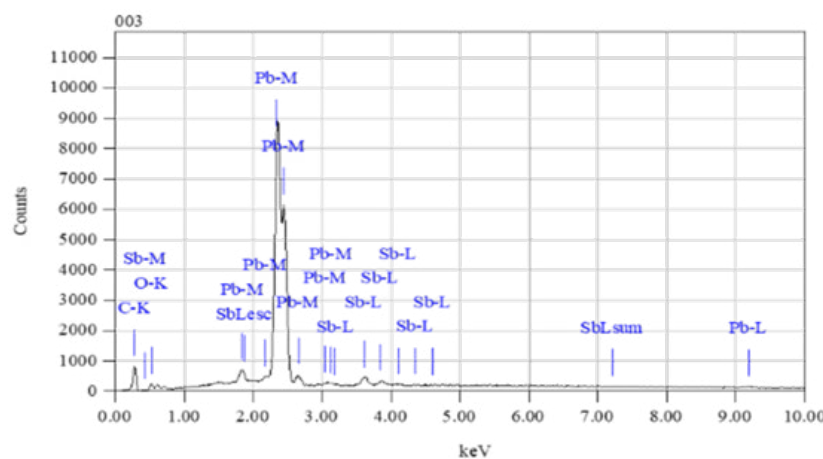


Fig. 11 - Frammento metallico osservato al microscopio ottico, ingrandimento 20x, e relativo spettro a raggi X

In questo modo è stato possibile individuare a quale livello della filiera fosse avvenuta la contaminazione e adottare le azioni correttive affinché l'evento non si riverificasse.

Come **ultimo caso** si riporta l'analisi di un corpo estraneo rinvenuto all'interno di una **confezione di sugo di cinghiale**. L'oggetto aveva presumibilmente una forma sferica ma era parzialmente corrosivo; è stato quindi chiaro fin da subito che si trattasse di un frammento metallico. L'analisi al SEM ha inequivocabilmente rilevato che si trattasse di un frammento di pallino di piombo, di quelli usati proprio per la caccia al cinghiale (**fig.11**).

personale sulla linea di lavoro, confermando l'importanza di formare ed addestrare gli operatori della filiera alimentare in materia di igiene. In questo caso, l'azione correttiva è stata quella di verificare che gli addetti alimentari indossassero correttamente copricapi, per contenere tutta la capigliatura, e copribarba nel caso in cui la barba costituisca un rischio di contaminazione.

Un altro esempio di contaminazione da corpo estraneo ha riguardato un **prosciutto cotto** affettato in vaschetta, che presentava all'interno un corpuscolo scuro di dimensioni di 3 mm x 1 mm.

All'analisi al microscopio ottico il campione presentava una morfologia irregolare. Sulla superficie era evidente un deposito di natura organica, che ricopriva l'intero materiale. Al microscopio elettronico, attraverso la microanalisi a raggi x, è stato possibile accertare che si trattasse di una scheggia di metallo; in particolare, è stato identificato come acciaio inossidabile martensitico, serie 400 (**fig. 8**). Da una rapida

indagine è stato verificato che questa particolare lega era utilizzata per la realizzazione delle lame di affettatura. Il corpo estraneo era probabilmente caduto nel prodotto nella fase di taglio e la sua identificazione ha consentito di individuare il punto critico del processo e di mettere in atto le opportune azioni correttive. Un'azienda alimentare deve anche prevedere un piano di verifica dell'integrità dei materiali di lavoro a rischio e del loro stato di usura.

Un altro esempio ha riguardato l'identificazione di un corpo estraneo, di dimensioni di circa 1,0 cm x 0,5 cm, presente in una **conserva vegetale**, riconducibile per forma e morfologia ad un materiale plastico trasparente. Mediante spettroscopia infrarossa FT-IR è stato possibile confermare che il corpo estraneo era effettivamente di natura plastica, in particolare costituito da polistirene. Grazie all'esame microscopico della morfologia del campione (**fig. 9**) è stato possibile capire che si trattasse di un frammento di plastica proveniente da un cilindro di una comune penna a sfera.

Come indicano gli esempi illustrati, l'attività analitica di identificazione dei corpi estranei è un importante strumento per implementare e migliorare i sistemi di monitoraggio dei rischi di contaminazione.

È infatti fondamentale, per un'azienda alimentare, valutare dove possono essere apportati miglioramenti del sistema qualità e dimostrare, nel caso di contestazioni provenienti dagli organi di controllo, che “tutte le precauzioni possibili” e la “diligenza dovuta” sono state applicate per prevenire le possibili contaminazioni e garantire la sicurezza del consumatore.

Le statistiche di tre diverse autorità mondiali hanno dimostrato che non vi è alcuna chiara tendenza alla riduzione di questi eventi negli ultimi quattro anni, quindi l'industria deve procedere con gli sforzi per migliorare la gestione di corpi stranieri.



Dal 1922, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), che opera sul territorio nazionale attraverso la sede in Parma e la sezione di Anghi (Salerno), promuove il progresso scientifico e tecnico dell'industria conserviera italiana per i settori frutta, ortaggi, carni e pesce attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione.

Con il suo personale specializzato e laboratori all'avanguardia, si colloca fra le più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti esistenti in Europa e nel mondo e partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali.

Direttiva Plastiche monouso

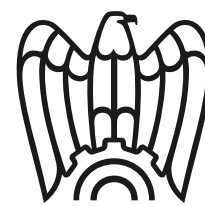
La nuova definizione di “contenitore per alimenti” contenuta nella Direttiva (UE) 2019/904

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (Serie L155 del 12.06.2019) è stata pubblicata la Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

Si tratta della cosiddetta “Direttiva SUP” - presentata a maggio 2018 - volta a prevenire e ridurre l'impatto, in particolare nell'ambiente acquatico (“marine litter”), di prodotti monouso interamente o parzialmente in plastica e a pro-

muovere la transizione verso materiali innovativi e multiuso.

In particolare, il provvedimento contiene una definizione di “**contenitore alimentare**” che di fatto esclude molti contenitori dei prodotti delle Aziende del settore dal campo di applicazione della Direttiva. Risultato molto favorevole che accoglie in pieno le istanze presentate da ASSICA in collaborazione con altre Associazioni del settore alimentare.



ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

Tecno Brianza presenta la TBN-01



Tecno Brianza è operativa nel settore della lavorazione delle carni da più di trent'anni, vantando una tradizione e un know-how consolidati. La costante attenzione alle esigenze della clientela ha permesso a Tecno Brianza di implementare ulteriormente il servizio offerto con la progettazione e la costruzione di una **linea automatica orizzontale di alta produzione per la legatura di salumi in rete in continuo** (bresaole, coppe, speck, prosciutti), la TBN-01.

La **TBN-01** è un impianto **brevettato** che permette di legare, sia con spago elastico che con spago canapa naturale, i salumi sia macinati che in pezzi anatomici, di dimensioni che variano da un diametro di 80 a 180 mm. È totalmente automatico, dall'inserimento del prodotto per la fase di legatura, alla fase di chiusura mediante clippatura della rete, opportunamente costruita in base alla tipologia del prodotto da confezionare, fino all'appendimento del prodotto stesso.

La **TBN-01** è un impianto **modulare** in quanto vi è la possibilità di aggiungere la clippatrice passante mettì in rete **CBN-02**, per l'inserimento automatico del prodotto in una rete plastica aggiuntiva clippata in cima e in coda, e l'appenditore automatico **TB-APP-10**, che carica i prodotti direttamente sui pali e senza l'utilizzo di asole.

L'impianto può essere composto dai vari moduli, in base alle esigenze produttive, i quali *si possono collegare a qualsiasi altro impianto anche non di nostra produzione*.

L'intero impianto è dotato di PLC coadiuvato da fotocellule in grado non solo di gestire automaticamente tutte le fasi seguenti, ma anche di rilevare e segnalare eventuali problematiche durante le fasi di lavoro. Vi è la possibilità di collegamento WI-FI o via ethernet che permette sia la connessione remota tra noi e il cliente in qualsiasi momento, che l'estrapolazione dei dati in formato excel per il collegamento al software di produzione aziendale.

L'impianto è conforme a tutte le caratteristiche di idoneità richieste dall'Industria 4.0.

“Consulenza” resta comunque la parola chiave che contraddistingue Tecno Brianza, una parola che racchiude anni di lavoro ed esperienza nelle sale di produzione, ed un rapporto di fiducia e collaborazione con il cliente che permette di innovarsi e di rimanere al passo con l'evoluzione continua del mercato.

Tecno Brianza Brevetti s.r.l.

via Lombardia, 16/20 • 20841 Carate Brianza (MB)

Tel. +39 0362 804181 • info@tecnobrianza.it • www.tecnobrianza.it

I contenitori di plastica per alimenti rientrano nel campo di applicazione della direttiva e gli Stati membri dovranno adottare misure necessarie per **ridurne sensibilmente il consumo** dal termine per il recepimento della Direttiva (pari a due anni).

Tali misure, potranno variare in base all'impatto ambientale dei prodotti e potranno includere l'uso d'imballaggi riutilizzabili o l'introduzione di strumenti economici quali la garanzia che i prodotti non siano forniti gratuitamente al punto vendita. Inoltre gli Stati membri dovranno istituire **regimi di responsabilità estesa del produttore (EPR) ed i produttori/utilizzatori dovranno coprire alcuni costi**. Per conseguire tale obiettivo, gli Stati membri potranno, tra l'altro, stabilire obiettivi di raccolta differenziati e istituire sistemi di garanzia (anche in questo caso, le disposizioni dovranno essere introdotte entro due anni dall'entrata in vigore della Direttiva).

I contenuti dell'Accordo sono i seguenti:

• Definizione di “contenitore per alimenti”

Il testo concordato migliora i criteri d'individuazione dei “contenitori per alimenti” assoggettati alle norme della Direttiva. L'**Allegato** elenca i prodotti in plastica monouso soggetti a riduzione del consumo senza stabilire una percentuale (articolo 4). Tra questi vi sono solo i contenitori di plastica (cd “contenitori per alimenti”; quali scatole/confezioni, con o senza coperchio) i cui alimenti soddisfano contemporaneamente tutti i seguenti requisiti:

1. “**Per consumo immediato**” sul posto o da asporto;
2. Tipicamente “**consumati dal contenitore**”;
3. “**Pronti al consumo**” senza ulteriore preparazione come la cottura, bollitura o riscaldamento;

Ad integrazione di questa definizione, presente nell'Allegato, intervengono il **considerando 12** e l'**articolo 12**.

Ai sensi dell'articolo 12, affinché un “contenitore per alimenti” sia considerato come un prodotto in plastica monouso bisogna tener conto della sua “tendency





to be littered". La tendenza, intesa come probabilità, che venga gettato in mare. A determinare questa probabilità è il suo volume o la misura della confezione, con particolare riferimento ai contenitori monodose. L'articolo introduce inoltre l'obbligo per la Commissione di elaborare Linee Guida specifiche per una interpretazione armonizzata del concetto di "contenitore per alimenti" con esempi concreti di cosa si intende per "prodotto in plastica monouso". Il considerando 12 aggiunge che non sono da considerarsi plastica monouso i contenitori di alimenti che contengono cibo disidratato o cibo venduto freddo che richiede un'ulteriore preparazione, contenitori che contengono cibo in quantità superiore alla monoporzione o le

monoporzioni vendute in più unità.

La contemporaneità dei summenzionati requisiti esclude inevitabilmente parecchi contenitori dei prodotti delle Aziende rappresentate da ASSICA: il testo finale della Direttiva UE rappresenta infatti un grande miglioramento rispetto al testo iniziale proposto dalla Commissione europea che conteneva una generalissima definizione di "contenitore per alimenti", nella quale vi sarebbero rientrate gran parte delle confezioni utilizzate anche dalle nostre imprese.

• **Prevalenza della Direttiva sulle altre norme (Art 2)**

In caso di norme confliggenti la SUP prevale sulle altre direttive in materia di rifiuti e di rifiuti d'imballaggio.

• **Contenuto di materiale riciclato (Art 6)**

Gli Stati membri saranno obbligati ad assicurare che le bottiglie in PET immesse sul mercato contengano almeno il 25% di plastiche riciclate entro il 2025 e che tutte le bottiglie per le bevande contengano il 30% di materiale riciclato al 2030. La Commissione svilupperà una metodologia di calcolo comune.

• **Responsabilità estesa del produttore (Art 8)**

Sono stati introdotti diversi gradi di responsabilità. Per i produttori di "contenitori per alimenti" la responsabilità del produttore include l'assunzione dei seguenti costi: sensibilizzazione sull'uso di questi prodotti, raccolta differenziata, pulizia.

• **Raccolta separata (Art 9)**

Approccio a doppia fase per la raccolta separata delle bottiglie delle bevande: 77% entro il 2025 e 90% entro il 2029.

• **Valutazione della Direttiva (Art 15)**

Il riesame della Direttiva sarà realizzato 6 anni dopo il termine per il recepimento (quindi nel 2027).

La Specialista per Calibri XL

Speciale per Mortadelle e grossi calibri
fino a 250 mm

Misure compatte e gestione elettroassistita

Sovrascorrimento per prodotti
rilassati e sottovuoto in stampo

Nuove misure Clips per ottimizzazione della
tenuta su budelli di grosso spessore



ICA XL
NUOVA!

poly-clip
SYSTEM

Tech
partner

Distributore Esclusivo per l'Italia • Techpartner S.r.l. • www.techpartnersrl.com



Informazione

- gratis -

contact@techpartnersrl.it

Progetto PROZOO

Sviluppo di Processi innovativi per la gestione dei reflui zootecnici

I reflui provenienti dagli allevamenti suini sono costituiti essenzialmente dalle deiezioni degli animali allevati diluiti nelle acque impiegate per le pulizie dei locali di allevamento e possono contenere anche residui di alimenti, peli, paglie, sostanze impiegate per la disinfezione e detergenti.

Le caratteristiche quantitative e qualitative di questi reflui possono risultare molto variabili in funzione del tipo di allevamento, dei sistemi di pulizia impiegati, della dimensione (numero di capi allevati) e della composizione della popolazione animale (diverse razze, diverse età, diverso tipo di destinazione del suino, etc.), dell'età degli animali e del tipologia di alimentazione (a secco, in umido, varie tipologie di mangime, etc.). In conseguenza di questa estrema variabilità, è molto complicato poter dare una descrizione generale della composizione e delle quantità di refluio prodotto dagli allevamenti suini; in linea di massima, il reflui suino sono costituiti da un elevato contenuto di azoto e di fosforo oltre a concentrazioni variabili di solidi totali e di solidi volatili.

Proprio l'alto contenuto di azoto costituisce un problema significativo, in quanto la semplice digestione anaerobica non è in grado di abbassare in misura consistente il contenuto di azoto che, quindi, si ritrova in gran parte nell'effluente sotto forma ammoniacale e con valori tali da precludere lo scarico diretto in base alle normative

vigenti (D.M. 7 aprile 2006). Quindi, per ovviare a tale problema, si rende necessario un post-trattamento, in genere biologico, che però risulta sfavorito dal basso rapporto C/N (carbonio/azoto). Di contro, sottoporre i reflui ad un processo aerobico potrebbe risolvere il problema della rimozione dell'azoto (grazie ai processi di nitrificazione/denitrificazione), tuttavia l'elevato carico organico peculiare dei reflui suini presenta notevoli richieste energetiche e quindi costi rilevanti. Per superare questi inconvenienti spesso si ricorre ad entrambi i sistemi di depurazione biologica in parallelo: trattamento aerobico del surnatante e anaerobico della frazione sedimentata del refluio, che però, oltre ad un consistente dispendio energetico, richiede cospicui investimenti in termini di attrezzature impiantistiche e il ricorso a numerose competenze tecniche.

Dal punto di vista normativo, per quanto riguarda la gestione dei reflui, la legge di riferimento a livello nazionale è il D.M. 7 aprile 2006 "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento, di cui all'articolo 38 del D.lgs. 11 maggio 1999, n. 152." Anche il Testo Unico Ambientale riprende l'argomento dell'effluente di allevamento, riportandone la definizione (art. 74), normando l'utilizzo agronomico dei reflui (art. 112) e prevedendo sanzioni penali nel caso di un utilizzo illecito (art. 137).

Discorso diverso vale per il digestato che non ha mai



SSICA

Stazione Sperimentale per l'Industria
delle Conserve Alimentari in Parma

goduto di una collocazione propria e specifica in una norma nazionale fino al luglio 2012. Dopo anni di scarse indicazioni e di interpretazioni, è intervenuta la legge di conversione del 7 agosto 2012, n. 134 del decreto-legge 22 giugno 2012 n.83. Questa legge al comma 2-bis dell'articolo 532, recita "ai sensi dell'articolo 184-bis del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, è considerato sottoprodotto il digestato ottenuto in impianti aziendali o interaziendali dalla digestione anaerobica, eventualmente associata anche ad altri trattamenti di tipo fisico-meccanico, di effluenti di allevamento o residui di origine vegetale o residui delle trasformazioni o delle valorizzazioni delle produzioni vegetali effettuate dall'agro-industria, conferiti come sottoprodotti, anche se miscelati fra loro, e utilizzato ai fini agronomici. Con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, sono definite le caratteristiche e le modalità di impiego del digestato equiparabile, per quanto attiene agli effetti fertilizzanti e all'efficienza di uso, ai concimi di origine chimica, nonché le modalità di classificazione delle operazioni di disidratazione, sedimentazione, chiarificazione, centrifugazione ed essiccazione". Quasi contemporaneamente è intervenuta anche una sentenza della Corte di Cassazione del 31 agosto 2012 n.33588 che allontana il digestato dal campo dei rifiuti riconducendolo alla classificazione di sottoprodotto.

Continua a pag. 22

Sistemi Risco ad alta velocità per produzione di salsiccia fresca, cotta o stagionata



Partner in your success

Risco propone due sistemi compatti adatti a soddisfare tutte le esigenze di automazione nella produzione di salsiccia fresca, cotta o stagionata, con peso e lunghezza uniformi. Le porzioni sono separate in modo accurato ed efficace dal meccanismo di collegamento, garantendo volumi costanti.

Il vantaggio competitivo dei due modelli Risco RS 260 e RS 261 consiste nella riduzione al minimo del tempo di inattività durante il carico del budello. Nel modello RS 261, mentre il primo conetto di insacco è in lavoro, l'operatore prepara il secondo in stand-by, senza interrompere il ciclo produttivo. Una coppia di nastri verticali regolabili permette di calibrare la lunghezza e assistere durante la fase di insacco del prodotto.

Analogamente, nel modello RS 260, quando il budello finisce, il tubo di insacco si muove velocemente di lato, permettendo un carico veloce del nuovo stick da parte dell'operatore. Il sistema ad impulso a due mani fa tornare il tubo nella posizione di insacco, pronto per ripartire. I sistemi RS 260 e RS 261 sono disponibili con unità di appenditura sincronizzata o con unità di taglio RS 280 per divisione delle porzioni singole o a più file.

La nuova macchina da taglio RS 280 è un'unità flessibile e compatta, adatta al taglio di salsiccia insaccata in budello naturale e artificiale. Il modello RS 280 si presta all'impiego sia nella piccola che nella grande industria. Infatti può essere collegata e sincronizzata con i sistemi di attorcigliatura di nuova generazione Risco oppure può funzionare in modo indipendente per la produzione di piccoli lotti o per salsicce cotte. Il modello RS 280 è dotato di motore servo e due nastri di alimentazione con velocità regolabile per guidare e trainare le salsicce durante il taglio. Tutti i parametri e le funzioni di lavoro sono memorizzati tramite HMI.



Risco SpA • Via della Statistica, 2 • 36016 Thiene (VI) Italy
Tel. +39 0445 385911 • risco@risco.it • www.risco.it

Uniti, forti, creativi e coraggiosi



Queste sono state settimane preoccupanti e difficili per tutti noi, ma il nostro settore continua e non può fermarsi. Per garantire agli italiani gli approvvigionamenti alimentari necessari, abbiamo attivato modalità di lavoro differenti, tali da garantire la nostra presenza sia per le consegne dei materiali di consumo che per l'assistenza

tecnica telefonica. TecnoBrianza ha continuato a garantire la fornitura di **budelli, clips, spaghi e reti** per consentire la prosecuzione dell'attività di produzione delle industrie alimentari.

Grazie a tutti i nostri clienti.

Gli specialisti della legatura



TECNO BRIANZA
Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981 

www.tecnobrianza.it



Fig. 1 - Ciclo Prozoo

Segue da pag. 20

Proprio la gestione dei reflui provenienti da allevamenti suini, è stata oggetto del Progetto **PROZOO**, **PROcessi innovativi per la gestione dei reflui ZOOtecnici**, finanziato dalla misura 16.1 del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna.

Il progetto ha proposto ed implementato una gestione alternativa, maggiormente efficiente e sostenibile, dei reflui provenienti da allevamenti suini, per ridurre l'impatto ambientale e valorizzare il loro impiego in agricoltura. I reflui, visti come materie prime secondarie, sono stati trattati grazie a due processi tecnologici innovativi tramite due impianti prototipo sviluppati dai partner del progetto.

La **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)** ha partecipato al progetto, in qualità di Responsabile scientifico, con il Dipartimento Ambiente coordinato dal **Dott. Davide Imperiale** e l'**Azienda Agraria Sperimentale Stuard** in qualità di coordinatore delle diverse attività previste dal Piano operativo. Tra i partner coinvolti anche il **Centro di Formazione, Sperimentazione e Innovazione "Vittorio Tadini"** (Piacenza), il **Laboratorio di Biotecnologie Agro-Ambientali del SITEIA.PARMA dell'Università di Parma** coordinato dal **Prof. Nelson Marmiroli** e dalla **Prof. Elena Maestri** e due **Aziende Agricole della provincia di Parma**.

L'obiettivo generale del progetto è stato quello di proporre una strategia alternativa di gestione dei reflui e/o dei digestati da allevamenti suini attraverso l'integrazione sinergica di due processi innovativi che consentono di estrarre la componente ammoniacale ottenendo sali di ammo-

nio utilizzabili come fertilizzante, un carbone (biochar) utilizzabile come ammendante in grado di conferire benefici strutturali al suolo, migliorandone la fertilità e aumentandone la ritenzione idrica, e un effluente acquoso avente caratteristiche chimico-fisiche tali da risultare idoneo per un riutilizzo o per lo scarico in acque superficiali (**Fig. 1**).

Il primo dei due prototipi è stato sviluppato e messo a punto presso la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)** grazie alla collaborazione della Tecnoparma Srl.

L'impianto (**Fig. 2** - pag.24), sfruttando le differenti temperature di evaporazione dei composti presenti nei reflui, è in grado, nella prima fase del processo, di estrarre dal prodotto in ingresso la totalità dell'azoto in forma ammoniacale ottenendo così un prodotto liquido condensato che costituisce circa l'85% del volume in ingresso. Il restante 15% è un prodotto secondario concentrato ricco di sostanza organica che si presenta come palabile o semi palabile e quindi di più facile gestione rispetto al prodotto iniziale. Nella seconda fase, il *condensato* è sottoposto ad un processo di osmosi inversa che, dopo due cicli, consente di ottenere un permeato (circa il 70-75% del refluo iniziale) che presenta tutti i valori dei parametri chimici rientranti nei limiti di legge per lo scarico

in acque superficiali. Il restante *ritentato* contiene la totalità della componente azotata in forma ammoniacale concentrata in un ridotto volume (circa il 4-8% del refluo iniziale) e può essere valorizzata come fertilizzante azotato.

La fase semisolida sottoprodotto del primo processo tecnologico, resa maggiormente palabile, è stata impiegata per alimentare il secondo prototipo: un micro-carbonizzatore.

L'impianto (**Fig. 3** - pag.24), messo a punto dalla **Iridenergy Srl**, mediante un innovativo processo di pirolisi è in grado di produrre un syngas ad elevato valore energetico da impiegare per produrre energia termica o elettrica, e un residuo solido carbonioso chiamato biochar.

Il biochar prodotto è stato analizzato dal Laboratorio di Biotecnologie Agro-Ambientali del SITEIA.PARMA che, attraverso una caratterizzazione chimico-fisica e opportuni test di fitotossicità, ne ha valutato la sicurezza e i benefici ambientali.

Gli effetti positivi del biochar usato come ammendante sono oggetto di numerosi studi scientifici degli ultimi anni. Tali evidenze scientifiche mostrano come il biochar possa apportare numerosi benefici alle colture e all'ambiente suolo migliorandone la tessitura e la struttura, aumenta la ritenzione idrica e promuove un risparmio irriguo; influenza altre proprietà chimico-fisiche e presenta effetti sinergici con altre concimazioni di diverso tipo; incrementa la sostanza organica e interagisce con i microrganismi benefici naturalmente presenti nella rizosfera promuovendone l'attività; contrasta l'acidificazione dei suoli contribuendo anche a ridurre anche la mobilità di metalli, Sali e altre sostanze contaminanti; tra le proprietà più importanti, però, c'è quella di sequestrare e fissare il carbonio nel suolo in forma stabile e resistente alla mineralizzazione, riducendo, di fatto, le emissioni di gas serra.

In ultimo, l'**Azienda Agraria Sperimentale Stuard** ha verificato i benefici ambientali e gli effetti agronomici di tutti i prodotti derivanti dal processo (biochar, concentrato

Continua a pag. 24



Tagliati per la qualità



Ricerca e tecnologia nel segno di Jarvis Italia

Jarvis è leader mondiale nella produzione di attrezzature per la lavorazione delle carni.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione delle filiere bovina, equina, suina, avi-caprina e avicola italiana. I prodotti Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione. Il capillare ed efficace servizio di assistenza e ricambi rende Jarvis il marchio della qualità certa.

Jarvis Italia S.r.l. Via Pinfori 8/c - Suzzano, MN - tel. +39.0376.508338 - fax +39.0376.507252
info@jarvisitalia.it - www.jarvisitalia.it

JARVIS
ITALIA



4PRO
TEC
TION
Special Protective Cultures

BELLI FUORI E SICURI DENTRO

Linea Lyocarni: una linea di culture starter e protettive Made in Italy per garantire la sicurezza dei tuoi prodotti e preservarne la tipicità. Salumi più buoni e sicuri per la felicità dei tuoi clienti.



Fig. 2 - Prototipo 2



Fig. 3 - Prototipo 3

Segue da pag. 22

palabile, sali di ammonio) attraverso l'allestimento di colture sperimentali di mais, orzo e pomodoro.

Inoltre, il **Prof. Michele Donati** del Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale dell'Università di Parma ha valutato, nel suo complesso, la sostenibilità economica dei processi e della soluzione proposta. I costi associati all'attuale sistema di gestione e smaltimento dei reflui e del digestato sono stati confrontati ai costi e ai benefici ambientali ipotiz-

zabili ai diversi livelli della filiera sulla base dell'innovazione sviluppata.

La strategia proposta, pertanto, consente di minimizzare i volumi dei flussi di sostanze da smaltire valorizzando i reflui della filiera utilizzati in nuovi cicli economici o rimessi nell'ambiente; ridurre l'impatto ambientale dell'attuale strategia di utilizzo dei reflui e gli attuali costi operativi degli impianti; ridurre i costi di produzione energetica; recuperare la frazione ammoniacale e aumentarne la valorizzazione;

massimizzare il recupero di acqua da rimettere nell'ambiente o da riutilizzare nei cicli aziendali e, in sintesi, aumentare la sostenibilità economica e ambientale dell'intera filiera. In conclusione, in questo sistema innovativo di gestione dei reflui, tutti i prodotti della filiera e dei trattamenti implementati hanno una seconda vita e possono potenzialmente essere reimpiegati in azienda come fonti di energia, ammendanti e/o fertilizzanti conseguendo gli obiettivi di una economia di tipo circolare.



www.alimeco.eu



Un aroma completamente naturale per donare note dolci di legno e affumicatura a preparati di carne mantenendo l'etichetta pulita.

Alimeco: ingredienti e soluzioni per l'industria alimentare.



Tel. 0375.98639
info@alimeco.eu

www.alimeco.eu



Certificazione UNI EN ISO
22000:2018



SAPORE



Soddisfazione garantita

Un ampio assortimento di prodotti freschi di alta qualità è a Vostra disposizione ogni giorno.

TÖNNIES

TönniesFleisch · Italia Srl. · Via per Sassuolo 3526 · 41058 Vignola (Mo)
Tel.: +39 0 59 - 75 15 15 · Fax: +39 0 59 - 75 15 75 · toennies@toennies.it · www.toennies.com

CONTRIBUTO CONAI

Nuova Guida al Contributo Ambientale CONAI 2020

Lo scorso 7 febbraio è stata pubblicata sul sito del CONAI - www.conai.org – la nuova Guida all'adesione e all'applicazione del Contributo Ambientale composta da due volumi: il primo illustra gli Adempimenti, le procedure e gli schemi esemplificativi, mentre il secondo contiene tutta la modulistica e le relative istruzioni.

I due volumi sono scaricabili nella sezione Download Documenti/Guida al Contributo ai seguenti link:

- <http://www.conai.org/download/guida-al-contributo-ambientale-2020-primo-volume/> -
- <http://www.conai.org/download/guida-al-contributo-ambientale-2020-secondo-volume/> -

Il documento rappresenta è uno strumento operativo che illustra le procedure previste per i diversi soggetti interessati e al quale si è aggiunto, nel corso del tempo, un apparato di definizioni, esemplificazioni, schede tecniche e linee interpretative, che ne arricchiscono i contenuti rendendolo una completa e puntuale chiave di lettura dell'intero sistema imballaggi.

Questa Guida è rivolta a tutte le imprese tenute a qualche forma di adempimento in riferimento agli imballaggi e alla partecipazione a CONAI.

Il Consorzio Nazionale Imballaggi (CONAI) è un Consorzio privato, senza fini di lucro. È tra i più grandi consorzi d'Europa, con circa 800.000 iscritti, ed è costituito da produttori e utilizzatori di imballaggi al fine di attuare un sistema integrato di gestione basato sul recupero e sul riciclo dei rifiuti di imballaggio.

Il Sistema CONAI si integra con l'attività di sei Consorzi di Filiera, cui aderiscono i produttori e gli importatori di imballaggi e/o materie prime impiegate per la produzione di imballaggi (acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro).

In base alle normative in materia, i produttori e gli utilizzatori sono responsabilizzati alla corretta gestione ambientale degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio generati dal consumo dei propri prodotti, e per questo partecipano al Consorzio (art. 221 del D.Lgs. 152/06).

La legge circoscrive in termini generali il significato di produttore e utilizzatore, e CONAI – per distinguere con chiarezza gli obblighi e le procedure operative delle diverse imprese – ha riclassificato con maggior dettaglio queste categorie come segue.



CONAI è un Consorzio privato senza fini di lucro che costituisce in Italia lo strumento attraverso il quale i produttori e gli utilizzatori di imballaggi garantiscono il raggiungimento degli obiettivi di riciclo e recupero dei rifiuti di imballaggio previsti dalla legge.

CONAI da 20 anni rappresenta un efficace sistema per il recupero, il riciclo e la valorizzazione dei materiali di imballaggio di acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro.

Questo modello basa la sua forza sul principio della “responsabilità condivisa”, che presuppone il coinvolgimento di tutti gli attori della gestione dei rifiuti: dalle imprese, che producono e utilizzano gli imballaggi, alla Pubblica Amministrazione, che stabilisce le regole per la gestione dei rifiuti sul territorio, ai cittadini, che con il gesto quotidiano della raccolta differenziata danno inizio ad un processo virtuoso per l'ambiente, fino ad arrivare alle aziende che riciclano.

I PORZIONATORI A PESO FISSO MARELEC PER CARNI FRESCHE

La porzionatrice a peso fisso PORTIO Marelec è la macchina ideale per tagliare alla perfezione carni fresche senza osso, evitando di raffreddare o incrostare il prodotto prima del taglio. Si basa su un sistema di rilevazione della forma in 3D del prodotto utilizzando tre telecamere laser a 400 Hz con una precisione ottica tale da riuscire a leggere anche carne dal colore particolarmente rosso o scuro come il cavallo o la selvaggina. Un software esclusivo calcola dove tagliare il prodotto per ottenere fette o porzioni dal peso uguale. Marelec applica una bilancia a densità prima della scansione laser: il peso rilevato viene inviato allo scanner che sa così in tempo reale cosa sta scansionando. La precisione di taglio a peso fisso di tagli non uniformi diventa così perfetta, inarrivabile per qualsiasi altra macchina porzionatrice simile. Le lame di taglio ultrasottili inoltre, riescono ad incidere eventuale pelle e tessuti connettivi in modo netto e pulito producendo porzioni bellissime e senza sbavature su tutti i tagli di carne fresca. La programmazione è facile e veloce con il pannello touch a colori, che visualizza in 3D ogni singolo taglio con la relativa porzionatura calcolata: vedere visivamente sul monitor il prodotto intero con il posizionamento esatto dei tagli che verranno fatti è importante per definire chiaramente e velocemente dove vogliamo fare il primo e l'ultimo taglio. Lo stesso pannello può collegare la porzionatrice PORTIO a selezionatrici graders, bilance, terminali, lettori di codici a barre e così via, assicurando il controllo e la tracciabilità dell'intero flusso dal ricevimento delle materie prime, alla lavorazione, all'etichettatura, fino allo stoccaggio e alla spedizione del prodotto finito. Importante aspetto tecnico di questa porzionatrice è la facilità e velocità di lavaggio, grazie alla struttura aperta della macchina, completamente impermeabile all'acqua e senza nessuna zona di ristagno occulto: la semplicità dei particolari nastri, della testata di taglio e le superfici inclinate fanno sì che non si accumuli sporco o smelatura da taglio come su attrezzature similari ma non così evolute nel design.

Tutti i vantaggi nell'utilizzo del porzionatore a peso fisso Marelec PORTIO si traducono in un rapido recupero dell'investimento grazie all'aumento di resa, riduzione di manodopera, porzioni accurate, cambi rapidi dei programmi di taglio, massima capacità produttiva, ingombri ridotti e massima igiene grazie alla struttura aperta e facilmente sanificabile.

Visitate la sezione dedicata ai porzionatori a peso fisso Marelec PORTIO sul nostro sito internet e chiedeteci una prova direttamente a casa vostra:

<https://www.lazzariequipment.com/prodotti/carne/porzionatrici/>



Lazzari Equipment • Via Volta, 12/C
37026 Settimo di Pescantina (VR) • Tel. +39 045 8350877
info@lazzariequipment.com • www.lazzariequipment.com

Per **produttori** si intendono: i produttori e importatori di materie prime destinate a imballaggi, i produttori-trasformatori e importatori di semilavorati destinati a imballaggi, i produttori di imballaggi vuoti, gli importatori-rivenditori di imballaggi vuoti.

Per **utilizzatori** si intendono: gli acquirenti-riempitori di imballaggi vuoti, gli importatori di "imballaggi pieni" (cioè di merci imballate), gli autoproduttori (che producono imballaggi per confezionare le proprie merci), i commercianti di imballaggi pieni (acquirenti-rivenditori di merci imballate), i commercianti di imballaggi vuoti (che acquistano in Italia e rivendono questi imballaggi senza effettuarne alcuna trasformazione).

Tra le principali novità della Guida CONAI 2020 si segnalano:

- per la diversificazione contributiva per gli imballaggi in plastica, la ridefinizione delle 4 liste relative alle tipologie di imballaggi e i nuovi valori unitari del Contributo ambientale per tonnellata: € 436,00 per la Fascia B2 e € 546,00 per la fascia C. Restano invariati i Contributi per la Fascia A (€ 150,00) e per la Fascia B1 (€ 208,00);

- le **variazioni del Contributo** per gli imballaggi in carta da 20,00 a 35,00 €/t; per gli imballaggi poliaccoppiati a prevalenza carta idonei al contenimento di liquidi da 40,00 a 55,00 €/t; per gli imballaggi in legno da 7,00 a 9,00 €/t;

- l'**aumento della soglia di Contributo ambientale** dichiarato con le procedure semplificate per import da **3.000 a 4.000 Euro** per accedere al **rimborso** del Contributo (**con il Modulo 6.6 Bis**) sulle esportazioni di imballaggi pieni effettuate nel 2019, con ulteriore estensione della platea dei consorziati che potranno usufruire della particolare semplificazione;

- l'**introduzione di 4 nuove semplificazioni** o aggiornamenti di procedure che interessano particolari flussi di imballaggi e/o aziende di piccole dimensioni:

- procedura di dichiarazione semplificata del Contributo ambientale CONAI – basata sul fatturato dell'anno precedente - riservata alle imprese di piccole dimensioni importatrici di imballaggi pieni;
- aumento (raddoppio) delle soglie per l'"esenzione" e per la dichiarazione

Continua a pag. 28



Europrodotti a fianco dei suoi clienti

In questo periodo particolare, Europrodotti è rimasta più che mai al fianco dei suoi clienti, cercando di essere per loro un punto di riferimento stimolante.



Abbiamo preso spunto dalle ricette antiche legate alla tradizione e al territorio, tramandate di generazione in generazione, rivisitandole e fondendole con sapori etnici provenienti da paesi diversi.

Grazie ai nostri sofisticati impianti pilota, alle nostre cucine attrezzate e ai laboratori dotati di macchinari all'avanguardia, il team Ricerca e Sviluppo di Europrodotti è riuscito a creare ricette uniche, che soddisfano le esigenze di ciascun cliente, garantendo gli elevati standard di qualità e sicurezza che da sempre contraddistinguono la nostra azienda.

EUROPRODOTTI SpA
Via Europa, 15/17/19 • 20863 Concorezzo (MB)
Tel. +39 039 604 28 22
info@europrodotti.it • www.europrodotti.it

Note introduttive e principali novità

(Versione aggiornata a seguito della delibera del Consiglio di Amministrazione del 19 febbraio 2020 in merito agli aumenti del Contributo Ambientale per gli imballaggi in carta e in vetro)¹

Tra le principali novità della Guida CONAI 2020, sempre in due volumi, si segnalano:

- per la diversificazione contributiva per gli imballaggi in plastica, la ridefinizione delle 4 liste relative alle tipologie di imballaggi e i nuovi valori unitari del Contributo ambientale per tonnellata: € 436,00 per la Fascia B2 e € 546,00 per la fascia C. Restano invariati i Contributi per la Fascia A (€ 150,00) e per la Fascia B1 (€ 208,00);
- le variazioni del Contributo per gli imballaggi in carta da 20,00 a 35,00 €/t, dal 1° gennaio al 31 maggio 2020, e da 35,00 a 55,00 €/t, dal 1° giugno 2020; per gli imballaggi poliaccoppiati a prevalenza carta idonei al contenimento di liquidi da 40,00 a 55,00 €/t, dal 1° gennaio al 31 maggio 2020, e da 55,00 a 75,00 €/t, dal 1° giugno 2020; per gli imballaggi in legno da 7,00 a 9,00 €/t, dal 1° gennaio 2020; per gli imballaggi in vetro da 27,00 a 31,00 €/t, dal 1° luglio 2020.
- l'aumento della soglia di Contributo ambientale dichiarato con le procedure semplificate per import da 3.000 a 4.000 Euro per accedere al rimborso del Contributo (con il Modulo 6.6 Bis) sulle esportazioni di imballaggi pieni effettuate nel 2019, con ulteriore estensione della platea dei consorziati che potranno usufruire della particolare semplificazione;
- l'introduzione di 4 nuove semplificazioni o aggiornamenti di procedure che interessano particolari flussi di imballaggi e/o aziende di piccole dimensioni:
 - procedura di dichiarazione semplificata del Contributo ambientale CONAI - basata sul fatturato dell'anno precedente - riservata alle imprese di piccole dimensioni importatrici di imballaggi pieni; aumento (raddoppio) delle soglie per
 - l'"esenzione" e per la dichiarazione "annuale" del Contributo ambientale CONAI con contestuale introduzione di una soglia minima di dichiarazione (se gli imballaggi immessi al consumo superano le 10 tonnellate);
 - procedura di esenzione e applicazione del Contributo ambientale CONAI per i "rotoli di foglio di alluminio" e per i "rotoli di pellicola di plastica per alimenti", con conseguente aggiornamento del modulo 6.18;

¹ L'aggiornamento riguarda esclusivamente le variazioni dei Contributi carta e vetro intervenute al 19 febbraio 2020 e i suoi effetti sulla modulistica dichiarativa.



Segue da pag. 26

“annuale” del Contributo ambientale CONAI con contestuale introduzione di una soglia minima di dichiarazione (se gli imballaggi immessi al consumo superano le 10 tonnellate);

- procedura di esenzione e applicazione del Contributo ambientale CONAI per i “rotoli di foglio di alluminio” e per i “rotoli di pellicola di plastica per alimenti”, con conseguente aggiornamento del modulo del modulo 6.18;
- procedura agevolata di fatturazione e dichiarazione del Contributo ambientale CONAI già riservata ai “piccoli commercianti” di imballaggi vuoti. Estensione (facoltativa) ai produttori che acquistano imballaggi o componenti di imballaggio a “completamento di gamma o dell’imballaggio”. La procedura agevolata può riferirsi solo ad imballaggi in materiali diversi da quelli impiegati per la produzione (conseguente aggiornamento del modulo 6.24);
- l’aggiornamento delle procedure di esenzione e rimborso del Contributo per attività di esportazione con riferimento, in particolare, alla documentazione da allegare ai moduli 6.5, 6.6, 6.6 Bis, Rimborso da 6.10.

ENTITÀ DEL CONTRIBUTO AMBIENTALE PER L'ANNO 2020

Acciaio	3,00 €/t
Alluminio	15,00 €/t
Carta	55,00 -75,00 ¹ €/t imballaggi poliaccoppiati a prevalenza carta idonei al contenimento di liquidi 35,00 - 55,00 ² €/t altri imballaggi in carta
Legno	9,00 €/t
Plastica	Fascia A: 150,00 €/t, Fascia B1: 208,00 €/t, Fascia B2: 436,00 €/t, Fascia C: 546,00 €/t
Vetro	27,00-31,00 ³ €/t

1. Il Contributo Ambientale passerà da 55,00 Euro/t a 75,00 Euro/t dal 1° giugno 2020.

2. Il Contributo Ambientale passerà da 35,00 Euro/t a 55,00 Euro/t dal 1° giugno 2020.

3. Il Contributo Ambientale passerà da 27,00 Euro/t a 31,00 Euro/t dal 1° luglio 2020.

• le seguenti novità in merito all'adesione al CONAI:

- la modalità di invio esclusivamente on line sia per l'adesione al CONAI sia per le successive variazioni anagrafiche con decorrenza dal 1° luglio 2020;
- le imprese produttrici o utilizzatrici di imballaggi (i cui ricavi complessivi delle vendite e delle prestazioni non hanno superato, nell'ultimo esercizio chiuso al momento dell'adesione, l'importo annuo di 500.000 euro) possono anche scegliere di aderire al CONAI attraverso l'associazione di categoria alla quale partecipano (cosiddetta ammissione semplificata).

Questa possibilità è estesa anche alle imprese agricole che, pur non essendo tenute, intendono partecipare volontariamente al CONAI.

- i nuovi provvedimenti giurisprudenziali in merito alla natura di imballaggio/non imballaggio di alcuni articoli in polietilene.

RIPRODOTTO IN UN FUNGO E PERFEZIONATO IN LABORATORIO, VIENE SPERIMENTATO PER LA DEGRADAZIONE DEL PET. UN'AZIENDA LO STA TESTANDO: SCOMPOSTO IL 90% DI MATERIALE PLASTICO IN 10 ORE

Riciclare la plastica in poche ore e a costi ambientali ed economici contenuti.

È l'obiettivo annunciato da uno studio pubblicato di recente su Nature riguardante un enzima capace di agire sul Pet (polietilene tereftalato), il materiale più usato al mondo per produrre tra le altre cose bottigliette per bevande, tessuti e imballaggi. Che purtroppo è anche tra i più difficili da smaltire. Le conseguenze sono sotto gli occhi di tutti: non esiste ormai angolo del Pianeta che non sia stato raggiunto dall'inquinamento e, secondo uno studio del Wwf, entro il 2050 la produzione di Pet aumenterà notevolmente.



Programmare la ripartenza: il settore agroalimentare

ASSICA all'incontro dei parlamentari di Forza Italia per fare il punto sulle esigenze del settore

Lo scorso 27 aprile, un gruppo di parlamentari di Forza Italia che seguono da vicino le tematiche sociali e agroalimentari, insieme all'on.le Parlamentare Europeo Antonio Tajani hanno incontrato le organizzazioni del mondo agroalimentare per fare il punto sulla situazione del secondo settore manifatturiero del Paese e per valutare insieme le più puntuali necessità per sostenere al meglio la ripartenza.

Erano presenti tutti i principali attori rappresentativi delle filiere agroalimentari, tra cui anche Assica che ha portato il proprio contributo specifico sul settore suinicolo.

All'apertura dell'on.le Tajani che ha apprezzato la presenza coordinata e coesa di agricoltura e industria, segno di un novellato coordinamento di filiera, hanno fatto seguito i contributi e i punti di vista di tutti gli intervenuti. Coldiretti ha richiamato l'attenzione su alcuni temi di carattere generale, tra cui l'importanza che le commissioni di vigilanza del parlamento operino un attento monitoraggio delle trasmissioni Rai che diffondono servizi di giornalismo sedicente d'inchiesta che divulga informazioni senza alcun fondamento scientifico e che finiscono per danneggiare il made in Italy, oltre che alimentare il senso di panico e insicurezza nel consumatore. Soffermandosi poi sulla più contestuale situazione emergenziale, si è sottolineato il danno apportato a tutte le filiere agroalimentari dalla chiusura dell'Ho.re.ca. e dal rallentamento dell'export con il rischio di perdita di importanti quote di mercato su Paesi

dove la concorrenza è forte e dove presumibilmente sarà più complicato rincorrere una volta finita l'emergenza. Per questo servirebbe un'attività di aiuto concreto alle imprese che esportano e un presidio anche istituzionale sul fronte della comunicazione del made in Italy.

È stata poi la volta di Confagricoltura che ha lamentato una generale sottovalutazione da parte dell'UE delle situazioni di crisi esistenti già pre emergenza, che si sono dunque pesantemente e rapidamente aggravate e che più necessiterebbero di un intervento urgente. Già solo l'alleggerimento degli oneri burocratici e amministrativi con un loro rinvio e sospensione sarebbe di giovamento per garantire l'operatività quotidiana.

Anche CIA ha sottolineato la necessità di interventi urgenti e volti a sostenere il consumo di prodotti agroalimentari le cui dinamiche vivono momenti di forte riorganizzazione e cambiamento, con riduzioni significative di importanti canali di servizio.

Hanno fatto poi seguito gli interventi di Federalimentare che ha invocato l'eliminazione immediata di sugar tax e plastic tax ed ha evidenziato che la chiusura del settore Ho.re.ca. rappresenta un grave danno soprattutto perché è diffusa in tutta l'Unione europea e negli Stati membri rappresenta un canale di distribuzione eccezionale per il made in Italy agroalimentare. Questa perdita, se prolun-

gata nel tempo e non compensata in alcun modo, mette a rischio la conservazione delle aziende e dei corrispondenti posti di lavoro.

È stata quindi la volta di ASSICA che nel condividere le precisazioni della Federazione, ha sottolineato le molteplici specificità del settore suinicolo. A cominciare dal calo dell'export a causa di difficoltà logistiche e di lockdown estero, fino a fornire opportune informazioni sulla necessità di interventi urgenti a sostegno della filiera del prodotto di punta della salumeria italiana, il Prosciutto di Parma DOP. A tal proposito sono state evidenziate da Assica tutte le possibili misure che la politica avrebbe a disposizione per dare un segnale concreto di attenzione a questa filiera e tutti gli onorevoli di Forza Italia presenti in collegamento si sono detti disponibili a tradurre in misure normative, una o più di queste previsioni. Sostegno alla domanda di consumo, aiuti all'export ed iniziative di sostegno per lo sviluppo dello stesso in particolari Paesi partner, sollievo alle aziende di produzione e defiscalizzazione delle retribuzioni dei lavoratori del settore, sono state tra le principali misure invocate da Assica a sostegno delle aziende del comparto.

Sono poi seguiti ulteriori interventi di tanti esponenti del mondo agroalimentare che hanno convenuto con le indicazioni di Federalimentare e, in particolare, anche con i suggerimenti di ASSICA che potrebbero essere applicati con efficacia anche ad altri settori.

PAC ED EMERGENZA COVID-19: L'APPROFONDIMENTO ISMEA

Un convegno per raccogliere i contributi degli operatori e della politica sull'evoluzione attesa della PAC anche alla luce dell'emergenza in atto

"Questo è un primo momento di discussione che Ismea organizza e che proseguirà nelle prossime settimane. Oggi parliamo di cosa l'Europa può fare nell'immediato per sostenere l'agricoltura e come organizzare la PAC per il futuro" dichiara **Raffaele Borriello**, direttore generale Ismea, presentando la conferenza web.

"C'è tanta confusione in questo momento e stiamo cercando di fare cose concrete e non solo di pensarle, in modo da far arrivare con rapidità e direttamente alle imprese le risorse. Per questo come Ismea abbiamo rilanciato la cambiale agraria, cioè la possibilità che le imprese agricole possano avere dei mutui direttamente da Ismea bypassando il sistema bancario" prosegue.

"Dal nostro rapporto sui mercati agroalimentari durante il covid emergono poi temi interessanti, come quello sul tema dei consumi e degli approvvigionamenti. Notiamo crisi settoriali che si accentueranno a causa della crisi" conclude Borriello.

Segue quindi l'intervento dell'on.le Europarlamentare **Paolo De Castro** che evidenzia come la commissione agricoltura del parlamento europeo abbia già approvato un regolamento transitorio in tema di PAC, le cui misure andranno direttamente in plenaria, e potranno essere attuate con rapidità. Il regolamento transitorio va così a dare certezza giuridica sulla gestione della politica agricola fino a dicembre 2022. Per cui la nuova PAC inizierà il primo gennaio 2023.

"In questi due anni andremo avanti con le risorse che saranno approvate a breve entro l'estate. Questo significa avere dal primo gennaio 2021 le nuove risorse che probabilmente non saranno molto diverse dall'attuale perché il Covid sta facendo capire a tutti l'importanza del settore agroalimentare, sarebbe un delitto fare dei tagli. Ci aspettiamo perciò una PAC finanziata alla pari o con un taglio minimo" aggiunge De Castro.

"Altro ragionamento invece riguarda le misure di mercato e devo dire che sono molto buoni questi undici atti, di cui nove di implementazione e tre delegati. Ci sono tante cose da cor-

reggere per il settore ortofrutticolo e per quello del vino, oltre al fatto che sono stati esclusi alcuni comparti come quello dei vitelli o l'ammasso privato nei suini. Non c'è ancora piena consapevolezza a Bruxelles che questa crisi va ad intaccare una parte importante del mercato, perché l'Horeca non è una questione piccola e riguarda un quarto del mercato ed il Made in Italy sta soffrendo ancora di più perché noi siamo forti nel food service" sottolinea sempre l'on.le De Castro.

Insoddisfazione per l'operato del commissario agricoltura dell'UE viene espressa invece da **Ettore Prandini**, presidente Coldiretti - "Devo dire che l'incontro con il commissario all'agricoltura europeo è stato del tutto insoddisfacente per quanto riguarda il tema degli ammassi e per le risorse messe in campo che sono ridicole. Parliamo di circa 80 mln per tutti i settori produttivi, e c'è una totale assenza per alcuni comparti strategici". "Molte filiere non sono state prese in considerazione come comparto suinicolo per il quale non è previsto ammasso e nemmeno risorse. Anche il settore avicolo ha delle criticità, basti pensare che abbiamo una sovrapproduzione in Europa come in Polonia, col rischio di una offerta di prodotto con prezzi stracciati. C'è un'assenza di risposte anche per il comparto florovivaistico, perché si dovrebbe utilizzare immediatamente il fondo emergenza, chiediamo perciò di impiegare subito i 500 mln a disposizione" prosegue.

Tanti altri sono i settori che hanno necessità di interventi mirati e ben strutturati e che non possono essere messi in atto con le sole risorse degli Stati membri, né con iniziative individuali, ma occorrono azioni coordinate e ben impostate. Per questo, secondo Coldiretti, diviene ancora più fondamentale mantenere il livello di finanziamento della PAC.

Deciso e risoluto l'intervento del sottosegretario Mipaaf, **Giuseppe L'Abbate**: "Siamo in una situazione mai vissuta nella storia e l'Europa deve prendere consapevolezza di questa situazione anomala andando ad utilizzare strumenti

nuovi ed efficaci oppure sarà difficile riprendersi. Servono risorse nuove per tutelare il nostro sistema produttivo perché il mondo pre Covid non esiste più.

Il Ministero si è attivato subito, chiedendo in Europa di risolvere alcune questioni ma le risorse messe in campo sono ancora troppo poche e chiediamo uno sforzo ulteriore. Abbiamo ribadito lo stop a qualsiasi taglio PAC e di porre fine alla convergenza esterna. Abbiamo portato il tema agricolo a livello di discussione tra capi di governo" prosegue.

Il sottosegretario L'Abbate ricorda poi le misure già introdotte nei primi provvedimenti di governo: ad esempio lo stanziamento nel DL Cura Italia di 25 mld con misure che riguardano anche l'agricoltura come cassa integrazione, bonus lavoratori, sospensione mutui. Ma anche misure specifiche come fondo di 100 mln per garanzie Ismea per dare liquidità alle imprese o i 50 mln per fondo indigenti. Nel cura Italia inoltre - ricorda L'Abbate - c'è anche un fondo 100 mln per settore avicolo e sono state introdotte misure per la sburocratizzazione di imprese agricole e visite mediche.

Molto potrà essere fatto anche con il prossimo decreto in corso di elaborazione e con una dotazione di 55 miliardi. Su questo, l'on.le L'Abbate ha precisato che si sta lavorando, tra l'altro, a un pacchetto di misure per vino e al florovivaismo con indennizzi, perché hanno perso 70% della produzione.

Esprime comunità di intenti anche l'on.le **Gallinella**, presidente della Commissione Agricoltura della Camera: "Su PAC bene la strada che stiamo intraprendendo. Evitare cambiare norme e mantenere risorse è la risposta utile e importante in questa fase. In merito al dibattito che c'è stato ultimamente sull'inquinamento derivante dalla zootecnica voglio ricordare come l'Italia abbia la produzione zootecnica più sostenibile al mondo. Abbiamo tanti settori in difficoltà nonostante agricoltura non si sia mai fermata e su questi dovremo lavorare tanto. Completeremo poi la riforma Agea che ha già pagato diversi milioni di euro in smart working".

Crisi Coronavirus, Assalzoo: “Produrre italiano per sostenere la filiera agroalimentare”

Dopo aver retto l'urto iniziale, il settore agroalimentare sta cominciando a pagare il prezzo della crisi dovuta alla diffusione del Coronavirus, alle misure restrittive adottate, tra cui la chiusura e della successiva parziale riapertura della ristorazione, e agli effetti sulle abitudini alimentari e di spesa dei consumatori.

Le conseguenze di questa grave situazione sono destinate a perdurare, non sappiamo per quanto tempo, condizionando il futuro di tutta l'economia italiana e quindi anche del settore alimentare.

Una sfida di proporzioni notevoli che preoccupa gli operatori agricoli, zootecnici e alimentari, ma che dobbiamo riuscire a trasformare in una **opportunità per rilanciare l'impegno in difesa dell'italianità della filiera**.

Assalzoo (Associazione nazionale tra i Produttori di alimenti zootecnici) e l'industria mangimistica nazionale sono da sempre, infatti, al **fianco degli allevatori italiani**. I mangimi delle ditte associate utilizzati dagli allevatori italiani **sono tutti prodotti in Italia**, utilizzando e valorizzando per quanto possibile in primo luogo le materie prime italiane, pur restando ancora troppo elevata (60%) la dipendenza dall'estero.

Ed è soprattutto in questa fase di emergenza che dobbiamo fare tutti la nostra parte per **garantire la solidità della filiera nazionale, valorizzando in via prioritaria le**

nostre produzioni agricole, zootecniche e alimentari, per sostenere i livelli di produzione e di occupazione, cercando di promuovere e favorire, con uno **spirito di solidarietà nazionale, un percorso produttivo italiano che porti ad una revisione delle filiere per renderle più in linea con le aspettative del consumatore moderno e quindi più resilienti alle crisi**.

Un invito che **Assalzoo vuole estendere a tutti gli operatori della filiera**, affinché si agisca tutti insieme e nella stessa direzione **a sostegno delle produzioni nazionali**, oggi in particolare difficoltà sia per la chiusura dei canali Ho.Re.Ca. e la diminuzione dell'export, sia per la l'approvvigionamento estero, soprattutto nei settori delle carni suine, bovine e ovine, del latte ed anche del pesce.

In questo momento di emergenza l'obiettivo deve essere quello di consolidare la filiera agro-zootecnica-alimentare italiana facendo crescere la quota da destinare alla trasformazione.

Proprio in quest'ottica e per contrastare la cronica dipendenza dell'Italia nell'approvvigionamento di materie prime, **Assalzoo per prima**, insieme ad altre dieci associazioni in rappresentanza della filiera cerealicola e delle nostre produzioni di eccellenza, ha promosso due importanti iniziative:



Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

- la sottoscrizione di un **Accordo quadro sul mais da granella di filiera italiana**, con l'intento di rafforzare la produzione italiana e rendere l'agricoltura e la zootecnia meno vincolate alle forniture dall'estero;
- una **lettera al Governo e al Parlamento**, per chiedere un piano di emergenza con l'adozione di misure di incentivi diretti agli agricoltori per promuovere la produzione nazionale e ridurre la forte dipendenza dall'estero di materie prime arrivata al 60% del fabbisogno interno.

Per combattere le gravi difficoltà che il COVID-19 sta arrecando al nostro sistema produttivo e per garantire la sopravvivenza delle aziende, **è necessario un intervento urgente delle nostre Istituzioni politiche e di Governo**, con lo stanziamento di risorse straordinarie per sostenere la filiera agro-zootecnica-alimentare italiana, **che ha una funzione strategica per garantire la sicurezza alimentare del Paese, ma è fondamentale anche che tutti gli attori della filiera sostengano responsabilmente prima di tutto le produzioni italiane**, contenendo, ove possibile, il ricorso alle importazioni solo quando necessario a coprire le richieste e le esigenze del mercato.

**Nel prossimo
numero di
ottobre**

Speciale

• AROMI •

• INGREDIENTI •

• ADDITIVI •



Non solo emergenza COVID: le “buone notizie” sui salumi nelle trasmissioni radio e tv

Abbiamo passato le prime settimane del lock-down completamente immersi nell'emergenza coronavirus, non c'era canale tv che non parlasse di questo. Passato però il primo periodo, i giornalisti hanno cercato di inserire nell'informazione quotidiana notizie che non fossero solo attinenti alla situazione contingente, ma che tornassero a trattare anche di temi più “leggeri”.



Si è incominciato a voler pensare al 'dopo', per riprendere fiato dall'apnea dei giorni vissuti. La ricerca di 'buone notizie' ha cambiato i palinsesti televisivi e anche per quanto riguarda il settore delle carni e dei salumi, sono aumentati i servizi di intrattenimento e diminuiti invece quelli legati all'emergenza del settore. Ampio spazio quindi al tema della **nutrizione**, alle die-



te post allenamento, fino alle **grigliate**: i famosi barbecue, regno di costine, salsicce e carne, immancabili a Pasqua e in primavera in genere, si possono tranquillamente fare sui balconi, basta seguire semplici accortezze. In più a dare man forte al tema. Carni Sostenibili, l'Associazione di cui fa parte anche ASSICA, ha pubblicato nel mese di aprile un interessante vademecum con le regole d'oro per la perfetta grigliata, dove sicuramente la regola aurea è la scelta di alimenti di qualità. Tante le uscite televisive su questo argomento con esperti del barbecue e amanti della carne come ad esempio, **Michele Ruschioni**, fondatore della testata giornalistica www.braciamiancora.com, che a Uno Mattina (RAI UNO) ha raccontato la sua passione per la carne e per le grigliate. Diverse anche le radio che l'hanno intervistato, da **Radio ML Network** a **Radio Due**, fino ai network come **RTL 102.5**.

Tra le diverse trasmissioni del mese di aprile, merita una segnalazione speciale quella di **La7 Like** per la piacevolezza del servizio e anche per lo spazio dedicato ai salumi italiani. **Davide Calderone**, direttore di ASSICA, **Luca Piretta**, nutrizionista, e **Adriano Panatta**, noto sportivo, sono stati intervistati sui valori nutrizionali dei salumi. **'In vista della bella stagione, abbinare frutta e verdura ad alimenti proteici come per esempio, prosciutto e bresaola, è un ottimo modo per mantenersi in forma'**: parola di Adriano Panatta!

Sempre sulla nutrizione, da segnalare l'intervento del biologo nutrizionista **Lorenzo Traversetti** che su **Rai Radio Live**, ha rassicurato i radio ascoltatori sul fatto che non bisogna demonizzare nessun alimento, e che riguardo ai cibi, ha consigliato il consumo di alcuni per i nutrienti in essi contenuti come i salumi, le arance, i broccoli. Infine un plauso va al giornalista **RAI Luca Ponzi**, che è andato in una azienda di salumi a documentare - proprio



sul campo - come si lavora in questo periodo di emergenza. Il servizio che è andato in onda su **Rai Due**, durante il **TG2** e su **Rai Tre**, nella trasmissione **Officina Italia**, ha mostrato i lavoratori all'interno dello stabilimento, dotati di tutti i dispositivi messi in campo per la loro sicurezza e incolumità. Attraverso il racconto del Presidente **Giovanni Zaccanti** e dell'Amministratore Delegato, **Andrea Schivazappa**, è emersa proprio l'importanza che hanno avuto i lavoratori in questo difficile momento, in quanto solo grazie alla loro lealtà e senso di responsabilità si è potuta garantire la produzione e quindi l'approvvigionamento dei prodotti.



Allevamenti e Green New Deal

Se la stessa attenzione all'ambiente che troviamo nelle stalle fosse replicata in tutte le altre attività dell'uomo, il Green New Deal lanciato da Ursula von der Leyen avrebbe molte più possibilità di successo

“Arrivare al 2050 in condizioni di neutralità climatica. Ovvero lavorare affinché le attività dell'uomo abbiano impatto zero sui **cambiamenti climatici**. È l'impegnativo “Green New Deal” che si è data la presidente della Commissione europea, **Ursula von der Leyen**. Tanto più impegnativo dopo i deludenti risultati degli ultimi incontri del **Cop 25** a Madrid, la Conferenza Onu sui cambiamenti climatici. Ma la presidente della Commissione europea non si scoraggia nemmeno quando le si ricorda che l'Europa può fare poco, visto che **con le sue emissioni contribuisce solo per il 10% ai cambiamenti climatici**. Gli altri, dice con convinzione la presidente Ue, si accoderanno e adotteranno a loro volta la filosofia del green deal.

Che la **lotta ai cambiamenti climatici** sia necessaria ne sono tutti, o quasi, convinti. L'importante ora è capire come si intenda raggiungere l'obiettivo. Si parla giustamente dei **trasporti** e quindi di aerei, auto, camion, navi da crociera. Si invoca una svolta verso la **mobilità elettrica**, ma la strada è ancora lunga. Qualcuno ricorda i progressi nelle **energie rinnovabili** che in alcune zone del mondo (come addirittura il Texas) stanno prendendo il sopravvento sul **carbone**, e via di questo passo. Ma con meno convinzione di quanta ne sarebbe necessaria.

Se la stessa attenzione all'ambiente che troviamo nelle stalle fosse replicata in tutte le altre attività dell'uomo, il #GreenNewDeal lanciato da Ursula #VonDerLeyen avrebbe molte più possibilità di successo.

L'atteggiamento cambia quando ad essere chiamata in causa è l'**agricoltura** con i suoi allevamenti, specie se “intensivi”. Con enfasi si citano numeri che parlano di **esorbitanti consumi di acqua per produrre un chilo di carne**. Con toni apocalittici si indicano terre depauperate per produrre alimenti e **mangime** per il **bestiame**. Con allarmismo si denunciano le **emissioni da parte dei ruminanti di gas climalteranti** (brutto neologismo che include fra gli altri **metano** e **anidride carbonica**). Ed ecco pronta la soluzione a tutti i guai del pianeta: ridurre, o meglio azzerare, il **consumo di carne** e svuotare gli allevamenti, come sostengono alcuni “illuminati” sedicenti esperti.

Ma le cose stanno davvero così? Prendo in prestito le considerazioni di “**Bay Nature**”, associazione ambientalista californiana che da tempo di occupa della tutela della straordinaria **biodiversità** che si può incontrare nella **Baia di San Francisco**, negli Usa. Fra le sue attività, quella di favorire la **divulgazione delle conoscenze** in campo naturalistico, pubblicando su carta e sul Web i risultati delle ricerche condotte sui temi ambientali. Il tutto appoggiandosi in gran parte sul contributo dei suoi sostenitori. Così nelle sue pubblicazioni si può incontrare un approfondimento sulle Lontre di mare e sul loro ruolo di sentinelle ambientali, o conoscere il progetto per ripopolare di ostriche la Baia di San Francisco utilizzando le valve di scarto.



Sfogliando i vari contributi scientifici si incontra poi un articolo che parla del ruolo del pascolo e dell'allevamento dei bovini. Per scoprire **che con la loro presenza gli animali favoriscono la fertilità del terreno**, che può così produrre maggiori quantitativi di massa vegetale che poi alimenta gli stessi animali. **Pascoli più rigogliosi** sono allo stesso tempo una perfetta “macchina” per **catturare anidride carbonica**. Risultato: l'impronta carbonio, il “**carbon footprint**” per dirla con un anglicismo alla moda, risulta positiva. In altre parole, **è più il carbonio trattenuto dal terreno di quello emesso in atmosfera**.

E non è finita qui. **La presenza di animali e allevamenti è a sua volta strumento di controllo dell'ambiente**, evitando che specie vegetali non autoctone prendano il sopravvento. Come pure che uno sviluppo incontrollato della vegetazione possa favorire eventi di grave pericolo, ad esempio gli **incendi**, dei quali la **California** conserva recenti ferite.

La presenza di #animali da #allevamento e l'oculato impiego delle loro #deiezioni è indispensabile per migliorare la #fertilità dei #terreni, riducendo la necessità di utilizzare #concimi chimici.

Tornando all'**impronta di carbonio**, le evidenze ottenute in California non sono diverse da quelle riscontrate in **Italia**, sia nei **pascoli** sia nelle **culture intensive**. Lo dimostrano alcune ricerche condotte in **Pianura Padana** utilizzando tecniche agronomiche opportune, come la **semina su sodo**. I numeri emersi dalle ricerche del Crpa (Centro ricerche produzioni animali) sulla coltivazione del sorgo testimoniano che il **bilancio del carbonio** anche in questo caso è positivo. Si conferma inoltre come la **presenza degli animali** e l'oculato impiego delle loro deiezioni sia indispensabile per **migliorare la fertilità dei terreni**,

riducendo al contempo la necessità di utilizzare **concimi chimici**.

I problemi arrivano, si potrebbe obiettare, quando dal pascolo e dai **sistemi estensivi**, come quello citato da **Bay Nature**, si passa alle “formule” intensive dei nostri **allevamenti**. Lo pensano in molti, sospinti nella loro convinzione da campagne di comunicazione (e di marketing) che descrivono gli allevamenti come luoghi dove gli animali sono ammassati gli uni sugli altri, in condizioni di forte disagio, “bombardati” da farmaci per sopportare condizioni di vita impossibili.

Negli #allevamenti si sperimentano con successo #mangimi e #alimenti che riducono le #emissioni gassose e la dispersione di #azoto

Al contrario, gli allevamenti sono attenti al **benessere degli animali** (esistono a questo proposito norme precise), l'**uso dei farmaci** è fatto solo in casi di assoluta necessità e con il controllo veterinario (recente è l'introduzione della ricetta elettronica, che consente di monitorare ogni intervento). Il tutto orientato a un'efficienza che si traduce in un **minore impatto ambientale** e in una **produzione più sostenibile**. Le evidenze scientifiche non mancano. Inoltre negli allevamenti si **sperimentano con successo alimenti che riducono le emissioni gassose e la dispersione di azoto**. E ciò che resta viene impiegato a fini energetici (il **biogas** ne è un esempio), prima di divenire un fertilizzante naturale.

Attenzione dunque ad attaccare sempre gli allevamenti. Infatti, se la stessa attenzione all'ambiente che troviamo nelle stalle fosse replicata in tutte le altre attività dell'uomo, il **Green New Deal** lanciato da Ursula von der Leyen **avrebbe molte più possibilità di successo**.

Prosciutto di Modena DOP, stabile il trend della produzione nel 2019

Il Consorzio del Prosciutto di Modena è riuscito nel 2019 a difendere e a tenere ben stretta la sua quota di mercato, con circa **70.000 cosce avviate alla produzione tutelata**, dato tutto sommato stabile rispetto al 2018 che aveva visto un incremento a due cifre (16.3%) rispetto all'anno precedente, per un **valore al consumo di circa 12.000.000 di euro**.

"Nel 2019 siamo riusciti a mantenere stabile la produzione del Prosciutto di Modena DOP, commenta il **Presidente del Consorzio Giorgia Vitali**, e questo è comunque positivo considerando che l'anno precedente c'era stato un forte incremento".

"Anche verso i mercati esteri - continua Giorgia Vitali - prosegue la promozione e la commercializzazione del nostro prodotto. Infatti, il Prosciutto di Modena continua ad essere presente e molto apprezzato in Germania, Inghilterra e Francia, per quanto riguarda i Paesi UE".

Il prossimo obiettivo per il **Consorzio del Prosciutto di Modena DOP** è certamente il Giappone, tanto da aver previsto per il 2020 la sua presenza alla fiera Foodex Japan, in programma per lo scorso mese di marzo, momentaneamente posticipata a causa degli ultimi avvenimenti.

Un Consorzio quello del Prosciutto di Modena che tutela e custodisce un vero gioiello della salumeria italiana, un prodotto di altissima qualità, l'unico tra i prosciutti italiani ad avere una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti DOP italiani. Un Consorzio relativamente piccolo (raggruppa 10 produttori) che, negli ultimi anni, si è distinto per il suo impegno nella promozione di questa eccellenza del made in Italy attraverso svariate attività, sia sul fronte nazionale che su quello internazionale.

Il Consorzio del Prosciutto di Modena, che raggruppa oggi 10 produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare qualche anno fa il Disciplinare di produzione in senso restrittivo per migliorare ancora di più il già alto livello



qualitativo. La prima modifica ha riguardato la ricetta, solo cosce di suino e sale, senza l'aggiunta di spezie; l'aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti DOP italiani. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in 10 regioni d'Italia centro-settentrionale.

PUBBLICATA LA RICERCA VA.BENE

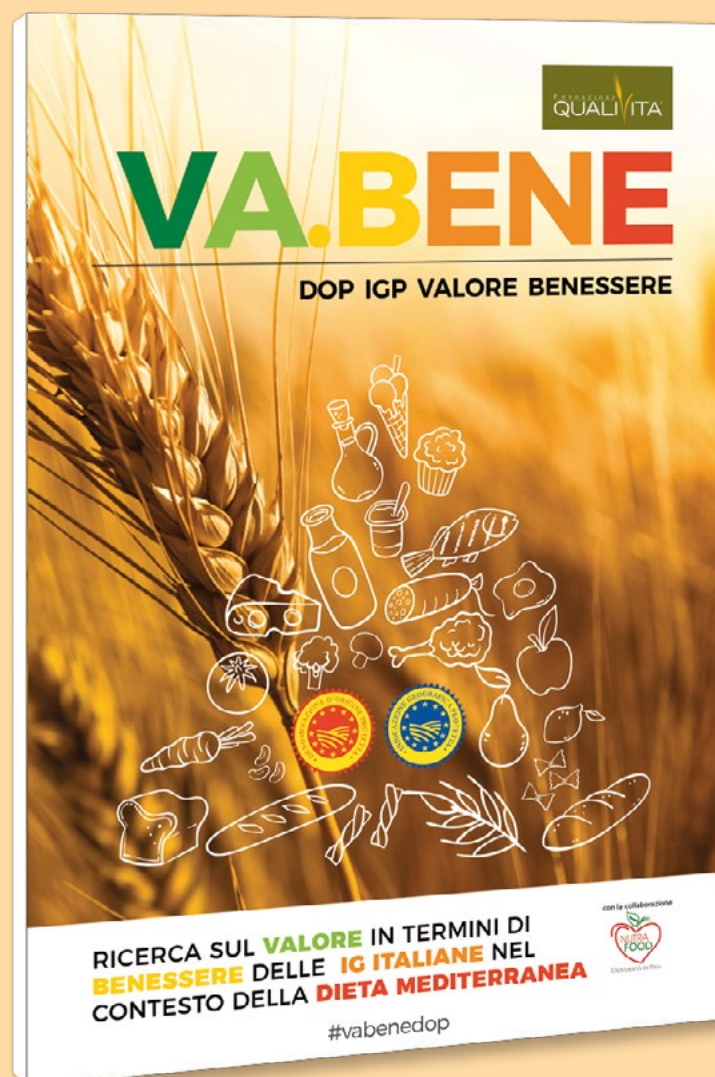
"DOP E IGP PILASTRI DELLA DIETA MEDITERRANEA"

Il primo studio che analizza in maniera completa il valore nutrizionale e nutraceutico del paniere dei prodotti DOP e IGP italiani. Nell'indagine i risultati della filiera IG in chiave benessere e le linee guida di ricerca e comunicazione per Consorzi e imprese

Pubblicata la ricerca '**VA.BENE – DOP IGP Valore Benessere**', il primo studio che analizza in maniera completa e documentata le caratteristiche di salubrità del paniere dei prodotti DOP IGP italiani. Un'indagine realizzata dalla Fondazione **Qualivita** con la collaborazione di **Nutrafood**, il Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell'Università di Pisa, con il supporto del **Ministero delle politiche agricole**, per approfondire la conoscenza legata agli aspetti nutrizionali dei prodotti agroalimentari DOP IGP italiani nel contesto della Dieta Mediterranea. Un dossier ricco di risultati positivi ed evidenze scientifiche in grado di affermare nel dibattito internazionale il valore dei prodotti a Indicazione Geografica italiani in tema di nutrizione e salute.

Lo studio – che analizza le caratteristiche del paniere DOP IGP italiano attraverso le evidenze della **ricerca accademica/scientifica italiana**, le buone pratiche del settore e i contenuti della comunicazione mediatica – restituisce una fotografia che mostra un grande lavoro dietro le IG italiane negli ultimi dieci anni in termini di ricerca e un importante sforzo del settore in chiave di **benessere e sostenibilità**.

I risultati dello studio trovano la sintesi finale in un report che vuole essere uno strumento concreto, autorevole e documentato a servizio del sistema della qualità agroalimentare italiana per **analizzare e comunicare** in maniera completa le caratteristiche di salubrità del **paniere dei prodotti DOP e IGP italiani**.



Salumi rassicuranti al tempo del Coronavirus

La pandemia da Coronavirus che ha investito il mondo intero modificando gli stili di vita degli italiani interessa anche l'alimentazione e in questa è interessante rilevare che tra gli alimenti che sono più largamente acquistati vi sono quelli che hanno una maggiore tradizionalità o che sono destinati a essere trasformati dalla cucina familiare che sta vivendo un inaspettato periodo di successo, peraltro tipico di tutti i periodi difficili. Vi è ora da chiedersi se si tratta di una condizione che potrà scomparire con il ritorno a condizioni di una anche relativa normalità o se invece il futuro sarà diverso e con quali conseguenze sui prodotti della salumeria. Indubbiamente fare previsioni soprattutto economiche è il modo migliore per sbagliare, ma in una certa misura per cercare d'immaginare un possibile futuro e soprattutto di dirigerlo un aiuto può venire dall'antropologia, scienza ardimentosa che studia e considera i comportamenti umani nelle diverse condizioni sociali.

In condizioni di paura e soprattutto d'insicurezza l'antropologia insegna a considerare i consumi alimentari anche come un sensibile termometro dell'inconscio individuale e collettivo. In modo particolare vi sono alimenti, come i salumi, il cui possesso e uso degli alimenti, al di fuori del semplice soddisfacimento nutrizionale, è un istintivo e importante rimedio a condizioni di incertezze e insicurezza. Significativo è l'antico proverbio presente in diverse regioni che dice: a far la barba (o a lavarsi i piedi) si sta bene un giorno, a prender moglie si sta bene un mese, ad ammazzare il maiale (e quindi trasformandolo in salumi) si sta bene un anno.

Tutti gli alimenti devono essere sicuri e cioè non avere caratteristiche negative per la salute umana nelle normali condizioni d'uso, ma vi sono alimenti che sono rassicuranti e cioè capaci di suscitare nei consumatori sentimenti e pensieri di sicurezza, anche come espressione di imprinting alimentari individuali ma soprattutto collettivi. Acquistare, possedere cibo e ancora più trasformarlo in

piatti identitari sviluppa fiducia e tranquillità - si dice anche che a pancia piena si ragiona meglio - così si spiega il ritorno al pane e la particolare propensione a una cucina cucinata e non semplice assemblaggio e riscaldamento di cibi preconfezionati. In modo analogo diviene più chiaro perché gli alimenti più richiesti nei periodi difficili sono quelli con particolari caratteri rassicuranti. Tra gli alimenti dotati di un potere rassicurante vi sono quelli dell'infanzia come il latte e i dolci, il pane e quelli che fanno riferimento alle tradizioni e ai territori d'origine, come i salumi DOP e IGP italiani e i salumi di marche che nel corso dei decenni hanno acquistato la fiducia degli italiani. È così comprensibile come in controtendenza con il crollo generale dei consumi nel marzo 2020 vi è stato un aumento della spesa alimentare e come (analisi Coldiretti su dati Ismea) l'aumento delle vendite ha fatto segnare incrementi che sono del +29% per la carne, +21% per i salumi (+17% salumi affettati confezionati in vaschetta) e +26% uova, +20% per latte e derivati. A spostare i consumi alimentari è stata anche la chiusura forzata di bar, trattorie e ristoranti con la ristorazione nel suo complesso per cui si può dire che vi è stato un ritorno al pane e salame o altro salume, entrambi (pane e salume) cibi rassicuranti.

Passata la fase acuta della pandemia si deve pensare che per un più o meno lungo periodo di tempo la congiuntura economica cambierà le abitudini di spesa delle famiglie, non solo per le ragioni legate all'incertezza sul futuro e al calo del reddito disponibile, ma anche a seguito per un ripensamento più generale nelle scelte di consumo. Le crisi sono sempre state occasione di rinnovamenti e anche questa volta sarà necessario considerare la necessità di uno stile di vita e di alimentazione più sostenibile, senza



dimenticare il ruolo che hanno gli alimenti rassicuranti dei quali l'agroindustria italiana è una grande produttrice. In alimentazione avranno spazio gli alimenti più essenziali e rassicuranti, scartando il superfluo e privilegiando ciò che è indispensabile o che assicura benessere, salute e rassicura. Prevedibile è un ritorno alle preparazioni fatte in casa con riduzione delle merendine industriali a favore del tradizionale pane e salume con una buona tenuta, se non espansione, dei prodotti DOP, IGP, tipici e con attenzione all'origine geografica. Non bisogna infatti sottovalutare che nel periodo precrisi i consumatori italiani erano attenti all'origine geografica degli alimenti nell'88% dei casi, superati solo dai greci (90%) mentre gli spagnoli si fermano al 66%, i francesi al 75%, i tedeschi al 74% e gli inglesi al 52%. Anche nel futuro il comparto agroindustriale italiano, che a livello mondiale è già in testa nelle produzioni a denominazione d'origine e considerando anche il loro potere rassicurante delle sue produzioni, ha tutte le possibilità di mantenere questo primato.

libro del mese

La storia di ciò che mangiamo

La storia di ciò che mangiamo è una storia ricca di aneddoti, di fatti curiosi, di notizie a volte bizzarre che aiuta a comprendere l'evolversi delle abitudini alimentari, la comparsa dei miti e dei pregiudizi, l'importanza della ricerca scientifica.

Fino al 1700 nessuno voleva mangiare le patate, sebbene la fame fosse endemica. Oggi i consumi di patate hanno raggiunto delle cifre iperboliche e non possiamo più farne a meno. La storia dei cibi mette in luce anche episodi terrificanti, come il dramma degli schiavi costretti alla raccolta della canna da zucchero (fino alla scoperta del saccarosio nelle barbabietole). Risulta anche curioso sapere qual è l'origine dei nomi che hanno determinate preparazioni culinarie: la cotoletta milanese, i vol au vent, la torta Sacher, le pesche Melba...

Un volume approfondito in cui l'autore narra episodi, esperienze, fatti storici e di cronaca, che hanno creato e rivoluzionato le abitudini alimentari del passato e del presente, aiutandoci a conoscere meglio ciò che mangiamo.

AUTORE

Renzo Pellati, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Igiene, è autore di numerose pubblicazioni in campo

scientifico e divulgativo, tra cui la fortunata guida "Tutti i cibi dalla A alla Z", giunta nel 2009 alla decima edizione. Ha ottenuto importanti riconoscimenti tra i quali il Premio Europa patrocinato dall'OMS per attività di divulgazione scientifica. Vincitore del Prix de la Litterature Gastronomique 2015 dell'Académie Internationale de la Gastronomie. Nel 1985 ha vinto il primo premio per l'educazione alimentare promosso dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. È Socio di Società Scientifiche che si occupano di nutrizione umana (ADI, SINU, SISA) e dell'Accademia Italiana della Cucina, di cui dirige il Centro Studi del Territorio Piemonte.

È membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione. Collabora a quotidiani e periodici a diffusione nazionale sui temi dell'educazione alimentare, sulle novità legate al mondo della ricerca, sulla storia dell'alimentazione.

La sua ultima fatica "La storia di ciò che mangiamo" alla Terza Edizione narra del legame profondo fra noi e i cibi che ci circondano, indispensabili per vivere, di cui vale la pena approfondire le conoscenze. Ne esce una storia ricca di aneddoti, di fatti curiosi, di notizie a volte bizzarre, ma anche di dati scientifici che aiuta anche a comprendere la reale natura dell'uomo e l'evolversi delle sue abitudini alimentari.



Editore: Daniela Piazza Editore

Autore: Renzo Pellati

Pagine: 448

Prezzo: 28,00 €

Solaika Marrocco - Fusillone freddo, fichi, caprino e culatello

Biografia

Solaika Marrocco, classe 1995, è una delle più giovani e talentuose protagoniste del Sud Italia. Dopo le prime esperienze maturante in un panificio a soli 10 anni si "fa le ossa" nelle cucine di diversi ristoranti della sua regione per poi decidere nel 2017 di prendere le redini di un prestigioso locale nel centro storico di Lecce.

La sua cucina parla molto di valori e della sua terra, dietro ognuno dei suoi piatti ci sono storia, cultura responsabilità.

Il mio pensiero

"La mia cucina è un terra fatta di mare di vento e di sole, la mia cucina non ha confini ed è solo lì che mi sento veramente libera".

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 11/12 coppie di fusilloni
- 5 fichi freschi
- 150 gr formaggio caprino fresco
- 7/8 fette di culatello
- sale e olio evo q.b.
- 50 gr latte

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Penso ai giovani, ai loro ritmi frenetici, dall'esigente palato, penso all'estate e al desiderio di frescura ed è subito idea. Pasta rigorosamente fredda ai fichi, caprino e culatello. Può esser preparata in un momento della giornata più libero ed esser invece consumata tra un impegno e l'altro senza però perdere le caratteristiche di un piatto italiano, dai sapori ricchi, rigorosamente stagionali e dai valori nutrizionali completi.



Preparazione:

- Spelliamo i fichi, li tagliamo grossolanamente e li cuociamo in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Ultimata la cottura frulliamo e setacciamo se necessario. In un altro contenitore frulliamo il caprino con il latte, fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea quindi la condiamo con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- A questo punto riponiamo qualche fetta di culatello su un foglio carta forno e cuociamo nel microonde, a



metà della potenza, fino a quando non diventa croccante. Poi tritiamo. Cuociamo i fusilloni non troppo al dente. A cottura ultimata li raffreddiamo velocemente e li condiamo con olio, sale e metà del culatello croccante in polvere.

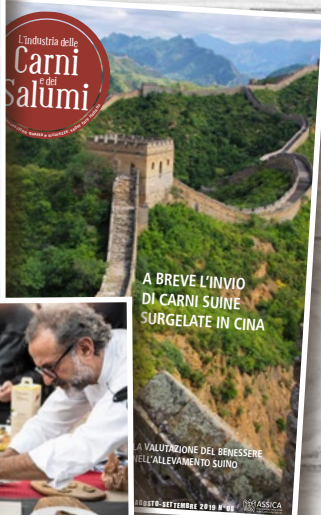
- Disponiamo alla base di un piatto la salsa di caprino e di fichi, adagiamo sopra i fusilloni a coppie sparse e ultimiamo il piatto guarnendo ogni coppia con il restante culatello in polvere.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



PER LA TUA PUBBLICITÀ SU

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI



ASSICA SERVICE S.r.l.

Milanofiori Strada 4,

Palazzo Q8

20089 Rozzano (Mi)

Tel. +39 02 8925901

lastella@assicaservice.it



L'Industria delle Carni e dei Salumi

la voce del settore

L'industria delle Carni e dei Salumi

Tradizione e innovazione, qualità e sicurezza: saper fare italiano

