FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI&CONSUMI
ANNO 15 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2022
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON a pagina VII

Plastica riciclata per alimenti: le nuove norme

In vigore dal 10 ottobre il Regolamento (Ue) 2022/1616. Che abroga quello precedente e le disposizioni nazionali. L'obiettivo: promuovere la transizione verso una produzione più efficiente. Tutti gli elementi di novità.

SCENARI alle pagine IV e V

Il progresso alimentare al centro

Tecnologie abilitanti, strumenti di analisi, nuove forme di controllo della produzione. Le rivoluzioni potenziali e quelle già in atto al centro di un workshop promosso da Produzione & Igiene Alimenti e Quine.

INSIGHT a pagina VI

Inalpi: mai stanchi di innovare

L'azienda piemontese si presenta al Sial di Parigi con tante sorprese. Tutte nel segno della qualità e della valorizzazione della materia prima, il latte. E tutte pensate per rispondere alle nuove abitudini di consumo.

L'EVENTO alle pagine II e III

"Il futuro del foodtec inizia da qui"

Si terrà il 25 e 26 ottobre a Fiere Parma la prima edizione di Cibus Tec Forum. La 'mostra-convegno' che punta a riunire, sotto lo stesso tetto, fornitori e utilizzatori di tecnologie alimentari, istituzioni e ricerca. I retroscena di questo nuovo format 'ibrido' in un'intervista al brand manager, Fabio Bettio.

di Federica Bartesaghi

"Il futuro del foodtec inizia da qui"

Si terrà il 25 e 26 ottobre a Fiere Parma la prima edizione di Cibus Tec Forum. La 'mostra-convegno' che punta a riunire, sotto lo stesso tetto, fornitori e utilizzatori di tecnologie alimentari, istituzioni e ricerca. I retroscena di questo nuovo format 'ibrido' in un'intervista al brand manager, Fabio Bettio.

È tutto pronto per la prima edizione di Cibus Tec Forum, mostra-convegno sui nuovi trend del mondo food e foodtec che si terrà a Parma il prossimo 25 e 26 ottobre, ideata da Koeln Parma Exhibitions, joint venture tra Fiere di Parma e Koelnmesse. 'Cuore' dell'evento la compresenza del mondo produttivo, quello istituzionale e della ricerca. Perché solo il confronto tra questi tre attori del sistema agroalimentare su temi quali la digitalizzazione, la sostenibilità, la transizione ecologica, il packaging e la sicurezza alimentare può portare alla vera innovazione. Ne è convinto Fabio Bettio, brand manager Cibus Tec, che ci racconta genesi e sviluppo di questo nuovo format 'ibrido', che anticipa di un anno lo storico appuntamento triennale con Cibus Tec (24-27 ottobre 2023), punto d'incontro indiscusso per la community del meccano-alimentare.

Come e con quali finalità è nata l'idea di questo nuovo Forum dedicato alle tecnologie alimentari?

Rispondo scomodando Helga Nowotny, docente di Studi tecnologici al Politecnico di Zurigo, che sostiene che il nostro tempo richiede sempre di più un 'pensiero cattedrale': un pensiero condiviso che sappia cioè guardare oltre l'attuale generazione per trovare soluzioni alle sfide poste dal Green Deal. Cibus Tec Forum nasce proprio con questo spirito, che corrisponde peraltro a una precisa richiesta dell'industria alimentare e delle Pmi tecnologiche: creare un momento di confronto tra industria, ricerca e istituzioni per trovare soluzioni a lungo termine rispetto alle sfide che ci attendono.

Cosa differenzia questo progetto rispetto alle tradizionali fiere di settore?

Cibus Tec Forum non sarà una fiera ma un'esposizione-convegno, un format innovativo che riunirà, in soli due giorni e in un unico padiglione, aree dedicate a tecnologie innovative, startup, dimostrazioni dal vivo e 25 appuntamenti tra conferenze internazionali e talk su contenuti di grande attualità per l'industria alimentare e foodtec.

Fabio Bettio

Quante aziende del mondo foodtec saranno presenti?

Più di 100, in rappresentanza di tutti i comparti tecnologici applicati al food & beverage. I visitatori troveranno così i migliori partner con soluzioni per la trasformazione, il confezionamento e il fine linea alimentare e avremo alcuni dei più importanti brand internazionali nell'ambito della sicurezza alimentare e dell'analisi. Non mancheranno proposte innovative dei settori ingredienti, aromi, sementi e potremo scoprire alcune interessanti novità dedicate all'automazione, alla softwaristica avanzata e alla gestione dell'acqua e dell'energia. Uno spazio importante sarà poi dedicato al packaging che oggi, nel suo processo di evoluzione da 'involucro' a elemento di comunicazione e identità nei confronti del consumatore, si trova in un vortice tra funzionalità, informazione e sostenibilità. Completeranno l'offerta 15 innovative startup foodtec - selezionate in collaborazione con Le Village by Credit Agricole e Ice Agenzia - con soluzioni all'avanguardia e subito applicabili dall'industria alimentare e delle bevande. L'offerta espositiva sarà arricchita da un'area dedicata a linee dimostrative che ci porteranno direttamente nello stabilimento alimentare del futuro.

Sul fronte dei visitatori: che tipologia di operatori vi apprestate ad accogliere?

Per la promozione di Cibus Tec Forum abbiamo messo in campo tutto il nostro potenziale e attivato tutto il nostro network, incluse le manifestazioni partner Cibus, Anuga e Anuga FoodTec. Ci attendiamo oltre 10mila operatori provenienti dall'Italia e da alcune aree geografiche in cui abbiamo concentrato investimenti e attività come l'Europa, il Nord Africa, l'Area Balcanica e Medio Orientale. Gli espositori di Cibus Tec Forum potranno inoltre beneficiare di un importante Top Buyer Program, realizzato in collaborazione con Ice Agenzia e Regione Emilia Romagna, che porterà a Parma oltre 100 operatori vip dell'industria alimentare. Vantiamo già ora conferme di partecipazione di aziende quali Contect Foods, Froneri, Mesna Industrija Braća Pivac, Mhao Group, Nfpc - National Food Products Company, Raya Foods, Samca e Zito.

La manifestazione offre un programma di convegni e seminari ricco di contenuti. Se tuttavia dovesse sintetizzare il 'tema cardine' di Cibus Tec Forum in poche parole, quali userebbe?

Cibus Tec Forum sarà il primo e più potente happening dedicato al 'futuro' dei settori food e foodtec. Le 4 conferenze internazionali e i 15 workshop tematici sono tutti orientati a fornire spunti di riflessioni, idee e soluzioni sui grandi temi di interesse della nostra community. Grazie a relatori e istituzioni di caratura internazionale – come Efsa, Fda, Commissione Europea e i Ceo di alcune delle più importanti aziende alimentari italiane – analizzeremo, con una visione legata al futuro, i trend legati a digitalizzazione, sostenibilità, sicurezza alimentare, globalizzazione, transizione ecologica ed economia circolare.

CIBUS TEC FORUM - FIERE DI PARMA - 25/26 OTTOBRE 2022 / GLI APPUNTAMENTI

(*) in attesa di conferma

25 ottobre - 10.00 - 13.00
Processing e packaging tra digitalizzazione e sostenibilità
Plenaria
GFK Growth from Knowledge (*)
Confindustria (*)
Elena Torrieri - Professoressa - Università degli Studi di Napoli Federico II
Alessandro Turatti - Direttore Business Development - Gulftech Group
Silvana Candeloro - CEO DFE Digital Food Ecosystem
Laura Boschis - CEO Trustech

Tavola Rotonda con Industrie Alimentari, Partner e Grande Distribuzione
Luca Agostoni - Direttore Produzione - ICAM Cioccolato
Chiara Faenza - Responsabile sostenibilità e innovazione valori - Coop Italia (*)
Amazon Fresh (*)

25 ottobre - 14.30 - 17.00
Innovazioni e Tendenze della Sicurezza Alimentare
Plenaria
Regione Emilia-Romagna (*)
Sandra Gallina - Direttrice Generale DG Salute e Sicurezza Alimentare (SANTE) - Commissione Europea
Bernhard Url - Direttore Esecutivo - European Food Safety Authority (EFSA)
Ritu Nalubola - Direttrice - U.S. Food & Drug Administration (FDA) Ufficio Europeo
Erica Sheward - Direttrice - Global Food Safety Initiative (GFSI)

Tavola Rotonda con Industrie Alimentari e Partner Tecnologici
Tito Polimeni - Direttore Marketing & Vendite - Poli.com Srl
Altri partecipanti in corso di definzione
Moderatrice
Margherita De Bac - Giornalista «Corriere della Sera»

26 ottobre - 10.00 - 13.00
Globalizzazione e Transizione Ecologica: dove vanno le politiche europee?
Plenaria
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (*)
Denis Pantini - Responsabile Business Unit Agricoltura e Industria Alimentare - Nomisma
Michael Scannell - Vice Direttore Generale DG Agricoltura e Sviluppo Rurale - Commissione Europea (*)
Paolo De Castro - Europarlamentare, Commissione Agricoltura
Antonella Rossetti - Senior Advisor - Farm Europe

Tavola Rotonda con Industrie Alimentari
Gianmarco Laviola - Amministratore Delegato - Princes Industrie Alimentari
Andrea Illy - Presidente - Illycaffè (*)
Fausto Marino - Titolare - Mulino Marino

Moderatore
Alessio Romeo - Giornalista «Il Sole 24 Ore»
Segreteria Scientifica
Food Trend Foundation

26 ottobre - 14.30 - 17.00
Materiali innovativi per un'economia circolare
Plenaria
Gaia Giussani - Partner Associato - PwC Italia - ESG Services
Francesco Vinelli - Direttore PwC Italia, Technology - Emerging Technologies
Istituto Italiano Imballaggio (*)
Giorgio Santambrogio - Vice Presidente Vicario - Federdistribuzione, Amministratore Delegato - Gruppo VéGé
Michaël Nieuwesteeg - Direttore Generale - NVC Netherlands Packaging Centre
Ministero della Transizione Ecologica (*)

Tavola Rotonda con Industrie Alimentari
Enrico Pucci - Engineering Project Manager - The Kraft Heinz Company
Rodolfo Quagliuolo - Board Member - AQua Vera, Venture Capital Investor - Kauffman Fellow
Michele Foglio - Amministratore delegato - Maniva SpA

Moderatore
Rosalba Reggio - Telegiornalista «Il Sole 24 Ore»
Segreteria Scientifica
PwC Italia

VERTICAL SHOWCASE SESSIONS

25 ottobre
10:30 - 13:00 - Sala 1
Logisticamente On Food 2022 – L'innovazione logistica nell'industria alimentare e nella distribuzione
10:30 - 12:30 - Sala 2
Settore dei succhi: Crescere in modo Sostenibile
10:30 - 13:00 - Sala 3
L'industria del packaging: cosa c'è di nuovo e cosa c'è all'orizzonte? Il punto di vista dei Costruttori. -
14:00 - 17:00 - Sala 2
Innovazione e sviluppo del food: trend salutistici e nuovi ingredienti

26 ottobre
10:30 - 18:00 - Sala 1
Filo Rosso del Pomodoro
10:00 - 13:00 - Sala 2
Sostenibilità nelle sue accezioni economica, sociale ed ambientale - Convegno per tecnologi alimentari iscritti agli Ordini Regionali
10:00 - 13:00 - Sala 3
Processi lattiero-caseari 4.0

di Federica Bartesaghi

Il progresso alimentare al centro

Tecnologie abilitanti, strumenti di analisi, nuove forme di controllo della produzione. Le rivoluzioni potenziali e quelle già in atto al centro di un workshop promosso da Produzione & Igiene Alimenti e Quine.

Tecnologi alimentari e ricercatori, responsabili di produzione e operatori dei diversi anelli della filiera food & beverage si sono dati appuntamento il 21, 22 e 23 settembre per tre mattinate di approfondimento su alcuni temi centrali per l'industria agroalimentare moderna. L'obiettivo: analizzare da un lato le complessità e dall'altro le opportunità derivanti dall'adozione di nuove tecnologie di confezionamento e processo all'interno delle filiere agroalimentari. Molti i temi sul tavolo. Di seguito, alcuni highlights emersi dal confronto.

La potenza è nulla, senza il controllo (della produzione)

L'esigenza di rendere i processi più sostenibili si traduce nell'adozione di nuove tecnologie in grado di efficientare i diversi step della filiera, dalla produzione di materie prime alla lavorazione, dalle catene logistiche a quelle di commercializzazione. L'utilizzo di tool digitali integrati permette infatti di controllare e monitorare l'indice di produttività di uno stabilimento, tra livelli qualitativi, scarti, variazioni rispetto alle specifiche, downtime delle macchine e così via. Il fine è ottenere sfruttare i dati ricavati per intervenire laddove si verifichino delle inefficienze.
"La fabbrica è sempre più un 'ecosistema' interconnesso, fatto di tante isole automatizzate e coordinate tra loro", sottolinea Marco Banti, presidente di Anipla, Associazione nazionale italiana per l'automazione. "Per creare questo ecosistema, è oggi possibile adottare sistemi di controllo che automatizzano processi produttivi e manutentivi, come i software Mom (Manufacturing operations management) e Mes (Manufacturing execution system) per il controllo dei KPI di produzione; gli strumenti di data analytics e i software di coordinamento per la logistica (Erp)". Una classe di strumenti utilizzati per il controllo produzione sono i sistemi 'Scada', acronimo dall'inglese Supervisory control and data acquisition (controllo di supervisione e acquisizione dati), software progettati per monitorare in real-time il processo produttivo, anche a distanza.
La connessione, o meglio l'interconnessione, è d'altronde 'Il' paradigma che caratterizza la 4° Rivoluzione Industriale. La quale si basa sulla diffusione di alcuni strumenti strategici. Tra questi, l'Advanced manufacturing, ovvero la robotica collaborativa che, tramite l'uso di 'cobot', permette all'uomo di interagire meglio in uno spazio di lavoro; o ancora l'Additive manufacturing, la produzione additiva, che è un'evoluzione della prototipazione rapida degli anni '80 in tecnologie che permettono di costruire non solo prototipi, ma qualcosa di realmente utilizzabile nel sistema produttivo (componenti, semilavorati o prodotti finiti). La Simulation, che permette di imitare il funzionamento di un processo, e l' Augmented reality, che offre una versione migliorata del mondo fisico arricchendo la percezione umana, trovano a loro volta utilissime applicazioni in fase progettuale e decisionale. Ma la tecnologia abilitante più nota è forse l'Internet of Things: neologismo che fa riferimento all'estensione di internet al mondo degli'oggetti e che consente di connettere una serie di device (macchine, sistemi decisionali..) tramite la rete internet per condividere dati e informazioni. I quali vengono poi raccolti e immagazzinati (Cloud computing) per essere lavorati e resi 'utilizzabili' per migliorare l'efficienza della produzione, riducendo i costi.

Tecnologie non termiche: il futuro della trasformazione alimentare?

Massimo Mozzon, dell'Università Politecnica delle Marche, presenta il progetto di ricerca 'Plasmafood'. Avviato nel 2020, terminerà nel primo trimestre 2023 e vede impegnati cinque atenei, l'Istituto superiore di sanità e la società Almaplast. L'obiettivo: indagare le potenzialità delle tecnologie non termiche all'interno dei processi di trasformazione dell'industria alimentare. Si tratta di tecnologie alternative a quelle 'tradizionali', come la pastorizzazione e la sterilizzazione, che potrebbero fornire importanti vantaggi in termini di sostenibilità, in primis energetica. "Non usano fluidi di riscaldamento intermedi e non producono, salvo rare eccezioni, reflui", spiega Mozzon. Tra le tecnologie più note vi sono le alte pressioni, i campi elettrici pulsati, gli ultrasuoni e il plasma freddo.
Le tecnologie codificate con gli acronimi Cap e Paw, al centro dello studio, hanno a che fare proprio con il plasma freddo che viene sfruttato in modo diretto o indiretto per una serie di processi come appunto la pastorizzazione e la sterilizzazione, "le quali", sottolinea Mazzon, "offrono certamente grande affidabilità ma i cui limiti sono legati all'agente fisico usato per distruggere o inattivare gli enzimi". Benché considerate 'nuove', i principi chimico-fisici alla base delle tecnologie non termiche sono noti da tempo in applicazioni diverse da quelle alimentari. Il potenziale di queste tecnologie andrebbe anche oltre la fase di processo, estendendosi al packaging: "Unendo plasma e Atm (atmosfera modificata) si può ionizzare direttamente il gas presente nella confezione, per fargli svolgere azioni di riduzione della carica microbica prolungando la shelf life di prodotti già imballati".

EcoDesign: un alleato contro lo spreco

Quello dello spreco è uno dei temi più critici e attenzionati all'interno della filiera alimentare. Secondo i dati del Good Waste Index delle Nazioni Unite, presentati da Andrea Casson, dell'Università degli studi di Milano, nel 2021 il commercio alimentare (supermercati e negozi) è stato responsabile dello spreco del 2% degli alimenti che sono passati sugli scaffali, pari a 4 kg di cibo l'anno per persona; il mondo food service è stato invece responsabile della perdita del 5% degli alimenti trattati, pari a 26 kg l'anno a persona; lo spreco in ambito domestico, infine, tocca i 67 kg l'anno a persona, pari all'11% degli alimenti acquistati. Da qui l'esigenza di ripensare i prodotti in ottica circolare, identificando le criticità in ogni fase della vita di un alimento e creando un ciclo più virtuoso per eliminare, o almeno ridurre, i potenziali scarti. Come? Con l'EcoDesign, ovvero la progettazione ecosostenibile. "L'EcoDesign", spiega Casson, "si basa sull'Lca (Life cycle assessment) quale metodologia che permette di quantificare le reali ricadute ambientali di un prodotto, dal campo alla tavola".
Come esempio pratico, Casson porta il paragone tra tre tipologie di confezionamento utilizzate nel mondo della carni: l'overwrap, l'atmosfera modificata e il sottovuoto skin. Per ogni confezione sono stati analizzati i materiali usati, il peso, la shelf life e lo scenario di fine vita. Ne è emerso che sotto il profilo della carbon footprint, la soluzione più 'sostenibile' è quella overwrap; nell'analisi delle prospettive di shelf life la soluzione più performante è invece quella sottovuoto. L'indicazione generale, quindi, è che solo uno studio che mette a confronto tutti i fattori, come appunto l'Lca, può restituire un quadro esaustivo del reale impatto ambientale di un prodotto. Uno strumento utile nella lotta allo spreco alimentare, l'Lca, ma anche strategico in chiave commerciale. "Permette infatti di confrontare più prodotti, identificandone le performance ambientali, ma anche ottenere certificazioni 'preziose' come la come il Carbon foot print e il Water footprint".

Anche il packaging si… decompone

Il tema della degradazione delle confezioni (e non solo del loro contenuto) è passato fin'ora quasi in sordina. Antonella Cavazza, del Dipartimento di Scienze chimiche, della vita e della sostenibilità ambientale dell'Università di Parma, riporta però a buon titolo l'attenzione sulla questione: "Studi dimostrano che sia le plastiche, sia soprattutto i materiali bio-based che per natura degradano più facilmente, vanno verso un progressivo sfaldamento che può portare a forme di contaminazione". Questo sfaldamento comporterebbe la rottura delle catene polimeriche con il rilascio di particelle di bisfenololo A, determinando la comparsa di 'microcavità'. Quando ad esempio una confezione è contenuta in una scatola di cartone, a sua volta imballata con film polimerico per isolare l'ambiente interno al bancale, non c'è possibilità di scambi gassosi con l'esterno. "Se la scatola in cartone, che non è realizzata con materiali food grade, rilascia delle molecole volatili, queste restano intrappolate nell'atmosfera. E se il pack primario non è totalmente impermeabile, ma presenta microcavità, queste sostanze potrebbero penetrare nell'alimento causandone la contaminazione con pesticidi, micotossine o allergeni. Una problematica che già esisteva con le plastiche convenzionali, ma che oggi è ancor più accentuata con i biopolimeri".
Gli studi dell'ateneo hanno poi analizzato il diverso comportamento dei materiali (in particolare dei biopolimeri) durante le fasi di stoccaggio esponendoli a diverse temperature: elevata, ambiente, refrigerata. E hanno rilevato sostanziali differenze non solo in termini di resistenza, ma anche di permeabilità.

di Federica Bartesaghi

Inalpi: mai stanchi di innovare

L'azienda piemontese si presenta al Sial di Parigi con tante sorprese. Tutte nel segno della qualità e della valorizzazione della materia prima, il latte. E tutte pensate per rispondere alle nuove abitudini di consumo.

Sono due anime quelle che convivono in Inalpi, azienda lattierocasearia di Moretta, in provincia di Cuneo. La prima è quella che, da oltre 55 anni, la lega al suo territorio e alle persone che lo abitando. Con la scelta di utilizzare solo materia prima proveniente da una filiera corta e certificata. L'azienda arriverà, nei prossimi 12 mesi, a raccogliere il 50% del latte della regione diventando così il primo player piemontese del settore.

La seconda anima, forte quanto la prima, è quella che la porta a una continua attività di ricerca e sviluppo per creare prodotti sempre attuali e in linea con i gusti dei consumatori. Un esempio è la linea di Fettine Inalpi che, forte del successo riscontrato, si è arricchita di tante, originali proposte; o ancora l'ingresso, a fine 2021, nel segmento in fortissima espansione delle creme spalmabili con la linea Sweet Milk. Sullo sfondo, un'attenzione alla sostenibilità, ambientale e sociale, che la porterà presto a raggiungere traguardi importanti.

Tutto inizia con il latte

Per i suoi prodotti Inalpi usa solo materia prima proveniente da una filiera corta e controllata, basata su un protocollo sottoscritto da ogni conferitore e che si fonda su principi quali il benessere animale, la qualità del latte prodotto e l'impatto sociale per la tutela dei diritti dei lavoratori. Sul fronte della tutela ambientale, massima attenzione è riservata alla gestione del suolo e al rispetto di parametri di efficienza energetica e idrica, oltre che alla riduzione delle emissioni.

"Un sistema virtuoso, che rappresenta un esempio unico anche per quanto riguarda il sistema di remunerazione del latte grazie a un protocollo di filiera che regola il prezzo del latte alla stalla", spiega l'azienda di Moretta. "Un prezzo indicizzato sulla base di un algoritmo che, nel 2010, per la prima e unica volta in Italia, è stato messo a punto da Inalpi in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza e che consente programmazione e progettazione a tutti gli attori coinvolti".

Gli investimeni in R&D

In un percorso di crescita all'insegna dell'innovazione costante Inalpi ha messo a punto, nel quinquennio 2021-2025, un piano di investimenti da 148 milioni di euro per la realizzazione della seconda torre di sprayatura, di un moderno caseificio e per la realizzazione di progetti che abbracciano i Sustainable Development Goals, i 17 obiettivi di sostenibilità previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu. Un impegno che si traduce in iniziative concrete, quali la tutela delle risorse idriche grazie a progetti di recupero e riutilizzo delle acque; e la produzione di energie sostenibili utilizzando moderni impianti a basso impatto ambientale. "Un percorso complesso e strutturato", spiega ancora l'azienda, "che presto porterà Inalpi a ottenere le prestigiose certificazioni Carbon e Water Footprint".

È orientata alla continua innovazione anche la creazione, nel 2019, del centro di ricerca InLab Solutions per condurre, da un lato, analisi e controllo qualità, e dall'altro attività di ricerca e sviluppo per la realizzazione di innovazione di prodotto. Il centro, i cui nuovi laboratori sono stati inaugurati lo scorso aprile, occupano superficie di oltre 2mila mq e impiega circa 30 neolaureati, tutti provenienti dal territorio, con una media di età molto inferiore ai 30 anni e con una percentuale intorno al 80% di donne.

Fettine Inalpi: un gusto 'special'

È all'interno di una storia imprenditoriale così ricca di innovazione che, nel 2001, il latte di filiera corta e controllata diventa il primo ingrediente per la produzione delle fettine di latte. Dalle quali nasceranno, qualche anno dopo, le iconiche FettAlpine Latterie Inalpi. A questa referenza di successo si sono di recente aggiunte le Fettine Gourmet Latterie Inalpi. "Una referenza innovativa per dare un tocco gourmet a ogni piatto", sottolinea l'azienda. "Un' idea che si propone di soddisfare l'abitudine, sempre più consolidata, di preparare in casa piatti elaborati o panini sfiziosi, valorizzando i formaggi Dop italiani e i localismi più apprezzati". Le Fettine Gourmet Inalpi sono disponibili in confezioni da 150 g - sei fette avvolte singolarmente, per conservarne il sapore e la freschezza - al Grana Padano Dop, al Gorgonzola, al Pecorino stagionato e alla Scamorza affumicata.

Inoltre quest'anno, proprio in occasione di Sial 2022 a Parigi (15-19 ottobre), Latterie Inalpi presenta una novità destinata al consumatore che ricerca originalità nelle sue ricette. Nascono infatti le Fettine Special Latterie Inalpi al gusto di Pizza, Chili e Pepe: "Una referenza davvero innovativa, perché capace di creare un nuovo binomio che unisce l'alta qualità del latte Inalpi con ingredienti stuzzicanti, per dare vita a nuovi piatti gourmet".

Il latte che si spalma

A fine 2021 Inalpi fa un altro grande passo nel segno dell'innovazione: l'ingresso nel mercato delle creme spalmabili con Sweet Milk Latterie Inalpi, "una referenza che si presenta con un approccio innovativo per ricetta e prodotto – aggiunge l'azienda - e che vuole diventare l'offerta differente per il libero servizio del comparto". Sweet Milk latte spalmabile, proposto in vasetto di vetro e tappo in alluminio completamente riciclabili, è disponibile anche ai gusti Dulche du Leche, Cocco o Fragola. Come gli altri prodotti Inalpi, anche Sweet Milk nasce dalla filiera corta e certificata.

di Lucrezia Villa

Plastica riciclata per alimenti: le nuove norme

In vigore dal 10 ottobre il Regolamento (Ue) 2022/1616. Che abroga quello precedente e le disposizioni nazionali. L'obiettivo: promuovere la transizione verso una produzione più efficiente. Tutti gli elementi di novità.

Garantire che in Unione europea la plastica riciclata possa essere utilizzata in modo sicuro negli imballaggi alimentari. Incentivando la sostenibilità complessiva del sistema alimentare e rafforzando il Piano d'azione per l'economia circolare. Con il quale l'Europa promuove la circolarità alla base della crescita sostenibile dei prossimi decenni tramite una serie di misure utili a raggiungere la neutralità climatica al 2050. Questi gli obiettivi alla base del nuovo Regolamento (Ue) 2022/1616 adottato dalla Commissione europea lo scorso 15 settembre 2022. Le nuove norme, che sostituiscono a abrogano il Regolamento (Ce) n. 282/2008 nonché le disposizioni stabilite a livello nazionale, sono in vigore dal 10 ottobre 2022.

Di seguito, una panoramica delle principali novità introdotte dal regolamento. Che consentirà di autorizzare processi di riciclo per la fabbricazione di materiali di plastica riciclata sicuri da utilizzare negli imballaggi alimentari, e supporterà l'industria del riciclo nel stabilire modalità adeguate per riciclare la plastica che fino ad ora non poteva essere reimpiegata come imballaggio alimentare.

Cosa cambia in concreto?

"Con il 50% circa degli imballaggi in plastica utilizzato a scopi alimentari dobbiamo assicurare al settore la transizione verso una produzione più sicura ed efficiente. E per riuscirci è necessario utilizzare più plastica riciclata", commenta così il nuovo Regolamento il Commissario Ue per la Salute e la sicurezza alimentare, Stella Kyriakides.

Le nuove disposizioni sui materiali e gli oggetti di plastica riciclati destinati a venire in contatto con gli alimenti (Moca) disciplinano tutti i tipi di plastica con contenuto riciclato immessi in commercio e le tecnologie di riciclo. Vale a dire riciclo meccanico, riciclaggio in un circuito chiuso (il cosiddetto closed-loop), materiale riciclato protetto da barriera funzionale e, novità, anche il riciclo chimico. Il regolamento riguarderà inoltre la raccolta e cernita dei materiali plastici destinati a riciclo, la decontaminazione e conversione dei materiali con ripercussioni su controllo della qualità, documentazione ed etichettatura.

Tra le principali novità, il fatto che non sarà più possibile utilizzare plastica riciclata a contatto con alimenti in base a una legislazione nazionale; e l'istituzione di un registro consultabile dell'Unione europea che comprende i riciclatori e gli impianti di riciclo. Sempre con l'obiettivo di garantire un maggior livello di trasparenza.

A partire dal 10 luglio 2023, solo le materie plastiche contenenti riciclato ottenuto mediante una tecnologia ritenuta idonea potranno essere immesse sul mercato (a meno che non siano prodotte con una tecnologia innovativa in conformità con il Capitolo IV del Regolamento). Le tecnologie ammesse sono, dunque, il riciclo meccanico di Pet post-consumo - con autorizzazione dei singoli processi - e il riciclo in filiere a circuito chiuso e controllato che utilizzino uno schema di riciclo. Inoltre, a partire da ottobre 2024 i sistemi di controllo della qualità impiegati per raccogliere e pre-trattare la plastica in ingresso dovranno essere certificati da terza parte.

Pet riciclato: il piano Ue

Per quanto riguarda, poi, i processi di riciclo meccanico del Pet, quelli per cui è già stata inviata o sarà inviata domanda di autorizzazione all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) entro il 10 luglio 2023, potranno continuare a essere impiegati anche prima di ricevere parere favorevole. Per le domande inviate dopo tale data, invece, il via libera dell'Autorità europea diventerà obbligatorio ai fini della commercializzazione. I processi di riciclo meccanico del Pet al vaglio della Commissione sarebbero già più di 200. Il che aiuterà l'industria a raggiungere l'obiettivo Ue del 25% di plastica riciclata nelle bottiglie per bevande in Pet entro il 2025.

"Per ridurre la nostra dipendenza dalle materie prime primarie e costruire un'economia totalmente circolare, dobbiamo stimolare il mercato della plastica riciclata e ridurre considerevolmente i rifiuti di plastica nel settore alimentare e non solo", spiega il vicepresidente esecutivo per il Green Deal europeo, Frans Timmermans. "Le nuove norme adottate oggi consentono ai produttori di alimenti di usare più plastica riciclata negli imballaggi alimentari. Si tratta di un importante passo avanti verso un uso sicuro e sostenibile della plastica riciclata nel settore alimentare".

Il Commissario Ue per la Salute e la sicurezza alimentare, Stella Kyriakides

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

general system pack

iFP PACKAGING

Schio, 27 settembre 2022

COMUNICAZIONE IMPORTANTE

Il Gruppo Tecno Pack è lieto di annunciare di aver concluso l'acquisizione di Euroimpianti SpA - Skilled Group, società con sede a Schio (VI), attiva da 50 anni nella produzione di sistemi di pallettizzazione e movimentazione pallet per tutte le principali tipologie di prodotti confezionati, nonché nella produzione di veicoli a guida automatica e laser.

Si rafforza ulteriormente, così, la posizione del Gruppo Tecno Pack quale costruttore di macchinari ed impianti chiavi in mano nel settore del packaging alimentare e non solo, dalla gestione del prodotto nudo fino al carico su camion, contando oggi su un team di circa 400 addetti pronti a rispondere ad ogni esigenza del mercato.

L'acquisizione di Euroimpianti SpA., consentirà di realizzare nuove sinergie industriali, oltre a dare un forte impulso al network internazionale del Gruppo, grazie anche alla presenza di Skilled Group North America Inc.

Grazie a questa operazione Euroimpianti SpA avrà fin da subito disponibili nuove risorse tecniche e commerciali, continuerà ad avvalersi del proprio management presente nello stabilimento di Schio, via Lago di Vico n. 80, con tutta la propria forza lavoro.

Corrado Trentin / Corrado Pozzer

Skilled® Group

Tecno Pack SpA - soggetta a direzione e coordinamento di DUALCI Srl
via Lago di Albano 76 – I- 36015 SCHIO (VI) – ITALY
Tel. +39.0445.575.661 - Fax. +39.0445.575.672 - comm@tecnopackspa.it - www.tecnopackspa.it