

mombriini

INDUSTRIA ALIMENTARE



PAVIMENTI E RIVESTIMENTI ANTIACIDO



experience and
technology since 1962



M

ostre, Fiere e Convegni

a cura di Emanuela Giorgi

BioFach, massimo appuntamento della produzione biologica a livello mondiale, porta il vino bio sotto le luci della ribalta. Dal 21 al 24 febbraio, la manifestazione accoglierà a Norimberga espositori e visitatori professionali in una veste nuova. Il Padiglione del Vino, infatti, sarà al centro della manifestazione.

Salone



Biofach

Il vino bio protagonista in Germania

Norimberga, 21 – 24 febbraio

www.biofach.de

farlo nella Vinothek, zona di degustazione del Padiglione del Vino, sotto l'assistenza di esperti. La domanda di vino bio da parte dei consumatori si fa sempre più forte, un fenomeno comunemente diffuso in tutto il mondo. Stando a quanto sostengono i conoscitori del mercato, ad esempio, il vino biologico conquista un numero sempre maggiore di amatori tra i *sommelier* e la clientela anche negli Stati Uniti. Di contro, i vini biologici statunitensi trovano una crescente schiera di sostenitori in Europa.

Per gli esperti è solo una questione di tempo e le cooperative vinicole europee si occuperanno della tematica in modo ancora più intenso di quanto avvenuto finora. E già oggi si riscontra un aumento del numero di cooperative convenzionali che commercializzano anche vini biologici e operano così su due fronti.

Si terrà a Catania, da dicembre ad aprile, il corso di specializzazione "Sviluppo e auditing di sistemi di gestione qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità nel settore agroalimentare".

Gli incontri, organizzati da Check Fruit – CMI Italy, si terranno il venerdì e il sabato, e sono rivolti a chi intende professiona-

lizzare e/o specializzare le proprie conoscenze e competenze operando in un settore complesso e in continua evoluzione come quello agroalimentare.

Corso

check|fruit

Qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità

Al via la V edizione

Catania, dicembre – aprile

www.checkfruit.it
www.cmi-italy.it

Nel corso di specializzazione sono compresi i corsi per la qualifica di *auditor/lead auditor* di sistemi di gestione per la qualità e per la qualifica di *food safety auditor ISO 22000*. Il programma prevede, inoltre, formazione specifica in merito agli standard ISO 9001 - BRC - IFS - EurepGap - ISO 22000 e UNI 10939.

I principali obiettivi dell'iniziativa sono rivolti a:

- orientare e formare i partecipanti alle conoscenze dei si-

stemi di gestione qualità, sicurezza alimentare, rintracciabilità;

- fornire le capacità per implementare sistemi di gestione richiesti dalla grande distribuzione organizzata italiana e estera (EurepGap, BRC, IFS);
- qualificare i partecipanti come *auditor/lead auditor* di sistemi di gestione per la qualità e come *food safety auditor*.

Le lezioni saranno tenute da professionisti con esperienza pluriennale nel settore della consulenza e della certificazione nel settore agroalimentare.

È previsto, inoltre, il coinvolgimento di docenti della facoltà di Agraria di Catania, di rappresentanti della grande distribuzione organizzata italiana e di responsabili qualità di importanti aziende alimentari operanti sul territorio. Le iscrizioni sono aperte e si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo di iscritti (27).

Si terrà in Olanda, ad Amsterdam, dal 13 al 15 febbraio, la "Food Safety Conference", la conferenza annuale organizzata dal CIES, l'organismo internazionale che riunisce le principali aziende della grande distribuzione organizzata e che ha costituito il GFSI, l'iniziativa mondiale per la sicurezza alimentare. All'incontro prenderanno parte più di 500 professionisti, provenienti da oltre 40 nazioni, che operano nel settore della sicurezza alimentare. Il focus dell'edizione 2008 sarà

Conferenza



Food Safety Conference

Incontro annuale organizzato dal CIES

Amsterdam, 13 – 15 febbraio

www.ciesfoodsafety.com

"Creare valore attraverso il *risk management*".

La manifestazione rappresenta un interessante momento di confronto e un'opportunità per:

- promuovere la collaborazione tra gli *stakeholders*;
- apprendere come i rivenditori al dettaglio e i fornitori gestiscono la sicurezza alimentare;
- sviluppare gli strumenti per migliorare la sicurezza alimentare nella propria azienda.

Nel corso della conferenza, inoltre, verranno organizzate delle tavole rotonde su:

- la simulazione del *risk management*;
- gli *auditing* nei mercati emergenti;
- lavorare con piccoli fornitori.

Dal 23 al 26 febbraio si svolgerà a Rimini la 38ª Mostra Internazionale dell'Alimentazione (MIA), dedicata agli alimenti e alle tendenze per il fuori casa e la grande distribuzione. La MIA sarà articolata in sezioni espositive:

- *Catering*: per le imprese leader della ristorazione fuori casa;
- *Sapori tipici*: dedicato alle specialità regionali italiane ed estere;
- *Sandwich e Snacks*: per il mondo della pausa pranzo, *brunch*, *happy hour*, nuove forme di consumo che guadagnano mercato continuamente;

Mostra



Mostra Internazionale dell'Alimentazione

Alimenti e tendenze per il fuori casa e la grande distribuzione

Rimini, 23 – 26 febbraio

www.miafiera.it

- *BioCatering*: per il settore delle imprese che operano nell'ambito dell'alimentazione biologica e, in particolare, nella ristorazione collettiva;
- *Gluten Free*: per tutti quei prodotti che la normativa

vuole inseriti nei menu della ristorazione e che trovano sempre più mercato;

- *Logistics*: per il mondo dello stoccaggio e dei trasporti di prodotti alimentari.

Particolare rilievo avrà la 12ª edizione di Frigus, la rassegna specializzata dei surgelati che Rimini Fiera abbina ogni anno alla MIA e che quest'anno si arricchisce con l'autorevole collaborazione dell'IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

E alla MIA si svolgerà anche la prima edizione del GDO Buyer Day, un'intera giornata dedicata ai professionisti della grande distribuzione, con *business meeting*, incontri e forum mirati al settore.

La 10ª edizione di Pianeta Birra Beverage & Co., esposizione internazionale di birre e bevande, snack, attrezzature e arredamenti per pub e pizzerie, che si svolgerà a Rimini dal 23 al 26 febbraio, mira ad essere ancora più interessante e ricca di spunti d'interesse.

Nel corso della manifestazione verranno sviluppate le otto tradizionali aree tematiche: le Birre, Disseta, le Acque, Gocce di vite, Espresso ed Hot Drink, Snack Pub, BereBio Biological Beverage ed Equipment.

Da questa edizione, inoltre, Pianeta Birra ospiterà trasversalmente aziende del comparto logistico, per rappresentare in maniera completa il settore del pasto fuoricasa e avvicinare gli espositori alla loro clientela. Nel dettaglio, la manifestazione

si svilupperà in tre grandi macro aree: due interne al quartiere fieristico – "Pianeta Birra & Beverage" e "I love beer" – ed una esterna, con l'obiettivo di sviluppare il rapporto tra le aziende e il consumatore finale.

Salone



Pianeta Birra Beverage & Co

Birre e bevande, snack, attrezzature e arredamenti per pub e pizzerie

Rimini, 23 – 26 febbraio

www.pianetabirra.com

Con "Pianeta Birra & Beverage" le aziende leader internazionali incontrano il *trade* europeo nell'unico appuntamento professionale dedicato al mondo delle bevande. *Business meeting*, convegni, indagini sui consumi e letture degli scenari economici internazionali coinvolgeranno sia i produttori, sia i *buyer* (distributori, import/export, *buyer gdo*). "I love beer", invece, sarà un vero e proprio focus dedicato alla birra con momenti speciali rivolti ai gestori dei locali: degustazioni guidate, abbinamenti cibo-birra, suggerimenti sulle nuove modalità di servizio.

Per quanto riguarda le aree esterne, "Drink Village" prevede una serie di eventi *business to*

consumer nei locali della città con "L'Europa al Pub", dove il protagonista sarà il connubio tra birra e cibo e la contaminazione tra le culture gastronomiche di diversi Paesi e la "Fun Zone", che sarà invece allestita nelle aree esterne del quartiere fieristico. Un'opportunità in più per le aziende che desiderano testare nuovi prodotti, lanciare nuove mode, rafforzare la propria visibilità anche nei fuori salone.

Pulire, la fiera internazionale della pulizia e dell'igiene professionale, sposta la propria attenzione sulla penisola Iberica. L'evento, che avrà luogo a Madrid dall'11 al 13 marzo, è giunto alla sua quarta edizione e ha registrato numerose adesioni.

Fiera



Pulire España

Incontro internazionale sulla pulizia e l'igiene professionale

Madrid, 11 – 13 marzo

www.pulire-es.com

Tutto ciò ci fa pensare, in primo luogo, a una forte accelerazione del mercato del "cleaning spa-

gnolo" e, in secondo luogo, alla fiera, che diventa sempre più luogo di incontro, di confronto e di scambio di idee su un mercato che cresce vertiginosamente. La Spagna, infatti, con la sua economia con prodotto interno lordo su base pro capite pari all'80%, rientra tra le prime quattro maggiori economie dell'Europa occidentale.

Pulire España vede come protagonisti sia i produttori spagnoli che stranieri e distributori provenienti dalle varie regioni della Spagna.

L'obiettivo che Afidamp, quale organizzatore della fiera, con il patrocinio delle più rappresentative associazioni spagnole del settore (Aefimil, Afein, Adelma, Aelma, Ascen, Asfel e Aspel) si propone è di rendere l'incontro sempre più una vetrina in cui il distributore possa evidenziare la quantità e la qualità dell'offerta, abbinata alla qualità del servizio proposto, mentre la partecipazione dei produttori è legata alla possibilità di intrecciare relazioni con possibili partner che li rappresentino nel paese.

Pulire España si colloca, pertanto, quale appuntamento importante per distributori, produttori e per l'utente finale che vuole confrontarsi con le tecnologie più avanzate.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha festeggiato i primi cinque anni di attività – fu istituita nel 2002 – con una serie di eventi presso il Palazzo Ducale di Parma, che ne ospita la sede. Alla cerimonia inaugurale del 1° ottobre scorso

sono intervenuti i ministri delle Politiche agricole alimentari e forestali, Paolo De Castro, e della Salute, Livia Turco.



Evento Il V anniversario dell'Efsa

Celebrati a Parma i primi cinque anni di attività dell'Autorità europea

www.efsa.europa.eu

L'obiettivo delle celebrazioni era presentare le attività dell'Authority guidata dal direttore esecutivo, Catherine Geslain-Laneëlle, non soltanto agli addetti ai lavori o ai rappresentanti istituzionali, ma anche ai semplici cittadini, ai quali scienziati ed esperti hanno spiegato come funziona l'Efsa e quali sono le caratteristiche salienti della sua attività nel campo della sicurezza alimentare.

Sono stati trattati argomenti quali additivi nei mangimi, Ogm, salute animale, pesticidi, Bse. Per l'occasione, in collaborazione con l'Università di Parma, l'Efsa ha organizzato un simposio scientifico su sicurezza alimentare, nutrizione e nanotecnologie aperto a esperti, studenti universitari e cittadini interes-

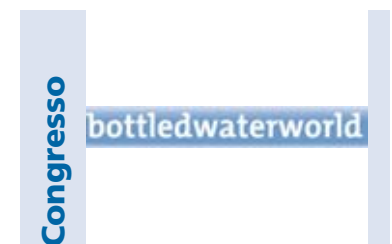
sati alle tematiche della sicurezza alimentare e della nutrizione. In occasione del primo importante anniversario la direttrice dell'Efsa ha voluto ringraziare i circa 700 esperti del Comitato scientifico, dei gruppi di esperti e dei gruppi di lavoro "il cui impegno è di fondamentale importanza per i risultati raggiunti dall'Authority", ha dichiarato.

Geslain Lanéelle ha messo in evidenza che grazie alla stretta collaborazione tra partner scientifici e governativi a livello nazionale ed internazionale "abbiamo prodotto più di 500 pareri scientifici in molti settori, dalla sicurezza di alimenti e mangimi alla nutrizione, dal benessere e salute animale, alla protezione e salute delle piante, promuovendo la comunicazione su una serie di importanti problematiche collegate ai rischi della catena alimentare".

La direttrice ha poi concluso sottolineando che "continueremo a sostenere con il nostro lavoro e impegno i gestori del rischio affinché adottino politiche e normative in grado di proteggere i consumatori e di permettere loro di avere fiducia nella sicurezza degli alimenti".

Dal 12 al 14 settembre, Città del Messico ha ospitato il 4° Congresso Globale dell'Acqua in Bottiglia, che ha attirato più di 150 delegati da tutto il mondo, inclusi rappresentanti dei 4 leader mondiali – Nestlé, Danone, Coca-Cola e PepsiCo. In linea con la sua *mission* di fornire servizi e soluzioni di gestione del rischio basate sulla salute

e la sicurezza pubblica, e per la sua esperienza e il *know how* nel settore dell'acqua in bottiglia, NSF International è stato uno dei principali sponsor del prestigioso evento.



Congresso 4° Congresso Globale di Acqua in Bottiglia

A Città del Messico più di 150 delegati da tutto il mondo

www.bottledwaterworld.com

Inoltre, un rappresentante di NSF ha fatto parte della giuria del 2007 Bottledwaterworld awards, concorso internazionale per acque in bottiglia, organizzato da Zenith International Publishing. La giuria ha dovuto scegliere i migliori prodotti per 10 diverse categorie. Il premio per la migliore bottiglia in PET è stato vinto dalla bottiglia di un litro di Canada's 1. Per la migliore bottiglia in vetro, il riconoscimento è andato a Veen Waters, dalla Finlandia. Migliore etichetta è risultata quella realizzata da Whitehole Springs, dalla Gran Bretagna. Il premio "Best enhanced water concept" è andato all'acqua aromatizzata della statunitense Hint. Kerry Spring Xtra, prodotto da Kerry Foods, è

stato votato come miglior prodotto per bambini, mentre il premio per la migliore innovazione nel packaging è andato a Sidel per la più leggera bottiglia in PET per l'acqua. La migliore campagna di marketing è risultata quella di Danone Waters (Gran Bretagna e Irlanda) con la campagna Volcanicity, per il marchio Volvic. Il premio "Best newcomer" è stato vinto dal brand Thirsty Placet, prodotto dall'inglese Waterbrands.

Miglior *concept* in generale è stata votata la bottiglia da 1 litro di Canada's 1 e, infine, come migliore progetto di sostenibilità, ha vinto l'Icelandic Water Holdings, certificata dalla The CarbonNeutral Company per il suo impegno nel monitorare, fissare, ridurre e controbilanciare le emissioni di carbone (per maggiori informazioni, consultare il sito www.bottledwaterworld.com).

Il calibro e numero di partecipanti all'edizione di quest'anno, 169 prodotti, provenienti da 32 Paesi, testimonia l'abilità di questo settore di raggiungere i consumatori con nuove e attraenti soluzioni, nel design, nel packaging e nel marketing. In uno degli interventi presentati durante il congresso e intitolato "21st Century beverage certification: the ultimate in brand protection", Adam Bloom, general manager del Programma NSF di "Qualità delle Bevande", ha sottolineato come il sistema per la qualità e la sicurezza alimentare sviluppato da NSF International nel suo programma di certificazione venga incontro ai bisogni dell'industria delle bevande.

"L'innovazione – ha sostenuto Bloom – può essere perseguita

in diversi modi: lavorando sulle caratteristiche esterne del prodotto come l'etichetta, il packaging, la bottiglia, presentando il prodotto in maniera diversa attraverso nuove iniziative di marketing o incrementando il livello di qualità e il sistema di gestione della sicurezza alimentare, e dandone evidenza con la certificazione". Nello scenario competitivo mondiale, infatti, dove è sempre più difficile innovare, la certificazione offre alle aziende produttrici di bevande uno strumento per differenziare chiaramente i loro prodotti da quelli dei concorrenti. Il programma di NSF, includendo un audit presso lo stabilimento di imbottigliamento e un test sia sull'acqua di sorgente che sul prodotto finale, garantisce prodotti più sicuri e di alta qualità e allo stesso tempo certifica il loro impegno nei confronti dei clienti e dell'opinione pubblica in generale".

Si è chiusa a Cremona la 62ª edizione della Fiera Internazionale del Bovino da Latte: quattro giorni di lavoro per tutta la filiera lattiero-casearia nazionale e internazionale che hanno dimostrato che il settore sta finalmente rialzando la testa dopo anni di difficoltà.

"Sia chiaro che il comparto non ha risolto tutti i suoi problemi – ha dichiarato Antonio Piva, presidente di CremonaFiere – ma questa edizione della Fiera Internazionale del Bovino da Latte ha dato un forte segnale di cambiamento. Quote latte, prezzi, situazione internazionale, analisi dei mercati più importanti: in-

gredienti che hanno fatto di questa edizione una delle più significative e strategiche degli ultimi anni; un'edizione dal grande valore aggiunto, che ha dimostrato quanto tutte le istituzioni, le associazioni professionali e gli operatori professionali stiano lavorando sodo per far sì che il lattiero-caseario riacquisti il ruolo che merita nello scenario economico internazionale."

Fiera



Fiera Internazionale del Bovino da Latte

Più di 70.000 i visitatori

www.cremone.it/fierabovino.html

Numerosi i visitatori, provenienti da tutto il mondo, che hanno superato quota 70.000. I 27 convegni e seminari tecnico-operativi hanno registrato oltre 4.000 presenze, visti anche gli importanti temi trattati: dagli aggiornamenti per i veterinari alle politiche per il biogas, dalla presentazione del nuovo marchio Itala di Unalat agli Stati Generali del Latte. E proprio nel corso degli Stati Generali del Latte, che ha visto la partecipazione di esponenti del settore provenienti da tutto il mondo, è

stato tracciato un profilo preciso del comparto a livello internazionale, gettando le basi strategiche per un mercato sempre più globalizzato. "La globalizzazione – ha infatti sottolineato Piva – costringe le imprese italiane a confrontarsi sempre più spesso con gli operatori e le politiche estere: una condizione che non deve essere vissuta come un problema, ma come una grande opportunità di ampliare il proprio giro di affari; proprio per questo cerchiamo di portare a Cremona il maggior numero di operatori stranieri. E i numeri (+10% di espositori e +15% di visitatori provenienti dall'estero) ci stanno dando ragione.

Appuntamento al 2009 per Fieravicola, l'incontro internazionale sull'avicoltura, che ha animato Forlì dal 26 al 29 settembre. La fiera, al suo debutto nella versione biennale, è stata visitata da circa 12.000 persone. Un pubblico di operatori provenienti da tutta Italia, con un 5% di visitatori professionali stranieri. Molto partecipata la convegnistica, in particolare quella strettamente specialistica e quella dedicata alle novità normative che interessano il settore. In particolare, il convegno organizzato dall'Asic (Associazione scientifica italiana di conigliicoltura) è stato un'occasione di confronto sulla situazione delle carni e la tutela del consumatore. All'incontro ha preso parte anche Guido Grilli, dell'Università degli Studi di Milano.

"I controlli sulle carni avicole e, in particolare, su quelle di coniglio – ha affermato – sono così puntuali che la qualità igienico-sanitaria non è in discussione.

Fiera



Fieravicola

L'avicoltura per quattro giorni protagonista a Forlì

www.fieravicola.com

Anche se il nuovo sistema di sorveglianza sulle carni va ad aumentare i costi a carico delle aziende. Le aziende, infatti, già applicano un sistema di auto-controllo che dà garanzie sotto tutti i punti di vista. Ma il nuovo sistema di sorveglianza è ancora più restrittivo e intensifica i controlli". "Il settore – ha aggiunto – non si è fatto trovare impreparato: gli esami di laboratorio dei campioni prelevati l'anno scorso nelle aziende hanno evidenziato solo lo 0,1% di "non conformità". E i primi a voler garanzie sono proprio i produttori". Le carni di coniglio hanno un mercato particolare: solo pochi grandi gruppi vendono con il proprio marchio, mentre la maggior parte degli allevatori vende

alla grande distribuzione organizzata, che poi mette il proprio marchio. "Ma la gdo fa ulteriori controlli – ha precisato Grilli – e "perdona" una volta sola. Infatti, alla seconda "non conformità" il contratto di fornitura viene rescisso". Nel corso della fiera si è svolto anche un programma dedicato all'internazionalizzazione, che ha messo in moto un lavoro che ha individuato interessanti tappe di sviluppo. Come la firma dei protocolli di collaborazione con le fiere di Tunisia, Siria, Egitto e Algeria, che avrà come primo effetto la partecipazione di collettive di espositori italiani alle prossime manifestazioni in calendario in questi Paesi. Fieravicola, inoltre, è stata anche un'interessante vetrina di diverse presentazioni e anteprime nell'ambito della attrezzature e delle tecniche di allevamento, della genetica e della informatizzazione dei servizi legati alla filiera.

Il primo giovedì di ottobre è ormai per consolidata tradizione il PET Day. Quest'anno, GSI Global Service International, promotore ed organizzatore del convegno, ha accolto nella bella villa medicea quasi 150 titolari e rappresentanti di aziende che operano nella filiera del PET/Packaging e delle fibre PES/Nonwovens. Si è parlato di Poliestere in tutte le lingue del mondo. Da tutto il mondo, infatti, provengono i partecipanti, giunti ad Artimino (FI), per conoscersi, rivedersi, informarsi, cogliere nuovi spunti,

allacciare nuove relazioni di business. Il "leitmotiv" delle presentazioni e delle due tavole-rotonde è stata l'innovazione, intesa come ricerca di nuove strade per accrescere la competitività in un mercato che diventa sempre più esigente.

Convegno



PET Day

Si è parlato di PET/Packaging e delle fibre PES/Nonwovens

www.gsiplastic.com

Nel corso della mattinata, tre interventi hanno delineato, da diverse angolazioni, le prospettive strategiche del mercato :

- la relazione sul mercato globale delle materie prime del Poliestere (PX, PTA e MEG), tenuta da Edwin Choi, *chairman* di TPT Petrochemicals (Tailandia);
- la presentazione di Hector Camberos, *chairman* della DAK Americas, la società che ha ereditato le tecnologie e le esperienze di mercato della grande Du Pont, precursore del poliestere a livello mondiale;

- la relazione di Francesco Zanchi, fondatore di GSI, che ha elaborato le prospettive del mercato mondiale del PET per il 2008, ricavandone indicazioni per le strategie di acquisto.

La sessione pomeridiana, dedicata al PET/Packaging, è iniziata con l'esposizione di quattro "casi di successo", riguardanti altrettante innovazioni (nelle aree di processo, marketing/promozione, prodotto e imballaggio), illustrati dalle aziende che le hanno realizzate:

- Innovazione di processo – "Linea di riempimento astatica per bottiglie in PET", presentata da Matteo Zoppas della S. Benedetto. Questa linea di riempimento, progettata e realizzata dalla SIPA, consociata della S. Benedetto, rende possibile l'utilizzo del normale PET nell'imbottigliamento di prodotti alimentari (latte, succhi di frutta ecc.), che avrebbe altrimenti richiesto un processo di sterilizzazione a temperature più elevate di quelle consentite con il PET.
- Innovazione di marketing – "Water for charity", presentata da Eva Podlich della Danone (Francia). Si tratta di una linea di acque minerali (la Volvic, attualmente commercializzata in Germania ed in Giappone, ma che presto sarà introdotta anche in Italia), una parte del cui ricavo per bottiglia verrà devoluto all'UNICEF per finanziare la ricerca di nuove risorse idriche nelle aree di maggiore sottosviluppo.

- Innovazione di prodotto – “Bottiglia in PET Multilayer per latte sterilizzato ad altissima temperatura”, presentata da Raffaele Bombardieri della Granarolo. La realizzazione di bottiglie con uno speciale PET Multistrato per il confezionamento di latte UHT rende possibile l'applicazione delle elevate temperature che sono richieste in questo processo.
- Innovazione di imballaggio – “Nuova tecnologia per la fabbricazione di preforme mediante compressione”, illustrata da Dario Beltrandi della SACMI. Con questa tecnica di produzione si elimina dalla calotta della preforma il punto debole di attacco dell'iniezione e si può quindi ridurre lo spessore della calotta stessa risparmiando sul peso della bottiglia.

La sessione dedicata alle fibre PES/Nonwovens (N.W.), ivece, ha preso le mosse da tre interventi, dei quali il primo, tenuto da Roger Lee di Tecnon OrbiChem (UK), ha riguardato il mercato europeo del fiocco poliestere nell'attuale contesto mondiale. La grande rilevanza del settore dei N.W. in Europa e nel mondo è stata illustrata da Pierre Wiertz, direttore dell'Edana, l'associazione europea dei Nonwovens. Si tratta di un settore in notevole crescita nel quale il Poliestere, in forma di Fiocco e di Polimero, occupa una posizione importante, che continuerà a consolidare per le sue particolari caratteristiche. Ruediger Weinhardt della Fleissner GmbH (Germania) ha mostrato, infine, i trend di sviluppo

dei N.W. e del relativo comparto impiantistico, partendo dalla diffusione dei vari processi (Spunlaid, Drylaid, Waterlaid, Airlaid) ed illustrando i vantaggi dei prodotti “Composite spunlace” (contenenti pasta di legno) e le caratteristiche della tecnologia Fleissner Aquajet.

Si è svolto a Milano il convegno “Qualità e Sicurezza con i Gas Alimentari”, organizzato da Assogastecnici, l'associazione che rappresenta i produttori di gas tecnici, speciali e medicinali, e che fa parte di Federchimica, federazione nazionale dell'industria chimica.

Convegno



Qualità e Sicurezza con i Gas Alimentari

L'incontro è stato organizzato da Assogastecnici

www.assogastecnici.federchimica.it

I gas alimentari, tra i quali si distinguono l'anidride carbonica e l'azoto (utilizzati per la gasazione delle bevande come componenti di atmosfere mo-

dificate o come sorgente di freddo), sono utilizzati dall'industria alimentare come additivi, coadiuvanti di processo o ingredienti a contatto con alimenti.

Nel corso della mattinata, gli interventi dei rappresentanti delle imprese e delle istituzioni nazionali ed internazionali hanno illustrato il quadro normativo per il settore, sottolineando come le imprese debbano rispettare precise regole riguardanti l'etichettatura, i criteri di purezza e l'igiene. A fianco degli aspetti legislativi, si è inoltre affrontato il tema, altrettanto fondamentale, legato alla qualità con importanti approfondimenti sui requisiti qualitativi nella filiera alimentare.

“Il comparto dei gas alimentari rappresenta una quota di estrema rilevanza nell'ambito dell'industria nazionale dei gas industriali – ha commentato il presidente di Assogastecnici, Aldo Fumagalli Romario – ed è un settore sul quale le imprese investono molto, in termini di ricerca e innovazione, per garantire crescenti standard qualitativi, ad esempio in termini di purezza”.

Al convegno hanno partecipato anche Marinella Collauto, dirigente Ufficio VI della direzione Sicurezza degli Alimenti del ministero della Salute, e Thomas Hallas-Moller, direttore del gruppo “Food Additives and Packaging” dell'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa).



www.ceia.net



Zona Ind.le 54/G - 52040 Vicinaggio (AR)
Tel. +39 0575 4181 - Fax +39 0575 418296

THS/3F

METAL DETECTOR MULTI FREQUENZA PER IL CONTROLLO QUALITÀ



Altissima Sensibilità a tutti i metalli magnetici e non magnetici inclusi gli acciai inossidabili

Autoacquisizione ed inseguimento automatico dell'Effetto Prodotto

Tecnologia a Multi Frequenza per la massima sensibilità al variare dell'Effetto Prodotto

Rispondente ai criteri HACCP

Fino a 250 differenti prodotti memorizzabili con possibilità di selezione automatica tramite lettore di codici a barre

Struttura e componenti in acciaio inox (AISI 316L)

Elevata affidabilità elettronica e meccanica