

L'INDUSTRIA DELLE
CARNI e
DEI
SALUMI

Il “RITORNO AL FUTURO”
DELL'ISTITUTO
VALORIZZAZIONE
SALUMI ITALIANI



speciale
TECNOLOGIE
E PACKAGING

/ ECONOMIA

Produzione e mercato
alimentare 2024

/ ATTUALITÀ

Giornata Nazionale
del Made in Italy 2025

/ EUROPA

Green Deal UE:
tra sogno e realtà

SOMMARIO

03. ECONOMIA

Produzione e mercato alimentare 2024

06. COMUNICAZIONE

Il "ritorno al futuro" dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

07. ATTUALITÀ

Ibc: consumi a prezzi costanti stimati in lieve crescita (+0,8%) nel 2025

08. ATTUALITÀ

Agricoltura È: molto più di quel che c'è

08. NOTIZIE BREVI

Milano Marathon 2025: ASSICA corre per i sogni dei ragazzi della Comunità Oklahoma

09. ATTUALITÀ

Giornata Nazionale del Made in Italy 2025



32. PRODOTTI TUTELATI

Culatello di Zibello, 2024 record per il preaffettato

32. I salumi piacentini DOP

molto apprezzati a Parigi

33. Il Consorzio della Finocchiona IGP

comple 10 anni

33. Vinitaly: Massimo Bottura

realizza una ricetta con Cotechino Modena IGP

34. INTERVISTE IMPOSSIBILI

Fibula magica esploratrice di aromi salumieri

35. RICERCA

Italia al top in Europa e nel mondo per aziende di famiglia

35. LIBRO DEL MESE

i-Food, Come sottrarsi all'ideologia alimentare?



10. EXPORT

Brasile e Italia

11. NOMINE

Assolombarda, Alvise Biffi designato Presidente con il 99,2% dei voti

11. NORMATIVA

EBS, nuove misure di sostegno alla maternità e paternità

La nuova disciplina delle dimissioni per fatti concludenti

Il nuovo Regolamento imballaggi e rifiuti di imballaggio

Regolamento (UE) 2025/351: nuove misure per la conformità e sicurezza dei materiali plastici a contatto con alimenti

Analisi dell'immagine computerizzata: applicazioni nell'ambito dei prodotti di carne

Il nuovo Regolamento imballaggi e rifiuti di imballaggio: il punto di vista di Federchimica

Valutazione della capacità stabilizzante delle radiazioni ionizzanti (raggi-X), combinate all'impiego di sostanze antiossidanti, nei confronti della germinazione di spore di *Clostridium sporogenes*

I materiali di imballaggi: prescrizioni legislative, innovazione tecnologica e sviluppo di biomateriali

È online la Guida al Contributo Ambientale CONAI 2025



12. NOTIZIE BREVI

Davide Calderone entra nel Comitato Scientifico della Giornata della Suinicoltura

14. EUROPA

Green Deal UE: tra sogno e realtà

30. ATTUALITÀ

Grandi Marche: la comunicazione trasparente e sostenibile guida le scelte della Generazione Z

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

Davide Calderone

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Tiziana Formisano

REDAZIONE

Andrea Aiolfi
Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Augusto Cosimi
Giovanni Facchini
Laura Falasconi
Cristiano Costantino Loddo
Monica Malavasi
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini

Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

REGISTRATO PRESSO

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

Chiuso in tipografia il
14 maggio 2025

GESTIONE EDITORIALE, COMMERCIALE E AMMINISTRATIVA

QUINE SRL



REDAZIONE

Chiara Scelsi e Diletta Gaggia
redazione.food@quine.it

DIRETTORE COMMERCIALE

Costantino Cialfi
c.cialfi@lswr.it
Tel. 3466705086

TRAFFICO

Ilaria Tandoi
i.tandoi@lswr.it

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

LSWR

IMMAGINI

Shutterstock

PRODUZIONE

Antonio Iovene
a.iovene@lswr.it

STAMPA

GALLI & C. Varese

L'INDUSTRIA DELLE
CARNI e
DEI
SALUMI

MAGGIO 2025
N°5

 ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

PRODUZIONE E MERCATO ALIMENTARE 2024

/ LUIGI PELLICIA
Federalimentari Servizi

Nel quadro complesso che caratterizza la congiuntura recente, l'industria alimentare nazionale è riuscita a confermare aspetti premianti, accanto ad alcune criticità. La dinamica di produzione del settore sull'arco decennale 2014-2024, per esempio, ha mostrato una variazione espansiva del +12,2%, a fronte del -1,4% accusato a fianco dal totale industria nazionale. Mentre proprio il 2024 ha fortemente contribuito ad allargare tale forbice, con una spinta produttiva del settore pari al +1,8%, a fronte del cedimento del -3,5% accusato in parallelo dal totale industria. Se si allarga lo sguardo ad altri parametri, ne esce tuttavia che la crescita del fatturato dell'industria alimentare negli ultimi anni è stata poco superiore a quella del fatturato del totale industria, malgrado la forbice appena citata. Ne emerge, soprattutto, che l'incidenza valore aggiunto/fatturato 2024 è stata più bassa nell'industria alimentare, con un 17,6%, rispetto al 22,3% del totale industria. Gli ultimi anni mostrano in sostanza un'involuzione del valore aggiunto alimentare.

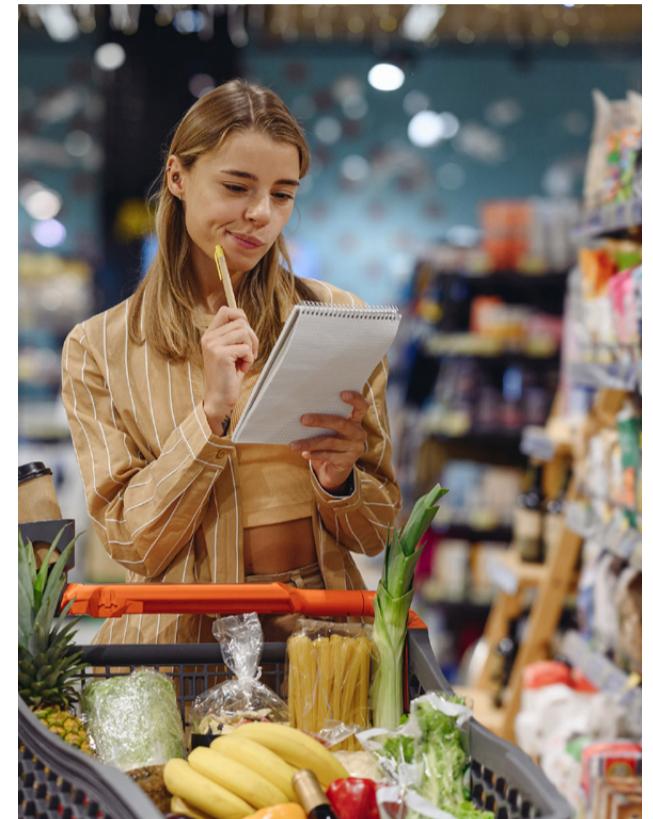
La sua incidenza sul fatturato di settore scende, infatti, dal 20% circa tenuto dal 2015 al 2021, al citato 17,6% del 2024, dopo aver segnato un ancor più modesto 16,7% nel 2022. Il fenomeno va monitorato, perché investe in pieno la qualità, ovvero il cuore identitario del Made in Italy alimentare, e si lega evidentemente alla recente involuzione quali-quantitativa della domanda alimentare interna. Ma c'è dell'altro. Il fenomeno si può anche collegare, infatti, a un fattore in qualche modo strutturale: al fatto cioè che la produzione alimentare, largamente legata alla tradizione, offre in molti casi margini di innovazione di processo e di prodotto inferiori a quelli offerti dall'universo manifatturiero.

CALA IL POTERE DI ACQUISTO

Guardando all'evoluzione più recente del mercato nazionale, è chiaro che la carenza di capacità di acquisto del consumatore italiano, espressione di un paese stagnante da lustri e di una produttività poco dinamica, ha investito tutto l'arco delle vendite, sia sul fronte alimentare che non alimentare. Ne discende perciò che la causa della forbice negativa che ha investito il valore aggiunto alimentare va cercata nell'effetto deprimente innescato dalla forte inflazione aggiuntiva che ha colpito proprio le vendite del "food&beverage", deprimendone in modo anomalo le vendite. Il malessere viene da lontano. All'interno, le 50 mila aziende alimentari italiane si confrontano con giganti GDO che, al vertice, vantano fatturati attorno ai 21 miliardi di euro, per i primi due player e ai 16 miliardi per il terzo. I quali, assieme al ventaglio delle altre catene, puntano sempre più sulle marche commerciali per rinforzare quote e margini, diluendo l'immagine e la caratterizzazione dei prodotti, senza riuscire peraltro a riportare l'inflazione alimentare a livello del tasso di inflazione generale.

CALANO I PREZZI ALLA PRODUZIONE

Ma guardiamo i numeri. Nel 2024 i prezzi alla produzione dell'industria alimentare sono calati del -0,2%, mentre i prezzi al dettaglio dell'"alimentare lavorato" sono cresciuti del +2,2%. Ne esce una forbice di 2,4 punti, a fronte di un tasso di inflazione generale del +1,0%. Nel 2023 i prezzi alla produzione del settore erano saliti del +6,3%, a fronte di un +10,9% dei prezzi al dettaglio dell'"alimentare lavorato" e del +5,7% segnato dall'inflazione. Il mercato interno 2024 ha attraversato in sostanza la coda di una fase critica estremamente



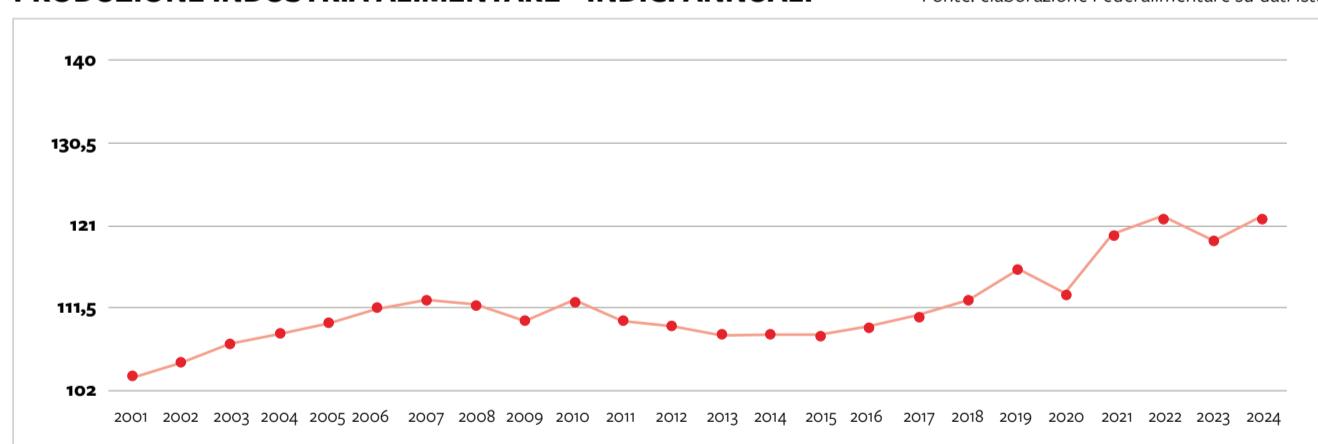
pronunciata, al punto da innescare ricadute dal profilo strutturale. Una perdita repentina di oltre 9 punti percentuali delle vendite alimentari interne in quantità sull'arco di appena un triennio (2022-24) non può essere giustificata da fattori fisiologici, come la erosione demografica e l'invecchiamento della popolazione, i cui effetti, con tutta evidenza, si diluiscono nel tempo.

UN SETTORE IN DIFFICOLTÀ

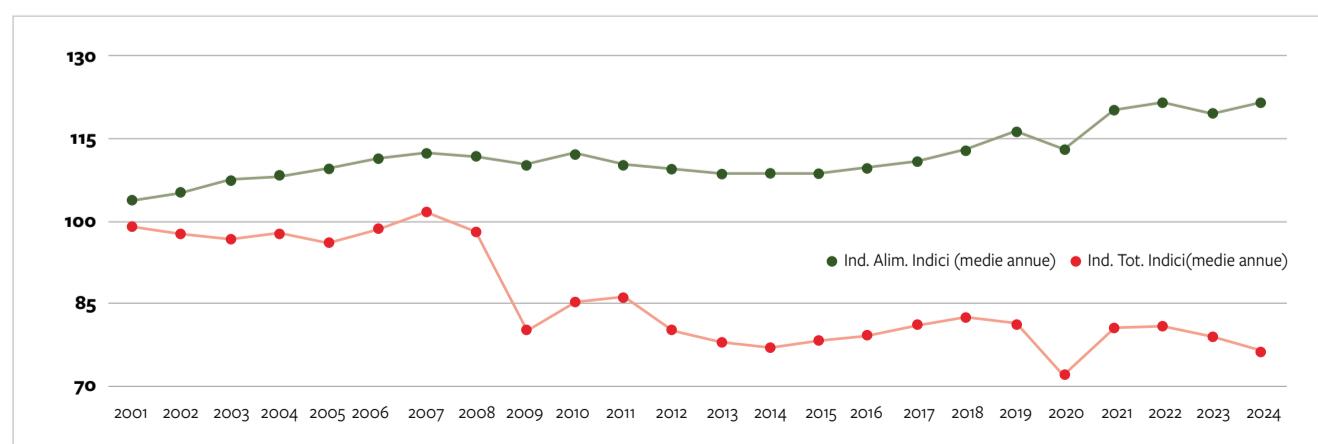
La recente caduta dei consumi interni è in realtà un fenomeno senza precedenti sull'arco dell'intero dopoguerra. Ed è tanto più clamorosa in quanto essa si è confrontata con un calo parallelo, nell'ultimo triennio, del -1,8% sul fronte dei consumi "non alimentari", pari quindi a un quinto di quello sofferto dal fronte alimentare. Il quale, evidentemente, ha rappresentato la "palestra" prioritaria di risparmio per il consumatore, con inevitabili conseguenze sui livelli delle vendite e sul valore aggiunto, come prima accennato.

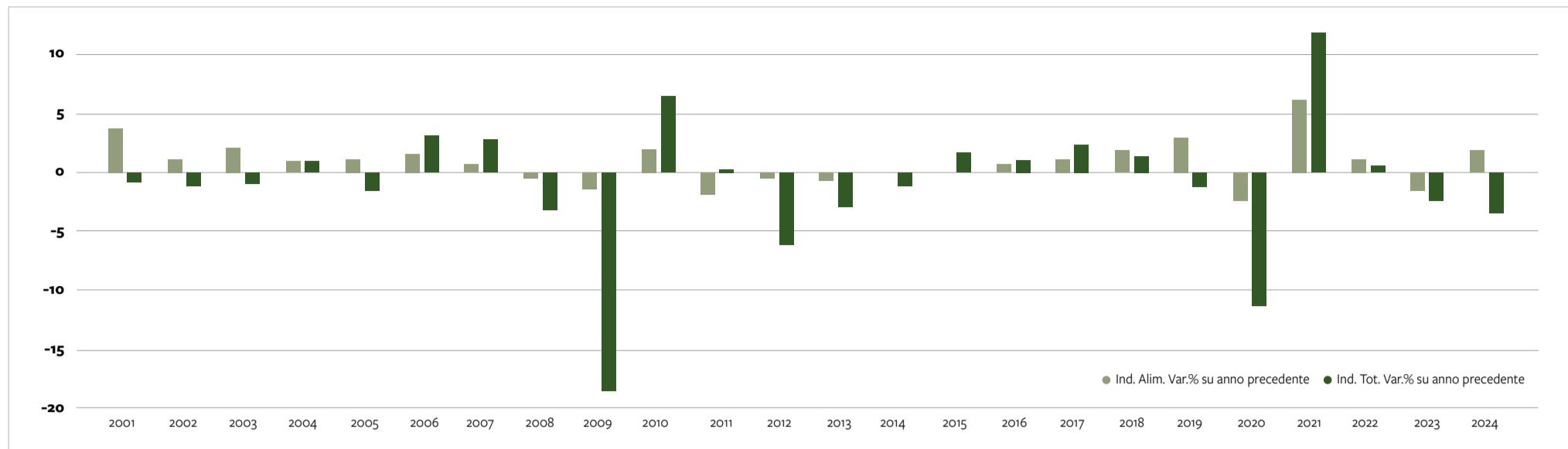
L'influenza del fattore prezzi è esplicitata anche da un altro confronto: l'inflazione dell'"alimentare lavorato" nel triennio critico 2022-2024 ha raggiunto 22 punti percentuali, a fronte dei 14,8 punti segnati in parallelo dall'inflazione generale. Insomma, la depressione che ha investito un mercato considerato da sempre solido e anticyclico come quello alimentare è stata vistosa e va decisamente attenzionata, a evitare ulteriori contraccolpi. Anche l'evoluzione del "paniere della spesa" censito dall'Istat aiuta a far luce su questi fenomeni. Il confronto tra le ponderazioni dei panieri della spesa elaborati ogni anno dall'Istat mostra infatti che il peso dell'alimentare sulla spesa totale delle famiglie è sceso, dal 20,46% che rappresentava nel 2021 al 18,06% attuale, con un calo secco in quattro anni di 2,40 punti. La progressiva riduzione del peso dell'alimentare nella "torta" dei consumi di un paese è riconosciuta generalmente come segno di evoluzione e di sviluppo della società. Ma un taglio così

PRODUZIONE INDUSTRIA ALIMENTARE - INDICI ANNUALI



PRODUZIONE INDUSTRIA ALIMENTARE E TOTALE INDUSTRIA - INDICI ANNUALI



PRODUZIONE INDUSTRIA ALIMENTARE E TOTALE INDUSTRIA - La var% sull'anno precedente

vistoso, in un così breve arco di tempo, ha un sapore diverso: è il segno di un trauma che ha colpito i bisogni più vivi e immediati dei consumatori italiani.

I NUMERI DELLA FILIERA ALIMENTARE

Va pure riconosciuto, peraltro, che negli ultimi mesi 2024 la forbice tra l'inflazione alimentare e generale si è ristretta. E questo fa sperare che il 2025 rechi un avvicinamento maggiore e stabile fra i due trend inflattivi. Il che, unito a un PIL in crescita su un tasso analogo a quello del 2024 (ancora modesto comunque), potrebbe delineare un quadro meno sofferto del mercato alimentare interno. In questo quadro, si è esaltato ancora una volta il peso strategico della filiera alimentare e, nello specifico, quello rappresentato, a monte, dalla produttività e competitività dell'agricoltura nazionale. Le ultime valutazioni fanno stimare così un valore della filiera alimentare 2024 pari a 271,6 miliardi, come sommatoria di 197 miliardi di fatturato dell'industria alimentare e 74,6 miliardi di fatturato agricolo. Nello specifico, come accennato all'inizio, la produzione dell'industria alimentare ha registrato, a parità di giornate di calendario, una crescita tendenziale sui dodici mesi del +1,8%. Ne è uscito, a consuntivo, un rimbalzo quasi speculare rispetto al -1,6% accusato nel 2023. A fianco, il -3,5% registrato dal totale industria sui dodici mesi ha segnato invece una involuzione che ha peggiorato il -2,5% del consuntivo 2023. Va aggiunto che l'apertura del 2025 ha recato un'accelerazione della produzione alimentare, con un tendenziale del +2,1%. Essa appare promettente, ma anche fragile, per la perdurante piattezza del mercato interno e le crescenti incertezze legate ai problemi daziari del mercato internazionale, che rischiano di intaccare il sostegno dell'export.

Il comparto alimentare che ha mostrato sui dodici mesi la crescita tendenziale più marcata è stato quello dei "gelati" (+17,0%), seguito dai "piatti preparati" (+11,7%). Sul fronte opposto, è emerso il calo della "distillazione, rettifica e miscelazione di alcolici" (-8,3%), seguito da quello degli "oli vegetali e animali" (-5,4%).

Se non è una novità il passo premiante dell'industria alimentare rispetto a quello dell'aggregato manifatturiero, è significativo comunque che il fenomeno si sia confermato e ampliato nel complesso quadro economico più recente. Se si allunga la prospettiva temporale e si confrontano i trend delle due grandezze partendo dal 2007 (ultimo anno prima della grande crisi finanziaria Lehmann Brothers) al 2024, ne emerge che la produzione alimentare è cresciuta del +8,4%, mentre il totale industria è sceso del -25,3%. Insomma, il totale industria del Paese ha subito, in quella fase, e poi durante la crisi del debito sovrano dell'inizio del decennio successivo,

un'amputazione produttiva da cui non si è più ripreso. Ne esce comunque che, allungando o stringendo i tempi dei confronti, emergono le puntuale doti di resilienza del settore nei periodi di crisi (non ultimo quello della pandemia). Va ribadito altresì che il 2024 si è chiuso con una variazione in valore delle vendite alimentari interne del +1,5%, cui si è affiancato un calo del -1,0% in quantità. Ne esce un differenziale di 2,5 punti, superiore di 1,5 punti all'inflazione media dell'anno, pari al +1,0%. È un'altra prova che la crescita della produzione alimentare dell'anno, prima richiamata, si è legata tutta al supporto fornito dall'espansione dell'export.

IL MERCATO ALIMENTARE INTERNO

Va pure detto che il mercato alimentare interno veniva da un 2023 complesso, caratterizzato da variazioni, rispettivamente, del +5,8% in valore e del -3,9% in quantità. Esse avevano generato una forbice prezzi di 9,7 punti, che si confrontava a sua volta con una inflazione annuale del +5,7%. Ne era uscita una penalizzazione di 4 punti rispetto all'inflazione dell'anno che aveva fortemente depresso le vendite (-3,9% in quantità) e la stessa produzione alimentare (-1,6%), malgrado il sostegno dell'export. Il 2024 ha presentato perciò un percorso di progressiva (e non ancora compiuta) normalizzazione dei prezzi alimentari al dettaglio.

Nel corso dell'anno si è assistito infatti a una riduzione del differenziale fra i trend mensili in valore e in volume delle vendite alimentari, dai 5,2 punti di gennaio ai 2,0 punti di dicembre. Va aggiunto che la forbice di 2,5 punti valore/quantità delle vendite alimentari dell'anno si pone molto vicino alla valutazione Istat della crescita specifica 2024 dei prezzi alimentari al dettaglio, che segna un +2,2%. D'altra parte, il confronto tra le dinamiche dei prezzi alla produzione in media 2024 dell'industria alimentare (-0,1%) e dei prezzi alimentari al dettaglio comprensivi del segmento minoritario del fresco (+2,2%) evidenzia una forbice di 2,3 punti, anch'essa superiore all'inflazione. Lo stesso confronto nel 2023 aveva evidenziato un differenziale di 3,5 punti, per cui in materia il rientro 2024 è stato limitato.

**IL "NON ALIMENTARE"
È MENO COLPITO DALL'INFLAZIONE**

Va aggiunto che il fronte "non alimentare" ha confermato dinamiche delle vendite decisamente assai meno "viziante" dal fenomeno inflazionistico. In questo perimetro le vendite 2024 si sono chiuse infatti con consuntivi del +0,3% in valore e del -0,1% in volume. Ne è uscita perciò una sostanziale tenuta di questo mercato, grazie a un differenziale valore/volume di soli

0,4 punti. Per di più, esso ha segnato un forte rientro delle sue spinte inflazionistiche, dopo i consuntivi specifici 2023 che avevano visto una forbice valore/volume di 4,1 punti, frutto di un +0,6% in valore e un -3,5% in quantità. Può essere utile qualche altro confronto temporale. Nel triennio 2022-24, le vendite alimentari hanno registrato in valore un incremento cumulato di 12 punti, il quale, a fronte di un calo parallelo in volume di 9,1 punti, ha generato un differenziale complessivo di ben 21,1 punti. Mentre, a fianco, il perimetro "non alimentare" ha evidenziato nel triennio un incremento cumulato in valore di 5,4 punti, a fronte di un calo cumulato in volume di 1,7 punti, con un differenziale di 7,1 punti. Il differenziale triennale valore/quantità dell'alimentare ha superato, perciò, di ben tre volte quello del perimetro "non alimentare".

In sostanza l'inflazione generale, che ha segnato nell'ultimo triennio una crescita cumulata di 14,8 punti, si è posta a metà, fra le forbici valore/quantità dell'alimentare e del "non alimentare". La cura dimagrante del mercato alimentare interno nell'ultimo triennio è stata, in conclusione, dolorosa e decisamente atipica. La tempesta – innescata, come sottolineato più volte, dalla sommatoria della scarsa capacità di acquisto del consumatore e dell'alta inflazione alimentare – ha innescato conseguenze così marcate, da segnare in modo profondo il mercato alimentare, precludendo la prospettiva di rimbalzi significativi a breve-medio termine.

**UN ANNO PER CONFERMARE
IL VALORE AGGIUNTO**

L'anno in corso dovrebbe profilare comunque, inflazione permettendo, una frenata del processo di erosione in volume delle vendite alimentari, associato a qualche segnale marginale e specifico di rilancio. La piattezza del tendenziale di gennaio 2025 delle vendite alimentari in quantità (+0,0%) è un primo segnale in questo senso. Quello che è il cuore identitario di ogni produzione, il valore aggiunto, nell'alimentare dovrà comunque uscire dall'angolo e ritrovare, anche sul mercato nazionale, il ruolo e gli spazi espansivi che gli spettano e che ne hanno fatto la fortuna nel mondo. In definitiva, va ribadito che l'industria alimentare, con un fatturato export che incide per poco meno del 29% sul proprio fatturato, è legata al mercato interno molto più dell'universo manifatturiero, che vanta in proposito una incidenza prossima al 50%. Questo spiega ancora meglio perché, malgrado il sostegno dell'export alimentare, il settore, con un mercato nazionale fermo e poco remunerativo, ha sofferto sul fronte di un parametro fondamentale come il valore aggiunto, che fa capienza per l'utile.



BIOAGRO: PASSIONE PER LA QUALITÀ E L'ECCELLENZA ITALIANA

Affidati a Bioagro per scegliere la qualità, l'innovazione e la tradizione italiana. La nostra gamma di colture starter per la produzione di salumi è la soluzione ideale per le aziende che desiderano distinguersi sul mercato, offrendo prodotti unici e di alta qualità.



Collaborazioni con molte tra le più importanti aziende agroalimentari italiane



Attenzione alle piccole produzioni locali



Colture “confezionate su misura” in esclusiva per i propri clienti



Consulenza tecnica nella scelta delle soluzioni produttive migliori

CONTATTACI E SCOPRI COME I NOSTRI PRODOTTI POSSONO FARE LA DIFFERENZA NELLA TUA AZIENDA



BIOAGRO S.r.l.
INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI
Thiene - Tel. 0445.380793 - bioagro@bioagro.it

WWW.BIOAGRO.IT



IL “RITORNO AL FUTURO” DELL’ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

Assemblea IVSI: 40 anni al servizio del settore tra comunicazione e strategie internazionali, innovazione e sostenibilità

/ GIOVANNI FACCHINI

I 16 aprile 2025 l’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) ha celebrato un importante traguardo **spegrendo** (le sue prime) **40 candeline**! Ognuno di questi giri di boa vissuto con una sola e chiara rotta: la **promozione e lo sviluppo della filiera dei salumi italiani**, un patrimonio gastronomico avvilluppato alla mappa genetica del saper fare italiano da valorizzare con convinzione adattandosi a ogni (figurata) condizione meteorologica. L’Assemblea annuale di questo anno – forse ancor di più che in passato grazie alla suggestione offerta dalla ricorrenza – ha rappresentato un momento di bilancio ma soprattutto di affermazione strategica, con una **visione chiara rivolta a innovazione, sostenibilità e internazionalizzazione**. E non avrebbe potuto essere altrimenti, se non altro, per onorare la definizione di “maturo”, felicemente appropriata dopo 40 anni di vibrante e mai pago impegno e festeggiata con un logo celebrativo!

QUATTRO DECENNI DI STORIA E UNA NUOVA LEADERSHIP AL FEMMINILE

Fondato nel 1985, IVSI ha fatto la sua parte per promuovere la crescita del comparto salumi, affermandosi come **punto di riferimento per la promozione e la valorizzazione dei salumi italiani al fianco di ASSICA**. Infatti, durante i lavori assembleari la **Presidente Marella Levoni** ha sottolineato come: “il raggiungimento dei 40 anni non sia solo un anniversario celebrativo, ma un’occasione per guardare al futuro con rinnovata determinazione”.

La sua nomina, **prima donna alla guida dell’Istituto**, simboleggia un ulteriore e coerente passo d’apertura verso nuove sfide – in particolare quelle legate alla tecnologia e alla sostenibilità – nel segno dello spirito che ha sempre caratterizzato la visione di IVSI. Con un frizzante richiamo al celebre film “Ritorno al futuro”, Levoni nel suo discorso ha evidenziato: “la necessità



di coniugare la tradizione proverbiale dei salumi italiani con le innovazioni tecnologiche e i nuovi modelli di consumo, sempre più attenti alla salute e all’impatto ambientale, ampliando e irrobustendo il percorso già avviato dal Past President Francesco Pizzagalli”.

INNOVAZIONE E INTELLIGENZA ARTIFICIALE: STRUMENTI PER UNA FILIERA PIÙ EFFICIENTE

L’Intelligenza Artificiale cambierà il mondo? Sì, d'accordo. Ma a cosa ci serve concretamente? L’interrogativo, così posto, è senza dubbio verace e riduttivo rispetto alla rivoluzione che l’IA porta con sé; tuttavia, rende bene l’idea del mare magnum di complessità che si celano dietro le applicazioni pragmatiche dell’IA, soprattutto con riferimento al mondo produttivo. Ebbene, tra le novità più significative presentate nell’Assemblea, spicca **l’impegno di IVSI nell’adozione di tecnologie avanzate, con particolare focus, appunto, sull’Intelligenza Artificiale**. Ed ecco un’altra domanda: a quale scopo? Grazie alla collaborazione con il “MADE Competence Center” di Milano e la società “The Vortex”, l’Istituto ha avviato un percorso formativo dedicato all’IA, rivolto alle aziende del settore, per potenziare la competitività e la capacità di gestione dei processi produttivi. Ulteriore obiettivo è poi quello di **sviluppare** attivamente uno o più **strumenti strategici pensati apposta per le**

aziende della salumeria italiana in grado di supportarle e pianificare con maggiore precisione e sostenibilità, riducendo rischi e ottimizzando le risorse. Per i dettagli bisognerà aspettare.

SOSTENIBILITÀ E FORMAZIONE: IL CUORE DELLA STRATEGIA IVSI

Lo sviluppo sostenibile è nel tempo diventato un pilastro imprescindibile per il settore alimentare e IVSI si pone in prima linea per promuovere presso le aziende del settore pratiche responsabili e, in generale, competenze e consapevolezze legate all’Agenda 2030. Tutto questo a partire dal “Manifesto IVSI”, lanciato nel 2018. L’Assemblea è stata dunque l’occasione per valorizzare le più recenti attività svolte in tale contesto, come la settima partecipazione al “Salone della CSR e dell’Innovazione Sociale” di Milano.

Grande novità del 2024 è stata anche il lancio della piattaforma e-learning “**Campus: Formazione e Sostenibilità**”, che offre oltre **50 ore di contenuti didattici** suddivisi in 14 percorsi tematici, con il contributo di 42 esperti. Questo progetto digitale si propone di contribuire all’aggiornamento e alla qualificazione delle competenze delle aziende, raccogliendo tutti i percorsi formativi realizzati da IVSI negli ultimi anni.

Gli ultimi in ordine di tempo? Il webinar “**Comunicare la sostenibilità: valorizzare l’impegno aziendale evitando il Greenwashing**” tenuto dai docenti dell’Università Sant’Anna di Pisa - Marco Frey e Fabio Iraldo - focalizzato sull’esplorazione dei cambiamenti connessi alla comunicazione commerciale, indagando i rischi del greenwashing anche in virtù delle **nuove norme comunitarie**. Ma anche l’incontro “**Il rapporto con i media e la gestione di una crisi di comunicazione**”, organizzato con la società di comunicazione INC nell’ambito delle attività relative al crisis management e nato dall’esigenza di offrire alle aziende del settore



ulteriori strumenti per gestire correttamente la comunicazione con la stampa, con tecniche e procedure efficaci. Non si può in ultima istanza non citare il workshop **“Dalla percezione alla scelta: modelli di consumo emergenti e strategie di posizionamento nutrizionale per il comparto salumi”**; realizzato con Sprim Italia ha indagato, in uno scenario in continua evoluzione, la percezione nutrizionale dei salumi e le strategie di posizionamento rispetto alle nuove esigenze dei consumatori.

PROMOZIONE INTERNAZIONALE:

NUOVE FRONTIERE PER I SALUMI ITALIANI

IVSI conferma il proprio ruolo di ambasciatore dei salumi italiani sui mercati esteri, presentando un denso piano promozionale per il 2025. Tra le iniziative presentate più rilevanti spicca senz'altro la campagna triennale (che si esaurirà dunque nel 2028) **“SIP and SAVOR: pairing European Wine and Deli meat”**, co-finanziata dall'Unione europea e realizzata insieme al Consorzio di tutela del Roero. “SIP and SAVOR”, focalizzata su **Canada** e **Stati Uniti**, mira a valorizzare l'abbinamento tra vini europei e salumi di alta qualità, attraverso **fiere, masterclass, eventi B2B, restaurant weeks e attività di PR e digital marketing**.

Parallelamente – guardando alle iniziative già conclusive – nel Regno Unito e negli Stati Uniti, l'Istituto ha consolidato la propria presenza con eventi mirati tra i quali grande risalto ha avuto l'attività svolta **con ICE Agenzia**, partner consolidato dell'Istituto, concretizzata tramite un vero e proprio **tour nei college UK, press dinner e la partecipazione a eventi come il “Real Italian Wine & Food”**. Un paniere di eventi in grado di



rafforzare la reputazione dei salumi italiani come simbolo di eccellenza gastronomica e cultura alimentare tra i quali è stato doveroso citare anche il “Summer Fancy Food” di New York e “Eataly” Boston.

COMUNICAZIONE MEDICO-SCIENTIFICA E GUSTO: IL RACCONTO CORRETTO

DEL SETTORE

“Comunicare nel modo giusto” vuol dire scegliere sempre approcci scientifici e oggettivi. Per questo, **particolare attenzione è riservata alla divulgazione medico-scientifica**, perpetrata con la partecipazione a eventi come il “Festival della Scienza di Genova” e “Nutrimi Sport”, durante i quali si è potuto costruire spazi di approfondimento di qualità, dettagliando il

ruolo e il contributo dei salumi nella dieta. Ma ancora la partecipazione al congresso **“Identità Golose”** o la nuova **edizione del Premio Giornalistico** “Reporter del Gusto”, giunto alla diciottesima edizione con oltre **130 giornalisti premiati**. Insomma. IVSI, con i suoi 40 anni di storia, si conferma un punto di riferimento imprescindibile per il settore dei salumi italiani, capace di coniugare tradizione e innovazione, con uno sguardo attento alla sostenibilità e all'espansione internazionale. La nuova leadership e i progetti tecnologici e formativi delineano un percorso ambizioso, volto a rafforzare la competitività delle aziende consorziate e a valorizzare l'eccellenza italiana nel mondo. Un futuro da raggiungere, che parte da solide radici ma guarda con decisione alle opportunità offerte dalla tecnologia e dai mercati globali.

IBC: CONSUMI A PREZZI COSTANTI STIMATI IN LIEVE CRESCITA (+0,8%) NEL 2025

Rallentano gli incrementi del potere d'acquisto, che scendono al +0,8%, dal +2,0% del 2024

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Quest'anno i consumi nazionali a prezzi costanti sono previsti in debole crescita, con un aumento del +0,8% rispetto al +0,4% dello scorso anno. Rallentano gli incrementi del potere d'acquisto dal +2,0% del 2024 al +0,8% del 2025. Le stime sono state diffuse in occasione dell'assemblea di **Ibc - Associazione industrie beni di consumo** lo scorso primo aprile. Un comparto popolato da più di 35 mila imprese, in gran parte piccole e medie, che genera un giro d'affari di circa 500 miliardi di euro (230 solo nel settore grocery), occupa 1,1 milioni di addetti (il 29% dell'industria manifatturiera) e investe annualmente circa 17 miliardi di euro nella ricerca e nell'innovazione. Secondo l'analisi redatta da **Ref Ricerche** per Ibc, il prevalere nelle famiglie di un comportamento prudenziale rende difficile un reale rilancio della domanda interna, mentre resta alto il livello della propensione al risparmio (9,5% di incidenza sul reddito). La cautela degli italiani è confermata dalle evidenze presentate nel corso dei lavori dall'istituto di ricerche **YouGov**: massiccio ricorso alle promozioni per contenere lo scontrino, inclusione del



canale discount nella spesa (la penetrazione è dell'88,7%) e acquisti sempre più frequenti (+3,9% nell'ultimo anno) ma ridotti (la spesa media per atto è diminuita del -2,7%). “In un quadro geopolitico ed economico all'insorga dell'incertezza le nostre aziende hanno grosse difficoltà a impostare piani di attività e investimenti”, ha sottolineato il Presidente di Ibc, **Flavio Ferretti**. “Subiamo elevati costi dell'energia, volatilità del prezzo delle materie prime, difficoltà di approvvigionamento. Problematiche che si sommano ai problemi di accesso al credito e all'elevata pressione fiscale, penalizzando la nostra competitività. I dazi? Lanciamo un appello affinché le istituzioni europee e nazionali intervengano per scongiurare un'escalation su vasta scala”. Nel corso dei lavori il presidente di Ibc ha inquadратi gli ambiti d'intervento suggeriti al Governo a sostegno della domanda interna e delle imprese.

Ha rimarcato, tra l'altro, l'opposizione a sugar e plastic tax ed evidenziato l'importanza di azioni per la semplificazione normativa, il supporto a una transizione sostenibile che non pregiudichi la competitività, l'alleggerimento del carico fiscale per le imprese. Ha ricordato, inoltre, il varo da parte di Ibc di un ciclo di seminari sul territorio nazionale studiati per catalizzare, in particolare nelle piccole medie imprese, l'adozione degli strumenti abilitanti per digitalizzazione dei processi e la logistica integrata diffusi da **GS1 Italy**.

AGRICOLTURA È: MOLTO PIÙ DI QUEL CHE C'È

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

In occasione dell'**anniversario dei Trattati di Roma**, lo scorso 25 marzo si è **sottolineata l'importanza dell'agricoltura per l'Europa**, evidenziando la necessità di un ritorno non solo a politiche attive di sostegno al reddito degli agricoltori, ma anche di programmazione strategica per il rilancio di intere filiere produttive di dimensione europea, nazionale e locale. **L'Italia, punto di riferimento per la qualità, si propone come fulcro di un'Europa** che deve tornare a valorizzare il settore agricolo, non solo nella produzione di cibo, ma anche nella tutela dell'ambiente e nella solidarietà.

Allestito a Roma in piazza Esedra e aree limitrofe, **il villaggio "Agricoltura È"** ha svolto egregiamente la funzione di showcase del pregio dell'agroalimentare italiano e al contempo da piattaforma per il dialogo tra istituzioni, imprese e cittadini, esplorando temi come l'energia, la sicurezza alimentare e la promozione del Made in Italy. **Inaugurato alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e della Presidente del Consiglio Giorgia Meloni**, l'evento ha offerto momenti di approfondimento istituzionale accanto a laboratori, degustazioni e dimostrazioni pratiche per far conoscere l'importanza e la complessità del settore agroalimentare italiano. Durante la seconda giornata dell'evento, il commissario europeo all'Agricoltura, **Christophe Hansen**,

ha presentato a una nutrita platea di imprenditori e associazioni dell'agrifood, tra cui ASSICA rappresentata dal suo presidente **Lorenzo Beretta**, una nuova visione per l'UE centrata sull'agricoltura come leva fondamentale per affrontare sfide future. L'Italia, insieme alle organizzazioni del settore, ha dimostrato la sua intenzione di contribuire attivamente a questa nuova direzione, promuovendo un'agricoltura

moderna, efficiente e in grado di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare. Un'occasione preziosa per dimostrare a tutti che l'agricoltura e l'agroalimentare italiano non sono solo campi verdi e zappe, ma anche droni, sensori, controllori competenti, esportazioni e professionalità avanzatissime per la produzione di eccezionali che affondano le proprie radici nella cultura secolare del nostro paese e dell'Europa.

ISIT ad "Agricoltura È"

Una vetrina nel cuore di Roma, per raccontare le eccellenze del nostro Paese, a cui **ISIT - l'Associazione dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP** –

ha preso parte per valorizzare la tradizione della salumeria italiana a Indicazione Geografica. Conferenze, dibattiti e confronti accompagnati da un palinsesto di degustazioni dei salumi a IG all'interno del villaggio allestito dal MASAF, che ha richiamato ogni giorno migliaia di persone dinanzi alla ricchezza di produzioni che caratterizza il nostro Paese e i loro territori di origine.

L'Italia è storicamente la Nazione con il maggior numero di salumi che hanno ottenuto la denominazione tutelata – **ben 43 a oggi** –



segno distintivo di quanto siano parte fondante della storia produttiva, culturale e sociale del nostro Paese.

Un settore, quello della salumeria DOP e IGP, che ha una posizione di rilievo all'interno del comparto della salumeria italiana, **con un valore alla produzione che supera i 2 miliardi di euro** (circa il 25% di tutto il comparto della salumeria), a testimonianza della sempre maggiore attenzione nelle scelte alimentari e al legame tra qualità e provenienza geografica.

L'export 2023 dei salumi DOP e IGP ha superato i 600 milioni di euro e i primi dati aggregati 2024 confermano la bontà dell'operato dei Consorzi di tutela e delle aziende nonché i margini di ulteriore sviluppo per la competitività dei salumi italiani sui mercati internazionali.

Scenario che, tuttavia, nel corso della tre giorni di "Agricoltura È", ha visto imporsi nella discussione istituzionale e fra gli operatori il tema dei dazi nel settore agroalimentare di qualità.

“Programmazione strategica per il rilancio di intere filiere produttive di dimensione europea, nazionale e locale”

MILANO MARATHON 2025

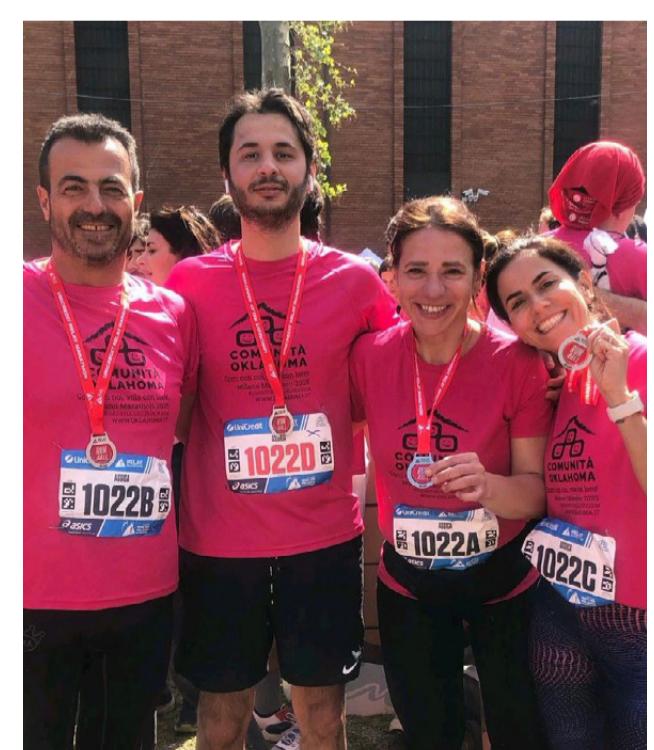
ASSICA corre per i ragazzi della Comunità Oklahoma

/ TIZIANA FORMISANO

Lo scorso **6 aprile**, alla **Milano Marathon 2025**, la staffetta di ASSICA – composta da Davide Calderone, Cristiano Costantino Loddo, Chiara Piancastelli e Cristina Tossi – ha tagliato il traguardo con un tempo totale di **4 ore, 33 minuti e 2 secondi**, migliorandosi di ben 6 minuti e 4 secondi rispetto all'edizione 2024! È stata

una gara vissuta con cuore, testa e gambe, in cui ogni frazione ha raccontato un pezzo del nostro impegno per una causa che ci sta particolarmente a cuore: sostenere i ragazzi della Comunità Oklahoma Onlus di Milano. La corsa si è aperta con Cristina, che ha affrontato con grinta il tratto più lungo; Davide ha poi raccolto il testimone, correndo con determinazione fino al km 28,3. È toccato poi a Chiara, che ha gestito la sua frazione con grande costanza e cuore.

Infine, Cristiano ha chiuso la staffetta in bellezza, recuperando ritmo e spingendo con energia fino al traguardo. I dati parlano chiaro: **gli ASSICA Runners hanno mantenuto una media di 6'37" al chilometro**, con picchi di velocità notevoli e una gestione del ritmo davvero solida – la conferma che il gioco di squadra funziona! Ma la vera vittoria va oltre il risultato sportivo. **Il traguardo più importante resta quello della solidarietà**. Appuntamento alla Milano Marathon 2026: noi ci saremo... e voi?



GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY 2025

Tra identità, innovazione e cultura agroalimentare, l'Italia celebra le sue eccellenze con eventi, incontri istituzionali e iniziative educative

/ TIZIANA FORMISANO

I 15 aprile 2025 l'Italia ha celebrato la **seconda edizione della Giornata Nazionale del Made in Italy**, istituita per valorizzare il patrimonio di creatività, ingegno e produzione che ha reso celebre il nostro Paese nel mondo. La data, scelta in occasione dell'anniversario della nascita di Leonardo da Vinci, intende essere simbolo del connubio tra arte, scienza e innovazione che caratterizza da sempre il "saper fare italiano". Con oltre 500 eventi su tutto il territorio nazionale e più di 50 iniziative all'estero in 30 Paesi su quattro continenti, l'edizione 2025 ha registrato una partecipazione senza precedenti, confermandosi un appuntamento strategico per istituzioni, imprese, scuole e cittadini.

MADE IN ITALY TRA IDENTITÀ E INNOVAZIONE

Il tema centrale dell'edizione 2025 – "Made in Italy tra identità e innovazione" – ha posto al centro il ruolo dell'industria italiana nella transizione tecnologica e sostenibile. Più di 150 eventi sono stati dedicati a digitale, ricerca, intelligenza artificiale e nuovi materiali, raccontando un tessuto produttivo che guarda al futuro con radici solide nella tradizione.

IL MINISTERO DELLA SALUTE PROMUOVE LA QUALITÀ DELLA FILIERA ALIMENTARE

A Roma, presso l'Auditorium del Ministero della Salute, si è tenuto l'evento istituzionale "Strategie e programmi di sviluppo in sinergia tra pubblico e privato nella filiera agroalimentare e dell'export", promosso dalla Direzione generale della salute animale. Un confronto aperto tra rappresentanti delle Istituzioni, esperti del settore, associazioni e consumatori, volto a evidenziare il valore della sicurezza alimentare come leva strategica per la competitività internazionale. Il Ministro della Salute **Orazio Schillaci** ha sottolineato: "Il Made in Italy è sinonimo di qualità, sicurezza e cultura. La dieta mediterranea, a cui si ispira la nostra produzione alimentare, è un patrimonio mondiale. La rete dei controlli veterinari e sanitari, con oltre 400.000 ispezioni nel solo 2023, garantisce alti standard di tutela della salute e rafforza la reputazione dei nostri prodotti all'estero". È stata inoltre annunciata l'istituzione della Giornata Nazionale per la Prevenzione Veterinaria, ogni 25 gennaio, mentre



I'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha presentato il questionario "Made in Italy: quanto ne sai?", pensato per sensibilizzare i cittadini sui temi della qualità e sicurezza alimentare.

NUTRIZIONE E TRADIZIONE: LA MASTERCLASS DI ASSICA

Nel cuore delle celebrazioni si inserisce anche l'iniziativa promossa da che ha coinvolto gli studenti dell'**IPSEO**. **Vincenzo Gioberti di Roma** in una masterclass dedicata alla corretta alimentazione. A tenere la lezione la nutrizionista **Elisabetta Bernardi**, docente all'Università di Bari, che ha sottolineato l'importanza di un apporto proteico bilanciato soprattutto in età adolescenziale. "Le fonti proteiche di origine animale – ha spiegato – forniscono aminoacidi essenziali e rappresentano una risorsa preziosa nell'ambito della dieta mediterranea." Al termine dell'incontro, è stato offerto agli studenti un momento simbolico quanto gustoso: la tradizionale **merenda italiana a base di pane e salumi**, proposta come esempio di equilibrio tra gusto, nutrizione e cultura

alimentare. Una pausa conviviale che ha unito teoria e pratica, ribadendo come anche una semplice merenda possa rappresentare un'eccellenza Made in Italy.

PARMA CAPITALE DEL DIBATTITO AGROALIMENTARE

In vista della Giornata nazionale, il 2 aprile 2025, il Ministro delle Imprese e del Made in Italy **Adolfo Ursu** ha incontrato i vertici dell'industria agroalimentare presso l'Unione Parmense degli Industriali (U.P.I.).

Temi caldi del confronto: i dazi USA, la promozione dell'export, la sostenibilità ambientale, la difesa del mercato interno e la competitività globale. "L'agroalimentare è uno dei settori che ci rendono grandi nel mondo. Oggi l'Italia è il quarto esportatore mondiale grazie a un prodotto che è bello, buono, ben fatto... e ora anche sostenibile", ha dichiarato il Ministro.

LE VOCI DELL'INDUSTRIA

Paolo Mascalino, Presidente di Federalimentare, ha definito "strategico" il confronto con il Governo, sottolineando la necessità di tutele normative per garantire stabilità e competitività all'industria alimentare: "Il Made in Italy è ambasciatore di qualità e sicurezza nel mondo, ma dobbiamo affrontare con decisione sfide come la Sugar Tax o le incertezze geopolitiche". Anche **Lorenzo Beretta**, Presidente di ASSICA, ha ribadito il ruolo della filiera salumiera come emblema della qualità italiana, capace di coniugare gusto, cultura e sostenibilità, chiedendo maggiore attenzione istituzionale per la tutela delle eccellenze alimentari. **Annalisa Sassi** (Confindustria Emilia-Romagna) ha sottolineato la necessità di accordi commerciali e infrastrutture strategiche per rafforzare il sistema export, mentre Gabriele Buia (U.P.I.) ha ricordato come il comparto agroalimentare parmense, con oltre 9,2 miliardi di euro di fatturato e un valore export pari al 5% del totale nazionale, sia un unicum italiano da valorizzare. La seconda edizione della Giornata del Made in Italy si è dunque distinta come una grande occasione di dialogo intersetoriale e formazione diffusa, capace di mettere in rete scuola, industria, ricerca e istituzioni. L'obiettivo? Proiettare il genio italiano nel mondo contemporaneo, con strumenti innovativi ma nel segno della nostra identità culturale.



Lorenzo Beretta - Unione Parmense degli Industriali

BRASILE E ITALIA

Dialogo sull'agricoltura sostenibile: la scienza per nutrire il mondo

/ FRANCESCA SENNA

I 3 aprile 2025, presso lo storico Palazzo Pamphilj di Roma, si è tenuto l'evento "Brasile e Italia - Dialogo sull'agricoltura sostenibile: la scienza per nutrire il mondo", organizzato dall'Ambasciata del Brasile in Italia e dall'Agenzia Brasiliana per la Promozione del Commercio e degli Investimenti (Apex-Brasil). Un incontro esclusivo, che ha visto la partecipazione di eminenti relatori provenienti dalle Istituzioni e dalle principali associazioni di settore brasiliane, italiane e dell'Unione europea.

A dare apertura ai lavori è stato Sua Eccellenza **Renato Mosca**, Ambasciatore del Brasile in Italia, il quale ha illustrato le attuali sfide di un'agricoltura sostenibile in un Paese come il Brasile, da sempre protagonista indiscutibile nello scenario dell'export mondiale. L'Ambasciatore ha evidenziato, in particolare, la vulnerabilità del settore agricolo di fronte ai cambiamenti climatici e alle questioni ambientali, sottolineando come queste criticità si riflettano inevitabilmente su di esso.

ACCORDO UE-MERCOSUR: NUOVE OPPORTUNITÀ

Ha inoltre rimarcato i recenti progressi tecnologici compiuti dal Brasile, che oggi è in grado di garantire standard qualitativi tra i più elevati al mondo. Con tono deciso, ha poi affrontato il tema delle politiche protezionistiche introdotte dall'Amministrazione Trump, in particolare i dazi imposti agli scambi commerciali, evidenziando l'importanza del nuovo Accordo UE-Mercosur come strumento strategico per contrastare tali dinamiche. Un'intesa che, nelle sue parole, rappresenta una pietra miliare capace di apportare benefici concreti alle economie di Italia, Brasile e dell'intera Unione europea. "L'incontro", ha affermato l'Ambasciatore, "si è svolto proprio mentre venivano applicati i nuovi dazi statunitensi, e rappresenta un'occasione per domandarci se non sia il momento per l'Europa di volgere lo sguardo altrove, magari proprio verso il Mercosur". Sul medesimo tema è intervenuto anche **Paolo Garzotti**, Direttore ad interim per le Americhe, l'agricoltura e la sicurezza alimentare e Capo unità per le relazioni con l'America Latina presso la Direzione Generale del Commercio della Commissione Europea (DG Trade), che ha illustrato i principi fondanti del Mercosur e i vantaggi reciproci per i Paesi aderenti. Ha posto particolare enfasi sulle misure sanitarie e fitosanitarie, ribadendo che esse rispettano pienamente le normative di importazione dell'UE, in particolare nelle delicate fasi dei controlli.

ASCOLTO RECIPROCO E SCAMBIO DI ESPERIENZE

L'incontro, concepito per stimolare un dialogo su tematiche di grande rilevanza internazionale, ha favorito il confronto tra Istituzioni, rappresentanti del mondo

produttivo e attori internazionali impegnati nella promozione di modelli di sviluppo sostenibile: un passo importante all'interno di un percorso di collaborazione che guarda con attenzione alle sfide comuni legate alla sostenibilità agroalimentare, all'innovazione e al commercio globale. Alla base di questo dialogo vi è l'ascolto reciproco e lo scambio di esperienze: un valore da coltivare nel tempo. Proprio con questo spirito si sono svolti i due tavoli di confronto successivi.

Il primo, dedicato alle **Innovazioni nella produzione agrizootecnica: sostenibilità e tracciabilità**, ha visto gli interventi di **Andrea Rocchi**, Presidente del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA); **Stefano Vaccari**, Direttore generale dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF); **Luis Rua**, Segretario per il Commercio e le Relazioni Internazionali del Ministero dell'Agricoltura e Zootecnia del Brasile (MAPA) e **Fernando Sampaio**, Direttore per la Sostenibilità dell'Associazione Brasiliana delle Industrie Esportatrici di Carne (ABIEC).

I rappresentanti brasiliani hanno sottolineato l'importanza della sostenibilità e dell'innovazione tecnologica, che hanno portato a un importante investimento nei sistemi di controllo. Il MASAF ha ribadito l'eccellenza della filiera italiana, fra le più rigorose al mondo, e ha presentato lo Smart Forest Monitoring, un innovativo programma italiano per il monitoraggio delle foreste – comprese quelle urbane – frutto della collaborazione tra il CNR-Imaa, il CREA e il MIT di Boston. E appunto

Andrea Rocchi del CREA ha evidenziato come l'Accordo UE-Mercosur rappresenti una fonte di "valore" sia in termini economici che di ricerca e ha ricordato che il "Made in Italy" costituisce un elemento di prestigio riconosciuto a livello mondiale. Ha infine sottolineato che l'eccellenza della filiera agroalimentare italiana non è un processo isolato, ma nasce dalla cooperazione internazionale: la qualità si costruisce insieme e il Brasile rappresenta il primo anello di questa catena, quale punto di origine del sistema agroalimentare globale".

Il secondo tavolo di dialogo, incentrato su **Sicurezza alimentare e commercio internazionale: l'Accordo di partenariato Mercosur-UE**, ha ospitato gli interventi di **Dario Nardella**, Deputato al Parlamento Europeo (in collegamento video); **Pedro Miguel da Costa e Silva**, Ambasciatore della Missione Permanente del Brasile a Bruxelles (in collegamento video); **Cristina Tinelli**, Direttore delle relazioni internazionali e con l'Unione europea di Confagricoltura e **Sueme Mori**, Diretrice per le Relazioni Internazionali della Confederazione dell'Agricoltura e Zootecnia (CNA). Nardella ha illustrato le misure – dirette e indirette – che l'Unione europea dovrebbe adottare in risposta alla politica daziaria statunitense. Da parte sua, l'Ambasciatore da Costa e Silva ha messo in luce i benefici derivanti dall'Accordo UE-Mercosur, sottolineando come si fondi su un delicato equilibrio di impegni reciproci in settori altamente sensibili, in particolare la tutela delle IGP. L'intesa punta a ridurre le barriere commerciali, facilitando l'accesso ai mercati attraverso la progressiva eliminazione dei dazi: oltre il 91% delle esportazioni europee verso il Mercosur e circa il 92% delle esportazioni del Mercosur verso l'UE saranno esentate da dazi.

GARANTIRE UN FUTURO SOSTENIBILE

Il tema della sostenibilità si conferma centrale nelle nuove sfide dell'alimentazione globale. Il Brasile, terzo esportatore mondiale di prodotti alimentari, ha mostrato grande intraprendenza nello sviluppo di tecniche agricole più sostenibili. Dal 2023, con il governo Lula, il Paese ha avviato un nuovo approccio fondato sul dialogo e sulla cooperazione internazionale, investendo 250 milioni di euro per contrastare la deforestazione illegale e proteggere l'Amazzonia.

In un contesto globale segnato da crescenti sfide in materia di sostenibilità, il dialogo tra le nazioni e la cooperazione internazionale si rivelano fondamentali: una agricoltura sostenibile, infatti, non rappresenta solo una risposta ambientale, ma assume un ruolo cruciale nella lotta contro la povertà e la fame. Con una popolazione in continua crescita e cambiamenti climatici sempre più impattanti, il mondo ha bisogno di un nuovo paradigma, che unisca innovazione tecnologica e pratiche agricole responsabili.



MISURE SANITARIE E FITOSANITARIE

Conformità alle normative di importazione dell'UE

- Tutti gli animali, le piante e gli alimenti importati devono **conformarsi agli standard SPS di importazione dell'UE, che non sono negoziabili**.
- L'accordo non modifica in alcun modo le normative SPS dell'UE**, applicabili alle importazioni all'interno dell'UE
- L'UE rimane **libera di continuare a regolamentare** con tutta la necessaria attenzione, anche quando le informazioni scientifiche non sono sufficienti o conclusive (secondo il principio di precauzione).



MISURE SANITARIE E FITOSANITARIE

Controlli

- 1 **PRIMA E DOPO L'INIZIO DELLE IMPORTAZIONI:** Audit sul posto da parte dell'autorità competente dei paesi esportatori e pubblicazione delle aziende/strutture approvate per esportare nell'UE.
- 2 **DURANTE LE IMPORTAZIONI, ALLE FRONTIERE DELL'UE:** Controllo dei documenti, ispezioni fisiche e test di laboratorio sui prodotti
- 3 **DOPO LE IMPORTAZIONI NELL'UE:** Campionamento e analisi di laboratorio dei prodotti già in vendita nell'UE.

EBS, NUOVE MISURE DI SOSTEGNO ALLA MATERNITÀ E PATERNITÀ

/ SILVIA BUCCI

L'Ente Bilaterale di Settore - EBS ha introdotto importanti novità decorative dal 1° gennaio 2025 inerenti al Sostegno alla maternità e paternità e collegate misure di sostegno alla genitorialità e alla famiglia in situazioni di fragilità. Le novità consistono in:

• Rafforzamento delle integrazioni al reddito già esistenti per congedi parentali

- Estensione dell'età del figlio dei richiedenti fino al compimento dei 12 anni di vita del bambino o dall'ingresso in famiglia nei casi di adozione o affidamento.
- Indennizzo di ulteriori 3 mesi (90 giorni) di congedo parentale spettanti alle madri o ai padri, una volta superati i 180 giorni indennizzati di congedo parentale entro il compimento dei 12 anni di vita del bambino o dall'ingresso in famiglia nei casi di adozione o affidamento.
- Indennizzo di complessivi 9 mesi (270 giorni) all'unico genitore richiedente ("genitore solo" - Circolare INPS n.8 del 17/01/2023).

• Sostegno alla genitorialità e alla famiglia in situazioni di fragilità

- Integrazione dei periodi di astensione facoltativa richiesti all'INPS da genitori con figli con handicap in Situazione di Gravità (Legge 104/1992 art.3 c.3) che fruiscono del periodo di astensione facoltativa di 3 anni, decorative a partire dalla conclusione del



periodo di normale congedo parentale (art.32 D.Lgs. 151/2001) entro il compimento dei 12 anni di vita del bambino o dall'ingresso in famiglia nei casi di adozione o affidamento.

- In favore dei genitori che fruiscono del Congedo parentale non retribuito per gravi motivi familiari (Art.40 ter CCNL Industria Alimentare) viene riconosciuta un'indennità fino al 50% dell'ultima retribuzione percepita dal lavoratore, per un periodo massimo di un anno entro il compimento dei 12 anni di vita del bambino o dall'ingresso in famiglia nei casi di adozione o affidamento,

ad esclusione delle motivazioni personali della propria famiglia anagrafica e di altri soggetti diversi dai figli. Per tutte le misure di nuova introduzione e per quelle già vigenti l'EBS provvede a integrare attraverso una prestazione assistenziale mensile la parte non indennizzata dall'INPS, nel rispetto delle normative vigenti, per il periodo di congedo parentale. L'importo corrisposto dell'Ente, inclusa l'indennità erogata dall'INPS in base alla normativa vigente a titolo di maternità/paternità facoltativa, non potrà essere comunque superiore al 100% della retribuzione mensile.

NOMINE / L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI

ASSOLOMBARDA ALVISE BIFFI DESIGNATO PRESIDENTE CON IL 99,2% DEI VOTI

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Alvise Biffi è stato designato, il 9 aprile scorso, Presidente di Assolombarda per il quadriennio 2025-2029. Il Consiglio Generale dell'Associazione ha, infatti, espresso larghissimo consenso attorno alla proposta della Commissione di designazione costituita dai Past President Benito Benedini, Carlo Bonomi e Alberto Meomartini. Nel corso della riunione, la candidatura di Biffi ha, infatti, ottenuto il 99,2% dei voti. Il 15 maggio il Consiglio Generale sarà chiamato a esprimersi sulla squadra dei Vicepresidenti scelta dal Presidente designato. Una volta compiuto questo passaggio, sarà poi l'Assemblea di Assolombarda, convocata il 19 giugno, a eleggere il 16° Presidente dell'Associazione, che succederà ad Alessandro Spada, e i Vicepresidenti per il prossimo quadriennio.

Imprenditore da sempre impegnato sui temi della digital transformation, della cybersecurity e dell'innovation management, Alvise Biffi, classe '78, è laureato in Economia Aziendale all'Università Bocconi. È amministratore

delegato dell'azienda "Secure Network" (BV TECH), da lui fondata, una delle prime realtà italiane impegnate nel settore dell'offensive cybersecurity. È anche co-fondatore e Presidente di "Zakeke", piattaforma Saas leader nel visual commerce. Attualmente, oltre a essere Presidente di ECOLE - Enti Confindustriali Lombardi per l'Education, è Vicepresidente di Assolombarda con delega a Organizzazione, Sviluppo e Marketing. È, inoltre, membro del Consiglio Generale di Confindustria (dal 2013) e Consigliere della Camera di Commercio di Milano, Monza Brianza Lodi (dal 2012). Già Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Assolombarda (2010), nel 2013 viene eletto Presidente di Piccola Industria Assolombarda e successivamente Vicepresidente Piccola Industria di Confindustria. Nel 2018, è stato Presidente di Piccola Industria di Confindustria Lombardia e, nello stesso anno, assume la presidenza dell'incubatore "Speedmeup" della Camera di Commercio, collaborando alla sua trasformazione in "Bocconi4Innovation".



Alvise Biffi, Presidente di Assolombarda

LA NUOVA DISCIPLINA DELLE DIMISSIONI PER FATTI CONCLUDENTI

/ AVV. MARCO GIARDETTI

Fino all'entrata in vigore della Riforma introdotta con la Legge n. 203/2024, nota come "Collegato Lavoro", le assenze ingiustificate del lavoratore venivano gestite prevalentemente attraverso procedimenti disciplinari o licenziamenti per giusta causa. Questi strumenti, però, si rivelavano spesso incerti e suscettibili di contenzioso. Mancava, infatti, una disciplina esplicita sulla cessazione del rapporto di lavoro per fatti concludenti, ossia in assenza di una volontà formalmente espressa ma desumibile dai comportamenti del lavoratore.

Con la nuova normativa, il legislatore ha inteso porre rimedio a una prassi consolidata: l'utilizzo strategico dell'assenza ingiustificata da parte di alcuni lavoratori al fine di essere licenziati e accedere così alla NASpl, l'indennità mensile di disoccupazione riconosciuta in caso di perdita involontaria del lavoro.

La novità centrale è rappresentata dall'introduzione del comma 7-bis all'articolo 26 del D.Lgs. n. 151/2015, a opera dell'art. 19 della Legge n. 203/2024, che dispone: "In caso di assenza ingiustificata del lavoratore protratta oltre il termine previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro applicato al rapporto di lavoro o, in mancanza di previsione contrattuale, superiore a quindici giorni, il datore di lavoro ne dà comunicazione alla sede territoriale dell'Ispettorato nazionale del lavoro, che può verificare la veridicità della comunicazione medesima. Il rapporto di lavoro si intende risolto per volontà del lavoratore e non si applica la disciplina prevista dal presente articolo. Le disposizioni del secondo periodo non si applicano se il lavoratore dimostra l'impossibilità, per causa di forza maggiore o per fatto imputabile al datore di lavoro, di comunicare i motivi che giustificano la sua assenza". Questa formulazione introduce per la prima volta una presunzione legale di dimissioni al superamento del limite massimo di assenze ingiustificate, evitando così l'avvio di un procedimento disciplinare tradizionale e soprattutto l'attivazione di meccanismi potenzialmente distorsivi del sistema NASpl a danno sia dello Stato (con l'erogazione della NASpl), sia del datore di lavoro (con il pagamento del ticket NASpl).

La nuova disciplina prevede una procedura articolata:

1. **assenza ingiustificata** superiore al termine massimo previsto dal CCNL per evitare il licenziamento o, in sua assenza, oltre 15 giorni;
2. **comunicazione all'Ispettorato territoriale del lavoro** (ITL) da parte del datore del superamento dei predetti limiti, con indicazione di tutti i contatti e i recapiti forniti dal lavoratore (solo se intende risolvere il contratto);
3. **invio della comunicazione anche al lavoratore**, al fine di garantirgli un'effettiva possibilità di difesa (art. 24 Cost.);
4. **facoltà dell'ITL** di effettuare verifiche entro 30 giorni;
5. **effetti della cessazione**: il rapporto si intende risolto per volontà del lavoratore, con decorrenza dalla data indicata nel modulo UNILAV. Il datore di lavoro

non è tenuto a versare retribuzioni o contributi per il periodo di assenza ingiustificata e può trattenere l'indennità di mancato preavviso sulle competenze di fine rapporto.

Se il CCNL applicato prevede un termine più ampio rispetto ai 15 giorni previsti dalla norma, tale termine prevale, in quanto più favorevole per il lavoratore (deroga in melius). Al contrario, se il contratto stabilisce un termine inferiore, si applicherà comunque quello legale. In tal caso, laddove il datore intenda procedere a una risoluzione del rapporto al verificarsi della condizione prevista dal CCNL, dovrà attivare la procedura di cui all'articolo 7 della Legge n. 300/1970.

Attenzione però. L'effetto risolutivo può essere neutralizzato se:

- il lavoratore dimostra l'impossibilità di comunicare l'assenza per causa di forza maggiore o per fatto imputabile al datore di lavoro;
- l'Ispettorato accerta autonomamente la non veridicità della comunicazione datoriale (in tal caso, il datore potrebbe essere ritenuto responsabile, anche penalmente, per falsità delle comunicazioni rese all'Ispettorato).

Se l'assenza è dovuta a motivi giustificati (es. mancato pagamento), può essere valutata come "giusta causa" di dimissioni. Sul punto appare utile precisare che, in ogni caso, la presentazione di dimissioni per giusta causa tramite il sistema telematico da parte del lavoratore prevale sulla procedura di cessazione per fatti



concludenti avviata dal datore di lavoro. È importante evidenziare che la nuova disposizione non si applica ai lavoratori tutelati dall'art. 55 del D.Lgs. n. 151/2001, ossia ai casi legati a maternità e paternità. Si tratta di una normativa speciale che impone un percorso di convalida presso l'Ispettorato anche per le dimissioni esplicite e che quindi non può essere derogata da presunzioni di "dimissioni implicite". La riforma contenuta nella Legge n. 203/2024, quindi, segna un punto di svolta nella disciplina delle dimissioni per fatti concludenti. Essa rafforza la certezza del diritto, riduce il contenzioso e protegge la funzione originaria della NASpl, riservata ai casi di perdita involontaria del lavoro.

Allo stesso tempo, il legislatore ha previsto tutele importanti per il lavoratore, salvaguardando il diritto di difesa e la possibilità di dimostrare eventuali impedimenti oggettivi alla comunicazione. In tal modo, la normativa realizza un equilibrio tra l'esigenza di contrastare gli abusi e quella di proteggere situazioni meritevoli di tutela.

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / NOTIZIE BREVI

ASSICA ENTRA NEL COMITATO SCIENTIFICO DELLA GIORNATA DELLA SUINICOLTURA

/ TIZIANA FORMISANO

Un nuovo ingresso arricchisce il Comitato Scientifico della Giornata della Suinicoltura: Davide Calderone, medico veterinario e Direttore Generale di Assica, si unisce a un gruppo di esperti altamente qualificati, rafforzando ulteriormente il valore scientifico e tecnico dell'iniziativa. Il Comitato Scientifico è composto da professionisti di spicco nel campo della suinicoltura, attivi sia nella ricerca scientifica che nell'attività sul campo, con un forte respiro internazionale. Il loro contributo garantisce l'eccellenza degli eventi in programma, offrendo approfondimenti di alto livello e soluzioni innovative per il settore. Calderone si aggiunge al team che include: Annalisa Scollo, Medico Veterinario; Francesco Feliziani, Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per le Pesti Suine presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche; Sandro Rolesu, Direttore Sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna; Silvio Zavattini, Medico Veterinario; Anna Mossini, Giornalista.



Giornata della
SUINICOLTURA



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

Radici LOCALI, Visione GLOBALE.



Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.

Sempre al passo con gli ultimi trend del mercato, l'Azienda crea storie di gusto che uniscono tradizione locale e visione globale, offrendo soluzioni uniche e personalizzate per diversi settori: CARNE, PESCE, PASTA E RIPIENI, BIOLOGICO E VEGANO.

LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



fratellipagani.it



Grazie per la vostra presenza che ha reso unica questa edizione di

IFFA

GREEN DEAL UE TRA SOGNO E REALTÀ

/ MICHELE SPANGARO

L'attenzione all'ambiente e ai cambiamenti climatici sono stati alcuni tra gli elementi ispiratori del Green Deal UE. Era la grande scommessa dell'ultima legislatura europea, ma realizzarla si sta rivelando molto più complesso del previsto. Il Patto europeo per l'ambiente (Green Deal) doveva segnare la strada per la transizione energetica verde in numerosi settori, dalla protezione della natura alle risorse energetiche, dall'edilizia ai trasporti, al fine di ridurre i gas serra alla base dei cambiamenti climatici che stanno sconvolgendo i nostri territori.

DIFFICILE IMPORRE UNA TRANSIZIONE PER LEGGE

A fronte di questo ambizioso processo, non è emerso un vero e acceso dibattito tra sostenitori e critici. Infatti, le voci di coloro che sostenevano che i processi "unilaterali" che la UE stava avviando avrebbero determinato squilibri nelle economie dei Paesi dell'Unione a fronte di risultati modesti, se non irrilevanti, per il clima e l'ambiente a livello mondiale, sono state sovrastate da chi ha sostenuto l'iniziativa. Secondo la maggioranza dei sostenitori dell'impianto del Green Deal, vi era anche la necessità di dare un esempio, aprire una nuova visione dei mercati e della produzione, puntando su rigidi obiettivi di progressiva eliminazione dell'impiego delle fonti energetiche fossili e la transizione tecnologico-energetica-ambientale delle produzioni. Mettere in discussione questo impegno economico-ambientale è stato spesso etichettato come un atteggiamento retrogrado o, in alcuni casi, persino come una forma di negazionismo climatico. Di conseguenza, anche per ragioni di convenienza politica ed elettorale, il dibattito critico sul Green Deal non ha trovato lo spazio e la determinazione che avrebbe meritato. A pochi anni dall'avvio del Green Deal, è emerso chiaramente che la transizione energetica e tecnologica non può essere imposta per legge, ma deve adattarsi alle dinamiche di mercato. Al massimo, le politiche economiche possono fornire una direzione e creare condizioni favorevoli per facilitarne l'attuazione.

I RISULTATI SONO DELUDENTI

I risultati raggiunti dal 2019 al 2024 nell'ambito del Green Deal europeo, rappresentati nel rapporto "Delivering the EU Green Deal - Progress towards targets" sono alquanto deludenti, specialmente se valutati in funzione degli sforzi messi in campo.

Per facilitare la navigazione nei progressi del Green Deal, il rapporto suddivide gli obiettivi in sette aree tematiche: ambizione climatica; energia pulita, accessibile e sicura; economia circolare; mobilità sostenibile e intelligente; inverdimento della politica agricola comune e della strategia farm to fork; preservazione e protezione della biodiversità e riduzione dell'inquinamento dell'ambiente. Dei 154 obiettivi fissati dalle politiche del Green Deal:

- 32 sono attualmente "in linea con il piano";
- 64 necessitano di "accelerazione", ovvero stanno procedendo, ma richiedono progressi più rapidi per essere raggiunti nei tempi previsti;
- 15 obiettivi risultano "non progrediti" o addirittura in regressione, mentre
- per 43 obiettivi non sono attualmente disponibili dati.



“ L'Unione europea deve rafforzare la sua capacità di adattarsi agli shock esterni ”

NUOVE CIRCOSTANZE POLITICHE ED ECONOMICHE

Le circostanze politiche ed economiche in tutti gli Stati Membri dell'UE sono diverse rispetto al precedente ciclo istituzionale. Negli ultimi tre anni, l'invasione russa dell'Ucraina ha portato a picchi dei prezzi dell'energia, colpendo cittadini e industrie in tutta l'Unione. L'alta inflazione, tornata solo recentemente a livelli meno preoccupanti nell'Eurozona, e la bassa crescita economica in tutta l'UE hanno esasperato la popolazione, che in diversi casi ha incolpato "l'agenda verde di Bruxelles", così come hanno fatto molti partiti populisti che hanno capitalizzato sulla frustrazione dei cittadini. Sicurezza e difesa hanno superato la crisi climatica come priorità per gli elettori, specialmente nell'Europa settentrionale e orientale, e la transizione è sempre più contestata nel momento in cui inizia a impattare cittadini e industrie. Diversi Stati membri hanno eletto governi di centro-destra e/o nazionalisti (tra cui Paesi Bassi, Finlandia, Italia, Portogallo, Svezia, Slovacchia, e presto l'Austria, con Repubblica Ceca e Romania che probabilmente seguiranno a breve), alcuni dei

quali mostrano atteggiamenti ostruzionistici verso il Green Deal. Francia e Germania – motori della politica e dell'integrazione UE – sono più deboli che mai. La crisi economica, in parte riconducibile all'impulso alla transizione ecologista contenuta nel Green Deal, in parte esacerbata dal conflitto russo-ucraino, rischia di aggravarsi ulteriormente per le politiche commerciali imposte da Donald Trump. In questo contesto, al di là di qualsiasi polemica, è opportuno ricordare l'inchiesta del quotidiano "De Telegraaf" sul cosiddetto "scandalo delle lobby green", secondo cui l'UE avrebbe finanziato alcuni gruppi ambientalisti per sostenere e promuovere le politiche verdi dell'ex commissario Frans Timmermans. Parte di questi fondi, inoltre, sarebbero stati destinati a influenzare il dibattito sull'agricoltura. Il mondo è molto diverso rispetto al 2019.

La securitizzazione delle catene di approvvigionamento ha portato a una concorrenza più aspra e tensioni tra superpotenze (in particolare Cina e USA), evidenziando le vulnerabilità dell'Europa. Elaborare la dimensione esterna della politica industriale dell'UE è dunque particolarmente delicato. La flessibilità qui è fondamentale. Da un lato i valori europei favoriscono un ambiente internazionale aperto.

Dall'altro, l'UE deve rafforzare la sua capacità di adattarsi agli shock esterni, siano essi politici (come sanzioni e manipolazioni delle forniture), economici (per esempio, volatilità dei prezzi e barriere commerciali), ambientali (disastri naturali), industriali (bassi investimenti pubblici e privati), sociali (tendenze demografiche, resistenza alle infrastrutture, mancanza di competenze), o tecnologici (innovazioni dirompenti). Questa matrice non

esaustiva di potenziali shock esterni si applicherebbe in modo diverso alle diverse tecnologie o materiali necessari all'UE: CRM, fotovoltaico, eolico, elettrolizzatori, batterie, pompe di calore, e altro ancora, complicando ulteriormente il quadro.

Un'altra ragione dietro l'attuale gap competitivo di cui risente l'UE è legata agli alti prezzi dell'energia. La povertà energetica è ancora una preoccupazione significativa in Europa, peggiorata dalla crisi. Il rapporto Draghi sottolinea la necessità di frenare la volatilità dei prezzi del gas per ridurre la bolletta energetica sia delle aziende europee che dei consumatori (ma soprattutto per le industrie ad alta intensità energetica). Secondo il rapporto, l'UE dovrebbe anche rafforzare le sue attività di acquisto congiunto di gas per fare il miglior uso del suo potere contrattuale collettivo e ridurre la propria esposizione ai prezzi volatili spot. Molte delle soluzioni proposte sul mercato del gas e dell'elettricità sono state tuttavia già discusse: ad esempio, il sistema di prezzi marginali e alcuni dossier sono stati recentemente concordati, come il design del mercato elettrico.

LA BUSSOLA PER LA COMPETITIVITÀ

Nel frattempo, il secondo mandato della Von der Leyen è ufficialmente iniziato e il vento è radicalmente cambiato. Intanto nella nuova configurazione della Commissione, la Presidente avrà probabilmente l'ultima parola sulle decisioni più importanti in materia industriale, climatica ed energetica data la maggiore frammentazione dei portafogli clima ed energia all'interno dell'esecutivo. Il tempo dirà se è una buona o cattiva notizia. Lo scorso 29 gennaio, la Commissione UE ha presentato la "bussola per la competitività", delineando la cornice

strategica per orientare i lavori della Commissione, dando un nuovo peso al divario di produttività con le altre grandi economie. I nuovi obiettivi sono quelli di affrontare gli ostacoli e le debolezze strutturali che possono rappresentare un freno all'economia.

Pertanto, anche il patto per l'industria pulita avrà un approccio alla decarbonizzazione basato sulla competitività. Si prevede inoltre di intervenire per ridurre il divario di innovazione e ridurre le dipendenze da altre economie. Anche le norme sugli appalti pubblici dovranno essere riviste accordando delle preferenze agli attori europei, quantomeno nei settori e nelle tecnologie critiche. Per giungere a questi risultati la Commissione indica la necessità di:

- Semplificazione degli oneri normativi e amministrativi al fine di snellire le procedure di accesso ai fondi UE. Inoltre, semplificare l'informativa sulla sostenibilità e la dovuta diligenza e tassonomia, agevolando l'attività d'impresa per le piccole e medie imprese.
- Ridurre gli ostacoli al mercato unico UE.
- Finanziare la competitività sostenendo la creazione di un mercato dei capitali efficiente che trasformi i risparmi in investimenti.
- Promuovere le competenze e posti di lavoro di qualità.
- Migliorare il coordinamento delle politiche a livello nazionale e dell'UE.

Il programma della Commissione europea per i prossimi cinque anni sarà all'insegna della semplificazione. Alleggerire il carico normativo, ridurre gli oneri amministrativi e la rendicontazione per le aziende per ridare slancio alla competitività europea. Anche a costo di mettere in disparte alcuni dei principi faticosamente affermati con la transizione verde. La semplificazione è in realtà

parte integrante dello stesso "Clean Industrial Deal", il nuovo paradigma con il difficile compito di coniugare decarbonizzazione e competitività. Le prime normative a cadere nel nome della competitività europea sono state quelle relative al processo di rendicontazione di sostenibilità in quanto molto complesso e oneroso, poiché basato su stringenti requisiti normativi definiti da:

1. La direttiva Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD).
2. La Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD).
3. Il regolamento sulla Tassonomia UE.

IL PACCHETTO OMNIBUS

Proprio per rispondere a questa complessità, la Commissione Europea ha presentato il 26 febbraio 2025 il pacchetto "Omnibus", un pacchetto normativo finalizzato ad alleggerire il carico normativo legato alla rendicontazione di sostenibilità, riducendone la complessità e i costi applicativi per le imprese. Il pacchetto omnibus interviene sui tre pilastri normativi della sostenibilità appena citati, nello specifico:

- Il primo intervento, noto come "Omnibus I" ha introdotto il cosiddetto Stop The Clock: un posticipo dell'entrata in vigore degli obblighi di rendicontazione, approvato dal Parlamento Europeo lo scorso 3 aprile.
 - Il secondo intervento, "Omnibus II" mira invece a modificare i criteri dimensionali che determinano l'obbligo di redigere il report di sostenibilità.
- Il pacchetto Omnibus include anche misure per semplificare il CBAM (meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere) e i principali strumenti finanziari europei, come InvestEU.

FRIGOMECCANICA

DAL 1962 INDICHIAMO LA ROTTA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

ASCIUGATOI, STAGIONATURE, AFFUMICATOI PER SALAMI E PROSCIUTTI

CAMERE BIANCHE • SCONGELI • SW ACQUISIZIONE DATI CON PLC E MICROPROCESSORE

CONDIZIONAMENTO • SALE DI PROCESSO

STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI • TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO • CELLE FRIGORIFERE



FRIGOMECCANICA S.p.A.
Via Provinciale 19 • 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
Tel. +39 0521 835666 • Fax +39 0521 834070
info@frigomeccanica.it • www.frigomeccanica.it



Frigomeccanica S.p.A.



IL NUOVO REGOLAMENTO IMBALLAGGI E RIFIUTI DI IMBALLAGGIO

Il sistema Italia è ai primi posti nel quadro europeo come capacità di riciclo

MICHELE SPANGARO

Lo scorso 22 gennaio 2025 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale UE il **Regolamento (UE) n. 40/2025 del 19 dicembre 2024 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR)**, che modifica il Regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e che abroga la direttiva 94/62/CE. Il Regolamento, entrato in vigore l'11 febbraio 2025, si applicherà a decorrere dal 12 agosto 2026, fatta eccezione per l'articolo 67, che riguarda alcune modifiche alla direttiva SUP e che si applicherà dal 12 febbraio 2029. Le nuove disposizioni si applicano a tutti gli imballaggi, indipendentemente dal materiale utilizzato, e a tutti i rifiuti di imballaggio, indipendentemente dal contesto in cui gli imballaggi sono usati o dalla provenienza dei rifiuti di imballaggio: industria, altre attività manifatturiere, vendita al dettaglio o distribuzione, uffici, servizi o nuclei domestici.

FINALITÀ

Il regolamento stabilisce prescrizioni:

- per l'intero ciclo di vita degli imballaggi per quanto riguarda la sostenibilità ambientale e l'etichettatura, al fine di consentirne l'immissione sul mercato;
- per quanto riguarda la responsabilità estesa del produttore, la prevenzione dei rifiuti di imballaggio, come la riduzione degli imballaggi superflui e il riutilizzo e la ricarica degli imballaggi, nonché la raccolta e il trattamento, compreso il riciclaggio, dei rifiuti di imballaggio.

Inoltre, contribuisce al funzionamento efficiente del mercato interno e alla transizione verso un'economia circolare e al conseguimento della neutralità climatica al più tardi entro il 2050, come previsto dal Regolamento (UE) 2021/1119, stabilendo misure in linea con la gerarchia dei rifiuti di cui all'articolo 4 della direttiva 2008/98/CE ("la gerarchia dei rifiuti"). Il punto maggiormente discusso in Italia era quello relativo agli obiettivi di riciclo e riuso. Una contrapposizione superata nel testo finale, con la facoltà per gli Stati membri di concedere deroghe agli operatori dei settori coinvolti se i singoli materiali di imballaggio abbiano superato di almeno il 5% gli obiettivi di riciclo definiti da Bruxelles. In questo è stata riconosciuta e premiata la virtuosità del sistema Italia che ci vede ai primi posti nel quadro europeo come capacità di riciclo. Come già ricordato, ha prevalso la linea "morbida", che da un lato impone alle imprese una riflessione critica sulle proprie catene di produzione e sui materiali utilizzati, spingendo verso l'adozione di soluzioni più ecocompatibili, e dall'altro riconosce la necessaria flessibilità, permettendo agli Stati e agli operatori di scegliere le misure più adeguate (riuso o riciclo) per raggiungere gli obiettivi prefissati.



IN SINTESI, IL TESTO DEL PROVVEDIMENTO

- **Rafforza le prescrizioni** per le sostanze contenute negli imballaggi, introducendo una restrizione sull'immissione sul mercato di imballaggi a contatto con i prodotti alimentari contenenti sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) al di sopra di determinate soglie (al fine di evitare sovrapposizioni con altri atti legislativi, i colegislatori hanno incaricato la Commissione europea di valutare la necessità di modificare tale restrizione entro quattro anni dalla data di applicazione del regolamento).
- **Mantiene gli obiettivi principali** per il 2030 e il 2040 per quanto riguarda il contenuto riciclato minimo negli imballaggi di plastica (i colegislatori hanno convenuto di esentare da tali obiettivi gli imballaggi di plastica compostabile e gli imballaggi la cui componente di plastica rappresenta meno del 5% del peso totale degli imballaggi). I livelli minimi di contenuto di materiale riciclato sono i seguenti:
 - 30% per imballaggi sensibili al contatto in PE;
 - 10% per imballaggi in plastica sensibili al contatto diversi dal PET;
 - 30% per le bottiglie per bevande, monouso in plastica;
 - 35% per tutti gli imballaggi in plastica.
- **Prevede che la Commissione** riesamini l'attuazione degli obiettivi per il 2030 e valuti la fattibilità degli obiettivi per il 2040. Invita, altresì, la Commissione a valutare, tre anni dopo l'entrata in vigore del regolamento, lo stato dello sviluppo tecnologico degli imballaggi di plastica a base biologica e, sulla base di tale valutazione, a stabilire prescrizioni di sostenibilità per il contenuto a base biologica negli imballaggi di plastica.



- gli operatori hanno adottato piani aziendali di prevenzione e riciclaggio dei rifiuti che contribuiscono al conseguimento degli obiettivi di prevenzione e riciclaggio dei rifiuti stabiliti nel regolamento.

Viene prevista una esenzione per le microimprese dal conseguimento di tali obiettivi e la possibilità per gli operatori economici di formare raggruppamenti di massimo cinque distributori finali per conseguire gli obiettivi di riutilizzo concernenti le bevande.

- **Prevede obblighi** per i take-away per bevande e alimenti pronti con contenitori portati da casa. La proposta introduce l'obbligo per le imprese che vendono prodotti da asporto di offrire ai clienti la possibilità di portare i propri contenitori da riempire con bevande fredde o calde o con alimenti pronti, senza costi aggiuntivi. Inoltre, entro il 2030, le attività che offrono prodotti da asporto dovranno proporre il 10% dei prodotti in formati di imballaggio adatti al riutilizzo.
- **Entro il 2029** i Paesi Membri dovranno garantire la raccolta differenziata di almeno il 90% delle bottiglie di plastica monouso e dei contenitori di metallo monouso per bevande all'anno. Per conseguire questo ambizioso obiettivo, ogni singolo Stato Membro dovrà istituire sistemi di deposito cauzionale e restituzione per tali formati di imballaggio: le prescrizioni minime per i sistemi di deposito cauzionale e

restituzione non si applicheranno ai sistemi già esistenti prima dell'entrata in vigore del regolamento, se tali sistemi raggiungeranno l'obiettivo del 90% entro il 2029. Una esenzione importante è stata aggiunta dai colegislatori dall'obbligo di introdurre un sistema di deposito cauzionale e restituzione per quegli gli Stati Membri che raggiungeranno un tasso di raccolta differenziata superiore all'80% nel 2026 e che presenteranno un piano di attuazione con una strategia per conseguire l'obiettivo generale di raccolta differenziata del 90%.

- **Introdurrà delle restrizioni** per determinati formati di imballaggio, compresi gli imballaggi di plastica monouso per prodotti ortofrutticoli non lavorati, per alimenti e bevande, condimenti e salse nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering, e per i piccoli prodotti cosmetici e per l'igiene utilizzati nel settore alberghiero e della ristorazione (ad esempio, flaconi di shampoo o lozione per il corpo) nonché per le borse di plastica in materiale ultraleggero (ad esempio quelle offerte sui mercati dei generi alimentari sfusi).
- **Resta invece confermata** la contestatissima clausola-specchio, che prevede l'obbligo per le aziende di paesi terzi di rispettare gli standard europei nel riciclo della plastica.



JARVIS®

Power cutting tools for meat processors worldwide

ALTA TECNOLOGIA, FORZA E PRECISIONE

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 della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiane. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.



NUOVE MISURE PER LA CONFORMITÀ E SICUREZZA DEI MATERIALI PLASTICI A CONTATTO CON ALIMENTI

Regolamento (UE) 2025/351

Il panorama normativo dell'Unione europea (UE), per i materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), è in continua evoluzione, riflettendo una crescente attenzione verso la sicurezza e il controllo qualità di questo importante settore. In quest'ottica, la Commissione Europea ha recentemente adottato il Regolamento (UE) 2025/351 [1] pubblicato il 24 febbraio 2025 sulla GUUE, che modifica il Regolamento (UE) N. 10/2011 [2] sulle materie plastiche, il Regolamento (UE) 2022/1616 [3] sulle plastiche riciclate e il Regolamento (CE) 2023/2006 [4] sulle buone pratiche di fabbricazione, con l'obiettivo di rafforzare la sicurezza alimentare. Questa dinamicità del contesto regolatorio deriva dalla necessità di rispondere a nuove sfide e garantire un elevato livello di protezione della salute umana, in linea con gli obiettivi strategici dell'UE in materia di sicurezza alimentare. La frequente menzione di emendamenti a regolamenti esistenti evidenzia un impegno costante dell'UE nel perfezionare e aggiornare i propri standard di sicurezza alimentare, in particolare per quanto concerne i materiali plastici inclusi quelli provenienti da riciclo.

Il Regolamento introduce modifiche significative al quadro normativo, trattando aspetti fondamentali come la purezza delle sostanze impiegate nelle materie plastiche, l'etichettatura dei materiali destinati all'uso ripetuto, le buone pratiche di fabbricazione relative alla rilavorazione della plastica e l'impiego di materiali riciclati nei prodotti a contatto con alimenti.

Modifica, in particolare, il Regolamento (UE) N. 10/2011, riguardante i materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA), rivedendo e introducendo alcune definizioni chiave e nuove disposizioni. Tra le modifiche più significative figurano l'introduzione delle definizioni di "additivo", di "sostanza UVCB", nonché del criterio di "elevato grado di purezza". Il Regolamento innalza infatti gli standard di purezza delle sostanze impiegate nella produzione di materiali plastici, richiedendo una composizione più definita e controllata, con particolare attenzione a quelle sostanze non aggiunte intenzionalmente (NIAS). Ai fini di una valutazione dei rischi occorrono informazioni specifiche sulle impurità che possono essere presenti nelle sostanze di partenza, a condizione che siano pertinenti e siano in grado di incidere sulla salute umana. Lo stesso vale per tutti i prodotti di reazione e degradazione, correlati alla sostanza, che possono formarsi durante la fabbricazione dei MOCA in plastica. Il Regolamento apporta un adeguamento alle metodologie di prova, in particolare per i materiali multistrato e per gli oggetti a uno ripetuto. Sono stabiliti inoltre requisiti più rigorosi in materia di

etichettatura e documentazione per garantire che i produttori forniscano informazioni dettagliate sulla composizione e sulle potenziali modifiche dei MOCA. Modifica, inoltre, il Regolamento (UE) 2022/1616 sulle plastiche riciclate e il Regolamento (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP), definendo requisiti dettagliati per l'incorporazione di plastiche riprocessate e introducendo prescrizioni minime relative a un sistema di assicurazione della qualità da utilizzare negli stabilimenti di riciclaggio in cui la plastica riciclata è fabbricata in conformità al Regolamento (UE) 2022/1616.

Il Regolamento è entrato in vigore il 16 marzo 2025 ma, misure transitorie, consentono ai prodotti, immessi sul mercato prima del 16 settembre 2026, di rimanere conformi alle norme precedenti mentre, gli articoli immessi sul mercato per la prima volta dopo il 16 dicembre 2025, che non soddisfano i nuovi criteri, devono essere chiaramente identificati. Di seguito si riportano nel dettaglio le principali modifiche che sono state apportate ai regolamenti precedentemente indicati:

- Definizione di additivo;
- Definizione di elevato grado di purezza per le sostanze;
- Definizione e requisiti per sostanze UVCB (Substances of Unknown or Variable Composition);
- Utilizzo di biocidi già autorizzati dal Regolamento (UE) n. 528/2012;
- Limiti di migrazione applicati ai materiali multistrato multimateriale;
- Norme specifiche per il riutilizzo e la rilavorazione della plastica riciclata;
- Etichettatura e documentazione di supporto.

DEFINIZIONE DI ADDITIVO

Il Regolamento introduce una definizione di additivo più completa e specifica: un additivo non può essere utilizzato come sostanza di partenza se non autorizzato come tale, e viceversa. La materia plastica è prodotta a partire da polimeri a cui possono essere aggiunti, durante il processo di produzione, additivi o altre sostanze per conseguire un particolare effetto fisico o chimico alla materia plastica finale.

Gli additivi di norma non sono legati chimicamente ai polimeri; tuttavia, quando tali sostanze sono legate al polimero, con o senza l'ausilio di un agente legante, possono sorgere dubbi sulla loro funzione. Il Regolamento chiarisce la definizione di sostanza di partenza, ossia sostanza la cui natura chimica la renda idonea a reazioni di polimerizzazione. Le sostanze solide impiegate come additivi, che rimangono sostanzialmente nella forma in cui sono state aggiunte, anche se si legano chimicamente al polimero, fungono da additivo e non da sostanza di partenza.



SSICA
STAZIONE Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca

DEFINIZIONE DI ELEVATO GRADO DI PUREZZA PER LE SOSTANZE

Il Regolamento (UE) n.10/2011 stabilisce che le sostanze utilizzate nella fabbricazione dei MOCA in plastica, compresi quelli fabbricati a partire dai rifiuti, devono avere un elevato grado di purezza ed essere di una qualità tecnica adeguata all'uso previsto e prevedibile. Ai fini di garantire un elevato livello di tutela della salute umana, il legislatore ha ritenuto opportuno definire, in modo univoco, cosa si intende per elevato grado di purezza.

Si ritiene che una sostanza abbia un elevato grado di purezza se tutti i suoi componenti corrispondono alla sua identità e se, altrimenti, contiene solo una quantità minima di sostanze aggiunte non intenzionalmente (NIAS) che singolarmente soddisfano una delle seguenti condizioni:

- sono conformi alle specifiche o alle restrizioni eventualmente specificate nell'autorizzazione della sostanza di cui all'allegato I, tabella 1 "Elenco dell'Unione";
- sono state sottoposte a una valutazione dei rischi conformemente all'articolo 19 del Regolamento (UE) N. 10/2011 e sono state considerate conformi;
- sono state sottoposte a una valutazione tossicologica secondo la quale la genotossicità è esclusa e, sulla base di un'analisi documentata relativa al loro uso prevedibile, si può ragionevolmente presumere che nessuna delle sostanze sarà presente nell'oggetto finito a un livello tale da provocare una migrazione che possa determinare una loro presenza individuale nei prodotti alimentari superiore a 0,05 mg/kg. La valutazione individuale della genotossicità può essere sostituita da una valutazione di gruppo se le sostanze valutate sono chimicamente affini e appartengono allo stesso gruppo funzionale o a gruppi funzionali simili;
- non sono state sottoposte a una valutazione di cui ai punti precedenti, bensì a una valutazione dei rischi secondo la quale, sulla base di un'analisi documentata relativa al loro uso prevedibile e alle loro caratteristiche, si può ragionevolmente presumere che non possano essere presenti nel materiale o nell'oggetto di materia plastica finito a un livello tale da provocare una migrazione nei prodotti alimentari in quantità superiore a 0,00015 mg/kg.

Pertanto, per valutare se una sostanza utilizzata nella fabbricazione di un MOCA sia conforme a tali livelli di soglia, è opportuno tenere conto dei fattori che incidono sulla concentrazione di tale sostanza nei prodotti alimentari e sulla sua eventuale migrazione dai materiali stessi.

DEFINIZIONE E REQUISITI PER SOSTANZE UVCB

(Substances of Unknown or Variable Composition, Complex Reaction Products and Biological Materials)

Il Regolamento introduce la definizione di "sostanze UVCB" allineandosi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 [5] (REACH). Rientrano in questa definizione quelle sostanze con una composizione sconosciuta o variabile, i prodotti di reazioni complesse o i materiali biologici di origine naturale, con una composizione sconosciuta o variabile. Queste sostanze richiedono un'attenzione particolare in quanto sono composte da molti costituenti diversi, alcuni dei quali possono essere ignoti e la loro composizione può essere variabile o difficile da prevedere. Questo allineamento normativo mira a migliorare la tracciabilità e la sicurezza di tali sostanze nei MOCA e facilita la valutazione dei rischi e la loro autorizzazione, garantendo una maggiore coerenza con le normative europee (REACH). Una sostanza UVCB può provenire da una porzione di un organismo che non ha subito l'eliminazione di nessuno dei suoi componenti, oppure da un materiale naturale che è stato solo parzialmente purificato e la cui composizione totale può essere di conseguenza sconosciuta o variabile. Potrebbe anche avere una composizione chimica nota, in quanto estratta da un materiale naturale e successivamente purificata. Affinché tali sostanze siano meglio classificate e controllate occorre descriverne l'identità nel modo più dettagliato possibile soprattutto per quanto riguarda la purezza delle sostanze da cui derivano.

UTILIZZO DI BIOCIDI GIÀ AUTORIZZATI DAL REGOLAMENTO (UE) N. 528/2012

I biocidi contenenti principi attivi possono essere incorporati in vari materiali, comprese le materie plastiche. Il nuovo Regolamento precisa che le sostanze con funzione biocida possono essere utilizzate come additivi nella fabbricazione dei MOCA in plastica, a condizione che tali biocidi siano conformi al Regolamento (UE) n. 528/2012 [6].

Quest'ultimo disciplina la messa a disposizione sul mercato e l'uso dei biocidi nell'Unione europea. Un biocida contenente un principio attivo può essere incorporato nei MOCA a condizione che, sia il principio che il prodotto contenente tale principio, siano rispettivamente approvati e autorizzati. Il Regolamento (UE) n. 10/2011, per quanto riguarda l'impiego di biocidi nella materia plastica, deve fare riferimento Regolamento (UE) n. 528/2012. L'allegato V riporta un elenco comprensivo di quelli destinati a essere incorporati nei MOCA per i prodotti di tipo 4 (PT4, categoria di biocidi specifica).

LIMITI DI MIGRAZIONE APPLICATI AI MATERIALI MULTISTRATO MULTIMATERIALE

Questo Regolamento modifica il Capo II del Regolamento (UE) n. 10/2011 relativo ai requisiti di composizione. Negli articoli 5, 6 e 9 sono stati eliminati i riferimenti agli "strati di materia plastica" e



sostituiti con "materiali e oggetti di materia plastica", riconoscendo che molti prodotti non presentano una struttura multistrato, ma sono costituiti da materiali omogenei di forma complessa.

Il Regolamento introduce nuovi limiti di migrazione specifici per alcune sostanze, basati su valutazioni tossicologiche aggiornate. Le sostanze utilizzate nella fabbricazione dei MOCA in plastica, comprese quelle fabbricate a partire dai rifiuti, devono avere un elevato grado di purezza ed essere di una qualità tecnica adeguata all'uso previsto e prevedibile dei materiali o oggetti. Possono essere utilizzate solo le sostanze incluse nell'elenco dell'Unione delle sostanze autorizzate (Allegato I); le sostanze non incluse in tale elenco, possono essere utilizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica come coadiuvanti del processo di polimerizzazione, pur restando soggetti alla legislazione nazionale; la stessa deroga si applica ai solventi e ai coloranti.

I requisiti di composizione non si applicano a strati non plastici (es. adesivi, inchiostri da stampa, vernici e rivestimenti) in quanto il Regolamento non pregiudica, per queste sostanze, le disposizioni nazionali applicabili, ma se in un materiale od oggetto multistrato multimateriale finito, lo strato a contatto diretto con i prodotti alimentari è uno strato di materia plastica, tale strato dovrebbe essere conforme alle disposizioni relative alla migrazione di cui al Regolamento (UE) n. 10/2011 per cui si applicano gli stessi limiti di migrazione globale e specifica. Per i materiali multistrato, alcune disposizioni continuano ad applicarsi specificamente agli strati di materia plastica, garantendo la sicurezza complessiva del prodotto finale. Gli strati di materia plastica nei materiali multistrato sono regolamentati come segue:

- Materiali multistrato omogenei: tutti gli strati di plastica devono essere conformi al Regolamento (UE) n. 10/2011, con sostanze autorizzate nell'elenco dell'Unione.

- Materiali multistrato multimateriali: gli strati di plastica devono essere conformi al Regolamento, ma è possibile utilizzare sostanze non autorizzate se separati da una barriera funzionale e se la migrazione è entro i limiti consentiti.

- Adesivi e rivestimenti: non sono soggetti ai requisiti del Regolamento, ma la conformità ai limiti di migrazione può essere verificata per i materiali che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento.

Il Regolamento (UE) n. 10/2011 non impone restrizioni relative alla fonte delle sostanze che possono essere utilizzate nella fabbricazione dei MOCA e pertanto tali sostanze possono essere fabbricate anche a partire dai rifiuti. Essendo le sostanze fabbricate a partire dai rifiuti soggette a contaminazioni anche accidentali; al fine di tutelare la salute dei consumatori, i produttori dovranno implementare processi di riciclaggio più efficienti e controllati per eliminare le sostanze indesiderate. La necessità di una purezza maggiore, impone nuove analisi e controlli.

NORME SPECIFICHE PER IL RIUTILIZZO E LA RILAVORAZIONE DELLA PLASTICA RICICLATA

Il Regolamento inserisce la definizione "rilavorazione delle materie plastiche". Questa si è resa necessaria al fine di operare una chiara distinzione tra i MOCA in plastica, a cui si applica il Regolamento (UE) n. 10/2011, e quelli in plastica riciclata, a cui si applica il Regolamento (UE) 2022/1616, e definire le norme per la rilavorazione sicura di tali sottoprodotto.

Con la definizione "rilavorazione delle materie plastiche" si intende "la rifusione, la miscelazione, la reazione o qualsiasi altra lavorazione dei materiali di materia plastica che risultano come sottoprodotto da un'operazione di fabbricazione intermedia o finale nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica, da soli o in combinazione con materiali

provenienti da altre operazioni di fabbricazione, mediante l'esecuzione, se necessario, di trasferimenti e operazioni per rendere nuovamente possibile l'uso di tali sottoprodotti".

Durante la fabbricazione dei MOCA in plastica non è possibile evitare completamente la produzione di ritagli, scarti e altri sottoprodotti, pertanto consentire la rilavorazione può contribuire a ridurre la presenza di materiali di fabbricazione altrimenti inutilizzabili. I sottoprodotti non sono considerati rifiuti se possono essere utilizzati direttamente nella fabbricazione di materie plastiche senza ulteriori operazioni rispetto alle normali pratiche industriali, quali la frantumazione e la produzione di nuovi granuli.

Poiché il Regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione non si applica a tali sottoprodotti ed è necessario chiarire quali sottoprodotti possano essere considerati sicuri per la rilavorazione, è opportuno stabilire norme per garantire la sicurezza del loro uso.

L'articolo 2 del Regolamento (UE) 2025/351 modifica il Regolamento (UE) 2022/1616, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata; le modifiche riguardano principalmente i criteri per l'autorizzazione dei materiali riciclati e i requisiti per i processi di riciclo.

L'articolo 3 del Regolamento (UE) 2025/351 modifica la sezione B dell'allegato II del Regolamento (CE) 2023/2006 relativo alle "Prescrizioni minime relative a un sistema di assicurazione della qualità da utilizzare negli stabilimenti di riciclaggio in cui la plastica riciclata è fabbricata conformemente al Regolamento (UE) 2022/1616". Viene precisato che il sistema di assicurazione della qualità applicato dal riciclatore deve essere sufficientemente affidabile per far sì che tutte le operazioni di riciclaggio effettuate presso lo stabilimento siano in grado di garantire che la plastica riciclata sia conforme alle prescrizioni di cui al Regolamento (UE) 2022/1616. Al fine di garantire il mantenimento degli standard di sicurezza, i processi di riciclo, dovranno essere sottoposti a valutazioni periodiche. Il riciclatore deve accertarsi della qualità di ciascun lotto di materiale applicando test e protocolli alle varie fasi di produzione. Se la qualità del materiale soddisfa i criteri stabiliti, il lotto potrà essere considerato conforme al Regolamento (UE) 2022/1616 e idoneo a un'ulteriore trasformazione. Se il lotto non risulta completamente conforme occorre applicare una correzione prima di un'ulteriore trasformazione oppure deve essere scartato definitivamente e utilizzato per applicazioni non alimentari.

La modifica apportata all'allegato II del Regolamento GMP, riguarda anche la rilavorazione della plastica che rientra nel campo di applicazione del Regolamento (UE) n. 10/2011. L'articolo 3 del Regolamento (UE) 2025/351 aggiunge, nell'allegato II del Regolamento (CE) 2023/2006, la sezione C "Rilavorazione della plastica che rientra nel campo di applicazione del Regolamento (UE) n. 10/2011".

I ritagli e gli scarti di plastica, come pure i sottoprodotti analoghi dei processi di fabbricazione della plastica, destinati a essere rilavorati, devono essere raccolti separatamente dai rifiuti il più vicino possibile dal punto di vista tecnico al punto in cui sono tagliati, scartati o altrimenti prodotti. Devono essere

raccolti utilizzando un sistema chiuso di tubazioni o a nastro destinato unicamente a tale scopo, oppure in bidoni, sacchetti o altri contenitori puliti designati a tale scopo e facilmente riconoscibili come unicamente a esso destinati. Tali tipi di contenitori devono essere chiusi non appena sono completamente pieni e devono essere progettati in modo da evitare qualsiasi contaminazione fino al momento in cui vengono reintrodotti nel processo di produzione della plastica. I bidoni, sacchetti o contenitori possono essere trasferiti per la rilavorazione individualmente o raggruppati in imballaggi secondari e a essi si applica la definizione di "lotto".

In qualsiasi fase della rilavorazione della plastica gli operatori devono provvedere affinché il sistema di assicurazione della qualità ne impedisca il mescolamento con plastica di diversa composizione, con altri materiali o con rifiuti. Il trasferimento di lotti di sottoprodotti prima del loro uso nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica, compreso il mescolamento con plastica della stessa composizione, deve essere registrato e la relativa tracciabilità deve figurare nel sistema di assicurazione della qualità.

Il Regolamento (UE) 2022/1616 impone che i materiali e gli oggetti di materia plastica riciclata siano conformi ai capi II, III e V del Regolamento (UE) n. 10/2011. Il requisito di elevata purezza che il Regolamento (UE) 2025/351 introduce si applica alle sostanze utilizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica. Non è necessario che tale requisito di elevata purezza si applichi anche a quelle sostanze contenute nell'input e che rimangano nell'output del processo di decontaminazione dei rifiuti di materia plastica in quanto già il Regolamento (UE) 2022/1616 garantisce che la contaminazione accidentale sia rimossa dal materiale durante la fabbricazione in misura tale da soddisfare i requisiti di cui all'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 1935/2004. Il requisito di elevata purezza dovrebbe applicarsi solo alle eventuali sostanze aggiunte durante il processo di riciclaggio e agli eventuali intermedi di reazione, prodotti di decomposizione o di reazione derivanti da tali sostanze.

ETICHETTATURA E DOCUMENTI DI SUPPORTO

Con il nuovo Regolamento vengono rafforzati i requisiti di etichettatura (art. 14 bis), richiedendo che i materiali e gli oggetti di plastica, destinati a un uso ripetuto, siano accompagnati da istruzioni specifiche per l'uso e da avvertenze sui rischi di deterioramento. L'uso ripetuto può comportare un deterioramento del materiale o dell'oggetto di materia plastica, con un conseguente aumento della migrazione negli alimenti di sostanze che possono costituire un pericolo per la salute umana. Il deterioramento di un materiale si manifesta, ad esempio, con incrinature e crepe superficiali, bolle, delaminazione, restringimento o altre deformazioni, ingiallimento o altre decolorazioni permanenti, oppure con la perdita di lucentezza o trasparenza. Si precisa tuttavia che alcuni cambiamenti, come ad esempio, la presenza di colorazioni nella plastica causate

da coloranti naturali, quali il licopene e la curcumina, non costituiscono un deterioramento del materiale o dell'oggetto. Il fabbricante o altro operatore responsabile dell'immissione sul mercato dell'oggetto di materia plastica finito dovrebbe fornire, agli utilizzatori, informazioni adeguate su come prevenire o rallentare il deterioramento e i cambiamenti indicativi di un deterioramento dovuto all'uso ripetuto.

Per aumentare ulteriormente la sicurezza, il Regolamento prevede che la dichiarazione di conformità contenga informazioni anche sui NIAS, quali impurità e intermedi di reazione, prodotti di decomposizione o di reazione formatisi durante il processo di fabbricazione. La dichiarazione di conformità dovrà contenere informazioni adeguate che consentano, agli operatori commerciali a valle della catena di distribuzione, di garantire la conformità circa le sostanze impiegate (sostanze per le quali gli allegati I e II stabiliscono restrizioni e/o specifiche), comprese informazioni adeguate sulla presenza di NIAS, se presenti in quantità tali da potere causare la non conformità del prodotto finito all'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 1935/2004.

La documentazione sulla composizione, compresa quella relativa allo stato di purezza delle sostanze, deve essere a disposizione delle autorità competenti che ne facciano richiesta. Le autorità competenti possono prelevare campioni durante l'esecuzione dei controlli ufficiali per verificarne il grado di purezza e la composizione, anche per quanto riguarda le sostanze e i materiali utilizzati.

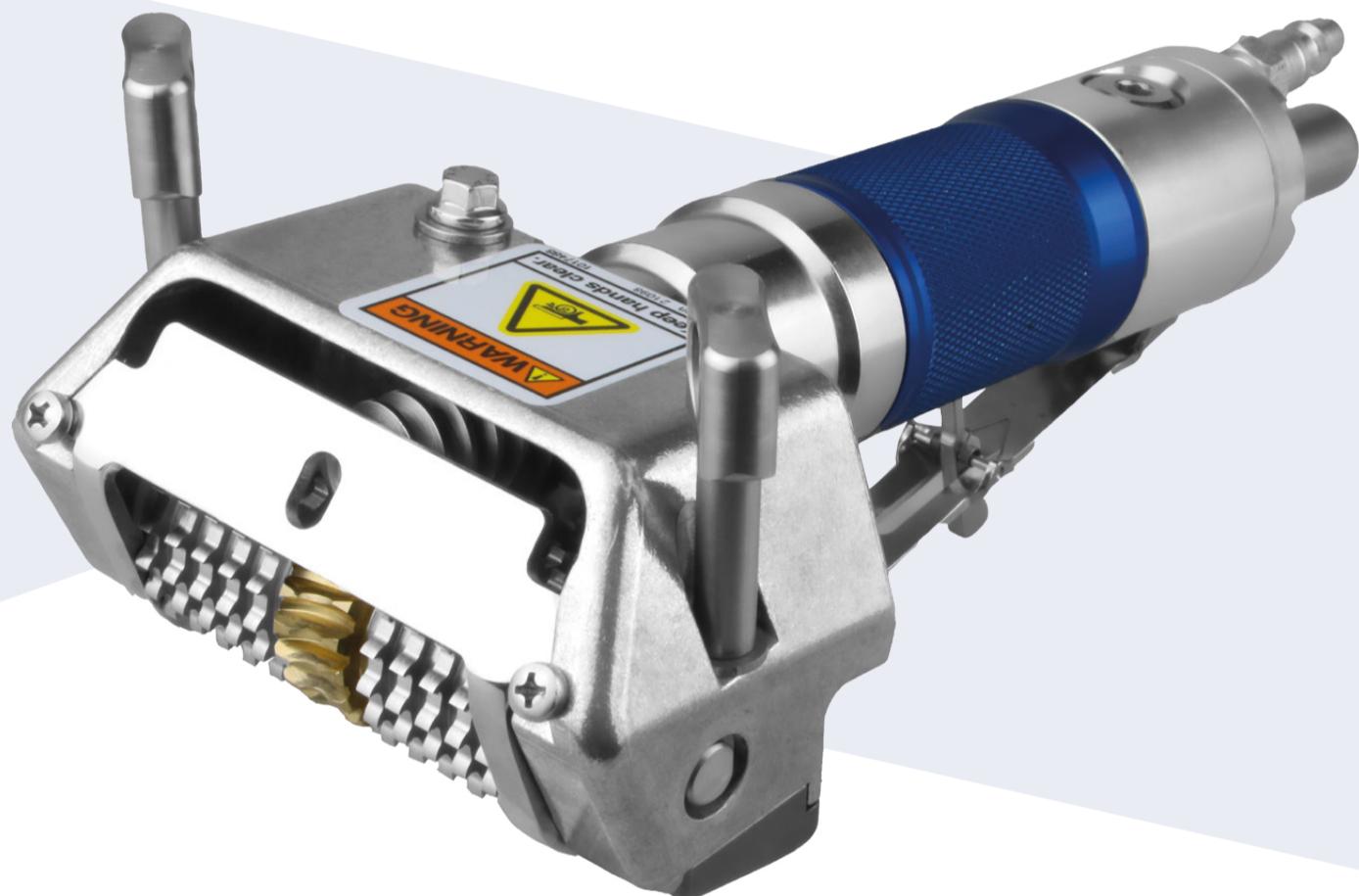
Il Regolamento introduce modifiche sull'espressione dei risultati di migrazione definito nell'art. 17 del Regolamento (UE) n. 10/2011, consentendo di applicare, nell'espressione del risultato per alcuni materiali e oggetti, un rapporto superficie/volume dell'oggetto pari o superiore a 6 dm² di materiale per kg di prodotto alimentare. L'applicazione di un rapporto superficie/volume fisso pari a 6 è stato soppresso in quanto poteva portare a una sottostima del valore di migrazione.

Il Regolamento (UE) 2025/351 rappresenta un passo importante verso una maggiore sicurezza alimentare nell'Unione europea, con un incremento degli standard di sicurezza e della sostenibilità dei MOCA in plastica. Questo porterà a maggiori garanzie per i consumatori, grazie a limiti più stringenti sulla migrazione di sostanze pericolose, e a una maggiore trasparenza sulla composizione degli imballaggi. Le aziende dovranno effettuare analisi più approfondite e migliorare i sistemi di tracciabilità con costi potenzialmente maggiori. L'applicazione del Regolamento determinerà un sistema più sicuro e circolare per gli imballaggi alimentari in plastica, con benefici a lungo termine per la salute dei consumatori, pur richiedendo un impegno significativo da parte dell'industria.

NOTE

- [1] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=oj:L_202500351
- [2] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0010>
- [3] <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2022/1616/oj?locale=it>
- [4] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R2023>
- [5] [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1907R\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1907R(01))
- [6] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0528>

JARVIS®



JHS

Scotennatrice manuale pneumatica

Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.

Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiane. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.

Jarvis Italia S.r.l.
Via Pinfari, 8/C
Suzzara (MN)

T. + 39 0376 508338
info@jarvisitalia.it
www.jarvisitalia.it



JARVIS®

ANALISI DELL'IMMAGINE COMPUTERIZZATA: APPLICAZIONI NELL'AMBITO DEI PRODOTTI DI CARNE



L'aspetto di un prodotto di salumeria, in particolare quelli commercializzati pre-affettati e confezionati, è una proprietà sensoriale chiave, in grado di influenzare in modo significativo la percezione della qualità e la decisione di acquisto da parte dei consumatori. Il Sistema di Visione Computerizzata (E-eye) permette l'analisi dell'aspetto del prodotto in termini di colore, forma e dimensione. L'analisi dell'immagine computerizzata rientra tra quelle tecniche veloci, di semplice utilizzo (non richiede la preparazione del campione) e sostenibile (non prevede l'utilizzo né di solventi né di reagenti tossici).

COME FUNZIONA

Una fotocamera digitale acquisisce l'immagine del prodotto in condizioni di illuminazione controllate (**Figura 1**). Un software elabora l'immagine separando la zona di interesse dal resto dell'immagine (immagine processata) e la analizza per estrarre le informazioni richieste. Un software di analisi statistica elabora i dati. Per la misura del colore nella scala CIEL*a*b*, è necessario la calibrazione del Sistema di acquisizione dell'immagine allo scopo di creare una relazione matematica tra i valori RGB dei pixel delle immagini e i corrispondenti valori espressi nello spazio colore CIEL*a*b*. A questo scopo, è in dotazione presso il Dipartimento delle Conserve Animali di SSICA il Sistema di Visione Computerizzata IRIS Visual Analyzer (Alpha MOS, Francia). L'applicazione del software dello strumento consente di raggruppare gli spettri cromatici in 4096 variabili di colore, mostrate come histogrammi (spettro colore) in cui la proporzione di ciascun colore nell'immagine analizzata è rappresentata come percentuale.

APPLICAZIONI

Misura del colore durante la shelf-life di salumi pre-affettati confezionati in atmosfera modificata

Il decadimento del colore durante la conservazione dei salumi confezionati in atmosfera modificata può

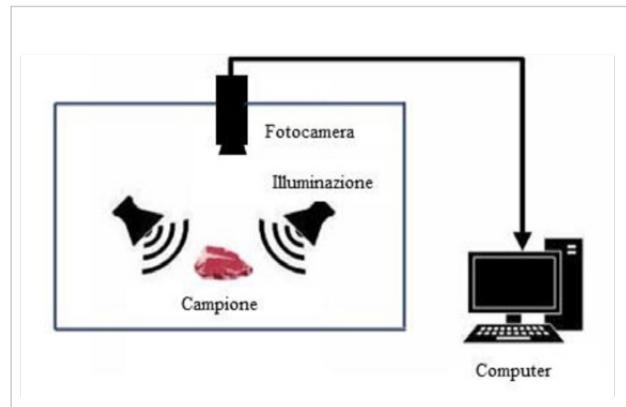


FIGURA 1 Rappresentazione schematica di un sistema di vizione

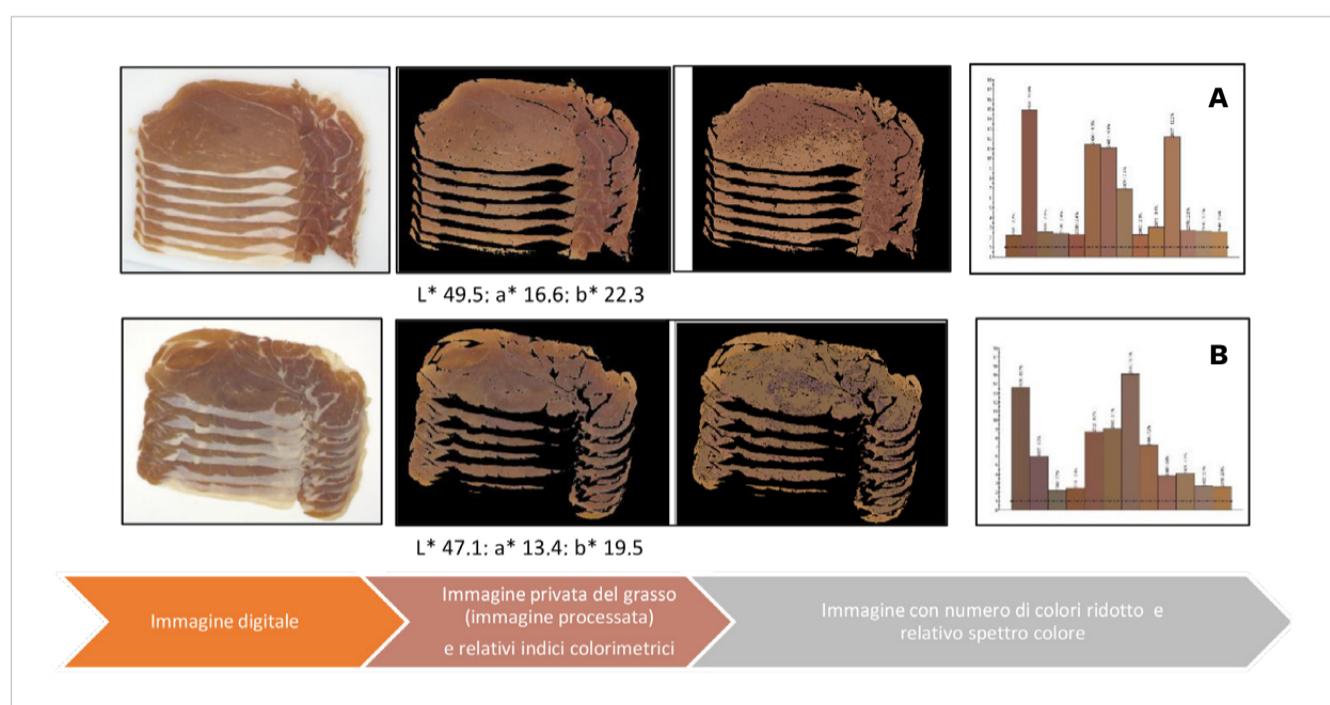


FIGURA 2 Analisi dell'immagine eseguita su prosciutto crudo pre-affettato appena confezionato (a) e dopo 240 giorni di conservazione (b)

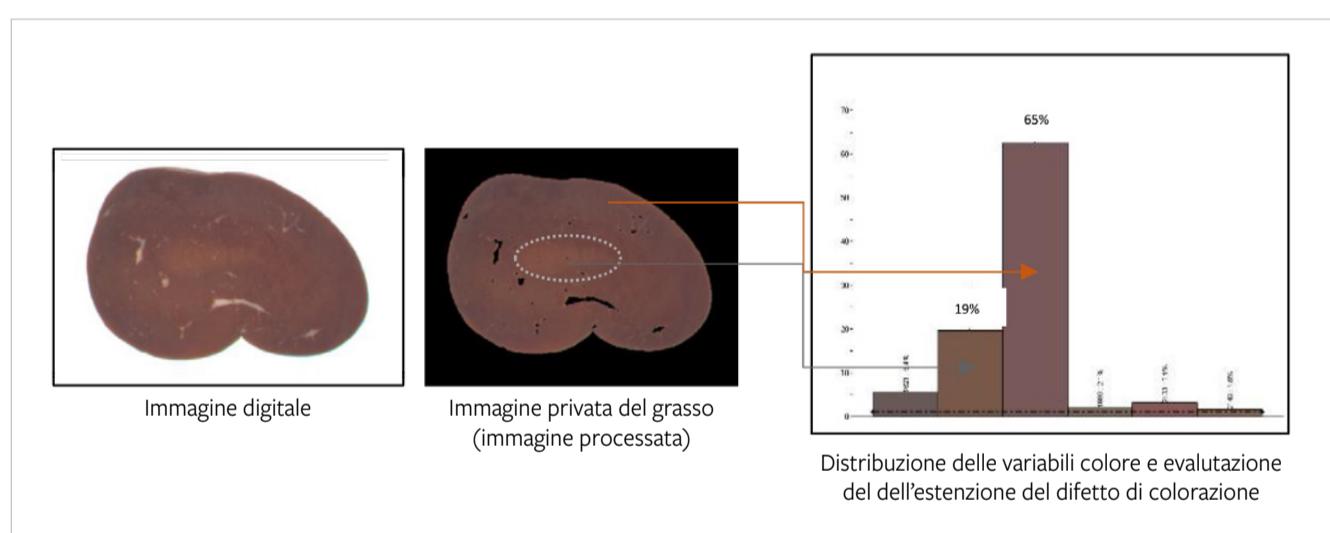


FIGURA 3 Fasi dell'analisi dell'immagine di una bresaola stagionata con difetto di colorazione

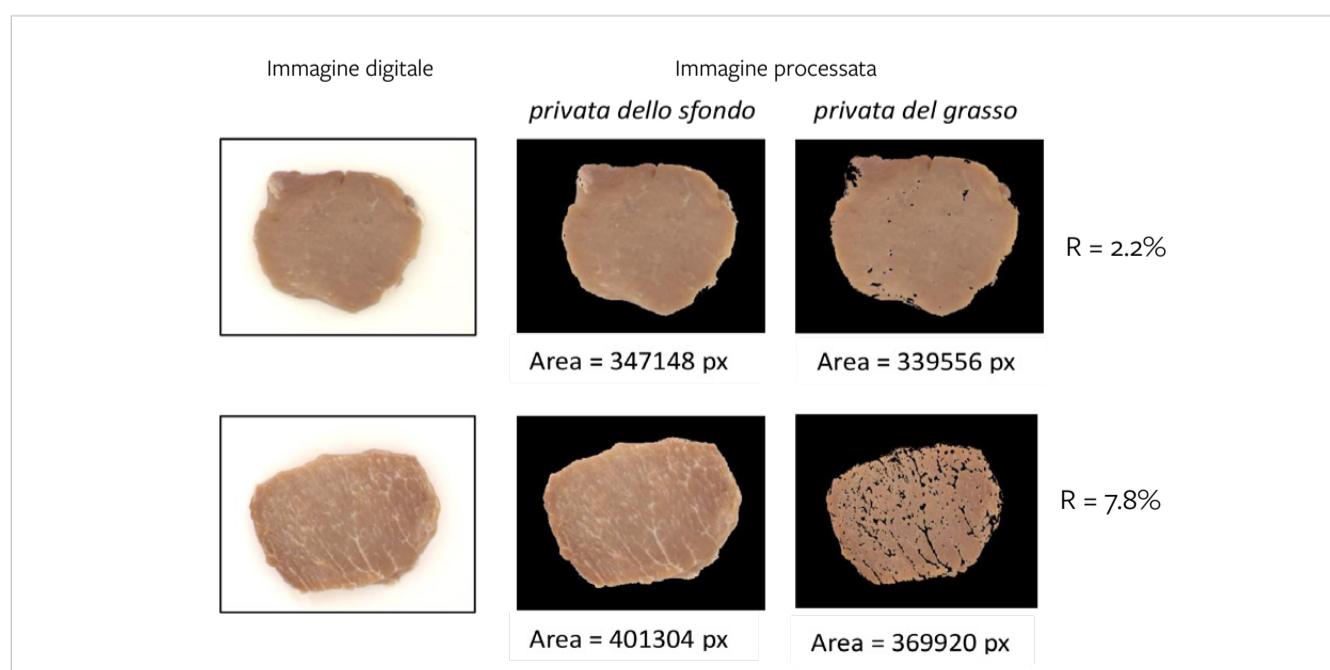


FIGURA 4 Fasi dell'analisi dell'immagine di lombi con diversa quantità di grasso intramuscolare visibile

rappresentare un fattore limitante la shelf-life del prodotto. Lo studio in corso include l'utilizzo dell'analisi dell'immagine computerizzata per la misura del tasso di variazione del colore in sostituzione alle analisi convenzionali (analisi sensoriale descrittiva e analisi spettro-colorimetrica). In **Figura 2** sono riportate le fasi dell'analisi del colore di un prosciutto stagionato pre-affettato appena confezionato e dopo 240 giorni di conservazione. L'analisi dell'immagine con E-eye consente di stimare le differenze di colore in termini di indici colorimetrici (luminosità (L^*), indice del rosso (a^*), indice del giallo (b^*)) e di distribuzione delle componenti dello spettro colore. Le componenti colore (barre) rilevate all'inizio e alla fine della shelf-life mostrano differenze in termini di predominanza (> frequenza percentuale) e di coordinate colore, risultando più tendenti al rosso-marrone dopo 240 giorni di conservazione.

Anomie del colore nella bresaola stagionata

La bresaola presenta un colore rosso intenso e omogeneo. Uno sviluppo disuniforme del colore (presenza di una macchia centrale più chiara) può essere generato da un non adeguato dosaggio o diffusione di additivi quali nitrato, nitrito, acido ascorbico, o da condizioni di processo non ottimali. In bresaole con anomalie di colorazione l'analisi dell'immagine computerizzata consente di valutare il difetto in termini di specificità delle variabili colore e di estensione del difetto (**Figura 3**). L'analisi e la rappresentazione grafica del difetto tramite E-eye consente di individuare tutte le aree interessate dal difetto di colore, agevolando l'individuazione delle sue potenziali cause.

Misura del colore e previsione della quantità di grasso intramuscolare nel lombo suino

Lombi di suini provenienti da allevamenti italiani con diversi gradi di intensità di allevamento sono stati analizzati con il sistema di analisi dell'immagine, oltre che per la misura del colore, anche una stima della quantità di grasso intramuscolare visibile (espresso in percentuale della superficie della fetta).

In **Figura 4** sono riportati due esempi di lombo con diverso grado di marezatura (grasso intramuscolare visibile). Per ogni lombo la percentuale di grasso può essere stimata dalla differenza percentuale tra le aree delle due immagini. L'analisi di regressione della percentuale di grasso ottenuta mediante analisi dell'immagine computerizzata e di quella ottenuta con un metodo analitico di riferimento permette di identificare una curva di calibrazione per la stima della % di grasso nel lombo. L'analisi può trovare applicazione in diversi prodotti di carne.

Le applicazioni dell'analisi dell'immagine sono in continua crescita; oltre alle applicazioni consolidate come la misura del colore e la previsione della quantità di grasso, la ricerca prosegue con l'obiettivo di esplorare la possibilità di stimare la composizione in pigmenti muscolari responsabili del colore, quali eme, zinco protoporfirina e forme nitrosate dell'eme, sulla superficie di diversi prodotti a base di carne. Questo approccio innovativo potrà offrire nuove opportunità per il controllo e il miglioramento della qualità in modo rapido e non distruttivo.



FEDERCHIMICA

IL NUOVO REGOLAMENTO IMBALLAGGI E RIFIUTI DI IMBALLAGGIO

Il punto di vista di FEDERCHIMICA

DIREZIONE CENTRALE TECNICO SCIENTIFICA DI FEDERCHIMICA

L'11 febbraio 2025 è entrato in vigore il Regolamento UE 2025/40 sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio, che sostituisce e abroga la Direttiva Imballaggi, oltre a modificare la Direttiva SUP (Single Use Plastics). Il provvedimento, che si applicherà dal 12 agosto 2026, si compone di 13 capitoli, 71 articoli e 13 allegati. Tutti gli imballaggi dovranno rispettare i requisiti di sostenibilità (articoli da 5 a 11), di etichettatura e informazione (art. 12). Inoltre, il provvedimento introduce divieti e obblighi e obiettivi di riuso. Nello specifico, il Regolamento promuove il riutilizzo degli imballaggi e vieta diverse tipologie di imballaggi monouso; prevede obiettivi obbligatori di riutilizzo e di contenuto minimo di riciclato; punta alla minimizzazione degli imballaggi e introduce nuovi e numerosi adempimenti a carico degli operatori. Federchimica segue da vicino l'evoluzione del provvedimento in quanto è uno dei settori coinvolti a livello europeo, poiché rappresenta sia i produttori di materie prime plastiche, sia gli utilizzatori, intesi come produttori di beni chimici destinati ad altri settori, quindi nel B/B, ma anche direttamente al consumatore finale.

Tra gli altri, alcuni prodotti del nostro settore coinvolti sono: sostanze chimiche tal quali, pitture, vernici, cosmetici e detergenti che sono prodotti di uso quotidiano. Per questa tipologia di prodotti viene utilizzata una grandissima varietà di imballaggi che impegnerà tantissimo le imprese per attuare tutti i requisiti previsti dal regolamento. Non mancano dubbi sull'applicazione delle nuove disposizioni, ad esempio per quanto concerne l'etichettatura delle sostanze pericolose, anche in ragione del fatto che sono previsti diversi atti secondari che non sono ancora stati pubblicati. Auspiciamo, inoltre, che la Commissione europea chiarisca:

- le disposizioni riguardanti il riutilizzo del pallet wrapping, in quanto l'utilizzo di questa tipologia di imballaggi è fondamentale per assicurare un trasporto sicuro di tutte le merci;
- alcune disposizioni relative al **trasporto di merci pericolose**.

Federchimica rivolge un grandissimo interesse agli aspetti relativi all'attuazione del regolamento in materia di riutilizzo. In particolare, auspiciamo che



l'implementazione di questi "nuovi" sistemi di riutilizzo degli imballaggi, che il regolamento prevede, non vada a ingessare e rendere inutilmente onerosi dei sistemi virtuosi di riutilizzo che sono già in essere, fra cui il riutilizzo dei pallet in legno molto diffuso in tutte le imprese di qualunque settore. Per quanto riguarda il nostro settore ricordiamo l'esempio virtuoso dell'utilizzo delle bombole di gas tecnico o di GPL che sono degli imballaggi che hanno una lunga vita, anche ultradecennale, che vengono ad oggi già raccolti e riempiti diverse volte. Si necessitano, inoltre, altri chiarimenti relativi, nello specifico, agli adempimenti di cui si dovrà fare carico settore cosmetico, che è uno di quelli impattati dai divieti previsti dall'allegato 5. In conclusione, saranno tanti gli aspetti da seguire anche nella fase di attuazione del Regolamento, in collaborazione con il nostro Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, con lo scopo di dare supporto alle imprese per riuscire a raggiungere gli obiettivi sfidanti del regolamento nella maniera più intelligente e vicina alle imprese possibile.

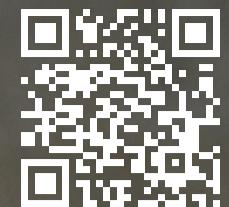


Il peso è il nostro punto “fisso”

TAGLIO A PESO FISSO PER CARNI FRESCHE SENZA OSSO.

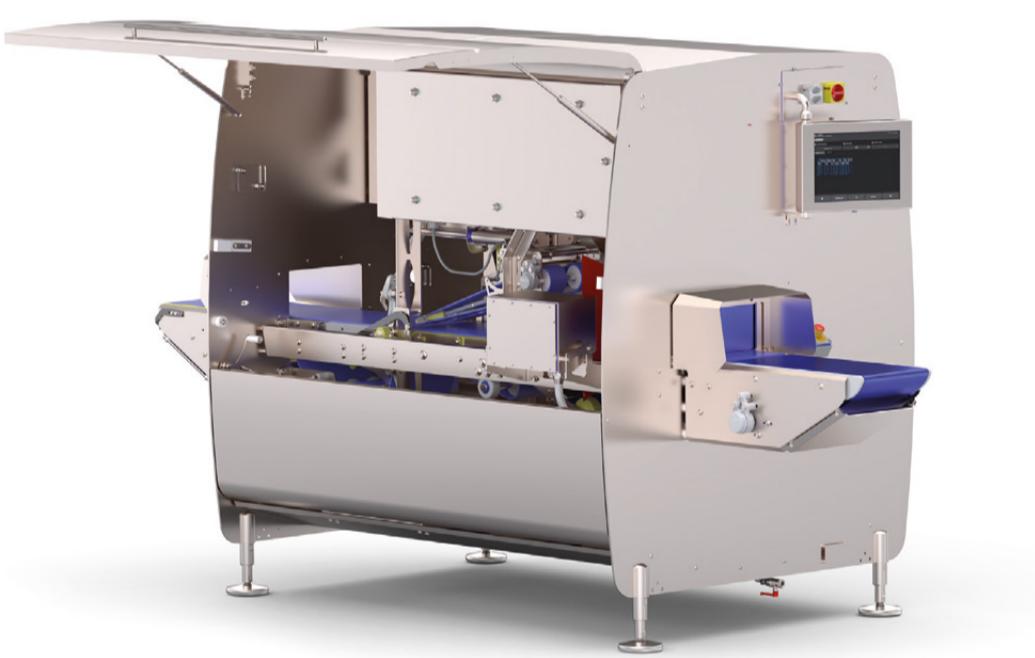
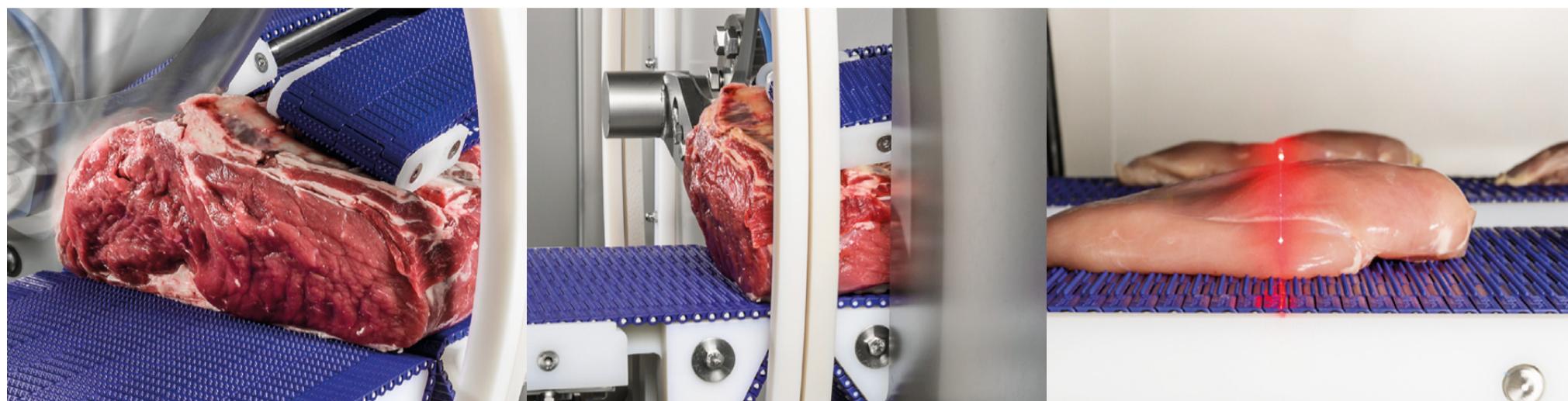


Per saperne di più:



La porzionatrice intelligente PORTIO PLUS

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.

VALUTAZIONE DELLA CAPACITÀ STABILIZZANTE DELLE RADIAZIONI IONIZZANTI (RAGGI-X)

Combinate all'impiego di sostanze antiossidanti, nei confronti della germinazione di spore di *Clostridium sporogenes*

ANDREA CHIAPPINELLI¹, MICHELE TOMAIUOLO¹, GIOVANNA BERARDI¹, MARCO LANGIANESE¹, MARIA GRAZIA BASANISI², GAIA NOBILI¹, ROSARIA MARINO³, ANTONELLA SANTILLO³, MARZIA ALBENZIO³, GIOVANNA LA SALANDRA², SIMONA FALEO², MARCO IAMMARINO^{1*}

¹ Laboratorio Nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti -

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Via Manfredonia 20, 71121 Foggia, Italia

² Struttura Semplice "Ricerca, Sviluppo e Innovazione" - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Via Manfredonia 20, 71121 Foggia, Italia

³ Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - Università di Foggia, Via Napoli 25, 71122 Foggia, Italia

*marco.iammarino@izspb.it



L'impiego di nitriti e nitrati nell'industria delle carni trasformate è una pratica consolidata e ampiamente diffusa, motivata dalle loro molteplici azioni che contribuiscono significativamente alla sicurezza e alla qualità dei prodotti. Tra queste, spiccano l'efficace azione batteriostatica, in particolare nei confronti di patogeni pericolosi come il *Clostridium botulinum*, la stabilizzazione del colore, l'esaltazione dell'aroma e del sapore, e la prevenzione dell'ossidazione lipidica, che rallenta l'irrancidimento naturale dei prodotti. La singolarità dei nitriti e nitrati risiede nella loro capacità di esplicare contemporaneamente tutte queste funzioni, rendendoli difficilmente sostituibili con altri additivi. Tuttavia, negli ultimi anni, crescenti preoccupazioni relative alla sicurezza alimentare hanno portato a riconsiderare l'uso di questi composti. In particolare, la potenziale formazione di N-nitrosammime, sostanze classificate come pro-cancerogene, a seguito della reazione tra nitriti e ammine secondarie, specialmente in condizioni di elevata acidità e alte temperature, ha indotto di recente la Commissione Europea a prevedere una riduzione dei livelli d'uso consentiti negli alimenti.

In particolare, le carni essicate, in quanto sottoposte spesso a processi di fermentazione e lunga stagionatura, potrebbero presentare livelli tendenzialmente più elevati di N-nitrosammime. Questo incremento potrebbe essere attribuito a una maggiore acidità raggiunta durante la fermentazione, che favorisce la riduzione del nitrato a nitrito, e all'attività dei microrganismi starter che, durante la stagionatura, attivano meccanismi proteolitici con conseguente rilascio di ammine libere, sostanze precursori delle N-nitrosammime. In questo contesto, il progetto M.A.R.I. (Meat Additives Replacement by Irradiation), in corso presso la Struttura Complessa "Chimica" e la Struttura Semplice "Ricerca, Sviluppo e Innovazione" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia, ha l'obiettivo di sviluppare e ottimizzare un trattamento di stabilizzazione dei prodotti carnei mediante irraggiamento (raggi X), combinato all'impiego di alcuni ingredienti funzionali a elevato potere antiossidante, al fine di ridurre notevolmente

o eliminare del tutto l'impiego di nitriti e nitrati nelle carni processate [1]. L'irraggiamento è una tecnologia non termica, considerata sicura dall'OMS, dall'EFSA e dalla FDA, se effettuata a dosi non superiori a 10 kGy, e ovviamente non induce radioattività negli alimenti. I laboratori presso i quali sono state effettuate le prove sperimentali di questo progetto, ospitano il "Laboratorio Nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti", e sono dotati di irraggiatore a raggi X (RS-2400, Radsource Inc., Suwanee, GA, USA) operante a 150 kV e 45 mA a temperatura ambiente (**Figura 1**). In una fase preliminare del progetto, è stata effettuata un'indagine per determinare la formulazione ottimale per la produzione di salami stagionati, senza l'uso di nitriti e nitrati, ricercando ingredienti naturali ad alto potere antiossidante, come ad esempio l'albedo di limone essiccato, l'olio essenziale di rosmarino e l'olio extravergine di oliva (EVO), così come riscontrato dalla letteratura scientifica in materia.

Per ottenere un prodotto con caratteristiche nutrizionali ideali, bassi indici di ossidazione e carica microbica totale limitata, sono state testate diverse formulazioni dei vari ingredienti attraverso un disegno sperimentale, con l'obiettivo di selezionare la formulazione di base più efficace, da impiegare per la successiva fase di irraggiamento dei prodotti.

La formulazione che al tempo stesso ha conferito una maggiore stabilizzazione nei confronti dell'ossidazione e della crescita microbica, ha mostrato livelli più elevati di acidi grassi polinsaturi e omega-3 e ha fornito il rapporto più elevato acidi grassi polinsaturi/saturi e i valori più bassi di rapporto tra acidi grassi omega-6/omega-3, di indice trombogenico e dei parametri TBARS e ROS, è stata quella che prevedeva l'aggiunta dell'1% di olio EVO e dello 0.05% di olio essenziale di rosmarino [2]. Tale formulazione è stata dunque impiegata per le successive fasi di irraggiamento dei salami.

La fase centrale dello studio si è concentrata poi sulla determinazione della dose efficace di irraggiamento necessaria per ottenere la totale inibizione dello sviluppo del *Clostridium sporogenes*. La scelta di questo microrganismo Gram-positivo è dovuta alla sua similitudine con il ben noto *Clostridium botulinum*, anche in termini di resistenza ai trattamenti di stabilizzazione, e dalla contemporanea assenza di tossinogenicità, il che lo rende particolarmente utile nell'ambito degli studi sulla sicurezza alimentare, in quanto garantisce la sicurezza dell'operatore, senza richiedere dispositivi particolarmente complessi di sicurezza.

Sono state quindi valutate diverse dosi di irraggiamento (raggi X), nel range 0.5-10 kGy, somministrate ai salami prima della fase di stagionatura, per poi andare a valutare, mediante analisi microbiologica, l'efficacia del trattamento nell'inibizione della germinazione delle spore di *Clostridium sporogenes*, precedentemente inoculate a fine lavorazione. I test sono stati eseguiti su formulazioni privi di nitriti e nitrati e su campioni di controllo addizionati con questi additivi, in modo da valutare la possibilità di sostituire i conservanti con l'irraggiamento.

LA Sperimentazione

Per la preparazione dei campioni, è stata acquistata presso una macelleria locale, carne di suino macinata, caratterizzata da una grana tipica di quella del



FIGURA 1
Irraggiatore a raggi X impiegato per la sperimentazione

salamino, con pezzi di dimensioni approssimativamente pari a 4.5-5 mm. La preparazione dell'impasto base dei salamini consisteva in sale (17 g di sale per kg), pepe (2 g per kg), aromi naturali (in preparazioni aromatiche, succo di barbabietola polvere), saccarosio e acido ascorbico. A questo impasto, seguendo la formulazione più idonea ottenuta nella precedente fase sperimentale, sono state aggiunte delle quantità pari a 0,05% di olio essenziale di rosmarino e 1% di olio EVO. Infine, prima dell'insaccatura, è stato aggiunto uno starter microbico (1.25 g per kg), composto da una miscela di *Lactobacillus sakei* e *Staphylococcus carnosus* su supporto di saccarosio. I campioni di controllo sono stati preparati allo stesso modo, ma con l'aggiunta di nitrito di sodio (0.1 g per kg). L'impasto così ottenuto è stato insaccato a mano con budello naturale di maiale, ottenendo salamini del peso medio di 100 g, i quali, prima del trattamento con radiazioni ionizzanti, sono stati inoculati con una soluzione contenente *Clostridium sporogenes* in sospensione, alla concentrazione finale di 106 ufc/g (Figura 2) (inoculati 5 ml di sospensione per salsiccia) (Figura 3).

PREPARAZIONE PROVE DI CONTAMINAZIONE

Il ceppo di *Clostridium sporogenes* ATCC19404 è stato utilizzato come surrogato del *Clostridium botulinum* durante le prove di contaminazione dei campioni di salame. È stato utilizzato un ceppo presente in collezione presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata.

Il ceppo, fornito come coltura disidratata, è stato trasferito in 10 mL di brodo di sporificazione (Tryptone (Biolife), Difco™ Casamino Acids Vitamin Assay (gibco), Mercaptoacetic acid salt 97% (Alfa Aesar), dehydrated culture media) e incubato a 37°C per 7 giorni per permettere la sporulazione.

Al termine dell'incubazione, la presenza di spore è stata verificata microscopicamente tramite la colorazione di Schaeffer-Fulton. Successivamente la sospensione è stata centrifugata (4000 x g per 10 minuti a temperature ambiente), il surnatante è stato eliminato e sono stati effettuati due lavaggi con acqua distillata sterile. Il pellet è stato risospeso in 5 mL di acqua distillata sterile e la sospensione è stata incubata a 90°C per 10 minuti al fine di eliminare le forme vegetative e procedere con la conta [3].

Al termine, la sospensione è stata conservata a -20°C fino al momento dell'effettivo impiego. La concentrazione stimata di spore era pari a 108 ufc/mL. I campioni di salame sono stati inoculati in laboratorio con una sospensione di spore a una concentrazione finale

pari a circa 106 ufc/g (ovvero inoculati con circa 5 mL di sospensione per salame). Dopo stagionatura, i campioni contaminati con le spore di *Clostridium sporogenes* sono stati conservati sottovuoto a 37°C per circa un mese per verificare un'eventuale presenza di forme vegetative dopo i trattamenti di conservazione. Per quanto concerne la successiva analisi microbiologica, i campioni sono stati analizzati secondo la procedura tecnica ISO 15213:2003 "Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions". Su tali campioni è stata effettuata anche la conta microbica totale, mediante impiego di plate count agar (PCA) (Oxoid, Hampshire, Regno Unito), incubato a 30°C per 72 h.

Il trattamento con radiazioni ionizzanti è stato effettuato utilizzando raggi X a dosi crescenti: 0.5, 1, 3, 5 e 10 kGy (Figure 4-5), mentre campioni non irraggiati sono stati utilizzati come controllo (campioni con e senza nitrito di sodio aggiunto). Ciascuna prova è stata eseguita in triplicato. Preparati i campioni, è stata avviata la fase di stagionatura, effettuata in frigo stagionatore, condotta seguendo un protocollo classico per la preparazione di salami di tali dimensioni. Il protocollo ha previsto una temperatura iniziale di 25°C, che è stata diminuita gradualmente, fino a 15°C, nell'arco di 4 giorni. La durata complessiva della stagionatura è stata di 25 giorni, mantenendo un livello di umidità pari al 75%. Terminata la stagionatura, i campioni sono stati posti singolarmente sottovuoto, e collocati in termostato a 37°C per un mese, in modo da creare le condizioni ideali per la germinazione

FIGURA 2 Coltivazione di spore di *Clostridium sporogenes*

FIGURA 3 Procedura di inoculo del *Clostridium sporogenes*

FIGURA 4 Prima prova di contaminazione: (1) Campioni di controllo: No nitriti, no irraggiamento; (2) Campione irradiato a 5 KGy (senza nitriti); (3) Campione irradiato a 10 KGy (no nitriti); (4) Campione non irradiato con nitriti (42.3 mg/kg, determinato mediante cromatografia ionica)

FIGURA 5 Seconda prova di contaminazione:
Campioni di controllo con e senza nitriti aggiunti
e campioni irradiati a 0.5, 1 e 3 kGy



delle spore, e poter verificare un'eventuale presenza di forme vegetative di *Clostridium sporogenes* a seguito dei vari trattamenti di conservazione.

RISULTATI

Per quanto riguarda la conta microbica totale, i campioni irradiati, come previsto, sono risultati non contaminati ($C < 102$ ufc/g), mentre la carica dei campioni non irradiati senza nitriti e con nitriti hanno fatto registrare rispettivamente una carica microbica totale pari a 6.4×10^7 e 5.0×10^7 ufc/g, quindi paragonabili. Nei campioni 1 e 2 (Figura 4), sottoposti rispettivamente a irraggiamento a dose più bassa (5 kGy) e dose più alta (10 kGy), non è stata osservata alcuna crescita di *Clostridium sporogenes*.

Anche nel campione 4, preparato con aggiunta di nitriti, non sono state rilevate forme vegetative di *Clostridium sporogenes*. Nel campione 3, su cui non è stato effettuato alcun trattamento, è stata rilevata una carica di *Clostridium sporogenes* media pari a $1,1 \times 10^2$ ufc/g, confermando che le condizioni seguite durante la sperimentazione erano tali da consentire la germinazione delle spore, in assenza di conservanti o di trattamento radiante. Per quanto concerne il secondo lotto di campioni (Figura 5), ovvero quelli sottoposti a dosi crescenti di irraggiamento (0.5, 1.0 e 3 kGy), inferiori a quelle inizialmente testate, che avevano confermato l'efficacia del trattamento radiante, è stata osservata una diminuzione della crescita di *Clostridium sporogenes* correlata all'incremento di dose radiante (2.5×10^3 ufc/g nel campione irradiato a 0.5 KGy, 5×10^2

ufc/g nel campione irradiato a 1 kGy) e nessuna crescita nel campione irradiato a 3 KGy. Particolarmenre interessante è il risultato medio ottenuto dai campioni preparati con aggiunta di nitriti, in quanto è stata verificata una carica media di *Clostridium sporogenes* pari a 5×10^2 ufc/g. Il risultato è degno di nota in quanto, probabilmente, l'effetto stabilizzante solo parziale dell'additivo è stato dovuto all'elevata carica inoculata nei campioni. È da sottolineare, dunque, l'efficacia del trattamento radiante a 3 kGy, in grado di inibire completamente la germinazione del *Clostridium sporogenes* anche in presenza di una elevata carica iniziale. Infine, nel campione di "controllo", su cui non è stato effettuato alcun trattamento, è stata rilevata una carica media pari a 1.25×10^5 ufc/g.

CONCLUSIONI

Il Progetto M.A.R.I., in corso presso l'IZS di Puglia e Basilicata di Foggia, ha consentito di individuare una combinazione tra l'impiego di ingredienti funzionali e il trattamento radiante - raggi-X, in grado di inibire la germinazione di spore di *Clostridium sporogenes* in assenza di nitriti aggiunti, in campioni di salame. In particolare, il contemporaneo impiego di olio EVO (1%), olio essenziale di rosmarino (0.05%) e delle radiazioni ionizzanti (raggi X, 3 KGy) consente tale stabilizzazione, in assenza di nitriti. Le fasi successive del progetto andranno innanzitutto a confermare tale risultato con prove supplementari, anche in assenza dei 2 ingredienti funzionali; infine, le nuove formulazioni sviluppate saranno confrontate in termini di

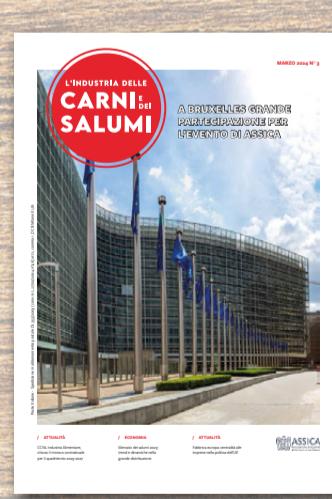
BIBLIOGRAFIA

- [1] Iammarino M., Chiappinelli A., Tomaiuolo M., Basanisi M.G., La Bella G., La Salandra G., Marino R., Santillo A., Albenzio M. (2023). L'Irraggiamento come tecnica di stabilizzazione dei prodotti carnei alternativa all'impiego di nitriti e nitrati: il progetto M.A.R.I. L'Industria delle Carni e dei Salumi, maggio 2023, 05, 22-23.
- [2] Chiappinelli A., Tomaiuolo M., Langianese M., Berardi G., Marino R., Santillo A., Albenzio, Iammarino M. (2024) Valutazione preliminare dell'impiego di ingredienti naturali ad elevato potere antiossidante per la produzione di insaccati senza aggiunta di nitriti e nitrati. Italian Journal of Food Safety, 13(3), 51.
- [3] Chung H.-J., Birla S.L., TangChung J. (2008). Performance evaluation of aluminum test cell designed for determining the heat resistance of bacterial spores in foods. LWT, 41, 1351-1359.

caratteristiche organolettiche e nutrizionali, con particolare attenzione ai profili lipidomico e volatolomico, con i prodotti tradizionali (ottenuti impiegando nitriti e nitrati), in modo da valutare come il trattamento radiante e l'assenza di nitriti possano modificare le caratteristiche complessive degli insaccati prodotti, anche in previsione di un possibile sviluppo di salami senza conservanti aggiunti, nel caso in cui la Normativa Europea dovesse consentire in futuro il trattamento delle carni con radiazioni ionizzanti.

Il progetto di Ricerca "Valutazione dell'irraggiamento quale tecnica di stabilizzazione dei prodotti carnei alternativa all'impiego di nitriti e nitrati (M.A.R.I. - Meat Additives Replacement by Irradiation)" è stato finanziato dal Ministero della Salute, nell'ambito della Ricerca Corrente 2022 (Codice progetto: IZSPB 04/22 RC).

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI



Per informazioni
info@quine.it

I MATERIALI DI IMBALLAGGIO: PRESCRIZIONI LEGISLATIVE, INNOVAZIONE TECNOLOGICA E SVILUPPO DI BIOMATERIALI

MAURIZIO NOTARFONSO ENEA (Laboratorio Innovazione delle Filiere Agroalimentari), PhD UNIMORE
CHIARA NOBILI, VALERIO MICELI, GIANLUCA DE RINALDIS ENEA (Laboratorio Innovazione delle Filiere Agroalimentari)
MARIA CRISTINA DI DOMIZIO Cluster Agrifood Nazionale



AGENZIA NAZIONALE PER LE
NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO
SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE

Il nuovo Regolamento 2025/40 del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 dicembre 2024, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (c.d. "Packaging and Packaging Waste Regulation" - PPWR), pubblicato su Gazzetta Ufficiale europea del 22 gennaio 2025, stabilisce una nuova serie di requisiti che coprono l'intero ciclo di vita degli imballaggi, dalla progettazione del prodotto alla sua gestione come rifiuto. Le prescrizioni del PPWR sono ovviamente destinate principalmente ai produttori di imballaggi e coprono tutti gli imballaggi immessi sul mercato dell'UE, indipendentemente dal materiale di cui sono costituiti (compresi sacchetti di carta, sacchetti di plastica e qualsiasi altro tipo di imballaggio).

Tuttavia, poiché la documentazione attestante la loro conformità deve essere trasmessa lungo tutta la filiera, le nuove norme non possono essere ignorate dagli operatori che li utilizzano. Il Regolamento è entrato in vigore lo scorso 11 febbraio e si applicherà, in maniera scaglionata a seconda degli adempimenti, a decorrere dal 12 agosto 2026. Si ricorda che l'obiettivo principale di tale Regolamento è quello di diminuire le quantità di imballaggi e loro rifiuti, riducendo nel contempo l'uso di materie prime primarie e promuovendo la transizione verso un'economia circolare, sostenibile e competitiva che valorizzi il riuso e il riciclo (in particolare ridurre i rifiuti di imballaggio pro-capite del 15% entro il 2040, rispetto al 2018) basando le prescrizioni su tre direttive principali:

- **RIDUZIONE** del peso e delle tipologie non necessarie di imballaggi, limitando principalmente la quantità dei materiali (plastica, vetro, carta, alluminio, ecc.) dispersi.
- **RIUSO** - Dal 1° gennaio 2030: è previsto un sensibile aumento delle % di imballaggi riutilizzabili su grandi elettrodomestici, bevande da asporto, take away, scatole per trasporti.
- **RICICLO** - Dal 2030 i livelli minimi di materiale riciclato aumenteranno:
 - 30% per gli imballaggi in plastica sensibili al contatto in PET;
 - 10% per gli imballaggi in plastica sensibili al contatto diversi dal PET;
 - 30% per le bottiglie di plastica monouso per bevande;
 - 35% per tutti gli altri imballaggi in plastica.

Dal 2040 queste percentuali aumenteranno di nuovo sensibilmente. Sono previste delle valutazioni di impatto di medio termine delle disposizioni del Regolamento. Tra i settori maggiormente interessati a questo regolamento, infatti, vi è il food packaging. L'imballaggio dei prodotti alimentari richiede considerazioni particolari

che vanno oltre quelle generali del packaging. In merito alla maggiore sostenibilità ottenuta dal riuso vs il riciclo, per il packaging alimentare il **riutilizzo** suscita qualche perplessità in quanto potrebbero venire meno i requisiti irrinunciabili di igiene dell'alimento. Il packaging riutilizzabile può essere una soluzione sostenibile, nelle sue dimensioni ambientali, sociali ed economiche, solo per alcuni campi molto specifici di applicazione, in contesti chiusi e strutturati in cui è possibile centralizzare e monitorare la gestione dei resi e realizzare sistemi di lavaggio efficienti, come ad esempio edifici pubblici, aeroporti o mense scolastiche. Tuttavia, nella maggior parte dei contesti d'applicazione previsti, il passaggio al packaging riutilizzabile rischierebbe di aumentare gli impatti socio-ambientali della ristorazione, e potrebbe creare dei seri rischi di **contaminazione** per gli utilizzatori. Nello specifico, c'è il rischio che sarà necessario un maggiore consumo di materiali ed estrazione di risorse per la realizzazione dei prodotti adatti al riuso, **maggior consumo di acqua** per il lavaggio e costi insostenibili di adeguamento per i piccoli business, creando delle barriere d'ingresso che limiteranno l'offerta ristorativa europea e l'esperienza dei consumatori. Inoltre, non è affatto secondario il ruolo che avrebbero in questi scenari di riuso i comportamenti degli utilizzatori, sui quali grava la restituzione del packaging.

Questo perché gli imballaggi destinati agli alimenti devono non solo proteggere fisicamente il contenuto, ma anche garantire la sicurezza e la qualità alimentare lungo tutta la catena di distribuzione fino al consumatore finale. Un elemento, quello della sicurezza, che è sempre stato importante, ma nel post pandemia lo è ancora di più, poiché c'è maggiore consapevolezza rispetto alla facilità con cui determinati pericoli sanitari possano generarsi e circolare velocemente. A tale riguardo gli enti di ricerca, con le loro competenze e progettualità in corso, possono recitare un ruolo importante nel supporto tecnico-scientifico agli operatori della filiera agroalimentare (B2B e B2C) in merito alla transizione circolare e sostenibile dei materiali di imballaggio.

DAGLI SCARTI ALL'INNOVAZIONE PER I BIOMATERIALI E LA BIOECONOMIA CIRCOLARE

Abbiamo visto nel paragrafo precedente come i materiali di imballaggio svolgano una funzione essenziale per il mantenimento degli standard di qualità e il prolungamento della shelf life dei prodotti agroalimentari. I principali materiali tradizionali impiegati per gli imballaggi, come vetro, plastica (monomateriale e/o multistrato), alluminio, sono dotati di ottime performance,



e in molti casi permettono un completo isolamento del prodotto dall'ambiente circostante. Inoltre, rendono possibile lo svolgimento di processi di sanificazione che consentono l'allungamento della shelf-life di molte tipologie di prodotti freschi.

Per perseguire gli obiettivi di sostenibilità è essenziale tenere conto del fine vita dell'imballaggio sin dalla fase di progettazione. Per questo, un appropriato eco-design permette di orientare tutte le scelte successive e prevenire una produzione e un utilizzo impattanti dell'imballaggio sotto gli aspetti ambientale ed economico. La piattaforma tecnologica del Laboratorio Innovazione delle Filiere Agroalimentari di ENEA (Divisione Sistemi Agroalimentari Sostenibili) presso i propri centri di Roma Casaccia e Brindisi è parte dell'Infrastruttura di ricerca METROFOOD-IT per soluzioni innovative nel packaging e nei biomateriali, con un focus su economia circolare e sostenibilità. Da oltre 15 anni il team di ricerca porta avanti numerose sperimentazioni legate alla trasformazione degli scarti agroalimentari in risorse preziose, creando biomateriali, film edibili, biodegradabili e compostabili da scarti di filiere locali e rinnovabili. Questi materiali innovativi migliorano la conservazione degli alimenti (**packaging attivo**), offrono indicazioni sulla loro condizione (**packaging intelligente**) e riducono l'impatto ambientale (**packaging sostenibile**) grazie alla loro biodegradabilità. Il nostro approccio si basa su principi di circolarità e processi a basso impatto. Le attività principali riguardano i seguenti ambiti applicativi:

- **Messa a punto** di emulsioni e biopolimeri da scarti agroalimentari anche attraverso processi fermentativi. In particolare, l'utilizzo delle tecnologie separate permette di separare e recuperare dai reflui una serie di biomolecole, definite materie prime/seconde che attraverso una serie di processi fermentativi possono essere utilizzate per produrre packaging biodegradabile e compostabile (es. PHA-HV) e peptidi bioattivi con attività antipertensiva e antimicrobica. Inoltre,

alcune biomolecole estratte avendo caratteristiche antimicrobiche, possono essere inserite all'interno di membrane grazie all'ausilio di sistemi di elettrofilatura e/o all'interno di inchiostri che attraverso la stampa 3D, permettono di produrre involucri bioattivi in grado di allungare la shelf life dei prodotti alimentari e offrono valide alternative ai polimeri tradizionali, riducendo la dipendenza dalla plastica di origine fossile e l'inquinamento. La trasformazione dei sottoprodoti e scarti agroalimentari in biomolecole ad alto valore aggiunto, come antiossidanti, antimicrobici e biopolimeri, promuove un'economia circolare virtuosa. Il nostro laboratorio è dotato di tecnologie innovative per la filtrazione, l'omogenizzazione, la liofilizzazione, affiancate da caratterizzazioni biochimiche, cromatografiche, meccaniche dei biomateriali, al fine di studiarne le proprietà e valutarne l'impatto ambientale.

- **Ottimizzazione** delle proprietà dei materiali: Caratterizzare le proprietà dei nuovi materiali (barriera, resistenza, permeabilità) per garantire la loro idoneità all'imballaggio dell'alimento di interesse. Utilizzo combinato di diverse tecniche analitiche (texturometri, permeabilimetri, SEM, UHPLC, GPC, spettrofotometria) per ottenere un profilo completo delle proprietà dei materiali. Analisi ad alta risoluzione (ad esempio tramite SEM) della morfologia superficiale di materiali e biomateriali, consentendo di studiare la struttura del biofilm, l'interazione tra materiali e microrganismi e di ottimizzare i processi di produzione.
- **Selezione di ceppi microbici specifici:** Identificare ceppi microbici con caratteristiche interessanti per la produzione di biopolimeri o altre molecole di valore. Utilizzo dell'UHPLC e della GPC e della spettrofotometria per analizzare i metaboliti prodotti dai microrganismi.
- **Valutazione della stabilità** dei biomateriali: Utilizzo del microscopio SEM per analizzare la morfologia superficiale di biomateriali prodotti da microrganismi e/o che interagiscono con essi.
- **Valutazione della permeabilità** di imballaggi permettendo di scegliere i materiali più adatti per proteggere i prodotti e garantire la loro shelf-life. Valutazione della permeabilità all'ossigeno e al vapore acqueo di film biodegradabili, per garantire la conservazione ottimale dei prodotti imballati.
- **Determinazione della texture:** determinazione della consistenza, della tessitura e delle proprietà reologiche di biomateriali, gelatine, creme e altri prodotti alimentari, fornendo informazioni cruciali per ottimizzare le formulazioni e migliorare la qualità sensoriale.
- **Creazione** di emulsioni e biopolimeri da scarti agroalimentari anche attraverso processi fermentativi. Questi biomateriali innovativi trovano applicazioni nel biopackaging, nella stampa 3D di imballaggi e in altri settori e utilizzi. Offrono valide alternative ai polimeri tradizionali.

Le tecnologie e i processi innovativi utilizzati per la produzione di biomateriali, partendo dagli scarti delle filiere agroalimentari mediterranee opportunamente trattati, possono quindi costituire una fonte di ricchezza in un'ottica di economia circolare.



È ONLINE LA GUIDA AL CONTRIBUTO AMBIENTALE CONAI 2025

Il Consorzio Nazionale Imballaggi (CONAI) a partire dal mese di gennaio scorso ha pubblicato sul sito www.conai.org la nuova "Guida all'adesione e all'applicazione del Contributo Ambientale CONAI 2025", contenente tutte le informazioni e le indicazioni per le imprese consorziate, compresa la modulistica, per gestire gli adempimenti relativi alla partecipazione al sistema consortile e al Contributo Ambientale CONAI. 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. La Guida è rivolta a tutte le imprese tenute a qualche forma di adempimento in riferimento agli imballaggi e alla partecipazione a CONAI. Poiché gli obblighi e le procedure variano significativamente, a seconda delle attività considerate e dei soggetti coinvolti. 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.

- **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-riempiutori 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).

SOGGETTI OBBLIGATI

Tutti i produttori/importatori/commercianti che effettuano la prima cessione sono tenuti a dichiarare

a CONAI gli imballaggi trattati, i quantitativi assoggettati al Contributo Ambientale e l'entità del Contributo che andrà versato. La dichiarazione periodica viene presentata dal produttore/importatore/commercante tramite la compilazione del modulo 6.1 specifico per ciascun materiale di riferimento (acciaio, alluminio, carta, legno, plastica, plastica biodegradabile e compostabile e vetro) e può essere inoltrata a CONAI con periodicità diverse in funzione dell'entità del Contributo.

Gli importatori, che sono a loro volta tenuti al versamento del Contributo Ambientale, per adempiere agli obblighi della dichiarazione periodica usufruiscono di diverse procedure. Dal 2023 ha preso avvio la fase sperimentale del progetto che mira all'abolizione delle dichiarazioni del Contributo Ambientale CONAI avvalendosi dei dati desumibili dai tracciati XML delle fatture elettroniche emesse dai consorziati che effettuano "prime cessioni" di imballaggi. L'adesione al progetto è su base volontaria dei dichiaranti che ne fanno richiesta ed è subordinata tra l'altro alla integrazione delle fatture elettroniche con alcune informazioni che consentono l'esatta individuazione e classificazione dell'imballaggio oggetto di fatturazione. Per le aziende che intendono adottare la nuova modalità semplificata di dichiarazione si fa rinvio alle modalità dettagliatamente illustrate nella Parte Speciale. Per maggiori approfondimenti rinviamo alla guida in oggetto (<https://www.conai.org/download/guida-al-contributo-ambientale-2024/>).



COLTURE STARTER +

Colture naturali ad alte prestazioni,
progettate per garantire un processo
di fermentazione sicuro e uniforme

4 PROTECTION

Food Cultures with Protective Effect



Fermentazione rapida,
riduce i tempi di
produzione

Aroma e colore ottimizzati
per proprietà sensoriali
superiori

Sicurezza microbiologica,
grazie all'inibizione della
Listeria monocytogenes

CULATELLO DI ZIBELLO

2024 RECORD PER IL PREAFFETTATO

Per la prima volta le vaschette superano il 50% della produzione annua complessiva

/ TIZIANA FORMISANO

Nel 2024, il valore del preaffettato ha superato per la prima volta la soglia del 50% dell'intera produzione annua, contribuendo in modo determinante al fatturato complessivo al consumo di 18,5 milioni di euro. Un valore storico, quello legato alle vaschette, mai raggiunto nei 15 anni dalla fondazione del Consorzio: nel 2024, su 73.550 culatelli sigillati, ben 38.004 sono stati destinati al preaffettato, toccando così il 51,6% del totale per un valore di 10,2 milioni di euro e 1,07 milioni di vaschette immesse sul mercato. La crescita assume ancora più importanza in un anno dove il reperimento di materia prima per il prodotto certificato è stata quanto mai difficoltosa.

Rispetto al 2023, il calo nelle marchiature è del 9,5%, con 294 chilogrammi destinati rispetto ai 325 mila dell'anno precedente. Una contrazione che risente soprattutto dell'aumento dei costi: "Nel 2020, il prezzo medio della coscia di suino con osso era di 3,73 euro al chilo; attualmente, dato 2024, siamo arrivati a 6,08: quasi il doppio", ha ribadito **Romeo Gualerzi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP. "Sono quotazioni stratosferiche che si traducono in un inevitabile riduzione dei consumi dovuta a un minor potere di acquisto". Il Consorzio racchiude tutte e 21 le aziende produttrici della DOP per un comparto da oltre 250 addetti e un fatturato alla produzione di 11,5 milioni di euro. Nei dati economici 2024 inoltre la quota export si attesta su un 25%: i Paesi dell'area UE (in primis Francia e Germania), insieme con la Svizzera, rappresentano l'88% della quota estero, ma cresce anche il Nord America, con Canada e Stati Uniti (6% complessivo), oltre ai paesi asiatici (4%).

Infine, per quanto riguarda il canale di commercializzazione, il normal trade si conferma quello principale con una quota pari al 60% del comparto, mentre la grande distribuzione organizzata rappresenta il restante 40%. E se il 2024 si è chiuso con buoni risultati, il nuovo anno porterà grandi novità per il Consorzio. A partire dall'aggiornamento del disciplinare, che sarà pubblicato a breve in gazzetta ufficiale. Rimarrà naturalmente inalterata la zona di produzione, un segno distintivo del

Culatello realizzato esclusivamente in sette località della provincia di Parma: Busseto, Colorno, Polesine Zibello, Roccabianca, San Secondo, Sissa Trecasali e Soragna. Un territorio spesso avvolto dalla tipica nebbia che racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche di un clima molto particolare, contraddistinto da lunghi inverni freddi, umidi e nebbiosi, e da estati torride, calde e afose. Ed è proprio l'alternativa climatica l'elemento cruciale che favorisce la lenta maturazione del Culatello di Zibello DOP, periodo durante il quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che lo caratterizzano. Nel nuovo disciplinare saranno resi ancora più tecnologici i controlli sulla qualità della materia prima, garantendo al consumatore finale un prodotto sempre più di eccellenza. Inoltre proseguiranno anche le attività promozionali, soprattutto per far crescere la quota export del Culatello di Zibello in paesi chiave come USA, Canada, Cina e Giappone, oltre naturalmente agli eventi sul territorio nazionale come "Tramonto DiVino".



I SALUMI PIACENTINI DOP MOLTO APPREZZATI A PARIGI

/ AUGUSTO COSIMI

Dopo Monaco di Baviera i **Salumi Piacentini DOP** arrivano a Parigi a "The Italian Show" il format ideato e sviluppato da I Love Italian Food per promuovere le filiere del Made in Italy e i prodotti enogastronomici italiani autentici sui mercati internazionali. **Educating, Tasting, Promoting** sono i tre obiettivi principali di The Italian Show.

La manifestazione si è tenuta a Parigi il 2 Aprile 2025 in concomitanza agli eventi Parizza e Sandwich & Snack Show presso Il Parco delle Esposizioni di Parigi - Porta di Versailles, padiglione 7.2. Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini oltre ad avere una propria postazione, dove tanti visitatori si sono accalcati per degustare la Coppa Piacentina, il Salame Piacentino, la Pancetta Piacentina in purezza, ha avuto un palcoscenico importante, durante il Tasting Show, infatti, sul palco centrale della manifestazione **Daniele Reponi** ha presentato le sue **"Creazioni da mordere"**. Una masterclass



tematica dove il "Re dei panini" si è sbizzarrito in gustose composizioni che hanno affascinato i professionisti delle catene di ristorazione, esperti di comunicazione e visionari del mondo F&B. Tra queste un semplice pane tostato con spalmato burro fresco e salame piacentino DOP, oppure patata croccante, coppa piacentina DOP e petalo di cipolla in agrodolce e infine topinambur spadellato al vino bianco, pancetta piacentina DOP con scaglie di grana padano riserva con una goccia di aceto balsamico di Modena.

A gestire la spedizione piacentina la segretaria del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini **Lorella Ferrari** che ha avuto modo anche di incontrare tanti italiani e anche piacentini tra questi Marco Civardi che inorgogliito della presenza dei salumi delle sue terre si è intrattenuto presso lo stand del Consorzio per testimoniare l'eccellenza della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino e della Pancetta Piacentina. Importante visita alla postazione piacentina da parte del **Console Generale d'Italia a Parigi Iacopo Albergoni** e del **Console Bianca Longobardi**. Il Presidente del Consorzio, **Antonio Grossetti** si è dichiarato soddisfatto di questa ennesima promozione dei salumi DOP piacentini in terra francese in quanto **la Francia oggi è il maggior importatore di salumi dal nostro Paese**.

IL CONSORZIO DELLA FINOCCHIONA IGP COMPIE 10 ANNI

Qualità, territorio, sostenibilità e futuro, questi i pilastri di una produzione di successo da oltre 25 milioni di euro

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Dieci anni di artigianalità, territorio, qualità e lungimiranza. Il 2025 segna il decimo anniversario per il Consorzio della Finocchiona IGP, una realtà che riunisce 38 produttori delle colline toscane, ambasciatori di una tradizione secolare che fonda le sue origini nel Medioevo. Un grande traguardo che arriva dopo un anno da record che ha visto un aumento della quantità di insacco fino a 2 milioni e 400 mila chilogrammi, volumi quasi raddoppiati rispetto all'anno di fondazione del Consorzio, per un fatturato che si attesta intorno ai 25 milioni di euro. Un incremento che riflette il crescente apprezzamento sia a livello nazionale che internazionale: sebbene l'Italia rimanga il primo mercato con il 69,5%, cresce la Germania che raggiunge il 17% (su un totale del 25% dell'export in UE) e l'Inghilterra che arriva al 3,5%, confermandosi il primo paese extra-UE per consumi.

"La Finocchiona è già da anni entrata nell'immaginario collettivo come sinonimo di autentico sapore toscano", sottolinea **Alessandro Iacomoni**, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP. "Il nostro segreto? Un legame profondo con il territorio e una grande attenzione alla qualità e a un disciplinare rigoroso da parte dei nostri produttori, una combinazione che garantisce standard qualitativi elevati e il rispetto delle pratiche tradizionali. Dietro ogni assaggio di Finocchiona c'è un sapere artigianale tramandato nei secoli e che, attraverso il gusto, porta alla scoperta dell'anima delle colline toscane".

La celebrazione dell'anniversario, presso Palazzo Strozzi Sacrati in Piazza del Duomo a Firenze, è stata l'occasione per ripercorrere l'evoluzione del Consorzio sia in termini di numeri che di attività intraprese, soprattutto a livello di sostenibilità. Tra i progetti più significativi che in questi anni hanno visto protagonista il Consorzio spicca l'Oasi della Finocchiona IGP, un'iniziativa nata dalla collaborazione con 3Bee, la climate tech company leader nella tecnologia per la protezione degli ecosistemi, che ha portato alla nascita di un complesso di alveari tecnologici e piante autoctone nelle colline vicino Cortona. Un impegno concreto in termini di sensibilizzazione verso la qualità della vita delle api e la biodiversità del loro habitat, che ha generato un impatto su circa 300 mila api e 300 milioni di fiori impollinati l'anno. Il progetto ha inoltre dato vita a numerose ricette ideate con la Finocchiona e il miele prodotto negli alveari, un matrimonio vincente che ha evidenziato la liaison tra il Consorzio e i ristoratori della regione.

"Crediamo che la ristorazione sia il principale biglietto da visita per il nostro prodotto e per il nostro territorio", racconta **Antonella Gerini**, Vicepresidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, "quindi la sinergia con i ristoranti della zona è per noi fondamentale. Negli anni abbiamo portato avanti la collaborazione con URCT (Unione Regionale Cuochi Toscani) per far entrare la Finocchiona IGP nei ristoranti, non solo nei taglieri come antipasto ma anche come ingrediente in grado di esaltare i piatti della tradizione con il suo gusto



inconfondibile. Nascono così le ricette d'autore, un'iniziativa che ha messo in luce le numerose potenzialità della Finocchiona in cucina mettendo a punto ricette, dalle più genuine alle più raffinate, replicabili anche a casa".

La mattinata è proseguita con un talk, moderato dal professore e giornalista enogastronomico **Alex Revelli Sorini**, che ha visto il Presidente del Consorzio **Alessandro Iacomoni** in dialogo con **Stefania Saccardi**, Vicepresidente della Regione Toscana, **Cristiano Ludovici**, Presidente di ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) e **Fabio Iraldo**, Professore di Management e Sostenibilità all'Università Sant'Anna di Pisa. Qualità territorio, sostenibilità e futuro: questi i temi trattati durante il talk che in questo decennio hanno scritto e continuano a scrivere il percorso di successo di questo prodotto, già pronto per una nuova sfida. La Finocchiona si appresta infatti a sbarcare gli States: dal 29 giugno al 1 luglio, il Consorzio prenderà parte alla Summer Fancy Food Show, la fiera internazionale del settore food & beverage di New York al Javits Center. Una nuova opportunità che segnerà il debutto della Finocchiona IGP oltreoceano su uno dei mercati storicamente più attenti e sensibili al valore dei prodotti italiani.

VINITALY: MASSIMO BOTTURA REALIZZA UNA RICETTA CON COTECHINO MODENA IGP

Il piatto è un omaggio alle opere "spin-painting" di Damien Hirst

/ AUGUSTO COSIMI

In occasione dei **30 anni della Francescana Family**, lo chef stellato **Massimo Bottura** ha partecipato per la prima volta al Vinitaly (7-9 aprile), dove ha gestito il ristorante emiliano-romagnolo "**Al Massimo**" all'interno del Pad. 1 Regione Emilia-Romagna. E per l'occasione, il menù è stato ricco e articolato con **un'inedita versione del Cotechino Modena IGP, omaggio alle opere "spin-painting" dell'artista inglese Damien Hirst**. La tecnica d'esecuzione dei cosiddetti *spin paintings*, sperimentata dall'artista inglese a partire dal 1992 è una forma d'arte dove l'opera, creata

su una superficie circolare rotante, è il risultato dell'interazione tra la pittura e il movimento del supporto, che crea pattern inaspettati e imprevedibili, grazie allo scivolamento del colore. Il nome dell'originale ricetta è **Beautiful, psychedelic, spin painted cotechino, charcoal grilled with glorious colors as a painting** e l'effetto finale è davvero spettacolare. Il Cotechino Modena IGP è stato, infatti, ricoperto di carbone vegetale, servito con crema di patate, riduzione di barbabietola rossa, clorofilla, purè di peperone giallo e arancione e Aceto Balsamico Extra Vecchio Villa Manodori.



FIBULA MAGICA ESPLORATRICE DI AROMI SALUMIERI

/ PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI
Università degli Studi di Parma

**Misteriosa Fibula ardisco chiederle
su alcune dicerie che circolano sul suo conto...**

Non vada avanti, le conosco bene tutte queste chiacchiere, non ultima quella con la quale anche qui mi chiamano "vecchio osso di cavallo", chiedendosi perché non mi hanno ancora sostituito con moderni mezzi tecnologici. Vecchio e speciale osso di cavallo infatti sono, ma insostituibile come il crine della coda del cavallo maschio che compone l'archetto degli strumenti musicali. In molti hanno cercato di sostituirci entrambi con altri materiali, ma inutilmente!

**Non si adiri, ma abbia la compiacenza
di meglio chiarirmi sulla sua antichità
e le particolarità di cui si vanta.**

Purtroppo debbo soltanto riferirmi a quanto si tramanda, ma un fatto è certo, che io, indipendentemente dal nome (fibula dal latino fibbia) sono un osso lungo e sottile che facilmente l'uomo trasforma in uno specchio per diversi usi, tra i quali anche chirurgici. Nel Cratere Jatta e in un frammento proveniente da Spina, il gigante Talos ferito è soccorso con uno strumento chirurgico, uno specchio, e mi piace ricordare questo perché proprio a Spina duemilacinquecento anni fa si imbarcavano per la Grecia le cosce salate di maiale, o se non prosciutti almeno proto-prosciutti, che non è difficile immaginare fossero già saggiati con uno specchio mio antichissimo progenitore. Un mio riferimento allo specchio dei chirurghi non è improprio perché fin dall'antichità questi si esercitavano sui maiali facendosi aiutare da quelli che sono divenuti macellatori e soprattutto norcini, perché a Norcia vi era una famosa scuola di chirurgia. Per quanto riguarda la particolarità di cui mi vanto e cioè di essere di osso, e di un particolare tipo di osso, la fibula di cavallo, dovrei fare riferimento alla ferita di Garibaldi, come lei forse sa.

**Non so, anzi questo riferimento mi è ignoto
e la prego di darmi una spiegazione.**

Certamente lei ricorda che Giuseppe Garibaldi (1807-1882) il 29 agosto 1862 è ferito sull'Aspromonte, come narra anche una canzone popolare, ma pochi parmigiani ricordano che il suo medico personale e grande amico è Timoteo Riboli (1808-1897), nato a Colorno e laureato all'Università di Parma nel 1832, e che lo cura in occasione della sua ferita alla gamba, avendo dal generale la sua sciabola in segno di riconoscenza. Le dico questo perché Garibaldi riceve due palle di carabina, all'anca sinistra e al malleolo destro e la prima ferita non guarisce anche perché non si sa se dentro vi sia la pallottola di piombo. Per questo Riboli interella Auguste Nelaton (1807-1873) celebre chirurgo personale di Napoleone III, che risolve il caso facendo costruire uno specchio o sonda speciale con la punta rivestita da una porcellana porosa che sfregata sul piombo ne rileva e mantiene le tracce. Nella ferita di Garibaldi vi è la pallottola che è eliminata e la ferita guarisce. Le dico questo perché io, come la Sonda Nelaton, ho una singolare, particolare e irripetibile particolarità: quella di catturare rapidissimamente



**“ Il prosciutto,
culatello, coppa o
altro salume stagionato
sono musica per il palato
e non possono fare
a meno della fibula
di cavallo ”**

e altrettanto velocemente rilasciare aromi, profumi e sentori. Una caratteristica che mi derivano da un osso, il metacarpo accessorio del cavallo, che non lavora e mi dà l'aspetto di un punteruolo leggermente lamellare con il giusto grado di elasticità e porosità che può delicatamente entrare nella carne senza rovinarla, fissando su di me la giusta quantità di odori che rilascio immediatamente una volta a contatto con l'atmosfera. In questo modo posso determinare le caratteristiche di ogni prosciutto, se è salato o dolce e se ha dei difetti.

**Molto mi è chiaro sulla sua funzione, ma come
per ogni altro strumento, bisogna sapere come
usarlo. Cosa mi può dire in proposito?**

Antico è il mio uso per saggiare la qualità e gli eventuali difetti dei prosciutti, anche se il primo ricordo è dell'inizio del XIX secolo a Vianino, luogo di produzione di ottimi prosciutti, dove Medardo Fontana soprannominato *Medardo dal nès dòls* più di altri è capace di riconoscere un prosciutto salato o maleodorante da uno dolce e fragrante tastandolo, fiutandolo e soprattutto bucandolo con un osso appuntito, quasi una bacchetta magica come a volte sono stata denominata. Si dice che l'arte di Medardo Fontana abbia suscitato la meraviglia di Napoleone Bonaparte (1769-1821) in visita a Parma nel 1805, ma quella che forse è solo una lontana

memoria orale, lascia spazio alla realtà: veniamo ai punti, dove ogni prosciutto è ancor oggi saggiato, che dipendono dalla sua anatomia. Comunemente si ritiene che siano gli americani ad avere inventato il sistema di controllo dei punti critici da loro denominato HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) per il lancio dei loro satelliti nello spazio, ma questo lo fanno già da secoli i parmigiani sui prosciutti, usandomi in cinque punti ben precisi, vicini alle articolazioni, vene o arterie dove può ristagnare sangue se l'animale non è stato sufficientemente dissanguato o altre parti dove può ristagnare umidità. La scelta di questi punti non è casuale, ma deriva da precise conoscenze anatomiche e dalla millenaria esperienza dei *mazén* parmigiani che ho già ricordato. Così ancor oggi, da secoli, i verificatori del Consorzio del Prosciutto di Parma “assaggiano col naso”, cioè con il mio aiuto, i punti distintivi di ogni coscia, selezionando solo i prosciutti perfetti per la marciaatura con la corona ducale.

**Certamente gli americani per i loro controlli
usano sistemi molto sofisticati. Ma cosa pensa
possa avvenire di simile per i nostri prosciutti?**

Anch'io come molti ho sentito parlare di nasi elettronici, sensori, algoritmi, intelligenze artificiali e altri sistemi di analisi e controllo, ma per rispondere alla sua domanda e salutarla voglio tornare all'inizio di questa piacevole chiacchierata. Ricordo che il prosciutto è musica per il palato e come la musica degli archi non può fare a meno del crine della coda di cavallo, così il prosciutto, culatello, coppa o altro salume stagionato sono musica per il palato e non possono fare a meno della fibula di cavallo. Solo la fibula, come il crine di coda di cavallo, ha una struttura superficiale particolare e unica che nessuna plastica o altro materiale può imitare. Se oggi e nel futuro vogliamo quindi ascoltare musica eccelsa o prosciutti e altri salumi stagionati sublimi, non mi resta che concludere dicendo... salviamo il cavallo!

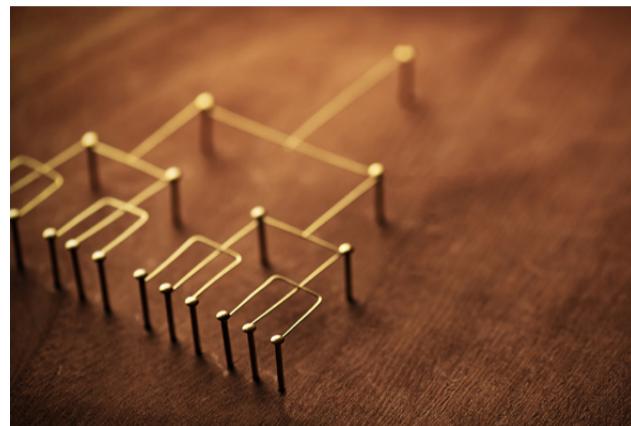
ITALIA AL TOP IN EUROPA E NEL MONDO PER AZIENDE DI FAMIGLIA

**Global 500 Family Business Index di EY,
sono 22 le imprese familiari italiane più influenti**

TIZIANA FORMISANO

L'Italia si conferma al quarto posto su scala globale e al terzo in Europa tra i Paesi con più aziende familiari incluse nel Global 500 Family Business Index. Lo dice l'analisi condotta da EY in collaborazione con la Saint Gallen University secondo cui l'indice, che classifica con cadenza biennale le 500 maggiori aziende familiari a livello globale sulla base dei ricavi, evidenzia una crescita significativa dei ricavi combinati delle realtà italiane: parliamo di un +12% rispetto al 2023. I dati evidenziano una crescita nel numero delle aziende familiari presenti nell'indice, con l'ingresso di 4 nuove società, a fronte dell'uscita di 2 realtà incluse nella precedente analisi. Nel 2025 l'Indice include 22 aziende italiane, pari al 4,4% del totale a livello globale, con un incremento rispetto alle 20 del 2023. I ricavi combinati delle aziende italiane sono passati dai 160 miliardi di dollari del 2023 a 179 miliardi di dollari del 2025, registrando una crescita del 12%. Tuttavia, i ricavi medi delle aziende italiane, pari a 8,1 miliardi di dollari nell'Indice 2025, risultano significativamente inferiori rispetto alla media europea (16,1 miliardi di dollari) e globale (17,6 miliardi di dollari). L'analisi evidenzia "la crescita e la rilevanza delle azien-

L'analisi evidenzia "la crescita e la rilevanza delle aziende familiari italiane nel panorama economico globale" posizionando l'Italia al quarto posto dopo Stati Uniti, Germania e Francia. "Nonostante le sfide degli ultimi anni e i recenti dazi che hanno introdotto un ulteriore elemento di incertezza - spiega la nota -, le aziende italiane continuano a dimostrare una forte capacità di adattamento al contesto esterno e crescita, anche grazie a una gestione attenta e orientata agli investimenti



in tecnologia, ricerca e innovazione. La resilienza e la flessibilità, già dimostrate durante la pandemia, sono ora più che mai qualità cruciali su cui far leva, oltre alla prontezza decisionale". Sempre secondo l'analisi in settori chiave come il Consumer Products e l'Advanced Manufacturing, "tipici del panorama delle aziende familiari italiane, la focalizzazione sulla qualità del prodotto rappresenta un fattore differenziale che può aiutare ad affrontare l'attuale contesto economico".

Il 36% delle società italiane incluse nell'indice ha una storia di 100 anni. Le quattro società incluse nell'in-

Il 36% delle società italiane incluse nell'indice ha una storia di 100 anni. Le quattro società incluse nell'indice 2025 hanno una storia di oltre 50 anni a testimonianza, "di un percorso di crescita sostenuto nel corso degli anni da una gestione attenta e orientata agli investimenti". Le società italiane incluse nell'indice, operano in 11 macrosettori: il 22,5% opera nel segmento "Consumer Products", il più cospicuo, il 14% nel segmento "RetailProducts", mentre il 4,5% appartiene al segmento Re Hospitality & Construction. Tra i nomi

delle società italiane a conduzione familiare più performanti spiccano Esselunga, nata nel 1957 al 214° posto; Cremonini (1963) al 344° posto; Barilla group (1877) al 377° posto; De Agostini group (1901) in 415a posizione; Veronesi holding (Aia, Negroni, Veronesi) in 434a posizione; MD in 458a posizione e il gruppo Pam in 496a posizione. Guardando alla distribuzione territoriale, la Lombardia si conferma la regione con il maggior numero di aziende familiari incluse nell'Indice, con 8 società. In termini di ricavi, Piemonte e Lombardia contribuiscono al 58% del totale nazionale. Limitata, invece, la contribuzione delle aziende del centro-sud: solo il 27% delle aziende italiane incluse nell'Indice appartiene all'area del centro-sud con una contribuzione sui ricavi combinati italiani del 23%, a testimonianza di un tessuto economico-industriale che in tale area geografica presenta ancora significativi margini di crescita.

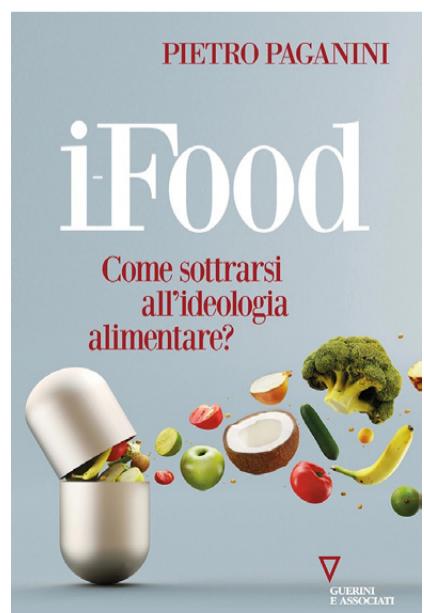
**CENTRALE IL RUOLO
DELLA FAMIGLIA FONDATRICE**

Dall'Indice emerge che il 31,8% delle aziende italiane sono quotate in borsa, un dato inferiore alla media europea (38,4%) e globale (51,8%), a testimonianza di una propensione ancora limitata all'apertura del capitale delle aziende italiane alla Borsa. La presenza delle famiglie fondatrici nella compagine azionaria e nel top management resta forte. Guardando al CdA e al management delle aziende italiane, per circa il 45% delle società un componente della famiglia ricopre la posizione di CEO, a testimonianza della centralità delle famiglie nello sviluppo di queste realtà.

I-FOOD. COME SOTTRARSI ALL'IDEOLOGIA ALIMENTARE?

/ TIZIANA FORMISANO

I libri mette in luce l'inefficacia delle strategie adottate da governi e istituzioni internazionali per combattere l'obesità e la malnutrizione da eccesso. Iniziative come la Dieta Universale, le tasse mirate, i sistemi di etichettatura fronte-pacco e la demonizzazione del cibo industriale non solo non risolvono il problema, ma promuovono l'iPhonizzazione della nutrizione o iFood. Questo fenomeno favorisce la diffusione di prodotti alimentari standardizzati, sacrificando la diversità alimentare e le tradizioni locali. Dietro queste politiche fallimentari si nasconde una pericolosa ideologia alimentare che sostiene un'agenda politica e commerciale volta a limitare la nostra libertà di scelta e a oscurare l'importanza dell'educazione alimentare, rallentando così la diffusione della conoscenza. Con l'aumento globale dell'obesità e delle malattie non trasmissibili – fenomeni presenti anche in Italia, culla della dieta mediterranea – diventa chiaro attraverso il metodo scientifico che le cause non risiedono in singoli alimenti, ma in una complessa rete di fattori. Solo un approccio personalizzato alla nutrizione, che valorizza le caratteristiche uniche di ogni individuo, può offrire una soluzione efficace.



Pietro Paganini è analista e divulgatore socioeconomico e geopolitico con esperienza nel contesto globale. È il fondatore e Curiosity Officer di Competere.eu, un istituto impegnato nelle politiche di innovazione e della nutrizione sostenibile. Collabora con imprese, governi e istituzioni internazionali. È professore aggiunto in Business Administration presso la Fox School of Business alla Temple University di Philadelphia, e alla John Cabot University di Roma. Partecipa regolarmente a programmi radio e TV e scrive per prestigiosi quotidiani e piattaforme sia nazionali che internazionali. È stato fondatore dell'Istituto Italiano per la Privacy e la Valorizzazione dei Dati. È un montessoriano.

Bellezza naturale

masterstudio.com

Quando la bellezza esteriore
esalta la bontà interiore,
il budello è naturalmente La.Bu.Nat.



La.Bu.Nat.

da 40 anni al fianco
della salumeria di qualità

labunat.com



QUISTELLO (MN) - Via Basaglie, 4 - Tel. 0376.619836
www.labunat.com - info@labunat.com