

Imballaggi alimentari: norme e procedure che tutelano aziende e consumatori

Negli ultimi anni è cresciuto enormemente il numero dei consumatori consapevoli e informati; sono sia uomini che donne che leggono con scrupolo l'etichetta dei prodotti, sono attenti all'ecologia e a tutto ciò che è salutare.

È un bacino di clienti finali che si va allargando di giorno in giorno e che costituisce un vero e proprio veicolo pubblicitario preferenziale e di grande impatto; utilizzano i social come cassa di risonanza tanto per descrivere la propria soddisfazione circa un prodotto quanto per criticare ciò che non li ha soddisfatti appieno.

Il legislatore ha dato risposta a questa sensibilità collettiva promulgando norme ben precise e stringenti che coinvolgono anche le attività delle linee di produzione e i sistemi ad esse connessi.

La complessità della materia è data anche dal fatto che la linea di produzione deve tenere conto delle normative europee, delle disposizioni italiane ed infine delle linee guida dettate dalla Grande Distribuzione.

Per fare un po' di chiarezza abbiamo intervistato Alessandro Gardini, Direttore Commerciale e Marketing di Nimax spa, l'azienda italiana di riferimento per i sistemi di marcatura, codifica, etichettatura e per i sistemi di controllo e sicurezza.

Ing. Gardini, quali sono i rischi reali per un'azienda che non rispetti le attuali normative?



Per l'azienda il rischio va dal reato penale a sanzioni che possono arrivare anche a 60.000 Euro. Oltre a questo occorre però aggiungere anche i costi di una eventuale procedura di richiamo dei prodotti e soprattutto l'impatto mediatico che genera un inevitabile danno d'immagine e dequalificazione del brand.

È importante notare come nell'ultimo decennio il numero di richiami sia cresciuto in modo rilevante, questo per sottolineare che anche i controlli sono stati decisamente intensificati, a tutela del consumatore e delle aziende che operano in modo corretto.

Partiamo dall'inizio: quali sono gli obblighi per l'azienda che coinvolgono la linea di produzione?

Gli obblighi sono quelli atti a prevenire tutto ciò che può costituire un pericolo per la salute.

Parliamo quindi di prevenzione dalle contaminazioni dirette e indirette, cioè presenza di corpi estranei negli alimenti o contatto degli alimenti con sostanze non idonee.

Nel primo caso si utilizzano tecnologie per il controllo lungo la linea di produzione, nel secondo caso si tratta di individuare la classe di inchiostri corretta in relazione al grado di separazione del codice stampato dal cibo stesso.



Occorre definire il tipo di intervento specifico per ciascuna linea produttiva, o esiste una conformazione standard?

Il controllo e la scelta delle tecnologie più idonee da utilizzare cambia ovviamente in modo significativo per tipologia di prodotto, per questo gli esperti Nimax effettuano un servizio di consulenza che è volto a valutare quali soluzioni sono più adatte e in quali punti del ciclo produttivo intervenire. Procedendo in modo lineare lungo un'ipotetica linea di produzione può essere necessario effettuare già una prima verifica sulla materia prima per accertarsi che non vi siano corpi estranei che possono essere inglobati nel prodotto finito o che possano danneggiare i macchinari. Normalmente questo avviene quando si utilizzano carni, farine, semi... anche qui facendo un distinguo caso per caso.

In altri casi questo tipo di controllo è più corretto farlo quando il prodotto è già confezionato, per essere certi che non vi siano contaminazioni frutto del processo produttivo: situazione tipica in questo senso è la IV gamma, i prodotti da forno, il conserviero...

Per questo tipo di controlli sono in-

dicati sistemi a Raggi-x e Metal detector.

E per quanto concerne gli inchiostri?

L'Italia ha inasprito le sanzioni che riguardano l'utilizzo di inchiostri su materiali che possono entrare a contatto con gli alimenti e la garanzia della loro qualità. Le norme vigenti impongono su qualsiasi confezione alimentare sia essa stampata o etichettata. Nei casi in cui la scritta viene marcata all'esterno della confezione, e pertan-

to non venga a contatto con l'alimento (non-Direct Food Contact, o nDFC), gli inchiostri utilizzati devono essere prodotti secondo le "buone pratiche di fabbricazione" (GMP) in modo da evitare ogni contaminazione dell'alimento. È quindi necessario conoscere il grado di "permeabilità" del supporto con cui è fatto l'imballo per stabilire quale tipologia di inchiostro è corretta. Ecco dunque che diventa fondamentale essere certi della qualità e delle certificazioni degli inchiostri uti-



lizzati e anche in questo gli esperti Nimax sono di supporto per le aziende.

Quindi in entrambi i casi si tratta di rischi di contaminazione?

Sì, c'è un altro tipo di controllo che le aziende devono effettuare ed è la corrispondenza fra la quantità di prodotto dichiarata e quella che è presente in ogni singola confezione. A seconda dei grammi indicati in etichetta la quantità di prodotto deve essere entro un range ben definito. Per questo tipo di controllo Nimax ha un'ampia gamma di selezionatrici ponderali e peso-prezzatrici specifiche per le diverse tipologie produttive.

Ing. Gardini, lei lo ha definito un processo win-win. Perché?

Il vantaggio di queste soluzioni, quando sono posizionate in modo efficiente, è che concorrono in modo attivo anche al controllo qualità. Un sistema a Raggi-x o una selezionatrice ponderale

può anche svolgere la funzione di controllo automatico dell'integrità di una confezione già chiusa, il corretto riempimento di confezioni con più elementi (pensiamo a gelati con lo stecco, agli yogurt a due vaschette, all'integrità delle uova di cioccolato, alle confezioni con le sorprese...).

Il sistema, grazie a sofisticati algoritmi, è in grado di scartare automaticamente il prodotto contaminato o non conforme evitando così i costi del controllo a campione, assicurando la verifica di ogni singola unità.

In questo modo vincono tutti: il consumatore che è tutelato e l'azienda che previene potenziali danni d'immagine e costi per la campagna di richiamo.

Per informazioni scrivere a

contactcenter@nimax.it

o telefonare

al numero verde 800 33 60 60

Visita: www.nimax.it

nimax è azienda leader in Italia per i sistemi di codifica e marcatura, controllo e sicurezza e nel labelling.

Dopo avere dimostrato al mercato la sua affidabilità con tecnologie ink jet, laser, ink jet alta e bassa risoluzione su imballi, stampa & applica etichette, trasferimento termico, drop-on-demand ad alta risoluzione e ink jet termico, oggi nimax è l'interlocutore di riferimento per i sistemi di controllo e sicurezza con tecnologie metal detector, raggi-X e peso reale.

Lo staff nimax è preparato per garantire l'efficienza e l'ottimizzazione delle più diverse tipologie di produzione: alimentari, beverage, farmaceutiche, chimiche, meccaniche, stampa e imballaggio.

non conforme

conforme



nimax: la qualità vuole sicurezza

Sistemi di controllo a Raggi-X e Metal Detector per la ricerca di corpi estranei.

I sistemi di ispezione a Raggi-X, Metal Detector e le Selezionatrici Ponderali proposti da Nimax sono progettati per essere inseriti in linee di produzione nuove o esistenti, senza influenzarne la produttività e consentendo di passare dal controllo a campione a una verifica su ogni singola confezione. La ricerca dei corpi estranei è opportuna per diverse ragioni: tutela l'azienda nei confronti della propria clientela, protegge il vostro marchio ed è richiesta dalla GDO. L'uso dei Raggi-X consente ispezioni multiple tra cui il corretto riempimento, il conteggio prodotti e il controllo forma e volume in imballi metallizzati o non trasparenti, scartando i prodotti non conformi. I sistemi a Raggi-X e Metal Detector si abbinano perfettamente alle Selezionatrici Ponderali e alle Peso-Prezzatrici proposte da Nimax per rendere, in poco spazio, le vostre linee produttive più efficienti e ridurre drasticamente le non conformità.

Chiedi un incontro con i Consulenti Nimax per individuare la soluzione ideale per le tue specifiche esigenze di sicurezza: **nelle offerte Nimax la qualità non è un optional.**



nimax s.p.a.
via dell'Arcoveggio, 59/2
40129 Bologna - Italy
T. +39 051 419 9133
contactcenter@nimax.it
nimax.it



ENOLITECH

Siamo presenti a:

Milano, 29/05-1/06/2018

Padiglione 14
Stand E30-D29

Verona, 15-18/04/2018

Padiglione F
Stand I5

