



Il mercato dei cibi pronti sta trovando anche in Italia una sempre maggior accoglienza tra i consumatori

Una buona tavola anche con prodotti “ready to eat”

Discussi in un convegno a Milano nel giugno scorso i principali aspetti tecnici, sanitari e normativi relativi a preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti pronti al fine di garantire all'utente finale sicurezza igienica, qualità e sapore.

A CURA DEL TIFQ, ISTITUTO PER LA QUALITÀ IGIENICA DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

A Milano, presso il Centro Congressuale FAST, lo scorso 9 giugno, si è parlato dei cibi pronti. L'occasione è stata rappresentata dalla giornata tecnica informativa “Ready to Eat. Tutta la tavola pronta in tavola”, organizzata dalla ASL di Milano in collaborazione con TIFQ (Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari). L'obiettivo primario della giornata è stato analizzare il prodotto “ready to eat” nel suo complesso, dalla sua definizione alle possibilità di sviluppo, affrontando varie tematiche: vantaggi e limiti d'impiego, forme di imballaggio e proprietà dei materiali utilizzati, prescrizioni legislative, salubrità degli alimenti, gestione degli avanzi, prevenzione e al controllo sanitario e altri ancora.

L'evento ha voluto dare seguito all'attività che TIFQ e gli organi di controllo desiderano promuovere con i costruttori e i produttori, creando momenti di confronto per porre degli obiettivi volti a garantire la sempre maggiore sicurezza dei consumatori. La giornata ha visto coinvolte associazioni quali Assofoodtec

(Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione la Lavorazione e la Conservazione Alimentare), Assomet (Associazione Nazionale Industrie Metalli non Ferrosi), Federdistribuzione, Unionplast-Federazione Gomma Plastica, l'ambiente universitario con due relatori di riconosciuto prestigio, quali il prof. Alessandro Sensidoni del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine e il prof. Luciano Piergiovanni del Distam (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari Microbiologiche) dell'Università degli Studi di Milano e gli organi di Prevenzione Medico e Veterinaria della ASL.

I prodotti alimentari pronti per il consumo immediato sono una realtà sempre più presente sul mercato italiano. Le specifiche esigenze di utilizzo, conservabilità e immediata fruibilità di questi prodotti hanno reso necessario lo sviluppo e lo studio di packaging dedicati. L'obiettivo di riduzione e semplificazione del packa-



Il pubblico presente al convegno Ready to eat

ging risulta dunque ancora lontano dalla realizzazione in quanto è necessario tenere conto dei cambiamenti nella composizione e/o nelle caratteristiche che le materie prime subiscono, o possono subire, durante il processo di trasformazione. In questa occasione si è parlato prevalentemente di materiali primari, quali plastica e alluminio, oltre che degli accoppiati, in grado di rispondere, se opportunamente trattati, alle esigenze di lunga conservabilità e riscaldamento richieste da questo tipo di cibo e che offrono la possibilità di essere riciclati. Le imprese alimentari produttrici di piatti pronti per il consumo devono affrontare, inoltre, le problematiche legate alla conservabilità e alla gestione degli avanzi soprattutto nel caso di confezioni "multi-porzione" o delle quantità standard indirizzate alla collettività.

La consapevolezza e la conoscenza di questi alimenti da parte dei produttori sono dunque necessari per poter fornir

re agli utilizzatori adeguate istruzioni indispensabili per la costituzione di un corretto piano di autocontrollo.

Un'interessante prospettiva di applicazione dei prodotti pronti per il consumo immediato, presentata dal rappresentante di Federdistribuzione, consiste nell'utilizzo dei piatti "ready to eat" in occasione dei grandi eventi, grazie alla possibilità di soddisfare l'esigenza di grandi numeri richiesti da queste occasioni, la vastità di piatti tipici o etnici che possono essere adattati alla formula "ready meal" e la facilità e rapidità di consumo e preparazione, che permette l'uso di strutture temporanee.

Un primo passo verso la risoluzione di alcune delle problematiche discusse è stato la proposta di sviluppare un sistema visivo cromatico semplice da applicare sulle confezioni che permetta al consumatore di identificare con immediatezza i metodi di utilizzo e i limiti specifici del prodotto. □

ANIMA/ORGALIME

Un riconoscimento di prestigio per la Federazione ANIMA

Andrea Orlando, Direttore Generale di ANIMA, è stato nominato nel giugno scorso Presidente di Melc (Mechanical Engineering Liaison Committee) in seno a Orgalime

Ingegnere, quali obiettivi si pone il Melc e come si sostanzia la sua attività?

Il Melc è uno dei tre Liaison Committees di Orgalime: quello che riguarda il settore meccanico, accanto a Eelc, che si occupa del settore elettrico ed elettronico, e al Malc, che si occupa di articoli in metallo. Il compito principale del Melc è quello di definire le strategie dei Gruppi di lavoro tecnici di Orgalime con l'obiettivo di porsi come interlocutore privilegiato, per competenza e rappresentatività, presso le istituzioni europee per l'elaborazione di nuove Direttive e l'applicazione di normative riguardanti il settore della meccanica.



Quali vantaggi possono trarre i soci dalla adesione di ANIMA a Orgalime?

Anzitutto va sottolineato il fatto che l'assegnazione all'Italia, e specificatamente a un rappresentante di ANIMA, della presidenza del Melc costituisce un riconoscimento sia per il lavoro che la Federazione ha svolto e può svolgere in futuro a favore dell'industria meccanica europea, sia per il prestigio che il "made in Italy" della meccanica continua a godere nel mondo.

I vantaggi che ne derivano per i soci di ANIMA sono diversi, ma in primo luogo vi è la possibilità di contribuire direttamente e autorevolmente all'elaborazione di normative che favoriscano l'attività delle aziende meccaniche: qualità e sicurezza della filiera produttiva e dei prodotti, lotta alla contraffazione e alla concorrenza sleale, difesa di marchi e brevetti, sostegno alla competitività e altro ancora.

In generale, l'adesione a Orgalime consente alla nostra Federazione di avere un continuo e proficuo confronto con le altre Federazioni europee della meccanica e quindi di acquisire conoscenze aggiornate e affidabili dei nuovi orientamenti normativi a livello istituzionale e dell'andamento del mercato.

Qual è la dimensione dell'industria meccanica nell'Unione Europea?

L'industria meccanica costituisce uno dei settori più importanti dell'intero complesso industriale europeo, con uno *share* di produzione di circa il 9% sul totale. Inoltre, è uno dei settori maggiori in termini di numero di imprese (circa 169mila) e di addetti (circa 3 milioni).

L'industria meccanica non è solo uno dei maggiori fornitori di prodotti industriali e beni di consumo, ma anche uno dei maggiori consumatori di materie prime, di componenti e di servizi. Infine, l'industria meccanica detiene conoscenze teoriche avanzate e vanta know how importanti in macchine, apparecchiature e processi produttivi.

G. B.