

EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XXXV N. 9 • Settembre 2020

€ 5,42



EUROCARNI

La prima rivista veramente europea

In questo numero:

La carne nel mondo	Germania – USA – Francia – Israele	10
Agenda	Parma: Cibus Forum	16
Anteprima	Sondaggio in macelleria	18
Naturalmente carnivoro	Bifulco Family	20
Meat Pack	Pulled Beef precotto e marinato Fileti si affida al Mater-Bi di Novamont	22 24
Lettere alla Redazione	Vendita di carne cruda confezionata sottovuoto al dettaglio...	26
Lettere	Benessere animale: lettera aperta a Teresa Bellanova	28
Attualità	Carni e lockdown: resoconto e prospettive	<i>Sebastiano Corona</i> 30
Slalom	Gli aiuti europei e i nostri obblighi	<i>Cosimo Sorrentino</i> 34



Una fetta più buona dell'altra

TönniesFleisch produce ogni giorno porzioni perfettamente calibrate nel rispetto della migliore qualità e tradizione.

TÖNNIES

TönniesFleisch · Italia Srl. · Via per Sassuolo 3526 · 41058 Vignola (Mo)
Tel.: +39 0 59 - 75 15 15 · Fax: +39 0 59 - 75 15 75 · toennies@toennies.it · www.toennies.com



Apagina 142.

Da IMPRIMA nuove tecnologie per la sicurezza alimentare: TT Sensor Plus 2

Produttori e acquirenti desiderano che i prodotti mantengano sempre un'eccellente qualità durante il trasporto. Tuttavia, alcune merci particolarmente sensibili alle variazioni di temperatura possono alterarsi durante il viaggio pur sembrando perfettamente integre al momento della consegna. Oggi, di fronte a una generazione di consumatori sempre più esigente e informata, è necessario fornire più garanzie. Per

soddisfare queste necessità e dare ancora più valore a tutta una serie di prodotti di eccellenza squisitamente *made in Italy*, le nuove tecnologie a tutela della sicurezza alimentare stanno riscuotendo molto successo.

IMPRIMA (Ferrara/Milano, www.imprima.it), azienda tra le più importanti a livello nazionale nel settore dell'identificazione e tracciabilità del prodotto, ha individuato nel **TT Sensor Plus 2** prodotto da **Avery** una valida ed efficace risposta

a queste nuove richieste. Si tratta di una **smart label in grado di tracciare nel tempo le variazioni di temperatura subite dai prodotti durante la loro movimentazione** grazie al suo sofisticato sensore termico.

Limitazione degli sprechi e qualità garantita delle referenze consegnate sono i principali vantaggi derivati dal suo impiego durante il trasporto di merci pregiate, particolarmente delicate o surgelate. IMPRIMA distribuisce e fornisce



TT Sensor Plus 2 è una smart label in grado di tracciare nel tempo le variazioni di temperatura subite dai prodotti durante la loro movimentazione, grazie al suo sofisticato sensore termico.



Questa fotografia è stata realizzata su pavimento Syntocret MSC.

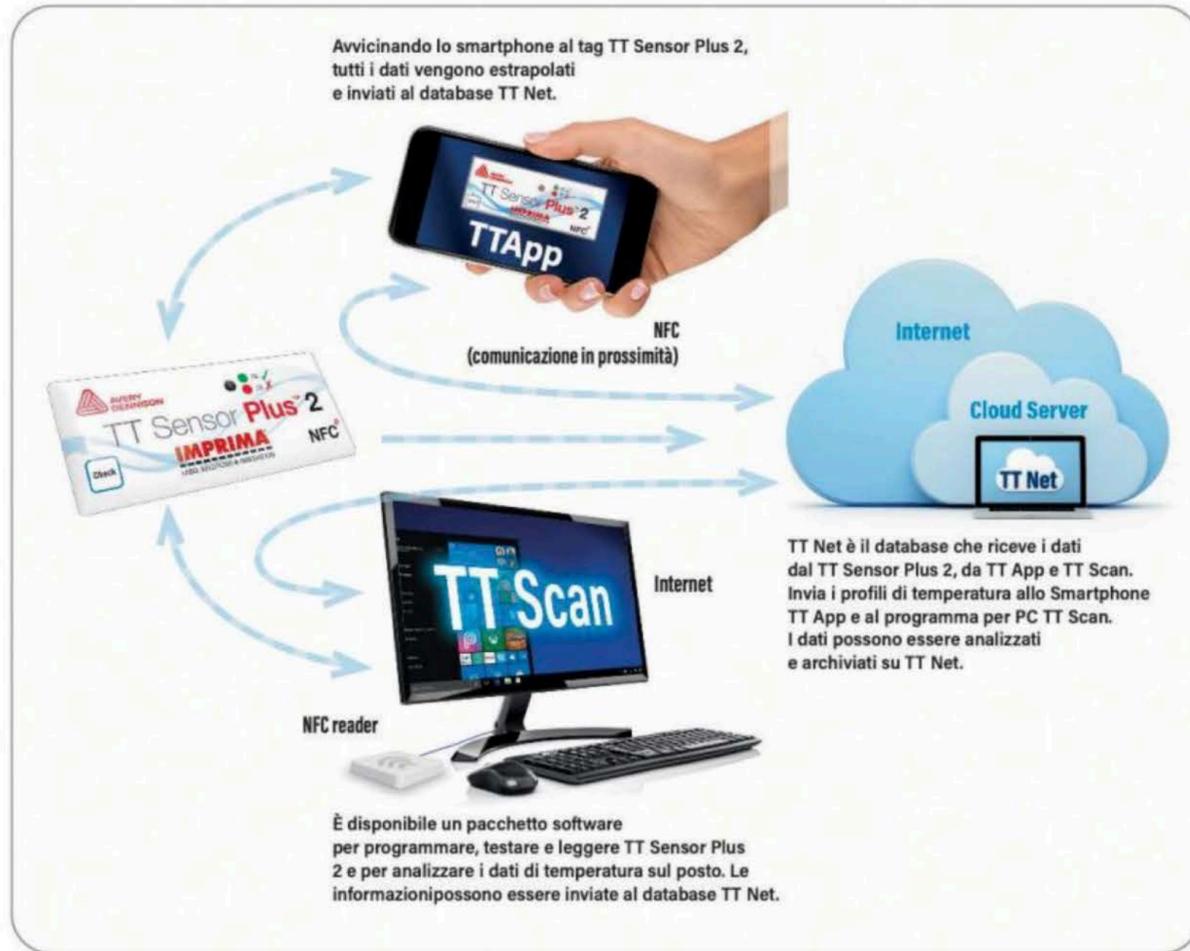
Syntocret Beverfood: il n. 1 per il settore alimentare.

Il pavimento **Syntocret Beverfood** è caratterizzato da una superficie monolitica e continua che garantisce un'elevata facilità di igiene e pulizia negli ambienti di produzione alimentare e adibiti alla trasformazione delle carni.

Questo pavimento è impermeabile e resistente alle basse temperature. Rapida messa in opera esente da qualsiasi esalazione, anche nel recupero di pavimenti esistenti, senza interruzione del ciclo produttivo.

Per ricevere gratuitamente informazioni e schede tecniche contattate il nostro servizio clienti o visitate il nostro sito www.resinpermac.com.

p permac
resine · pavimenti



assistenza su tutto il **TT System**, un kit che comprende: **TT Sensor Plus 2** (etichetta con rilevatore di temperatura), **TT Scan** (lettore e software di programmazione per PC), **TT App** (applicazione per smartphone), **TT Net** (database in cloud).

L'etichetta è monouso ed effettua fino a 150.000 registrazioni di temperatura in tempo reale da -30 °C a +60 °C, con una precisione di ±0,3 °C, da 0 °C a +40 °C e ±0,5 °C per il resto dell'intervallo.

Premendo il pulsante è possibile controllare lo stato del sensore (acceso/spento/allarme).

La batteria al litio da 3 volt non è sostituibile ma l'etichetta, inattiva e in condizioni normali, si conserva fino a 2 anni. Dal momento della configurazione e dell'attivazione, la durata operativa è, invece, di 3 anni.

L'etichetta misura solo 68 mm

x 26 mm x 3,5 mm, pesa 4 grammi e resiste all'acqua. I dati vengono caricati velocemente tramite smartphone, lettori NFC collegati a PC, tablet e gestiti con il software TTNet. La memoria non è volatile e i dati non sono modificabili o cancellabili. Il software in dotazione permette di creare profili personalizzati per ogni utente, destinatario, articolo da tracciare.

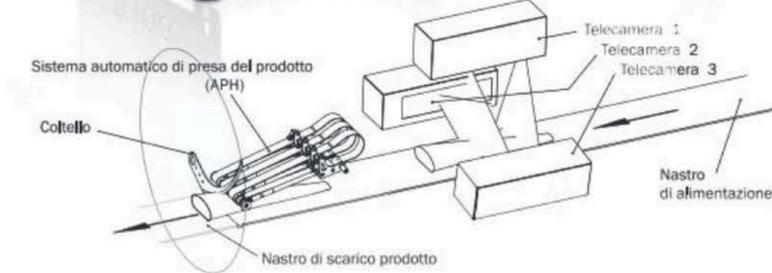
Grazie all'interfaccia semplice e intuitiva è possibile visualizzare la cronologia dettagliata di ciò che è accaduto alla merce durante il suo viaggio ed evidenziare eventuali criticità. Le informazioni raccolte possono essere estrapolate per ulteriori analisi o condivise via e-mail per aumentare l'efficienza della catena di approvvigionamento. **Ogni etichetta possiede un codice ID univoco.**

Le potenzialità, i vantaggi e i campi di applicazione offerti dalla

tecnologia **TT Sensor Plus 2** sono molteplici, tuttavia è fondamentale affidarsi a un partner esperto per raggiungere con successo gli obiettivi prefissati. **IMPRIMA** mette a disposizione le competenze acquisite in anni di attività nel settore dell'identificazione e tracciabilità del prodotto instaurando con i propri clienti un costante rapporto di collaborazione e sinergia al fine di ottenere i risultati migliori.

IMPRIMA®
LABEL SOLUTIONS & INNOVATION

IMPRIMA Srl
Via Delle Arti Grafiche 12
44049 Vigarano Mainarda (FE)
Telefono: 0532 739611
Fax: 0532 739699
E-mail: imprima@imprima.it
Web: www.imprima.it



PER TAGLI DA VERI RE

LA PORZIONATRICE INTELLIGENTE PORTIO

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.