



## Packaging cellulosici per alimenti proprietà barriera

---

**Cesare Vannini**  
Procurement & R&D Manager



## CCM in numeri



45 M€ di fatturato  
4 siti  
5500 articoli gestiti  
130 dipendenti



## Carta da imballo per settore gastronomia/carni/pescheria



**CCM è tra i principali fornitori italiani di carta da imballo della GDO italiana per il confezionamento di prodotti freschi quali: salumi, formaggi, carni, pesci.**

**Il packaging attualmente utilizzato è un imballaggio composito di carta/HDPE o carta/LDPE o carta/biopolimero che garantisce:**

- **Barriera grassi e umidità**
- **Riciclabilità UNI 11743:2019**
- **ATICELCA livello A o B**

**In seguito a richieste delle catene della GDO stiamo valutando diverse soluzioni di carta trattata con laccature che garantiscano le stesse prestazioni**

## Sacchetto «focaccia» per gastronomie della GDO



Il sacchetto «focaccia» è un sacchetto per il confezionamento di panificati ad alto contenuto di grassi, questi prodotti rilasciano molta umidità in quanto spesso vengono confezionati appena estratti dal forno di doratura ad elevata temperatura.

Per questa applicazioni oggi sono utilizzate carte contenenti in superficie e/o in massa dei PFAS.

Stiamo sperimentando soluzioni PFAS free che al momento non sembrano fornire proprietà prestazionali comparabili e accettabili dal settore di riferimento.

## BeBio® System – Video

## BeBio® System in sintesi

ART ORIGINAL

Sulla sostenibilità  
ci siamo  
fatti un film

**FINALISTA**  
**BEST**  
**PACKAGING**

Microonde fino a 900 W  
Forno a microonde fino a 900 W  
Stabilità a temperature estreme

BeBio System

Reciclabile nella carta  
dove non è possibile  
Reciclabile nel rifiuto organico

BeBio® System: un packaging riciclabile nella carta e nell'organico, non è fantascienza.

Come in un film, abbiamo immaginato un mondo in cui il packaging sia completamente eco-friendly, riciclabile e compostabile in ogni suo componente.  
Ecco com'è nato il nostro sistema di confezionamento certificato BeBio® System, composto da una vaschetta e da un film sigillabile, entrambi in carta certificata FSC® rivestita da un polimero compostabile OK COMPOST INDUSTRIAL. Un packaging davvero ecosostenibile, con indicazioni chiare per lo smaltimento nella carta e nell'organico, grazie ad una grafica che parla direttamente al consumatore finale.

Un film impercibile  
In un pack versatile, funzionale e circolare.

ccm  
PERSONE | PROGETTI | PACKAGING

BeBio® System è un sistema di confezionamento per gastronomia fresca, costituito da una vaschetta in cartoncino e un film di chiusura in carta entrambi rivestiti con biopolimero che conferisce proprietà idrofobiche e oleofobiche.

Il film di chiusura è termosaldato alla vaschetta.

La confezione può essere utilizzata in condizioni di refrigerazione, congelamento e riscaldamento o cottura in forno tradizionale o a microonde.

La confezione dopo l'utilizzo è smaltibile nella raccolta differenziata della carta o dell'organico.

## BeBio® System Brief di progetto

Materie  
prime

Produzio  
ne

Confezio  
namento

Utilizzo

Fine vita

- Carta e cartoncino certificati FSC®

- Biopolimeri biodegradabili e compostabile certificati in conformità alla norma EN 13432 da parte di TÜV AUSTRIA-OK COMPOST INDUSTRIAL

- Materie prime idonee al contatto con tutti gli alimenti.

- Adesivi e Inchiostri formulati per ridurre potenziali rischi tossicologici.

- Converting su impianti esistenti
- Personalizzazione con stampa sia della vaschetta che del film chiusura.

- Compatibilità con macchine termosaldatrici installate presso i punti vendita della GDO.
- Sviluppo di un innovativo alloggiamento sulle macchine per consentire di predisporre diversi film di chiusura.

- La confezione deve essere utilizzabile in **forno tradizionale** (200°C per 30 minuti), e nel forno a **microonde** (800W per 15 minuti) per riscaldare/cuocere l'alimento e/o per essere conservata in condizioni di **refrigerazione e congelamento**

- **Raccolta differenziata carta** UNI 11743:2019, ATICELCA 501/2019
- **Raccolta differenziata organico** EN13432:2002

Il **sistema BeBio® System** è stato introdotto sul mercato a partire da maggio 2022 e **viene attualmente utilizzato nel reparto gastronomia da numerosi clienti G.D.O. e Normal Trade**; è stato immediatamente apprezzato per le sue **caratteristiche innovative di circolarità** (riciclabilità nella carta e compostabilità), **comunicazione** (possibilità di personalizzazione sia del top di chiusura che della vaschetta), **conservazione** (in frigo o in congelatore) e **condizioni di utilizzo** (trasporto e riscaldamento in forno).

BeBio®  
System

Sulla sostenibilità  
ci siamo  
fatti un film



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**