

Quale imballaggio scegliere per rendere ancor più sicura, igienica e competitiva l'ortofrutta Italiana.

Secondo uno studio dell'Università, per l'ortofrutta, l'imballaggio in cartone ondulato dà le maggiori garanzie di igiene

Cibo e salubrità sono legati a doppio filo che li lega che molto spesso è dato per scontato e quindi quando si rompe fa molto rumore.

Nel 2011 il consumo di germogli di soia freschi contaminati con Escherichia Coli ha infettato in Germania oltre 2.200 persone e ne ha ucciso 22 così come negli Stati Uniti nello stesso anno la Listeria presente nei meloni ha intossicato 84 persone e ne ha ucciso 15. Sono casi che non hanno toccato direttamente il consumo italiano né tantomeno la produzione ortofrutticola italiana ma sono ancora vivi nei ricordi dei consumatori e soprattutto nelle tasche dei produttori. L'effetto infatti qualche titolo negativo sui quotidiani per qualche giorno crea enormi ricadute sui consumi e sui prezzi alla produzione per l'intera campagna con grandi danni alla produzione.

Per questo l'imperativo è - soprattutto se si parla di frutta e verdura, di programmi di stimolo al consumo, di un prodotto che fa stare meglio al centro di tutte le diete e le campagne di wellness – garantire l'igiene assoluta per mettersi al riparo dagli scandali, dalla produzione al consumo. E tutto questo per un motivo molto semplice: se ci si riesce si è più competitivi, come azienda e come sistema produttivo nazionale.

Occorre pertanto che l'asticella della garanzia di igiene e salubrità dei prodotti ortofrutticoli in Italia sia costantemente alzata, per distinguerci dagli altri.

Il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari** di Cesena ha condotto una'analisi durata due anni che ha analizzato il contributo dell'imballaggio alla contaminazione microbiologica dei prodotti ortofrutticoli per cercare di comprendere quale tipologia ad oggi risulta più pulita ed idonea a contenere frutta e verdura, quali sono le altre variabili che favoriscono la contaminazione e di contro i comportamenti per prevenirla ed evitarla.

Si tratta del primo studio in questo ambito. Ad oggi la ricerca scientifica sugli aspetti igienico sanitari dei prodotti alimentari si era concentrata prevalentemente sulla parte produttiva e distributiva, mai sulle tipologie degli strumenti di trasporto, mai sugli imballaggi. Per questo la ricerca, presentata dalla Prof.ssa Rosalba Lanciotti nel corso del Macfrut di quest'anno, assume particolare valore di pregio e testimonia le competenze dello staff di ricerca, locale, che lo ha sviluppato.

L'analisi ha riguardato le principali tipologie di imballaggio per ortofrutta impiegate sul mercato - cartone ondulato monouso e cassette di plastica a sponde abbattibili riutilizzabili – ed è partita dall'analisi dello stato delle cose e cioè cosa accade se si analizza l'igiene degli imballaggi usati per l'ortofrutta. **Complessivamente negli imballaggi analizzati è stata riscontrata la presenza di una carica microbica non pericolosa per il consumatore ma in grado di alterare e ridurre la durata del prodotto fresco mentre nello specifico le cariche presenti negli imballaggi riutilizzabili sono risultate superiori a quelle riscontrate nel cartone.** Quindi sono stati riscontrati microorganismi inoffensivi per l'uomo ma dannosi per il prodotto in quantità maggiore sulle plastiche riutilizzabili che riducono la shelf life e fanno aumentare scarti e marcescenze.

Sappiamo però che la filiera ortofrutticola è caratterizzata da infinite variabili che influiscono sulle condizioni dei prodotti stessi e che quindi rendono complessa l'attribuzione univoca di responsabilità all'assenza di igiene all'imballaggio. Il secondo step della ricerca ha quindi previsto una situazione asettica nella quale cartone ondulato e plastica riutilizzabile sono stati messi alla pari, con la medesima carica batterica al fine di misurare quanto incide il materiale di imballaggio nel trasferire le cariche batteriche. **Il cartone, per natura stessa del materiale, trattiene parte della carica batterica trasferendone meno sul prodotto contenuto rispetto alla plastica riutilizzabile grazie alla maggiore porosità del materiale che "affoga" i potenziali microrganismi.**

È un primo risultato dopo due anni di ricerca condotta con il Consorzio Bestack, è il primo gradino di un più ampio progetto di ricerca volto a contribuire a rendere ancora più igienica la frutta e la verdura italiana, a garantirlo con sempre maggiore certezza e a rendere più competitiva l'ortofrutta italiana. Ora manca il consumatore, che scelga ortofrutta italiana, sicura, in cartone.

Rosalba Lanciotti è Professore Associato dell'Alma Mater Studiorum, Università di Bologna, dove detiene gli insegnamenti di Microbiologia Enologica, Microbiologia delle Fermentazioni e Laboratorio di Microbiologia Applicata. Rosalba Lanciotti opera presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena (FC), parte della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

I docenti, e collaboratori di ricerca che operano presso il Campus lavorano in numerosi settori della produzione, tecnologia, microbiologia, chimica e qualità degli alimenti di origine vegetale e animale. Grazie alle expertise dei docenti e alla presenza di una strumentazione analitica d'avanguardia, il Campus rappresenta una sede d'eccellenza e un punto di riferimento nazionale per le Scienze degli Alimenti. Presso il Campus di Cesena, ha inoltre sede il CIRI, il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare a servizio delle imprese del territorio.

Bestack, fondato all'interno di GIFCO – Gruppo Italiano Fabbricanti Cartone Ondulato – dalle principali aziende specializzate nella produzione di imballaggi in cartone ondulato a contatto con gli alimenti, è un Consorzio Nazionale aperto e senza scopo di lucro che svolge attività di ricerca logistica, economica, tecnico-industriale ed ambientale.

Ad oggi raggruppa 9 soci pari a oltre il 95% della produzione italiana di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta.

Le aziende socie sono International Paper, Fustelpack, SmurfitKappa, Ghelfi Ondulati, DS Smith, Ondulor, Mauro Benedetti, Scatolificio Sandra e Trevikart.

Il Consorzio Bestack è promotore inoltre di una certificazione di qualità volontaria di prodotto degli imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta – **Bestack Quality Approved** - che garantisce identiche dimensioni a parità di formato, prestazioni di resistenza in relazione a peso e tipologia di prodotto contenuto, sostenibilità ambientale e alimentarietà degli imballaggi attraverso controlli e audit condotti da istituti esterni presso gli stabilimenti di produzione dei soci.

Il Consorzio Bestack vi aspetta a **Macfrut** nel **Padiglione B** all'interno del proprio stand n° **271-274** e **287-290**.

www.bestack.com