



SSICA

La boîte: un contenitore tra tradizione, ricerca e innovazione

Chiara Zurlini

Responsabile Divisione Packaging



La **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari** – Fondazione di Ricerca è un Organismo la cui finalità è quella di svolgere **ricerca fondamentale, industriale e di sviluppo sperimentale** nel settore produttivo della conservazione degli alimenti, contribuendo allo sviluppo di soluzioni innovative finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti, alla sicurezza alimentare e all'ottimizzazione dei processi industriali.

Promuovere il progresso scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana e offrire **assistenza tecnica alle imprese** dei settori di competenza.



DIVISIONE PACKAGING

La divisione Packaging svolge **attività di ricerca** orientata allo studio e allo sviluppo di materiali e imballaggi che siano sicuri, innovativi e sostenibili, per fornire un supporto alle imprese conserviere nella realizzazione di confezioni in grado di preservare le caratteristiche qualitative del prodotto alimentare per l'intera vita commerciale.

Ricerca industriale applicata



Assistenza tecnica alle imprese



Diffusione dei risultati



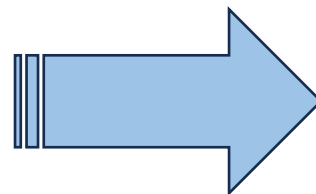
Sviluppo sperimentale



Come confezioniamo il pomodoro: numeri che contano



65,2% Banda stagnata



3,5 Miliardi di lattine

Utilizzate ogni anno per il
confezionamento di derivati del
pomodoro



18,3% Vetro



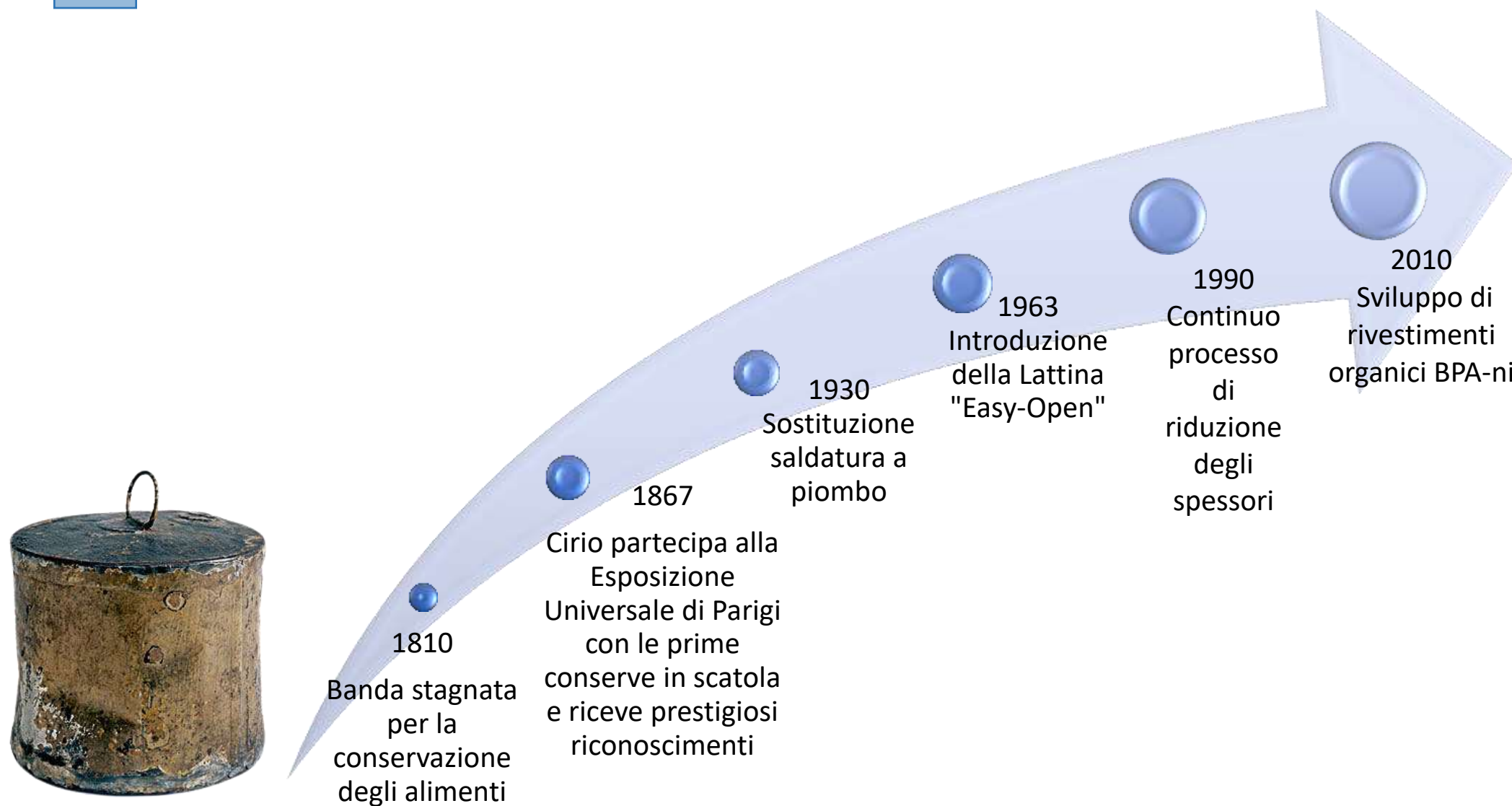
16,5% Altri imballaggi

700.000 Km
di lattine

Utile a compiere più di
15 volte il giro della
Terra



LA BOITE: UN CONTENITORE TRADIZIONALE PROIETTATO NEL FUTURO

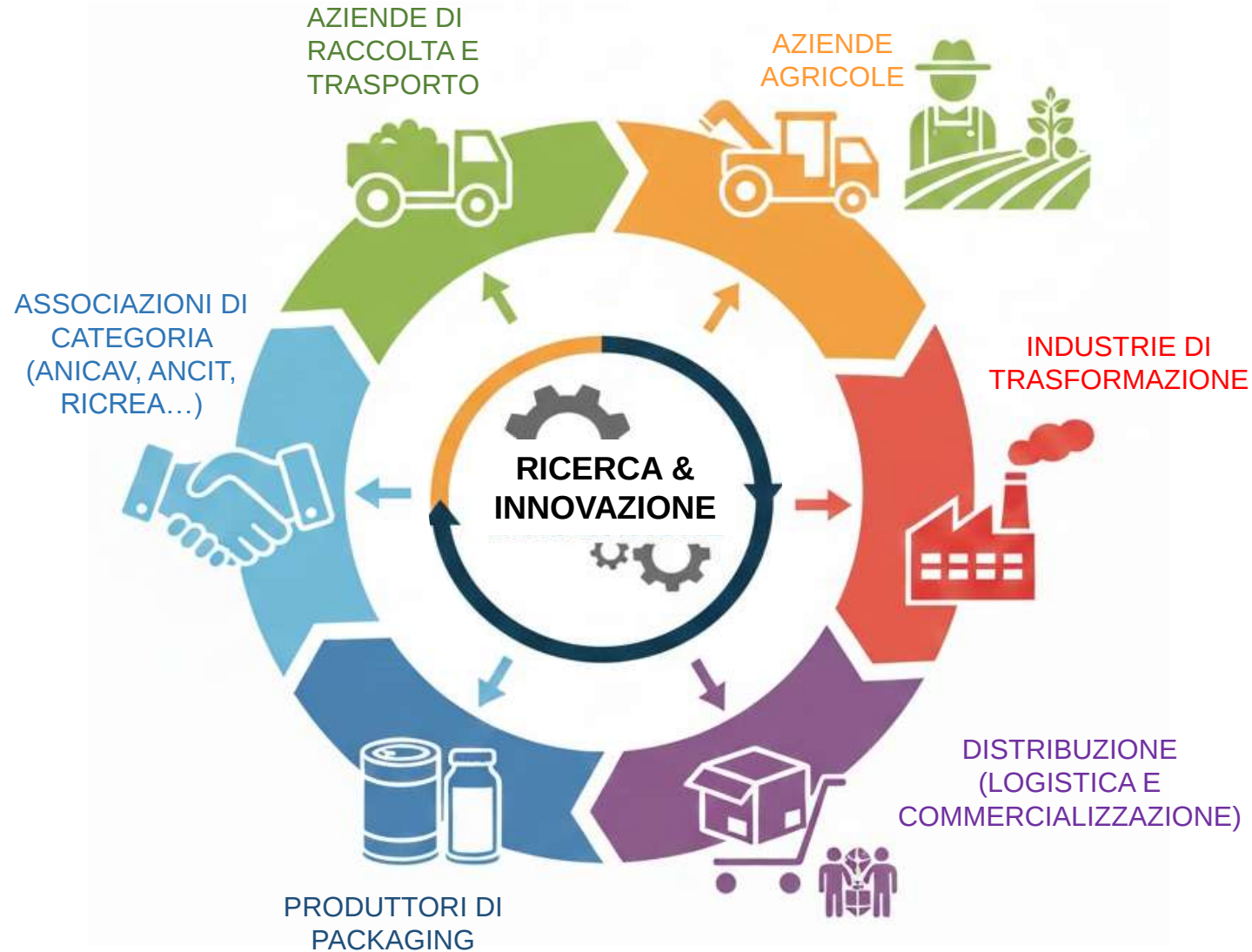


RICERCA APPLICATA: motore strategico per la sicurezza e la sostenibilità della filiera

La filiera agroindustriale del pomodoro è un sistema complesso e integrato in cui l'interazione e la sinergia tra i diversi attori sono **essenziali** per garantire la **sicurezza**, la **qualità** e l'**innovazione** del prodotto finale.

Il ruolo della ricerca è fondamentale per la capacità innovativa del sistema industriale, garantendo il miglioramento continuo e il rafforzamento della filiera, e rispondendo in modo mirato alle criticità e alle sfide del settore.

Il packaging metallico, supportato dalla ricerca e dall'innovazione continua nei rivestimenti e nei processi, non è solo una scelta tradizionale, ma una **necessità tecnologica** per garantire la **massima sicurezza e qualità** a lungo termine dei derivati del pomodoro.



RICHIESTA DI ESTENSIONE DEI PERIODI TRANSITORI NEL REGOLAMENTO (UE) 2024/3190



Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

2024/3190

IT
Serie L

31.12.2024

REGOLAMENTO (UE) 2024/3190 DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2024

relativo all'utilizzo del bisfenolo A (BPA) e di altri bisfenoli e derivati di bisfenoli con classificazione armonizzata per specifiche proprietà pericolose in determinati materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 e che abroga il regolamento (UE) 2018/213

(Testo rilevante ai fini del SEE)



Contesto:

- Consultazione pubblica Regolamento (UE) 2024/3190
- Proposta della Commissione Europea: periodo transitorio di 18 mesi per l'entrata in vigore del Regolamento



Collaborazione SSICA - ANICAV:

- Relazione tecnica di SSICA con solide evidenze scientifiche
- Documento congiunto integrato da ANICAV con impatti tecnico – economici



Obiettivo raggiunto:

- La Commissione Europea accoglie positivamente la richiesta congiunta
- Estensione del periodo transitorio da 18 a 36 mesi nel testo finale del Regolamento + ulteriori 12 mesi successivi alla scadenza del periodo transitorio per la commercializzazione



Sostanze attualmente attenzionate

- BISFENOLO A (BPA) E BISFENOLI DI CLASSE ARMONIZZATA
- COMPOSTI PERFLUOROALCHILICI (PFAS)
- CROMO VI PER IL TRATTAMENTO DI PASSIVAZIONE DELLA BANDA STAGNATA
- NIAS (NON-INTENTIONALLY ADDED SUBSTANCES - SOSTANZE NON INTENZIONALMENTE AGGIUNTE)
- POLIVINILCLORURO (PVC) IN VERNICI ORGANOSOL



QUADERNO TECNICO - SCIENTIFICO

La collaborazione tra SSICA e le associazioni di categoria (ANICAV, RICREA e altre associazioni correlate al settore) si concretizza attraverso:



Progetti di ricerca congiunti



Attività di formazione tecnica
(es. corso di formazione per tecnici aggraffatori)



Stesura di linee guida, quaderni tecnico scientifici e/o articoli tecnici



OBIETTIVO

rafforzare la competitività dell'industria italiana di trasformazione dei derivati del pomodoro e tutelare il valore del Made in Italy sui mercati internazionali

CONTATTI

SEDE DI PARMA

 Viale Tanara, 31/a 43121 Parma (PR)
 tel: +39 05217951
 fax: +39 0521795218

UNITA' LOCALE DI ANGRI

 Via Nazionale 121/123 84012 Angri (SA)
 tel: +39 0815133711
 fax: +39 0815133721



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI - FONDAZIONE DI RICERCA

-  www.ssica.it
-  chiara.zurlini@ssica.it
-  [linkedin.com/in/chiara-zurlini-459454161](https://www.linkedin.com/in/chiara-zurlini-459454161)
-  0521 795255

