

## Sistema interattivo per certificare e tutelare il MADE IN ITALY

Alla fiera Cibus di Parma, svoltasi il mese scorso, è stata presentata la certificazione di **Italcheck**, un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso questa certificazione e la piattaforma di tracciabilità, vengono

certificate, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco,

accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati e l'azienda può utilizzare il bollino Italcheck che autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più spe-

portoghese, cinese, giapponese, russo, arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace. Scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, è difatti possibile verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano; tramite il canale Italcheck è inoltre possibile ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, raggiungendo la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

# INDUSTRIE ALIMENTARI

## FRUIT & VEGETABLE CUTTING SOLUTIONS

**MACFRUT 2013**  
Cesena 25/27 settembre  
Siamo presenti  
Pad. B Stand 227-228



NEW MACHINE!



TRANSLICER 2000®  
CUTTER



TRANSLICER® 2510  
CUTTER

**URSCHEL®**  
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS  
[www.urschel.com](http://www.urschel.com)

**Urschel International Limited Italy**

Via F.lli Vicari, 232 - 14054 Castagnole delle Lanze (AT) ITALY

Tel. +39 0141/878636 - Tel. +39 0141/875205

Fax +39 0141/877124 - Mob. +39 335 241156

[mcortese@urschel.com](mailto:mcortese@urschel.com) - [www.urschel.com](http://www.urschel.com)



ITALCHECK.  
Il "Made in Italy" come  
non l'avete mai visto.



tiziana.lombardi.it



ITALCHECK  
È RICONOSCIBILITÀ  
DELL' AUTENTICO  
PRODOTTO ITALIANO  
ALL'ESTERO  
E SUL TERRITORIO  
NAZIONALE.

Il "Made in Italy" è sinonimo di altissima qualità. Ma non è così facile distinguere un prodotto realizzato nel nostro Paese dai falsi, con gravi danni economici alle aziende. ITALCHECK è un sistema internazionale che verifica, autentica e tutela l'identità italiana di un prodotto. È una piattaforma che accredita le aziende grazie a un Audit da parte di un ente terzo, **Agroqualità S.p.A.**, così da assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni. Con la sua Smart Utility permette al consumatore di controllare da qualsiasi Smartphone, iPad, Tablet o PC, se un prodotto in vendita è italiano e autentico al 100%. ITALCHECK è dedicato a tutte le tipologie di aziende che vogliono proteggere se stesse, i propri fornitori, dealer, importatori e soprattutto i consumatori finali.

**ITALCHECK**<sup>®</sup>  
ITALIAN IDENTITY

SEDE DI TORINO:  
Via Martiri del XXI, 110 - Pinerolo (TO) - ITALY  
Infoline +39 0121 376768 - [info@italcheck.it](mailto:info@italcheck.it)  
[www.italcheck.it](http://www.italcheck.it)

ITALCHECK è un Marchio Depositato di Enisus & Co. S.r.l.

PARTNER AUDIT VERIFICA



## Insalata completa per la pausa pranzo

La Mare e Sole è la new entry per l'estate 2013 della linea di ciotole Pausa Pranzo OrtoRomi, premiate con il riconoscimento "Eletto Prodotto dell'Anno 2013". Un mix inedito, grazie alla nota esotica data dalle foglie intere di tatsoi, red chard e mizuna, varietà di insalate orientali dal gusto unico, e dal sapore intenso dello sgombro in tranci. Alla novità dell'esclusiva ricetta si unisce l'apprezzata praticità della ciotola: basta infatti aprire la confezione, versare i ricchi ingredienti,



L'insalatona pronta Sole e Mare di Ortoromi.

come sgombro e olive nere, sulla base vegetale, condire con il kit dressing incluso, con olio extravergine d'oliva e aceto balsamico IGP, e gustare tutta la bontà estiva di Mare e Sole.

## Olio extra vergine italiano a bassa acidità

Sagra Oro è il nuovo olio Extra Vergine 100% Italiano a bassa acidità nato dall'esperienza di Salov, oggi una delle poche grandi realtà olearie a mantenere una identità completamente italiana. Si caratterizza per l'acidità mai superiore allo 0,3%, ben il 60% rispetto a quella massima consentita dalla normativa comunitaria, e per la sua origine 100% italiana. Si ottiene infatti dalle olive più fresche e sane frante immediatamente dopo la raccolta, senza nessun ulteriore intervento.



Il nuovo Olio extra vergine italiano a bassa acidità Sagra Oro.

Sagra Oro si presenta in una bottiglia dalla forma elegante e slanciata, con un'eti-

chetta color oro che sottolinea la ricchezza del contenuto.

## Nuovo presidente per l'ESA

L'Associazione europea dei produttori di snack (ESA) ha eletto Philip Myers, già in forza alla PepsiCo Europe, come nuovo presidente, succedendo per i prossimi due anni ad Anne Klanke, membro del direttivo aziendale della Lorenz Snack-World.

La notevole esperienza maturata da Myers in comunicazioni e relazioni pubbliche fa ben sperare che la sua collaborazione con l'ESA sia proficua e possa massimizzare il valore dei membri dell'associazione.

## Nuova rappresentata per Unimex

Cresce il portafoglio delle aziende rappresentate in tutt'Italia dalla **Unimex** di Bergamo. A Fam, Stumabo e Kiremko si è infatti aggiunta anche l'olandese **Sormac**, specializzata nella produzione di macchine per la trasformazione delle verdure, in particolare per le operazioni di spietatura, lavag-

gio, spazzolatura, asciugatura, calibratura, pelatura, taglio, trasporto e pesatura. Anche Sormac, come le altre tre rappresentate, gode di ottima fama internazionale visto che molte delle sue macchine sono state vendute ed installate in diversi Paesi nel mondo e si distingue per la costante ricerca di innovazioni.

## Agroqualità acquisisce Is.Me.Cert.

Agroqualità, realtà del Gruppo RINA e Sistema Camerale, ha recentemente portato a termine l'acquisizione di Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo di Certificazione), ente di certificazione specializzato nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del sud Italia nato su iniziativa delle regioni Campania, Basilicata, delle Province di Salerno e Benevento e di Unioncamere Campania che controlla ben 112 tra prodotti agroalimentari e vini a De-

nominazione di Origine e ad Indicazione Geografica, diventando così l'organismo di controllo di riferimento per tutto il Centro/Sud Italia. La forza di Agroqualità, arricchita delle competenze di Is.Me.Cert., è nella possibilità di proporsi alle imprese nazionali come unico interlocutore nell'offerta di tutti gli schemi certificativi più richiesti nel settore agroalimentare. Agroqualità può infatti erogare sia servizi finalizzati alla certificazione regolamentata di prodotto

(DOP – IGP – STG), sia servizi di certificazione secondo gli standard internazionali di qualità, ambientali e di sicurezza alimentare. L'obiettivo è quello di esse-

re sempre più vicini alle esigenze delle PMI agroalimentari meridionali, per favorire l'internazionalizzazione attraverso servizi certificativi universalmente riconosciuti.

## Un'app per iPhone e iPad dedicata alla produzione di pasta e snack

La nuova app per iPhone e iPad sviluppata da **Pavan Group** – disponibile nell'App Store – si chiama **Onboard** ed è stata sviluppata appositamente per i tecnologi alimentari e gli operatori attivi nella produzione di pasta secca, pasta fresca e snack pellet. L'app è stata concepita per diventare uno strumento di lavoro veloce e preciso, da utilizzare nelle funzioni di processo di tutti i giorni. L'app si divide in due sezioni principali: Mass Balance e Mollier Charts.

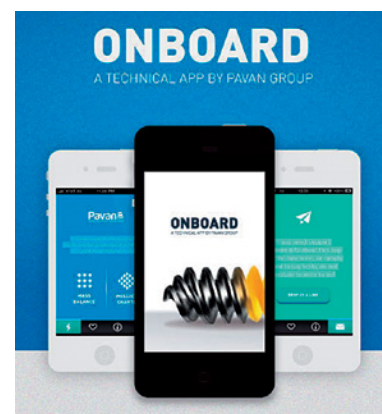
- Mass Balance fornisce tool utili per calcolare ricette di impasto e valori di essiccazione. È prevista la possibilità di gestire sia ricette mono-ingrediente – ingrediente secco e acqua, tipicamente per pasta secca – che ricette multi-ingrediente tipiche per la pasta fresca, con la possibilità di inserire fino a 8 elementi diversi e calcolarne le quantità assolute e relative nonché l'acqua necessaria per ottenere una determinata umidità dell'impasto finale.

- Mollier Charts fornisce invece i dati relativi al diagramma del vapore saturo, con la possibilità di scegliere

re come punto di partenza temperatura o umidità.

È anche possibile inviare via e-mail i calcoli ed i risultati ottenuti, per condividere con i colleghi informazioni e ricette utilizzate.

Attraverso l'app è inoltre possibile esplorare il mondo del Gruppo Pavan, guardare i video realizzati presso gli impianti produttivi e scoprire le attività della Scuola di Tecnologia, il Food Tech Master che offre corsi formativi avanzati specifici per le figure professionali chiave nella gestione di impianti produttivi di pasta secca, pasta fresca e snack pellet.



È nata l'applicazione per i tecnologi alimentari di pasta secca, fresca e snack pellet (Pavan Group).