

# Confezionare prodotti alimentari

Food: dati e tendenze di mercato di una delle più significative e interessanti aree di mercato dell'industria manifatturiera nazionale, dal punto di vista dell'impiego di imballaggi. Plinio Iascone

Con riferimento ai dati 2002, l'area agro-alimentare italiana (produzione agricola + attività di trasformazione) vale 93 miliardi di Euro, di cui il 15% destinato all'esportazione. Le imprese operanti sono 36.900 per un totale di 398.000 addetti. In relazione al valore della produzione, l'area si classifica al terzo posto sul totale dell'industria manifatturiera, dopo il settore metalmeccanico e il tessile-abbigliamento. La trasformazione di alimenti e bevande incide per l'80% in termini quantitativi sul totale ed esprime un valore economico di 75 miliardi di euro. Scendendo poi in un ulteriore dettaglio, l'area food (oggetto della presente analisi) incide per il 70%.

## Il quadro generale

L'industria alimentare del food ha continuato a presentare un trend evolutivo sostanzialmente positivo anche nel triennio 2001-2003, in concomitanza con il periodo di crisi che ha interessato l'industria manifatturiera italiana nel suo complesso.

Nel 2002, la produzione ha evidenziato un tasso di crescita pari a circa l'1,6%, tipico di un settore maturo ma senz'altro molto significativo, se paragonato alla flessione del 2,5% della produzione industriale.

Rispetto agli altri comparti, il settore alimentare ha vissuto dunque nell'ultimo triennio, una delle migliori prestazioni in termini di crescita della produzione, confermando la minore sensibilità strutturale al ciclo economico. La componente estera della domanda è significativa, arrivando a interessare il 20% circa della produzione globale. I settori di punta dell'export sono i seguenti: conserve vegetali, pasta, riso e dolciario. La domanda interna, che assorbe la quota più alta della produzione, negli ultimi anni ha presentato uno sviluppo medio annuo pari all'1% circa. Secondo un primo preconsuntivo, nel 2003 l'area food dovrebbe esprimere un tasso di crescita di poco superiore a quello del 2002 e proprio il rafforzamento della domanda interna ha determinato il trend evolutivo sostanzialmente positivo del settore. Come anticipato, l'industria alimentare italiana, al pari di altri settori "maturi" cresce a tassi contenuti. Per mantenere i trend di crescita attuali e possibilmente potenziarli, gli operatori devono necessariamente creare nuovi stimoli al consumo, individuando anche nuove nicchie di mercato. E, di fatto, un numero crescente di imprese sta mettendo in campo innovazioni di processo e di prodotto.

**I settori sotto esame** - Le aree merceologiche del food tenute sistematicamente sotto osservazione dall'Istituto Italiano Imballaggio e prese in esame nel corso di questa trattazione, sono trenta (ognuna delle quali costituita da vari "sotto settori") e coprono il 68% circa del totale.

Tra i principali settori monitorati troviamo:

- l'area dei prodotti ortofruttilicoli freschi destinati ai consumi di famiglie e catering con uno share, rispetto al campione monitorato, del 51%;
- sfarinati vari (13%);
- pane, pasta, prodotti da forno e dolci vari (12%);
- conserve vegetali (5,5%);
- carni fresche e derivati come salumi, carne in scatola ecc. (4,5%);
- zucchero (3%);
- derivati del latte (2%);
- surgelati (1,5%);
- riso (1,5%);
- altri settori (6%).

Si tratta, comunque, di un campione settoriale estremamente significativo, che esprime una produzione di 50 milioni di t (su una produzione alimentare italiana stimata in circa 73 milioni di t, destinata alle famiglie e al catering), per la cui movimentazione sono state necessarie 4.363.000 t di imballaggi.

## Il confezionamento

A livello generale, gli imballaggi alimentari devono garantire la perfetta conservabilità del prodotto e devono essere strumenti di marketing e di comunicazione. Devono anche offrire al consumatore un contenuto di servizio.

Le innovazioni di prodotto e di processo comportano continui adeguamenti in termini di tipologie di imballaggio utilizzate, in particolare di quelli primari.

In sintesi, un imballaggio utilizzato per il confezionamento di un alimento deve:

- garantire sicurezza sotto il profilo microbiologico;

- trasmettere gradevolezza dal punto di vista sensoriale;
- comunicare le caratteristiche del prodotto e della marca;
- facilitare l'utilizzo del prodotto;
- permettere, in alcuni casi, l'utilizzo in forni a microonde;
- avere un costo contenuto rispetto al valore del prodotto confezionato;
- essere eco compatibile.

Secondo le elaborazioni effettuate dall'Istituto Italiano Imballaggio, il confezionamento degli alimenti assorbe il 30% circa del totale degli imballaggi utilizzati in Italia e la quota comprende gli imballaggi primari, secondari e quelli da trasporto.

Se consideriamo l'evoluzione del mix del packaging nei diversi settori, gli imballaggi primari utilizzati nell'area food sono caratterizzati dal dinamismo maggiore, presentando, in molti casi, valori superiori a quello dei settori alimentari di riferimento.

Il maggiore tasso di sviluppo del consumo di imballaggi è motivato essenzialmente da un progressivo aumento dei prodotti porzionati e preconfezionati messi in vendita, come succede, ad esempio, nei settori dei formaggi, dei salumi, dei prodotti ortofrutticoli standard e di quarta gamma, ecc... Per quanto riguarda le altre due categorie di imballaggi, i secondari (cluster, astucci, sacchetti ecc.) sono strettamente collegati ai "primari", poiché costituiscono l'unità di vendita e quindi assolvono a un'importante funzione di comunicazione, mentre i terziari (cassette di cartone ondulato, pallet, cassette di legno o plastica) soddisfano importanti funzioni logistiche.

Gli imballaggi utilizzati nel settore alimentare trovano i maggiori sbocchi nei seguenti comparti, arrivando a una quota globale del 66% (il restante 34% viene assorbito da un'altra miriade di settori):

- prodotti ortofrutticoli freschi (35%);
- sfarinati vari (9%);
- pasta, prodotti da forno e dolci (8,5%);
- ortaggi e frutta conservata (5%);
- carni fresche e trasformate (5,5%);
- derivati del latte (3%).

### **I materiali impiegati**

Un'analisi del mix del packaging, con riferimento ai soli imballaggi primari e secondari (confezioni destinate alla vendita), evidenzia che gli imballaggi di plastica e quelli cellulosici sono i più diffusi.

Gli imballaggi di plastica, con una quota del 47,5% sono presenti, di fatto, nella quasi totalità dei settori di utilizzo dell'area food: film da incarto automatico, vaschette, sacchetti e cassette, sono le tipologie di imballaggi di plastica più diffuse.

Gli imballaggi cellulosici sono la seconda categoria a maggiore diffusione: il 34% dei prodotti alimentari confezionati vede la presenza di questa soluzione di imballaggio e i "numeri" più significativi vengono espressi da astucci pieghevoli di cartoncino, sacchi e cassette per i prodotti ortofrutticoli. Gli imballaggi metallici, scatole di banda stagnata e di alluminio, occupano una quota del 5% circa e trovano largo impiego nei settori delle conserve vegetali, ittiche e di carne. Negli ultimi tempi, i poliaccoppiati flessibili hanno avuto ottime prestazioni di mercato, attestandosi a una quota del 4% circa.

Il vasetto di vetro (2,3%) viene impiegato principalmente nei settori delle conserve vegetali e delle conserve ittiche.

### **Imballaggi e principali aree di mercato**

- I prodotti ortofrutticoli freschi destinati al consumo delle famiglie e della ristorazione in genere sono trasportati dai centri di produzione alla distribuzione, mediante cassette di legno, plastica (a rendere e a perdere) e cartone ondulato. Di frequente, queste cassette, raggiungono anche il consumatore finale (in particolare la ristorazione).

Il consumo si è nettamente orientato nei confronti delle cassette di plastica e di quelle di cartone, a scapito di quelle di legno.

- In netta e progressiva crescita l'impiego di vaschette, vassoi e sacchetti di plastica.

- L'area dei prodotti derivati dalla farina (biscotti, pasticceria, pasta e pane) è dominata dalle confezioni di cellulosa (in particolare astucci pieghevoli, incarti, sacchetti) e dai poliaccoppiati flessibili. Di recente sono stati registrati buoni ritmi di crescita degli astucci pieghevoli.

- Nell'area delle conserve vegetali (derivati del pomodoro, legumi, frutta sciroppata ecc.) i barattoli di banda stagnata detengono la quota maggiore, a cui seguono i contenitori di vetro.

I barattoli di banda stagnata sono per lo più impiegati nel confezionamento di pomodori pelati e a pezzetti, nel settore della frutta sciroppata e delle conserve di legumi. I vasi di vetro trovano invece applicazione nelle marmellate, nei sottolio e sott'aceto e nella passata di pomodoro. Altre tipologie di imballaggi utilizzati nell'area delle conserve vegetali: contenitori di cellulosa accoppiata, tubetti di alluminio, cartoncino con funzione di cluster, le buste di poliaccoppiato flessibile.

Di recente le bottiglie di PET hanno fatto la propria comparsa nel settore delle passate di pomodoro.

- Il comparto dei salumi utilizza essenzialmente tre famiglie di imballaggi: i film plastici, la carta politenata e i fogli di alluminio.

Al fine di comprendere meglio gli impieghi delle diverse tipologie di confezionamento è necessario distinguere tra alimenti confezionati negli stabilimenti di produzione o dalla distribuzione.

I produttori utilizzano poliaccoppiati plastici flessibili o semirigidi associati alle tecniche di conservazione in atmosfera modificata o sotto vuoto.

In progressiva crescita anche la pratica di confezionare, generalmente sottovuoto, i pezzi interi. I salumi confezionati presso il produttore risultano in progressiva crescita. Da alcuni anni i salumi venduti al banco della distribuzione hanno registrato la diminuzione del classico foglio di carta a favore di altre soluzioni, in particolare vaschette di alluminio e di plastica.

Presso la distribuzione moderna cresce progressivamente il porzionato preconfezionato in vaschette di plastica avvolte da pellicole.

- Le medesime soluzioni di confezionamento evidenziate per i salumi, interessano anche il settore dei formaggi.

- Un altro interessante settore dell'area food, dal punto di vista del packaging, è quello dei surgelati, dove si fa ricorso a imballaggi poliaccoppiati flessibili, astucci di cartoncino, vaschette di alluminio e plastica e secchielli di vario formato di plastica.

In molti casi si evidenzia la presenza di più tipologie di imballaggi: sacchetto di plastica associato ad astuccio di cartoncino (ad esempio nel caso della pasta per pizze o torte varie), sacco di poliaccoppiato flessibile (ad esempio nel caso degli ortaggi), vaschetta di plastica o alluminio + involucro di film plastico + astuccio di cartoncino (ad esempio per alcune confezioni di piatti pronti), vaschette o bicchierini di plastica per i gelati. Al momento non esistono significativi spostamenti da un imballaggio all'altro e le modifiche nel mix globale del packaging derivano essenzialmente dall'andamento dei diversi settori che presentano, ovviamente, soluzioni di confezionamento differenti.

- L'imballaggio storico delle conserve ittiche (tonno, sardine e acciughe sottolio) è la scatoletta di metallo: banda stagnata e alluminio.

Nel tempo, a tali soluzioni, si è affiancato il vasetto di vetro che è andato progressivamente a ritagliarsi una quota interessante, specialmente nel segmento delle acciughe sottolio. Di recente è stata introdotta nel segmento del tonno, in particolare per le insalate miste a base tonno a pezzetti, la busta di poliaccoppiato flessibile.

- Un'ampia gamma di soluzioni di imballaggio è adottata dal comparto del pet food, in particolare nel segmento dell'umido.

In questo ambito, comunque, le lattine di banda stagnata costituiscono la soluzione storica e di maggior impiego. Si sono via via affiancate altre tipologie di imballaggi: lattine e vaschette di alluminio, buste di poliaccoppiato flessibile e, in tempi più recenti, anche contenitori di cellulosa accoppiata.

Meno variegato si presenta il mix del packaging per i prodotti secchi, dove troviamo essenzialmente sacchi di carta e astucci di cartoncino.

- Le carni fresche, negli ultimi dieci anni, hanno visto una progressiva e sensibile diminuzione dell'impiego dell'incarto classico costituito dal foglio di carta. Tale evoluzione è stata determinata dalla progressiva crescita delle vendite attraverso la distribuzione moderna, che prevede l'impiego di vaschette di plastica avvolte da pellicola.

Negli ultimi tempi stanno altresì aumentando anche le vendite di carni confezionate in atmosfera protetta presso i grandi gruppi alimentari: in questi casi vengono impiegati poliaccoppiati flessibili plastici.

- Presentiamo una panoramica delle soluzioni di packaging adottate in altri settori dell'area "food":

- per il confezionamento di caffè si adottano sacchetti e sacchi di poliaccoppiato flessibile, barattoli di banda stagnata, scatole di cartoncino, vasetti di vetro e sacchetti di carta;

- per il confezionamento di zucchero, vengono impiegati sacchetti e bustine di carta, astucci di cartoncino;

- per il confezionamento di farina si ricorre a sacchi e sacchetti di carta;

- per il confezionamento di riso si usano sacchetti di poliaccoppiato flessibile, astucci di cartoncino e sacchi di carta.

**Plinio Iascone**

**Istituto Italiano Imballaggio**

**ItaliaImballaggio, Gennaio/Febbraio 1-2/2004**