

## SITI DI INTERESSE



## PARTNERSHIP CONSORTIUM



**BENEFICIARIO COORDINATORE**  
Stazione Sperimentale per l'Industria  
delle Conserve Alimentari (SSICA)

Tel. +39 0521795217  
Fax: +39 0521795218  
[www.ssica.it](http://www.ssica.it)

**Azienda Agricola  
Chiesa Virginio**

**BENEFICIARIO ASSOCIATO**  
Azienda Agricola Virginio Chiesa  
Strada Canneto Asola 46B  
46013 Canneto Sull'Oglio (MN)  
Tel. +39 0376 729929



**BENEFICIARIO ASSOCIATO**  
**CFT S.p.A.**

Via Paradigna 94/A  
43122 PARMA  
Tel. +39 0521277111  
[www.cft-group.com](http://www.cft-group.com)



**BENEFICIARIO ASSOCIATO**  
**Salchi Metalcoat srl**  
Viale Dell'Industria 3/A-3/B  
20875 Burago di Molgora (MB)  
Tel. +39 039 6251809  
[www.salchimetalcoat.com](http://www.salchimetalcoat.com)

Progetto realizzato con il contributo  
dello strumento finanziario LIFE+  
dell'Unione Europea



# BIOCOPAC

 Plus

SUSTAINABLE BIO-BASED  
COATING FROM TOMATO  
PROCESSING  
BY-PRODUCTS FOR FOOD  
METAL PACKAGING

UN RIVESTIMENTO  
SOSTENIBILE DI  
ORIGINE NATURALE  
PER LA PROTEZIONE  
DELL'IMBALLAGGIO  
METALLICO OTTENUTO DAGLI  
SCARTI DEL POMODORO



Costo del progetto: **2.056.045,00 Euro**  
Contributo Unione Europea: **1.018.022,00 Euro**  
Durata del progetto: **Giugno 2014 - Maggio 2017**



## ATTIVITÀ SPERIMENTALE

### AZIONE B.1

“Specifiche e requisiti per la realizzazione dell’impianto per l’estrazione della cutina e della sua pre-polimerizzazione”

### AZIONE B.2

“Progettazione dell’impianto e montaggio del prototipo per l’estrazione e polimerizzazione della cutina”

### AZIONE B.3

“Collaudo dell’impianto e analisi della cutina estratta”

### AZIONE B.4

“Formulazione della bio-vernice, produzione e analisi”

### AZIONE B.5

“Dimostrazione della produzione della bio-vernice e applicazione con incluso Pack Test”

### ACTION B.6 “Life Cycle Assessment (LCA)”

L’obiettivo principale del progetto è la realizzazione di un impianto pilota per l’estrazione della cutina dagli scarti industriali del pomodoro. La cutina, un componente delle bucce di pomodoro, è la sostanza di partenza che verrà impiegata nella produzione di una bio-vernice per la protezione dei contenitori metallici per alimenti.

Il progetto, continuazione del progetto FP7 BIOCOPAC, si prefigge di dimostrare su scala industriale la fattibilità tecnica dei positivi risultati ottenuti in laboratorio. L’impianto svilupperà un processo in continuo con una capacità di c.a. 100kg/ ora.

Il raggiungimento degli obiettivi di BiocopacPlus ha sicuramente un impatto positivo sull’intera filiera alimentare, dall’agricoltore alla grande distribuzione fino al consumatore finale.



Gli obiettivi rispondono alle esigenze di una produzione sostenibile e sicura per il consumatore:

Valorizzare gli scarti industriali di pomodoro, offrendo strategie alternative per il loro utilizzo, in conformità con le linee guida riportate nella direttiva rifiuti 2008/98/EC;

Ottimizzare l’impianto pilota in termini di uso efficiente delle risorse (acqua, energia, emissioni) e di sostenibilità economica;

Dimostrare l’idoneità tecnologica della bio-vernice per applicazioni all’imballaggio alimentare e la sua sostenibilità mediante analisi LCA;

Dimostrare la conformità alla legislazione europea per i materiali a contatto con gli alimenti delle nuove eco-scatole.