



Il caffè oltre il chicco

Le sfide delle aziende

Nel trading internazionale il caffè ha un posto importante, e per l'economia di molti paesi il prodotto riveste un ruolo del tutto strategico. I dati degli ultimi anni mostrano una produzione stabile, attestata intorno ai 6,8 milioni di tonnellate, equivalenti a circa 115 milioni di sacchi dei quali, tra i 77 ed i 92 milioni, destinati all'export. Circa il 70% della produzione è rappresentato dalla qualità arabica, il restante 30% quasi tutto dalla qualità Robusta, dove la maggiore differenza tra le due è rappresentata dal contenuto di caffeina, quasi il doppio nella Robusta rispetto all'Arabica.

Guardando al consumo, i dati più recenti indicano che negli USA è intorno ai 4,2 Kg procapite annui, mentre nell'area UE si attesta sui 5,2 Kg, con notevoli differenze tra paese e paese: dai primi posti di Lussemburgo, Finlandia ed Austria ai 2,37 Kg procapite del Portogallo. L'Italia, rispetto ai paesi nordici che consumano caffè ai pasti e durante tutto l'arco della giornata, ha un consumo legato quasi esclusivamente al risveglio e al dopo pasto e si colloca al 10° posto, con 5,6 Kg annui procapite.

Nel nostro paese il consumo di caffè in ambito domestico è trainato dal caffè espresso in capsule e cialde che, pur se ancora dietro al segmento moka, sta crescendo con numeri importanti, grazie anche ai forti investimenti in comunicazione delle aziende del settore, che hanno intercettato il desiderio dei consumatori di un modo più moderno e personalizzato, dal punto di vista del gusto, di bere il caffè, per noi italiani un rito.

Sia le capsule, piccoli involucri di alluminio o plastica, sia le cialde, dove i 7 grammi di caffè sono pressati tra due

fogli di carta alimentare, devono mantenere alta la qualità della materia prima e, contemporaneamente, soddisfare gli standard igienici e quelli del food contact richiesti dalle varie normative.

Problematiche attuali

Il successo del mercato delle cialde e capsule di caffè, ha comportato anche la crescita delle tecnologie correlate alla produzione di questi piccoli involucri. Il design, il marketing e la varietà di materiali si sono ampliati, unitamente alle necessità di conformità al contatto con gli alimenti, alle prestazioni e ai requisiti ambientali legati allo smaltimento differenziato, oltre che alla biodegradabilità degli oggetti.

Le esigenze di sicurezza e di eco-sostenibilità sono divenute prioritarie anche in termini di competitività. Si sono evidenziate necessità essenziali legate alla conformità legislativa di riferimento obbligatoria, ma anche alla necessità di garanzie aggiuntive, correlate al rispetto dell'ambiente oltre che della salute. L'interesse riguarda la qualità dei materiali cialde-capsule, quella dei materiali che costituiscono la macchina per il caffè e la qualità della miscela di caffè, e quindi tutto ciò che è inerente al processo di erogazione del caffè.

Come possiamo aiutarvi?

I laboratori pH, fondati nel 1982 ed acquisiti da TÜV Italia nel gennaio 2013, sono accreditati ACCREDIA (n. 0069) dal 1994, operando in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

I laboratori sono dotati di un'appropriata strumentazione



che consente di sottoporre ad analisi di sicurezza i materiali destinati al contatto con gli alimenti, e quindi le capsule, le cialde, i componenti di macchine alimentari e gli elettrodomestici, nell'ambito dei quali le macchine da caffè rientrano. Sull'alimento caffè, presso i nostri laboratori si eseguono le seguenti analisi: residui di prodotti fitosanitari, Metalli pesanti, Ocratossina A, Caffeina, Filth test, Microbiologia, Acrilammide, Furano, Diossine e Analisi nutrizionali utili alla definizione dell'Etichetta EU 1169.

I vantaggi per le aziende

- **competenza e affidabilità dei tecnici di laboratorio** - che periodicamente partecipano ad attività formative e di specializzazione, e svolgono la loro attività in una struttura dotata di adeguata e moderna strumentazione;
- **certezza e rapidità dei tempi di risposta** - attraverso linee di analisi dedicate, informatizzazione dei processi, ottimizzazione dei flussi di lavoro;
- **accreditamenti** - con il primato per il numero di prove accreditate ACCREDIA in campo agroalimentare, ambientale, microbiologico, residuale, ecotossicologico, industriale, OGM, medicale;
- **assistenza tecnica** - che si traduce in disponibilità e attenzione alle esigenze dei clienti, per supportarli nel raggiungimento dei loro obiettivi.

TÜV Italia svolge anche attività di testing sulle macchine per il caffè espresso presso altri suoi laboratori, dove produttori e distributori possono sottoporle a prove di sicurezza elettrica, EMC, packaging test e prove di acustica, oltre a rilasciare la certificazione di prodotto delle macchine per il caffè ed i rapporti CB.

Perché scegliere i laboratori pH?

Nella loro attività i laboratori pH perseguono l'obiettivo del miglioramento continuo, dell'efficacia e dell'efficienza del servizio, adottando le soluzioni tecnologiche, organizzative e procedurali più funzionali, oltre a garantire l'addestramento continuo, a tutti i livelli, del proprio personale ed il mantenimento nel tempo dei requisiti professionali necessari per l'attività svolta. pH considera un elemento della propria strategia imprenditoriale la Gestione Ambientale, intesa come rispetto delle risorse naturali e limitazione dell'impatto ambientale, attuato attraverso il miglioramento continuo delle performance aziendali.

Scegli la certezza. Aggiungi valore.

TÜV SÜD, a cui i laboratori pH appartengono con l'acquisizione da parte di TÜV Italia, è un ente premium in qualità, sicurezza e sostenibilità e fornisce soluzioni nell'ambito di analisi, prove, ispezioni, audit, certificazione e formazione. Presente nel mondo con oltre 800 sedi, possiede accreditamenti in Europa, Nord e Sud America, Asia e Africa. Fornisce soluzioni oggettive che rappresentano un valore tangibile per le imprese, i consumatori e l'ambiente.

Servizi correlati

I laboratori pH offrono i seguenti servizi correlati:

- analisi di caratterizzazione della qualità degli alimenti
- indagini nutrizionali
- definizione dell'etichetta nutrizionale
- valutazioni della sicurezza di alimenti e imballi
- analisi chimiche
- analisi microbiologiche
- analisi sensoriali
- analisi biomolecolari
- prove OGM
- prove microbiologiche e fitopatologiche