



Presentato a Bologna al **vicepresidente della Commissione europea Antonio Tajani** e ai “mister Pmi” di tutti i Paesi Ue un quadro aggiornato della realtà produttiva regionale, attraverso dati, esperienze e casi di successo, anche alla luce delle nuove sfide poste dal dopo terremoto. L’obiettivo è un rafforzato gioco di squadra tra i soggetti locali, nazionali ed europei per un utilizzo integrato ed efficace delle risorse a sostegno della competitività delle Pmi emiliano-romagnole.

In Emilia-Romagna nel biennio 2011-12 la rete Enterprise Europe Network Italia (EEN) ha realizzato, attraverso i tre partner del consorzio Simpler (Unioncamere Emilia-Romagna, Eurosportello della CCIAA di Ravenna e Aster) numerose iniziative di informazione, consulenza e promozione, a cui hanno partecipato oltre 1.560 operatori; ha accompagnato 798 imprese a missioni ed eventi B2B; ha organizzato oltre 1.382 incontri d’affari one to one tra operatori della regione e stranieri; ha erogato più di 448 servizi specialistici in materia di internazionalizzazione e innovazione alle Pmi (tutela della proprietà intellettuale, brevetti, audit tecnologici, ricerca partner stranieri, indagini di mercato, business review; ricerca finanziamenti). Grazie ai servizi e alle opportunità offerte dalla rete è stata possibile la conclusione di 45 accordi di cooperazione in ambito commerciale, tecnologico e di ricerca tra imprese emiliano-romagnole e operatori stranieri. Hanno aperto l’incontro **Ugo Girardi, segretario generale, Unioncamere Emilia-Romagna** e **Giuseppe Tripoli, mister Pmi Italia, Ministero dello Sviluppo economico**. Quindi sono seguite le relazioni di Guido Caselli, responsabile area studi Unioncamere Emilia-Romagna, Paolo Bonaretti, direttore Aater e rappresentante SAG Enterprise Europe Network Italia e Roberto Righetti, direttore Ervet.



Nel corso dell’incontro non sono mancate testimonianze significative da parte di imprese che sono riuscite ad affermarsi sui mercati esteri, alcune delle quali hanno usufruito dei servizi della rete EEN, come ad esempio la Pollution, azienda operante nel settore dell’analisi dell’aria.

Altro caso di successo è la [Stazione sperimentale per l’industria delle conserve alimentari \(SSICA\)](#), azienda speciale della CCIAA di Parma, che grazie a un accordo di ricerca con una impresa francese

concluso con il supporto di EEN e attraverso Unioncamere Emilia-Romagna, ha presentato nell'ambito del 7° Programma Quadro una proposta di studio per tappi e capsule ecosostenibili da utilizzare per confezioni alimentari. Altre testimonianze sono state portate da Consorzio Parmigiano-Reggiano, Fipal s.r.l.-Quality packaging solutions, Ital-Frutta e Aires srl. Ha concluso i lavori l'intervento del vicepresidente della Commissione Europea Antonio Tajani

### **SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari**

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari ha lo scopo di promuovere il progresso, scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana per i settori frutta, ortaggi, carni e pesce attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione. Con il suo personale specializzato e con laboratori all'avanguardia, si colloca fra le più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti esistenti in Europa e nel mondo e partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali.

La SSICA è un'Azienda Speciale della Camera di commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma. La struttura è dotata di dipartimenti specifici per i diversi settori merceologici, dipartimenti e laboratori preposti ad interventi di tipo trasversale e dispone di apparecchiature e competenze volte a sperimentare anche nuovi prodotti e nuovi processi di trasformazione e conservazione, studiandone preventivamente le ricadute economico-sociali.



Grazie al supporto ricevuto da Unioncamere Emilia-Romagna nell'ambito della rete Enterprise Europe Network, SSICA è riuscita a completare la partnership per presentare una proposta per un progetto di ricerca in risposta alla call del 7° Programma Quadro "Research for the benefit of SMEs" bando FP7 SME 2013.

Con il supporto di Enterprise Europe Network attraverso l'assistenza del partner della Camera di commercio della Regione Provenza - Costa Azzurra di Marsiglia la Stazione sperimentale è riuscita a individuare una impresa francese produttrice di olio o prodotti all'olio confezionati in imballaggi di vetro con la capsula e con tappi a vite.

L'obiettivo della proposta progettuale presentata è la produzione di una vernice senza BPA e a base acqua per la protezione di capsule e tappi a vite metallici da impiegare per i prodotti alimentari. Il progetto risponde alla domanda dei consumatori di un imballaggio per alimenti sicuro e ecosostenibile. La ricerca si sviluppa su 2 linee parallele, da una parte lo studio di una nuova vernice senza BPA per le capsule twist off e dall'altra lo sviluppo di una nuova resina a base acqua per i tappi a vite in alluminio. L'attualità della proposta deriva anche dalla recente legislazione francese (altri paesi seguiranno a breve), che proibisce l'impiego di vernici contenenti BPA per l'imballaggio alimentare a partire dal 2015. Il risultato positivo del lavoro di ricerca (se approvato) rafforzerà la competitività delle PMI coinvolte nel progetto sia a livello economico che commerciale. Migliorando la qualità e l'eco-compatibilità dei sistemi di chiusura metallici le loro peculiari proprietà di tenuta e di riciclaggio saranno valorizzati. La proposta, che coinvolge Pmi e centri di ricerca di 5 diversi paesi europei, è ancora in fase di valutazione da parte della Commissione europea.

Tra i servizi della rete, di cui ha beneficiato la Stazione sperimentale c'è anche la partecipazione a incontri B2B. L'Unioncamere Emilia-Romagna e la Stazione sperimentale hanno inoltre stipulato un protocollo di collaborazione finalizzato principalmente a organizzare iniziative per sensibilizzare le aziende sul tema della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, a promuovere progetti di ricerca industriale con ricadute dirette sulla competitività del settore delle conserve alimentari e fornire assistenza specialistica e supporto alla certificazione di prodotti e processi.