


**POLICARTA**

## Policarta: una storia di valori e successi... non solo sulla carta!

L'OBIETTIVO DI POLICARTA, CHE HA SEDE A BASSANO IN TEVERINA (VT), È AGGIUNGERE VALORE AI PRODOTTI DEI CLIENTI.

L'AZIENDA, CHE ATTUALMENTE SI DEDICA ALLO SVILUPPO DI MATERIALI PER IMBALLAGGI PER IL SETTORE ALIMENTARE E NON, È CONVINTA CHE CREATIVITÀ, INNOVAZIONE E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE POSSANO COESISTERE. IL RISULTATO PIÙ RECENTE DI QUESTA RICERCA È NOW, UN ACCOPPIATO CHE APRE NUOVE POSSIBILITÀ PER CREARE IMBALLAGGI IN CARTA, CHE SI AGGIUNGONO A CHEF PACK™ E PAP FILM ECO

La famiglia Giusti cerca di sviluppare soluzioni, soprattutto quelle per i prodotti alimentari, in grado di agevolare non solo il loro stoccaggio, ma la successiva trasformazione/preparazione. Da 150 anni nella produzione di materiali cellulósici; successivamente, pur avendo cambiato la loro struttura e la natura del loro "core business", dato che ora è attiva nel settore degli imballaggi, la famiglia Giusti mantiene inalterata la sua tendenza fondamentale verso la creazione di prodotti in cui la carta è un elemento dominante. La sua ricerca e innovazione ruota intorno a processi e prodotti in tutto ecosostenibili, dove "Eco" esprime non solo il concetto di sostenibilità ecologica, ma anche economica. Questo le ha permesso di sviluppare una vasta gamma di soluzioni per molteplici esigenze del settore dei prodotti alimentari.



**Arturo Giusti,**  
Amministratore  
Delegato Policarta



### A TU PER TU CON ARTURO GIUSTI, AD DI POLICARTA Può tracciare una breve storia dell'azienda e di come si è evoluta nel tempo per rispondere meglio alle esigenze del mercato?

"Policarta è una azienda attiva da più di 33 anni nella produzione di materiali per confezionamento standard e innovativi coperti da brevetto. Si è sempre distinta per la grande capacità di innovazione legata alle conoscenze tecniche, all'esperienza produttiva, alla fantasia e alla visione imprenditoriale dei soci fondatori e delle persone che collaborano in azienda. Storicamente l'azienda ha avuto importanti clienti del settore food italiano che hanno utilizzato il primo brevetto realizzato dall'azienda essenzialmente rivolto al settore bakery, che ha rappresentato il "core business" dell'azienda per circa venti anni. Successivamente il prodotto brevettato denominato "Fresh & Safe", a causa della crisi del settore della metà degli anni 2000 ha visto contrarre in maniera significativa il proprio mercato ed è stato quindi necessario rivolgere l'attenzione ad altre tipologie di prodotti e, di conseguenza, a differenziare le produzioni".

### Come si articola e sviluppa la vostra attività in ambito R&D?

"Nonostante la più limitata dimensione, l'azienda, ha continuato a produrre un notevole sforzo in termini di R&D, ideando e brevettando un ampio numero di soluzioni innovative per il packaging. Tra quelle messe a punto negli anni più recenti tre piattaforme, denominate NoW, Chef Pack™ e Pap Film Eco sembrano essere particolarmente promettenti e in grado di far fare all'azienda un salto dimensionale in termini di diversi ordini di grandezza grazie all'enorme potenziale di invenzioni pensate, brevettate e messe a punto in tutti i loro aspetti tecnici e produttivi e pronte ad essere lanciate sul mercato".

### In cosa consiste la piattaforma NoW e qual è il suo potenziale di mercato?

"NoW è un nuovo sistema di realizzazione dei materiali poliaccoppiati carta/film che, nella fase di smaltimento

## POLICARTA



del pack dopo il normale utilizzo da parte dell'azienda alimentare e poi del consumatore finale, consente la separazione delle singole materie prime e il loro recupero, attraverso la semplice immersione del packaging in acqua. Tale recupero viene effettuato dalle cartiere a cui il materiale, proveniente dalla raccolta differenziata, viene conferito. Ciò determina evidenti vantaggi economici per il produttore di alimenti che adotta il packaging NoW in termini di conferimento del materiale nella filiera carta, applicazione del contributo CONAI carta, possibilità di utilizzo di film di basso spessore con recupero di risorse e immagine ecosostenibile del prodotto e dell'azienda. Questo fa di NoW una scelta di sostituzione delle soluzioni di packaging accoppiato esistenti. Anche perché nel settore della IV° Gamma la scelta, dal 1° luglio 2015, risulterà obbligata dal DM 3746 del 20/6/2014 che espressamente recita: per gli imballaggi primari dei prodotti ortofruitticoli di quarta gamma dovranno essere utilizzati esclusivamente materiali di

tipologia e grammatura idonee a consentire lo smaltimento, la raccolta differenziata e il riciclo.

Inoltre l'adozione di NoW non comporta alcun investimento nella modifica degli impianti di produzione/packaging per il cliente in quanto è basato su materiali e impianti standard di produzione, è certificabile secondo il metodo ATICELCA MC 501-13 e coerente con le normative ISO 18604-2013 EN 643 – INGEDE 6-2009. È importante sottolineare il vantaggio in termini di ecosostenibilità ambientale derivante dalla riciclabilità al 100% del packaging NoW. Ricordo anche che la piattaforma NoW è stata brevettata e che il prodotto viene già esportato: abbiamo recentemente ricevuto la certificazione ambientale da parte del consulente australiano Green Chip, uno dei due titolari a poter rilasciare pareri in merito per conto dello Stato Australiano, il quale attesta che il prodotto NoW è riciclabile in Australia, dando il via libera al suo utilizzo in quel paese.



### ENGLISH Version

## **Policarta: a history of values and successes... not only on paper!**

*THE GOAL OF POLICARTA, WHICH IS BASED IN BASSANO IN TEVERINA (VT), IS TO ADD VALUE TO CUSTOMERS' PRODUCTS. THE COMPANY, WHICH CURRENTLY FOCUSES ON THE DEVELOPMENT OF PACKAGING MATERIALS FOR FOOD AND NOT FOOD INDUSTRY, IS CONVINCED THAT CREATIVITY, INNOVATION AND ENVIRONMENTAL PROTECTION CAN COEXIST. THE MOST RECENT RESULT OF THIS RESEARCH IS NOW, A LAMINATE THAT OPENS NEW POSSIBILITIES TO CREATE PAPER PACKAGING, IN ADDITION TO CHEF PACK AND PAP FILM ECO*

**G**iusti family tries to develop solutions, especially for food, which can facilitate not only their storage, but the subsequent converting/preparation. For 150 years active in the production of cellulosic materials; then, despite having changed its structure and the nature of core business, since it is now active in packaging sector, Giusti family retains its

fundamental tendency towards creation of products in which the paper is a dominant element. Its research and innovation revolves around sustainable processes and products, where "Eco" expresses not only the concept of ecological sustainability, but also economic. This has enabled it to develop a wide range of solutions for different needs of the food sector.

### **FACE TO FACE WITH ARTURO GIUSTI, AD AT POLICARTA** **Can you trace a brief history of the company and tell me how it has evolved over time to meet better the needs of the market?**

"Policarta is a company operating for more than 33 years in the production of standard and innovative patented packaging materials. It has always recognized for the great capacity of innovation related to technical knowledge, production experience, imagination and entrepreneurial vision of its founders and the people who work in the company. Historically the company had major Italian food industry as customers, who used the first patent made by the company, essentially addressed the bakery industry, which represented the core business of the company for about twenty years. Then the patented product called "Fresh & Safe", because of the crisis in the sector of the mid-2000s, has seen diminish significantly its market and it was therefore necessary to turn our attention to

other types of products and, therefore, to differentiate productions".

### **How are you developing your R&D activities?**

"Despite the more limited size, the company has continued to produce a significant effort in terms of R & D, designing and patenting a large number of innovative solutions for packaging. Among those developed in recent years, three platforms, called NoW, Chef Pack and Pap Film Eco, seem to be particularly promising and able to let make the company a dimensional leap due to the huge potential of inventions designed, patented and developed in all their technical and productive aspects and ready to be launched on the market".

### **What is the platform NoW and what is its market potential?**

"NoW it is a new system for the manufacture of polyaminates paper/film materials that, in the disposal stage of the pack after normal use by the food company and then the end user, enables the separation of the single raw mate-

## POLICARTA

### Perché la piattaforma Chef Pack™ viene definita “il forno dentro il forno”?

“Si tratta di una piattaforma tecnologica, anch'essa brevettata, basata su una soluzione di packaging per la cottura di cibi pre-cotti surgelati: è 100% biodegradabile e riciclabile, utilizzabile in qualsiasi tipo di forno, in condizioni ermetiche ed igieniche assicurate al 100%. La capacità di Chef Pack™ di garantire una qualità superiore del prodotto al termine della cottura risiede nella sua capacità di lasciar traspirare solo la giusta quantità di umidità che si forma all'interno del packaging durante il processo.

Ciò è reso possibile dalla particolare formulazione della struttura delle fibre che compongono la speciale carta di Chef Pack™ e, nel caso in cui siano necessarie delle doti barriera (liquidi, grassi, ecc.), da un particolare mix, o meglio da un range di differenti mix, di materiali biodegradabili al 100%, applicati all'interno e all'esterno della superficie di Chef Pack™ sviluppati espressamente per le specifiche di ciascun prodotto alimentare al fine di ottimizzare il risultato finale della cottura”.

### Il prodotto Pap Film Eco ha anche ricevuto un premio importante, può parlarci delle motivazioni?

“Ha ricevuto il Premio sviluppo sostenibile 2012 per la sezione “Rifiuti e risorse” per la realizzazione di questo

imballaggio alimentare composito multi-materiale, certificato come compostabile e utilizzabile con normali macchine confezionatrici automatiche.

Le confezioni per alimenti in materie plastiche spesso presentano alcuni inconvenienti per il riciclo: invece PapFilm Eco realizzato con materiali diversi, a base cellulosa e di bio film, è riciclabile insieme agli scarti di alimenti nella produzione di compost. Quindi questo imballaggio raccoglie l'indirizzo della normativa europea che richiede di prevenire la produzione di rifiuti non facilmente riciclabili e di promuovere imballaggi che favoriscano il riciclo. Policarta è stata anche scelta come Best Practice e segnalata nel Rapporto l'Italia del Riciclo nel 2012, 2013 e 2015”.

### Il futuro di Policarta come si configura?

“Sono ottimista perché ritengo che la nostra strategia aziendale, improntata all'innovazione sostenibile stia dando degli ottimi frutti. Abbiamo reagito alla crisi introducendo sul mercato prodotti nuovi e non scegliendo la strada facile di ridurre i costi e quindi la qualità.

Attualmente il nostro fatturato si attesta sui due milioni di fatturato (60% con l'estero) e confido che nei prossimi anni l'attenzione alla sostenibilità diventerà un denominatore comune: noi siamo pronti a soddisfare le richieste del mercato”.



rials and their recovery, through the simple immersion of the packaging in water. This recovery is made by paper mills where the material, coming from separate collection, is conferred. This causes obvious economic advantages for the food manufacturer adopting NoW packaging in terms of transfer of the material in the paper industry, application of CONAI contribution, possible use of thin films with resource recovery and sustainable image of product and company.

This makes NoW a replacement choice of existing packaging laminated solutions. Also because in the field of IV range, from 1 July 2015, the choice will be forced by the DM 3746 of 20/06/2014 which explicitly states: for the primary packaging of IV range fruit and vegetables must be used exclusively materials of type and weight appropriate to permit disposal, collection and recycling. Furthermore, adoption of NoW does not involve any investment in the modification of production/packaging facilities for the customer, as it is based on standard materials and manufacturing equipments.

NoW is certified according to ATICELCA MC 501-13 method and consistent with ISO 18604 -2013 EN 643 - INGEDE 6-2009 norms. It is important to underline the advantage in terms of environmental sustainability arising from the 100% recyclability of NoW packaging. I also point out that the NoW platform has been patented and the product is already being exported. We recently received environmental certification from the Green Chip Australian consultant, one of the two qualified to issue opinions on behalf of the Australian State, which attests that NoW is recyclable in Australia, giving the green light to its use in that country.

#### Why the Chef Pack platform is called “the oven in the oven”?

“It is a technological platform, patented, based on a packaging solution for the cooking of pre-cooked frozen food: it is 100% biodegradable and recyclable, usable in any type of oven, in airtight conditions and hygienic, secured to the 100%. The ability of Chef Pack to ensure a higher quality of the product at the

end of cooking lies in its ability to let transpire just the right amount of moisture that is formed inside the packaging during the process. This is made possible by the particular formulation of the structure of the fibers composing the special Chef Pack paper and, in case are necessary barrier qualities (liquids, fats, etc.), by a particular mix, or better from a range of different mixtures, of 100% biodegradable materials, applied inside and outside of Chef Pack surface, developed expressly for the specifications of each food product in order to optimize the final result of the cooking”.

#### The product Pap Film Eco has also received an important award, can you talk about the reasons?

“It received the Sustainable Development Prize 2012 for “Waste and resources” section, for the realization of this composite multi-material food packaging, certified as compostable and usable with normal automatic packaging machines. The food packaging in plastic materials have often some drawbacks for recycling: Instead, Pap Film

Eco, made with different materials, cellulose-based and bio film, is recyclable together with the food waste in the production of compost. So this package accepts the address of the European legislation, which requires to prevent production of not easily recyclable waste and promote packaging that encourage and promote recycling. Policarta was also chosen as Best Practice and recommended in Report Italy of recycling in 2012, 2013 and 2015”.

#### How do you imagine the future of Policarta?

“I am optimistic because I believe that our business strategy, characterized by sustainable innovation is giving excellent fruits. We reacted to the crisis by introducing new products on the market and not choosing the easy way to reduce costs and therefore quality. Currently our sales is about two million in sales (60% abroad) and I am confident that in the coming years the focus on sustainability will become a common denominator: we are ready to meet market demands”.