**LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA: Qualità e sicurezza alimentare garantita da TOMRA Food**

*LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA, azienda spagnola con sede a Granada, è specializzata nelle produzione, selezione e commercializzazione di legumi di altissima qualità. È leader del mercato spagnolo e rientra nella top 5 delle aziende europee di produzione, lavorazione e selezione di lenticchie, fagioli e ceci. L’azienda ha identificato la TOMRA Nimbus BSI+ come soluzione ideale per affrontare le criticità nella lavorazione dei legumi. Con questa tecnologia è riuscita decuplicare la capacità produttiva, a fronte di un aumento del livello di qualità e sicurezza alimentare ottenuto grazie a un processo più automatizzato, controllato ed efficiente.*

**Leuven, Belgio, 3 novembre 2020** - I legumi più utilizzati della Spagna hanno origine da quest’azienda familiare con 57 anni di storia, fondata da Antonio Jiménez Martín, padre dell’attuale CEO dell’azienda, Vicente Jiménez Blanes. Il 70% della produzione è basata sui ceci ma vengono processati anche lenticchie e fagioli. In Andalusia, l’azienda lavora circa 5.000 ettari di ceci, raggiungendo una produzione annuale che varia dalle 5.000 alle 7.000 tonnellate.

LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA coltiva due varietà di ceci: la varietà Sierra Nevada White occupa il 30% della produzione, il resto è riservato alla varietà Sierra Nevada Pedrosillano, sviluppata per ottenere rese migliori e resistenza alle malattie tipiche di questa cultivar. L’azienda fornisce i più grandi ed esigenti confezionatori, inscatolatori e produttori di legumi di Spagna, Francia, Italia, Belgio e Olanda, oltre ai produttori di farina, hummus e falafel di Spagna, Nord Europa, Turchia, Pakistan, Algeria e Tunisia .

“LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA ha iniziato il suo viaggio più di cinque decadi fa ed è diventata quello che è oggi attraverso il duro lavoro di una famiglia. Il nostro obiettivo è quello di offrire un prodotto di altissima qualità; così ci differenziamo dagli altri produttori. Questo investimento è stato un vero punto di svolta nella storia del nostro business. Quando ho visto funzionare la Nimbus BSI+ per la prima volta, ho capito quanto fosse eccezionale, ma non potevo ancora immaginare tutte le sue potenzialità. I risultati sono incredibili: 99.9% di pulizia del prodotto, passando da una capacità produttiva di 500 Kg/h a 5.000 Kg/h. Il balzo è stato spettacolare”, ha detto orgogliosamente Vicente Jiménez.

Come fornitore di marchi prestigiosi come Litoral (Nestlè), l’azienda ha dovuto affrontare problematiche che la selezione meccanica – anche se completata dalla selezione manuale e da ispezioni visive (HPS) – non era in grado di risolvere: la presenza di corpi estranei pericolosi (pietre, vetro, legno, ceramica); la rimozione della cross-contamination di altre varietà di ceci e semi vegetali; l’abilità di eliminare prodotti striminziti, macchiati, scoloriti e malformati non tollerati in un prodotto premium.

Quando LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA ha contattato TOMRA, la loro intenzione era quella di acquistare uno scanner con tecnologia a raggi-X. La squadra tecnica di TOMRA, con la sua estesa esperienza, ha velocemente realizzato che questa tecnologia da sola non avrebbe risolto quelle problematiche. Il dipartimento tecnico in Belgio ha quindi suggerito la NIMBUS BSI+, una selezionatrice ad elevate prestazioni che si distingue per il suo alto grado di accuratezza nel rimuovere materiale indesiderato. Dopo tre viaggi in Belgio per testare la selezionatrice con i prodotti del cliente, Vicente Jiménez non ha più avuto dubbi. “L’installazione delle 2 Nimbus BSI+ è la cosa migliore che abbiamo fatto nei nostri 57 anni di storia, come dimostra l’euforia di mio padre la prima volta che ha visto la selezionatrice in funzione” ha dichiarato coinvinto.

Le parole di Antonio Jiménez Martín riassumono così quel momento: “E’ valsa la pena attraversare così tante stazioni col treno della vita per arrivare all’ultima e scoprire TOMRA e il suo fantastico gruppo di ingegneri. Non avrei mai immaginato che saremmo stati in grado di selezionare i nostri splendidi ceci con una tale purezza, qualità e ad una tale velocità e capacità. È stupefacente vedere i frutti di tutti gli sforzi economici, umani e personali messi in questa tecnologia.”

Come spiega Alejandro Palacios, Direttore vendite di TOMRA Food per Spagna e Portogallo: “La tecnologia x-ray, che può solo rilevare pietre, vetro, metalli e ceramica non era sufficiente per le loro richieste. Vicente Jiménez voleva il meglio per i suoi clienti e quando ha visto le possibilità offerte dalla Nimbus BSI+ ha compreso le enormi potenzialità per la sua azienda. Le due macchine sono state equipaggiate con telecamera frontale (tecnologia BSI+) e laser nella parte posteriore con differenti colori: un laser infrarosso e blu, e i restanti con infrarosso e verde. I risultati sono stati fantastici. LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA ha aumentato il proprio portafoglio clienti e attualmente ha la tecnologia più avanzata del settore in Europa.”

**Una crescita del 30% grazie alla tecnologia TOMRA**

Anche se le nuove selezionatrici erano state acquistate per mantenere alta la qualità del prodotto e gli standard di sicurezza, LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA si è trovata ad affrontare circostanze eccezionali, come l’aumento esponenziale della domanda durante il lockdown legato alla pandemia di COVID-19.

“Abbiamo avuto un aumento del 30% della domanda e stimiamo che si stabilizzi al 20% nei prossimi mesi. C’è stata una chiara tendenza all’approvvigionamento casalingo di legumi perché sono un alimento base, nutriente, salutare e molto conveniente. La lunga durata (2-3 anni) li hanno resi un prodotto popolare durante i mesi di lockdown. In aggiunta, stiamo assistendo ad un cambiamento nei consumi, dove si preferiscono proteine vegetali rispetto a quelle animali. Tutto questo ha portato alla crescita della domanda a cui abbiamo dovuto rispondere, aumentando la produzione e potenziando la nostra attività di vendita. Abbiamo completato l’installazione delle due Nimbus BSI+ lo scorso gennaio e abbiamo avuto giusto il tempo di avviarle prima del lockdown. Senza di loro, non saremmo stati in grado di rispondere alla richiesta” ha detto senza esitazioni Vicente Jiménez.

**Nimbus BSI+: la tecnologia chiave per l’espansione internazionale**

La tecnologia BSI+ non ha solo consentito a LEGUMBRES SELECTAS SIERRA NEVADA di aumentare la produzione, ma anche di offrire la miglior qualità e sicurezza alimentare sul mercato, rispettando le promesse fatte ai clienti. L’azienda è attualmente impegnata nel perseguimento di un altro obiettivo chiave: l’implementazione di un sistema per assicurare qualità e sicurezza alimentare (SCGA/GFSI) in accordo con la versione 7 IFS degli standard qualitativi che garantisce trasparenza attraverso la catena di approvvigionamento. Vicente Jiménez afferma: “Con la Nimbus BSI+ possiamo raggiungere questa certificazione oggi e questa è la chiave per l’espansione internazionale.”

**Nimbus BSI+: un macchinario con molteplici vantaggi**

La Nimbus BSI+ rileva le caratteristiche biometriche degli oggetti ed è in grado di rimuovere una vasta gamma di corpi estranei e materiali vegetali indesiderati.

Il processo tradizionale comincia con i ceci che arrivano direttamente dai campi. Un processo di pulizia preliminare è seguito da una selezione meccanica con differenti macchinari, quindi l’ispezione visiva (l’azienda utilizzava una squadra di 12 persone per questa mansione). La principale problematica è che la densità e il colore di questi legumi possono ricordare il colore di pietre o altri pericolosi corpi estranei, rendendo molto difficile la rimozione dal prodotto. Questo potrebbe portare ad una non conformità secondo la regolamentazione di sicurezza alimentare che consente un massimo di 5 sassi per tonnellata. Durante il processo, altri corpi indesiderati possono farsi strada come per esempio fagioli o altri semi provenienti da raccolte precedenti.

Con TOMRA, la differenza con il processo tradizionale è drastica. Dopo la pulizia preliminare e la selezione meccanica, i ceci vengono selezionati con la Nimbus BSI+ che garantisce il 99.9% di purezza, quindi analizzati con un potente metal detector. In seguito è necessaria solo un’ispezione visiva finale; la squadra addetta all’ispezione manuale è stata ridotta a 4 persone e le altre sono state assegnate ad altre importanti mansioni nel controllo qualità. Il risultato è estremamente preciso: una selezione che non può essere eseguita dal solo occhio umano e un aumento dell’efficienza generale del processo.

E se questo non è abbastanza, l’azienda ha guadagnato in qualità della vita. “A livello personale, nella vita di tutti i giorni, i nuovi macchinari hanno segnato un punto di svolta. L’automazione nel processo di selezione ci ha consentito di concentrarci sulla pianificazione dei carichi di lavoro e sulle commesse di produzione; consentendo di eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia necessarie il venerdì, durante i normali turni di lavoro,” ha spiegato Vicente Jiménez.

La configurazione del programma è molto semplice: “Io e la mia squadra calibriamo la macchina. La Nimbus BSI+ è un macchinario intuitivo e con un ottimo software, il cambio di programma è molto semplice. Oggi offriamo solo 4 varietà di legumi, ma ce ne sono altre 37. Considerando la semplicità di cambio programma, stiamo valutando di ampliare il nostro catalogo prodotti nel prossimo futuro”, fa notare. “Importante vantaggio è anche la manutenzione ridotta al minimo. Puliamo la macchina con aria compressa e non abbiamo dovuto sostituire nessuna parte dall’inizio delle operazioni, lavorando sempre al 100% della capacità.”

In conclusione, è importante evidenziare la scrupolosa abilità di selezione del macchinario, che riduce i falsi scarti a meno dell’1%. “La sorpresa più grande è la concentrazione del prodotto rimosso. Siccome la Nimbus BSI+ può rimuovere molti oggetti allo stesso tempo, si può pensare che ci sia il rischio di perdere prodotto conforme; ma con TOMRA ogni scarto è davvero un difetto” ha concluso Alejandro Palacios.

**Un esempio di lavoro di squadra**

TOMRA ha seguito la sua filosofia di essere dalla parte del cliente, ascoltandone le necessità e adattando la sua tecnologia per massimizzare i risultati dei loro impianti. Anche in periodi di sfide particolari come la pandemia, nulla ha rallentato questo progetto ambizioso e innovativo. Le due aziende hanno lavorato insieme per raggiungere gli obiettivi. “La squadra TOMRA è semplicemente eccezionale. Sono sempre disponibili e pronti a dare sempre il meglio. Senza dubbio, raccomando TOMRA e la Nimbus BSI+. Il valore aggiunto al nostro processo di selezione ha significato una svolta sostanziale, aprendo la porta a nuove promettenti possibilità.”

Alejandro Palacios conclude:“Questa impresa familiare si è affermata come fornitore dei più grandi e importanti clienti sul mercato a livello nazionale ed europeo. Inoltre, il coinvolgimento di Vicente Jiménez ci ha consentito di utilizzare la nostra tecnologia per una nuova applicazione che non avevamo considerato in precedenza. L’intera installazione si è conclusa in modo fantastico – vale la pena esserne fieri. Siamo onorati di constatare quanto siamo stati in grado di contribuire non solo a livello di business, ma anche a livello umano.”

###

**Informazioni su TOMRA Food**

TOMRA Food progetta e produce macchine selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta per l'industria alimentare, utilizzando le più avanzate tecnologie di classificazione, selezione, pelatura e analisi. Sono oltre 8.000 le macchine installate in tutto il mondo presso produttori, confezionatori e trasformatori di frutta, frutta secca, frutta disidratata, verdure, prodotti a base di patate, cereali, semi, carne e frutti di mare. La mission dell'azienda è quella di consentire ai clienti di migliorare le rese, aumentare l’efficienza operativa e garantire un approvvigionamento alimentare sicuro attraverso tecnologie intelligenti e utilizzabili. A tal fine, TOMRA Food dispone di centri di eccellenza, uffici regionali e siti produttivi negli Stati Uniti, in Europa, Sud America, Asia, Africa e Oceania.

TOMRA Food è membro del Gruppo TOMRA, fondato sull’innovazione e nato nel 1972 con la progettazione, la produzione e la vendita di macchine reverse vending (RVM) per la raccolta automatizzata di contenitori per bevande allo scopo di riciclo o riutilizzo. Oggi TOMRA fornisce soluzioni tecnologiche che consentono un'economia circolare con sistemi avanzati di selezione che ottimizzano il recupero delle risorse e riducono al minimo i rifiuti nell'industria alimentare, del riciclo e mineraria.

TOMRA ha circa 100.000 sistemi installati in oltre 80 mercati in tutto il mondo e nel 2019 ha registrato un fatturato totale di circa 930 miliardi di NOK. Il Gruppo impiega ~4.500 dipendenti a livello globale ed è quotata alla Borsa di Oslo (OSE: TOM).

Ulteriori informazioni su [www.tomra.com](http://www.tomra.com)

**Contatti media:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Susanna Laino, Alarcon & Harris PR*  *Via Polidoro Virgili, 7*  *61033 Fermignano, Pesaro,Urbino*  *T: : 0722 33 1928; M: 389 474 6376*  *E: [susanna.laino@alarconyharris.com](mailto:susanna.laino@alarconyharris.com)*  *W: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com)* | *Marijke Bellemans*  *Marketing Communication Manager TOMRA Food, Compac, and BBC Technologies*  *Research Park Haasrode 1622 – Romeinse straat 20*  *3001 Leuven, Belgium*  *T: +32 (0)16 74 28 17 M: +32 (0)476 74 19 18*  *E:*[*marijke.bellemans@tomra.com*](mailto:marijke.bellemans@tomra.com)  *W:* [*www.tomra.com/food*](http://www.tomra.com/food) |