Comunicato stampa n. 2/2019

**CONVOCATO IL TAVOLO DI LAVORO OITA PER LE LINEE GUIDA DI UN NUOVO APPROCCIO AL TRASPORTO DI VINO E OLIO**

*Si riunisce a Roma il 25 giugno il gruppo di lavoro organizzato dall’Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti che chiama a raccolta istituzioni, certificatori, produttori, distributori e trasportatori delle due eccellenze alimentari del Made in Italy per definire le linee guida per il trasporto di qualità*

**Milano, 21 giugno 2019** *–*Comprende rappresentanti delle istituzioni, dei produttori, dei distributori e dei trasportatori delle due massime eccellenze alimentari Made in Italy il **Tavolo di Lavoro** convocato da **OITA** a **Roma martedì 25 giugno** con l’obiettivo di definire **buone pratiche per il trasporto di vino ed olio EVO**, attualmente privo di una normativa specifica.

La riunione, che inaugura i lavori del nuovo gruppo organizzato dall’**Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti**, il polo consultivo neutrale nato nel 2016 per approfondire le tematiche connesse al trasporto Food&Beverage e di tutte le merci che richiedono temperatura e/o atmosfera controllata, ha come obiettivo la **definizione degli obiettivi conoscitivi, del cronoprogramma e delle modalità di realizzazione delle linee guida, nonché della loro promozione nelle filiere di riferimento.**

Hanno accettato sino ad oggi di avere parte attiva nel gruppo di lavoro **OITA** sul trasporto di qualità di vino ed olio le seguenti personalità:

**Deborah Appolloni**, Responsabile Comunicazione di Freight Leaders Council

**Giuseppe Bertini**, Direttore Logistica e Supply Chain, Coop Italia

**Olga Landolfi**, Segretario Generale, TTS Italia

**Sergio Lo Monte**, Segretario Nazionale, Confartigianato Trasporti

**Alfredo Pinto,** Responsabile marketing e sviluppo, Vinarius, Associazione delle enoteche italiane

**Stefano Sequino,** ICQRF – Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

**Umberto Torello,** Presidente, TransFrigoroute Italia e Coordinatore Sezione Trasporto Alimentare, ANITA

Il tavolo è coordinato dalla Presidente di **OITA**, Clara Ricozzi, e si avvale della collaborazione di Giuseppe Guzzardi, Direttore, e Marco Comelli, Segretario Generale di **OITA**.

**Olio e vino** sono liquidi alimentari sensibili alle condizioni ambientali (temperatura, vibrazioni), che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Queste condizioni alteranti possono verificarsi nella **fase del trasporto**. **Non esistono però normative specifiche** che regolino questa fase, e anche la de-

nominazione in etichetta, per esempio per l’olio, “conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore”, è facoltativa. La poca attenzione alla regolazione del settore da parte degli enti normatori, a livello italiano ed internazionale, deriva dal fatto che l’alterazione di olio EVO e vino provoca un’alterazione qualitativa, non un degrado che porta conseguenze sanitarie, almeno apparentemente. In questo i due generi merceologici differiscono da molti prodotti alimentari per i quali il trasporto è normato in modo stringente. Inoltre, nonostante diversi spedizionieri e trasportatori forniscano indicazioni e offerte specifiche per il trasporto di vino, l’attenzione viene posta sulle modalità di imballo e si concentra **sull’integrità del contenitore**, comunque importante per il valore economico e per la commerciabilità del prodotto, piuttosto che **su quella del contenuto**.

Vista l’importanza che olio EVO e vino hanno per l’economica italiana, è necessario intervenire con la **definizione di linee guida minime**, che siano **inizialmente raccomandate e alla fine obbligatorie** per chi imballa e trasporta. Per quanto riguarda i parametri da utilizzare, sono disponibili studi scientifici dai cui risultati si possono trarre indicazioni precise di condizioni, soprattutto in termini di temperature, livello di vibrazioni e modalità di maneggio delle confezioni, al verificarsi delle quali esiste il rischio elevato e concreto di alterazione del prodotto. Secondo **OITA**, una strada potrebbe essere l’estensione dell’applicabilità delle norme internazionali **ATP** (temperatura controllata), oppure raccomandazioni come quelle esistenti a livello europeo in ambito **farmaceutico.** Un primo passo potrebbe essere uno **standard ad adesione volontaria** per poi passare a una normativa cogente, da rendere valida in ambito interno e nel contesto europeo/internazionale.

***\*\*\****

**OITA - Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti -** *L’Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti – OITA – è un polo consultivo e propositivo con la finalità di indagare e approfondire le tematiche connesse al trasporto del cibo, dei prodotti freschi in genere e di quelli che necessitano di una conservazione a temperatura controllata (farmaceutici, cosmetici, alimenti pronti e cotti). Obiettivo dell’OITA è proporre e promuovere iniziative e attività di generi alimentari freschi, secchi e a temperature controllate, nonché trasporto, distribuzione e logistica di prodotti farmaceutici sottoposti allo stesso regime di controllo della temperatura e anche il trasporto di animali vivi.*