

Svolta nel trasporto di olio e vino

Raccomandata la temperatura controllata

L'olio EVO e il vino sono due dei prodotti protagonisti del Made in Italy agroalimentare italiano. Le loro caratteristiche organolettiche vanno tutelate, in primis durante la produzione e, successivamente, nelle fasi di trasporto: trattandosi di **alimenti sensibili** agli stress ambientali e alle manipolazioni della catena logistica, le ultime raccomandazioni sono di trasportarli a temperatura controllata. Da sempre trattati secondo la modalità di trasporto e stoccaggio grocery, secondo i risultati dello studio scientifico pubblicati da OITAF l'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci, le nuove linee guida per un corretto trasporto, stoccaggio e confezionamento dei due prodotti prevede il mantenimento di forchette di temperatura rigide, attraverso l'uso di veicoli o contenitori ATP, in grado di **garantire stabilità** nelle mutevoli condizioni ambientali esterne.

Il Documento comprende un'introduzione di tipo scientifico, basata sulle acquisizioni della ricerca più recente, a cui fanno seguito le linee guida che definiscono le scelte, gli accorgimenti, le operazioni e le precauzioni necessarie ad una logistica di qualità per i due alimenti liquidi più importanti del Made in Italy.

Le **linee guida** si riferiscono principalmente alle condizioni di temperatura, umidità, orientamento e vibrazioni limite cui deve essere mantenuta la merce dal momento dell'uscita dagli stabilimenti di produzione, sino agli scaffali dei punti vendita o al domicilio dell'acquirente finale.

Le raccomandazioni contenute nel documento costituiscono un'indicazione ad adesione volontaria per tutti gli operatori della catena logistica dell'olio EVO e del vino e sono finalizzate esclusivamente a impedire che nelle fasi di trasporto, di **immagazzinamento** e di esposizione per la vendita il vino e l'olio EVO subiscano alterazioni del prodotto che ne compromettano le caratteristiche organolettiche e di composizione rispetto alla condizione



di partenza. Nel trasporto di questi prodotti, esistono differenze sostanziali tra il lungo e il medio-breve raggio.

Sul **lungo raggio**, che avviene per spedizioni consistenti via mare (container) e per piccoli colli (e-commerce b2c e b2b) via aerea, l'offerta per la tratta più lunga è specializzata. L'ultimo miglio, o comunque la tratta finale, invece, non gode della stessa specializzazione. Molti problemi derivano dai contratti di trasporto scelti dai produttori.

L'adozione di contratti che trasferiscono formalmente la responsabilità del trasporto ad un soggetto terzo, per esempio un importatore, non mette al riparo il produttore dalle ripercussioni reputazionali di eventi negativi. Nel **breve-medio raggio**, invece, l'offerta specializzata rimane ancora scarsa e i costi della spedizione, più della qualità del servizio, spesso influenzano la scelta del vettore. La fase critica è quella di smistamento dei carichi nei centri logistici.

Infine, l'ultimo miglio viene svolto "a collettame" quando i destinatari sono punti a basso smercio o utilizzo, come

hotel, ristoranti, enoteche e negozi alimentari di prossimità, e ancora di più nel caso di e-commerce a privati.

Pertanto, per ridurre al minimo i rischi di alterazione del **vino imbottigliato**, le condizioni di trasporto e immagazzinamento ed esposizione devono garantire una temperatura compresa tra 8 e 20 gradi, con un'umidità del 55-70%. È sempre meglio evitare l'esposizione alla luce solare diretta o alla luce artificiale con emissioni di raggi UVA. Infine, è auspicabile ridurre al minimo vibrazioni continue, a qualsiasi frequenza.

Nel caso di trasporto di **olio EVO** la temperatura consigliata è compresa tra 13 e 20 gradi e la non esposizione a luce solare diretta o a luce artificiale intensa. Il monitoraggio delle condizioni ambientali in tutte le fasi è un fattore fondamentale per garantire al consumatore finale le qualità organolettiche dei prodotti.

Per maggiori informazioni e per leggere in prima persona i risultati dello studio effettuato, è possibile [consultare gratuitamente online](#) il Quaderno Olio-Vino dal sito dell'OITAF.