

LINEE GUIDA PER TRASPORTI D'ECCELLENZA

Logistica

di Marco Comeli



L'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti ha definito le linee guida per le migliori condizioni di viaggio del vino e dell'olio Evo

Dopo una lunga gestazione si è conclusa la fase di realizzazione della proposta di linee guida per la logistica del vino e dell'olio Evo realizzata da Oita (Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti) in seguito al lavoro consultivo e di ricerca effettuato dall'apposito Tavolo di Lavoro istituito nel 2019. Le linee guida intendono costituire un'indicazione ad adesione volontaria per i committenti e i fornitori di servizi logistici relativi al vino e all'olio extravergine d'oliva. Esse comprendono un'introduzione di tipo scientifico, basata sulle acquisizioni della ricerca più recente, e da una serie di raccomandazioni che definiscono le scelte tecniche e organizzative, gli accorgimenti, le operazioni e le precauzioni necessarie a definire la logistica di qualità dei due alimenti liquidi più importanti del made in Italy. Le linee guida sono dettagliate

e chiare e si riferiscono 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 sono rigorose ma concepite in modo che le intere categorie merceologiche rispettivamente del vino e dell'olio Evo possano essere coperte, lasciando ai disciplinari di singole Dop o Docg/Doc la prescrizione di norme più severe. La maggiore novità consiste nella raccomandazione del mantenimento di forchette di temperatura rigide attraverso l'uso di veicoli o contenitori Atp in grado di garantirle di volta in volta nelle mutevoli condizioni ambientali esterne. Per il vino gli intervalli di temperatura raccomandati sono 8-20 gradi centigradi. Per l'olio Evo esistono studi che fanno scendere la temperatura

minima di conservazione ottimale a 6 gradi centigradi e quella massima a 25, ma per ora il consenso opta per l'intervallo 13-20. Questi intervalli vanno mantenuti lungo l'intera catena logistica. È interessante notare che gli intervalli di temperatura raccomandata per i due alimenti coincidono in gran parte, la qual cosa semplifica notevolmente la logistica, essendo necessario utilizzare un solo mezzo Atp per trasportarli entrambi. Tra gli altri fattori che vanno tenuti sotto controllo, l'esposizione alla luce, soprattutto per l'olio Evo è critica sugli scaffali, dove solo il packaging primario fa da barriera. Questa fase è quella dove la maggiore attenzione viene richiesta da parte del dettagliante. Il fattore vibrazioni è quello meno studiato e purtroppo nella fase di trasporto è anche quello più difficile da tenere sotto controllo, mentre in fase di stoccaggio e sugli scaffali è facilmente eliminabile. 🍷