



VEICOLI - LOGISTICA - PROFESSIONE

RIVISTA

ACCEDI

ABBONAMENTO

**Uomini  
e Trasporti**

NEWS PROFESSIONE ▾ PRODOTTO ▾ LE RISPOSTE DEGLI ESPERTI ▾ DOPOLAVORO ▾ BLOG ▾ LEGGI LA RIVISTA



Home › Professione › Logistica › OITAf detta le linee guida per il trasporto di vino e olio EVO

PROFESSIONE LOGISTICA

## OITAf detta le linee guida per il trasporto di vino e olio EVO

Dall'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci arrivano le raccomandazioni per il corretto trasporto, stoccaggio e confezionamento di vino e olio italiani. Tra le principali novità, il trasporto a temperatura controllata dei due prodotti alimentari per preservarne le caratteristiche organolettiche

Accedi

 RICORDAMI

Di Redazione - 2 Agosto 2021



Vino e olio EVO, prodotti per eccellenza del Made in Italy esportati in tutto il mondo, ma altresì sensibili agli stress ambientali e alle manipolazioni della catena logistica, potranno ora viaggiare mantenendo intatte tutte le loro uniche caratteristiche organolettiche grazie al **Quaderno numero 5 di OITAF**, pubblicazione che 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 a una logistica di qualità per i due alimenti.

Un documento che arriva in un momento di svolta considerando che, complice anche la pandemia, sempre più consumatori da tutto il mondo acquistano online prodotti alimentari per poter gustare, anche a centinaia o addirittura migliaia di chilometri di distanza, le eccellenze del territorio italiano. Ecco, quindi, che è emersa l'esigenza di un trasporto sicuro e controllato, che garantisca il corretto mantenimento dei beni alimentari e di tutti i loro sapori.

«In assenza di regole specifiche – spiega **Clara Ricozzi**, presidente OITAF, nell'introduzione al Quaderno – per le operazioni di trasporto e stoccaggio, questi

**ABBONATI  
ORA!**

*Uomini  
e trasporti*

**10 NUMERI di  
UOMINI E TRASPORTI**

**1 ANNO di  
ABBONAMENTO ONLINE**

**ACQUISTA**

LEGGI L'ULTIMO NUMERO - 369 luglio 2021

prodotti sono soggetti a possibili alterazioni e alla perdita delle caratteristiche organolettiche originarie, non solo comprovate da studi accademici, ma rilevate anche dai venditori al dettaglio».

Come ovviare dunque al problema? Grazie al trasporto a temperatura controllata. E qui arriva la novità: nelle linee guida, OITaf raccomanda di abbandonare le modalità grocery di trasporto e stoccaggio, comunemente adottate, e di mantenere invece forchette di temperatura rigide attraverso l'uso di veicoli o contenitori ATP, in grado di garantire stabilità nelle mutevoli condizioni ambientali esterne.

Le Linee Guida si riferiscono dunque 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.

Il Tavolo Tecnico che ha redatto le raccomandazioni è composto da diversi esperti, tra cui associazioni del settore alimentare, di logistica e di trasporti, ma anche produttori, rivenditori e trasportatori.

Riproduzione riservata ©

Ti è piaciuto questo articolo? Condividilo con i tuoi amici



Per restare aggiornato, iscriviti alla newsletter

Email

Inserisci la tua Email

Accetto la [Privacy Policy](#)

ISCRIVITI

**teleroute**  
Trova subito un carico nella borsa carichi Teleroute  
Per te 2 mesi GRATIS  
Richiedi ora

La forza per andare più lontano  
Scopri di più  
**PETRONAS Urania**  
Stronger for longer  
www.pli-petronas.com

TAG ATP Clara Riccozi OITaf trasporto a temperatura controllata trasporto vino e olio

Articolo precedente

