

# FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore eno-gastronomico italiano



[Home](#)
[FOOD](#)
[WINE](#)
[DRINKS](#)
[STORIES](#)
[AWARDS & TRENDS](#)
[BIO](#)
[EVENTI](#)
[TRAVEL](#)
[CONTACTS](#)

AZIENDE



Studi e tendenze

## Trasporto di olio EVO e vino: i preziosi consigli di OITAF

9 Luglio 2021 Carlo Bellino confezionamento, esposizione, OITAF, olio EVO, stoccaggio, trasporto, vino

*Novità nel trasporto e nella logistica di olio EVO e vino: favorita la temperatura controllata per garantirne le caratteristiche organolettiche*

L'**Olio EVO** e il **vino** sono i protagonisti del Made in Italy alimentare italiano, motivo per cui le loro caratteristiche organolettiche uniche vanno tutelate con il trasporto a temperatura controllata, in quanto i prodotti sono sensibili agli stress ambientali e alle manipolazioni della catena logistica.

Ecco perchè si raccomanda di abbandonare le modalità grocery di trasporto e stoccaggio, comunemente adottate per pasta, riso, prodotti da forno e conserve, e di mantenere forchette di temperatura rigide attraverso l'uso di veicoli o contenitori ATP, in grado di garantire stabilità nelle mutevoli condizioni ambientali esterne.

Questo in sostanza quanto emerge dal Documento Scientifico redatto dal Tavolo Tecnico di esperti del settore, convocato e promosso da **OITAF**, l'**Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci**, che celebra quest'anno il quinto anno di attività. Il Documento

Select your language



Select Language

Cerca nel sito

Cerca



EVENTI IN PRIMO PIANO



Eventi

In primo piano

### Per ripartire alla grande, dal 2 al 10 ottobre Milano Wine Week 2021

6 Luglio 2021 Redazione

La 4a edizione punta al rilancio dell'ospitalità e della ristorazione e al network fra vino e arte, moda e design

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 costituiscono un'indicazione ad adesione volontaria per tutti gli operatori della catena logistica dell'olio EVO e del vino.

Vediamo di seguito più in dettaglio quali accorgimenti adottare in caso di trasporto di vino ed olio.

## Trasporto, stoccaggio ed esposizione di vino

Per ridurre al minimo i rischi di alterazione del vino imbottigliato, le condizioni di trasporto, immagazzinamento ed esposizione devono essere:

- temperatura compresa tra 8 e 20 gradi;
- umidità ambientale compresa tra 55 e 70%;
- non esposizione a luce solare diretta o a luce artificiale con emissione rilevante nelle frequenze dell'UV-A e del violetto, tra 375 e 440 nanometri;
- assenza di vibrazioni continue, a qualsiasi frequenza.

## Trasporto, stoccaggio ed esposizione di olio EVO

Per ridurre al minimo i rischi di alterazione dell'olio EVO le condizioni di trasporto e immagazzinamento e di esposizione devono essere:

- temperatura compresa tra 13 e 20° (Alcuni studi citati propongono come temperatura minima 6°);
- non esposizione a luce solare diretta o a luce artificiale con intensità superiore 500 lux. In caso di luce artificiale utilizzo di lampade con temperatura di colore inferiore a 4000 K (UNI 10380).

## Confezionamento secondario (inscatolamento) e terziario (pallettizzazione e/o containerizzazione)

Sia per il vino che per l'olio EVO le modalità di manipolazione e di confezionamento possono, se errati, contribuire ad aumentare il rischio di alterazione e di spersonalizzazione. E',

Associazione Agricoltori  
**CERAUDO**

**Contadi Castaldi**  
FRANZOSINI

**R**  
CANTINA BOCCAFIORE

**BERTANI**

**ALTEMASI**  
TRENTO DUC

**MONTE DEL FRÀ**  
AZIENDA AGRICOLA

Terre di Cerealto

**TORMARESCA**

**UMANI RONCHI**  
Fondazione Banca di Biadene

**ZONIN**  
Pisocelli

**SANTA TRESA**

**VILLA BIBBIANI**  
CANTINA E TRATTORIA

**EISACKTALER**  
KELLERER CANTINA  
VALLE ISARCO

**fontan Vecchia**

**SCACCIADIAVOLI**  
di Ezzelino

**poggio della dogana**

**ZORZETTIG**  
vini friulani

**TOSO**  
"Migliore Doccia del 1991"

**Villa Bogdano**  
1880

**lo Carline**  
VINO ASSOCIATO ETTORIO

pertanto, importante:

- in caso di spedizione multipla, per la distribuzione ai punti vendita la scatola in cartone o in legno deve avere caratteristiche di robustezza, sia nella struttura che nella chiusura, tali da garantire che la scatola e la chiusura non si aprano durante il trasporto e la manipolazione. È consigliabile l'utilizzo di cartone a due onde. All'esterno della scatola deve essere chiaramente indicato con simbologia internazionale l'orientamento corretto e la fragilità del contenuto;
- la pallettizzazione e l'inserimento in container devono rispettare le regole di impilamento relativo alla tipologia di imballo scelto e al peso massimo ammesso;
- per la spedizione di bottiglie singole o in numero inferiore a quello contenuto in una scatola (6, o 12 per quelle in legno), utilizzare sempre confezioni apposite in cartone rinforzate, disponibili commercialmente in numerose tipologie diverse, e obbligatorie per le spedizioni tramite corriere espresso o poste. Le confezioni devono essere certificate secondo lo standard UNI EN 22248:1993.

È, infine, di notevole rilevanza il **monitoraggio delle condizioni ambientali** cui vengono sottoposti i **contenitori** secondari, in fase di trasporto e di trasbordo (da e per un sito di stoccaggio nell'ambito del quale sia garantito il mantenimento delle condizioni ambientali raccomandate rispettivamente per il vino e l'olio EVO), nonché il relativo **controllo di integrità**.

## About OITAF

**OITAF**, nata nel 2016, è un polo consultivo e propositivo che approfondisce le tematiche connesse al trasporto del cibo, dei prodotti freschi e di quelli che necessitano di una conservazione a temperatura controllata (farmaceutici e cosmetici), con l'obiettivo di garantire sicurezza e qualità lungo la supply chain, anche attraverso la definizione di protocolli condivisi per l'ATP. Tra i principali compiti di **OITAF** figurano la ricerca e la promozione nelle più alte sedi, a cominciare da quelle universitarie.

## Per informazioni

<https://oitaf.com/>

Please follow and like us:    



← Bric Catevej: vini in anfora tra tradizione e sperimentazione

## 👍 Potrebbe anche interessarti



Acquisti online: nel 2020 aumentano le vendite di vino e alcolici

📅 29 Aprile 2021



Le abitudini del consumo di vino durante la pandemia

📅 21 Aprile 2021



Le app come rimedio allo spreco alimentare degli italiani

📅 14 Maggio 2021

