

TRASPORTI

● Francesco Zuppi

Vino e olio: servono linee guida!

Vino e olio EVO sono protagonisti indiscussi delle abitudini alimentari italiane e uno dei prodotti di esportazione chiave del Food Made in Italy. Ma, una volta fuori dalla cantina e dal frantoio, sono trasportati in modo corretto per arrivare sulle nostre tavole con la loro qualità originale?

Occorre stabilire con urgenza un manuale di buone pratiche per il trasporto di vino e olio EVO, liquidi alimentari sensibili alle condizioni ambientali come temperatura, vibrazioni e posizione, che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie.

Attualmente non vi è una normativa specifica e, come si può immaginare, senza una regolamentazione obbligatoria emergono diverse problematiche che ricadono sugli stakeholders coinvolti. Per far chiarezza su questo tema, abbiamo intervistato Marco Comelli, il segretario generale dell'OITA, Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti.

La situazione

Non esistono normative specifiche o indicazioni ufficiali che regolano la

fase di trasporto di vino e olio; grazie alla presenza rispettivamente dell'alcol e dei grassi, due conservanti naturali, la loro alterazione provoca "soltanto" un danneggiamento qualitativo e non un degrado che porta a conseguenze sanitarie e di salute pubblica, almeno apparentemente.

«Serve un salto di mentalità che permetta di passare dal concetto di controllo del trasporto per scongiurare un pericolo di salute, "food safety", al controllo per tutelare la qualità del prodotto, "food quality". Si pensi ad un produttore di Brunello di Montalcino che si affida ad un trasportatore, il cui vano camion giunge d'estate a temperature altissime e va sotto zero in inverno poiché non climatizzato. Ebbene, il vino perderebbe la sua qualità, ma non diventerebbe dannoso per la sicurezza alimentare, così come un olio EVO muterebbe le sue proprietà nutritive e

nutraceutiche, il contenuto di polifenoli ed acido linoleico. Il danno è evidente sia per il produttore che per l'enoteca o il negozio che lo rivende, ma anche per l'acquirente che vuole gustare o regalare un vino di massima qualità».

Considerata l'importanza che olio EVO e vino hanno per l'economia italiana, è oggi diventato prioritario intervenire con la definizione di linee guida minime, che siano inizialmente raccomandate e alla fine obbligatorie per chi imballa e trasporta.

«In questo ambito, alcuni anni fa l'Università di Bologna ha fatto esperimenti su diversi container per il trasporto di vino, posizionando dei sensori per capire cosa succedesse al loro interno: ebbene, a Singapore l'interno del container è arrivato ad una temperatura di 70°C. Chiaro che in una tale condizione, vino ed olio subiscono una diminuzione di qualità, che appare evidente alla degustazione cieca». Ma non solo il trasporto climatizzato e controllato non è obbligatorio, anche la dicitura che appare sulle bottiglie dell'olio "conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore" non è obbligatoria, sempre a causa della non pericolosità per la salute di una scorretta conservazione.

L'attenzione viene posta quasi esclusivamente sulle modalità di imballo e si concentra sull'integrità del contenitore, importante per il valore



Cos'è l'OITA

L'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti è un polo consultivo e propositivo che ha l'obiettivo 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 come farmaceutici, cosmetici, alimenti pronti e cotti. **L'OITA** non ha fini di lucro e non è emanazione di partiti politici, lobby, associazioni commerciali e/o finanziarie e promuove 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, ma anche il trasporto di animali vivi.

COS'È L'ATP

L'Accord Transport Perissable, abbreviazione di "Accordi sui trasporti internazionali delle derrate deteriorabili e dei mezzi speciali da utilizzare per questi trasporti", è il risultato di un accordo europeo, nato in Francia, sottoscritto nel 1970, a cui aderiscono oggi 50 Paesi tra i quali l'Italia. Esso impone determinate regole per gli allestimenti isotermici dei trasporti frigoriferi refrigerati destinati al trasporto di alimenti deperibili a temperatura controllata. I mezzi regolamentari per ATP includono anche determinate prescrizioni e la Norma ATP prescrive i tipi di alimenti deperibili da trasportare in regime di temperatura controllata e le temperature alle quali devono essere effettuati i trasporti frigoriferi e refrigerati. Le disposizioni riguardano le derrate trasportate su strada e su rotaia e i mezzi che viaggiano in entrambi i modi (intermodale).



Secondo **OITA** dovrebbe esserci per il trasporto di olio e vino l'estensione dell'applicabilità delle norme internazionali ATP, che delineano determinate regole per gli allestimenti isotermici dei trasporti frigoriferi refrigerati destinati al trasporto di alimenti deperibili a temperatura controllata.

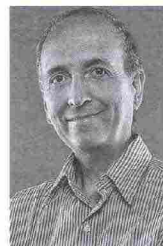
economico e per la commerciabilità del prodotto, piuttosto che su quella del contenuto.

La soluzione

Secondo **OITA**, una strada verosimile potrebbe essere l'estensione dell'applicabilità delle norme internazionali ATP (trasporto a

temperatura controllata), oppure raccomandazioni ad hoc come quelle esistenti a livello europeo in ambito farmaceutico. Un primo passo potrebbe essere uno standard con adesione volontaria per poi passare a una normativa cogente, da rendere valida win ambito interno e nel contesto europeo/internazionale.

«L'idea che stiamo esaminando è di utilizzare l'ATP anche per il trasporto di vino e olio. Per quanto riguarda i parametri da utilizzare, sono disponibili studi scientifici che permettono di 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. Esistono già nell'ambito delle norme ATP alcuni range di temperature di trasporto per le singole classi di alimenti, per olio e vino basterebbe indicarne di simili»



"L'IDEA CHE STIAMO ESAMINANDO È DI UTILIZZARE L'ATP ANCHE PER IL TRASPORTO DI VINO E OLIO"

Mario Comelli,
segretario generale OITA

Tra le difficoltà che potrebbero scaturire c'è il maggior costo da affrontare da parte di trasportatori e corrieri per dotarsi di camion e furgoni ATP ed i controlli per il rispetto della normativa. Tuttavia, per chi trasporta generi alimentari, l'ATP è già presente. Il problema consiste nel fatto che spesso tra i terzisti di subfornitura sono numerosi i trasportatori di collettame. Questi ultimi dovrebbero quindi adeguarsi, ma con il relativo vantaggio di poter offrire servizi in più ed essere più qualificati sul mercato. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Considerata l'importanza che olio EVO e vino hanno per l'economia italiana, è oggi diventato prioritario intervenire con la definizione di linee guida minime, che siano inizialmente raccomandate e alla fine obbligatorie per chi imballa e trasporta.