



ATTUALITÀ - LOGISTICA ALIMENTARE

Il trasporto di vino e olio ha bisogno di una normativa

Il mondo della logistica e dei trasporti protagonista di un dibattito al Festival della Gastronomia di Roma

Al Festival della Gastronomia di Roma quest'anno si è parlato di "Il trasporto di vino e olio, tra eccellenza, tracciabilità e sostenibilità", un talk show organizzato dal blog "Brigata" per mettere insieme il mondo dell'enogastronomia e quello della logistica e dei trasporti. Sul palco, quindi, Valoritalia, principale ente certificatore italiano delle denominazioni DOC, DOCG, IGT e BIO; ANITA, Associazione Nazionale Imprese Trasporti Automobilistici, Transfrigoroute Italia, Associazione trasportatori e operatori trasporto prodotti a temperatura controllata, OITA Italia, Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti; Vinarius, Associazione delle Enotecche italiane; Gruppo Torello, azienda leader internazionale di trasporto e logistica e Scania.

IL TRASPORTO DI VINO E OLIO È UNA "ZONA GRIGIA"

Come spiegato da Clara Ricozzi, Presidente OITA Italia, il trasporto di vino e olio è una "zona grigia" nelle pieghe della regolamentazione del trasporto alimenti, non esistono normative specifiche nonostante si tratti di prodotti sensibili alle condizioni ambientali (temperatura e vibrazioni), che influiscono sulla conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Eppure si tratta di prodotti che rappresentano il 25% dell'export made in Italy, in Italia esistono circa 35mila cantine vinicole, 118 Consorzi di tutela delle

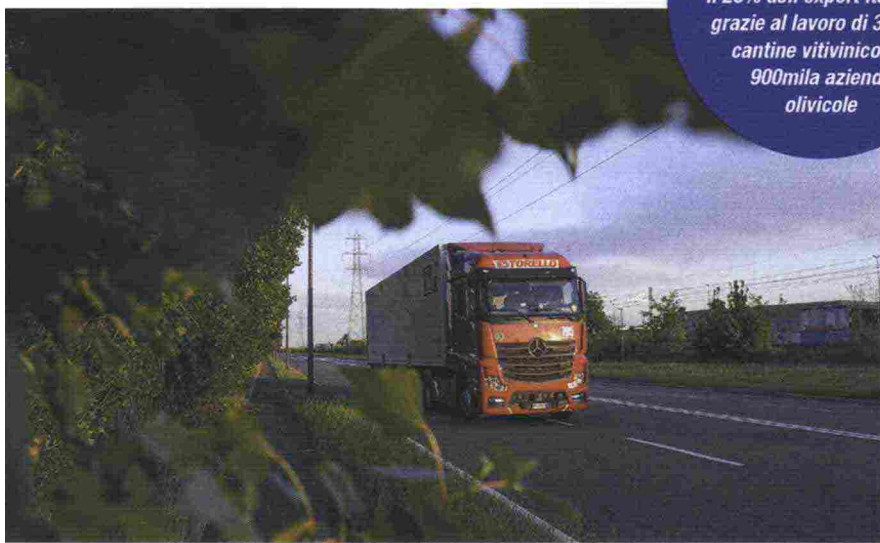
denominazioni DOCG, DOC, IGT per 405 DOP e 118 IGP. Secondo le ultime statistiche l'Italia è la seconda forza del vino mondiale: il valore della produzione si attesta sui 12 miliardi di euro e viaggia su un solido trend di crescita strutturale. Abbiamo anche circa 900mila aziende olivicole e secondo gli ultimi dati MIPAAF, il comparto dell'olio extravergine d'oliva italiano vale 3 miliardi di euro e rappresenta il 3% del fatturato totale della nostra industria agroalimentare. Una recente analisi di Coldiretti sugli ultimi dati del Consiglio Oleicolo Internazionale (Coi) ha confermato la crescita record dei consumi mondiali di olio d'oliva: quasi +49% negli ultimi 25 anni.

Eccellenze Made in Italy

Vino e olio rappresentano il 25% dell'export italiano, grazie al lavoro di 35mila cantine vitivinicole e 900mila aziende olivicole

CRITICITÀ E SOLUZIONI PER UN TRASPORTO ECCELLENTE E SOSTENIBILE

"L'eccellenza dei prodotti italiani è un valore aggiunto che non possiamo perdere per strada – ha commentato Umberto Torello, presidente della sezione trasporti alimentari ANITA e presidente Transfrigoroute Italia – Il vino e l'olio dovrebbero viaggiare intorno ai 12°C, ma non sono inseriti nella normativa del trasporto a temperatura controllata, quindi l'indicazione è la temperatura ambiente. Questo significa che, in base alla stagione e al tragitto, all'esterno possiamo avere da zero a 40°C, con sbalzi tali da vanificare completamente tutto quel



a cura di Anna Francesca Mannai

“L'eccellenza dei prodotti italiani è un valore aggiunto che non possiamo perdere per strada” Umberto Torello, presidente della sezione trasporti alimentari ANITA.

valore aggiunto che rende i nostri prodotti delle eccellenze nel mondo”. Una situazione nota nel settore enogastronomico e che viene affrontata, ad esempio, evitando ordini e consegne nei mesi estivi più caldi, come ha spiegato Alfredo Pinto di Vinarius. Altri, invece, come le Cantine Povero, decidono di occuparsi direttamente della distribuzione. La storica azienda vinicola di Cisterna d’Asti consegna a domicilio i suoi prodotti, almeno nel Nord Italia, e recentemente infatti ha arricchito la sua flotta di due nuovi veicoli Scania destinati all’ultimo miglio verso ristoranti, cantine, negozi ed enoteche. Lo ha raccontato Elisa Casagrande, responsabile relazioni esterne e stampa Italscania che ha poi sottolineato come anche le Case, attraverso le innovazioni tecnologiche, possono contribuire al miglioramento della filiera enogastronomica, in un discorso di tracciabilità e sostenibilità ambientale. Connettività e tecnologie green sono a disposizione dei trasportatori e delle aziende che vogliono offrire un servizio di trasporto sempre più specializzato ed efficiente, nel lungo o nel corto raggio.

PRIMO PASSO: UNO STANDARD AD ADESIONE VOLONTARIA

“A parere di OITA, è necessario intervenire con la definizione di linee guida minime, che siano obbligatorie per chi imballa e trasporta – ha concluso Rizzo – una strada potrebbe essere l’estensione dell’applicabilità delle norme ATP (temperatura controllata), oppure raccomandazioni come quelle esistenti in ambito farmaceutico. Un primo passo potrebbe essere uno standard ad adesione volontaria per poi passare a una normativa cogente,



da rendere valida in ambito interno e nel contesto europeo/internazionale. Nella definizione di un documento e di un percorso, raccoglieremo e integreremo anche le esperienze del settore vitivinicolo e olivicolo”. “Spesso si tratta, per noi, di dialogare con i committenti e spiegare il valore aggiunto di uno standard più alto, a temperatura controllata, anche se non è obbligatorio, che però salvaguarda la qualità del prodotto. Quando si tratta di eccellenze, non è del resto quell’euro in più o in meno a fare la differenza per il consumatore finale”. Questa la riflessione di Antonio Torello, Chief Transport Officer del Gruppo Torello che ha poi descritto i

sistemi esistenti e adottati dall’azienda per assicurare la qualità e la consegna di prodotti: dai sistemi satellitari per il controllo dei trasporti fino a quelli “security” per la protezione della merce. Umberto Torello ha rappresentato, quindi, la necessità di lavorare con ANITA allo scopo di far rientrare prodotti come olio e vino – massima espressione del made in Italy – in regime di trasporto a temperatura controllata perchè “chi gestisce le fasi logistiche ha una responsabilità nei confronti del produttore, del prodotto e del consumatore” e perchè anche se non è obbligatorio, è comunque già tecnicamente possibile.



ATTUALITÀ - LOGISTICA ALIMENTARE



E LA FILIERA VITIVINICOLA? È PERFETTAMENTE CONTROLLATA

Giuseppe Liberatore, Direttore Generale Valoritalia, ha raccontato il lavoro dell'ente certificatore, impegnato dal 2009 a verificare ogni fase di produzione delle Denominazioni di Origine e Tutela. Il patrimonio certificato lo scorso anno ha superato in valore i 6,3 miliardi di euro (franco cantina) per 1,5 miliardi di bottiglie e 950 milioni di fascette/contrassegni. Nel 2017 l'attività di Valoritalia ha contato oltre 13mila visite ispettive in vigna e in cantina, più di 45mila analisi chimiche e 2.950 commissioni di degustazione. Recentemente Valoritalia ha anche presentato Dioniso, un sistema telematico, un'immensa banca dati, al servizio delle certificazioni e della tracciabilità dei vini DO e IGT, capace di fornire in versione digitale e in qualunque momento una fotografia reale dello stato di produzione del vino di qualità. Solo in Italia abbiamo un sistema

digitale così evoluto sulla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli.

Liberatore ha concluso con un appello: "è emerso che le esigenze sono le stesse da parte di tutti. Loro, che hanno rappresentato il trasporto, hanno le competenze, la possibilità e l'esigenza di fornire un certo tipo di servizio di qualità, Noi - non solo come Valoritalia, ma come abbiamo visto anche le enoteche - abbiamo bisogno di ricevere un servizio di qualità. Del resto, oggi, ci sono già dei sistemi che possono essere affinati per avere una tracciabilità costante e continua.

Rispetto a tutto questo, da qui può partire un appello ai ministeri competenti. Si fanno tanti sforzi per salvaguardare i prodotti e poi non possiamo dire che non abbiamo una legislazione sul loro trasporto e che non ci sono garanzie su quelli che sono gli elementi fondamentali. Sappiamo perfettamente quali possono essere le criticità che determinano un deterioramento quasi immediato delle proprietà e quindi della qualità di vino e olio. Il mezzo



della tracciabilità, ormai, è alla portata di tutti, sul discorso della blockchain ormai c'è tantissimo interesse da parte del settore vitivinicolo. Sulle bottiglie ci sono le fascette con i contrassegni, in qualsiasi parte del mondo, qualsiasi soggetto è in grado di conoscere esattamente ogni singola bottiglia: com'è fatta, quali sono i parametri chimici, le analisi, ecc. Se alla fine tutto questo non viene confermato e la fase del trasporto è uno degli elementi critici, è evidente il problema. Abbiamo un panorama a 360 gradi nel quale potremo sicuramente lavorare insieme". ■