

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto

Patrimonio
agricolo
trentino.

ITALIAFRUIT
IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA **NEWS**



Martedì 29 Agosto 2017 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Quattro tavoli di lavoro per il trasporto del fresco



Martedì 29 Agosto 2017

MERCATI & IMPRESE

Quattro tavoli di lavoro per il trasporto del fresco

Allestimenti e allestitori per il trasporto a temperatura controllata, censimento degli Atp, "bollino blu" volontario per il corretto trasporto del fresco-freschissimo e ottimizzazione del trasporto intermodale del fresco e freschissimo. Sono questi gli ambiti di studio e di azione dei quattro nuovi tavoli di lavoro lanciati da **Oita**, l'Osservatorio

interdisciplinare trasporto alimenti.

L'annuncio è stato dato nel corso della riunione annuale del Comitato tecnico-scientifico di **Oita**, tenutasi presso la sede della Direzione Generale della Motorizzazione civile a Roma. Ha aperto i lavori **Enrico Finocchi**, Dg per il trasporto stradale e per l'intermodalità, da cui sono giunte parole di incoraggiamento e di sostegno per il ruolo dell'Osservatorio come polo di ricerca e come ambito neutrale dove le istanze dei differenti protagonisti del trasporto degli alimenti, dei farmaci e della cosmesi possono confrontarsi e giungere ad una sintesi di proposte ed iniziative comuni di interesse per gli operatori e i consumatori. Un riconoscimento di neutralità e di competenza ribadito dal Dg della Motorizzazione civile, Maurizio Vitelli, che è intervenuto in chiusura dei lavori.

La presidente **Clara Ricozzi** ha presentato i quattro nuovi tavoli di lavoro che l'Osservatorio ha deciso di lanciare nell'immediato: **tipizzazione degli allestimenti per il trasporto alimentare e censimento allestitori**, con l'obiettivo di catalogare le tipologie di allestimento disponibili sul mercato, individuare le linee di tendenza e profilare i fornitori; **censimento delle aziende con certificazioni Atp** per dimensionare la platea delle aziende e caratterizzarle in termini di dotazioni, anzianità della flotta, etc.; **check-list della certificazione trasporto fresco e freschissimo** per realizzare linee guida ad adesione volontaria certificata per il trasporto *end-to-end* di prodotti alimentari freschi e freschissimi solidi e liquidi; e **ottimizzazione del trasporto intermodale a temperatura controllata**, allo scopo di coordinare produttori alimentari, Gdo/Dm e Centri Logistici per l'ottimizzazione dei processi inter-aziendali e la riduzione delle rotture di carico nel trasporto intermodale a temperatura controllata.

Gli argomenti dei nuovi tavoli hanno suscitato l'adesione entusiasta del Comitato tecnico-scientifico, in quanto rispecchiano nell'opinione di alcuni dei punti di attenzione più critici oggi nel trasporto a temperatura controllata. Per ogni tavolo è stato costituito un gruppo di lavoro comprendente componenti del Comitato ed esperti esterni.

L'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti (**Oita**) è un polo consultivo e propositivo con la finalità 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 (farmaceutici, cosmetici, alimenti pronti e cotti).

Fonte: Ufficio stampa **Oita**

Leggi altri articoli su:

[Trasporti](#)

[Prodotti](#)

[deperibili](#)

