

# È SUCCESSO ANCHE...

**Notizie varie**

**che non sempre trovano spazio su quotidiani e stampa a grande diffusione, ma che sono interessanti ed utili per gli operatori del mondo agroalimentare.**

a cura della **Redazione**

## Nasce ANITA-TI: la voce del trasporto alimentare nell'UE

Anita, l'associazione di Confindustria che dal 1944 rappresenta le imprese di autotrasporto merci e logistica che operano in Italia e nell'Unione europea (UE), ha aderito e rappresenta la Transfrigoroute International<sup>1</sup>, per dare voce, nel nostro Paese e nell'UE, al settore dell'autotrasporto e della logistica specializzato nei prodotti alimentari. Per farlo ha creato ANITA-TI: una nuova realtà "nata" - si legge in un comunicato di Anita - per incidere sulle politiche europee e nazionali del settore, per aumentare la produttività e la qualità dei servizi offerti e per migliorare la logistica della catena del freddo, incoraggiando il progresso tecnologico, con particolare riferimento alle tematiche dell'igiene alimentare, della tutela ambientale. Un punto di riferimento anche per costruttori ed allestitori, partner essenziali nella filiera del settore alimentare".

*"L'industria alimentare - prosegue la nota - è uno dei settori trainanti dell'economia italiana che continua a registrare trend di crescita, con un +6,9% a luglio scorso rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Con ANITA-TI le imprese che operano nel comparto Food - trasportatori e costruttori - diventano protagoniste in Europa di un settore strategico per il Paese, che vale complessivamente oltre 38 miliardi di euro, di cui più di 25 miliardi riguardano gli interscambi commerciali a livello europeo, effettuati principalmente su strada".*  
Per info, [anita-ti@anita.it](mailto:anita-ti@anita.it)

## Biologico, presentata al Sana FederBio Servizi

Lo scorso settembre, in apertura della 29<sup>a</sup> edizione del Salone internazionale del Biologico e del Naturale (Sana) di Bologna, si è tenuto il convegno "Servizi alle imprese: il salto di qualità per il biologico ita-

liano", per la presentazione della nuova società FederBio Servizi, nata su iniziativa di FederBio, AssoBio, Agriplan, Bit, Nomesis, Open Fields e Qualitas Studio.

L'obiettivo della struttura è quello di contribuire alla crescita culturale, sociale, tecnica ed economica di tutte le componenti della filiera biologica e biodinamica attraverso competenze specifiche e complete: dalla gestione d'impresa all'assistenza finanziaria e legale, dal management alla promozione, dalla formazione allo start up, fino a programmi di ricerca-sviluppo e strumenti per la commercializzazione innovativa e internazionale.

## Trasporti, Oita lancia quattro nuovi tavoli di lavoro

Allestimenti e allestitori per il trasporto a temperatura controllata, censimento dei veicoli attrezzati Atp (Accord Transport

<sup>1</sup> Transfrigoroute International è l'associazione specializzata nel settore dei trasporti stradali a temperatura controllata e unisce migliaia di membri coinvolti in questa tipologia di logistica e nel trasporto di prodotti alimentari.

**è successo anche...**



**Spunti di lettura**

**La redazione del Food Safety Plan**

Autori: Manuela Vinay, Daniela Maurizi

Editore: EPC Editore

Pagine: 176

Prezzo: € 15

Per esportare alimenti negli Stati Uniti è necessario adeguarsi a quanto previsto dal Fsm (Food Safety Modernization Act) ed, in particolare, al Preventive Control for Human Food Regulation, attraverso il Food Safety Plan e l'individuazione di un Pcqi (Preventive Controls Qualified Individual). Chi è il Pcqi, quali responsabilità comporta questo ruolo e cosa deve materialmente fare? Quali sono gli elementi che costituiscono il Food Safety Plan, cosa deve contenere e cosa ha di diverso rispetto ai nostri Sistemi di gestione per la Sicurezza alimentare? Ed inoltre, esiste ancora l'Haccp? Cosa sono i preventive controls? Questo libro, scritto da Manuela Vinay e Daniela Maurizi ed edito da EPC Editore, risponde a tali domande ed, in particolare, si pone i seguenti obiettivi:

- dare un quadro generale del sistema statunitense per l'esportazione;
- proporre una chiave interpretativa per capire cosa vuole il Titolo 21 del Code of Federal Regulations, parte 117 "Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Riskbased Preventive Control for Human Food";
- chiarire quali sono gli elementi che devono costituire un Food Safety Plan;
- spiegare il ruolo e le responsabilità del Pcqi.

Per completare il quadro sono presentate le good manufacturing practices e i programmi di prerequisiti, rivisti in un'ottica Harpc (Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls), ed è stato dedicato un intero capitolo all'etichettatura statunitense.

106

Perissable), "bollino blu" volontario per il corretto trasporto del fresco-freschissimo e ottimizzazione del trasporto intermodale per questa tipologia di prodotti. 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 dell'Osservatorio, tenutasi presso la sede della Direzione generale della Motorizzazione Civile lo scorso 20 giugno a Roma.

I nuovi tavoli di lavoro sono stati presentati dalla presidente Clara

Ricozzi, che ne specificato gli intenti:

- **Tipizzazione allestimenti per il trasporto alimentare e censimento allestitori** – Obiettivo: catalogare le tipologie di allestimento disponibili sul mercato, individuare le linee di tendenza e profilare i fornitori.
- **Censimento aziende con certificazioni Atp** – Obiettivo: dimensionare la platea delle aziende e caratterizzarle in termini di dotazioni e anzianità della flotta.
- **Check-list certificazione trasporto fresco e freschissimo** – Obiettivo: realizzazione di linee guida ad adesione volontaria certificata per

il trasporto end-to-end di prodotti alimentari freschi e freschissimi solidi e liquidi.

- **Ottimizzazione trasporto intermodale a temperatura controllata** – Obiettivo: coordinamento tra produttori alimentari, grande distribuzione organizzata, distribuzione moderna e centri logistici per l'ottimizzazione dei processi interaziendali e la riduzione delle rotture di carico nel trasporto intermodale a temperatura controllata.

Per ogni tavolo è stato costituito un gruppo di lavoro comprendente componenti del Comitato tecnico scientifico ed esperti esterni.