

● Speciale REFRIGERA**Oita: nei trasporti alimentari la refrigerazione è cruciale, ma servono più controlli**

Dopo le premesse poste in occasione di Food'n'Motion, l'evento dedicato al trasporto degli alimenti che si è svolto nell'anno di Expo a truckEmotion 2015, all'inizio del 2016 è stato costituito l'Osservatorio interdisciplinare Trasporto alimenti (Oita), un polo consultivo e propositivo che vuole approfondire le tematiche connesse all'ottimizzazione del trasporto, della distribuzione e della logistica alimentare, dei prodotti farmaceutici e del trasporto degli animali vivi.

Marco Comelli è il segretario generale di Oita, uno degli enti che collaboreranno alla realizzazione di REFRIGERA 2019.

• Dott. Comelli, nel settore del trasporto alimentare, quali sono i problemi in via di soluzione e quali i nodi che devono ancora essere sciolti, sia sul piano interno che internazionale?

Resterei sul piano nazionale, perché su quello internazionale ci vorrebbe un'enciclopedia. Accenno solo al fatto che la normativa Atp, ossia la base minima per il trasporto a temperatura controllata, è stata adottata da 50 Paesi su 197, e in diversi casi solo per i trasporti internazionali. Sul piano nazionale, normative e standard sono a disposizione per quasi tutti gli aspetti correlati. Anche noi di OITA ci stiamo muovendo per suggerire come coprire alcune aree di "vuoto" normativo. Il nodo, ma da sempre, sono i controlli.

Non se ne fanno abbastanza e soprattutto non c'è chiarezza su chi dovrebbe farli. In realtà, qualcuno ha contato che da noi ci sarebbero una quarantina di enti preposti al controllo sul trasporto degli alimenti, ma ognuno per un pezzetto, con sovrapposizioni di ogni tipo.

Nel migliore dei casi gli operatori si auto-coordinano tra di loro, ma non è il modo più efficiente di utilizzare le risorse.

• Le aziende italiane del settore alimentare sono adeguatamente informate sulle problematiche igienico-sanitarie connesse al trasporto di alimenti e bevande?

Le informazioni sono facilmente reperibili (viva il web e le riviste che trattano queste tematiche) e ci sono corsi molto ben fatti e a costi ragionevoli a disposizione di chi vuole aggiornarsi.

Le associazioni non si risparmiano su questo. Noi stessi diamo il nostro contributo, anche con metodi un po' "bruschi": sul nostro bollettino mensile pubblichiamo ogni volta almeno un paio di notizie di multe salate elevate a chi non rispetta le regole.

Per quanto riguarda gli investimenti, non bastano mai. Soprattutto bisogna pensare in termini di informazione e formazione del personale, insistendo (in realtà, imponendo e poi controllando) che anche i subfornitori facciano lo stesso. Un magazzino refrigerato serve a poco se poi si lasciano aperte le porte per entrare meglio con i carrellini o se si spegne il gruppo frigo perché il camion sta consumando troppo. Certo, se la misura di tutto è sempre e solo il costo più basso...

• Nel corso del seminario di Oita sulla catena logistica dell'ortofrutta, tenutosi a TuttoFood 2017, l'Osservatorio ha preannunciato il lancio di una proposta di tavolo permanente di coordinamento tra produttori alimentari e grande distribuzione organizzata per la riduzione delle rotture di carico nel trasporto a temperatura controllata, che minacciano la qualità, la sicurezza e moltiplicano gli scarti e gli sprechi, e che si verificano nei momenti e luoghi di transizione tra un sistema di trasporto e un altro. Ci sono sviluppi in merito a tale proposta?

Abbiamo riscontrato un grande interesse, ma in pratica gli operatori della grande distribuzione

organizzata preferiscono gestire i problemi in un rapporto *one to one* con il proprio fornitore. Non c'è una visione di sistema o meglio la si considera troppo complessa. È il motivo per cui fare trasporto intermodale multilaterale è difficilissimo, partendo dallo *shipping* sino alle consegne della spesa a casa. È chiaro che anche i fornitori di logistica hanno i loro interessi e offrono soluzioni "monomarca" come vantaggio competitivo. Ma noi non ci scoraggiamo.



Il segretario generale **Oita**, Marco Comelli.

• Nel 2017 **Oita** ha avviato il proprio programma di ricerca sulla logistica alimentare, in collaborazione con il Centro di Ricerca sulla Supply Chain degli Alimenti dell'Alma Mater Studiorum di Bologna. Quali sono le ricerche a cui state lavorando attualmente?

Il rapporto con l'Alma Mater ha prodotto due testi su rispettivamente logistica per e-commerce alimentare e dotazioni tecnologiche minime per la garanzia della qualità del trasporto a temperatura controllata.

Abbiamo appena terminato la ricerca per la redazione di una pagella per valutare la gestione dei contratti nella logistica, in collaborazione con la Fondazione Nazionale Servizi della Lega Coop. Il trasporto dei farmaci è l'altra nostra vocazione. Ne è uscito uno strumento di valutazione molto potente, che nella seconda fase sarà applicato a diverse realtà sanitarie.

Dello stesso tipo è il lavoro che abbiamo avviato in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi alimentari per una check list volontaria per il trasporto di qualità degli alimenti, inizialmente focalizzato sulle consegne a domicilio di derrate alimentari miste (volgarmente, la spesa) e di cibi pronti.

In ultimo, stiamo cominciando a lavorare sul trasporto del vino e dell'olio, inizialmente per raccogliere dati dalla letteratura e da studi ad-hoc, ma con l'obiettivo di proporre una check-list

di indicazioni e raccomandazioni minime a garanzia della qualità organolettica, nutritiva e commerciale del prodotto.

Il vino e l'olio sono oggi aree assolutamente scoperte nell'attraversamento della catena logistica, perché le regolamentazioni sono innanzitutto a difesa della sicurezza alimentare in senso sanitario. È il momento di allargare lo sguardo.

• **Oita** è stata creata circa tre anni fa. Quali obiettivi ha raggiunto e quali sono le sue sfide future?

Siamo riusciti a sensibilizzare almeno gli addetti ai lavori alle criticità della fase di trasporto, sino a cinque anni fa la cenerentola nella catena logistica degli alimenti. Cominciamo a essere riconosciuti come voce autorevole che va interpellata e coinvolta.

Abbiamo prodotto materiale interessante e fornito informazioni alle istituzioni e agli operatori, per esempio sulle modalità di adozione dell'Atp tra i nostri vicini e partner. Le sfide future? Tutto il resto!

• **Oita** è uno degli enti che collaboreranno alla realizzazione di Refrigera 2019. Cosa vi ha spinto a partecipare all'organizzazione della manifestazione?

La refrigerazione è il metodo principale con cui si garantisce il controllo della temperatura nel trasporto.

Tutto quello che vi afferrisce ci interessa, dai sensori wireless alle coibentazioni e ai materiali, dalle unità frigorifere tradizionali, sempre più efficienti, a quelle innovative.

Ci interessa, in particolare, la gestione dell'energia a scopo frigorifero sui veicoli. È un settore fondamentale se si pensa a cosa comporta l'adozione della trazione elettrica ed ibrida in campo commerciale per chi fa temperatura controllata negativa (ma anche positiva).