

**LA NORMATIVA** | INTERVISTA A CLARA RICOZZI, PRESIDENTE **DELL'OITA**

# «IL PRIMO PASSO? DEFINIRE BUONE PRATICHE PER CHI TRASPORTA»

**Il legislatore si preoccupa della salute delle persone, per nulla della qualità dei prodotti. Per far virare questa "disattenzione normativa" l'Osservatorio interdisciplinare sul trasporto alimenti propone di individuare uno standard ad adesione volontaria, da usare poi come proposta legislativa**

**V**ino e olio sono prodotti di indiscutibile qualità nel panorama dell'agrofood italiano e costituiscono una voce importante della nostra bilancia dei pagamenti. Eppure, molti operatori lamentano come la normativa nazionale sul trasporto dei generi alimentari non riesca a garantire lungo tutta la filiera il mantenimento della qualità originaria del prodotto.

**Clara Ricozzi**, presidente dell'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti (OITA), dopo una lunga esperienza ai vertici dell'amministrazione pubblica, è la persona più adatta a spiegare cause e ragioni di questa contraddizione: «Tutte le normative sul trasporto dei generi alimentari, sia quelle europee che quelle nazionali - spiega - si limitano a regolare le condizioni igienico-sanitarie, definendo anche le caratteristiche tecniche dei veicoli, ma per quanto riguarda vino e olio, prodotti che basano il loro mercato proprio sulle particolari qualità della nostra produzione, occorrerebbero norme più specifiche. Si tratta di liquidi alimentari molto sensibili alle condizioni ambientali come la temperatura e le vibrazioni, che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Queste condizioni alteranti possono verificarsi nella fase del trasporto, ma non esistono normative specifiche che regolino questa fase per tutelare il prodotto di qualità».

**Ci sono norme per difendere i prodotti sia dalle temperature elevate sia dalle vibrazioni da movimento?**

In realtà, il trasporto ATP prevede tre livelli di temperatura da mantenere durante il trasporto: A, fino a 0°; B, fino a -10°; C, oltre -20°, perché si preoccupa, appunto, di mantenere, nella fase del trasporto, la freschezza dei prodotti alimentari per il consumo immediato o la loro lunga conservazione. Ma non dice nulla sulle temperature a cui conservare prodotti delicati e di qualità come vino e olio. C'è, poi, molta attenzione agli imballaggi, ma è mirata più alla loro integrità che a quella del prodotto. C'è una sorta di disattenzione normativa sulla qualità, insomma. Per fare un esempio, per l'olio, la denominazione in etichetta «conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore» è facoltativa. Ma è un atteggiamento che finisce per provocare danni economici e di immagine non solo alle aziende produttrici, ma anche ai rivenditori che presentano sul mercato un vino o un olio che hanno perduto le caratteristiche organolettiche originarie.

**Da cosa dipende questa «disattenzione normativa»?**

L'alterazione di olio e vino provoca una perdita della qualità, ma non un degrado tale da comportare conseguenze per la salute. O almeno non se ne è a conoscenza. E l'assenza di danni per la salute fa sì che l'attenzione del legislatore si sia concentrata sulla garanzia primaria - quella sanitaria

- e non su quella altrettanto importante della qualità.

**Cosa fare allora?**

Secondo OITA bisognerebbe definire innanzi tutto una serie di «linee guida minime» per chi imballa e trasporta. Si potrebbero stilare attraverso un tavolo di lavoro coordinato da **OITA**, con la partecipazione di tutti i soggetti associativi e imprenditoriali interessati, con il compito di redigere un manuale di buone pratiche, per il trasporto di vino e olio, che comprenda le temperature, il livello di vibrazioni, le modalità di manipolazione dei prodotti. Il passo successivo potrebbe essere l'estensione dell'applicabilità delle norme ATP, oppure raccomandazioni come quelle esistenti in ambito farmaceutico. In questo modo si potrebbe definire uno standard inizialmente ad adesione volontaria, per poi passare a proposte di normative cogenti, da sottoporre alle autorità competenti affinché siano rese valide in ambito interno e nel contesto europeo e internazionale.

**Resterebbe però il problema della normativa internazionale che investe il trasporto a lungo raggio e, quindi, le esportazioni. E quelle di vino e olio italiano sono una colonna portante...**

È praticamente impossibile imporre normative con validità internazionale se non su base volontaria, il che però potrebbe stimolare la concorrenza creando un vantaggio competitivo per chi adotta metodi di trasporto a tutela della qualità. Le tecnologie ci sono: penso ai container coibentati che offrono il migliore rapporto prezzo/complessità/prestazioni. Il tavolo di lavoro **Oita** potrebbe estendere il manuale di buone pratiche individuato per i trasporti interni a quelli a lungo raggio, puntando sul miglior rapporto qualità-prezzo del prodotto, e sul conseguente vantaggio competitivo per gli spedizionieri di fronte ai loro clienti. ■