



O REGALA UN ABBONAMENTO



PIACERI > EXTRA MOENIA

Linee guida per un nuovo approccio al trasporto di olio e vino

Convocato il tavolo di lavoro [Oita](#), dell'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti.

OOM



Comprende rappresentanti delle istituzioni, dei produttori, dei distributori e dei trasportatori delle due massime eccellenze alimentari Made in Italy il Tavolo di Lavoro convocato da [Oita](#) a Roma martedì 25 giugno con l'obiettivo di definire le buone pratiche per il trasporto di vino e olio Evo, attualmente privo di una normativa specifica.



OOM

OOM è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

ULTIMI

Edorado Fumagalli, un nuovo giovane chef alla guida della Locanda Margon

La riunione, che inaugura i lavori del nuovo Gruppo organizzato dall'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti (il polo consultivo neutrale nato nel 2016 per approfondire le tematiche connesse al trasporto Food&Beverage e di tutte le merci che richiedono temperatura e/o atmosfera controllata), ha come obiettivo la definizione degli obiettivi conoscitivi, del crono programma e delle modalità di realizzazione delle linee guida, nonché della loro promozione nelle filiere di riferimento.

Hanno sin qui accettato di essere parte attiva e propositiva nel Gruppo di lavoro le seguenti personalità: Deborah Appolloni, Segretario Generale Freight Leaders Council; Giuseppe Bertini, Direttore Logistica e Supply Chain, Coop Italia; Olga Landolfi, Segretario Generale TTS Italia; Sergio Lo Monte, Segretario Nazionale Confartigianato Trasporti; Alfredo Pinto, Responsabile marketing e sviluppo, Vinarius, Associazione delle enoteche italiane; Stefano Sequino, ICQRF – Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali; Umberto Torello, Presidente TransFrigoroute Italia e Coordinatore Sezione Trasporto Alimentare, ANITA.

Il tavolo è coordinato dalla Presidente di Oita, Clara Ricosi, e si avvale della collaborazione di Marco Comelli, Segretario Generale.

Olio e vino sono liquidi alimentari sensibili alle condizioni ambientali (temperatura, vibrazioni), che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Queste condizioni alteranti possono verificarsi nella fase del trasporto. Non esistono però normative specifiche che regolino questa fase, e anche la de-nominazione in etichetta, per esempio per l'olio, "conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore", è facoltativa.

La scarsa attenzione alla regolazione del settore, in Italia e nella UE, deriva dal fatto che l'alterazione di olio Evo e vino provoca un'alterazione qualitativa, apparentemente non un degrado con conseguenze sanitarie. In questo i due generi merceologici differiscono da molti prodotti alimentari per i quali il trasporto è normato in modo stringente.

Nonostante diversi spedizionieri e trasportatori forniscano indicazioni e offerte specifiche per il trasporto di vino, l'attenzione viene posta sulle modalità di imballo e si concentra sull'integrità del contenitore, comunque importante per il valore economico e per la commerciabilità del prodotto, piuttosto che su quella del contenuto.

Spagna, reso pubblico il V Bando del Premio Castillo de Canena de Investigación Oleícola Luis Vañó

Consiglio di lettura: Il sussurro del mondo, di Richard Powers

Spagna, il settore dell'olio da olive ritiene insufficiente l'incremento del prezzo



L'INCURSIONE

LUIGI CARICATO

Perché le scuole di assaggio dell'olio non decollano



DIXIT

Se potesse pensare, chissà cosa penserebbe la Natura degli animalisti e amanti della Natura

MASSIMILIANO PARENTE

SAGGI ASSAGGI

Vista l'importanza che olio Evo e vino hanno per l'economia italiana, è necessario intervenire con la definizione di linee guida minime, che siano inizialmente raccomandate e alla fine obbligatorie per chi imballa e trasporta. Per quanto riguarda i parametri da utilizzare, sono disponibili studi scientifici dai cui risultati si possono trarre indicazioni precise di condizioni, soprattutto in termini di temperature, livello di vibrazioni e modalità di maneggio delle confezioni, al verificarsi delle quali esiste il rischio elevato e concreto di alterazione del prodotto.

Secondo **Oita** una strada potrebbe essere l'estensione dell'applicabilità delle norme internazionali Atp (temperatura controllata), oppure raccomandazioni come quelle esistenti a livello europeo 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.

Si ringrazia per la notizia l'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti

OOM - 21-06-2019 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

O REGALA UN ABBONAMENTO



La grande originalità degli extra vergini Dedicati

La recensione di un olio dedicato alla pasta e proposto da **Olitalia** per il canale del food service. Un mix di cultivar italiane per un blend pensato espressamente per aiutare la ristorazione a scegliere l'olio giusto. Nel caso specifico, quello più adatto per ogni tipologia di pasta > MARIA CARLA SQUEO



RICETTE OLIOCENTRICHE



L'olio con gli asparagi

Un gustosissimo risotto, ecco una ricetta che ci porta a **Cavaion Veronese**, nel Veneto, in un territorio ben curato dove si ottiene il pregiatissimo **olio Dop Garda**. Così, per anticipare la Festa degli asparagi che si svolgerà dal 16 al 19 maggio, sappiamo ora cosa fare quando non si sa bene cosa inventarsi in cucina. La proposta dei **Fratelli Turri** a partire dal loro extra vergine dal gusto e dai profumi fini e delicati > LUIGI CARICATO



GIRO WEB



Nuovo sito web per la Cia Agricoltori Italiani

Una veste grafica rinnovata, accessibilità da mobile, integrazione con i social media e contenuti interattivi sempre aggiornati: ecco le principali caratteristiche del nuovo portale che offre news sulla Confederazione, ma anche su agroalimentare, ambiente, consumi e ricette degli Agrichef

OO VIDEO



Le ricette evo. L'olio buono in cucina

OOF 2019, A **Olio Officina Festival 2019** grande risalto all'olio extra vergine di oliva come ingrediente. La scelta di una buona materia prima e l'attenzione a utilizzare al meglio l'olio da olive va incentivata sin da subito. La formazione è un buon punto di partenza. Cinzia Boschiero intervista **Cristina Santagata**

BIBLIOTECA OLEARIA



L'olio spiegato alle mie figlie

Un libro dell'oleologo Lorenzo Cerretani per le edizioni Olio Officina, da avere assolutamente con sé. Pensato per i giovanissimi, è adatto anche agli adulti. Un linguaggio semplice, proprio per questo utilissimo per apprendere tutto, ma proprio tutto, sull'olio da olive, il pregiato succo

VISIONI

Gli agricoltori sono uomini pazienti provati da stagioni brutali,

RICHARD POWERS



olioofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incurioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olivo > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bito > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette oliocentriche > Buon cibo > Bellezza > Eventi

MEDIA

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta l'[informativa estesa](#). Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ok

1386294