

I.R.

Partner

**IVECO**

Il tuo partner per un trasporto sostenibile



**Veicoli Commerciali**



Con il patrocinio di



**VEICOLI ATP IN ITALIA: LE PRIME STIME DI OITA**

È un paradosso noto da tempo che i dati relativi al trasporto a temperatura controllata, che da un punto normativo è relativo al possesso di un Attestato ATP legato al singolo mezzo di trasporto, siano molto scarsi. UNRAE, in occasione della sua recente conferenza stampa semiannuale ha chiesto ad OITA di fare il punto sullo stato dell'arte. OITA è partito da tutti i (pochi) dati disponibili, e sulla loro base ha effettuato una stima più di dettaglio, incrociando le informazioni relative al parco circolante e alle immatricolazioni di veicoli industriali e commerciali. Il dato fondamentale è che oggi gli attestati ATP validi in Italia sono circa 200.000. Non sono disponibili ufficialmente informazioni relative alla suddivisione tra tipologia di mezzo (bilici, trattori, furgoni...) né tra categorie (FNA, FRC, etc.). Nel corso del 2018 erano stati rilasciati 12.666 attestati, tra nuovi e rinnovi. Per il 2017 abbiamo qualche dettaglio in più, proveniente dalla UNECE (United Nations Economic Commission Europe). Non dimentichiamo che il Trattato ATP e le sue norme sono in capo alle Nazioni Unite. I dati all'UNECE sono stati forniti evidentemente dal MIT.



**Sono oltre 170.000 i furgoni ATP in circolazione in Italia**

circolante, che nel 2017 davano per ogni veicolo industriale 6,3 furgoni, OITA stima che nello stesso anno, il rilascio degli attestati riguardava 15.000 veicoli commerciali leggeri, il resto industriali. Venendo ad oggi, OITA ritiene che Italia siano in circolazione circa 172.000 furgoni per il trasporto a temperatura controllata. Gli altri 28.000 sono veicoli pesanti. Può darsi che il dato dei furgoni sia leggermente sovrastimato, ma comunque la cifra non può essere molto lontana da quella calcolata. Ce lo dice la struttura della distribuzione italiana, con la rinascita dei negozi di vicinato, quella dell'HoReCa (almeno pre-Covid) e l'esplosione dell'e-commerce alimentare dei freschi (sia e-commerce tradizionale che consegna della spesa). A questo segmento della catena logistica sono infatti dedicati questi veicoli.

Nel 2017, quindi, in Italia sono stati effettuati 1.400 primi rilasci, 5.911 primi rinnovi (quindi su veicoli di sei anni), 6.150 secondi rinnovi (veicoli di nove anni), 1.420 terzi rinnovi (veicoli di 12 anni), 2.500 successivi rinnovi. In totale dunque venivano rilasciati 17.381 attestati. Incrociando i dati (fonte UNRAE) sul parco

**10.000 EURO DIRETTI ABUSIVAMENTE IN GERMANIA**

I militari di Venezia Ravenna e Cesenatico sono stati coinvolti nell'operazione di vigilanza pesca al fine di controllare i prodotti ittici esportati all'estero, a mezzo autotrasportatori.



Per l'appunto sono stati ispezionati due automezzi da carico con targa estera diretti in Germania. Entrambi trasportavano un carico pari a 1.600 kg

di pesce azzurro, privo di etichettatura commerciale. Motivo per cui si è proceduto al sequestro delle intere partite a tutela della sicurezza alimentare dei consumatori comunitari. Il valore della merce trovata si aggira attorno ai 10.000 euro. Tra l'altro è stato appurato che entrambi gli automezzi avessero superato il limite massimo di peso trasportabile.

**Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio**

Riccardo Accorsi Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Luca Bedin Gruppo Volkswagen; Alessandro Calchetti MIT; Gerardo Cardone Futura Servizi Logistici; Pierguido Carmagnani Fedit; Vincenzo Cinelli MIT; Bruno Cortecci Commissione Onu Unece - European Committee for Standardization; Mihai Radu Daderlat Iveco Mercato Italia; Rodolfo de Dominicis UIRNet; Giuseppina della Pepa Anita; Sergio Dondolini già MIT; Silvio Faggi Fiap; Fausto Fedele MIT; Franco Fenoglio UNRAE; Gianandrea Ferrajoli Federauto; Massimiliano Gazzo Osservatorio DBJWatch; Olga Landolfi TTS Italia; Agostino Macri Unione Consumatori; Antonio Malvestio Freight Leaders Council; Sandro Mantella Lamberet-UNRAE; Riccardo Manzini Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Massimo Marciani Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani Federtrasporti; Giacomo Salvagno TransfrigoRoute Italia; Paolo Uggè Confratrasporto; Fabrizia Vigo ANFIA; Paolo Volta Pagiro.

**Del CTS fanno parte anche i componenti del board esecutivo di OITA**

Clara Riconzi Presidente; Lucia Saronni Presidente onorario; Giuseppe Guzzardi Direttore generale; Marco Comelli Segretario generale

## IL GRANDE NORD VA IN ELETTRICO

Dopo l'entrata in servizio quest'anno di quattro Scania G 350 alimentati con celle a combustibile e di altri due pesanti G 350 6x2 a trazione elettrica mediante batterie, Asko, grossista alimentare norvegese, scommette ancora sui camion green. Lo fa sulla base di un accordo quadro triennale stipulato con la Casa svedese per l'acquisto - nel periodo 2020-2022 - di 75 veicoli elettrici a batteria, allestiti con cella frigorifera per le missioni di distribuzione urbana. "Il nostro obiettivo primario è disporre di una flotta di veicoli a zero emissioni entro il 2026. Gli elettrici a batteria di Scania rappresentano per Asko un passo importante nel processo di transizione verso un trasporto sostenibile, indipendente dai combustibili fossili" - ha dichiarato Torbjørn Johannson, Presidente del Consiglio di amministrazione di Asko Norge.

"È gratificante che aziende innovative stiano mettendo in atto azioni concrete per abbandonare l'utilizzo di mezzi di trasporto che producono emissioni di anidride carbonica" - ha sottolineato Henrik Henriksson, presidente e Ceo di Scania.

"Asko sta assumendo l'impegno necessario per raggiungere l'obiettivo fissato dall'accordo di Parigi per limitare il riscaldamento globale a 1,5°C". La Casa svedese ha recentemente ottenuto la validazione ufficiale dei propri target climatici dall'iniziativa Science Based Targets (SBTi).

Gli obiettivi fissati includono sia le emissioni dirette, sia quelle in-

dirette derivanti dalle proprie operazioni e, al tempo stesso, le emissioni generate dall'utilizzo dei propri mezzi.

"L'accordo con Asko è un esempio tangibile di come stiamo lavorando con i nostri clienti per passare a soluzioni di trasporto sostenibili" - ha concluso Henrik Henriksson. I G 350 elettrici della Asko sono dei tre assi di 27 tonnellate di peso totale a terra, dotati di motore da 290 kW di potenza di picco (245 kW in continuo). Il pacco batterie agli ioni di litio è da 165 kWh. L'autonomia dichiarata è di 120 chilometri. I mezzi sono dotati di una presa di forza elettrica da 15 chilowatt.



## ESTATE IN SALUTE, COME MANTENERE I CIBI FRESCHI

Il caldo gioca brutti scherzi nella conservazione degli alimenti durante il periodo estivo. È infatti un grande alleato dei patogeni nei cibi. Per questo motivo è importante tenere conto di piccole accuratezze dal momento dell'acquisto del prodotto, al trasporto e alla conservazione. L'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi (BfR) ha stilato una guida dal titolo "Protezione contro le infezioni alimentari nelle case" che consiste in una serie di consigli pratici che tutelano la nostra salute iniziando dal proteggere i cibi che portiamo in tavola, soprattutto in estate. Innanzitutto, è bene sapere che la cottura a temperature



interne da 70° C a 100° C uccide la maggior parte dei patogeni esistenti. Bisogna cucinare bene carne e pollame. Se è ben cotta, la temperatura interna deve mante-

nere almeno 70° C per 2 minuti. Prima di servirli, occorre mantenere i cibi caldi a una temperatura pari o superiore a 65° C o raffreddarli a temperatura pari o inferiore a 7° C. In seguito, conservare gli avanzi nel frigo e consumarli entro 2 o 3 giorni. Nel caso di cibi surgelati o congelati bisogna riporli subito in frigorifero dopo l'acquisto. Durante il tragitto dal punto vendita a casa è conveniente utilizzare delle borse termiche. Scongela sempre la carne o il pesce congelati prima della preparazione in modo che la temperatura richiesta per uccidere gli agenti patogeni sia raggiunta al cuore del prodotto durante la cottura.

## MILLE EURO DI PESCE MAL CONSERVATO

La polizia locale di Bolzano ha sequestrato, durante un normale posto di blocco, un carico di pesce trasportato a bordo di un veicolo in pessime condizioni igieniche. Il mezzo, un autocarro Fiat Daily, è stato fermato al casello di Bolzano sud. Dalle indagini è emerso che la merce era destinata ad alcuni ristoranti cinesi.

Il conducente del veicolo è un cittadino cinese dipendente di una ditta di Brescia e dovrà pagare una contravvenzione pari a mille



euro ai sensi della normativa vigente in tema di trasporti di sostanze alimentari (DL 193/2007). Gli agenti hanno ispezionato il mezzo che si presentava molto sporco, con prodotti alimentari distribuiti in modo irregolare, inoltre da alcuni contenitori fuoriuscivano dei liquidi.

Come se non bastasse, il pesce pervenuto era sprovvisto di tracciabilità ed è stato sequestrato affinché venisse distrutto dal personale sanitario, nel frattempo, intervenuto sul posto.

Bollettino a cura della redazione di Vie&Trasporti - Direttore Responsabile Lucia Edvige Saronni - Con la collaborazione di Tiziana Altieri, Eliana Puccio, Studio Comelli - Coordinamento Ornella Oldani - Presidente OITA Clara Ricozzi - Direttore Giuseppe Guzzardi - Segreteria generale Marco Comelli - Segreteria operativa Ornella Oldani. Stampa Colorshade, Peschiera Borromeo - Mensile, LO/CONV/059/2010, Reg. Tribunale di Milano, n. 6479 del 6/2/1964 ROC 32150, Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 1740, vol. 18, foglio 313, 21/11/1985. Insetto Redazionale mensile di Vie&Trasporti n.841 (Luglio - Anno XXI) edito da Casa Editrice **la fiaccola** srl, via Conca del Naviglio 37, 20123 Milano, tel. 02 89421350 - [fiaccola@fiaccola.it](mailto:fiaccola@fiaccola.it), [www.fiaccola.it](http://www.fiaccola.it).



[oita-italia.com](http://oita-italia.com)

Contatti stampa Studio Comelli  
[press@studiocomelli.eu](mailto:press@studiocomelli.eu) - tel. 02 22228345

Media partner

