



# Bollettino n.76

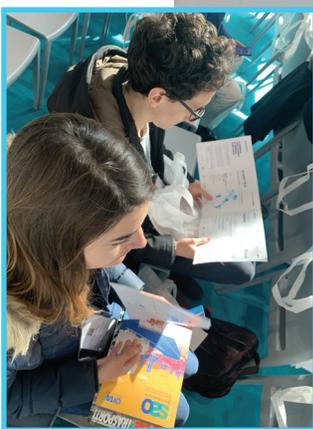
## marzo 2024

### TRASPORTO DEL PESCE, L'ATTENZIONE NON BASTA

Aquafarm 2024, la mostra convegno di Pordenone dedicata all'acquacoltura sostenibile, fa da cornice alla terza tappa di Frigó'n'Motion, il tour italiano degli specialisti del freddo.

Due ore serrate di interventi che diventano interazione con la platea su 'Le tecnologie innovative di applicazione del freddo per l'estensione della shelf-life dei prodotti ittici' illustrate da Ana Cristina de Aguiar Saldanha Pinheiro (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna), 'I gas refrigeranti' al centro della dissertazione di Marco Masini (Asercom), 'Le frontiere della tecnologia nel trasporto ATP' esplorate da Stefano Brivio (MGH Systems, nella foto), 'Le tecniche per il trasporto del pesce fresco' illustrate da Luca Sperandio (Fiorital), 'La vision del costruttore' fornita da Alessandro Rade (Man Italia).

Se il trasporto delle derrate alimentari è tema delicato, quello del prodotto ittico lo è infinitamente di più, perché la variazione di anche pochi decimi in un range compreso tra 0 e 4 gradi può comprometterne la freschezza. Non solo. Se non effettuati correttamente, trasporto e distribuzione espon-



gono pesci e molluschi a un rischio supplementare, la contaminazione. Ecco perché l'invito degli addetti ai lavori, trasportatori in primis, è a essere pratici, a investire non tanto negli automezzi ma nella metodologia di conservazione e imballaggio.

Prossimo appuntamento Firenze, l'11 aprile, quindi Milano in occasione di Transpotec.

### APPROVATO IL NUOVO REGOLAMENTO F-GAS

Il 20 febbraio scorso è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il nuovo regolamento che disciplina l'utilizzo dei gas refrigeranti contenenti fluoro. Rispetto a quanto scaturito nell'accordo dell'ottobre dell'anno scorso tra Parlamento e Consiglio non ci sono novità, per cui rimandiamo all'articolo pubblicato sul numero di novembre del Bollettino. Unica nuova normativa che tocca direttamente i settori di OITAF è che "Gli operatori e i fabbricanti di apparecchiature contenenti quantità pari o superiori a 5 tonnellate di CO2 equivalente di gas fluorurati a effetto serra elencati nell'allegato I o quantità pari o superiori a 1 chilogrammo di gas fluorurati a effetto serra", come recita l'articolo 5 paragrafo 1, "provvedono affinché le apparecchiature siano controllate per verificare la presenza di eventuali perdite".

Sono escluse le apparecchiature sigillate di piccole dimensioni che però non comprendono quelle tipiche della refrigerazione mobile.

SEGUITE >>

**Patrocini**

**Media partner**

- \* Vie&Trasporti \*
- \* Cibi \*
- \* Transportonline \*
- \* Technoretail \*
- \* food&tec \*
- \* Logistica Management \*

**Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio** Riccardo Accorsi Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Giuseppe Acquaro Terminali Italia; Stefano Brivio MGH Systems Italia; Gerardo Cardone Futura Servizi Logistici; Giuliano Caselli Tecnea Italia; Gérald Cavalier Groupe Tecnea Cemafruid; Bruno Cortecchi Commissione Onu Unece - European Committee for Standardization; Pasquale D'Anzi MIT; Giuseppina della Pepa Anita; Franco Fenoglio CdA Italferr; Enrico Finocchi Albo Autotrasportatori; Olga Landolfi TTS Italia; Antonio Malvestio Freight Leaders Council; Sandro Mantella Lamberet; Riccardo Manzini Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Massimo Marciani Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani Federtrasporti; Massimiliano Perri Iveco Mercato Italia; Perrotta Giuseppe Consulente ed esperto in formazione; Cristina Qirjaku MIT; Alessandro Rade MAN Italia; Umberto Torello DIF (Distribuzione Italiana Food), Transfrigoroute Italia e TN Torello; Paolo Uggè Conftrasporto; Fabrizia Vigo ANFIA; Paolo Volta Pagiro.

**Del CTS fanno parte anche i componenti del board esecutivo di OITAF** Clara Ricozzi Presidente; Lucia Saronni Presidente onorario; Giuseppe Guzzardi Direttore generale; Marco Comelli Responsabile scientifico

Partner



Sono soggetti a questo obbligo:

- a) unità di refrigerazione di autocarri frigorifero e rimorchi frigorifero;
- b) unità di refrigerazione di veicoli leggeri frigorifero, container intermodali, compresi i reefer, e vagoni ferroviari;
- c) apparecchiature di condizionamento d'aria e pompe di calore in veicoli pesanti, furgoni, macchine mobili non stradali utilizzate in agricoltura, nelle miniere e nell'edilizia, treni, metropolitane, tram e aeromobili.

Per le prime due categorie, i controlli devono essere effettuati da personale certificato. La frequenza varia secondo il tipo di gas e la quantità contenuti nell'unità refrigerante, si va da tre mesi a due anni. Per autocarri e rimorchi l'obbligo scatta da marzo 2025, per gli altri da marzo 2027.



## Trasporto pesce, settore da esplorare

In apertura di questo bollettino pubblichiamo un sintetico reportage sull'evento AquaFarm di Pordenone, dal quale emerge chiaramente che il settore del trasporto di pesce, a prescindere dal livello di refrigerazione, è una specializzazione da attenzionare, e non soltanto per la specificità di uno dei rischi fondamentali, ovvero la contaminazione (all'interno di Vie&Trasporti trovate un ampio articolo al riguardo). Necessario a nostro avviso predisporre un quaderno di ricerca, come quello già pubblicato su vino e olio, e la cui opportunità è pari all'altro settore sul quale OITAF vuole soffermarsi, ovvero la logistica del farmaco.



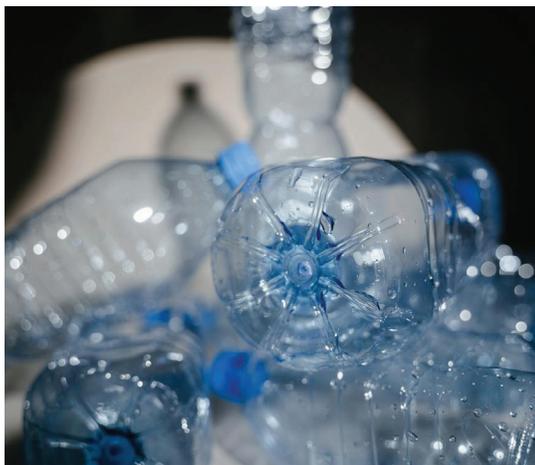
**MILANO**  
**26-27 MARZO 2024**  
Centro Congressi di Assolombarda

Nel pomeriggio della prima giornata OITAF presenta in anteprima alcuni dati contenuti nel prossimo **Libro Bianco ADR** realizzato in collaborazione con Federchimica

## Regolamento imballi UE: la LOGISTICA dimenticata

Dopo diversi giri e deviazioni, forse il cammino del nuovo regolamento imballaggi della UE si avvicina al traguardo. Non che ci sia da gioire, ad oggi. Lo scorso 22 novembre il Parlamento in seduta plenaria aveva approvato una bozza di modifica di quella della Commissione che introduceva diversi principi di garanzia a favore della sicurezza alimentare. Era sparito il famigerato divieto di insacchettamento per verdure in quantità inferiori a 1,5 kg e il divieto assoluto di utilizzo di plastiche leggere, inferiori a 35 micron, sostituito da un più ragionevole divieto a meno che non siano necessari per motivi igienici o forniti come imballaggio primario per alimenti sfusi, per aiutare a prevenire lo spreco di cibo. Insomma, qualcuno si è ricordato che la sicurezza alimentare è ancora un obiettivo primario delle istituzioni, anche quelle europee. Che però continuano a far finta di non sapere

che l'aumento della produzione di imballaggi deriva da fattori oggettivi, come l'aumento del numero dei nuclei famigliari monocomponente e la spinta a garantire freschezza e allungare la shelf life. Il resto delle disposizioni, come la riduzione del peso complessivo degli imballaggi e l'aumento della percentuale di raccolta differenziata degli stessi, fanno parte di un trend consolidato. Qualche dubbio pone la crescita progressiva del contenuto di materia riciclata negli imballaggi, stante la scarsa qualità della materia recuperata (plastica soprattutto) e la non banale impronta ambientale (energetica soprattutto) del riciclo del PET. Poi il 18 dicembre un colpo di mano, partito dalla Spagna ma ispirato dalla Germania: è ritornata la spinta verso il riuso e continua la resistenza verso le plastiche bio-based compostabili, entrambe presenti nella bozza della Commissione, a trazione tedesca. Secondo il Consiglio bisognerà attrezzarsi per riutilizzare le bottiglie di plastica e vetro con raccolta a cura dei dettaglianti con superfici superiori a 400 mq (non è chiaro se area di vendita o complessiva), ma non solo, anche per altri tipi di imballaggi si andrà verso l'uso plurimo (es. le scatole di cartone). Inoltre, sarà obbligatorio per l'HORECA accettare l'uso dei contenitori dei clienti per l'asporto (chissà di chi sarà la responsabilità in caso di intossicazione?). Dal nostro punto di vista con il privilegiare il riuso si sta per dare il via ad una nuova ondata di trasporto superfluo, oltre ad un aumento dell'uso dell'acqua per il lavaggio e di energia per la sterilizzazione. Ennesimo caso in cui la spinta green sta iniziando ad essere in contrasto con altri obiettivi altrettanto prioritari. Ora si va al trilogio (chissà perché non lo chiamano trialogo) tra Commissione, Parlamento e Consiglio. Stay tuned.



Il nuovo regolamento UE prevede il prossimo aumento del trasporto di aria in bottiglia a fini di riuso



45 chilogrammi di derrate alimentari, e non solo. Succede a Torino, dove autobus trasportavano alimenti e merce varia sprovvisti di autorizzazione. La polizia locale, dopo le segnalazioni dei cittadini, ha svolto una serie di controlli scoprendo così il trasporto internazionale di cose e persone sul piazzale di corso Ferrara 30. Si è trattato, nello specifico, di quattro autobus di nazionalità rumena e moldava che, oltre a dover pagare una multa salata, dovranno incorrere al fermo amministrativo del veicolo per tre mesi con custodia su territorio italiano. Uno dei quattro autobus, inoltre, è stato sanzionato per irregolarità sul foglio di viaggio e perché il conducente era in possesso di una carta di qualificazione non valida per i trasporti internazionali di persone.

Segreteria scientifica  
Marco Comelli  
Cell. 347 8365191  
segretariogenerale@oitaf.com

Segreteria operativa  
Ornella Oldani  
Via Conca del Naviglio, 37  
20123 Milano  
Tel. 02 89421350  
segreteria@oitaf.com

Segreteria organizzativa eventi  
Giovanna Thorausch  
Tel. 02 89421350  
gthorausch@fiaccola.it

Ufficio Stampa e PR Easycom  
Celeste Di Sabato  
Via Sabotino, 19  
20135 Milano  
Tel. 02 58324398  
celeste.disabato@easycomonline.it  
https://easycom.it/

