



Bollettino n.82

ottobre 2024

Lamberet «firma F'n'M

Edizione speciale di Frigo'n'Motion, voluta da Lamberet per presentare ai propri clienti e soprattutto ai noleggiatori di veicoli di tutta Italia l'offerta, anche elettrificata, di veicoli per il trasporto in ATP. L'evento avrà luogo il 3 ottobre, nella Pista Aci-Vallelunga di Arese, alle porte di Milano.

Il programma dell'evento mantiene, come in tutte le edizioni del tour itinerante di OITAF, la struttura illustrativa delle nuove norme, delle novità tecnologiche, dell'elettrificazione e del bacino economico di riferimento, in questo caso la Città metropolitana di Milano. In più Lamberet vuole spiegare ai potenziali partner il valore del noleggio a lungo termine di veicoli, in questo caso commerciali leggeri, adibiti alla raccolta e alla distribuzione.

Ciliegina sulla torta i giri in pista con Porsche!

Il programma di Arese per il noleggio

- 10.00 Arrivo ospiti, registrazione, welcome coffee
- 10.30 ATP e NLT si incontrano
- 10.30 Introduzione e benvenuto - Sandro Mantella, Lamberet, Giuseppe Guzzardi, OITAF
- 10.35 Lamberet e il NLT - Ismaele Iaconi, Lamberet
- 10.50 Il bacino economico: produzione e distribuzione. Nuove norme ATP - Marco Comelli, OITAF
- 11.00 Elettrificazione: problema o opportunità. Cosa scegliere, come scegliere - F. Codispoti, Lamberet
- 11.10 Briefing Porsche
- 11.20 IoT, AI, connettività: efficientare il servizio - Stefano Brivio, Wheeliot
- 11.30 Industry 5.0. Serve per il NLT? - Giuseppe Seminara, Fidens Consulting
- 11.40 Q&A
- 11.45 Coffee break, networking
- 12.00 Briefing Lamberet e partner sui veicoli in esposizione - Briefing test drive
- 12.20 Lunch e inizio test drive
- 13.00 Prosecuzione test drive LCV e sport car Porsche
- 17.00 Fine evento

Partner



Il quinto Sopra e Sotto Zero

Sta per andare in stampa l'undicesimo quaderno OITAF, che è anche la quinta edizione dell'appuntamento annuale «Sopra e Sotto Zero» (qui a fianco la cover dell'ultimo numero, dello scorso anno. Come sempre il volume dedicato alle tematiche più...fresche di settore ma soprattutto dà spazio ai numerosi stakeholder - dai costruttori di veicoli agli allestitori, dai produttori di gestionali al NLT. Per averne una copia basta richiederlo a marketing@fiaccola.it. Da novembre.



Alimenti+, le promesse del packaging innovativo, ma...



Mentre andiamo in stampa si è appena conclusa l'edizione 2024 di Alimenti+, l'evento informativo-normativo online dedicato alle tematiche della produzione e della sicurezza agroalimentare.

Numerose le conferenze e i dibattiti: non si è parlato di trasporti questa volta, ma molto di packaging. Interessanti le prospettive emergenti dal confezionamento innovativo, come quello che prevede una pellicola bio-based accoppiata ad un foglio di alluminio e che permetterebbe di allungare la shelf life dei prodotti.

Questi imballaggi sono in sinergia con l'uso del freddo, accusato di essere energivoro, per garantire la conservazione e la qualità degli alimenti. Sono però quasi tutti poli-materiali, il che si scontra con le direttive europee del riciclo. Un contrasto tra obiettivi diversi che sta emergendo sempre più chiaramente nelle strategie istituzionali e aziendali, non solo in questo campo.

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 - MIMS; Giuseppina della Pepa - Anita; Franco Fenoglio - CdA Italferr; Antonio Fiandino - Rolfo Plastic Gall; 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; Giuseppe Perrotta - Consulente ed esperto in formazione; Cristina Qirjaku - MIMS; Alessandro Rade - MAN Italia; Umberto Torello - DIF (Distribuzione Italiana Food), Transfrigoroute Italia e TN Torello; Paolo Uggè - Confraspporto; 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

Nuove norme ATP: cambia poco poco

Lo scorso 22 giugno è entrata in forza la nuova versione del trattato ATP, che ha sostituito la precedente datata 2022. Le modifiche in verità sono scarse, si potrebbe dire che in due anni non è cambiato molto, ma in realtà le poche integrazioni dipendono dal processo di esame delle proposte e della loro eventuale approvazione: Panche una soltanto delle 50 nazioni

aderenti può stoppare una proposta per almeno sei mesi, adducendo la propria impreparazione, clausola spesso invocata dalla Germania.

A causa di questo andazzo il WP.11 dell'UNECE tende a inserire innovazioni sotto forma di chiarimenti nell'ambito del Manuale alle-

gato al trattato, ma che non ne fa parte. Escamotage che ha chiaramente dei limiti, ma è meglio che niente. Veniamo quindi alle modifiche, tutte nell'ambito delle procedure di test. Viene introdotto un metodo standard per il calcolo della superficie interna di una cassa

a serbatoio, che non ha una forma a parallelepipedo. Più importante è l'inserimento di un flusso minimo d'aria fredda parametrato alle dimensioni della cassa, con una formula standard, che dovrebbe impedire gestioni creative dei test per ammettere gruppi frigo sottodimensionati (punto 3.2.8 a pag. 32 della versione inglese).



Per la prima volta si parla esplicitamente di gruppi frigo elettrici alimentati da una fonte ausiliaria (leggi: batterie) e si prescrive che il test debba essere effettuato alla potenza nominale del compressore secondo specifiche del costruttore.

Infine, per la refrigerazione a gas liquefatti, dove è difficile modulare la temperatura, si ammette che i centri di test calcolino la capacità di raffreddamento alla temperatura intermedia (meno 8 centigradi) interpolando i risultati ottenuti dai test reali a meno 20 e a zero gradi.

Non solo ATP: i numeri ADR

OITAF al convegno Federchimica-ANITA

Un lavoro parallelo il libro bianco ADR che OITAF ha presentato all'ultimo Transpotec. Numeri pesanti e importanti per il «barrato rosa», quello delle cisterne adibite al trasporto di merci pericolose.



Non tutti sanno che in questa categoria rientrano anche alcuni prodotti farmaceutici e componenti per la preparazione di alimenti. Ecco perché a OITAF (il presidente Clara Ricozzi e l'autrice del volume, Tiziana Altieri, vicedirettore di Vie&Trasporti) è stato chiesto di raccontare i numeri chiave del trasporto in cisterna, all'interno della 17ª Conferenza Logistica «La collaborazione di filiera per un trasporto chimico sicuro e affidabile», lo scorso 24 settembre, a Milano. Un successo.

Torello: il caseario merita la massima cura e attenzione



Torello non poteva mancare all'ultima edizione di B2Chees di Bergamo: il trasporto di latte e dei suoi derivati è centrale nell'attività del trasportatore italiano. Un settore in grande crescita, e non soltanto in Italia: in Europa, secondo i dati PwC, la produzione di latte vaccino si attesta a 145 milioni di tonnellate. I numeri del formaggio dall'Ufficio Studi di PwC Italia restituiscono un settore estremamente dinamico e in crescita rispetto al recente passato. La produzione di latte vaccino in Europa nel 2023 è stata pari a 145 milioni di tonnellate totali (13% made in Italy), a fronte di una crescita del 6% in 6 anni. Un quarto della produzione si trasforma in formaggio, un quinto in polveri, poi ecco le creme, burro e prodotti analoghi. Al consumo va il 12,5%. Per l'Italia il settore vale il 10% del totale industria alimentare (2022), con una grande prevalenza dei 57(!)

formaggi DOP e IGP, grana e parmigiano in primis. Ecco, al proposito, il Torello-pensiero: «Prodotti freschi, freschissimi e deperibili che richiedono una gestione logistica particolarmente attenta. Una supply chain di qualità è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare, la freschezza e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dei prodotti, dalla produzione al punto vendita. Sono tanti gli strumenti che concorrono ad una buona logistica, tra questi ad esempio i veicoli che devono essere sempre aggiornati e di ultima generazione, i magazzini a temperatura controllata che devono ospitare i prodotti in sicurezza e pulizia e, soprattutto, l'apporto di un expertise nella catena del freddo che solo persone e aziende preparate possono offrire al settore della produzione lattiero-casearia».



Carne trasportata in pessime condizioni. Gli agenti della polizia locale di Padova hanno sequestrato 75 chili di carne lavorata non a norma. Destinata ai ristoranti cinesi "All You Can Eat" locali, la merce era sprovvista di scontrino di tracciabilità e veniva trasportata dentro alcuni sacchetti di nylon trasparente riposti in scatoloni di cartone. Alla guida del furgone isoteramico Peugeot un cittadino veneto di 40 anni. Dopo esser stato sequestrato, il carico è stato smaltito in un centro di raccolta.

Segreteria scientifica
Marco Comelli
Cell. 347 8365191
segretario generale@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/



oitaf.com