



Un pensiero ad alta voce: una occasione persa

Il nuovo Testo Unico UE su tutela prodotti DOP e IGP è entrato in vigore nello scorso marzo dopo l'approvazione da parte della scorsa legislatura del testo concordato nel novembre del 2023.

Qualità sembra la parola d'ordine non solo nelle reazioni all'uscita ma nel documento stesso che inizia così: *Nel corso degli anni, l'Unione ha istituito regimi di qualità relativi a prodotti con caratteristiche specifiche etc...* In tutto il Testo Unico, la parola si ripete 66 volte ma ci vuol poco a capire che il suo significato è di "caratteristica", ossia i caratteri di un prodotto definiti in un documento, la "disciplinare": un prodotto è di qualità se rispetta la disciplinare. Ma cosa c'è nella "disciplinare" secondo il Testo Unico? Ci sono diverse definizioni, ma quella che le riassume meglio è nell'art. 54. Un disciplinare comprende almeno:

- il nome del prodotto di cui è proposta la registrazione, nelle versioni linguistiche pertinenti;
- la descrizione del prodotto, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche;

- la descrizione del metodo di produzione che i produttori devono rispettare, compresi se del caso la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati, se pertinenti, la denominazione commerciale della specie interessata e il suo nome scientifico, nonché il metodo di elaborazione del prodotto;

- gli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

Non c'è traccia di alcuna norma che imponga che il disciplinare contenga indicazioni relative alle condizioni di stoccaggio e di trasporto del prodotto, in tutte le fasi che comportano uno spostamento. Non lo proibisce, ma visto che si contano su poche dita i disciplinari che ne fanno cenno, e sempre relativamente alle materie prime, per esempio il latte per il Parmigiano Reggiano, non si vede perché i Consorzi di Tutela dovrebbero cambiare atteggiamento a riguardo.

Insomma, un'occasione persa per garantire che la "qualità" data per scontata arrivi sulle tavole.

La logistica cosmetica è una faccenda seria. Da OITAF

Uno dei settori "invisibili" che nascondono grandi complessità: la logistica legata ai prodotti o ai semiprodotti del settore cosmetico.

Un settore eminentemente consumer che però lavora su prodotti ad elevato (spesso molto elevato) valore monetario unitario, elevatissimo valore d'uso, ed esigenze di mantenimento delle proprietà originarie. Quindi packaging primario molto ricercato e da preservare, precisione nella composizione degli ordini e tempistiche di consegna sul punto vendita, controllo delle condizioni di stoccaggio e trasporto.

Esistono criticità specifiche anche nella logistica delle materie prime. La temperatura infatti e spesso anche l'atmosfera controllata sono necessarie per il trasporto dei lipidi (la base delle creme) e dei principi attivi, che sono molecole complesse.

Tutti i profumi poi sono a base di alcool, per cui anche le regole ADR entrano in gioco: per i trasporti bulk di profumi infatti l'ADR entra anche nella logistica di prodotto. È obiettivo di OITAF occuparsi in modo strutturato dell'argomento con un prossimo Quaderno.



Partner



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; Gérard Cavalier - Groupe Tecnea Cemafroid; Bruno Corceci - Commissione Onu Unecce 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 Ugge - Confratrasporto; 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

F'n'M torna a Milano grazie a Lamberet: focus sul noleggio

Tappa insolita, l'ottava, per Frigo'n'Motion, grazie a una bella parte dinamica. Un mix di successo con una parte convegnistica e un ampio test drive. L'appuntamento era riservato a un selezionato gruppo di noleggiatori di veicoli commerciali leggeri, nel Centro Guida Sicura Aci Sara di Arese.

Partner dell'iniziativa Lamberet, che per voce del suo Sales & Marketing Director ha illustrato 'Il nuovo stile della mobilità assistita'.

"Il mood di Lamberet sta cambiando", ha esordito Ismaele Iaoni, "non parliamo solo di veicolo allestito, ma del nostro proporci come polo di servizio per tutti gli interlocutori del settore, quindi dealer, noleggiatori, aziende, costruttori. Un emisfero che ruota intorno al business che fornisce veicolo, allestimento, servizi.



Questo è Lamberet". "Un veicolo refrigerato richiede un grande investimento", ha sottolineato il Sales & Rental Business Manager Alessandro Petralia; "Lamberet propone formule di noleggio a lungo termine molto competitive perché i clienti che operano in regime di ATP possano rinnovare la flotta con mezzi freschi e allestimenti di ultima generazione". Molti gli LCV oggetto dei test drive che si sono susseguiti per tutto il pomeriggio: Iveco eDaily, Ford eTransit, Peugeot eExpert, Volkswagen ID Buzz. In pista anche Macan e Taycan, le nuovissime Porsche full electric che i partecipanti a Frigo'n'Motion hanno potuto guidare in prima persona.

IAA, tanta tecnologia nel refrigerato

La tendenza all'impiego di nuovi materiali, anche compositi, purché leggeri ed ecosostenibili, tocca da vicino i prodotti e gli allestimenti frigo. La conferma arriva dall'ultimo IAA, massimo evento continentale dedicato ai veicoli da trasporto. Nel prossimo bollettino dedicheremo ampio spazio alle novità di Lamberet, numerose e interessanti, vediamo ora cosa proposto da altri marchi del settore.

Degno di nota il Kögel Cool Liteshell che è di ben 700 kg (9%), più leggero del precedente. Su questi semirimorchi possono essere installati i nuovi assali elettrici, come l'Axle Power system che Kögel ha sviluppato con Bpw e Thermo King, consentono il recupero dell'energia in frenata destinandola al bisogno all'unità di refrigerazione. Thermo King conferma che questa tecnologia disruptive dell'Axle Power sia già utilizzabile. La sostenibilità ecologica ed economica viene estremizzata da Chereau, che sorprende esponendo non un semirimorchio nuovo ma un veicolo usato prodotto nel 2012, che grazie ad accorgimenti tecnologici, farà



in tempo a diventare maggiorenne, in quanto sarà utilizzabile in regime ATP fino a ben il 2030! Dietro il 'Forever Young Program' della Casa francese c'è la strategia di aumentare la durabilità dei semirimorchi refrigerati. Un altro trend emergente è rappresentato dalle unità termiche elettriche per semirimorchi accoppiati a camion elettrici. Tra le tante proposte viste degna di nota è la soluzione di Schmitz Cargobull, che lo applica anche nell'innovativo semirimorchio refrigerato S.ko city. Questo trailer, ideale per la logistica urbana, utilizza un'unità di raffreddamento elettrica collegabile a un assale elettrico e a un relativo sistema di batterie ad alto voltaggio.

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/



AquaFarm ritrova NovelFarm e AlgaeFarm il 12-13 febbraio

Si riuniscono in una manifestazione fieristica a Pordenone i tre eventi dedicati ad acquacoltura, agricoltura in ambiente controllato e coltivazione delle alghe.



Gli organizzatori stanno definendo l'agenda delle conferenze che come sempre accompagneranno l'area espositiva. Tra gli argomenti previsti quelli di OITAF saranno presenti anche questa volta, con particolare attenzione alla logistica del freschissimo (pesce e frutti di mare) e dell'ortofrutta. Stay tuned.

Povero pesce fresco

Durante normali controlli, la polizia stradale di Frosinone ha esaminato un autocarro refrigerato, con a bordo prodotti ittici.

La merce, circa 80 kg, era destinata al consumo alimentare.

Gli agenti hanno constatato che, non solo il frigorifero era spento, ma al suo interno conteneva del pesce fresco conservato e trasportato in condizioni igieniche non idonee.

Inoltre, il conducente non era in possesso di licenza per il trasporto conto terzi e del certificato ATP per il trasporto di merci deperibili a temperatura controllata. Come se non bastasse, il veicolo era sprovvisto di revisione e l'impianto refrigerante era completamente fuori uso. Di conseguenza, i prodotti ittici sono stati sequestrati e smaltiti da una ditta specializzata con la cooperazione dei veterinari dell'Asl di Sora, mentre il conducente è stato sanzionato con una maxi multa dal valore di 5.600 euro.

