



# Bollettino n. 85

## gennaio/febbraio 2025

### SU COSA STA LAVORANDO L'UNECE IN MATERIA DI RISPARMIO ENERGETICO E DECARBONIZZAZIONE



Nello scorso numero del bollettino riferivamo dei lavori che dal 29 ottobre al 1° novembre scorsi si sono svolti nella sede delle Nazioni Unite di Ginevra per l'annuale sessione del WP.11 dell'UNECE, l'organismo che si occupa dell'aggiornamento delle norme ADP. Delle molte possibili azioni, come dicevamo, il Working Party.11 ne ha potuto discutere solo alcune. Abbiamo già descritto il tentativo di rivedere il coefficiente K degli isolamenti, che permetterebbe di ridurre il consumo energetico.

Un argomento chiave almeno per la riduzione delle emissioni di CO2 nel trasporto refrigerato è l'utilizzo di gruppi frigo ad alimentazione a batteria. L'alimentazione elettrica in sé non è una novità, visto che l'energia viene fornita dal motore a combustione interna e la batteria eventuale interviene solo quando il veicolo è fermo per consegna. Il documento presentato dal gruppo di lavoro informale guidato dall'Olanda è stato interlocutorio. Codificare in un trattato internazionale come l'ATP una tecnologia come quella delle batterie che non ha ancora una standardizzazione è estremamente difficile. A livello informale la proposta è di chiedere ai costruttori una capacità minima garantita iniziale in aggiunta al comportamento di degrado oggi previsto anche da altre norme, come il regolamento Batterie della UE appena entrato in vigore. In aggiunta, per le batterie dedicate al funzionamento del gruppo frigo la proposta è di effettuare un controllo in fase di omologazione. Il tema, no- >>>

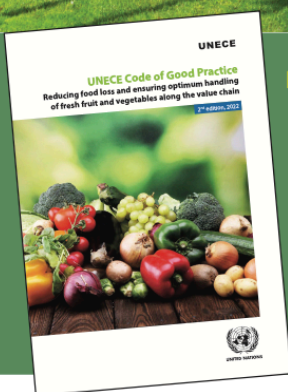
### Partner



### Media partner

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

**IL CODICE UNECE DELLE BUONE PRATICHE PER LA LOGISTICA DI FRUTTA E VERDURA FRESCA** Oltre al WP.11, altri Working Party dell'ONU lavorano alla qualità della logistica degli alimenti. Il principale è il WP.7, che si occupa degli standard di qualità in agricoltura. Nel 2022 ha pubblicato il Codice delle buone pratiche per la logistica di frutta e verdura fresca, ora sta lavorando alla frutta disidratata e secca. Ne consigliamo la lettura tutt'altro che banale si trova all'indirizzo <https://unece.org/info/publications/pub/375551>. Tra le raccomandazioni, non trasportare mai prodotti che emettono etilene con quelli sensibili all'etilene. Chissà tra i logistici chi sa quali sono.



**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 Cortecci - 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 Marciari - Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani - Federtrasporti; Massimo Panagia - Francia Latticini; 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 - Confrtrasporto; 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

Patrocini



nonostante le discussioni avvenute, è ancora in stato di flusso, per cui la plenaria del WP.11 ha chiesto un altro anno di lavoro. Idem per quanto riguarda i misuratori di temperatura. Sembra ci sia un fenomeno a livello mondiale di "truccare" i termometri e i registratori. Ha fatto scalpore a Ginevra la notizia di quanto avvenuto in Corea del Sud dove è stato scoperto un vasto giro di termometri e termografi alterati che segnavano meno 20 mentre la temperatura era appena sotto lo zero. Risultato, quasi 70 persone in galera. Ci si è divisi se imporre l'uso del termometro con registratore per tutte le categorie di deperibili come parte integrante dell'equipaggiamento o lasciare la possibilità di utilizzare rilevatori posti sul carico. Anche qui, tutto rimandato alla prossima riunione, nel prossimo ottobre. È passata invece la proposta di controlli anche sui rilevatori di temperatura in fase di primo rilascio e di rinnovo dell'attestato. Per accelerare i tempi, sarà inserita nella prossima versione del Manuale, non nel trattato. ■

## L'ECONOMIA CIRCOLARE DEL CIBO DEVE CREARE VALORE NON DISTRUGGERLO



La produzione, lavorazione e logistica del cibo è una delle attività più importanti dell'economia mondiale. Il fratello di Elon Musk, che si occupa di coltivazione in verticale ripete come un mantra che "food is bigger than internet and digital". Come tale è un campo di applicazione ideale per i principi di economia circolare. Di solito se ne parla in termini di riduzione degli sprechi, e in effetti si calcola che durante tutta la filiera from field to fork un 30% del cibo si perda, ossia non sia più utilizzabile in quanto

tale. Le cause sono moltissime, si va dalle mutate condizioni di mercato all'origine al fatto che i frigoriferi domestici ancora oggi non hanno un termometro ma solo un termostato, il che spiega almeno in parte le statistiche di spreco alimentare da parte delle famiglie. L'applicazione della temperatura controllata naturalmente in tutte le fasi di trasporto riduce moltissimo la percentuale di perdita. Un rapporto dell'ONU calcola che l'applicazione di buone pratiche in questo senso ha un ritorno immediato dell'investimento del 1.400%. Ma lo spreco da solo non spiega perché al cibo vadano applicati i principi di circolarità. Si iniziasse invece a parlare di valore, ossia di strutturare la filiera in modo da valorizzare al massimo la materia-cibo, la prospettiva cambierebbe. È quello che vuole fare una nuova manifestazione, in programma a Genova il prossimo aprile, che si chiama appunto **Circular Value Forum**, non dedicata solo al cibo ma dove l'argomento avrà un posto importante. Per fare un esempio, ragionare in termini di spreco non permette di cogliere il fatto che i sottoprodotti e gli scarti della lavorazione e del consumo contengono valore. Buccie, sansse, bagasse, semi inedibili, possono essere tutti valorizzati per estrarre composti utili o materie prime non convenzionali. Con le bucce di agrumi si fanno tessuti, per esempio. Attenzione però, allargare troppo il discorso della circolarità è fuorviante. Per fare solo un esempio, spingere il consumo di vegetali al posto dei prodotti di origine animale non ha nulla a che fare con la circolarità. È solo marketing agroalimentare.



**AquaFarm/NovelFarm Pordenone 12-13 febbraio**  
Mostra Convegno internazionale su acquacoltura, algocoltura e industria della pesca. 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.

**AGENDA 2025**



**Shipping, Forwarding & Logistics meet Industry**

**Milano/Assolombarda 4-5 marzo**  
Appuntamento annuale di riferimento per tutti gli stakeholder impegnati nello sviluppo del sistema logistico, portuale e industriale italiano. Obiettivo dell'evento è definire le strategie necessarie per le sfide dell'innovazione, della sostenibilità e della competitività a livello Paese



**Let Expo Verona 11-14 marzo 2025**  
Evento fieristico su trasporto e logistica sostenibili



**LOGIMAT Stoccarda 12-13 marzo**  
Fiera Internazionale delle Soluzioni Intralogistiche e della Gestione dei Processi



**TUTTO FOOD Milano 5-8 maggio**  
Piattaforma internazionale per il settore agro-alimentare

## Cybersicurezza: recepita in Italia la Direttiva NIS2

Con il decreto legislativo n. 138 del 4 settembre 2024, entrato in vigore il 16 ottobre, è stata recepita la direttiva (UE) 2022/2555, c.d. NIS2, con la quale è stato ampliato il campo di applicazione delle misure per un livello comune elevato di cybersicurezza nell'Unione Europea. Si tratta di uno strumento essenziale della legislazione comunitaria in materia di sicurezza delle reti e delle informazioni, con lo scopo di migliorare il funzionamento del mercato interno. In sintesi, la direttiva NIS2 effettua una distinzione tra settori critici e ad alta criticità, nonché tra operatori di servizi essenziali e di servizi importanti. Da rilevare che, fra i settori critici, figurano la trasformazione e distribuzione di alimenti, oltre alla produzione e distribuzione di sostanze chimiche, mentre, fra i settori ad alta criticità, troviamo i trasporti ed i servizi sanitari. In Italia, l'operatività della nuova normativa partirà il 31 marzo 2025, quando sarà stata completata la lista dei soggetti che sono tenuti ad osservarla.

### CUCINA SPORCA E ALIMENTI SCADUTI

Due in uno. I Nas di Livorno hanno sequestrato 20 chili di alimenti scaduti, destinati al consumo in un ristorante sito nella provincia. Si tratta di scatolette di tonno scaduto da due anni e cibi privi di tracciabilità. La cucina è stata trovata in condizioni di scarsa igiene, per via dell'intonaco che si staccava dal soffitto e dalle pareti. Durante i controlli in magazzino, trovati formaggi, insaccati e polpa di cinghiale di provenienza sconosciuta poiché privi di etichetta. La merce, dal valore di circa 1.500 euro, è stata sequestrata e il titolare del locale dovrà pagare la sanzione amministrativa di 3.500 euro.



**oitaf.com**

**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/