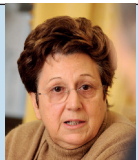


Bollettino n.15 - febbraio 2018



Editoriale
di Clara Riccozzi
Presidente OITA

Informazione aperta a tutti

Nuova versione del bollettino OITA, che diventa un vero e proprio "foglio" destinato a tutti gli addetti ai lavori, diretti e indiretti, della filiera di distribuzione di prodotti a temperatura controllata. Con ciò vogliamo rispondere alla richiesta di informazione sull'argomento, specie per quanto riguarda norme, decreti, cause legali, normative internazionali, novità di prodotto e quant'altro può risultare utile e anche di non facile reperimento in un mondo sommerso dall'informazione non selezionata.

La porta è aperta a quanti possono dare il loro contributo, ma soprattutto a quanti hanno richieste specifiche e domande legate al trasporto in sicurezza e qualità di alimenti e farmaci.

La rete si espande

Coop Alleanza 3.0 estende il suo servizio e-commerce. Si tratta di un'importante svolta nel panorama della grande distribuzione in Italia e in quello del commercio elettronico. Già attivo a Roma e a Bologna, EasyCoop sbarca anche a Reggio Emilia, Modena, Carpi e Ferrara, con consegna direttamente a casa. Il nuovo servizio Coop di spesa online attualmente conta più di 11 mila prodotti, di cui 3 mila freschi (frutta, verdura, carne, pesce, salumi, pane, latticini). Adesso l'obiettivo dell'azienda è raggiungere i 12 mila prodotti.

Come funziona? Sul sito i clienti possono creare più liste di spesa (commissionate anche da terzi), salvandole o modificandole per usi successivi. È possibile effettuare l'ordine in qualsiasi momento e con una somma minima di 50 euro. Le consegne saranno disponibili a partire dal giorno dopo: dal lunedì al sabato dalle 8,00 alle 22,00, con le tariffe e costi personalizzabili e flessibili, e un contributo minimo di 2,90 euro per la consegna. Il pagamento può essere effettuato online, o alla consegna con carta di credito, prepagata o bancomat.



TRASPORTO ABUSIVO DI PESCE

Qualche giorno prima di Natale la Polizia Stradale ha fermato sulla tangenziale Ovest di Milano, nei pressi di Assago, un veicolo abusivamente utilizzato per il trasporto di derrate alimentari destinate alla vendita. Si è trattato di pesce surgelato trasportato in violazione delle più elementari norme di igiene e ATP (Accord Transport Perishable), per di più in un veicolo adibito al trasporto di persone e immatricolato per uso proprio.

Il controllo è avvenuto con l'ausilio dell'ATS (Agenzia di Tutela della Salute) di Milano e il guidatore, residente nel pavese, che ha dichiarato di trasportare la merce per conto della propria coniuge, titolare di un esercizio commerciale di vendita al dettaglio, è stato sanzionato per un totale di 1.085 euro, con fermo amministrativo del veicolo e ritiro della carta di circolazione. I controlli sul territorio rimangono la vera arma con la quale contrastare la scarsa igiene e il mancato rispetto delle norme sul trasporto. Purtroppo non sono mai abbastanza.



IPACKIMA 2018

IPACK_IMA è la principale fiera italiana specializzata nel processing e packaging food e non food.

La sua 24ª edizione si svolgerà presso Fiera Milano-Rho dal 29 maggio al primo giugno nel segno di "The Innovation Alliance".

Per la prima volta dopo l'acquisizione da parte di Fiera Milano IPACK_IMA si unisce ad altre manifestazioni con l'obiettivo di attrarre un maggior numero di buyer internazionali e valorizzare le sinergie di business per espositori e visitatori.

IPACK_IMA punta molto sull'innovazione, con un'area apposita.

OITA sta definendo una partnership con la kermesse, dopo il successo di quella dello scorso anno con TuttoFOOD.



www.oita-italia.com



L'OITA è un libero osservatorio nato dall'esigenza di sostenere la qualità dei nostri prodotti alimentari e farmaceutici (ma anche degli animali vivi e dello strett food) che necessitano di massima cura e attenzione anche in considerazione dell'elevatissimo standard della nostra tradizione agroalimentare. L'attività di ricerca dell'OITA agisce soprattutto in ambito universitario, perché la ricerca ricada direttamente sugli operatori, autotrasportatori e logistici, chiamati ad assicurare la massima attenzione e igiene. Partecipare alle attività dell'OITA è un chiaro indizio di trasporto all'insegna della professionalità.

Contatti stampa: Studio Comelli - press@studiocomelli.eu - tel. 02 22228345

PAGELLA DEL FARMACO



Dopo sei mesi di lavoro, si avvicina a grandi passi la prova sul campo per la Pagella del Contratto di log-

gistica del Farmaco. **la ricerca che OITA ha intrapreso in accordo con la Fondazione**

Scuola Nazionale Servizi (SNS). I ricercatori hanno messo a punto un sistema di valutazione basato sull'analisi di documenti (contratti e capitolati) e soprattutto su interviste ai responsabili delle commesse. Il sistema prevede una griglia di valutazione a cascata articolata su quattro dimensioni: a) complessità del servizio, b) determinazione del prezzo del servizio, c) sistema di gestione, d) qualità del servizio (conformità, soddisfazione, risultato). Ognuna di queste dimensioni comprende diverse componenti che hanno a che fare con le diverse fasi del servizio: 1) trasporti stradali dal magazzino del depositario concessionario e arrivo nel magazzino centralizzato della struttura sanitaria, 2) attività nel magazzino centralizzato, 3) trasporti stradali da magazzino a strutture di utilizzo, 4) consegna dei materiali ai punti di utilizzo all'interno delle strutture. **OITA si è occupata delle due fasi di trasporto.**

La parte operativa della pagella si basa su domande con risposte multiple o binarie (si/no). A ogni risposta è attribuito un punteggio che sulla base di un complesso sistema di pesi va a formare un punteggio di livello superiore e così via fino a generare un voto finale. Il voto verrà dato al contratto in essere esaminato. La pagella infatti non si riferisce né alle prestazioni dei fornitori né tantomeno alla qualificazione dei fornitori, che viene data per acquisita. Essa invece per esempio giudica e dà un voto sul fatto che il contratto includa attività e procedure per la misura delle prestazioni. Nelle prossime settimane lo schema della pagella e le relative domande verranno sottoposte a un test sul campo in una ASL del Norditalia.



SACCHETTI? NO, GRAZIE

Il provvedimento che prevede il pagamento dei sacchetti nel reparto ortofrutta, attivo dal primo gennaio, ha già cambiato le abitudini di consumo degli italiani. Il 44 per cento dichiara di essersi spostato verso alimenti confezionati o surgelati e verso negozi al dettaglio. In particolare, il 21 per cento è tornato dal fruttivendolo e il 12 per cento ha scelto frutta e verdura già confezionata per non pagare il sacchetto. C'è anche chi ha optato per prodotti pronti (3%) e surgelati (2%) e chi ne ha diminuito il consumo (7%).

STOP ACRILLAMIDE

Addio all'acrilammide negli alimenti. Il prossimo 11 aprile entrerà in vigore il Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione per garantire la sicurezza alimentare, che riduce la presenza di una delle molecole più pericolose presenti nei cibi in particolare durante la cottura ad alte temperature come frittura, cottura al forno e alla griglia. La normativa adotta misure di attenuazione in base alla funzione svolta dall'operatore del settore alimentare (OSA) per evitare di imporre oneri sproporzionati rispetto al tipo di attività.

CONTROLLO QUALITÀ H24

L'unione fa la forza. Thermo King, il colosso del freddo, e VTS Transport & Logistics, specialista dei servizi di trasporto e magazzinaggio a temperatura controllata per aziende mediche e farmaceutiche, hanno stretto una partnership per migliorare la logistica e i trasporti a temperatura controllata nel settore farmaceutico. VTS ha scelto le unità di refrigerazione per semirimorchi SLXi studiate per ridurre l'impatto ambientale e contenere i costi operativi. Grazie al nuovo dispositivo di comunicazione TK BlueBox di Thermo King e al Bluetooth di serie, la piattaforma SLXi offre all'operatore la possibilità di monitorare il funzionamento dell'unità stessa e le condizioni del carico. I clienti di VTS possono così ricevere informazioni e dati sulla posizione del mezzo e sulla **conservazione dei prodotti** in tempo reale, 24 ore su 24.



Un semirimorchio provvisto di unità di refrigerazione SLXi prodotta da Thermo King.

PHARMA CORRIDORS

Emirates SkyCargo ha introdotto i Pharma Corridors, tragitti dedicati al trasporto di farmaci termosensibili. Le prime 12 stazioni sono distribuite in tre continenti e comprendono diverse città tra cui Milano e Roma. La compagnia ha anche investito nello sviluppo delle White Cover thermal blankets e in contenitori innovativi come l'Emirates SkyCargo Cool Dolly o il White Container, per garantire la massima protezione dei medicinali salvavita.

BELLI FRESCHI

Volkswagen e Lamberet insieme per il trasporto refrigerato chiavi in mano.

A pagina 26 di Vie&Trasporti di febbraio tutto sui nuovi furgoni VW **Transporter** e **Crafter** preparati dall'allestitore francese per rispondere alle nuove esigenze del canale distributivo.



AGENDA

1-2 febbraio 2018

Centro Congressi Assolombarda
Shipping, Forwarding & Logistics meet Industry

OITA partner di



7-9 febbraio 2018

Messe Berlin
Fruit Logistica



15-16 febbraio 2018

Fiere di Pordenone
AquaFarm

OITA partner di



1 marzo 2018

Palazzo degli Innocenti (Firenze)
LogiDay



7-9 marzo 2018

Padova Fiere
Green Logistics Expo



20-23 marzo 2018

Koeln Messe
ANUGA Foodtec



Bollettino a cura della redazione di Vie&Trasporti - Direttore Responsabile Lucia Edvige Saronni - Con la collaborazione di Tiziana Altieri, Elena Cazzato, Eliana Puccio, Studio Comelli - Coordinamento Ornella Oldani - Presidente OITA Clara Ricozzi - Direttore Giuseppe Guzzardi - Segreteria generale Marco Comelli - Segreteria operativa Ornella Oldani. Stampa Tep Srl, Piacenza - Mensile, LO/CONV/059/2010, Reg. Tribunale di Milano, n. 6479 del 6/2/1964 ROC 6274, Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 1740, vol. 18, foglio 313, 21/11/1985. Inserto Redazionale mensile di Vie&Trasporti n.816 (Febbraio 2018 - Anno LXXXVII) edito da Casa editrice **la fiaccola** srl, via Conca del Naviglio 37, 20123 Milano, tel. 02 89421350 - info@fiaccola.it, www.fiaccola.it.

Media partner

