

DIF NETWORK E L'IMPEGNO ATTIVO PER I PRODOTTI STRATEGICI ITALIANI

È il Network che riunisce le aziende italiane specializzate nel trasporto di prodotti alimentari confezionati seguendo l'evoluzione dei consumi food&beverage: DIF considera la valorizzazione dell'agroalimentare preziosa risorsa in quanto settore trainante dell'economia italiana e, in partnership con OITAF, ne ha fatto un cavallo di battaglia.

L'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci nasce nel 2016 con l'obiettivo di stimolare un tavolo di discussione, interscambio di esperienze tra esperti, istituzioni e mondo accademico. Soggetti intenzionati a **garantire e a promuovere l'integrità di prodotti delicati** lasciati fuori dal quadro normativo, per i quali bisogna esigere temperature predefinite attualmente previste solo per determinate categorie di alimenti.

Tra questi sono ricompresi primi e secondi piatti pronti, petfood, salumi, rossi pelati sughi e salse, banchi frigo e vetrine. Uno dei più rappresentativi è l'olio EVO che nella gestione del trasporto e dello stoccaggio viene considerato alla stessa stregua della categoria grocery. È una situazione che arreca danno economico a tutta la filiera, sia al produttore che al distributore arrivando ad annullare il valore del prodotto nelle mani del consumatore finale. L'obiettivo del lavoro collettivo è **preservare durata e competitività** del prodotto.

La temperatura, la luce. Cosa non piace all'OLIO EVO

Colore, odore, sapore. La loro alterazione in condizioni "normali" (ovvero quan-

do è trattato alla stregua dei prodotti "ambient") è documentata da studi scientifici ed empirici. Il principale processo di degradazione riguarda l'irrancidimento dovuto in larga parte all'effetto della luce, del calore e dell'aria. Altro fenomeno di degradazione qualitativa porta ad un aumento del livello di acidità. Si tratta di processi favoriti da fattori esterni, dalla temperatura, anche dalla luce.

Tutela dalla spremitura all'acquisto da parte del consumatore finale: indicazioni

DIF Network grazie all'invito al Tavolo di Lavoro di OITAF è stato tra i fautori della realizzazione di una serie di interventi pratici e concreti raccolti in linee guida. Ne è venuto fuori un Documento Scientifico che detta le condizioni di trasporto e immagazzinamento per ridurre al minimo i rischi di alterazione dell'olio EVO:

temperatura compresa tra 13 e 20° (alcuni studi propongono come temperatura minima 6°)

non esposizione a luce solare diretta o a luce artificiale con intensità superiore 500 lux. In caso di luce artificiale utilizzo di lampade con temperatura di colore inferiore a 4000 K (UNI 10380)

L'Italia è il 1° Paese al mondo per numero di DOP, IGP, STG con 862 prodotti Food & Beverage censiti su 3.387 in totale in Europa. DIF Network si fa portavoce dei valori di naturalità, tracciabilità, integrità che ritroviamo espressi nelle denominazioni per tutti i regimi di qualità.

HUB PIACENZA

Polo Logistico Le Mose

12.500mq

HUB BOLOGNA

Interporto Blocco 8.1

10.000mq



Distribuzione Italiana Food