



40

IL GIORNALE DELLA LOGISTICA

DRITTI AL CENTRO

Il Libro Bianco ATP di OITAF

UN SETTORE FONDAMENTALE
PER LA SICUREZZA E LA QUALITÀ
DEGLI ALIMENTI CHE ARRIVANO
SULLE NOSTRE TAVOLE,
FINALMENTE OGGETTO DI ANALISI
NEL LIBRO BIANCO ATP DI OITAF



TRASPORTO REFRIGERATO CONTROLLATO SPECIALE

A cura della redazione



Clara Ricozzi,
Presidente di OITAF

Il trasporto refrigerato ha un impatto decisivo sulla qualità e sulla sicurezza dei cibi e delle bevande che consumiamo ogni giorno. Partendo da questa consapevolezza e dalla mancanza di un quadro chiaro di buone pratiche condivise per quest'ambito, OITAF - Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci - ha realizzato il primo Libro Bianco ATP,

dedicato al trasporto a temperatura controllata in Italia, allo stato attuale delle flotte e alla loro distribuzione sul territorio nazionale. "È un momento storico, che segna un cambio di passo nella conoscenza di un segmento fondamentale per la catena logistica alimentare del nostro paese", tiene a sottolineare Clara Ricozzi, Presidente di OITAF e socia del Freight Leaders Council. "Dopo anni in cui abbiamo avuto a

disposizione solo sondaggi e stime, per la prima volta l'elaborazione dei dati grezzi forniti dal MIMS ci ha consentito di elaborare un'analisi accurata di un settore fondamentale per la sicurezza e la qualità degli alimenti che giungono sulle nostre tavole". La fotografia scattata al comparto mette in luce criticità e opportunità di ottimizzazione e sviluppo, basate sulla collaborazione di filiera.

Legislazione

NO REGOLE NO PARTY

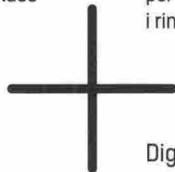
"C'è un gap a livello europeo che riguarda la mancata regolamentazione di alcuni prodotti termosensibili che necessitano invece di adeguate misure. C'è molta improvvisazione e poco controllo". Così sintetizza Umberto Torello, Amministratore Unico DIF e Presidente Sezione Trasporti Alimentari Anita e Transfrigoroute. Ad oggi mancano indicazioni condivise per il trasporto di prodotti come vino e olio, per esempio, ma anche fiori, prodotti per animali, farmaci, elettrodomestici bruni (televisori, radio e simili), opere d'arte, eccetera. Il protocollo Atp non è immediatamente applicabile ad altre categorie merceologiche, ma mette in luce un buco normativo da sanare.



La flotta

ATP = ACCORD TRANSPORT PERISSABLE

Ammontano a quasi 200.000 unità tra veicoli e semirimorchi le flotte dei veicoli refrigerati destinati al trasporto degli alimenti in Italia. Nel dettaglio, la regione con il maggior numero di veicoli ATP - esclusi i semirimorchi - è la Campania, con 15.051 unità, seguita dalla Lombardia con 13.454 e dal Lazio con 12.073. Ragionando per aree Nielsen, il Sud è primo, con 41.902 veicoli, seguito dal Centro con 26.797 e poi da Nord Est e Nord Ovest. Distinguendo ulteriormente tra furgoni (fino a 35 quintali) e autocarri (M-HCV, Medium Heavy Commercial Vehicle, oltre 35 quintali), la Campania conserva il primato per la prima categoria, mentre la Lombardia è prima per gli M-HCV. In totale i veicoli Atp censiti - esclusi i rimorchi e semirimorchi - sono 118.318.



Analisi delle licenze

IL TRASPORTO CONTO PROPRIO

Nonostante negli ultimi anni si sia cercato a livello sistemico di ridurre al minimo il trasporto in conto proprio a favore di quello professionale ancora oggi l'Italia si conferma un Paese con una forte valenza del conto proprio. Il 20% delle aziende ha tra 2 e 5 veicoli. Le flotte con oltre 100 veicoli sono solo 28. Le motivazioni sono sia storiche per la congenita frammentazione delle imprese italiane, ma anche culturali, per una scarsa affinità con la realtà consortile e associativa. Nel settore del trasporto a temperatura controllata il monoveicolare rappresenta circa i quattro quinti del parco circolante.

Digitalizzazione

OCCASIONI DI OTTIMIZZAZIONE

"Un processo di progressiva ma inevitabile digitalizzazione della filiera del fresco è ormai indifferibile, anche alla luce della crescente domanda di consegne sicure, se possibile senza interazione, e in giornata. Le problematiche nella gestione dei prodotti deperibili", spiega Massimo Marciani, Presidente Freight Leaders Council, "possono essere superate attraverso l'utilizzo intelligente ed appropriato della tecnologia, vista all'interno di un processo di trasformazione digitale". L'ottimizzare dei percorsi può aiutare una miglior pianificazione delle consegne di ultimo miglio e abbattere così rischi e criticità legate a possibili ritardi.

L'ITALIA SI
CONFERMA UN
PAESE CON UNA
FORTE VALENZA DEL
CONTO PROPRIO:
OLTRE IL

75%
DELLE AZIENDE HA
UN SOLO MEZZO

FATTO CENTO
I VEICOLI
COMMERCIALI CON
CERTIFICATO ATP
QUELLI LEGGERI
SONO IL

66%



LE REGOLE D'ORO PER IL TRASPORTO DI VINO E OLIO

VINO

- Temperatura tra 8 e 20°C
- Umidità tra 55 e 70%
- No luce solare diretta e no luce UV-A e ultravioletto

OLIO

- Temperatura 13-20°C
- No luce solare diretta
- No luce artificiale superiore a 500 lux
- Luce artificiale con lampade con temperatura colore inferiore a 4.000 k

Rimorchi a temperatura controllata

IN ARRIVO UNA SECONDA PUNTATA

OITAF è già al lavoro per la preparazione del secondo volume del Libro Bianco, che conterrà l'elaborazione dei dati del rimorchiato ATP, completando in questo modo la prima fotografia del trasporto refrigerato in Italia.

IN TOTALE I VEICOLI ATP CENSITI SONO

118.318

ESCLUSI RIMORCHI E SEMIRIMORCHI



INQUADRA IL QR-CODE
PER CONSULTARE
IL LIBRO BIANCO ATP