



oita-italia.com

Con il patrocinio di



Il bollino blu OITA per la qualità del trasporto

In allegato con Vie&trasporti l'inserito redazionale dedicato a OITA

Oggi non esiste in Italia una norma che definisca le regole cui deve sottostare il trasporto dei prodotti alimentari freschi e freschissimi per garantirne le qualità organolettiche e nutritive e la sicurezza alimentare. La manipolazione e il trasporto di questi alimenti devono sottostare a standard non integrati e pensati con finalità differenti. L'ATP per esempio definisce le caratteristiche dei vani di carico dei veicoli utilizzati per il trasporto a temperatura controllata ma non le modalità del loro utilizzo; l'HACCP definisce una serie di regole che si riferiscono alla sicurezza alimentare e non è specifico per la fase di trasporto. Sempre l'HACCP ha inoltre il problema di basarsi su una struttura di 'compliance' a check-point, che misura la conformità solo in certi momenti prestabiliti. Altri standard ad adesione volontaria, come gli IFS, hanno a loro volta limitazioni relativamente alle categorie di prodotti cui si applicano. OITA intende realizzare uno standard ad adesione

volontaria, certificabile da una parte terza, per la qualità del trasporto dei prodotti alimentari freschi e freschissimi, partendo dalle regole normate esistenti (ATP, HACCP, DM 3746 del 20 giugno 2014 attuativo della legge 77/2011), dagli standard ad adesione volontaria in settori alimentari parzialmente sovrapposti (es. IFS Logistic, IFS Food, BRC), e dalle migliori pratiche d'uso. L'obiettivo è la creazione di una check list che garantisca con la sua applicazione il mantenimento della qualità degli alimenti durante il trasporto e che abbia una forma e contenuti conformi agli standard di certificabilità di Accredia. La check list sarà applicabile al trasporto di tutti i prodotti alimentari, solidi, liquidi e misti, confezionati (con packaging dotato di involucro barriera) e non, sia in situazioni monoprodotto che di aggregato eterogeneo (es. consegna spesa a domicilio) la cui conservazione durante il trasporto deve avvenire in un arco di temperature definito. Sono

esclusi i prodotti congelati e surgelati (temperatura limite inferiore a -2 gradi). Sono invece inclusi i prodotti cotti o comunque pronti da mangiare anche se preparati per il consumo immediato (ready-to-eat food delivery) e trasportati con mezzi alternativi (motoveicoli, biciclette e cargo-bike, veicoli automatici). La check list si applica a tutte le fasi di trasporto, soste comprese. Non si applica alle fasi in cui i prodotti sono in stoccaggio o in lavorazione. Potranno aderire in prima battuta alla check list e sottoporsi alla certificazione di soggetti terzi accreditati le aziende che forniscono servizi di trasporto alimentare a produttori primari e trasformatori, le aziende produttrici primarie, trasformatrici e della distribuzione che utilizzano una propria flotta, le aziende di consegna a domicilio (food delivery). Altri soggetti potranno aderire a versioni successive della check list (es. aziende della distribuzione che si impegnano ad utilizzare aziende di trasporto certificate per almeno il 75 per cento dei propri volumi). La check list si applica ai trasporti tra soggetti aziendali e tra aziende e consumatori finali.

BOLLETTINO N°15

