

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



ITALIAFRUIT NEWS

IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA



| Martedì 10 Aprile 2018 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Logistica dei freschissimi, seminario a Bologna



Martedì 10 Aprile 2018

MERCATI & IMPRESE



Logistica dei freschissimi, seminario a Bologna

Con l'inizio della stagione mite la domanda di alimentari freschi e freschissimi cresce vistosamente. Il picco dei consumi di verdura, per esempio, in Italia si situa tra marzo e giugno, un "altopiano" con due picchi tra la fine di marzo e i primi di aprile e tra maggio e giugno. Con la crescita della domanda, esplode il traffico logistico,

dai luoghi di produzione e trasformazione a quelli di distribuzione. Se si aggiunge il trend attivo da alcuni anni di crescita di prodotti freschi e freschissimi, la qualità del trasporto di questo tipo di alimentari è oggi finalmente sotto i riflettori perché come il cibo viaggia ha un impatto diretto sulla sua qualità in tavola. Più di un terzo dello scarto alimentare si genera durante il trasporto e a seconda dell'efficienza e lunghezza della catena logistica, l'**ortofrutta** perde da due a sette giorni di *shelf life* (e quindi freschezza).

L'**Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti** (Oita) ha in questi argomenti la sua ragion d'essere e ha almeno parte del merito dell'attenzione ad essi dedicati. L'Osservatorio è impegnato da sempre in un'intesa attività di approfondimento e sensibilizzazione, sia dei professionisti che del pubblico. Domani, 11 aprile, la presidente Clara Ricozzi terrà l'intervento di apertura al seminario di aggiornamento "Il trasporto nel settore alimentare: approfondimenti e criticità", organizzato da **Check Fruit - Nsf Italy** a Bologna presso il centro congressi dell'Hotel Millen dalle 9 alle 13 (www.nsf-italy.it www.checkfruit.it).

Il **seminario** ha l'obiettivo di aggiornare i partecipanti relativamente alla legislazione e alle tecnologie applicabili al settore di trasporti alimentari. La platea è composta da responsabili qualità e logistici di produttori ortofrutta, aziende trasformatrici IV gamma, aziende di surgelati e conserve.

All'Osservatorio è affidato l'intervento di apertura, dedicato alla normativa applicabile al settore trasporti alimentari. Nel settore le normative principali sono due: l'**Atp**, valida a livello internazionale, che stabilisce le caratteristiche che devono avere i veicoli per il trasporto degli alimenti e le temperature a cui questi devono essere mantenuti; i regolamenti derivanti dall'adozione del cosiddetto **Pacchetto igiene dell'Unione europea**, basati sulla metodologia Haccp. In Italia la gestione dei certificati Atp fa capo al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, mentre quello dell'**Haccp** e relative certificazioni fa capo al ministero della Salute. Tra le due certificazioni non vi sono corrispondenze, e da questo derivano una serie di disfunzioni che verranno evidenziate nella presentazione, come anche la mancanza di un quadro unico per i controlli (si calcola che siano 14 gli enti che in teoria potrebbero avere voce in capitolo).

Il resto del programma vede affrontare i temi di tecnologia e innovazione, soprattutto in ambito sensoristica e tracciabilità (Ubaldo Montanari – Tenenga Group), la Food Defence secondo le norme Haccp nei trasporti (Franco Aquilano – Iseven Servizi) e infine alcuni protocolli di certificazione per alimenti confezionati (Maria Coladangelo – Nsf Italy). Gli interventi si focalizzano sui percorsi dall'azienda alimentare alle piattaforme distributive/punti vendita.

Fonte: Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti

Leggi altri articoli su:

[Logistica Ortofrutta](#)
[Bologna](#)

