



ISTITUTO ECCELLENZE ITALIANE CERTIFICATE



LA GESTIONE DEI SERVIZI LOGISTICI PER LA CINA

Cristiano Di Giovanni

Operare in Cina: opportunità, vincoli normativi, strategie di comunicazione

Tipicità 25^a edizione - Università di Macerata

6 Marzo 2017

www.aprile.it



PREMESSA

- 
 ■ L'imponente crescita, negli ultimi anni, delle esportazioni di prodotti agroalimentari verso la Cina ha rilevato diverse sfide, tra le quali la necessità di pianificare solide strategie di trasporto dei beni.
- 

 ■ Sempre più numerose sono le imprese che si trovano ad affrontare le complesse procedure della logistica.

LA PIANIFICAZIONE LOGISTICA

Un'efficace pianificazione logistica richiede che l'impresa:

- 
 ■ abbia un quadro della situazione chiaro e completo, soprattutto per quanto riguarda tutte le possibili opzioni a sua disposizione;
- 

 ■ si serva di supporti logistici professionali, in grado di fornire adeguata assistenza nella complessità delle procedure e delle formalità burocratiche.

COME SPEDIRE I PRODOTTI IN CINA

➤ Via aerea

I principali hub sono Roma Fiumicino e Milano Malpensa, con voli diretti e giornalieri.

➤ Via mare

I principali porti sono Napoli, Gioia Tauro, Genova, La Spezia, Trieste e Venezia, con partenze settimanali per mezzo di navi portacontainer.



L'IMBALLAGGIO

L'imballaggio non è un elemento marginale né trascurabile, per i seguenti motivi:

- svolge funzione di protezione e conservazione delle merci, soprattutto in caso di derrate deperibili;
- assume massima importanza in funzione dell'economia di trasporto.

✗ Un imballaggio non adeguato è fra le maggiori cause di danni da trasporto.

✓ La scelta dell'imballaggio deve essere sempre fatta in base alle tratte e alle esigenze che vengono a presentarsi.



In termini di imballaggio, non vi sono particolari requisiti da osservare per quanto riguarda i prodotti secchi o sottovuoto.

Diverso è l'approccio quando si parla del trasporto di prodotti alimentari che devono seguire la catena del freddo (temperatura):

- Imballaggi per spedizioni aeree
- Reefer Container per trasporto via mare



IMBALLAGGI PER SPEDIZIONI AEREE

Sistema a refrigerazione passiva per prodotti alimentari - I



Si compone di un involucro esterno in cartone e di un involucro interno composto da due fogli di alluminio, con internamente uno strato di *pluriball*.

Mantiene il prodotto a temperatura, fermo restando che, per una migliore conservazione, vanno aggiunte delle buste di green ice in rapporto al prodotto e al tempo del viaggio.

IMBALLAGGI PER SPEDIZIONI AEREE

Sistema a refrigerazione passiva per prodotti alimentari - 2



Si compone di polistirolo e alluminio, con un massimo di 5 mm di spessore per il trasporto di qualsiasi prodotto a temperatura controllata. È in grado di mantenere una temperatura compresa tra +2°C e +8°C per un periodo di massimo 36 ore (prolungabili), soluzione ideale per una perfetta catena del freddo. È, inoltre, indicato per il trasporto di prodotti farmaceutici, reagenti, tessuti, prodotti biotecnologici.

IMBALLAGGI PER SPEDIZIONI AEREE

Sistema a refrigerazione passiva per prodotti alimentari - 3



Le coperte termiche proteggono gli alimenti termosensibili dagli innalzamenti bruschi di temperatura, mantenendo così la temperatura dei prodotti costante.

Devono essere impiegate sempre in relazione alle caratteristiche del prodotto e al tempo di viaggio.

Lo speciale materiale del rivestimento esterno garantisce una lunga durata e fornisce protezione per le merci deperibili che nel trasporto devono ottemperare i requisiti di legge relativi alla catena del freddo.

Sono utili nel commercio al dettaglio alimentare, specialmente per prodotti freschi, come ad esempio latticini, frutta e verdura.

REEFER CONTAINER PER TRASPORTO VIA MARE

Se la merce non è soggetta ai requisiti di controllo della temperatura



General cargo container

Se la merce è soggetta ai requisiti di controllo della temperatura o deve seguire la catena del freddo



Reefer container



REEFER CONTAINER PER TRASPORTO VIA MARE

Gli elementi fondamentali da tenere in considerazione quando parliamo di un reefer sono quattro:

1. Umidità

Mantenendo i livelli corretti di umidità si eviterà che il prodotto si disidrati e perda troppa acqua e si conserveranno le condizioni ottimali della merce.

2. Anidride carbonica

Con un'eccessiva presenza di anidride carbonica, i prodotti come la frutta sono soggetti a danni (perdita di colore del tessuto interno del prodotto fresco).

3. Etilene

L'etilene è un ormone che genera la maturazione e l'invecchiamento del prodotto (frutta, verdura e fiori). Anche se necessario per il processo di maturazione della frutta, può risultare dannoso per altri prodotti come la verdura verde.

4. Aria fresca

Durante il trasporto di carichi freddi, la ventilazione è un fattore fondamentale al fine di ridurre al minimo la produzione di anidride carbonica ed etilene all'interno del container ed aumentare i livelli di umidità.



TRASPORTO DI PRODOTTI REFRIGERATI

Ci sono tre principali fattori che possono aver un forte impatto sulla temperatura dei prodotti durante il trasporto:

1. Lo scambio termico delle temperature esterne rilevate al momento delle operazioni di carico e scarico.
2. La temperatura del prodotto prima del carico.
3. L'adeguata impostazione della ventilazione necessaria per il carico.



TRASPORTO DI PRODOTTI REFRIGERATI

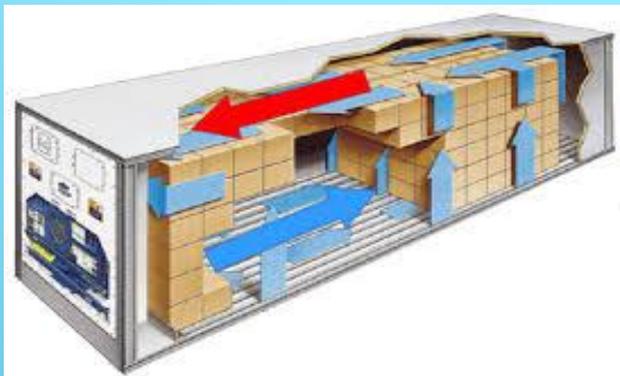
È importante evidenziare che:

- il trasporto a mezzo reefer container utilizza una tecnologia per mantenere costante la temperatura dei prodotti.

Di conseguenza:

- ✓ è importante che i prodotti siano prerefrigerati prima del trasporto in modo da raggiungere la temperatura ideale prima di essere caricati in un container, evitando l'impatto con le temperature esterne durante il trasporto.





Il mantenimento della temperatura è assicurato dalla circolazione dell'aria immessa dall'apparato refrigerante all'interno del container



Il flusso di aria è garantito dalla caratteristica pavimentazione del container composta da un profilato di alluminio

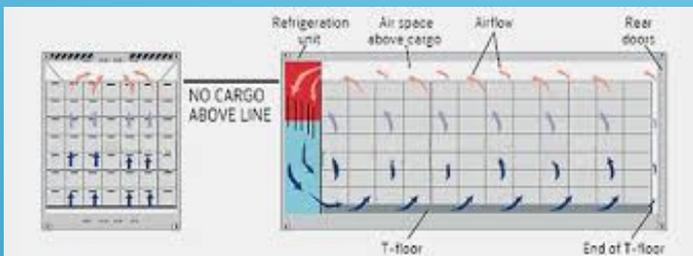


Fig.1 The correct way to stuff a bottom-air delivery container with chilled or frozen cargo

Il carico non deve mai superare la linea rossa evidenziata nel container "NO CARGO ABOVE LINE"

TRASPORTO DI PRODOTTI REFRIGERATI

- ✓ La merce pallettizzata deve essere in grado di sostenere l'impilamento fino a 2,20/2,40 metri di altezza e di supportare il proprio peso.
- ✓ Il materiale dell'imballaggio utilizzato deve inoltre essere in grado di:
 - resistere all'umidità;
 - consentire il flusso di aria verticale attraverso le confezioni per mantenere la temperatura desiderata.



TRASPORTO DI PRODOTTI CONGELATI

- ✓ Accertarsi che un carico congelato giunga a destino nelle condizioni e nella qualità desiderata dal cliente è un aspetto che richiede estrema precisione.



DOCUMENTI NECESSARI PER LA SPEDIZIONE

- Packing list
- Fattura commerciale
- Documento di trasporto (aereo/nave)
- Certificato di analisi del prodotto (se richiesto)
- Certificato sanitario (se richiesto)
- Certificato veterinario (se richiesto)

✓ Ulteriore aspetto da valutare attentamente sono gli INCOTERMS da applicare.



È necessario considerare che:

- ✓ è opportuno specificare, nella fase contrattuale dell'operazione, quali sono i documenti necessari per l'espletamento delle formalità doganali a destino;
- ✓ è responsabilità del compratore conoscere e comunicare al venditore quali sono i documenti necessari;
- ✓ il venditore non è tenuto e non può conoscere tutte le normative vigenti nel Paese di destinazione, soprattutto in un Paese come la Cina, in cui vi sono continui adeguamenti normativi e interpretativi;
- ✗ una documentazione inadeguata potrebbe comportare problemi all'arrivo della merce, con gravi perdite in termini economici.



INFRASTRUTTURE IN CINA

- ✓ Rapidi sviluppi nel settore dei trasporti stanno permettendo l'espansione del potenziale economico delle “città di secondo e terzo livello”
 - rete ferroviaria e arterie stradali
- ✓ Riguardo il settore agroalimentare, il miglioramento delle infrastrutture sta accelerando tempi, efficienza e costi di distribuzione.
- ✗ La struttura della catena del freddo rimane carente, incidendo notevolmente sulla distribuzione di alimenti surgelati.



CONCLUSIONI

- I costi di accesso al mercato cinese sono alti - sia per quanto riguarda le imposte per l'ottenimento delle certificazioni obbligatorie, che le risorse necessarie.
- Ulteriori problemi provengono da incoerenze nell'interpretazione delle normative tra i funzionari appartenenti ai diversi luoghi in cui i prodotti vengono ricevuti.
- Le normative cambiano con una certa frequenza e senza preavviso: adeguarsi ad esse può rivelarsi costoso in termini di tempo e denaro.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

