

[L'INTERVISTA]

“Quel nostro bollino vale un passaporto Fermo alla frontiera chi non lo possiede”

“LE IMPRESE CHE VOGLIONO VENDERE ALL'ESTERO NON POSSONO FARE A MENO DELLA CERTIFICAZIONE DI ACCREDIA” SPIEGA IL PRESIDENTE DELL'ENTE UNICO FEDERICO GRAZIOLI “CHI NON SI ADEGUA RISCHIA DI DANNEGGIARE LA PROPRIA AZIENDA E L'ECONOMIA NAZIONALE”. PIÙ DI 82.000 DITTE TRICOLORE HANNO OTTENUTO ISO 9001. AL TOP IN EUROPA

Milano

«Per le imprese agroalimentari ricevere il nostro “bollino” rappresenta il passaporto per l'export». Parola di Federico Grazioli, presidente di Accredia, l'ente italiano di accreditamento considerato a livello internazionale come uno degli organismi più importanti del settore per il ruolo svolto nel mondo delle certificazioni di qualità. «Nell'ambito food — puntualizza — costituimmo un punto di riferimento per la rete alla quale apparteniamo: European Cooperation for Accreditation (EA), riconosciuta dalla Ue». Grazioli poi anticipa: «Un nostro dirigente assumerà a breve la presidenza del working group che coordina tali attività e si interfaccia con le istituzioni comunitarie. E nel 2015 ospiteremo a Milano, in coincidenza con l'Expo, l'Assemblea mondiale degli enti di accreditamento».

Quindi, senza il “bollino” di Accredia che cosa rischia un'impresa?

«Senza la nostra certificazione, ad esempio, i prodotti biologici o Dop rischierebbero di non venir accettati sui mercati internazionali con un danno gravissimo all'economia del Paese».

Com'è cambiata la percezione delle imprese nei confronti dell'accREDITAMENTO?

«In tutto il mondo, ed in particolare nell'Ue — che ha regolamentato l'accREDITAMENTO, riconoscendone il valore già nel 2008 — le imprese sono sempre più convinte del valore

espresso da certificati, prove e tarature, rilasciati sotto il controllo di un ente di accreditamento ufficialmente riconosciuto dallo Stato, come nel caso di Accredia. Tutti gli indicatori statistici, in Italia come nel resto del mondo, confermano questa tendenza».

Quanto investono le imprese agroalimentari italiane nella qualità del processo?

«Parliamo di cifre difficilmente calcolabili, ma di assoluto rilievo. Il rapporto Qualivita 2013 calcola che gli 80.000 operatori impegnati nelle produzioni Dop, Igp o Stg (produttori e trasformatori) fatturano quasi 9 miliardi di euro (7 nella sola fase primaria), mentre al consumo si raggiunge la somma di 12,6 miliardi, di cui un quinto dai mercati esteri. Se sommiamo i costi diretti della certificazione, le modifiche nei processi aziendali (autocontrollo, responsabili della qualità, verifiche interne, prove/analisi svolte sul prodotto), sicuramente si investono centinaia di milioni».

Quante imprese hanno la certificazione Iso 9001? L'Italia che posto occupa a livello comunitario?

«Più di 82.000 aziende hanno ottenuto la certificazione relativa al sistema di gestione della qualità Iso 9001 per i loro 124 mila siti produttivi, tra uffici, stabilimenti e sedi secondarie; questa rappresenta il 90% di tutte le certificazioni di sistema di gestione rilasciate sotto il controllo di Accredia. Se guardiamo all'Europa, da una recente indagine dell'Iso, l'Italia è al 1° posto per il numero di certificati Iso 9001, su un totale di quasi mezzo milione. Seguono la Spagna con circa 60.000 certificati e la Germania con 52.000, mentre in Gran Bretagna e in Francia sono stati rispettivamente 44.600 e 31.600 i certificati rilasciati alle imprese».

Come procedono le attività di analisi e di certificazione accreditate per contrastare le sofisticazioni e le contraffazioni? Mi faccia anche il punto su altri tipi di certificazioni: Iso



14001 (Sga — Sistema di gestione ambientale) e Ohsas 18001 (Scr — sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro).

«Il contrasto alle frodi alimentari, dall'adulterazione alla sofisticazione, si basa sul sistema dei controlli, svolti dalle autorità compe-

zione con le istituzioni e le associazioni di settore, stiamo implementando la prima banca dati del biologico in Italia, con i dati di tutti i prodotti certificati ai sensi del Regolamento comunitario 834 del 2007».

(v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tenti, che hanno nell'accreditamento un punto di forza che garantisce la competenza, l'imparzialità e l'indipendenza dei laboratori di prova e degli organismi di certificazione, puntando ad assicurare la qualità degli alimenti ed a tutelare la salute dei consumatori. Parliamo di oltre 500 laboratori, che ogni anno effettuano mediamente oltre 2,3 milioni di analisi sugli alimenti, e di 36 organismi di certificazione che controllano le 80 mila aziende di prodotti

a marchio Dop, Igp e Stg e i 50 mila operatori del biologico. Anche per le altre tipologie di certificazione il trend è positivo. Infatti le Iso 14001 sono cresciute di quasi il 10% in un anno, con 17.000 aziende e 18.500 siti certificati, mentre le Ohsas 18001 registrano nel 2013 incrementi superiori al 20%, sia per numero di aziende, 11.300, che di siti certificati, 3.600».

In che modo il sistema di valutazione della conformità e le istituzioni possono migliorare?

«Accredia è quotidianamente impegnata perché la propria attività si integri in modo funzionale con quella delle istituzioni coinvolte nel sistema dei controlli ufficiali (nello specifico i ministeri della Salute e delle Politiche agricole, ma anche le Regioni): siamo soddisfatti dei risultati ottenuti e intendiamo proseguire su questa strada. Del resto, proprio la struttura e tutta l'attività di Accredia incarnano il principio della sussidiarietà, costituendo un sistema in cui pubblico e privato cooperano sinergicamente. E favorendo la semplificazione amministrativa».

Quali sono i programmi di Accredia per il 2014?

«Saremo sempre impegnati nella promozione della cultura della qualità e dei servizi di certificazione, ispezione, prova e taratura offerti da organismi e laboratori accreditati, e nel rendere sempre più efficace il controllo sul loro operato. Con le nuove tariffe, in vigore dal 1° gennaio, abbiamo ridotto i costi che organismi e laboratori devono sostenere per conseguire e mantenere l'accredita-

mento. E questo si tradurrà in un vantaggio anche per le imprese. Sempre nell'ottica della trasparenza del mercato e in piena collabora-

I TIMORI SUGLI ACQUISTI ALIMENTARI

In % sul totale di chi non si fida del tutto

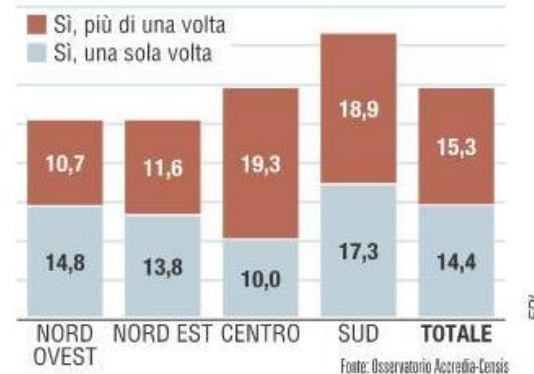


Fonte: Osservatorio Accredia-Censis

EDI

PROBLEMI NEGLI ACQUISTI

Prodotti confezionati rivelatisi poi avariati, in % sul totale



Fonte: Osservatorio Accredia-Censis

EDI

Chi non si fida dei prodotti alimentari teme principalmente la non veridicità delle etichette



"Le imprese agroalimentari italiane investono centinaia di milioni nella qualità del processo" dice il presidente di **Accredia**