

Il successo del made in Italy agroalimentare dipende anche da chi ne accerta la qualità

Secundo il report sui prodotti alimentari di qualità, presentato dall'Istat lo scorso 18 settembre, l'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione Europea. I prodotti agroalimentari made in Italy di qualità riconosciuti a fine 2013 sono complessivamente 261 (13 in più rispetto al 2012) e riguardano per lo più prodotti base della tradizione culinaria italiana, quali frutta, verdura, formaggi, olio extravergine di oliva e carni fresche. Sempre secondo l'Istat, che ha comunicato che nel 2013 sono cresciuti di oltre 200 unità gli operatori certificati, e complessivamente sono più di 80.000 le aziende, risulta centrale il ruolo della certificazione. Per le imprese agroalimentari italiane ricevere una certificazione di qualità rappresenta un concreto passaporto per l'export, perché senza questi «bollini» i prodotti alimentari di qualità come i prodotti biologici, rischierebbero di non essere accettati sui mercati internazionali, con un grave danno all'economia del Paese. Parliamo, infatti, di un mercato 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.

Il contrasto alle frodi alimentari,

DI FEDERICO GRAZIOLI*

dall'adulterazione alla sofisticazione, ricopre pertanto un ruolo fondamentale e si basa sul sistema dei controlli, svolti dalle autorità competenti, che hanno nell'accreditamento il punto di forza che garantisce la competenza, l'imparzialità e l'indipendenza dei laboratori di prova e degli organismi di certificazione, puntellando l'azione governativa tesa ad assicurare la qualità degli alimenti e a tutelare la salute dei consumatori.

Anche il ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali **Maurizio Martina**, ha riconosciuto pubblicamente che il sistema delle denominazioni registrate come Dop, Igp e Stg è uno dei più avanzati al mondo, come riconosciuto da un audit della Commissione Europea, che ha confermato quanto l'Italia sia capace di mettere in campo misure che vanno oltre quelle richieste dall'Europa.

Per quanto riguarda le attività di certificazione, ogni anno vengono svolte 600 mila ispezioni e analizzati più di 200 mila campioni di prodotti dagli organismi del controllo ufficiale coordinati dal ministero della Salute. Mentre gli organismi di certificazione (accreditati e poi autorizzati dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) eseguono più di 30 mila controlli sulla qualità dei prodotti alimentari.

Sono numeri che testimoniano quan-

to nel nostro Paese le maglie del controllo siano strette e gli standard di sicurezza per la salute dei consumatori elevati. Un'ulteriore conferma sotto questo aspetto arriva anche da una recente relazione del ministero della Salute che riporta come soltanto lo 0,4% dei prodotti agroalimentari italiani controllati presentano residui chimici oltre il limite, percentuale nettamente inferiore alla media europea dell'1,5% e a quella mondiale del 7,9%.

Ma nonostante queste cifre risultino incoraggianti, i frequenti episodi di adulterazioni, falsificazioni e contraffazioni di prodotti alimentari, in primis quelli importati da Paesi extracomunitari, secondo l'Osservatorio Accredia sulla «Sicurezza alimentare nella percezione degli italiani» realizzato insieme al Censis, mettono in apprensione più di 4 milioni di famiglie, le quali si dicono preoccupate della qualità dei prodotti alimentari acquistati abitualmente. Si tratta del 16% delle famiglie italiane, che al momento dell'acquisto spesso si pongono domande sulla qualità dei prodotti. Ci auguriamo che la normativa comunitaria, attualmente in fase di revisione a Bruxelles, aiuti tutto il sistema a crescere in termini di sicurezza e competitività anche se non mancano i punti su cui sarà indispensabile fornire elementi di maggior chiarezza circa le regole da applicare. (riproduzione riservata)

* presidente Accredia

