

## SAN DANIELE Cresce l'attività dell'Ineq Aumentano i controlli nell'alimentare di qualità

David Zanirato

SAN DANIELE

Il successo del made in Italy agroalimentare dipende anche da chi ne accerta la qualità. Lo ha rilevato Federico Grazioli, presidente di Accredita, l'ente italiano che verifica e certifica l'operato dell'Ineq di San Daniele. Secondo Grazioli, nel mondo dei prodotti a Dop-Igp, che fatturano all'origine quasi 9 miliardi di euro, gli organismi di certificazione autorizzati dal Ministero dell'agricoltura ed accreditati da Accredia «puntellano l'azione governativa tesa ad assicurare la qualità degli alimenti». Nel 2013 Ineq ha operato autonomamente - al netto della sorveglianza sulle attività di porzionamento e di confezionamento - ben 13.732 sessioni di controllo nel sistema dei prosciuttifici-salumifici, più altre centinaia di sessioni nei comparti lattiero caseari; ad essi si aggiungono 538 verifiche nell'ambito degli allevamenti bovini e ovini e ben 2.484 visite di controllo condivise con l'Istituto Parma Qualità negli allevamenti suini. L'attività di controllo operata da Ineq nel corso del 2013 ha superato quella dell'anno pre-

cedente nella misura del 10%. «Si tratta di un consuntivo ragguardevole - commenta il direttore dell'ente che ha sede a San Daniele, Francesco Ciani -, rappresentativo di un impegno quotidiano - in media 37 controlli al giorno - che peraltro costituisce una minima parte dell'attività che l'istituto sviluppa anche nella gestione di database implementati nell'ambito di reti di respiro sempre più nazionale ovvero nella esecuzione di programmi di controllo attraverso il laboratorio di analisi (3.570 campioni ufficiali di prodotti nel 2013), unitamente ad ulteriori centinaia di verifiche analitiche della materia prima o degli alimenti somministrati agli animali o del latte». In questo quadro un ruolo centrale continua a rivestirlo il settore della DOP Prosciutto di San Daniele, con oltre il 28% del totale delle attività rilevate, ma sono molti i settori non meno importanti dei quali oramai Ineq si occupa da anni con crescente impegno: dalla Mortadella Bologna Igp, ai Salami italiani alla cacciatora Dop e allo Speck Alto Adige Igp. In crescita anche altri settori tra cui quello caseario.

IL GAZZETTINO Friuli Collinare XI

**ARONA** **Tempa di prova** per i nuovi salumi. In un'azienda specializzata nella produzione di salumi, un gruppo di esperti sta testando un nuovo prodotto. L'obiettivo è quello di creare un salume di qualità, che sia anche sano e nutriente.

**SAN DANIELE** **Controlli in corso** per verificare l'aderenza alle norme. L'ente di controllo Ineq sta effettuando una serie di verifiche nei salumifici della zona. L'obiettivo è quello di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

**IL PERSONAGGIO** A Chiusella domini l'arrivo al termine di un percorso di 2000 chilometri. **India in bici, l'avventura di Pierre**. Preparare una tesi sullo sport e la dieta reggina per laurearsi a Genova in Scienze motorie.

**Non si cambia un filo di lana per accendere la sua esperienza**

**Un tuffo negli anni Settanta grazie al concerto di stasera**

**Socialisti 2000: i controlli nell'attuazione di qualità**

**Sala anziani fredda, ma si sta provvedendo**

**L'esperto di pubblica sicurezza gruppo di persone e strada di casa**