

Qualità & Business Come funziona il meccanismo dei controlli sulla produzione agroalimentare

Cibo Aggiungi un posto a tavola La sicurezza deve essere un ospite fisso

L'Italia ha un sistema di verifiche tra i più rigorosi d'Europa. Ma il 40% dei consumatori si fida poco. Eppure sulle certificazioni operano oltre 400 enti

DI LUCIO TORRI

L'Italia è uno dei Paesi in Europa che può contare su controlli tra i più rigorosi in campo alimentare. Eppure tra la popolazione rimane ancora diffusa la preoccupazione sulla qualità dei prodotti in commercio.

Secondo l'«Osservatorio sulla sicurezza alimentare nella percezione degli italia-

**Ogni anno
400 ispettori
effettuano
5 milioni di prove**

ni», realizzato da Accredia, l'ente unico nazionale di accreditamento, e dal Censis su un campione composto da 1.200 responsabili di acquisto, il 40% degli italiani ritiene che le etichette dei prodotti alimentari confezionati non siano sempre chiare e potrebbero dunque non fornire informazioni veritiere.

Risultati

È inoltre ancora radicata, tra circa 5 milioni di famiglie, la convinzione che i surgelati, i cibi etnici, gli alimenti precotti, le verdure e la frutta tagliata e confezionata, possano essere preparate in modo poco corretto o non conservati secondo le procedure. Tanto che, sempre secondo la ricerca, solo il 30% degli intervistati ritiene che il sistema dei controlli sugli alimenti e di prevenzione delle frodi messo in atto dalle autorità italiane sia adeguato, mentre la metà dal campione lo considera sì efficace, ma ritiene pure che alcune categorie di prodotto possano sfuggire alle verifiche.

Pesano sui timori degli italiani i diversi casi di se-

questo di prodotti avariati e di sofisticazioni che, purtroppo, continuano ad acca-

dere. Rompere questo cerchio di timori e diffidenze appare, dunque, prioritario per le imprese e la distribuzione, così come per il sistema degli organismi di certificazione e dei laboratori di prova accreditati per la sicurezza degli alimenti.

Le aziende agroalimentari sono consapevoli del fatto che oggi, per imporsi sul mercato nazionale e nell'arena globale, devono garantire ai consumatori prodotti sempre più di qualità e standard di sicurezza adeguati.

«Nel settore dei prodotti biologici e di qualità a marchio Dop, Igp, Stg e dei vini a denominazione, che rappresentano una quota significativa dell'export italiano, la certificazione soddisfa un'aspettativa fondamentale: garantire i nostri prodotti sui mercati internazionali sempre più competitivi nel rispetto delle esigenze di qualità, sicurezza e protezione della salute dei consumatori», sottolinea Giuseppe Rossi, presidente di Accredia.

All'ente designato dal governo italiano spetta il com-

pito di porre il timbro di conferma dell'imparzialità e dell'indipendenza di questi laboratori e organismi che verificano la conformità di prodotti, servizi e professionisti agli standard normativi di riferimento. Ogni anno, i laboratori accreditati da Accredia e verificati dai suoi oltre 400 ispettori, effettuano circa 5 milioni di prove e controlli sui prodotti, di cui circa

3,5 milioni in ambito alimentare.

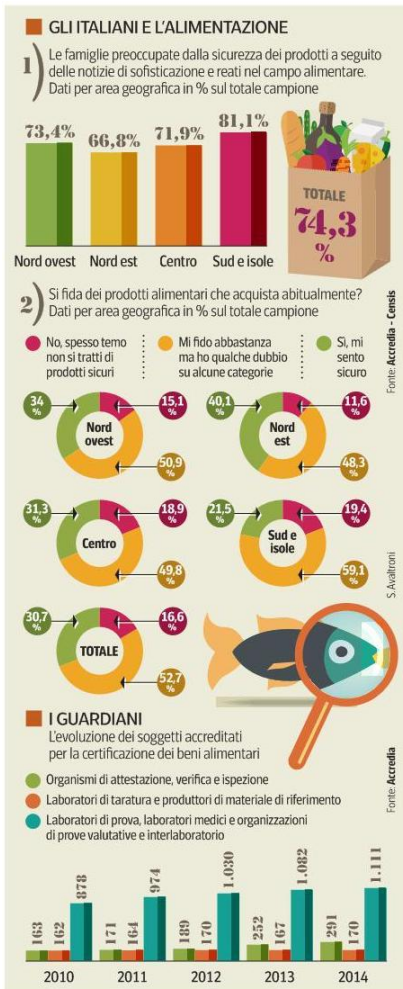
Gli attestati

In tema di qualità alimentare sono 13 gli organismi accreditati per il rilascio di certificazioni Bio, 22 per il rilascio dei marchi Igp, Dop e Stg e 7 per le certificazioni di vini a denominazione di origine. «Il fatturato degli organismi che operano nel setto-

re, se ci riferiamo all'attività di certificazione sotto accreditamento, che riguarda sia i prodotti a marchio di qualità, come Dop e Igp, sia i sistemi di gestione aziendale per la sicurezza degli alimenti, raggiunge una cifra superiore ai 50 milioni di euro», precisa Rossi.

Il mondo della certificazione contempla nel comparto agroalimentare non solo quegli enti che rilasciano attestati di prodotto per il biologico, per le produzioni di qualità a marchio Dop, Igp e Stg, o per il rilascio delle denominazioni di origine delle produzioni vitivinicole (Doc, Doeg, Igt). Esistono anche gli organismi accreditati per certificare i sistemi di rintracciabilità, che consentono di tenere sotto controllo la storia di un prodotto durante tutte le sue fasi produzione fino alla distribuzione sul mercato. Altri enti operano infine per il rilascio di certificazioni a fronte di disciplinari privati, grazie ai quali un'azienda può accedere al circuito della grande distribuzione internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

