

GIUSEPPE ROSSI
(Accredia)

PASSAPORTO PER L'ESTERO

LE CERTIFICAZIONI, OLTRE A RAPPRESENTARE UN IMPORTANTE BIGLIETTO DA VISITA PER L'AZIENDA, CONSENTONO L'ACCESSO FACILITATO AI MERCATI STRANIERI

A controllare i controllori, ovvero gli enti di certificazione, ci pensa un ente apposito delegato dal governo nazionale, ovvero Accredia. Sui vantaggi delle certificazioni si sofferma il suo presidente **Giuseppe Rossi**.

Nel settore alimentare ci sono centinaia di tipi di certificazione. Come può un'azienda orientarsi?

“In questo settore, l'approccio alla certificazione dipende dalla domanda di mercato che l'impresa vuole soddisfare, legata a una molteplicità di esi-

genze, quali qualità, sicurezza, salubrità, valore nutritivo, tradizione, sostenibilità. A soddisfarle intervengono vari tipi di certificazione, da quelle obbligatorie a quelle regolamentate, per cui il produttore può scegliere di certificarsi, ma deve farlo in conformità a determinate regole, a quelle volontarie, scelte in funzione delle opportunità di mercato, senza dimenticare le certificazioni richieste dai circuiti di distribuzione. Salvo il rispetto dei requisiti di sicurezza, fissato dalla legislazione per ogni attore della filiera, l'impresa può certificarsi per il sistema di gestione per la sicurezza alimentare, come la Iso 22000, o la rintracciabilità di filiera con la Iso 22005, ovvero certificare i propri prodotti secondo schemi regolamentati (biologico, Dop, Igp, Stg) o disciplinari privati (Brc, Ifs, GlobalGAp, No Ogm), se ha la possibilità di rientra-

re nei criteri specificamente previsti. La dimostrazione della propria conformità a un determinato standard sarà un biglietto da visita che permette di distinguersi dai competitor,

comunicando le esigenze che è in grado di soddisfare. Far certificare il proprio sistema o prodotto da un organismo accreditato significa offrire al mercato un'ulteriore garanzia. In questo caso, infatti, la certificazione è rilasciata da un soggetto che rispetta tutti gli standard applicabili in materia, la cui indipendenza e competenza sono verificate con regolarità dall'ente nazionale di accreditamento”.

Normalmente, i piccoli produttori vedono la certificazione come un costo e non come un investimento: hanno ragione?

“La qualità igienico-sanitaria degli alimenti è regolata da una serie di standard obbliga-

tori, per tutelare un'esigenza fondamentale di protezione della salute che non è monetizzabile. Nei fatti, la certificazione è un investimento a lungo termine, con cui dimostrare la bontà dei propri prodotti sui mercati internazionali. Alla base di queste certificazioni, dette 'di terza parte indipendente', c'è un sistema di verifiche condotte nel rispetto di rigorosi standard internazionali, su cui vigila Accredia, l'ente designato dal Governo per valutare anche la competenza dei 55 organismi di certificazione e dei circa 500 laboratori che operano nel settore alimentare. Il possesso di una certificazione accreditata garantisce, inoltre, il riconoscimento delle proprie competenze a livello internazionale, perché funziona come un 'passaporto', esentando i propri prodotti da ulteriori test di conformità”.

Qual è oggi l'atteggiamento del consumatore finale nei confronti delle certificazioni?

“Negli ultimi anni, il consumatore ha orientato le proprie scelte in base a elementi come tipicità, origine ed eco-sostenibilità, per i quali è disposto a spendere qualcosa in più. Da un'indagine di Accredia, in particolare, è emerso che il consumatore medio, pur non sapendo descrivere esattamente un prodotto Dop o Bio, ritiene

però la semplice presenza del marchio sinonimo di qualità e motivo di fiducia. Il fatto che 4 milioni di famiglie esprimano qualche preoccupazione sulla sicurezza di ciò che mettono in tavola, evidenzia invece la necessità di una maggiore informazione, dal momento che a fronte di frodi e illeciti pubblicizzati con toni scandalistici, l'Italia effettua sui prodotti

alimentari più controlli degli altri Paesi europei”.

Per chi vuole esportare, sono importanti le certificazioni?

“In un contesto macroeconomico globale ancora critico, che incide sul lato dei consumi, un dato in controtendenza è l'export, in particolare dei prodotti a marchio di qualità, per cui l'Italia conta il maggior numero di registrazioni Dop, Igp, Stg dell'Unione europea: circa 270. Nel settore dei prodotti a marchio, di quelli biologici e dei vini a denominazione, questi ultimi oltre 520, le certificazioni rappresentano una leva per la competitività, specie nei processi di internazionalizzazione. Le certificazioni a fronte degli standard privati richiesti dalla Gdo costituiscono un'ulteriore opportunità per il posizionamento dei propri prodotti sui mercati internazionali”.

