

# Scandalo dell'olio: controlli di filiera affidabili

di [Roberto Tognella](#) | 20 novembre 2015 in [Sicurezza/Normativa](#) · [0 Commenti](#)

**Il recente ed ennesimo episodio di contraffazione che ha riguardato il comparto alimentare e, in questo caso, l'olio extravergine d'oliva, coinvolgendo sette importanti aziende del comparto oleario italiano, sottolinea, ancora una volta, l'importanza dei controlli di filiera svolti mediante laboratori in grado di fornire risultati affidabili.**



Sono oggi 95 i laboratori italiani autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al rilascio di rapporti di prova ufficiali nel settore oleico, autorizzazione basata sull'accREDITAMENTO dei metodi di prova, rilasciato da [ACCREDIA](#). Sono, inoltre, una decina i laboratori accreditati per effettuare la valutazione organolettica dell'olio secondo il Reg. (CEE) N. 2568/91, cd "analisi sensoriali". «L'accREDITAMENTO delle prove può fare la differenza – spiegano da Accredia – perché il produttore, utilizzando laboratori accreditati, è in grado di dare dimostrazione, mediante analisi affidabili, che le caratteristiche del prodotto sono conformi a quelle richieste dai regolamenti comunitari. Quando si sceglie un prodotto o un servizio certificato da un organismo accreditato, il consumatore è sicuro che il prodotto ha superato tutta una serie di controlli e che il produttore ha messo in campo tutte le risorse necessarie per offrire sul mercato un bene affidabile e di

qualità».

Con oltre 80 dipendenti, 478 ispettori ed esperti tecnici nella sede di Roma (dipartimento Laboratori di prova), Milano (dipartimento Certificazione e Ispezione) e Torino (dipartimento Laboratori di taratura), Accredia è l'Ente unico nazionale di accREDITAMENTO designato dal Governo italiano, che opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico, Autorità Nazionale referente per le attività di accREDITAMENTO. «Nel 2014 sono stati 1.572 gli organismi e i laboratori sotto accREDITAMENTO di cui 291 organismi di certificazione, ispezione e verifica, 1.111 laboratori di prova e 170 laboratori di taratura. Il nostro Ente attesta la competenza degli organismi e dei laboratori, applicando i più rigorosi standard di verifica del loro comportamento e monitorando nel tempo le loro prestazioni. L'accREDITAMENTO dura 4 anni, durante i quali i soggetti accreditati vengono verificati annualmente al fine del mantenimento dei requisiti. Al termine dei 4 anni, si procede al rinnovo dell'accREDITAMENTO tramite apposita verifica. AccREDITAMENTO che è riconosciuto in Europa e nel mondo perché Accredia è membro dei network comunitari e internazionali di accREDITAMENTO (EA – European co-operation for Accreditation, IAF – International Accreditation Forum e ILAC – International Laboratory Accreditation Cooperation) ed è firmatario dei relativi accordi di mutuo riconoscimento».

## AccREDITAMENTO: quali requisiti?



Silvia Tramontin

La certificazione può avvenire su base volontaria: organismi e laboratori possono ricorrere a tale strumento per fornire al mercato una maggiore garanzia della loro competenza a qualificare prodotti e servizi. Oppure, può essere richiesta per legge per organismi e laboratori che intendono qualificare determinate categorie di prodotti e servizi (per esempio prodotti biologici e a marchio DOP, DOC, DOCG, IGP, STG ecc.) che possono essere immessi sul mercato solo previa verifica della conformità a una norma. Nel caso della commercializzazione dell'olio extravergine di oliva, l'accREDITAMENTO delle prove per verificare la qualità dell'olio è richiesto ai laboratori come pre-requisito per poter essere autorizzati dall'Autorità competente – MIPAAF – al rilascio dei certificati di analisi ufficiali (rapporti di prova) nello specifico settore oleicolo, limitatamente alle prove di analisi autorizzate. Ma quali sono le caratteristiche che deve possedere un laboratorio per essere accREDITATO? Lo spiega Silvia Tramontin, direttrice del Dipartimento Laboratori di Prova di Accredia: «L'accREDITAMENTO viene rilasciato in conformità alla norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC17025. I requisiti a cui un laboratorio deve risultare conforme sono di due tipi: i requisiti *gestionali* – organizzazione, documentazione delle procedure, politiche e programmi, gestione della documentazione, delle richieste e dei contratti, approvvigionamenti, assistenza, reclami, non conformità, azioni correttive, azioni preventive, registrazioni, audit interni, riesami della direzione; i requisiti *tecnici*: competenza del personale, luogo di lavoro e condizioni ambientali, metodi di prova e di taratura, incertezza

dei risultati, validazione/verifica dei metodi, apparecchiature, riferibilità delle misure, campionamento, manipolazione dei campioni, assicurazione e presentazione dei risultati. L'accREDITAMENTO attesta quindi la competenza, l'imparzialità e l'indipendenza dei laboratori nell'eseguire le prove sotto accREDITAMENTO così da assicurare l'affidabilità delle prove eseguite».