

Un mondo a prova di certificazione



Dal cibo che mettiamo in tavola alla scuola dei nostri figli, dal distributore di benzina al frigorifero della cucina: la nostra vita è segnata da un complesso sistema di certificazioni e tarature. Sigle come Dop, Igp, A+++ o ISO 9001 sono entrate a far parte dell'orizzonte quotidiano. Ma chi controlla che le promesse contenute in queste etichette corrispondano al vero e che gli ingredienti e le quantità dei prodotti che compriamo siano davvero quelli indicati? Siamo andati a scoprire come funziona un sistema di verifica molto complesso che nel 2015 ha movimentato un giro d'affari di quasi un miliardo di euro

Ispezioni e controlli, ma si può fare di più Obbligatorie o volontarie, ecco cosa cambia "Autovelox quasi infallibili, rassegnatevi" La difficile guerra al falso marchio CE Le mezze verità sull'efficienza energetica E senza "bollino" si fanno meno affari

Ispezioni e controlli, ma si può fare di più

di SIBILLA DI PALMA

MILANO - "Di solito privilegio i prodotti biologici. Sono convinta, inconsciamente, che siano più controllati, più sicuri e quindi più sani". Quella di Laura è l'esperienza di molti consumatori che ogni giorno scelgono di pagare

qualcosa in più pur di portare a casa un alimento bio. E' un'intuizione giusta quella di Laura? Dalla sicurezza dell'ascensore su cui saliamo ogni giorno all'affidabilità dell'autovelox in agguato dietro la curva, dal vino Doc all'efficienza energetica del frigorifero appena acquistato, certificazioni e marchi di garanzia sono ormai decine e decine e spaziano in tutti i campi della nostra vita quotidiana. Ci si può fidare davvero di quanto ci promette questo ampio catalogo di etichette? E, soprattutto, come funziona un sistema di certificazione (e successiva verifica) che nel 2015 ha visto all'opera migliaia di organismi e laboratori di prova, centinaia di centri di taratura, ispettori e tecnici specializzati, movimentando un fatturato di quasi un miliardo di euro?

Partiamo dal caso del bio, una delle più conosciute tra le tante certificazioni esistenti sul mercato. Il suo obiettivo è a garantire che gli alimenti siano stati effettivamente coltivati e lavorati rispettando i requisiti europei in materia (regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2007) e controllati da enti ufficiali riconosciuti. Un'azienda che vuole "fregiarsi" del logo bio deve infatti rispettare un disciplinare di produzione e il suo impegno è validato da un organismo di certificazione, a sua volta controllato dal Ministero delle politiche agricole e riconosciuto a livello nazionale da [Accredia](#). Quest'ultimo, l'Ente unico nazionale di accreditamento designato dal governo, con i suoi 80 dipendenti distribuiti tra le sedi di Roma, Milano e Torino e i suoi 478 ispettori ed esperti tecnici, è il vero cuore dell'intero sistema a cui spetta in particolare il compito di certificare l'attendibilità di chi certifica, siano esse persone o macchinari.

Pompe di benzina e contatori, ecco chi controlla che non siano truccati

Tornando allo specifico del bio, l'obiettivo della certificazione è quello di verificare il processo produttivo e garantire al consumatore prodotti genuini ottenuti nel rispetto del ciclo della natura. Un processo che coinvolge 14 organismi di controllo che nel 2015 hanno effettuato 77.500 visite ispettive su un totale di 59mila operatori. Mentre nel 2014 è stato di circa un miliardo di euro il valore economico generato dalle attività degli organismi di certificazione e

ispezione e dei laboratori di prova e taratura. A sua volta, l'**ispettorato del ministero delle Politiche Agricole**, cui spetta il compito di supervisionare l'intero sistema, ha effettuato nel 2015 oltre 2mila controlli su 1630 aziende che hanno portato a 40 sequestri di prodotti, 138 contestazioni amministrative e 54 diffide.

Gli enti di certificazione. “Abbiamo circa 100 ispettori che lavorano con noi su tutto il territorio nazionale”, spiega Fabrizio Piva, amministratore delegato di **Ccpb**, azienda che opera come organismo di certificazione e controllo nel settore della produzione biologica. “Lo scorso anno abbiamo certificato 8.748 aziende, compiendo 13.339 ispezioni, circa una visita e mezzo (1,5) ad azienda per anno. La regolamentazione comunitaria sul bio pone il minimo a 1,1 ispezioni per impresa”. Sempre nel 2015, Ccpb ha rilevato 1.375 non conformità che non hanno avuto effetto sulla certificazione (ad esempio, errori documentali), 107 irregolarità che hanno comportato la soppressione della commercializzazione dei prodotti e 226 infrazioni che hanno portato alla sospensione o addirittura all'esclusione dell'attività dell'azienda sul bio. Ha effettuato lo scorso anno un totale di 18.344 visite su 13.739 aziende **Icea**, Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

“Ci sono diversi tipi di ispezione”, spiega Pietro Campus, presidente della società. “Quelle annuali, la normativa europea ne richiede almeno una l'anno, dobbiamo svolgerle fornendo all'agricoltore qualche giorno di preavviso per avere la certezza di trovare in azienda il legale rappresentante e tutta la documentazione contabile necessaria per lo svolgimento delle nostre indagini. Il sistema di certificazione europeo prevede però anche l'esecuzione di almeno un 10% di ispezioni supplementari da effettuare necessariamente senza preavviso”. Un'attività concentrata nelle fasi più significative dei cicli di produzione, “quando l'agricoltore più facilmente può cadere 'in tentazione', ricorrendo ad esempio all'utilizzo di antiparassitari non ammessi. È proprio in quel momento che un prelievo o un controllo contabile e di magazzino possono smascherare l'impiego di sostanze vietate, indipendentemente dai pochi giorni

RE LE INCHIESTE

I NUMERI DELLA CERTIFICAZIONE IN ITALIA

1.629 gli **organismi** ed i **laboratori** sotto accreditamento
di cui

322 gli organismi di **certificazione, ispezione e verifica**

1.135 i **laboratori** di prova

172 i **laboratori** di taratura

454 gli **ispettori**

13.378 le **giornate** di verifica

2mld di € il valore economico generato nel **2014**
dalle verifiche

85mila le **aziende certificate** sotto accreditamento

140mila i **siti** produttivi certificati sotto accreditamento

110mila le **tipologie** di prodotti e servizi certificati
sotto accreditamento

170mila i **professionisti certificati** sotto accreditamento

5milioni i **prodotti certificati** sotto accreditamento
di cui

3,5milioni in ambito alimentare

Fonte: Accredia

di preavviso”.

Lo scorso

anno sono state emesse dalla società 4013 sanzioni, per la maggior parte (3026) dovute a carenze e irregolarità puramente documentali. “Non sono mancati però casi di infrazione che hanno portato a 273 soppressioni delle indicazioni biologiche (prodotto declassato a convenzionale), 74 sospensioni della certificazione e, per i casi più gravi, 63 ritiri della certificazione. **Bioagricert**, altro organismo di controllo e certificazione, lo scorso anno ha effettuato invece 10.318 ispezioni su 7308 operatori: “Di queste, 1708 (pari al 16,5% del totale) si sono svolte a sorpresa, mentre le restanti in maniera concordata. Per una durata media di circa quattro ore a ispezione”, spiega Vito Russo, responsabile qualità dell’organismo. I risultati delle ispezioni e delle analisi chimiche “sono state poi sottoposte a un riesame da parte di 25 valutatori operanti nelle nostre sedi regionali e in quella centrale di Casalecchio di Reno”.

Le non conformità rilevate sono state 2860, “con una incidenza del 39,1% sul totale degli operatori controllati”. Tra queste, 140 irregolarità (4,9% del totale) hanno comportato la soppressione delle indicazioni biologiche sui prodotti, mentre 313 infrazioni (10,9%) hanno portato alla sospensione della certificazione e/o all’esclusione dell’operatore dal sistema. Mentre la maggior parte delle inosservanze (2407) non ha inficiato la certificazione, “ma ha riguardato la necessità di migliorare il piano di gestione del prodotto biologico”. L’ente impiega nei propri controlli 82 ispettori che includono agronomi, veterinari o alimentaristi animali, tecnologi alimentari e agrotecnici/periti agrari.

Il lavoro di Accredia. A vigilare sull'intero sistema, duque non solo sull'attendibilità del marchio bio, come detto è Accredia. L'ente opera su mandato del governo con la missione di attestare che gli organismi di certificazione e ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. Un mole di lavoro enorme. Nel 2015 sono state effettuate 3200 verifiche. I controlli sono diversamente articolati a seconda delle finalità: rilascio del primo accreditamento, sorveglianza annuale per il mantenimento, estensione degli ambiti di attività o rinnovo dell’accreditamento per continuare a operare sul mercato in qualità di organismo o laboratorio accreditato. Questo significa che ogni organismo o laboratorio riceve ogni anno una media di otto giorni di

verifica", sottolinea Filippo Trifiletti, direttore generale di Accredia. Inoltre, per garantire l'efficacia dei controlli, sono previste visite nelle aziende certificate e ispezioni con breve preavviso "che permettono di portare alla luce le irregolarità a fronte delle quali vengono emesse sanzioni specifiche". Nel 2015 ne sono state applicate dall'ente circa 75, "dalla sospensione dell'accreditamento, meccanismo che prevede l'impegno a sanare l'irregolarità entro un periodo definito, alla revoca nei casi di gravi inadempienze".

Gli aspetti ambigui. Il punto che continua a sollevare non pochi dubbi è che la certificazione e le ispezioni vengono pagate dall'azienda produttrice. Per molti, dunque, un sistema in cui il controllato paga il controllore non sarebbe affidabile. "Non si può commercializzare un prodotto biologico o un Dop se non sono certificati", spiega Trifiletti. "L'aspetto relativo al pagamento può essere ambiguo ma funziona così in tutto il mondo, non si è trovato un metodo migliore, semplicemente si paga un servizio. Non dimentichiamo poi che il ministero dell'Agricoltura può intervenire a sorpresa ed effettuare ulteriori controlli. È chiaro che la sicurezza assoluta dell'assenza di frodi non esiste: bisogna però tener conto che tra una produzione non normata e una produzione biologica o Dop c'è un sistema di controllo che è più articolato". Accredia ha costituito inoltre una banca dati degli operatori "per tracciare le produzioni e le transazioni dei prodotti biologici certificati più a rischio, come olio e mangimi zootecnici, in modo da far emergere dei casi sospetti di frode".

Andrea Artoni, responsabile del controllo qualità di Conad, è convinto che il sistema funzioni. "La certificazione - dice - rappresenta una tutela in più perché è il modo con cui l'azienda attesta che il requisito che pubblicizza di un prodotto è garantito". Per Paolo Carnemolla, presidente **Federbio**, una messa a punto del sistema è invece auspicabile. "Il ministero delle Politiche agricole - sostiene - dovrebbe coordinarsi maggiormente con gli enti di certificazione, come segnalato anche dall'Unione Europea. I criteri tariffari del servizio andrebbero poi standardizzati". Mentre per Vincenzo Vizioli, presidente **Aiab**, "il sistema di controllo è il valore aggiunto che il biologico offre ai consumatori. Va potenziato e reso trasparente con maggiore attività di vigilanza. La certificazione di gruppo è la nuova frontiera perché in questo caso l'errore di uno fa saltare tutto il sistema e quindi è interesse di tutti che il 'gruppo' funzioni". Critico, infine, verso

la validità delle certificazioni bio, è Agostino Macrì, responsabile del settore sicurezza alimentare dell'**Unione Nazionale Consumatori**. A suo avviso “il biologico non è più sicuro degli altri cibi non certificati perché ci sono delle regole imposte su tutti gli alimenti che ne garantiscono la massima affidabilità. Non vedo l'utilità delle certificazioni bio che oltretutto hanno dei costi pesanti per le aziende”.

Obbligatorie o volontarie, ecco cosa cambia

Obbligatorie, regolamentate, volontarie. Le certificazioni non sono tutte uguali: quelle obbligatorie, ad esempio, riguardano i prodotti che rientrano in specifiche direttive comunitarie e che devono rispettare requisiti minimi per la sicurezza dei lavoratori, dei consumatori e per la tutela dell'ambiente. Ad esempio, le certificazioni bio (disciplinate dai regolamenti 834/07 e 889/08) che definiscono le norme di produzione, il sistema di controllo e le caratteristiche dell'etichettatura dei cibi biologici. Oppure la marcatura Ce, ossia la dichiarazione obbligatoria, rilasciata direttamente dal fabbricante, che il prodotto è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle direttive europee.

Si chiama invece regolamentata la certificazione che fa riferimento a leggi nazionali o regolamenti comunitari, come ad esempio i regolamenti Cee 2081/92 e 2082/92 che hanno istituito per i prodotti agroalimentari i marchi di qualità Dop (Denominazione di Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta) e Stg (Specialità Tradizionale Garantita). La domanda di riconoscimento per i prodotti può essere presentata al ministero delle Politiche Agricole e Forestali solo da una organizzazione associativa in cui sono riuniti tutti gli operatori interessati che trattano lo stesso prodotto. Tra i Dop rientrano il Parmigiano Reggiano e il prosciutto di Parma, mentre tra i prodotti Igp troviamo, ad esempio, la Bresaola della Valtellina.

Tra le Stg ci sono invece la pizza napoletana e la mozzarella. Sul fronte dei vini, da segnalare che dal 2010 i marchi Doc (Denominazione di Origine Controllata), Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e Igt

(Indicazione Geografica Tipica) sono stati ricompresi nelle macro categorie Dop e Igp.

Si parla, infine, di certificazione volontaria quando l'adesione alla certificazione da parte del produttore è libera e segue regole e norme tecniche di derivazione privatistica. La certificazione volontaria può riguardare prodotti food e no food (ad esempio, cosmetici e abbigliamento), il personale e il sistema di gestione per la qualità aziendale.

S. D. P.

"Autovelox quasi infallibili, rassegnatevi"

di FRANCESCO GIOVANNETTI

FERENTINO (FR) - "Oggi la temperatura della pista toccherà gli 80 gradi". Il professor Luigi Ferrigno, responsabile del laboratorio di tarature dell'Università di Cassino, scherza sulla canicola che sovrasta il circuito dell'**Istituto Sperimentale Auto e Motori**, incassato tra le colline che da Anagni portano a Ferentino, in provincia di Frosinone. Scherza come se ci trovassimo all'autodromo di Monza durante il week-end di gara. In pista però non ci sono avanzatissime monoposto impegnate a contendersi la palma del mezzo più veloce. Ma anche qui, sebbene da un'angolazione ben diversa, sempre di velocità ci si occupa.

Il circuito, tra le altre cose, viene infatti utilizzato per effettuare la taratura dei dispositivi mobili di rilevamento velocità. Colonnine, pistole laser e apparecchi a fotocellule che tutti gli automobilisti hanno imparato loro malgrado a conoscere come autovelox. In pista un pilota professionista sfreccia a bordo di una vecchia Fiat davanti a due dispositivi diversi mentre i tecnici del laboratorio di tarature annotano scrupolosamente dati e velocità raggiunte.

Autovelox inaffidabili? Ecco la pista dove vengono messi alla prova



L'obiettivo è confrontare le velocità misurate dagli autovelox con quelle di un modello di riferimento, in questo caso un sistema gps posizionato a bordo del veicolo di prova. Dopo averle annotate entrambe, si paragona lo scarto tra i due dati. In una sola parola, la taratura appunto. Dietro ad ogni dispositivo posizionato sulle strade italiane o a bordo dei mezzi delle diverse forze di polizia si cela infatti un rigoroso processo di verifica delle misurazioni.

"All'interno di ognuno ci sono una serie di lenti che devono essere perfettamente allineate per garantire una fotografia il più possibile precisa della velocità del mezzo inquadrato", spiega l'ingegnere Agostino Viola, collega di Ferrigno e responsabile operativo del laboratorio.

"Noi elaboriamo tre dati: la media degli scarti delle velocità misurate dall'autovelox sotto test e dal campione di riferimento; l'incertezza di misura, fondamentale in ogni processo di misurazione; e infine un'indicazione statistica di quale potrebbe essere lo scarto massimo del dispositivo se lo si utilizzasse per un tempo infinito", riassume Ferrigno. Il processo prevede poi l'emissione da parte del centro di taratura, autorizzato da Accredia, di un certificato che

riassuma i dati registrati durante le prove.

"Attenzione però, noi ci limitiamo a fare una radiografia delle prestazioni dell'autovelox e della precisione delle sue letture. Il nostro certificato non equivale assolutamente ad un lasciapassare per il successivo utilizzo del dispositivo", sottolinea Ferrigno. "Sarà poi cura delle amministrazioni che utilizzano il singolo autovelox verificare che gli scarti e le incertezze riportate nel certificato di taratura rispettino i limiti per il loro utilizzo", aggiunge.

In Italia un vero e proprio censimento di tutti gli autovelox presenti sulle strade non è mai stato realizzato. Secondo alcune stime sarebbero circa 4000 quelli impiegati dai diversi soggetti della pubblica amministrazione, dal ministero dell'Interno ai singoli enti locali. Molti di questi sarebbero però rimasti parcheggiati e non utilizzati per mancanza di fondi per la manutenzione.

"In media in un anno noi effettuiamo tra le 500 e le 600 tarature", afferma Ferrigno. "I dispositivi che non funzionano correttamente? Una decina circa, forse meno. Ma sono dispositivi che non funzionano proprio – aggiunge Viola - O non si accendono oppure hanno problemi, ad esempio al display, che non permettono di effettuare rilevamenti". Le cause più frequenti di questi guasti sono cadute o urti accidentali. "Solitamente, per tutti gli apparecchi elettronici, si consiglia la messa a punto e la taratura almeno una volta l'anno. Però non è detto che ciò avvenga", dice Ferrigno.

Meno dello 0,2% di tutti i dispositivi analizzati dal centro quindi risultano difettosi. "Il dato è così basso per due ragioni - afferma Viola - La prima è che la velocità è data dal rapporto tra spazio e tempo, e questi sono i due dati fisici più semplici da osservare". La seconda invece ha un po' meno a che fare con le rigorose metodologie scientifiche impiegate dai tecnici del laboratorio. "Nella stragrande maggioranza dei casi, quando i dispositivi ci vengono consegnati sono stati già sottoposti a manutenzione dalle case produttrici o da chi li gestisce". In sostanza arrivano nelle mani dei tecnici del centro solo dopo aver subito un check-up completo.

Dunque chi si rivolge al circuito di Anagni e al laboratorio di tarature? "Le

strade sono tre: il caso più semplice è quello in cui un Comune si rivolge direttamente a noi. Nel secondo caso è un provider, che fornisce alle amministrazioni gli autovelox in una sorta di leasing, che per contratto è tenuto a rivolgersi a noi per la taratura. Infine ci sono le case produttrici che stabiliscono con l'amministrazione pubblica il servizio di fornitura e manutenzione dei dispositivi e che vengono da noi prima della consegna", illustra Viola.

Quindi gli autisti possono stare tranquilli? "Direi proprio di sì – prosegue l'ingegner Ferrigno – Il nostro laboratorio non si limita ad effettuare le tarature esclusivamente in pista. Nel caso di un dispositivo fisso (le colonnine a cui siamo più abituati, ndr) andiamo a fare le verifiche direttamente sul campo e, a mia memoria, non ricordo di nessun autovelox che restituisse velocità palesemente errate". "Le probabilità che questo avvenga sono prossime allo zero", rincara Viola.

Ma se questo non bastasse a fugare i dubbi degli automobilisti, basti sapere che anche la Corte Costituzionale si è occupata di questo particolare settore. Con una sentenza del 2015 ha di fatto obbligato le amministrazioni pubbliche ad effettuare periodicamente manutenzioni e tarature dei propri dispositivi. "Qualsiasi strumento di misura è soggetto a variazioni dei valori misurati dovute ad invecchiamento delle proprie componenti e ad eventi quali urti, vibrazioni, shock meccanici e termici, variazioni della tensione di alimentazione – si legge nella sentenza - L'esonero da verifiche periodiche, o successive ad eventi di manutenzione, è perciò intrinsecamente irragionevole".

"Fino al 2015 questo obbligo non esisteva", spiega Paolo Vigo, professore all'Università di Cassino e presidente del **Parco Scientifico e Tecnologico del Lazio Meridionale** che ospita il laboratorio di tarature. "Poi, dopo tutta una serie di ricorsi e sentenze che andavano nella direzione dell'obbligo di taratura, la Consulta è intervenuta per mettere un punto fermo ed eliminare una debolezza del quadro normativo". Ed è proprio a questa sentenza che spesso restano aggrappate le speranze degli automobilisti pizzicati oltre i limiti di velocità. In caso di ricorso presso il giudice di pace è possibile richiedere il certificato di taratura del dispositivo che ha elevato la contravvenzione. E qualora risulti

troppo datata, se non addirittura assente, il giudice non può che sospendere la contravvenzione e la relativa multa.

La difficile guerra al falso marchio CE

di SIBILLA DI PALMA

MILANO - Pagare di più per un alimento venduto come bio che in realtà tale non è ovviamente non fa piacere. Visto che anche i prodotti "non-bio" devono rispettare comunque stringenti norme di qualità, il rischio principale che si corre è però solo quello di aver speso inutilmente qualche euro extra. Diverso è il discorso quando a non corrispondere ai requisiti garantiti sono certificazioni che riguardano aspetti ben più delicati. E' il caso, ad esempio, di un altro tipo di marchio molto diffuso sul mercato, quello CE che indica la conformità del prodotto (strumenti di misura, giocattoli, dispositivi medici, auto, ascensori, caldaie) ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle direttive comunitarie. In questo caso per i prodotti particolarmente pericolosi (ad esempio, apparecchi a gas o a pressione, porte presenti sulle vie di fuga in caso di incendio) interviene un organismo notificato, ossia un istituto tecnico riconosciuto che, sulla base di prove di laboratorio, accerta la conformità del prodotto e dei requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalle direttive Ue.

"I controlli possono spaziare dalle prove su un prototipo alle verifiche ispettive in azienda effettuate con cadenza semestrale per assicurarsi che vengano garantiti gli standard minimi di sicurezza", spiega Marco Sarti, referente della divisione certificazione di prodotto presso [Istituto Giordano](#). I problemi rilevati possono essere di natura documentale "e in questo caso chiediamo all'azienda di effettuare la correzione", oppure di tipo tecnico, "per cui il certificato può essere sospeso". Anche se di solito, osserva Sarti, "le aziende chiedono la certificazione solo quando ritengono di avere un prodotto conforme alle direttive europee. Prima della nostra visita si preparano cioè come se dovessero sostenere un esame". Negli altri casi, come ad esempio in quello dei lavandini, il fabbricante può "autocertificare" il prodotto apponendo la marcatura CE, dopo aver verificato tramite delle prove in laboratorio la rispondenza ai requisiti di

sicurezza richiesti dalle direttive.

Attenzione, però, perché quando si acquista un prodotto a marcatura CE non significa che è stato realizzato in Europa: “Si può apporre la certificazione anche a prodotti non realizzati nel Vecchio Continente, ad esempio nel caso di aziende che hanno dislocato parte della produzione in Cina, purché questo venga specificato nella documentazione e purché vengano rispettati i requisiti della marcatura”.

Sia le aziende produttrici che gli organismi di notificazione vengono a loro volta controllati dai ministeri competenti, che possono essere, a seconda del prodotto, quello dell’Interno, dello Sviluppo Economico o dell’Industria e Trasporti. “La nostra attività viene controllata una volta l’anno tramite visite a sorpresa in cui vengono esaminati a campione i documenti relativi alle aziende certificate, verificato se i controlli sono stati sufficienti e come operiamo”. Per chi acquista un prodotto a marcatura CE resta comunque la necessità di fronteggiare il rischio di contraffazione, soprattutto sul fronte cinese. Sul mercato si trovano infatti prodotti con lo stesso marchio che, rispetto all’originale, presenta solo uno spazio minore fra le due lettere e che sta per “China Export”.

I certificati nel carrello della spesa

**BIO**

La foglia stilizzata con le stelline rappresenta il logo unico europeo per gli alimenti prodotti da agricoltura biologica nei paesi dell'Unione. L'etichetta obbligatoria deve riportare le indicazioni sulla nazione e il metodo di produzione, oltre al codice dell'organismo di controllo autorizzato dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali.











Le

mezze verità sull'efficienza energetica

di SIBILLA DI PALMA

MILANO - Dal 2012, per legge, la maggior parte degli elettrodomestici è accompagnata da un'etichetta energetica, con l'attribuzione di classi di consumo più efficienti, fino alla A+++.

Uno strumento che però, secondo Rosanna Massarenti, direttore di Altroconsumo, da solo "ancora non basta". Questo perché il "calcolo dei consumi non è sempre fedele alla situazione reale di utilizzo, per cui succede che ci troviamo a comprare articoli che sulla carta dovrebbero essere meno energivori di altri e invece non lo sono. Per esempio, nel caso dei frigoriferi per la classifica sull'etichetta non viene considerato nel calcolo il dispendio energetico legato all'apertura quotidiana della

porta e neppure l'influenza del carico di cibo (più il frigo è pieno e più lavora per raffreddare gli alimenti)".

Secondo l'associazione, la norma europea è poco realistica anche nel caso delle lavatrici. "Le classi energetiche sono definite in base ai lavaggi a 40 e 60°C, mentre il mercato si sta muovendo sempre più verso le basse temperature. Grazie all'evoluzione delle macchine, oggi possiamo fare il bucato a 30°C, motivo per cui il protocollo della classe energetica dovrebbe essere aggiornato". Massarenti solleva poi il tema dei consumi di benzina dichiarati e pubblicizzati per le auto che non corrispondono sempre a quelli reali. Per rendere le vetture più aerodinamiche in fase di test i produttori utilizzano, sottolinea, molti espedienti, grazie a una normativa di omologazione permissiva. Mentre i consumi reali sarebbero ben più elevati, "con costi annui aggiuntivi che superano anche i 300 euro l'anno", conclude.

Una situazione a cui l'Unione Europea sta cercando finalmente di porre rimedio. All'inizio di luglio l'Europarlamento ha approvato infatti **il rafforzamento del sistema di etichettatura** per l'efficienza energetica degli elettrodomestici attraverso una nuova scala di 'classi' di riferimento che va da A a G (come per gli edifici). Ma ancor più importante è il fatto che l'etichetta dovrebbe contenere informazioni sulla classe di efficienza energetica del modello del prodotto e il consumo di energia assoluto in kWh, indicato per anno o "per qualsiasi periodo di tempo pertinente". Secondo l'Europarlamento i test energetici, sia dei fornitori sia delle autorità di vigilanza del mercato, dovrebbero riflettere il più possibile l'utilizzo effettivo di un determinato prodotto da parte del consumatore medio. Una formulazione tutto sommato vaga che nelle intenzioni servirebbe a restringere quelle

che attualmente sono le maglie piuttosto larghe (e relativamente poco attendibili **come hanno dimostrato alcune recenti ricerche**) della certificazione, consentendo, attraverso il cosiddetto "fattore di tolleranza", di "sanare" discrepanze anche del 10% nei risultati delle prove di efficienza sugli elettrodomestici.

Il provvedimento prevede che "le etichette riscalate per i gruppi di prodotti esistenti" dovrebbero essere introdotte tra i 21 mesi e i 6 anni (in relazione al tipo di prodotto) dall'entrata in vigore della normativa, in modo da "garantire una scala A-G omogenea". I requisiti per le etichette riscalate dovrebbero valere almeno 10 anni e qualsiasi successivo intervento sulle etichette nuove sarà avviato quando il 25% dei prodotti venduti nel mercato dell'Unione rientrerà nella classe di efficienza energetica più elevata A, oppure il 50% dei prodotti venduti nel mercato dell'unione rientrerà nelle classi A e B.

E senza "bollino" si fanno meno affari

di SIBILLA DI PALMA

MILANO - La certificazione fa bene alla salute delle imprese. Con ricadute positive in termini di mercati esteri, fatturato e reputazione aziendale. È quanto emerge dall'Osservatorio "Certificazione e qualità nella filiera dell'agroalimentare" realizzato da Accredia in collaborazione con il Censis in base al quale le imprese certificate della filiera agroalimentare italiana durante gli anni della crisi hanno incrementato la quota di fatturato per export di nove punti percentuali, passando dal 27% del 2007 al 36% nel 2014. Inoltre, per le imprese intervistate il prodotto certificato ha giocato un ruolo decisivo nel mettere a segno più del 70% del fatturato, superando l'80% per circa metà delle società in possesso di certificazione Bio o Dop-Igp.

I benefici si estendono anche alla reputazione aziendale e alla valorizzazione dei prodotti: su questo fronte si è ottenuto un miglioramento nell'84% dei casi. Mentre per l'80% del campione la certificazione ha consentito di aumentare la sicurezza e i controlli sul prodotto, per il 62% di relazionarsi meglio con i clienti e per il 58% di incrementare il fatturato. Il 36,7% delle imprese certificate ha dichiarato che durante la crisi è riuscita a crescere e il 45,3% ha confermato una sostanziale tenuta. Lo sguardo è roseo anche per il futuro: per il prossimo triennio, il 41,6% prevede un giro d'affari in crescita, mentre si attesta al 40,8% la quota di chi si attende una sostanziale stabilità. Diversi infine gli ambiti sui quali le aziende certificate intendono concentrarsi per crescere nei prossimi mesi: si spazia dal focus sulla capacità commerciale a una maggior presenza sui mercati esteri, fino al rafforzamento delle relazioni con clienti, fornitori e altre imprese.