

## I bollini di qualità

# Controllare i controllori così Accredia verifica le regole

ANTONELLA MARIOTTI

**L'**accredimento è uno strumento, riconosciuto a livello europeo e internazionale, in base al Regolamento Comunitario n. 765 del 2008 che ha fissato le regole sul suo esercizio in tutti i paesi Ue. In Italia è stata designata come ente di accreditamento Accredia, un'associazione privata senza scopo di lucro che opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico e svolge un'attività di interesse pubblico, a garanzia delle istituzioni, delle imprese e dei consumatori. Cosa fa Accredia? Controlla i controllori: il suo compito infatti è quello di attestare la competenza degli organismi di certificazione e dei laboratori a svolgere valutazioni della conformità di prodotti, servizi, processi, sistemi di gestione e professionisti. Queste valutazioni sono svolte secondo standard nazionali e internazionali di riferimento applicabili in tutti i Paesi del mondo.

### I controlli

Accredia sottopone gli organismi di certificazione e i laboratori che chiedono l'accREDITAMENTO ai più rigorosi controlli, per il rispetto degli standard internazionali di verifica del loro comportamento, monitorando nel tempo le loro prestazioni e indagando in maniera approfondita,

## controllati

anche attraverso l'uso di visure camerali, i loro rapporti con i soggetti certificati. Ma questa è solo una parte del sistema dei controlli, complementare all'azione esercitata dalle pubbliche autorità per la vigilanza sul mercato, che controllano direttamente i prodotti e con le quali Accredia collabora fattivamente per garantire un alto livello di efficacia.

In Italia il sistema dei controlli nel settore agroalimentare è quindi garantito dalle Autorità competenti dello Stato (Ministeri della Salute e delle Politiche Agricole) alle quali spetta la vigilanza sul mercato, per garantire che prodotti non conformi vengano individuati per proteggere i consumatori, e dall'accREDITAMENTO rilasciato dall'ente unico agli organismi e ai laboratori. La sicurezza dei prodotti alimentari oggi poggia su 4 pilastri: i sistemi ispettivi, di controllo e di contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni che fanno capo sia al Ministero della Salute che al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, hanno un forte

elemento di supporto nelle certificazioni accreditate, e nelle attività dei laboratori di prova, anche per l'utilizzo delle banche dati esistenti; le certificazioni che, imponendo disciplinari di comportamento e standard qualitativi elevati, spingono al rispetto di norme precise; una rete fitta e complessa di laboratori di prova accreditati da Accredia, oggi attivi, in particolare, nell'ambito dell'autocontrollo alimentare in grado di effettuare

ogni anno milioni di prove e controlli; l'azione degli organismi di certificazione accreditati da Accredia, abilitati a

certificare la corretta adozione e implementazione, da parte delle imprese, dei requisiti previsti dai disciplinari tecnici o dai Regolamenti comunitari per la Produzione Biologica, per la Denominazione di Origine Protetta, per le produzioni con Indicazione Geografica Protetta, per le Specialità Tradizionali Garantite, per il mercato vitivinicolo (Doc, Docg e Igt).

Nel 2015 sono state circa 13.400 le giornate impegnate dai 500 ispettori Accredia per la verifica dei 1.629 organismi di certificazione e ispezione e laboratori di prova e taratura.

Le verifiche, durano più giornate e sono diversamente articolate 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 8 giorni di verifica.

I settori del biologico e del food di qualità sono tra i più controllati. Sono 14 gli organismi accreditati per il rilascio

del marchio Bio, 27 quelli per Dop, Igp e Stg, 61 gli ispettori specializzati per le verifiche nel food, 190 le giornate di verifica nel 2015 e 11 le sanzioni comminate negli ultimi 5 anni, tra sospensioni e revoche dell'accREDITAMENTO.

In più, dallo scorso anno

o  
r  
t  
e  
t  
r  
i  
t  
e  
r  
i

**I settori del bio  
e del food  
sono tra i più**



Accredia, insieme a Federbio, ha inaugurato Data Bio, il 1° database in Europa per la tracciabilità delle produzioni Bio, a disposizione di consumatori e imprese, un'opportunità ulteriore per contrastare le frodi, che già conta oltre 61 mila operatori iscritti.

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

**13.400**  
**giornate**

Nel 2015 tante sono state le giornate impegnate dai 500 ispettori per la verifica di organismi di certificazione, ispezione e laboratori

**11**

**sanzioni**

È il numero delle sanzioni dalla sospensione alla revoca nel settore del biologico e food negli ultimi 5 anni

