

ALIMENTI SICURI E MADE IN ITALY

# Qualità certificata e accreditata

Consumatori e mercati chiedono garanzie. Per questo Accredia ha creato un Dipartimento ad hoc per la sicurezza degli alimenti. La ricerca delle Trichinelle al macello? Non è un esame in autocontrollo, ma chi fa la lettura del campione? Le certificazioni europee dovranno armonizzarsi con quelle extra Ue. Appello ai Presidi: l'Università insegni che la sicurezza alimentare non è solo attività ispettiva.

di Anna Maria Fausta Marino  
Izs Sicilia

**S**ilvia Tramontin dirige il Dipartimento dei laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti di Accredia. Inizio l'intervista porgendole auguri vivissimi per questo importante successo professionale (che lei considera "un successo per la categoria che entrambe rappresentiamo") e insieme ripercorriamo gli eventi che hanno portato a ciò che è oggi Accredia in Italia: l'unico organismo autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento. Colpisce, in questa fase di crisi economica, leggere sul primo numero dell'*Osservatorio Accredia* che aumentano gli investimenti in qualità del processo, e soprattutto del prodotto; sono considerati il fattore di successo delle quattro "A" del made in Italy: Abbigliamento, Arredamento, Apparecchiature meccaniche e... Alimentare. E allora partiamo da qui.

**Anna Marino** - In questo momento così difficile per l'economia italiana, la qualità certificata dei prodotti alimentari continuerà a rappresentare la via obbligata per il successo delle aziende o è destinata ad essere percepita, da produttori e consumatori, come un aggravio di costi insostenibile?

**Silvia Tramontin** - La qualità certificata resta una garanzia per il consumatore. Se parliamo di sistemi di gestione, la garanzia è legata all'affidabilità nel tempo, se parliamo di certificazione di prodotto, la garanzia è sulle caratteristiche del prodotto. Basta pensare ai marchi di qualità dei prodotti agroalimentari Dop, Igp, Stg, ai prodotti vitivinicoli, prodotti biologici o alla rintracciabilità di filiera. La qualità certificata dei prodotti alimentari è dunque un percorso diventato regola di mercato e come tale è difficilmente cancellabile. Non possiamo nascondere che la qualità ha dei costi, ma questo indipendentemente dalle certificazioni. Un buon prodotto parte da buone



*La Collega Silvia Tramontin dirige il Dipartimento dei laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti di Accredia, l'Ente italiano di accreditamento. Il Dipartimento, nato nel 2010, è preposto all'attività di valutazione e di accreditamento dei laboratori (ufficiali e privati) impegnati a garantire la sicurezza alimentare. L'accREDITAMENTO assicura che i rapporti di prova e di ispezione e le certificazioni che riportano il marchio Accredia siano rilasciate nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità. [www.accredia.it](http://www.accredia.it)*

materie prime e da elevate capacità produttive, quindi necessariamente costa. Vorrei soffermarmi sull'aspetto maggiormente sofferto dalle aziende, cioè il proliferare degli standard, da quelli emessi dagli enti di normazione a livello mondiale, come la ISO 9001 e la ISO 22000 a quelli di proprietà dei *retail*, come il Brc e l'Ifs. A questi si affiancano i capitoli d'acquisto previsti dalle grandi catene distributive, che di fatto sono anch'essi degli standard.

**A.M.** - Il Ministero della Salute affida gli esami ufficiali per la garanzia della sicurezza alimentare e della sanità animale alla rete dei laboratori ufficiali nazionali accreditati. Fa eccezione l'aver autorizzato i laboratori annessi ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, ai controlli ufficiali sulla presenza di larve di *Trichinella*. La condizione è che siano accreditati o che dimostrino di avere avviato ed in corso la procedura per l'accredimento, come stabilito dai Regolamenti (CE) 882/2004 e 1162/2009. Cosa pensi di questa scelta?

**S.T.** - L'eccezione a cui ti riferisci non è una scelta del Ministero della Salute, ma la conseguenza dell'applicazione di due Regolamenti comunitari: il 2075/2005 e il 1162/2009. Il primo definisce la ricerca di *Trichinelle* nelle carni come un controllo ufficiale *post mortem*. Malgrado ciò, il Regolamento 1162/2009 nell'art. 6 specifica che tale controllo può essere eseguito anche dai laboratori all'interno dei macelli o degli stabilimenti per la lavorazione della

selvaggina, pur mantenendo l'ufficialità del controllo. Dunque la ricerca delle *Trichinelle* non è un esame in autocontrollo anche se eseguito dallo stesso Osa. L'ufficialità trova un fondamento nella presenza costante del veterinario ufficiale presso lo stabilimento di macellazione. Questa situazione pone i laboratori annessi ai macelli in una condizione sostanzialmente diversa rispetto agli al-

tri laboratori privati.

**A.M.** - Cosa puoi dirci sulla consistenza e la distribuzione di questi laboratori?

**S.T.** - Accredia ha sotto controllo lo stato di accreditamento dei laboratori che hanno fatto domanda. Ma l'aspetto sostanziale, ai fini della sicurezza alimentare, sta nel correlare gli stabilimenti

#### INTEGRAZIONE FRA ACCREDIA E ISS

Nel 2008 la CE ha emanato il Reg. 765/08 che stabilisce la necessità per ogni Paese europeo di designare un ente unico nazionale per le attività di accreditamento dei laboratori di prova. Lo Stato Italiano, per ottemperare a tale regolamento, designa Accredia con D.M. 22 dicembre 2009. Non dimentichiamo che Accredia rappresentava la fusione di Sinal e Sincert, enti di accreditamento già riconosciuti a livello europeo. Accredia è organizzata in quattro Dipartimenti: Certificazione e ispezione; Laboratori di prova; Laboratori di taratura, Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti. Quest'ultimo è stato istituito a seguito della richiesta dei due Ministeri competenti (Sviluppo economico e Salute) e ha previsto l'integrazione fra Accredia e l'Iss-Orl, che operava già da tempo su designazione del Ministero della Salute. L'organizzazione e le prassi operative sono state valutate positivamente dalla European Co-operation for Accreditation (EA), durante la visita di *peer assessment* sostenuta dal 13 al 17 dicembre 2010. Nel febbraio 2011 è stata riformulata la modalità di attuazione della convenzione con l'Istituto Superiore di Sanità, individuando il rapporto di collaborazione nelle attività di supporto tecnico scientifico, attività di formazione e attività ispettiva. Questo ha comportato il trasferimento delle attività operative svolte dal personale Iss-Orl al personale Accredia. Nel 2011 sono stati erogati due corsi in collaborazione con l'Iss. Il primo, dedicato agli ispettori Accredia, dal titolo "I laboratori che effettuano i controlli per la ricerca di *Trichinelle* nelle carni in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025" con la docenza di esperti del Laboratorio Comunitario di Riferimento per i parassiti dell'Iss. Il secondo, "Le disposizioni in materia di sicurezza alimentare applicate ai Laboratori accreditati", è stato indirizzato ad esperti operanti nel settore del controllo ufficiale e dell'autocontrollo dei prodotti alimentari. Il 2012 inizierà con il corso "Le disposizioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro applicate ai laboratori di prova" previsto per il 26- 27 marzo.



di macellazione ai laboratori accreditati. Questa ricognizione spetta alle Regioni, che dovrebbero essere in grado di conoscere il laboratorio a cui si rivolge ogni stabilimento di macellazione presente nel territorio. Accredia è a disposizione per fornire all'autorità competente i dati di pertinenza, cosa che avviene regolarmente con il Ministero della Salute e con alcune Regioni. Ci tengo a evidenziare l'importante lavoro di coordinamento svolto dal Ministero della Salute nella persona del dott. Silvio Borrello presso tutte le opportune sedi.

**A.M. - E sulle eventuali criticità, comuni o regionali, che questi laboratori stanno affrontando per conseguire l'accreditamento?**

**S.T. -** Per gli stabilimenti, la criticità maggiore è legata alla figura incaricata di effettuare la lettura del campione. Il documento della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome del 10 maggio 2007 stabilisce: *“i tecnici formati provvedono alla preparazione del campione, il personale laureato formato procede alla lettura del campione”*. La figura di un laureato determina un aumento considerevole dei costi. Faccio notare che non è specificata la disciplina di laurea e in virtù di ciò un macello ci ha chiesto se poteva leggere l'esame del campione, il figlio del titolare, laureato sì, ma in economia e commercio. I veterinari ufficiali hanno manifestato perplessità sul ruolo di supervisore. Pur-

troppo anche in questo caso le linee di indirizzo della Conferenza Stato - Regioni non aiutano. Ritengo che il documento andrebbe rivisto alla luce dell'esperienza maturata. Auspico che non ci siano differenti approcci ai controlli in funzione delle decisioni prese a livello regionale sia per la Trichinella che per l'autocontrollo in generale.

**A.M. - Nell'era del mercato globale esistono ancora barriere che condizionano pesantemente l'esportazione dei prodotti agroalimentari italiani all'estero e spesso anche l'attività dei laboratori ufficiali che ne devono essere garanti di qualità e sicurezza, per il consumatore. Mi riferisco ad esempio alla richiesta per i prodotti made in Italy, di certificazioni differenti da quelle previste in ambito europeo, quali la Gost R nella Federazione Russa, la Gost Ukr in Ucraina, la Halal nei Paesi di religione musulmana, la Kosher in quelli che osservano la legge ebraica Torah, ecc. Cosa sta facendo Accredia per promuovere il mutuo riconoscimento in questo ambito, considerato che tra i principi che guidano l'attività dell'Ente, il Comitato di Indirizzo e Garanzia ha previsto anche l'“attenzione al mercato”?**

**S.T. -** La certificazione dei prodotti Halal e Kosher è legata al rispetto di regole religiose dettate rispettivamente dal Corano islamico e dalla Torah ebraica, che come tali hanno già un riconoscimento nel mercato globale. Diverso il discorso sulle certificazioni Gost R, Gost Ukr e Gost K,

che sono riferite ad un insieme di norme tecniche emesse al fine di assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti importati dai Paesi ex-Urss. Gli Stati membri dell'Unione doganale EurAsEC (Russia, Bielorussia e Kazakistan) nel 2010 hanno formalizzato un accordo sulle misure sanitarie, al fine di creare tra i Paesi aderenti un mercato di libera circolazione delle merci e delle persone. Tale accordo ha comportato un processo di armonizzazione delle normative doganali ed un adeguamento del sistema delle certificazioni igienico-sanitarie dei tre Stati. L'armonizzazione può essere un primo passo per arrivare agli Accordi Internazionali di Mutuo Riconoscimento, strumento principale per superare queste "barriere non tariffarie" al libero commercio. Per i settori di accreditamento, Accredia, in continuità con le esperienze di Sinal, Sincert e Sit, è firmataria di tutti gli accordi Ea Mla. Stiamo inoltre operando per accrescere la nostra presenza negli organismi internazionali. Ci tengo a ricordare che dal 1 gennaio 2012 il dott. Paolo Bianco ha assunto la carica di Presidente del Comitato Laboratori di EA dando massimo prestigio al nostro Ente di accreditamento. Alcuni organismi di certificazione si sono attivati per certificare alimenti italiani conformi alla disciplina Halal o Kosher. Tuttavia, non facciamoci illusioni: senza un impegno ed un sostegno delle strutture governative, e dello stesso Wto (*World Trade Organization*), Accredia, da sola, non potrà mai fronteggiare tutti gli impedimenti che sono issati per i differenti settori economici. Non dimentichiamo che il nostro è un

Paese con una forte vocazione all'export.

**A.M. - I laboratori di Medicina Veterinaria che operano per la sanità animale e quelli di chimica clinica e tossicologia per la Medicina Umana, a quale Dipartimento Accredia fanno riferimento per conseguire l'accreditamento?**

**S.T.** - I laboratori di Medicina Veterinaria che operano per la sanità animale afferiscono, come indicato dal Ministero della Salute, al Dipartimento Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti. L'accreditamento viene rilasciato dal Comitato Settoriale presieduto dalla dott.ssa Gaetana Ferri, autorevole rappresentante del Ministero della Salute nella specifica materia.

Diversa è la situazione dei laboratori che eseguono analisi di chimica clinica e di tossicologia per la Medicina Umana. La norma di riferimento, ISO 15189, è specifica per i laboratori di medicina umana e, proprio per le competenze che richiede, afferisce al Dipartimento Laboratori di prova.

**A.M. - Quale valore aggiunto ha apportato Accredia al settore agro-alimentare da quando, operando con il riconoscimento e la collaborazione del Mipaaf, è divenuto l'Ente responsabile della valutazione degli organismi di certificazione dei prodotti a marchio Dop, Igp, Stg, Bio e del mercato vitivinicolo?**

**S.T.** - Questa attività ha confermato, allargandoli ad altri soggetti, gli accreditamenti rilasciati agli organismi di controllo per l'agricoltura biologica che Sincert aveva avviato da oltre dieci

anni. Ora questi accreditamenti sono diventati obbligatori, ai sensi dei diversi Regolamenti comunitari, per tutti gli organismi di controllo. Pensiamo di aver diffuso, tra questi organismi, la cultura del rispetto dei requisiti di indipendenza, imparzialità e competenza che sono alla base dell'accreditamento. Ed infine, tali organismi, ed i produttori da essi controllati, possono far valere su tutti i mercati mondiali l'accreditamento che garantisce la correttezza delle certificazioni da essi rilasciate.

**A.M. - Cosa rispondi a chi ritiene la Medicina Veterinaria una scienza di nicchia?**

**S.T.** - Che la veterinaria sia di nicchia mi suona strano; in Italia abbiamo 14 facoltà di medicina veterinaria, malgrado una zootecnia in calo e un esubero di ambulatori per piccoli animali.

Colgo l'occasione per lanciare un appello ai Presidi di facoltà: cercate di sensibilizzare gli studenti verso la sicurezza alimentare non solo come attività ispettiva. Lo studio dei processi di trasformazione degli alimenti, l'utilizzo dei dati epidemiologici, le stesse certificazioni volontarie sono temi di forte impatto sulla sicurezza alimentare, ma un po' trascurati nel percorso di studi di medicina veterinaria. ●

*Su questo argomento:*

Dal 1° gennaio accredia è l'ente unico di accreditamento in Italia (n. 1/2010)

L'ingresso di Fnovi in Accredia (n. 6/2010)

Accredia ha solo un anno ma è già grande (n. 1/2011)