

In collaborazione con:



*Ministero della Salute*



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# Sicurezza e qualità alimentare



N° 3 - 2013

3

## Presentazione

*A cura di Accredia*

5

## La sicurezza alimentare nella percezione degli italiani

*A cura del Censis*

33

## Che cos'è la sicurezza alimentare?

*A cura del Ministero della Salute*

36

## Il rapporto sulla sicurezza alimentare del Ministero della Salute e la rete di controllo ufficiale

*A cura del Ministero della Salute*

41

## Le attività degli uffici veterinari periferici del Ministero della Salute nell'ambito della sicurezza alimentare

*A cura del Ministero della Salute*

47

## Le frodi alimentari: un fenomeno in continua evoluzione

*A cura del Ministero delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali*

57

## L'accreditamento dei laboratori di prova e degli organismi di certificazione nel settore agroalimentare

*A cura di Accredia*

64

## I laboratori addetti ai controlli ufficiali accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. La rete di controllo

*A cura del Ministero della Salute*

75

## I laboratori privati che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocon- trollo per le imprese alimentari, accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

*A cura del Ministero della Salute*

79

## Il ruolo dei laboratori di prova accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per la sicurezza degli alimenti. Il metodo HACCP

*A cura di Accredia*

82

## I laboratori pubblici e privati accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e autorizzati dal MIPAAF

*A cura del Ministero delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali*

87

## Le certificazioni accreditate nel settore agroalimentare

*A cura di Accredia*

---

**Osservatorio Accredia**

**Direttore editoriale**  
Filippo Trifiletti

**Coordinamento editoriale**  
Francesca Nizzero

**Realizzazione grafica**  
ZERO ONE

**Hanno collaborato:**

Giuseppe Attanzio, Marina Bagni,  
Francesca Calveti, Pierfrancesco  
Catarci, Angelo Donato, Cecilia Farina,  
Sarah Guizzardi, Marco Ianniello,  
Mario Massaro, Domenico Monteleone  
- Ministero della Salute

Barbara Dore - Ministero delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali

Umberto Agrimi - Istituto Superiore  
di Sanità

Ignazio Avella, Francesco Estrafallaces  
- Censis

Paolo Bianco, Gianluca Di Giulio,  
Francesco Santini, Silvia Tramontin  
- Accredia

**ACCREDIA**

Via Guglielmo Saliceto, 7/9  
00161 Roma

Tel. +39 06 844099.1  
Fax. +39 06 8841199

info@accredia.it  
www.accredia.it

---

Il tema della sicurezza alimentare è all'ordine del giorno di tutte le agende del momento. Sia in Europa, dove un pacchetto di proposte normative focalizzate sui temi di salute e sicurezza è stato presentato lo scorso maggio per modernizzare, semplificare e rafforzare la catena agroalimentare comunitaria. Sia in Italia, Paese in cui l'agroalimentare rappresenta la seconda industria dopo quella metalmeccanica, con un fatturato di 130 miliardi di euro, ed una grande opportunità per l'export. Un sistema, quello italiano, in cui i controlli sugli alimenti e per la prevenzione delle frodi sono tra i più efficaci in Europa.

La volontà di ricercare cibi "identificabili, sicuri e buoni" è sempre più evidente fra i consumatori, anche se alcuni casi di sofisticazione e di frode alimentare, amplificati dai media, hanno generato qualche timore e diffidenza. Proprio per questo, non bisogna abbassare la guardia, ma continuare a mantenere elevato lo standard dei controlli che quotidianamente vengono eseguiti in Italia sui prodotti agroalimentari.

Del resto, la difesa della nostra sicurezza alimentare poggia su quattro solidi pilastri: i sistemi ispettivi, le certificazioni di origine, i laboratori di prova accreditati nell'ambito dell'autocontrollo alimentare, le azioni di organismi di certificazione abilitati a certificare la corretta adozione di sistemi di qualità.

La collaborazione tra Accredia e le Amministrazioni competenti, in questo settore ancor più che in altri, funziona in virtù della fiducia reciproca e contribuisce a valorizzare, con una fitta rete di controlli e di strutture, pubbliche e private, le elevate competenze in materia di sicurezza e qualità di cui il Paese dispone.

Una sfida che nasconde in sé un duplice obiettivo: da un lato tutelare e rassicurare il consumatore, dall'altro salvaguardare un sistema produttivo legato all'industria alimentare, protagonista indiscusso dell'eccellenza Made in Italy, che oggi rappresenta una tra le migliori opportunità di crescita per il nostro Paese.

*Cav. del Lav. Federico Grazioli  
Presidente Accredia*



# La sicurezza alimentare nella percezione degli italiani

Censis

Centro Studi Investimenti Sociali

## 1. Consumi alimentari

### 1.1. Tra timori e diffidenza

Pur in un contesto in cui i controlli sono numerosi ed efficaci, oltre 4 milioni di famiglie si dicono preoccupate e sono dubbiose della qualità dei prodotti alimentari acquistati abitualmente. Si tratta del 16% delle famiglie, che sempre più spesso si pongono domande sulla qualità dei prodotti al momento dell'acquisto. Quasi il 53% delle famiglie, viceversa, indica che ha solo qualche leggera perplessità su alcune categorie di prodotto, mentre il restante 30,7% si dice sicuro degli alimenti che consuma. In sostanza, la maggior parte delle famiglie si fida di ciò che acquista, ma è altrettanto vero che molti timori serpeggiano in un gran numero di persone.

È questo il primo risultato di un'indagine sui responsabili di acquisto di un campione composto da 1.200 famiglie analizzato da Accredia e dal Censis e che rivela ulteriori sfumature. In un Paese come l'Italia, con l'export agroalimentare di qualità in ascesa, con controlli tra i più rigorosi in Europa e al mondo e con il maggior numero, nell'Unione europea, di prodotti con marchi di qualità (DOP, IGP, STG)<sup>1</sup> *questo clamore e soprattutto questo ormai diffuso timore delle famiglie appare un paradosso.*

Si tratta invece della realtà, facilmente spiegabile dal susseguirsi nell'ultimo anno di una serie di episodi che riguardano sia il sequestro di prodotti avariati o fuori

norma, che l'intensificarsi di casi di sofisticazioni di prodotti.

Gli effetti, più che imprevedibili, appaiono abbastanza allarmanti. Sono numerose le persone che temono che la carne ed il pesce possano contenere sostanze nocive (ad esempio: steroidi, mercurio nei pesci di grossa taglia, antibiotici somministrati attraverso mangimi) e che i prodotti confezionati possano essere stati mal conservati. Quasi 6 milioni di consumatori si pongono questi dubbi e cercano di selezionare tra prodotti differenti al momento dell'acquisto. D'altra parte, nell'ultimo anno più di 7 milioni di famiglie si sono ritrovate almeno una volta con un prodotto confezionato rivelatosi avariato.

Il 17% delle famiglie ha già escluso dalla propria lista della spesa alcune categorie di latticini, quasi il 10% non acquista più alcune tipologie di frutta e verdura, il 7% non acquista più alcuni prodotti da forno perché teme che si tratti di prodotti preparati con ingredienti poco sani o con farine di dubbia provenienza. Verso i prodotti provenienti dall'estero la diffidenza sale: quasi il 40% delle famiglie contattate ha indicato di evitare l'acquisto di alcuni prodotti in scatola importati. Forte è la sensazione che il susseguirsi di notizie sul sequestro di prodotti avariati, contraffatti o non rispondenti alle norme igienico-sanitarie di base abbiano innescato, *in un numero crescente di persone, la determinazione ad essere meglio informati sulla provenienza dei cibi acquistati.*

<sup>1</sup> DOP - Denominazione di Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG - Specialità Tradizionale Garantita.

*Rompere questo cerchio di timori e diffidenze appare, dunque, prioritario.* Quasi il 40% dei consumatori ritiene, infatti, che molto spesso le etichette dei prodotti alimentari confezionati non siano chiare e potrebbero non essere veritiere. Egualmente, i cibi precotti, le verdure e la frutta tagliata e confezionata, i surgelati ed i cibi etnici – ormai largamente acquistati dagli italiani – rappresentano le categorie verso cui mediamente 5 milioni di famiglie che hanno provato tali prodotti esprimono il timore che si possa trattare di alimenti non preparati in modo corretto o non conservati secondo le procedure. D'altra parte, colpisce il fatto che il 16% di chi consuma frutta e verdura biologica, talvolta, abbia qualche perplessità che si possa trattare di prodotti per i quali non sono state seguite tutte le procedure stabilite dalla normativa in materia, così come il 12,2% di chi consuma prodotti DOP o IGP.

Occorre sottolineare che il sistema italiano dei controlli sugli alimenti e della prevenzione delle frodi è uno dei più efficaci in Europa; ed in effetti quasi il 30% degli intervistati ritiene che tali controlli messi in atto dalle Autorità, in Italia, lo siano.

A questo si aggiunge una quota del 51% che li considera efficaci, pur ritenendo che alcune categorie di prodotto possano sfuggire alle verifiche. Resta il fatto, tuttavia, che il 20% dei responsabili di acquisto contattati da Accredia e Censis ritiene che siano poche le verifiche rigorose sui prodotti alimentari. In sostanza, sebbene il sistema dei controlli funzioni, nella maggior parte dei consumatori la percezione che ciò sia vero è sfumata; una certa perplessità e timori emergono e questo dovrebbe stimolare tutti gli attori del sistema, probabilmente, a comunicare di più e meglio l'intensa opera di controllo effettivamente messa in campo.

Questa diffidenza crescente, d'altra parte, si manifesta ormai verso tutti gli attori della filiera; dunque anche verso la *distribuzione commerciale*. Più di un quarto di chi frequenta abitualmente gli *hard discount* considera probabile che vi si possano trovare prodotti non di buona qualità o mal conservati; il 22% esprime questa opinione nei confronti dei venditori ambulanti, il 17,2% nei confronti dei prodotti acquistati presso un mercato rionale, il 14,1% nei confronti dei supermercati. Certo, si tratta di una minoranza di consumatori, ma tali percentuali fanno riferimento ad una platea di famiglie estremamente ampia e, dunque, i numeri effettivi sono elevati.

Soprattutto, occorre considerare che l'indagine ha inteso misurare la sensazione di insicurezza dei consumatori (più che casi accertati di prodotti risultati insicuri), e questa sensazione appare eccessivamente diffusa, soprattutto tenendo conto che essa può facilmente sfociare in generalizzazioni ed in timori privi di fondamento, spingendo molte famiglie a tagliare i consumi alimentari, più di quanto non stiano già facendo a causa della crisi.

In effetti, la rilevazione Accredia-Censis mette in evidenza tre aspetti che invitano a riflettere e che indicano, allo stesso tempo, alcuni percorsi di lavoro:

- ❖ si rivela estremamente ampio il numero di consumatori influenzabili o influenzati dalle notizie concernenti casi di sofisticazione o di frode alimentare. Come si avrà modo di verificare nelle pagine che seguono, oltre il 70% dei responsabili di acquisto contattati esprime preoccupazione in materia di sicurezza alimentare anche per essersi informati sui casi di sequestro di prodotti non sicuri e per i casi di contraffazione che hanno riguar-

dato di recente l'Italia. In sostanza, l'informazione non ha un effetto neutrale sui consumatori, ma anzi spinge e condiziona determinati comportamenti;

- ❖ molte persone sono, dunque, informate e cresce l'idea che chi acquista prodotti alimentari deve essere consapevole di ciò che consuma. Oltre 18 milioni di consumatori cercano di capire quale sia la provenienza dei prodotti acquistati e cercano di leggere attentamente le etichette e di selezionare in base agli ingredienti presenti nei prodotti confezionati;
- ❖ risulta, invece, piuttosto basso il livello di conoscenza del sistema di allerta e del sistema dei controlli che le Autorità pubbliche attualmente mettono in campo per garantire elevati livelli di sicurezza. Soprattutto, colpisce che il 70% del campione considerato ritiene che tali controlli o non siano efficaci o che abbiano comunque alcune falle, tali da non riuscire a prevenire realmente i fattori di rischio sulla salute dei consumatori.

Che tali timori siano determinati da vere esperienze negative, o si tratti di semplici dubbi dettati anche dal susseguirsi di casi di contraffazione o di sofisticazione, poco importa. Diventa determinante invece, rafforzare e ricostruire un legame di fiducia forte tra i consumatori ed il sistema della produzione e della distribuzione alimentare. Da questo punto di vista gli elementi sui quali agire sono molteplici. Accredia e Censis rilevano come per i consumatori italiani i fattori rilevanti di acquisto di prodotti alimentari siano:

- ❖ la trasparenza e la "leggibilità" delle informazioni in materia igienico-sanitaria dei prodotti e sul rispetto

delle norme di sicurezza. Poter capire con esattezza, ma anche con semplicità, se ad esempio per un prodotto vegetale sono stati utilizzati anticrittogamici e sapere che i controlli di *routine* sono stati effettuati, vale molto di più di pubblicità accattivanti, di offerte o di prezzi scontati, che possono ormai suscitare ulteriore diffidenza;

- ❖ poter conoscere con facilità il luogo di provenienza dei prodotti;
- ❖ sapere che si tratta di un prodotto tipico, con uno specifico legame con uno dei territori italiani, preparato secondo processi specifici che, spesso, rendono unico il prodotto stesso.

Con uno slogan si potrebbe affermare che oggi le famiglie aspirano ad un cibo "*identificabile, sicuro e buono*". L'Italia ha già gli strumenti per rispondere a questi standard. *Il sistema dei controlli è solido ed efficace* e ad esso si aggiungono ulteriori strumenti, a partire dalle differenti tipologie di certificati di qualità oggi disponibili, in grado di garantire l'eccellenza del prodotto italiano.

È probabile che un primo passo da compiere consista proprio in un'attività di *più intensa comunicazione* delle campagne di controllo sugli alimenti effettuati dai Ministeri competenti, dei risultati che attraverso questi controlli vengono raggiunti, delle attività svolte da una fitta rete di laboratori per l'autocontrollo alimentare, a partire dal *network* dei 1.000 laboratori che operano con marchio Accredia, dell'attività svolta da molteplici organismi di certificazione chiamati a verificare la corretta implementazione dei sistemi di gestione per la qualità e delle certificazioni di prodotto nel sistema dell'agroindustria.

## 1.2. Difendere le produzioni agroalimentari, tutelare la salute dei consumatori

Il settore agroalimentare italiano continua a crescere nonostante la crisi che contraddistingue da tempo l'economia del Paese.

La maggior parte delle produzioni alimentari fa ormai leva su elevati standard di qualità e di sicurezza, oltre che sulla valorizzazione del legame tra specifiche produzioni e territorio. Non è un caso che anche nel comparto agroalimentare si sia ormai identificato un paniere di prodotti Made in Italy, termine con cui si sottolineano due aspetti essenziali: la specificità e l'elevata qualità. Tale paniere, che comprende 13 differenti tipologie di prodotto, dal vino alla pasta, dall'olio alla frutta fresca e secca, contribuisce attualmente, con 21 miliardi di vendite, ai due terzi dell'export agroalimentare italiano, quest'ultimo in crescita del 21% tra il 2008 ed il 2012. Le produzioni italiane continuano, dunque, ad affermarsi nel mondo ed anche in Italia, generando valore aggiunto e occupazione.

Il settore va dunque tutelato, per un duplice motivo:

- ❖ per garantire la credibilità dell'intero sistema produttivo, in gran parte composto da imprese ed imprenditori che operano secondo standard precisi e trasparenti, secondo le regole della concorrenza e che non avrebbero, comunque, alcun interesse ad immettere sul mercato prodotti non sicuri;
- ❖ per tutelare la salute dei consumatori.

Per questi motivi occorre, ovviamente, tenere sotto controllo i possibili fattori di

rischio che assumono forme diverse quali:

- ❖ la contaminazione di prodotti alimentari a causa di produzioni realizzate in ambienti non controllati, con standard igienico-sanitari sotto i livelli stabiliti dalla legge o con materie prime non ammesse dalla legge;
- ❖ l'adulterazione dei prodotti attraverso l'utilizzo di sostanze che non sono quelle dichiarate o con sostanze non ammesse dalla legge;
- ❖ la distribuzione di cibi avariati perché conservati non correttamente o perché scaduti;
- ❖ la contraffazione di marchi di origine o di qualità;
- ❖ i fenomeni di concorrenza sleale come il cosiddetto *Italian sounding*, ossia alimenti prodotti e venduti all'estero con un nome che richiama quelli italiani.

La garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari passa per comportamenti virtuosi da parte di tutti i soggetti della filiera:

- ❖ l'utilizzo di sostanze non dannose per la salute da parte di agricoltori ed allevatori;
- ❖ corrette politiche di approvvigionamento e regolari modalità di conservazione degli alimenti da parte dei distributori (negozi di alimentari, mense, ristoranti);
- ❖ certificazioni volontarie sia dei sistemi di gestione per la qualità e per la sicurezza dei prodotti alimentari che sui prodotti;



- ❖ ma anche iniziative di educazione alimentare a favore del consumatore per indirizzarlo a decisioni consapevoli di spesa e consumo (controllo delle etichette, informativa sui marchi di qualità, modalità di conservazione e cottura degli alimenti, lotta agli sprechi, ecc.).

Il tema della sicurezza alimentare riveste una centralità crescente nel dibattito anche in ragione dell'attuale fase di recessione del ciclo economico e di contrazione dei consumi, che stanno spingendo una porzione sempre più ampia di famiglie a ripensare la spesa alimentare, modificandola sia quantitativamente che qualitativamente; oggi si cerca di risparmiare anche sul cibo, aumentano gli acquisti nei *discount* e il fattore prezzo rappresenta una determinante di scelta importante, talvolta a discapito della qualità di alcuni prodotti.

L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, nel 2012, ha evidenziato una serie di irregolarità in alcuni prodotti importati nella UE: in particolare, il 59% di alcune spezie provenienti dall'India è risultato irregolare, così come il 41% dei pomodori cinesi e il 26% delle arance

egiziane. Considerando i prodotti importati in Italia da Paesi non comunitari, nel 2012 le irregolarità più frequenti hanno riguardato la presenza di residui chimici oltre i limiti consentiti, soprattutto nella categoria degli ortaggi provenienti da Paesi produttori africani.

Analizzando i dati ufficiali relativi ai soli fenomeni di irregolarità da eccessivo utilizzo di prodotti chimici, è evidente *il vantaggio di sicurezza dei prodotti agroalimentari italiani, risultati tra i meno contaminati al mondo*. Infatti, la relazione del Ministero della Salute del luglio 2013 sui risultati del *Piano Nazionale Integrato dei controlli* per la sicurezza alimentare riporta che soltanto lo 0,4% dei prodotti controllati presentano residui chimici oltre il limite, percentuale nettamente inferiore alla media europea dell'1,5% e a quella mondiale del 7,9%. In aggiunta, si assiste ad una netta diminuzione delle irregolarità, passate dal 5,6% del 2003 allo 0,4% del 2012.

Nonostante queste cifre risultino incoraggianti, esse fanno riferimento soltanto ad una delle molteplici fattispecie di frode alimentare, definizione che comprende fenomeni di sofisticazione, adulterazione, alterazione e contraffazione.

La lettura di altri dati e l'esame dei numerosi casi eclatanti di irregolarità testimoniano come quello della sicurezza alimentare rappresenti un allarme che le Autorità e i consumatori non devono trascurare.

Per avere un'idea della dimensione del fenomeno, in Italia, nel 2012, l'attività svolta dai carabinieri dei NAS ha portato al sequestro di quasi 20 milioni di chilogrammi di prodotti alimentari e bevande, per un controvalore di 468 milioni di euro. Sono state sanzionate irregolarità relative sia alla fase di produzione che a quella di distribuzione: i prodotti alimentari più colpiti dalle frodi sono stati farine, pane e pasta (16% del valore totale sequestrato), carne (11%), latte e derivati (8%), vini e alcolici (5%); il 31% del valore dei sequestri sono avvenuti negli esercizi della ristorazione, con la conseguente chiusura dei locali.

Per quanto concerne in particolare il fenomeno della contraffazione, una nota di ottobre del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali riporta che, dall'inizio dell'anno, l'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e il Nucleo Antifrodi dei Carabinieri (NAC) hanno pro-

ceduto al sequestro di oltre 2 milioni di componenti di packaging ingannevoli.

L'impatto nocivo, potenziale ed effettivo, sulla percezione dei consumatori risulta evidente. È sufficiente richiamare alcuni episodi per capirne la portata come: lo shock determinato più di dieci anni fa dalla notizia di possibile presenza di carne bovina contaminata da BSE, l'influenza aviaria o, più recentemente, le mozzarelle blu e l'olio di oliva miscelato con olio di semi e colorato con la clorofilla. Agli inizi del 2013, hanno destato scalpore il caso della carne di cavallo venduta come carne di manzo e quello dei frutti di bosco surgelati contaminati dal virus dell'epatite A.

Ma anche nei mesi più recenti, l'attenzione dei consumatori è stata catturata da una serie di episodi fraudolenti.

Ad esempio, nel solo mese di settembre i Carabinieri del NAS di Napoli, che dipendono funzionalmente dal Ministero della Salute, hanno sequestrato in alcune attività produttive e commerciali del Sud Italia 280 tonnellate di prodotti agroalimentari, riscontrando una serie di irregolarità come il cattivo stato di conservazione, il mancato rispetto di requisiti igienico-sanitari e



l'assenza di documentazione per la rintracciabilità. Tra i provvedimenti attuati in questa operazione, vi è stato il sequestro di due celle frigorifere invase da ruggine e muffe e di una tonnellata di alimenti scaduti da diversi anni, in un supermercato in provincia di Reggio Calabria, e il sequestro di una tonnellata di materie di lavorazione scadute in un'industria di produzione di gelati e pasticceria (pan di spagna, glasse e cioccolato). Alla fine di ottobre 2013 sono stati sottoposti a sequestro in Campania alcuni allevamenti per la produzione di latte di bufala per inquinamento dei terreni dove venivano allevati e per vaccinazione impropria del bestiame.

Inoltre, tra gli episodi più eclatanti accaduti negli ultimi mesi vi sono: 50 tonnellate di alimenti e 300.000 etichette e componenti di packaging false sequestrate a Mantova; 9 tonnellate di latte vaccino e bufalino sequestrate a Salerno in quanto prive di tracciabilità e in violazione delle norme igienico-sanitarie; 30 tonnellate di cibo avariato sequestrate a Forlì nel mese di settembre (carne di cervo, mirtili, capesante, funghi porcini); il ritrovamento di una tonnellata di prodotti alimentari scaduti, non conservati in modo conforme o senza etichetta in un magazzino gestito da un commerciante cinese a Porto Sant'Elpidio (FM) (carni essiccate, verdure, the, paste alimentari, caramelle, confetture, frutta sciropata, aceto, e vino).

### **1.3. Controlli, standard per la sicurezza e gestione della qualità: un sistema efficace a maglie strette**

È bene ribadire che i dati sui controlli e sui provvedimenti sanzionatori sono indicativi del costante impegno a combattere gli episodi di frode. I casi di repressione, di sequestro di prodotti alimentari non sicuri alle frontiere e soprat-

tutto l'elevato numero di controlli effettuato sui prodotti italiani descrivono un sistema efficace, impostato per dare la massima garanzia sulla qualità e la sicurezza degli alimenti

Occorre sottolineare che il numero delle unità produttive sanzionate per irregolarità è cresciuto nel tempo, passando, infatti, dal 17% dei primi anni 2000 al 23,5% registrato nel 2012 per ciò che concerne le aree di competenza del Ministero della Salute. Anche le 312 notizie di reato, le oltre 5.000 contestazioni amministrative ed i 531 sequestri effettuati nel 2012 a seguito delle verifiche afferenti il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali indicano che il livello di attenzione non può essere abbassato.

Ma proprio i molteplici casi di sofisticazioni e frodi individuati e sanzionati dalle Autorità, testimoniano che *nel Paese le maglie del controllo sono molto strette* e gli standard di sicurezza per la salute dei consumatori elevati.

Non appare azzardato affermare che la sicurezza alimentare in Italia poggia su *quattro pilastri*, diversi per finalità, per contenuti ed anche per gli attori in gioco. Tutti appaiono, però, determinanti per far sì che il Paese riesca, in questo campo, a mantenere standard assai elevati. In particolare occorre fare riferimento:

- ❖ ai sistemi ispettivi, di controllo e di contrasto alle sofisticazioni e contraffazioni che fanno riferimento sia al Ministero della Salute che al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ❖ alle certificazioni d'origine (DOP, IGP, STG) che, imponendo disciplinari di comportamento e standard qualitativi elevati, spingono al rispetto di norme precise;

- ❖ ad 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*;
- ❖ all'azione degli organismi di certificazione, accreditati da Accredia, abilitati a certificare la corretta adozione e implementazione, da parte delle imprese, di sistemi per la gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari in *ambito regolamentato* (secondo la normativa europea) quali: le valutazioni di conformità dei prodotti ai sensi dei Regolamenti comunitari per la Produzione Biologica Disciplinata, per la Denominazione di Origine Protetta, per le produzioni con indicazione Geografica Protetta, per le Specialità Tradizionali Garantite, per il mercato vitivinicolo. Gli organismi di certificazione, verificano, inoltre, la corretta implementazione delle *certificazioni volontarie* per i sistemi di gestione o per i prodotti alimentari quali: UNI EN ISO 22000, FSSC 22000, UNI EN ISO 22005, GLOBALGAP, BRC, IFS.

Come indicato in precedenza, negli ultimi dieci anni, i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ed i Servizi Veterinari (SVET) che fanno riferimento alle ASL e, quindi, al Ministero per la Salute, hanno condotto un numero medio di quasi 400.000 ispezioni l'anno presso strutture specializzate nella produzione e confezionamento di prodotti alimentari, nel trasporto e nella loro distribuzione oltre che nelle strutture di ristorazione. In particolare, negli ultimi anni i campioni prelevati dal SIAN sono stati oltre 40.000 e quelli dello SVET sono stati oltre 240.000.

Le attività ispettive coprono tutti i segmenti del percorso che un prodotto alimentare compie dal momento della lavorazione delle materie prime, al confezionamento, al trasporto fino alla distribuzione presso il cliente finale e, parallelamente, i potenziali aspetti critici, su cui vengono effettuate le verifiche sono fortemente differenziati: rispetto delle norme igienico sanitarie degli ambienti di lavoro e delle materie prime utilizzate, rispetto delle norme igieniche del personale occupato nelle attività di produzione o di erogazione del servizio connesso ad alimenti, verifica della composizione dei prodotti, contaminazioni, etichettatura e presentazione dei prodotti.

Attualmente le principali infrazioni rilevate riguardano le norme igienico-sanitarie, mentre meno frequenti sono i casi di contaminazione dei prodotti con sostanze nocive.

Eguualmente intensa risulta l'azione ispettiva e di contrasto attivata dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali verso le frodi sui prodotti agroalimentari. Nel 2012 sono state controllate oltre 24.000 strutture di produzione per un totale di 58.000 prodotti analizzati e quasi 8.500 campioni prelevati. Sono stati inoltre ordinati 527 sequestri per un controvalore di 44,7 milioni di euro.

Ma il sistema dei controlli finalizzati a garantire sicurezza dei prodotti alimentari può contare su una ulteriore rete molto fitta, composta dai numerosi laboratori che svolgono attività di autocontrollo, operanti sotto accreditamento Accredia.

Un'analisi effettuata da Accredia con il supporto del Censis su un campione di quasi 600 laboratori accreditati ha messo

in evidenza come nel corso del 2012 su quasi 3 milioni di prove con marchio Accredia, 1,3 milioni sono state effettuate nell'ambito dell'autocontrollo su prodotti alimentari. Per i primi nove mesi del 2013 si stima che le prove su alimenti siano state almeno 900.000.

Non da ultimo va considerato il sistema delle certificazioni, regolamentate e volontarie, finalizzate a garantire un *doppio profilo* legato alle produzioni di alimenti e bevande:

- ❖ la *qualità del prodotto* e la corretta implementazione dei sistemi di gestione interni alle unità produttive;
- ❖ la *sicurezza dei prodotti*, attraverso il rispetto di procedure e di disciplinari specifici.

Le certificazioni, oggi disponibili nel campo della produzione e del trattamento di alimenti, divengono così, contemporaneamente, mezzo e fine. Sono il mezzo per garantire l'applicazione di norme specifiche che generano qualità legata al processo ed al prodotto e, nello stesso momento, hanno il fine di generare, attraverso il più ampio concetto di qualità, anche la sicurezza dei prodotti alimentari e di altri prodotti (come la mangimistica).

Gli organismi di certificazione svolgono dunque, in questo senso, un compito rilevante, configurandosi come *portatori di una cultura della qualità e della sicurezza* attraverso i percorsi di verifica all'interno delle strutture produttive certificate.

Gli organismi, accreditati da Accredia, abilitati ad operare nell'ambito delle certificazioni regolamentate sono 36, mentre quelli abilitati al rilascio di certificazioni volontarie sono 74.

L'Italia, inoltre, detiene attualmente il maggior numero di prodotti con marchi di qualità conferiti dall'Unione europea: sono infatti 248, suddivisi tra prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita), mentre le aziende dei prodotti agroalimentari che operano con tali marchi di denominazione ammontano a circa 80.000.

Nel complesso questi numeri definiscono un sistema di controlli ampio, finalizzato sia a prevenire che ad individuare e reprimere frodi, sofisticazioni e la commercializzazione di prodotti non sicuri per la salute. Si tratta di un vero sistema di controllo e di allerta da cui è difficile sfuggire, e i numerosi casi di frode e falsificazioni individuati, solo nel corso dell'ultimo anno, ne sono una prova. Ma forse tutto questo non è ancora sufficiente.

Come si evidenzierà nelle pagine che seguono, una parte molto consistente delle famiglie consumatrici è consapevole di una molteplicità di rischi legati ai prodotti alimentari oggi disponibili sul mercato. Il tema della sicurezza alimentare ha pertanto acquisito una forte centralità. Grazie ad una fitta rete di controlli e di strutture, pubbliche e private, con elevate competenze in materia di sicurezza e qualità, l'Italia è dal punto di vista dell'offerta alimentare un Paese sicuro.

Tuttavia, occorre valorizzare e soprattutto comunicare ancora di più questo vero e proprio "patrimonio di competenze" di cui il Paese dispone, da un lato per rassicurare i consumatori e dall'altro per salvaguardare un sistema produttivo – quello agricolo, dell'agroindustria e della trasformazione alimentare – che rappresenta ancora un'opportunità di crescita per il Paese.

## 2. Le aspirazioni per un cibo sicuro e tracciato

### 2.1. Allarmi e allarmismi

Vi è ormai una non trascurabile sensazione di allarmismo per il tema della sicurezza alimentare e degli annessi effetti sulla salute, preoccupazioni diffuse tra una quota consistente di italiani, influenzati tanto dalle numerose, quasi quotidiane, notizie di cronaca su casi di frode e di sofisticazione alimentare, quanto da esperienze vissute in prima persona, con l'acquisto di cibi rivelatisi poi avariati o mal conservati.

Tra i 1.200 intervistati è infatti il 74% a dichiararsi preoccupato a seguito delle informazioni susseguites negli ultimi mesi e a sentirsi sensibilizzato sul tema della sicurezza dei prodotti alimentari. Solo un quarto del campione si è dichiarato totalmente tranquillo di ciò che mangia (fig. 1).

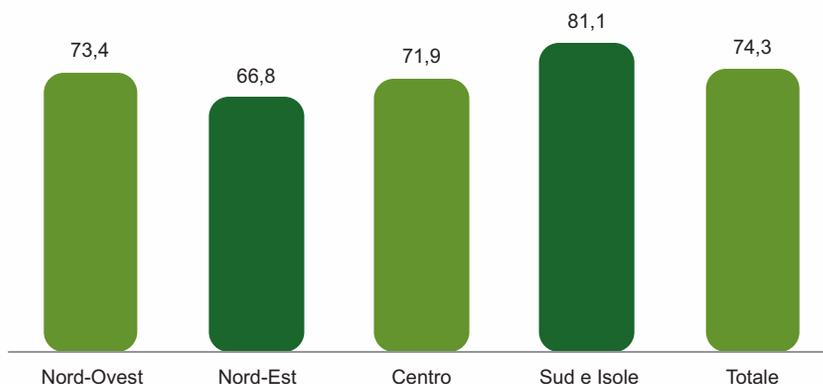
Colpisce in particolare la percentuale di insicurezza tra gli abitanti del Sud Italia,

l'81% dei quali mostra timori per il cibo che consuma, unica area geografica a presentare un risultato sopra la media.

Forte è la sensazione, in questo caso, che molteplici episodi di inquinamento ambientale, spesso associati a notizie di infiltrazioni da parte di organizzazioni criminali e notizie di sversamenti di rifiuti nei campi di coltivazione abbiano il proprio effetto. Inquinamento di falde acquifere e presenza di sostanze tossiche sia nel terreno che nell'aria (basti pensare alla cosiddetta Terra dei Fuochi in Campania) sono purtroppo eventi accertati nel Paese e, sebbene rappresentino fenomeni isolati, sollevano gravi questioni di sicurezza delle produzioni alimentari e di tutela della salute dei consumatori.

Il fatto che 3 italiani su 4 esprimano timori sulla sicurezza del cibo che consumano dipende anche da episodi che li hanno visti coinvolti in prima persona, come l'acquisto di alimenti rivelatisi poi adulterati. E di certo questi episodi non sembrano accadere raramente, dal mo-

**Fig. 1 - Percentuale di famiglie preoccupate della sicurezza dei prodotti alimentari a seguito delle notizie di sofisticazioni e reati in campo alimentare, per area geografica di residenza (val. % sul totale del campione)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

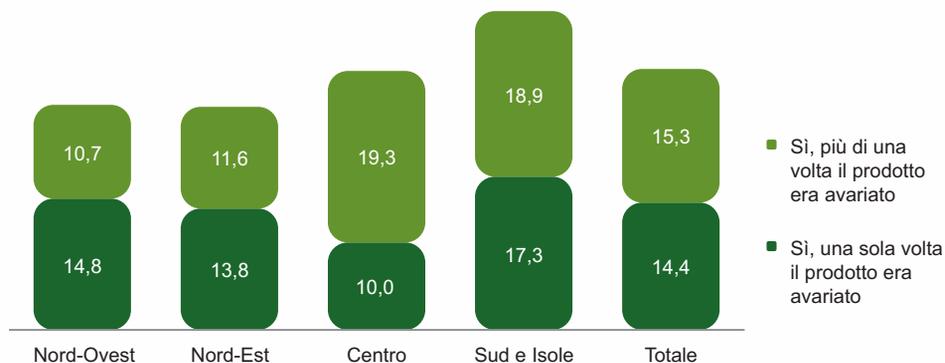


mento che, nell'ultimo anno, il 30% degli intervistati ha acquistato almeno una volta prodotti confezionati che al momento dell'apertura si sono rivelati avariati o mal conservati; per metà di questi, gli acquisti di cibi non genuini sono stati più di uno (fig. 2).

A livello geografico, coerentemente con il grado di preoccupazione per la si-

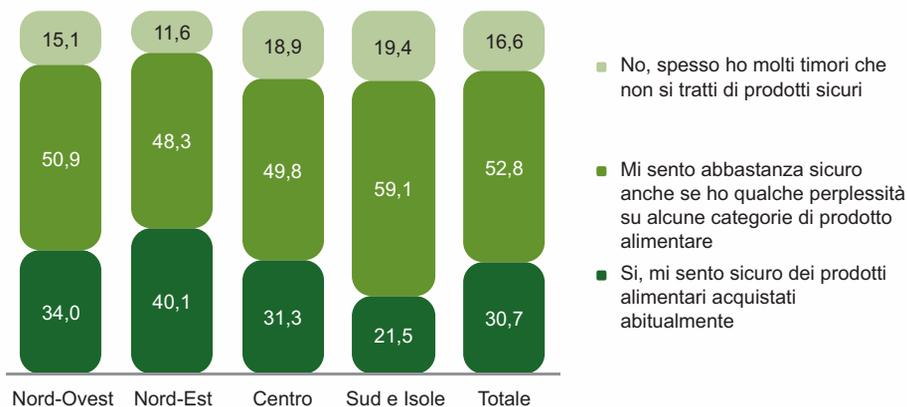
curezza alimentare, sono i residenti nelle regioni meridionali a denunciare con maggiore frequenza tali fenomeni, giacché ne risulta essere stato colpito il 36,2% (18,9% per più di una volta). Da segnalare anche come, a fronte di una media nazionale del 15,3%, al Centro Italia il 19,3% degli abitanti si è ritrovato più di una volta cibi confezionati in cattivo stato di conservazione e avariati.

**Fig. 2 - Acquisto di prodotti confezionati rivelatisi poi avariati o mal conservati, nell'ultimo anno, per area geografica di residenza (val. % sul totale del campione)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

**Fig. 3 - Si fida dei prodotti che acquista abitualmente?**  
(dati per area geografica di residenza, val. % sul totale del campione)



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

Occorre tuttavia distinguere gli effetti generati dalle notizie, anche recenti, di cibi poco sicuri, dall'atteggiamento di fiducia o sfiducia che ciascun consumatore ormai esprime sulla base della propria esperienza quotidiana. Da questo punto di vista non sono rilevabili sostanziali differenze. Il timore generico che molte famiglie consumatrici esprimono si declina in una più concreta diffidenza egualmente diffusa e che spinge ormai molti consumatori a selezionare ed ad allontanarsi da alcuni prodotti.

Molti consumatori sono ormai dubbiosi dei prodotti che acquistano: soltanto il 31% li considera realmente sicuri, mentre il 53% si dichiara abbastanza sicuro, mantenendo quindi un certo grado di cautela; il 16,6% degli intervistati, invece, non si fida assolutamente dei prodotti che compra, percentuale che registra i suoi massimi al Centro e al Sud, arrivando rispettivamente al 18,9% e al 19,4% (fig. 3).

La quota di chi manifesta elevata fiducia nel cibo acquistato raggiunge i mas-

simi tra i consumatori del Nord Italia; in particolare, arriva al 34% nel Nord-Ovest e al 40% tra gli abitanti del Nord-Est, quasi il doppio rispetto al 21,5% registrato nelle zone meridionali.

Due fatti, di una certa rilevanza emergono, dunque, dall'indagine:

- ❖ in primo luogo, vi è un'area molto ampia di consumatori informati, sensibili alle notizie, consapevoli ormai di una serie di rischi presenti nel mercato, influenzabili dai mezzi di informazione, piuttosto spaventati dai fatti di cronaca legati ad episodi di insicurezza in campo alimentare e che possono influenzare in modo determinante la domanda;
- ❖ vi è un'area considerevolmente ampia, pari ad oltre 4 milioni di consumatori che oggi esprime con molta nettezza un atteggiamento di diffidenza nei confronti di molti prodotti alimentari e che percepisce il mercato con i suoi attori come un per-

corso ad ostacoli, in cui spesso occorre difendersi; a tale quota occorre aggiungere altri 12 milioni di responsabili di acquisto che pur fidandosi complessivamente di ciò che comprano sono convinti che occorre comunque tenere alta l'attenzione ed eventualmente selezionare, informarsi, togliere dalla lista della spesa prodotti sospetti.

## 2.2. Poca fiducia nel mercato

Il quadro che ne emerge rischia di essere sconcertante e soprattutto preoccupante, perché veramente pochi consumatori oggi percepiscono che il sistema dei controlli è efficace e che la probabilità che un prodotto non sicuro arrivi nei canali distributivi è remota. Prevale un sentimento di diffidenza e di timore che rischia di scardinare, in presenza di qualche shock veramente forte, un legame di fiducia che regge oggi produttori, distributori e consumatori.

Quali sono i motivi di insicurezza ed i timori più diffusi tra più di 17 milioni di

consumatori (70% del campione) che ha dichiarato di non fidarsi del tutto dei prodotti acquistati?

Sono individuabili come fonti di diffidenza tre fattori principali (fig. 4):

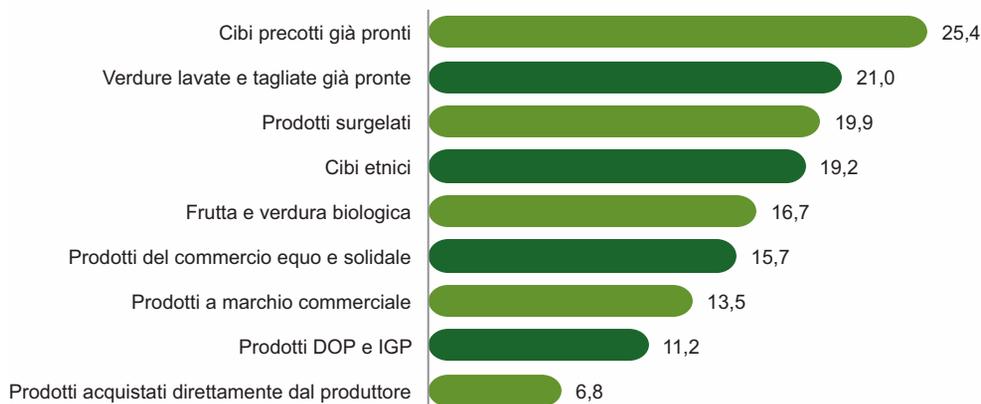
- ❖ la non veridicità delle etichette apposte sui prodotti confezionati, come indicato dal 40% di questo sottocampione; i consumatori hanno timore che siano fornite false informazioni relative, ad esempio, agli ingredienti utilizzati, alla data di scadenza, alla provenienza geografica;
- ❖ la presenza di sostanze nocive non controllate, timore espresso dal 36%; tra i casi più volte citati dalle cronache vi sono il ritrovamento di ormoni nella carne bovina e di tracce di mercurio nel pesce;
- ❖ le errate modalità di conservazione dei prodotti, elemento segnalato dal 32% di questa sezione di consumatori.

**Fig. 4 - Principali timori sui prodotti alimentari acquistati**  
(val. % sul totale di chi non si fida del tutto)



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

**Fig. 5 - Tipologia di prodotti alimentari verso cui i consumatori non si sentono sempre sicuri ed esprimono dubbi sulla loro buona qualità (val. % sul totale di chi consuma il prodotto)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

Accanto a questi elementi prioritari, ve ne sono altri due percepiti come potenziali rischi da una sezione più contenuta del campione. In particolare, il 22% ha timore di acquistare prodotti alimentari contraffatti, come accaduto di recente per i casi di carne di cavallo venduta come carne di manzo. In questi casi la contraffazione non si sostanzia necessariamente nell'uso di sostanze nocive, ma nello scambio di ingredienti e nel mancato rispetto delle norme sulla preparazione di un prodotto confezionato.

La violazione di queste norme sulla trasparenza risulta piuttosto frequente e spiega anche la diffusa diffidenza nei confronti di quanto dichiarato sulle etichette. Inoltre, il 19% è preoccupato di poter incorrere in prodotti con marchio contraffatto, fenomeno questo diffuso principalmente all'estero, ma anche in Italia, col quale si cerca di replicare prodotti del Made in Italy agroalimentare. Relativamente agli specifici prodotti oggetto d'acquisto, la ricerca mette in luce quelli verso cui si concentra maggiormente la diffidenza dei consumatori italiani. Considerando, per ognuno dei

prodotti, soltanto il totale di intervistati che li consuma regolarmente, gli alimenti verso cui si concentrano i maggiori timori sono (fig. 5):

- ❖ i cibi precotti già pronti, verso i quali è un consumatore su 4 ad esprimere perplessità;
- ❖ le verdure tagliate e già pronte, viste con diffidenza dal 21% di chi li acquista;
- ❖ i surgelati, che destano preoccupazione per circa un quinto di chi li consuma, percentuale simile ai cibi etnici.

Tra gli altri alimenti, desta curiosità come un consumatore su 6 esprima diffidenza addirittura verso i prodotti biologici, in particolare frutta e verdura: sebbene, per definizione, si tratti di prodotti più sani perché non sottoposti a trattamenti chimici, sugli italiani incide il fenomeno del "falso bio"; dall'inizio del 2013, il NAC dei Carabinieri ha sequestrato circa 2 milioni di false etichette e 77.000 prodotti agroalimentari, accertando frodi ai danni del-

l'Unione europea per oltre 12 milioni di euro, in termini di finanziamenti comunitari non dovuti.

Allo stesso modo, i timori dei consumatori riguardano anche i prodotti con marchio di qualità, come quelli DOP e IGP, dal momento che l'11% di chi li acquista di tanto in tanto si fa cogliere da qualche perplessità che si tratti realmente di prodotti di elevata qualità, a testimonianza che, anche in questo caso, gli italiani sono influenzati dai numerosi fenomeni di contraffazione. La percentuale più bassa di consumatori diffidenti è legata ai beni acquistati direttamente dal produttore (6,8%), dove l'esistenza di una filiera corta garantisce, probabilmente, più certezze sulla provenienza e sulle modalità di lavorazione.

### 2.3. La lista della spesa si accorcia per diffidenza e paura

I timori legati alle modalità di produzione, trasformazione e commercializzazione di determinati prodotti o marchi commerciali, con gli annessi rischi per la salute, modificano anche la spesa alimentare, orientandola verso alimenti giudicati

più sani, più sicuri, oltre a ridefinire gli esercizi commerciali a cui rivolgersi.

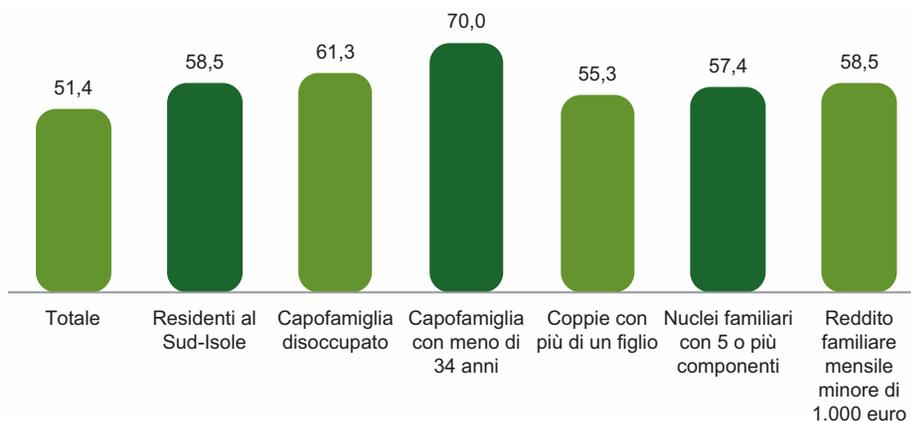
Per quanto concerne il carrello della spesa degli italiani, 4 su 10 dichiarano di avere escluso i prodotti in scatola a lunga conservazione di importazione; si tratta talvolta di cibi *low cost* provenienti dall'estero, verso cui vige un elevato livello di diffidenza, anche in ragione dei segnali di allarme talvolta lanciati dalle Associazioni agricole (fig. 6). Tuttavia, la sensazione che si possano acquistare alimenti contraffatti ha spinto alcuni consumatori ad eliminare dalla lista della spesa anche prodotti tradizionalmente associabili al Made in Italy. Nello specifico, il 17% dichiara di aver iniziato a fare a meno dei latticini, probabilmente ancora turbato dai clamorosi fenomeni di colorazione balzati al centro delle cronache qualche anno fa (mozzarelle blu, ricotta rossa). Il 9% afferma invece di aver smesso di acquistare alcune categorie di frutta e verdura, mentre il 7% fa ora a meno di pasta, prodotti da forno o altri a base di farina, alimenti questi ultimi tra i più assoggettati a frodi, dal momento che nel 2012 i NAS hanno effettuato sequestri per circa 75 milioni di euro.

**Fig. 6 - Prodotti esclusi dalla lista della spesa per timori sulla loro sicurezza (val. % sul totale del campione)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

**Fig. 7 - Profilo di chi ha aumentato i propri acquisti presso gli *hard discount* (val. %)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

Molte le famiglie che selezionano i prodotti da forno, scartando quelli meno noti per i quali si sollevano sospetti sulla provenienza e sulla bassa qualità delle farine.

I dati sulla rinuncia a comprare latticini, frutta, verdura, pane e pasta sono significativi di quanto alcuni comportamenti scorretti possono avere effetti penalizzanti sulle specializzazioni produttive nazionali; si tratta infatti di produzioni per le quali le aziende agroalimentari italiane eccellono, ma, al contempo, subiscono le conseguenze in termini di immagine di comportamenti illegali da parte di concorrenti italiani o stranieri o di distributori, i quali, immettendo sul mercato alimenti contaminati, spingono i consumatori a rinunciare all'acquisto.

#### **2.4. Se i timori dei consumatori coinvolgono la distribuzione commerciale**

Dall'indagine emergono valutazioni molto diverse, inoltre, nei confronti delle *differenti tipologie di distribuzione commerciale* in termini di sicurezza e qualità dei

prodotti alimentari acquistabili. Su tale particolare aspetto, tuttavia, i dati a disposizione vanno maneggiati con cura evitando generalizzazioni inutili.

Al di là di quanto si possa pensare non emergono dati eclatanti; la grande maggioranza delle persone intervistate esprime un giudizio sostanzialmente positivo su tutte le forme di distribuzione commerciale frequentata: dal piccolo dettaglio tradizionale, all'ambulante, fino alla grande distribuzione organizzata.

Tra i frequentatori dei diversi format commerciali, solo una minoranza esprime dubbi e paure che possano essere veicolati prodotti non controllati o poco sicuri. Tuttavia anche queste opinioni non vanno sottovalutate.

La tipologia commerciale su cui il campione manifesta maggiori perplessità in termini di sicurezza dei prodotti alimentari acquistati è quella degli *hard discount*, frequentati regolarmente dal 64% degli intervistati. Come è noto, l'esigenza di risparmiare ha portato un numero cre-

scente di famiglie a rivolgersi a questa tipologia di esercizi e, infatti, ben il 51% degli intervistati ha dichiarato di avere incrementato negli ultimi mesi gli acquisti presso questa tipologia distributiva. Tale comportamento è più frequente tra i residenti delle aree meridionali (58,5%), nelle famiglie più numerose (il 57% di quelle con almeno 5 componenti) e con un reddito che non supera i 1.000 euro mensili (58,5%), in cui il capofamiglia ha meno di 34 anni (70%) ed è disoccupato (61%) (fig. 7).

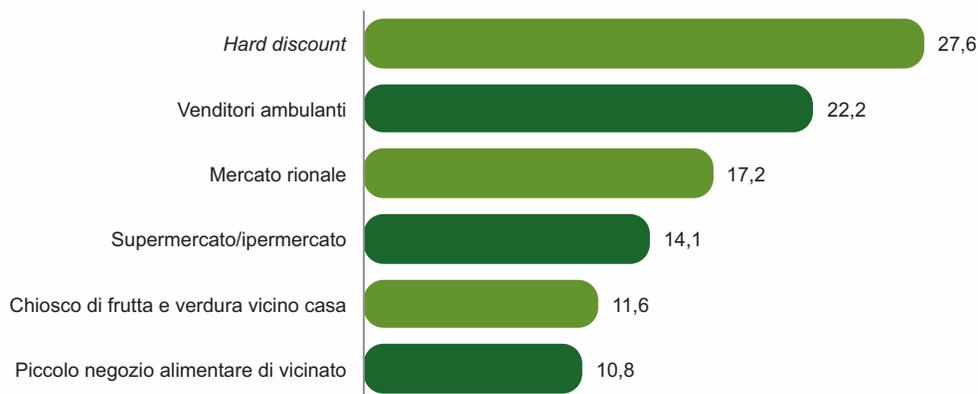
Più di un quarto (precisamente il 27,1%) dei frequentatori abituali di hard discount esprime, tuttavia, perplessità sulla qualità e sicurezza dei prodotti acquistati (fig. 8).

I dati dell'indagine Accredia-Censis, ovviamente, non dimostrano affatto che nei circuiti di questa tipologia distributiva vi sia un problema di sicurezza; piuttosto essi indicano che una parte abbastanza consistente dei clienti la frequenta innanzi tutto per risparmiare, pur

essendo cosciente che talvolta i prodotti acquistati potrebbero non essere di elevata qualità. Se i dati ufficiali confermano che nell'ultimo anno il livello delle vendite di prodotti alimentari si è ridotto in tutte le tipologie commerciali, eccetto che in quella degli *hard discount*, sembra plausibile ritenere che in una quota piuttosto rilevante di clientela potenziale ed effettiva vi siano, comunque, diffusi timori per ciò che si acquista nell'ambito del *low cost* e, forse, ciò dovrebbe far riflettere questa parte del sistema distributivo spingendolo a puntare ancora di più sulla leva della certificazione e su una comunicazione che ponga al centro il tema della qualità dei prodotti trattati, esplicitando tutti gli strumenti certamente messi in campo per salvaguardare la salute dei consumatori.

È invece il 22% di chi si rivolge a venditori ambulanti e il 17% di coloro che acquistano nei mercati rionali a dichiarare di non essere sempre soddisfatti di ciò che acquista, probabilmente anche per lo scarso grado di tracciabilità degli alimenti.

**Fig. 8 - Grado di diffidenza verso prodotti alimentari venduti in determinate strutture commerciali (val. % sul totale di chi frequenta la struttura commerciale)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

I supermercati e gli ipermercati sono le strutture a cui gli intervistati si rivolgono più frequentemente: tuttavia, tra il 94% di italiani che vi acquista, è il 14% a nutrire qualche dubbio sulla qualità dei beni venduti, a testimonianza che anche i prodotti dei marchi più noti (solitamente commercializzati in queste tipologie di esercizi) non sempre vengono considerati sinonimo di eccellenza.

### 2.5. L'opinione sul sistema dei controlli per la sicurezza

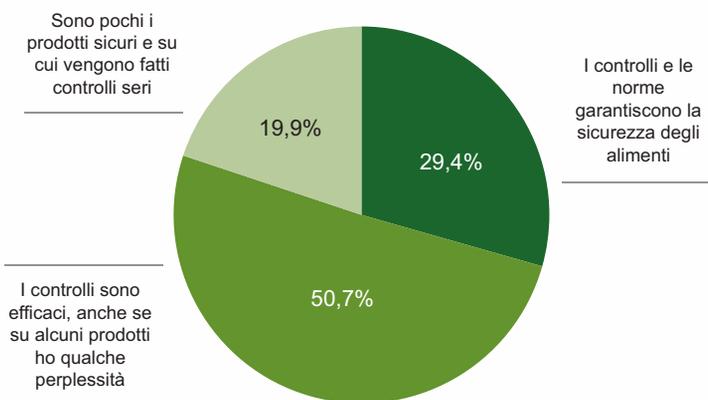
Oltre che per determinate categorie merceologiche di prodotti e determinate strutture commerciali, i timori per la sicurezza alimentare derivano da una diffusa perplessità, talvolta sfiducia, degli italiani nei confronti dei controlli effettuati sugli alimenti probabilmente per la poca conoscenza del sistema di controllo.

Certamente l'esistenza di controlli di qualità efficaci è un requisito fondamentale per disporre di alimenti sicuri; infatti, come visto in precedenza, *se i principali ti-*

*mori denunciati dai consumatori sono le etichette non veritiere, la presenza di sostanze nocive e le scorrette modalità di conservazione, è evidente che per questi elementi non esistono forme di autotutela.*

Invece, la maggioranza degli intervistati (il 51%), pur sostenendo che, in generale, il sistema dei controlli sulla sicurezza dei prodotti alimentari sia efficace, al contempo esprime qualche perplessità che il sistema possa essere sempre e comunque efficiente. Soltanto il 29% degli intervistati è dell'idea che i controlli e le norme garantiscono effettivamente la sicurezza di ciò che arriva sulle nostre tavole, percentuale poco superiore a quel 20% che esprime i timori maggiori, sostenendo come i beni assoggettati a controlli siano pochi e, di conseguenza, vi sia soltanto un numero limitato di prodotti considerabili effettivamente sicuri (fig. 9). È piuttosto evidente che, in questo caso, gioca una visione a volte superficiale e parziale della realtà. Sarebbe sufficiente sottolineare, infatti, che secondo i test effettuati dalle strutture del Ministero della Salute, *i pro-*

**Fig. 9 - Opinione sul sistema dei controlli alimentari in Italia**  
(val. % sul totale del campione)



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

**Fig. 10 - Fattori di scelta per la spesa alimentare**  
(voto da 1 a 5, 1=non importante, 5=molto importante)



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

*dotti agroalimentari italiani che presentano residui chimici oltre il limite legale sono lo 0,4% di quelli controllati, percentuale tra le più basse al mondo, inferiore di 4 volte rispetto alla media europea dell'1,5% e di 20 volte rispetto a quella mondiale del 7,9%.*

Pertanto, nonostante le Istituzioni riportino che la grande maggioranza del cibo che arriva sulle tavole degli italiani, specie quello di produzione domestica, rispetta gli standard di qualità e sicurezza imposti dalle leggi, è una cospicua porzione di cittadini a manifestare dubbi su ciò che mangia.

## 2.6. Sicuro e tracciabile: il cibo come lo vorrebbero gli italiani

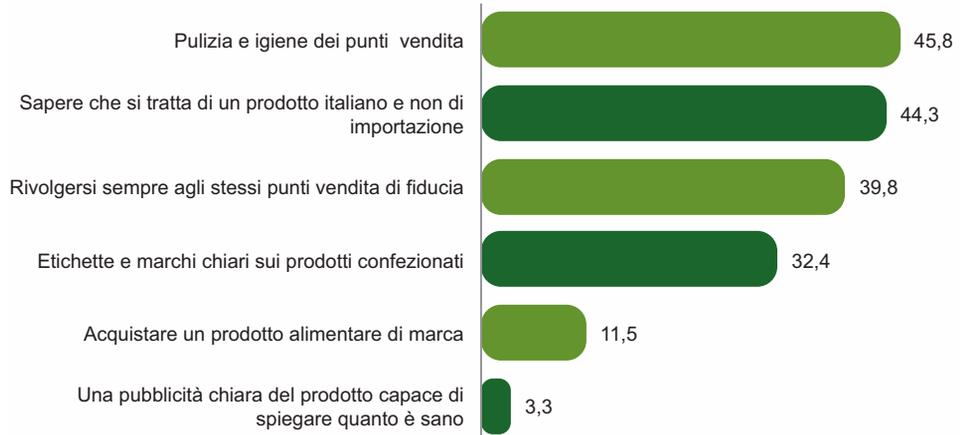
In un contesto in cui il rapporto tra i consumatori e la scelta di prodotti alimentari è più problematico ed accidentato rispetto al passato, vale la pena di identificare quali sono attualmente i fattori rilevanti di percezione della sicurezza

degli alimenti, ovvero quale metro di misura viene preso in considerazione e quali requisiti, secondo gli italiani, permettono di considerare sicuro un prodotto.

In una scala valoriale da 1 a 5, gli intervistati attribuiscono valori vicini al massimo a quasi tutti gli elementi considerati nell'indagine e sottoposti al loro giudizio; tra questi, in particolare, è possibile individuare tre discriminanti fondamentali per la scelta degli alimenti da acquistare (fig. 10):

- ❖ la presenza di *garanzie igienico-sanitarie*, ossia l'assicurazione che siano rispettate le norme e tutti gli standard di lavorazione del prodotto;
- ❖ la *sicurezza*, cioè la garanzia che *il prodotto commercializzato non contenga residui di anticrittogamici o di altre sostanze nocive* e, in generale, sia stato trattato unicamente con sostanze ammesse dalla legge;

**Fig. 11 - Elementi che contribuiscono a dare ai consumatori maggior sicurezza sui prodotti alimentari acquistati (val. % sul totale del campione)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

- ❖ la *conoscenza del luogo di provenienza*, elemento che, da un lato, indica la ricerca di trasparenza da parte dei consumatori, attenti alla lettura delle etichette e alla tracciabilità del prodotto, e, dall'altra, una propensione a discriminare gli acquisti in base all'origine geografica.

Accanto a questi tre requisiti fondamentali, ve ne sono altri due giudicati molto importanti:

- ❖ l'assenza di OGM, a testimoniare la tendenza a non volere acquistare prodotti sottoposti a modificazioni artificiali del patrimonio genetico;
- ❖ la presenza di marchi di qualità che garantiscano la tipicità del prodotto, come le certificazioni DOC o DOP.

L'unico aspetto a cui gli intervistati danno limitata importanza è la scelta di prodotti biologici. Da una parte, la crescente attenzione verso i temi della sostenibilità ambientale e l'orientamento delle abitudini di consumo verso prodotti giudicati più

sani, sta facendo del biologico un segmento in espansione; dall'altra parte, sebbene in crescita, il comparto ha ancora un ruolo di nicchia all'interno del sistema agroalimentare, in quanto le aziende attive rappresentano circa il 3% dei produttori agricoli totali, e risulta orientato soprattutto verso i consumatori a reddito medio-alto.

L'attenzione alle condizioni igienico-sanitarie, la provenienza geografica, la portata informativa delle etichette si confermano gli elementi prioritari a tutela della spesa alimentare, anche quando si chiede agli intervistati di indicare i fattori che danno loro maggior sicurezza sui prodotti acquistati (fig. 11).

Infatti, il 46% indica di sentirsi sicuro di ciò che acquista se è garantita la pulizia e l'igiene dei punti vendita, a testimonianza che i requisiti igienico-sanitari sono considerati fondamentali sia in fase di produzione che di distribuzione. Sempre relativamente alle strutture commerciali dove si acquista, altro elemento fondamentale è la costruzione di un rapporto fiduciario con il cliente, dal momento che il 40% degli intervistati



ricava la propria sicurezza dal rivolgersi ai punti vendita di fiducia; esiste pertanto una corrispondenza tra sicurezza alimentare, reputazione del punto vendita e capacità di fidelizzazione della clientela.

Il 44% dichiara invece di fidarsi maggiormente dei prodotti Made in Italy che di quelli di importazione; sebbene, come analizzato in precedenza, parte degli italiani mostrino profili di scetticismo sul sistema dei controlli di qualità sui prodotti alimentari, per buona parte del campione il cibo italiano ha maggior credibilità e sicurezza rispetto a quello proveniente da altri Paesi.

Oltre che per capire la provenienza geografica del prodotto, l'esigenza di informazione su cosa si mangia riguarda anche quel 32% di italiani che indica come elemento di affidabilità la presenza di etichette e marchi chiari sul prodotto. Si conferma pertanto la volontà di informazione di buona parte dei consumatori, l'attenzione a consultare le etichette presenti sul prodotto,

come quelle su origine, ingredienti o modalità di lavorazione, a testimoniare come quelle di consumo alimentare siano, per quanto possibile, scelte consapevoli. Proprio la volontà di comprendere cosa si acquista fa sì che non si consideri come discriminante il semplice marchio commerciale; gran parte degli italiani mostra di non fermarsi alla lettura del marchio di prodotto, ma di condurre un'analisi più approfondita su caratteristiche come le capacità nutrizionali e l'origine geografica.

È infatti soltanto l'11,5% degli intervistati ad indicare che la maggiore sicurezza alimentare provenga dal consumare prodotti di marca, percentuale che risente anche di fenomeni di sofisticazione e adulterazione riguardanti alimenti di note aziende multinazionali. A conferma che la fama di un marchio non significhi automaticamente prodotti sani e sicuri, vi è la bassa percentuale (3%) di chi ritiene sicuro un alimento per cui esistono campagne pubblicitarie che ne illustrano i benefici.

### 3. Marchi di qualità per la tutela dell'eccellenza del Made in Italy

Come più volte sottolineato dai dati riportati nelle pagine precedenti, i marchi di qualità dei prodotti, come DOP, IGP e STG, contribuiscono a dare sicurezza ai consumatori al momento dell'acquisto di un prodotto alimentare. Si tratta di certificazioni che garantiscono la tipicità e l'eccellenza di un alimento, rappresentando così una leva per la competitività del comparto agroalimentare, specie nei processi di internazionalizzazione.

Gli alimenti DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio e la specifica localizzazione geografica conferisce le caratteristiche che li differenziano. I prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono definiti come specialità agroalimentari di pregio originarie di una specifica zona geografica, le cui qualità e reputazione dipendono dallo specifico territorio in cui sono lavo-

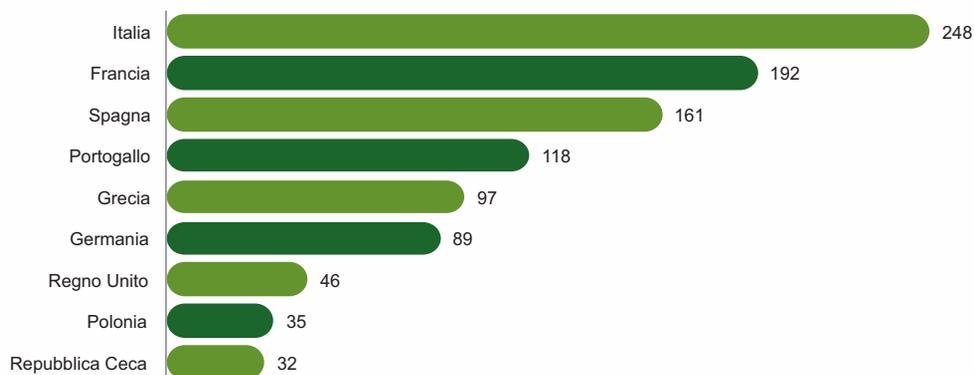
rate e trasformate. I prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'UE, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. La mozzarella e la pizza napoletana sono gli unici due prodotti italiani STG riconosciuti dall'Unione europea.

*I dati più recenti indicano che l'Italia, anche nel 2012, è il Paese leader nella produzione di alimenti con marchi di qualità, contando 248 tra prodotti DOP, IGP e STG, rispetto ai 192 della Francia e ai 161 della Spagna (fig. 12).*

Nel quadriennio 2009-2012, sono stati 54 i prodotti italiani insigniti di un marchio di qualità dall'Unione europea e rispetto al 2004 sono 102 in più, con un progresso del 70% (fig. 13).

Le specialità DOP e IGP sono diffuse su tutto il territorio nazionale; nello specifico, le Regioni con il più elevato numero di prodotti con marchi di qualità sono

**Fig. 12 - I Paesi europei con il maggior numero di prodotti agroalimentari di qualità DOP, IGP e STG riconosciuti dall'Unione europea, 2012 (v.a.)**

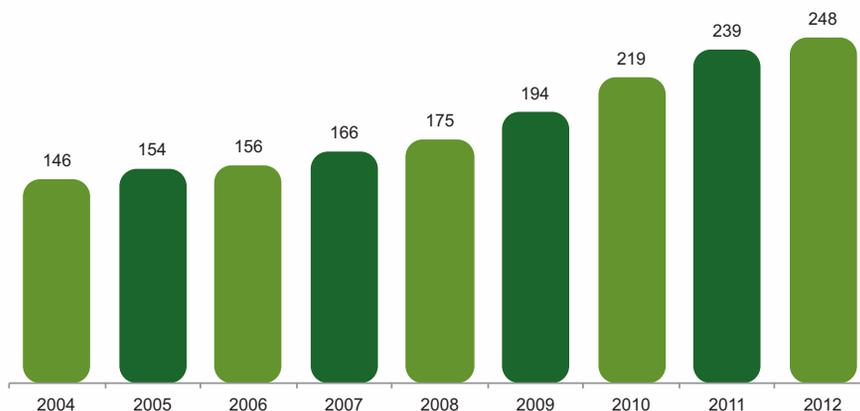


Fonte: Elaborazione Censis su dati Istat

l'Emilia Romagna con 36, il Veneto con 35, la Sicilia con 27, la Lombardia con 26 e la Toscana con 24, mentre la Val d'Aosta (4) e la Liguria (3) sono quelle con il minor numero di riconoscimenti. A livello merceologico, sono i prodotti ortofrutticoli e i cereali quelli con il maggior numero di riconoscimenti, 98 sui 248 totali, anche se rappresentano soltanto il 5% del fatturato di settore; a seguire, i for-

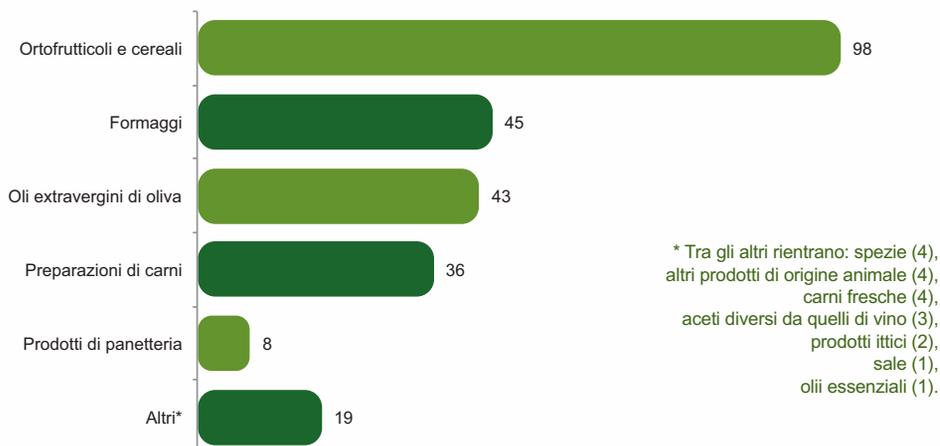
maggi (45), gli oli extravergini di oliva (43), le preparazioni di carni (36) e i prodotti di panetteria (8) (fig. 14). All'interno del settore agricolo, oggi ci sono 82.163 operatori che effettuano produzioni agroalimentari con certificazioni di qualità; tra questi, ci sono circa 75.000 produttori e 7.000 che svolgono attività di trasformazione, mentre 2.000 operatori effettuano entrambe le attività.

**Fig. 13 - Numero di prodotti agroalimentari con marchi di qualità (DOP, IGP, STG) in Italia, 2004-2012 (v.a.)**



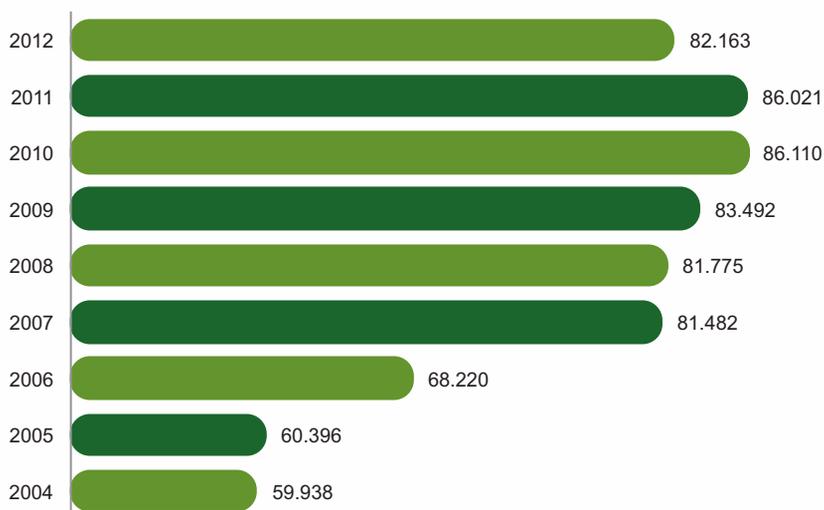
Fonte: Elaborazione Censis su dati Istat

**Fig. 14 - Categorie merceologiche di prodotti agroalimentari con marchi di qualità (DOP, IGP, STG) in Italia, 2012 (v.a.)**



Fonte: Elaborazione Censis su dati Istat

**Fig. 15 - Numero di operatori dei prodotti agroalimentari di qualità (DOP, IGP, STG) in Italia, 2004-2012 (v.a. di produttori e trasformatori)**



Fonte: Elaborazione Censis su dati Istat

Nell'ultimo anno, gli operatori dei prodotti di qualità sono diminuiti del 4,7%, avvicinandosi ai livelli pre-crisi del 2007, dando seguito al lieve ridimensionamento avvenuto nel 2011, a testimoniare come la recessione stia impattando anche su questa sezione del tessuto imprenditoriale agricolo (fig. 15).

Se gli operatori dei prodotti di qualità diminuiscono, le superfici su cui si effettuano le lavorazioni di prodotti DOP e IGP continuano ad aumentare costantemente dal 2005, raggiungendo quasi i 160.000 ettari nel 2012, il 5% in più rispetto all'anno precedente; invece, gli allevamenti nei quali si ottengono prodotti di qualità ammontano a 42.804, circa 4.100 in meno rispetto al 2011 (tab. 1).

Il giro d'affari della vendita di prodotti con marchi di qualità si aggira sui 10 miliardi di euro, di cui circa un quarto deriva da attività di esportazione. Tali prodotti, quindi, rappresentano una delle eccellenze

dell'agroalimentare italiano e una delle voci fondamentali dell'export di settore; al contempo, l'elevata qualità e la visibilità del marchio espongono questi prodotti a fenomeni di contraffazione.

Gli esempi che si possono citare sono molteplici e vanno da fenomeni di agropirateria, illecito perseguibile penalmente, a quelli di *Italian sounding*, per i quali non esiste un orientamento sanzionatorio ben delineato, muovendosi tra le maglie della legge spesso senza conseguenze.

Tra i numerosi casi recenti di agropirateria, si può citare il recente sequestro di falsa mozzarella di bufala campana con marchio DOP, ottenuta in realtà con comune latte vaccino o con origine geografica (italiana e non) diversa da quella dichiarata. Un altro episodio che ha destato attenzione è stato il sequestro di 34 tonnellate di pomodori San Marzano DOP contraffatti, avvenuto nel 2011, mentre stavano per essere esportati; le Autorità

**Tab. 1 - Superficie dei terreni e numero di allevamenti in cui si effettuano produzioni di qualità, 2006-2012**

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Superficie (in ettari)	124.257	128.100	132.250	138.900	147.537	151.684	159.548
Allevamenti (v.a.)	33.802	44.390	46.290	47.291	47.085	46.941	42.804

Fonte: elaborazione Censis su dati Istat

hanno accertato che non si trattava di pomodori provenienti dalle zone di normale produzione (Province di Napoli e Salerno) né preparati secondo i metodi indicati dal consorzio di tutela, bensì di prodotti più scadenti provenienti da altre zone, come il concentrato di pomodori importato dalla Cina e poi etichettato come prodotto italiano.

Infine, vanno diffondendosi, specie all'estero, dei kit per l'autoproduzione di sedicenti vini italiani DOC, DOP o IGP, costituiti da una semplice polvere da sciogliere in acqua.

La fattispecie dell'*Italian sounding* fa invece riferimento a prodotti venduti all'estero con nomi storpiati difficilmente riconoscibili per un non italiano, che richiamano alimenti tipici del nostro Paese, ma in realtà nascondono un prodotto ben diverso dall'originale per qualità, provenienza e prezzo. Tra i tanti casi denunciati dalle Associazioni di categoria, vi sono quelli riguardanti il parmigiano, il prosciutto di Parma, il pesto, vini come il Chianti e il Barbera, oltre a pasta e mozzarella.

Tutti questi fenomeni rappresentano esempi di truffe a danno della qualità, arrecano danni ai produttori e all'immagine

dell'Italia all'estero, costituendo un rischio potenziale per la salute dei consumatori.

Come riportato in precedenza, l'analisi svolta sul campione oggetto di indagine mette in evidenza possibili conseguenze di episodi di falsificazione dei marchi di qualità:

- ❖ l'11% di chi acquista prodotti con marchi DOP e IGP mostra diffidenza e quindi insicurezza sull'effettiva qualità del bene;
- ❖ il 20% di coloro che non esprimono piena fiducia sulla genuinità dei prodotti alimentari venduti ha timore che essi possano avere un marchio contraffatto.

Dall'altro lato, la tipicità dei prodotti alimentari, conferita dall'attestazione di qualità, rappresenta uno dei fattori che i cittadini giudicano molto importante per la scelta del cibo da comprare.

A questo proposito, è necessario domandarsi quali potrebbero essere le iniziative e i rimedi per contrastare la contraffazione dei marchi di qualità e, in generale, tutti quei fenomeni fraudolenti che attengono alla sicurezza alimentare, preservando l'immagine del settore agli occhi dei consumatori.



Tra le proposte di cui più frequentemente si discute attualmente figurano:

- ❖ l'inasprimento delle pene contro le frodi di tipo alimentare;
- ❖ le etichette veritiere e trasparenti, definite da una normativa unica, chiara e possibilmente unificata in tutta Europa;
- ❖ un accordo internazionale all'interno del WTO per la tutela delle denominazioni dalle falsificazioni di prodotto;
- ❖ l'estensione a tutti i prodotti dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine;
- ❖ il maggiore coordinamento nei controlli a tutti i livelli, anche mediante la costituzione di un'agenzia nazionale che si occupi di sicurezza alimentare a tutto tondo;
- ❖ lo scambio di informazioni tra consumatori e istituzioni, ad esempio mediante l'istituzione di un canale per le denunce di possibili contraffazioni da parte dei consumatori, per informare e tutelare i cittadini ed i prodotti italiani;
- ❖ efficaci campagne di comunicazione ai consumatori delle differenze tra prodotti di qualità e non, al fine di incrementarne la consapevolezza delle scelte.

**Nota**

I dati riportati nel primo e nel secondo capitolo fanno riferimento ad un'indagine realizzata dal Censis per conto di Accredia su un campione di 1.200 responsabili di acquisto di famiglie.

*Il campione è stato stratificato per macro-area di residenza, per ampiezza demografica del comune di residenza, per età del capofamiglia e tipologia familiare.*

La rilevazione è stata effettuata nelle prime due settimane di ottobre 2013.

Di seguito è riportata la distribuzione percentuale delle persone intervistate per variabile di stratificazione del campione.

**Macro-area di residenza**

Nord-Ovest	28%
Nord-Est	19%
Centro	21%
Sud e Isole	32%

**Densità demografica del comune di residenza**

Fino a 10.000 abitanti	32%
Tra 10.001 e 30.000 abitanti	22%
Tra 30.001 e 100.000 abitanti	21%
Tra 100.001 e 250.000 abitanti	8%
Oltre 250.000	17%

**Età del capofamiglia**

Fino a 34 anni	3%
Fra 35 e 44 anni	11%
Fra 45 e 54 anni	21%
Fra 55 e 64 anni	29%
65 anni e oltre	36%

**Tipologia familiare**

Single	13%
Coppia senza figli	28%
Coppia con un figlio	25%
Coppia con più di un figlio	26%
Monogenitore	5%
Altro	3%



Osservatorio ACCREDIA



# Che cos'è la sicurezza alimentare?

**Sarah Guizzardi**

*Dirigente delle Professionalità Sanitarie, Medico Veterinario  
Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Ministero della Salute*

**L**a politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.

Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica, non a caso emanato all’inizio del nuovo millennio, che ha annunciato la strategia innovativa che l’Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan *sicurezza dai campi alla tavola*.

Le prime valutazioni sul tema risalgono al 1997 con il “Libro Verde della Commissione sui principi generali della legislazione in materia alimentare dell’Unione Europea” e discendono dalle crisi che hanno profondamente scosso il mercato agroalimentare negli anni '90, prime tra tutte la crisi della BSE (nota come “morbo della mucca pazza”) e della diossina.

Tali documenti hanno ispirato l’impianto normativo che, a partire dal Regolamento (CE) n. 178/2002<sup>1</sup> (“General Food Law”) fino all’entrata in vigore dei restanti Regolamenti del “Pacchetto

Igiene” il 1° gennaio 2006, ha cambiato definitivamente le regole sull’igiene e il controllo ufficiale degli alimenti.

Con il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno adottato gli stessi criteri riguardo l’igiene della produzione degli alimenti; quindi i controlli di natura sanitaria sono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio dell’Unione europea.

Uniformando le norme sanitarie, si rende possibile la libera circolazione di alimenti sicuri contribuendo in maniera significativa al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Queste le linee ispiratrici:

- ❖ la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato;
- ❖ i produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti;
- ❖ una politica alimentare efficace richiede la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti, nonché dei loro ingredienti;

<sup>1</sup> Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

- ❖ l'analisi del rischio, scorporata nelle sue componenti di valutazione, gestione e comunicazione del rischio, deve costituire il fondamento su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti. Con la "General Food Law" si istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), organismo deputato alla valutazione del rischio, mentre la gestione del rischio e la responsabilità dei controlli ufficiali resta nelle mani delle Autorità competenti, ovvero in Italia il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome e le Aziende Sanitarie Locali (ASL), come stabilito dal Decreto Legislativo n. 193/2007;
- ❖ si applica il principio di precauzione nelle decisioni di gestione del rischio;
- ❖ nel processo decisionale all'interno dell'UE si può tenere conto di altri fattori legittimamente pertinenti: considerazioni ambientali, benessere degli animali, agricoltura sostenibile, aspettative dei consumatori quanto alla qualità dei prodotti, adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti, nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

A supporto dell'applicazione della "nuova" legislazione, è stato istituito un sistema di laboratori di riferimento europei per fornire un sostegno analitico specializzato alla Commissione e ai laboratori negli Stati membri. Gli European Union Reference Laboratories (EURL) si fanno promotori dello sviluppo di sistemi di diagnosi e assistono i laboratori negli Stati membri nell'applicazione di tali metodi.

## La revisione del Regolamento (CE) n. 882/2004 e le iniziative per combattere le frodi alimentari

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, applicato dal 1° gennaio 2006, definisce ed inquadra il sistema dei controlli nella UE al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente, garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

L'impianto normativo, lungi dall'essere un complesso statico, dal 2000 ad oggi ha subito numerose modifiche e si è arricchito di nuovi elementi che rendono sempre più completo il processo di armonizzazione delle regole di sicurezza alimentare.

L'elemento di maggiore novità è rappresentato dalla Proposta di revisione del Regolamento (CE) n. 882/2004 sui controlli ufficiali che mira a porre in essere un solido quadro normativo, trasparente e sostenibile, abrogando una serie di atti e disposizioni settoriali che saranno resi superflui dalla sua adozione. Fa parte di un pacchetto globale, che comprende anche tre revisioni di ampia portata al fine di aggiornare l'*acquis* in tema di sanità animale, salute delle piante e materiale riproduttivo vegetale. La proposta integra nel Regolamento le norme attualmente in vigore per i controlli ufficiali in settori specifici, che incidono comunque sulla filiera agro-alimentare, anche se in fasi antecedenti o successive, ora discipli-



nati da insiemi distinti di norme. Si tratta, ad esempio, dei controlli sui residui di medicinali veterinari negli animali vivi; sui prodotti di origine animale e sui sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati; i controlli concernenti le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, i controlli sui fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi; la produzione al fine di immissione in commercio, e l'immissione in commercio stessa, di materiale riproduttivo; la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici; i controlli sul rispetto della normativa sull'uso e l'etichettatura delle Denominazioni di Origine Protette (DOP), delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e delle Specialità Tradizionali Garantite (STG); i controlli sull'emissione deliberata nell'ambiente di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e il loro impiego confinato.

Come spesso accade, gli incidenti in sicurezza alimentare sono lo stimolo necessario per promuovere adeguamenti a livello legislativo. L'ultimo episodio di rilievo europeo che ha dato avvio ad una proficua discussione sul tema è stato lo "scandalo" delle carni equine, impiegate in luogo delle carni bovine per la farcitura

con carne macinata di una serie di prodotti composti. Si è trattato quindi di un tipico caso di frode commerciale con sostituzione di un prodotto con uno di minor valore, che potenzialmente poteva comportare problemi di sicurezza alimentare, essendo stata compromessa la tracciabilità dell'ingrediente carneo.

L'assenza di un sistema di comunicazione rapido per le frodi alimentari e la consapevolezza che in molti casi le frodi commerciali possono avere profili di rilievo anche per la sicurezza del prodotto hanno indotto la Commissione europea a lanciare un importante percorso di armonizzazione per giungere ad una definizione condivisa a livello europeo di frode alimentare. Altrettanto importante è l'individuazione di una linea di scambio di informazioni per le frodi, che integri senza duplicazioni l'attività oramai ultra-trentennale del sistema europeo RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute è stata individuata come punto di contatto italiano per questo lavoro.

# Il rapporto sulla sicurezza alimentare del Ministero della Salute e la rete di controllo ufficiale

**Mario Massaro**

*Dirigente delle Professionalità Sanitarie, Medico Veterinario  
Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Ministero della Salute*

Il Piano Nazionale Integrato dei controlli ufficiali e la relativa Relazione Annuale sono previsti dal Regolamento (CE) n. 882/2004 art. 41-44. I due documenti sono così articolati: descrivono l'organizzazione e la struttura delle Autorità competenti che effettuano i controlli ufficiali, i meccanismi individuati al fine di avere un efficace ed efficiente coordinamento e cooperazione ai vari livelli, garantendo così l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali. Rendicontano i risultati del controllo ufficiale, le non conformità riscontrate e le azioni intraprese nell'ottica del miglioramento. Sono dunque uno strumento indispensabile per la verifica dell'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali.

## Il Piano Nazionale Integrato (PNI)

Il Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP) descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività di controllo, mediante un'opportuna considerazione dei rischi e un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti. Data la vastità degli argomenti e le relative competenze trattate, il Piano 2011-2014 vede un'intensa e proficua collaborazione tra il Ministero della Sa-

lute, punto di contatto nazionale, e le diverse Amministrazioni coinvolte:

- ❖ Regioni e Province Autonome;
- ❖ Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF);
- ❖ Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM);
- ❖ Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;
- ❖ Guardia di Finanza, Capitanerie di porto, Corpo Forestale dello Stato e i Nuclei del Comando dei Carabinieri: Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentarie (NAC), Comando Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente (NOE).

## La Relazione Annuale

La Relazione Annuale al PNI è suddivisa in 6 capitoli, in linea con la Decisione europea n. 654/2008/CE<sup>1</sup> ed ha il principale obiettivo di fornire una visione completa del panorama produttivo italiano e dei controlli ufficiali svolti nell'anno precedente. L'analisi dei dati riportati nei capitoli consentono di poter meglio orientare la programmazione dei controlli ufficiali sulla base dei rischi.

<sup>1</sup> Decisione della Commissione del 24 luglio 2008 che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare la relazione annuale sul piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.

## I controlli ufficiali

I controlli ufficiali sono definiti dal Regolamento (CE) n. 882/2004 come qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; sono svolti tramite tecniche appropriate quali, tra l'altro, ispezioni, verifiche, audit, campionamenti e l'esame di campioni e ... *sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale. In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, sull'uso dei mangimi e degli alimenti, sul magazzinaggio dei mangimi e degli alimenti, su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto, relativi ai mangimi o agli alimenti e sugli animali vivi, .... omissis....*

I controlli devono: consentire di verificare e assicurare il rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia di mangimi e alimenti; essere effettuati su base regolare, senza preavviso e in qualsiasi fase della filiera dei mangimi e degli alimenti; tener conto dei rischi identificati, dell'esperienza e delle conoscenze acquisite dai controlli precedenti.

Nell'insieme, i capitoli della Relazione forniscono gli elementi dell'autovalutazione. Per questo motivo, il capitolo 5 della Relazione riporta elementi di analisi critica predisposta in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

Questa analisi è relativa agli aspetti di sicurezza alimentare, partendo dai risultati dei controlli ufficiali degli alimenti, dei mangimi, nonché dei controlli sulla salute e sul benessere animale, sulla salute delle piante, tenendo conto anche degli aspetti di qualità degli alimenti e dell'ambiente, dei controlli di Dogana e delle operazioni ad hoc svolte dai corpi di Polizia.

La Relazione Annuale al PNI fornisce quindi un panorama completo delle attività svolte da tutte le componenti del sistema dei controlli ufficiali, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi generali della legislazione alimentare, così come dettati dal Regolamento (CE) n. 178/2002: un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio

alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.

Si tratta di ambiti differenti ma strettamente correlati ed interdipendenti. È necessario, quindi, che vengano gestiti in un'ottica di insieme, mediante un efficace e costante coordinamento. La Relazione Annuale al PNI è l'unico documento che riunisce, in un'unica sede e secondo una struttura omogenea, l'insieme delle attività di controllo svolte e dei risultati ottenuti. In tal modo, tutti gli attori del sistema dei controlli ufficiali possono facilmente accedere a informazioni e dati, anche relativi ad Amministrazioni diverse e ambiti di attività non strettamente attinenti al proprio.

Di seguito si riporta una sintesi dei principali dati della Relazione Annuale 2012 illustrati alla stampa il 18/07/2013 e pubblicati sul portale del Ministero della Salute al link: [http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1195](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1195).

**Produzione, Commercializzazione e Somministrazione:**

- Imprese riconosciute per la produzione di alimenti di origine animale: 15.092;
- Imprese registrate per la produzione di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande: 1.484.058;
- Distributori registrati per la vendita di latte crudo: 1.174 forniti da 767 allevamenti.

**Produzione di Qualità Regolamentata (Biologico, DOP, IGP, DOC):**

- Imprese del settore Agricoltura biologica: 48.831;
- Imprese del settore produzioni a DOP, IGP e STG: 93.211;
- Imprese del settore Vini a D.O. (vini a DOCG, a DOC) e a IGT: 154.323.

**CONTROLLI UFFICIALI**

**Vigilanza sulle imprese alimentari:**

- 215.018 ispezioni e 9.675 audit sugli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale;
- 535.018 ispezioni sulle imprese alimentari registrate per la produzione di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande;
- 124.846 campioni analizzati;
- 21.680 non conformità riscontrate a carico degli stabilimenti riconosciuti;
- 50.780 infrazioni a carico delle imprese alimentari registrate;
- 1.746 campioni non conformi.

**Controlli su allevamenti e distributori registrati per la vendita di latte crudo:**

- 3.503 sopralluoghi;
- 14.590 campioni analizzati;
- 64 campioni non conformi.

**PNR (piano di controllo dei residui di sostanze farmacologicamente attive e contaminanti):**

- 51.943 campioni analizzati;
- 246 non conformi.

**Attività dei NAS**

- 36.603 controlli totali;
- 4.540 campioni prelevati;
- 12.972 non conformità riscontrate.

L'elevata percentuale di non conformità riscontrate dai NAS è correlata allo specifico mandato istituzionale delle Forze di Polizia, che svolgono azioni mirate, basate su specifici elementi di sospetto e condotte anche mediante l'ausilio di sistemi investigativi.

**CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE E SCAMBI**

**Posti di Ispezione Frontaliera (PIF)**

- 17.025 controlli ispettivi;
- 1.855 controlli di laboratorio;
- 56 respingimenti alle frontiere su 42.069 partite di alimenti di origine animale presentate per l'importazione da Paesi terzi.

**Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC)**

- 9.556 partite sottoposte a controlli sanitari, documentali e fisici su alimenti di origine animale introdotte dai Paesi comunitari;
- 91 riseduzioni per le non conformità riscontrate.

**Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF)**

- 8.041 controlli ispettivi;
- 4.698 campionamenti;
- 296 respingimenti alle frontiere per le non conformità riscontrate su 119.941 partite di prodotti di origine non animale.

**Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (in coordinamento con PIF e USMAF)**

- 26.174 partite di prodotti alimentari in importazione sottoposte a controllo;
- 21.320 analisi di laboratorio per il controllo dei requisiti merceologici.

## **QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Controlli svolti dal MIPAAF-ICQRF per quanto riguarda la **Qualità merceologica dei prodotti alimentari generici**:

- 13.941 ispezioni;
- 3.288 campioni analizzati;
- irregolarità riscontrate a carico di 2.238 operatori e su 3.267 prodotti.

### **Prodotti di qualità regolamentata - da Agricoltura Biologica**

#### **MIPAAF-ICQRF:**

- 1.745 ispezioni;
- 655 campioni analizzati;
- 131 operatori e 53 campioni riscontrati irregolari.

### **Organismi di controllo e Autorità designate:**

- 56.660 visite;
- 5.413 campioni prelevati;
- 14.449 non conformità e 477 campioni irregolari accertati.

### **Prodotti di qualità regolamentata - Prodotti DOP, IGP e STG**

#### **MIPAAF-ICQRF:**

- 1.991 ispezioni;
- 643 campioni analizzati;
- 324 operatori e 38 campioni irregolari riscontrati.

### **Organismi di controllo e Autorità designate:**

- 69.144 visite;
- 12.810 campioni prelevati;
- 6.150 non conformità accertate;
- 676 campioni irregolari.

### **Prodotti di qualità regolamentata - Vini a DOCG, a DOC e a IGT**

#### **MIPAAF-ICQRF:**

- 5.781 ispezioni;
- 1.064 campioni analizzati;
- 963 operatori e 108 campioni irregolari riscontrati.

### **Organismi di controllo e Autorità designate**

- 20.768 visite;
- 6.743 campioni prelevati;
- 1.893 non conformità accertate;
- 270 campioni irregolari.

### **Altri controlli effettuati anche da Forze di Polizia, in materia di Qualità:**

- Capitanerie di Porto, reparto pesca: 23.390 verifiche, 2.971 illeciti;
- CC Politiche Agricole e Alimentari: 2.142 ispezioni, 129 violazioni amministrative; di cui 62 nel settore marchi di qualità;
- Corpo Forestale dello Stato: 6.401 controlli, 105 reati.

### **Guardia di Finanza**

32 interventi hanno riguardato frodi sanitarie e commerciali in prodotti agroalimentari.

## **Conclusioni**

Dai dati sopra riportati, è evidente l'intensa attività di controllo su alimenti e imprese alimentari. La tutela della salute non può prescindere dalla sinergia tra tutte le forze disponibili: in tal senso i controlli della qualità merceologica ed il contrasto alle frodi sono anch'essi funzionali alla difesa del consumatore e delle produzioni.

Inoltre, va ricordato che i controlli sanitari riguardano l'intera filiera alimentare, a partire dalla produzione primaria, sia sul territorio nazionale che in fase di importazione.

Maggiori dettagli sull'intero panorama dei controlli in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere degli animali, sanità delle piante ed ambiente è illustrato e commentato nella Relazione annuale 2012 al Piano Nazionale Integrato, consultabile sul Portale del Ministero: [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_4.jsp?lingua=italiano&tema=Alimenti&area=PNI](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?lingua=italiano&tema=Alimenti&area=PNI)



# Le attività degli uffici veterinari periferici del Ministero della Salute nell'ambito della sicurezza alimentare

**Giuseppe Attanzio - Angelo Donato - Cecilia Farina**

*Dirigenti delle Professionalità Sanitarie - Medici Veterinari  
Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari  
Ministero della Salute*

Il Ministero della Salute attraverso i suoi uffici veterinari periferici (Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari - UVAC e Posti d'Ispezione Frontaliera - PIF) svolge un ruolo chiave nella gestione ed esecuzione dei controlli sulle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da Stati membri o importati da Paesi terzi.

Nel 1985 il progetto di attuazione del Mercato unico europeo viene sviluppato con la presentazione da parte della Commissione del cosiddetto "Libro Bianco" per il completamento del mercato interno e con l'Atto unico europeo, entrato in vigore il 1° luglio 1987 e portato a compimento nel 1993, con l'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri e la libera circolazione di animali e prodotti di origine animale.

Le Direttive di base che disciplinano il sistema di controllo veterinario negli scambi intracomunitari sono le Direttive n. 89/608/CEE, 89/662/CEE e 90/425/CEE, relative alla mutua assistenza tra Autorità amministrative degli Stati membri e i controlli veterinari e zootecnici negli scambi intracomunitari di animali vivi e prodotti di origine animale. La Direttiva n. 89/608/CEE, in particolare, individua nell'Autorità centrale degli Stati membri l'Au-

torità competente tenuta a richiedere mutua assistenza e a collaborare con la Commissione al fine di assicurare la corretta applicazione della normativa veterinaria e zootecnica, attraverso la prevenzione e la ricerca delle infrazioni alle normative comunitarie, nonché attraverso l'individuazione di traffici che siano in contrasto con tali normative.

Le Direttive sopra indicate attuano il principio generale che governa gli scambi intracomunitari, ossia che i controlli veterinari sugli animali e sui prodotti di origine animale sono effettuati prioritariamente nel luogo di origine, in quanto il sistema si fonda sulla fiducia nelle garanzie fornite dal Paese speditore. Le Direttive consentono, tuttavia, l'effettuazione di controlli, a sondaggio e a carattere non discriminatorio, nel Paese di destinazione. A questi controlli possono aggiungersi quelli che possono derivare dall'applicazione di misure di salvaguardia a tutela della salute pubblica o della sanità animale.

L'Italia recepisce nell'ordinamento giuridico nazionale tali Direttive con i Decreti Legislativi n. 27 e 28 del 30 gennaio 1993 che, oltre a stabilire le regole per i controlli e l'assistenza amministrativa, istituiscono gli UVAC, facenti parte degli uffici periferici del Ministero della Salute.

<sup>1</sup> *Decisione della Commissione del 24 luglio 2008 che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare la relazione annuale sul piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.*

**Fig. 1 - Localizzazione degli Uffici Veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari - UVAC**



Ciascuno dei 17 UVAC ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni.

Le funzioni ed i compiti degli UVAC, determinati con Decreto del Ministro della Sanità del 18 febbraio 1993, sono di seguito elencati:

1. determinazione, su indicazioni generali o particolari del Ministero della Salute e, se necessario, della frequenza di controllo in funzione del tipo di merce e della provenienza;
2. disposizione di controlli a destino non discriminatori e a sondaggio;
3. applicazione, in coordinamento con i Servizi Veterinari delle Regioni e delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), dei provvedimenti restrittivi emanati dal Ministero della Salute;

4. coordinamento e verifica dell'uniformità, in collaborazione con le Regioni, delle attività di controllo effettuate dai servizi veterinari delle ASL;

5. gestione dei flussi informativi relativi alle merci oggetto di scambio intracomunitario;

6. consulenza tecnico-legislativa anche in caso di contenzioso comunitario.

Per far fronte ai compiti sopra elencati è di fondamentale importanza conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Stati membri e a tal fine esistono due strumenti di informazione che in parte si sovrappongono e si integrano.

Il primo di questi strumenti, introdotto dal legislatore nazionale con il Decreto Legislativo n. 28 del 30 gennaio

1993, consiste nell'aver disposto l'obbligo per i destinatari delle partite di animali vivi provenienti da un altro Stato membro di segnalare, nelle 24 ore precedenti, l'arrivo delle merci all'UVAC e al Servizio Veterinario delle ASL competenti per territorio. Per i prodotti si applica, invece, il Decreto Ministeriale del 18 febbraio 1993 che all'art. 5 prevede l'obbligo di segnalazione con almeno un giorno ferialo di anticipo. Per rendere più efficace tale meccanismo di prenotifica è previsto anche che gli operatori debbano essere registrati presso gli UVAC e, in taluni casi, abbiano stretto apposita convenzione con gli stessi uffici.

Il secondo strumento, relativo originariamente solo al settore degli animali e poi esteso ad alcune tipologie di prodotti di origine animale (es. farine animali) di origine comunitaria, consiste nell'obbligo di trasmissione (il giorno stesso dell'emissione del certificato sanitario), da parte dell'Unità Veterinaria Locale del Paese membro speditore all'Autorità sanitaria del Paese ricevente (Servizio Veterinario delle ASL e Ministero della Salute per quanto riguarda l'Italia), di un messaggio con cui vengono segnalati i dati più rilevanti della partita spedita. Tale sistema, denominato TRACES (TRAdE Control and Expert System) è stato attivato il 1° maggio 2004, ed è andato a sostituire il vecchio sistema ANIMO (ANIMAL Movement) anche se il suo campo di applicazione è molto più ampio del sistema precedente.

Inoltre, in Italia si è confermata l'utilità di gestire le informazioni relative agli scambi intracomunitari anche con il sistema Nazionale SINTESI (modulo UVAC), che costituisce, anche alla luce delle novità introdotte con il sistema TRACES, il punto di riferimento princi-

pale per la registrazione e la convenzione degli operatori e per la registrazione delle partite di provenienza intracomunitaria a loro destinate. Nel corso del 2011 è stata completata la reingegnerizzazione del Sistema Informativo SINTESI finalizzata a migliorarne le performance di utilizzo da parte degli UVAC, degli utenti pubblici (Servizio Veterinario delle ASL e delle Regioni) e privati (operatori commerciali). La reingegnerizzazione ha portato all'inserimento di SINTESI nella piattaforma tecnologica del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS), consentendo in questo modo l'utilizzo di componenti architettonici moderni e condivisi che minimizzano le attività e i costi di manutenzione, migliorando gli standard di sicurezza e le prestazioni.

Ai sensi di quanto previsto dalle Direttive n. 89/662/CEE e 90/425/CEE, nel caso di riscontro – durante un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto – di un rischio alimentare, di una zoonosi o malattia degli animali, o di altre cause suscettibili di costituire grave rischio per la salute dell'uomo o degli animali, si deve disporre la distruzione della partita o, in taluni casi e ove possibile, il suo respingimento al Paese speditore previa acquisizione del nulla osta delle Autorità competenti. A seguito di ogni respingimento, le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza sono sottoposte a un controllo sistematico e, nel caso di rischi per la salute pubblica, viene altresì attivato il sistema d'allerta comunitario RASFF.

Gli UVAC rappresentano una realtà unica nell'UE e svolgono un ruolo fondamentale soprattutto in occasione di crisi sanitarie comunitarie che necessitano di un'azione uniforme del Servizio Veterinario nazionale.

**Fig. 2 - Localizzazione dei Posti d'Ispezione Frontaliera italiani - Aeroporti e Porti**



In assenza di una simile articolazione e delle specifiche modalità operative che caratterizzano l'attività degli UVAC (registrazione degli operatori, prenotazione delle partite in arrivo, monitoraggio delle provenienze comunitarie, gestione dei sistemi informativi, ecc.), le varie crisi sanitarie degli ultimi anni (BSE e Afta epizootica nel Regno Unito, Blue Tongue, contaminazioni della catena alimentare con diossine in Belgio, Olanda e Irlanda, ecc.) che hanno investito il territorio comunitario avrebbero avuto ben più gravi ricadute anche sul nostro Paese, poiché non si sarebbero potute garantire con la stessa immediatezza e uniformità tutte le attività di prevenzione e/o contrasto, assicurando l'indispensabile funzione di profilassi internazionale.

Con l'attuazione del Mercato unico nel 1993, i confini dell'UE iniziano ad essere presidiati da una rete unica di PIF che effettua i controlli sanitari per conto di tutta l'UE. Una merce, quindi, può essere controllata presso un PIF comunitario qualsiasi

ed essere destinata in uno qualsiasi dei Paesi membri. I PIF italiani sono uffici veterinari periferici del Ministero della Salute riconosciuti e abilitati, secondo procedure comunitarie, a effettuare i controlli veterinari su animali vivi, prodotti di origine animale e mangimi provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi, in accordo alle Direttive del Consiglio n. 97/78/CE e 91/496/CEE, recepite rispettivamente con Decreto Legislativo n. 80 del 25 febbraio 2000 e Decreto Legislativo n. 93 del 3 marzo 1993, e al Regolamento (CE) n. 882/2004. L'elenco dei PIF europei autorizzati a livello comunitario è allegato alla Decisione della Commissione n. 2009/821/CE e successive modifiche. Sono distinti per tipologia di confine (portuale, aeroportuale, stradale, ferroviario) ed abilitati per tipologia di attività (animali vivi, prodotti di origine animale destinati al consumo umano, prodotti di origine animale non destinati al consumo umano). L'abilitazione avviene attraverso una procedura attivata dallo

Stato membro che prevede l'invio preliminare alla Commissione europea dei progetti di costruzione per la valutazione e l'approvazione; la realizzazione delle strutture, la successiva visita ispettiva in loco del Food Veterinary Office (FVO) per verificarne la rispondenza ai requisiti della normativa comunitaria e l'inserimento del nuovo PIF nell'elenco della Decisione comunitaria n. 2001/881/CE completano l'iter autorizzativo. I controlli veterinari delle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi sono indispensabili per accertare il rispetto delle condizioni di importazione stabilite dalla normativa europea volte proteggere la salute pubblica e degli animali. Una spedizione di animali vivi o di prodotti di origine animale può entrare nella UE solamente se sottoposta a specifici controlli documentali e materiali e in seguito al rilascio di un Documento Veterinario Comunitario di Entrata (DVCE).

A riguardo, in conformità alla normativa comunitaria vigente, il 100% delle partite presentate per l'importazione è sottoposto a controlli documentali e di identità. Inoltre, ogni anno, in conformità al Regolamento (CE) n. 136/2004 e in ottemperanza alle raccomandazioni comunitarie, i PIF provvedono ad attuare un piano nazionale di monitoraggio relativo ai controlli per la ricerca dei residui e per la ricerca dei microrganismi, delle loro tossine e metaboliti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano importati in Italia, denominato Piano nazionale di monitoraggio per i controlli di laboratorio sugli alimenti di origine animale importati dai Paesi terzi.

L'obiettivo è quello di assicurare un'attività di controllo di base uniforme dal punto di vista quantitativo tra tutti i PIF nazionali garantendo, se necessari, esami mirati verso determinati Paesi terzi, alimenti di origine animale o per talune sostanze o microrganismi. I campionamenti sono effettuati dai veterinari ufficiali dei posti di

ispezione frontiera, mentre gli esami sono condotti dai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) competenti territorialmente.

A seguito dei controlli veterinari sulle merci provenienti da Paesi terzi, le merci possono essere:

- ❖ importate in libera pratica nell'UE;
- ❖ introdotte nell'UE sotto controllo doganale;
- ❖ respinte al di fuori del territorio dell'UE, distrutte o trasformate ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 1069/2009 e 142/2011).

Nel caso in cui i controlli e in particolare gli esami di laboratorio rilevino un rischio per la salute umana o animale, i PIF provvedono ad attivare il sistema di allerta europeo a mezzo del quale tutti gli Stati membri sono rapidamente informati della non conformità, al fine di attuare appropriate misure di protezione. Inoltre, in dipendenza della non conformità e/o del rischio accertato, i PIF dispongono controlli rafforzati sulle successive 10 partite importate della stessa tipologia, origine e provenienza con sequestro delle stesse ed analisi di laboratorio.

Infine, i PIF svolgono un importante e delicato compito di supporto tecnico e operativo agli Uffici Doganali nell'esercizio dei controlli a loro affidati, in materia di prodotti di origine animale introdotti dai Paesi terzi al seguito di viaggiatori per il loro consumo personale e di animali introdotti, sempre da Paesi terzi, al seguito di viaggiatori con finalità non commerciale (Regolamento (CE) n. 206/2009 del 5 marzo 2009 e successive modifiche e Decreto Ministeriale del 10 marzo 2004 del Ministro della Salute di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze).



# Le frodi alimentari: un fenomeno in continua evoluzione

**Barbara Dore**

*Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità  
e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

## Le frodi alimentari: tipologia e caratteristiche

Le frodi alimentari sono un argomento di stringente attualità, anche in conseguenza della maggiore consapevolezza dei consumatori italiani sul tema della qualità e della salubrità degli alimenti<sup>1</sup>. Il termine “frodi”, tuttavia, viene spesso utilizzato in maniera generica per riferirsi a una pluralità di condotte illecite poste in essere nella produzione, detenzione, commercio, vendita e somministrazione di alimenti non conformi alla legge vigenti. In quest’ambito vengono, quindi, comprese genericamente anche le infrazioni riconducibili all’insufficiente conoscenza da parte degli operatori delle norme di settore e talora a ritardi e/o difficoltà nell’adeguamento a nuove regolamentazioni.

Le vere e proprie frodi sono, invece, comportamenti volontari finalizzati alla massimizzazione dei profitti utilizzando mezzi illeciti: di conseguenza, vengono immessi sul mercato prodotti con caratteristiche merceologiche e/o sanitarie diverse da quanto dichiarato, ovvero l’alimento è composto da sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo, o modificato attraverso la sostituzione, la sottrazione, l’aggiunta di elementi che normalmente lo compongono. È di uso comune suddividere le frodi in due tipologie: le frodi sani-

tarie (ledono il diritto alla salute del consumatore tramite fatti che rendono nocivi alimenti, bevande e materiali che vengono a contatto con alimenti) e le frodi commerciali (ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore).

Dal punto di vista tecnologico, le frodi alimentari vengono classificate secondo gli effetti esercitati sulla composizione e/o gli aspetti esteriori dell’alimento in:

- ❖ alterazione: modifica delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovuta a processi naturali (vino acescente, irrancidimento degli oli). Sebbene in questo caso manchi l’elemento di volontarietà nel processo di alterazione, la vendita di un prodotto alterato come se fosse genuino è considerata una frode alimentare;
- ❖ adulterazione: variazione volontaria della naturale composizione dell’alimento senza effettuare aggiunta di altre sostanze; ovvero la sottrazione di alcuni componenti dell’alimento stesso che vengono sostituiti con altri di minor pregio (annacquamento del latte o del vino, latte scremato e/o parzialmente scremato venduto come latte intero). Questa frode ha riflessi negativi sia commerciali che nutrizionali;

<sup>1</sup> Con il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, l’Unione europea sancisce il diritto dei consumatori ad una scelta consapevole, definendo i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l’etichettatura degli alimenti, e fissando gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all’informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti.

- ❖ sofisticazione: modifica volontaria della composizione naturale o legale di un alimento mediante l'aggiunta di una sostanza estranea (aggiunta di olio di semi agli oli di oliva, aggiunta di saccarosio al vino, aggiunta di colorante giallo alla pasta di semola per simulare la pasta all'uovo). Di solito un alimento scadente viene "sofisticato" per renderlo simile ad un prodotto di ottima qualità, anche con aggiunta di sostanze chimiche non consentite;
- ❖ contraffazione: sostituzione di un alimento con un altro di minor pregio ma che presenta caratteristiche macroscopiche assai affini, denominazione di una merce col nome di un prodotto di qualità superiore (margarina spacciata per burro, prosciutto qualsiasi spacciato come prosciutto DOP). Possiamo, quindi, avere la contraffazione del prodotto e/o del marchio.

### **La contraffazione: luci e ombre nel mercato globale**

In un quadro generale, con il termine contraffazione ci si riferisce a forme di violazione, talora molto diverse tra loro, dei diritti di proprietà industriale ed intellettuale, tra le quali emergono la riproduzione abusiva dei marchi (*counterfeit trademark goods*) e delle opere dell'ingegno protette dal diritto d'autore come software, musica, film (*pirated copyright goods*). Pertanto è possibile definire, in termini comuni, la contraffazione come falsificazione. Con la contraffazione, tramite concorrenza sleale, vengono sottratte quote di mercato ai produttori, sfruttando la reputazione di un marchio commerciale o di un prodotto conosciuto. Per i consu-

matori, invece, la contraffazione si concretizza in un rischio – del quale spesso sono inconsapevoli –, in quanto acquistano prodotti diversi da ciò che credono di comprare, in genere di qualità tecnologica o nutrizionale inferiore, se non addirittura dannosi per la salute.

Nel settore alimentare, emergono le pratiche di falsificazione relative all'appropriazione dell'identità merceologica oppure aziendale, alla manipolazione delle date di scadenza, alle false indicazioni sull'origine geografica. La contraffazione alimentare, così come per gli altri tipi di prodotti, è un fenomeno in continua espansione e trasformazione, grazie anche alla continua evoluzione tecnologica di produzione, alla globalizzazione dei mercati e ai nuovi canali commerciali per la vendita, primo fra tutti la vendita on-line difficilmente controllabile e poco regolamentata.

Nel comparto agroalimentare viene spesso impropriamente utilizzato il termine di "agropirateria" come sinonimo di contraffazione, intendendo il fenomeno dell'imitazione dei prodotti agroalimentari italiani, segnatamente i prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) o Indicazione Geografica Protetta (IGP). L'agropirateria, invece, può essere considerata una specifica forma di contraffazione con la quale si attribuisce illecitamente a un alimento la denominazione di un altro prodotto alimentare noto per le sue caratteristiche organolettiche, di sicurezza o di origine, sfruttandone la reputazione e la notorietà, imitando nomi, marchi, aspetto o caratteristiche<sup>2</sup>. Una forma particolare dell'agropirateria è costituita dal cosiddetto *Italian sounding*, cioè l'impiego di strumenti e modalità diverse per richiamare al consumatore

<sup>2</sup> La tutela delle produzioni DOP e IGP da imitazione e contraffazione è attualmente limitata all'interno dei confini comunitari.

un'origine o un legame tra il prodotto e l'Italia. In questo caso, il prodotto è identificato come originario dell'Italia, o di una sua Regione, pur essendo stato ottenuto in altri Paesi. Ad esempio: l'uso di una ricetta, non registrata, di origine italiana (*Bolognese sauce*); l'uso di colori e immagini evocativi dell'Italia (i colori della bandiera italiana, il disegno dell'Italia o di una sua Regione, immagini chiaramente riferite a monumenti o località italiane); l'uso di nomi italiani per identificare imprese che non hanno alcun legame produttivo con l'Italia (marchi di prodotti o nomi di imprese produttrici, anche legittimamente registrati al di fuori dell'Italia); l'uso di cognomi italiani, l'uso di nomi generici di prodotti italiani (spaghetti o mozzarella); l'uso esplicito della bandiera italiana e/o di nomi propri di località geografiche Italiane (in italiano o tradotte). Le diverse modalità di imitazione, o di *Italian sounding*, possono anche essere presenti contemporaneamente sullo stesso prodotto.

### **Le frodi nel comparto agroalimentare italiano**

Il sistema dei controlli del comparto agroalimentare in Italia, in generale, si compone dell'applicazione del quadro giuridico di settore, di procedure di auto-controllo, dell'esecuzione di appropriati controlli ufficiali, di un sistema sanzionatorio e, inoltre, di misure di salvaguardia in presenza di situazioni di emergenza.

Anche il settore privato è coinvolto nell'attività ufficiale di controllo, attraverso l'affidamento a organismi di controllo accreditati della certificazione dei prodotti di qualità regolamentata (prodotti DOP, IGP e STG, vini a Denominazione di Origine (DO), prodotti da agricoltura biologica).

Nel caso del sistema di controllo sulle produzioni di qualità regolamentata, il si-

stema prevede un ulteriore elemento consistente nella vigilanza (controllo di secondo livello) sull'operato delle Strutture di controllo.

Le Strutture di controllo sono gli organismi di certificazione pubblici e privati (OdC) autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) a effettuare i controlli sugli operatori (controlli di primo livello) al fine della certificazione per le produzioni di qualità regolamentata. Per certificazione si intende l'atto mediante il quale l'organismo di certificazione dichiara che un determinato prodotto, processo, servizio o sistema di qualità è conforme alle norme ed alle regole tecniche ad esso applicabili.

Nell'ambito di una necessità di un quadro comunitario di sistemi di controllo nazionali, attuato al fine di migliorare la qualità dei controlli stessi e, di conseguenza, aumentare gli standard di sicurezza alimentare in tutta l'Unione europea, in conformità al Regolamento (CE) n. 882/2004, si inserisce il Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) nel quale vengono inseriti tutti i controlli ufficiali condotti dalle varie Autorità competenti nel settore, al fine di programmare le varie attività.

In questa sede si concentra l'attenzione sul controllo merceologico-qualitativo.

Nel corso dell'anno 2012 gli alimenti e le imprese alimentari sono stati oggetto di un elevato numero e di un'ampia varietà di controlli ufficiali, svolti dalle diverse Amministrazioni. Nell'ambito del Piano, una quota particolarmente rilevante dell'attività di controllo svolta per la verifica della qualità merceologica dei prodotti sul territorio nazionale è da attribuire all'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del MIPAAF.

**Fig. 1 - Struttura organizzativa dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)**



L'ICQRF è l'organo tecnico del Ministero ed ha competenza in materia di controllo delle filiere agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola<sup>3</sup>, a tutela della genuinità, qualità merceologica e identità delle produzioni; svolge anche le funzioni statali di vigilanza<sup>4</sup> sulle Strutture di controllo che operano nell'ambito delle produzioni di qualità regolamentata ed è competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie in materia agricola e agroalimentare. È presente

sul territorio nazionale con 12 uffici ispettivi (e 17 sedi distaccate) e dispone di una propria rete di laboratori.

L'attività di vigilanza sulle Strutture di controllo ha come scopo principale la verifica del possesso e il mantenimento, da parte delle Strutture di controllo stesse, dei requisiti organizzativi, gestionali ed amministrativi per poter operare nell'ambito del controllo e della certificazione delle produzioni di qualità regolamentata.

<sup>3</sup> Per mezzi tecnici di produzione agricola si intendono: mangimi, sementi, fertilizzanti, prodotti fitosanitari.

<sup>4</sup> L'attività di vigilanza sulle Strutture di controllo ha come scopo principale la verifica del possesso e il mantenimento, da parte delle Strutture di controllo stesse, dei requisiti organizzativi, gestionali ed amministrativi per poter operare nell'ambito del controllo e della certificazione delle produzioni di qualità regolamentata. È detta anche "controllo di secondo livello" per distinguerla dal "primo livello" che è il controllo effettuato direttamente sugli operatori.

È detta anche “controllo di secondo livello” per distinguerla dal “primo livello” che è il controllo effettuato direttamente sugli operatori.

Nel 2012, in relazione ai prodotti alimentari, l'ICQRF ha effettuato, complessivamente, sia per i prodotti generici sia per quelli di qualità regolamentata<sup>5</sup>, quasi 28.000 controlli e sono stati analizzati 5.200 campioni<sup>6</sup>, particolare attenzione è stata rivolta, alle produzioni di qualità regolamentata (vini a DO e IGT, prodotti a DOP, IGP, STG, produzioni da agricoltura biologica) allo scopo di consolidarne l'affidabilità sia sul mercato italiano che internazionale, attraverso il contrasto ai fenomeni di contraffazione, usurpazione o imitazione.

Inoltre, tutte le Strutture di controllo, autorizzate dal MIPAAF per ogni singola produzione regolamentata, sono state sottoposte ad attività di vigilanza. Per i prodotti alimentari generici sono state riscontrate irregolarità per il 18,5% degli operatori, il 9,5% di prodotti e il 12,3% di campioni analizzati che hanno portato a emettere circa 2.800 contestazioni amministrative, a inoltrare circa 200 notizie di reato alla competente Autorità giudiziaria e a effettuare sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 29 milioni di euro.

Le attività propriamente di controllo, svolte mediante ispezioni presso gli operatori delle differenti filiere, sono dirette alla verifica della qualità, genuinità e identità dei prodotti e sono volte a contrastare illeciti e frodi a carattere essenzialmente merceologico.

Nel corso delle ispezioni vengono prelevati anche dei campioni per il successivo controllo analitico, complementare a quello ispettivo, comprendente analisi chimico-fisiche e, in alcuni casi, anche organolettiche.

La rete di laboratori specializzati per settore merceologico, che operano sinergicamente con gli Uffici territoriali, è una caratteristica dell'Ispettorato. I laboratori dell'ICQRF effettuano controlli ufficiali<sup>7</sup> sulla qualità merceologica dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici per l'agricoltura analizzando i campioni prelevati durante le ispezioni. Oltre ai campioni prelevati dagli Uffici territoriali, i laboratori dell'Ispettorato ricevono, per le successive analisi, campioni prelevati da altri Enti/Organi di controllo a seguito di specifiche convenzioni o accordi di collaborazione o su incarico dell'Autorità giudiziaria.

L'attuale configurazione consta di 5 poli analitici, operanti in funzione dei settori merceologici assegnati e degli ambiti di attività specialistica attribuita, e di un laboratorio centrale, con sede in Roma, a cui è affidato il compito istituzionale di espletare le analisi di revisione, atte a garantire il diritto di difesa degli operatori del settore agroalimentare i cui prodotti, oggetto di controllo ufficiale, sono risultati non conformi alle specifiche normative di settore.

La distribuzione dei settori di attività tra i diversi laboratori, garantisce la copertura di tutti i settori merceologici di competenza dell'ICQRF e consente di assicurare, per taluni di questi, anche l'espletamento di analisi specialistiche per la verifica di particolari caratteristiche merceologiche compositive.

<sup>5</sup> *Prodotti da agricoltura biologica, prodotti a DOP/IGP, Vini a DO (vini a DOCG, a DOC) e a IGT, carni bovine e di pollame con etichettatura facoltativa.*

<sup>6</sup> *I numeri si riferiscono a controlli relativi alla qualità merceologica degli alimenti e sono solo una parte dell'attività istituzionale dell'ICQRF.*

<sup>7</sup> *I controlli ufficiali analitici, effettuati ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004, consistono in verifiche analitiche sull'effettiva composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti campionati espletate mediante l'applicazione di metodi UE, nazionali o di metodiche riconosciute da organismi internazionali.*



Infatti, i laboratori eseguono determinazioni analitiche del tipo chimico, chimico-fisiche microscopiche, biomolecolari, impiegando tecniche analitiche strumentali sia tradizionali che innovative (quali, ad esempio, LC-MS, GC-MS, ICP-MS, IRMS, PCR, NMR); inoltre dispongono di Panel di assaggio riconosciuti per la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

Si evidenzia, come peculiarità del controllo analitico, l'esecuzione delle analisi isotopiche applicate prioritariamente<sup>8</sup> al settore vitivinicolo e volte all'accertamento di eventuali illeciti zuccheraggi e annacquamenti, nonché alla verifica dell'origine geografica dichiarata.

I laboratori ICQRF sviluppano anche linee di ricerca per il miglioramento dell'azione di contrasto di frodi nel settore agroalimentare: la ricerca è finalizzata alla

messa a punto di metodi di analisi per la tutela e la valorizzazione della qualità e/o per la repressione delle frodi nel settore agroalimentare, nonché di metodi di analisi atti a velocizzare e/o automatizzare la risposta analitica, ottimizzando le risorse impiegate.

Sono tuttora in corso linee di attività dedicate alle applicazioni di banche dati isotopiche a vari prodotti agroalimentari, alla tutela di prodotti lattiero-caseari (tra cui la ricotta), alla ricerca di micronutrienti nei mangimi per animali, alla rilevazione della deodorazione di oli extra vergini di oliva, al miglioramento di metodi di analisi per i fertilizzanti.

L'attività di ricerca si è spesso concretizzata con pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali di settore (*peer reviewed*) e con partecipazione a congressi e convegni, anche presentando poster relativi ai risultati ottenuti.

<sup>8</sup> Sono attualmente in fase di sperimentazione, anche presso i laboratori dell'ICQRF, approcci all'utilizzo di rapporti isotopici anche in altre matrici alimentari, prevalentemente per prodotti a DO, come: olio extravergine di oliva, formaggi, succhi di agrumi, paste di pomodoro, fertilizzanti biologici.

Nell'ambito dell'attività istituzionale espletata dai Laboratori dell'ICQRF rientra anche la partecipazione, in ambito comunitario ed internazionale, a specifici gruppi di lavoro promossi in sede COI, OIV, UE e ISO-FIL finalizzata rispettivamente alla selezione e validazione di metodi di analisi disponibili per la verifica della qualità di prodotti vitivinicoli, degli oli di oliva vergini e dei prodotti lattiero-caseari.

Si segnala, in particolare, il contributo tecnico fornito a supporto delle iniziative legislative promosse in tali sedi, tese a modificare parametri chimico-fisici vigenti, come, per esempio, la riduzione del limite per il tenore degli stigmastadieni e la semplificazione del limite massimo per gli alchil esteri per gli oli di oliva di categoria vergine, nonché l'attivazione di appositi circuiti interlaboratorio finalizzati alla validazione di metodi di analisi, anche grazie al contributo della Sezione Prove Interlaboratorio (quali, ad esempio, amminoacidi nei formaggi e metodi per conserve vegetali).

L'ICQRF, inoltre, è l'Autorità competente per la designazione del Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per il controllo del tenore d'acqua nelle carni di pollame, ai sensi del Regolamento (CEE) n. 1538/1991<sup>9</sup>; tale laboratorio è stato individuato nel laboratorio ICQRF di Modena che, fra l'altro, ha i compiti di coordinare le attività dei laboratori nazionali incaricati dell'analisi del tenore d'acqua delle carni di pollame; assistere l'Autorità competente dello Stato membro nell'organizzazione del sistema di controllo

del tenore d'acqua delle carni di pollame; partecipare a prove comparative (prove valutative) tra i vari laboratori nazionali; provvedere alla diffusione delle informazioni fornite dal comitato di esperti presso l'Autorità competente dello Stato membro e i laboratori nazionali; collaborare con il Comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame istituito a livello comunitario.

Tutti i laboratori ICQRF sono accreditati presso Accredia, l'Ente italiano di accreditamento, in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, per numerose prove. Gli elenchi delle prove accreditate per singolo laboratorio, sistematicamente aggiornati, sono consultabili sul sito di Accredia.<sup>10</sup>

Per soddisfare i requisiti dell'accreditamento e verificare la propria competenza, i laboratori dell'ICQRF partecipano a circuiti interlaboratorio a fini di *proficiency testing*. Partecipano altresì a circuiti interlaboratorio, promossi anche da organizzazioni internazionali, finalizzati alla messa a punto e/o validazione di metodi di analisi (quali, ad esempio, il metodo ISO-FIL per la determinazione del lisozima nei formaggi e i metodi COI per oli di oliva).

Sono anche in corso, ormai da qualche anno, iniziative per l'armonizzazione e l'allineamento dei Sistemi di Gestione per la Qualità dei laboratori dell'ICQRF, anche per renderli sempre in linea con i più recenti sviluppi del settore.

I dati dei risultati dei controlli sono disponibili sul sito dell'ICQRF<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> Il Regolamento (CEE) n. 1538/1991, a decorrere dal 1° luglio 2008, è stato abrogato dal Regolamento (CE) n. 543/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame, che stabilisce l'armonizzazione dei requisiti relativi al tenore d'acqua nelle carni di pollame e che prescrive che vengano designati laboratori comunitari e nazionali di riferimento. In detto Regolamento, nell'allegato IX, è presente l'elenco dei LNR per questo settore.

<sup>10</sup> [www.accredia.it](http://www.accredia.it) - Banche dati - Laboratori di prova.

<sup>11</sup> [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) - Qualità e sicurezza - Ispettorato centrale repressione frodi - Relazioni ICQRF.

## Esempi di illeciti accertati per i principali settori dell'agroalimentare italiano

### settore oleario

- Miscelazione di oli dichiarati extravergini di oliva con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore
- Usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette nella designazione di olio extravergine di oliva generico
- Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti
- Oli di oliva extravergini risultati all'esame organolettico non rispondenti alla categoria dichiarata
- Violazioni delle norme sull'etichettatura e sulla presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine, non conformità della denominazione di vendita
- Violazioni di carattere documentale per mancata o irregolare tenuta dei registri di carico e scarico
- Omissione della categoria merceologica dell'olio nella documentazione commerciale o sui recipienti di stoccaggio
- Offerta alla ristorazione di oli di oliva in contenitori non regolarmente etichettati

### settore vitivinicolo

- Sostituzione di vini per zuccheraggio e/o annacquamento
- Detenzione di prodotti vitivinicoli "in nero" non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- Detenzione a scopo di vendita di mosti o vini sottoposti a trattamenti non consentiti, alterati, contenenti sostanze non consentite o presenti in quantità superiori ai limiti di legge, o, comunque, di composizione anomala con parametri chimico-analitici difformi dalle prescrizioni di legge
- Qualificazione di vini comuni come vini di qualità
- Origine geografica non conforme al dichiarato
- Produzione, vendita o distribuzione di vini a DOP e a IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione
- Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione di varie tipologie di vini
- Violazioni di carattere documentale riconducibili a inadempienze agli obblighi nella tenuta della documentazione ufficiale, a ritardi o omissioni nella presentazione delle previste dichiarazioni di produzione, raccolta o giacenza

### settore lattiero-caseario

- Commercializzazione di formaggi di bufala o di pecora, sia a DOP che generici, ottenuti con impiego parziale di latte vaccino
- Presenza di grasso estraneo al latte in formaggi generici
- Utilizzo di conservanti non consentiti o non dichiarati in formaggi generici
- Impiego nella produzione di formaggi a DOP di latte sprovvisto dei prescritti requisiti di rintracciabilità attestanti l'origine e provenienza
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per designare formaggi generici
- Indebito uso commerciale di una denominazione protetta per designare formaggi che non hanno ottenuto la certificazione di conformità o risultati non conformi al disciplinare di produzione
- Trasporto di latte in assenza della prescritta documentazione di accompagnamento
- Commercializzazione di latte pastorizzato con caratteristiche non conformi alla norma
- Irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette, non trasparenti o ingannevoli per il consumatore

### settore ortofrutta

---

- Presenza accertata all'analisi di residui di prodotti fitosanitari in ortofruttili dichiarati da agricoltura biologica
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per designare prodotti ortofruttili generici
- Inadempienza agli obblighi previsti in materia di rintracciabilità dei prodotti
- Commercializzazione di ortofruttili irregolarmente etichettati per utilizzo di menzioni ingannevoli su origine, provenienza o qualità
- Violazioni delle norme sulla classificazione dei prodotti
- Irregolarità nel sistema di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie o impiego di denominazione di vendita non conforme
- Indebito uso commerciale di una denominazione protetta

### settore carne e prodotti a base di carne

---

- Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti
- Vendita di carni bovine a denominazione protetta con indicazioni non previste nel disciplinare di produzione
- Elevato tenore in nitrati in prosciutti, sia a DOP che a IGP, in violazione ai relativi disciplinari di produzione
- Violazioni relative al sistema di etichettatura e presentazione delle carni per omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo non conforme della denominazione di vendita, irregolarità nell'indicazione della data di scadenza, impiego di locuzioni ingannevoli, mancata indicazione del prezzo di vendita
- Carni di pollame surgelate o congelate con tenore in acqua superiore ai limiti di legge

### settore cereali e derivati

---

- Commercializzazione di riso di varietà diversa dal dichiarato
- Commercializzazione di riso con difetti superiori alle tolleranze di legge
- Presenza accertata all'analisi di conservanti non consentiti in pasta fresca
- Commercializzazione di pani e di paste secche ottenuti da sfarinati aventi caratteristiche non conformi alle disposizioni normative
- Violazioni relative al sistema di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie, utilizzo non conforme della denominazione di vendita, irregolarità nell'elencazione degli ingredienti, mancata indicazione dell'ingrediente caratterizzante, impiego di locuzioni ingannevoli o evocanti prodotti a denominazione protetta
- Commercializzazione di derivati dei cereali con etichettatura nutrizionale non conforme alle prescrizioni di legge



# L'accreditamento dei laboratori di prova e degli organismi di certificazione nel settore agroalimentare

**Silvia Tramontin**

Direttore del Dipartimento Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti  
Accredia

## Il Regolamento europeo per l'accreditamento

Nel 2008 il Parlamento Europeo, partendo dal presupposto che l'accreditamento pur essendo effettuato in tutti gli Stati membri non era disciplinato a livello comunitario, ha emanato il Regolamento (CE) n. 765/2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti<sup>1</sup>. Il Regolamento, che è entrato in vigore il 1° gennaio 2010, fa parte di un "pacchetto" che comprende la Decisione n. 768/2008/CE, relativa a un quadro comune per la commercializzazione dei prodotti, e il Regolamento (CE) n. 764/2008, che stabilisce procedure relative all'applicazione di determinate regole tecniche nazionali a prodotti legalmente commercializzati in un altro Stato membro. Il quadro legislativo è stato elaborato in sede di revisione del "Nuovo Approccio" per garantire e favorire la libera circolazione dei prodotti nell'UE attraverso un rafforzamento del mutuo riconoscimento delle norme tecniche nazionali e della vigilanza del mercato.

Il Regolamento (CE) n. 765/2008 tratta la valutazione della conformità dei prodotti, la marcatura CE, la responsabilità di chi immette i prodotti sul mercato, in-

clusi gli importatori e stabilisce le norme riguardanti l'organizzazione e la gestione dell'accreditamento da parte degli Enti preposti ad accertare la competenza degli organismi che effettuano la valutazione di conformità: gli organismi di certificazione e ispezione, i laboratori di prova e i laboratori di taratura. Il provvedimento definisce un quadro normativo generale e orizzontale per la regolamentazione dell'accreditamento, la cui gestione e la cui organizzazione dipendono da principi fissati a livello europeo. Per la prima volta, è stato attribuito al sistema volontario di accreditamento, operante in Europa da più di 20 anni, uno status giuridico, riconoscendolo come istituto formale che fornisce un'autorevole e indipendente attestazione della competenza, dell'imparzialità e dell'integrità degli organismi di valutazione della conformità.

## Accreditamento

*Attestazione da parte di un organismo nazionale di accreditamento che certifica che un determinato organismo di valutazione della conformità soddisfa i criteri stabiliti da norme armonizzate e, ove appropriato, ogni altro requisito supplementare, compresi quelli definiti nei rilevanti programmi settoriali, per svolgere una specifica attività di valutazione della conformità<sup>2</sup>.*

<sup>1</sup> Non si fa riferimento ai prodotti agroalimentari.

<sup>2</sup> Art. 2, comma 10, Regolamento (CE) n. 765/2008.

L'Unione europea ha riconosciuto ufficialmente un ruolo fondamentale alle certificazioni e alle prove di laboratorio effettuate sotto accreditamento, sia per favorire la circolazione delle merci tra gli Stati membri che per garantire la tutela di interessi pubblici, come la salute e la sicurezza in generale, la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro, la protezione dei consumatori e dell'ambiente. L'accreditamento garantisce infatti che i rapporti di prova e di ispezione e le certificazioni (di sistema, prodotto e personale) siano rilasciati nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità, e dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli operatori responsabili (organismi e laboratori).

Il Regolamento prevede che ogni Stato membro, ove non svolga esso stesso l'accreditamento degli organismi di valutazione della conformità, individui un unico Ente per svolgere l'attività di accreditamento riconosciuta come attività di autorità pubblica. Lo Stato membro attribuisce dunque all'Ente nazionale di ac-

creditamento un riconoscimento formale e controlla ad intervalli regolari che esso operi nel rispetto delle condizioni stabilite nel Regolamento stesso, che richiama fra le altre i principi definiti nella norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17011.

La vigilanza del mercato, invece, è affidata a strutture pubbliche e compete agli Stati membri, ed è uno strumento complementare al sistema di valutazione della conformità operante sotto accreditamento, necessario per garantire che prodotti non conformi vengano individuati per proteggere gli utilizzatori/consumatori.

### ***Vigilanza del mercato***

*Le attività svolte e i provvedimenti adottati dalle autorità pubbliche per garantire che i prodotti siano conformi ai requisiti stabiliti nella pertinente normativa comunitaria di armonizzazione e non pregiudicano la salute, la sicurezza o qualsiasi altro aspetto della protezione del pubblico interesse<sup>3</sup>.*



<sup>3</sup> Art. 2, comma 17, Regolamento (CE) n. 765/2008. A tale definizione di vigilanza del mercato si fa riferimento nel presente articolo.

**Schema 1 - Il sistema dei controlli nel settore agroalimentare in relazione alla tipologia di controllo effettuato**



## Accredia - l'Ente Italiano di Accreditamento

In Italia, nel 2009 il Governo ha designato Accredia in qualità di Ente nazionale di accreditamento ai sensi del Regolamento n. 765/2008. L'Ente è nato dall'unione delle competenze di Sinal, Sincert, Sit e Istituto Superiore di Sanità e opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo economico. Costituita come Associazione senza scopo di lucro, Accredia riunisce 66 soci, tra cui 9 Ministeri (Sviluppo Economico, Ambiente, Difesa, Infrastrutture e Trasporti, Interno, Istruzione, Lavoro, Politiche Agricole, Salute) e tutte le parti interessate alle attività di accreditamento e certificazione, compresi i laboratori accreditati per i controlli ufficiali del sistema ISPRA-ARPA-APPA – che rappresenta l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale e le Agenzie Regionali e Provinciali per la Protezione dell'Ambiente – e dell'Associazione Istituti Zooprofilattici Sperimentali (AIZS).

## L'accreditamento nel settore agroalimentare

L'approccio alla valutazione della conformità nel settore agroalimentare si contraddistingue per la specificità della domanda a cui deve rispondere, proveniente dal mercato in generale, e dal consumatore in ultima ma più importante istanza: la richiesta di qualità non si può disgiungere da un'esigenza di sicurezza alimentare, che ne è un ineludibile requisito. Alla base del sistema di garanzia della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari, accanto alla funzione di vigilanza del mercato, un ruolo essenziale è svolto dunque dall'accREDITAMENTO, dei laboratori di prova, che vengono valutati conformi allo standard internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025, e degli organismi di certificazione di prodotto, verificati ai sensi della norma europea EN 45011 (che, dal 2015, sarà sostituita dalla norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17065).

## I laboratori accreditati per i controlli ufficiali

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo<sup>1</sup>. Le analisi dei campioni prelevati nell'ambito dei controlli ufficiali sono svolte dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS), dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (ARPA), nonché dai Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL istituiti presso alcune Regioni. Revisioni di analisi, ripetizioni di analisi, analisi di consulenza per il Sistema Sanitario Nazionale su richiesta della magistratura e di altri Enti pubblici sono eseguite dal Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore Sanità.

I laboratori del controllo ufficiale accreditati da Accredia sono:

- l'Istituto Superiore di Sanità;
- le 10 sedi centrali degli IIZZSS con le 83 sezioni periferiche;
- le 14 ARPA per un totale di 58 laboratori;
- i 22 Laboratori di Sanità Pubblica delle ASL delle Regioni Lombardia, Marche, Toscana, Sicilia e della Provincia autonoma di Trento.

A titolo di esempio si riportano alcune tipologie di controlli eseguiti sugli alimenti:

- ❖ **Controlli biologici:** principalmente finalizzati alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare fissati dal Regolamento n. 2073/2005 e *smi*.
- ❖ **Allergeni:** l'elenco di tali sostanze è contenuto nel Decreto Legislativo n. 114/2006, recepimento di Direttive comunitarie in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- ❖ **Organismi Geneticamente Modificati (OGM):** i controlli sono svolti secondo il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM in applicazione dei Regolamenti quadro (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.
- ❖ **Fitofarmaci:** il controllo è finalizzato al rispetto dei limiti del Regolamento (CE) n. 396/2005 e viene svolto secondo la normativa comunitaria (Regolamento (UE) n. 788/2012) e secondo la normativa italiana (Decreto Ministeriale del 23/12/1992).
- ❖ **Controllo dei tenori massimi di alcuni contaminanti:** metalli pesanti (quali piombo, cadmio, mercurio, zinco, rame), idrocarburi policiclici aromatici (IPA), micotossine, nitrati, acrilamide, carbammato di etile, additivi (conservanti, coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti di lavorazione), microinquinanti organici quali diossine e policlorobifenili (PCB).
- ❖ **Controllo della radioattività** in ottemperanza al Decreto Legislativo n. 230/1995 e *smi*, in attuazione di alcune Direttive Euratom in materia di radiazioni ionizzanti e della Raccomandazione della Commissione dell'8/6/2000, allo scopo di raccogliere dati di monitoraggio che tengano conto, oltreché dei livelli di radioattività dell'aria, dell'acqua e del suolo, anche dei livelli di radioattività nei campioni biologici e nelle derrate alimentari per determinare l'esposizione dell'insieme della popolazione.

Controlli specifici sono eseguiti anche sulle acque destinate al consumo umano secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 31/2001 e *smi*, e sui materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) al fine di valutare la migrazione globale e/o specifica di sostanze.

<sup>1</sup> Cfr. Rapporto "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia" sul sito del Ministero della salute [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it) - sezione Piano Nazionale Integrato.

## L'accreditamento a garanzia della sicurezza degli alimenti

La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori: programmi e procedure messe in atto dagli operatori e adeguati controlli da parte dell'Autorità competente. A fronte delle attività di prevenzione e controllo svolte dagli operatori, sono previsti i controlli ufficiali che oltre a verificare la conformità dei prodotti agli standard di sicurezza, rappresentano uno strumento di monitoraggio sull'efficacia dei sistemi di autocontrollo.

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 impone agli Stati membri di eseguire periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con una frequenza appropriata, controlli nelle fasi opportune

della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, così da garantire che gli operatori rispettino i criteri stabiliti dai Regolamenti del settore alimentare. I compiti correlati all'attività di controllo ufficiale sugli alimenti comprendono, oltre all'ispezione e alla valutazione delle procedure in materia di buone prassi igieniche e HACCP, i campionamenti e le analisi effettuate sia con finalità sanitarie che merceologiche. Nel Regolamento (CE) n. 882/2004, il legislatore sostiene l'accreditamento come strumento per dimostrare la competenza dei laboratori di prova. L'articolo 12 riporta: *Le autorità competenti possono designare soltanto i laboratori che operano, sono valutati e accreditati conformemente alla norma europea EN ISO/IEC 17025 su «Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura.»*



## Gli organismi di certificazione accreditati

Gli organismi di controllo accreditati da Accredia per il rilascio delle certificazioni regolamentate di prodotto sono:

- 27: Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità Tradizionale Garantita (STG) secondo il Regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 13: Produzione biologica disciplinata secondo il Regolamento (CE) n. 834/2007 e *smi*;
- 7: Mercato vitivinicolo secondo il Regolamento (CE) n. 491/2009.

Gli organismi di certificazione accreditati da Accredia per il rilascio delle certificazioni volontarie (di prodotto e di sistema di gestione) nel settore agroalimentare sono:

- 18: Rintracciabilità di filiera, norma UNI EN ISO 22005;
- 14: GLOBALGAP (*Good Agricultural Practice*);
- 10: FSM (*Food Safety Management*), norma UNI EN ISO 22000;
- 9: IFS (*International Food Standard*);
- 9: DT privati (Disciplinari tecnici sviluppati da organismi di certificazione sulla base di specifiche esigenze delle organizzazioni operanti nel settore agroalimentare di riferimento);
- 9: BRC (*British Retailers Consortium*) "Global food standard";
- 6: NO OGM (assenza di Organismi Geneticamente Modificati);
- 4: Produzione integrata, norma UNI 11233;
- 4: FSSC (*Food Safety System Certification*), norma UNI EN ISO 22000 e ISO/TS 22002-1.

## L'accreditamento a garanzia della qualità degli alimenti

Per mantenere intatta la fiducia nelle certificazioni dei prodotti, dei processi e dei sistemi nel settore agroalimentare, sono previsti controlli specifici. Gli organismi di controllo privati – in qualche caso l'Autorità pubblica per le certificazioni "regolamentate" relative ai regimi europei di qualità (indicazioni geografiche, agricoltura biologica e specialità tradizionali) – verificano che i produttori siano conformi al disciplinare del prodotto.

In particolare, qualora il controllo sui regimi europei di qualità venga svolto da organismi di certificazione, le norme comunitarie (Regolamenti (CE) n. 834/2007 e 491/2009, Regolamento (UE) n. 1151/2012) prevedono che questi siano accreditati secondo la norma EN 45011

("Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti"). In quest'ambito, le Autorità nazionali competenti (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regioni) rilasciano le autorizzazioni agli organismi di certificazione per svolgere il controllo degli operatori e sono responsabili (le Autorità nazionali competenti) della vigilanza sulle attività di controllo e certificazione poste in essere, da parte degli organismi di controllo autorizzati, presso tutti gli operatori della filiera (produttori, trasformatori, distributori, ecc.) inseriti nel sistema di certificazione.

Nelle certificazioni volontarie, il sistema di controllo possiede molte similitudini con quanto previsto nel settore regolamentato. Infatti la verifica degli operatori è svolta da organismi di certificazione privati, che devono comunque essere accreditati a fronte



della norma pertinente. In questo caso, la fase autorizzativa e di sorveglianza sul mercato viene condotta direttamente dai proprietari degli schemi di certificazioni.

## **Il riconoscimento sui mercati internazionali**

Per assicurare l'equivalenza del livello di competenza degli organismi di valutazione della conformità accreditati a livello comunitario, è previsto un sistema di valutazione *inter pares* rigoroso, organizzato dall'European co-operation for Accreditation (EA), riconosciuta dalla UE, ai sensi del Regolamento (CE) n. 765/2008, quale infrastruttura europea di accreditamento.

Gli Enti nazionali di accreditamento si sottopongono regolarmente (ogni 4 anni) ai *peer assessment* organizzati da EA, un meccanismo riconosciuto per assicurare la validità e la credibilità dell'accREDITAMENTO stesso quale efficace strumento di qualifica delle competenze dei laboratori e degli organismi. Dal superamento delle verifiche di *peer assessment* discende infatti lo status di

firmatario degli Accordi internazionali di mutuo riconoscimento EA (EA MLA), che garantiscono la competenza, il rigore procedurale e l'uniformità del modo di operare di tutti gli Enti nazionali di accREDITAMENTO membri di EA.

Grazie agli Accordi, i rapporti di prova, i certificati di conformità, i certificati di taratura e i rapporti di ispezione emessi dai soggetti accreditati dagli Enti firmatari, godono di un mutuo riconoscimento internazionale, che ne assicura la piena validità all'interno di tutte le principali economie del mondo. A titolo di esempio, i risultati relativi alle analisi eseguite da un laboratorio accreditato, possono portare alla pronta accettazione delle merci esportate, riducendo i costi e gli ostacoli al commercio. Infatti, se il laboratorio è accreditato dall'Ente unico nazionale di accREDITAMENTO, gli esiti analitici sono accettati in tutti gli altri Paesi firmatari degli Accordi internazionali di mutuo riconoscimento – EA MLA a livello europeo e ILAC MRA a livello mondiale – eliminando così la necessità di ripetere le prove nel Paese di destinazione delle merci.

# I laboratori addetti ai controlli ufficiali accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. La rete di controllo

**Marco Ianniello**  
Direttore Ufficio II

**Marina Bagni - Francesca Calveti - Pierfrancesco Catarci**  
Dirigenti delle Professionalità Sanitarie - Medici Veterinari

Ufficio II Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute  
Ministero della Salute

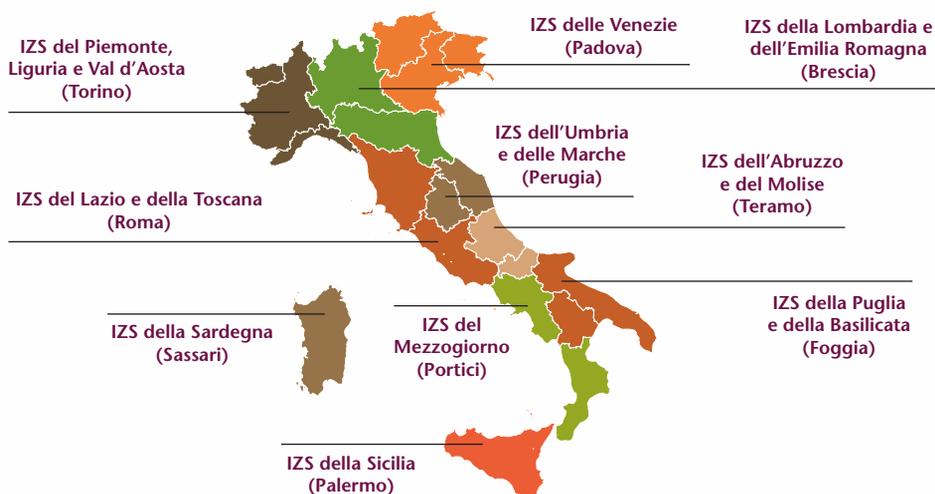
## La rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali

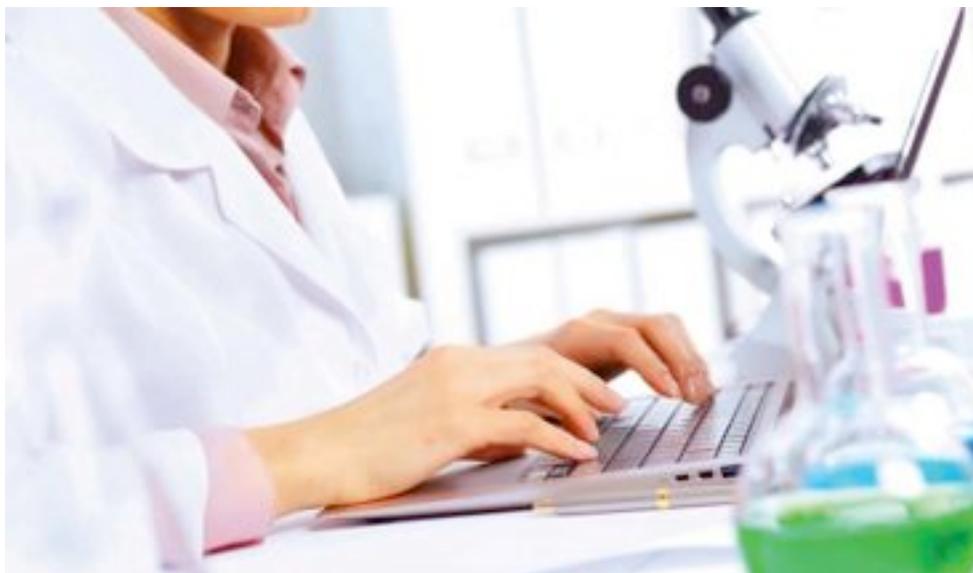
Il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale – e dal 2008 anche di quelli di origine vegetale – si basa sulla rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS), Enti sanitari di diritto pubblico parte integrante del Servizio Sanitario Nazionale (SSN). Tali Enti costituiscono il fondamentale strumento operativo che assicura al Paese e, nel contesto attuale, agli Stati membri dell'UE e ai Paesi terzi che importano prodotti italiani, i servizi tecnico-scientifici necessari

per garantirne la sicurezza degli alimenti e delle produzioni animali. Al fine di poter adempiere al loro mandato istituzionale di assistenza e profilassi degli allevamenti zootecnici e di garanzia della sicurezza alimentare, gli IIZZSS sono distribuiti uniformemente sul territorio nazionale, con le 10 sedi principali con competenza sul territorio di una o più Regioni e 90 sezioni diagnostiche periferiche.

Tale capillare distribuzione costituisce un insieme di laboratori pubblici al servi-

**Fig. 1 - Distribuzione sul territorio nazionale delle 10 sedi principali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali**





zio dello Stato e delle Regioni che assicurano, insieme alle altre strutture del SSN, la salvaguardia della salute pubblica tramite lo sviluppo di nuove strategie diagnostiche, il continuo perfezionamento e l'implementazione di quelle già consolidate e la standardizzazione e la validazione dei protocolli operativi sia nel campo della sicurezza alimentare che della salute animale, soddisfacendo la richiesta per l'erogazione di prestazioni sanitarie di elevati livelli di qualità che garantiscano livelli uniformi di intervento su tutto il territorio nazionale. Gestiscono inoltre, sia a livello di ricerca che di piani di sorveglianza, l'analisi del rischio nei settori di competenza della Sanità Pubblica Veterinaria, contribuendo in modo sostanziale alla raccolta e divulgazione delle conoscenze scientifiche che sono alla base della comunicazione del rischio al cittadino.

È possibile affermare che la rete degli IIZZSS rappresenta il necessario anello di congiunzione tra la tutela dei consumatori e lo sviluppo di un sistema produttivo agroalimentare e zootecnico all'avanguardia. Tale considerazione ri-

sulta importante per l'Italia, che fonda parte importante del successo economico delle proprie imprese agroalimentari sulla capacità di trasformare materie prime in prodotti di alto pregio qualitativo, da collocare sui mercati di Paesi terzi che richiedono elevate garanzie di sicurezza alimentare. La capacità di assicurare alti livelli di sicurezza delle filiere produttive, quindi, diventa non solo elemento determinante per la sicurezza dei consumatori, ma anche per lo sviluppo economico.

Al fine della validità scientifica e giuridica delle attività analitiche degli IIZZSS, così come dettato dalle normative comunitarie sul controllo ufficiale degli alimenti, essi operano con metodiche accreditate ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Ai fini del mantenimento dell'accreditamento raggiunto, gli IIZZSS sono sottoposti a un doppio livello di verifica rivolto alle attività dei laboratori.

Il primo livello di verifica è effettuato da Accredia, l'Ente nazionale di accreditamento, che attua le verifiche ispettive presso ciascun laboratorio.

Il secondo livello di verifica è operato dai Servizi Assicurazione Qualità presenti presso ciascun Istituto. Tali Servizi garantiscono che le rispettive organizzazioni, sia le sedi centrali che le sezioni diagnostiche, operino conformemente a quanto indicato dal Regolamento (CE) n. 882/2004 in merito ai laboratori che effettuano attività di prova relativa ai controlli ufficiali espletati dall'Autorità competente.

In tale contesto assicurano:

- ❖ che siano rispettati i criteri previsti per l'accreditamento e dai pertinenti documenti emessi dall'Ente nazionale di accreditamento;
- ❖ che i metodi di prova utilizzati nei controlli ufficiali siano anche conformi alle pertinenti norme europee.

Per dar seguito al loro mandato istituzionale, gli IIZZSS svolgono inoltre attività fondamentali e di rilievo sull'intera organizzazione del controllo ufficiale attraverso compiti relativi alla ricerca ed alla formazione.

Per quanto riguarda le attività di ricerca in ambito europeo, gli IIZZSS, con il coordinamento del Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute (DSVETOC), hanno partecipato nell'ambito dello SCAR (Comitato permanente di ricerca in agricoltura) e negli ERANET (azioni europee di coordinamento della ricerca), a progetti sviluppati sulle materie di propria competenza. Questa partecipazione permette ai ricercatori italiani di confrontarsi ed interagire con i principali laboratori di ricerca europei.

In ambito nazionale, Gli IIZZSS in qualità di enti di ricerca partecipano alle attività di ricerca sanitaria, finanziata dal

Ministero della Salute e gestita dal DSVE-TOC. Tali attività seguono delle linee di ricerca triennali, elaborate sulla base di esigenze di carattere sanitario. Il risultato è una crescita continua dal punto di vista scientifico degli IIZZSS, i quali costituiscono uno dei caposaldi del sistema di controllo e prevenzione della Sanità pubblica veterinaria italiana. In conclusione, gli IIZZSS, attraverso il proprio operato scientifico, costituiscono una valida fondamento su cui è possibile fare perno per rispondere al fabbisogno conoscitivo e operativo del SSN e ai suoi obiettivi di salute.

Per quanto attiene alla formazione, sia le normative nazionali che quelle europee pongono l'obbligo di formare il personale sanitario impegnato nei controlli ufficiali. In tale contesto si inseriscono gli IIZZSS che, di propria iniziativa o su esplicito mandato del Ministero della Salute, sviluppano programmi di formazione, con modalità sia tradizionale che e-learning, destinati al personale sanitario addetto ai controlli ufficiali.

Avvalersi quindi delle attività di formazione ed aggiornamento rientra nella strategia finalizzata al mantenimento ed alla acquisizione, da parte del personale sanitario addetto, di competenze aggiornate e adeguate alle esigenze ed ai cambiamenti che conseguono alla globalizzazione che comportano inoltre aumentate necessità di garanzia da parte del consumatore.

Risulta pertanto evidente che anche le attività di formazione ed aggiornamento delle attività di controllo ufficiale siano determinanti per assicurare alimenti ineccepibili dal punto di vista sanitario.

Ulteriori informazioni sulle attività degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono disponibili sul sito web del Ministero della Salute al seguente indirizzo:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=760&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=760&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto)

A fronte delle esperienze e del valore scientifico maturati negli anni dagli IIZZSS, Organizzazioni Internazionali, quali l'*Office Internationale des Epizooties* - Organizzazione Mondiale per la Sanità Animale (OIE), l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e la *Food and Agriculture Organization* (FAO), hanno riconosciuto presso alcuni Istituti Zooprofilattici propri Centri di Collaborazione e laboratori di riferimento.

Il complesso delle attività del controllo ufficiale si è inoltre dotato di centri specialistici previsti dapprima dalla normativa nazionale ed in seguito da quella comunitaria.

La vigente normativa nazionale relativa agli IIZZSS prevede che il Ministero della Salute provvede a istituire, presso gli Istituti, Centri Specialistici di Riferenza Nazionale che vengono definiti "Strumenti operativi di elevata competenza, localizzati presso un Istituto Zooprofilattico Sperimentale che svolgono attività specialistiche nei settori della sicurezza alimentare, della sanità animale, dell'igiene zootecnica"; alcuni di essi hanno competenze specifiche su specifici argomenti di sicurezza alimentare.

Tra i compiti dei Centri di Riferenza Nazionale, che devono avere uno standard di funzionamento conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, vi sono quelli relativi ad assicurare, nell'ambito del loro settore di competenza, assistenza ed informazioni specialistiche al Ministero della Salute, organizzare *ring test* tra gli IIZZSS,

utilizzare e diffondere i metodi ufficiali di analisi.

In tema di sicurezza alimentare, il Ministero della Salute si è dotato recentemente anche del Centro di Riferenza Nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare, al fine di consentire al sistema di Sanità Pubblica Veterinaria di dotarsi di un efficace strumento per l'individuazione di rischi emergenti e garantire, di conseguenza, l'adozione di misure efficienti per la salvaguardia della salute pubblica, e del Centro di Riferenza Nazionale per l'igiene urbana e le emergenze non epidemiche, al fine di coordinare e potenziare le azioni d'intervento della Sanità Pubblica Veterinaria in entrambi i campi.

Con il Regolamento (CE) n. 882/2004 l'Unione europea ha stabilito di dotarsi di Laboratori Comunitari di Riferimento (EURL) che hanno anche il compito di coordinare ed interfacciarsi con Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) individuati dalle competenti Autorità degli Stati membri. Il Regolamento prevede che per ogni Laboratorio Comunitario di Riferimento le Autorità competenti dei singoli Stati membri designano uno o più Laboratori Nazionali di Riferimento.

Nel rispetto di tale disposizione, il Ministero della Salute nell'ambito delle proprie competenze ha individuato tali laboratori presso gli IIZZSS e presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

Tale individuazione è stata semplificata tenendo conto che la normativa nazionale già prevedeva l'istituzione di centri specialistici (Centri di Riferenza Nazionale di cui sopra).

## L'organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale: l'Istituto Superiore di Sanità

**Umberto Agrimi**

*Direttore del Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Istituto Superiore di Sanità*

L'Istituto Superiore di Sanità (ISS) è l'istituto nazionale di sanità pubblica italiano. Secondo quanto recita il DPR 20/1/2001 n. 70, l'ISS è organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale. Esso esercita funzioni e compiti tecnico-scientifici e di coordinamento tecnico; in particolare, svolge funzioni di ricerca, sperimentazione, consulenza, controllo, sorveglianza e formazione per quanto concerne la salute pubblica. Coerentemente con la scelta dell'Italia di collocare i servizi veterinari sotto l'amministrazione sanitaria, presso il principale ente di sanità pubblica italiano, sono ben rappresentate le competenze di sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare e nutrizione. Queste sono organizzate in larga misura presso il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (DSPVSA) il quale rappresenta una delle 13 unità funzionali – tra Dipartimenti e Centri nazionali – che costituiscono l'attuale componente tecnica dell'ISS.

Così come la collocazione della veterinaria all'interno dell'amministrazione sanitaria contribuisce ad una visione unitaria della sanità, così l'ISS, attraverso la compresenza di medicina veterinaria, medicina umana e protezione dell'ambiente, costituisce il luogo ideale di quell'approccio unitario alla salute, racchiuso nel paradigma della *One Health*.

L'ISS offre una ricchezza di competenze e una prospettiva visuale privilegiata sul panorama sanitario nazionale ed internazionale. Alla luce dell'origine zoonotica della gran parte dei patogeni emergenti, la coesistenza presso l'ISS di competenze mediche e veterinarie, nonché la presenza di ottime capacità in ambito epidemiologico, suggeriscono un ruolo di "cerniera" tra medicina umana e medicina veterinaria, in particolare, rispetto alla sorveglianza di quelle patologie (salmonellosi, campylobatteriosi, brucellosi, infezioni da *E. coli*

VTEC, malattie virali emergenti, trichinellosi, echinococcosi/idalidiosi, ecc.) che necessitano dell'integrazione medico-veterinaria per una lettura appropriata del dato epidemiologico ai fini di una efficace azione di controllo. Vale la pena menzionare, a tale proposito, la collocazione presso il DSPVSA del Registro nazionale per la sindrome emolitico-uremica, grave complicanza delle infezioni da *E. coli* VTEC in età pediatrica e dei Laboratori di Riferimento Nazionale ed Europeo per *E. coli* VTEC nell'ambito della sicurezza alimentare o, ancora, del Centro Nazionale per il botulismo, relativamente al quale il DSPVSA funge da riferimento sia in ambito veterinario che umano, con un servizio diagnostico attivo 24h al giorno, tutto l'anno. Considerazioni analoghe possono essere fatte per i parassiti, per i quali l'ISS funge da referente sia in ambito veterinario che umano, per la rete EnterNet-Italia di sorveglianza dei patogeni a trasmissione alimentare, o per le malattie da prioni, in merito alle quali l'ISS è sede del Registro Nazionale della malattia di Creutzfeldt-Jakob dell'uomo e opera come laboratorio di riferimento per la genetica e la caratterizzazione dei ceppi in ambito animale, in stretta sinergia con il Centro di Riferenza dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) di Torino.

Le problematiche ambientali e sociali derivanti dalla crescita demografica della popolazione umana sono destinate ad emergere sempre più prepotentemente anche come priorità sanitarie a livello planetario. Il fenomeno della scorretta gestione dei rifiuti e dei conseguenti problemi ambientali e sanitari è di enorme attualità. La presenza presso l'ISS del Dipartimento "Ambiente e connessa prevenzione primaria", con specifiche competenze nell'ambito della tutela ambientale in relazione alla salute umana, completa quell'approccio ampio al concetto di "salute" che rappresenta il riferimento delle moderne politiche sanitarie.

In questo contesto, particolare attenzione è rivolta anche alla relazione tra patologie e nutrizione e alla protezione di segmenti di popolazione vulnerabile, attraverso attività di ricerca e controllo su patologie croniche (celiachia, intolleranze e allergie alimentari) e sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare (alimenti senza glutine, alimenti per l'infanzia, integratori, alimenti per fini medici speciali, ecc.).

La coesistenza di queste competenze posiziona l'ISS tra le istituzioni più avanzate a livello europeo nella capacità di lettura dei fenomeni di esposizione dell'uomo agli agenti biologici e chimici. Vale la pena ricordare a questo proposito che anche l'*Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail* (ANSES), francese e il *National Institute for Public Health and the environment* (RIVM), olandese, hanno combinato, nel tempo, le competenze di sanità pubblica o di sicurezza alimentare con quelle ambientali.

Questi aspetti, uniti all'indipendenza dal livello politico-decisionale, indicano l'ISS come luogo ideale della valutazione del rischio e come naturale interfaccia tecnico-scientifica dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Presso l'ISS il Ministero della Salute ha infatti collocato il *Focal Point Nazionale* dell'EFSA con la funzione di collegamento bidirezionale tra Autorità ed Enti di ricerca nazionali.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare collabora intensamente – attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e panel di esperti – con gli organismi internazionali nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria e della sicurezza alimentare (EC, EFSA, EMA, ECDC, OMS, FAO, ISO, Codex Alimentarius), nonché di quelli che operano nell'ambito della qualità analitica (EA, Eurachem) svolgendo un importante ruolo di connessione tecnico-scientifico tra il livello nazionale e quello internazionale. Recentemente, l'ISS è stato de-

signato *Reference Laboratory for Veterinary Public Health* della FAO.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare si connota per una bilanciata compresenza di attività di ricerca e di servizio. Il DSPVSA, anche in collaborazione con gli IIZZSS, l'Università e i tanti partner internazionali, svolge un'attività di ricerca di ottimo livello, con punte di eccellenza. L'eccellenza scientifica è considerata il presupposto per lo svolgimento di ruoli di riferimento e la necessaria garanzia di qualità delle funzioni di supporto al sistema. Nel settore alimentare, l'Unione europea si è dotata di una legislazione estremamente avanzata. In linea con questa scelta, l'identificazione e designazione di Laboratori di Riferimento Nazionali (LNR) ed Europei (EURL) di comprovato valore tecnico-scientifico e organizzativo, ha lo scopo di contribuire ad assicurare un'elevata qualità e uniformità dei risultati analitici, funzionale ad un approccio armonizzato nel controllo ufficiale degli alimenti (Regolamento (CE) n. 882/2004). Presso l'ISS sono collocati i tre EURL presenti in Italia e numerosi LNR.

Questi Laboratori sono caratterizzati da elevati standard di attività e qualità e da forte interazione con il Ministero della Salute e i laboratori degli IIZZSS in termini di coordinamento tecnico, sviluppo e trasferimento di metodi, addestramento e fornitura di materiali di riferimento, organizzazione di prove inter-laboratorio.

L'Istituto Superiore di Sanità è inoltre coinvolto nelle attività di controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi essendo la sede dove sono effettuate le analisi di revisione (Legge n. 283/1962).

Tutta l'attività di controllo ufficiale dell'ISS nell'ambito della sicurezza alimentare, è svolta secondo un Sistema di Gestione della Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Il DSPVSA è accreditato dal 2006 (accreditamento Accredia n. 0779).

## Centri di Referenza Nazionale riconosciuti ai sensi del D.lvo n. 270/1993 e DM 4 ottobre 1999

**Tabella 1**

<b>Denominazione</b>	<b>Sede</b>
Centro di Referenza Nazionale sull'igiene e le tecnologie dell'allevamento e delle produzioni bufaline	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Via Salute 2, 80055 - Portici (NA)
Centro di Referenza Nazionale per la Toxoplasmosi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia Via Gino Marinuzzi 3, 90129 - Palermo
Centro di Referenza Nazionale per l'Anisakiasi	
Centro di Referenza Nazionale per la formazione in sanità pubblica veterinaria	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna Via Bianchi 9, 25124 - Brescia
Centro di Referenza Nazionale per la Tubercolosi da M. Bovis	
Centro di Referenza Nazionale per la qualità del latte bovino	
Centro di Referenza Nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare	
Centro di Referenza Nazionale per l'apicoltura	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie V.le dell'Università 10, 35020 - Legnaro (PD)
Centro di Referenza Nazionale per l'ittiopatologia	
Centro di Referenza Nazionale per le salmonellosi	
Centro di Referenza Nazionale per la ricerca scientifica per le malattie infettive nell'interfaccia uomo-animale	
Centro di Referenza Nazionale per la zootecnia biologica	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna Via Duca degli Abruzzi 8, 07100 - Sassari
Centro di Referenza Nazionale per l'Echinococcosi/Idatidosi	
Centro di Referenza Nazionale per la ricerca della radioattività nel settore zootecnico veterinario	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata Via Manfredonia 20, 71121 - Foggia
Centro di Referenza Nazionale per la sorveglianza ed il controllo degli alimenti per animali	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, della Liguria e della Valle d'Aosta Via Bologna 148, 10154 - Torino

Denominazione	Sede
Centro di Referenza Nazionale per le indagini biologiche sugli anabolizzanti animali	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, della Liguria e della Valle d'Aosta Via Bologna 148, 10154 - Torino
Centro di Referenza per le Encefalopatie animali	
Centro di Referenza Nazionale per le malattie degli animali selvatici	
Centro di Referenza Nazionale per le Brucellosi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise Via Campo Boario, 64100 - Teramo
Centro di Referenza Nazionale per l'epidemiologia veterinaria, la programmazione, l'informazione e l'analisi del rischio	
Centro di Referenza Nazionale per l'igiene urbana veterinaria e le emergenze non epidemiche	
Centro di Referenza Nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi vivi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche Via G. Salvemini 1, 06126 - Perugia
Centro di Referenza Nazionale per la qualità del latte e dei prodotti derivati degli ovini e dei caprini	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana Via Appia nuova 1411, 00178 - Roma
Centro di Referenza Nazionale per l'antibioticoresistenza	
Centro di Referenza per gli Organismi Geneticamente Modificati	

## I laboratori nazionali e comunitari di riferimento

### LNR (Laboratori Nazionali di Riferimento) ed EURL (Laboratori di Riferimento dell'UE - Regolamento (CE) n. 882/2004)

**Tabella 2 - Alimenti e Mangimi**

Denominazione	Istituto	Sede
EURL per parassiti (in particolare Trichinella, Echinococcus e Anisakis)	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Malattie Infettive, Parassitarie e Immunomediate
EURL per residui di medicinali veterinari e contaminanti in alimenti di origine animale - per i residui indicati nell'allegato I, categoria B3 (c) della Direttiva 96/23/CE	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
EURL per Escherichia coli, compreso E. coli verocitotossico (VTEC)	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Laboratorio di referenza Oie per la Trichinellosi	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Malattie infettive, parassitarie e immunomediate
LNR per gli additivi impiegati nell'alimentazione degli animali	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per gli Organismi Geneticamente Modificati (OGM)	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per i Materiali destinati a venire in Contatto con gli Alimenti	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria
LNR per i residui di farmaci contaminanti e sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per i residui di Pesticidi - Metodiche Monoresiduo	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria
LNR per i residui di Pesticidi in Frutta e Verdura, compresi alimenti con alto contenuto di acqua e acido	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria
LNR per i residui di Pesticidi in Prodotti Alimentari di Origine Animale e Alimenti con un alto contenuto di grassi	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria
LNR per Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per il controllo delle Contaminazioni Virali dei Molluschi Bivalvi	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per il Latte e i Prodotti a base di latte	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per Metalli pesanti negli Alimenti	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per Micotossine	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

<b>Denominazione</b>	<b>Istituto</b>	<b>Sede</b>
LNR per Escherichia coli, compreso E. coli verocitotossico (VTEC)	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per gli elementi inorganici negli alimenti di origine animale	Istituto Superiore di Sanità	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
LNR per Diossine e PCB in Mangimi ed Alimenti per Animali	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise	
LNR per Campylobacter	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise	
LNR per Listeria monocytogenes	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise	
LNR per gli Organismi Geneticamente Modificati (OGM)	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana	Centro di referenza nazionale per gli organismi geneticamente modificati
LNR per la resistenza antimicrobica	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana	Centro di referenza nazionale per l'Antibioticoresistenza
LNR per gli additivi impiegati nell'alimentazione degli animali	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (CREAA)
LNR per i residui di Pesticidi in Cereali e Mangimi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (CREAA)
LNR per le Proteine nei Mangimi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (CREAA)
LNR per Metalli pesanti nei Mangimi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Centro di referenza nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (CREAA)
LNR per le encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Centro di referenza per le Encefalopatie Animali e Neuropatologie Comparete
LNR per lo Stafilococco coagulasi positivo, compreso Staphylococcus aureus	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	
LNR per il controllo delle Contaminazioni Batteriche dei Molluschi Bivalvi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche	Centro di Referenza Nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi vivi
LNR per l'Echinococcosi	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna	Centro di referenza nazionale per l'Echinococcosi
LNR per l'analisi ed il test delle Zoonosi (Salmonella)	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	Centro di referenza nazionale per le Salmonellosi
LNR per il Controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame	Laboratorio di Modena dell'ICQRF	Comitato di esperti per il controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame
LNR per le Biotossine Marine	Fondazione Centro Ricerche Marine di Cesenatico	



# I laboratori privati che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari, accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

**Domenico Monteleone**

Dirigente delle Professionalità Sanitarie - Farmacista  
Direzione Generale dell'igiene e sicurezza degli alimenti e nutrizione  
Ministero della Salute

Il settore dei laboratori di autocontrollo nel settore alimentare è regolamentato dall'Accordo, ai sensi dell'articolo 40, comma 3, della Legge n. 88 del 7 luglio 2009, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, sul documento relativo alle "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori", formalizzato nella seduta dell'8 luglio 2010 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (rep. atti n. 78/CSR).

È necessario illustrare l'iter legislativo che ha portato alla definizione di tale Accordo.

Il Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997 "Attuazione delle Direttive n. 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" stabiliva, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

Tale Decreto, all'art. 3, comma 1, citava testualmente:

*Il responsabile dell'industria deve garantire*

*che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.*

Al fine di appurare l'igienicità e la salubrità delle produzioni, il responsabile dell'industria alimentare può ricorrere ad analisi agroalimentari effettuate sulle matrici e sui prodotti da parte di laboratori specializzati annessi o meno all'industria, inserendo la frequenza e la tipologia di tali esami nel piano di autocontrollo, a conferma della validità di quest'ultimo.

Il Decreto Legislativo di cui sopra è stato successivamente integrato all'art. 3, dalla Legge n. 526 del 21 dicembre 1999, art. 10 ("Procedura per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari"), che cita testualmente:

*1. Ove, nell'ambito della procedura di autocontrollo di cui all'articolo 3, si renda opportuno, a giudizio del responsabile dell'autocontrollo ed al fine di verificare la funzionalità e l'efficacia dello stesso, effettuare controlli analitici dei prodotti, questi possono essere affidati anche a laboratori esterni, iscritti in elenchi predisposti dalle Regioni e Province autonome. Copia degli elenchi è inviata al Ministero della Sanità.*

*2. Per l'inserimento nell'elenco di cui al comma 1, il responsabile del laboratorio presenta istanza alla Regione o alle Province autonome di Trento e Bolzano, diretta a dimostrare di essere in grado di svolgere controlli analitici idonei a garantire che le attività di cui al presente Decreto siano effettuate in modo igienico.*

*3. L'istanza di cui al comma 2 deve essere corredata della indicazione sulla idoneità delle strutture, della dotazione strumentale e del personale, nonché di copia dell'autorizzazione rilasciata dall'Autorità locale ai fini dell'esercizio del laboratorio.*

*4. I laboratori esterni di cui al comma 1 devono essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea EN 45001 ed alle procedure operative standard previste ai punti 1 e 8 dell'allegato II del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 120, oggi abrogato dal Decreto Legislativo 2 marzo 2007, n. 50.*

*5. Con Decreto del Ministro della Sanità sono fissati i requisiti minimi ed i criteri generali per il riconoscimento dei laboratori di cui al comma 1, nonché quelli disciplinati da norme specifiche che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo e sono disciplinate le modalità dei sopralluoghi di cui al comma 7.*

In data 17 giugno 2004, nella Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, è stato preso in considerazione nelle premesse il suddetto Decreto Legislativo n. 155/1997 e sue modifiche ed integrazioni, ed è stata considerata la necessità delle Regioni di approfondire la tematica.

È stato quindi sancito un Accordo con il quale venivano fissati i criteri generali e i requisiti minimi di cui devono essere in possesso i laboratori di analisi ai fini dell'autocontrollo, il riconoscimento da parte di Enti accreditanti, nonché la neces-

sità che tali laboratori vengano iscritti in appositi elenchi, istituiti presso le Regioni e trasmessi in copia al Ministero della Salute.

L'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 "Attuazione della Direttiva n. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore", ha abrogato il Decreto Legislativo n. 155/1997, sue modifiche ed integrazioni, e, di conseguenza, l'Accordo Stato Regioni del 17 giugno 2004 ha perso fondamento.

Tale situazione ha quindi determinato l'esigenza di riconfermare quanto previsto dall'Accordo del 17 giugno 2004.

È importante, inoltre, precisare che le analisi agroalimentari effettuate ai fini dell'autocontrollo hanno principalmente lo scopo di confermare l'efficacia dell'applicazione del manuale HACCP da parte dell'industria richiedente; pertanto, devono essere assolutamente affidabili e sicure. Spesso i risultati di queste analisi vengono messe in discussione e possono essere oggetto di contenzioso in caso di "incidenti" relativi alla immissione sul mercato di prodotti alimentari non conformi.

Tanto premesso, lo scrivente Ministero ha proposto un articolo emendamento (art. 40), che è stato inserito nella Legge n. 88 del 7 luglio 2009 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 2008", pubblicata nella G.U. n. 161 del 14 luglio 2009, Supplemento Ordinario n. 110/L.

1. Il presente articolo si applica ai:

a) laboratori non annessi alle imprese alimentari che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari;



b) laboratori annessi alle imprese alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per conto di altre imprese alimentari facenti capo a soggetti giuridici diversi.

2. I laboratori di cui al comma 1, lettera a) e b), di seguito indicati come "laboratori", devono essere accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, da un Organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011.

3. Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano iscrivono in appositi elenchi i laboratori presenti sul proprio territorio che presentano istanza in merito e risultano conformi ai criteri di cui al comma 2. Tale iscrizione consente l'esercizio dell'attività, di cui al comma 1, su tutto il territorio nazionale e resta valida fino al permanere delle condizioni in base alle quali essa è stata effettuata. Le Regioni e Province autonome provvedono alla pubblicazione, con cadenza annuale, degli elenchi dei laboratori, trasmettendone copia al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, che provvede alla redazione e pubblicazione di un elenco nazionale sul sito dello stesso Ministero.

4. I laboratori già iscritti negli elenchi regionali, ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 17 giugno 2004, sono iscritti d'ufficio negli elenchi di cui al comma 3, purché rispondenti a quanto previsto dall'articolo stesso.

5. I laboratori che intendono iscriversi nei registri regionali e abbiano comprovato l'avvio della procedura di accreditamento di cui al comma 2, o che intendono accreditare nuove prove, devono documentare, entro 24 mesi dalla data di iscrizione o dalla data di richiesta di inserimento della/e nuova/e prova/e l'avvenuto accreditamento.

6. Con apposito Accordo Stato Regioni dell'8 luglio 2010, sono state poi definite le modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione nel o dall'elenco laboratori da parte delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, nonché modalità uniformi per l'effettuazione delle verifiche ispettive finalizzate alla valutazione della conformità dei laboratori ai requisiti di cui al comma 2 del presente articolo.

7. I laboratori sono tenuti a comunicare alle Regioni o Province autonome di Trento e Bolzano, nel cui elenco risultano inseriti l'esito delle verifiche periodicamente effettuate dagli Organismi di accreditamento.



# Il ruolo dei laboratori di prova accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per la sicurezza degli alimenti. Il metodo HACCP

**Silvia Tramontin**

Direttore del Dipartimento Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti  
Accredia

## Il sistema HACCP

La sicurezza degli alimenti è un requisito essenziale per il consumatore e viene garantita dagli operatori del settore alimentare attraverso misure di prevenzione, quali l'adozione di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, il cosiddetto HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Il metodo HACCP è riconosciuto a livello internazionale come uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a controllare e ridurre i pericoli inerenti ai prodotti alimentari. Tale metodo permette di focalizzare l'attenzione, sia da parte del produttore che dell'Autorità competente, sulle fasi più a rischio in ciascun processo produttivo tenendo sotto controllo l'insorgere di pericoli significativi.

Fin dagli anni '80 il legislatore comunitario ha inserito nelle varie Direttive settoriali inerenti alla produzione degli alimenti di origine animale (dalle carni fresche ai prodotti a base di carne, dal latte ai prodotti della pesca), il concetto di autocontrollo, inteso come insieme delle attività di prevenzione esercitate dai produttori nell'ambito dei loro processi produttivi al fine di ridurre le possibili contaminazioni dell'alimento prodotto. Il fondamento del nuovo approccio si basa sulla convinzione che per ridurre

al minimo i rischi sanitari derivanti dal consumo di alimenti, non è sufficiente il controllo dei prodotti finiti, ma bisogna responsabilizzare il produttore in modo che vengano individuate, nell'ambito della produzione, le attività che potrebbero essere critiche per la sicurezza degli alimenti.

Con la Direttiva n. 93/43/CEE del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari (recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997), l'Unione europea ha reso obbligatoria l'applicazione del metodo HACCP per l'identificazione dei potenziali pericoli (*hazards*), l'individuazione e la gestione dei punti di controllo critici (*critical control points*). Oggi tale Direttiva non è più in vigore, essendo stata sostituita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004<sup>1</sup>, dove i concetti di autocontrollo e di HACCP sono stati ribaditi a fronte dei risultati ottenuti con il nuovo approccio.

Autocontrollo e HACCP non devono però essere considerati termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia, legata alla responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare, a qualunque livello della filiera alimentare esso operi, e corrisponde all'obbligo di garantire la sicurezza alimentare tenendo sotto controllo le proprie produzioni.

<sup>1</sup> Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'HACCP è invece un metodo basato sull'analisi del rischio e come tale consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata.

L'autocontrollo si esplicita in un sistema documentato che permette all'impresa di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare i rischi relativi alla sicurezza alimentare. All'Autorità competente permane il compito di "controllare l'autocontrollo" creando così un sistema che vede l'integrazione del controllo aziendale con il controllo ufficiale.

I principi del metodo HACCP espressi nel documento del *Codex Alimentarius* costituiscono un modello efficace e condiviso dalla comunità scientifica mondiale per svolgere un'efficace analisi del rischio nel settore alimentare, individuando i pericoli specifici del prodotto e definendo adeguate azioni da applicare per tenerli sotto controllo.

I sette principi del metodo HACCP sono:

1. individuare tutti i pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili (analisi dei pericoli);
2. individuare i punti critici di controllo (CCP) nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
3. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi individuati;
4. stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

5. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

6. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento del sistema;

7. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del sistema.

In questo modo l'attenzione viene posta sui punti/fasi/procedure in cui un pericolo per la sicurezza alimentare può essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili. Sono riconosciuti come CCP la cottura a temperature e tempi definiti che consente di ottenere la distruzione di microrganismi patogeni, il raffreddamento a temperature tali da limitare la crescita microbica.

Il metodo HACCP prevede che siano disposti anche i metodi e le procedure da utilizzare per determinare se il sistema funziona correttamente o meno. Tra i metodi di verifica, figurano i campionamenti e le analisi delle materie prime, dei prodotti intermedi e finiti, nonché delle condizioni ambientali.

Le analisi di laboratorio hanno dunque un ruolo fondamentale nell'ambito dei sistemi di autocontrollo predisposti dagli operatori:

- ❖ sono applicate per la validazione e la verifica delle procedure HACCP e di altre misure finalizzate al controllo dell'igiene dei processi;
- ❖ forniscono evidenza del rispetto dei criteri microbiologici e dei limiti definiti per i parametri chimici;

- ❖ permettono, attraverso l'osservazione dell'andamento dei risultati analitici, di individuare situazioni "indesiderate" a livello dei processi di lavorazione e quindi di intervenire in tempo utile con gli opportuni provvedimenti correttivi. Nel caso il risultato analitico evidenzi il mancato rispetto di un limite definito dalla legislazione, e di conseguenza ci sia un rischio per il consumatore, tra le azioni da intraprendere, è previsto anche l'obbligo di ritiro/richiamo del prodotto dal mercato con l'apertura della situazione di allerta da parte dell'Autorità competente.

Diventa quindi fondamentale che il laboratorio che esegue le analisi dia adeguate garanzie sull'affidabilità del risultato analitico.

### **I criteri relativi all'accettabilità dei processi e dei prodotti**

Considerando che i rischi microbiologici dei prodotti alimentari costituiscono una delle principali fonti di malattie umane causate dagli alimenti, l'UE ha emesso il Regolamento (CE) n. 2073/2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, che fissa alcuni criteri microbiologici relativi all'accettabilità sia dei processi che dei prodotti, indicando una soglia oltre la quale un alimento deve essere considerato contaminato in modo inaccettabile. Gli operatori del settore alimentare sono dunque tenuti a rispettare i criteri microbiologici definiti ai sensi del suddetto Regolamento.

A questo scopo, attraverso il prelievo dei campioni e le successive analisi, gli operatori eseguono i controlli necessari per accertare il rispetto dei valori fissati, ed eventualmente prendono provvedimenti correttivi, conformemente alla legislazione e alle istruzioni dell'Autorità competente. Il legislatore comunitario, consapevole dell'importanza che il metodo analitico ha sul risultato finale, ha ritenuto necessario associare a ogni criterio microbiologico un metodo di riferimento specifico. Troviamo quindi indicati negli allegati del Regolamento, i metodi da utilizzare per la ricerca dei microrganismi nelle varie matrici (dai formaggi ai molluschi, dalla frutta agli alimenti dietetici). Ad esempio, nei crostacei la salmonella deve essere ricercata con il metodo EN/ISO 6579 e l'esito dell'analisi, per rendere accettabile il prodotto, deve risultare "assente in 25 g". Va sottolineato che i metodi sono tutti EN/ISO, ovvero emessi dall'Ente normatore mondiale. In questo modo viene garantita un'attuazione armonizzata delle metodiche in tutti i Paesi membri. Resta comunque la possibilità di ricorrere ad altri metodi d'analisi a condizione che forniscano garanzie almeno equivalenti ai metodi ISO.

Un approccio diverso è stato scelto per la ricerca di alcuni parametri chimici. Ad esempio nel Regolamento (CE) n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, viene lasciata libera la scelta del metodo da applicare, a condizione che il laboratorio rispetti i criteri definiti dal Regolamento stesso, ovvero i criteri di rendimento e il criterio dell'idoneità allo scopo (incertezza massima accettabile).

# I laboratori pubblici e privati accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e autorizzati dal MIPAAF

**Barbara Dore**

*Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

## Laboratori pubblici e privati autorizzati dal MIPAAF

In un sistema di “qualità globale” a livello UE, conseguente all’approccio integrato di filiera per la sicurezza alimentare, i laboratori di analisi sono un elemento essenziale. Ogni Stato membro deve designare i laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali che, pertanto, rientrano nell’articolato sistema dei controlli<sup>1</sup>. Requisito fondamentale per poter essere autorizzato è che il laboratorio sia accreditato, per le prove richieste, alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: il valore dell’accreditamento, riconosciuto in ambito internazionale al punto di dovere essere obbligatorio<sup>2</sup>, consiste nel fatto che esso fornisce un’attestazione di valenza pubblica della competenza tecnica.

In Italia i vari Enti partecipano con funzioni diverse al controllo degli alimenti e, con riferimento alla qualità merceologica dei prodotti alimentari, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) autorizza, con Decreto Ministeriale, i laboratori che possono rilasciare certificati ufficiali di analisi nel settore oleicolo e nel settore vitivinicolo.

Le Strutture di controllo, al fine di completare la procedura di certificazione delle produzioni a denominazione di origine, devono avvalersi dei laboratori iscritti in tale elenco per poter effettuare i controlli analitici necessari. La scelta, tra i vari laboratori autorizzati, deve tenere in particolare conto i criteri di efficienza, efficacia ed economicità.

## Settore oleicolo

Gli oli di oliva extravergini che vogliono rivendicare la Denominazione di Origine Protetta (DOP) o l’Indicazione Geografica Protetta (IGP) devono rispettare tutte le condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione registrato in ambito comunitario, tra le quali specifiche caratteristiche chimico-fisiche.

Le analisi per verificarle, al cui esito positivo è subordinata la rivendicazione del marchio comunitario, non possono essere effettuate da chiunque ma solo da laboratori, autorizzati dal MIPAAF, che possiedono particolari requisiti. Infatti, in conformità alla politica agricola comune che promuove i prodotti di qualità e ne garantisce e protegge l’origine, queste analisi

<sup>1</sup> Art. 12 del Regolamento (CE) n. 882/2004: *laboratori ufficiali*.

<sup>2</sup> Già dagli anni '90 con la Direttiva n. 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo dei prodotti alimentari è stato imposto ai laboratori che effettuano analisi ai fini del controllo ufficiale dei prodotti alimentari di essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea EN 45001 e alle procedure standard... omissis... L'art. 12 del Regolamento (CE) n. 882/2004 sancisce che i laboratori di prova ufficiali devono essere rispondenti alla norma EN ISO/IEC 17025 su "Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura".



rientrano nel processo di certificazione delle produzioni di qualità.

I laboratori che intendano effettuare analisi ai fini del controllo ufficiale degli oli per i quali è possibile rivendicare una denominazione di origine o una indicazione geografica, registrata in ambito comunitario ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012, devono presentare apposita domanda corredata da un certificato di accreditamento, per le singole prove analitiche o per gruppo di prove oggetto della richiesta di autorizzazione, rilasciato da un Organismo riconosciuto per la valutazione dei laboratori.

I laboratori privati devono anche documentare la loro struttura societaria e in-

dicarne il responsabile legale. Al termine dell'istruttoria, il MIPAAF provvede all'emanazione del decreto di autorizzazione<sup>3</sup>, e inserisce il laboratorio, autorizzato esclusivamente per le prove di analisi indicate nell'allegato al Decreto Ministeriale stesso, nell'elenco dei "laboratori italiani autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale".

L'elenco è pubblicato periodicamente sul sito del MIPAAF; è suddiviso per Regione e contiene le indicazioni relative al Decreto Ministeriale di autorizzazione e al codice di accreditamento rilasciato da Accredia: tramite tali riferimenti è possibile conoscere le prove per le quali il laboratorio è stato autorizzato.

<sup>3</sup> L'autorizzazione ha una durata pari a quella dell'accreditamento. È revocata in caso di perdita dell'accreditamento o sospesa a causa di omissione delle dovute comunicazioni.

Alla data del 9 settembre 2013 risultano 86 laboratori, sia pubblici che privati, autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale.

### **Settore vitivinicolo**

Le partite di vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e a Denominazione di Origine Controllata (DOC) possono utilizzare tali denominazioni se sottoposte, prima della loro immissione al consumo, ad analisi chimico-fisica e ad esame organolettico, e se rispondono ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione.

Poiché all'esito positivo delle analisi è subordinata la rivendicazione della denominazione, tali prove rientrano nei controlli ufficiali e i laboratori che le seguono devono essere autorizzati dal MIPAAF<sup>4</sup> e accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso il laboratorio scelto dalla Struttura di controllo; i metodi di analisi da applicare per il controllo sono fissati a livello comunitario e sono riportati nell'allegato IV del Regolamento (CE) n. 606/2009<sup>5</sup>.

I laboratori che intendano essere autorizzati ad emettere certificati di analisi

nel settore vitivinicolo aventi valore ufficiale devono presentare apposita domanda corredata da un certificato di accreditamento, per le singole prove analitiche o per gruppo di prove oggetto della richiesta di autorizzazione, rilasciato da un Organismo riconosciuto per la valutazione dei laboratori.

I laboratori privati devono anche documentare la loro struttura societaria e indicarne il responsabile legale. Al termine dell'istruttoria, il MIPAAF provvede all'emanazione del decreto di autorizzazione<sup>6</sup>, e inserisce il laboratorio, autorizzato esclusivamente per le prove di analisi indicate nell'allegato al Decreto Ministeriale stesso, nell'elenco dei "laboratori italiani, autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione".

L'elenco è pubblicato periodicamente sul sito del MIPAAF; è suddiviso per Regione e contiene le indicazioni relative al Decreto Ministeriale di autorizzazione e al codice di accreditamento rilasciato da Accredia: tramite tali riferimenti è possibile conoscere le prove per le quali il laboratorio è stato autorizzato.

Alla data del 9 settembre 2013 risultano 117 laboratori, sia pubblici che privati, autorizzati ad emettere certificati di analisi nel settore vitivinicolo aventi valore ufficiale.

<sup>4</sup> "... omissis .... gli Stati membri designano una o più autorità incaricate di controllare l'osservanza delle norme comunitarie nel settore vitivinicolo. Gli Stati membri designano in particolare i laboratori autorizzati a eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo. I laboratori designati soddisfano i requisiti generali per il funzionamento dei laboratori di prova contenuti nella norma ISO/IEC 17025. Art. 185 quinquies, Regolamento (CE) n. 1234/2007 così come modificato dall'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 491/2009.

<sup>5</sup> La Commissione pubblica nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie C, l'elenco e la descrizione dei metodi di analisi di cui all'articolo 31, primo comma, del Regolamento (CE) n. 479/2008, descritti nella Raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti dell'OIV, da applicare per il controllo delle disposizioni e dei limiti stabiliti dalla normativa comunitaria per la produzione dei prodotti vitivinicoli.

<sup>6</sup> L'autorizzazione ha una durata pari a quella dell'accreditamento. È revocata in caso di perdita dell'accreditamento o sospesa a causa di omissione delle dovute comunicazioni.

## Riferimenti normativi

### A) Riferimenti normativi per l'elenco dei laboratori italiani, autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione:

- Regolamento (CE) n. 491 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1234/2007 e recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (Regolamento unico OCM).
- Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Comunicazione della Commissione europea del 19 febbraio 2010 - Elenco e descrizione dei metodi di analisi di cui all'articolo 120 *octies*, primo comma, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (pubblicati a norma dell'articolo 15, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009).
- Decreto 11 novembre 2011. Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento.
- Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della Direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

### B) Riferimenti normativi per l'elenco dei laboratori italiani, autorizzati all'effettuazione delle analisi chimico-fisiche al cui esito positivo è condizionata la rivendicazione di una denominazione di origine o di una indicazione geografica, registrata in ambito comunitario, nel settore oleicolo:

- Regolamento (CEE) n. 2568 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, e successive modifiche ed integrazioni.
- Regolamento (CE) n. 796 della Commissione del 6 maggio 2002 recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del Regolamento (CEE) n. 2658/1987 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
- Regolamento (CE) n. 1989 della Commissione del 6 novembre 2003, Regolamento (CE) n. 640 della Commissione del 4 luglio 2008, Regolamento (UE) n. 61 della Commissione del 24 gennaio 2011, che modificano il Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.
- Rettifica del Regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione, del 24 gennaio 2011 (GUUE L 48 del 23 febbraio 2011), rettifica del Regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione, del 24 gennaio 2011 (GUUE L 78 del 24 marzo 2011).
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 299 della Commissione del 26 marzo 2013 recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
- Decreto 28 febbraio 2012. Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al Regolamento (CEE) n. 2568/1991, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
- Regolamento (CE) n. 1151 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della Direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.
- Circolare Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.



# Le certificazioni accreditate nel settore agroalimentare

**Francesco Santini**

*Responsabile Settore food del Dipartimento certificazione e ispezione Accredia*

**L**a normativa UE stabilisce alcuni dei più rigorosi requisiti minimi di produzione del mondo, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (imperativo non negoziabile), identità e composizione dei prodotti, tutela ambientale, salute degli animali e delle piante e benessere degli animali, in risposta alle aspirazioni espresse dai consumatori e dai cittadini comunitari. La qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari europei è indiscutibile. Frutto delle tradizioni, della maestria e della capacità di innovazione dei produttori, il modello comunitario merita di essere promosso per la capacità di creare dinamiche economiche locali, di rispondere alle aspettative dei consumatori e di suscitare l'interesse dei consumatori dei Paesi terzi. La politica adottata dalla UE si è dimostrata efficace nel sostenere gli sforzi compiuti dai produttori per conquistare la fiducia dei consumatori e ha infine contribuito al successo dei marchi di qualità che consentono al consumatore di conoscere meglio l'offerta alimentare europea.

Gli agricoltori dell'UE devono attenersi a una serie di requisiti di produzione, sicché tutte le derrate alimentari prodotte nella Comunità europea sono conformi a tali prescrizioni. I sistemi che garantiscono il rispetto delle vigenti prescrizioni di legge vengono definiti "sistemi minimi". Essi si limitano a sviluppare i requisiti minimi legali, formulando modalità di applicazione dettagliate per gli operatori e disponendo controlli per garantirne il rispetto. Attualmente, il fatto che un prodotto rispetta questi sistemi minimi non viene comunicato al consumatore finale. I sistemi minimi obbligatori sono appropriati per

disciplinare questioni complesse dal punto di vista giuridico e scientifico, mentre in altri casi i sistemi volontari sono idonei ad aiutare i titolari a sviluppare e migliorare i loro sistemi di produzione.

La normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti si basa sul principio che gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione sotto il loro controllo all'interno delle aziende, sono responsabili di assicurare che i mangimi e gli alimenti soddisfino i requisiti della normativa. È stato pertanto opportuno definire a livello comunitario un quadro armonizzato di norme generali per l'organizzazione dei controlli. I controlli comunitari negli Stati membri consentono ai servizi di controllo della Commissione europea di verificare se la normativa in materia di mangimi e di alimenti è attuata in modo uniforme e corretto in tutta la Comunità.

Di fronte alla concorrenza tra i prodotti di base e i prodotti a valore aggiunto, l'arma più potente di cui dispongono gli agricoltori dell'UE è la qualità. La qualità è un punto di forza grazie all'altissimo livello di sicurezza garantito dalla normativa da un capo all'altro della catena alimentare e grazie agli investimenti realizzati dai produttori per conformarvisi. "Qualità" vuol dire soddisfare le aspettative dei consumatori. Riferite ai prodotti agricoli, le qualità sono le caratteristiche del prodotto – quali i metodi di produzione utilizzati o il luogo di produzione – che il produttore desidera far conoscere e che il consumatore vuole conoscere.

I consumatori sono sempre più attenti al contributo dato dall'agricoltura alla sostenibilità, ai cambiamenti climatici, alla sicurezza alimentare e allo sviluppo, alla biodiversità e alla preservazione delle risorse idriche. L'agricoltura, principale utilizzatrice della terra, rappresenta un fattore essenziale dell'assetto territoriale delle Regioni, dei paesaggi e delle aree di pregio ambientale. Infine, ma non meno importante, i consumatori sono alla ricerca di cibi saporiti, tradizionali e genuini. Aniché considerarle come un vincolo oneroso, gli agricoltori possono mettere a profitto tali esigenze fornendo quello che chiedono i consumatori, differenziando nettamente i loro prodotti sul mercato e ottenendo così un vantaggio competitivo.

Un approccio strategico chiaramente definito deve permettere di fare maggiore leva sulla capacità di certi marchi o di certe indicazioni di origine, che conferiscono particolare pregio ai prodotti, di aprire l'accesso a determinati mercati e di fungere così da propulsore per tutti i prodotti europei, in particolare sul mercato esterno. Molti agricoltori sono costantemente alla ricerca di opportunità originali e inesplorate per creare nuovi sbocchi di mercato e massimizzare i profitti; tra queste si possono citare:

- ❖ puntare su prodotti di "qualità superiore" che offrono al consumatore qualcosa di più dei requisiti minimi, sia in termini di caratteristiche speciali come il sapore, l'origine, ecc., sia riguardo al metodo di produzione;
- ❖ suscitare la fiducia dei consumatori riguardo ai loro prodotti di "qualità superiore";
- ❖ aiutare i consumatori a scegliere e/o a decidere se pagare di più per un dato prodotto;
- ❖ tutelare le denominazioni dei prodotti

alimentari e dei vini, le cui speciali caratteristiche e la cui reputazione dipendono dal luogo di produzione e dal savoir faire dei produttori locali, mediante indicazioni geografiche come "Prosciutto di Parma", "Parmigiano Reggiano";

- ❖ disciplinare il comparto biologico fissando requisiti rigorosi, visto il numero crescente di consumatori che sono attratti dai metodi di produzione utilizzati nell'agricoltura biologica e cercano in particolar modo i prodotti con etichetta "bio";
- ❖ registrare le denominazioni dei prodotti tradizionali grazie a un regime UE inteso a promuovere i cibi e le bevande tradizionali;
- ❖ aderire ai sistemi di certificazione volontari istituiti da Enti pubblici e privati per informare meglio i consumatori dell'UE sui metodi di produzione e sulle caratteristiche dei prodotti. Quest'ultima esigenza spiega, almeno in parte, l'emergere di un'enorme varietà di sistemi di certificazione; tuttavia, la creazione e l'uso di un sistema di certificazione dipende talvolta dall'esistenza di una domanda di mercato.

I loghi che contraddistinguono oggi i prodotti DOP, IGP, STG e l'agricoltura biologica offrono ai consumatori la garanzia di prodotti di qualità, in particolare sotto il profilo del sapore, dell'origine e dei metodi di produzione. Spetta innanzitutto ai produttori, agli esportatori e agli Stati membri promuovere i loro prodotti, ma l'Unione europea può svolgere un ruolo decisivo di facilitatore e di accompagnamento.

I requisiti di certificazione e di controllo prescritti dai sistemi pubblici e privati vengono ad aggiungersi a quelli ufficiali.



## 1. Regimi europei di qualità: certificazioni regolamentate

Esistono tre sistemi di qualità specifici a livello UE: le indicazioni geografiche, le specialità tradizionali e l'agricoltura biologica, tutti intesi a soddisfare particolari esigenze di mercato rivolte a prodotti che presentano queste qualità specifiche.

### 1.1 Indicazioni geografiche - DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT

Per "indicazione geografica" si intende una denominazione che designa un prodotto agricolo o alimentare le cui caratteristiche o la cui reputazione possono essere attribuite all'area geografica da cui proviene.

Questi sistemi consentono ai consumatori di identificare i prodotti caratterizzati da particolari qualità legate all'origine e/o al metodo di produzione. Affinché i consumatori possano avere la

certezza che le indicazioni riportate in etichetta sono veritiere, il rispetto del disciplinare di produzione è controllato da un'Autorità pubblica o da un organismo di certificazione privato. Gli agricoltori che commercializzano tali prodotti sono tutelati dalla concorrenza sleale di prodotti contraffatti. Il loro impegno e le loro cure supplementari dovrebbero quindi essere ricompensati da un prezzo di vendita superiore. Ciò spiega perché l'UE abbia istituito Registri delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari, dei vini e delle bevande alcoliche, intesi a favorire la tutela dei diritti di proprietà intellettuale sulle denominazioni dei prodotti registrati. L'indicazione geografica così intesa comprende le Denominazioni di Origine Protette (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP). Perché una denominazione possa essere riconosciuta come DOP, tutte le fasi della produzione devono, in linea di massima, avere luogo nell'area geografica designata e le caratteristiche del prodotto devono essere, esclusivamente o essenzialmente, dovute all'origine geografica.



Per ottenere il riconoscimento come IGP, almeno una fase della produzione deve avere luogo nell'area geografica designata e il legame con quest'ultima deve essere giustificabile in base a una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica ricollegabile all'area geografica.

Il sistema UE delle indicazioni geografiche è aperto anche ai produttori dei Paesi terzi. L'indicazione geografica registrata conferisce a chi produce, commercializza o vende il prodotto originale il diritto di utilizzare la denominazione registrata. Quest'ultima non può essere utilizzata per prodotti simili, anche se è accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "alla maniera", ecc., o se la denominazione è evocata o tradotta in un'altra lingua. Per consentire una migliore identificazione dei prodotti tutelati dalle indicazioni geografiche, l'UE ha creato dei simboli da apporre sui prodotti commercializzati con denominazione registrata. Come anticipato, anche i vini rientrano all'interno delle indicazioni geografiche, tuttavia per ragioni storiche si continua ad identificarli comunemente con gli appellativi di DOC, DOCG (DOP) e IGT (IGP).

Circa 500.000 sono gli operatori che aderiscono ai questi schemi di certificazione, indicazione dell'impatto significativo di tali certificazioni nel comparto agroalimentare italiano.

## 1.2. Specialità Tradizionali Garantite

Le Specialità Tradizionali Garantite (STG) sono denominazioni di prodotti agricoli o alimentari ottenuti con materie prime tradizionali o secondo metodi di produzione tradizionali o che hanno una composizione tradizionale.

Nella maggior parte dei casi, la registrazione serve solo a identificare la forma tradizionale del prodotto, mentre le varietà non tradizionali possono essere vendute con lo stesso nome. Oltre i due terzi dei richiedenti hanno scelto questa modalità di registrazione, cioè senza riservarsi l'esclusività della denominazione. In via alternativa, la denominazione può essere registrata in esclusiva, nel qual caso può essere utilizzata solo per designare il prodotto ottenuto in conformità al disciplinare, che rechi o meno l'indicazione

Specialità Tradizionale Garantita, l'acronimo STG o il logo UE. Se ne deduce che la maggior parte delle STG sono state registrate al solo scopo di identificare il prodotto tradizionale e non per proteggere la denominazione.

Secondo questo sistema, qualsiasi produttore può produrre e commercializzare il prodotto tradizionale, a condizione che si sottoponga ai controlli richiesti, tuttavia pochi operatori si sono avvalsi di questa disposizione.

### 1.3. Agricoltura biologica

L'UE applica dal 1991 una norma che disciplina la produzione biologica sul mercato comunitario. La norma UE è molto simile alle disposizioni concernenti l'agricoltura biologica contenute in una norma internazionale del *Codex Alimentarius*.

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

L'agricoltura biologica dovrebbe fare affidamento prevalentemente sulle risorse rinnovabili nell'ambito di sistemi agricoli organizzati a livello locale, al fine di limi-

tare al minimo l'uso di risorse non rinnovabili; i rifiuti e i sottoprodotti di origine animale e vegetale dovrebbero essere riciclati per restituire gli elementi nutritivi alla terra. La produzione biologica vegetale dovrebbe contribuire a mantenere e a potenziare la fertilità del suolo nonché a prevenirne l'erosione. La produzione animale è una componente essenziale dell'organizzazione della produzione agricola nelle aziende biologiche, in quanto fornisce la materia organica e gli elementi nutritivi necessari alle colture e quindi contribuisce al miglioramento del suolo e allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.

## 2. Schemi di certificazione di qualità dei prodotti alimentari: certificazioni volontarie

Negli ultimi anni si è assistito a una crescita considerevole di sistemi nazionali e privati di certificazione volontaria della qualità dei prodotti alimentari. Tali sistemi offrono la possibilità di rispondere alle esigenze dei consumatori e di fornire a questi ultimi dei prodotti con qualità specifiche, siano esse inerenti alle caratteristiche del prodotto o al metodo di produzione. Per il mercato, la certificazione offre una garanzia supplementare di affidabilità; per i produttori, invece, gli schemi in questione rappresentano un costo, ma anche un mezzo per comunicare le qualità dei prodotti ai consumatori e garantirsi quote di mercato. Numerose sono le tipologie di certificazione volontaria presenti sul mercato – una recente indagine comunitaria ne ha censite più di 200 –, tuttavia sono poche quelle che hanno un impatto significativo sul mercato.

Le certificazioni volontarie si distinguono in due macro categorie: certificazioni di prodotto e certificazioni di sistemi.

Le prime hanno l'obiettivo di garantire che i prodotti soddisfino caratteristiche definite, mentre le seconde attestano che i produttori adottano sistemi gestionali finalizzati al miglioramento delle prestazioni aziendali in termini generali (UNI EN ISO 9001) o finalizzati al miglioramento di specifiche prestazioni in termini di igiene e sicurezza alimentare e delle misure di controllo adottate (UNI EN ISO 22000 e FSSC). Gli schemi di certificazioni volontari possono essere definiti da Enti di normazione nazionali (UNI per l'Italia) o internazionali (ISO) e da soggetti privati. Nel seguito si riportata una breve sintesi delle certificazioni volontarie più diffuse.

## 2.1. Certificazioni di prodotto (GLOBALGAP, BRC, IFS, rintracciabilità di filiera, ecc.)

Le certificazioni di prodotto di maggior rilevanza, quantomeno a livello nazionale, sono principalmente tre: GLOBALGAP, BRC e IFS; la prima copre la produzione primaria, le altre due l'industria alimentare. Promossi dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) da circa una decina di anni, questi schemi di certificazione hanno l'obiettivo di qualificare i fornitori della GDO e non prevedono l'uso di marchi sui prodotti finiti, risultando quindi "invisibili" al consumatore finale.

Lo schema GLOBALGAP è costituito su un principio modulare, cioè definisce moduli con requisiti applicabili a tutte le aziende agricole, inclusi i centri di prima lavorazione (calibrazione, confezionamento) e definisce poi moduli aggiuntivi con requisiti specifici per le varie aree della produzione primaria (Frutta e Verdura, Colture estensive, Zootecnia, Acquacoltura, The, Caffè e Fiori ornamentali). A livello nazionale solo il modulo relativo alla produzione di Frutta e Verdura trova spazio nel mondo produttivo. I requisiti pre-

senti negli schemi di certificazione GLOBALGAP definiscono le Buone Prassi di Lavorazione, le ultime tre lettere del nome sono infatti l'acronimo inglese di *Good Agricultural Practice*, a cui si aggiungono principi generali di produzione integrata. A titolo esemplificativo, si segnala che i soggetti certificati GLOBALGAP in Italia sono circa la metà degli operatori biologici nazionali, che sono circa 45.000. Per meglio comprendere la rilevanza numerica, è opportuno evidenziare che l'Italia, a livello comunitario, possiede il maggior numero di produttori biologici.

Gli schemi emessi dal *British Retailers Consortium* (BRC), consorzio della GDO britannica, e l'*International Food Standard* (IFS), definito dalle associazioni della GDO tedesca, francese e italiana, fissano i requisiti per tutti i soggetti coinvolti nella filiera alimentare che non siano parte della produzione primaria. Per entrambi, esistono diversi schemi di certificazione e riguardano le industrie alimentari, le industrie che si occupano della logistica e dello stoccaggio ed infine i mediatori commerciali. Anche in questo caso i numeri sono rilevanti: delle circa 70.000 imprese alimentari italiane, il 5% possiede una certificazione a fronte di questi schemi.

Come per lo schema GLOBALGAP, i requisiti principali degli schemi BRC e IFS sono le Buone Pratiche di Lavorazione applicabili ai settori coinvolti nella produzione, nella distribuzione e nello stoccaggio di prodotti alimentari in aggiunta ai requisiti relativi ad un sistema qualità.

Tra le certificazioni di prodotto, con rilevanza nazionale, emesse a fronte di documenti normativi di Enti di normazione è opportuno segnalare quella relativa alla norma UNI EN ISO 22005, che fornisce i principi e specifica i requisiti di base per progettare e attuare un sistema di rintracciabilità agroalimentare in base a obiettivi



definiti dalle filiere stesse. Considerando il recente scandalo della carne equina presente nella carne bovina e a supporto dell'attenzione data al comparto alimentare in questo Paese, può essere interessante ricordare la genesi della suddetta norma, che è stata emessa nel 2008 ed è di fatto la versione internazionale di una norma italiana (UNI 10939), emessa già nel 2001, e di "integrazioni" definite da Sincert (ex Ente di accreditamento italiano degli organismi di certificazione e ispezione).

## **2.2. Certificazioni di sistema (UNI EN ISO 9001, ISO 22000, FSSC)**

La certificazione di sistema di maggior rilevanza nel settore agroalimentare, come del resto in tutti i settori merceologici, è la UNI EN ISO 9001 "Sistemi di gestione per la qualità", norma che specifica i requisiti per un'organizzazione che intende dimostrare la propria capacità di fornire con regolarità un prodotto che soddisfi i requisiti del cliente e quelli cogenti applicabili, e che desidera accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del sistema, compresi i processi per migliorare in continuo il sistema ed assicu-

rare la conformità ai requisiti del cliente ed a quelli cogenti applicabili. Appare abbastanza evidente, considerando gli obiettivi della UNI EN ISO 9001, che possa essere impiegata come propedeutica all'ottenimento di certificazioni di prodotto quali quelle sopra riportate. L'affermazione trova conferma nel fatto che il numero di industrie alimentari certificate UNI EN ISO 9001, a livello nazionale, è di poco superiore ai certificati BRC ed IFS.

Sistemi di gestione definiti per il settore alimentare, di rilevanza più teorica che pratica considerata l'esiguità dei numeri, sono la UNI EN ISO 22000 – norma che specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui un'organizzazione della filiera alimentare necessita di dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare, in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano – e lo schema FSSC (*Food Safety System Certification*) che, predisposto con il supporto di diverse grandi imprese dell'industria alimentare, ha integrato la norma UNI EN ISO 22000 con una specifica norma tecnica emessa da ISO, la ISO/TS 22002, che identifica programmi specifici di prerequisiti per le industrie alimentari.



[www.accredia.it](http://www.accredia.it)

Stampato in Italia  
nel mese di novembre 2013





Via Guglielmo Saliceto, 7/9  
00161 Roma - Italy

Tel. +39 06 844099.1  
Fax. +39 06 8841199

[info@accredia.it](mailto:info@accredia.it)  
[www.accredia.it](http://www.accredia.it)