

Analisi sull'olio La parola ad ACCREDIA

96 i laboratori accreditati, per un totale di 269 tipologie di prove

di Emanuela Giorgi

Coordinatore redazionale

**Intervista
a Silvia Tramontin,
direttrice
del nuovo Dipartimento
“Laboratori di Prova”
di ACCREDIA,
l’ente unico nazionale
di accreditamento
in Italia**

Lo scorso novembre, il settore oleicolo italiano è stato investito dall’inchiesta avviata dalla procura di Torino contro sette aziende olearie accusate di aver spacciato come extravergine di oliva un olio di qualità inferiore, alla luce dei risultati delle analisi di laboratorio effettuate dalla rivista “Test” su bottiglie di marche differenti.

Una vicenda che ha portato nuovamente al centro dell’attenzione l’importanza di controlli su tutta la filiera agroalimentare che possano tutelare i consumatori contro le frodi.

Per saperne di più sul ruolo svolto in tal senso dalla struttura da lei diretta, abbiamo rivolto alcune domande a Silvia Tramontin, direttrice del Dipartimento “Laboratori di Prova” di

Accredia, l’ente unico nazionale dell’accreditamento che attesta l’indipendenza, l’imparzialità e la competenza dei laboratori e degli organismi che verificano la conformità dei prodotti.

23

- D.ssa Tramontin, come è strutturato il Dipartimento “Laboratori di Prova” di ACCREDIA?

L’attuale Dipartimento “Laboratori di Prova” è attivo dal 1° gennaio 2015, dopo l’unificazione con il Dipartimento “Laboratori di Prova per la Sicurezza degli alimenti”, di cui ha incorporato le competenze specifiche per la valutazione delle prove sui prodotti alimentari.

Si tratta di una delle strutture, insieme a quelle per gli organismi di certificazione e ispezione e per i laboratori di taratura, in cui si articolano le attività di ACCREDIA, l’ente unico nazionale designato dal Governo, in applicazione del regolamento (CE) 765/08, entrato in vigore nel 2008. Con tale provvedimento, la Commissione europea ha riconosciuto nell’accreditamento uno strumento di supporto per proteggere interessi pubblici generali, come la salute e la sicurezza, e per favorire la circolazione dei prodotti e dei servizi sul mercato internazionale, con l’obiettivo di eliminare le barriere tecniche al commercio.

- **Quante persone lavorano all'interno del Dipartimento "Laboratori di Prova"?**

La struttura conta su 22 funzionari tecnici e 312 ispettori, che nel 2015 hanno svolto 8.300 giornate di verifica presso oltre 1.400 laboratori di prova distribuiti sull'intero territorio italiano.

- **Quali sono le professionalità coinvolte?**

I professionisti coinvolti sono formati soprattutto in chimica, biologia, tecnologie alimentari, ma sono ampiamente rappresentati anche gli ingegneri, con le varie specializzazioni: elettronica, meccanica, civile, ambientale ed altre ancora.

- **Come definirebbe un laboratorio di prova?**

Un laboratorio di prova è un'organizzazione, pubblica o privata, che opera con ragione sociale propria o all'interno di un'azienda o di una struttura pubblica, per effettuare analisi, prove e diagnosi in una molteplicità di settori, dal biologico al medicale, dal meccanico al civile, dall'IT&T (*Information Technology & Telecommunication, n.d.r.*) all'elettrico e molti altri, in funzione degli specifici clienti a cui si rivolge.

I segmenti di mercato in cui opera il laboratorio possono essere di natura privatistica ovvero regolati da provvedimenti normativi, quando sono individuate specifiche esigenze di salute e sicurezza pubblica (come per gli alimenti e la tutela della salute).

Per i vari metodi analitici per cui richiede l'accreditamento, un laboratorio di prova deve dimostrare la propria conformità ai requisiti della norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e di altri regolamenti applicati da ACCREDIA, nello svolgimento delle analisi, delle prove e delle diagnosi sui vari prodotti.

Tra i laboratori di prova accreditati, molti sono pubblici e sono presenti sul territorio nazionale con oltre 226 sedi, tra cui alcuni Laboratori universitari, 6 dell'Istituto Superiore di Sanità, 94 degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, 80 delle Agenzie Regionali di Protezione Ambientale e 23 delle Aziende sanitarie locali, 6 dell'Ispettorato

centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e 17 delle Agenzie delle Dogane.

- **Tutti i laboratori di prova devono essere accreditati ACCREDIA?**

L'accreditamento è obbligatorio per i laboratori che svolgono controlli ufficiali sugli alimenti e sui mangimi, in virtù di quanto prescritto dal regolamento (CE) 882/04, ed è richiesto anche ai laboratori privati che operano nell'ambito dell'autocontrollo aziendale per la sicurezza degli alimenti.

Nella sicurezza alimentare, infatti, le analisi di laboratorio hanno un ruolo fondamentale, dal momento che sono applicate per la validazione e la verifica dei sistemi di autocontrollo predisposti dagli operatori e forniscono evidenza del rispetto dei parametri chimici e microbiologici definiti.

**L'accreditamento
è obbligatorio per i laboratori
che svolgono controlli ufficiali
sugli alimenti e sui mangimi
e per quelli privati
che operano nell'ambito
dell'autocontrollo aziendale
per la sicurezza
dei prodotti alimentari**

Si precisa che devono essere accreditati anche i laboratori che intendano effettuare l'analisi degli oli e dei vini registrati a livello comunitario – gli oli a marchio Dop (Denominazione di origine protetta) o IgP (Indicazione geografica protetta) e i vini a marchio Doc (Denominazione di origine controllata), DocG (Denominazione di origine controllata e garantita) o IgT (Indicazione geografica tipica) – per ottenere l'autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali a rilasciare rapporti di prova con valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione.

Chi è ACCREDIA

ACCREDIA è l'ente unico nazionale di accreditamento designato dal Governo italiano.

Il suo compito è attestare la competenza, l'imparzialità e l'indipendenza dei laboratori ed organismi che verificano la conformità di prodotti, servizi e professionisti agli standard normativi di riferimento, facilitandone la circolazione a livello internazionale.

ACCREDIA è un'associazione privata senza scopo di lucro che opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo economico e svolge un'attività di interesse pubblico, a garanzia delle istituzioni, delle imprese e dei consumatori. ACCREDIA ha 68 soci, che rappresentano tutte le parti interessate alle attività di accreditamento e certificazione, tra cui 9 Ministeri (Sviluppo economico; Ambiente; Difesa; Infrastrutture e Trasporti; Interno; Istruzione, Università e Ricerca; Lavoro; Politiche agricole, alimentari e forestali; Salute), 7 pubbliche amministrazioni nazionali, i 2 enti di normazione nazionali, UNI e CEI, 13 organizzazioni imprenditoriali e del lavoro, tutte le principali associazioni di consumatori e di servizi di consulenza e imprese fornitrice di servizi di pubblica utilità come Ferrovie dello Stato ed Enel.

Nel 2014 sono stati 1.572 gli organismi ed i laboratori sotto accreditamento, di cui 291 organismi di certificazione, ispezione e verifica, 1.111 laboratori di prova e 170 laboratori di taratura. In particolare, sono stati certificati sotto accreditamento i sistemi di gestione di oltre 87.000 aziende e di circa 141.000 siti produttivi, oltre che 100.000 prodotti e servizi e più di 145.000 figure professionali, mentre i laboratori accreditati hanno analizzato 5 milioni di prodotti, di cui 3,5 milioni in ambito alimentare.

- Cosa significa per un laboratorio di prova essere accreditato ACCREDIA?**

Con l'accreditamento – obbligatorio per alcuni settori, ma spesso dettato da una scelta volontaria – si attesta, tramite opportune verifiche, la competenza del laboratorio a svolgere determinate analisi (indicate nel rapporto di prova) secondo metodi codificati e internazionalmente riconosciuti. In tal modo, si garantisce l'affidabilità del risultato analitico, che rappresenta uno strumento fondamentale di assicurazione al mercato, come nelle transazioni commerciali, nonché un riferimento essenziale in contesti legali, come nelle indagini forensi. Inoltre, per l'export dei prodotti agroalimentari, l'accreditamento comporta il riconoscimento internazionale delle prove analitiche effettuate, che supportano l'accettazione delle merci sui mercati esteri, riducendo i costi e gli ostacoli al commercio. Si elimina, infatti, la necessità di ripetere le prove nel Paese di destinazione dei prodotti, concetto riassumibile nello slogan "one test, one stop".

Ci sono poi vantaggi anche dal punto di vista organizzativo, visto che i requisiti della norma

ISO/IEC 17025 incorporano quelli per la gestione di un sistema per la qualità, compresi gli aspetti relativi alle risorse umane, al *risk management* e al miglioramento continuo.

- Quale procedura deve seguire un laboratorio di prova per essere accreditato ACCREDIA?**

Come primo passo, il laboratorio deve inviare la domanda di accreditamento definendo le prove per le quali vuole dimostrare la propria competenza tecnica. Infatti, l'accreditamento in conformità alla norma ISO/IEC 17025 viene rilasciato non al laboratorio *in toto*, ma per singole prove analitiche.

Dopo la verifica iniziale, ACCREDIA svolge visite periodiche per controllare il mantenimento nel tempo degli standard di competenza, indipendenza, imparzialità e affidabilità tecnica. Se il laboratorio risulta irregolare durante una verifica, il suo accreditamento può essere ridotto, sospeso o anche revocato. Dopo 4 anni, si procede al rinnovo dell'accreditamento con una nuova verifica generale.

Silvia Tramontin

Laureata in Medicina Veterinaria, sin dagli inizi degli anni Novanta Silvia Tramontin si è occupata di sicurezza alimentare, nell'ambito della consulenza, della formazione e dell'audit. Come valutatore ha svolto centinaia di verifiche presso aziende e laboratori per la valutazione della conformità alle norme ISO/IEC 17025, ISO 9001, UNI 10854, UNI CEI EN ISO 22000, UNI EN ISO 22005, disciplinari di prodotto e di filiera, prodotti Dop e Igp.

È iscritta, dal 1997, al registro Aicq Sicev dei Valutatori di Sistemi Qualità e, dal 2006, anche al registro Cepas dei Valutatori di Sistemi di Gestione per la Sicurezza alimentare (ISO 22000), settore Packaging.

Nel 2010 è entrata nella struttura di ACCREDIA e, dal 2011, ha assunto il ruolo di direttrice del Dipartimento "Laboratori di Prova per la Sicurezza degli alimenti".

Dal 1° gennaio 2015, è stata nominata direttrice del nuovo Dipartimento "Laboratori di Prova", una delle tre strutture con cui oggi opera ACCREDIA.

- **Lo scorso novembre, il settore oleicolo italiano è stato investito dall'inchiesta avviata dalla procura di Torino contro sette aziende olearie accusate di aver spacciato come "extravergine" olio di qualità inferiore, alla luce dei risultati**

delle analisi di laboratorio effettuate dalla rivista "Test" su bottiglie di marche differenti. Nel settore dell'olio di oliva, quanti sono i laboratori di prova accreditati ACCREDIA?

Sono 96 i laboratori accreditati per eseguire analisi sull'olio e gestiscono sotto accreditamento 269 differenti tipologie di prove.

- **Per immettere una bottiglia di olio extravergine di oliva sul mercato, l'azienda produttrice e/o quella distributrice a quali analisi di laboratorio sono obbligate, per legge, a sottoporre il prodotto? Il laboratorio che svolge le analisi deve essere obbligatoriamente accreditato ACCREDIA?**

Nel caso in cui l'olio extravergine abbia ottenuto il riconoscimento di un'Indicazione geografica protetta o di una Denominazione di origine protetta, il controllo deve essere eseguito, non solo sul prodotto finito, ma su tutta la filiera produttiva, da parte di un organismo di certificazione accreditato da ACCREDIA e autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf).

Le analisi per verificare la qualità dell'olio devono essere svolte da laboratori autorizzati dal Mipaaf al rilascio di rapporti di prova con valore ufficiale nello specifico settore oleicolo. In questo caso, l'accreditamento è richiesto al laboratorio come pre-requisito per il conseguimento dell'autorizzazione ministeriale.

Le analisi per verificare la qualità di un olio extravergine Dop o Igp devono essere svolte da laboratori autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali al rilascio di rapporti di prova con valore ufficiale nello specifico settore oleicolo

Riguardo alle tipologie di analisi, i regolamenti comunitari definiscono i parametri e le metodologie da utilizzare, ma non fissano requisiti per il campionamento (ad esempio, numero di campioni e tipologie di analisi). Spetta all'operatore, mediante il Piano di Autocontrollo, definire le modalità per garantire la sicurezza alimentare, oltre che la conformità del prodotto ai limiti fissati dai regolamenti.

- E, nel caso in cui l'olio extravergine non abbia ottenuto il riconoscimento di una Dop o di una Igp, l'azienda produttrice e/o quella distributrice a quali analisi di laboratorio sono obbligate, per legge, a sottoporre il prodotto?**

Nel caso in cui l'olio non abbia riconoscimento né Dop né Igp, non c'è l'obbligo per il produttore o il confezionatore di eseguire analisi. Se però nell'etichetta vengono riportate anche le caratteristiche organolettiche (ad esempio, frut-

tato o amaro), l'olio deve necessariamente essere sottoposto all'analisi sensoriale. Si fa presente, inoltre, che, ad oggi, l'accreditamento non è obbligatorio.

- Quali requisiti analitici deve possedere un olio extravergine di oliva per essere definito tale?**

Per essere definito "extravergine", un olio deve rispettare le caratteristiche fissate nei regolamenti comunitari che via via hanno modificato il regolamento (CEE) 2568/91 sulle caratteristiche degli oli e i relativi metodi.

Sono i parametri chimici, come ad esempio l'acidità o l'indice dei perossidi, che differenziano l'extra vergine d'oliva dall'olio vergine e dagli altri tipi di olio (ad esempio, lampante o raffinato), mentre la qualità organolettica permette di classificare un olio di oliva in extravergine o vergine.

I parametri chimici devono essere determinati in base ai metodi di analisi riportati nei diversi regola-



© fotolia.com

menti successivi al n. 2568, mentre le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva extravergine e vergine sono verificate da *panel* di assaggiatori riconosciuti dall'Autorità competente (il Mipaaf). Con questa analisi sensoriale vengono messi in evidenza gli attributi positivi (ad esempio, fruttato, piccante) e quelli negativi eventualmente presenti (ad esempio, rancido, muffa, avinato). Il declassamento da extravergine a vergine dipende sia dai risultati delle analisi chimiche che dalle caratteristiche organolettiche evidenziate tramite *panel tests*.

Il declassamento di un olio di oliva da extravergine a vergine dipende sia dai risultati delle analisi chimiche sia dalle caratteristiche organolettiche evidenziate tramite *panel tests*

- Se la procura di Torino dovesse accertare la veridicità di quanto rilevato dalla rivista "Test", ritiene che quanto accertato sia indice anche di una falla nel sistema dei laboratori di prova accreditati ACCREDIA?

L'accreditamento attesta la competenza del laboratorio nell'eseguire le prove in maniera competente, indipendente, imparziale e affidabile, ma la responsabilità dell'immissione sul mercato di prodotti conformi alle caratteristiche dichiarate è unicamente in capo all'operatore economico.

Ci sono poi vari fattori da considerare, ad esempio le modalità di conservazione dei campioni. Sicuramente l'accreditamento è una garanzia di capacità e organizzazione, quindi escluderei l'ipotesi della falla nel sistema.

- L'olio extravergine di oliva è uno degli alimenti cardine della Dieta Mediterranea più contraffatti. Ritiene che, nell'ambito dei controlli analitici cui viene sottoposto il prodotto, vi siano degli "aspetti" da modificare o migliorare per contrastare il fenomeno?

Come la quasi totalità dei prodotti alimentari immessi sul mercato, l'olio ha caratteristiche definite per legge, ma la veridicità di quanto dichiarato in etichetta dall'operatore economico è sottoposta al controllo dei responsabili della sorveglianza sul mercato, rappresentati dalle Autorità pubbliche (Ministeri della Salute e delle Politiche agricole, alimentari e forestali, dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, Istituto superiore di Sanità ed altre ancora).

L'accreditamento attesta la competenza del laboratorio nell'eseguire le prove in maniera competente, indipendente, imparziale e affidabile, ma la responsabilità dell'immissione sul mercato di prodotti conformi alle caratteristiche dichiarate è unicamente in capo all'operatore economico

Non legherei, quindi, il contrasto del fenomeno della contraffazione al miglioramento o alla modifica di determinati "aspetti" legati ai controlli analitici cui viene sottoposto l'olio.

In generale, poi, mi preme sottolineare che il sistema italiano dei controlli sugli alimenti è uno dei più efficaci in Europa e a tutela della sicurezza dei consumatori vengono svolte ogni anno oltre 600mila ispezioni e analizzati più di 200mila campioni di prodotti dagli organismi del controllo ufficiale coordinati dal Ministero della Salute, mentre gli organismi coordinati dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali eseguono più di 30.000 controlli sulla qualità dei prodotti alimentari.

Un sistema che trova nei processi di valutazione della conformità governati da ACCREDIA un alleato efficace e strategico, in virtù della fitta rete di laboratori di prova che effettuano annualmente oltre 10 milioni di analisi sotto accreditamento, di cui circa 2,3 milioni sugli alimenti, cui si affiancano 50 organismi di certificazione accreditati per controllare i prodotti a marchio di qualità.