

Argomento: Certificazione

# Si certifica la qualità

CARLO LO RE

A Catania il punto sui complessi sistemi di attestazione Presentato il piano formativo Icaro di Fondimpresa: 2.061 ore di formazione, 66 tipologie di azioni e 80 diverse edizioni. Nel 2018, gli operatori controllati sono stati 25.390 (20,3% gli irregolari), i prodotti 52.982 (12,4%) I molti obblighi, ma anche le tante possibilità nei sistemi di **certificazione** nel comparto agroalimentare: è questo il tema del seminario organizzato dalla società etnea Civita in collaborazione con il dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell' Università degli Studi di Catania, nell' ambito del piano formativo settoriale multiregionale Icaro (un acronimo che sta per Innovare le competenze nell' agroalimentare rivalutando l' occupazione), che ha coinvolto 65 imprese aderenti a Fondimpresa, il fondo interprofessionale per la formazione continua di Confindustria, Cgil, Cisl e Uil. Aziende di Basilicata, Lazio, Molise, Piemonte, Puglia e Sicilia, che operano nella filiera dell' agroalimentare, uno dei settori più rappresentativi del Made in Italy, soprattutto per l' importanza economica del settore. All' incontro tenutosi a Catania hanno partecipato il direttore del Dipartimento Agricoltura Alimentazione e Ambiente, Agatino Russo, Santi Finocchiaro, vicepresidente di Confindustria Catania, Rosaria Leonardi, della segreteria generale Cgil di Catania, Giuseppe Occhipinti, presidente dei Dottori Agronomi e Forestali etnei e Massimo Parisi, vice presidente dell' Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna. Ha introdotto i lavori Biagio Pecorino, docente di economia Di3A, per il quale «l' università non si occupa solo di formazione curricolare, ma accompagna nel percorso di aggiornamento delle competenze per aumentare la competitività, sia le imprese che i soggetti che gestiscono i fondi per la formazione». L' obiettivo del piano Icaro, con 2.061 ore di formazione, 66 tipologie di azioni e 80 diverse edizioni, è quello di contribuire alla crescita delle aziende del settore agroalimentare in un contesto in cui la formazione dei dipendenti è sempre più indispensabile. Un' azienda può,



attraverso i diversi schemi di **certificazione**, mirare a valorizzare la cultura, l'organizzazione, l'attenzione all'ambiente, la tipicità sia dei prodotti che delle attività connesse. Standard e schemi di **certificazione** più diffusi nel comparto agroalimentare e agricolo sono: agricoltura biologica, indicazioni e denominazioni protette (Denominazioni di origine protette, Dop); Indicazioni Geografiche Protette (Igp); Specialità tradizionali garantite (Stg), rintracciabilità, prodotto. Negli ultimi anni nel comparto agroalimentare si è assistito allo sviluppo parallelo di norme cogenti, che stabiliscono le basi di garanzia collettiva e controlli pubblici (a esempio il Reg. 852/2004) e norme volontarie, regolamenti standard privati che sono andati a definire metodi, standard aggiuntivi di garanzia, certificazioni (es. ISO 9001:2015). «Quando ci si trova ad elencare i numerosi adempimenti di cui devono farsi carico le aziende agricole», ha spiegato Biagio Falico, docente Di3A, «un punto certo è che qualsiasi metodo di produzione esse adottino, di tipo volontario oppure no, qualsiasi operazione colturale eseguano, sono obbligate alla tenuta di un registro (o quaderno di campagna) dove puntualmente prendere nota delle attività colturali svolte e dei prodotti acquistati ed utilizzati sulle colture». Dal canto suo, la tecnologa Rosa Sgarlata di Check Fruit, uno degli organismi leader in Italia nel settore della **certificazione** e ispezione, ha evidenziato come «le produzioni regolamentate Dop, Igp, Stg siano un ibrido, perché hanno un accesso volontario, ma poi sottostanno a **certificazione** e controllo ufficiale in conformità ai requisiti del disciplinare di produzione». In Italia, le produzioni Dop-Igp sono 822 (299 per il Food, 523 per il Wine), mentre nel resto d'Europa i numeri sono assai più bassi: Francia 685, Spagna 329, Grecia 254, Portogallo 179, Germania 130 e Regno Unito 77. Rosy D'Ali di Civita ha illustrato il percorso di validazione e **certificazione** delle competenze nei piani formativi Fondimpresa, «che finanzia la formazione dei oggi, sono principi ispiratori dei processi di riforma e degli indirizzi politici definiti a livello europeo e nazionale, costituendo una prospettiva culturale innovativa fondata». Fondimpresa ha sollecitato i soggetti promotori e attuatori dei piani a impegnarsi a realizzare azioni che prevedano il rilascio di dispositivi di **certificazione** delle competenze. Giacomo Gagliano di Icqrf (Ispettorato centrale repressioni frodi), ha spiegato come l'ente preveda tra i suoi compiti la prevenzione e repressione delle frodi nel commercio dei prodotti agroalimentari, avendo come primaria attività anche la vigilanza sulle produzioni di qualità registrata: «Nel 2018, gli operatori controllati sono stati 25.390, quelli irregolari ammontano al 20,3%, mentre i prodotti controllati sono stati 52.982, con una percentuale di irregolarità del 12,4%». (riproduzione riservata)