

# Dop e Igp: controlli a misura di azienda

Un sistema di ispezioni che garantisce il rispetto delle regole, **ma che non sempre tiene conto della specificità dei processi produttivi. Le possibili soluzioni**

Come funziona la macchina dei controlli sulle produzioni regolamentate? Il tema è stato al centro di un incontro organizzato presso la Cantina Albinea Canali (Re) da Ocq Pr (Organismo controllo qualità produzioni regolamentate), una cooperativa nata con lo scopo di effettuare la certificazione Dop del Parmigiano Reggiano e di operare eventualmente anche su altre filiere regolamentate o schemi di certificazione (è in fase conclusiva la presa in carico della Dop Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia). Tutti gli Organismi di controllo (Odc) sono riconosciuti e autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole a operare in base a specifici Piani di riferimento. Sono dunque organismi terzi che, con affidabilità e trasparenza devono verificare la conformità dei processi produttivi ai disciplinari Dop e Igp, a garanzia dei consumatori finali e dei produttori stessi e devono rendere conto del proprio lavoro a Ministero, Regioni e Accredia, l'ente unico nazionale di accreditamento.

Come tutti i produttori del comparto agroalimentare, anche quelli delle filiere regolamentate sono soggetti alle ispezioni di Nac e Nas (Nuclei antifrodi e antisofisticazioni dei Carabinieri), Corpo forestale dello Stato, Ispettorato tutela della qualità e repressione frodi (Icqrif), servizi di Igiene degli alimenti e Veterinari delle Asl. Esiste insomma una fitta "rete" di controlli – controllati e controllori – ove ciascun "attore" può, a seconda delle proprie funzioni, trovarsi in ruoli differenti. Un produttore della filie-

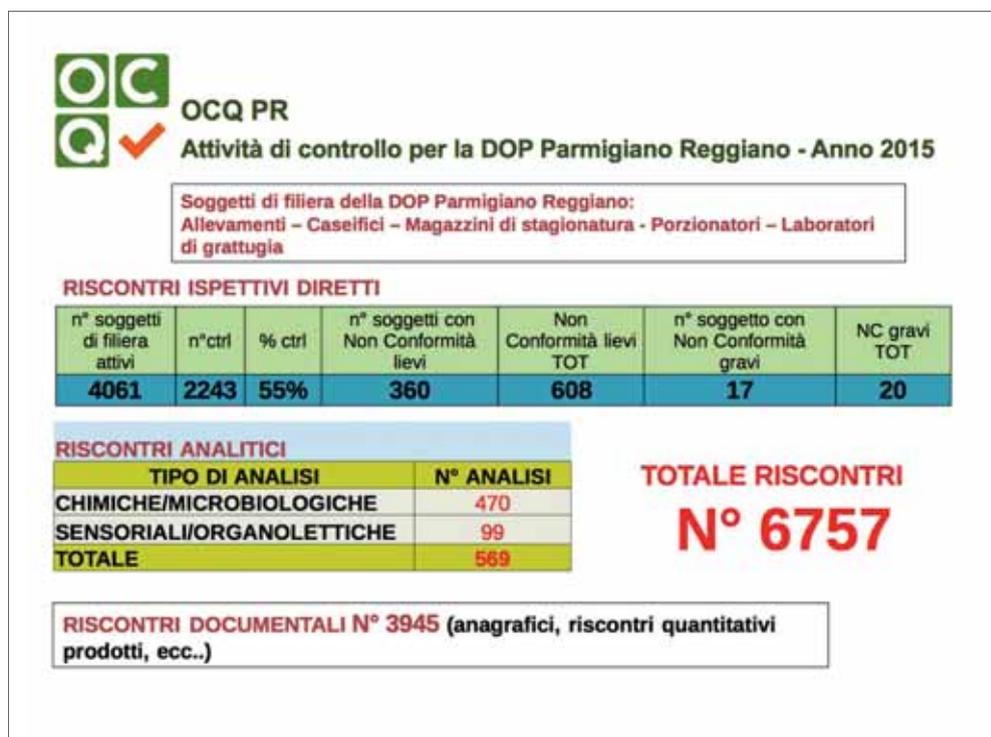
ra Dop e Igp, potrà pertanto ricevere controlli circa la conformità al disciplinare da parte degli Odc incaricati, rispetto ai requisiti igienico-sanitari dall'Asl, oltre a verifiche di Nac, Nas, Corpo forestale dello Stato, Icqrif inerenti sia le loro competenze sulle produzioni regolamentate, sia valutazioni a più ampio raggio. Regioni, Accredia e Icqrif potranno altresì recarsi presso le aziende per valutare la correttezza dell'operato degli Odc. A loro volta i Consorzi di tutela svolgono attività di vigilanza sul commercio, coordinandosi con le altre autorità a ciò preposte.

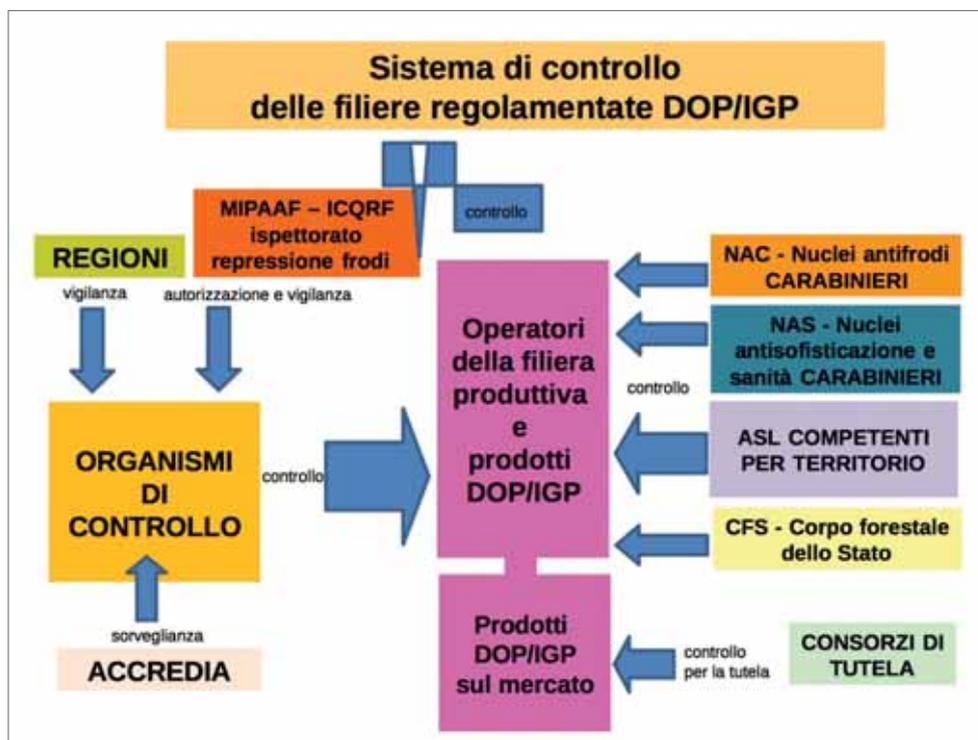
## Piani più flessibili

Nel corso del 2015 Ocq Pr ha effettuato 6.757 riscontri ispettivi nell'ambito della filiera del Parmigiano Reggiano Dop. Di questi 2.243 sono state verifiche di tipo diretto, 3.945 con-

**SIMONA PIGONI**  
Organismo  
Controllo Qualità  
Produzioni  
Regolamentate

*Analisi chimiche, ispezioni, controlli documentali: tutte le verifiche 2015 sul Parmigiano*





*Un sistema complesso garantisce la qualità delle produzioni regolamentate*

trolli documentali, 569 analisi chimiche-microbiologiche e sensoriali. Il tutto in una filiera che conta 4.061 operatori (dagli allevatori ai grattugiatori).

Se si considera che ad oggi in Italia sono stati riconosciuti 280 prodotti fra Dop, Igp e Stg, si comprende quanto sia articolata e complessa la macchina che garantisce le produzioni regolamentate, a partire naturalmente dalla loro conformità ai disciplinari di produzione. Ed è proprio su questo aspetto che è emersa da parte degli organismi di controllo e dei Consorzi di

tutela una prima necessità: rendere i piani ministeriali maggiormente modulabili e flessibili, tali da corrispondere con più efficacia alle specificità dei processi produttivi delle produzioni Dop e Igp, ricordando che in questo caso “semplificare” non significa necessariamente “omologare” e che Dop ed Igp esprimono innanzitutto distintività. Questo potrebbe sicuramente contribuire a far sì che gli operatori possano percepire i controlli non come un costo, ma come un investimento, senza dimenticare che le produzioni regolamentate sono pur sempre un atto volontario che implica il rispetto di regole, costruite con scopi di redditività e non di costi produttivi.

### *Evitare sovrapposizioni*

Per migliorare il sistema dei controlli (e i relativi oneri per i produttori) sarebbe utile anche evitare sovrapposizioni tra indagini analoghe e promuovere l'accesso alle banche dati pubbliche esistenti (ad esempio l'Anagrafe zootecnica nazionale o l'Anagrafe regionale delle aziende agricole) da parte di tutti gli organismi interessati. Quelli privati innanzi tutto, superando le difficoltà legate alla normativa sulla privacy, ma anche quelli pubblici come le Asl o le altre autorità competenti statali, che ancora non ricorrono a tale opportunità in misura adeguata. In Emilia-Romagna l'istituzione del Ruc, il Registro unico dei controlli, da parte della Regione è stata pensata proprio per favorire una maggiore sinergia tra gli enti preposti ai controlli in agricoltura.

Infine è stata sottolineata la necessità di una revisione del sistema sanzionatorio attualmente in vigore che presenta poche e generiche fattispecie di violazioni, tali da rendere spesso le sanzioni non commisurate alle colpe. Va tenuto conto infatti che nel 2015 su 2.243 ispezioni dirette sulla filiera della Dop Parmigiano Reggiano, le “non conformità gravi” relative all'applicazione del Disciplinare sono state appena 20, sono state punite con il declassamento del formaggio Dop a prodotto generico e hanno portato a sanzioni pecuniarie per i produttori trasgressori. ■

## UNA “RETE” A DIFESA DELLA QUALITÀ

Dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma, agli Aceti balsamici, le produzioni a denominazione o indicazione d'origine protetta sono un'importante risorsa - economica, ma non solo - per il territorio. Il convegno “I controlli nelle filiere delle produzioni regolamentate”, che si è svolto a fine gennaio ad Albinea (Re) ha rappresentato un'occasione per conoscere il complesso mondo dei controlli di Dop e Igp e del biologico, individuando anche possibili strumenti di miglioramento. I lavori, coordinati da Eros Valenti (presidente Ocq Pr), ed aperti dalla relazione di Simona Pignoni (direttore Ocq Pr) hanno visto la partecipazione di Matilde Fossati (Regione Emilia-Romagna), Gianluca Giuli (Mipaaf - Icqrf Emilia-Romagna), Marco Uguzzoni (Nac, Parma), Giuseppe Giove (Corpo Forestale dello Stato, Emilia-Romagna) e Antonio Cuccurese (Asl Reggio Emilia). Tra gli interventi anche quelli di Riccardo Deserti (Consorzio Parmigiano Reggiano), Francesco Santini (Accredia), Fausto Palmia (Ipa), Luca Valdetara (Csqa), Leo Bertozzi (Fil). Le conclusioni sono state di Roberta Chiarini (Regione Emilia-Romagna).