

“Vi spiego perché il cibo è un mestiere da veterinari”

LE FUNZIONI DI ACCREDIA

Accredia controlla che gli Organismi di certificazione abbiano le competenze per valutare i prodotti e che operino in maniera indipendente e imparziale nei confronti degli operatori che richiedono la certificazione.

L'ente di certificazione, a sua volta controlla che i produttori rispettino i dettami indicati dai disciplinari tecnici.

*Stefania Scevola,
funzionario di Accredia
e professionista della
sicurezza alimentare
racconta a Silvia
Tramontin la duttilità
della figura del medico
veterinario nell'universo
delle certificazioni*

Dalla clinica al mondo delle certificazioni. Il salto sembra essere lungo, ma non per Stefania Scevola che, con in tasca una laurea in medicina veterinaria, dopo qualche anno a stretto contatto con gli animali approda nel mondo dell'accreditamento, diventando funzionario di Accredia. “Da circa un anno sono entrata a far parte di questo mondo” - racconta Scevola. “Attualmente la maggior parte della giornata sono in ufficio per gestire pratiche inerenti gli ‘schemi food’, cioè le certificazioni rilasciate sotto accreditamento nel settore agroalimentare, ma sempre più di frequente faccio delle verifiche presso le aziende, per valutare la corretta applicazione di quanto definito durante l’attività d’ufficio”.

Un linguaggio tecnico di non facile comprensione per chi non è del campo ma che il funzionario di Accredia cerca di spiegare con esempi pratici, della vita quotidiana di ognuno di noi. “Ogni volta che andiamo a fare la spesa al supermercato per comprare delle uova Bio, oppure ci rechiamo in un negozietto che vende prodotti ‘tipici’ come la mozzarella di bufala DOP ci imbattiamo nell’attività svolta da Accredia. Il produttore di uova

BIO, infatti, per poterle dichiarare tali deve sottostare ai controlli di un Organismo di Certificazione. L’attestazione da questi rilasciata garantirà l’autenticità del prodotto biologico e confermerà il suo valore aggiunto, a vantaggio sia del produttore che del consumatore”, continua Scevola. Accredia quindi controlla che gli Organismi di certificazione abbiano le competenze

per valutare i prodotti e che operino in maniera indipendente e imparziale nei confronti degli operatori che richiedono la certificazione. L’ente di certificazione, a sua volta controlla che i produttori rispettino i dettami indicati dai disciplinari tecnici. La certificazione sta diventando una richiesta sempre più diffusa perché si affianca e cresce in maniera proporzionale alle richieste



“Ogni volta che andiamo a fare la spesa al supermercato per comprare delle uova Bio, oppure ci rechiamo in un negozietto che vende prodotti ‘tipici’ come la mozzarella di bufala DOP ci imbattiamo nell’attività svolta da Accredia”

Il veterinario, grazie all’ampio spettro di materie che è tenuto ad approfondire durante il corso di laurea - dalle competenze sull’igiene degli alimenti, a quelle sulla sanità animale e l’uso corretto del farmaco - può svolgere la professione di consulente in qualsiasi fase della filiera alimentare

di sicurezza, genuinità e qualità degli alimenti, senza dimenticare la garanzia di tutela del benessere animale e la sostenibilità del territorio. Per dare un’idea della portata di questo sistema posso affermare che, ad oggi, l’area Food del Dipartimento Certificazione e Ispezione di Accredia gestisce oltre 63 enti di certificazione, e 34 schemi in ambito food.

Oltre ai regolamenti comunitari emessi a tutela dei prodotti tipici (DOP, IGP, STG), ci sono quelli per i vini DOC, DOCG e IGT, e per la produzione biologica che richiedono la certificazione accreditata come risposta alle esigenze di tutela non solo del prodotto ma anche dell’ambiente, per uno sviluppo sostenibile. In particolare il metodo di produzione biologica in ambito zootecnico richiede al produttore di rispettare criteri rigorosi nell’uso dei farmaci e in materia di benessere animale, competenze specifiche di noi veterinari.

Ci sono poi le certificazioni volontarie legate alla sicurezza alimentare come la ISO 22000, FSSC 22000, gli schemi BRC e IFS, Global GAP livestock e acquacolture; gli schemi per condurre una pesca sostenibile come Friend of the Sea; gli schemi per valutare i sistemi di rintracciabilità dei prodotti alimentari come la ISO 22005; gli schemi FAMI QS e Global GAP Compound feed manufacturing per la produzione di mangimi e parecchi altri. Tutti questi schemi sono fortemente legati alle competenze del veterinario.

Il veterinario, grazie all’ampio spettro di materie che è tenuto ad approfondire durante il corso di laurea - dalle competenze sull’igiene degli alimenti, a quelle sulla sanità animale e l’uso corretto del farmaco - può svolgere la professione di consulente in qualsiasi fase della filiera alimentare, sia nell’ambito zootecnico che della trasformazione, oppure può collaborare con gli enti di certificazione per le attività di valutazione. Un ambito, quello dell’accreditamento, dalle grandi potenzialità e opportunità lavorative per chi svolge un lavoro come quello del veterinario. “Per lavorare nel settore delle valutazioni della conformità è necessaria una forte competenza sull’ispezione degli alimenti, sulle tecnologie di produzione, sulla sanità e il benessere animale, materie oggetto di studio nel Corso di Laurea in medicina veterinaria - fa sapere Scevola -.

A queste si aggiungono anche discipline come l’organizzazione aziendale e gli aspetti legislativi legati al settore”. Senza contare l’importanza dell’esperienza sul campo. “Per fare qualche esempio, ci si può trovare a valutare un sito di acquacoltura nel Sud Italia o la tracciabilità del latte in una malga sulle Alpi o, ancora, la produzione di un insaccato in centro Italia.

Uno degli aspetti più stimolanti di questa attività – prosegue Scevola - è proprio il venire a contatto con realtà particolari e multiformi, vicine alla veterinaria anche se lontane dalla tradizionale attività clinica”. Insomma, un percorso diverso dai soliti sbocchi professionali che una laurea in medicina veterinaria può far intraprendere. “Nel mio caso posso affermare di essere soddisfatta della scelta intrapresa” - conclude Scevola. “Il mondo dell’accreditamento è interessante e stimolante e fornisce delle buone prospettive di crescita personale e realizzazione professionale”.



Stefania Scevola, Funzionaria di Accredia