

LA STRUTTURA DELLA CAMERA DI COMMERCIO HA OTTENUTO L'ABILITAZIONE

# Il Laboratorio di Albenga certifica l'export in Giappone

Gli allevamenti di provenienza degli animali devono essere situati in aree indenni da malattie infettive e i container per l'esportazione devono essere sigillati qualora il trasporto dall'Italia al Giappone non sia diretto. Non solo, gli stabilimenti devono essere inclusi in una apposita lista di impianti abilitati a seguito di ispezione di ispettori veterinari ministeriali italiani. Sono alcune delle rigide regole che il Giappone impone agli esportatori di carni. E il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Azienda speciale per la formazione professionale della Camera di Commercio di Savona ha ottenuto l'autorizzazione dal ministero della Salute nipponico per effettuare i controlli sui prodotti destinati appunto all'esportazione in Giappone.

La progressione di cibi e vini made in Italy verso il Giappone nel periodo 1993-2013 è più che sestuplicata: l'incidenza dell'alimentare sul totale delle forniture italiane è passata dal 4% al 12%. La crescita ha coinciso anche con il boom della ristorazione italiana in Giappone, dove sono oggi attivi circa 10.000 esercizi. Però, come sottolinea Giancarlo Grasso, presidente dell'Azienda speciale, «se le prospettive di successo per le aziende liguri dell'agroalimentare, oltre 3 mila, di cui 700 nella sola



Il Laboratorio chimico merceologico di Albenga

provincia di Savona, sono molto elevate, è molto difficile riuscire a ottenerci l'accesso e l'autorizzazione al nostro laboratorio diventa uno strumento che può facilitare le aziende del territorio».

«Le autorità nipponiche sono molto rigorose nei confronti degli alimenti importati. Il nostro Laboratorio di Albenga è entrato nella white list del ministero della Salute giapponese, quindi è accreditato per le analisi che il governo nipponico esige sulle merci italiane». In Giappone è consentita l'esportazione di carni suine fresche e di prodotti a base di carne suina, ma con il rispetto

rigoroso della tracciabilità degli animali dagli allevamenti al macello e delle carni allo stabilimento di trasformazione. «Ogni passaggio deve essere tracciato attraverso specifica documentazione - spiega Medini -. Nel caso di impiego di materia prima proveniente da altro Paese Ue abilitato all'esportazione verso il Giappone le autorità nipponiche richiedono una certificazione veterinaria per la materia prima rilasciata dall'autorità del Paese di origine, che deve scortare il prodotto a base di carne esportato in Giappone, con il certificato del servizio veterinario italiano». [ALE.PIE.]