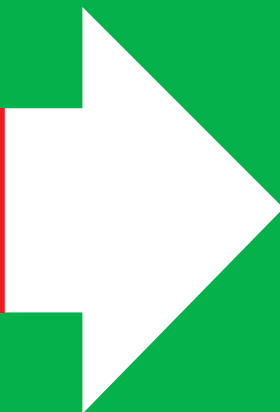




FEDERALIMENTARE

Apertamente

L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
IN ITALIA
APRE LE PORTE
AL PUBBLICO



GUSTO SICURO

11-16 novembre 2002

SCOPRIAMO COME
L'INDUSTRIA ALIMENTARE
IN ITALIA GARANTISCE
AL CONSUMATORE
ALIMENTI DI GUSTO
ALL'INSEGNA
DELLA QUALITÀ
E DELLA SICUREZZA.

Apertamente

L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
IN ITALIA
APRE LE PORTE
AL PUBBLICO



“Apertamente. L’Industria Alimentare in Italia apre le porte al pubblico” è un’iniziativa promossa da Federalimentare e dalle Associazioni di categoria ad essa aderenti. Quest’anno, per la prima volta, più di cinquanta stabilimenti in altrettante città apriranno le loro porte al consumatore per fargli conoscere come sono prodotti i cibi che arrivano sulla nostra tavola.

Aver coinvolto decine di aziende su tutto il territorio nazionale, rappresentative di produzioni alimentari differenti, sia per settore sia per tipologia di prodotto, è la dimostrazione di una tradizione e di una cultura di trasparenza da parte dell’intero comparto, che si pone al terzo posto nella produzione manifatturiera nazionale.

Aprire le porte dei propri stabilimenti significa soddisfare le curiosità del consumatore e al tempo stesso rassicurarlo, facendogli scoprire “dal vivo” la cura posta in ogni fase della lavorazione di un prodotto alimentare e le garanzie igienico-sanitarie che l’Industria applica in Italia.


La scelta del tema di questa prima edizione, “Gusto Sicuro”, vuole sottolineare l’indissolubile legame tra qualità, sicurezza e gusto. L’impegno nella ricerca, la tecnologia, la professionalità di chi lavora in questo settore e le severe norme in materia di igiene e sicurezza sono la garanzia che portiamo sulla nostra tavola solo prodotti buoni e sicuri.

La sicurezza alimentare è al primo posto in Italia e in Europa

La sicurezza alimentare è uno dei principi fondamentali che regolano l'intera filiera alimentare. L'Industria alimentare italiana lo considera prioritario nell'ambito della propria attività per garantire e difendere la salute del consumatore.

La catena alimentare in Italia infatti è una delle più sicure al mondo, ma in un mercato unico e globale la sicurezza non può essere l'obiettivo di un solo Paese. La Commissione europea ha perciò realizzato il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare", un documento che individua i principi cardine in questa materia:

- ▶ la **corresponsabilità** di ogni soggetto coinvolto nella catena alimentare, comprese le autorità competenti, secondo un approccio integrato della produzione e distribuzione degli alimenti;
- ▶ la **tracciabilità** dei percorsi degli alimenti e dei loro ingredienti, al fine di poter risalire più facilmente ad eventuali lotti di prodotto danneggiati;
- ▶ l'**analisi del rischio**, come misura preventiva;
- ▶ maggiore **coerenza, efficacia e dinamismo** del sistema che aumenti sempre di più la capacità di affrontare rapidamente situazioni di crisi risolvendole con risposte adeguate;
- ▶ maggiore **trasparenza**, con l'intento di favorire l'informazione corretta verso il consumatore.



Dalla terra alla tavola, Dalla terra alla tavola, un impegno comune per un gusto sicuro

Per filiera alimentare s'intende tutto il percorso che determina la produzione di un prodotto alimentare, quello che succede "dalla terra alla tavola", dalle materie prime a quello che mangiamo. È un processo che vede coinvolti tutti gli attori del sistema: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.

L'obiettivo comune è offrire al consumatore un prodotto di qualità, sicuro per la salute, differenziato, a prezzo soddisfacente e distribuito in modo efficace e capillare.

L'industria di prima e seconda trasformazione seleziona le materie prime e si preoccupa di immagazzinarle correttamente fino al momento del loro utilizzo. In seguito le trasforma in prodotti finiti grazie da una parte all'abilità, alle conoscenze scientifiche e alla preparazione tecnica delle proprie maestranze specializzate, dall'altra parte ad impianti e processi tecnologici di grande affidabilità. I prodotti vengono quindi confezionati, etichettati, imballati, immagazzinati e preparati per il trasporto. Una fase, questa, molto importante e delicata che assicura al consumatore un prodotto in perfette condizioni di conservazione.

In particolare, per tutti quegli alimenti che devono mantenere determinate condizioni, le modalità di trasporto diventano fondamentali, ad esempio la "catena del freddo", per garantire stabilmente la consegna di un prodotto ai diversi punti vendita, i quali, a loro volta, sono responsabili della sua corretta conservazione.

L'ultimo anello di questa articolata catena è il consumatore, che sceglie ed è responsabile della fase finale del processo di conservazione, quella casalinga. Per gustare le qualità originarie dei prodotti acquistati è, infatti, indispensabile rispettarne le temperature e le norme di conservazione sia durante il trasporto che a casa.

L'impegno di tutti i responsabili di ciascuna fase della filiera alimentare nell'esecuzione accurata dei propri compiti, nel rispetto delle norme precise e severe vigenti e nell'adozione di tecnologie sempre più adeguate, è condizione indispensabile per garantire il mantenimento della qualità di ogni alimento, sia in termini di sicurezza sia di gusto.



Tutte le scelte dell'industria alimentare per essere sicuri con gusto

La scelta della tracciabilità

La sicurezza per l'industria alimentare italiana è una responsabilità ancor prima che una scelta obbligata. L'Industria è il principale artefice della sicurezza alimentare e considera il consumatore come il suo punto di riferimento e il suo principale azionista. Per questo investe imponenti risorse in ricerca, tecnologia, controlli di materie prime e prodotto finito; applica la legislazione italiana, fra le più stringenti in Europa; favorisce i controlli delle Pubbliche Autorità con piena responsabilità e correttezza; richiede alle istituzioni regole chiare ed uguali per tutti, insieme a istruzioni, metodologie e linee guida uniformi. Ma soprattutto, condivide la scelta di rendere obbligatoria la rintracciabilità documentale per la sicurezza alimentare, senza deroghe o eccezioni (quindi anche per i prodotti tradizionali, di nicchia, biologici, ecc.). Un tracciabilità che veda la piena corresponsabilità di tutte le componenti della filiera.

In Italia, come in Europa, la rintracciabilità di filiera viene applicata dall'industria alimentare già da una trentina d'anni anche se non è obbligatoria (lo sarà dal 2005, fatto salvo per alcuni settori quali ad esempio la carne bovina, per la quale la tracciabilità è obbligatoria per legge già dal 2000) e riguarda i controlli di tipo igienico-sanitario sull'intero processo produttivo a partire da ogni singola porzione di materia prima. Questo consente di **seguire una "traccia"**, appunto, che documenta passo dopo passo la vita del prodotto che abbiamo acquistato, permettendo di risalire ai fornitori di materia prima, all'azienda produttrice, allo stabilimento di produzione, fino al lotto e persino al giorno e all'ora di produzione.

Si tratta di una tracciabilità che in caso di emergenza rende possibile isolare e ritirare la partita danneggiata, facilitando la ricerca delle cause, limitando i rischi per il consumatore e i danni d'immagine per l'azienda. Tutti i documenti sono archiviati nei registri aziendali a disposizione delle autorità di controllo. Dal 1° gennaio 2002 sono, inoltre, in vigore norme specifiche in materia di

tracciabilità per il pesce e la carne e dal 1° gennaio 2005 l'obbligo si estenderà agli altri prodotti alimentari, sulla base del Regolamento UE 178/2002.

Esiste un altro tipo di tracciabilità che ha l'obiettivo di **comunicare il percorso d'origine** del prodotto e dei suoi ingredienti, che non tocca, è bene ribadirlo, questioni legate alla sicurezza alimentare. Applicarla è, quindi, una scelta volontaria di etichettatura finalizzata alla promozione di prodotti e ingredienti provenienti da determinate aree geografiche.

Anche in merito alle normative sull'etichettatura Ogm, l'industria alimentare italiana applica tutte le disposizioni di legge che impongono di dichiarare l'eventuale presenza di Ogm, per consentire al consumatore una scelta responsabile. In attesa che vengano espresse certezze scientifiche in merito, l'industria alimentare è contraria a comunicazioni che affermino che nel prodotto sono assenti organismi geneticamente modificati (con diciture come "ogm free"). Tali affermazioni potrebbero, infatti, rivelarsi ingannevoli in assenza di precise norme ed adeguati sistemi di controllo di filiera.

L'analisi del rischio

L'industria alimentare italiana attua integralmente il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Point o Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo metodo UE recepito in Italia con il decreto 155/97), che consente di seguire in modo razionale, efficace e costante tutte le fasi della lavorazione.

Il principio di autocontrollo è stato recepito da aziende produttrici, distributori e venditori attraverso l'adozione del sistema HACCP in merito alle norme igieniche e di sicurezza alimentare. Il sistema si divide in cinque fasi di verifica: analisi dei potenziali rischi degli alimenti, individuazione dei punti critici nell'impianto o nel processo di produzione, adozione di misure preventive, applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici, riesame periodico dell'analisi dei rischi.

In questo modo tutti gli operatori del settore alimentare (produttori, trasportatori, commercianti, ristoratori, ecc.) sono in grado di fornire alle autorità preposte al controllo la documentazione e i risultati in merito alla corretta attuazione del sistema, che garantisce igiene e salubrità del prodotto.

Il rispetto della qualità e dell'ambiente, a partire dagli imballaggi

Per gli imballaggi, l'Industria alimentare italiana segue le normative, comuni a tutto il settore e relative alle specifiche tipologie di produzione, partendo dal principio generale che è vietato produrre o porre in commercio materiali o oggetti che possano:

- rendere le sostanze alimentari nocive e pericolose per la salute pubblica;
- modificare sfavorevolmente le proprietà organolettiche degli alimenti.

È compito dei produttori di imballaggi sottoporre tutti i materiali e gli “oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari” a specifici controlli per garantire la conformità ai requisiti di composizione e l'idoneità all'uso alimentare.

I prodotti sono inoltre confezionati con imballi rispondenti alle leggi di protezione ambientale e alle norme volontarie (UNI e CEN) per la valutazione di conformità ai requisiti essenziali previsti dalla Direttiva Europea.

Inoltre, nell'ambito delle raccomandazioni stabilite dal CONAI-Consortio Nazionale Imballaggi, l'Industria si impegna costantemente nella riduzione dell'uso degli imballaggi e nel recupero di materiali riutilizzabili o riciclabili come plastica, alluminio, vetro, carta e cartone.

Il filo diretto con il consumatore

L'etichetta degli alimenti e il cartello unico degli ingredienti esposto negli esercizi pubblici (bar, gastronomie, ecc.) sono una preziosa guida per il consumatore che viene così informato sugli ingredienti contenuti in un prodotto ed eventualmente sulle modalità di consumo, conservazione e cottura, nonché sul valore nutrizionale.

Sull'etichetta è riportato cosa c'è nella confezione, tutti gli ingredienti, il peso, il luogo e l'azienda di produzione, i termini di conservazione e, se occorre, le modalità di preparazione. Gli ingredienti sono indicati chiaramente e riportati in ordine ponderale decrescente (da quello presente in maggiore quantità a quello presente in quantità minore).

Il produttore può inserire in etichetta informazioni nutrizionali sul prodot-

to, quali il suo valore energetico e la quantità di nutrienti (proteine, carboidrati, grassi, fibre, vitamine e sali minerali) in esso contenuti. Questo tipo di informazione è detta etichettatura nutrizionale.

Anche gli additivi sono ingredienti e, quando sono utilizzati, sono generalmente indicati agli ultimi posti della lista in quanto presenti in minime quantità. Per additivi si intendono sostanze aggiunte alla superficie o alla massa del prodotto al fine di conservarne le caratteristiche chimico-fisiche, evitarne l'alterazione spontanea, esaltarne caratteristiche di sapore, odore, aspetto o consistenza.

Altre informazioni utili riscontrabili nell'etichetta sono riferite alla durabilità del prodotto. Se indicato "da consumarsi entro...", va rispettata tassativamente la data di scadenza riportata dal produttore perché si tratta di prodotti molto deperibili. Quando, invece, l'etichetta riporta "da consumarsi preferibilmente entro...", la data di durabilità indicata esprime un consiglio per un consumo ottimale e non implica che una volta superato quel termine il prodotto non possa essere ancora consumato.

È importante ricordare che le date di scadenza e di durabilità sono valide finché la confezione è integra e il prodotto è stato conservato come indicato in etichetta.

L'offerta di prodotti alimentari sicuri, buoni e apprezzati in tutto il mondo

Le recenti crisi della sicurezza alimentare hanno reso incerto il consumatore e messo in discussione i suoi punti di riferimento. Le domande sono molte: di che qualità si parla? Organolettica (il gusto gradevole) o igienica (la sicurezza)? La risposta, per l'Industria alimentare italiana, è l'insieme inseparabile di Qualità, Sicurezza e Gusto.

Nel nostro Paese l'Industria alimentare garantisce prodotti buoni, sicuri e di qualità.

- ▶ offre prodotti buoni e saporiti secondo le ricette della nostra tradizione ma con la garanzia dell'igiene perché fatti con tecniche moderne;
- ▶ si affida alla professionalità degli uomini e alle migliori tecnologie di processo e di prodotto per assicurare la qualità degli alimenti e soddisfare i consumatori nella voglia di varietà e differenziazione;

- ▶ produce l'80% della nostra alimentazione, una percentuale destinata ad aumentare negli anni a venire.

Ricordiamo infine che la produzione alimentare italiana è in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori in termini di:

- ▶ varietà di gusti;
- ▶ tradizione e informazione sull'origine dei prodotti;
- ▶ occasioni di consumo (spuntini, pasti familiari, ricorrenze festive, piccoli pasti, porzioni singole, piatti collettivi, ecc.);
- ▶ bisogni nutritivi delle differenti età, modi di vita e differenti categorie della popolazione.



Dalle istituzioni, la garanzia dei controlli e delle verifiche

La sicurezza alimentare è una priorità a livello nazionale ed europeo. Per questo le autorità si impegnano a far rispettare tutte le norme attuando controlli periodici, che si articolano in ispezioni a sorpresa, prelievi di campioni e analisi, rilevazioni sull'igiene delle materie prime, dei processi produttivi e del personale. Infatti, oltre alle materie prime e ai prodotti, vengono sottoposti a verifica anche gli impianti e le attrezzature, i mezzi di trasporto, la manutenzione e i processi di pulizia. Anche le etichette dei prodotti sono oggetto di controlli volti a verificare la veridicità di quanto riportano.

In Italia esistono diversi organismi preposti al controllo e alla verifica sui prodotti alimentari, primi fra tutti il Ministero della Salute, che ha un ruolo di indirizzo, coordinamento e controllo, e le Regioni, che programmano le ispezioni.

Questi due organismi operano anche in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, il Ministero delle Attività Produttive e le Camere di Commercio, il Ministero delle Finanze. In particolare i controlli sono affidati a:

- ▶▶ **ASL** (Aziende Sanitarie Locali), alle quali competono la prevenzione e il controllo del settore alimentare attraverso il Servizio di Igiene Pubblica e i Servizi Veterinari che svolgono la vigilanza e gli accertamenti delle qualità igienico-sanitarie dei prodotti alimentari.
- ▶▶ **Carabinieri dei NAS** (Carabinieri del Nucleo Antisofisticazioni), dipendenti dal Ministero della Salute che, come forza di Polizia Giudiziaria e Amministrativa, si occupano di vigilanza sulla produzione, commercializzazione e vendita di alimenti e bevande.
- ▶▶ **Istituti Zooprofilattici**, dipendenti dal Ministero della Salute, enti regionali o interregionali che svolgono un'azione di prevenzione e tutela degli allevamenti e degli alimenti di origine animale.
- ▶▶ **Istituto Superiore di Sanità**, l'organo di consulenza tecnico-scientifica del Servizio Sanitario Nazionale che si occupa delle attività di revisione delle analisi della filiera alimentare, indicando anche le norme e i criteri di analisi dei prodotti alimentari.
- ▶▶ **Guardia di Finanza e Laboratori delle dogane**, dipendenti dal Ministero dell'Economia, che si occupano di effettuare controlli nei casi in cui si profili una possibile frode ai danni dei consumatori, quali ad esempio merci non dichiarate, dichiarazioni mendaci, sofisticazioni, qualità non rispettate, ecc.
- ▶▶ **Ispettorato Centrale Repressione Frodi**, dipendente dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, che si occupa della garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari a tutela del consumatore svolgendo un'attività di controllo su tutte le fasi della catena alimentare, a volte insieme al Corpo Forestale.
- ▶▶ **UPICA**, dipendente dal Ministero delle Attività Produttive e Camere di Commercio, per quanto riguarda la comunicazione commerciale e l'etichettatura.

L'obiettivo è quello di proteggere sempre e comunque il consumatore da eventuali danni derivati dal consumo di alimenti non rispondenti alle norme

igienico sanitarie. A questo scopo, esiste anche un Sistema di Allerta Rapido istituito dalla Commissione Europea presso il Ministero della Salute. In alcuni casi particolari, questo sistema consente di adottare misure straordinarie per bloccare o limitare la commercializzazione dei prodotti che presentano rischi per la salute e informare rapidamente tutti gli Stati membri e i loro consumatori su eventuali situazioni di rischio.

Alimenti sicuri e sani: entra in gioco il consumatore

Il consumatore è l'ultimo anello della catena alimentare. Tutto l'impegno dell'industria in materia di sicurezza alimentare è volto a offrirgli un prodotto buono, sano e soprattutto sicuro. Perché allora adottare comportamenti sbagliati che potrebbero vanificare tutto questo sforzo? La prima regola è quella di tenersi aggiornati e informati attraverso la consultazione di fonti attendibili e competenti, ma anche seguire alcune abitudini che consentono di gustare in tutta tranquillità gli alimenti prodotti in Italia.

» Acquisto

Il momento dell'acquisto è quello in cui il consumatore entra direttamente a far parte della catena alimentare: il consiglio più utile è controllare attentamente l'etichetta.

Carne, pesce, latte e derivati freschi, cibi preparati pronti per la cottura non devono superare determinate temperature; devono essere riposti subito nel frigorifero di casa, preferibilmente negli scomparti più idonei a seconda della temperatura indicata sull'etichetta.

» Conservazione

Una volta portata a casa la nostra spesa, è molto importante conservarla correttamente seguendo le modalità di conservazione che si trovano sulle confezioni. Rispettarle significa garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche come di quelle igieniche. Anche la raccomandazione di conservare alcuni

prodotti confezionati in “luogo fresco e asciutto” è un suggerimento essenziale per mantenere inalterate qualità, sicurezza e bontà dell’alimento.

Anche i cibi surgelati riportano indicazioni di durabilità e istruzioni per la conservazione: rispettarle consente di consumare gli alimenti in tutta sicurezza. Inoltre, sulle confezioni è sempre riportata l’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

» **Cottura e preparazione**

Anche in questo caso l’attenzione dedicata alla preparazione può fare la differenza. È indispensabile seguire le norme di preparazione indicate sulle confezioni assieme alle principali norme di igiene (lavarsi le mani, mantenere puliti gli strumenti da cucina, non lasciare i cibi freschi fuori dal frigorifero per molto tempo, ecc.). Questo consente non solo di garantire la sicurezza dei cibi ma anche di mantenere tutte le proprietà di ogni alimento.

» **In caso di prodotti avariati**

Cosa bisogna fare se si trova un prodotto avariato in un negozio o un esercizio alimentare? Spesso le aziende stesse possono essere di notevole ausilio nel risolvere problematiche relative ai propri prodotti. Molte di loro dispongono di servizi di supporto ai consumatori (Numero Verde o Servizio Consumatori) a cui ci si può rivolgere per chiarimenti o segnalazioni specifiche su un prodotto che presenti anomalie.

In alternativa il consumatore può segnalare il problema al commerciante, oppure, in casi più gravi, rivolgersi alla ASL di zona (in Italia sono 197). Ogni ASL opera attraverso i suoi organismi (l’ufficio degli alimenti e della nutrizione e il servizio veterinario) ed effettua un servizio di vigilanza e controllo tramite i vigili sanitari e il Dipartimento di prevenzione.

In caso di segnalazione da parte di un consumatore, le ASL mettono in allerta il Servizio di Prevenzione sanitaria e veterinaria delle Regioni e il Dipartimento Alimenti e veterinario del Ministero della Salute. Attraverso i vigili sanitari, che in questi casi diventano ufficiali di polizia giudiziaria, le ASL possono procedere al sequestro della merce e avviare tutte le verifiche necessarie al riscontro dei fatti. Inoltre, vige una legge sulla trasparenza amministrativa secondo cui gli atti della pubblica amministrazione devono essere a disposizione del cittadino.



Il decalogo del bravo consumatore

- 1** Leggi sempre l'etichetta dei prodotti alimentari e il "cartello unico" degli ingredienti esposto nei pubblici esercizi
- 2** Ricorda che gli ingredienti utilizzati sono indicati sull'etichetta e sono elencati in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto
- 3** Controlla i termini di conservazione o la data di scadenza del prodotto prima dell'acquisto e consumalo entro il termine consigliato sull'etichetta
- 4** Sappi che sull'etichetta la lettera "E" maiuscola seguita da un numero indica che nel prodotto è presente un additivo autorizzato dall'Unione Europea
- 5** Segui sempre le istruzioni per l'uso indicate sulle confezioni, comprese le modalità di conservazione o di cottura, dal momento dell'acquisto fino al consumo
- 6** Mantieni sempre i prodotti refrigerati e quelli surgelati alla temperatura indicata sull'etichetta e riponili, subito dopo l'acquisto, nel frigorifero o nel congelatore
- 7** Osserva con la massima cura l'igiene della tua cucina e i metodi di cottura più idonei
- 8** Ricorda che ci sono particolari discipline di etichettatura per alcune tipologie di alimenti
- 9** Tieni presente che, secondo norme europee e nazionali, controlli della produzione e della distribuzione sono regolarmente eseguiti dalle aziende e dalle autorità per verificare la sicurezza degli alimenti e per decidere il ritiro di quelli eventualmente difettosi
- 10** Rivolgiti alle Aziende, alle Associazioni dei consumatori e alle Aziende sanitarie Locali che, in materia di sicurezza alimentare, ti possono fornire assistenza e maggiori informazioni

AIDI - Associazione Industrie Dolciarie Italiane

Via Barnaba Oriani, 92 - 00197 Roma
Tel. 06/8091071 - Fax 06/8073186
E-mail: aidi@aidi-assodolce.it • www.dolceitalia.net

AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari

Corso di Porta Nuova, 34 - 20121 Milano
Tel. 02/654184 - Fax 02/654822
E-mail: direzione@aiipa.it • www.aiipa.it

AIRI - Associazione Industrie Risiere Italiane

Via Bernardino da Feltre, 6 - 27100 Pavia
Tel. 0382/35375 - Fax 0382/35372
E-mail: airi@rice.it

ANCIT - Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare

Segreteria Generale - Corso di Porta Nuova, 34
20121 Milano
Tel. 02/6551938 - Fax 02/6590977
E-mail: ancit@aiipa.it

ANICAV - Associazione Nazionale Industriali Conservenze Alimentari Vegetali

Centro Direzionale di Napoli
Viale della Costituzione - Isola F/3 - 80143 Napoli
Tel. 081/7347020 - Fax 081/7347126
E-mail: info@anicav.it • www.anicav.it

ASSALZOO - Associazione Nazionale tra i produttori di Alimenti Zootecnici

Via Lovanio, 6 - 00198 Roma
Tel. 06/8541641 - Fax 06/8541641
E-mail: assalzoo@iol.it • www.assalzoo.it

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni

Milanofiori Strada 4 - Palazzo Q/8 - 20089 Rozzano (MI)
Tel. 02/8925901 - Fax 02/57510607
E-mail: assica@assica.it • www.assica.it

ASSITOL - Associazione Italiana dell'Industria Olearia

Piazza di Campitelli, 3 - 00186 Roma
Tel. 06/69940058 - Fax 06/69940118
E-mail: assitol.it@iol.it

ASSOBIBE - Associazione Italiana tra gli Industriali delle Bevande Analcoliche

Viale dell'Architettura, 8 - 00144 Roma
Tel. 06/5918891 - Fax 06/5924751
E-mail: assobibe@iol.it • www.assobibe.it

ASSOBIRRA - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

Viale di Val Fiorita, 90 - 00144 Roma
Tel. 06/543932 - Fax 06/5912910
E-mail: birra.viva@assobirra.it • www.assobirra.it

ASSOCARNI - Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni e Bestiame

Corso d'Italia, 92 - 00198 Roma
Tel. 06/8541085 - Fax 06/8419544
E-mail: assocarni@assocarni.it • www.assocarni.it

ASSOLATTE - Associazione Italiana Lattiero-Casaria

Corso di Porta Romana, 2 - 20122 Milano
Tel. 02/72021817 - 72021867 - Fax 02/72021838
E-mail: asslatmi@pelagus.it • www.assolatte.it

ASSOZUCCHERO - Associazione Italiana fra gli Industriali della Zucchero

Pizza Campitelli, 3 - 00186 Roma
Tel. 06/6781153 - Fax 06/6990034
E-mail: assozucchero@assozucchero.it

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti, ed Affini

Via Mentana, 2/B - 00185 Roma
Tel. 06/4469421 - 4941630 - Fax 06/4941566
E-mail: federvini@federvini.it

ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai e Pastai d'Italia

Via dei Crociferi, 44 - 00187 Roma
Tel. 06/6785409 - Fax 06/6783054
E-mail: italmopa@italmopa.it • www.italmopa.it

MINERACQUA - Federazione Italiana delle Industrie delle Acque Minerali Naturali, delle Acque di Sorgente e delle Bevande Analcoliche

Via delle Tre Madonne, 12 - 00197 Roma
Tel. 06/8079950 - 8079969 - Fax 06/8079946
E-mail: minacqua@tin.it • www.mineracqua.it

UNA - Unione Nazionale dell'Avicoltura

Via Vibio Mariano, 58 - 00189 Roma
Tel. 06/3325841 - Fax 06/33252427
E-mail: una@unionenazionaleavicoltura.it
www.unionenazionaleavicoltura.it

UNIPI - Unione Industriali Pastai Italiani

Via Po, 102 - 00198 Roma
Tel. 06/8543291 - 8416473 - Fax 06/8415132
E-mail: unipi@unipi-pasta.it • www.unipi-pasta.it



FEDERALIMENTARE

00144 Roma - v.le Pasteur 10
tel. +39 06 59 03 534 / 380
fax +39 06 59 03 342 / 449
segreteria@federalimentare.it
www.federalimentare.it