

AIIPA – Gruppo Prodotti per Gelato

CODICE DI COMPORTAMENTO

Sommario

Introduzione	2
Campo di applicazione, impegni e obiettivi	2
Definizioni e requisiti	3
Criteri di produzione	6
Relazioni esterne	8
Adozione del Codice, revisioni, diffusione	9
Misure di disciplina	9
Le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per il Gelato”	11

1. INTRODUZIONE

AIIPA, Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari, è stata costituita nel 1945 allo scopo di offrire una rappresentanza unitaria a molteplici settori dell' Industria alimentare.

La missione di AIIPA consiste nel sostegno alle imprese rappresentate, in diversi contesti: relazioni pubbliche, istituzionali e amministrative; partecipazione allo sviluppo e applicazione delle normative (cogenti e volontarie) applicabili al settore; promozione e valorizzazione del comparto produttivo; ricerche e analisi di mercato.

Le attività dell' Associazione si articolano su vari livelli (locale, nazionale, europeo, internazionale) e comprendono servizi di consulenza tecnico-legale a favore dei soci.

Aderiscono al **Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato”** le Industrie che producono ingredienti composti, o semilavorati, per la gelateria: miscele di componenti caratteristici del gelato italiano di alta qualità. L' utilizzo di questi ingredienti consente invero alle gelaterie artigianali di rispondere alle richieste del pubblico mediante la produzione costante - nel corso delle stagioni - di gelati ottimi e sicuri, con ampie varietà di gusti.

Il Gruppo sostiene iniziative promozionali, in Europa e nel mondo, a favore del gelato artigianale realizzato con ingredienti composti di produzione italiana.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE, IMPEGNI E OBIETTIVI

Il presente Codice definisce i requisiti e criteri da seguire nella produzione e nelle relazioni esterne, ai quali le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” convergono di attenersi nell' esercizio di tutte le loro attività d' impresa ovunque esercitate.

Obiettivo primario del Codice è tenere alto il nome dell' Industria italiana che realizza ingredienti composti per la gelateria. Ciò comporta, da parte dei membri del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” , l' impegno verso:

- il doveroso rispetto delle normative applicabili, con peculiare attenzione a quelle attinenti a sicurezza alimentare, tutela e informazione del consumatore,
- la puntuale applicazione dei requisiti, nonché dei criteri di produzione e relazioni esterne esposti nei successivi paragrafi.

Le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” esprimono inoltre attenzione verso il progresso tecnologico e a tale scopo sostengono - in collaborazione con i produttori di materie prime, enti e istituti universitari - attività di ricerca volte a migliorare le caratteristiche intrinseche, nutrizionali e organolettiche dei gelati.

Rispetto delle norme Antitrust

Le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” si impegnano ad attenersi fedelmente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di concorrenza.

3. DEFINIZIONI E REQUISITI

Ai fini dell’ applicazione del presente Codice, Il Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” concorda le definizioni e i requisiti di seguito esposti.

3.1. Gelato artigianale: Preparazione alimentare, destinata ad essere consumata preferibilmente in giornata, ottenuta mediante mantecatura (vale a dire miscelazione e contemporaneo congelamento con limitato inglobamento di aria - generalmente non forzato) della miscela liquida costituita dagli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

Gli ingredienti possono variare anche giornalmente, in funzione dei prodotti freschi stagionali reperibili sul mercato.

3.2. Ingredienti composti per gelateria e pasticceria: gli ingredienti destinati agli utilizzatori professionali per la produzione del gelato artigianale e di prodotti di pasticceria.

Caratteristiche essenziali: gli ingredienti composti sono formulati in modo da contenere gli elementi di base per la preparazione di un gelato di qualità, senza tuttavia limitare la possibilità per l’ utilizzatore di intervenire sulla miscela finale, sì da poter esprimere la sua professionalità e creatività realizzando prodotti personalizzati ed esclusivi.

Composizione: gli ingredienti composti per gelateria e pasticceria sono costituiti dai seguenti ingredienti principali, elencati per tipologia, senza necessità di specificarne la tecnologia di trasformazione :

- **latte:** latte vaccino (o altrimenti specificato) e suoi derivati;

- **zuccheri:** saccarosio, zuccheri mono/disaccaridi e/o loro miscele di origine vegetale;
- **grassi:** grassi del latte (panna, burro), oli e/o grassi vegetali;
- **uova:** intere, tuorlo e albume di gallina;
- **ingredienti caratterizzanti:** cacao, cioccolato, yogurt, frutta secca, succo e/o polpa di frutta, caffè, miele, e tutti gli ingredienti la cui aggiunta caratterizza il gusto del gelato;
- **emulsionanti:** sostanze che diminuiscono la tensione superficiale tra liquidi immiscibili, favorendone l' emulsione (che si realizza, a esempio, mediante dispersione delle particelle grasse nella parte acquosa, sotto forma di minuscole goccioline);
- **stabilizzanti:** sostanze altamente idrofile che, assorbendo acqua, contribuiscono a ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio, rendendo il gelato più asciutto e stabile, aumentando la resistenza agli *shock* termici e conferendo al prodotto finale la consistenza e la cremosità desiderate;
- **coloranti:** sono sostanze che conferiscono il colore a un alimento, o ne restituiscono la colorazione originaria.

Essi comprendono :

- componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimenti né utilizzati come ingredienti tipici degli alimenti;
- preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l' estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.

La lista completa dei coloranti utilizzabili nei prodotti alimentari è riportata negli allegati al D.M. del 27.02.1996, n. 209 “ *Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n.94/34/CE, n.94/35/CE, n.94/36/CE, n.95/2/CE e n. 95/31/CE*”

➔ **NB: Regolamento (CE) n. 1333/2008, “ relativo agli additivi alimentari”** (in G.U.C.E. L 354 del 31.12.2008), **in applicazione dal 20.01.2010.**

Tuttavia, fino al completamento degli allegati di cui al Regolamento, l' uso degli additivi nei prodotti alimentari è disciplinato dal D.M. 27.02.1996, n. 209.

▪ **aromi:** si intendono come tali i prodotti:

- non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore;
- fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi.

N.B: Regolamento (CE) n. 1334/2008, “ relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE” (in G.U.C.E. L 354 del 31.12.2008), **in applicazione dal 20.01.2011.**

La legislazione vigente è il Decreto legislativo 25.01.1992, n.107“ Attuazione delle Dir.

8/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione“ .

Gli ingredienti composti per gelateria possono inoltre contenere prodotti dolciari aggiunti, quali a esempio: cialde, biscotti, meringhe, pan di spagna, amaretti.

L' elenco sopra riportato non ha carattere esaustivo: è perciò ammesso l' utilizzo di ingredienti e prodotti dolciari ulteriori, a condizione di non tradire le “ caratteristiche essenziali” di “ ingrediente composto per gelateria e pasticceria ” , come sopra espresse.

3.3. Ingredienti composti per gelateria e pasticceria, classificazione

Gli ingredienti composti possono venire classificati come segue, in ragione della funzione che ciascuno di essi è destinato a svolgere e in relazione alle diverse modalità di preparazione del gelato da parte dell' utilizzatore:

3.3.1. Ingredienti composti per miscele base: in polvere, liquidi o in pasta, a base di stabilizzanti, gelatinizzanti ed emulsionanti. Ve ne sono di tre tipi:

- ♦ **ingredienti composti in polvere:** miscele in polvere con una formulazione eterogenea, più o meno completa a seconda del dosaggio di impiego. Nel rispetto dell' autonomia di formulazione e bilanciamento dei preparati delle aziende produttrici di ingredienti composti per gelateria e pasticceria, se ne possono delineare alcune caratteristiche proprie:

- i preparati in polvere destinati all' impiego a basse concentrazioni sono costituiti prevalentemente da additivi (stabilizzanti, emulsionanti, eventuali aromi), in quanto gli altri ingredienti necessari alla preparazione del gelato vengono successivamente aggiunti dall' utilizzatore professionale;

- i preparati in polvere destinati a maggior dosaggio di impiego contengono, oltre agli additivi, anche altri ingredienti (quali latte in polvere, panna in polvere e/o grassi vegetali, zuccheri).

- ♦ **ingredienti composti in pasta:** miscele eventualmente pastorizzate che possono contenere latte e derivati, prodotti d' uovo e zuccheri, aromi, acqua, oltre a stabilizzanti ed emulsionanti idonei alla preparazione o all' integrazione delle miscele base.

- ♦ **ingredienti composti liquidi:** miscele base pastorizzate o sterilizzate per gelato, la cui formulazione è pressoché completa. Queste miscele possono essere già pronte all' uso, ovvero richiedere la sola aggiunta di acqua o latte per la preparazione del gelato; fatta salva, rimane inteso, l' eventuale aggiunta di ingredienti caratterizzanti.

3.3.2. Ingredienti composti caratterizzanti per miscele base: in polvere o in pasta, si distinguono come segue:

- ♦ **ingredienti composti in polvere:** possono venire addizionati alle miscele base, prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile a seconda del grado d' intensità di aromatizzazione richiesto sul prodotto finito (gelato). Rientrano in questa categoria, a esempio: preparazioni a base di cacao in polvere, caffè liofilizzato, liquirizia in polvere, yogurt in polvere.

- ♦ **ingredienti composti in pasta:** possono essere aggiunti alle miscele base prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile, a seconda del

grado d' intensità dell' aromatizzazione voluto nel gelato. Possono essere suddivisi in tre categorie principali, in base alla loro composizione:

- **paste grasse:** paste a base grassa ottenute dalla tostatura e raffinazione della frutta secca, con eventuale aggiunta di zuccheri e altri ingredienti (tra i quali oli e grassi vegetali, cacao, coloranti, aromi);
- **paste zuccherine:** a base di sciroppi zuccherini, contenenti altri ingredienti ritenuti utili per un migliore risultato finale, come, ad esempio, latte concentrato zuccherato, tuorlo d' uovo, vini ed altre sostanze alcoliche, aromi e coloranti;
- **paste di frutta:** a base di sciroppi zuccherini e frutta, con eventuale presenza di frutta in pezzi, coloranti e aromi.

3.3.3. Ingredienti composti pronti per l' uso: preparati in polvere, in pasta o liquidi, dalla composizione completa (con ingredienti di base, prodotti strutturanti e ingredienti caratterizzanti), in grado di consentire la preparazione in tempi rapidi di gelati alle creme o alla frutta, senza altre aggiunte se non quelle di acqua e/o latte, secondo le rispettive ricette.

3.3.4. Ingredienti composti per la variegatura e la decorazione: rientra in questa categoria un' ampia serie di preparati da utilizzare tal quali per la guarnizione dei gelati e dei prodotti di pasticceria.. Siano essi a base di sciroppi zuccherini o miele, cioccolato o cacao, caffè o infusi, frutta secca, conserve e preparazioni di frutti e ortaggi, succhi e polpa di frutta, frutta candita o sciroppata, prodotti alcolici, eventualmente integrati con coloranti, aromi e additivi.

4. CRITERI DI PRODUZIONE

4.1 Autocontrollo

La sicurezza costituisce un pre-requisito all' immissione in commercio di ogni alimento e delle sostanze destinate a farvi parte o entrarvi in contatto.

-> Il regolamento (CE) n. 853/2004, " sull' igiene dei prodotti alimentari" (in G.U.C.E. L 139 del 30.4.2004) definisce gli obblighi generali e i requisiti specifici in tema d' igiene; prescrivendo l' adozione di corrette prassi igieniche e di apposite procedure di

autocontrollo in tutte le fasi della filiera alimentare, a partire dalla produzione agricola primaria e sino alla consegna o somministrazione al consumatore finale.

Il predetto regolamento prevede inoltre che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano apposite procedure basate sui principi del sistema HACCP; provvedendo al loro riesame - e, ove del caso, alle necessarie modifiche – ogni qualvolta intervenga un cambiamento nel prodotto, nel processo o qualsivoglia altra fase (articolo 5, “ Analisi dei pericoli e punti critici di controllo”).

Le Aziende del Gruppo AllPA “ Prodotti per Gelato” - consapevoli della centralità del loro ruolo nella catena di approvvigionamento - si impegnano ad assumere un atteggiamento attivo e proattivo nel controllo di filiera.

Si impegnano pertanto a diffondere e condividere con i loro contraenti (fornitori, importatori, trasportatori, agenti, clienti) la cultura della sicurezza: una cultura che deve tradursi in pratica mediante la scrupolosa applicazione delle buone prassi igieniche e dell’ autocontrollo, ciascuno per la parte di sua pertinenza.

4.2. Tracciabilità

-> Il regolamento (CE) n. 178/2002, “ che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare” (in G.U.C.E. L 31 dell’ 1.2.2002) dispone in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione la rintracciabilità

degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a farvi parte (art. 18, Rintracciabilità).

-> Il regolamento (CE) n. 1831/2003, “ riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari” (in G.U.C.E. L 338 del 13.11.2003), estende il predetto

obbligo alla rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari (art. 17, Rintracciabilità).

I citati regolamenti - nel prescrivere agli operatori di realizzare un sistema di rintracciabilità per gli alimenti, le sostanze atte a entrare a farvi parte e i materiali a contatto - non

impongono l'adozione di mezzi specifici, esprimendo invece l'obbligo in termini di risultato: a prescindere dalle procedure adottate, gli operatori devono essere in grado di fornire alle autorità competenti le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti e consegne. Vale a dire che devono venire registrati i fornitori delle diverse materie prime in entrata e i destinatari dei prodotti in uscita, conservando la relativa documentazione.

Il Gruppo AIIPA "Prodotti per Gelato" riconosce il valore alla rintracciabilità quale utile strumento di gestione di eventuali rischi: quanto maggiore sarà il dettaglio delle informazioni raccolte, e più veloce la loro elaborazione, tanto più efficaci risulteranno le azioni correttive (individuazione della causa dell'eventuale problema, mitigazione dei rischi).

Le Aziende del Gruppo sono perciò impegnate a mettere in opera e mantenere sistemi di rintracciabilità avanzati, da abbinare alle procedure di autocontrollo (HACCP). Sistemi che, nel registrare i lotti (o le partite) e i quantitativi dei materiali impiegati, oltre alle linee (o macchine) di lavorazione utilizzate, consentano un'adeguata identificazione dei *batch* di lavorazione (cd. *tracciabilità interna*).

4.3. Allergeni

- Decreto legislativo n. 114/2006 "*Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari*" (in G.U. n. 69 del 23.03.06).

- Decreto legislativo n. 178/2007 "*Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE*" (in G.U. n. 252 del 29.10.07).

I succitati decreti hanno aggiornato il provvedimento generale in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109), recependo nell'ordinamento italiano alcuni provvedimenti comunitari, tra cui la direttiva 2003/89 CE in tema di etichettatura degli ingredienti allergenici.

Il decreto legislativo n. 114/2006 ha introdotto l'obbligo di citazione specifica nelle etichette dei prodotti alimentari degli ingredienti allergenici (riportati nell'allegato I, Sez.III, del decreto legislativo) utilizzati nella fabbricazione ed eventualmente presenti nel prodotto finito, anche in forma modificata, se non figurano nella denominazione di vendita.

La presente normativa si applica ai prodotti destinati al consumatore e alle collettività, e non anche a prodotti – finiti e semilavorati – destinati ad ulteriori trasformazioni.

E' peraltro evidente come la corretta informazione del consumatore da parte dell'operatore che realizza l'etichetta necessiti la sua conoscenza esatta del contenuto del prodotto.

Il Gruppo AIIPA "Prodotti per Gelato" esprime particolare attenzione verso il tema delle allergie ed intolleranze alimentari.

Le Aziende del Gruppo si impegnano pertanto a comunicare per iscritto – sulle etichette o nelle schede tecniche del prodotto – la presenza di ingredienti allergenici e sostanze da essi derivate come indicato nell'Allegato I, Sez. III e IV del Decreto legislativo 114/2006 e successivi aggiornamenti.

Al fine di garantire la completezza delle informazioni dette, il rischio eventuale di contaminazione incrociata, relativo agli ingredienti allergenici definiti dalla normativa vigente, non volontariamente inseriti nella formula dei prodotti, viene appositamente considerato e gestito nell'ambito delle procedure di autocontrollo (HACCP).

5. RELAZIONI ESTERNE

5.1. Relazioni contrattuali

Il Gruppo AIIPA "Prodotti per Gelato" considera la soddisfazione della clientela un obiettivo primario per potersi distinguere sui diversi mercati di riferimento, mediante l'offerta di prodotti e servizi di qualità, a condizioni leali e competitive.

Le Aziende del Gruppo si impegnano, nei rapporti con i clienti, a:

- fornire con efficienza e cortesia, nei limiti delle previsioni contrattuali, prodotti e servizi di qualità in grado di soddisfare le ragionevoli aspettative e necessità dei clienti;
- fornire informazioni accurate ed esaurienti in merito a prodotti e servizi, sì da favorire la consapevolezza delle decisioni dei clienti;

- attenersi a verità e trasparenza nelle comunicazioni promozionali. Tutte le offerte, i contratti e le comunicazioni con i clienti devono essere chiare, semplici, complete e conformi alle normative applicabili, senza trascurare alcun elemento di rilievo ai fini delle decisioni dei clienti.

Per quanto attiene agli approvvigionamenti, le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” si impegnano a selezionare e mantenere i propri fornitori sulla base di opportune valutazioni atte a garantire il ricevimento di prodotti e/o servizi di livello adeguato e coerente rispetto agli obiettivi di qualità condivisi nel presente Codice.

5.2. Informazione commerciale e pubblicitaria

Il Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” intende favorire una leale concorrenza tra gli operatori nonché contribuire al mantenimento del buon nome del gelato artigianale italiano, e dei suoi ingredienti composti.

Le Aziende del Gruppo si impegnano perciò, in tutte le attività d’ informazione commerciale e pubblicitaria (ivi comprese quelle di ufficio stampa e di *direct marketing*, anche tramite *internet*), a:

- evitare ogni dichiarazione o rappresentazione tale da indurre in errore i clienti o i consumatori (anche mediante omissioni o ambiguità) in merito a caratteristiche e proprietà dei prodotti, prezzo e gratuità, condizioni di vendita, diffusione, identità delle persone rappresentate, premi o riconoscimenti;
- garantire l’ autenticità delle testimonianze eventualmente riportate;
- porre una cura particolare ai messaggi che si rivolgono ai bambini e agli adolescenti o che possono essere da loro ricevuti. Questi messaggi non devono contenere nulla che possa danneggiarli psichicamente, moralmente o fisicamente, né devono abusare della loro inesperienza o naturale credulità, o del loro senso di lealtà;
- assicurare la linearità e correttezza delle notizie espresse sulle etichette di prodotto.

Il Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” può aderire alle richieste di contributi, provenienti da enti e associazioni, che siano di elevato valore culturale, benefico o sociale e che

possano contribuire a promuovere il gelato artigianale italiano. Tutti i contributi devono essere adeguatamente registrati.

6. ADOZIONE DEL CODICE, REVISIONI, DIFFUSIONE

Il presente Codice, sottoscritto dai legali rappresentanti delle Aziende del Gruppo “ Prodotti per il Gelato” , viene adottato con delibera dell’ Assemblea dei Soci di AIIPA. Il Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” potrà ove del caso sottoporre agli Organi Direttivi, in vista della successiva approvazione dell’ Assemblea, le proposte di aggiornamento o revisione del Codice che risulteranno necessarie, per ragioni interne o esterne, anche in relazione all’ esperienza frattanto maturata.

Al fine di promuovere i valori associativi e le buone prassi qui condivise, il documento è pubblicato sul sito www.aiipa.it, nella sezione “ Gruppo Prodotti per Gelato” .

Le Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” si impegnano a un’ adeguata diffusione del Codice all’ interno delle proprie organizzazioni, onde verificare e promuovere la sua effettiva applicazione.

7. MISURE DI DISCIPLINA

La violazione dei requisiti e criteri condivisi nel presente Codice - oltre a poter arrecare anche grave pregiudizio all’ immagine dell’ intero settore - lede il rapporto di fiducia in essere tra le Aziende AIIPA.

In nessun caso, perciò, il perseguimento di interessi aziendali può giustificare il mancato rispetto di quanto previsto nel Codice.

Ciascuna delle Aziende del Gruppo AIIPA “ Prodotti per Gelato” ha il diritto/dovere di segnalare agli Organi di AIIPA i casi di temuta violazione del Codice.

A seguito di segnalazione, AIIPA provvederà all’ istruttoria e valutazione del caso, con facoltà di coinvolgere il responsabile della presunta violazione.

In ipotesi di accertata violazione del Codice da parte di una delle Aziende del Gruppo “ Prodotti per Gelato” , gli Organi di AIIPA provvederanno ad ammonire l’ Azienda

responsabile; ove ritenuto, a dare notizia dell' ammonimento a tutte le Aziende del Gruppo; nei casi più gravi, è prevista l' espulsione dell' azienda dal Gruppo.

Le norme procedurali del presente capitolo vengono fissate in apposito regolamento approvato dagli Organi Direttivi dell' Associazione.

8. LE AZIENDE DEL GRUPPO AIIPA “ PRODOTTI PER IL GELATO”

ALVENA SRL

BIGATTON PRODUZIONE DI BIGATTON G. & C. SNC

COM.PR.ITAL. SPA

FABBRI 1905 SPA

FUGAR PRODUZIONE SPA

GEI GRUPPO ESSENZIERO ITALIANO SPA

GIUSO SPA

LA PREFERITA SRL

LEAGEL SRL

LINEA GEL ITALIANA SRL

MANE ITALIA SRL

MEUCCI IGINO SAS

MONTEBIANCO SPA

NESTLE' ITALIANA SPA

NOCCIOLE MARCHISIO SPA

NUOVA TRADIZIONE SRL

OPTIMA SRL

OSTIFICIO PREALPINO DI A. MINETTI & C. SNC

PERNIGOTTI SPA

PREGEL SPA

PRODOTTI STELLA SPA

TORRONALBA SRL

UNIGEL SPA