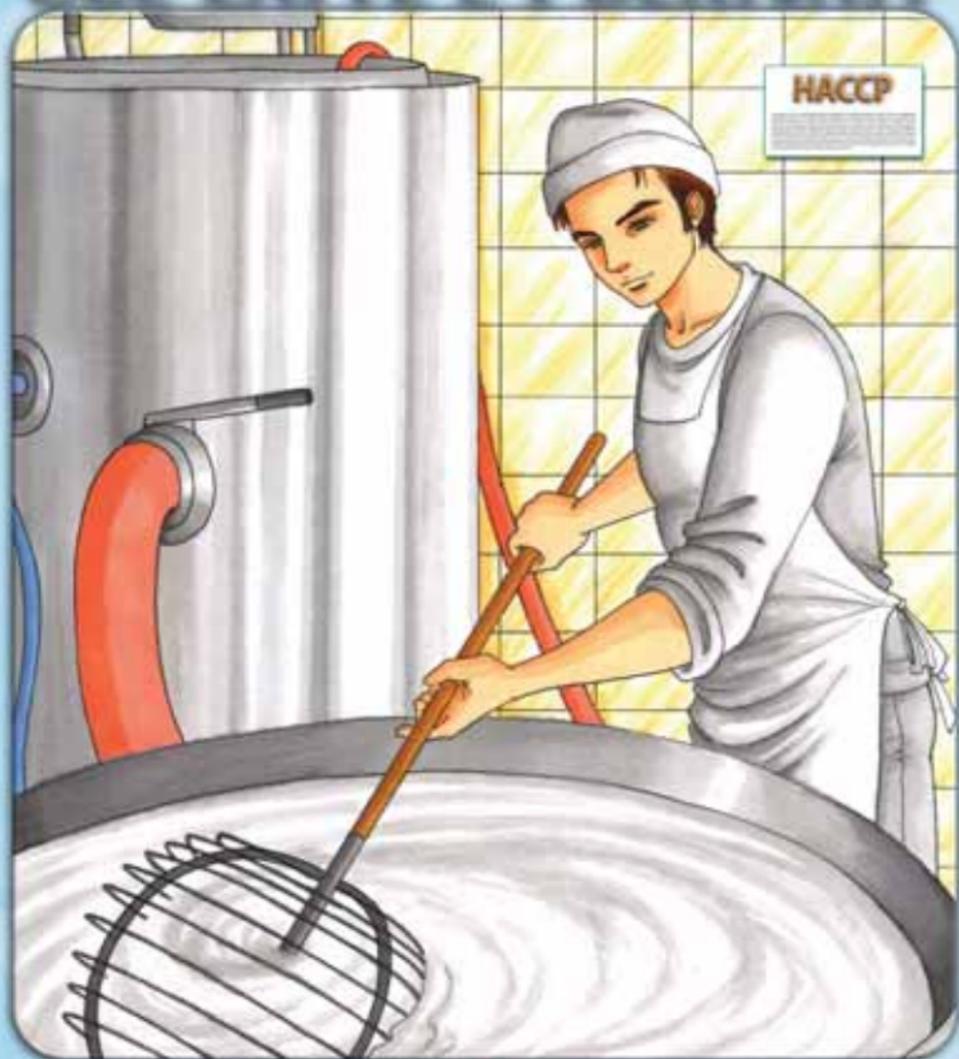


LA SICUREZZA È SERVITA!

TUTTO QUANTO DOVRETE SAPERE
SUL LATTE E I DERIVATI



UNIONE NAZIONALE
CONSUMATORI

L'INDICE

▶	LA PREMESSA	1
▶	VITA DI UN PRODOTTO	3
▶	I FATTORI DI RISCHIO	4
▶	RINTRACCIABILITA'	6
▶	VALUTAZIONE DEI FORNITORI	7
▶	ANCHE L'AMBIENTE E' IMPORTANTE	8
▶	PER OGNI PRODOTTO LA SUA CONFEZIONE	10
▶	I PRODOTTI LATTIERO CASEARI IN VIAGGIO	10
▶	IL FATTORE UMANO	11
▶	MICROBI, UN MONDO INVISIBILE	13
▶	LE VERIFICHE SULLA QUALITA'	14
▶	I CONTROLLI UFFICIALI	14
▶	CONCLUSIONI	15

Testo:

Emanuele Piccari

Disegni:

Arianna Buzzi

Dietro ad un prodotto alimentare non ci sono solo leggi, ma numerosi strumenti quotidianamente utilizzati dai produttori allo scopo di garantire la sicurezza dei processi produttivi.

Si chiamano "Manuali di corretta prassi operativa". Nascono da un regolamento comunitario e devono essere validati dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali dopo un attento esame anche da parte di tutti gli organismi pubblici di controllo.

I consumatori però non sempre ne comprendono l'importanza e tanto meno sanno cosa sia il sistema HACCP. La sigla significa Hazard analysis and critical control points ed è un sistema di autocontrollo necessario al fine di evitare il più possibile rischi per la salute del consumatore. Si tratta di un controllo preventivo che è obbligatorio per le aziende alimentari che devono seguire un "Manuale di corretta prassi operativa".

Fra i volumi pubblicati abbiamo scelto quello di Assolatte "Manuale di corretta prassi operativa per il settore lattiero-caseario", per alcune caratteristiche che lo distinguono dagli altri, in particolare per l'approccio innovativo agli aspetti della sicurezza alimentare.

Questo è l'approccio rigoroso e globale alla sicurezza e alla qualità che caratterizza le industrie serie, quelle di marca, che aderiscono ad Assolatte.

Va, innanzitutto, sottolineato che è l'unico Manuale realizzato da un gruppo di lavoro misto "pubblico/privato" che ha annoverato esperti dei Servizi veterinari, delle aziende e di importanti centri di ricerca nazionali.

Sarà inoltre evidente, dopo la lettura, come queste garanzie, che vanno ben oltre le disposizioni di legge, non si improvvisano, ma sono frutto di una specifica cultura di impresa, di investimenti, di scelte che antepongono a tutto la tutela del consumatore.

Ma quello che ci ha sorpreso è la traduzione delle disposizioni di legge in attività "operative" con numerosi consigli utili anche al quotidiano del consumatore.

Proprio questi aspetti ci guideranno in un percorso inverso, partendo dal prodotto lattiero-caseario che acquistiamo per scoprire il processo di fabbricazione fino al latte munto in allevamento.

La sicurezza è servita.

Massimiliano Dona
Segretario generale
Unione Nazionale Consumatori

VITA DI UN PRODOTTO



1n ogni prodotto alimentare, ed in particolare in quelli lattiero-caseari, bisogna fare attenzione ad un elemento obbligatorio presente in etichetta: “*da consumarsi preferibilmente entro...*” oppure “*da consumare entro il...*”, seguito da una data.

Questi riferimenti temporali non sono casuali o riportati per consuetudine, ma nascono da una complessa valutazione di numerosi elementi che il produttore deve considerare per garantire la qualità globale dell'alimento. In primis quella igienico-sanitaria, che condiziona fortemente anche gli altri aspetti del prodotto, comprese le qualità “organolettiche”, come il sapore e l'aroma.

Per stabilire la “durabilità” di un alimento, il produttore deve “conoscere il proprio prodotto”, anche se rientra in normali tipologie (come mozzarella, gorgonzola, ecc...). Un medesimo formaggio, infatti, pur avendo uguale ricetta e processo di trasformazione, sarà differente da un produttore all'altro per piccole variabili di tipo ambientale o di processo che gli conferiscono caratteristiche leggermente differenti.

I fattori di rischio

Il produttore deve, quindi, effettuare un'analisi del rischio microbiologico per definire le eventuali situazioni di rischio igienico di un alimento, per poter prendere le iniziative più adeguate per la sicurezza del consumatore.

PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO:

- tipo di pericolo (agente patogeno)
- caratteristiche del prodotto,
- modalità di produzione,
- gestione del processo produttivo,
- modalità di consumo,
- categorie di consumatori

I parametri da considerare sono diversi: si va dal grado di acidità (pH) alla temperatura di processo, dal contenuto di acqua all'umidità. Al variare di uno dei parametri, infatti, si possono creare le condizioni di crescita di un germe patogeno (es.: salmonella).

La conoscenza di questi elementi è necessaria per

valutare quali siano i pericoli da prendere in considerazione, le possibilità di contaminazione ed i rischi relativi alle variabili che possono intervenire nelle fasi di produzione.

Ma per prevedere le possibilità di sviluppo microbico, il prodotto viene sottoposto a specifiche prove, che vanno dalla "microbiologia predittiva" ai "challenge test".



La **microbiologia predittiva** è una disciplina che serve a prevedere il comportamento dei microrganismi in relazione a variazioni delle condizioni ambientali.

Si basa sullo sviluppo di modelli matematici che tengono conto dell'effetto di diversi fattori (come il pH, tempi e temperature di processo, atmosfera di conservazione) sulla vita di un determinato microrganismo in un alimento. Ciò consente di conoscere, preventivamente, se esistono le condizioni per lo sviluppo di un germe nel corso della vita di un prodotto.

Dopo aver verificato questi risultati, si passa all'effettuazione dei **challenge test**.

Il **challenge test** è una prova microbiologica che permette di verificare lo sviluppo di un potenziale germe dal processo produttivo alla commercializzazione. Queste prove servono per determinare la durata del prodotto: ecco perché bisogna rispettare le condizioni di conservazione riportate in etichetta e perché è importante che sia rispettata la catena del freddo, ossia il mantenimento della temperatura ottimale nel trasporto fino al frigorifero di casa.

Queste prove, altamente sofisticate e obbligatorie per tutti i produttori lattiero caseari, permettono di prevenire l'immissione sul mercato di prodotti alterati o pericolosi e, quindi, di garantire la salute del consumatore.

Ed è solo in base alle risultanze di questi test che il produttore lattiero caseario può determinare la durabilità ottimale del prodotto e apporre sulla confezione il termine di conservazione, assumendosene tutte le responsabilità.

Ma l'indicazione del termine di conservazione può nascondere anche un'altra preziosa indicazione: quella del lotto di fabbricazione, che consente di individuare il

giorno di produzione e, quindi, tutte le informazioni collegate a quel ciclo di lavorazione. Stiamo parlando di "rintracciabilità".

Rintracciabilità

Il produttore deve avere il quadro completo di tutti gli elementi che sono entrati in gioco nella fabbricazione del prodotto (qualità del latte, temperature di lavorazione, etc.) e ciò per conoscere i motivi di qualsiasi non conformità ai parametri aziendali anche se non vi sono rischi per i consumatori.

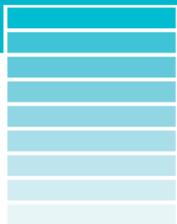
Il Manuale di Assolatte ci spiega come il sistema di rintracciabilità viene applicato e perché l'industria lattiero-casearia si impegna per garantire la sicurezza, al di là dei requisiti di legge.

Come nel nostro viaggio a ritroso, così avviene quando si rende necessario il richiamo di un prodotto.

L'azione è duplice: da un lato vi è la localizzazione della catena di distribuzione e, dall'altro, si procede all'esame di tutta la fase produttiva e di vendita per individuare la causa dell'eventuale non conformità.



Il produttore dispone di elementi univoci per identificare i lotti di prodotto coinvolti: tipo di prodotto, formato, confezione, marchiatura ed identificazione fisica e temporale di lotti o eventuali sublotti. Dispone inoltre di tutta la



documentazione relativa al fornitore, alla tempistica di consegna, alla quantità acquistata, alla quantità utilizzata per tipologia di prodotto, ai processi di lavorazione per valutare l'eventuale sanificazione, alle condizioni di magazzinaggio.

Questi sono alcuni aspetti contenuti nella documentazione aziendale (manuale di autocontrollo), soggetta a verifica da parte dell'autorità di controllo.

Continuando il nostro percorso, arriviamo all'inizio del ciclo produttivo, ossia alla materia prima, il latte.



Valutazione dei fornitori

E' un punto cruciale: i requisiti microbiologici del latte sono fondamentali per la qualità del prodotto. Ma la valutazione non si ferma qui, perché investe tutta una serie di aspetti che hanno grande rilevanza.

Se un tempo per selezionare un fornitore di latte (una stalla) bastavano 2 analisi sanitarie (germi e cellule somatiche) e 2 qualitative (grasso e proteine), ora non è più così.

L'industria effettua un "audit" per verificare i requisiti dell'allevamento che comprendono sia gli aspetti strutturali che produttivi.

Innanzitutto, l'allevamento deve essere registrato e/o autorizzato a seconda delle disposizioni di legge.



Un altro criterio di valutazione nasce dal rapporto tra numero di capi presenti e superficie, al fine di verificare il rispetto delle condizioni di benessere animale e di igiene della mandria.

Particolare attenzione viene data alla qualità degli alimenti destinati alle mucche, perché potrebbero nascondere insidie trasmissibili al latte.

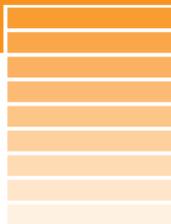


Oltre alle analisi sanitarie e qualitative del latte, è ora necessario valutare altri aspetti quali, ad esempio, la presenza di un piano di autocontrollo nell'allevamento. In tale ambito l'industria verifica la corretta procedura di mungitura e di pulizia dell'impianto, l'impiego di detersivi e disinfettanti autorizzati, il controllo periodico del corretto funzionamento dell'impianto di mungitura.

Non meno delicata è la fase di conservazione del latte appena munto perché è dal serbatoio che nasce quella catena del freddo che arriva fino al prodotto in vendita.

Anche l'ambiente è importante

La stessa attenzione che l'industria riserva alla microbiologia viene prestata anche ad altri elementi che



si trovano nell'ambiente. Possono esserci "naturalmente" (o a seguito di contaminazioni, come nel caso di diossine) metalli pesanti, antiparassitari, eccetera.

La mucca può essere, con il suo latte, veicolo involontario di tali sostanze che, ad alte concentrazioni, possono nuocere alla salute dell'uomo. È per questo motivo che le imprese effettuano specifiche verifiche prima di avviare il latte alla lavorazione, svolgendo così una funzione di sentinella su possibili inquinamenti ambientali delle aree rurali. Queste verifiche contribuiscono quindi alla "qualità ambientale del prodotto".

CONTROLLI SULLE PRINCIPALI CONTAMINAZIONI

Pericoli	Modalità di trasmissione	Azioni per ridurre e/o eliminare il rischio
Aflatossina M1	Alimentazione animale	Verifiche preventive sulla composizione dell'alimentazione da parte dell'allevatore. L'industria controlla il latte secondo programmi regionali e nazionali.
Medicinali veterinari	Trattamento curativo della mucca	L'allevatore deve controllare l'assenza di residuo delle sostanze farmacologiche prima della re immissione della mucca alla mungitura. L'industria verifica l'assenza di residui nelle singole stalle e nelle cisterne di latte.
Diossine	Inquinamento delle acque e dei terreni coltivati	L'industria effettua periodici controlli
Metalli pesanti	Inquinamento delle acque e dei terreni coltivati	
Antiparassitari	Alimentazione animale	

In caso di superamento dei limiti consentiti dalla legge, l'industria sospende immediatamente la stalla dal suo ciclo di raccolta e avverte i servizi veterinari. Questa eventualità è però rara: le industrie, infatti, monitorano costantemente i livelli dei contaminanti e ne registrano anche le minime variazioni richiedendo immediate azioni correttive all'allevatore.

Per ogni prodotto la sua confezione

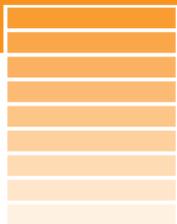
La tutela per il prodotto e per l'ambiente si trasferisce anche nelle modalità di confezionamento.

I prodotti lattiero caseari vengono confezionati per più di un valido motivo. Il principale è prevenirne la contaminazione da agenti esterni di qualunque natura (biologica, chimica, fisica) e portare l'alimento fino al momento del consumo nelle condizioni igieniche ed organolettiche migliori. La confezione, inoltre, fornisce tutte le informazioni che il consumatore deve conoscere: l'elenco degli ingredienti, il contenuto nutrizionale, le modalità di conservazione, eventuali suggerimenti per il consumo, e, come già detto, la data di scadenza del prodotto. E fra le varie informazioni presenti, vi sono quelle relative allo stesso imballaggio, dove vengono indicati i materiali costituenti - se vergini o riciclati - e si suggerisce la migliore modalità di gestione una volta trasformati in rifiuti.

I materiali di confezionamento utilizzati garantiscono gli standard microbiologici, di protezione dalla luce, di barriera ai gas, di resistenza meccanica ecc. Sono inoltre conformi alla legislazione alimentare, idonei al contatto con gli alimenti e non alterano negativamente le caratteristiche organolettiche dell'alimento contenuto.

I prodotti lattiero caseari in viaggio

I punti vendita devono essere raggiunti rapidamente conservando inalterate tutte le qualità del prodotto. Per far ciò l'impresa osserva precise regole che vanno dall'igienicità dell'automezzo al mantenimento di una temperatura ottimale e costante per tutto il tragitto, come deve risultare da apposita registrazione. Ciò anche in condizioni di massimo carico. La registrazione della



temperatura deve essere conservata per tutto il periodo di commercializzazione dei prodotti.

Inoltre, gli automezzi non possono essere utilizzati per trasporti diversi da quelli alimentari.



Il fattore umano

L'importanza dell'uomo nella sicurezza dei prodotti lattiero caseari è determinante.

Il ruolo del personale, ad ogni livello, è fondamentale per l'industria ed il Manuale di Assolatte dà grande rilevanza ai corretti comportamenti da adottare sul luogo di lavoro. Non solo una questione di salute, ma anche e soprattutto di conoscenza scientifica delle attività di propria competenza.

L'ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE

- camici e giacche devono essere privi di tasche esterne al di sopra della cintola e devono essere chiusi con strisce adesive o bottoni automatici;
- i copricapo devono poter raccogliere completamente i capelli;
- i copribarba devono essere previsti quando la barba costituisce rischio di contaminazione;
- quando previsti, i grembiuli devono essere di materiale idoneo e facilmente lavabili;
- per lavorazioni particolarmente delicate è necessario prevedere l'uso di mascherine.



Infatti il personale che esegue attività che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto ha ricevuto un'adeguata formazione e possiede una provata abilità ed esperienza.

I corsi di formazione interessano molteplici aspetti, come le caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche dell'alimento, i principali microrganismi patogeni causa di tossinfezioni alimentari, le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi indesiderati, la legislazione del settore ed i controlli sanitari.

LE REGOLE PER GLI OGGETTI PERSONALI

Non è consentito indossare:

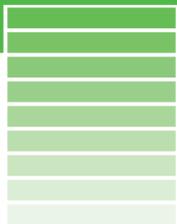
- anelli,
- orecchini,
- forcine per capelli,
- orologi da polso,
- braccialetti,
- spille,
- collane,
- piercing,
- unghie artificiali.

Non è consentito l'uso di smalto per le unghie, profumi e lozioni troppo intense.

Microbi, un mondo invisibile

Si sente spesso parlare dei microbi, ma bisogna distinguere: ci sono microbi "buoni" e microbi "cattivi", poi ci sono i sospetti che prudenzialmente vengono considerati "indesiderabili". Nel linguaggio tecnico, i cattivi sono detti "patogeni", cioè capaci di causare una malattia che può colpire alcuni soggetti e altri no, secondo la natura della malattia, la loro quantità, le difese immunitarie personali, acquisite, eccetera.

I microbi sono invisibili ad occhio nudo. Hanno infatti dimensioni che si misurano in micron (millesimi



di millimetro) o nanometri (millesimi di micron). Possono avere la forma di bastoncini (bacilli), di una sfera (cocchi) o di una virgola (vibrioni); sono ubiquitari (si trovano dappertutto), ma in genere possono sopravvivere o morire a seconda dell'ambiente (acido, salino, alcolico, etc.).

LE CARATTERISTICHE DI ALCUNI MICRORGANISMI

Microrganismo	Origine	Modalità di trasmissione	Azioni correttive
Listeria monocytogenes	ambiente	Infezione	Pastorizzazione, Sanificazione ambientale
Salmonella spp.	uomo, animale	Infezione	Pastorizzazione, Acidificazione, Refrigerazione
Escherichia coli patogeni	uomo, animale	Infezione, intossicazione	Pastorizzazione, Refrigerazione
Staphylococcus aureus	uomo, animale	Intossicazione	Pastorizzazione, Acidificazione, Refrigerazione
Campylobacter spp.	uomo, animale	Infezione	Pastorizzazione, Acidificazione, Refrigerazione
Yersinia enterocolitica	uomo, animale	Infezione	Pastorizzazione, Acidificazione
Bacillus cereus	ambiente	Intossicazione	Acidificazione, Refrigerazione
Clostridium botulinum	ambiente	Intossicazione	Acidificazione, Refrigerazione
Streptococchi emolitici	uomo, animale	Infezione	Pastorizzazione
Brucella spp.	animale	Infezione	Pastorizzazione, Acidificazione, Refrigerazione
Mycobacterium spp.	animale	Infezione	Pastorizzazione, Acidificazione, Refrigerazione

Sulla loro sopravvivenza o sul loro sviluppo incidono anche il caldo e il freddo, ovvero un trattamento termico li può uccidere, inattivare mentre il congelamento potrebbe solo addormentarli. Un altro elemento che incide nella vita del microbo è la presenza o l'assenza di aria.

A COSA SERVE IL TRATTAMENTO TERMICO?

- innalza ogni parte del prodotto ad una determinata temperatura e la mantiene per il tempo necessario a ridurre la carica batterica iniziale ad un livello compatibile con lo scopo del trattamento stesso (pastorizzazione, UHT);
- impedisce la ricontaminazione nel corso del processo e ne previene le cause.

È evidente che queste situazioni possono essere gestite solo dalle imprese che hanno una profonda conoscenza del prodotto e del proprio sistema produttivo. È su questo principio che è stato sviluppato il Manuale di Assolatte, per implementare la cultura della sicurezza che accomuna le produzioni di qualità.

Le verifiche sulla qualità

È fondamentale per l'impresa conoscere tempestivamente gli esiti delle analisi sui propri prodotti. Per fare ciò può effettuare le analisi microbiologiche e chimico-fisiche presso un proprio laboratorio interno, opportunamente allestito e gestito in modo da garantire l'affidabilità dei risultati, oppure può affidare tali controlli a laboratori riconosciuti, esterni all'industria.

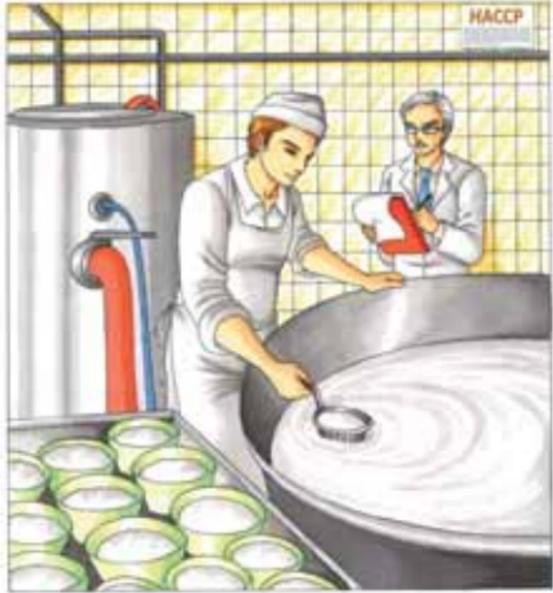
Ma la qualità sanitaria non è sufficiente poiché bisogna fare molta attenzione alla bontà del prodotto. Per questo vengono svolte analisi "sensoriali" sul prodotto per verificare le qualità organolettiche (sapore, aroma) con il coinvolgimento dei consumatori.

I controlli ufficiali

Oltre a tutte le verifiche effettuate dall'industria, sono i servizi veterinari che svolgono numerose attività di controllo che coprono tutte le fasi della produzione: dalla materia prima fino al prodotto in vendita.

In questa attività di controllo, svolta senza preavviso, rientrano l'ispezione, l'audit, il monitoraggio e la sorveglianza.

L'attività ispettiva verifica la conformità alle norme e ai regolamenti. L'audit, invece, è una attività di controllo più complessa, in quanto può comprendere una o più ispezioni. Il monitoraggio consiste in una sequenza predefinita di osservazioni o rilevazioni per verificare la sanità e il benessere animale, i mangimi, gli alimenti o l'ambiente che incidono nella sicurezza alimentare. La sorveglianza, infine, è una osservazione approfondita che riguarda settori o aree produttive a seguito, ad esempio, di contaminazione ambientale.



Conclusioni

Il Manuale di corretta prassi operativa di Assolatte ci ha spiegato tutto ciò che sta dietro ad un prodotto lattiero caseario industriale eppure non è direttamente percepibile al momento dell'acquisto.

In ogni fase di produzione l'industria controlla i fornitori, il processo produttivo, la commercializzazione, registrando ogni dato e svolgendo tutte le operazioni per rendere sicuro e gradito al palato il proprio prodotto.

Prioritaria rimane sempre la sicurezza alimentare.



UNISCITI A NOI: VANTAGGI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Desidero associarmi all'Unione Nazionale Consumatori e allego 35,00 euro* (26,00 euro per il rinnovo).

Riceverò subito, senza altre spese, il mensile "Le scelte del consumatore" e potrò avvalermi della consulenza gratuita di una competente rete di esperti per me e per i miei familiari.

* La somma può essere versata presso le sedi dell'Unione, inviata in assegno o in francobolli da 50 cent., pagata sul c/c postale n.40268005 intestato a Unione Nazionale Consumatori, con bonifico sul c/c n.100000002892 – Banca Prossima – ABI 03359 – CAB 01600 – CIN F – IBAN IT41 F 03359 01600 100000002892. Si può, infine, pagare con carta di credito sul sito www.consumatori.it

◆ Cognome	◆ Nome	
◆ Anno di nascita	◆ e-mail	
◆ Via	◆ N°	
◆ Città	◆ CAP	◆ Prov.
◆ Tel.	◆ Cell.	

Ritagliare o fotocopiare e spedire a:
info@consumatori.it oppure a:

Unione Nazionale Consumatori - via Duilio, 13 - 00192 Roma

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy (D. leg. n. 196/2003). Desideriamo informarLa, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (Codice della Privacy) che le informazioni ed i dati da Lei forniti nell'ambito dei servizi offerti dall'Unione Nazionale Consumatori saranno oggetto di trattamento nel rispetto delle disposizioni sopra menzionate e degli obblighi di riservatezza che ispirano l'attività dell'Associazione, Titolare del trattamento degli stessi. Per trattamento di dati personali, intendiamo qualunque operazione o complesso di operazioni, effettuati anche senza l'ausilio di strumenti elettronici concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione di dati, anche se non registrati in una banca dati. Secondo le norme del Codice i trattamenti effettuati dall'Unione saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Gli estremi identificativi del Titolare del trattamento dei dati da Lei forniti sono: Unione Nazionale Consumatori con sede in Roma, Via Duilio n. 13 - 00192, tel. 06.3269531, telefax n. 06.3234616, e-mail: info@consumatori.it. L'interessato si potrà rivolgere direttamente al Titolare per esercitare tutti i diritti previsti dall'art. 7 del Codice della Privacy, come ad es. il diritto di accesso ai dati, rettifica, cancellazione, blocco, opposizione, ecc. scrivendo all'indirizzo suindicato oppure tramite e-mail all'indirizzo: info@consumatori.it (ovvero a quelli dei singoli Comitati/Delegazioni locali).

ASSOLATTE

Nata nel 1945, l'Assolatte –Associazione Italiana Lattiero Casearia– è una libera Associazione industriale.

Assolatte è l'organo nazionale preposto a rappresentare e tutelare gli interessi economici e sindacali delle industrie italiane che operano nel comparto lattiero caseario.

In Assolatte si riconoscono tutte le tipologie aziendali: dalle piccole realtà industriali alle grandi aziende internazionali, con una significativa presenza del mondo della cooperazione.

La rappresentanza sul territorio è molto articolata con un'ovvia concentrazione nelle zone a maggior vocazione lattiera: Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Veneto.

Sono presenti tutti i settori merceologici. Nell'ambito dei quattro fondamentali comparti –latte, yogurt, burro e formaggi– figurano i tesori della grande tradizione casearia italiana e i più raffinati prodotti innovativi.

Tra i diversi compiti istituzionali –rappresentanza, servizio alle imprese, informazione al consumatore– Assolatte si occupa di valorizzare e diffondere la conoscenza, le qualità e i valori nutrizionali del latte e di tutti i prodotti derivati. Tra le ultime iniziative, la pubblicazione del *"Libro bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari"*.

Assolatte ha sedi a Milano, Roma e Bruxelles.



**UNIONE NAZIONALE
CONSUMATORI**

Via Duilio, 13 - 00192 Roma

Tel. 06 32.69.531 • Fax 06 32.34.616

e-mail: info@consumatori.it • www.consumatori.it