Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE



CERTIFICAZIONI E SICUREZZA ALIMENTARE, COME ORIENTARSI?

28 ottobre 2026

Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE



Interventi di:

GIULIO BATTISTELLA
Responsabile Tecnico CSQA

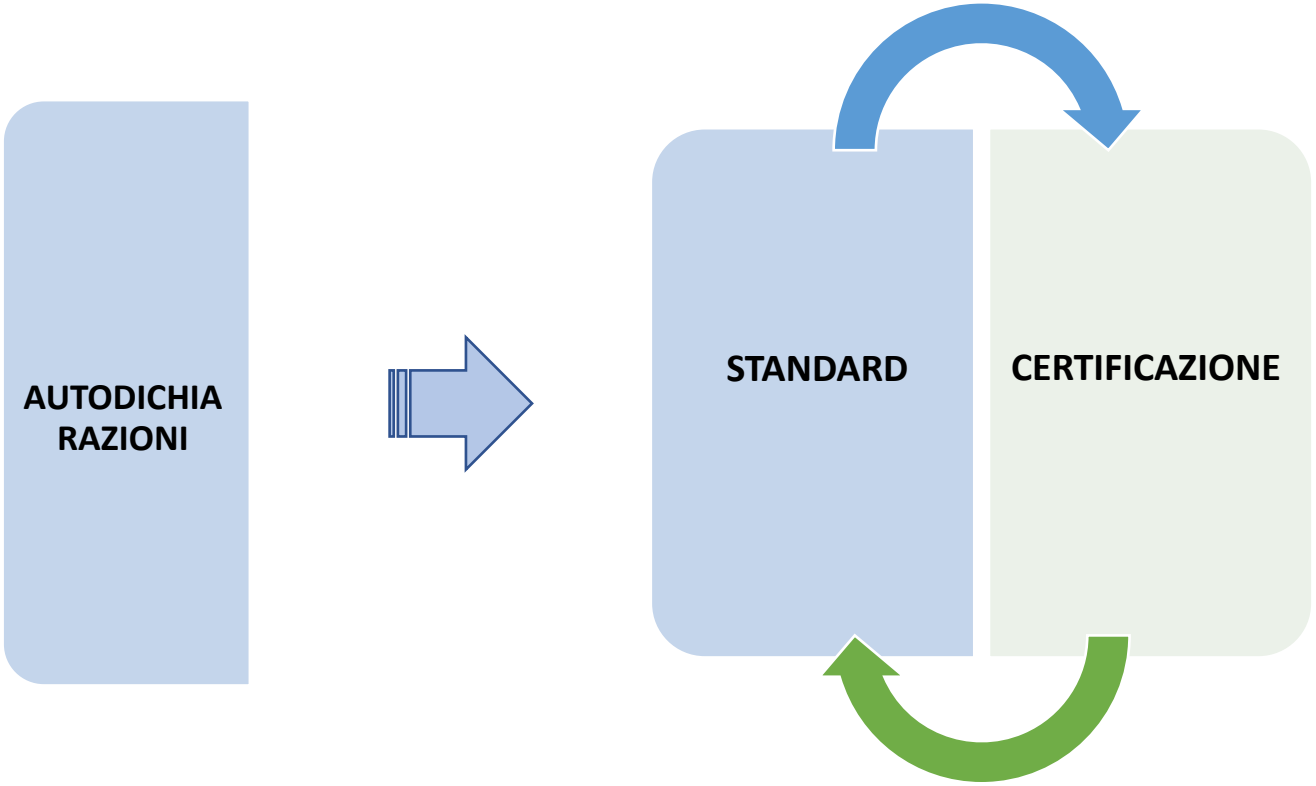
STEFANIA PINTON
Responsabile Centro di Formazione CSQA

CSQA

28 ottobre 2026

CERTIFICAZIONE: DIMOSTRARE IL VALORE

La certificazione è un servizio rivolto alle organizzazioni, siano esse imprese, enti o istituzioni, che persegue la finalità di **INCREMENTARNE IL LIVELLO DI FIDUCIA**, così come percepito presso i clienti e gli utenti.





Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

LE NORME

Documento prodotto mediante **consenso** e approvato da un organismo **riconosciuto**, che fornisce, per usi comuni e ripetuti, regole, linee guida o caratteristiche relative a determinate attività o ai loro risultati, al fine di ottenere il miglior ordine in un determinato contesto

Le **norme volontarie** sono strumenti, **condivisi**, che le aziende hanno a disposizione per realizzare un sistema che assicuri:

- **PREREQUISITO**: la conformità alle norme cogenti

- **REQUISITI**: La conformità a requisiti qualitativi richiesti dal cliente / consumatore



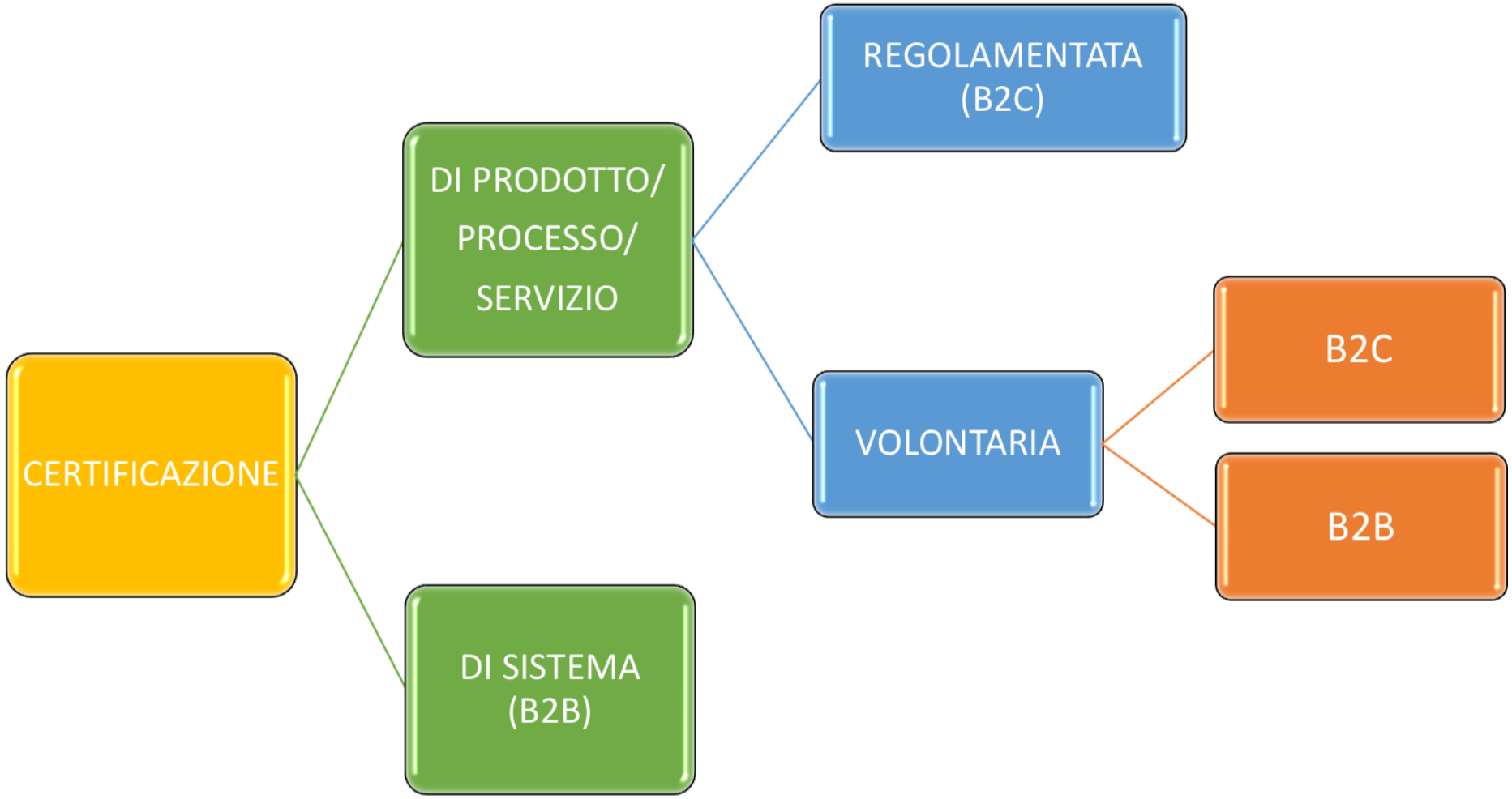
COSA SI CERTIFICA



Prodotti	Sistemi di gestione aziendali	Competenze	Studi di impatto ambinetale/ Claim ambientali	Report di Sostenibilità

Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

TIPOLOGIE DI CERTIFICAZIONE



LE MOTIVAZIONI

1	2	3	4	5
Conformità	Due diligence	Comunicazione	Favorire gli scambi commerciali	Bandi/ Finanziamenti
CSQA PARITÀ DI GENERE UNI/PdR 125 – CERT. n° 0000	BRCGS – IFS GLOBALG.A.P. Presidio e qualifica dei fornitori GDO	Verifica Studio LCA + Claim	Certificazione FDA per Export USA BRCGS – IFS	SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA Punteggio PSR



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE

I principali retailer del canale GDO considerano la certificazione come un pre-requisito per la qualifica dei fornitori di prodotti Private label.

Quindi, nonostante si parli di certificazioni volontarie, di fatto diventano spesso obbligatorie da un punto di vista contrattuale.

In Italia, le certificazioni di food safety più richieste sono tutti riconosciute GFSI, ovvero:

IFS Food, BRCGS Food, FSSC 22000.



SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE – IL RUOLO DI GFSI

La **Global Food Safety Initiative (GFSI)** collabora con le principali aziende mondiali di beni di consumo, con l'obiettivo di superare confini e barriere, per contribuire a garantire cibo sicuro a tutti, ovunque.

GFSI è una soluzione industriale del Consumer Goods Forum (CGF), che riunisce rivenditori e produttori alimentari di tutti i membri del CGF, per **supervisionare gli standard di sicurezza alimentare di terze parti** per gli operatori del settore alimentare **a livello globale**.



GFSI mira a migliorare la sicurezza alimentare e l'efficienza aziendale. **GFSI promuove l'accettazione reciproca dei programmi di certificazione** riconosciuti da in tutto il settore e consente un approccio semplificato del tipo "**una volta certificato, riconosciuto ovunque**". Il processo di benchmarking di GFSI è oggi il più ampiamente riconosciuto nel settore alimentare a livello mondiale.

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE – IL RUOLO DI GFSI

I **Requisiti di Benchmarking** sono elaborati attraverso il consenso di esperti e membri e si basano su standard riconosciuti a livello internazionale come ISO e Codex Alimentarius.

Essi costituiscono **un'interpretazione condivisa e ampiamente accettata** di ciò che costituisce un solido programma di certificazione della sicurezza alimentare.

I requisiti di benchmarking GFSI sono stati creati per la prima volta nel 2001 da un gruppo di retailer, spinti dalla necessità di armonizzare gli standard di sicurezza alimentare.



Questi requisiti vengono **aggiornati frequentemente** con il contributo di esperti di sicurezza alimentare di tutto il mondo.
Non costituiscono di per sé uno standard di sicurezza alimentare, né le aziende alimentari possono essere sottoposte a audit o certificazioni in base ad essi.

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Sicurezza alimentare

Assicurare che gli alimenti non causino effetti negativi per la salute del consumatore quando sono preparati e/o consumati secondo l'uso previsto.

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Per raggiungerla bisogna agire su tre condizioni

Food hygiene:
accorgimenti che bisogna adottare per produrre alimenti sani e idonei al consumo.

Food safety:
un alimento per essere immesso nel mercato non deve essere dannoso, e viene definito alimento solo se è sano.

Food suitability:
un alimento per essere immesso nel mercato deve essere adatto al consumo

«Pilastri» su cui si basa il metodo HACCP



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

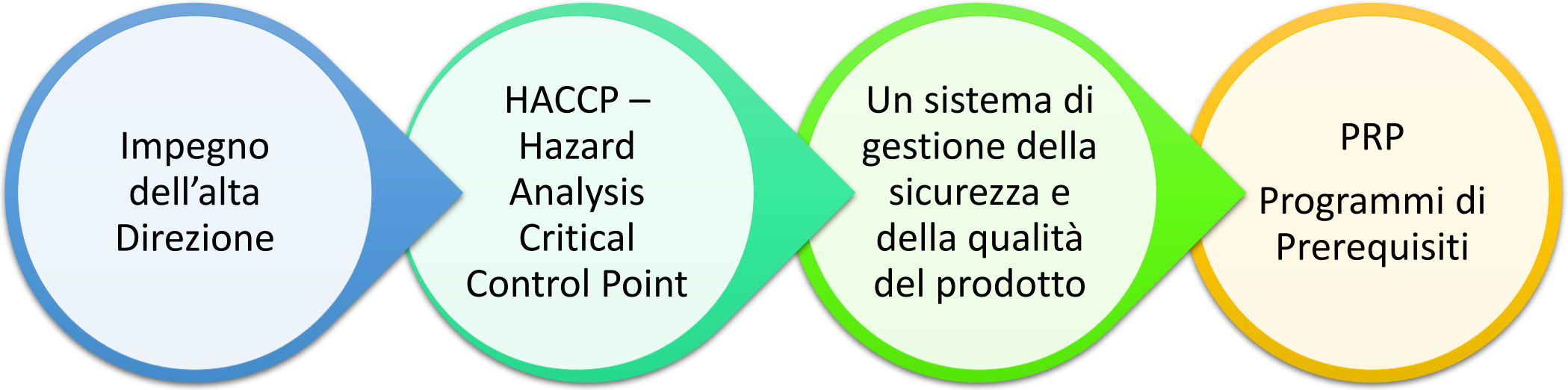
SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Specificano i criteri di **sicurezza, autenticità**, **qualità** e operativi necessari all'interno di un'organizzazione alimentare per adempiere agli obblighi in materia di **conformità legale** e protezione del consumatore.



Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE - PRINCIPI DI BASE





Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

SCHEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE - CAMPO DI APPLICAZIONE

Alimenti Trasformati

(sia a marchio proprio che a marchio cliente)

Materie prime o ingredienti

(per l'uso da parte di aziende di ristorazione, catering e o produttori di alimenti)

Prodotti primari

(come frutta e verdura)

Cibo per animali domestici e mangimi per animali



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD

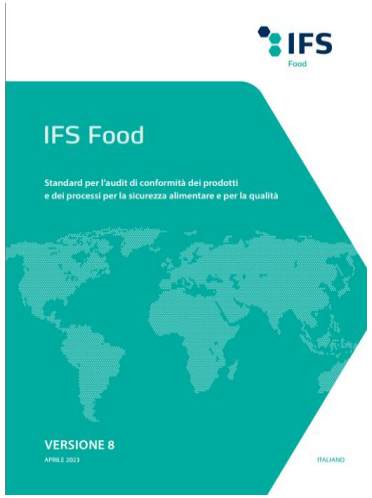
Standard privato sviluppato da gruppi di lavoro che coinvolgono rappresentanti della GDO europea (Germania, Francia, Italia, Spagna, Polonia).

L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti.

Applicabile a tutte le industrie che trasformano o confezionano prodotti alimentari, specialmente per i prodotti Private label, perché contiene molti requisiti che riguardando il rispetto delle specifiche del cliente.

Attualmente in versione 8.

Riconosciuto GFSI.





Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD

Le organizzazioni di distribuzione alimentare tedesche (Handelsverband Deutschland HDE - The German Retail Federation) e francesi (La Fédération du commerce et de la distribution: FCD) hanno visto aumentare le loro responsabilità verso i consumatori:

↓

gruppi di lavoro per definire uno standard per la verifica e la approvazione dei propri fornitori.

↓

IFS = International Featured Standard

BASE DI RIFERIMENTO: normativa UE sulla SICUREZZA ALIMENTARE



IFS FOOD

Standard	**IFS FOOD 8**
Pubblico/Privato	**PRIVATO**
Accreditamento (prodotto/sistema)	**PRODOTTO**
Validità (annuale, triennale..)	**ANNUALE**
Frequenza verifiche	**ANNUALE**
Non annunciate?	**OBBLIGATORIE 1 - 3**
Scopo / esclusioni	**PRODOTTI ALIMENTARI E PETFOOD**
Logo sul prodotto	**VIETATO**
Validazione	ifs-certification.com



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD

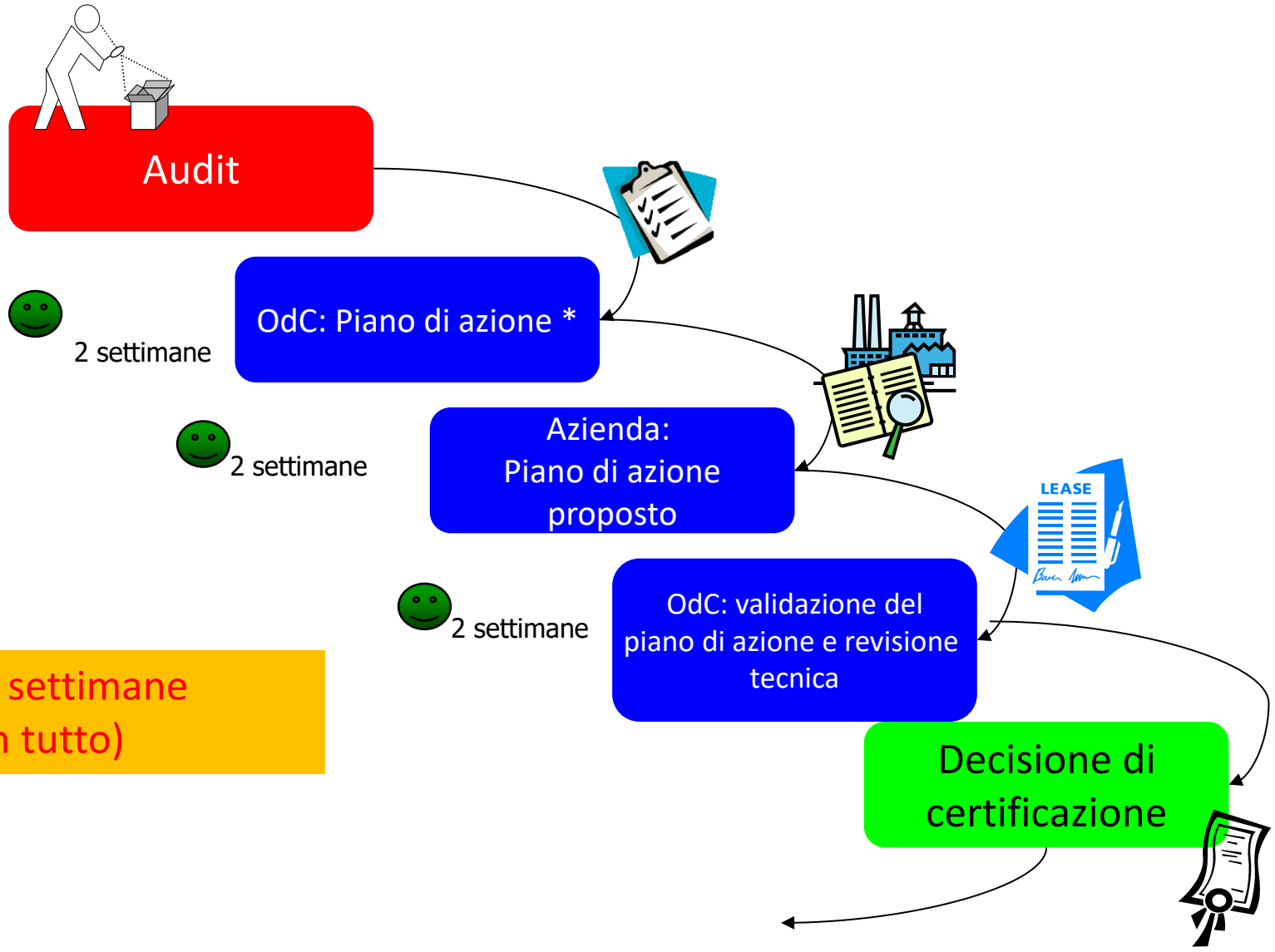
- ✓Durata minima 2 giorni = 16 ore
- ✓Una gg/uomo è di 8 ore, max 10 ore in casi eccezionali.
- ✓Se presente team di audit vanno aggiunte 2 ore
- ✓Out site: 2 ore preparazione + 0,75 gg redazione report





Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD



max 8 settimane
(in tutto)



Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD

Tabella 3: Sistema di Punteggio IFS

Risultato	Spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	Parte del requisito non è implementata	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è implementato	–20 punti
Maggiore (non conformità)	Una non conformità Maggiore può essere assegnata a ogni requisito ordinario (che non è definito come un requisito KO). Le ragioni per la valutazione di Maggiore sono: • Vi è una sostanziale incapacità di soddisfare i requisiti dello standard che comprende ma non si limita alla sicurezza alimentare e/o ai requisiti legali dei paesi di produzione e/o di destinazione. • Un processo è fuori controllo e potrebbe avere un impatto sulla sicurezza alimentare.	La non conformità Maggiore sottrae il 15% alla possibile somma di punti totale; il certificato non può essere rilasciato.
Requisito KO valutato con una D (non conformità)	Il requisito non è implementato	La non conformità KO sottrae il 50% alla possibile somma di punti totale; il certificato non può essere rilasciato.
N/A Non applicabile	Il requisito non è implementato N/A può essere assegnato a qualsiasi requisito, ad eccezione dei requisiti KO numeri 1, 3 e da 5 a 10. L'auditor deve fornire una spiegazione nel rapporto.	Non incluso nel calcolo del punteggio totale.





Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

IFS FOOD

Requisiti KO

1.2.1 Governance aziendale ed Impegno della Direzione
2.2.3.8.1 Sistema di monitoraggio per ogni CCP
3.2.2 Igiene del personale
4.1.3 Accordo contrattuale
4.2.1.3 Specifiche delle materie prime
4.12.2 Mitigazione del rischio corpi estranei
4.18.1 Rintracciabilità
5.1.1 Audit interni
5.9.1 Procedure di richiami, ritiri e incidenti
5.11.3 Azioni correttive



IFS FOOD

Entro 4 settimane dal ricevimento del piano d'azione va inoltrato all'OdC il piano di azioni con correzioni ed azioni correttive per ogni deviazione (B, C e D) e per ogni NC Major o KO con D.

Tabella 5: Scadenze per le correzioni e le azioni correttive

Scadenze	
Correzioni **Fornite e implementate entro quattro (4) settimane**	**Azioni correttive** **Fornite entro quattro (4) settimane, ma possono essere implementate successivamente**
L'evidenza dell'implementazione deve essere inviata all'ente di certificazione entro massimo quattro (4) settimane dopo il ricevimento del piano di azione per il completamento.	Rilevanti per una implementazione sostenibile ed efficace (che può richiedere più tempo rispetto la scadenza per l'emissione del certificato, devono essere giustificate dall'azienda). Implementate al più tardi prima dell'audit di ricertificazione.

Correzione: azione mirata ad eliminare una non conformità o deviazione rilevata.

Deve essere implementata il prima possibile e chiusa prima di emettere il certificato.

Azione correttiva: Azione per eliminare la causa della non conformità o deviazione rilevata.

Deve essere implementata e chiusa prima della successiva Valutazione di ri-certificazione.



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

GLI ALTRI STANDARD IFS

IFS Food: produzione e manipolazione di alimenti

IFS Logistics: stoccaggio e trasporto di prodotti, no manipolazione

IFS Broker: commercializzazione di prodotti alimentari, senza che ci sia contatto diretto con il prodotto, e senza consegna al consumatore

IFS HPC: produzione e manipolazione di prodotti per la pulizia e la cura della persona

IFS Cash & Carry: distribuzione di prodotti alimentari, con piccole lavorazioni ammesse

IFS PAC secure: produzione o lavorazione di materiali di imballaggio

IFS Progress Food: la sicurezza alimentare per i piccoli fornitori di prodotti a marchio dei distributori e grossisti e anche di altri piccoli produttori di prodotti alimentari.

IFS Local: valutazione per microimprese, aziende a conduzione familiare e realtà artigianali.



IFS FOOD – PUNTI DI ATTENZIONE

- Diffusione prevalentemente europea
- Regole di protocollo complesse
- Allert automatici dal Portale IFS
- Integrity Program molto severo



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

BRCGS FOOD

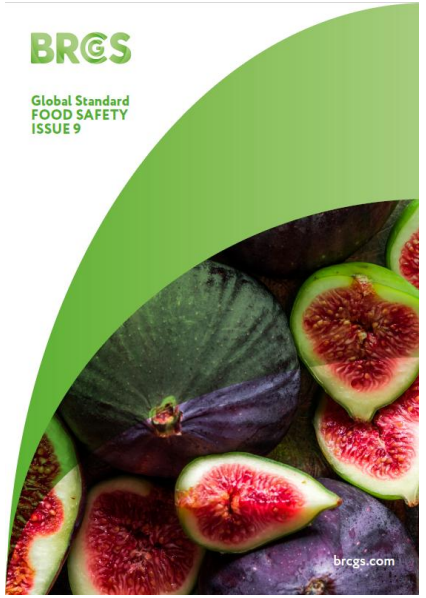
Standard privato sviluppato da gruppi di lavoro che coinvolgono rappresentanti della GDO inglese.

L'obiettivo è la sicurezza alimentare, il controllo dei processi e dei prodotti, con approccio basato sulla valutazione del rischio ed applicato a tutta la filiera.

Applicabile a tutte le industrie che trasformano o confezionano prodotti alimentari.

Attualmente in revisione 9.

Primo standard riconosciuto GFSI.





BRCGS FOOD

FOOD SAFETY ACT (UK, 1990)

BRITISH RETAIL CONSORTIUM
for successful and responsible retailing

(UK, 1998)

I distributori di prodotti alimentari hanno avuto l'obbligo di prendere le dovute precauzioni e applicare la *due diligence*" per evitare danni al consumatore causati da sviluppo, fabbricazione, distribuzione, comunicazione o vendita di prodotti alimentari.
Tale obbligo prevede per i distributori la **verifica presso i siti produttivi** delle capacità tecniche dei fornitori.

Per alcuni anni ogni società di distribuzione, separatamente, ha verificato le capacità tecniche dei produttori secondo **standard sviluppati internamente.**

Il BRITISH RETAIL CONSORTIUM ha emanato il TECHNICAL STANDARD allo scopo di assistere le aziende distributrici nei loro obblighi legali, allo scopo di proteggere i consumatori da possibili danni stabilendo una base comune per la "certificazione" dei fornitori di prodotti alimentari

BRCGS FOOD

Standard	**GSFS 9**
Pubblico/Privato	**PRIVATO**
Accreditamento (prodotto/sistema)	**PRODOTTO**
Validità (annuale, triennale..)	**ANNUALE**
Frequenza verifiche	**12 / 6 MESI**
Non annunciate?	**OBBLIGATORIE 1 - 3**
Scopo / esclusioni	**PRODOTTI ALIMENTARI, PETFOOD E FEED**
Logo sul prodotto	**VIETATO**
Validazione	directory.brcgs.com



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

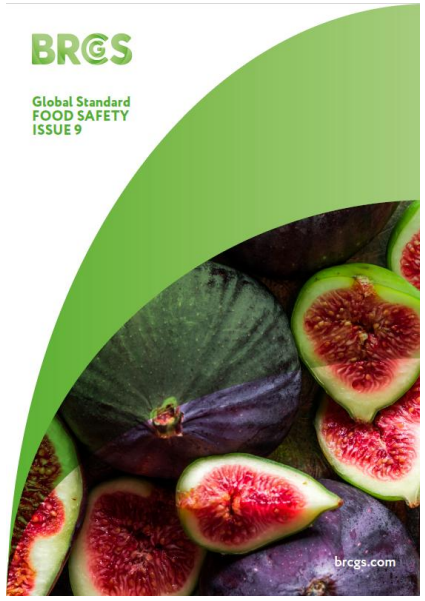
BRCGS FOOD

Oltre 23.000 certificati in oltre 125 Paesi nel mondo

Crescita circa +4% anno

UK, Cina ed Italia i 3 principali mercati

Italia ha circa 2700 certificati





BRCGS FOOD

Parte I Introduzione

Contiene un'introduzione e una descrizione che illustra il percorso di sviluppo dello Standard e i vantaggi offerti dalla sua adozione.

Parte II Requisiti

Descrive in dettaglio i requisiti dello Standard ai quali un'organizzazione deve conformarsi per conseguire la certificazione

Parte III Protocollo di audit

Contiene informazioni sul processo di audit e sulle regole per il rilascio delle certificazioni. Descrive in dettaglio i differenti programmi di audit disponibili nell'ambito dello Standard, oltre ad informazioni sui loghi e sulla Directory BRCGS

Parte IV Gestione e controllo

Descrive i sistemi di gestione e di controllo implementati per lo Standard e per la gestione degli organismi di certificazione registrati per il funzionamento del sistema

Appendici

informazioni utili:

Aree HR, HC, AHC

competenza degli auditor,

le categorie di prodotti

Position statements

Glossario

etc



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

BRCGS FOOD

I requisiti nelle sezioni 1-7 si applicano a tutte le attività con le seguenti eccezioni:

- siti che producono, trasformano o confezionano alimenti per animali domestici o mangimi — **sezione 5.8**
- siti che si occupano di prima trasformazione di prodotti di origine animale — **sezione 5.9**
- i prodotti di un sito richiedano strutture di produzione di HR, HC, AHC (secondo quanto definito nell'Appendice 2), — **sezione 8**
- prodotti commercializzati (definiti come prodotti o materie prime alimentari che, di norma, rientrerebbero nel campo di applicazione dello Standard e che sono stoccati presso i locali del sito, ma che non sono realizzati, trasformati, rilavorati o confezionati presso il sito) — **sezione 9**



BRCGS FOOD

Un requisito dello Standard che fa riferimento a un sistema che deve essere adeguatamente implementato e continuamente mantenuto e monitorato dall'organizzazione poiché la parziale o totale difformità rispetto al sistema avrebbe gravi ripercussioni sull'integrità o sulla sicurezza dei prodotti forniti.

1. Impegno della direzione e miglioramento continuo (1.1)
2. Il piano di sicurezza alimentare - HACCP (2)
3. Audit Interni (3.4)
4. Gestione dei fornitori di materie prime e imballaggi (3.5.1)
5. Azioni preventive e correttive (3.7)
6. Tracciabilità (3.9)
7. Layout, flusso di prodotto e segregazione (4.3)
8. Ordine e igiene (4.11)
9. Gestione degli allergeni (5.3)
10. Controllo delle operazioni (6.1)
11. Etichettatura e controllo delle confezioni (6.2)
12. Formazione(7.1)



BRCGS FOOD

CRITICA

Carenza critica rispetto a specifiche di sicurezza alimentare o legalità.

MAGGIORE

- Sostanziale carenza rispetto alla dichiarazione di intenti
- Sostanziale carenza rispetto a un criterio definito
- Situazione che potrebbe, in base a obiettive evidenze, generare un ragionevole dubbio che la conformità del prodotto possa essere mantenuta

MINORE

- Quando non vi è una assoluta conformità nella D.I., ma in base a obiettive evidenze la conformità del prodotto non è in discussione
- Un requisito non è completamente soddisfatto ma in base ad obiettive evidenze la conformità del prodotto non è compromessa



BRCGS FOOD

Tabella 2 Riepilogo dei criteri di attribuzione dei gradi, azioni richieste e frequenza degli audit

Grado		Critica	Maggiore	Minore	Azione correttiva	Frequenza degli audit
Annunciato	Non annunciato					
AA	AA+			fino a 5	Evidenze oggettive entro 28 giorni di calendario	12 mesi
A	A+			6–10		
B	B+			11–16		
B	B+		1	fino a 10		
C	C+			17–24	Evidenze oggettive entro 28 giorni di calendario	6 mesi
C	C+		1	11–16		
C	C+		2	fino a 10	Necessità di ripetere la visita entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+			25–30		
D	D+		1	17–24		
D	D+		2	11–16		
Non certificato		1 o più			Certificazione non concessa. Necessità di ripetere l'audit	
				31 o più		
			1	25 o più		
			2	17 o più		
			3 o più			



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

BRCGS FOOD

Vale 12 mesi per grade A e B

Vale 6 mesi per grade C e D

La verifica successive deve essere pianificata dalla data della precedente verifica con una tolleranza massima di +7 gg, indipendentemente dalla scadenza del certificato (pena NC maggiore!)



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

GLI ALTRI STANDARD BRCGS



FOOD SAFETY
(compreso pet food)



STORAGE AND DISTRIBUTION



AGENTS & BROKERS



PACKAGING



CONSUMER PRODUCTS



RETAIL



Commercio etico e approvvigionamento responsabile



Programma certificazione senza glutine



Standard globale di origine vegetale



Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

BRCGS FOOD – PUNTI DI ATTENZIONE

- Maggiore diffusione internazionale
- Elevata complessità
- Fee elevate rispetto agli altri standard
- Portale semi-pubblico di consultazione
- Certificazioni in calo in Italia



FSSC 22000

Standard indipendente (Fondazione FSSC non è a scopo di lucro).

Basato su standard ISO - International Standardization Organization.

Permette l'adozione di un protocollo di gestione sistematica dei PRP, concentrato sulle reali criticità del settore.

Approccio di filiera (allevamento, mangimi, alimenti, packaging, ecc.).

Attualmente in Versione 6

Riconosciuto GFSI.



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

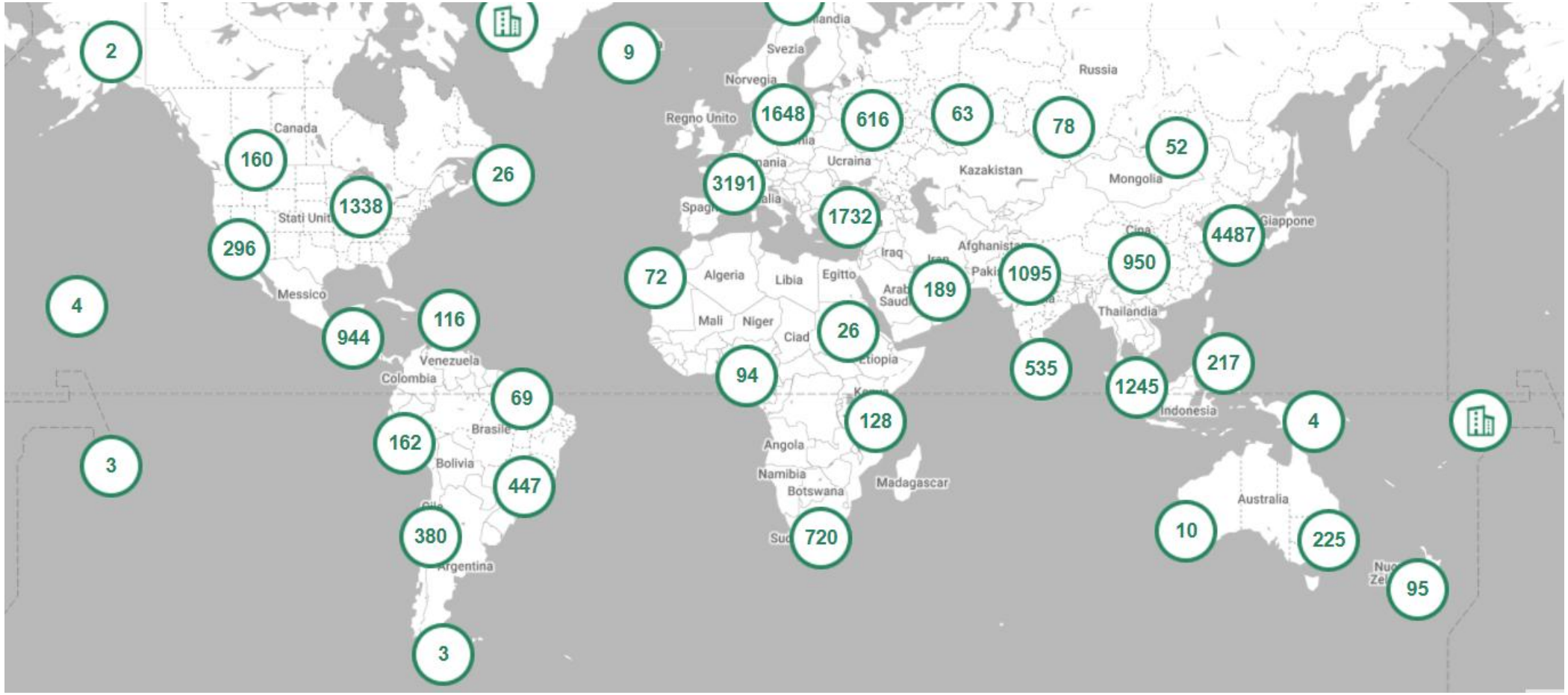
FSSC 22000

Standard	**FSSC 22000 v6**
Pubblico/Privato	**PRIVATO**
Accreditamento (prodotto/sistema)	**SISTEMA / FSM**
Validità (annuale, triennale..)	**TRIENNALE**
Frequenza verifiche	**ANNUALE**
Non annunciate?	**OBBLIGATORIE IN SORVEGLIANZA**
Scopo / esclusioni	**FOOD, FEED, BIOCHIMICI, LOGISTICA, PACKAGING, CATERING, COMMERCIO**
Logo sul prodotto	**VIETATO**
Validazione	fssc.com/public-register/



FSSC 22000

36382 aziende certificate
805 sono Italiane



FSSC 22000

I requisiti di certificazione della norma FSSC 22000 sono suddivisi in 3 documenti distinti:

ISO 22000:2018

+

Specifiche Tecniche di Settore (PRPs)
ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety + altre settoriali

ad eccezione cat FII

+

Requisiti addizionali FSSC

=

FSSC 22000

Board of Stakeholders Decision List



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

FSSC 22000

L'adozione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA) è una **decisione strategica** per un'organizzazione che può contribuire a migliorare le sue prestazioni generali in materia di sicurezza alimentare.

Nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare deve essere utilizzato l'approccio Plan-Do-Check-Act e quello del Risk-Based-Thinking introdotto dalla 9001:2015.



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

FSSC 22000

STRATEGICO

OPERATIVO

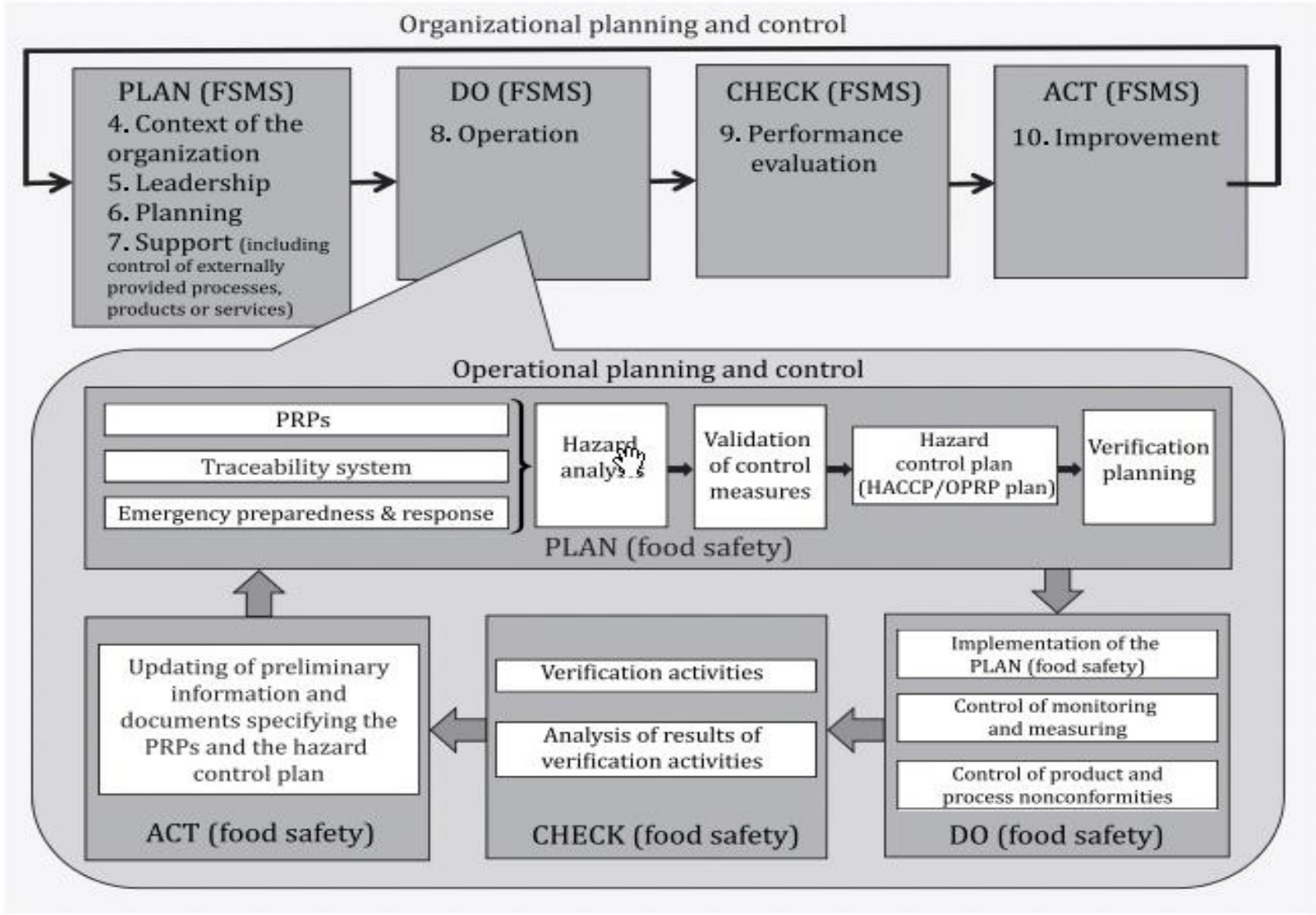


Figure 1 — Illustration of the Plan-Do-Check-Act cycle at the two levels

Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

FSSC 22000

2.5.16 – Sprechi e rifiuti

a) Politica documentata e obiettivi in merito alla riduzione degli sprechi e dei rifiuti generate al proprio interno e nella supply chain.

b) Controllare donazioni a organizzazioni not-for-profit, lavoratori e altre organizzazioni.

c) Gestire i surplus della produzione o dei sottoprodotti destinati a uso zootecnico o umano al fine di prevenire la loro contaminazione.

d) Operare in linea con la legislazione, aggiornati e senza impatti sulla sicurezza alimentare.



Ente Bilaterale di Settore
EBS INDUSTRIA ALIMENTARE

FSSC 22000

CRITICA

significativo fallimento del FSMS o NC con impatto diretto sulla sicurezza alimentare senza reazione dell'organizzazione, o quando sono in gioco la legalità e/o l'integrità della certificazione.

MAGGIORE

NC che impedisce al SGSA la possibilità di raggiungere i risultati previsti o è di natura legislativa connessa alla Qualità.

MINORE

NC che non impedisce al SGSA la possibilità di raggiungere i risultati previsti .



FSSC 22000 – PUNTI DI ATTENZIONE

- Ampia diffusione internazionale
- Flessibile ed integrabile con altri SG
- Introduzione di temi di sostenibilità
- Portale pubblico di consultazione
- Certificazioni in crescita in Italia



GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE!

Giulio Battistella

Responsabile Tecnico CSQA

g.battistella@csqa.it – 0445 313056



Ente Bilaterale di Settore EBS INDUSTRIA ALIMENTARE