



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*

[Home](#) / [CNA](#) / [Unioni](#) / [CNA Agroalimentare](#) / [Chi siamo](#)



Chi siamo

CNA ALIMENTARE è la più autorevole Associazione di Rappresentanza delle Aziende Artigiane e delle Piccole e Medie Imprese del Settore Alimentare Italiano.

CNA ALIMENTARE è presente sul territorio nel Sistema CNA con 963 Uffici Zonali, 105 Uffici Provinciali, 19 Uffici Regionali, una Sede Nazionale a Roma e una Sede Europea a Bruxelles. Le Aziende Artigiane e le Piccole e Medie Imprese aderenti alla CNA ALIMENTARE operano in una gamma di lavorazioni che spazia dalla Panificazione alle Paste fresche e secche, dalla Gastronomia ai Formaggi, dalle diverse tipologie di Lavorazioni delle Carni e del Pesce alle Conserve Vegetali e ai Distillati e Liquori, fino alla Pasticceria e al Settore Dolciario, nonché la Gelateria ed altro ancora.

Per l'intero Settore Alimentare Italiano e, in particolare, per i Propri Associati CNA ALIMENTARE:

- RAPPRESENTA GLI INTERESSI delle Imprese nei confronti di Istituzioni Nazionali ed Europee;
- ESERCITA una qualificata Assistenza e Rappresentanza nella Negoziazione dei Contratti Collettivi di Lavoro e degli Accordi Nazionali e Territoriali;
- INTERVIENE nei processi di formazione delle diverse Normative Giuridico e Amministrative a livello Regionale, Nazionale e Comunitario
- OFFRE agli Associati la più ampia ed aggiornata gamma di Servizi di Consulenza, di Assistenza e di Sostegno allo Sviluppo di Impresa.
- TUTELA E RAPPRESENTA I VALORI dell'Artigianato e dell'Imprenditoria Alimentare Italiana

CNA ALIMENTARE si riconosce nei valori di appartenenza dell'intero SISTEMA CNA che opera per rafforzare il Sistema ITALIA tramite lo sviluppo e la qualificazione delle imprese, degli imprenditori, delle imprenditrici e di tutte le forme di imprenditorialità, agendo nell'affermazione dei valori dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa. Valori che riguardano l'autonomia, il coraggio di intraprendere, la valorizzazione del lavoro, lo sviluppo delle realtà territoriali, l'affermazione dell'economia di mercato, coniugati ad una sincera sensibilità sociale.

In aggiunta l'identità di CNA ALIMENTARE si snoda attraverso alcuni pilastri fondamentali che sono, al tempo stesso, parole-chiave dell'appartenenza per gli associati ed obiettivi congiunti di tutta la strategia di azione

dell'Associazione:

- la difesa dello straordinario patrimonio agroalimentare italiano, inteso quale vero e proprio bene culturale nazionale da conoscere e salvaguardare;
- la promozione del sistema produttivo di piccole imprese del settore, così significativo e vitale nel nostro Paese;
- l'“educazione al gusto” alimentare trasmessa alle nuove generazioni quale diritto-dovere di una società evoluta;
- la rivendicazione del concetto “artigiano” di qualità, bontà e sicurezza del prodotto alimentare.

Con questo spirito e con queste motivazioni intendiamo sostenere le aziende nostre associate nella competizione del nuovo secolo, con azioni di stimolo alla crescita di qualità richiesta dall'adeguamento alle norme di certificazione di prodotto e di processo, senza però rinunciare a quelle specificità di produzione, di cultura e di gusto del Settore Alimentare Artigiano Italiano di cui siamo assolutamente fieri.

Mirko della Vecchia

Presidente Nazionale CNA Alimentare

Gabriele Rotini

Responsabile Nazionale CNA Alimentare

Sede Nazionale CNA

Piazza M. Armellini 9/A 00162 Roma

Tel. 06/441881/44188270 - Fax 06/44188465

e-mail: agroalimentare@cna.it

Segreteria: **Maria Luisa Toti**

Sede di Bruxelles

Brussels Office

Coordinatrice: **Elisa Vitella**

36-38 Rue Joseph II - B - 1000 Bruxelles

Tel. + 32.2-2307429 - 2237507- Fax + 32.2-2307219

E- mail bruxelles@cna.it

Web-site www.cna.it

CNA Alimentare - Chi siamo

DIRITTO ALIMENTARE

I principi della legislazione alimentare e ruolo di CNA AGROALIMENTARE

dal punto di vista della FOOD LAW, diritto alimentare, tutti gli operatori del settore agroalimentare sono definiti **Operatori del Settore Alimentare (OSA)**, a prescindere dalla sezione economica a cui appartengono(quindi un macellaio e un fornaio devono rispettare le stesse regole orizzontali) con pari obblighi rispetto alle norme:

- **sulla rintracciabilità degli alimenti - REG.UE 178/2002**

- **sull'igiene degli alimenti - REG.UE 852/2004 - 852/2004**
- **in materia di etichettatura degli alimenti - REG.UE 1169/2011**
- **sui Materiali a contatto con gli alimenti MOCA - REG. UE 1935/2004 - REG. UE 2023/2006**

Per questo motivo molti degli associati risultano nella sezione "commercio", non per politiche legate alla sezione economica, ma come OSA e quindi legati ai servizi HCCP, Etichettatura etc..

L'attuale politica di sicurezza alimentare è basata su una serie di principi stabiliti all'inizio degli anni 2000, quando l'Unione Europea ha introdotto un approccio

denominato "dal campo alla tavola", che prende in considerazione l'intera catena alimentare, includendo nella normativa la produzione primaria (allevamento, agricoltura,

pesca), i mangimi utilizzati per l'allevamento di animali destinati alla produzione alimentare, ed i materiali e oggetti con cui gli alimenti vengono a contatto

diretto. Se in passato si pensava alla sicurezza alimentare come ad un problema della singola azienda produttrice di un alimento, negli ultimi anni l'approccio

è diventato quello di prendere in considerazione l'intera storia del prodotto alimentare, con l'obiettivo finale di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

I principi fondamentali su cui si fonda la normativa comprendono la trasparenza, l'analisi dei rischi, la prevenzione dei rischi, la tutela degli interessi dei consumatori

e la libera circolazione di prodotti sicuri nel mercato interno all'Unione e con i paesi terzi. Con il nuovo approccio la normativa è stata impostata su Regolamenti, cioè

norme immediatamente applicabili che non devono essere recepite dai singoli Stati membri: questo consente di avere regole uniformi su tutto il territorio dell'Unione

Europea, agevolando gli scambi commerciali, ed anche un maggiore coordinamento tra i diversi Stati membri per quanto riguarda la gestione delle emergenze.

La normativa attribuisce la principale responsabilità della sicurezza degli alimenti agli Operatori del Settore Alimentare (indicati spesso con l'acronimo OSA);

l'operatore viene definito come "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto della legislazione alimentare nell'impresa o nel settore alimentare

che controllano". E' possibile garantire cibo sicuro solo se tutti coloro che concorrono alla produzione dell'alimento attuano la prevenzione dei pericoli. In particolare

gli operatori hanno la responsabilità di:

- garantire che nelle proprie imprese gli alimenti soddisfino le disposizioni della normativa

inerenti le rispettive attività, in tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione

- applicare gli strumenti di prevenzione previsti dalla normativa (HACCP e norme di corretta prassi igienica), e garantire che tali misure preventive siano efficaci tramite adeguati strumenti di verifica, incluse le analisi sul prodotto

- garantire la rintracciabilità dei prodotti, cioè essere in grado di identificare rapidamente chi ha consegnato loro che cosa, e che cosa hanno fornito a chi.

<http://www.cna.it/cna/unioni/agroalimentare/notizie/certificazione-haccp-le-origini-normative-e-il-comparto-alimentare#.W1mVq9Uzapo>