



***Presentato a Bologna nella sede di Unioncamere Emilia-Romagna***

## **Etichettatura alimentare: arriva “Food Label Check”**

*Una soluzione per l'autoproduzione e la stampa con accesso a banca dati di 4.000 tra ingredienti e alimenti dotati dei singoli valori nutrizionali. Potenziali utilizzatrici 40mila imprese*

Dal 13 dicembre è obbligatoria per gli alimenti l'etichetta con le indicazioni nutrizionali, in applicazione del Regolamento Ue n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti.

Nella regione regina per numero di prodotti Dop-Igp, arriva **Food Label Check**, un servizio promosso da **Unioncamere Emilia-Romagna**, che semplifica per le aziende l'applicazione della normativa europea in materia di etichettatura alimentare in particolare l'obbligo di esporre i valori nutrizionali dei prodotti), e rappresenta un utile strumento di ampia e corretta informazione al cliente sulle caratteristiche dei prodotti.

Il servizio, che potenzialmente interessa a **40.000 imprese** in tutta l'Emilia-Romagna, non è soltanto un **software** per stampare etichette, ma consiste soprattutto in una **piattaforma** attraverso la quale anche il più piccolo dei produttori può offrire al cliente, ottemperando alla legge, certezza, sicurezza legale e trasparenza sul contenuto e sulle caratteristiche nutrizionali dei suoi prodotti.

**Food Label Check** è nato nel 2005 da una idea della Camera di Commercio di Bolzano, che ha realizzato il progetto poi evoluto con la collaborazione di InfoCamere.

Ora sono le **Unioni regionali delle Camere di commercio di Emilia-Romagna e Veneto** ad aver acquisito il diritto all'uso della piattaforma in esclusiva per i loro territori.

Accedendo alla piattaforma, in modo riservato, l'operatore economico ha a disposizione una serie di informazioni il cui insieme, al di là dell'obbligo di legge, rappresenta il **punto di forza del servizio**.

Questo grazie a una applicazione che produce automaticamente i contenuti dell'etichetta appena elencati a seguito del semplice inserimento, da parte del produttore, degli ingredienti della sua ricetta e della loro quantità. Si accede a una banca dati che contiene circa **4.000** tra ingredienti ed alimenti già dotati dei loro singoli valori nutrizionali, provati scientificamente.

Qualora non fossero presenti alcuni ingredienti, l'operatore economico può, nell'ambito del servizio, contattare un esperto alimentare selezionato, in grado di specificare i valori nutrizionali mancanti, che diventano poi patrimonio della banca dati, con la garanzia della massima riservatezza della ricetta. Sono stati individuati ad ora il Servizio tecnologico alimentare e servizio etichettatura della **Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari Parma e il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino**.

L'etichetta può essere stampata in **tre formati diversi e in due lingue, italiano e tedesco**. Allo studio anche l'inglese per il futuro. Si sta lavorando per stringere accordi con le associazioni di categoria che potranno così proporlo ai propri iscritti.

Fino al 31 dicembre 2016, il servizio è gratuito accedendo al portale [www.foodlabelcheck.eu](http://www.foodlabelcheck.eu) ed è possibile inserire gli ingredienti o i semilavorati della propria ricetta. L'applicazione fornisce in tempo reale i valori nutrizionali, informazioni sull'eventuale presenza di allergeni e su altri elementi indicativi che poi verranno stampati sull'etichetta alimentare

Dal 1 gennaio 2017 sarà a pagamento, ma i costi saranno molto ridotti: i canoni per l'azienda che si dota del “food label check” partono da 150 euro Iva esclusa all'anno (imprese fino a quattro addetti) o da 250 (fino a cinque addetti), per poi salire via via a seconda della dimensione aziendale.

## HANNO DETTO

### **Alberto Zambianchi, presidente di Unioncamere Emilia-Romagna**

“Si tratta di una iniziativa messa a disposizione delle imprese e associazioni di categoria per far sì che, a fronte di questi adempimenti normativi, si possa dare una risposta che tranquillizzi gli stessi produttori e i consumatori. Più c'è trasparenza e conoscenza, più i prodotti possono essere messi sul mercato valorizzando al meglio la loro qualità. Il servizio è una opportunità per una moltitudine di ottimi “artigiani” del cibo che, grazie ai loro ingredienti locali, hanno mantenuto vive le tradizioni gastronomiche dei nostri territori”.

### **Claudio Pasini, segretario generale Unioncamere Emilia-Romagna**

“C'è un obbligo normativo, ma c'è anche una opportunità di marketing per presentare al meglio ai consumatori il prodotto con le sue qualità intrinseche. Il valore aggiunto è la vasta mole di informazioni accessibili. Food Label Check è uno strumento di facile utilizzo, di costo competitivo che consente al produttore di creare agevolmente l'etichetta degli alimenti che va a realizzare”.

### **Alfred Aberer, segretario generale della Camera di commercio di Bolzano**

“L'esigenza di informare è alla base di questa iniziativa varata ben prima dell'attuale prescrizione normativa per valorizzare la qualità del prodotto e le eccellenze gastronomiche. Il prodotto cresce in parallelo all'aumento del numero di utilizzatori e di ricette. L'interesse è di collaborare con altre Camere in modo da ampliare il data base. Lo strumento può dare soluzioni alle piccole imprese che hanno il vantaggio di poter operare anche una serie di prove”.

### **Andrea Zanlari, vicepresidente Unioncamere Emilia-Romagna**

“L'etichetta è l'elemento con cui, al di là della immagine suadente, il prodotto alimentare si presenta nella sua anima che deve essere sempre conosciuta. Informare di più e meglio, dà la possibilità di una lettura più attenta e una capacità di interpretazione maggiore del prodotto da parte del consumatore. Questo progetto si qualifica come un servizio che nasce dall'alleanza tra sistema camerale e strutture di ricerca specializzate agroalimentari di grande qualità ed esperienza”.

**Ufficio stampa Unioncamere Emilia-Romagna**

*Giuseppe Sangiorgi Tel. n. 051/6377026; E-mail: giuseppe.sangiorgi@rer.camcom.it*