



Etichettatura alimentare: come essere a norma

Mercoledì 9 maggio scattano le sanzioni per le irregolarità. Le Camere di commercio dell'Emilia-Romagna presentano alle imprese il servizio Food Label Check

Quasi tre anni dopo l'entrata in vigore delle disposizioni UE sull'informazione da fornire ai consumatori sui prodotti alimentari preconfezionati, il 15 dicembre 2017 è stato approvato il decreto legislativo n. 231 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 32 dell'8 febbraio 2018) che stabilisce le relative sanzioni e che entrerà in vigore il prossimo 9 maggio.

Obbligatorie o volontarie che siano, le informazioni al consumatore devono essere conformi alle regole: ingredienti, allergeni, conservazione, scadenza, congelamento, Paese di origine o di provenienza, dovranno essere forniti attenendosi ai criteri dettati dal Regolamento UE n. 1169/2011 e al Regolamento UE n. 1924/2006 sull'uso dei claim nutrizionali.

Stesso discorso per ciò che riguarda le dichiarazioni nutrizionali.

Per supportare le imprese in questo adempimento Unioncamere regionale e le Camere di commercio dell'Emilia-Romagna hanno realizzato un servizio a pagamento, **FOOD LABEL CHECK**, per la compilazione e la stampa di bozze di etichette per la vendita preconfezionata, sfusa e online nel settore gastronomico.

Food Label Check elabora per ogni combinazione di ingredienti, semilavorati, additivi, quantità e perdite di lavorazione, un **prototipo aggiornato di etichetta** con: lista degli ingredienti; indicazione degli allergeni; possibilità di evidenziare la percentuale di quantità di un singolo ingrediente rispetto al peso complessivo del prodotto (quid); dichiarazione nutrizionale; una indicazione automatica di claim nutrizionali utilizzabili; tre diversi formati stampabili in pdf; versione bilingue (italiano e tedesco).

Grazie ad una banca dati di più di 4.000 tra ingredienti, semilavorati e additivi, ognuno dei quali con i relativi valori nutrizionali scientificamente provati, l'applicazione consente al produttore di inserire la propria ricetta, compilare e stampare velocemente l'etichetta con il relativo valore nutrizionale. In questo modo è possibile soddisfare in velocemente alle richieste dei già citati Regolamenti UE n. 1169/2011 riguardo all'informazione dei consumatori sui prodotti alimentari e n. 1924/2006 sull'uso dei claim nutrizionali.

Nel caso in cui in Food Label Check non sia presente un ingrediente o un semilavorato, l'operatore può contattare **esperti appositamente selezionati** ai quali fornire la relativa scheda tecnica che verrà validata e inserita nella banca dati. Tali esperti sono a disposizione delle imprese anche per eventuali quesiti e consulenze sull'etichettatura nutrizionale e generale, nonché su sicurezza alimentare, indicazioni di vendita in UE ed esportazioni extra UE.

Nelle prossime settimane in tutte le **Camere di commercio** della regione saranno organizzati eventi finalizzati alla presentazione del servizio **FOOD LABEL CHECK** insieme a un approfondimento sulla normativa inerente l'etichettatura alimentare e all'illustrazione della nuova disciplina sanzionatoria.

Per ora sono stati programmati questi appuntamenti, tutti con inizio dalle ore 14.30:

- **15 maggio**, Camera di commercio di **Ferrara**;
- **6 giugno**, sede di **Rimini**, Camera di commercio della **Romagna**;
- **7 giugno**, Camera di commercio di **Ravenna**;
- **13 giugno**, Camera di commercio di **Reggio Emilia**.

Per tutte le informazioni sul servizio Food Label Check, consultare il sito:

<http://www.ucer.camcom.it/food-label-check>