

17 maggio 2017

I SERVIZI CAMERALI SULL'ETICHETTATURA ALIMENTARE

Matteo Casadio, Unioncamere Emilia - Romagna

Buongiorno a tutti.

I servizi di cui vi parliamo oggi rappresentano la dimostrazione lampante di come il sistema camerale sia abituato a logiche di rete, il che significa che quando il sistema, da qualche parte, si inventa servizi di qualità e quando i risultati per le imprese dimostrano l'efficacia e l'utilità di questi servizi, per noi è più facile lavorare per valorizzare e diffondere le buone prassi su altri territori.

A partire da Food Label Check una piattaforma per l'elaborazione e l'autoproduzione di bozze di etichette con i valori nutrizionali di prodotti alimentari confezionati sottoposti agli obblighi SULLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE previsti dal regolamento europeo 1169/2011 entrato in vigore lo scorso 13 dicembre.

Il servizio, infatti, è stato pensato e ideato dalla Camera di commercio di Bolzano e si è perfezionato, come vi dirà il dott. Pichler, lungo un'esperienza decennale vissuta a fianco delle imprese locali (e ancor prima che si parlasse del regolamento europeo 1169), per poi uscire dai confini dell'Alto Adige ed arrivare prima in Veneto, poi in Lombardia e quindi anche in Emilia – Romagna sempre attraverso l'impegno di enti del sistema camerale come, nel nostro caso e in quello del Veneto, delle Unioni regionali delle Camere di commercio.

Per noi è una grande occasione perché siamo ben consapevoli delle dimensioni del settore agroalimentare nella nostra regione.

Poi è vero che non tutte le imprese del settore sono sottoposte agli obblighi previsti dal regolamento 1169 e che non tutti i prodotti alimentari sono soggetti all'obbligo della dichiarazione nutrizionale.

Sono esclusi i prodotti confezionati o preimballati da aziende che abbiano meno di dieci dipendenti, un fatturato inferiore ai 2 milioni di euro

all'anno e che attuino una vendita diretta ai consumatori nei loro locali oppure che consegnino i loro prodotti per la vendita esclusivamente a strutture locali oppure che limitino la vendita al territorio della provincia di appartenenza o di quelle confinanti.

Ma in realtà il nostro approccio nel presentare FLC in un qualche modo prescinde dalla legge, in particolare dalle norme che derogano all'obbligo della dichiarazione nutrizionale, perché quella della dichiarazione nutrizionale è una grande, doppia opportunità per tutti i produttori artigiani che con le loro ricette di fatto sono depositari di storie, tradizioni irripetibili dell'enogastronomia dei nostri territori, i quali pur non essendo magari soggetti all'obbligo di legge, hanno comunque a disposizione uno strumento agile come FLC e importantissimo, da un lato, per valorizzare il loro lavoro anche nei confronti dei consumatori locali ed abituali e per estendere il loro raggio di azione, dall'altro, per conoscere meglio quei prodotti nella loro essenza nutrizionale e rendersi conto di poterli migliorare, arricchire, impreziosire senza tradire la loro origine e le loro caratteristiche. Mi ha raccontato il dott. Pichler più di un caso di piccoli produttori che visti i valori nutrizionali di un semilavorato che erano soliti utilizzare, hanno deciso di cambiare il fornitore di quel semilavorato.....

Quindi la dichiarazione nutrizionale e FLC non solo per chi è obbligato.

Come vi dirà il dott. Pichler questa applicazione è costruita su una banca dati di circa 4.000 tra ingredienti e semilavorati ognuno con la propria scheda nutrizionale e rappresenta il punto di forza dell'applicazione. Man mano che l'operatore seleziona gli ingredienti necessari per il proprio prodotto il valore nutrizionale si aggiorna automaticamente, così come vengono messi in evidenza gli allergeni, proposti i claims nutrizionali ed altre opzioni. Le ricette ovviamente rimangono nell'esclusiva disponibilità dell'operatore che le ha inserite, perché questa è stata la conditio sine qua non dell'attrattività dell'applicazione.

Ma su tutti questi aspetti tornerà il dott. Pichler, perché a me questo serve solo per ricordare che questa banca dati è il nostro tesoro, il nostro forziere che va sempre protetto e tutelato.

Così sono stati selezionati, attraverso un procedura pubblica, due enti (la SSICA di Parma e il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, quindi altri due soggetti qualificati della rete camerale) che sono a disposizione delle imprese per supportarle nella stesura delle schede nutrizionali di nuovi ingredienti o semilavorati da inserire della banca dati perché per garantire la qualità e l'affidabilità delle informazioni contenute nella banca dati, è necessario che gli operatori siano aiutati da degli esperti che per noi diventano quelli che proteggono, appunto, la banca dati, anche nell'interesse dell'operatore stesso ad inserire informazioni veritiere e del consumatore a non essere ingannato.

Gli stessi enti sono poi a disposizione per offrire consulenza e primo orientamento alle imprese stesse anche sull'applicazione della normativa di settore.

Ecco che il puzzle si compone. Da un lato FLC, dall'altro, le competenze e le eccellenze del sistema camerale nazionale in materia di sicurezza alimentare, ci hanno quindi consentito di creare una sorta di rete virtuale di servizi sull'etichettatura alimentare per tutte le imprese, con il marchio delle Camere di commercio, quella che noi chiamiamo la Rete degli Sportelli Etichettatura delle Camere di commercio dell'Emilia – Romagna che è entrata a far parte della Rete nazionale coordinata dal Laboratorio Chimico Camere di commercio di Torino che ne ha ideato il logo.

L'impianto complessivo di questa iniziativa può quindi operare in maniera efficace anche nella **logica della prevenzione** ed è per questo che abbiamo già avviato un confronto con gli enti che operano costantemente sul territorio attraverso attività le necessarie attività di controllo per verificare se la nostra ambizione è ben riposta ed anche in che modo, sempre in questa logica, sia possibile migliorare il servizio. E li ringrazio per aver accettato il nostro invito oggi ad intervenire, dopo le nostre presentazioni, a raccontare il loro lavoro.

Certo, ci si poteva aspettare che fosse lo Stato a muoversi, magari qualcuno dei Ministeri competenti, visto che l'adempimento di un obbligo normativo valido per tutto il territorio nazionale coincide e si intreccia

con l'interesse di tante piccole e medie imprese, con quello dei consumatori e con quello più generale di tutela della grande tradizione enogastronomica del nostro paese.

Quindi non è da escludere che in futuro possano nascere nuove sinergie in ambito pubblico con la prospettiva di mettere a sistema nuove risorse per migliorare ancora il progetto ed il relativo servizio, che è unico nel nostro Paese per ampiezza della sua banca dati di alimenti ed ingredienti già inseriti grazie all'esperienza quasi decennale e al progressivo allargamento dei territori coinvolti.

Intanto riteniamo comunque importante che il sistema camerale, che pure fa parte del sistema pubblico, si sia mosso e che sia impegnato a migliorarsi con il contributo di tutti coloro che possono condividere questi obiettivi.