

UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA

CONFERENZA STAMPA

PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO FOOD LABEL CHECK

BOLOGNA, 13 DICEMBRE 2016, ORE 12

Intervento dott. Claudio Pasini

Segretario Generale Unioncamere Emilia -Romagna

DIAPOSITIVA INTRODUTTIVA

Il Presidente Zambianchi si è già soffermato bene sulle caratteristiche intrinseche del servizio Food Label Check, quelle che stanno dietro alla semplice etichetta nutrizionale che rappresenta l'output finale del progetto, in coerenza con il dettato del regolamento europeo 1169/2011 che sancisce l'obbligo appunto della dichiarazione nutrizionale con scadenza odierna 13 dicembre 2016.

Ci tengo a sottolineare che non siamo noi a dire se un operatore è o meno soggetto all'obbligo. Ci sono per questo i consulenti, le associazioni di categoria e tutti coloro che hanno competenze e strutture idonee ed adeguate. Noi veniamo dopo, nel momento in cui c'è da assicurare un servizio semplice e funzionale a supportare l'operatore nella dichiarazione nutrizionale.

DIAPOSITIVA 1

Partiamo quindi dall'etichetta e da come ci appare una volta che abbiamo inserito tutte le informazioni necessarie.

Essa contiene

- il nome della ricetta (che è quello che il produttore ha scelto per la commercializzazione);
- la denominazione di vendita, cioè il nome del prodotto come previsto dalla legge);
- l'elenco degli ingredienti del prodotto ed eventualmente la quantità percentuale di ciascun ingrediente rispetto al peso complessivo del prodotto, qualora il produttore ritenga che questo dato rappresenti una peculiarità della sua ricetta;
- in grassetto sono messi in evidenza gli ingredienti che sono considerati allergeni;
- il valore nutrizionale del prodotto;
- i claims che possono rappresentare fattori nutrizionali e della salute, quindi indici di qualità del prodotto (come ad esempio l'essere fonte di fibre o di proteine, l'assenza di acidi grassi saturi, il basso contenuto di zuccheri, ecc.);
- il peso del prodotto al quale si riferiscono anche i valori nutrizionali.

DIAPOSITIVA 2

E' proprio l'insieme di queste informazioni che, al di là dell'obbligo di legge, rappresenta il punto di forza del servizio.

Il tutto grazie ad una applicazione che produce automaticamente i contenuti dell'etichetta che vi ho appena elencato a seguito del semplice inserimento, da parte del produttore, degli ingredienti della sua ricetta e della loro quantità.

DIAPOSITIVA 3

C'è infatti una banca dati che contiene circa 4.000 tra ingredienti ed alimenti già dotati dei loro singoli valori nutrizionali, provati scientificamente, tra i quali il produttore può selezionare quelli necessari per la ricetta del prodotto che intende commercializzare dando così vita alla corrispondente etichetta nutrizionale.

L'etichetta può essere stampata in tre formati diversi ed in due lingue, italiano e tedesco (lo dico in particolare per i produttori romagnoli che di tedeschi in Riviera d'estate ne vedono molti).

DIAPOSITIVA 4

Oggi la registrazione ad FLC (attraverso il sito www.foodlabelcheck.eu) è gratuita e il primo accesso consente all'utente impresa di vedere come funziona l'applicazione.

Occorre compilare i form che contengono sia i dati personali dell'operatore alimentare che dati aziendali.

DIAPOSITIVA 5

Dal 2017 il servizio sarà a pagamento, ci sarà da pagare un canone annuale che è stabilito sulla base del numero di addetti: 150 euro + IVA per le imprese che hanno fino a 4 addetti, 250 euro + iva per le imprese che hanno da 5 a 9 addetti che sono sicuramente le tipologie di impresa che maggiormente utilizzeranno il servizio. Il canone da diritto, nell'arco dell'anno di abbonamento, all'inserimento di un numero illimitato di ricette e di stampare un numero illimitato di etichette.

DIAPOSITIVA 6

Una volta effettuato l'accesso attraverso il sito www.foodlabelcheck.eu, è possibile inserire la propria ricetta.

Il primo passaggio è l'indicazione del **nome della ricetta** (quello scelto dall'Utente e che egli utilizzerà per recuperare dall'applicazione, ed eventualmente modificare, la ricetta stessa) e della **"Denominazione di Vendita"** (cioè il nome del prodotto come previsto dalla legge).

DIAPOSITIVA 7

Il passaggio successivo è quello **dell'inserimento degli ingredienti o semilavorati della ricetta**. Digitando il nome dell'ingrediente o semilavorato nell'apposito spazio si aprirà una tendina dove sarà possibile cercare e selezionare l'ingrediente o semilavorato necessario per la propria ricetta.

Al fine della corretta elaborazione del valore nutrizionale occorre digitare, accanto all'ingrediente o semilavorato selezionato, la **quantità espressa in chilogrammi**. E' la quantità di ingrediente o semilavorato che l'Utente sa essere necessaria per il prodotto da etichettare.

Man mano che verranno inseriti i vari ingredienti e semilavorati della ricetta, **il valore nutrizionale del prodotto da etichettare (scientificamente provato) si aggiornerà automaticamente**

DIAPOSITIVA 8

(ed è visibile nella colonna a destra della ricetta). Nell'elenco riassuntivo (visibile sotto alla tabella dei valori nutrizionali), tra gli ingredienti e semilavorati indicati, quelli evidenziati in grassetto si distingueranno dagli altri per essere considerati **allergeni. Si aggiornerà automaticamente anche il peso complessivo del prodotto da etichettare.**

Ecco come appare all'operatore la maschera sulla quale vengono inseriti gli ingredienti. L'operatore che ha inserito la ricetta sarà l'unico a poterla vedere tra coloro che comunque possono essere, a vario titolo, accreditati all'utilizzo dell'applicazione: gli Esperti che inseriscono nuovi ingredienti, come vedremo, oppure gli amministratori della piattaforma. La riservatezza della ricetta è garantita!! Ovviamente chi ha inserito la ricetta può modificarla o integrarla in ogni momento.

DIAPOSITIVA 9

Qualora un produttore non trovasse nella banca dati di FLC uno o più ingredienti necessari per la sua ricetta, può rivolgersi al servizio tecnologico alimentare che è svolto da Esperti che sono stati appositamente selezionati da Unioncamere e che sono a disposizione delle imprese proprio per l'inserimento nella banca dati delle schede nutrizionali di nuovi ingredienti o semilavorati. Gli Esperti selezionati sono la Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari di Parma e il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino due Aziende Speciali del sistema camerale.

Per il servizio di tecnologia alimentare, il rapporto è direttamente tra l'impresa che deve inserire nuovi ingredienti o semilavorati nella banca dati e gli Esperti che sono stati selezionati e che mettono a disposizione pacchetti da 5 schede di ingredienti al costo di 150 euro + iva.

DIAPOSITIVA 10

Promozione del servizio

- sito Unioncamere
- partnership associazioni di categoria