

# Etichettatura, parte piattaforma online per oltre 400 pmi

► BOLZANO

A partire dal dicembre 2016, come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, sarà obbligatorio riportare i valori nutrizionali su tutti i prodotti che non siano commercializzati unicamente a livello locale. L'Unione commercio, assieme ad Apa, Tis e Camera di commercio ha dato vita alla piattaforma online «Food Label Check», utilizzabile gratuitamente e in grado di fornire un sostegno per l'etichettatura a tutte le aziende del settore alimentare. Ieri si è tenuto l'evento di chiusura del progetto, a cui hanno partecipato il presidente dell'Unione

Walter Amort, il vicepresidente dell'Apa Martin Haller, il presidente della Camera di commercio Michl Ebner e il presidente del Tis Nikolaus Tribus. Sulla piattaforma online «Food

Label Check» è sufficiente inserire una ricetta affinché sia predisposta la bozza di etichetta in lingua italiana e tedesca. Quest'ultima contiene la tabella dei valori nutrizionali riformata compresa di tutte le indicazioni relative a ingredienti, valori nutrizionali e allergeni. «È soprattutto per le piccole aziende - spiega Amort - che il portale [www.foodlabelcheck.eu](http://www.foodlabelcheck.eu) rappresenta un'importante facilitazione. Fino a oggi, infatti, a causa della complessità delle procedure di conteggio e del costo dei laboratori di analisi, erano difficilmente in grado di apporre le corrette indicazioni nutrizionali sui propri prodotti». Con questo progetto è stato dato un concreto aiuto alle molte piccole aziende familiari

attive in Alto Adige. L'iniziativa ha anche un ruolo di apripista: si tratta infatti della prima piattaforma del genere allestita nella zona dell'Europa centrale. Il programma era già stato sperimentato in una prima fase da alcuni associati all'Unione, che hanno così contribuito allo sviluppo del software. «Grazie alle numerose aziende, associazioni, enti e istituzioni della formazione che hanno preso parte alla fase di test e che hanno proposto preziose modifiche e importanti miglioramenti - sottolinea Amort - il programma è stato predisposto per essere il più possibile vicino alla pratica

professionale». Tutte le informazioni contenute nel sistema sono orientate all'ordinamento Ue da applicare obbligatoriamente. Già nella fase dello sviluppo del prodotto le aziende altoatesine del settore alimentare so-

no oggi in grado di avere una panoramica completa dei requisiti nutrizionali adeguando la ricetta alle esigenze in tempo reale. «Il nostro progetto - aggiunge il vicepresidente dell'Apa Martin Haller - permette a macellai, panificatori e pasticceri di dare ai rispettivi clienti un maggior numero di informazioni sugli alimenti da loro prodotti. Per i nostri artigiani è una chance di mettere ancor più in evidenza la qualità della merce». Il Food Label Check offre una tabella nutrizionale in italiano e tedesco, un elenco dei claim sugli elementi nutrizionali, la lista degli ingredienti tradotta, la presenza di allergeni (anche in tracce).

(a.c.)

© FSE/COMMERCE/UNIONE



L'incontro di ieri (Foto Minisini)