NiceLabel: la sicurezza alimentare inizia dall’etichetta

etichettatura-84a3a0c5

La corretta **etichettatura degli alimenti in termini di allergeni e di informazioni nutrizionali** è fondamentale per l'industria alimentare e delle bevande, non solo per garantire che produttori e rivenditori rispettino le linee guida e la legislazione in materia, ma anche per garantire la sicurezza dei consumatori.

Il regolamento dell'Unione Europea sull'informazione alimentare per i consumatori (**EU FIC**), entrato in vigore alla fine del 2014, disciplina il modo in cui le informazioni sugli alimenti e gli allergeni sono trasmesse al pubblico.

Secondo la **Food Standards Agency**, l'ente che applica queste regole nel Regno Unito, le aziende che lavorano nel settore alimentare hanno "la responsabilità legale di fornire al cliente le corrette informazioni sugli ingredienti contenuti negli alimenti che producono o servono". La corretta etichettatura dei prodotti gastronomici è di vitale importanza, poiché le allergie alimentari possono causare malattie e in alcuni casi estremi possono portare alla morte.

Ne consegue che la questione dell'etichettatura degli allergeni è **controversa**, come è stato evidenziato dai media dopo una serie di incidenti anche gravi. Assodato che garantire la sicurezza dei consumatori sia una priorità assoluta, la domanda è se sia abbastanza assicurarsi che le aziende seguano le linee guida e se queste siano sufficientemente chiare.

La Food Standards Agency del Regno Unito possiede linee guida specifiche su come gli alimenti devono essere etichettati ma c'è una differenza tra i prodotti alimentari preconfezionati, che necessitano di etichette chiare con l'elenco degli ingredienti e degli allergeni sulla confezione, e quelli "sfusi" (come gli articoli confezionati in loco, compresi panini e articoli da forno), in cui le avvertenze sugli allergeni devono essere esposte sul bordo dello scaffale o trasmesse verbalmente ai consumatori. **I tempi stanno cambiando**, come dimostrano i nuovi regolamenti stabiliti nella FIC

dell'UE e, più recentemente, le modifiche specifiche per Paese basate su casi particolari.

“Sia nel Regno Unito che negli Stati Uniti l'attenzione si è nuovamente concentrata sull'inasprimento della legge sull'etichettatura degli allergeni. Per il Regno Unito, resta da vedere se tali cambiamenti saranno piccoli, grandi o non ce ne saranno affatto”, spiega **Ken Moir**, VP Marketing di **NiceLabel**. “Per gli Stati Uniti, tuttavia, l'etichettatura nutrizionale è in fase di revisione da parte della Food and Drug Administration (FDA) del Paese ed entro il 2020 (o 2021 a seconda delle dimensioni dell'azienda) le etichette avranno un aspetto completamente diverso, con l'obiettivo di rendere più chiare le informazioni ai consumatori e includere nuove indicazioni e il fabbisogno vitaminico per ridurre il rischio di malattie croniche”.

Le aziende del settore alimentare e delle bevande devono essere in grado non solo di rispettare la legislazione vigente, ma anche di essere abbastanza agili per affrontare i cambiamenti futuri. La sfida per molti retailer consiste nel **garantire l'accuratezza dell'etichettatura**, bilanciando nel contempo i costi e la sicurezza dei clienti. Questo vale soprattutto per le piccole imprese e per quelle che fanno parte di una rete nazionale. Il fulcro di tutto ciò è il processo di etichettatura e la tecnologia utilizzata per supportarlo. Dalla progettazione e garanzia di qualità delle etichette, alla stampa, il processo può presentare molteplici difficoltà.

L’elemento chiave per l'etichettatura è che gli allergeni effettivi, come grano, uova, noci e soia, devono essere facilmente visibili sull'etichetta. Spesso significa sottolineare i particolari ingredienti con colori diversi o mettendoli in grassetto. Il processo di progettazione di tali etichette può essere complesso, soprattutto se è necessario che siano controllate e stampate da diversi utenti attraverso una rete di negozi o franchising.

Molti sistemi di progettazione di etichette rientrano nella sfera di competenza dell'IT, il che significa che un numero limitato di persone ha accesso ai sistemi e le imprese in questo modo potrebbero non essere in grado di progettare o modificare rapidamente le etichette. Inoltre, il processo di controllo della qualità è fondamentale, ma può rallentare ulteriormente il procedimento per farle arrivare agli utenti finali in modo rapido ed efficace. Un **sistema di gestione delle etichette** può rendere più facile per tutti gli utenti (con i giusti accessi e permessi) progettare etichette e apportare modifiche a quelle esistenti, accelerando il time-to-market e garantendo che il processo sia il più semplice possibile. Ciò è particolarmente importante per i rivenditori di alimenti e bevande con molteplici negozi dislocati in tutto il Paese.

I sistemi di gestione delle etichette includono anche la funzionalità per automatizzare la procedura di controllo qualità, che rende il processo di progettazione e stampa molto più rapido. Inoltre, lo rende più accurato, meno incline ad errori ed elimina il rischio di stampare informazioni errate, di vitale importanza nel mercato degli alimenti e delle bevande. Accanto a questa automazione c'è la funzionalità di **audit trail** per mostrare chi ha apportato delle modifiche, quali modifiche e a quali etichette - ancora una volta, una parte fondamentale per garantire la tracciabilità, la sicurezza e la conformità.

Un sistema di gestione delle etichette facilita anche il processo di cambiamento; la maggior parte possono essere **gestite da una postazione centrale** (come la sede centrale) modificata secondo le esigenze, e quindi accessibile al personale nei negozi di tutto il Paese. In questo modo, viene assicurato che le etichette che stampano e utilizzano si basano sulle informazioni più recenti e accurate, un fattore critico per l'etichettatura degli alimenti e degli allergeni.

Le imprese del futuro continueranno ad affrontare le solite sfide legate all'aumento della concorrenza, al rispetto delle normative e alla fidelizzazione dei clienti. Per quanto riguarda l'etichettatura, tuttavia, la posta in gioco è ancora più alta. Le aziende del settore alimentare e delle bevande devono essere sufficientemente flessibili per adattarsi ai cambiamenti del mercato e disporre dei processi più efficaci per garantire che le etichette siano accurate, disponibili e conformi. Sia che ciò significhi attuare un sistema di gestione delle etichette in loco o rivolgersi al cloud per chiedere aiuto, il risultato è lo stesso: una migliore etichettatura e una **maggiore sicurezza per i consumatori**.