

Porre la sicurezza al primo posto della catena alimentare

Perché l'etichettatura degli alimenti
è più importante che mai per il
consumatore

www.brother.it



Un nuovo approccio all'etichettatura degli alimenti

L'etichettatura relativa alla tracciabilità degli alimenti ha un ruolo chiave da svolgere per le aziende che in tutte le fasi della filiera alimentare devono fornire informazioni ai clienti in modo che possano prendere decisioni informate sui prodotti alimentari che acquistano. Il settore alimentare richiede che i consumatori siano in grado di fidarsi degli ingredienti indicati nei prodotti alimentari, di sapere che non sono presenti allergeni nocivi alla salute e che si tratta di alimenti sicuri da mangiare.

Tuttavia, nel settore in rapida evoluzione della produzione e della distribuzione alimentare, sussiste un enorme margine di errore nel fornire le informazioni di cui i consumatori hanno bisogno. Questo fa correre alle aziende un grosso rischio di perdite finanziarie o di danni a livello di reputazione.

Nel presente documento viene esaminata la sempre maggiore importanza dell'etichettatura relativa alla tracciabilità degli alimenti e viene preso in considerazione in che modo il settore alimentare possa affrontare le difficoltà che incontra nell'adottare un approccio corretto per mantenere sicuri e informati i consumatori, rafforzandone la fiducia negli alimenti presenti sui loro piatti.



UNA QUESTIONE DI FIDUCIA

La primavera del 2013 ha visto un punto di svolta per il settore alimentare quando lo scandalo della carne equina ha catturato l'attenzione dei consumatori in tutta Europa.

Lo scandalo è venuto alla luce quando gli ispettori dell'Autorità irlandese per la sicurezza alimentare hanno dichiarato di aver trovato tracce di carne di cavallo in alcuni hamburger congelati di carne bovina presenti nei supermercati del Regno Unito. Nei mesi successivi, negozi e fornitori in tutto il Regno Unito e in Europa sono stati costretti a rimuovere i prodotti etichettati come carne bovina dopo che i risultati del test hanno dimostrato che contenevano tracce di carne di cavallo, in alcuni casi in percentuale del 100%.¹

La polemica si è estesa vertiginosamente via via che consumatori, politici e i media hanno sollecitato i fornitori alimentari a spiegare come la situazione si fosse verificata. Ciò ha provocato titoli di forte impatto emotivo nei giornali, una normativa più severa e una minore fiducia dei consumatori.

Sia i fornitori che i rivenditori hanno perso rapidamente la fiducia dei propri clienti. Anche se nel caso specifico non vi era stato alcun rischio per la salute, questo fatto ha creato una aspettativa nei confronti del settore alimentare per quanto riguarda la disponibilità di un maggior numero di informazioni sulle origini dei prodotti alimentari e sul percorso effettuato prima di arrivare sui nostri piatti.

Mentre la propagazione di questo e di simili episodi continua ad avere un impatto sul settore alimentare, ci sono delle misure che è possibile adottare per rafforzare la tracciabilità degli alimenti e garantire che l'etichettatura dei prodotti fornisca ai consumatori le informazioni di cui hanno bisogno a proposito dei prodotti alimentari acquistati e consumati.

COMPRENDERE LE PROBLEMATICHE DA AFFRONTARE

L'etichettatura dei prodotti alimentari è diventata un fattore essenziale nel settore della produzione e della distribuzione alimentare, ma le etichette vengono spesso create e stampate in una serie di luoghi da parte del personale di vendita al dettaglio o del magazzino già molto occupato nelle normali attività e quindi senza molto tempo da dedicare.

Dagli uffici e dalle zone di vendita del supermercato alle zone di confezionamento del magazzino e ai locali riservati alla preparazione alimentare, la responsabilità di garantire che l'etichettatura sia precisa e resistente può ricadere su un'ampia gamma di persone, compresi i manager, il personale d'ufficio e il personale della cucina.

In queste circostanze, è possibile commettere facilmente errori con conseguenze potenzialmente gravi.

Nel magazzino

Quando i prodotti alimentari arrivano in magazzino devono spesso essere etichettati prima di essere inviati ai supermercati e ad altri punti vendita al dettaglio. In questa fase del percorso, le informazioni contenute nelle etichette devono comprendere il prezzo e, quindi, a seconda del prodotto, il codice a barre, gli allergeni e gli ingredienti.

Gli errori nell'etichettatura possono causare gravi problemi quando i prodotti alimentari vengono conservati prima della vendita, in particolare quando è necessaria una rapida rotazione di prodotti. Se, per esempio, un fornitore di tramezzini non può completare l'applicazione delle etichette informative su tutte le confezioni in tempo utile, non potrà inviare i propri prodotti ai punti vendita al dettaglio per la commercializzazione perché i prodotti saranno troppo prossimi alle date di scadenza.

Nelle corsie del supermercato

Gran parte dell'etichettatura che si svolge nei supermercati si riferisce a prezzo, sconti e offerte speciali. Il personale è spesso tenuto ad etichettare i prodotti alimentari su carrelli nel supermercato prima di collocarli sugli scaffali.

Le difficoltà di etichettatura possono comportare l'attribuzione di prezzi non corretti, prodotti non venduti o confusione con le date di scadenza. I supermercati contano sulla propria reputazione e quando gli alimenti vengono etichettati in modo non corretto nei punti vendita, rischiano di perdere la fiducia dei propri clienti.

Al banco degli alimenti freschi

Dove gli alimenti vengono etichettati nel punto vendita, nel banco di un supermercato riservato a prodotti da forno, pesce o specialità gastronomiche, tale compito è svolto normalmente dal personale al servizio dei clienti già molto occupato con i clienti in attesa. Nelle etichette devono essere riportati prezzo, ingredienti, allergeni e date di scadenza.

Poiché questi prodotti sono spesso venduti in confezioni non marcate come sacchetti di carta, queste informazioni sono assolutamente fondamentali per informare correttamente il cliente in merito all'acquisto effettuato.

Se si verificano problemi con l'etichettatura di alimenti freschi, è possibile che i clienti non siano in grado di sapere entro quale data di scadenza il prodotto deve essere consumato o il contenuto dei prodotti stessi. Se un cliente con una allergia alle arachidi acquista un prodotto da forno privo di etichetta, per esempio, ignaro degli allergeni contenuti, le conseguenze potrebbero essere molto gravi per la persona interessata e il rischio sia a livello di reputazione sia a livello finanziario per il fornitore alimentare potrebbe essere considerevole.



Oggi i consumatori sono sempre più attenti alla tracciabilità dei propri alimenti



La crescente consapevolezza del pubblico sui regolamenti in materia di confezionamento per i consumatori ha messo il settore alimentare ancor più sotto pressione per garantire che l'etichettatura sia precisa e affidabile.

L'etichettatura relativa alla tracciabilità alimentare sta diventando sempre più un fattore essenziale nel percorso di un prodotto alimentare dall'agricoltore o dal produttore fino alla distribuzione, alla permanenza in magazzino e alla vendita al dettaglio.

Adottare un approccio corretto attraverso tutte queste fasi è fondamentale per garantire che i fornitori alimentari adempiano i propri obblighi e i consumatori possano fare una scelta informata.

La richiesta di informazioni da parte dei consumatori è stata stimolata da una serie di fattori chiave:

Diete prive di carne

I livelli di vegetarianismo hanno visto una rapida crescita in Europa e negli ultimi anni il veganismo è diventato sempre più popolare. Nel 2016 la Germania è stata il mercato leader per le attività di lancio di prodotti alimentari e bevande vegani, con il 18% di tutti i lanci di prodotti alimentari e bevande a livello mondiale. E circa 3,5 milioni di britannici - il 7% della popolazione - ora dichiarano di seguire una dieta a base vegetale.³

Tuttavia, la presenza di prodotti di origine animale in un alimento non è talvolta ovvia, ad esempio la gelatina nei dolci o la L-cisteina utilizzata come sostanza ammorbidente. I consumatori si aspettano che nel settore alimentare i prodotti vengano etichettati in modo preciso per consentirgli di fare scelte più informate.

Aspetti religiosi

In un'Europa sempre più multiculturale, la disponibilità di prodotti Halal e Kosher sta diventando sempre più ampia all'interno dei supermercati. Questo ha comportato un aumento del numero di consumatori che vogliono e si aspettano di trovare informazioni più dettagliate di questo tipo sulle etichette dei prodotti alimentari che acquistano e consumano.

Produzione alimentare etica

Negli ultimi anni, si è rivolta un'attenzione maggiore alle implicazioni etiche relative ad aspetti quali le modalità di coltivazione, produzione e commercializzazione degli alimenti. Ciò ha provocato un risveglio di interesse per gli alimenti regionali e stagionali e la richiesta di ridurre i cosiddetti "chilometri alimentari", ovvero la distanza percorsa da un prodotto alimentare prima della vendita, per ridurre l'impatto ambientale.

Ne è un esempio il commercio equo e solidale, in cui i commercianti al dettaglio e i consumatori sostengono i sistemi di certificazione che garantiscono che gli agricoltori delle zone di povertà ricevano un prezzo equo per ciò che producono.

Questo tipo di informazioni viene talvolta indicato sull'etichetta dei prodotti alimentari per agevolare le decisioni di acquisto.

Benessere e controllo del peso

Varie tendenze in materia di dieta e della relativa programmazione emergono regolarmente per aiutarci a perdere peso, guadagnare massa muscolare o prolungare la nostra vita. Si è verificato un aumento nelle diete specializzate per contrastare anche problemi di salute specifici, compresi i regimi quali la dieta DASH (acronimo di Dietary Approaches to Stop Hypertension) per prevenire e tenere sotto controllo l'ipertensione, la dieta chetogenica per bruciare grassi e la dieta Low FODMAP (acronimo di Fermentable Oligosaccharides Disaccharides Monosaccharides And Polyols) per il trattamento della sindrome dell'intestino irritabile.

I consumatori che seguono queste diete vogliono avere a disposizione il maggior numero possibile di dettagli sul contenuto nutrizionale dei propri alimenti.

Prezzo

Per molti consumatori il prezzo costituisce il fattore decisivo per l'acquisto di prodotti alimentari e i supermercati spesso si trovano a combattere una "guerra dei prezzi" sui prodotti alimentari di tutti i giorni per mantenere la fedeltà dei propri clienti. Nel Regno Unito, il successo delle catene tedesche di negozi discount che adottano una strategia commerciale di prezzi scontati, Lidl e Aldi, ha avuto un impatto su altre grandi catene di supermercati nel far scendere i prezzi notevolmente.

Informazioni sul prezzo, riduzioni e offerte devono essere in linea con la regolamentazione vigente e anche visibili chiaramente in modo che i consumatori possano prendere decisioni adeguate alla propria disponibilità finanziaria.

TUTELA DEL CONSUMATORE

Un'altra questione fondamentale che sta alla base della richiesta per un'etichettatura più rigorosa è la disinformazione riguardante i prodotti alimentari che mangiamo. Questo non solo induce i consumatori a dubitare dell'integrità del settore nel suo complesso, ma può anche causare problemi di salute o reazioni indesiderate, problematiche che possono rivelarsi costose per le società coinvolte nella relativa risoluzione, ma che potrebbero evitarsi se fossero fornite le corrette informazioni.

“

I consumatori che seguono queste diete vogliono avere a disposizione il maggior numero di dettagli possibile sul contenuto nutrizionale dei propri alimenti

”

Carenze nella sicurezza alimentare

Episodi di carenze nella sicurezza alimentare e insabbiamenti come lo scandalo della carne equina del 2013 hanno indotto i consumatori a mettere più che mai in discussione la tracciabilità dei propri alimenti.

Nei Paesi Bassi, le uova esportate in Europa sono risultate contaminate da insetticida, mentre nel Regno Unito, ad appena quattro anni dallo scandalo della carne di cavallo, ha destato scalpore un fornitore che ha deliberatamente alterato le date di scadenza sulle confezioni di pollo per prolungare in modo fraudolento la durata di conservazione della carne.⁵

Allarmati dalle notizie relative a queste carenze in materia di sicurezza alimentare, i consumatori vogliono sempre più spesso essere rassicurati dalle informazioni sull'origine, la durata di conservazione e il contenuto dei prodotti alimentari acquistati nel punto vendita.

Allergie

La World Allergy Organisation (WAO) stima che la prevalenza delle allergie nell'intera popolazione varia dal 10 al 40% per paese, mentre più di 150 milioni di europei soffrono di allergie croniche.⁶

Nel Regno Unito, circa dieci persone muoiono ogni anno per anafilassi indotta dal cibo e si registrano anche circa 1.500 decessi per asma, alcuni dei quali potrebbero essere provocati da allergia alimentare.⁷

È di vitale importanza che i prodotti alimentari vengano venduti con un'adeguata etichettatura degli allergeni in essi contenuti, in modo da evitare gravi conseguenze del consumo alimentare.

Inoltre, dopo aver monitorato i casi di intossicazione alimentare in 37 Paesi europei nel 2016, una relazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha rilevato la sempre maggior diffusione di infezioni come la campilobatteriosi, la listeriosi e la salmonellosi.⁸ Queste condizioni sono spesso provocate da cibi poco cotti, andati a male o conservati in modo non corretto..

Con le informazioni sulle date di scadenza, le istruzioni di cottura e conservazione, i consumatori possono adottare opportune misure per evitare la contaminazione batterica e l'intossicazione alimentare.





IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI

Nonostante la crescente necessità di un'etichettatura alimentare precisa e affidabile, la ricerca ha dimostrato che nel settore in rapida evoluzione della produzione e della distribuzione alimentare possono ancora verificarsi problemi, in particolare quando i dispositivi essenziali vengono meno alle aspettative di chi li utilizza.

In una ricerca sulla tecnologia dell'etichettatura per prodotti alimentari commissionata da Brother nel 2018, a 200 dipendenti del settore alimentare nel Regno Unito, in Francia e Germania è stato chiesto il proprio livello di soddisfazione e di esperienze con la stampa delle etichette relative alla tracciabilità alimentare.

I risultati hanno evidenziato alcune aree fondamentali di interesse

Difficoltà di utilizzo

Una frustrazione comune tra il personale del magazzino è che i dispositivi di stampa delle etichette possano essere difficili da usare, rallentando il processo di etichettatura e rendendo lungo e impegnativo un lavoro semplice.

“Fondamentalmente disponiamo di una persona sul posto che è in grado di modificare le etichette utilizzando un software che non è molto facile da usare.”

- Azienda di lavorazione del pesce, Regno Unito

“Cambiare il rotolo è scomodo. Quello che voglio è uno sportello più semplice per rendere l'inserimento facile come cambiare un rullino della macchina fotografica.”

- Ipermercato, Francia

“A volte le etichette restano impigliate nell'apparecchio e raccolte ancora come se fossero in stampa. Il nastro si avvolge completamente e le etichette adesive restano bloccate all'interno dell'apparecchio in modo tale da essere costretti a gettarle.”

- Azienda ittica all'ingrosso, Regno Unito

Scarsa qualità

Le etichette per la conservazione e la distribuzione dei prodotti alimentari devono essere abbastanza robuste per rimanere fissate fino a che il prodotto non raggiunga gli scaffali del supermercato, ma questo non è sempre il caso.

Alcuni addetti al magazzino trovano che le loro etichette non sono sufficientemente resistenti all'acqua.

“Qualità. Soprattutto la degradazione dell'inchiostro a causa dell'umidità. Penso che forse non stiamo adottando il processo più appropriato per il nostro settore lavorativo, ma non lo so.”

- Azienda di produzione, distribuzione e vendita all'ingrosso di carne, Francia

“A volte dobbiamo riportare i prodotti per rietichettarli... se alcune informazioni si sono cancellate o risultano non leggibili. Dobbiamo accertarci che tutti i prodotti che vengono spediti siano leggibili.”

- Fornitore di torte e dessert, Regno Unito



Ridotta velocità di stampa

Il tempo è un fattore essenziale quando i prodotti devono essere etichettati, collocati sullo scaffale e venduti ai clienti mentre sono ancora freschi. Quando la stampante rallenta questo processo, è frustrante.

Alcune (stampanti) sono piuttosto lente a stampare. Hanno anche bisogno di pause. Quindi, se si ha l'esigenza di stampare un lavoro per 80 succursali e diversi articoli contemporaneamente, questo può richiedere molto tempo."

-Panificio, Germania

"Il numero di passaggi per creare l'etichetta potrebbe essere migliorato. Ci vuole molto tempo per stampare le etichette."

- Supermercato, Germania

Magazzini e punti vendita al dettaglio sono ambienti di lavoro tipicamente pieni di attività e il personale è spesso sotto pressione per svolgere rapidamente le attività essenziali.

"Il problema è che dobbiamo fare molte cose immediatamente; non abbiamo necessariamente il tempo di fare come vorremmo."

- Ipermercato, Francia

“

**Il tempo è essenziale
quando i prodotti
alimentati devono
essere etichettati**

”

I prodotti alimentari sono disponibili in tutte le forme e dimensioni e quando si tratta di etichette informative, un'unica dimensione non si adatta a tutti i casi



UN NUOVO APPROCCIO

In un mondo in cui il settore alimentare è impegnato a fornire ai consumatori informazioni più dettagliate sui prodotti alimentari acquistati e consumati, non c'è più posto per le etichette di tracciabilità degli alimenti che risultino troppo difficili da leggere o che si stacchino prima che il prodotto abbia raggiunto gli scaffali dei negozi.

È il momento giusto per il settore alimentare di adottare un nuovo approccio per affrontare le sfide che si presentano e consegnare finalmente i problemi di etichettatura degli alimenti ai libri di storia.

Richiesta di una stampa più efficiente

Il personale dei supermercati, dei negozi alimentari, degli uffici e dei magazzini vuole essere in grado di lavorare molto più rapidamente ed efficacemente per garantire che i prodotti alimentari forniti siano etichettati correttamente. I progressi tecnologici degli ultimi anni hanno reso tutto ciò molto più realizzabile.

Affidabilità

Per il personale del magazzino che etichetta i prodotti alimentari, la priorità è quella di ridurre il tempo di stampa in modo da poter produrre etichette informative per garantire che le scorte siano correttamente conservate, prezzate e spedite. Un'elevata velocità di stampa in combinazione con software di creazione e modifica delle etichette con codici a barre consente di garantire che l'intero processo di stampa delle etichette sia molto più efficiente.

Facilità d'uso

Un dipendente di un supermercato con elevati volumi di attività da svolgere non vuole impiegare tempo prezioso cambiando i rotoli di carta mentre gli scaffali si svuotano e si formano lunghe code. La stampanti portatili consentono agli operatori di stampare immediatamente le etichette con dettagli nutrizionali, date di scadenza e prezzi quando sono presenti fisicamente in negozio, anche mentre contemporaneamente servono i clienti.

Design

I prodotti alimentari sono disponibili in tutte le forme e dimensioni e quando si tratta di etichette informative, un'unica dimensione non si adatta a tutti i casi. Quando il software di creazione e modifica delle etichette è compreso in una stampante, diventa molto più semplice creare il tipo di etichetta necessario per l'applicazione specifica. Se la situazione richiede etichette non standard, una stampante con taglierina incorporata consentirà di stampare in modo rapido e semplice etichette personalizzate delle corrette dimensioni.

Durata

Le ditte di spedizione e consegne e i centri di distribuzione devono essere certi che le etichette di tracciabilità degli alimenti rimarranno fissate quando i prodotti alimentari sono in fase di trasporto. Il percorso dal fornitore al magazzino, e anche dal punto vendita al dettaglio al frigo del cliente, può essere lungo. I rotoli di etichette di alta qualità resistenti all'acqua, con ottime proprietà adesive e realizzate con materiali non tossici garantiscono la perfetta aderenza delle etichette fino al momento in cui il prodotto viene utilizzato.

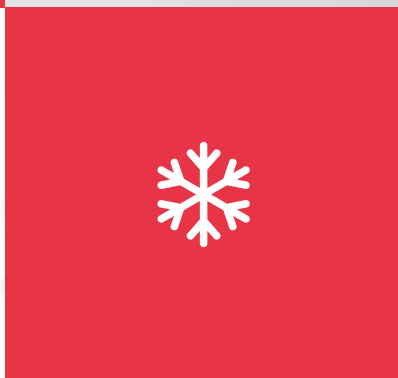
Chiarezza

I clienti hanno a disposizione spesso solo una manciata di secondi davanti allo scaffale del supermercato per prendere una decisione informata sul proprio acquisto. Etichette di facile leggibilità con testo chiaro e con loghi sono essenziali per far prendere ai clienti la decisione se acquistare o meno un prodotto. E la stampa ad alto contrasto garantisce che il personale e i clienti non debbano più sperimentare la frustrazione di codici a barre che producono errori di scansione.

Il settore alimentare è disciplinato dalla legislazione sull'etichettatura dei prodotti alimentari e le aziende hanno l'esigenza di dispositivi di stampa che consentano di soddisfare anche i requisiti legali specifici del proprio paese. La legislazione può variare e le aziende hanno l'esigenza di flessibilità per poter adattare opportunamente le modalità di formattazione e presentazione delle informazioni in modo da poter soddisfare i requisiti di etichettatura in costante evoluzione.

Un'elevata velocità di stampa in combinazione con software di creazione e modifica delle etichette con codici barre consente di garantire che l'intero processo di stampa delle etichette sia molto più efficiente





Legislazione sull'etichettatura degli alimenti

In Europa, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti alimentari si applicano i regolamenti UE e legislazione dei singoli paesi. Le regole di etichettatura variano a seconda del prodotto e del tipo di confezione ma, in generale, sulla confezione devono essere visibili informazioni complete e chiare.

Nel Regno Unito, la FSA (Food Standards Agency), un organismo di vigilanza indipendente sulla sicurezza alimentare responsabile della sicurezza alimentare e dell'igiene, fornisce linee guida sull'etichettatura degli alimenti.⁹ Fra queste, l'obbligo di fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di adottare decisioni consapevoli per la loro sicurezza.

Linee guida volontarie

Una serie di codici e di norme volontarie per l'etichettatura degli alimenti è stata adottata in diversi paesi in tutta Europa.

In Germania, il BMEL, il Ministero federale dell'alimentazione e dell'agricoltura, stabilisce norme di etichettatura alimentare.¹⁰ Una delle iniziative del BMEL è l'etichettatura regionale dei prodotti

alimentari per garantire che i consumatori possano identificare più facilmente i prodotti regionali al momento dell'acquisto. Il Regionalfenster (etichetta regionale) offre un sistema trasparente per l'etichettatura dei prodotti regionali e i consumatori dovrebbero essere in grado di comprendere con una rapida occhiata alla confezione se e in quale misura un determinato prodotto è regionale.

Linee guida europee per l'etichettatura dei prodotti alimentari

Il Regolamento UE (n. 1169/2011) e la legislazione dei singoli Paesi si applicano alle confezioni e all'etichettatura dei prodotti alimentari per cui è previsto, per la maggior parte dei casi, un layout standard per tutta Europa.

Le regole di etichettatura variano a seconda del prodotto e del tipo di confezione; in generale, sulla confezione devono essere visibili informazioni complete e chiare.

Tipicamente, le etichette devono indicare: data di scadenza, origine del prodotto, allergeni, quantità, nome dell'alimento, ingredienti, valore nutrizionale, nome e indirizzo del produttore, del confezionatore o del venditore, condizioni di conservazione e istruzioni di cottura (se del caso).



CONCLUSIONE

Il settore alimentare è sotto pressione per rispondere alla maggiore richiesta da parte dei consumatori di informazioni sui prodotti alimentari. Le polemiche relative alle carenze di sicurezza alimentare in combinazione con una tendenza verso un'alimentazione più sana e più informata sono alla base della necessità di chiarezza sugli ingredienti, sugli allergeni e sul valore nutrizionale dei prodotti alimentari.

L'etichettatura relativa alla tracciabilità alimentare ha un ruolo chiave da svolgere nel momento in cui le aziende del settore alimentare devono dotarsi dei mezzi adeguati per fornire informazioni ai propri clienti e soddisfare i variabili requisiti legislativi di corretta etichettatura dei prodotti alimentari in ciascuna fase della catena di approvvigionamento.

L'etichettatura ha la capacità di ripristinare la fiducia dei consumatori nella sicurezza dei propri alimenti. Così, quando vengono effettuati nelle varie fasi del percorso dei prodotti alimentari e in ambienti di lavoro con elevati volumi di attività da personale soggetto a vincoli di tempo, i processi di stampa e di etichettatura devono essere i più semplici possibili.

La stampa e l'etichettatura specializzata dei prodotti alimentari consentono di risparmiare tempo e rendono il personale libero di concentrarsi sulle attività di lavoro essenziali quali il controllo del funzionamento efficiente del magazzino o o del negozio, di modo che quando un prodotto alimentare raggiunge il carrello della spesa, un cliente sappia esattamente che cosa sta acquistando.

Le gamme di stampanti portatili Brother offrono la soluzione perfetta per l'etichettatura dei prodotti alimentari in tutte le fasi della produzione. I nostri prodotti sono progettati specificamente per ottimizzare i flussi di lavoro con funzionalità integrate che li rende facile da utilizzare e gestire. Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e servizi, contattare:

RIFERIMENTI

1. <https://www.bbc.co.uk/news/uk-21335872>
2. <http://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/germany-hosted-the-highest-number-of-vegan-launches-worldwide-in-2016>
3. <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>
4. <http://www.foodsafetynews.com/2017/08/dutch-egg-recall-for-insecticide-contamination-spans-the-globe/#.WzSzetJKiUI>
5. <https://www.theguardian.com/business/2017/sep/28/uks-top-supplier-of-supermarket-chicken-fiddles-food-safety-dates>
6. <https://www.allergyuk.org/information-and-advice/statistics>
7. <http://allergytraining.food.gov.uk/english/food-allergy-facts.aspx>
8. <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>
9. <https://www.food.gov.uk/business-guidance/industry-specific-advice/labelling-and-allergens>
10. https://www.bmel.de/EN/Food/Food-Labeling/food-labeling_node.html
11. <https://www.foodnavigator.com/Article/2017/10/31/Nutri-Score-labelling-comes-into-force-in-France#>
12. <https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/how-to-read-food-labels/>

Il settore alimentare è disciplinato dalla legislazione sull'etichettatura dei prodotti alimentari e le aziende hanno l'esigenza di dispositivi di stampa che consentano di soddisfare anche i requisiti legali del proprio paese

brother
at your side

brother

at your side

Contatti:

www.brother.it

Brother Italia S.p.A.

Segreen Business Park - Via San Bovio, 3
20090 San Felice - Segrate (MI) - Italy

Tel: +39 02 950019.1

Fax: +39 02 95301484