



Nota de aplicação



Impressão por transferência térmica Conquista da conformidade com os regulamentos de rotulagem de alimentos da UE de 2014



De acordo com os estudos recentes concluídos na Europa e nos Estados Unidos, a incidência de alergia a alimentos está aumentando.

A Academia Europeia de Alergia e Imunologia Clínica anunciou recentemente que mais de 17 milhões de europeus têm alguma alergia a alimento. Sem nenhuma resposta real sobre o porquê a alergia alimentar está aumentando, e como os pesquisadores ainda estão aprendendo sobre as implicações da doença, a União Europeia anunciou novas exigências para a rotulagem de alimentos embalados.

A diretiva europeia 1169/2011 dará maior clareza aos consumidores sobre os ingredientes, o valor nutricional e os alérgenos contidos nos alimentos embalados pela imposição de mudanças nos componentes de informação que devem aparecer nas etiquetas, além do layout das etiquetas.

A data final para ficar em conformidade é 13 de dezembro de 2014

O desafio:

A nova diretiva introduz diversas mudanças nas informações das etiquetas. A mudança mais relevante para instalações de embalagem é, provavelmente, a obrigação de indicar claramente e destacar (dentro da lista de ingredientes) quaisquer substâncias classificadas como alérgenos alimentares.

A conquista da conformidade a essa exigência pode significar alterações importantes nas embalagens e etiquetas existentes de quaisquer produtos que contenham esses alérgenos. Para muitas empresas, isso significa coordenar a reformulação e recompra de embalagens e etiquetas pré-impressas, uma tarefa onerosa. Para empresas que já usam tecnologias de impressão variável, como transferência térmica para impressão sequencial das informações nutricionais nas embalagens, a tarefa de destacar ou colocar em evidência os alérgenos dentro das tarefas existentes pode ser mais fácil. Ainda que o software de muitos fabricantes de equipamento não suporte essa funcionalidade.

A vantagem da Videojet:

A variedade de impressoras de transferência térmica (TTO) Videojet DataFlex® permite agora uma modificação das listas de ingredientes existentes para adequação às novas regulamentações. Não é necessário reequipar ou comprar novamente um estoque de embalagens pré-impressas. Não é necessário nenhuma recriação trabalhosa das mensagens. Clientes que já utilizam as unidades TTO da Videojet podem simplesmente editar as mensagens atuais em um estalar de dedos. Aqueles que estão fazendo upgrade para as unidades TTO da Videojet poderão criar tranquilamente mensagens que apresentam os alérgenos realçados em negrito ou itálico.

As novas listas de ingredientes podem facilmente ser criadas, modificadas e baixadas para a Videojet DataFlex® TTO usando o software de geração de mensagens da CLARISOFT™, parte da variedade de softwares de produtividade da Videojet CLARISUITE™, e impressas no produto em alta resolução e alta aderência.

E quando novas modificações nas embalagens forem desejadas ou impostas pela lei? A linha de produtos Videojet DataFlex® TTO continuará a oferecer a flexibilidade natural de se manter as linhas de produção em operação.

O que a EU1169/2011 significa para os fabricantes?

Há uma quantidade de mudanças exigidas pela nova regulamentação

A maior mudança para a maioria das instalações de embalagem, provavelmente, é a citação dos alérgenos na lista de ingredientes

Esta é uma lista das mudanças na rotulagem que os fabricantes devem conhecer:

Ingredientes por quantidade

Conteúdo energético

Conteúdo com alto teor de cafeína

Tipo de óleo vegetal

Teor de água

ALÉRGENOS – devem estar em destaque na lista de ingredientes

Exemplo da diferença entre a rotulagem de alérgenos existente e a nova etiqueta a ser implementada até 13 de dezembro de 2014:

Aviso sobre amendoim

Receita: Não contém amendoim
Ingredientes:
Impossível garantir ausência de amendoim
Fabricação: Sem amendoins

Carne (24%), massa de ovo cozido, leite, tomate, suco de tomate, água, purê de tomate, cebola, queijo cheddar maduro, farinha de milho, creme de leite, vinho tinto, cenoura, aipo, caldo de carne, farinha de trigo, creme de alho, ovo pasteurizado, manteiga, sal, óleo vegetal, orégano, pimenta-do-reino, noz-moscada.

Contém massa de ovo cozido: Trigo duro, semolina, água, ovo pasteurizado

Caldo de carne contém:
Carne, extrato de levedura, sal

Permitido até 12 de dezembro de 2014

Aviso sobre amendoim

Receita: Não contém amendoim
Ingredientes:
Impossível garantir ausência de amendoim
Fabricação: Sem amendoins

Carne (24%), **massa de ovo cozido, leite**, tomate, suco de tomate, água, purê de tomate, cebola, **queijo cheddar maduro**, farinha de milho, **creme de leite**, vinho tinto, cenoura, aipo, caldo de carne, **farinha de trigo**, creme de alho, **ovo pasteurizado, manteiga**, sal, óleo vegetal, orégano, pimenta-do-reino, noz-moscada.

Contém massa de ovo cozido: **Trigo duro, semolina, água, ovo pasteurizado**

Caldo de carne contém:
Carne, extrato de levedura, sal

Obrigatório a partir de 13 de dezembro de 2014

Quem é afetado pela nova regulamentação da União Europeia?

A EU 1169/2011 aplica-se claramente a todos os fabricantes com base na União Europeia.

Notavelmente, ela também se aplica a qualquer organização que comercializa produtos alimentícios para a região da UE. Estes são alguns exemplos de empresas afetadas:

- Varejistas, inclusive os online
- Serviços de bufê, restaurantes, supermercados
- Empresas que processam, vendem ou importam alimentos
- Operadores do setor alimentício em todos os estágios da cadeia de produção quando suas atividades estão relacionadas ao fornecimento de informações para o consumidor no alimento.

Soluções de Impressão por Transferência Térmica – para atender as regulamentações

A linha de impressoras de transferência térmica Videojet DataFlex® gera imagens de alta resolução em operações flexíveis de empacotamento e aplicação de etiquetas, além de minimizar o tempo de inatividade e os custos associados à reposição de ribbon e às trocas da produção. As impressoras contam com diversos benefícios líderes no setor – inclusive ribbons de longa duração, impressões rápidas, recursos de prevenção de erros e interação simples do operador – otimizados para atender às necessidades das suas aplicações.



A faixa de produtos varia de modelos projetados para aplicações de enchimento vertical a linhas de enchimento horizontais de alta velocidade e lavagem de ambientes. Seja qual for a aplicação, a Videojet tem uma solução de Impressão por Transferência Térmica para dar suporte a ela. Esteja você marcando códigos simples de data e hora ou imprimindo informações de marketing e ingredientes mais complexos em embalagens de filme flexível, etiquetas ou cartões, nossa linha DataFlex® auxilia suas linhas de produção a operar ao desempenho máximo.

O software Videojet CLARISUITE™ não só ajuda na adequação à nova diretiva de rotulagem de alimentos da União Europeia, ele simplifica em muito o processo. E com a Segurança do Código, é praticamente impossível obter códigos errados.

Como erro do operador é a causa mais comum de erros de codificação, a linha DataFlex® apresenta software intuitivo, fácil de usar, com regras de dados inteligentes para ajudar os operadores a selecionarem o código correto. Para auxiliar ainda mais na redução do erro do operador, uma opção de leitor USB está disponível para fornecer uma seleção de mensagem rápida, fácil e à prova de erros. Esses recursos contribuem para chances menores de erros e um produto mais corretamente codificado.

O software de Impressão por Transferência Térmica da Videojet DataFlex® oferece aos fabricantes a flexibilidade de enfatizar informações sobre ingredientes específicos de diversos modos:

Enfatizar	Opções
Altura	Tamanho Tipo
Estilo	Negrito <i>Itálico</i> <u>Sublinhado</u>
Cor do plano de fundo	Realçada

Embora a legislação não especifique nenhum método em especial para a ênfase das informações, a opção preferida pela maioria será realçar o texto em negrito.

As informações contidas nesta Nota de Aplicação não constituem um aviso legal. Consulte seu advogado para obter aconselhamento sobre como a sua organização deve ficar em conformidade com todas as exigências da EU 1169/2011.



O Resultado Final

As novas iniciativas de rotulagem de alimentos podem aumentar o estresse nas instalações de produção se novos equipamentos de embalagem, impressoras e software forem necessários para estar em conformidade com a nova regulamentação.

A Videojet pode ajudar os clientes na adequação às novas regulamentações com uma transição tranquila para a Videojet TTO – totalmente livre de implicações para as equipes de produção. As impressoras TTO da Videojet são projetadas para garantir a integração fácil e ajudar a alcançar o desempenho ideal de toda a linha de empacotamento.

A Videojet está pronta para ajudá-lo a ficar em conformidade com a EU 1169-2011 – prepare-se para 13 de dezembro de 2014.

Ligue para **351 219 587 810 / 1**
envie um e-mail para
informacion@videojet.com
ou acesse **www.videojet.pt**

VIDEOJET TECHNOLOGIES S.L.
Rua José Martinho dos Santos nº 5 loja 1
2615 - 356 Alverca do Ribatejo
Lisboa – Portugal

© 2014 Videojet em Portugal – Todos os direitos reservados.

A Videojet em Portugal possui uma política de melhoria contínua dos produtos. Reservamos o direito de alterar o projeto e/ou as especificações sem aviso prévio.

