



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza
degli Alimenti e la Nutrizione

Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia
Anno 2018

RELAZIONE ANNUALE AL PARLAMENTO SULLA CELIACHIA

Anno 2018

La presente Relazione è stata realizzata dalla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

Direttore Generale: *Dr.ssa Gaetana Ferri*

Autori

Dr.ssa Simona De Stefano

Dirigente Chimico - Ufficio 5 nutrizione e informazione ai consumatori – Ministero della Salute

Dr. Marco Silano

Direttore Reparto Alimentazione, nutrizione e salute – Istituto Superiore di Sanità

Progetto grafico e impaginazione a cura di:

Dr. Michele De Martino

Funzionario informatico - Ufficio 8 sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli – Ministero della Salute

Autorizzazioni:

E' consentita la riproduzione dei dati riportati nel presente documento solo se utilizzati tal quali e citando la fonte (Ministero della Salute). Se il loro utilizzo dovesse prevedere una rielaborazione, anche parziale, delle informazioni riportate, sarà necessario chiedere l'autorizzazione alla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la nutrizione (dgsan@postacrt.sanita.it).

GLI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Ad oggi la dieta senza glutine è l'unico trattamento scientificamente valido per le persone affette da celiachia.

La corretta dieta senza glutine prevede:

A) alimenti e bevande non trasformati che per loro natura **non contengono glutine** (es. acqua, carne, pesce, uova, frutta, verdura, legumi, cereali o pseudocereali quali riso, mais, grano saraceno ecc.). Per tali alimenti l'assenza di glutine è scontata per cui la dicitura "senza glutine" in etichetta sarebbe fuorviante perché potrebbe indurre il consumatore a credere che non sia una caratteristica comune per quella tipologia di alimento;

B) alimenti e bevande trasformati che per natura, composizione e processo di produzione non prevedono l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine (es. tè, caffè, tisane, latte, formaggio, burro, margarina, panna, prosciutto crudo, bresaola, culatello, speck, olio, vino, aceto, zucchero, miele, marmellata, confettura, gelatina di frutta, succhi di frutta, sode quali gassosa, acqua tonica, cola, chinotto, aranciata ecc.) Per tali alimenti l'assenza di glutine è scontata e **non sono previste varianti contenenti glutine**. In questo caso la dicitura "senza glutine" sarebbe fuorviante perché potrebbe indurre il consumatore a credere che non sia una caratteristica comune per quella tipologia di alimento;

C) alimenti e bevande trasformati che per tradizione nella ricetta/formula di produzione possono prevedere l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine ma che sono stati prodotti con ingredienti naturalmente privi di glutine (es. preparazioni a base di frutta, a base di carne, a base di pesce, a base di verdure, preparati per brodi e sughi, dessert vari ecc.). Per tali alimenti la dicitura "senza glutine" può essere utilizzata perché possono esserci sul mercato delle varianti dello stesso prodotto che contengono ingredienti o comunque sostanze con il glutine. Per questi alimenti la normativa prevede la possibilità di inserire in etichetta anche la dicitura "*adatto alle persone intolleranti al glutine*" o "*adatto ai celiaci*";

D) alimenti trasformati che per tradizione nella loro composizione prevedono l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine ma che sono stati prodotti, preparati e/o lavorati appositamente con ingredienti naturalmente senza glutine o con ingredienti deglutinati (es. pane, pizza, pasta, biscotti e alimenti simili). Tali alimenti rappresentano i sostituti

⁹ La direttiva 2006/141/CE vieta l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine nei lattini artificiali e nelle formule di proseguimento mentre il Regolamento 828/2014 vieta la fornitura di informazioni sull'assenza o sulla riduzione del contenuto di glutine negli alimenti per lattanti e nelle formule di proseguimento