

Alimenti di uso corrente "senza glutine"

Avv. Cristina La Corte (Studio Legale Avv. Gaetano Forte Ferrara)



"Glutine": frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o di varietà incrociate di detti cereali ovvero derivati di tale frazione proteica, nei cui confronti alcune persone risultano intolleranti, non solubile in acqua in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M.

Con il Regolamento 41/2009 (applicabile dal 1° gennaio 2012), relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine, il legislatore comunitario ha chiarito che anche gli alimenti di uso corrente, e non solo i c.d. dietetici, possono fregiarsi della claim "senza glutine".

L'ottavo considerando del Reg.to citato dispone infatti che "...occorre autorizzare che un alimento di uso corrente, adatto ad essere inserito in una dieta senza glutine in quanto privo di ingredienti derivati da cereali o avena contenenti glutine, possa avere una etichettatura indicante l'assenza di glutine".

Tale aspetto assume una certa rilevanza se si pensa che, l'alimento "convenzionale" non è soggetto alla disciplina di cui al D.lvo 111/1992, che per i dietetici prevede in particolare:

- produzione e confezionamento in uno stabilimento autorizzato;
- notifica di un modello dell'etichetta al Ministero al momento della prima commercializzazione.

E' pertanto lecito che un alimento c.d. "normale", adatto ad essere inserito in una dieta senza glutine in quanto privo di ingredienti derivati da cereali o avena contenenti glutine, possa recare nell'etichettatura un chiaro riferimento a tale assenza al fine di ampliare, e meglio orientare,

anche le scelte commerciali del consumatore celiaco o comunque intollerante. Gli alimenti convenzionali, per poter riportate in etichetta il claim "senza glutine", devono però rispettare due importanti condizioni:

1. Innanzitutto la menzione è ammessa nei limiti di un residuo tollerabile di glutine non superiore a 20 mg/kg,
2. Inoltre il vanto circa l'assenza di glutine non deve considerarsi scontato.

Tale ultimo requisito costituisce il corollario della regola generale, valevole per la generalità dei prodotti alimentari, per cui l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità, non devono essere tali da indurre in errore il consumatore, specialmente suggerendogli che il prodotto alimentare

possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi rinvenibili sul mercato possiedono un'identica connotazione.

A tal proposito il claim sarebbe da ritenersi senz'altro scontato, e quindi ingannevole ex art. 2 del d.lvo 109/92, nel caso di prodotti:

- naturalmente senza glutine,
- mono-ingrediente e
- non processati.

Nel caso di frutta, verdura, latte, uova, carne, pesce, salvo eccezionali ipotesi di cross contaminations, l'assenza di glutine è infatti comune a tutti i prodotti in commercio, e pertanto da ritenersi ovvia e scontata.

Il claim risulta essere, viceversa, maggiormente sostenibile nei prodotti composti e trasformati, dove apporti inattesi di glutine potrebbero derivare dal processo di lavorazione del prodotto finito o dei suoi ingredienti e/o materie prime oppure tramite additivi, coadiuvanti o altre sostanze impiegate nella preparazione o per fini tecnologici.

A tal proposito il Ministero ha fornito ulteriori chiarimenti, anche tramite esempi, relativamente alla regola per cui la dizione "senza glutine" è ammessa solo se ciò non sia da intendersi come scontato: "In tal senso, il latte rappresenta un caso emblematico di alimento dove l'assenza di glutine è da considerare scontata alla luce della disposizione normativa sopra indicata. Ciò premesso, alcune imprese produttrici di latte delattosati o di latte addizionati di vitamine e minerali hanno notificato etichette con l'indicazione "senza glutine". Al riguardo, si ritiene che la sola

delattosazione o la sola aggiunta di vitamine e minerali ai sensi del regolamento (CE) 1925/2006 non modifichino la natura del latte in relazione alla possibilità di impiegare la dizione "senza glutine" con l'etichettatura. Peraltro, se dal processo tecnologico o dall'aggiunta di vitamine e minerali derivate glutine, se ne dovrebbe fare espressa menzione in etichetta secondo le disposizioni vigenti in materia di allergeni. Per quanto sopra si invita a non far uso della dizione "senza glutine" nell'etichettatura dei lattici di qualunque derivazione, anche se delattosati o addizionati di vitamine e minerali".



Per i prodotti di uso corrente adatti alle persone intolleranti al glutine, la dicitura "senza glutine" indica non solo che l'alimento non contiene ingredienti derivati da cereali contenenti glutine, ma anche l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante il processo produttivo.

Per tale ragione è richiesto che nel piano di autocontrollo aziendale sia inserito il punto critico relativo al glutine, prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia.

Ferma la possibilità di utilizzo del claim "senza glutine" nel rispetto delle sopra indicate condizioni, per i prodotti "convenzionali" non è viceversa consentito l'uso di altre menzioni quali ad esempio "poco glutine" o "con contenuto di glutine molto basso" dicitura, quest'ultima, riservata ai prodotti dietetici con contenuto di glutine inferiore a 100 ppm.

A tal proposito la Circolare 5 novembre 2009 precisa ulteriormente quanto già previsto dal Reg.41/2009 chiarendo che: "per gli alimenti di uso corrente con residuo di glutine compreso tra 20 e 100 mg/Kg NON sono ammessi riferimenti di alcun tipo, diretti o indiretti, al glutine o all'assenza di cereali che lo contengono". In conclusione, merita un accenno il rapporto che intercorre tra la disciplina di cui al Reg.to 41/2009 e la normativa allergeni, di cui alla direttiva 2003/89/CE,



recepita in Italia con il D.lgs. 114/2006 che ha a sua volta modificato il D.lgs. 109/92.

Ai sensi della citata normativa, tra le sostanze considerate "allergeniche", per cui sussiste l'obbligo di dichiarazione in etichetta al di fuori di qualsiasi ipotesi di esenzione, sono altresì inclusi i cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Le due norme (Reg.to 41/2009 e D.lgs 114/2006) disciplinano due distinti aspetti della problematica "glutine" per cui è assolutamente concepibile la convivenza e simultanea applicazione di entrambe le discipline.

Tra le differenze si segnala in particolare che, in base alla normativa allergeni:

- non è richiesto precisare la presenza del glutine in sé, ma del cereale che lo contiene;
- non è previsto il limite dei 20 ppm;
- la normativa allergeni si applica agli ingredienti utilizzati nella produzione dell'alimento e non considera e non copre la possibile presenza di allergeni da contaminazione accidentale.

In tale ottica la disciplina sul "senza glutine" di cui al Reg.to 41/2009 offre al consumatore informazioni aggiuntive e suppletive circa l'adeguamento del proprio piano di autocontrollo al fine di garantire che il tenore residuo di glutine non superi i 20 ppm anche per i prodotti in cui non sono "volontariamente" impiegati grano, segale, orzo, avena, farro e kamut per cui non sussiste, quindi, alcun obbligo di segnalazione ai sensi della normativa allergeni. Nel caso in cui tale adeguamento non vi fosse stato, ed il manuale HACCP aziendale non considerasse il punto critico relativo al glutine, l'uso del claim "senza glutine" non sarebbe ammissibile tant'è che in tali ipotesi le aziende del settore sono solite utilizzare diciture cautelative (non previste da alcuna normativa) quali ad esempio "può contenere tracce di..." o "lavorato in uno stabilimento che tratta anche frumento orzo avena ecc..". ■

