

Prodotti *gluten free* e per diabetici

Cosa cambia

Gli alimenti senza glutine saranno considerati “alimenti ordinari”

di Luca Bucchini

Consulente in materia di etichettatura e pubblicità alimentare

**Il 20 luglio 2016
segna la data di
applicazione
del regolamento UE
609/2013.**

**Tutte le novità
per alimenti senza
glutine e per diabetici**

Con l'applicazione del regolamento UE 609/2013, dal 20 luglio 2016 cambieranno in maniera significativa le norme in materia di alimenti senza glutine e verranno meno le condizioni per destinare alimenti ai diabetici (“a persone che soffrono di un metabolismo glucidico perturbato”) nelle forme finora utilizzate. Si tratta di due categorie di alimenti di diversa importanza per consumatori ed industria: i primi rappresentano un segmento molto importante, mentre l'ultimo settore in Italia costituisce una non trascurabile



nicchia.

La pasta "indicata per la dieta del diabetico" è stata oggetto sia di importanti campagne pubblicitarie sia di provvedimenti dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM)¹, a testimonianza dell'interesse dell'industria a spingere questo genere di *claim* e dei consumatori. Secondo l'Istat (2013)², il 5,3% degli italiani è diabetico; si tratta di tre milioni di persone.

La crescita del settore senza glutine è nota, con stime che indicano nel mercato italiano uno dei più importanti al mondo, con un volume di oltre 240 milioni di euro. Rispetto ai prodotti analoghi con il glutine, il prezzo al consumatore viene spesso moltiplicato.

Il successo dei prodotti senza glutine è legato prima di tutto alla celiachia. La celiachia è una malattia piuttosto diffusa in Europa, con una prevalenza che varia da nazione a nazione, per ragioni non ben comprese, e, secondo dati recenti, può raggiungere il 2,4% della popolazione (normalmente la stima è dell'0,5-1%). La celiachia è una malattia autoimmune che va gestita attraverso una dieta senza glutine. Accanto alla celiachia, vi è una crescente attenzione scientifica sulla sensibilità al glutine non celiaca, anche se manca un consenso definitivo.

È quindi utile analizzare i futuri cambiamenti normativi in questi due settori. Per i dietetici in generale, per gli additivi in questi prodotti e per altre specifiche categorie si può consultare l'articolo "Prodotti dietetici. È ora di cambiare veste?", pubblicato sul numero di giugno 2015 di *Alimenti&Bevande*.

Alimenti senza glutine: da dietetici ad alimenti comuni

Storicamente gli alimenti senza glutine sono stati disciplinati in Italia attraverso il decreto legislativo 111/1992 come prodotti dietetici. Anche in ambito europeo sono stati ricondotti alla discipli-

na sugli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, con una disciplina specifica emanata solo nel 2009, con il reg. CE 41/2009, che ha profondamente innovato il quadro di riferimento in questo campo, almeno rispetto all'Italia. Ha infatti consentito l'uso della dicitura "senza glutine" anche al di fuori del settore dei dietetici. Questa eccezione diventerà, ad alcune condizioni, la regola dal 2016.

Con il regolamento UE 609/2013, infatti, si è stabilito che, salvo casi particolari, la normativa generale in campo di etichettatura (regolamento UE 1169/2011) completata in alcuni casi da norme specifiche emanate in applicazione della stessa normativa generale, fosse più appropriata per regolamentare i prodotti in passato classificati come "dietetici".

In effetti, per gli alimenti per lattanti o a fini medici speciali, che restano sottoposti a regimi particolari, è possibile e ragionevole fissare requisiti di composizione complessiva molto specifici (dal contenuto energetico e proteico, alle fonti di nutrienti consentite e così via). Invece, nel caso dei prodotti con il glutine, l'unico aspetto compositivo rilevante – come quello informativo – è quello relativo al glutine. Sottoporre gli alimenti senza glutine ad una serie di norme specifiche sulla composizione, in termini di energia, apporto di nutrienti, di sostanze che possono essere aggiunte, sembra insensato. Infatti, anche senza glutine è possibile raggiungere l'obiettivo di una dieta variata ed equilibrata e sufficiente dal punto di vista nutrizionale.

Inoltre, come spiega il legislatore nel considerando 41 del reg. UE 609/2013, è il regolamento "orizzontale" sull'etichettatura (reg. UE 1169/2011) che «stabilisce norme sulle informazioni da fornire per tutti i prodotti alimentari [...] sulla presenza di ingredienti, quali gli ingredienti contenenti glutine, con effetti allergenici» al fine di «consentire ai consumatori, in particolare a quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, come le persone intolleranti al glutine, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza». Dunque, gli allergeni, tra

¹ AGCM, PS8272 - PASTA ALIVERIS PER DIABETICI, provvedimento n. 24189.

² Annuario statistico 2013, <http://www.istat.it/it/archivio/107568>

cui il glutine, posso rappresentare un problema legato a scelte sicure e consapevoli e, per coerenza, anche le diciture “senza” relative agli allergeni – oltre a quelle che ne implicano la presenza (artt. 9 e 21) – vanno disciplinate in quel quadro.

In sostanza, quindi, il legislatore ha ritenuto che dal 2016 è tra gli alimenti ordinari, con le relative norme di etichettatura dedicate agli allergeni, che si debbano collocare gli alimenti “senza glutine”. Finisce quindi l’epoca degli alimenti “senza glutine” come prodotti dietetici e quindi ben distinti, dal punto di vista normativo, dagli alimenti ordinari. Gli alimenti “senza glutine” saranno alimenti ordinari con una caratteristica speciale: l’assenza o il ridotto contenuto di glutine. Questo porta una serie di conseguenze.

“Senza glutine”: informazione volontaria, con specifica disciplina

Definito l’ambito normativo rilevante, il regolamento delegato UE 1155/2013 aggiunge all’elenco delle informazioni volontarie (art. 36 del reg. UE 1169/2011), che gli operatori possono decidere di utilizzare, le «informazioni sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti».

In questo modo, la Commissione europea può adottare atti di esecuzione per assicurare che queste informazioni non inducano il consumatore in errore, che non siano ambigue e che siano basate sui dati scientifici pertinenti.

È opportuno ricordare che, essendo informazioni volontarie, quelle relative all’assenza di glutine «non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti» (art. 37 del reg. UE 1169/2011).

Dotata del potere di regolamentare il settore, come si è detto, la Commissione ha emanato il regolamento di esecuzione (UE) 828/2014 con le formalmente nuove norme sul glutine (i contenuti cambiano di poco). Il nuovo regolamento si applicherà dal 20 luglio 2016, quando verrà abrogato il reg. CE 41/2009. È consentito lo smaltimento delle scorte di prodotti “immessi sul mercato” o già etichettati (con, è sempre opportuno aggiungerlo, possibilità di prova).

Necessaria dunque l’attenzione allo smaltimento di imballi già stampati o ad etichette o confezioni serigrafate cui non si estende la possibilità di smaltimento scorte.

Senza glutine: continuità, con qualche novità

Il regolamento UE 828/2014 ha l’esplicito fine di mantenere quanto già disposto. Tra le novità, tuttavia, c’è la possibilità di vantare l’adeguatezza di celiaci, sia su alimenti senza glutine che, sorprendentemente e senza una valida giustificazione, su alimenti a contenuto di glutine molto basso. Le diciture sull’assenza o sul basso contenuto di glutine non sono più legate alla denominazione dell’alimento. I “vecchi” dietetici – ottenuti sostituendo i cereali con glutine con altri ingredienti – potranno continuare a differenziarsi dagli alimenti ottenuti con ingredienti naturalmente privi di glutine, vantando di essere “specificamente formulati per celiaci”; anche gli ingredienti deglutinizati potranno essere premiati allo stesso modo. Evidentemente scompare la definizione “prodotto dietetico”. Resta il vincolo di non vantare l’assenza di glutine in alimenti che sono sempre e comunque privi di glutine.

Nel dettaglio, le definizioni di glutine e frumento sono infatti immutate.

Rispetto al passato, tuttavia, il legislatore, al fine di evitare il rischio di confondere i consumatori, ha chiarito che qualsiasi dicitura «sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti» deve corrispondere alle condizioni del regolamento. Il termine “dicitura” (“*mentions*” in francese, “*statement*” in inglese) non sembra potersi interpretare in senso restrittivo, cioè come divieto di marchi di fabbrica o commerciali, immagini o simboli coerenti con le diciture utilizzate o come, d’altro canto, facoltà di tali simboli di riferirsi all’assenza di glutine senza rispettare le condizioni del regolamento (sarebbero idonei ad indurre in errore ai sensi dell’art. 7 del reg. UE 1169/2011). Ai sensi dell’art. 3.2, poi, si potranno aggiungere le informazioni “adatto alle persone intolleranti al glutine” o “adatto ai celiaci” su tutti gli

alimenti rispondenti ai requisiti del regolamento, senza più il timore di invadere il campo dei dietetici. Queste dizioni richiedono che l'alimento non abbia più di 20 mg/kg di glutine o, nel caso di ingredienti derivanti da cereali contenente glutine, 100 mg/kg di glutine. Dovrà qui prestare attenzione il consumatore alla differenza tra "senza" (20 mg/kg) e "con contenuto di glutine molto basso" (fino a 100 mg/kg) su un alimento "adatto ai celiaci" perché non tutti i celiaci possono tollerare gli alimenti con un contenuto di glutine molto basso. Si tratta di una nuova soluzione legislativa che non sembra essere stata adottata nell'interesse dei consumatori, né giustificata scientificamente.

Tra l'altro, la dicitura sull'assenza o sul basso contenuto di glutine non dovrà più essere indicata accanto alla denominazione dell'alimento. Il consumatore celiaco potrebbe quindi trovarsi in difficoltà tra alimenti presentati ugualmente come adatti agli intolleranti al glutine e le imprese potranno volere enfatizzare la dicitura "senza" per evitare confusioni.

La dicitura sull'assenza o sul basso contenuto di glutine non dovrà più essere indicata accanto alla denominazione dell'alimento

Non cambia il principio per cui negli alimenti in cui i cereali contenenti glutine erano completamente sostituiti da altri ingredienti, come, per esempio, nella pasta di mais, sussiste l'obbligo di rispettare il vincolo dei 20 mg/kg (e non quello dei 100 mg/kg) e quindi di dichiararsi "senza glutine". Solo la compresenza di ingredienti da cereali contenenti glutine permette di evitare questo vincolo e usare il limite meno severo dei 100 mg/kg.

Poiché il legislatore voleva evidenziare la differenza tra «un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti natural-



© fotolia.com

mente privi di glutine» (cons. 41 del reg. UE 609/2013), che era il discrimine tra prodotti dietetici e prodotti di uso corrente “senza glutine”, l’art. 3.3 prevede che se un alimento «è stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato» per «ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine» o per «sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi» si possano adottare le diciture “specificamente formulato per persone intolleranti al glutine” o “specificamente formulato per persone intolleranti al glutine” o “specificamente formulato per celiaci”. Dunque, la pasta di mais potrà utilizzare questo vanto, così come il pane con amido deglutinizzato.

Questa dicitura non si applica agli alimenti costituiti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine, come la maionese. Pare ragionevole supporre che solo gli alimenti il cui corrispondente usuale contenga cereali con glutine possano utilizzare questo *claim*; la semplice scelta di materie prime senza glutine – per esempio di aromi con supporti di mais – pur richiedendo un’attenzione formulativa non sembra soddisfare il requisito di sostituzione richiesto dalla norma.

L’art. 4 vieta l’uso dell’indicazione “senza glutine” “negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento”, ribadendo il precedente divieto.

La dicitura «con contenuto di glutine molto basso», di scarso successo, continua ad essere consentita se il contenuto di glutine dell’alimento non supera i 100 mg/kg, come «venduto al consumatore finale» e se «consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate» purché «specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine» oppure se «contenente uno o più di tali ingredienti» senza alcun cambiamento rispetto al quadro dell’art. 3.1 del reg. CE 41/2009; di nuovo c’è la facoltà di usare questa dizione anche su alimenti di uso corrente, vista la scomparsa del prodotto dietetico.

Le disposizioni riguardo all’avena sono immutate. Resta il richiamo al divieto di «indurre in errore suggerendo che l’alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche», cioè vantare l’assenza di glutine per ali-

menti che non lo contengono mai. In passato il Ministero della Salute aveva indicato nel latte, anche addizionato di vitamine, un esempio di alimento con queste caratteristiche.

“Senza glutine”: anche al ristorante e sugli integratori

Il reg. CE 41/2009 si riferiva principalmente agli alimenti destinati ad un’alimentazione particolare e quindi necessariamente confezionati. Il reg. UE 828/2014 si applica chiaramente anche agli alimenti non preimballati, visto che il reg. UE 1169/2011 comprende nel suo ambito anche la ristorazione (con norme particolari per quanto riguarda gli allergeni, art. 44). Del resto l’obiettivo del regolamento è «aiutare le persone intolleranti al glutine a individuare e a scegliere una dieta variata sia in casa che fuori»). Nessun obbligo quindi di indicare l’assenza di glutine nel menù, ma obbligo di rispettare i requisiti del regolamento se si sceglie di vantare “senza glutine” sul menù.

Per quanto riguarda le problematiche relative agli additivi dovuti al cambiamento di quadro normativo, si rimanda all’articolo “Prodotti dietetici. È ora di cambiare veste?”, pubblicato sul numero di giugno 2015 di Alimenti&Bevande.

Vista poi la natura orizzontale della disposizione, le dizioni sull’assenza o sul ridotto contenuto di glutine si possono utilizzare su tutte le categorie di alimenti, compresi gli integratori alimentari o gli alimenti a fini medici speciali, salvo – evidentemente – si tratti di categorie di alimenti sempre prive di glutine (tenendo conto anche del processo di trasformazione).

Senza glutine: i vecchi obblighi e l’erogazione

L’obbligo di notifica e di riconoscimento dello stabilimento vengono immediatamente meno con l’applicazione del reg. UE 609/2013. Un recupero dell’obbligo di riconoscimento dello stabilimento non appare facile a fronte del nuovo

quadro normativo.

Per quanto riguarda il “registro nazionale dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare” erogati dalle Regioni, per il morbo celiaco, di cui agli artt. 3 e 7 del d.m. 8 giugno 2001, esso fa riferimento ad una categoria di prodotti che va a scomparire (come del resto la legge 4 luglio 2005, n. 123, «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia», che all'art. 4.1 fa addirittura riferimento a «prodotti dietoterapeutici senza glutine»).

Per questo sarebbe necessario un rapido adeguamento normativo – del citato d.m. – che, nel mutato quadro di riferimento, permetta di continuare l'erogazione di prodotti adatti a tutti i celiaci, quindi “senza glutine” (e non solo a “persone intolleranti al glutine” che “possono tollerare piccole quantità di glutine”) e che sia specificamente formulato per i celiaci e, quindi, il cui accesso sia presumibilmente meno economico per il consumatore celiaco. Un'azione del Ministero è già stata annunciata.

Prodotti per diabetici: il perché di una scomparsa

Anche molto recentemente (febbraio 2015³) il Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (sezione Diritto alimentare generale), che è costituito dai massimi funzionari rilevanti di tutti i Paesi della UE, ha stabilito che frasi come “adatto ai diabetici” o simili non possono essere ritenute indicazioni sulla salute, che non esistono basi scientifiche per stabilire quale composizione di alimenti sia adatta ai diabetici, ai quali è consigliata invece una dieta diversificata con alimenti ordinari, come aveva concluso il rapporto della Commissione del 2008, e che, con l'abrogazione della direttiva CE 2009/39, ogni margine di manovra per utilizzare queste indicazioni scompare. Del resto, il rapporto della Commissione del 2008⁴ aveva concluso: “[...] La composizione

dietetica auspicabile per i pazienti diabetici è simile a quella raccomandata per il resto della popolazione. I diabetici devono perciò poter soddisfare le loro esigenze dietetiche, scegliendo appropriatamente tra i normali alimenti”. Inoltre, “non è scientificamente provato che gli alimenti destinati a un'alimentazione particolare per diabetici debbano rispondere a requisiti specifici di composizione [...]”. Tale motivazione è ripresa nel preambolo del reg. UE 609/2013 per giustificare la sottrazione di questa categoria ad una regolamentazione specifica in quell'ambito.

Con questa valutazione scientifica, dal 2008, l'unica difesa possibile dell'indicazione “per diabetici” si poteva trovare nell'obbligo di indicare la destinazione del prodotto (art. 9 della direttiva 2009/39/CE) e dell'allegato, che prevede la categoria “Alimenti destinati a persone che soffrono di un metabolismo glucidico perturbato (diabete)”. A livello nazionale, il decreto legislativo 111/1992 consente lo stesso ragionamento.

Tuttavia, con l'abrogazione della direttiva 2009/39/CE a luglio 2016 e con la conseguente perdita di efficacia di gran parte del decreto legislativo 111/92 (auspicabilmente si procederà anche a formale abrogazione), non esiste più questa difesa. L'indicazione “adatto ai diabetici” è quindi sottoposta ai vincoli dell'art. 7 e dell'art. 36 del regolamento UE 1169/2011. Se il consenso scientifico è quello cristallizzato dal rapporto della Commissione, che cioè non esistono dati scientifici generalmente accettati per fissare la composizione di un alimento per diabetici, il *claim* “adatto ai diabetici” sarebbe in grado di indurre in errore il consumatore e rilevante anche ai fini della disciplina sulle pratiche commerciali scorrette, di cui autorità competente è l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

In sintesi, non vi sono alternative a rinunciare a questo *claim*, con le qualificazioni che seguono.

³ http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/general_food/docs/sum_20140613_en.pdf

⁴ Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sugli alimenti destinati alle persone che soffrono di metabolismo glucidico perturbato (diabete) /* COM/2008/0392. Disponibile: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52008DC0392&from=EN>



© fotolia.com

Dai diabetici alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico

D'altro canto, il reg. UE 432/2012 contiene ben otto indicazioni sulla salute relative al consumo di una sostanza e alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico, generalmente a livello post-prandiale.

Sei sono piuttosto specifiche e si riferiscono all'assunzione di alfa-ciclodestrina, amido resistente al posto di amido digeribile, arabinoxilano, beta-glucani da orzo o avena, cellulosa metilica propilica idrossilata o pectine durante i pasti (in un caso, in pasti contenenti amido). Esse richiedono opportuna etichettatura e, in alcuni casi, importanti avvertenze.

Le altre due indicazioni autorizzate riguardano gli effetti sull'aumento nel glucosio ematico della sostituzione del glucosio con il fruttosio o degli zuccheri con xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio, D-tagatosio o isomaltulosio.

Si tratta di indicazioni che non possono essere dirette ad una popolazione con una patologia come il diabete.

Risultano però importanti per tutti coloro che manifestano una condizione pre-diabetica, anche se ancora non patologica. I consumatori in questa

condizione sono una percentuale molto significativa della popolazione, superiore ai diabetici. I prodotti con questi *claims* non devono essere notificati, né prodotti in stabilimenti autorizzati. Queste indicazioni possono essere combinate, evidentemente, con altre indicazioni sulla salute di interesse per i consumatori rilevanti.

Non è stata invece autorizzata finora nessuna indicazione sulla riduzione dei rischi di malattia per il diabete, anche se vi è un legame tra l'alterata tolleranza al glucosio (una condizione pre-diabetica), la sua inadeguata gestione anche dietetica e il diabete. Una

domanda, per la verità non molto buona, è stata rifiutata per l'iperglicemia quale fattore di rischio per il diabete di tipo 2. Sicuramente in quest'area vi sono prospettive interessanti.

Consumatori sani, ma con alterata tolleranza al glucosio

A livello scientifico, comunque, come spiega EFSA nei pareri relativi ai *claims* con esito positivo, «ridurre le risposte glicemiche post-prandiali può essere benefico, per esempio, per le persone con alterata tolleranza al glucosio, almeno finché le risposte insulinemica post-prandiali non siano incrementate fuori dalle proporzioni normali. La tolleranza al glucosio alterata è comune tra gli adulti, all'interno della popolazione generale»⁵, anche se precisa che «i dati forniti non stabiliscono che diminuire le risposte glicemiche post-prandiali sia un effetto fisiologico benefico in soggetti con tolleranza al glucosio normale»⁶. Gli studi per ottenere evidenze scientifiche per queste indicazioni possono essere condotti anche su soggetti diabetici⁷. Di questa spiegazione, per esempio relativamente alle popolazioni che possono ricavare un beneficio dal consumo dell'alimento, nel regolamento UE 432/2012 è rimasta scarsa traccia, contrariamente ad altri casi. Si possono però fornire alcune consi-

derazioni.

In primo luogo, poiché le indicazioni sulla salute si devono riferire alla popolazione generale, sostanzialmente sana, va esclusa un'indicazione sulla salute i cui beneficiari sono persone con diabete. Non è possibile proporre una domanda di autorizzazione in questo senso, né un riferimento generico ai diabetici (art. 10.3 del reg. CE 1924/2006) sulla base dei *claims* specifici di cui sopra.

Sulla base del rapporto del 2008, appare anche difficile proporre una composizione specifica di un alimento che possa farlo ricadere nell'ambito degli alimenti a fini medici speciali, anche se indubbiamente questa è una strada che alcune aziende tenteranno di percorrere. Tra l'altro, la citata decisione dell'AGCM evidenzia l'importanza di un assenso amministrativo. Il quadro normativo è mutato da allora, ma a maggior ragione ogni riferimento ai diabetici dovrà avere un qualche avallo ufficiale per non essere considerato ingannevole. A questo riguardo, bisogna anche notare che le autorizzazioni di indicazioni sulla salute di cui so-

pra sembrano dimostrare che, se è vero che la gestione del diabete deve avvenire con un approccio complessivo alla dieta, alcune sostanze o sostituzioni di sostanze sembrano avere benefici specifici per la tolleranza al glucosio e quindi plausibilmente anche per i diabetici. La questione è però complessa e sarebbe necessario avviare un confronto con l'autorità tenendo conto della dimensione europea delle decisioni di classificazione.

D'altro canto, tornando agli alimenti comuni, in che misura si possono citare in etichetta o in pubblicità le spiegazioni dell'EFSA, facendo riferimento ai soggetti con alterata tolleranza al glucosio, che non compaiono nell'autorizzazione formale provvista dal regolamento UE 432/2012?

Il Ministero della Salute scoraggia – a mio giudizio poco saggiamente – questa pratica⁸. Una posizione ragionevole, anche se priva di riscontri formali, sembra essere che l'operatore del settore alimentare debba, anche al di là del regolamento UE 432/2012, includere le informazioni sulle «modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto

valorizziamo i vostri sogni,
certifichiamo le vostre passioni



 
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
www.agroqualita.it

benefico indicato» (art. 10.2 del reg. CE 1924/2006) e in generale assicurare che i requisiti di cui all'art. 5 dello stesso regolamento siano soddisfatti. A questo fine, possono non essere sufficienti le condizioni di cui al reg. UE 432/2012 (come suggerisce l'allegato della decisione 2013/63/UE); tra le altre, in questo caso, onde evitare che consumatori tolleranti al glucosio acquistino inconsapevolmente un alimento da cui non possano trarre beneficio, vi sarebbe appunto un riferimento ai destinatari che possono beneficiare dell'alimento (persone con alterata tolleranza al glucosio). Si può sostenere che omettere tale indicazioni possa addirittura indurre in errore il consumatore. Tuttavia, non vi sono ancora indicazioni di una condivisione formale di tale approccio e quindi la proposta va valutata con prudenza.

In sintesi, è necessario adeguare etichette e pubblicità di questi prodotti. Prodotti che erano ritenuti benefici per i diabetici per via dell'effetto sulla glicemia post-prandiale, se rispondenti alle condizioni di legge, possono recare le relative indicazioni. Sarà necessario un ripensamento dei prodotti perché gli stessi sono adatti a soggetti con alterata tolleranza al glucosio, ancora nei limiti della normalità, ma non necessariamente ai soggetti diabetici, cui al momento non può essere riservata alcuna comunicazione dall'azienda al consumatore. La possibilità di alimenti a fini medici speciali è ancora tutta da esplorare.

Sanzioni

A conclusione di questo secondo articolo sul tema, è opportuno domandarsi quali sanzioni si



applicheranno per il mancato adeguamento delle etichette. Le sanzioni del d.lgs. 111/1992, con il cadere dei vincoli sulla produzione, sulla notifica e senza la direttiva a supporto della nozione di prodotto dietetici, non appaiono più applicabili.

Se valutazioni più fini sono di competenza del giurista, nel caso dei prodotti senza glutine, il mancato adeguamento delle etichette, per esempio mantenendo riferimenti alla natura di prodotto dietetico o notificato, sembra poter rientrare nell'ambito di applicazione dell'art. 7 del reg. UE 1169/2011 (perché si tratta di caratteristiche che, alla luce del nuovo quadro normativo, non può possedere), che si ritiene ancora sanzionato dall'art. 18 del d.lgs. 109/1992.

Più significativa la situazione dei prodotti per diabetici, visto che è più evidente la possibilità di applicazione del Codice del Consumo, con le conseguenti elevate sanzioni.

⁵ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to resistant starch and reduction of post-prandial glycaemic responses (ID 681), "digestive health benefits" (ID 682) and "favours a normal colon metabolism" (ID 783) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006*, EFSA Journal 2011;9(4):2024 [17 pp.].

⁶ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) and maintenance of normal bowel function (ID 812), reduction of post-prandial glycaemic responses (ID 814), maintenance of normal blood cholesterol concentrations (ID 815) and increase in satiety leading to a reduction in energy intake (ID 2933) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006*, EFSA Journal 2010;8(10):1739. [23 pp.].

⁷ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), *Guidance on the scientific requirements for health claims related to appetite ratings, weight management, and blood glucose concentrations*, EFSA Journal 2012;10(3):2604. [11 pp.].

⁸ Proposte di flessibilità al regolamento UE 432/2012 – Criteri di massima, www.salute.gov.it/imgs/C_17_notizie_1299_listaFile_itemName_0_file.pdf