

Glutine in etichetta

Come cambia la normativa

Dal 20 luglio, al via le nuove norme sull'informazione al consumatore

di *Paolo Patruno*

Consulente, FARE (Food & Agriculture REquirements), Bruxelles - Milano - Genova - Roma

A breve, gli alimenti senza glutine o a ridotto contenuto di glutine verranno inclusi nella categoria dei prodotti alimentari di uso comune. Dal loro percorso di inquadramento giuridico alle novità previste in materia di etichettatura e pubblicità

Il prossimo 20 luglio entrerà in applicazione il regolamento di esecuzione (UE) 828/2014 relativo all'informazione ai consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

Si tratta dell'ultima tappa di un percorso di riforma che ha sancito la transizione degli alimenti senza glutine o a ridotto contenuto di glutine dalla categoria dei dietetici (che assieme agli alimenti per la prima infanzia ricadono nella macrocategoria dei prodotti destinati ad un'alimen-

tazione particolare, i cosiddetti Adap) a quella dei prodotti alimentari di uso comune e, in quanto tali, disciplinati dal regolamento (UE) 1169/2011, che detta le norme inerenti agli aspetti generali dell'etichettatura degli alimenti. Per capire le nuove prescrizioni, tuttavia, è indispensabile fornire alcuni cenni sul percorso di inquadramento giuridico dei prodotti "senza glutine" e "a ridotto contenuto di glutine".

Adap: dall'armonizzazione della normativa europea all'inclusione dei "senza glutine"

Con l'adozione della direttiva 77/94/CEE, relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, il legislatore comunitario prendeva atto che le differenze tra le normative nazionali sui prodotti alimentari dietetici ostacolavano la libera circolazione di tali prodotti, creavano condizioni difformi di concorrenza e non garantivano in maniera adeguata i consumatori europei.

Successivamente, con la direttiva 89/398/CEE, vennero introdotte prescrizioni maggiormente rigide e garantiste per i consumatori. Il legislatore comunitario, nello specifico, dispose che i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare dovessero essere adatti all'obiettivo

nutrizionale dichiarato e dovessero essere commercializzati in modo da indicare la propria conformità a tale obiettivo. Un'alimentazione particolare deve infatti rispondere ad esigenze nutrizionali specifiche di talune categorie di consumatori. La direttiva stabiliva, inoltre, la procedura da seguire quando si riteneva che un prodotto alimentare particolare, pur essendo conforme alla corrispondente direttiva specifica, avesse potuto presentare un pericolo per la salute umana. Essa fissava, infine, disposizioni per l'adozione successiva di altre direttive specifiche.

La direttiva 89/398/CEE venne recepita in Italia a mezzo del decreto legislativo 111/1992, che riconobbe gli alimenti senza glutine tra i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. L'inclusione in tale categoria veniva pertanto riservata ad alimenti che per composizione o per modalità del processo produttivo si distinguevano dagli alimenti di uso corrente e presentavano un obiettivo nutrizionale preciso. Il d.lgs. 111/1992, oltre a prevedere disposizioni in materia di etichettatura, introduceva l'obbligo di notifica al Ministero della Salute per la produzione, l'importazione e la commercializzazione dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. L'immissione in commercio di un prodotto dietetico è infatti subordinata alla notifica al Ministero, che ne valuta la conformità alla normativa vigente, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti e la corretta informazione ai consumatori. La notifica va fatta singolarmente per ogni prodotto dietetico. In caso di rilievi, il Ministero informa l'azienda notificante, che ha 30 giorni per adeguarsi a quanto richiesto attraverso l'invio di una risposta scritta, contenente le informazioni indicate nell'apposito modulo.

Composizione ed etichettatura: l'introduzione delle soglie per i "senza glutine" e "con contenuto di glutine molto basso"

Con la direttiva 2009/39/CE, relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, il legislatore europeo abrogava la precedente direttiva 89/398/CEE, riformando in parte la disciplina degli alimenti dietetici.

La nuova norma riconosceva, in continuità con il precedente quadro normativo, che gli alimenti destinati a persone intolleranti al glutine rientrassero nel novero dei prodotti alimentari dietetici e venissero disciplinati da specifiche disposizioni.

Nel contesto della riforma in materia di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, il legislatore europeo adottò il regolamento (CE) 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

Tale norma si applicava alla generalità dei prodotti alimentari, esclusi gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e stabiliva, in conformità agli standard del *Codex Alimentarius* adottati nel luglio 2008, due soglie adattate al livello di intolleranza al glutine dei consumatori celiaci. Nello specifico, si prevedeva che tutti i prodotti alimentari etichettati con la menzione "senza glutine" dovessero contenere meno di 20 mg/kg di glutine nel prodotto finito. Tale previsione riguardava tutti i prodotti alimentari. Per quelli dietetici dichiarati in etichetta "con contenuto di glutine molto basso", il regolamento prevedeva, invece, una soglia massima di 100 mg/kg.

È stato il regolamento (CE) 41/2009 a stabilire, per gli alimenti "senza glutine" e per quelli "con contenuto di glutine molto basso", le soglie rispettivamente dei 20 mg/kg e dei 100 mg/kg di glutine nel prodotto finito

Oltre all'introduzione delle soglie specifiche, un'ulteriore novità di rilievo apportata dal regolamento (CE) 41/2009 era la possibilità di utilizzare l'indicazione "senza glutine" per tutte le categorie di alimenti e non soltanto per i dietetici, come previsto, invece, dal precedente quadro normativo.

In relazione alla possibile presenza di glutine, il le-

gislatore non ammetteva la possibilità di indicare come “senza glutine” alimenti che di per sé presentassero il rischio di contaminazione con cereali contenenti glutine o loro derivati. Ma nonostante le intenzioni del legislatore, le soglie stabilite non furono esenti da critiche, in particolare da parte di alcune organizzazioni dei consumatori.

Alimenti senza glutine: dall'esclusione dagli Adap all'inclusione nel regolamento sull'informazione ai consumatori

La direttiva 2009/39/CE, in continuità con il precedente quadro normativo, prevedeva una procedura generale di notifica a livello nazionale per i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Con propria relazione del 27 giugno 2008 sull'applicazione di tale procedura, la Commissione europea, tuttavia, evidenziava al Parlamento europeo e al Consiglio l'esistenza di difficoltà a causa della definizione di “prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare”. La Commissione, nello specifico, osservava come tale definizione si prestasse a interpretazioni diverse da parte delle autorità nazionali e come tale divergenza avesse generato un'esponentiale immissione in commercio di prodotti etichettati come alimenti adatti ad un'alimentazione particolare. La relazione concludeva, pertanto, la necessità di una revisione del quadro normativo, al fine di garantire un'attuazione più efficace e armonizzata della legislazione in materia di alimenti dietetici.

A seguito della relazione della Commissione, iniziava l'iter di revisione della direttiva 2009/39/CE, che portava il legislatore europeo ad approvare il regolamento (UE) 609/2013. Tale regolamento definisce le prescrizioni in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso. Una delle principali novità della norma riguarda i prodotti senza glutine, che sono stati esclusi dall'ambito dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare per essere disciplinati nel quadro del regolamento (UE) 1169/2011, che stabilisce semplicemente quali

informazioni sugli alimenti devono essere fornite ai consumatori. Questa modifica comportava che le norme in vigore sui prodotti senza glutine e con contenuto di glutine molto basso previste dal regolamento (CE) 41/2009 fossero abrogate e dovessero essere trasferite all'interno del regolamento (UE) 1169/2011 prima dell'entrata in applicazione del regolamento (UE) 609/2013 (cioè entro il 20 luglio 2016), ma con la garanzia che i consumatori continuassero ad essere correttamente informati e non fossero indotti in errore o confusi dalle informazioni sull'assenza di glutine o alla sua presenza in misura ridotta.

A tal fine, il regolamento delegato (UE) 1155/2013 ha dato potere alla Commissione di adottare atti delegati circa le modalità di indicazione del glutine, oltre ad aggiungere la lettera d) al paragrafo 3 dell'articolo 36 del regolamento (UE) 1169/2011, che riguarda le informazioni volontarie sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

Alimenti senza glutine e informazione ai consumatori: le novità

Il 30 luglio 2014 la Commissione, in ossequio a quanto previsto dal regolamento (UE) 609/2013 e dal regolamento delegato (UE) 1155/2013, ha pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 828/2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

**L'indicazione “senza glutine”
potrà essere apposta
volontariamente
ed abbinata alle diciture
“adatto ai celiaci”
o “adatto alle persone
intolleranti al glutine”**

Oltre a confermare le soglie già previste dal regolamento (CE) 41/2009 (20 mg/kg (o ppm, par-

ti per milione) e 100 mg/kg), la Commissione riconosce l'avena come un cereale privo degli effetti negativi del glutine, almeno per gli intolleranti, sebbene riconosca la necessità di ulteriori studi.

Il regolamento di esecuzione (UE) 828/2014, inoltre, chiarisce la differenza tra alimenti che non contengono tradizionalmente glutine tra gli ingredienti (per i quali sembra facile arrivare a valori non oltre i 20 mg/kg) e gli alimenti contenenti naturalmente glutine, ma che sono stati intenzionalmente privati dello stesso.

La dicitura "senza glutine" potrà essere apposta volontariamente e le condizioni di utilizzo resteranno le stesse (limite dei 20 mg/kg e adeguamento del piano Haccp, ovvero il Piano che raccoglie la valutazione del rischio, le procedure e le tipologie di controllo che un'azienda esegue relativamente ai propri processi produttivi). Il nuovo regolamento sancisce, tuttavia, la possibilità di abbinare all'indicazione "senza glutine" la dicitura aggiuntiva "adatto ai celiaci" oppure "adatto alle persone intolleranti al glutine". Tali diciture non possono essere utilizzate da sole, ma sempre in abbinamento al *claim* "senza glutine".

Con propria nota del 7 luglio 2015¹, il Ministero della Salute ha comunque chiarito che le indicazioni "senza glutine", "adatto per i celiaci" e "adatto alle persone intolleranti al glutine" vadano impiegate secondo le condizioni previste dall'articolo 7 del regolamento (UE) 1169/2011 sulle "pratiche leali d'informazione", che stabilisce che le informazioni sugli alimenti non debbano indurre in errore il consumatore «suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti». Pertanto, alimenti naturalmente privi di glutine non possono recare tali indicazioni in etichetta.

Gli alimenti senza glutine "dietetici", attualmente notificati, sostitutivi di quelli caratterizzati dalla presenza di cereali con glutine, potranno invece riportare le dicizioni "specificatamente for-

APPUNTAMENTO

Le novità apportate dalla normativa sull'utilizzo delle indicazioni (claims) sul "senza glutine" saranno uno degli argomenti analizzati nel corso del seminario **"Etichettatura nutrizionale, e-commerce e claims "free from": le nuove regole"**, coordinato dallo Studio legale "Andreis e Associati", in collaborazione con "Alimenti&Bevande".

Appuntamento il 21 giugno a Milano.

Per informazioni su programma, iscrizione e costi, vedi pp. 26-27 o vai su www.pvinformazione.it/seminari-alibe/



mulato per persone intolleranti al glutine" o "specificatamente formulato per celiaci".

Le procedure di autorizzazione dello stabilimento alla produzione senza glutine, di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine dovrebbero essere mantenute, così come sarà mantenuta l'erogazione degli alimenti senza glutine specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Le procedure di autorizzazione dello stabilimento alla produzione senza glutine, di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine dovrebbero essere mantenute

¹ Consulta e scarica la nota al seguente indirizzo web: http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf;jsessionid=xN9dHHlhFUtpF4UAg+rz-Q___sgc3-prd-sal?anno=0&codLeg=52396&parte=1%20&serie