



**Gli allergeni nell'industria alimentare**  
**La loro gestione e le responsabilità degli operatori**

**Pisa, 16.01.2020**

**Sala Convegni NEST2HUB, Via Sterpulino, 11**



# IERI



- AIC nasce da un gruppo di genitori che affrontavano le prime diagnosi in un contesto di assenza totale di tutele e di assistenza. La celiachia era considerata una malattia pediatrica e pressoché nulle le conoscenze in merito

# OGGI



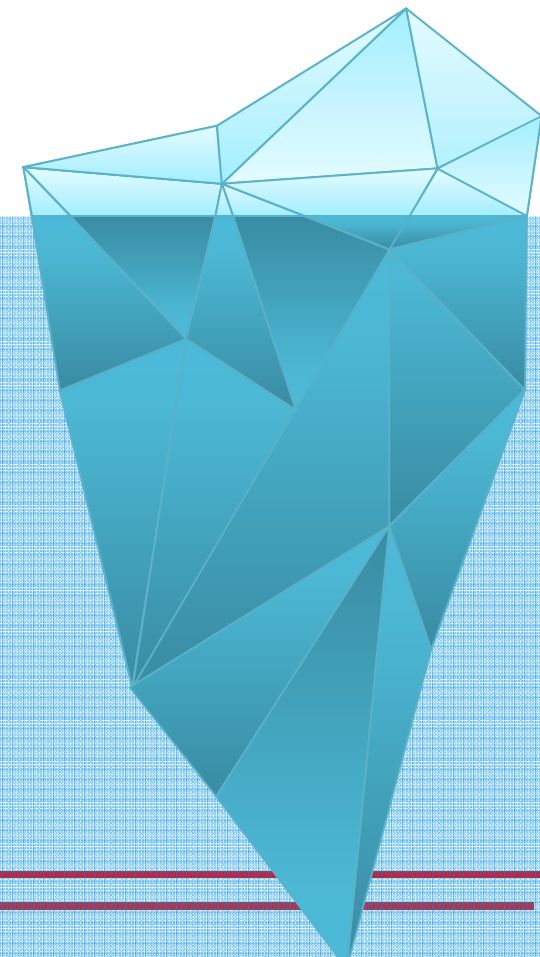
- Oggi abbiamo una conoscenza approfondita dei sintomi e della malattia. In circa 40 anni di attività AIC ha contribuito a modificare radicalmente il panorama delle tutele. La politica sanitaria in Italia è all'avanguardia per quanto riguarda la celiachia.

## 206.561 DIAGNOSTICATI

La Celiachia colpisce l'1% della popolazione. In Italia le diagnosi rimangono al 30% di quelle attese, poco più di 200.000 pazienti.

## OLTRE 400.000 NON DIAGNOSTICATI

Quasi 400.000 persone non sanno di essere celiache. In Italia si attendono infatti circa 600.000 diagnosi totali



## I DATI REGIONALI:

In Toscana i pazienti  
celiaci sono **16.684**

I celiaci stimati nella  
regione sono però circa  
**37.370**

Ne mancano quindi  
all'appello oltre **20.686**



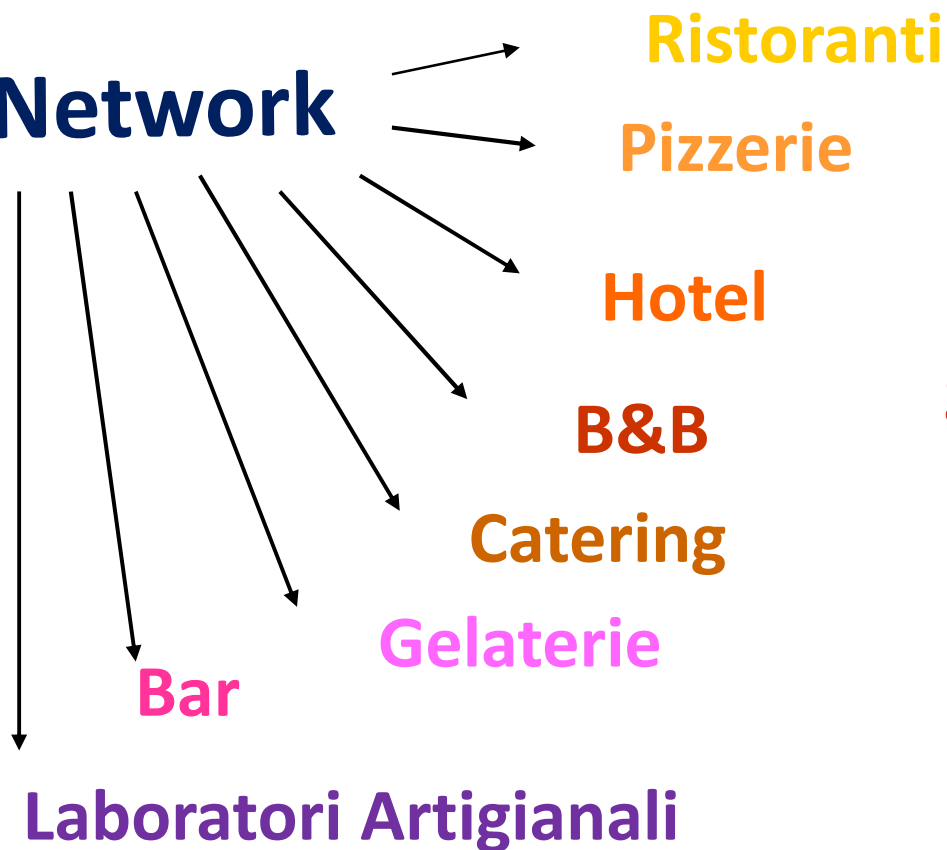
# PROGETTO AIC

## ALIMENTAZIONE FUORI CASA

Nascita del progetto : anno 2000



**Network**



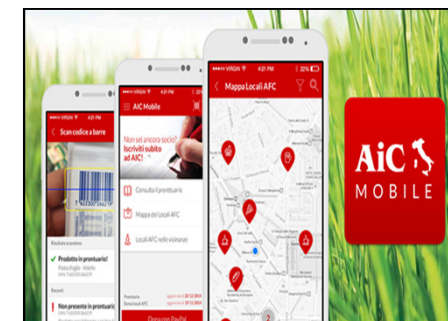
Ad oggi circa  
**4000**

**Strutture in Italia**



## Cosa significa essere un esercizio aderente al programma **Alimentazione Fuori Casa**?

- ✓ **FORMAZIONE** -> corso base
- ✓ **CONSULENZA** -> completamento formativo in loco
- ✓ **MONITORAGGI** -> monitoraggi periodici
- ✓ **COMUNICAZIONE** -> Guida AFC, sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it), app AIC Mobile per smartphone, vetrofania



## Il percorso per il ristoratore

1. **Corso base** (parte teorica e pratica) obbligatorio per titolare e chef/pizzaiolo
  2. Fase di **affiancamento in loco** da parte di AIC (informazione supplementare, sopralluoghi e verifica requisiti)
  3. **Firma del protocollo** d'intesa tra AIC e l'esercente
  4. **Accesso al network** con i suoi servizi di informazione verso il socio/ceciaco
-





# LEGGE 123/2005

## Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

Punti fondamentali della norma sono:

➤ **MALATTIA SOCIALE**

1. effettuare la diagnosi precoce della celiachia
2. favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia agevolandone l'inserimento nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva, da cui:
  - diritto al pasto sg nelle mense delle strutture pubbliche (art. 4)
  - formazione a tutti gli operatori della ristorazione (art. 5)
3. migliorare l'educazione sanitaria della popolazione, celiaca e non, sulla malattia celiaca
4. formazione e aggiornamento del personale sanitario

**Ribadisce il diritto all'erogazione gratuita di prodotti dietetici s.g.**

---



REGIONE  
TOSCANA

2005

- Delibera GR 1036 del 24 ottobre 2005  
“Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale”

# Normativa di riferimento

Il [Regolamento \(EU\) 1169/2011](#)

[FIC](#), Food Information to Consumer (25 Ottobre 2011)

Un aggiornamento delle norme precedenti che permette ai consumatori di fare scelte informate e un uso sicuro del cibo; inoltre le informazioni non devono risultare ingannevoli, devono essere semplici e chiare e sempre facilmente accessibili e comprensibili

**«evoluzione culturale»**

e non una semplice modifica:

**Industria:** maggiore coinvolgimento e migliori opportunità

**Consumatori:** operare scelte informate

**Obiettivo comune:** *maggior sicurezza (consapevolezza) nutrizionale*  
(e non solo sicurezza alimentare)

---

## Informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari (art.9)

denominazione

ingredienti

**allergeni**

quantità netta

quantità di alcuni ingredienti

termine minimo di conservazione o data di scadenza

condizioni particolari di conservazione e/o impiego

nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore (indicazione  
puntuale)

**paese di origine o luogo di provenienza**

istruzioni per l'uso (*se necessarie*)

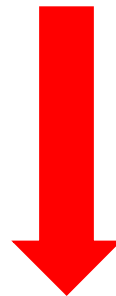
titolo alcolometrico per bevande con più di 1,2% di alcol in volume

**dichiarazione nutrizionale**

---

Secondo il [Regolamento \(UE\) 1169/2011](#) i proprietari di alberghi, ristoranti e servizi di catering devono obbligatoriamente fornire:

- etichettatura degli alimenti che contengono i [14 allergeni indicati nel Regolamento \(UE\) 1169/2011](#).
- Le informazioni sugli allergeni, che devono essere fornite o direttamente sul menù (al tavolo o sulla lavagna), al momento della vendita (al bancone, per esempio) o nella messa a disposizione degli alimenti (ad es. al buffet).



Gli esercizi alberghieri o gastronomici devono scrivere gli allergeni:

- o sui menù (lavagne o menù al tavolo, ecc.)
- o al momento della vendita (ad es. al bancone del bar)
- o al punto di esposizione dei generi alimentari (ad es. al buffet)

Se gli ospiti vengono esplicitamente informati (per iscritto o in forma orale) della disponibilità delle informazioni sugli allergeni, queste devono essere disponibili alla consultazione su un foglio di carta o un depliant. L'avvertimento in forma orale sul potenziale allergico di una pietanza non è più una misura sufficiente.



## Regolamento (EU) 1169/2011

La legislazione europea  
**non include nell'obbligo di dichiarazione gli allergeni potenzialmente presenti** come risultato di una **contaminazione accidentale** durante il processo produttivo

\*\* **UAP** *Unintended Allergen Presence*

Questo rischio viene considerato e gestito da molti produttori che hanno scelto di evidenziare il pericolo potenziale utilizzando gli **“advisory warning statements”** come **‘può contenere (tracce) di ...’**

Ingredienti: farina di **frumento**, olio di semi di girasole, sale, estratto di malto d'**orzo** e mais, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, farina di **orzo** maltato, lievito madre 0,5%, (farina di **frumento**, acqua, farina di **orzo** maltato, lievito), lievito.  
**Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, soia e uova.** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.  
Per conservare al meglio il prodotto si consiglia di riporlo in luogo





## Il Regolamento (UE) 828/2014 <sup>(1)</sup>

**“relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti”**

Permette di identificare **i prodotti adatti ai celiaci** attraverso la dicitura «senza glutine» in etichetta.

*(1) Il Regolamento sostituisce il precedente Reg. (CE) 41/2009 abrogato a partire da luglio 2016 che prevedeva analoghe disposizioni*

---

Il produttore che utilizza l'indicazione «senza glutine» deve garantire un contenuto massimo di 20 ppm ovvero di 20 mg su kg, che significa non solo:

- **evitare ingredienti contenenti glutine**, come la farina di frumento,
  - **ma prestare attenzione anche ad ogni possibile fonte di contaminazione**, controllando materie prime, attrezzature, personale e mettendo in atto procedure specifiche di produzione, pulizia e controllo.
-



**REGIONE  
TOSCANA**

**2018**

- Delibera GR 180 del 26 Febbraio 2018 «Nuove linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale»

**2018**

- *Approvazione delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi e sostituzione dei precedenti percorsi formativi per alimentaristi del Repertorio Regionale dei Profili Professionali.*



## La ristorazione in Italia

**Tab. 9 - Servizi di ristorazione**  
(Distribuzione delle imprese attive- anno 2017)

Regione	Valori assoluti	valori %
Piemonte	23.773	7,1
Valle d'Aosta	1.111	0,3
Lombardia	50.925	15,3
Trentino A.A.	5.739	1,7
Veneto	26.251	7,9
Friuli V. Giulia	7.201	2,2
Liguria	12.643	3,8
Emilia Romagna	25.401	7,6
Toscana	22.306	6,7
Umbria	4.660	1,4
Marche	8.462	2,5
Lazio	36.882	11,1
Abruzzo	8.319	2,5
Molise	1.916	0,6
Campania	32.118	9,6
Puglia	19.473	5,8
Basilicata	2.755	0,8
Calabria	10.722	3,2
Sicilia	22.006	6,6
Sardegna	10.984	3,3
<b>Italia</b>	<b>333.647</b>	<b>100,0</b>

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

## La ristorazione in Italia

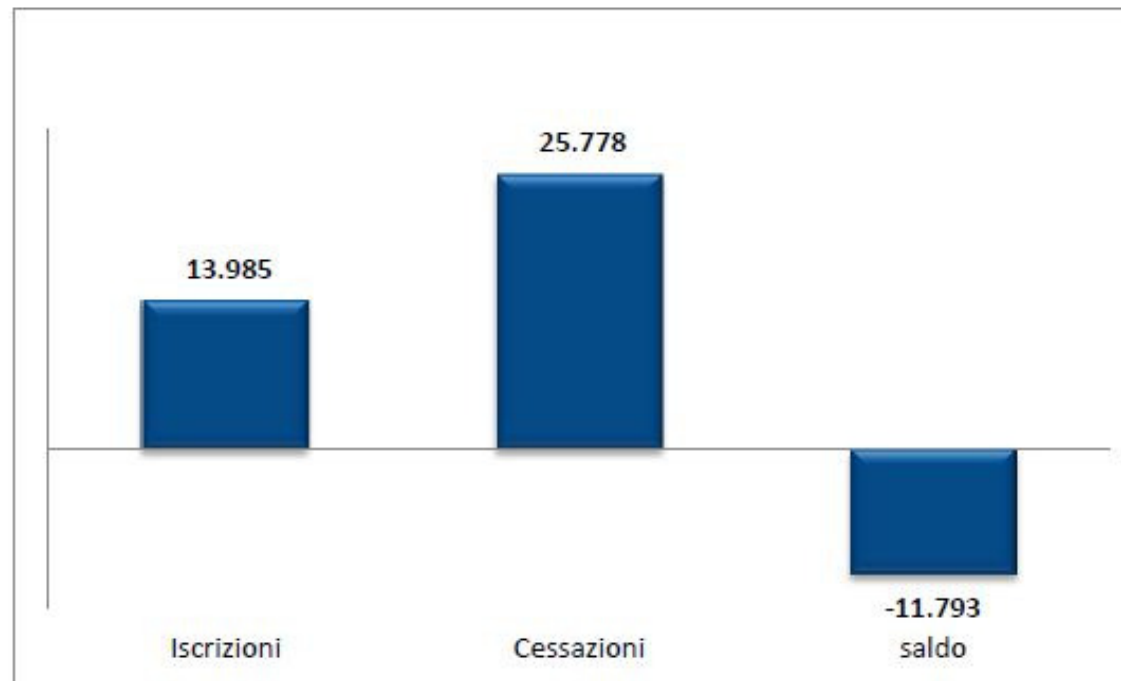
**Tab. 13 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile**  
(Distribuzione delle imprese attive - anno 2017)

Regione	Valori assoluti	valori %
Piemonte	13.005	7,2
Valle d'Aosta	600	0,3
Lombardia	25.439	14,0
Trentino A.A.	3.051	1,7
Veneto	13.671	7,5
Friuli V. Giulia	3.683	2,0
Liguria	6.613	3,6
Emilia Romagna	13.512	7,5
Toscana	13.227	7,3
Umbria	2.552	1,4
Marche	4.976	2,7
Lazio	20.776	11,5
Abruzzo	4.959	2,7
Molise	996	0,5
Campania	17.122	9,4
Puglia	10.892	6,0
Basilicata	1.299	0,7
Calabria	6.051	3,3
Sicilia	13.143	7,2
Sardegna	5.750	3,2
<b>Italia</b>	<b>181.317</b>	<b>100,0</b>

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

## La ristorazione in Italia

Fig. 10 - Servizi di ristorazione: movimprese 2017



Fonte: elaborazione C.S.Fipe su dati Infocamere

## **L'evoluzione del Senza Glutine**

### **Prodotti senza glutine: un mercato che in Italia cresce del 30% l'anno**

Il mercato dei prodotti senza glutine (gluten free) nel 2016 ha raggiunto globalmente un giro di affari di oltre quattro miliardi e mezzo di dollari; la cifra è destinata quasi a triplicare nel 2026.

Nella Penisola il comparto degli alimenti gluten free vale circa 300 milioni di euro, con un tasso di crescita annuo medio del 30%.

---



# L'evoluzione del Senza Glutine



## La moda negli USA

La dieta gluten free è «sponsorizzata» da attori famosi e personaggi anche non celiaci



### Novak Djokovic

Il tennista (celiaco) vi attribuisce il merito delle sue vittorie



### Gwyneth Paltrow

La usa per «depurare l'organismo»; nel 2011 e nel 2013, la Paltrow ha pubblicato due libri di ricette gluten free che sono entrati nella lista dei best-seller

### Russell Crowe

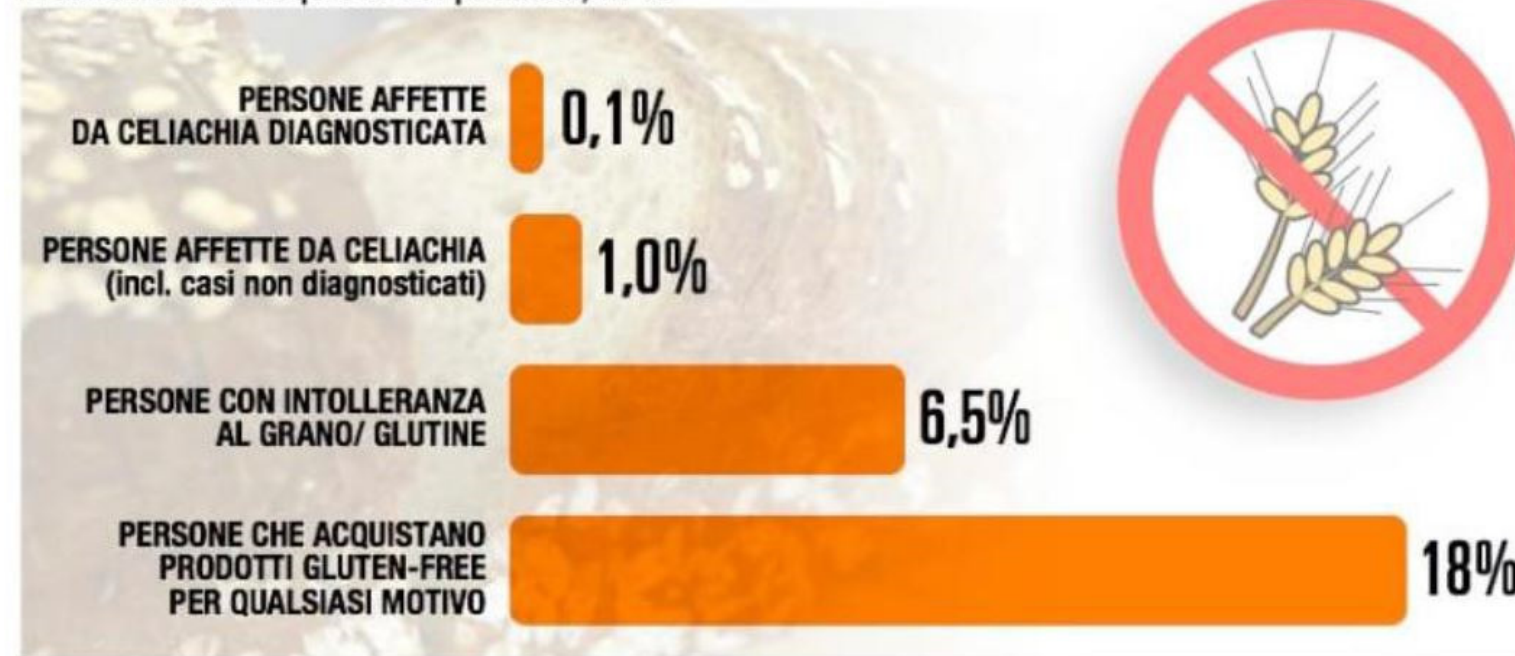
Ha perso 8 kg in 105 giorni eliminando il glutine



## L'evoluzione del Senza Glutine

### IL MERCATO GLUTEN FREE NEGLI USA

Motivazioni all'acquisto dei prodotti, in %



**Grazie per l'attenzione**

---