

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003 , a firma del Direttore Generale, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine.

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva.

A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente.

Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili.

Per favorire comunque una precisa informazione sull'assenza di glutine anche in alimenti di uso corrente, ci si è già espressi a favore della possibilità di riportare in etichetta di prodotti a base di carne una dizione del tipo "Non contiene fonti di glutine". Ciò a condizione di assicurare comunque l'assenza della sostanza nel prodotto finito adeguando in tal senso il piano di autocontrollo.

La predetta dizione si ritiene ammissibile, alla stessa condizione, anche nel caso di gelati preconfezionati in vaschette di produzione industriale.

Come riferimento per accertare l'assenza della sostanza, vale lo stesso limite di tolleranza stabilito per i prodotti dietetici senza glutine.

Assenza di glutine nei prodotti a base di carne

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/ 725, del 10 dicembre 2002, a firma del Direttore Generale, relativa alla possibilità di indicare l'assenza di glutine nei prodotti a base di carne, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti.

Possibilità di indicare l'assenza di glutine nei prodotti a base di carne.

In riferimento al quesito, pervenuto da parte di una Associazione di categoria, sulla base del parere espresso dalla Commissione Consultiva per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, si rappresenta quanto segue.

I prodotti di salumeria e più genericamente i prodotti a base di carne non contengono cereali come ingredienti qualificanti e pertanto non rientrano tra gli alimenti da cui ci si attende la presenza di glutine.

Si rileva comunque che i prodotti in questione possono contenere glutine se nella loro fabbricazione vengono impiegati additivi o coadiuvanti contenenti tale sostanza. Ciò peraltro, per quanto concerne gli oneri attualmente previsti in termini di etichettatura, non necessariamente si traduce in una precisa informazione al consumatore sulla eventuale presenza di glutine nel prodotto.

Tale problema è comune ad un gran numero di alimenti di uso corrente che non sono fonti attese di glutine, ma sono invece passibili di contenerne ugualmente, in tracce.

Alla luce delle disposizioni normative vigenti, si rileva che sono proponibili come prodotti dietetici senza glutine, ai sensi del decreto legislativo 111/1992, alternative di alimenti in cui il glutine è parte degli ingredienti caratterizzanti (pane, pasta, prodotti da forno, farine e simili) .

Si ravvisa, peraltro, l'opportunità di favorire una precisa informazione sull'assenza di glutine anche in alimenti di uso corrente, ove possibile, a beneficio di quella fascia di popolazione che lo deve escludere dalla dieta.

Si ritiene pertanto che, nel caso di salumi o prodotti a base di carne fabbricati con coadiuvanti non contenenti glutine, possa essere riportata in etichetta una dizione del tipo "Non contiene fonti di glutine". Tale dizione comporta comunque l'onere di assicurare l'assenza di glutine nel prodotto e di adeguare a tal fine il piano di autocontrollo.