

# DICITURA «SENZA GLUTINE», PRONTUARIO E MARCHIO: DIVERSI LIVELLI DI SICUREZZA

**Oggi Prontuario e Spiga Barrata sono strumenti che offrono una garanzia in più per la scelta degli alimenti, rispetto alla dicitura “senza glutine”**

Di **Nadia Rover**  
prontuario@celiachia.it

Approfittiamo della recente distribuzione nelle case degli associati della nuova edizione del Prontuario per approfondire il valore e l'utilità di questo strumento nella scelta dei prodotti idonei al celiaco.

Quando ci troviamo di fronte ad un prodotto di uso corrente, “a rischio” di contenere glutine e vogliamo esserne certi dell'idoneità, come ci comportiamo? Ci affidiamo alla lettura dell'etichetta verificando la presenza della dicitura “senza glutine”? Verifichiamo la presenza del prodotto nel Prontuario degli Alimenti? Oppure ricerchiamo la Spiga Barrata sull'etichetta?

Cerchiamo di capire insieme le differenze e la diversa garanzia di sicurezza che ci viene offerta.

## **Dicitura “senza glutine” in etichetta**

L'inserimento della dicitura “senza glutine” in etichetta garantisce la sicurezza del prodotto. Con questa dicitura l'azienda si impegna a rispettare quanto stabilito dal Regola-

mento Europeo 828/2014 cioè garantire non solo l'assenza di glutine o cereali contenenti glutine tra gli ingredienti, ma anche l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante tutto il processo produttivo.

Un'azienda può decidere di sottoporsi ad ulteriori verifiche da parte dell'Associazione pazienti richiedendo l'inserimento dei prodotti nel Prontuario degli Alimenti o richiedendo la concessione dell'uso del Marchio Spiga Barrata.

## **Prontuario AIC degli Alimenti**

Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie i prodotti idonei ai celiaci che, volontariamente, le aziende sottopongono alle verifiche dell'Associazione pazienti.

Oggi le aziende sono oltre 600 e i prodotti pubblicati oltre 20.000. Tra questi, si trovano prodotti già pubblicati nel Registro del Ministero della Salute, quindi specificamente formulati per celiaci ed erogabili, ma anche prodotti non pensati per i celiaci, ma comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Nel Prontuario sono raccolti anche i prodotti cui AIC ha concesso il marchio Spiga Barrata. All'interno del Prontuario sono quindi elencati i prodotti senza glutine che, secondo specifiche e diverse modalità, sono accertati per avere un contenuto di glutine inferiore a 20 ppm (parti per milione) come la legge stabilisce, in Italia, in Europa e nel mondo.

L'edizione cartacea viene distribuita, oltre che ai soci AIC, agli operatori della salute



**NELLA FOTO:** La copertina del nuovo Prontuario degli alimenti

(medici, dietisti, farmacisti), agli operatori della ristorazione, sia collettiva (mense, pubbliche e private) sia commerciale (ristoranti, pizzerie, alberghi, bar, gelaterie, ecc.), ad aziende alimentari, supermercati, negozi ed esercizi convenzionati.

AIC pubblica sul sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it) una versione digitale del Prontuario, accessibile gratuitamente on line previa registrazione. Molto utile e pratica è la versione App per smartphone: AIC Mobile, che consente anche la funzione ricerca per codice a barre, attraverso l'uso della telecamera dello smartphone. Sia la versione on-line sia la app permettono la ricerca per nome azienda/prodotto o categoria, e sono sempre aggiornate.

I dati relativi al numero di aziende e al numero di prodotti aderenti al Prontuario mostrano un continuo interesse da parte del settore alimentare. L'edizione 2018/19 conta 654 aziende e 21.190 prodotti, segnando un +4% di prodotti rispetto all'edizione precedente (vedi tabella in alto nella pagina).

Per poter aderire al Prontuario degli Alimenti le aziende devono produrre la documentazione richiesta da AIC relativamente a ingredienti utilizzati e processi produttivi eseguiti. La documentazione presentata è controllata da personale AIC che ne verifica la conformità.

Alle aziende vengono fornite anche linee guida per la gestione del rischio "glutine" durante tutte le fasi di produzione: dall'approvvigionamento delle materie prime al confezionamento dei prodotti finiti.

La consulenza offerta alle aziende non si esaurisce con la consegna di linee guida ma continua per tutto il tempo di adesione dell'azienda al progetto, sia mediante contatti singoli diretti tra l'azienda e l'AIC (cui si sottopongono richieste e criticità per avere consigli su come gestire le proprie produzioni, il proprio piano analitico, la qualifica di fornitori e materie prime, ecc...) sia tramite l'invio periodico di informazioni sull'evoluzione tecnologica, normativa e in campo analitico.

Il produttore che aderisce al Prontuario è sensibilizzato alle problematiche di chi soffre di celiachia, costantemente informato ed

	2016	2017	2018-19
<b>Prodotti</b>	<b>19.758</b>	<b>20.385</b>	<b>21.190</b>
<b>Variazione percentuale dei prodotti</b>	<b>7,9%</b>	<b>3,2%</b>	<b>4,0%</b>
<b>Aziende</b>	<b>647</b>	<b>654</b>	<b>654</b>
<b>Variazione percentuale delle aziende</b>	<b>3,8%</b>	<b>1,1%</b>	<b>0%</b>

aggiornato da AIC. Ogni problematica in cui l'azienda incorre in tema di glutine può essere sottoposta agli esperti dell'Associazione in una proficua sinergia tra mondo produttivo ed esperti dell'AIC.

AIC svolge, per ogni edizione del Prontuario, analisi a campione sui prodotti inseriti al fine di verificare l'effettiva rispondenza delle dichiarazioni presentate dalle aziende.

La consapevolezza da parte delle aziende della possibilità che i propri prodotti vengano analizzati da AIC, e conseguente esclusione ufficiale dal Prontuario a causa di eventuali non conformità, costituisce un ulteriore sollecito al controllo ed alla gestione del rischio. Con l'obiettivo di dare una informazione chiara al consumatore celiaco anche attraverso l'etichettatura, chiediamo a tutte le aziende che aderiscono al Prontuario di riportare in etichetta la dicitura "senza glutine". Questo rappresenta non solo un adeguamento alla norma, ma anche un volano per diffondere la cultura del senza glutine.

Il "valore aggiunto" del Prontuario è la gestione rigorosa dei prodotti per tutta la durata dell'edizione in vigore. L'inserimento in Prontuario, infatti, grazie alla stretta collaborazione con le aziende produttrici, garantisce il controllo costante del permanere di tale idoneità, anche a seguito di modifiche produttive o della ricetta, e la comunicazione immediata dell'eventuale sospensione del prodotto corredata di tutte le informazioni relative ai lotti non conformi ed alle cause della non idoneità.

L'inserimento dei prodotti nel Prontuario

### **Dicci la tua Aiutaci a rispondere al questionario**

Ricordati di compilare il breve questionario sulla modalità con cui scegli i prodotti senza glutine, lo trovi su Facebook, alla pagina: [goo.gl/a5oj9R](https://goo.gl/a5oj9R)  
La tua collaborazione è importante!



degli Alimenti è subordinato al pagamento di una quota annuale che permette ad AIC di pagare le spese dei controlli analitici e le spese di gestione tecnica e amministrativa per l'elaborazione del Prontuario stesso.

### Marchio Spiga Barrata

Il marchio Spiga Barrata (nell'immagine in alto a sinistra) è costituito da un disegno di fantasia richiamante una spiga di grano tagliata da un segmento. È oggi riportato sull'etichetta di sempre più numerosi prodotti alimentari, oltre 2.600 solo in Italia. È il simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore celiaco, il "gold standard" del senza glutine e può essere concesso, oltre che ai prodotti sostitutivi senza glutine, a tutti i prodotti del libero commercio con contenuto di glutine inferiore a 20 ppm.

Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AIC, per il mercato italiano (registrato nel 1995), e delle altre associazioni celiachia estere, per i mercati di riferimento.

Tutti gli stabilimenti produttivi vengono sottoposti a visite ispettive (audit) con cadenza

annuale, da parte di personale tecnico AIC qualificato. In occasione della prima visita ispettiva di concessione del Marchio e poi, periodicamente, durante le visite ispettive, viene condotta un'approfondita analisi del piano di autocontrollo dell'azienda. Gli ispettori (auditor):

- prelevano campioni di prodotti finiti e ingredienti che vengono avviati a laboratori d'analisi accreditati per la quantificazione del contenuto in glutine;
- controllano la documentazione presente in azienda, in particolare verificando le registrazioni dei controlli e delle pulizie e di tutto quanto sia necessario a garantire l'assenza di glutine;
- intervistano il personale per verificarne il grado di conoscenza delle problematiche connesse al rischio di presenza accidentale di glutine nei prodotti finiti;
- verificano impianti di produzione e magazzini di stoccaggio.

### Conclusioni

Il Prontuario e la Spiga Barrata sono nati come risposta all'esigenza dei celiaci di poter sapere se un alimento di consumo fosse adatto alla loro dieta in un momento storico in cui non esisteva alcuna norma che consentisse alle aziende di comunicare l'assenza di glutine nei loro prodotti. Oggi esistono norme europee, che AIC ha contribuito a definire, che consentono la volontaria apposizione della dicitura "senza glutine" sulle etichette dei prodotti di consumo corrente, rendendo quindi autonomo chi soffre di celiachia nella scelta degli alimenti. Il Prontuario e la Spiga Barrata si sono dunque trasformati ora in strumenti accessori che facilitano la riconoscibilità dei prodotti e offrono una garanzia in più, grazie ai controlli cui sono sottoposti, per la scelta degli alimenti rispetto alla dicitura "senza glutine".

Per raccogliere dati sulla modalità con cui vengono scelti i prodotti idonei alla dieta senza glutine e sull'utilizzo degli strumenti messi a disposizione da AIC (Prontuario e marchio Spiga Barrata), ti chiediamo di compilare un breve questionario diffuso attraverso i nostri canali social e sul sito [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it) e disponibile al link [goo.gl/a5oj9R](https://goo.gl/a5oj9R). ♦

