



Modulo A

DIPARTIMENTO PROMOZIONE DELLA SALUTE, BENESSERE SOCIALE
E DELLO SPORT PER TUTTI
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono/trasformano/distribuiscono alimenti senza glutine

a cura di

P. Fina, R. Francavilla, P. Pacella, P. Pasquale, M. G. Rosa, A. Spedicato, G. Stingi, O. Mongelli, R. Carlà



Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

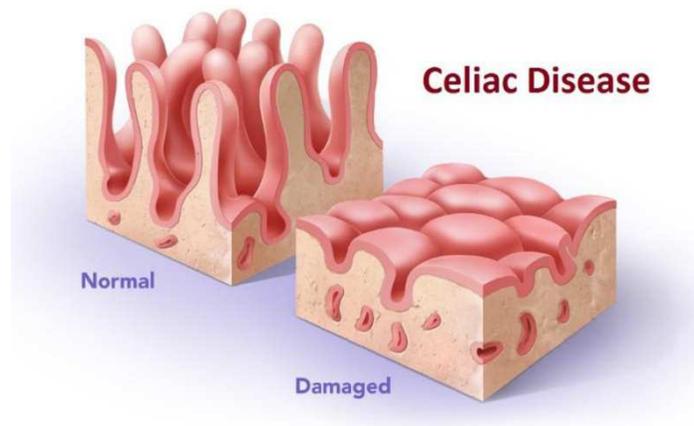
Indice degli argomenti trattati

1. Malattia Celiaca : Aspetti clinici e diagnostici
2. La dieta senza glutine
3. Normativa ed etichettatura degli alimenti per celiaci
4. Requisiti strutturali e funzionali degli OSA
5. Misure di controllo del pericolo glutine nel piano HACCP



Definizione della malattia celiachia

Disordine sistemico immunologicamente mediato a **patogenesi autoimmune** scatenato dal **glutine** in soggetti **geneticamente predisposti** (aplotipo DQ2 o DQ8) e caratterizzato dalla presenza di **manifestazioni cliniche glutine dipendenti**, **anticorpi specifici**, ed **enteropatia**.



Epidemiologia

- ◆ La prevalenza della malattia è variabile con una media di 1:150.
- ◆ In alcune popolazioni la prevalenza arriva ad essere elevata come in Svezia dove si stima che uno ogni 77 si affetto da questa condizione.
- ◆ La prevalenza maggiore di MC è stata riscontrata nella popolazione dei Saharawi ed è pari al 5,6%.
- ◆ Oggi si stima che per ogni diagnosi di MC ci siano da 3 a 7 casi non diagnosticati e questo rende importante conoscere tale condizione.

Presentazione clinica

1. **Tipica** se ha sintomi riconducibili all'apparato gastrointestinale
2. **Atipica** se ha sintomi riconducibili al di fuori dell'apparato gastrointestinale
3. **Silente** se il paziente non ha sintomi

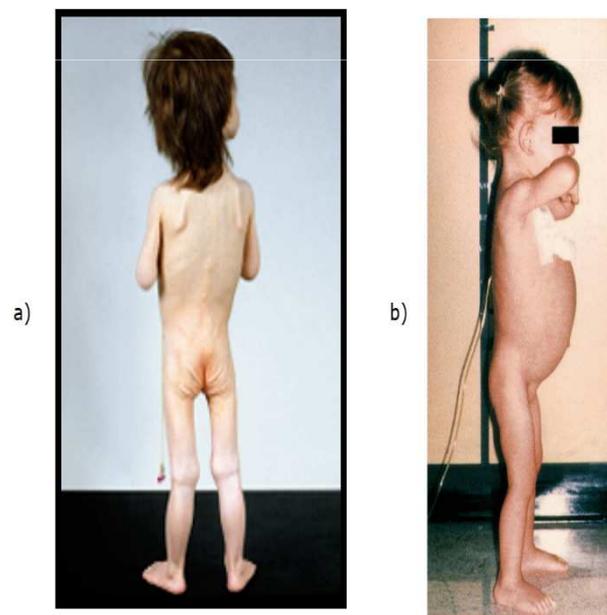


Malattia celiaca Tipica

Questa forma è caratterizzata da manifestazioni gastrointestinali, che solitamente interessano i bambini tra i 2 ed gli otto anni:

1. Diarrea
2. Calo ponderale
3. Inappetenza
4. Distensione addominale
5. Riduzione della massa muscolare
6. Pallore
7. Bassa statura
8. Vomito
9. Anemia da carenza di ferro
10. Pubertà ritardata

Figura 1: Quadri caratteristici di malattia celiaca maggiore con ipotrofia della radice degli arti (a) ed addome globoso (b).



Malattia celiaca Atipica

Questa forma è caratterizzata da manifestazioni di diversi organi ed apparati ed è la forma più comune dell'adulto: **Figura 2:** Tipico aspetto delle lesioni cutanee della celiachia (dermatite di Dhuring).

1. Stati ferro carenziali
2. Dermatite erpetiforme
3. Osteoporosi
4. Artralgie
5. Ipoplasia dello smalto dentale
6. Stomatite aftosa ricorrente
7. Cefalea
8. Epilessia
9. Ipertransaminasemia
10. Infertilità
11. Aborti ricorrenti



Figura 3: Il deficit dello smalto dentario (a) e le afte orali (b).



Malattia celiaca silente

- ♦ La MC si definisce silente in soggetti asintomatici che presentano i test sierologici (nel sangue) positivi e la presenza del danno intestinale.
- ♦ Sono celiaci che non hanno sintomi pur avendo la malattia.
- ♦ Si tratta in genere di familiari di pazienti celiaci che eseguono lo screening per la MC.
- ♦ Spesso riferiscono di stare comunque meglio seguendo la dieta senza glutine dimostrando che i sintomi possono essere tanto lievi da non essere avvertiti.

Celiachia e malattie associate

La malattia celiaca può associarsi ad altre malattie soprattutto autoimmuni e cromosomiche quali:

1. Diabete mellito tipo I
2. Tiroidine autoimmune
3. Epatite autoimmune
4. Psoriasi
5. Alopecia areata
6. Colangite sclerosante
7. Sindrome di Down
8. Sindrome di Turner
9. Deficit assoluto di IgA



La Diagnosi - sierologia

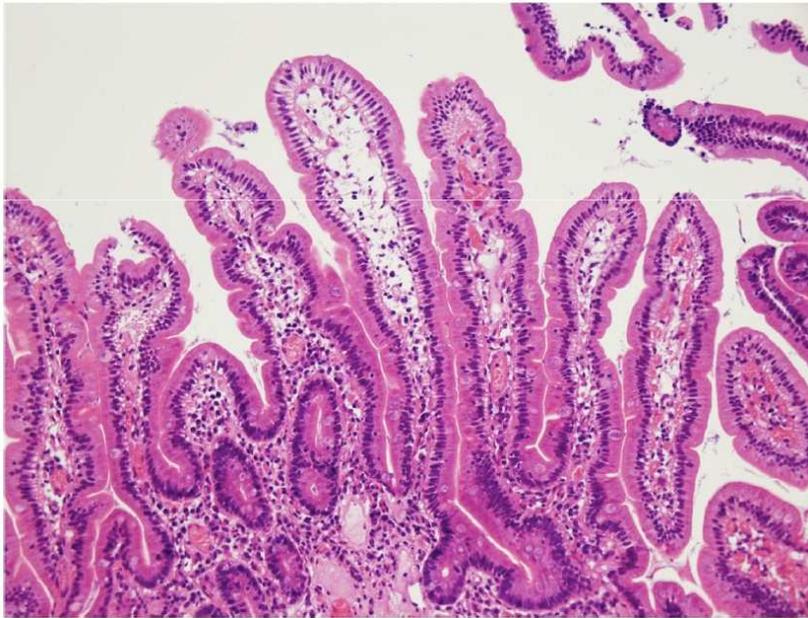
La diagnosi si basa sulla combinazione di test sierologici e della biopsia intestinale nei casi di sierologia positiva

I test sierologici sono i seguenti:

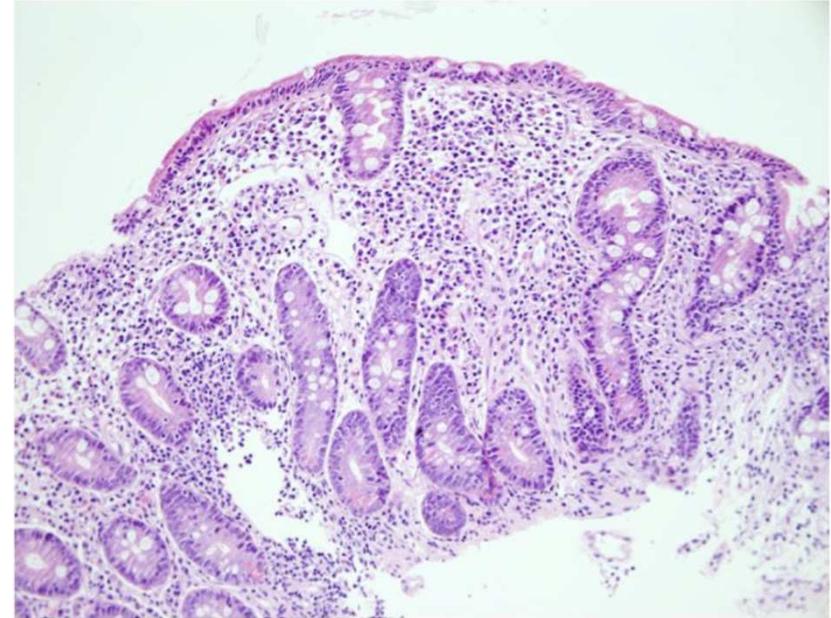
1. **Anti gliadina (AGA)** di classe-IgA ed IgG da utilizzare specialmente nelle popolazione pediatrica sotto i due anni sempre in associazione alla TTG-A
2. **Anti Transglutaminasi (TTG)** di classe-IgA ed IgG sono il test di riferimento con la migliore accuratezza diagnostica di facile esecuzione e relativo basso costo
3. **Anti Endomisio (EmA)** di classe-IgA ed IgG; accuratezza simile alla TTG ma costo elevato, problema etico (substrato esofago di scimmia) e dipendenza da esperienza dell'operatore. Utilizzato per confermare la positività della TTG
4. **IgA totali sieriche** serve ad escludere il deficit selettivo di IgA (IgA < 5 mg/dL). In questo caso la diagnosi si basa sulla ricerca degli anti-tTG di classe IgG
5. **HLA-DQ2-8** identifica solo il rischio di sviluppare celiachia ma non permette la diagnosi

La Diagnosi – Biopsia intestinale

Serve a vedere se è presente la **scomparsa dei villi intestinali** che definisce in maniera definitiva la diagnosi



Villi intestinali presenti e normali

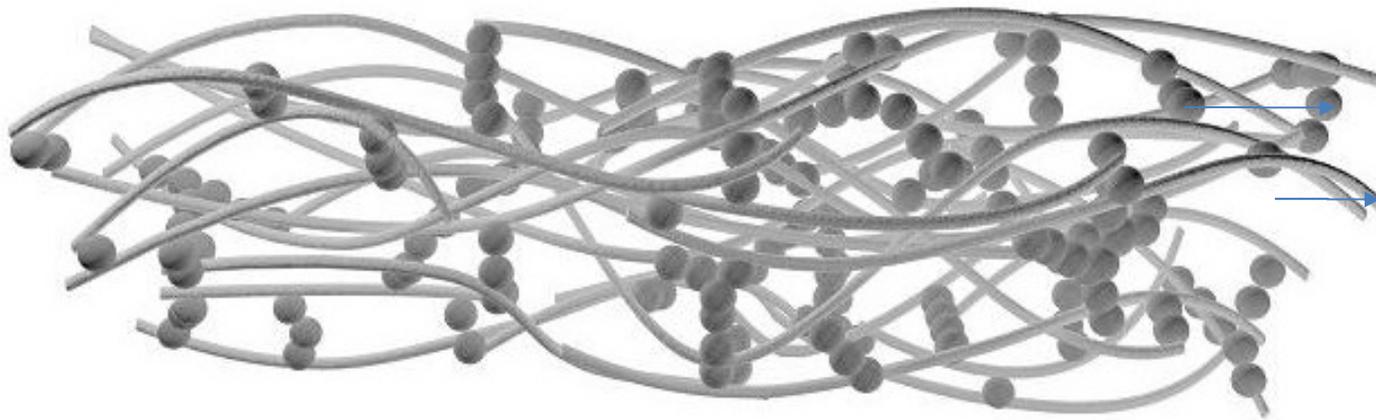


Villi intestinali atrofici

COSA È IL GLUTINE ?

Il glutine è un insieme di proteine di riserva contenute nei cereali vietati ai celiaci.

Si presenta negli alimenti in cui è contenuto come una massa viscosa ed elastica che trattiene le molecole di anidride carbonica prodotte durante la fermentazione e ciò permette la crescita di volume degli impasti.



Glutenine
+
Gliadine
=
GLUTINE

IL GLUTINE NEGLI ALIMENTI

Il glutine può essere presente nei prodotti alimentari in commercio:

- ✓ come **ingrediente principale**: in tutti i prodotti che derivano dalla lavorazione dei cereali con glutine
- ✓ come **ingrediente secondario**: addensanti, proteine vegetali, ...
- ✓ per **contaminazione**: durante le fasi di lavorazione industriale degli alimenti, o nella preparazione delle pietanze in cucina

LA CONTAMINAZIONE

Un alimento naturalmente privo di glutine durante la manipolazione o trasformazione o somministrazione subisce una contaminazione “crociata” diventando così un alimento vietato al celiaco.

In genere l'evento è accidentale e non sempre controllabile

La contaminazione può essere di due tipi:

Primaria: presenza di elementi in tracce a livelli non consentiti

Secondaria: dipende dall'assenza di precauzioni nell'ambiente di lavoro e può essere crociata o ambientale.



LA CONTAMINAZIONE SECONDARIA

Le contaminazioni secondarie possono essere distinte in:

- ◆ **contaminazioni crociate (cross-contamination)**, definite come le possibili contaminazioni dovute agli “incroci” del prodotto senza glutine con quello con glutine lungo tutto il processo produttivo, dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale.
- ◆ **contaminazioni ambientali**, definite come le possibili contaminazioni dovute a non corretti comportamenti da parte delle persone durante il processo produttivo, ed alle condizioni ambientali non perfettamente sotto controllo.

Il rischio di contaminazione da glutine aumenta ad ogni manipolazione: i prodotti il cui processo produttivo prevede molte manipolazioni sono più a rischio di quelli che hanno subito poche manipolazioni



LA DIETA SENZA GLUTINE

La completa e permanente eliminazione del glutine dalla dieta è **l'unico trattamento, attualmente disponibile** per ottenere la remissione dei sintomi e dei segni dipendenti dalla malattia, quali la normalizzazione dei livelli plasmatici degli autoanticorpi glutine-dipendenti e delle lesioni della mucosa duodenale, e la prevenzione delle complicanze ad essa associate.

La Dieta Senza Glutine (DSG) si basa sull'eliminazione di tutti gli alimenti contenenti cereali che contengono glutine e la loro sostituzione con altri alimenti permessi o appositamente formulati per celiaci.



Alimenti senza glutine in commercio

- ◆ Alimenti naturalmente privi di glutine
- ◆ Alimenti “senza glutine”:
 - ✓ Ad uso generale trasformati ma ottenuti con processo produttivo non a rischio “adatto ai celiaci” oppure “adatto alle persone intolleranti al glutine”
 - ✓ Alimenti “senza glutine” specificatamente formulati possono essere corredati dalle diciture «specificamente formulato per persone intolleranti al glutine» o «specificamente formulato per celiaci» presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute dei prodotti “senza glutine”
- ◆ **Prodotti con il marchio SPIGA BARRATA**
- ◆ **Prodotti inseriti nel Prontuario AIC**



In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. 1169/11 e Reg. 828/2014

Alimenti NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE: Un alimento contenente ingredienti naturalmente privi di glutine dovrebbe poter recare un'etichettatura indicante l'assenza di glutine a condizione che siano rispettate le condizioni generali sulle pratiche leali di informazione di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011: le informazioni non devono indurre in errore il consumatore suggerendo il possesso di 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.

Alimenti riportanti in etichetta “SENZA GLUTINE”:

Per poter riportare l'indicazione “senza glutine” in etichetta, un alimento venduto al consumatore finale deve avere un contenuto di glutine non superiore a 20 mg/kg, ossia m20 parti per milione (ppm).



In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. UE 828/14

Per informare i consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta è necessario utilizzare le seguenti diciture:

SENZA GLUTINE: il contenuto di glutine nell'alimento venduto al consumatore finale non deve essere superiore a 20 mg/kg

CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO: il contenuto di glutine nell'alimento venduto al consumatore finale non deve essere superiore a 100 mg/kg

Le informazioni sugli alimenti di cui sopra possono essere corredate delle diciture «**adatto alle persone intolleranti al glutine**» o «**adatto ai celiaci**».



In etichetta dal 20 luglio 2016 Reg. UE 828/14

Le informazioni sugli alimenti senza glutine o con presenza in misura possono essere corredate delle diciture **«specificamente formulato per persone intolleranti al glutine»** o **«specificamente formulato per celiaci»** qualora l'alimento sia stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato al fine di:

- a) ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine; oppure
- b) sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.



Alimenti specificatamente formulati (Prodotti Notificati)

Notifica al Ministero della Salute delle etichette dei prodotti destinati ai celiaci, con contenuto di glutine < 20 ppm

Unici prodotti a poter utilizzare la dicitura

“SENZA GLUTINE specificatamente formulati per celiaci”

Pubblicati sul Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine periodicamente aggiornato

Registro per impresa e per prodotto

Erogabili attraverso il SSN



Attenzione !

Il bollino Ministeriale apposto sull'etichetta indica che il prodotto è stato inserito nell'elenco del Ministero della Salute **esclusivamente per finalità legate all'erogabilità dell'assistenza sanitaria integrativa** ai sensi del D.M. 17/05/2016 che ha modificato il D.M. 08/06/2001.

Pertanto gli OSA che utilizzano le materie prime per la preparazioni di alimenti per celiaci direttamente destinati al consumatore finale possono utilizzare Alimenti con la dicitura ad esempio «Senza glutine, specificamente formulati per celiaci» **sia con il bollino Ministeriale e sia senza!**



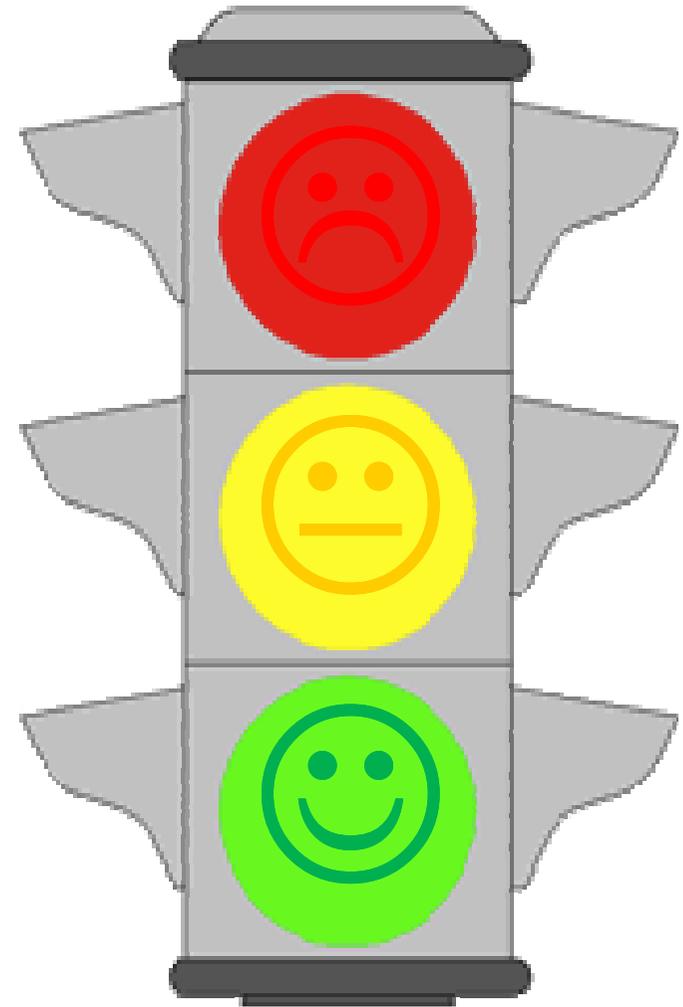
ALIMENTI

Tutti gli alimenti in base alla loro tossicità per i celiaci si possono dividere in alimenti: *vietati*, *sospetti* e *permessi*

Vietati
(con glutine)

Sospetti
Valutare con attenzione
(potrebbero contenere glutine)

Permessi
“senza glutine”
“specificamente formulati”



ALIMENTI VIETATI ☹️

Gli alimenti che derivano dai cereali contenenti glutine sono vietati

GRANO (frumento)



ORZO



SEGALE



AVENA*



FARRO



KAMUT



SPELTA



TRITICALE



* I prodotti senza glutine possono essere a base di **avena** solo se è stata specialmente prodotta, preparata, e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve inoltre superare 20mg/kg.

ALIMENTI SOSPETTI ☹️

attenzione a particolari alimenti che potrebbero contenere glutine!!!

alimenti composti da molti ingredienti
e/o
che hanno subito lavorazioni complesse (trasformati)



per contaminazione del prodotto e/o dei singoli ingredienti
durante il processo di lavorazione
(o per presenza di glutine tra gli ingredienti)



Esempio di alimenti da valutare con attenzione!!!



Chicco di mais = ASSENZA DI GLUTINE
SCONTATA



Farina di mais = ASSENZA DI GLUTINE
NON SCONTATA



COSA FARE?

PRODOTTI PERMESSI 😊 li uso di qualsiasi marca

PRODOTTI VIETATI ☹️ non li uso

PRODOTTI «ATTENZIONATI» 😊 assicurarsi che non contengano più di 20 ppm di glutine (verificare l'etichettatura: leggere gli ingredienti , presenza di dichiarazioni di assenza di glutine ai sensi del Reg. CE 1169/11 o bollino Ministeriale)

ALIMENTI PERMESSI



Possono essere :

- **naturalmente senza glutine** alimenti che non contengono glutine e **non sono stati trasformati** (es. riso, mais, carne, pesce, latte, uova, legumi, verdura, frutta, utilizzati tal quali)
- **alimenti trasformati** (e che non contengono glutine) ma per i quali, nel corso del loro processo produttivo, **non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale** (es. tonno in scatola o passata di pomodoro)

ALIMENTI NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE 😊

- Carne



- Pesce



- Latte



- Uova



- Legumi



- Frutta fresca e secca



- Verdura



- Patate



CEREALI, FARINE E DERIVATI

😊 Riso, mais (granturco), miglio, grano saraceno, amaranto, quinoa, sorgo, teff

😊 Farine di riso, mais, miglio, grano saraceno

☹️ Frumento, orzo, avena, segale, farro, spelta, triticale bulgur (boulgour o burghul), couscous (da cereali vietati), tabulè, seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis, Crusca dei cereali vietati, Malto dei cereali vietati, Prodotti per prima colazione da cereali vietati (cereali soffiati, in fiocchi, muesli, porridge)



ALIMENTI PERMESSI

Cereali naturalmente privi di glutine

RISO



MAIS



GRANO SARACENO MIGLIO



AMARANTO



QUINOA



SORGO



TEFF



CARNE PESCE UOVA

Tutti i tipi di carne, di pollame, di pesce, molluschi e crostacei freschi o surgelati senza l'aggiunta di alcun altro ingrediente

Pesce conservato: al naturale, sott'olio affumicato, surgelato, privo di additivi, aromi e altre sostanze.

Uova.

Prosciutto crudo, Lardo di Colonnata IGP e Lardo d'Arnad DOP

Tutti gli altri insaccati (wurstel, salsiccia, cotechino, zampone, prosciutto cotto, speck, bresaola, coppa, pancetta, mortadella, salame, ecc.).

Conserve di carne.

Omogeneizzati di carne, pesce, prosciutto.

Uova (intere, tuorli o albumi) liquide, pastorizzate o in polvere

CARNE PESCE UOVA

Carne e pesce impanati (esempio: cotoletta, bastoncini, hamburger preconfezionato) o infarinati o cotti in sughi e salse addensate con farina (arrosti, brasati, ossibuchi, ecc.).

- **Pesce surgelato precotto (esempio: paella, surimi, ecc.) o pronto da cuocere o da friggere (esempio: frittura di pesce)**



LATTE E DERIVATI

Latte fresco (pastorizzato) e a lunga conservazione (UHT sterilizzato), non addizionato con vitamine, aromi o altre sostanze- Latte per la prima infanzia.

Yogurt naturale, magro o intero. Formaggi freschi o stagionati.

Panna fresca (pastorizzata) e a lunga conservazione (UHT) non miscelata con altri ingredienti, ad esclusione di carragenina .

Panna a lunga conservazione (UHT) panna condita (es. ai funghi, al salame, ecc.), panna montata, panna vegetale, panna spray.

Yogurt alla frutta, “al gusto di ..”, cremoso.

Formaggi a fette, fusi, light, spalmabili, dessert, Burro light.

Creme, budini, dessert, panna cotta a base di latte, soia, riso.

Latte in polvere, condensato, aromatizzato (es. cacao, fragole)

Omogeneizzati di formaggio.

Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti



PRODOTTI CASEARI

I formaggi “di produzione italiana”, freschi e stagionati, non contengono glutine, in quanto essi devono essere prodotti da latte e da suoi costituenti, con aggiunta di caglio, sale e colture starter appropriate.

Ad esempio mozzarella , ricotta ecc.



VERDURE E LEGUMI

Tutti i tipi di verdura, tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata).

- Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, ecc.).
- Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola): carrube, ceci, fagioli, fave, lenticchie, lupini, piselli, soia.

Patatine conservate in sacchetto (snack).

- Piatti pronti a base di verdura surgelata.
- Purè istantaneo o surgelato.
- Patate surgelate prefritte, precotte.
- Verdure conservate e miscelate con altri ingredienti.
- Omogeneizzati di verdure.
- Verdure (minestroni, zuppe, ecc.) con cereali vietati.
- Verdure impanate, infarinate, in pastella con ingredienti vietati.



FRUTTA

Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata).

- Frutta sciroppata.
- Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata).
- Frutta disidratata , essiccata non infarinata (prugne secche, uva sultanina, datteri, ecc.)

Frutta candita, glassata, caramellata.

- Mousse e passate di frutta.
- Omogeneizzati di frutta.
- Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ec



BEVANDE

Nettare e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, coloranti, ..) a esclusione di: ac. Ascorbico (E300) e ac. Citrico (E330).

- Bevande gassate e frizzanti.
- Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè deteinato, tisane.
- Vino, spumante.
- Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde.
- Distillati (cognac, grappa, rhum, tequila, whisky, gin, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze.
- Bevande a base di frutta, Bevande light.
- Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle.
- Preparati per bevande al cioccolato/cacao, cappuccino.
- Sciroppi per bibite e granite.
- Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malto
- Bevande contenenti malto, orzo, segale (esempio: orzo solubile e prodotti analoghi).
- Birra da malto d'orzo e/o di frumento.



DOLCI

Miele e zucchero (bianco e di canna).

- **Radice di liquirizia grezza.**
- **Maltodestrine e sciroppi di glucosio, incluso il destrosio.**
- **Torte, biscotti, dolci fatti in casa con farine senza glutine.**
- **Creme, cioccolata, dessert e budini fatti in casa con farine prive di glutine.**

Marmellate e confetture.

- **Zucchero a velo, in granella, aromatizzato.**
- **Cioccolata in tavolette, cioccolato con ripieno, creme da spalmare al cioccolato o alla nocciola.**
- **Cacao in polvere.**
- **Gelati confezionati e di gelatiera artigianale semilavorati.**
- **Creme, budini, dessert del commercio.**
- **Caramelle, canditi, gelatine del commercio, confetti, gomme da masticare.**
- **Cioccolato con cereali.**
- **Torte, biscotti e dolci preparati con farine vietate e/o ingredienti non idonei.**

GRASSI E CONDIMENTI E VARIE

Burro, lardo, strutto.

- Oli vegetali.

- Aceto balsamico DOP, aceto non aromatizzato.

- . Aceto di mele.

- . Pepe, sale, zafferano, spezie, ed erbe aromatiche, tal quali.

- . Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro non miscelati con altri ingredienti.

- . Lievito cosiddetto “Lievito di birra” fresco o liofilizzato. • Estratto di lievito

- Pappa reali, polline.

Dadi o estratti di carne del commercio, preparati per brodo.

- Lievito chimico.

- Burro light, margarina e margarina light.

- Salse (anche di soia), maionese, senape, ketchup, pastad'acciughe.

- Condimenti a composizione non definita.

- Besciamella.

- Lievito madre o lievito acido.

FIBRA

Presente in molti alimenti con diversa origine:

- Cicoria
- Pectati di mela
- Agrumi
- **Frumento: è possibile sia ricavata sia dal fusto che dal tegumento della cariosside**



INTEGRATORI ALIMENTARE

Gli **INTEGRATORI ALIMENTARI** vanno valutati caso per caso



Non essendo farmaci non possono rientrare nella Farmacopea Italiana che ha stabilito che **TUTTI I FARMACI SONO IDONEI AL CELIACO**



Normativa relativa agli alimenti senza glutine ed alla loro etichettatura Regg. 609/2013, 1169/2011, 828/2014

Gli Alimenti senza glutine destinati ai celiaci, a partire dal **20 Luglio 2016**, non sono più riconducibile alla qualifica di “dietetici”, non ricadono nel campo di applicazione del Regolamento Food for specific group (FSG), perché l’indicazione “senza glutine” o “a contenuto di glutine molto basso” devono essere disciplinate come informazioni da fornire con l’etichettatura su base volontaria ai sensi dell’articolo 36 del regolamento (UE) Infatti rientra sotto la piena responsabilità dell’OSA:

1. Le dichiarazioni riportate in merito al contenuto di glutine del prodotto;
2. Le procedure di Autocontrollo adeguate a controllare il rischio glutine in tutte le fasi del processo produttivo.



Normativa vigente Europea e Nazionale:

Reg. CE N. 178/2002;

Reg. CE N. 852/2004;

Reg. UE N. 1169/2011

Reg. UE 609/2013

Reg. UE 828/2014;

Legge 123 del 4/07/05

D. L. 27 gennaio 1992 , n. 111;

D. P. R. 19 gennaio 1998, n. 131;

D. M. 8 Giugno 2001 modificato dal D.M. 17 Maggio 2016;



Provvedimenti Regionali

DGR n. 890 del 09/05/2012;

DGR n. 1722 del 07/08/2012;

D.D. n. 352 del 09/10/12;

DGR n. 2272 del 13/11/2012;



Regione Puglia



Diciture consentite

sull' assenza di glutine o sulla presenza
in misura ridotta negli alimenti - Reg. UE 828/2014

Senza glutine = la dicitura senza glutine è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore non sia superiore a **20mg/kg**.

Con contenuto di glutine molto basso = è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consiste di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, sperimentalmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, non sia superiore a **100 mg/kg**

Per i prodotti senza glutine contenenti **avena** deve essere stata specialmente prodotta, preparata, e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve inoltre superare 20mg/kg.



Informazioni dei consumatori– art 3 Reg. UE 828/2014 e Reg. UE 1169/11

Per le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta è necessario utilizzare, rispettivamente, le diciture: senza glutine e con contenuto di glutine molto basso.

Dette informazioni possono essere correlate delle seguenti diciture

Alimento:

«Adatto alle persone
intolleranti al glutine»

o

«adatto ai celiaci»

«specificamente formulato per
persone intolleranti al glutine»

o

«specificamente formulato per
celiaci»



**alimento espressamente
prodotto, preparato e/o lavorato al
fine di:**

- ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine;
- oppure
- sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.

ALIMENTI DESTINATI A CELIACI

Alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale: disciplinati da **DGR n. 890/2012**

Alimenti confezionati privi di glutine, in precedenza disciplinati, quali prodotti dietetici, da **DGR n. 138/2016**. Attualmente sono soggetti alla disciplina della **DGR 890/2012**, per tutte le parti applicabili.



DGR 890 - 9 maggio 2012

Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale

1. Gli operatori del settore alimentare che intendono produrre e somministrare prodotti senza glutine direttamente al consumatore hanno **l'OBBLIGO di notifica (SCIA ex DIA sanitaria)**
2. Sono stabiliti i **requisiti strutturali** e i requisiti del **processo** produttivo degli alimenti senza glutine
3. Norme e formazione del **personale** alimentarista
4. Adeguamento della valutazione del rischio nel **Piano di autocontrollo** (HACCP)



REQUISITI GENERALI :

a) Approvvigionamento delle materie prime

Per la produzione di alimenti privi di glutine è possibile utilizzare:

1. Prodotti alimentari **naturalmente prive di glutine** che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione , ad esempio: frutta e verdure fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, burro, olio di oliva ecc;
2. Prodotti alimentari a base di ingredienti naturalmente privi di glutine che hanno subito lavorazione o trasformazione riportanti in etichetta la dicitura **senza glutine** (facoltativamente accompagnato dal termine adatto ai celiaci / alle persone intolleranti al glutine)
3. Prodotti alimentari che riportano la dicitura **senza glutine** (facoltativamente accompagnato dal termine specificamente formulato per celiaci/persone intolleranti al glutine) ossia alimenti a cui il produttore o ha ridotto il tenore di glutine di uno o più ingredienti oppure ne ha sostituito uno con un altro ingrediente naturalmente privo (es. pasta, prodotti da forno ecc.)

Il requisito della DGR 890/12 deve intendersi aggiornato e contestualizzato alla normativa cogente



REQUISITI GENERALI

b) Trasporto delle materie prime

I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine; pertanto, se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine.

Evitare il contatto con alimenti contenenti glutine.



REQUISITI GENERALI

c) Stoccaggio delle materie prime

Le materie prime ed i semilavorati **privi di glutine** devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili.

La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli **sfarinati**, anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate nella confezione originale.

I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni senza glutine e, nel caso di impiego parziale, è necessario che siano conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo.

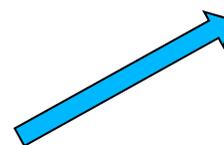
Nel dubbio, il prodotto non dovrà più essere utilizzato per la preparazione di alimenti senza glutine.



REQUISITI GENERALI

c) Stoccaggio delle materie prime

I prodotti deperibili, qualora non sia disponibile un frigorifero dedicato, **devono essere conservati in contenitori con apposita indicazione e collocati nel ripiano superiore** del frigorifero ad uso comune e, una volta aperti, devono essere **accuratamente coperti, richiusi o comunque protetti** in modo da evitare ogni forma di contaminazione (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei per gli alimenti).



REQUISITI GENERALI

c) Stoccaggio delle materie prime

Queste avvertenze si applicano anche ai cibi pronti al consumo e preparati in anticipo rispetto alla somministrazione. I cibi pronti congelati, se non conservati in un congelatore dedicato, devono essere riposti in un settore specifico dell'apparecchiatura ad uso promiscuo e protetti dalla contaminazione tramite contenitori aventi le stesse caratteristiche di quelli sopra descritti, riportanti la data di preparazione e di scadenza. **E' consigliabile conservare i cibi pronti in monoporzioni ed utilizzare contenitori adatti all'uso del microonde**



Preparazione e Lavorazioni

SEPARAZIONE FISICA

In un locale e/o zona dedicata ben identificata e separata dal resto dall'attività, con utensili e piani di lavoro dedicati

SEPARAZIONE TEMPORALE

In questo caso la preparazione/lavorazione del prodotto senza glutine può essere realizzata:

1. in una giornata dedicata
2. in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, previa idonea sanificazione dei piani di lavoro, attrezzature ed utensili, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci

PRODUZIONE DI PIZZA

Qualora la produzione della pizza non possa avvenire in maniera fisicamente separata, dovrà essere presente un piano di lavoro dedicato ed utilizzare per lo spolvero di tutte le pizze **farina priva di glutine**; i condimenti destinati alla farcitura dovranno essere riposti in contenitori dedicati e posizionati separatamente e se usati utensili allo scopo, gli stessi devono essere dedicati. Per la cottura delle pizze senza glutine deve essere utilizzato **preferibilmente** un forno dedicato (oppure separare fisicamente la pizza dal contatto con il forno che naturalmente non deve essere ventilato).



Somministrazione, distribuzione e vendita

Somministrazione:

- a) Utilizzare segnali identificativi per i piatti destinati ai celiaci (es. bandierine , foglie di basilico, ecc);
- b) posizionare i prodotti di panificazione con glutine a distanza dalla persona celiaca;



Somministrazione, distribuzione e vendita

Vendita e distribuzione:

- a) gli alimenti siano riposti in contenitori dedicati, identificati e protetti, distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad es.: le pinze, le palette per gelato, ecc.).
- b) i sacchetti, i vassoi e gli altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine e opportunamente protetti.
- c) Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato



NORME PER IL PERSONALE

Igiene del personale

L'OSA deve prestare particolarmente attenzione alle norme generali di igiene del personale; in particolare, deve adottare procedure specifiche per evitare la contaminazione del glutine. Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine e in generale in tutti i casi in cui potrebbe sussistere il rischio di contaminazione da glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso; in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione e vendita, deve adottare ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.



NORME PER IL PERSONALE

Formazione

La formazione del personale riguarda tutte le fasi necessarie alla preparazione di alimenti “senza glutine”, fino alla distribuzione al consumatore finale.

Nella Regione Puglia, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi (L.R. n. 22/07 e del Reg. reg. n. 5/08) è **obbligatoria** anche la formazione specifica sulla celiachia **per la produzione, trasformazione e distribuzione** di alimenti non confezionati per celiaci.

Detta formazione è regolamentata dalla DGR 2272/12 e s.m.i. e ed è obbligatoria per:

- Gli operatori addetti a produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti per celiaci.
- Il responsabile dell'attività e dell'autocontrollo o il suo delegato.



Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Il piano di autocontrollo, oltre a rispettare tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente del pacchetto igiene, deve comprendere **una o più misure di controllo del pericolo glutine**, nelle varie fasi e attività del processo produttivo, tra cui:

- Accettazione materie prime impiegate,
- trasporto e stoccaggio,
- Fasi della lavorazione/trasformazione
- Conservazione, distribuzione prodotto finito,
- verifiche analitiche,
- piani di sanificazione e pulizia,
- formazione del personale.



FASE	PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Accettazione materie prime	Presenza di glutine	Qualifica dei fornitori *	Verifica di conformità della merce , delle etichette, delle eventuali documentazioni analitiche fornite a corredo della merce;	Rifiuto merce non conforme;
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata da glutine Scambio materie prime	Stoccaggio in locali o scomparti separati e identificati;	Verifica visiva dei magazzini, celle, frigoriferi e depositi ;	Rispristino della separazione degli alimenti; Declassamento o eliminazioni delle materie prime non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Preparazione / Lavorazione / Farcitura / Cottura	Contaminazione crociata da glutine	Suddivisione temporale oppure fisica delle lavorazioni senza glutine; Sanificazione di piani di lavoro , attrezzature , utensili, mani , indumenti;	Verifica e validazione una tantum del processo di produzione di alimenti e della sanificazione mediante analisi per la ricerca in glutine in alimenti e mediante tamponi ambientali di superficie;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata da glutine Scambio prodotti finiti	Conservazione in contenitori separati e ben identificati. Sanificazione di piani di lavoro , attrezzature , utensili, mani , indumenti;	Verifica visiva delle corrette modalità di conservazione ;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;
Distribuzione / incarto / vendita / somministrazione	Contaminazione crociata da glutine Scambio prodotti finiti	Procedure di somministrazione e vendita ; Sanificazione di piani di lavoro , attrezzature , utensili, mani , indumenti;	Verifica visiva delle corrette modalità di vendita e somministrazione di alimenti;	Declassamento o eliminazioni dei prodotti non più sicuri o potenzialmente non sicuri;

*Per gli approvvigionamenti delle materie prime e per la selezione dei fornitori è necessario dotarsi di una procedura di qualifica dei fornitori. Tale procedura deve comprendere, una valutazione periodica dei prodotti forniti e una validazione una tantum mediante analisi di laboratorio per la ricerca di glutine.



Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Spetta agli operatori del settore alimentare predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

Pertanto l'OSA, tra le altre cose, deve:

identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

identificare (ove necessari in base al analisi dei rischi) i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;



Misure di controllo del pericolo «glutine» nel Piano di autocontrollo

Per punto critico di controllo – CCP, si intende quella fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.

Nel caso di alimenti destinati a celiaci, secondo il Ministero della Salute, perché il piano risulti effettivamente efficace, risulta necessario individuare un punto critico relativo al rischio «glutine».



RISTORAZIONE COLLETTIVA

Le mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche, ai sensi della legge 123/2005, devono essere garantiti, a chi ne faccia richiesta, pasti senza glutine, adattando il più possibile il menù standard al pasto senza glutine.

In particolare nella ristorazione scolastica, essendo la dieta senza glutine una «*dieta speciale*», per un servizio in linea con le norme vigenti, si dovranno seguire le procedure indicate nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*

Il pasto del celiaco dovrà arrivare direttamente dalla cucina di produzione alla persona affetta da celiachia in contenitore apposito, opportunamente contrassegnato o con segno distintivo.



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non è consentito l'uso promiscuo di tostapane, friggitrici e di forni ventilati, vista la possibilità di spolvero delle farine.

Non infarinare la carne o il pesce, prima della cottura, con farine derivate da cereali proibiti

Non utilizzare pangrattato o briciole di pane comune.

Non infarinare gli stampi per dolci o torte, usare preferibilmente stampi in silicone che non hanno bisogno di essere spolverati con farine di alcun tipo

Non utilizzare acqua di cottura usata per alimenti contenenti glutine quali ad esempio i cuoci pasta già utilizzati per la pasta con glutine.

Non utilizzare l'olio da frittura già utilizzato per prodotti alimentari contenenti glutine; se non si dispone di friggitrice dedicata, cambiare l'olio e friggere per primo il "senza glutine".



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non utilizzare la macchina del caffè, qualora fosse utilizzata anche per il caffè d'orzo (non permesso) è obbligo munirsi di braccetti dedicati e far scorrere acqua corrente nella parte superiore della macchina del caffè prima dell'uso (lavaggio tubi di erogazione).

Non usare il forno contemporaneamente per prodotti con e senza glutine. Prima della cottura del senza glutine pulire il forno con adeguate procedure

Non utilizzare cestelli multicottura

Non utilizzare prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione;

Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;



PRATICAMENTE cosa **NON** si deve fare !!!

Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali:

- il piano di lavoro,
- teglie infarinate,
- la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane,
- piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;



PRATICAMENTE cosa **SI** deve fare !!!

Utilizzare attrezzi/stoviglie ad suo esclusivo (distinti per colore)

Lavare accuratamente le superfici, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta).

Utilizzare uno scolapasta esclusivamente per la pasta senza glutine.

Utilizzare teglie con bordi rialzati e coperchio se si usa forno in comune

Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.

Controllare sempre nelle etichette l'assenza di cereali contenenti glutine quali grano, orzo o segale, ma anche fra gli ingredienti di prodotti confezionati quali fiocchi di patate, sugo di carne, preparazioni cotte per dessert, salse, piatti pronti, yogurt



Grazie per l'attenzione!

