

# **CELIACHIA**

**& dicitura**  
**“senza glutine”**



*Ministero della Salute*

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza  
degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 5



# LA CELIACHIA

---

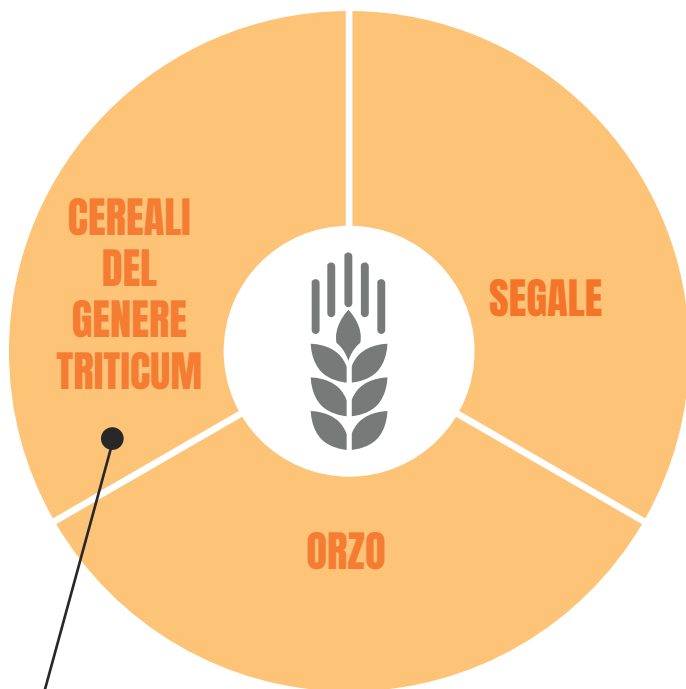
La celiachia è un'inflammatione permanente della mucosa dell'intestino provocata dall'ingestione di glutine, in soggetti geneticamente predisposti. Può manifestarsi in qualsiasi età e una volta diagnosticata non scompare. L'unica terapia per la celiachia è la dieta senza glutine.

Il glutine non va escluso dalla dieta senza aver prima effettuato gli accertamenti previsti per la diagnosi. Se si elimina il glutine dalla dieta prima di effettuare i dovuti accertamenti si può precludere una corretta diagnosi.

Il glutine è un complesso proteico presente in alcuni cereali. Nel grano la principale proteina del glutine è la gliadina, nella segale è la secalina e nell'orzo è l'ordeina.

# CEREALI CONTENENTI GLUTINE





## ESEMPIO

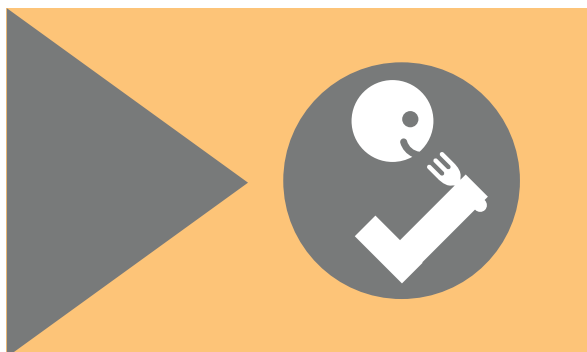
Grano tenero - triticum aestivum; grano duro - triticum durum; grano khorasan - triticum turanicum; spelta o farro grande - triticum spelta; farro o farro medio -triticum dicoccum; monococco o farro piccolo - triticum monococcum

**i** L'avena, a causa delle frequenti contaminazioni e delle ibridazioni riscontrate, è considerata dalla normativa europea un cereale contenente glutine. La condizione necessaria per essere impiegata come ingrediente nei prodotti senza glutine è quella di avere un contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm.

.....

Tutti i cereali contenenti glutine e i loro derivati, se presenti in un alimento, devono essere obbligatoriamente inseriti nella lista degli ingredienti e indicati in maniera diversa, per dimensioni, stile o colore di sfondo, rispetto agli altri ingredienti.

# LA DIETA SENZA GLUTINE



## GRUPPI

1

**ALIMENTI NON  
TRASFORMATI**

ESEMPIO  
acqua, carne, pesce, uova, frutta, verdura,  
legumi, cereali o pseudocereali quali riso, mais,  
grano saraceno ecc.

2

ESEMPIO  
es. tè, caffè, tisane, latte, vino, olio, aceto,  
formaggio, burro, margarina, panna, prosciutto  
crudo, bresaola, culatello, speck, zucchero, miele,  
marmellata, confettura, gelatina di frutta, succhi  
di frutta, sode (gassosa, acqua tonica, cola,  
chinotto, aranciata ecc.)

3



**ALIMENTI  
TRASFORMATI**

ESEMPIO  
preparazioni a base di frutta, a base di carne, a  
base di pesce, a base di verdure, preparati per  
brodi e sughi, dessert vari ecc.

4

ESEMPIO  
pane, pizza, pasta, biscotti e alimenti similari.

L'unico trattamento valido per le persone affette da celiachia è la dieta senza glutine. Gli alimenti e le bevande utilizzabili dai celiaci possono essere, per comodità, classificati in 4 gruppi.

| SONO PER NATURA PRIVI DI GLUTINE?   | SERVE LA DICITURA SENZA GLUTINE?  |   |
|---|---|---|
|    |    | La dicitura è <b>fuorviante</b> in quanto per natura "senza glutine".   |
|   |   | La dicitura è <b>fuorviante</b> in quanto per natura, composizione e processo di produzione "senza glutine".  |
|  |  | La dicitura è possibile in quanto per tradizione nella ricetta di produzione possono prevedere l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine.  |
|  |  | La dicitura è possibile in quanto sono alimenti sostitutivi appositamente formulati per celiaci. Sono <b>erogati gratuitamente</b> dal SSN se presenti nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine. |

# IN ETICHETTA

## LE INFORMAZIONI

### NON DEVONO

- confondere e/o indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche generali dell'alimento, la sua natura e la sua composizione.

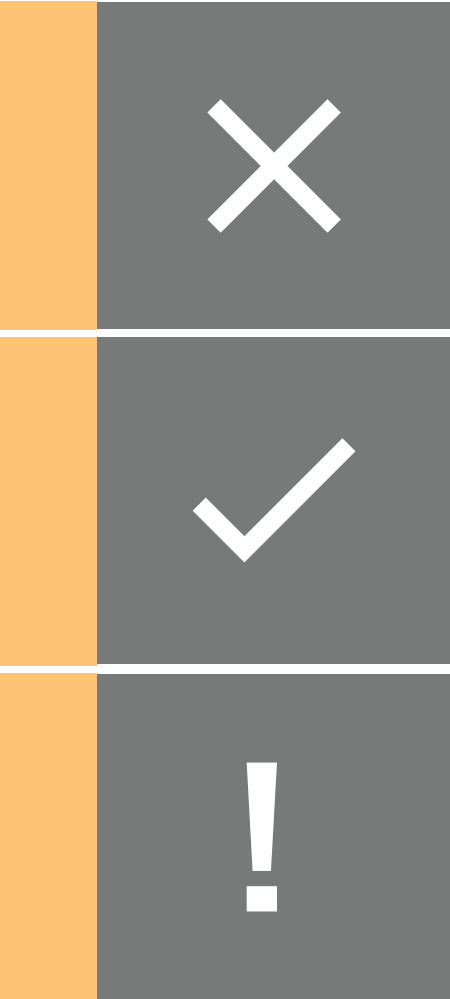
### DEVONO

- riportare gli ingredienti presenti nei prodotti alimentari e indicare in maniera più evidente, gli ingredienti che rappresentano o contengono **allergeni**. Anche gli additivi, se derivanti da un allergene, devono riportare in maniera obbligatoria, oltre al nome o al codice identificativo, il componente allergizzante.

### POSSONO

- in caso di rischio contaminazione, riportare la dicitura "può contenere" specificando la sostanza allergizzante. Tale dicitura è volontaria poiché non è legata all'alimento o alla categoria ma a alla gestione dell'alimento all'interno dello stabilimento produttivo.





# EROGABILITA'

1/2

I prodotti senza glutine, appositamente formulati per celiaci (Gruppo 4) possono essere erogati gratuitamente dal SSN (Servizio Sanitario Nazionale) se presenti nel **Registro nazionale dei prodotti senza glutine**. Visivamente sono riconoscibili in etichetta dal logo rilasciato dal Ministero della Salute, al termine del processo di notifica elettronica.

Il contributo economico mensile garantito ai celiaci è distinto per sesso ed età poiché direttamente collegato ai fabbisogni energetici del soggetto di riferimento.



## LIMITI MASSIMI DI SPESA PER L'EROGAZIONE DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE

| Limite mensile<br>€ |  | Fasce<br>di età         |  | Limite mensile<br>€ |
|---------------------|--|-------------------------|--|---------------------|
| 56€                 |  | 6 mesi<br>-<br>5 anni   |  | 56€                 |
| 70€                 |  | 6 anni<br>-<br>9 anni   |  | 70€                 |
| 100€                |  | 10 anni<br>-<br>13 anni |  | 90€                 |
| 124€                |  | 14 anni<br>-<br>17 anni |  | 99€                 |
| 110€                |  | 18 anni<br>-<br>59 anni |  | 90€                 |
| 89€                 |  | ≥ 60<br>anni            |  | 75€                 |

La normativa europea nel 2016 ha definitivamente collocato gli alimenti senza glutine tra gli alimenti di consumo corrente e l'Italia, ritenendo opportuno continuare a supportare il celiaco nella dieta senza glutine, ha mantenuto l'erogabilità per quegli alimenti senza glutine classificabili come "specificamente formulati per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulati per celiaci". Si tratta di alimenti di base, essenzialmente fonti di carboidrati, che sostituiscono nella dieta gli alimenti caratterizzati tradizionalmente dalla presenza di cereali contenenti glutine.

.....

I prodotti erogabili sono inclusi nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine, consultabile online sul sito del Ministero della Salute [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it).



## CATEGORIE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE EROGABILI

**A**

Pane e affini; prodotti da forno salati.

**B**

Pasta e affini; pizza e affini; piatti pronti a base di pasta.

**C**

Preparati e basi pronte per dolci; pane, pasta, pizza e affini.

**D**

Prodotti da forno e altri prodotti dolciari.

**E**

Cereali per la prima colazione.

 **Ufficio 5**  
nutrizione e  
informazione ai  
consumatori

# CONTATTI



Ministero della Salute  
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza  
degli alimenti e la nutrizione  
Ufficio 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

