

REGOLAMENTO (CE) N. 41/2009 DELLA COMMISSIONE

del 20 gennaio 2009

relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/398/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3 e l'articolo 4, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 89/398/CEE riguarda i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, sono destinati a rispondere alle esigenze nutrizionali particolari di gruppi specifici della popolazione. Le persone affette da celiachia soffrono di intolleranza permanente al glutine e rappresentano dunque uno dei gruppi specifici della popolazione di cui sopra.
- (2) L'industria alimentare ha elaborato una gamma di prodotti presentati come «senza glutine» o con termini equivalenti. Le differenze tra le disposizioni nazionali riguardo alle condizioni per l'uso di tali designazioni dei prodotti possono ostacolare la libera circolazione dei prodotti stessi e non garantiscono lo stesso elevato livello di protezione per i consumatori. A fini di chiarezza, e per evitare di confondere i consumatori con diversi tipi di designazioni dei prodotti a livello nazionale, è opportuno disciplinare sul piano comunitario le condizioni per l'utilizzo dei termini relativi all'assenza di glutine.
- (3) È scientificamente appurato che il frumento (ovvero tutte le specie di *Triticum*, come il frumento duro, la spelta e il kamut), la segale e l'orzo sono cereali contenenti glutine. Il glutine presente in tali cereali può provocare effetti negativi per la salute delle persone intolleranti al glutine che devono quindi evitare ogni contatto con esso.
- (4) L'estrazione del glutine dai cereali che lo contengono presenta notevoli difficoltà tecniche e vincoli economici e rende difficoltosa la fabbricazione di prodotti alimentari totalmente privi di glutine. Per questo motivo numerosi

prodotti alimentari presenti sul mercato e destinati a tale particolare obiettivo nutrizionale possono contenere tracce residue di glutine.

- (5) La maggior parte, ma non la totalità, delle persone intolleranti al glutine può inserire l'avena nella propria dieta senza effetti negativi per la salute. Si tratta comunque di una questione ancora oggetto di studi e ricerche da parte della comunità scientifica. Uno tra i principali fattori che danno adito a preoccupazione, tuttavia, è l'eventualità che l'avena possa essere contaminata da frumento, segale od orzo durante la raccolta, il trasporto, la conservazione e la lavorazione dei cereali. Pertanto nel quadro dell'etichettatura dei prodotti in questione è opportuno tenere conto del rischio di una contaminazione da glutine nei prodotti contenenti avena.
- (6) Alcune persone intolleranti al glutine possono tollerare piccole quantità di glutine, che variano, entro certi limiti, da persona a persona. Per consentire a chiunque di reperire sul mercato una varietà di prodotti alimentari adatti alle proprie esigenze e al proprio livello di sensibilità al glutine occorre garantire la disponibilità di prodotti con diversi livelli ridotti di glutine, sempre entro i limiti suddetti. È però fondamentale che i diversi prodotti siano correttamente etichettati per garantirne un corretto utilizzo da parte delle persone intolleranti al glutine, e che gli Stati membri organizzino campagne d'informazione a riguardo.
- (7) L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, espressamente formulati, elaborati o preparati per soddisfare le esigenze dietetiche delle persone intolleranti al glutine e commercializzati come tali deve recare la menzione «con contenuto di glutine molto basso» o «senza glutine» conformemente alle disposizioni stabilite dal presente regolamento. Tali disposizioni possono essere attuate utilizzando prodotti alimentari espressamente processati per ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine e/o prodotti alimentari nei quali gli ingredienti contenenti glutine siano stati sostituiti da altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.
- (8) L'articolo 2, paragrafo 3, della direttiva 89/398/CEE prevede la possibilità, per i prodotti alimentari di consumo corrente adatti ad un'alimentazione particolare, di menzionare tale proprietà. Di conseguenza occorre autorizzare che un alimento normale, adatto ad essere inserito in una dieta senza glutine in quanto privo di ingredienti derivati da cereali o avena contenenti glutine, possa avere un'etichettatura indicante l'assenza di glutine. La direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 27.

