

# IL SENZA GLUTINE *oltre confine*

## *L'approccio dei Paesi esteri alla gestione del "senza glutine" e delle etichette.*

A cura della dottoressa **Daniela Maurizi \***

I consumatori celiaci italiani sono ormai ben istruiti in merito a cosa controllare quando devono consumare alimenti fuori casa, oppure quando devono acquistare qualche alimento confezionato. Chiaramente da questo punto di vista, un merito rilevante deve essere ascritto alla più che ottima gestione degli alimenti senza glutine su tutti i livelli (istituzionale e non). Basti pensare all'attività dell'A.I.C. che, attraverso il simbolo della spiga barrata e l'iscrizione dei prodotti nel suo prontuario, fornisce sicuramente un valido strumento ai consuma-

tori che abbiano la necessità di informarsi sugli alimenti che possono consumare in sicurezza. Tuttavia, cosa succede quando si varcano i confini del nostro Paese? Cosa bisogna aspettarsi di trovare quando ci si reca in Paesi stranieri?

Ecco quindi un breve guida ai principali Paesi anglofoni.

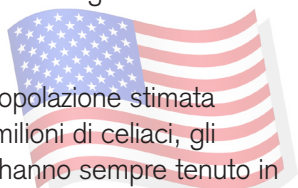
### **U.S.A.**

Con una popolazione stimata di circa 3 milioni di celiaci, gli Stati Uniti hanno sempre tenuto in dovuta considerazione la corretta informazione al consumatore e il

2 agosto 2013 hanno pubblicato una cosiddetta "Final Rule" relativa all'etichettatura degli alimenti gluten free.

Come è ragionevole aspettarsi, anche negli U.S.A. è stato definito un limite di presenza di glutine in un alimento per poterlo definire "gluten free" e tale limite è lo stesso in vigore anche nel nostro Paese, cioè 20 mg/kg.

Tutti gli alimenti che recano un claim quale "gluten free", free of gluten", "without gluten" o "no gluten" possono essere ragionevolmente consumati in sicurezza. Da notare che, a differenza rispetto a quanto si può trovare sui nostri scaffali, negli U.S.A. è consentito etichettare come "gluten free" anche gli alimenti che ne siano privi a prescindere. In questo modo, facendo acquisti in un supermercato Statunitense, sarà possibile imbattersi in bottiglie d'acqua etichettate "gluten free" (cosa che qui in Italia non sarebbe possibile, vista la normativa molto più rigida). E per quanto riguarda la ristorazione? Negli U.S.A. non esistono associazioni simili all'A.I.C e quindi non è possibile per un consumatore conoscere a priori in quali locali sia sicuro consumare un pasto. In alcuni locali è possibile



© 123rf

trovare una dichiarazione “gluten free” sul menù, in corrispondenza di alcuni piatti e tale dichiarazione viene apposta dal ristoratore sotto la propria responsabilità, dovendo necessariamente rispettare il limite di 20 mg/kg già imposto per gli alimenti confezionati.

## Canada

Curiosamente, i cugini degli U.S.A. hanno adottato un approccio leggermente diverso alla gestione degli alimenti senza glutine. Sebbene infatti, siano stati condotti numerosi studi che hanno verificato quali siano i livelli di glutine tollerabili da un consumatore celiaco, tali studi non hanno portato alla stesura di una norma di legge! Come per altre popolazioni di ceppo principalmente caucasico, il limite di tollerabilità è risultato in livelli di assunzioni di glutine molto bassi, compresi tra 10 mg e 50 mg al giorno, che hanno portato a stabilire il consueto limite di 20 mg/kg per poter definire un alimento “gluten free”.

Questo però non ha prodotto un'integrazione della normativa esistente, che quindi non definisce il “gluten free” da un punto di vista legale. Viene quindi solo “raccomandato” di utilizzare claims relativi all'assenza di glutine per prodotti che ne abbiano un contenuto inferiore ai 20 mg/kg; questo in un certo modo non garantisce del tutto il consumatore.

A conferma di questo approccio “light”, in Canada non ci sono neppure normative relative alle indicazioni relative alla ristorazione. Si punta tuttavia molto sull'educazione, tanto dei ristoratori quanto dei consumatori, cercando di mettere loro a disposizione tutte le informazioni necessarie. In particolare è molto attiva la Canadian Celiac Association, che



però non fornisce un elenco dei locali dove sia possibile mangiare in sicurezza, ma si limita a dare delle indicazioni ai consumatori, su quali domande fare e cosa guardare, per capire se in un determinato locale siano correttamente rispettate le norme che consentono una produzione priva di glutine.

## Australia

Sebbene abbastanza remota come destinazione, abbiamo deciso di includere anche l'Australia in questa nostra carrellata, se non alto per una particolarità decisamente importante per i consumatori celiaci. Infatti la FSANZ (Food Standards Australia New Zealand) ha stabilito dei limiti molto più severi per quanto riguarda l'etichettatura degli alimenti senza glutine.

La “Final Rule” è stata pensata in modo che un claim “gluten free” sia destinato solamente ad alimenti nei quali il glutine sia “non detectable”, cioè non rilevabile.

La particolarità sta nell'aver abbassato notevolmente il limite minimo di glutine al quale siamo abituati, portandolo dai consueti 20 mg/kg fino a 3 mg/kg. Questo, se da un lato ha ovviamente reso la vita difficile alle aziende produttrici, ha alzato moltissimo il livello di protezione del consumatore.

In questo modo infatti, anche i consumatori più sensibili potranno consumare alimenti gluten free con la ragionevole certezza di poterlo fare in sicurezza.

A livello di somministrazione dei pasti, in Australia è anche molto attiva la Coeliac Australia Association, che ha redatto un “Gluten Free Standard”, destinato a tutti gli operatori che vogliano assicurare l'assenza di glutine nei propri piatti. È stato inoltre avviato un programma di accreditamento dei ristoranti che offrono piatti senza glutine in maniera garantita. Registrandosi all'associazione è possibile avere a disposizione un database di questi ristoranti. ❄️



*\*Daniela Maurizi è Amministratore Delegato del Gruppo Maurizi e dal 2016 è Segretario del Consiglio Nazionale dei Chimici. È riconosciuta tra i maggiori esperti nel campo della sicurezza alimentare in Italia, è formatore a Master e autrice dei libri “Etichettatura alimentare e informazione ai consumatori”, “Prodotti vegan, vegetariani e da agricoltura biologica” e “La redazione del Food Safety Plan”.*

*Per maggiori informazioni: [www.gruppomaurizi.it](http://www.gruppomaurizi.it)*