



AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

La scienza alla base degli aspetti normativi dell'etichettatura senza glutine in Italia e nell'Unione Europea

Marco Silano



DIPARTIMENTO
MALATTIE CARDIOVASCOLARI,
ENDOCRINO-METABOLICHE
E INVECCHIAMENTO





AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

Turning discovery into health



AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

Dieta senza glutine



**Alimenti naturalmente
privi di glutine**



**Alimenti processati
adatti ai celiaci**

DICITURA SENZA GLUTINE



20 ppm (mg/kg)



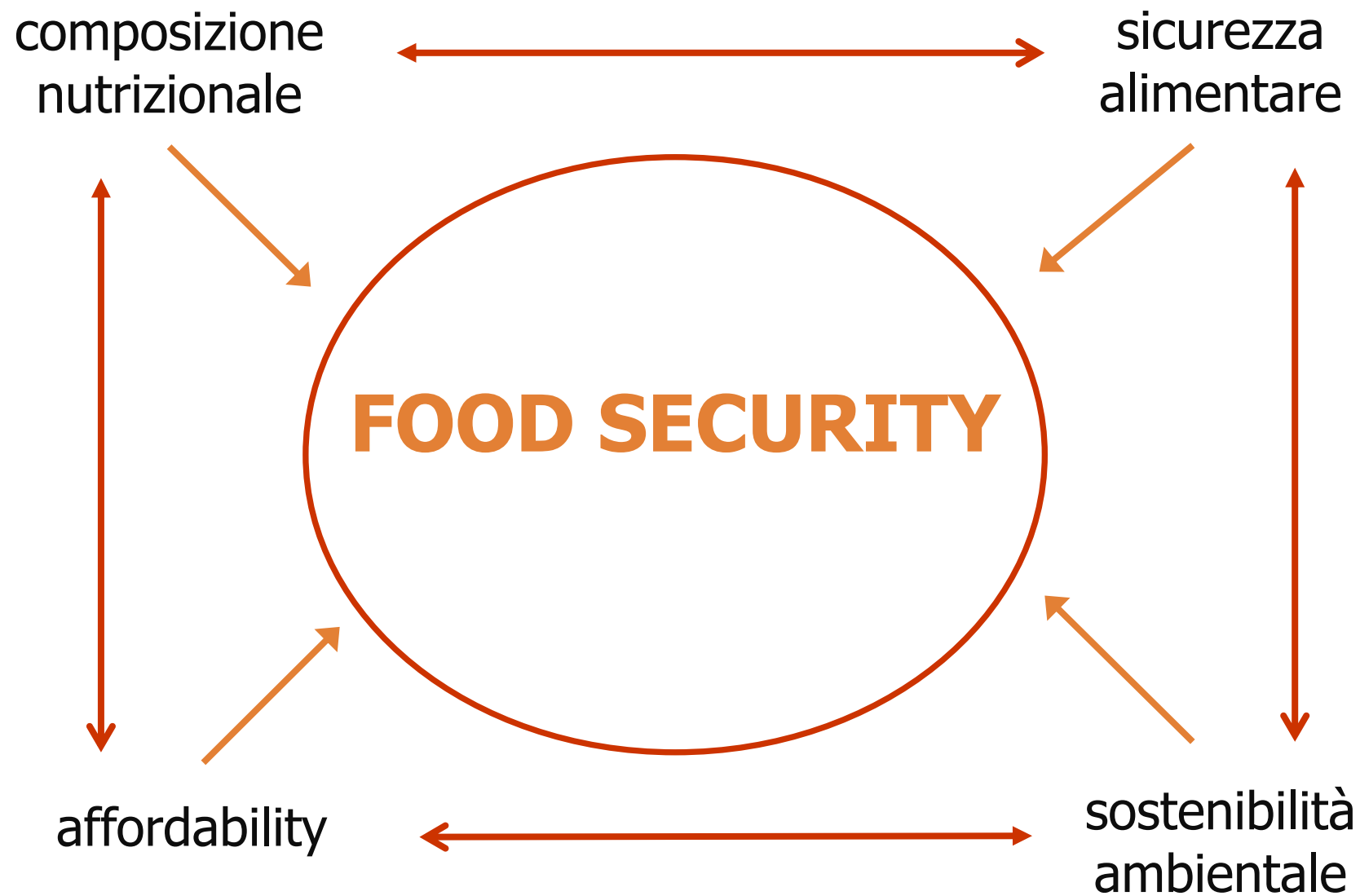
AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica

7 novembre 2025 Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC





D.M. 1 luglio 1982

"Assistenza Sanitaria integrativa relativa ai prodotti dietetici"

Art.1

Gli stati morbosi per i quali è ammessa l'assistenza sanitaria mediante erogazione di prodotti dietetici sono i seguenti:

- • **Errori metabolici congeniti quali fenilchetonuria, leucinosi,**
- **galattosemia;**
- • **Morbo celiaco;**
- • **Fibrosi cistica del pancreas.**



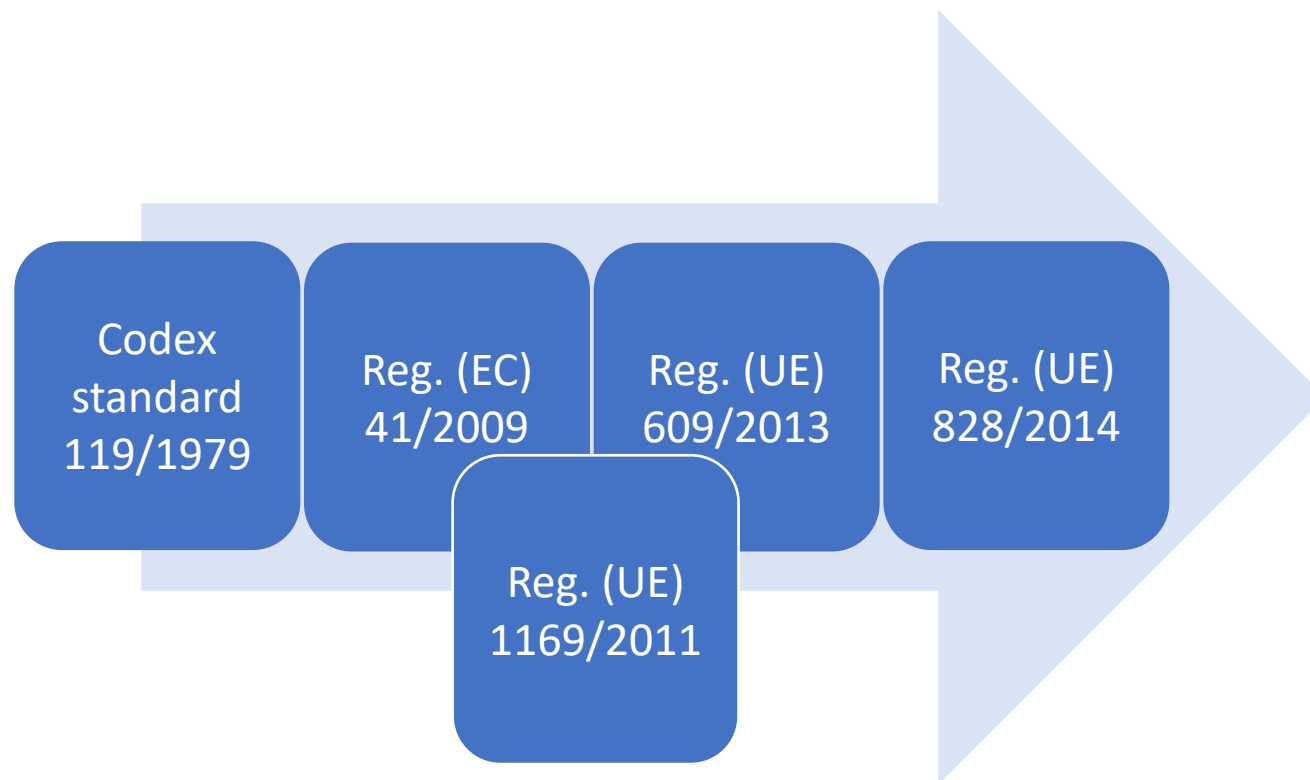
AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

Time-line della normativa UE sugli alimenti senza glutine



**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

REGOLAMENTO (EC) N. 41/2009

Articolo 3

Composizione ed etichettatura dei prodotti destinati alle persone intolleranti al glutine

1. Il contenuto di glutine dei prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine, consistenti di ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenenti uno o più di tali ingredienti, non deve superare 100 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale.

2. L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti di cui al paragrafo 1 devono riportare la menzione «con contenuto di glutine molto basso». È ammessa la menzione «senza glutine» se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale.

3. L'avena contenuta nei prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine deve essere stata specialmente prodotta, preparata e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, delle segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate; inoltre, il suo contenuto di glutine non deve superare 20 mg/kg.

4. I prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine e consistenti di ingredienti che sostituiscono il frumento, la segale, l'orzo, l'avena o le loro varietà crociate, o contenenti uno o più di tali ingredienti, non devono avere un contenuto di glutine superiore a 20 mg/kg nei prodotti alimentari come venduti al consumatore finale. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di detti prodotti deve contenere la menzione «senza glutine».

5. Qualora prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine contengano ingredienti che sostituiscono il frumento, la segale, l'orzo, l'avena o le loro varietà incrociate e ingredienti ricavati dal frumento, dalla segale, dall'orzo, dall'avena o dalle loro varietà incrociate, specificatamente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, sono applicabili i paragrafi 1, 2 e 3; non è invece applicabile il paragrafo 4.

6. Le menzioni «con contenuto di glutine molto basso» o «senza glutine» di cui ai paragrafi 2 e 4 devono essere indicate accanto alla denominazione di vendita del prodotto.



REGOLAMENTO (UE) N. 609/2013

(41) Attualmente le norme sull'uso delle diciture «senza glutine» e «con contenuto di glutine molto basso» sono specificate nel regolamento (CE) n. 41/2009. Detto regolamento armonizza le informazioni fornite ai consumatori sull'assenza o sulla presenza ridotta di glutine nei prodotti alimentari e fissa norme specifiche per gli alimenti espressamente prodotti, preparati e/o trasformati al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine o per sostituire tali ingredienti contenenti glutine e altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti che sono naturalmente privi di glutine. Il regolamento (UE) n. 1169/2011 stabilisce norme sulle informazioni da fornire per tutti i prodotti alimentari, inclusi gli alimenti non preimballati, sulla presenza di ingredienti, quali gli ingredienti contenenti glutine, con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati, in modo da consentire ai consumatori, in particolare a quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari come le persone intolleranti al glutine, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza. Per motivi di chiarezza e coerenza, anche le norme sull'uso delle diciture «senza glutine» e «con contenuto di glutine molto basso» dovrebbero essere disciplinate a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011. Gli atti giuridici che

devono essere adottati a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di trasferire le norme sull'uso delle diciture «senza glutine» e «con contenuto di glutine molto basso» quali contenute nel regolamento (CE) n. 41/2009, dovrebbero assicurare almeno lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto a norma del regolamento (CE) n. 41/2009. Il trasferimento delle norme dovrebbe essere completato prima che entri in applicazione il presente regolamento. La Commissione dovrebbe inoltre valutare come garantire che le persone intolleranti al glutine siano adeguatamente informate della differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine.



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 828/2014

Articolo 3

Informazione dei consumatori

1. Ove i consumatori siano informati sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti attraverso diciture, le informazioni sono fornite esclusivamente attraverso le diciture e alle condizioni di cui all'allegato.
2. Le informazioni sugli alimenti di cui al paragrafo 1 possono essere corredate delle diciture «adatto alle persone intolleranti al glutine» o «adatto ai celiaci».
3. Le informazioni sugli alimenti di cui al paragrafo 1 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.

**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

Articolo 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:

- a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché
- b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.



REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

ALLEGATO II

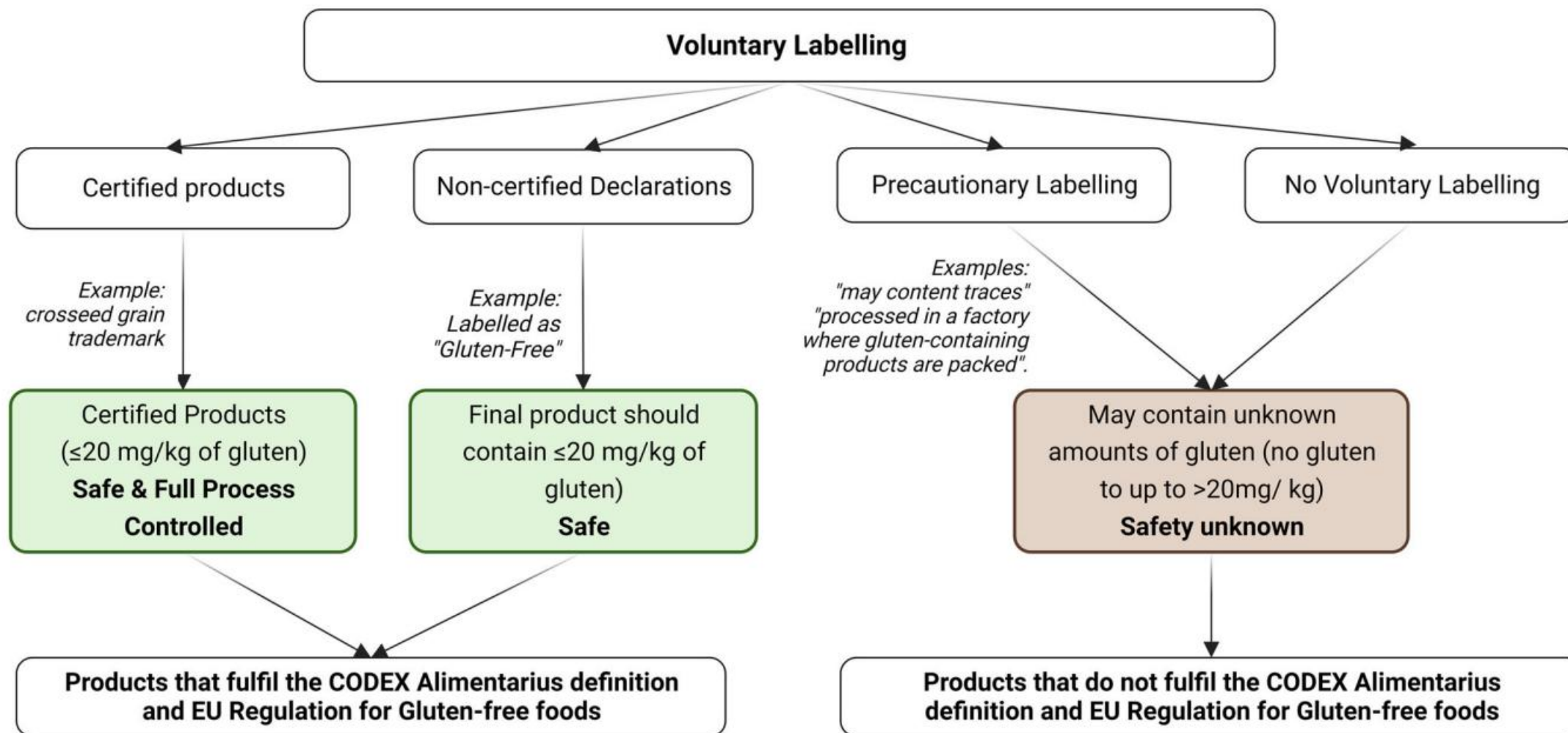
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Cereali e prodotti a base di cereali.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

può contenere.....



**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia**La Dieta Senza Glutine:** dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

Le soglie di glutine per i prodotti senza glutine nei Paesi extra UE

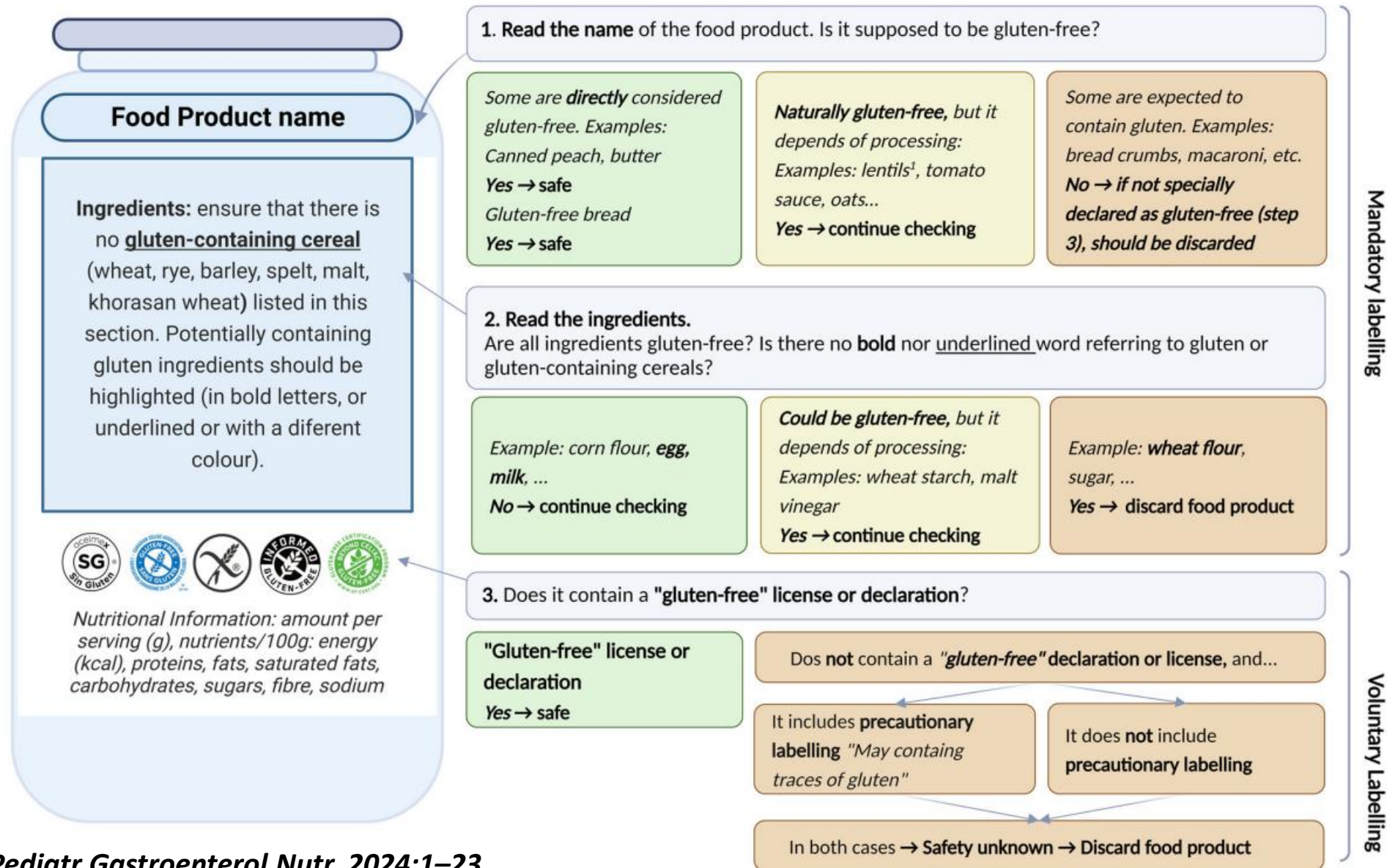
TABLE 18.1 Gluten limit for GF-labeled foods in different countries.

Country	Limit for GF-labeled packed foods (ppm—mg/kg)
Australia	0
Canada	20
Chile	3
The European Union	20
Japan	10
The United Kingdom	20
The United States	20

**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica 7 novembre 2025 Milano

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC





AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

Contributo all'erogazione degli alimenti senza glutine in Italia



D.M. 1 luglio 1982

"Assistenza Sanitaria integrativa relativa ai prodotti dietetici"

Art.1

Gli stati morbosi per i quali è ammessa l'assistenza sanitaria mediante erogazione di prodotti dietetici sono i seguenti:

- • **Errori metabolici congeniti quali fenilchetonuria, leucinosi,**
- **galattosemia;**
- • **Morbo celiaco;**
- • **Fibrosi cistica del pancreas.**



D.M. 10 agosto 2018

Limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 4 luglio 2005, n. 123, recante: «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia»

Considerato che il celiaco deve seguire una dieta varia ed equilibrata con un apporto energetico giornaliero da carboidrati stimabile in almeno il 55%, che deve derivare anche da alimenti naturalmente privi di glutine provenienti da riso, mais, patate e legumi come fonte di carboidrati complessi, per cui la quota da soddisfare con alimenti senza glutine di base (pane, pasta e farina) è stimabile nel 35% dell'apporto energetico totale; Ritenuto di revisionare le categorie di alimenti senza glutine incluse nel registro nazionale di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 8 giugno 2001 per mantenerli, ai fini dell'erogabilità, solo quelle relative ai sostituti degli alimenti caratterizzati tradizionalmente dalla presenza di cereali contenenti glutine, alla luce della possibilità intervenuta per gli alimenti destinati al consumo generale di riportare la dicitura «senza glutine», come informazione accessoria, quando composti da ingredienti naturalmente privi di glutine;

Rivalutati i limiti massimi di spesa, distinti per sesso e per fasce di età, secondo i fabbisogni energetici totali definiti dai Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN) 2014 al secondo livello di attività fisica incrementati del 30% per tener conto di particolari esigenze nutrizionali, sulla base dei prezzi medi di mercato del canale di distribuzione prevalente che è quello delle farmacie;

**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia**La Dieta Senza Glutine:** dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

D.M. 10 agosto 2018

NUOVI TETTI DI SPESA MENSILI		
Limite Mensile Maschi	Limite Mensile Femmine	FASCE DI ETA'
56 €		6 mesi – 5 anni
70 €		6 – 9 anni
100 €	90 €	10 – 13 anni
124 €	99 €	14 – 17 anni
110 €	90 €	18 – 59 anni
89 €	75 €	> 60



AiC

Associazione
Italiana
Celiachia

13° CONVEGNO NAZIONALE AIC

La Dieta Senza Glutine: dagli Aspetti Nutrizionali alla Clinica **7 novembre 2025** Milano

Grazie dell'attenzione

Q/A marco.silano@iss.it