

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

N. 697

DISEGNO DI LEGGE

**d’iniziativa dei senatori TOIA, BASTIANONI, COVIELLO, BAIO
DOSSI, GAGLIONE, LIGUORI, VERALDI, FILIPPELLI,
SOLIANI e DENTAMARO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 28 SETTEMBRE 2001

—————

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia

—————

ONOREVOLI SENATORI. - L'intolleranza al glutine o celiachia è una patologia di origine genetica che causa profonde alterazioni della mucosa intestinale con conseguenti gravi difficoltà di assorbimento, ed è responsabile di disfunzioni a carico di altri organi ed apparati oltre a quello digerente. Si tratta di una permanente intolleranza alla gliadina del frumento e alle corrispondenti proteine di se-gale, orzo ed avena.

La patologia colpisce una percentuale molto alta di soggetti: in media un soggetto ogni duecento, anche se i casi clinicamente diagnosticati sono di numero inferiore, perchè non sempre la celiachia è associata a sintomi specifici. Le persone affette da tale patologia devono attenersi ad una dieta scrupolosamente priva di glutine poichè anche assumerne piccole quantità può causare seri danni e, inoltre, non possono ingerire pane, pasta, biscotti e tutti i farinacei normalmente in commercio e di cui normalmente ci si ciba, che vanno sostituiti da prodotti dietetici forniti dal Servizio sanitario nazionale. Tutti gli altri alimenti sono potenzialmente «ingeribili» dal soggetto celiaco solo se si possiede l'assoluta certezza che gli ingredienti che lo compongono sono privi di glutine.

Le norme sull'etichettatura dei generi alimentari contenute del decreto legislativo 27 gennaio 1992, 109, non sono idonee a rassicurare il consumatore celiaco sull'assenza di glutine che può essere contenuto in un additivo, in un aroma o dietro un ingrediente elencato con diciture generiche. In questo modo, molti prodotti alimentari sono utilizzati anche se contengono glutine con grave danno per la salute dei consumatori affetti dal morbo celiaco. Inoltre, molti altri prodotti, anche se privi di glutine, non sono consumati da chi soffre di questa intolleranza e ciò chiaramente comporta un enorme disagio per il celiaco che si priva di alimenti spesso necessari per la propria sussistenza.

L'approvazione del presente disegno di legge può migliorare sensibilmente la qualità della vita dei celiaci e dei loro familiari poichè la sua finalità è quella di consentire al consumatore di conoscere con certezza la presenza o assenza di glutine in un prodotto alimentare. Le soglie di 2 milligrammi e di 20 milligrammi indicate sono quelle stabilite durante l'ultimo incontro annuale dell'*Association of european coeliacs societies* (AOECS).

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. All'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, dopo la lettera *b*-bis è aggiunta la seguente:

«*b*-ter) se sono utilizzati ingredienti, aromi, additivi o coadiuvanti derivanti da cereali contenenti glutine o se dal processo di lavorazione deriva una contaminazione tale da determinare una presenza di glutine superiore a 20 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, sull'etichetta, alla fine dell'elenco degli ingredienti, deve essere ben visibile l'indicazione "contiene glutine"; se la presenza di glutine è inferiore a 20 milligrammi e superiore a 2 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, deve essere ben visibile l'indicazione "privo di glutine", seguita dall'indicazione del tipo e della quantità, del componente contenente glutine; se la presenza di glutine è inferiore a 2 milligrammi su 100 grammi di prodotto secco, deve essere ben visibile l'indicazione "naturalmente privo di glutine"».

