AiC Associazione Italiana Celiachia 35 anni 1979-2014

Tra moda del senza glutine e food safety: le criticità e le opportunità

Bologna, 29 Ottobre 2014

Caterina Pilo, *Direttore Generale*

ieri

oggi

Al ristorante:

«Buonasera, io sono celiaco, c'è qualche piatto adatto a me?»

«Dipende, lei è tanto o poco celiaco?»

disinformazione sulla celiachia..

Parlare, oggi, di celiachia è sempre più importante

- **per chiarire che è una patologia, cronica**
- **per chiarire che si cura solo con una rigorosa dieta di esclusione del glutine**
- **per chiarire che la dieta gf NON è una moda**

Oggi, scenario complesso

AiC Associazione Italiana Celiachia 35 anni 1979-2014

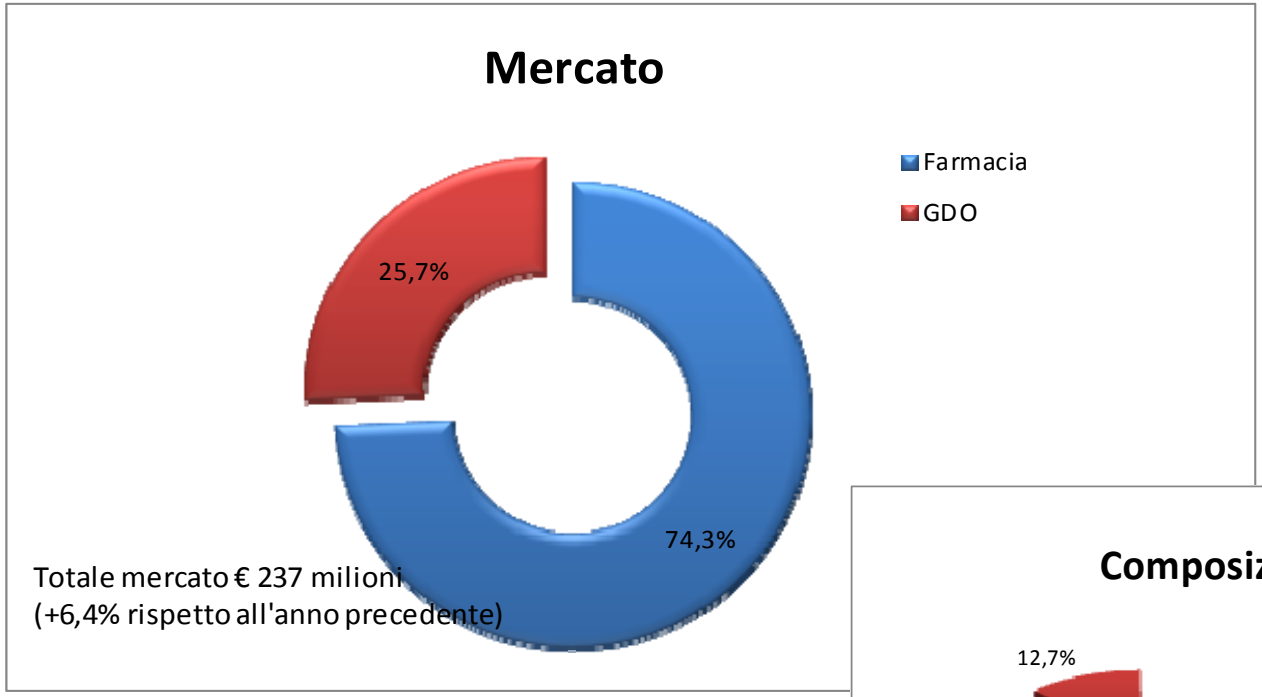
Celiachia e dermatite erpetiforme

Gluten-sensitivity

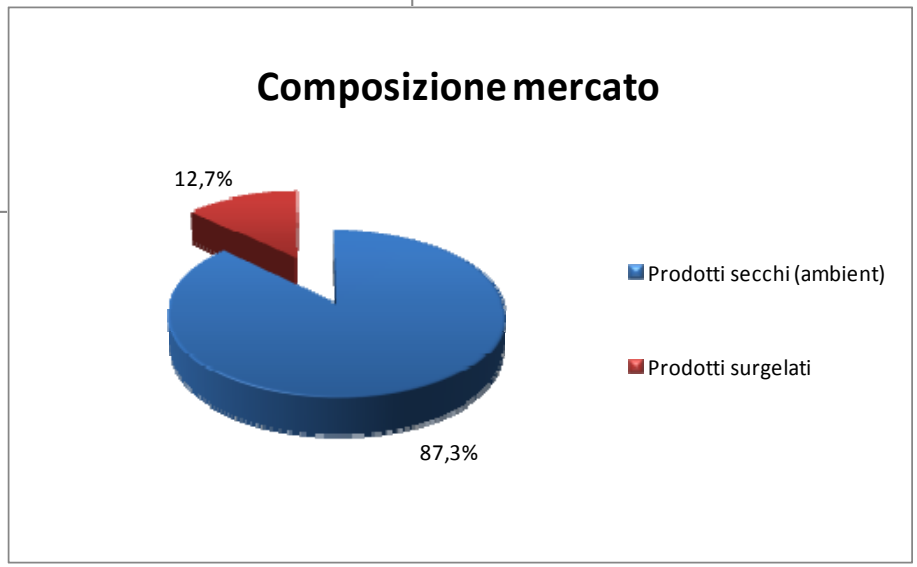
Allergie e intolleranze transitorie

Stili di vita / Mode

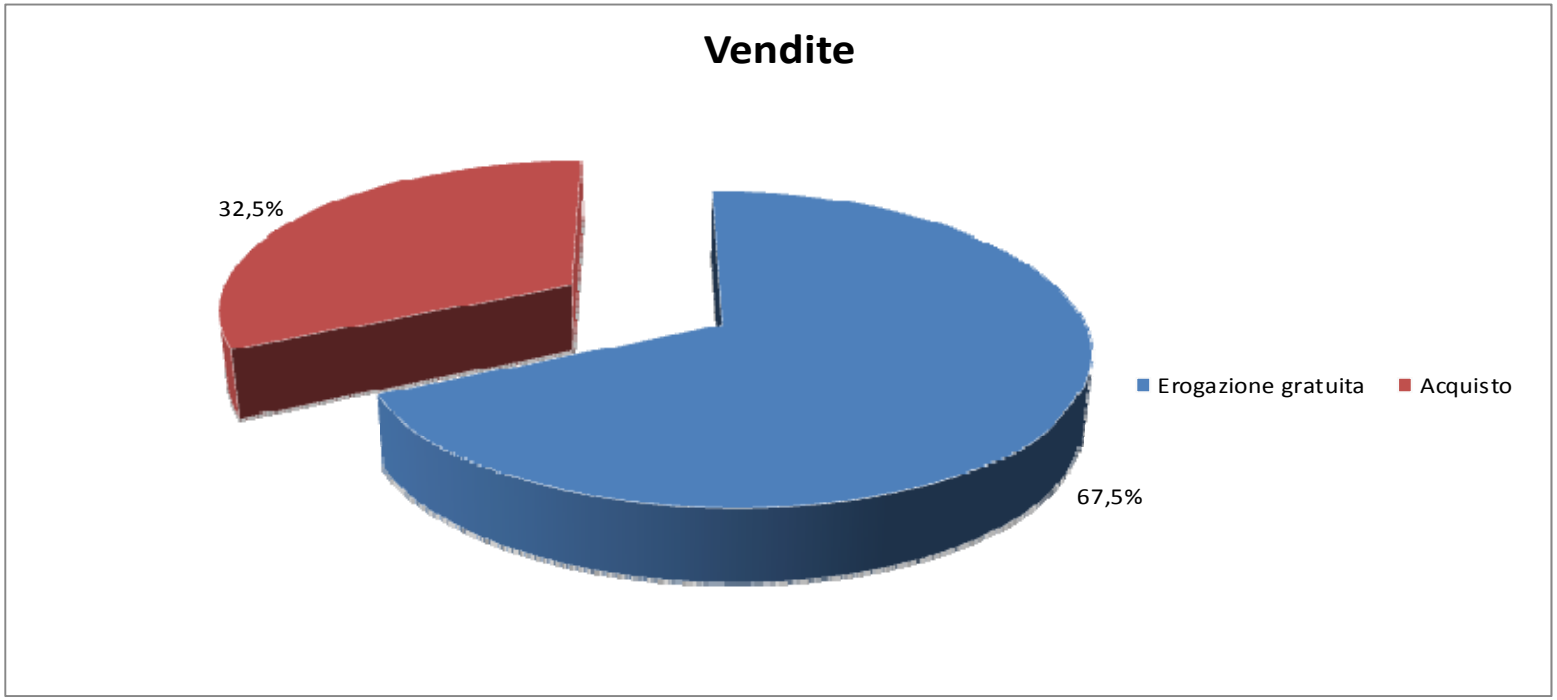
Il mercato



Totale mercato € 237 milioni
(+6,4% rispetto all'anno precedente)



Il mercato



La differenza tra mercato totale ed erogazione gratuita stimata sembra essere dovuto a:

- integrazione del tetto di spesa per i celiaci in regime di erogazione
- supposte gluten-sensitivity
- pubblico generale, perché crede i prodotti sg più sani o perché convinti che facciano dimagrire

Il mercato USA

- circa il **30%** la percentuale di **adulti che dichiarano di essere interessati a eliminare/ridurre il glutine** dalla loro dieta

- **23,3 miliardi $** il volume delle vendite di prodotti con il claim «gluten-free» (dato Nielsen)

- **mercato stimato a 2.1 miliardi $** il volume delle vendite dei prodotti formulati specificatamente per chi non può mangiare il glutine («dietetici»), raddoppiato rispetto al 2007 (dato Euromonitor International)

Il Regolamento (UE) 609/2013

✓**Ha revisionato la normativa che regolamenta gli alimenti destinati a diete particolari**

✓istituendo un nuovo quadro contenente **disposizioni generali soltanto per un numero limitato di categorie ben definite di alimenti, "<u>giudicati essenziali per alcuni gruppi vulnerabili della popolazione</u>"**:

- ✓alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini
- ✓ alimenti destinati a fini medici speciali ("da utilizzare sotto la sorveglianza di un medico")
- ✓alimenti per regimi dietetici totalmente sostitutivi del controllo del peso

Così il Legislatore Europeo ha disconosciuto:

- la **vulnerabilità della popolazione dei celiaci**
- la gravità della patologia
- **il valore della dieta senza glutine (unica terapia)**

Oggi, il **quadro normativo è in evoluzione**:

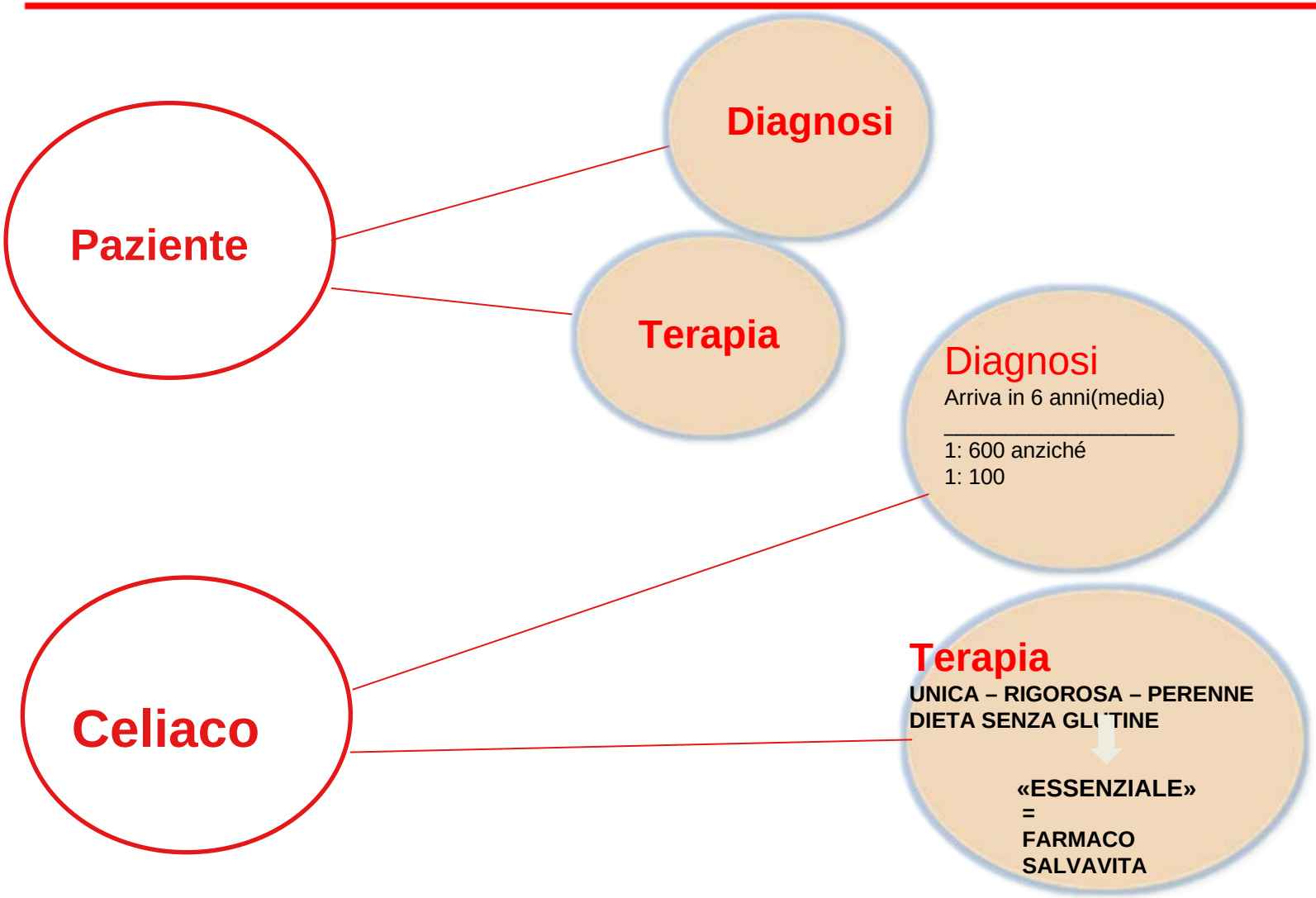
•entrerà in vigore nel **luglio 2016**
•**per gli alimenti di consumo corrente, non sono previste modifiche** sull'uso del claim «senza glutine»
•per gli **alimenti specificamente formulati per celiaci** (pane, pasta, prodotti da forno), le istituzioni italiane stanno valutando come garantire il **mantenimento del sistema di controllo ed erogazione ai celiaci dei prodotti**

Per l'Italia, le Istituzioni nazionali si sono già impegnate nell'assicurare che **il sistema oggi in vigore di tutele e garanzie per i celiaci non verrà smantellato** dal nuovo assetto normativo europeo.

Quanto accaduto, è comunque emblematico di **quali gravi conseguenze può produrre la disinformazione(*)** e la trattazione superficiale di una patologia quale la celiachia.

(*) In UE «non abbiamo esaminato la celiachia come malattia»

Non dimentichiamo mai ….



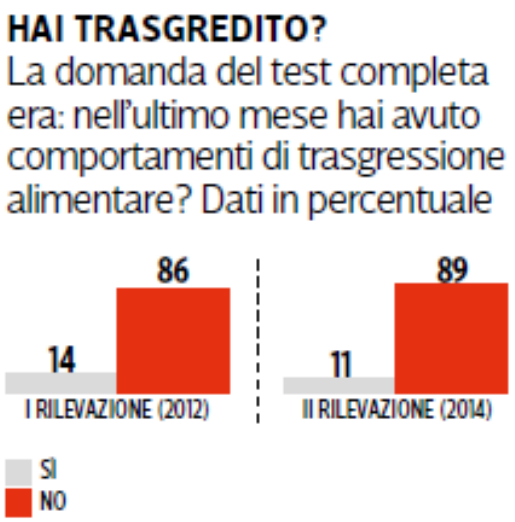
….al di là dell'evoluzione normativa, altri aspetti di questo complesso scenario

Alcuni dati:

- Nel 2012 in Italia sono risultati positivi alla diagnosi di celiachia **148.662 soggetti su un numero stimato di circa 600.000 celiaci.**

- Il **periodo medio** che intercorre dalla presa di consapevolezza dei sintomi da parte del paziente all'effettiva **diagnosi è di circa sei anni**.

- Il problema psicologico e sociale della ***compliance alla dieta***: l'89% dei celiaci diagnosticati si attiene sempre e con costanza alla dieta gluten-free. Ma solo il 47% non è mai tentato e il 7% la "tradisce" più volte in un mese.



Se l’obiettivo della dieta è quello di “azzerare” l’apporto alimentare di glutine, è necessario evitare quei comportamenti di rischio che possono **compromettere la salute del paziente**.

È necessario, pertanto:

- **fornire strumenti al celiaco** per poter selezionare quegli alimenti sicuri per la propria salute

- **sensibilizzare e informare gli operatori della filiera alimentare.**

La normativa europea sulla *food safety*, in questo senso, ha fatto grandi passi avanti:

Dalla Direttiva 2003/89/CE (recepita in Italia nel 2006) sugli allergeni, che ha imposto **l'obbligo di dichiarare in etichetta gli ingredienti allergenici**, oggi sostituita dal **Regolamento (UE) 1169/2011** esteso a **tutte le «*informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore* finale** *mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecno□logia moderna o la comunicazione verbale*».

Al **Regolamento (CE) 41/2009**, che ha dato la possibilità, per tutti gli alimenti a esclusione di quelli naturalmente senza glutine (altrimenti sarebbe pubblicità ingannevole), di **indicare l'assenza di glutine**, purché l'OSA possa garantire che il prodotto rispetti il limite massimo di glutine consentito (20 parti per milione, mg/kg).

Questa norma non solo **garantisce e tutela i celiaci** e i ristoratori che impiegano questi prodotti per preparare pasti per celiaci, ma rappresenta **anche un'opportunità** per i produttori.

Senza dimenticare **l'eccellenza tutta italiana**:

•del sistema dei **prodotti dietetici erogati dal Servizio Sanitario Nazionale**, garantiti dalla Sanità Pubblica Locale (autorizzazione dello stabilimento produttivo e notifica dei prodotti);
•della **Legge 123/2005** che prevede la formazione a ristoratori, albergatori e produttori artigianali;
•delle **norme locali sulla ristorazione sg e sulla produzione artigianale sg**, che richiedono il rispetto di specifici requisiti.

Educazione alimentare e informazione sui diritti del celiaco

AiC Associazione Italiana Celiachia 35 anni 1979-2014

www.celiachia.it

- tiratura: > 60.000 copie
- 3 uscite / anno

Rivista „CN"

Prontuario

applicazioni x smartphone

celiaco

Eventi

Spiga Barrata

- Eventi sociali
- Convegni/ conferenze

Twitter

Facebook

Guida ristorazione

- tiratura: > 60.000 copie
- > 3.500 locali

- copertura intero territorio nazionale

20 sportelli per il celiaco/ Call center

Sono progetti specifici pensati per:

- fornire **linee guida agli operatori**
- garantire **maggior sicurezza al celiaco**
- **facilitare l'informazione** dall'OSA al consumatore celiaco

.. anche APP per smart-phone!

AiC Alimentazione Fuori Casa Associazione Italiana Celiachia

AiC Associazione Italiana Celiachia 35 anni 1979-2014

Prezzi e sostenibilità

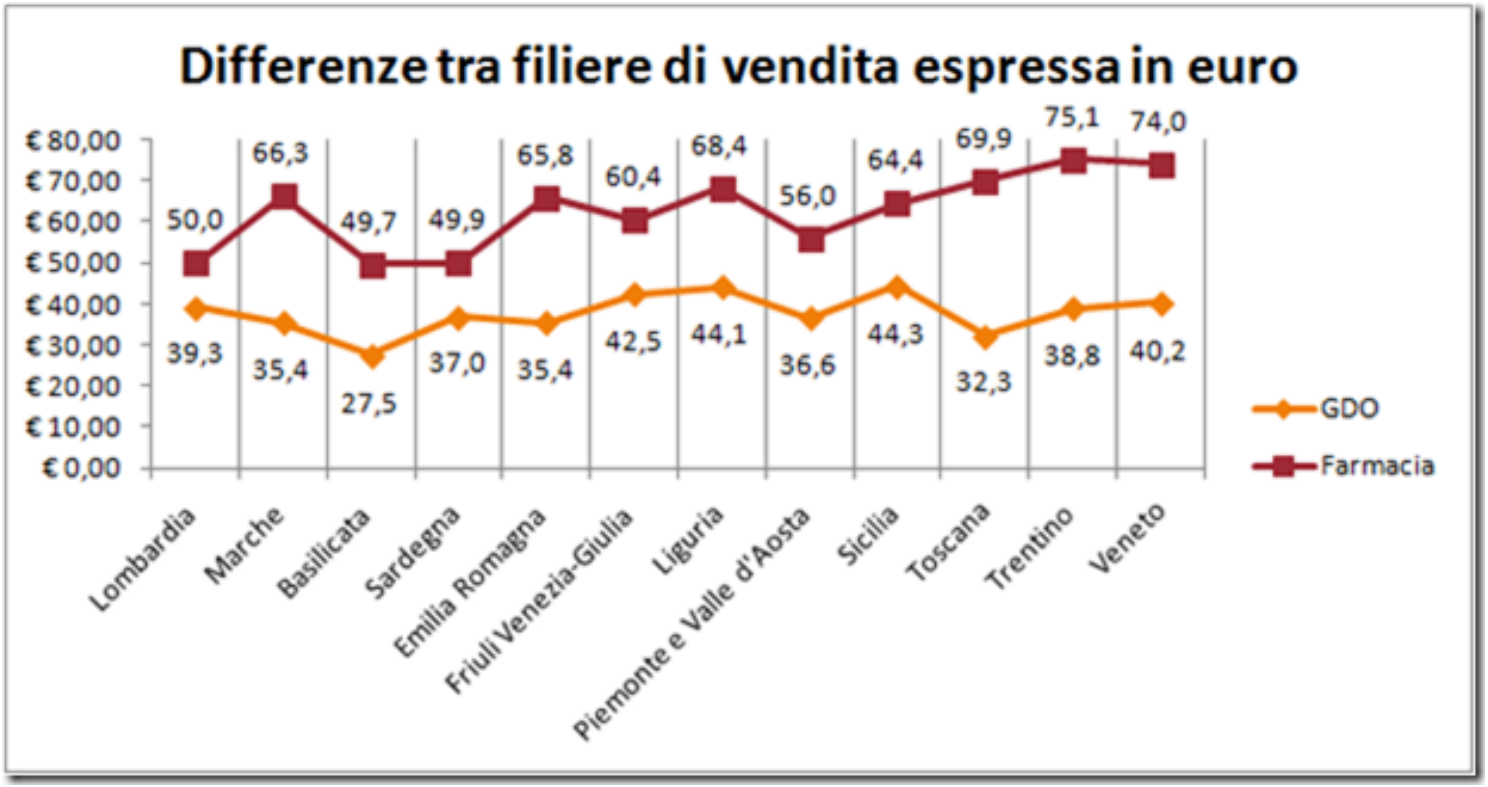
quanto costa il paniere senza glutine?

1	Pasta formato spaghetti
2	Pasta formato penne
3	Plum cake
4	Preparato per pane e pizza
5	Farina
6	Rosette
7	Minibaguette surgelate
8	Frollini
9	Pizza Margherita surgelata
10	Base per pizza
11	Penne surgelate pomodoro e basilico
12	Lasagne surgelate

Prezzi e sostenibilità

- Come garantire ancora la sostenibilità della dieta SG?

Prezzi e sostenibilità



*dati 2011, confermati edizione dic 2013

Che fare?

- Presidiare l'**informazione / istituzioni** per mantenere la **distinzione di chi ha una diagnosi e necessita di una terapia essenziale**
- Mantenere il **quadro di tutele italiane**, anche con il **Regolamento 609/13**
- Diffondere la distribuzione che rileva il risparmio della spesa, **GDO complementare alla farmacia per perseguire l'obiettivo «prezzo + basso»**
- **Condividere con l'associazione pazienti** nei tavoli di lavoro regionali i possibili percorsi di risparmio della spesa pubblica, senza ridurre l'assistenza, ancora essenziale.

Il progetto dedicato alle scuole: IN FUGA DAL GLUTINE

- Per gli insegnanti delle scuole per l'infanzia e della primaria

- permette di trasmettere agli alunni, attraverso una metodologia ludica che facilita l'integrazione e l'apprendimento, concetti quanto mai attuali:

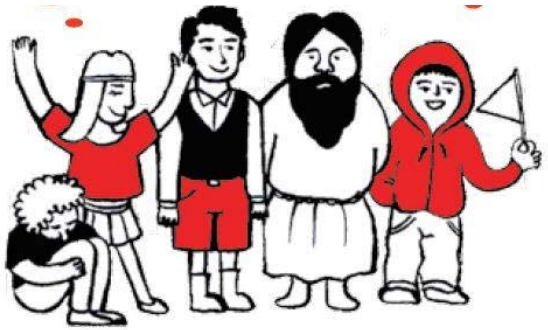
non solo cosa sia la celiachia, ma, in senso più ampio,

l'educazione alla diversità (alimentare, culturale, ecc.), intesa come risorsa e ricchezza.

Istituzioni (Sanità Pubblica)

Operatori della Salute (medici, dietisti)

Persone con celiachia



Operatori filiera alimentare

Università, Ricerca

Associazione Pazienti

Grazie per l'attenzione!

CATERINA PILO
Direttore Generale

segreteria@celiachia.it
www.celiachia.it
010 2510235