



# Confartigianato Imprese Como

Viale Roosevelt 15 – tel. 031 316357 fax 031 316.353  
Categorie – Legislazione – [g.pugliesi@confartigianatocomo.it](mailto:g.pugliesi@confartigianatocomo.it)

Como il 5 AGOSTO 2014  
PROT. N. 152/GP/gp

***Alle imprese interessate  
Del Settore Alimentazione  
Loro indirizzi***

---

**Oggetto: Regolamento CE n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 – prescrizioni riguardanti l'informazione ai consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. – entrata in vigore: 20 luglio 2016.**

Con la presente si porta a vostra conoscenza che, secondo quanto stabilito con il regolamento di cui all'oggetto, le diciture consentite sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti e relative condizioni sono le seguenti:

**A. Prescrizioni di carattere generale**

"SENZA GLUTINE" – Questa dicitura è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg.

"CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO" – Questa dicitura è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consistente di uno o più ingredienti ricavati dal frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, non sia superiore a 100 mg/kg.

**B. Prescrizioni aggiuntive per alimenti contenenti avena**

L'avena contenuta in un alimento presentato come "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso" deve essere stata specialmente prodotta, preparata e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, della segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate ed il suo contenuto di glutine non deve superare i 20 mg/kg.

Le informazioni di cui alle prescrizioni sopra riportate possono essere corredate dalle diciture: "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci".

Le stesse informazioni possono riportare anche le 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: ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine; oppure sostituire gli ingredienti contenenti il glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.

**Secondo il regolamento in questione si intende per:**

- a) "glutine" la frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, insolubili in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0.5 M, cui alcune persone sono intolleranti;
- b) "frumento" tutte le specie di Triticum.

**Il regolamento vieta di fornire informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento disciplinati dalla Direttiva 2006/141/CE.**

Con l'occasione i più cordiali saluti.

**Giuseppe Pugliesi**  
**Segretario Settore Alimentari**