

ALIMENTI E CELIACHIA

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in frumento, orzo, segale e alcuni cereali minori, come il farro, il kamut, la spelta e il triticale. Ancora oggetto di dibattito, invece, la tossicità dell'*avena*.

L'incidenza di questa intolleranza è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci in Italia potenzialmente sarebbero quindi 500mila circa, ma ne sono stati diagnosticati intorno agli 85 mila. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo di circa il 10%.

Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. L'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è quindi l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Un alimento, per poter essere definito "senza glutine" non deve contenere più di 20 ppm (20 mg/ Kg) di glutine.

Ma la completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare

Per questo AIC ha, da molti anni, messo in opera due progetti di controllo e promozione degli alimenti idonei alla dieta aglutinata: il Marchio Spiga Barrata ed il Prontuario AIC degli Alimenti.

I PROGETTI AIC



Il marchio Spiga Barrata

Il marchio *Spiga Barrata*, di proprietà dell'AIC (registrato nel 1995), è costituito da un disegno di fantasia richiamante una spiga di grano tagliata da un segmento ed è per il consumatore celiaco simbolo di identificazione immediata di sicurezza ed idoneità alla propria dieta. Il marchio Spiga Barrata, di cui si può vedere un'immagine in questa pagina, viene concesso previa la sottoscrizione di un contratto tra AIC e l'Azienda interessata e la successiva verifica da parte di AIC dell'idoneità dei prodotti.

Il marchio *Spiga Barrata* è ad oggi riportato sull'etichetta di sempre più numerosi prodotti alimentari e rientra in un insieme più vasto di progetti che AIC ha attivato per favorire una sempre migliore qualità della vita dei soggetti celiaci e delle loro famiglie.

Rassicurazione positiva per il consumatore

Per il consumatore celiaco, il marchio Spiga Barrata rappresenta un indicatore decisivo e di impatto immediato di sicurezza ed idoneità del prodotto alla propria dieta. In particolare, il simbolo della Spiga Barrata diventa importante qualora ci sia il bisogno di veicolare l'informazione 'positiva' che un prodotto è senza glutine. In altre parole, è l'opposto dell'etichettatura degli allergeni, per cui gli alimenti contenenti glutine devono evidenziare tale ingrediente in etichetta, con un valore 'negativo' per il celiaco che non può consumare il prodotto.

Tutti i prodotti a Marchio Spiga Barrata, inoltre, vengono automaticamente inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti (vedi più sotto).

Come si può utilizzare il Marchio?

Il simbolo è concesso da AIC in concessione d'uso non esclusiva normalmente per tre anni, rinnovabile ad ogni scadenza per il triennio successivo.

Una volta ottenuta la concessione, il simbolo potrà essere utilizzato sul packaging e su pubblicazioni/pubblicità inerenti i prodotti certificati. Tutti i prodotti a marchio Spiga Barrata vengono pubblicati sul nostro sito, alla pagina: <http://www.celiachia.it/aggiornamenti/marchio.asp>, sul Prontuario AIC degli Alimenti (<http://www.celiachia.it/aggiornamenti/default.asp>) e su Celiachia Notizie, house organ quadrimestrale di AIC, distribuito a tutti i nostri più di 55.000 associati.

Quali Aziende possono aderire al progetto?

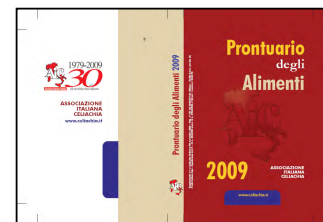
Oltre ai prodotti dietetici per celiaci, anche tutti i **prodotti del libero commercio** che possano essere garantiti con un contenuto di glutine < 20 ppm possono riportare il marchio Spiga Barrata. Questo significa che ad essi potrà accedere **non solo il celiaco, ma tutta la famiglia, con la creazione di un indotto non indifferente di potenziali consumatori dei vostri prodotti a marchio Spiga Barrata.**

I requisiti di concessione

Il *Disciplinare AIC per la concessione del marchio Spiga Barrata* riporta una serie di criteri che vanno soddisfatti per poter ottenere la concessione d'uso del simbolo. Questi criteri riguardano sia l'ingredienteistica che i processi produttivi e le procedure di qualifica dei fornitori, di controllo delle materie prime, di addestramento del personale e di pulizia/sanificazione. Il piano di autocontrollo deve comprendere l'analisi di rischio relativamente al pericolo di presenza accidentale di glutine nel prodotto finito. Una prima visita ispettiva di concessione e, poi, visite annuali di sorveglianza, vengono svolte da personale specializzato presso i siti produttivi dell'azienda.

Sostenere AIC nel migliorare il servizio offerto ai celiaci

Alle aziende aderenti al progetto viene richiesto un contributo triennale -pagabile in rate annuali- sulla base del numero di prodotti e di stabilimenti produttivi. Questo contributo è essenziale, oltre che per coprire i costi interni di AIC relativi a questo progetto, per il finanziamento di tutti gli altri progetti che AIC quotidianamente segue per migliorare la qualità di vita dei celiaci, per sensibilizzare società ed istituzioni ed aumentare il numero di diagnosi. **Questo significa un sostegno diretto alla nostra Associazione e un grande valore aggiunto in termini di immagine per la vostra Azienda.**



Il Prontuario AIC degli Alimenti

E' una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche quei prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

L'edizione corrente vanta 400 Aziende operanti in tutte le aree del mercato alimentare, presenti con più di 10.000 prodotti reperibili sul mercato e viene stampata in più di 80.000 copie.

Le aziende produttrici che aderiscono e concorrono con le loro risposte alla stesura dell'elenco, dichiarano l'idoneità dei loro prodotti ad essere consumati anche dai celiaci (in quanto il glutine eventualmente presente è sempre inferiore a 20 ppm) e ciò tenendo conto non solo degli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione (stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc.).

Come si può aderire al Prontuario?

Le aziende devono compilare e sottoscrivere per ogni singolo prodotto un questionario, appositamente predisposto dall'AIC, nel quale forniscono informazioni non solo su tutti gli ingredienti, ma anche sulle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione.

Le schede sono poi controllate e valutate dal Team AIC Prontuario.

Maggior visibilità

Il progetto **Prontuario AIC degli Alimenti offre grande visibilità alla vostra Azienda**. Viene, infatti, distribuito, con una tiratura di circa **90.000 copie** a: soci AIC (più di 55.000), medici, dietisti, farmacisti, ristoranti, pizzerie, alberghi, Bed & Breakfast, gelaterie, servizi di ristorazione collettiva, aziende alimentari e della GDO. E' inoltre presente una **versione on-line**: <http://www.celiachia.it/pages/> ed una **versione per mobile phone (palmare)**: <http://www.celiachia.it/aggiornamenti/pmobile.asp>.

Incremento di immagine per la vostra Azienda

L'adesione al progetto, inoltre, comporta, tramite i contributi economici previsti, un **sostegno diretto alla nostra Associazione**, che utilizza i fondi così raccolti per la realizzazione del Prontuario, che comprende anche una premessa ricca di informazioni utili per l'adesione alla dieta aglutinata e nozioni di educazione alimentare. **Questo significa un grande valore aggiunto in termini di immagine per la vostra azienda.**

Quali Aziende possono aderire al progetto

Al Prontuario AIC possono aderire anche tutte le aziende produttrici o distributrici a proprio marchio di **prodotti del libero commercio** idonei per il celiaco. Questo significa che ad essi potrà accedere **non solo il celiaco, ma tutta la famiglia, con la creazione di un indotto non indifferente di potenziali consumatori dei vostri prodotti inseriti in Prontuario.**

I costi

L'inserimento dei prodotti nel Prontuario è subordinato al pagamento di una quota annuale pari a € 25,00 + I.V.A. per prodotto, con quota minima di € 50,00 + I.V.A. e quota massima (per un numero di prodotti uguale o superiore a 100) di € 2.500,00 + I.V.A.

La quota permette ad AIC di pagare le spese di gestione tecnica e amministrativa per l'elaborazione del Prontuario stesso.

