



Prodotti “senza lattosio”, quale normativa li regola? Ecco le disposizioni italiane.

Le regole per l'uso delle dichiarazioni riguardanti l'assenza o la ridotta presenza di lattosio negli alimenti, come per esempio “*assenza di lattosio*”, “*a contenuto molto basso di lattosio*”, “*a basso contenuto di lattosio*”, “*a ridotto contenuto di lattosio*” non sono attualmente armonizzate a livello dell'Unione Europea.

A partire da luglio 2015, il nostro Ministero della Salute ha espresso il proprio parere sulla questione, in modo da poter fornire informazioni adeguate alle aziende e ai consumatori.

A luglio 2015 è stata emanata la Nota ufficiale dove sono stati riportati gli “Aggiornamenti conseguenti all'evoluzione normativa connessa con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 609/2013”.

In questa circolare sono state dichiarate le soglie con cui un alimento può essere definito:

- **Senza lattosio**
- **A ridotto contenuto di lattosio**

Riporto di seguito l'estratto evidenziandone le peculiarità.

“[...] Data la situazione esistente, considerato anche il parere EFSA del 2010 e quello della Commissione unica sulla dietetica e la nutrizione del 12 giugno 2015, l'indicazione “**senza lattosio**” può essere impiegata per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio **inferiore a 0,1 g per 100 g o ml**, in attesa che la questione venga armonizzata a livello europeo.

Per utilizzare la predetta indicazione i prodotti in questione DEVONO riportare l'informazione in ETICHETTA sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo “**meno di ..**”. La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

SOLO per i latti e i latti fermentati può essere impiegata l'indicazione “**a ridotto contenuto di lattosio**” se il residuo del disaccaride è **inferiore a 0,5 g per 100 g o ml**. Sulle etichette di tali prodotti va riportato che il tenore di lattosio è “meno di 0,5 g per 100 g o ml”.

Per fornire una informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati “senza lattosio” o a ridotto tenore di lattosio”, va riportata in etichetta anche una indicazione del tipo “**Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio**”. [...]”

Il **20 luglio 2016** è entrato in applicazione il Regolamento (UE) 609/2013, comunemente definito FSG (Food for Specific Groups) che, abrogando la direttiva 2009/39/CE sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP), ha incluso nel suo campo di applicazione le disposizioni normative specifiche sugli alimenti per la prima infanzia, gli alimenti a fini medici speciali e gli alimenti presentati come diete totali per la riduzione del peso corporeo.

Le indicazioni sull'assenza di lattosio o il suo ridotto contenuto negli alimenti delattosati sono confluite tra le informazioni disciplinate dall'**articolo 36 del regolamento (UE) 1169/2011**, non contenute quindi nel FSG e saranno in seguito armonizzate a livello europeo.

In sostanza tali alimenti senza lattosio o a ridotto contenuto non sono più definibili prodotti dietetici e non più soggetti all'autorizzazione in forma di riconoscimento per la loro produzione e confezionamento, come invece accadeva per gli ADAP e assicurava maggiore controllo.

In definitiva, le disposizioni per indicare in etichetta l'assenza di lattosio o il suo contenuto ridotto (come quelle per indicare l'assenza di glutine o il suo contenuto molto basso) rientrano oggi nella disciplina generale sulle informazioni da fornire ai consumatori sugli alimenti che comprende anche le informazioni utili ai soggetti intolleranti o allergici, come riportato nella circolare esplicativa divulgata il 4 agosto 2016 dal Ministero della Salute.

Cosa si intende per alimenti naturalmente privi di lattosio?

E' possibile definire un **alimento naturalmente privo di lattosio** se non sono presenti ingredienti lattei al suo interno, fatta eccezione per alcune varietà di formaggi. Il 16 giugno 2016 è stata emanata a tal proposito una nuova circolare del Ministero della Salute in cui ne sono indicate le disposizioni. Formaggi stagionati, come ad esempio il Grana Padano o il Parmigiano Reggiano, sono da considerarsi naturalmente privi di lattosio poiché il loro tenore di lattosio è inferiore allo 0.1%, il tutto è stato documentato con dati analitici consegnati dai relativi Consorzi. La suddetta circolare riporta quanto segue (un estratto).

"[...] Si è pertanto concluso che nei prodotti lattiero-caseari in cui l'usuale processo di produzione porta all'eliminazione o alla riduzione del contenuto di lattosio possono essere riportate in etichetta le seguenti indicazioni (alle stesse condizioni definite per i prodotti senza delattosati):

- 1) *naturalmente privo di lattosio* (o espressione equivalente) quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta è inferiore a 0.1g/100g;
- 2) *naturalmente a ridotto contenuto di lattosio* (o espressione equivalente) quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta è inferiore a 0.5g/100g;

Per entrambe le categorie di prodotti va riportato in etichetta:

- che l'assenza di lattosio o la sua ridotto presenza sono una conseguenza "naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione;
- una indicazione del tipo "contiene galattosio". [...]"

E' necessario precisare che esistono anche prodotti lattiero-caseari con un contenuto di lattosio residuo più basso, *inferiore allo 0.01%*.

Molte aziende leader nel settore hanno iniziato a produrre latte e derivati senza lattosio direttamente con "meno di 0.01% di lattosio", mentre altre stanno spostando la loro linea produttiva dallo 0.1% allo 0.01%.

Il commercio del senza lattosio è sicuramente un mercato in forte crescita, basti pensare che negli ultimi 5 anni le vendite del latte delattosato hanno realizzato un +38% e nei primi cinque mesi di quest'anno un +11% (Fonte Assolatte).

Nonostante questi dati ben evidenti, l'etichettatura rappresenta ancora un problema. Come Associazione nazionale di riferimento riceviamo costantemente richieste di delucidazioni da

parte sia del consumatore che non riesce a districarsi tra le mille diciture, sia dal produttore che non ha ancora chiaro cosa deve riportare in etichetta e quale sia la normativa vigente.

Tra le attività dell'Associazione, è stato recentemente deciso di intervistare soggetti intolleranti al lattosio e di raccogliere le informazioni relative alla soglia di lattosio tollerata dagli stessi, considerato che l'intolleranza al lattosio non è riconosciuta come malattia sociale e le nostre Istituzioni non hanno dati a riguardo.

Dalle analisi statistiche di queste indagini, risulta che l'80.4% di intolleranti al lattosio intervistati assume prodotti senza lattosio (delattosati). Inoltre è emerso che il 73.5% del campione tollera prodotti senza lattosio con un contenuto di lattosio inferiore a 0.01g per 100g o 100ml di prodotto (ovvero lo 0.01%).

In conseguenza di tali dati e dell'esperienza pluriennale dell'Associazione, AILI ritiene che un prodotto sia senza lattosio se contiene nella sua composizione: **lattosio inferiore allo 0.01%**
 $= < 0.01 \text{ g} / 100 \text{ g} = < 100 \text{ ppm}$.

Già alcuni Stati membri, in attesa che la Comunità Europea emani una normativa specifica, hanno deciso di regolamentare delle buone pratiche per usare alcune di queste affermazioni a livello nazionale. Finlandia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Repubblica Ceca, Spagna, Belgio, Estonia e Francia hanno adottato il suddetto limite.

Questi dati evidenziano in modo chiaro quali siano le necessità degli intolleranti al lattosio, persone che non vogliono rinunciare al gusto ma che esigono maggiore trasparenza, sicurezza e semplicità nell'acquisto. AILI ritiene inoltre importante sottolineare come tale situazione si estenda anche all'alimentazione fuori casa, dove i dubbi e le incongruenze crescono.

Ricordiamo che l'EFSA stima che circa il 50% della popolazione italiana sia intollerante al lattosio e, aggiungerei, che i prodotti senza lattosio vengono consumati anche da chi non è intollerante, ma ha "solo" difficoltà digestive!

Sicuramente la comunicazione e l'informazione sull'intolleranza al lattosio sta crescendo, ma il lavoro da fare è ancora molto e noi stiamo lavorando ad un progetto molto importante!

Dr.ssa Maria Sole Facioni
Presidente AILI