



Gli strumenti che l'AIC mette a disposizione del celiaco, della sua famiglia, dei medici e dei dietisti: un quadro d'insieme

Miriam Cornicelli

*Educazione Alimentare
Associazione Italiana Celiachia
Genova*



AIC



Nasce nel 1979

Dal 1999 è strutturata in federazione infatti è presente su tutto il territorio nazionale con **20 associazioni locali**

Ha sede nazionale a Genova

Conta oltre 50.000 soci iscritti



AIC è membro dell'AOECs (1988)
(Association of European Coeliac Societies)
federazione delle associazioni
europee dei celiaci

Divieto di riproduzione, utilizzo e diffusione anche parziale

Ora è un gruppo, il GRUPPO AIC



FINALITÀ

- **Migliorare la qualità di vita** della persona celiaca e affetta da dermatite erpetiforme;
- **Promuovere l'assistenza** ai celiaci, agli affetti da dermatite erpetiforme e alle loro famiglie;
- **Informare la classe medica** sulle possibilità diagnostiche e terapeutiche;
- **Diffondere una corretta e ampia conoscenza** della celiachia e della dermatite erpetiforme nella società;
- **Finanziare la ricerca scientifica** attraverso la Fondazione Celiachia;
- **Sensibilizzare** le strutture politiche, amministrative e sanitarie.

Migliorare la qualità di vita del celiaco attraverso:

- Reperimento di alimenti idonei nella **grande distribuzione**
- Aumento della **disponibilità e accessibilità** ad alimenti sicuri
- **Riduzione dei prezzi** degli alimenti specificamente formulati per celiaci
- Avvio di progetti e attività volti a **rimuovere le difficoltà della vita quotidiana**, sia in casa che fuori casa
- **Sostegno ed educazione** delle persone celiache e delle loro famiglie rispetto alla gestione della dieta
- Diffusione dell'**informazione** e della **conoscenza** della celiachia e dell'alimentazione senza glutine nell'ambito della Scuola, Ristorazione Collettiva, Scolastica, Ospedaliera e garanzia dell'offerta dei pasti senza glutine.

Nel tempo ha raggiunto importanti obiettivi:



- erogazione gratuita dei prodotti specificamente formulati per celiaci, per tutti i celiaci diagnosticati, da parte del Servizio Sanitario Nazionale
- creazione di un network Alimentazione Fuori Casa di locali (ristoranti, alberghi, bar, B&B, ecc.) informati sulla celiachia



- quasi 20.000 prodotti nel Prontuario AIC degli alimenti
- diritto al pasto senza glutine nelle mense delle strutture pubbliche (Legge Quadro sulla celiachia 123/2005)

**DIETA SENZA GLUTINE
PERMANENTE E RIGOROSA,
DA SEGUIRE PER TUTTA LA VITA
come unica terapia**

sufficiente a ripristinare lo stato di salute del paziente a patto che la diagnosi non venga eseguita tardivamente

Quali «strumenti» l'AIC mette a disposizione del celiaco, della sua famiglia, dei medici e dei dietisti?

STRUMENTI

la scelta degli alimenti

È una sostanza proteica →



contenuta nei cereali:

frumento, orzo, segale, farro,
grano Khorasan, spelta, triticale



Cos'è il glutine?

❖ in NATURA



Dove si trova?

❖ come INGREDIENTE

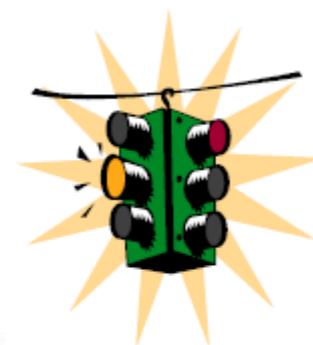
in tutti i prodotti che derivano dalla lavorazione dei cereali con glutine (farina, pasta, pane, pizza, semolini, cous cous, biscotti, seitan ecc.), o come ingrediente aggiunto nella preparazione di salumi, sughi e salse, gelati, confetture, surimi ecc.

❖ per CONTAMINAZIONE
nella lavorazione industriale dei prodotti, o nella preparazione della pietanza in cucina.



Divieto di riproduzione, utilizzo e diffusione anche parziale

«ABC» del celiaco



Gli alimenti «**permessi**» - «**a rischio**» - «**vietati**».

		
ALIMENTI PERMESSI	ALIMENTI A RISCHIO	ALIMENTI VIETATI

Linee guida generali, formulate sulla base dello stato dell'arte della normativa e dei processi produttivi generalmente messi in atto. Si suggerisce sempre di verificare l'eventuale presenza in etichetta di informazioni differenti.

STRUMENTI: ABC

Gli alimenti «**permessi**» - «**a rischio**» - «**vietati**».

		
ALIMENTI PERMESSI	ALIMENTI A RISCHIO	ALIMENTI VIETATI

Naturalmente privi di glutine o appartenenti a categorie non a rischio



Potrebbero contenere glutine



Con glutine

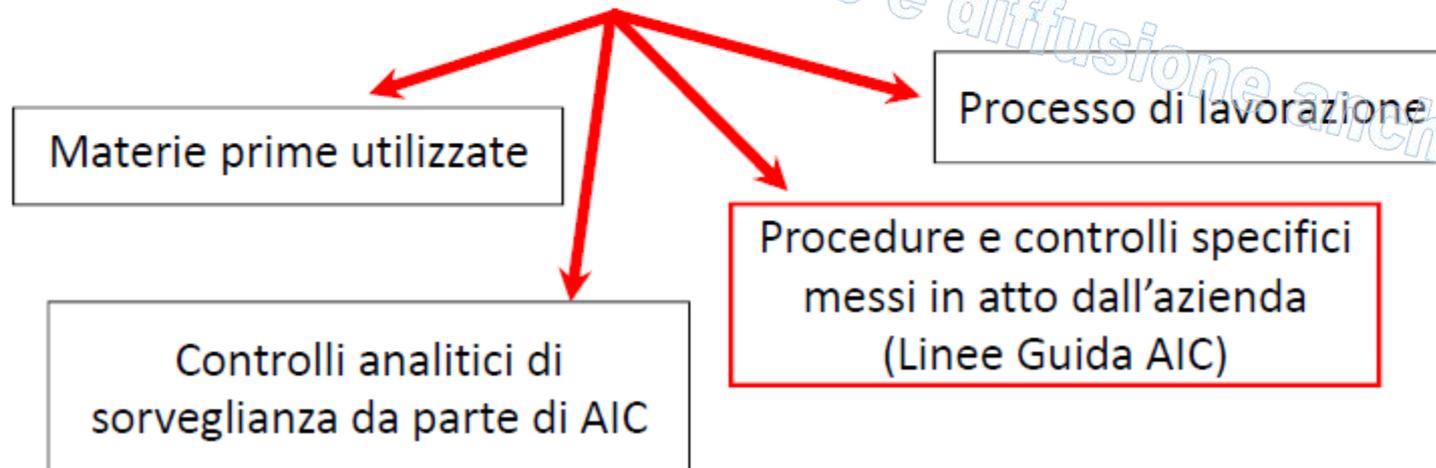


Liste sempre in evoluzione, www.celiachia.it

Il Prontuario AIC degli Alimenti



Raccoglie prodotti «**a minor rischio**» di contaminazione (glutine < 20 ppm) selezionati sulla base di un «**questionario di valutazione**» compilato dalle aziende interessate



Divieto di riproduzione, utilizzo e diffusione anche parziale

STRUMENTI: Prontuario



- Lista di prodotti di idonei, suddivisi per tipologia, valutati da AIC e garantiti dalle aziende produttrici come «senza glutine»

Prodotti del libero commercio, sostitutivi inseriti in RNA, sostitutivi non in RNA ma con claim «senza glutine», con marchio Spiga Barrata

- Pubblicazione cartacea annuale

(ed. 2016 → **647** aziende, **19.758** prodotti)

- Versione on line e per smartphone, costantemente aggiornati

- Non può essere esaustivo di tutti gli alimenti in commercio a rischio, l'adesione è volontaria

- Strumento molto utile in fase d'acquisto, ma non deve sostituirsi all'educazione alimentare
-

Mangiar bene senza glutine.

Guida all'alimentazione del celiaco

Offre al celiaco, ai famigliari, agli operatori della ristorazione, agli operatori sanitari un compendio di informazioni di base sulla celiachia e il mondo gluten-free



- INFORMAZIONI sulla celiachia
 - BUONE REGOLE sull'alimentazione senza glutine
 - EDUCAZIONE ALIMENTARE
 - CONTAMINAZIONE
 - LEGISLAZIONE ALIMENTARE
 - ATTIVITÀ DI AIC dedicate all'alimentazione
 - APPROFONDIMENTI
-

Il marchio Spiga Barrata

Marchio di **proprietà dell'AIC**
è concesso in licenza d'uso
a prodotti alimentari
confezionati



É **vietato** su tutto ciò che
non è un prodotto senza glutine
confezionato (industriale)
regolarmente
autorizzato
da parte di AIC



L'ottenimento è subordinato ad una
**qualifica analoga alla certificazione di prodotto
agroalimentare** e quindi al controllo dell'intera
filiera produttiva

Il parametro che si certifica è il glutine
(glutine < 20 ppm)

STRUMENTI: Spiga Barrata



È stato recentemente lanciato l'European Licensing System (ELS), ovvero il Sistema Unico Europeo di concessione del marchio Spiga Barrata.



Prevede le stesse procedure di concessione del Marchio per tutta Europa

Anche AIC sta già rilasciando concessioni internazionali valide per il territorio europeo



IT - YY - ZZZZ

Legenda:

IT = codice nazionalità associazione licenziataria

YY = codice azienda

ZZZZ = codice prodotto

Potrà essere di colori diversi

STRUMENTI: SB e Ministero



≠



concesso da AIC

Ministero della Salute

**sia alimenti "sostitutivi",
sia alimenti di consumo corrente**

solo alimenti "sostitutivi"

Non tutti i prodotti senza glutine hanno il marchio Spiga Barrata!

Non tutti i prodotti sostitutivi inseriti in RNA hanno il logo del Ministero della Salute

+ di 2.000

+ di 5.400

Divieto di riproduzione, utilizzo e diffusione anche parziale

STRUMENTI: “senza glutine”

Claim «senza glutine», educazione alla lettura delle etichette

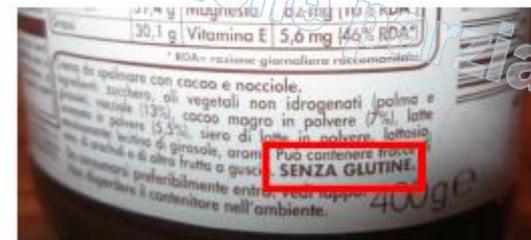
SENZA GLUTINE

Il Regolamento (CE) 41/2009*

“relativo alla composizione e all’etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine”

I prodotti “di consumo corrente” possono riportare la dicitura “senza glutine” in etichetta!

NB: Purché il quantitativo residuo in glutine sia inferiore ai **20 ppm** (mg/kg)



*da luglio 2016 sarà sostituito dal Reg. (UE) 828/2014, con analoghe previsioni.

La dicitura «senza glutine»

- Garantisce il consumatore celiaco
- È messa sotto la responsabilità dell'azienda (**è di natura volontaria**), che ha il dovere di garantire un limite massimo di glutine di 20 ppm

L'eventuale presenza in quantitativi superiori impone il richiamo dal mercato e sanzioni

- Non deve essere ingannevole (no su alimenti naturalmente s.g.)
- L'assenza di riferimenti al glutine in etichetta, non significa automaticamente che il prodotto è sicuro

La norma sugli allergeni (Reg. 1169/2011) impone l'obbligo di dichiarare la presenza di glutine in un prodotto, **solo se impiegato come ingrediente**, ma **NON se potenzialmente presente per rischio di contaminazione**, né per i prodotti confezionati, né nella ristorazione.

Progetto AFC, Alimentazione Fuori Casa



- Ha più di 10 anni, nasce con l'obiettivo di migliorare la qualità di vita di chi soffre di celiachia, fuori casa, creando un network di locali informati sulla celiachia
- Dedicato a: ristoranti, pizzerie, hotel, gelaterie, bar, tavola calda, tavola fredda, laboratori artigianali...

- ✓ **formazione** sulla celiachia e sulla cucina senza glutine
- ✓ **consulenza** ad hoc, presso il locale (ad es. nella definizione del menù o per identificare le aree e le procedure più adatte)
- ✓ **controlli periodici** professionali
- ✓ **comunicazione** ...

Quasi 4.000
strutture in
tutta Italia

STRUMENTI: progetto AFC



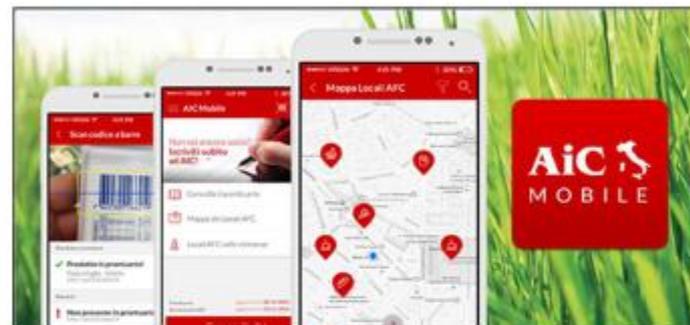
Gli esercizi aderenti:

- vetrofania
- sul sito www.celiachia.it
- su applicazione per smartphone
- in Guida cartacea, edizione annuale



Versione on line e per smartphone costantemente aggiornati

AIC Mobile



- Disponibile per Android, iPhone e Windows Phone 8 e 7.5
- Scaricabile gratuitamente ricercando **AIC Mobile** nell'App Store di Apple o nel Market di Google o in quello di Windows Phone
- Utilizzabile solo dagli utenti registrati al sito www.celiachia.it → **registrarsi è gratuito e veloce**

AFC mobile e Prontuario mobile

Locali che fanno parte del progetto *Alimentazione Fuori Casa*.
Ricerca tramite *locali nelle vicinanze* oppure *località*.

Lista completa degli alimenti presenti in Prontuario, sempre aggiornata.
Ricerca per *categoria, alimento, azienda* o tramite *codice a barre*.

In Fuga dal Glutine

➤ Progetto rivolto alle scuole dell'infanzia e scuole primarie

➤ Obiettivi:

- Promuovere riflessione critica sulla diversità di ciascuno nel modo di alimentarsi
- Sviluppare approccio consapevole e positivo nei confronti della diversità come risorsa per il benessere comune
- Favorire conoscenze rispetto alle necessità alimentari che caratterizzano la celiachia (e il vegetariano, l'allergico al latte, l'allergico alle uova, un musulmano)
- Stimolare comprensione, partecipazione e solidarietà reciproca

Strumenti didattici:

- ✓ gioco collettivo "Facciamo festa", differenziato tra scuola dell'infanzia e della primaria
- ✓ quaderno operativo "Io mangio – tu mangi"
- ✓ quaderno operativo "Tutti a tavola!"
- ✓ guida didattica per gli insegnanti
- ✓ DVD con video-lezione



STRUMENTI: sito

Sito www.celiachia.it

FORUM | FAQ | LINKS Registrati | Cerca | Login

AiC Associazione Italiana Celiachia

35 anni 1968-2003

SOSTIENICI

AIC E CELIACHIA DIETA SENZA GLUTINE ISTITUZIONI / NORME EVENTI E PROGETTI COMUNICAZIONE FC E RICERCA

Associazione Italiana Celiachia **5X1000 AIC** Cod. Fisc. 11359620157

2.273.372 Accessi 412 Utenti online

IN EVIDENZA
Donna & Celiachia
HA MAI PENSATO DI ESSERE CELIACA?
Celiachia Notizie: Il magazine di AIC
Ristorazione senza glutine
Gluten-free venues

AIC IN ITALIA

COMUNICATO NEWS
Decreto Veronesi: buona legge che va difesa.
Garantisce il diritto alla dieta senza glutine, terapia salvavita. I buoni per alimenti servono per cure e non sono un privilegio! (...leggi!)

5x1000 = 304.563 locali informati sul senza glutine

LOGIN

 Accesso
Registrati | Password dimenticata

Ciao, se sei un **neo diagnosticato** segui il percorso che abbiamo pensato apposta per te.

5x1000 Dal 2010 al 2016, ogni anno, la legge 29/02/2010 ha informato 304.563 locali sul senza glutine.
Codice fiscale: **11359620157**

Nome: AIC e Celiachia - Dieta senza glutine - Istituzioni / Norme - Eventi e progetti - Comunicazione - FC e ricerca - CONTATTI | NOTE | CREDIT'S

Educazione alimentare

Oltre alla **sicurezza**



Celiaco come veicolo per sé e per la famiglia

necessità di seguire una **dieta equilibrata**



AiC Locali

- ✓ Sportello dietista
- ✓ Iniziative regionali
- ✓ Incontri con soci
- ✓ ...

Divieto di riproduzione, utilizzo e diffusione anche parziale

Celiachia Notizie

- Periodico quadrimestrale
- CN Nazionale e CN Regioni
- Sezioni: Ouverture, Attualità, Scienza&ricerca, Lifestyle



Educazione alimentare...

- ✓ Rubrica lettere
- ✓ Approfondimento nutrizionale
- ✓ Food blogger senza glutine
- ✓ Approfondimento ricetta
- ✓ Chef



STRUMENTI: qualità prodotti

Studio AIC: qualità dei prodotti per celiaci

- **Proteine** sempre <
- **Fibre** generalmente >
- **Zuccheri semplici** generalmente <, ma anche > o sovrapponibili
- **Grassi** generalmente >, ma anche sovrapponibili o <
- **Grassi saturi** generalmente >, ma anche sovrapponibili

- PANE
- SOSTITUTI DEL PANE:
CRACKERS E GRISSINI
- PASTA SECCA
- BISCOTTI
- FETTE BISCOTTATE
- MERENDINE
- MIX FARINE PER PANE

+ 500
prodotti
SG e CG

NON è SEMPRE POSSIBILE GENERALIZZARE

...**Olio di palma**, come ingrediente a sé, maggiormente nei prodotti CG, ma molto diffuso sia in prodotti SG che CG

SAVE THE DATE

Roma 20 maggio 2016

Istituto Superiore di Sanità - Viale Regina Elena, 299 – Roma

Convegno

**«Allergie, intolleranze e celiachia:
tra verità scientifiche e falsi miti»**

**AiC in collaborazione con la Società italiana di scienze
applicate alle piante officinali ed ai prodotti per la salute
e l'Istituto Superiore di Sanità**