

Questo opuscolo è stato elaborato da:

- Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige (S.I.A.N.)
- Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige

Si ringrazia l'Associazione Italiana Celiachia dell'Alto Adige per la collaborazione.

Per ulteriori informazioni:

sian@asdaa.it

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige

www.asdaa.it

Immagini: Ministero della Salute, AIC, 123rf (con modifiche IA), Canva

LA CELIACHIA NON È UNA MODA

**Guida pratica per addetti del settore alimentare
per la preparazione di pasti per celiaci**



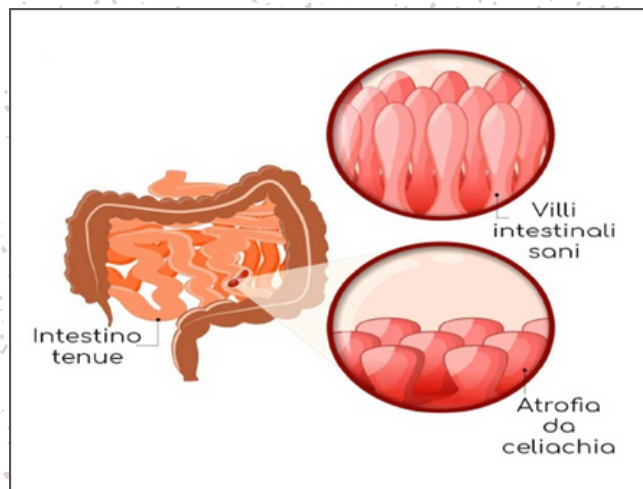
La preparazione e la somministrazione degli alimenti ai celiaci richiede una particolare attenzione e tu, come operatore della ristorazione collettiva, hai un ruolo importante nella tutela della loro salute.

Indice

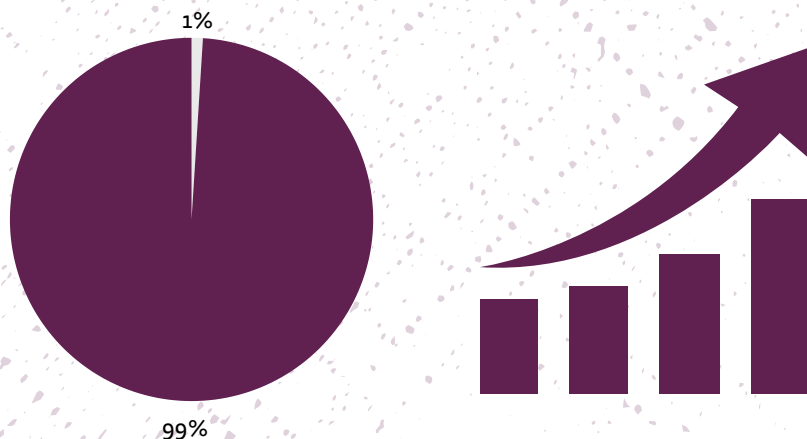
1. Cos'è la celiachia?
2. Cos'è il glutine?
3. Il glutine in etichetta
4. Classificazione ministeriale degli alimenti in base al loro contenuto in glutine
5. Associazione Italiana Celiachia e marchio “spiga barrata”
6. Indicazioni per la corretta conduzione dell'attività di preparazione e somministrazione degli alimenti senza glutine
7. Alternative di piatti senza glutine
8. HACCP
9. Un esempio di ricetta... (1 kg di pane)
10. Principali riferimenti normativi

1. Cos'è la celiachia

La “celiachia” (o “malattia celiaca” o “intolleranza al glutine”) è una malattia autoimmune, che colpisce l'intestino tenue, è causata dall'introduzione del glutine nelle persone predisposte geneticamente e porta alla distruzione (atrofia) di particolari strutture della mucosa intestinale chiamate villi.



La celiachia è una malattia cronica, ovvero permanente, che colpisce l'1% della popolazione generale ed è in progressivo aumento.



Si può presentare con disturbi intestinali e sintomi di malassorbimento (inappetenza, diarrea, perdita di peso, gonfiore, distensione e crampi addominali, ritardo di crescita nei bambini, ecc.) oppure anche con sintomi extra-intestinali (carenza di ferro, stanchezza cronica, cefalea, aumento dei valori epatici, problemi dermatologici, artralgie, ecc.).

Esiste anche una forma silente, ovvero le persone possono non avere disturbi pur in presenza di danni intestinali.

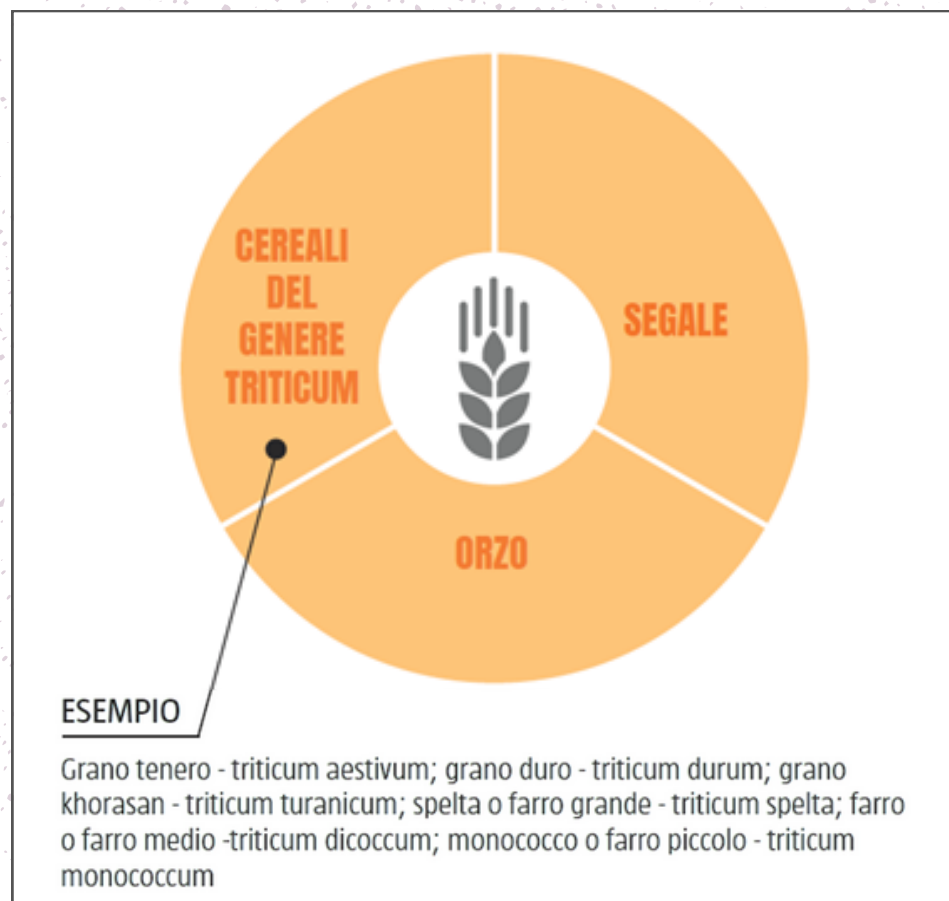
La celiachia è curabile, ma non guaribile. L'unica terapia disponibile è la dieta senza glutine (“dieta aglutinata”), che va rispettata scrupolosamente per tutta la vita. Qualora non venga seguita perfettamente, anche in assenza di sintomi, si possono originare con il tempo complicanze gravi. Ricorda che anche piccole quantità di alimenti contenenti glutine, come briciole di pane, possono essere dannose.

2. Cos'è il glutine

Il glutine è una proteina presente in natura in alcuni cereali: nei cereali del genere *Triticum* (grano tenero - *Triticum aestivum*; grano duro - *Triticum durum*; grano khorasan o kamut - *Triticum turanicum*; spelta o farro grande - *Triticum spelta*; farro o farro medio - *Triticum dicoccum*; monococco o farro piccolo - *Triticum monococcum*), nella segale e nell'orzo. Anche il cosiddetto “Grünkern” o grano verde greco, e il freekeh, o grano verde tostato o grano verde egiziano, contengono glutine perché sono la forma immatura rispettivamente della spelta e del grano duro. Inoltre questa proteina è presente nel tritcale (ovvero un incrocio fra frumento e segale) e nei prodotti derivati dal grano come bulgur, couscous, fregola sarda, tabulé, cracked grano e seitan.

L'avena, pur essendo un cereale non contenente glutine, a causa delle frequenti contaminazioni e delle ibridazioni riscontrate, è considerata dalla normativa europea un cereale contenente glutine.

Il termine glutine deriva dal latino *gluten*, che significa “colla”. Questa proteina, infatti, conferisce elasticità e tenacia all'impasto garantendo una buona lievitazione.



3. Il glutine in etichetta

I cereali contenenti glutine sono considerati allergeni e, come da Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti, devono essere indicati ben evidenziati in etichetta. Devono essere inoltre dichiarati anche nel prodotto finito, quando si tratta di un piatto servito al ristorante o in mensa.

L'espressione “senza glutine” è una dicitura che può essere fornita su base volontaria dal produttore e segnala che in quell'alimento il contenuto di glutine rispetta il limite massimo di 20 ppm (parti per milione), ovvero meno di 20 mg per chilo ed è adatto per celiaci (Regolamento UE 828/2014).

Gli alimenti appositamente prodotti, preparati e/o lavorati per essere consumati dai celiaci sono identificabili con la dicitura “specificamente formulato per celiaci” o “specificamente formulato per persone intolleranti al glutine” (Regolamento UE 828/2014). Tali alimenti, qualora inseriti nel Registro nazionale alimenti senza glutine possono essere erogati gratuitamente dal Sistema Sanitario Nazionale. Questi prodotti recano sulla confezione il marchio del Ministero della Salute.



“Adatto ai celiaci” o “adatto alle persone intolleranti al glutine” sono diciture che il produttore pone su base volontaria in etichetta nel caso di alimenti trasformati secondo una ricetta tradizionale, ma alternativamente realizzata solo con ingredienti naturalmente privi di glutine, es. carne panata con farina di mais anziché farina di grano (Regolamento UE 828/2014).

4. Classificazione ministeriale degli alimenti

Alimenti permessi

GRUPPI	DEFINIZIONE
1	Alimenti e bevande non trasformati che per natura non contengono glutine . In questo caso l'assenza di glutine è scontata e la dicitura "senza glutine" in etichetta, nella presentazione e nella pubblicità non può essere utilizzata poiché confondente e fuorviante per il consumatore.
2	Alimenti e bevande trasformati che per natura, composizione e processo di produzione non prevedono mai l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine o la contaminazione crociata o ambientale con essi . In questo caso l'assenza di glutine è scontata e la dicitura "senza glutine" in etichetta, nella presentazione e nella pubblicità non può essere utilizzata poiché confondente e fuorviante per il consumatore.
3	Alimenti e bevande trasformati nella cui ricetta è possibile l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine , ma che sono stati prodotti solo con materie prime naturalmente prive di esso . In questo caso la dicitura "senza glutine" in etichetta, nella presentazione e nella pubblicità è possibile in quanto utile a distinguere la variante senza glutine da quella che lo contiene del medesimo prodotto. Per tali alimenti è possibile riportare in etichetta l'indicazione aggiuntiva "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci".
4	Alimenti e bevande trasformati che per tradizione nella loro composizione/ricetta prevedono sempre l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine , ma che sono stati appositamente prodotti, preparati e/o lavorati con ingredienti deglutinati o ingredienti naturalmente senza glutine per celiaci . In questo caso la dicitura "senza glutine" in etichetta, nella presentazione e nella pubblicità è possibile in quanto utile ad individuare l'alimento sostitutivo senza glutine. Per tali alimenti è possibile riportare in etichetta l'indicazione aggiuntiva "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci".

... in base al loro contenuto in glutine

ESEMPI NON ESAUSTIVI
Acqua, frutta, verdura, carne, pesce, uova, patate, legumi, cereali o pseudo-cereali come riso, mais, grano saraceno, amaranto, quinoa, sorgo, miglio, tapioca, teff ecc. Anche la frutta, la verdura, la carne e il pesce congelati o surgelati non contengono glutine.
Latte, formaggio tal quale o grattugiato, mozzarella, panna, yogurt, burro, margarina, prosciutto crudo, bresaola, culatello, speck, olio, vino, aceto, zucchero, miele, marmellata, confettura, gelatina di frutta, succhi di frutta, gassosa, acqua tonica, cola, chinotto, aranciata, tè, caffè, tisane ecc.
Carne panata, pesce panato, verdura panata, preparazioni a base di frutta, a base di carne, a base di pesce, a base di verdure, preparati per brodi, sughi pronti ecc.
pane, pasta, pizza, biscotti, crostini, torte, semifreddi, cereali per la prima colazione, barrette energetiche e alimenti simili per celiaci.

Alimenti vietati

Gli alimenti vietati sono quelli non trasformati che per loro natura contengono glutine e quelli trasformati prodotti con questi ultimi. Sono da escludere anche i prodotti che contengono i seguenti ingredienti: crusca, fibre, cereali, malto, amido, farine, proteine vegetali, proteine vegetali idrolizzate, addensanti. Sono da evitare il lievito madre o lievito acido e la frutta disidratata infarinata con farine vietate, es fichi secchi.

L'avena come già esposto, è naturalmente priva di glutine, ma quella che si trova in commercio può essere contaminata da cereali contenenti glutine nelle varie fasi di coltivazione e di lavorazione. Inoltre, sono stati riscontrati episodi di ibridazione con cereali contenenti glutine. La condizione necessaria per impiegare l'avena come ingrediente nei prodotti senza glutine è quella di avere un contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm.

Attenzione...

Sono permessi i prodotti che contengono le seguenti voci:

- Amido: se è indicato solo "amido" o "amido modificato", questi devono essere amidi senza glutine (come amido di mais, patate, riso o tapioca). Se gli amidi contengono glutine, devono essere specificati con la denominazione esatta, ad esempio "amido di frumento" o "amido di frumento modificato"
- Amido di frumento deglutinato: è un amido dal quale è stato rimosso il glutine
- Le proteine idrolizzate del frumento sono senza glutine

- Le maltodestrine sono senza glutine se sull'etichetta è riportata la dicitura "senza glutine". Secondo la normativa UE, sono ammesse nella dieta se il contenuto finale di glutine è inferiore a 20 ppm
- Sciroppo di glucosio (da frumento/orzo)
- Destrosio (anche da frumento/orzo)
- Lievito/estratto di lievito senza altre aggiunte
- Aromi e spezie senza altre aggiunte
- Glutammato/glutammato di sodio

5. Associazione Italiana Celiachia e marchio "spiga barrata"

L'Associazione Italiana Celiachia (AIC, www.celiachia.it) è stata fondata da pazienti allo scopo di aiutare le persone affette da tale malattia e ha creato una classificazione alternativa degli alimenti chiamata "L'ABC della dieta del celiaco". In questa gli alimenti vengono distinti in tre categorie, contrassegnate da **tre colori diversi** in base al contenuto di glutine, considerando per ogni prodotto l'ingredienteistica, il processo di lavorazione e quindi la possibile contaminazione crociata con il glutine.

- Alimenti permessi (contrassegnati in **verde**): alimenti che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente privi di glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione (secondo AIC ciò non esime tuttavia il consumatore dal leggere sempre l'etichetta).
- Alimenti vietati (contrassegnati in **rosso**): alimenti che contengono glutine e quindi non adatti per celiaci.

- Alimenti a rischio (contrassegnati in **giallo**): alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredienteistica ed i processi di lavorazione. L'AIC consiglia il consumo di questi alimenti se presenti nel "Prontuario Dietetico degli alimenti" da lei creato o riportanti la dicitura "senza glutine". La consultazione del Prontuario è possibile in versione cartacea, online o su App (quest'ultime solo come soci AIC).

Il Prontuario AIC include:

- Prodotti specifici per celiaci: alimenti formulati senza glutine
- Prodotti di consumo comune: prodotti garantiti dalle aziende produttrici con contenuto di glutine inferiore a 20 ppm
- Prodotti che hanno ottenuto il marchio "spiga barrata"
- Locali e rivenditori: informazioni su ristoranti, gelaterie, supermercati e negozi che offrono alimenti senza glutine.

Le aziende alimentari sono tenute ad osservare la vigente normativa sulla produzione e sulle modalità di etichettatura, ma possono richiedere ad AIC delle verifiche aggiuntive sui propri prodotti che accertano che al loro interno sia garantito un contenuto in glutine inferiore a 20 ppm. Se tali verifiche risultano positive, AIC eroga il proprio simbolo ufficiale della "spiga barrata":



Gli alimenti "permessi" e "vietati" non sono inseriti nel Prontuario.

Il mercato alimentare è in costante evoluzione, da un lato per seguire le esigenze dei consumatori, dall'altro perché i processi produttivi si evolvono, migliorano ed è possibile che nel tempo l'ABC subisca modifiche ed il Prontuario venga aggiornato.

Occhio... se hai dubbi, ricorda che non contengono glutine:

- I prodotti non trasformati, naturalmente privi di glutine
- I prodotti recanti la dicitura "senza glutine"
- I prodotti recanti la dicitura "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine"
- I prodotti recanti la dicitura "adatto ai celiaci" o "adatto alle persone intolleranti al glutine"
- I prodotti inseriti nel "Registro nazionale dei prodotti erogabili senza glutine" del Ministero della Salute
- I prodotti recanti il marchio "spiga barrata"
- I prodotti inseriti nel "Prontuario dietetico degli alimenti" AIC



Ricorda che...

- Se un alimento a rischio (gruppo 3 della classificazione ministeriale) non riporta tra gli ingredienti glutine o cereali contenenti glutine non è da considerare automaticamente idoneo. Questo è sicuro solo in presenza della dicitura “senza glutine”.
- È fondamentale leggere sempre con attenzione l’etichetta degli alimenti per verificare che non vi siano indicazioni riguardo la potenziale presenza di “tracce di glutine” o la “produzione in uno stabilimento che lavora anche il frumento” (diciture non regolamentate).
- Per la produzione dei pasti per persone celiache è sempre preferibile scegliere materie prime già naturalmente prive di glutine.

6. Indicazioni per la corretta conduzione dell’attività di preparazione e somministrazione degli alimenti senza glutine

Acquisto materie prime

L’acquisto delle materie prime è il primo passo fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti destinati alle persone celiache. La loro scelta consapevole e corretta permette infatti di prevenire a monte ogni rischio di contaminazione da glutine. Nella fase di acquisto tieni presente la classificazione degli alimenti.

Ricorda, la garanzia per il celiaco è data dalla dicitura “senza glutine”. Se un alimento a rischio (categoria 3 della classificazione ministeriale) non riporta tra gli ingredienti glutine o cereali contenenti glutine (es. grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, ecc.) non è da considerare automaticamente idoneo. Non essendo tale dicitura obbligatoria, in sua assenza, il prodotto potrebbe essere potenzialmente non idoneo, quindi è consigliabile non utilizzarlo.

Stoccaggio materie prime

Si definisce “contaminazione crociata” l’aggiunta involontaria di glutine al prodotto alimentare che ne è privo a causa di eventi accidentali e non voluti. Anche piccolissime quantità di glutine possono causare danni ai soggetti celiaci. Una corretta gestione dello stoccaggio è indispensabile per evitare contaminazioni accidentali da glutine in questa fase.

Segui queste indicazioni operative per una gestione sicura delle materie prime:

- Conserva sempre gli alimenti senza glutine in aree dedicate, separate nettamente dagli alimenti che contengono glutine. Se non disponi di locali separati, utilizza contenitori ermetici ben identificati ed etichettati.
- Dopo l’apertura, riponi subito le materie prime in contenitori puliti e richiudibili, esclusivamente destinati a prodotti senza glutine per prevenire contaminazioni crociate.
- Applica sempre etichette chiare sui contenitori, indicando “senza glutine”, data di apertura e scadenza.
- Posiziona i prodotti senza glutine sempre nei ripiani superiori di frigoriferi e scaffali comuni, per evitare cadute o contaminazioni accidentali da alimenti contenenti glutine.

Preparazione, distribuzione, trasporto e somministrazione

Per prevenire efficacemente la contaminazione crociata è essenziale anche gestire correttamente gli spazi e le fasi operative in cui avvengono preparazione, distribuzione, trasporto e somministrazione degli alimenti senza glutine. Inoltre, l'igiene personale degli operatori è una condizione essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti senza glutine.

Segui sempre queste indicazioni fondamentali:

Durante la preparazione

- Lavati le mani accuratamente con acqua e sapone prima di manipolare alimenti senza glutine.
- Utilizza una divisa o un grembiule pulito, esclusivamente dedicato alla preparazione e somministrazione degli alimenti senza glutine.
- Per asciugare le mani o pulire le superfici, utilizza sempre panni monouso puliti, evitando così il trasferimento accidentale di glutine.
- Dedica aree separate per la preparazione dei piatti senza glutine oppure preparali prima di quelli con glutine.
- Dedica a tali alimenti utensili da cucina ad uso esclusivo.
- Olio, sale, spezie, aromi, zucchero (ecc.) devono essere ad uso esclusivo.
- Cuocili in forni dedicati o in forno statico, avvolti nella carta alluminio e posizionati sui ripiani superiori.
- Non utilizzare per la pasta senza glutine l'acqua di cottura della pasta comune (lo stesso vale per l'olio di frittura).

- Non preparare il caffè con la stessa macchina usata in precedenza per il caffè d'orzo.
- Non utilizzare mestoli e utensili di legno in quanto è possibile che rimangano tracce di glutine su di essi nonostante le procedure di lavaggio.
- Lava regolarmente le superfici di lavoro.

Distribuzione e trasporto

- Durante il trasporto, utilizza contenitori separati, sigillati ed etichettati chiaramente per evitare ogni possibile scambio o contaminazione accidentale.
- Se il trasporto coinvolge alimenti con e senza glutine contemporaneamente, mantieni sempre una rigida separazione all'interno del veicolo o del carrello.

Durante la somministrazione

- Assicurati che i mestoli e gli utensili per il servizio non tocchino alimenti con glutine.
- Differenzia i piatti destinati a persone celiache da quelli con glutine, fornisci loro posate e bicchieri dedicati.
- Fornisci bevande dedicate.
- Identifica la o le persone celiache tra i commensali.
- Verifica la corrispondenza del pasto senza glutine quando viene servito.
- Controlla la pulizia del tavolo (attenzione alle briciole di pane).
- È preferibile servire per primi i pasti per celiaci.

7. Alternative di piatti senza glutine

Al posto di...	Puoi utilizzare...
Pasta di grano	Pasta di riso, mais, legumi, grano saraceno, teff o avena
Lasagne tradizionali	Fogli di pasta senza glutine o crespelle fatte con farine dietetiche senza glutine (anche besciamella va preparata con queste farine)
Farina di grano negli gnocchi di patate, gnocchetti tirolesi, crocchette di patate	Farine dietetiche senza glutine o fecola di patate
Farina di grano nelle minestre e nei sughi	Pane senza glutine e (se la ricetta lo prevede) aggiungere farina dietetica senza glutine o fecola di patate o fiocchi di miglio
Farina di grano nelle panature	Amido di mais (maizena) o amido di patate (fecola) per addensare
Farina di grano per legare salse e sughi	Infarinare con farina di riso, gratinare o impanare con farina di mais anche con aggiunta di parmigiano e/o erbe aromatiche, con fiocchi di mais senza glutine macinati o mandorle o noci macinate o pangrattato senza glutine
Dado contenente glutine	Erbette aromatiche fresche o spezie o insaporitori pronti senza glutine
Pane di grano in polpette e polpettoni	Amido di mais (maizena) o amido di patate (fecola)
Farina di grano in omelette e crepes	Farina di mais, avena, ceci o sorgo

8. HACCP

Il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) o Piano di Autocontrollo è lo strumento fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti. In questo caso, ha lo scopo di identificare e controllare i passaggi a rischio di contaminazione da glutine durante la preparazione dei pasti per celiaci e si parla di GMP (*Good Manufacturing Practice*), ovvero buone prassi di produzione.

Per gestire correttamente gli alimenti senza glutine nel piano HACCP è necessario:

- Effettuare una specifica analisi per identificare i passaggi produttivi (GMP) dove il glutine potrebbe accidentalmente contaminare i pasti destinati ai celiaci
- Definire procedure operative chiare e documentate per ciascuna fase della lavorazione
- Utilizzare strumenti e attrezzature dedicati, o garantire la corretta sanificazione di quelli comuni, con procedure chiaramente descritte e verificate
- Garantire la tracciabilità e la registrazione di tutte le fasi operative, incluso l'ingresso e la gestione delle materie prime, la formazione del personale e la gestione di eventuali non conformità

Volta pagina per visualizzare un esempio di Piano di Autocontrollo (HACCP)!

FASE	PERICOLO	CCP/GMP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Acquisto materie prime	Presenza di glutine	GMP	- Controllo etichetta - Verifica affidabilità fornitori	Verifica della conformità dell'etichetta e della merce	Restituzione merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	GMP	Conservazione in aree/contenitori separati e distinguibili	Verifica diretta dell'organizzazione delle aree di stoccaggio	Ripristino corretta divisione delle materie prime
Lavorazione materie prime	Contaminazione crociata	GMP	- Rispetto dell'igiene di personale, attrezzature e superfici - Separazione temporale o fisica delle preparazioni - Procedure scritte	Verifica e analisi delle preparazioni	Declassamento ad alimento convenzionale
Conservazione prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio prodotti	GMP	Conservazione in aree/contenitori separati e distinguibili	Verifica diretta dell'organizzazione delle aree di stoccaggio	Declassamento ad alimento convenzionale
Somministrazione prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio prodotti	GMP	- Utilizzo di stoviglie separate e distinguibili - Servire per primi i pasti per celiaci	Verifica del corretto utilizzo delle stoviglie e rispetto dell'ordine del servizio	Declassamento ad alimento convenzionale

9. Un esempio di ricetta... (1 kg di pane)

Ingredienti:

- 12,5 g di lievito di birra
- 450 ml di acqua
- 200 g di farina di riso
- 50 g di farina di grano saraceno
- due cucchiaini di sciroppo d'acero o di riso
- tre cucchiaini di olio di oliva extravergine
- 120 g di fecola di patate o amido di mais,
- 120 g di farina senza glutine (esempio mix tra grano saraceno e farina di riso nero o rosso)
- 30 g di semi di lino macinati al momento
- 30 g di farina di psillio
- mezzo cucchiaino di sale

Preparazione:

Sciogliere in una ciotola 2,5 g di lievito di birra in 200 ml di acqua tiepida, aggiungere 100 g di farina di riso e 50 g di farina di grano saraceno, mescolare, coprire e lasciare riposare a temperatura ambiente per 15 ore. In seguito, sciogliere altri 10 g di lievito di birra in 250 ml di acqua tiepida e due cucchiaini di sciroppo d'acero o di riso, unire dopo 5 minuti tre cucchiaini di olio di oliva extravergine e l'impasto precedentemente preparato, mescolare bene. Trasferire in una impastatrice, aggiungere 100 g di farina di riso, 120 g di fecola di patate o amido di mais, 120 g di farina senza glutine (esempio mix tra grano saraceno e farina di riso nero o rosso), 30 g di semi di lino macinati al momento, 30 g di farina di psillio e mezzo cucchiaino di sale. Impastare 10 minuti per avere un composto morbido, leggermente appiccicoso, metterlo in uno stampo da plumcake da 24-25 cm per lasciarlo lievitare per 4-5 ore. Cuocerlo in forno già caldo a 200° per 40-45 minuti. Dopo la cottura lasciarlo raffreddare.

10. Principali riferimenti normativi

- Regolamento (UE) 1169/2011: regola l'etichettatura degli alimenti e obbliga l'indicazione chiara del glutine come allergene su di essa
- Regolamento (UE) 828/2014: regola l'uso della dicitura 'senza glutine' con un limite massimo di 20 ppm di glutine consentito nei prodotti, sia confezionati che sfusi.
- Legge 123/2005: garantisce pasti senza glutine nelle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche su richiesta e obbliga alla formazione degli operatori del settore alimentare.
- Legge provinciale 13 maggio 2015, n. 4 "Assistenza ai pazienti affetti da celiachia"
- Decreto Ministeriale 17 maggio 2016: istituisce il Registro nazionale dei prodotti senza glutine erogabili gratuitamente dal Sistema Sanitario Nazionale
- Decreto 10 agosto 2018: stabilisce i limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 4 luglio 2005, n. 123, recante: "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"
- Comunicazione 2020/C 199/01: chiarimenti sulle norme per la produzione e l'etichettatura degli alimenti senza glutine
- Delibera della Giunta provinciale n. 673 del 6 ottobre 2020 "Passaggio al nuovo sistema dematerializzato "CELIACHI@_RL" per l'erogazione dei prodotti senza glutine per celiaci"