

Indicazioni 'senza lattosio' o 'a ridotto contenuto di lattosio', i chiarimenti dal Ministero della Salute

Il Ministero della Salute ha chiarito alcuni importanti aspetti relativamente ai prodotti alimentari che possono essere definiti “senza lattosio” o “a basso contenuto di lattosio”. Il dubbio principale riguardava la soglia percentuale di sostanza presente: per alcuni 0,01 g per 100 g /ml; per altri, 0,1 invece veniva considerato sufficiente. Ora, in attesa di una norma Europea che armonizzi il quadro legislativo in modo simile a quanto fatto sul glutine, la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della nutrizione ha diffuso una nota esplicativa per fare chiarezza tra gli operatori.

Innanzitutto verrà eliminata la dicitura “delattosato”, in quanto precedentemente associata alla dicitura “dietetico”. Si potrà usare al suo posto la dicitura senza lattosio per i prodotti lattiero caseari e per il latte con contenuto di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml e sulle cui etichette andrà aggiunta la dicitura meno di... (riportante la soglia residua di lattosio).

Poi, solo per i latti e i latti fermentati si potrà usare la dicitura a ridotto contenuto di lattosio, solo se il lattosio è inferiore a 0,5 g per 100 g o ml. Sulle etichette in questione andrà riportata l'indicazione che il tenore di lattosio è meno di 0,5 g per 100 g o ml. Le due precedenti diciture dovranno necessariamente essere integrate da una indicazione del tipo: “il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio”.

Il Ministero ha chiarito anche che per gli Alimenti a Fini Medici Speciali (AFMS), categoria che invece continua ad esistere a livello europeo, questi non potranno utilizzare i claim di salute ordinariamente utilizzabili per alimenti comuni, riferiti a prodotti di largo consumo e che non possono in alcun modo vantare proprietà curative o terapeutiche.