

IL BENESSERE PRIMA DI TUTTO

La costante attenzione di Demetra nel garantire ai propri clienti l'acquisto di prodotti sempre più sicuri, sia attraverso un controllo puntuale della filiera, sia con un attento lavoro di controllo qualità all'interno delle proprie strutture produttive, ha permesso di completare un nuovo importante passo nell'ottica della salvaguardia alimentare. Nel nuovo catalogo 2024, infatti, Demetra evidenzia con simboli dedicati, una presenza di prodotti *senza glutine (SG)* che coinvolge due terzi delle referenze a listino; se a questi aggiungiamo i prodotti *naturalmente senza glutine (NSG)* la percentuale sale addirittura ad oltre il 90% delle referenze. È importante fare una precisa distinzione tra queste due categorie di prodotti. La dicitura "senza glutine" è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg. In base alle linee guida AIC va inoltre precisato che si è in presenza di un "prodotto naturalmente privo di glutine" quando lo stesso non contiene naturalmente glutine o fa parte di categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione accidentale.

