

Senza lattosio: arriva Lfree, il primo marchio italiano per i prodotti e i locali dedicati agli intolleranti

Redazione Il Fatto Alimentare 21 novembre 2016



Figura 1 Sarà presentato al Gluten Free Expo il primo marchio italiano del "senza lattosio"

L'Associazione italiana latto-intolleranti onlus (AILI) lancia il primo marchio italiano per i prodotti privi di lattosio o lattosio, latte e derivati. Il marchio si chiama Lfree e mira a identificare e garantire i prodotti per gli intolleranti e non sarà destinato esclusivamente ai generi alimentari, ma anche integratori e farmaci senza lattosio, latte e derivati. La presentazione è stata fatta al [Gluten Free](#)

[Expo](#) di Rimini.

In questo modo, spiega AILI in un comunicato, i prodotti senza lattosio, latte e derivati saranno riconoscibili in modo immediato e sicuro per i consumatori che non possono consumare alimenti con lo zucchero del latte. Il marchio Lfree sarà disponibile in due varianti: azzurro, per i prodotti privi di lattosio come latte e derivati privati dello zucchero, e verde, per i prodotti privi di lattosio, latte e derivati, utile anche per gli allergici alle proteine del latte.



Figura 2 Il marchio esiste in due varianti: BLU per il senza lattosio, VERDE per i prodotti privi di lattosio, latte e derivati.

Secondo i dati diffusi da Efsa nel 2010, si stima che circa metà della popolazione italiana possa essere intollerante al lattosio. Si tratta di un dato in linea con le percentuali dell'Europa meridionale (40-60%) e decisamente superiore a quello

dei popoli del centro e Nord Europa. Per questo motivo negli ultimi anni le proposte di prodotti "senza lattosio" sono cresciute esponenzialmente di numero.

L'obiettivo di AILI e Ellefree, la startup che ha sviluppato la certificazione, è fornire agli intolleranti un'informazione immediatamente leggibile, senza dover scorrere la lista degli ingredienti. Infatti il lattosio può nascondersi dietro una moltitudine di ingredienti e nomenclature, come latticello, siero di latte, zuccheri del latte, burro anidro, lattosio monoidrato e, ovviamente, latte (anche in polvere).

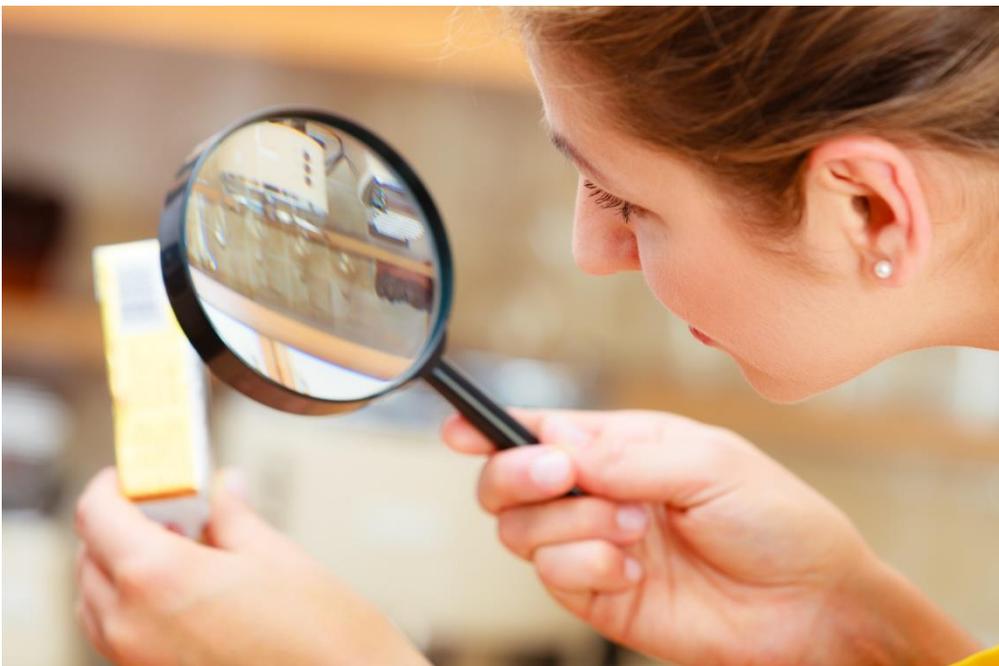


Figura 3 Nelle liste ingredienti, il lattosio può nascondersi sotto nomi diversi.

Oltre all'aspetto grafico della certificazione, è stato sviluppato un documento tecnico che delinea le linee guida che le aziende devono seguire per ottenere il marchio Lfree. Per poter

ricevere la certificazione, le aziende devono superare i controlli presso gli stabilimenti produttivi e e analisi del prodotto.

Oltre al marchio Lfree per i prodotti alimentari e farmaceutici, esiste anche il progetto “Senza Lattosio Fuori Casa”, per venire incontro alle esigenze degli intolleranti allo zucchero del latte quando hanno necessità di mangiare fuori casa. Con questo marchio si punta a segnalare ai consumatori i locali che offrono piatti e prodotti senza lattosio, latte e derivati.



Sul sito di ALLI è disponibile una [mappa dei locali certificati Lfree](#).

Figura 4 Esiste anche il marchio "Senza Lattosio Fuori Casa", per segnalare i locali con piatti e prodotti dedicati agli intolleranti.

© Riproduzione riservata