









---

*Start-up innovativa*

# LFREE: LO STRUMENTO CHIAVE NELL'ETICHETTATURA DEL SENZA LATTOSIO



-  Marchio di Certificazione LFREE Italiano, Europeo ed Internazionale
-  Disciplinare Tecnico-Scientifico con Metodo analitico specifico
-  Certificazione di prodotti alimentari, integratori e farmaci senza lattosio
-  Manuale d'uso per Locali informati
-  Formazione
-  Ricerca & Sviluppo

# Cos'è il lattosio?

Il **lattosio** è il principale zucchero del latte (**98%**) e dei suoi derivati



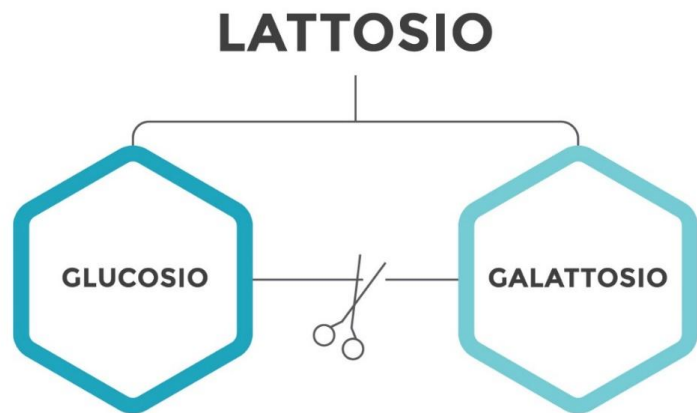
Non solo nel latte vaccino...  
addensante  
eccipiente nei farmaci

ALIMENTO	gr LATTOSIO per 100 gr
LATTE VACCINO INTERO	4,8
LATTE VACCINO PARZ. SCREMATO	4,9
LATTE VACCINO MAGRO	4,9
LATTE DI PECORA	4,5
LATTE DI BUFALA	4,9
LATTE DI CAPRA	4,2
LATTE vaccino IN POLVERE INTERO	35,1
LATTE vaccino IN POLVERE MAGRO	50,5
LATTE DI ASINA	6,2
LATTE MATERNO	6,5 – 7,0
LATTE DI ORSA POLARE	0,3

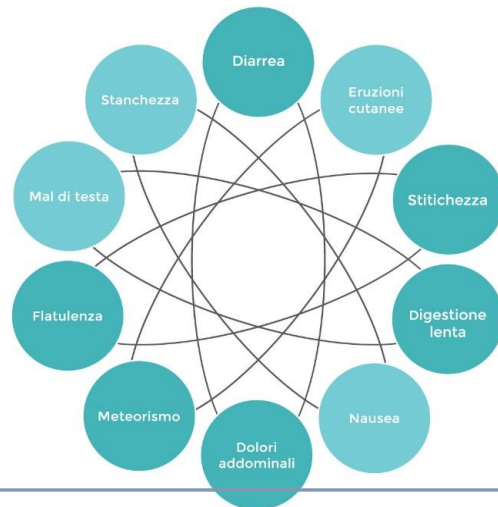
FONTE: INRAN 2000

# Cos'è l'intolleranza al lattosio?

L'intolleranza al lattosio è l'**incapacità di digerire il lattosio**, dovuta ad una mancanza parziale o totale dell'enzima **lattasi** in grado di scindere il lattosio in glucosio e galattosio.



## SINTOMI



70%  
POPOLAZIONE  
MONDIALE



C.L. Storhaug, et al., *Lancet Gastroenterol Hepatol* 2017



(Dati EFSA, 2010)



La terapia?

– DIETA LATTOSIO FREE –



per ripristinare l'equilibrio intestinale e lo stato di salute del paziente

# Il carrello della spesa



# ESISTONO NORME DI RIFERIMENTO?

«prodotti senza lattosio»

**Condizioni per le indicazioni sul tenore di lattosio: “*senza lattosio*” o “*a ridotto contenuto di lattosio*”**

per lattini e prodotti lattiero-caseari

*Circolari Ministero della Salute, 2015 – 2016*

(in attesa di armonizzazione europea)

**SENZA LATTOSIO** <0.1%





**Cioccolato fondente con arance e mandorle**

Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, preparazione d'arance 7% (arance 34%, zucchero, mele, fibre d'ananas, regolatore di acidità (acido citrico), agente gelificante (alginato di sodio), stabilizzanti (fosfati di calcio), aroma), **mandorle 7%**, burro di cacao, **burro** anidro, emulsionante (lecitina di soia).

Può contenere **nocciole, latte**.  
Cioccolato fondente con cacao: 48% minimo.



**LATTOSIO <0,1%**



**LATTOSIO <0,01%**



**Informazione inadeguata**

**Confusione**

**Difficoltà d'acquisto**

**Disagio sociale**

**RISCHI PER  
LA SALUTE**

# «IL MARCHIO LFREE»

Lo strumento chiave nell'etichettatura  
del Senza Lattosio

---

Il Marchio Lfree è stato registrato in Italia, in Europa ed a livello internazionale



**SENZA  
LATTOSIO**



**SENZA LATTOSIO E  
PROTEINE DEL LATTE**



**NATURALMENTE  
SENZA LATTOSIO**

*I requisiti di prodotto sono descritti nel Disciplinare tecnico-scientifico che correda il Marchio*

# INTOLLERANZA AL LATTOSIO ≠ ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE



**ATTENZIONE!**

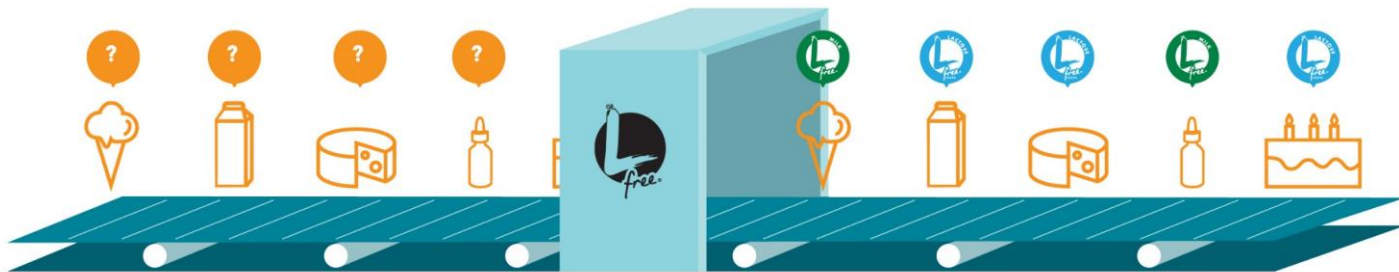
I prodotti **DELATTOSATI** (SENZA LATTOSIO) **NON** sono idonei per gli allergici alle proteine del latte!

---

# Iter di certificazione Lfree

In concessione d'uso a titolo oneroso,  
previa:

- Valutazione schede tecniche delle materie prime del/i prodotto/i
- Audit di controllo degli stabilimenti
- Analisi del/i prodotto/i



**CORRETTA  
INFORMAZIONE**

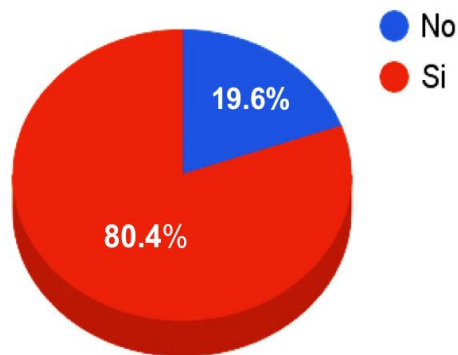
**QUALITA'**



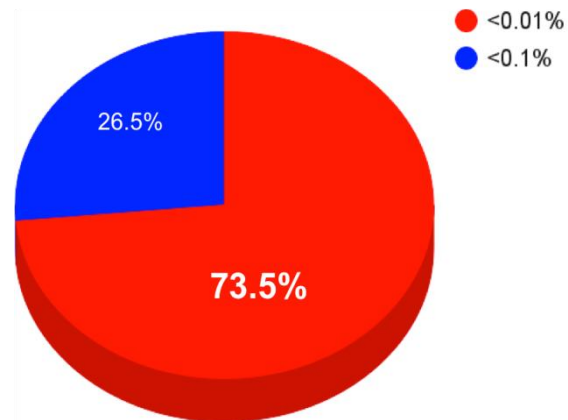
**SICUREZZA**

**GARANZIA**

## ASSUMI PRODOTTI DELATTOSATI?



## QUALE SOGLIA DI LATTOSIO TOLLERI?



*Fonte AILI, n 3000 intervistati intolleranti al lattosio  
© Tutti i diritti riservati*



CONOSCERE L'INTOLLERANZA  
AL LATTOSIO E IMPARARE A  
GESTIRLA

DEFINIRE COSA È IL  
“SENZA LATTOSIO” E  
OTTENERE TUTELA

INFORMARE CLASSE  
MEDICA E ISTITUZIONI

ESSERE UN PUNTO DI  
RIFERIMENTO PER GLI  
INTOLLERANTI AL LATTOSIO E  
LE LORO FAMIGLIE

AUMENTARE GLI OSPEDALI E I  
CENTRI IDONEI A ESEGUIRE I  
TEST

SENSIBILIZZARE E INFORMARE  
CLASSE ALBERGHIERA,  
RISTORATRICE E AZIENDE

POTER MANGIARE FUORI  
CASA CON SICUREZZA E  
TRANQUILLITÀ

## Comunicazione diretta al consumatore intollerante al lattosio



«Lfree è quindi sinonimo di una garanzia necessaria per il consumatore intollerante al lattosio e rappresenta un indicatore decisivo, di impatto immediato e di idoneità del prodotto alla sua dieta.»

# LE AZIENDE CON CUI LAVORIAMO



*Bauli*



**MAINA**<sup>®</sup>



*Cioccolatieri*  
1946



Azienda Agricola  
**Radici**  
di Masi Sandra



# 17

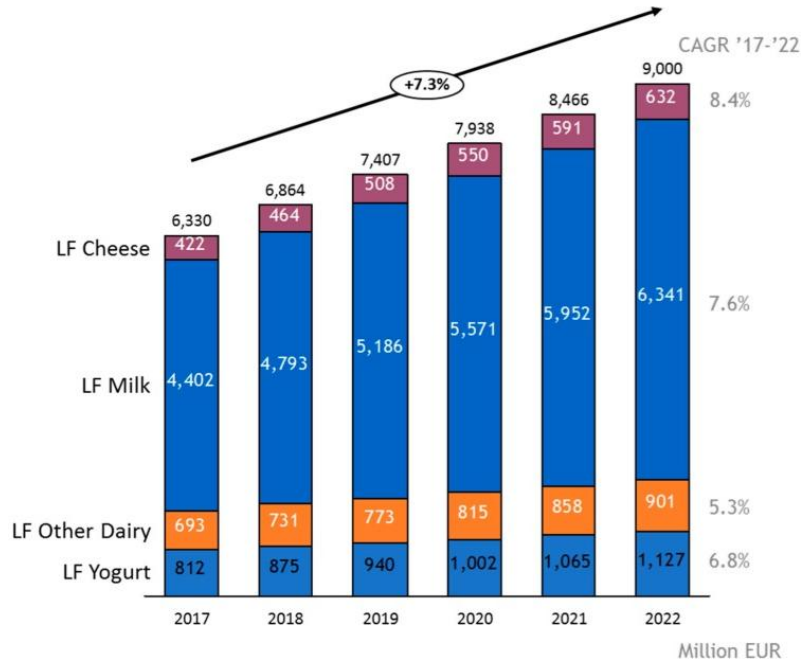
AZIENDE  
CERTIFICATE

# 242

PRODOTTI  
CERTIFICATI

---




# Il trend di mercato

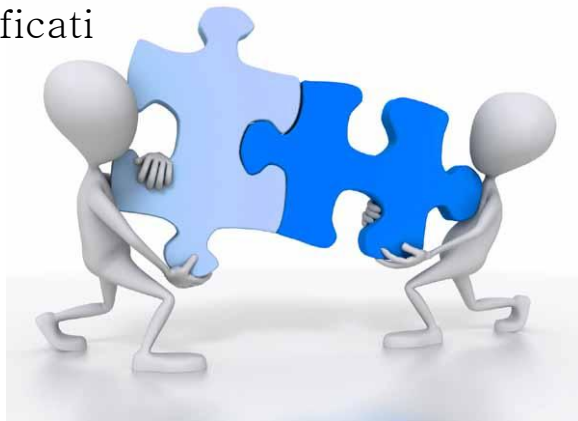


A compounded annual growth rate (CAGR) estimate of the lactose-free dairy market segment over the period 2017–2022. The total yearly turnover in M€ is indicated. LF: lactose-free. The figure was created from data of the Euromonitor analysis [Euromonitor Database].




# Il futuro

## Marketing & Comunicazione

-  Consolidare le collaborazioni
-  Implementare i prodotti certificati
-  Sviluppare il mercato estero



## Ricerca & Sviluppo

-  Progetti di ricerca finalizzati alla conoscenza dell'intolleranza al lattosio nel medio-lungo periodo.
-  Progetti di ricerca finalizzati a temi specifici correlati alla dieta senza lattosio.
-  Sviluppo della certificazione di stabilimento produttivo.





