





Factores del crecimiento de la popularización de la IL

Fuente: ADILAC

ADILAC es una asociación que nace el año **2003**, que agrupa a las personas que padecen de **intolerancia a la lactosa en España**. Una asociación de referencia en nuestro país que tiene cuatro ámbitos de actuación:



Intolerantes

-Punto de encuentro y
comunicación fiable

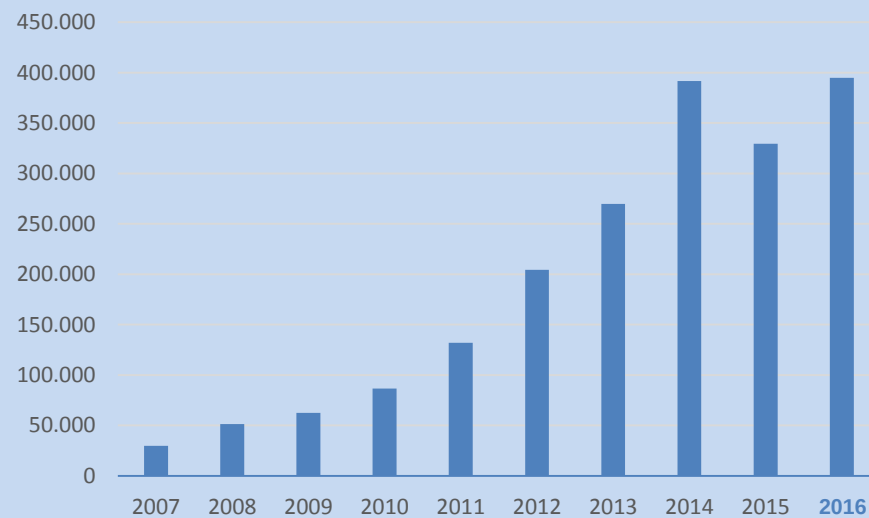
1ª Web de referencia en Google

394.897 visitas web 2016

2691 seguidores en twitter

4.500 amigos ADILAC

500 consultas anuales



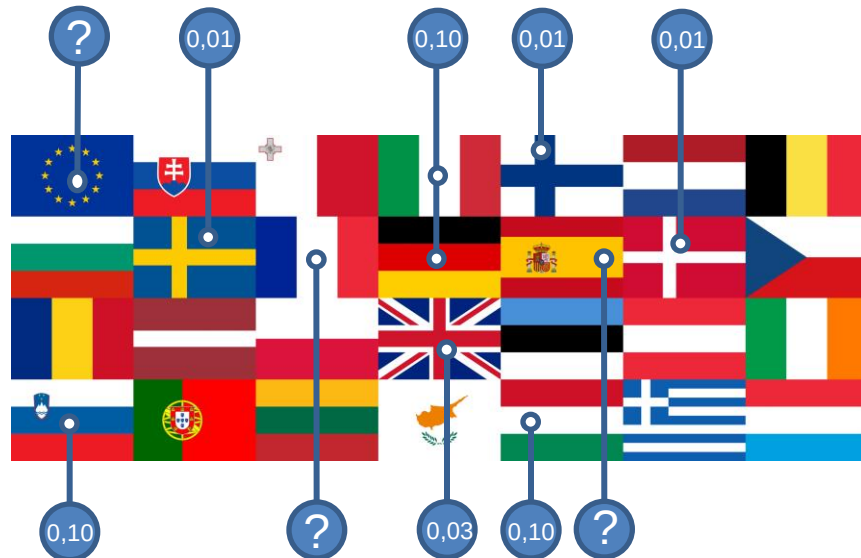
Empresas

Sensibilidad en el etiquetaje y uso del sello NO LACTOSA



1. Multitud de símbolos sin lactosa en el Mercado. No existe un símbolo unificado como puede ser en el caso de los celíacos (AOECS)

símbolo no unificado en el mercado



2. Multi-regulación. Debíamos definir que quería decir que un producto no contenía lactosa o era sin lactosa. Porqué en España no esta regulado y en Europa cada país define su propio límite como quiere.

Normativa diferente o ausencia de la misma

Escenario previo



No existe un símbolo unificado en el Mercado



Falta de una normativa en España y Unitaria Europea



Año 2006

Creación de un “Sello de recomendación”

A falta de esta normativa para considerar un producto sin lactosa en España, Adilac se acoge al límite máximo de detección técnica para otorgar el sello y recomendar un producto



Año 2006, la primera en España



Kaiku

Sin lactosa

Ligera y digestiva

Desnatado

- grasa hidratos + sabor ligero

Ligera y digestiva.
Pensada para ti.

Kaiku elimina la lactosa y los azúcares añadidos de los yogures para que tu DIGESTIÓN sea **MUY LIGERA** sin renunciar al **SABOR y CREAMOSIDAD** del auténtico yogur. Además, la gama Kaiku Sin Lactosa desnatados está especialmente pensada para ti porque es 0% materia grasa.

Te gusta, te sienta bien.

Kaiku te recomienda mantener una dieta sana y equilibrada dentro de un estilo de vida saludable.

RECOMENDADO POR ADILAC
no lactosa
WWW.LACTOSA.ORG

Adilac • Asociación de intolerantes a la lactosa • España

Disfruta de toda la gama de productos morados Kaiku Sin Lactosa
www.kaikusinlactosa.com



Año 2017, la primera internacional



Los dos primeros fabricantes lácteos en China YILI y MENGNIU empiezan a utilizar el sello NO LACTOSA en sus gamas de productos sin lactosa.

Año 2015, posicionamiento administración

AECOSAN viendo que el Reglamento 1169/2011 no establece reglas para el empleo de las menciones pero considerando que son importantes para los intolerantes a la lactosa, ha adoptado un posicionamiento a través de una nota informativa, -hasta que se adopten normas unitarias en la UE- para definir unos niveles para considerar un producto:

sin lactosa (<0,01%)

bajo en lactosa (<1%)

CONDICIONES DE EMPLEO DE LAS MENCIONES: "SIN LACTOSA" Y "BAJO CONTENIDO EN LACTOSA"

Aprobada en Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2015

1.- ANTECEDENTES

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece normas sobre la información que se ha de facilitar en relación con el empleo como ingredientes de sustancias susceptibles de provocar alergias o intolerancia alimentarias, con el objeto de que los consumidores con sensibilidades especiales, como es el caso de las personas intolerantes a la lactosa, puedan elegir con conocimiento de causa las opciones que sean más adecuadas para ellos. No existen, sin embargo, en dicha norma reglas por las que se establezcan las condiciones para el empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa" en el etiquetado de los productos alimenticios.

2. BASE LEGAL

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) Nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, de 10 de septiembre de 2010, sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia.
<http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/doc/1777.pdf>.

Empresas

Información/formación
al canal HORECA

Sello Establecimiento Recomendado HORECA ADI-0000-H

- Revisión de las instalaciones
- Revisión de los platos de la carta
- Creación de un menú sin lactosa o identificación clara de los platos de la carta aptos para los intolerantes a la lactosa.
- Formación básica del personal sobre la IL
- Asesoramiento permanente
- Supervisión anual de todas las acciones necesarias para renovar el convenio

Sello Establecimiento Recomendado COMERCIO ADI-0000-C

- Tiendas sensibles a nuestra intolerancia
- Oferta de productos especializados para los IL



Sociedad y médicos

Difusión/conocimiento de la intolerancia

Partner de ferias especializadas



Colaboración asociaciones



Colaboración asociaciones internacionales



Colaboración realización de estudios intolerantes



Aparición en medios de comunicación

Edición libro “La vida láctea” (español e inglés)



Administración

Reconocimiento y
apoyo institucional

Colegios Médicos (Sello web médica acreditada COMB)

Ministerio Sanidad



Comisión Europea



contacto



@lactosainfo



lactosainfo



adilac



lactosachat



info@lactosa.org



639 478 056



www.lactosa.org



Promotor fundador

