

**ODG**

**N. 637**

Adozione di misure eccezionali per l'abbattimento dei costi per prodotti gluten-free

*Presentato da:*

*POMPEO LAURA (prima firmataria) 22/04/2026, VALLE DANIELE 22/04/2026, CANALIS MONICA 28/04/2026, VERZELLA EMANUELA 28/04/2026*

*Richiesta trattazione in aula*

*Presentato in data 28/04/2026*

*Al Presidente del  
Consiglio regionale  
del Piemonte*

## **ORDINE DEL GIORNO n. 637**

ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e  
dell'articolo 103 del Regolamento interno

**OGGETTO: *Adozione di misure eccezionali per l'abbattimento dei costi per prodotti gluten-free***

### **Il Consiglio regionale del Piemonte**

#### **premesse che**

- in base alla relazione annuale in Parlamento sulla celiachia per l'anno 2024, presentata in data 17 aprile 2026 dal Ministero della Salute, la spesa complessiva erogata dal SSN per l'erogazione degli alimenti senza glutine in Piemonte è stata di € 18.816.357,36 con una spesa media pro-capite di € 983,96, maggiorata di € 8,42 (+0,86%) rispetto alla media nazionale;
- nel quadriennio 2021-2024, il Piemonte ha registrato un aumento della spesa del 20,01 % (+ € 3.137.650,36), dato legato sia all'inflazione del settore sia all'aumento delle diagnosi, che nel 2024 hanno raggiunto quota 19.123 residenti (0,45% della popolazione regionale);

#### **considerato che**

- in base ai tetti di spesa stabiliti da ultimo dal DM 10 agosto 2018 dei buoni per l'acquisto di prodotti specificamente formulati per celiaci prevedono un massimale di 110 euro per gli uomini e di 90 euro per le donne tra i 18 anni - 59 anni e sono stati stabiliti da ultimo con l'Allegato A del DM 10 agosto 2018;
- definire le soglie è compito del Ministero della Salute in base ai "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" (LARN) 2024, dedotti dei prezzi al consumo (IVA inclusa) applicati nel canale farmaceutico, comprensivi di una maggiorazione del 30% per tener conto di eventuali ulteriori esigenze nutrizionali;

- in base ai dati statistici resi disponibili dall'istituto Nielsen, dal 2016 il prezzo dei prodotti senza glutine è in crescita costante. Il costo del pane e della pasta senza glutine resta di circa tre volte superiore a quello dei prodotti analoghi con glutine, mentre il mix di farine senza glutine arriva a essere quasi cinque volte più caro rispetto alla farina tradizionale (fonte dati: Nielsen);
- come riporta l'AIC - Associazione Italiana Celiachia le barriere all'abbassamento dei prezzi risiedono nei costi di produzione (approvvigionamento, processi dedicati, controlli rigorosi) e nella natura di "nicchia" del mercato;

#### **rilevato che**

- l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) ha proposto l'azzeramento dell'IVA sui prodotti specifici (attualmente al 10%), seguendo i modelli virtuosi di Spagna e Portogallo, per restituire immediato potere d'acquisto ai pazienti;

#### **considerato inoltre che**

- sebbene la determinazione dei massimali sia di competenza ministeriale, la Regione ha il potere di intervenire sul lato dell'offerta per mitigare i prezzi, agendo sulla leva fiscale regionale (IRAP) in base al D.lgs n. 68/2011 sul Federalismo fiscale e al D.lgs n. 446/1997 che prevede la possibilità per le Regioni di variare l'aliquota fino ad un massimo dello 0,92% e sul sostegno ai costi di produzione;
- occorre prevedere inoltre, all'interno delle Misure già attive di sostegno agli investimenti per lo sviluppo delle imprese e per l'ammmodernamento e innovazione dei processi produttivi attivate in base alla legge regionale 22 novembre 2004, n. 34 (Interventi per lo sviluppo delle attività produttive) una riserva di risorse specificamente destinate alle aziende produttrici di alimenti gluten free;

#### **rilevato che**

- l'introduzione di un calmierato statico dei prezzi rischierebbe di generare un effetto distorsivo sull'intera filiera, spingendo la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) a trasferire la

contrazione dei margini sui fornitori. Tale dinamica penalizzerebbe in particolare le piccole e medie imprese locali, dotate di una marginalità operativa ridotta rispetto ai grandi gruppi industriali;

- affinché il calmiera risulti uno strumento efficace e sostenibile, esso dovrebbe assumere una natura dinamica e compensativa: un modello capace, attraverso l'attivazione mirata di fondi regionali ed europei (FESR e CSR), di assorbire le oscillazioni dei costi delle materie prime e di abbattere strutturalmente i costi fissi legati a energia e logistica.

#### **sottolineato che**

- come affermato dalla Presidenza AIC, garantire la sostenibilità della dieta è l'unica vera terapia per evitare gravosi costi sociali e sanitari futuri derivanti dalle complicanze di una patologia non correttamente trattata;

#### **IMPEGNA**

#### **la Giunta regionale**

- a farsi portavoce presso il Governo della richiesta di azzeramento dell'IVA per i prodotti erogabili destinati ai celiaci;
- a provvedere con urgenza alla variazione dell'aliquota IRAP entro i limiti previsti dalla normativa nazionale a favore delle imprese che producano alimenti per celiaci;
- ad attivare con urgenza un tavolo di concertazione con i produttori locali e le sigle della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) per definire un protocollo d'intesa volto all'istituzione di un calmiera dei prezzi dinamico;
- a predisporre misure specifiche, nell'ambito della programmazione dei fondi FESR e CSR, nonché nell'ambito dei finanziamenti attivati in base alla l.r. n. 34/2004, per abbattere i costi fissi energetici e logistici delle aziende piemontesi produttrici di alimenti senza glutine.