



Acción del Gobierno para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas

El Ministerio de Sanidad y Consumo continúa con la ejecución del Plan de apoyo a la celiaquía con la elaboración de un protocolo para la detección precoz

- El protocolo de detección precoz forma parte de una acción más general: el Plan de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten, que están desarrollando la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Secretaría General de Sanidad. Esta medida cuenta con la participación de asociaciones de afectados y sociedades científicas
- El Plan incluye un estudio epidemiológico para conocer la verdadera dimensión de la enfermedad y una estrategia asistencial para el sistema sanitario público
- También prevé la mejora del bienestar de los celíacos y la prevención de la enfermedad a través de la investigación
- Otra de las iniciativas que recoge es el real decreto que fija en 20 partes por millón (20 ppm) el límite máximo de concentración de gluten en productos que se comercializan alegando la ausencia de esta sustancia. Los alimentos naturalmente libres de gluten que puedan contener trazas de esa sustancia deberán advertirlo cuando la concentración supere las 20 ppm

31 de enero de 2008.- Información, educación, regulación, detección precoz de la intolerancia y colaboración entre todos los sectores –asociaciones de afectados, autoridades sanitarias, sociedades científicas e industria– son las armas del Ministerio de Sanidad y Consumo para su **Plan de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten.**

Las asociaciones de afectados y las sociedades científicas han conocido hoy los detalles de la iniciativa de mano del ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria. A la reunión también han acudido el presidente de la AESAN, Félix Lobo, y el secretario general de Sanidad, José Martínez Olmos.

El Plan **tiene cuatro acciones fundamentales**: un protocolo de detección precoz de la celiacía para el Sistema Nacional de Salud; un estudio epidemiológico de la enfermedad para conocer su alcance real; una estrategia asistencial para el SNS, y el proyecto de real decreto que fija el nivel máximo de concentración de gluten en la composición de un alimento.

El resultado del encuentro ha sido la formación del grupo de trabajo que elaborará el protocolo de **detección precoz** y seguimiento de los enfermos celíacos y de las medidas para impulsar la investigación sobre la celiacía.

Además, Soria ha informado a los pacientes del estado de tramitación del **proyecto de real decreto** que regula las condiciones de etiquetado de los alimentos y que requerirá el esfuerzo y cooperación de la industria agroalimentaria, que ha agradecido. **El texto ha sido ya enviado a la Comisión Europea para su aprobación** cumpliendo el compromiso del Ministerio.

Este real decreto limita a 20 partes por millón (ppm) la concentración de gluten en productos que se comercializan alegando la ausencia de esta sustancia. Los alimentos naturalmente libres de gluten que puedan contener trazas de esa sustancia deberán advertirlo cuando la concentración supere 20 ppm.

En cuanto al **mapa de la celiacía en España**, hay trabajos que inciden en lo que se ha acuñado como *la punta del iceberg de la enfermedad celíaca*. Mantienen que sólo se diagnostica un pequeño porcentaje de los enfermos: la variabilidad en la manifestación de la enfermedad lleva, en ocasiones, a un tardío diagnóstico o a que no se diagnostique.

Así, **está previsto firmar un convenio multilateral con el Centro Nacional de Epidemiología, la Sociedad Española de Gastroenterología y asociaciones de celíacos** para llevar a cabo un estudio de prevalencia que proporcione un buen mapa de la enfermedad celíaca. Conocer la verdadera situación servirá para nuevas estrategias de diagnóstico, prevención y lucha.

OTRAS MEDIDAS DEL PLAN

Entre las medidas que se pondrán en marcha con la aplicación del Plan destacan:

- **Colaboración con los sistemas de información de las asociaciones y nuevas herramientas de información** de enfermos celíacos: la AESAN

colaborará en la organización y financiación de herramientas de información destinadas a los enfermos celíacos: web y teléfono de información.

- **Fomento de la Investigación**, con varias actuaciones previstas:
 - Integración en el Programa de Fomento de la Investigación Técnica (PROFIT).
 - Desarrollo tecnológico de cereales bajos en gluten.
 - Inventario de grupos y proyectos de investigación en materia de enfermedad celiaca.
 - Mejora de las técnicas de extracción y técnicas analíticas de detección.
- **Implantación en las industrias de sistemas válidos de autocontrol**, basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), auditados por las administraciones.
- **Refuerzo de los controles (de composición y etiquetado) de los productos**: se controlará el correcto etiquetado y la composición del producto por las comunidades autónomas coordinadas por la AESAN en el marco del programa nacional de control.
- **Directrices para el uso por parte de la industria de un pictograma**: este símbolo indicará la ausencia o la presencia de gluten.
- **Colaboración con la hostelería**: se estudiará con la Federación Española de Hostelería y Restauración la posibilidad de informar a los celíacos en los menús acerca de si son aptos para ellos o no.

UN REAL DECRETO PIONERO

La enfermedad celiaca puede causar trastornos del crecimiento, anemias, deficiencias en la coagulación sanguínea, irregularidades menstruales, linfoma intestinal y llegar en casos extremos a ser mortal.

El problema es que los celíacos pueden consumir gluten inadvertidamente. Esto puede ocurrir bien porque ingieren un alimento que contiene naturalmente gluten, bien porque por razones tecnológicas se ha añadido *ex profeso* al alimento y no se advierte claramente de ello en la etiqueta, o bien porque ha sufrido una contaminación.

Para garantizar una mayor protección a los celíacos, el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la AESAN, ha elaborado un proyecto de real decreto, apoyado por las asociaciones de celíacos, que establece el nivel máximo de concentración de gluten en la composición de un alimento por debajo del cual su ingestión no resulta perjudicial para el afectado.

Hasta ahora, ante la **ausencia de regulación de límites precisos de gluten** (en la Unión Europea tampoco se han establecido), las empresas se ven en la tesitura de declarar la posible presencia de gluten aunque no se haya comprobado totalmente, para no correr el riesgo de incumplir esta legislación e incurrir eventualmente en responsabilidad. Esas declaraciones precautorias en el etiquetado disuaden a los celíacos de consumir el producto y reducen sus oportunidades de elección y la composición de una dieta variada.

Con este real decreto nuestro país se sitúa a la vanguardia entre los países de nuestro entorno en la defensa de los intereses de los celíacos y además apuesta por una armonización legal en la UE.

El etiquetado y la publicidad habrán de mencionar obligatoriamente la presencia de los cereales fuente de gluten o del gluten mismo según los supuestos cuando supere las 20 ppm. En caso de ausencia, la legislación de la UE prevé que en los alimentos de consumo ordinario también se informe de que son aptos para celíacos, y esta posibilidad se regula en el proyecto normativo español.

Finalmente, **para facilitar la selección de los productos por la población celíaca se establecen directrices** para la utilización voluntaria por las empresas de un pictograma expresivo de la ausencia/presencia de gluten como información adicional.