

Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y el etiquetado de productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten

La Comisión Europea ha elaborado un Reglamento, sobre la composición y el etiquetado de los alimentos aptos para personas con intolerancia al gluten. Resumimos el contenido del Reglamento y realizamos, a continuación, una serie de apreciaciones.

Alimentos especiales:

"exento de gluten": aquellos cuyo contenido en gluten es inferior a 20 mg/kg.

"contenido muy reducido de gluten": aquellos cuyo contenido en gluten sea inferior a 100 mg/kg.

Alimentos de consumo ordinario sólo podrán indicar, **de forma opcional**, en su etiquetado la declaración **"exento de gluten"**, cuando garanticen una presencia de esta sustancia inferior a 20 mg/kg.

Alimentos dietéticos (que no estén específicamente destinados a la población celíaca) sólo podrán llevar en su etiquetado, de forma opcional, **"exento de gluten"**, cuando aseguren un contenido inferior a los 20 mg/kg.

La Asociación de Celíacos de Madrid (ACM) se muestra contraria al contenido del actual Reglamento europeo sobre etiquetado de los alimentos sin gluten, que recoge entre otros aspectos, que los **productos especiales** de hasta 20 mg de gluten/kg deberán reflejar en sus etiquetas que son **"exento de gluten"**, mientras que los de hasta 100 mg de gluten/kg habrán de especificar claramente que tienen un **"contenido muy reducido de gluten"**. Para la ACM este Reglamento supone un claro paso atrás para el colectivo de celíacos que residen en España, donde, a pesar de no existir ninguna normativa al respecto, hace años que los productos elaborados que se etiquetan "sin gluten" no pueden contener en ningún caso más de 20 mg de gluten/kg.

El retroceso también es evidente al permitir, como hace el Reglamento europeo mencionado, que el **almidón de trigo** o la **avena** puedan utilizarse para la elaboración de estos productos **en cualquiera de las categorías** antes mencionadas, puesto que en el caso de España se había conseguido que ninguno de estos ingredientes, nocivos para la salud de los celíacos, formasen parte de las fórmulas de estos productos "sin gluten".

Para la ACM, la entrada en vigor de este Reglamento supone más desventajas que mejoras para los celíacos y puede no traducirse en un aumento de la oferta de productos para celíacos, como afirmaba el Sr. Ministro en la presentación de este Reglamento. Ello es debido a que la aplicación del Reglamento en los **productos de consumo ordinario es opcional**, motivo por el que, en opinión de la ACM, numerosos fabricantes, de este tipo de productos, preferirán no incluir la mención “exento de gluten” para evitar controles por parte de la administración, el coste de las analíticas por parte de laboratorios, etc.

Por otra parte, la posibilidad de que productos, elaborados con almidón de trigo y avena etiquetados “exentos de gluten”, entren en la dieta de los celíacos implica que las personas con intolerancia al gluten comenzarán a probar si toleran estos productos o no, con el riesgo para su salud que esto conlleva.

En opinión de ACM, **es totalmente necesaria una normativa sobre etiquetado de los productos sin gluten, pero tenerla a cualquier precio no es avanzar, es retroceder**. Cualquier iniciativa que se tome en este sentido ha de garantizar la seguridad del colectivo celíaco y no, como ocurre con el Reglamento europeo, poner en riesgo su salud.

Volvemos a insistir, el Reglamento supone un paso atrás para el colectivo celíaco porque:

- **Coexistirán dos niveles de gluten en los productos.**
- **Se permitirá el uso del almidón de trigo y la avena.**
- **Para los productos de consumo ordinario el etiquetado será opcional.**

La entrada en vigor de este Reglamento será a partir de los 20 días de su publicación para los productos de nueva producción. (Ya está en vigor) y hasta el 1 de enero del 2012 para aquellos que ya están a la venta y son de larga caducidad (por ejemplo: conservas).

RECUERDA

Si te quieres poner en contacto con ACM, tienes a tu disposición 3 correos electrónicos distintos. Elige en función de lo que quieras comunicar, con esta acción facilitarás el trabajo que realizamos en la oficina y optimizaremos el tiempo:

md@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si quieres apuntarte a cualquier actividad que realizamos en ACM, solicitar alguna publicación de la asociación...

celiacos@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si tienes cualquier duda con la dieta sin gluten, con el menú del colegio o guardería de tu hijo, de tu lugar de trabajo...

info.acm@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si quieres hacer el pago de la cuota con tarjeta, poner al día datos bancarios, cambiar dirección de e-mail o la postal, facilitarnos nuevas direcciones de hoteles, colegios, guarderías... que ofrezcan el menú sin gluten

