



#Noalmuybajocontenidoengluten

En julio de 2016 se introdujo el Reglamento europeo N° 828/2014, que continuaba con la normativa anterior del UE 41/2009, ambos junto con la denominación “Sin gluten”, autorizan la leyenda **“Muy bajo en gluten”**, para productos que no contengan más de 100 mg/kg de gluten.

Este reglamento fue aprobado en 2009 buscando que hubiera un consenso en toda Europa sobre el etiquetado de productos sin gluten.

En su día hubo bastantes discusiones porque los países del sur de Europa, principalmente España e Italia, estábamos en contra de admitir este segundo etiquetado. Tanto las asociaciones españolas como la administración (AECOSAN) fuimos a una en este intento.

Desafortunadamente, la AOECS (Asociación de Celíacos de Europa) y la Unión Europea, influenciados por las Asociaciones del Norte, prefirieron proteger a algunos de sus fabricantes antes que a los celíacos.

En 2016, al salir el nuevo reglamento que reafirmaba el anterior, vimos un cierto peligro. La introducción en el mercado español de productos con mayor contenido de gluten, en el que aparezca la etiqueta “Muy bajo en gluten”, nos parece que va a hacer más difícil el seguimiento correcto de una dieta sin gluten y, en algunos casos, puede hacer que personas que no estén bien informadas recaigan en sus patologías.

En ese momento hablamos con varios fabricantes e importadores y todos nos dijeron que a ellos no les interesaba y por lo tanto no iban a fabricar ni producir alimentos con esa denominación.

Y hasta ahora, dos años después, ha habido un consenso en el mercado de no comercializar productos con la etiqueta “Muy bajo en gluten”. Pero hace unos meses nuestros compañeros de Celiacs de Catalunya nos alertaron de una marca de cerveza, que ya utiliza esta denominación.

La ley hay que cumplirla y por este motivo no podemos hacer nada desde el punto de vista legal, aunque, a nuestro entender, en este caso la ley sea profundamente injusta y errónea.

Por eso os pido que enviemos cartas a los fabricantes demostrándoles que no estamos contentos con ese tipo de productos.

#Noalmuybajocontenidoengluten

Me gustaría concluir con algunas cifras para darse cuenta de la magnitud del problema.

La cantidad máxima diaria que puede consumir un celíaco según el informe de Catassi es 50mgr por día de Gluten (de aquí salen las prescripciones de 20ppm). Una cerveza de cuarto “muy bajo contenido en gluten” puede contener hasta 25mgr por día, con dos ya superaríamos los límites máximos admitidos sin tomar a lo largo del día ningún otro producto que contuviera una mínima parte de gluten.

Por compararlo con otras alertas de meses pasados:

Un cuarto de “muy bajo contenido en gluten” equivale a **comerse 50 raciones de pollo al comino** contaminado.

O si usamos un pintalabios hecho exclusivamente de harina de trigo (10% gluten), **la cerveza contendría 20 veces el consumo de pintalabios.** ■

Roberto Espina Cerrillo

Director

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten