

El correcto etiquetado, clave para que los celíacos elijan los alimentos correctos para una dieta equilibrada



Revista

El reglamento de 2014 sobre el etiquetado se aplicará en 2016: la mención “Sin gluten” solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, no contengan más de 20 mg/kg de gluten

Informar sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos es una cuestión primordial para los celíacos a la hora de que puedan elegir una dieta variada, tanto en su hogar como en cualquier establecimiento.

José María Ferrer, jefe del departamento de Legislación de AINIA centro tecnológico, apunta “la situación en materia de gluten y legislación alimentaria ha evolucionado en los últimos años de manera que ahora es más sencillo y claro dar información sobre la presencia o no de este elemento en el etiquetado. Con el [Reglamento nº 828/2014](#) [1] se ha dado un gran paso, ahora está por ver una vez se aplique en 2016 como funciona y que realmente este grupo de población recibe la información necesaria para poder consumir los alimentos con total seguridad.

Elementos clave para un buen etiquetado

Ferrer subraya: los elementos más relevantes de la cuestión “gluten” que se debe considerar en su interacción con la legislación alimentaria se centran en:

-Información y etiquetado. Las referencias legislativas clave son el Reglamento 1169/2011, como norma marco para la información y el etiquetado de los alimentos con carácter general. Por otro lado, debemos tener en cuenta los [Reglamento nº 828/2014](#) [1] que regulará las menciones “sin gluten” y “muy bajo en gluten” reguladas hasta ahora por el Reglamento nº 41/2009.

-Control y límites. El “gluten” es objeto de control como otros elementos cuya presencia en los alimentos puede tener efectos sobre la salud de los consumidores, en este caso hay que tomar en consideración nuevamente el Reglamento 828/2014 al determinar:

- “Sin gluten” solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
- “Muy bajo en gluten” solamente podrá utilizarse cuando alimentos que contengan trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

-Aspectos para-legales. Cuando hablamos de aspectos para-legales, nos estamos refiriendo a toda la simbología y otros elementos que en el etiquetado de los alimentos tratan de aportar información adicional para el grupo que es sensible al gluten pueda contar con toda la información sobre ese alimento. Aquí lo más relevante es que tengamos en cuenta que la información voluntaria y/o adicional se rige por el Reglamento 1169/2011, siempre y cuando se respete el principio de no inducir a error al consumidor con esa “información extra que se le da”.

-Supuestos por cerrar o definir, tipo “trazas de”. Asignatura pendiente la “contaminación cruzada”, se trata de una situación que se da en la actividad alimentaria con más frecuencia de la

deseable, y que en el caso del gluten tiene gran transcendencia por las implicaciones para la salud de los consumidores.

Ante esta situación, las empresas tratan de advertir de ese riesgo mediante alguna mención preventiva o precautoria en el etiquetado, del tipo de “puede contener trazas de...” o “este producto ha sido elaborado en una instalación en la que se trabaja con...”. Se trata de una situación no regulada y que el sector en general, incluyendo a las autoridades competentes, admite de buen grado, dado que se trata de proteger un bien jurídico superior como es el de la salud humana, frente al cumplimiento estricto de un requisito formal de la legislación como es el de la mención de los ingredientes en la correspondiente lista.

Un recorrido por el avance de la legislación en esta materia

En los últimos años la legislación alimentaria de la UE ha evolucionado para contemplar esta necesidad, en 2009, el Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión reguló normas armonizadas sobre la información destinada a los consumidores sobre la ausencia (“sin gluten”) o la presencia reducida de gluten (“muy bajo en gluten”) en los alimentos. Cuatro años más tarde se procede a la revisión de la legislación sobre productos alimenticios destinados a una alimentación especial mediante el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, que deroga al Reglamento (CE) nº 41/2009 con efectos a partir del 20/07/16”.

Alineado con los reglamentos anteriormente citados, está el 1169/2011 para garantizar que la información sobre ausencia o la presencia reducida de gluten esté fundamentada en datos científicos y de esta forma respete el principio básico para no “inducir a error o a confusión a los consumidores” (art. 36.2 Reglamento (UE) nº 1169/2011). En esta línea, es fundamental el correcto etiquetado, con el fin de garantizar un uso correcto de los alimentos por parte de las personas intolerantes al gluten. Debe ser posible que, en un alimento que sea específicamente elaborado, preparado y/o procesado para reducir el contenido de uno o varios ingredientes que contienen gluten, o para sustituirlos por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural, se indique la ausencia («sin gluten») o la presencia reducida («muy bajo en gluten») de gluten, de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

También debe ser posible que este producto alimenticio lleve una declaración en la que se informe a los consumidores de que está específicamente elaborado para las personas con intolerancia al gluten.

AINIA, Centro Tecnológico

Enlaces:

[1] <http://www.boe.es/doue/2014/228/L00005-00008.pdf>