

Nota de Premsa

L'Associació Celíacs de Catalunya i Mercadona editen una guia per facilitar la comprensió de l'etiquetatge dels productes sense gluten

El nou Manual ajudarà les persones celíaques, els seus familiars i amics, i els restauradors a disposar de la informació adient sobre la presència o absència del gluten en els aliments

Barcelona, 25 de març del 2019.- Una de les preocupacions més freqüents que expressen les persones celíaques és la dificultat de trobar la informació adient sobre la presència o absència del gluten en els aliments que desitgen consumir, i és per això que **Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb la cadena de supermercats Mercadona i amb revisió de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària**, ha editat el [Manual per facilitar la comprensió de l'etiquetatge dels productes sense gluten](#). Aquesta guia té el propòsit d'oferir la informació necessària perquè les persones celíaques entenguin millor l'etiquetatge dels productes alimentaris i els sigui més fàcil comprar de forma segura, amb confiança i tranquil·litat.

Al manual s'informa sobre:

- La legislació actual envers l'etiquetatge dels aliments
- La contaminació encreuada en establiments alimentaris
- La classificació dels aliments segons el seu contingut en gluten
- El gluten en medicaments
- El gluten en cosmètics
- El gluten en material escolar

Per a totes les persones és important ser conscients del que mengen, però les que han de tenir un control especial sobre un aliment concret perquè perjudica la seva salut han d'estar molt alerta quan llegeixen i interpreten l'etiquetatge. Ara per ara, l'únic tractament de les persones celíaques és seguir una estricta dieta sense gluten per a tota la vida. Per tant, **és clau apoderar-les perquè puguin seguir la dieta correctament, ja que el 40% la transgredeixen i, en un 75% d'aquests casos, ho fan de forma involuntària**. La transgressió de la dieta, sigui voluntària o involuntària, els pot comportar greus problemes de salut a llarg termini.

Ja fa uns anys que la llei obliga a indicar en l'etiqueta dels productes la presència d'al·lèrgens (entre ells, el gluten) i és un requisit imprescindible que les dades es mostrin de forma comprensible i amb un tipus de lletra diferenciat. Això no obstant, sovint hi ha etiquetatges ambigus i confusos, que fan que el col·lectiu celíac dubti sobre si pot consumir o no determinats productes.

En aquest sentit, el **Reglament Europeu 1169/2011** obliga a indicar si els productes contenen gluten com a ingredient però no contempla les traces. Si les traces de gluten superen les 20 parts per milió de gluten (20 ppm), els productes ja no són aptes per a celíacs. Per tant, el nombre de productes que poden consumir les persones celíaques disminueix notablement perquè només poden consumir aquells que duen el símbol o llegenda "Sense Gluten", que garanteixen que el producte conté menys de 20 ppm.

A més, segons el **Reglament d'Execució (UE) 828/2014**, els productes poden dur la menció "Molt baix en gluten" (entre 20 i 100 ppm) juntament amb la llegenda "Indicat per a celíacs", a pesar que aquests productes no són aptes per a persones celíaques. Aquest fet pot confondre els consumidors.

Per això, és fonamental que les persones celíaques disposin de tota la informació possible per poder seguir correctament la dieta sense gluten i, així, gaudir de bona salut. **"Dins d'aquest objectiu s'emmarca l'edició del nou Manual per facilitar la comprensió de l'etiquetatge dels productes sense gluten"** assenyala Olga Cuesta, presidenta de l'Associació Celíacs de Catalunya, qui afirma que **"l'edició d'aquesta guia ha estat possible gràcies al compromís de Mercadona amb el col·lectiu celíac"**.

Associació Celíacs de Catalunya

Entitat constituïda l'any 1977, és la primera organització creada a Espanya en defensa dels interessos de les persones celíaques.

L'associació fa costat i assessora la persona celíaca proporcionant-li informació i formació que l'ajudi a aconseguir una millor qualitat de vida, i també a la seva família. **Treballa perquè la persona celíaca tingui cada cop millor accés a productes sense gluten i més opcions per menjar fora de casa amb seguretat.** A més, finança la investigació en patologies relacionades amb la ingesta de gluten, treballant amb professionals mèdics per millorar el diagnòstic, l'atenció mèdica i el seguiment de la malaltia amb la finalitat de cuidar la seva salut i evitar desenvolupar malalties associades a la celiaquia.

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982 representa, davant d'entitats i organismes públics i privats, a les 525.000 persones (75.000 celíacs i 450.000 sensibles al gluten) que s'estima que hi ha a Catalunya i Menorca afectades per alguna patologia relacionada amb la ingesta de gluten, però també és l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector.

Mercadona i el col·lectiu celíac

Des de fa anys, Mercadona manté un compromís ferm amb les persones celíaques. Actualment té un ampli assortiment de productes lliures d'aquesta proteïna. **Concretament, disposa de 1.250 productes sense gluten, clarament identificats en l'etiquetatge.** La relació de la companyia amb el col·lectiu dels celíacs s'inicia fa més de 19 anys i neix com a resposta a la demanda de productes sense gluten per part dels clients celíacs davant la dificultat, tant econòmica com geogràfica, per disposar-ne d'ells. Com amb la resta de l'assortiment, l'objectiu és oferir productes de gran qualitat i al menor preu possible.

Per poder oferir productes sense gluten amb les majors garanties, els proveïdors de Mercadona realitzen constants controls del producte i de les matèries primeres amb què s'elaboren aquests productes. En alguns casos fins i tot es dissenyen línies o fàbriques específiques, i es defineixen processos exclusius per garantir l'absència de gluten. De fet, tots els proveïdors estan certificats per empreses externes acreditades en les normes de Seguretat Alimentària més estrictes, on es contempla la correcta gestió d'al·lèrgens.

Cal destacar l'esforç realitzat l'últim any en les seccions de forn i brioixeria fresca i congelada, productes lactis i begudes, en què s'han introduït noves referències sense gluten. Alhora, fruit de la innovació conjunta tant amb els clients com amb els proveïdors, la companyia segueix treballant en

la definició d'un assortiment perquè els clients celíacs puguin trobar als lineals les millors opcions en totes les categories de productes.

Per a més informació:
Rosa Simó - 648 118 425
Irene Puig – 934 121 789
premsa@celiacscatalunya.org