

**INFORME
D'ANALÍTiques
2020-2021-2022**



**Associació Celíacs
de Catalunya**

1. Introducció

Des de l'any 2008, l'Associació de Celiacs de Catalunya porta a terme anualment un estudi de mercat amb l'objectiu de realitzar un control dels productes susceptibles a ser consumits pel col·lectiu celíac per tal de poder regular la legislació vigent i ajustar l'etiquetatge.

En el cas de l'estudi portat a terme l'any 2020, a causa de la situació de pandèmia de la COVID-19, la presa de mostra va afrontar nous desafiaments. Gran part de la recollida de mostres dels productes artesans, elaborats per obradors acreditats dintre del Projecte "Restauració Sense Gluten", es va dur a terme de manera online gràcies a un protocol de recollida redactat pel departament tècnic de l'Associació. Pel que fa a la recollida de mostres dels productes industrials, provinents dels diferents supermercats, van suposar un menor percentatge que en els anys anteriors.

Durant l'any 2021, gràcies a una millora de l'estat de la pandèmia, la presa de mostres dels productes artesans es va tornar a recollir presencialment en la majoria dels establiments. No obstant això, es va prioritzar el projecte Control de Mercat dels productes industrials, amb la inclusió de la contractació d'un nou laboratori, amb l'objectiu de poder analitzar 160 productes dels quals 120 productes fossin industrials i els 40 restants fossin espècies i infusions de botigues a granel.

Al any 2022 els productes analitzats han sigut exclusivament artesans per la recollida de mostres del projecte restauració sense gluten.

2. Objectius

El projecte Control de Mercat consisteix en la presa de mostres de diferents categories d'aliments i el seu enviament a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i al Laboratori Anabiol, ambdós laboratoris acreditats per a l'anàlisi del contingut de gluten mitjançant la tècnica oficial (Elisa R5)

Les mostres han de ser representatives, és a dir, cal triar productes de diferents tipus i de diverses marques i supermercats/hipermercats, també de botigues de l'àrea metropolitana de Barcelona.

També es recullen mostres de petits establiments d'elaboració artesanal que han sol·licitat obtenir l'acreditació Sense Gluten o bé durant la renovació anual d'aquesta. Aquesta Acreditació l'atorga l'Associació Celiacs de Catalunya i compta amb l'aval de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

3. Metodologia d'anàlisi

La metodologia de l'anàlisi, com cada any, segueix els estàndards indicats pel Còdex Alimentari i l'Estàndard AOECs pels aliments sense gluten (Requisits tècnics per la Llicència

de la Marca Espiga Barrada). La metodologia emprada pels productes processats no hidrolitzats va ser la tècnica quantitativa ELISA Sandwich Anticòs R5 (mètode Mèndez). En el cas dels productes hidrolitzats van ser analitzats per la tècnica quantitativa ELISA Competitiu Anticòs R5. Els laboratoris encarregats de la recepció i l'anàlisi de les mostres van utilitzar el kit RIDASCREEN® Gliadin (Art. No. R7001), de la casa comercial R-Biopharm AG.

4. Laboratoris

Els laboratoris designats per l'anàlisi de mostres van ser:

- El laboratori de l'Agència Catalana de Salut Pública de Barcelona (ASPB), que va analitzar un total de 509 mostres i;
- El laboratori Anabiol, que va analitzar un total de 167 mostres.

5. Anàlisi de mostres

De la mateixa manera que en anys anteriors, els productes analitzats es classifiquen en diferents categories d'acord amb la classificació emprada a la Guia d'Aliments Sense Gluten.

Així doncs, els productes a analitzar s'han categoritzat com a productes artesanals (sense envasar o envasats en el punt de venda), productes industrials (productes envasats) i productes industrials a granel. Alhora, tots tres grups es subdivideixen en diferents categories o famílies de productes.

Durant aquests tres anys, un total de 509 mostres han estat analitzades, de les quals **301 mostres són artesanals, 168 són industrials i 40 són industrials a granel.**

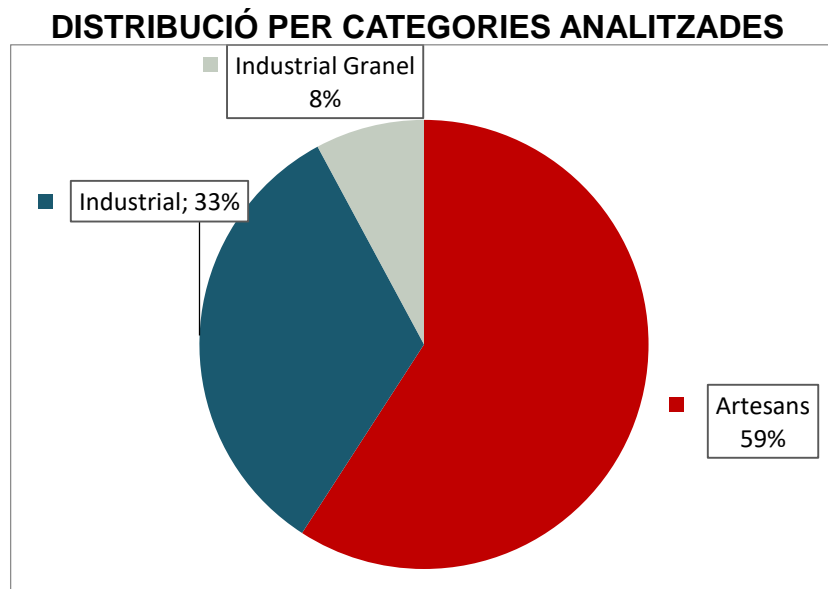


Figura 1. Classificació de les mostres segons el tipus de producció.

No obstant això, si observem quantes mostres van ser analitzades l'any 2020, 2021 i 2022 respectivament, obtenim la següent taula (Taula 1):

Categoria	ANY	MOSTRES DE PRODUCTE
Artesans		301
	2020	85
	2021	100
	2022	116
Industrial		168
	2020	35
	2021	127
	2022	6
Industrial Granel		40
	2021	40
Total Resultat		509

Taula 1. Classificació de les mostres analitzades durant l'any 2020, 2021 i 2022.

Com s'ha mencionat anteriorment, durant l'any 2020 es va analitzar un percentatge menor de mostres pel que fa a l'any 2021 a causa de la pandèmia. A més a més, l'any 2022 només es van analitzar mostres de productes artesans per part del Projecte Restauració Sense Gluten, per decisió interna del Departament Tècnic de l'Associació. Per aquest motiu, s'ha optat per agrupar els tres anys i fer-ne un únic informe d'anàlisi per tal d'obtenir uns resultats més significatius.

Durant aquests anys, s'han analitzat mostres d'un ampli ventall de diverses categories d'aliments. En especial, els grups de productes més analitzats han estat els **productes de fleca** i els **productes de pastisseria i rebosteria**. Aquest fet és degut que l'anàlisi de productes artesanals és prioritari per a l'entitat, ja que és important tenir garanties que es segueix un correcte procés d'elaboració i servei dels productes "sense gluten" en els establiments alimentaris als quals s'atorga l'acreditació "*Establiment Sense Gluten*".

A continuació es mostra una taula (Taula 2) amb les categories dels productes analitzats durant l'any 2020, 2021 i 2022.

TIPUS D'ALIMENT	CATEGORIA			Total Mostres
	Artesans	Industrial	Industrial Granel	
APERITIUS		10		10
BEGUDES - BATUTS		1		1
BEGUDES - BATUTS (EN POLS)		1		1
BEGUDES - ISOTÒNIQUES I ENERGETIQUES (EN POLS)		1		1
BEGUDES - REFRESCANTS (EN POLS)		3		3
BOMBONS, XOCOLATES I DERIVATS	2	3		5
CACAUS I PREPARATS DE XOCOLATA		4		4
CAFÈ I DERIVATS		1		1
CEREALS		7		7
CEREALS-SNACKS		4		4
EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS	24	3		27
ESPÈCIES I CONDIMENTS		22		22
ESPÈCIES I CONDIMENTS - GRANEL			20	20
ESPESSIDORS, FIBRES I ALTRES		1		1
FARINES I PREPARATS		5		5
FRUITA SECA		3		3
FRUITS SECS		12		12
GALETES	5			5
GELATS	11			11
INFUSIONS		17		17
INFUSIONS – A GRANEL			20	20
LÀCTICS - FORMATGES		19		19
LLAVORS		6		6
LLEGUMS		5		5
LLEVATS I GASIFICANTS	3	3		6
PASTA		6		6
PATÉS I CREMES PER UNTAR		13		13
PLATS PREPARATS	55	7		62
PLATS PREPARATS - CONGELATS	7			7
PRODUCTES DE FLECA	84			84
PRODUCTES DE FLECA - CONGELATS	4			4
PRODUCTES DE PASTISSERIA I REBOSTERIA	96	2		98
PRODUCTES DE PASTISSERIA I REBOSTERIA - CONGELATS	7			7
SALSES	1	8		9
SOPES, CREMES I PASTILLES DE BROU		1		1
DOLÇOS	1			1
PRODUCTES VEGANS - VEGETARIANS	1			1
Total	301	168	40	509

Taula 2. Categories dels productes

No obstant això, si observem quins són els 5 grups de productes més analitzats durant aquests tres anys, obtenim el següent (Figura 2):

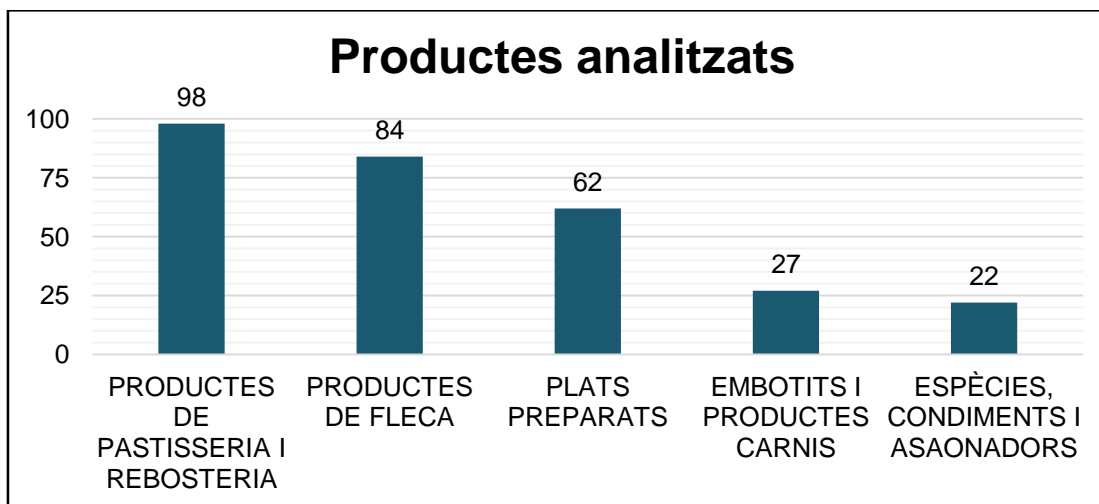


Figura 2. Productes més analitzats.

En funció de la categoria (artesanal o industrial) els 5 grups de productes més analitzats han estat:

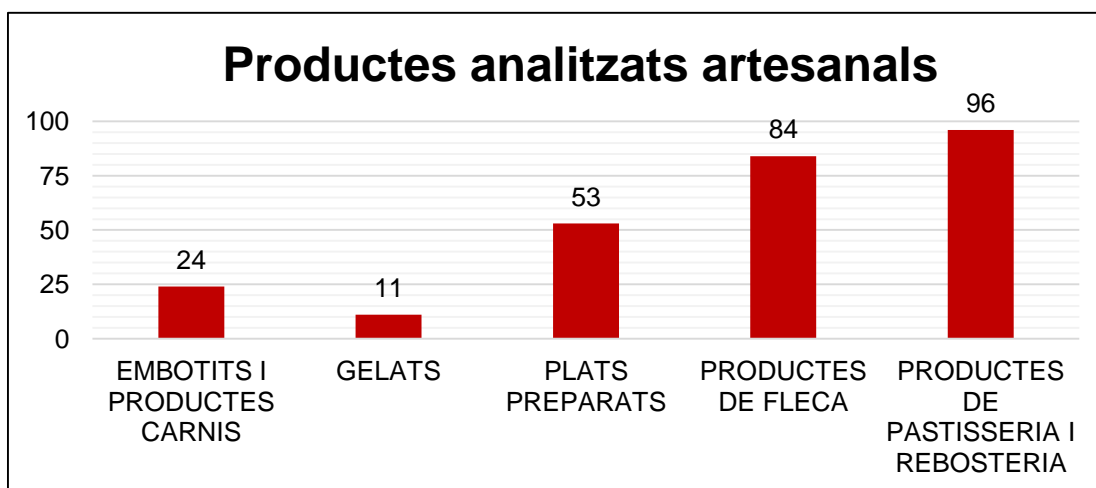


Figura 3. Categories de productes artesanals més analitzats.

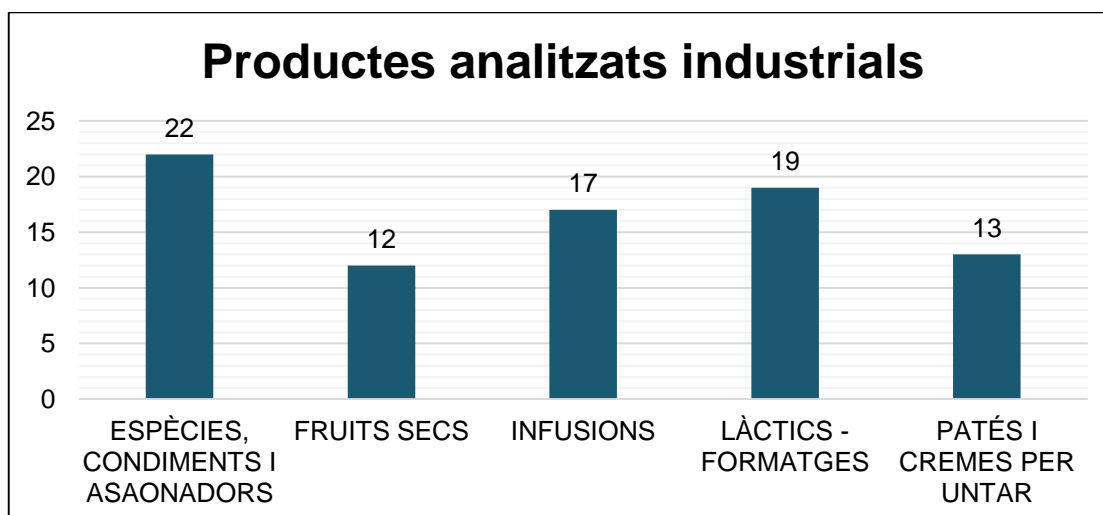


Figura 4. Categories de productes industrials més analitzats.

Així doncs, les mostres analitzades durant aquests tres anys (N=509) representen **37 categories de productes** (Taula 2), i segons el seu **origen industrial** (producte envasat o producte a granel) o artesanal (producte sense envasar o envasat al punt de venda) aporten la següent informació:

- **122 operadors industrials, dels quals 3 operadors són industrials a granel**
- **60 operadors artesanals**
- **i 180 marques diferents.**

6. Criteris de selecció de mostres

Els criteris establerts per seleccionar els productes que cal analitzar es basen en el seu etiquetatge, que ens dona informació sobre els al·lèrgens presents al producte.

Aquest fet ens permet poder classificar-los en 3 categories diferents en funció del seu etiquetatge:

- **Cap menció al gluten**
- **Traces – Contacte encreuat amb gluten (Etiquetatge precautori d'al·lèrgens)**
- **Icona o menció “sense gluten”**

També cal esmentar que es tenen en compte els resultats analítics d'anys anteriors i d'incidències detectades o consultes rebudes per a la selecció de productes a analitzar per tal de poder fer un seguiment d'aquells productes que van obtenir resultats inesperats o que per qualsevol altre factor volem controlar.

Com ja s'ha comentat altres anys, és molt important entendre els motius pels quals s'analitzen aquestes 3 categories en funció del seu etiquetatge:

Cap menció al gluten

L'objectiu d'analitzar productes manipulats i/o transformats que no contenen cap mena d'informació respecte al gluten deriva de l'elevada possibilitat que el consumidor no trobi cap indicatiu en el llistat d'ingredients o a la declaració d'al·lèrgens que generi sospita. Aquests productes **es consideren de risc pel consumidor celíac**.

Malgrat no contenir ingredients amb gluten, no són productes aptes perquè el Reglament 1169/2011 no obliga a declarar la presència de gluten quan la manipulació o transformació dels aliments no es realitza sota unes condicions determinades. Ens referim al que comunament anomenem 'Traces' i, per tant, com que no és possible saber si l'operador ha pres les mesures de seguretat adients per controlar la quantitat de gluten en el producte final, cal que el consumidor celíac sigui prudent i n'eviti el seu consum.

Traces – Contacte encreuat amb gluten

Els productes identificats amb aquesta llegenda al mercat nacional són nombrosos. Aquesta menció fa referència a l'*Etiquetatge Precautori dels Al·lèrgens (EPA)* que actualment no està regulat per la legislació vigent i, per tant, no és obligatori posar a l'etiqueta. Tots els productes identificats amb aquesta menció **es consideren de risc pel col·lectiu** perquè no queda definida la quantitat de gluten present al producte. Amb això, l'operador alimentari posa en manifest que no disposa d'un sistema de gestió prou adient pel control de gluten i, per tant, no queda garantida la seva absència.

En resultats d'anàlisis d'anys anteriors s'ha pogut observar com alguns productes amb aquesta etiqueta tenien una quantitat variable de gluten superior a les 20 ppm.

Icona o menció “sense gluten”

El Reglament d'Execució (UE) 828/2014 determina que un aliment “sense gluten” és aquell que conté una quantitat de gluten al producte final, tal com arriba al consumidor, inferior a 20 ppm.

L'objectiu que contemplem és verificar que l'operador alimentari disposa d'un sistema de gestió i control del gluten a la planta d'elaboració, el qual garanteix en tot moment el compliment d'aquest requisit i, per tant, que el producte final sigui **apte pel consumidor celíac**.

7. Resultats obtinguts i discussió

Així doncs, en funció d'aquestes 3 categories de productes analitzades, s'ha obtingut la següent distribució (Figura 5):

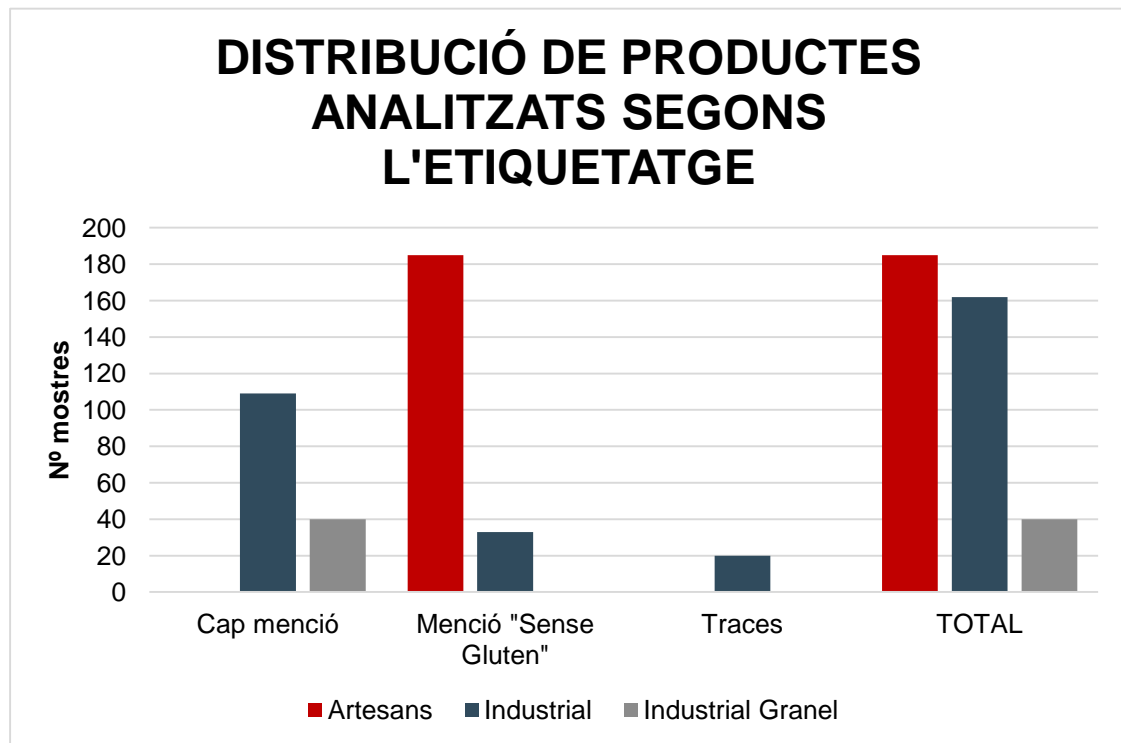


Figura 5. Distribució dels productes analitzats respecte a l'etiquetatge.

Com s'observa en aquest gràfic, tots els productes artesanals analitzats es consideren que tenen la menció "sense gluten" en estar elaborats en establiments que realitzen el procés d'acreditació o renovació de l'Associació Celiacs de Catalunya.

Segons les categories de productes respecte a l'etiquetatge i el tipus de producte, a continuació es mostra una taula amb cada categoria i el percentatge que representen respecte al total de productes analitzats (Taula 3):

	Artesans	Industrial	Industrial Granel	Total general	Percentatge (%)
Cap menció		109	40	149	39%
Menció "Sense Gluten"	185	33		218	56%
Traces		20		20	5%
Total general	185	162	40	387	100%
Percentatge (%)	48%	42%	10%	100%	

Taula 3. Categories dels productes analitzats respecte l'etiquetatge i el tipus. Valors totals i percentatges.

Abans de continuar amb els resultats obtinguts als laboratoris, cal especificar que el punt d'inflexió que determina la seguretat o aptitud d'un producte pel consumidor celiac és aquell definit al Reglament d'Execució (UE) 828/2014, que estableix que el límit superior és de 20 ppm, de manera que valors superiors assenyalen que un producte no és apte pel col·lectiu celiac.

Com ja hem mencionat anteriorment, els productes han estat analitzats pel Laboratori de l'Agència Catalana de Salut Pública (ASPB) i el laboratori Anabiol mitjançant la prova de detecció de gluten R5 ELISA.

A continuació, mostrem els resultats obtinguts dels productes analitzats (Taula 4):

	Resultats <20 ppm	Resultats >20 ppm	Total general
Cap menció	142	7	149 (29,3%)
Industrial	105	4	109
Industrial Granel	37	3	40
Menció "Sense Gluten"	338	2	340 (66,8%)
Artesans	300	1	301
Industrial	38	1	39
Traces	20		20 (3,9%)
Industrial	20		20
Total general	500	9	509
Percentatge (%)	98,2%	1,8%	

Taula 4. Resultats dels anàlisi per categories de producte i etiquetatge.

Cal que tinguem present que tots els productes que no mencionen el gluten i els que mencionen la presència de contacte encreuat amb gluten (“traces”) no es poden considerar aptes pel consum del col·lectiu.

Així doncs, tal com s’observa en la taula 4, tots els **productes artesanals**, excepte un d’aquests, ofereixen resultats negatius (<20 ppm). Per tant, podem confirmar que els productes artesanals provinents dels establiments acreditats com a sense gluten per l’Associació Celiacs de Catalunya segueixen els protocols correctes durant l’elaboració i són segurs pels consumidors celíacs.

Pel que fa als **productes industrials**, veiem que 4 mostres sense menció del gluten han resultat positives (>20 ppm). En aquesta categoria, la majoria dels productes analitzats són productes considerats de risc tot i haver donat resultats negatius. Per aquesta raó, tot i els resultats obtinguts, no es pot generalitzar ni garantir que tots els lots d’un mateix operador dels productes que no tenen cap menció siguin aptes. És important recordar que no es poden consumir. Tot i així, 1 mostra industrial etiquetada sense gluten també ha donat positiu, quan detectem una mostra d’aquest tipus ens posem en contacte amb el fabricant per demanar que retiri el producte del mercat i la llegenda “sense gluten”.

Si ens centrem només en els **productes industrials a granel**, veiem que 3 mostres de les 40 analitzades han obtingut un resultat positiu (>20 ppm). Els productes analitzats en aquesta categoria són espècies i infusions. Des de l’entitat, sempre s’ha comentat el risc que hi pot haver pel col·lectiu en la compra de productes a granel tot i ser productes que per naturalesa són sense gluten perquè durant la seva manipulació hi ha moltes possibilitats que es produeixi contacte encreuat amb gluten.

D’altra banda, crida l’atenció la quantitat de productes “**sense cap menció**” que ofereixen també un resultat inferior a 20 ppm, concretament 142 mostres dels quals 105 son productes industrials i 37 industrials a granel.

Respecte als productes etiquetats “**Sense Gluten**”: Podem observar que només una mostra ha obtingut un resultat positiu (>20 ppm) del qual pertany a un operador artesanal. Probablement, es deu que els processos d’elaboració d’un operador artesanal no són tan exhaustius i controlats que els productes elaborats per una indústria alimentària amb una infraestructura i un sistema de gestió i control del gluten.

Cal ser prudents amb la compra de productes sense gluten en establiments artesanals no acreditats perquè no es pot garantir al 100% que un producte sigui apte pel consum de celíacs. Només aquells establiments acreditats com a sense gluten per l’Associació Celiacs de Catalunya ens permeten assegurar que es mantenen els sistemes de gestió del gluten dissenyats amb els tècnics de l’entitat.

A més a més, s’ha d’esmentar que ens sorprèn el resultat de l’anàlisi de productes que mencionen en la seva etiqueta la presència de “**traces**” (**Etiquetatge Precautori d’al·lèrgens**). De les 20 mostres analitzades, cap ha obtingut un resultat positiu. No obstant això, quan es destaquen les traces a l’etiquetatge, ja no els podem considerar aptes per celíacs. L’ús de l’Etiquetatge Precautori d’Al·lèrgens (EPA) vol dir que l’operador alimentari no disposa d’un sistema de gestió prou adient pel control de gluten i, per tant, no en garanteix la seva absència.

Cal recordar que actualment no hi ha cap llei que reguli formalment l’EPA i, per tant, mencionar la presència de traces d’un al·lèrgen és de caràcter voluntari. Normalment, quan un operador alimentari fa referència a aquest etiquetatge ens indica que no disposen d’un sistema de gestió

correcte per controlar la quantitat de gluten i, per aquest motiu, el seu producte no és apte pel col·lectiu celiac.

Davant d'aquesta realitat, des de l'entitat volem mantenir el missatge de prudència davant la compra de productes que no mencionin el gluten, ja que molt probablement no són aptes, a com tampoc aquells productes que mencionen les traces. En ambdós casos **no es pot assegurar que el producte hagi passat un control adequat dels nivells de gluten**, i per això no considerem aquests productes aptes.

Finalment, podem concloure que segons els resultats obtinguts dels productes analitzats, es podrien considerar com a aptes pel col·lectiu (Taula 5):

	APTE	NO APTE	Total general
Artesans	300	1	301
Industrial	143	25	168
Industrial Granel	37	3	40
Total general	480	29	509

Taula 5. Classificació dels resultats obtinguts.

No obstant això, com ja hem mencionat anteriorment, aquests resultats no són vàlids per tots els lots de productes d'un mateix operador i, per tant, no garanteix l'absència de gluten en aquests.

8. Conclusions i actuacions a posteriori

El projecte Control de Mercat permet tenir resultats objectius amb els quals contrastar les dades dels Organismes Oficials, així com d'informar-los de situacions detectades que puguin afectar a la seguretat dels productes en qüestió.

8.1 Resultats negatius

Durant aquests tres anys, hem obtingut un 98,2% de resultats negatius (<20 ppm) de totes les mostres analitzades, fet que ens indica que els controls i manteniments de la gestió del gluten s'estan duent a terme de manera correcta. No obstant això, cal continuar tenint cura amb l'etiquetatge i intentar comprar productes etiquetats "sense gluten" d'establiments regulats per l'Associació Celiacs de Catalunya. D'aquesta manera podrem tenir més fiabilitat que els productes que consumim són realment aptes pel consum del col·lectiu.

L'evolució continuada del mercat dels productes sense gluten i l'augment de l'etiquetatge "sense gluten" aquests últims anys posa en manifest que la indústria alimentària ha identificat un nou nínxol de mercat prou important per a dedicar-hi esforços i inversions per complir amb la normativa vigent. Tot i això, encara trobem una gran quantitat de mostres sense cap menció de gluten que podrien ser susceptibles de ser etiquetades.

8.2 Resultats positius

Un 1,8% de les mostres analitzades van donar positiu. **En comparació amb informes d'analítiques d'anys anteriors el percentatge de mostres positives ha disminuït un 1,2% respecte a 2019 (3% de mostres positives), casi un 2% respecte a 2018 (3,77%), i casi un 3% respecte a 2017 (4,6%).** Això, denota una millora contínua del autocontrols de la indústria alimentaria respecte al control del gluten en els productes acabats.

A continuació, es mostren els resultats de les mostres analitzades amb resultats positius de gluten (>20 ppm) (Taula 6):

ANY	TIPUS DE PRODUCTE	CATEGORIA	PRODUCTE	ETIQUETAT GE SG?	RESULTATS (ppm)
2020	Plats preparats	Artesans	Gallete Trigo Sarraceno + Queso	Sense gluten	117±30
2021	Espècies, condiments i assaonadors	Industrial	Comino Molido	Cap menció	>20
2021	Espècies, condiments i assaonadors	Industrial	Ají Molido	Cap menció	>20
2021	Infusions	Industrial	Manzanilla con anís	Cap menció	>20
2021	Espècies, condiments i assaonadors - Grael	Industrial Grael	Curry	Cap menció	32
2021	Espècies, condiments i assaonadors - Grael	Industrial Grael	Rass el hanout	Cap menció	31
2021	Espècies, condiments i assaonadors - Grael	Industrial Grael	Curry molt	Cap menció	22
2021	Infusions - Grael	Industrial Grael	Roibos, poma, atmella, canella	Cap menció	>20
2021	Farines i preparars	Industrial	Harina Maíz ECO	Sense Gluten	>20

Taula 6. Mostres analitzades amb resultat positiu (>20ppm).

Finalment, podem esmentar que 7 de les 9 mostres analitzades que han donat un resultat superior a 20 ppm no presenten “cap menció” a l’etiquetatge i que, per tant, només podem sensibilitzar al col·lectiu sobre el perill que suposa consumir productes d’aquestes categories per l’elevat risc de contaminació.

Podem concloure, també, que les mostres analitzades dels productes d'obrador (artesanal o industrial) d'establiments acreditats o en procés d'acreditació per part del Projecte Restauració de l'Associació Celiacs de Catalunya han donat bon resultats. Recomanem, però, no adquirir productes no envasats en fleques i obradors artesans no acreditats ja que no hi ha la certesa que es segueixin els protocols correctament.

Així doncs, recordem que el més recomanable pel col·lectiu celíac és basar la dieta en aliments que naturalment no tinguin gluten i consumir productes que estiguin etiquetats “sense gluten”. Pel que fa als productes no envasats o envasats al punt de venda, es recomana comprar productes sense gluten en establiments acreditats per l’Associació Celiacs de Catalunya

Us animem a consultar la [Taula orientativa d'Aliments amb gluten i sense](#) en cas que us sorgeix