



Associació Celíacs de Catalunya

A Catalunya s'estima que una de cada cent persones és celíaca, encara que el 85% no han estat diagnosticats.

Segons dades oficials, es calcula que a Catalunya hi hauria **75 mil famílies** on almenys un dels seus membres és celíac

La celiaquia és una intolerància permanent al gluten que es presenta en individus genèticament predisposats, caracteritzada per una reacció inflamatòria, de base immune, en la mucosa de l'intestí prim que dificulta l'absorció dels nutrients dels aliments.

El gluten és una proteïna present en alguns cereals com el blat, ordi, sègol, espelta, triticale (híbrid del blat i l'ordi), i possiblement, avena.

El celíac no pot menjar cap aliment en l'elaboració del qual s'hagin utilitzat farines, midons, fècules, sèmols o qualsevol altre derivat d'aquests cereals, com a matèria primera, ingredient d'un ingredient compost, additius i/o aromes, o com a impuresa de midons o fècules.

Una vegada diagnosticada la celiaquia, el tractament consisteix a mantenir una **estricta dieta sense gluten per tota la vida**; així s'aconsegueix una total recuperació de la lesió intestinal (que pot necessitar diversos mesos o anys). La recuperació serà permanent a condició de no exposar-la a nous contactes amb el gluten. La ingesta de petites quantitats de gluten pot causar trastorns importants i no desitjats.

Un celíac manté aquesta condició durant tota la seva vida, perquè la celiaquia, ara per ara, no es cura; tanmateix, si segueix la dieta, la vida del celíac es desenvoluparà amb tota normalitat.

Amb aquest escenari, **el fabricant de productes sense gluten** ha de treballar no només per arribar al seu consumidor amb les millors condicions i garanties de seguretat, també per fer-ho de la forma més visible.

Actualment es calcula **que a Europa hi ha 5 milions de clients potencials de productes sense gluten**, el que representa per els seus fabricants un mercat enorme a qui fer arribar la seva marca. A més, el mercat de productes aptes per celíacs i per persones que no volen incloure el gluten en la seva dieta és **un mercat emergent, amb una oferta comercial cada vegada més atractiva per al consumidor.**

Al mercat espanyol, **hi ha hagut un augment significatiu de productes etiquetats amb la llegenda "sense gluten" respecte al 2009**, data en la qual es va aprovar la directiva Europea de l'etiquetatge (EC 41/2009). **Els productes alimentaris sense gluten són aquells que el seu contingut en gluten no sobrepassa els 20mg/kg en total**, mesurat en els aliments tal i com es venen al consumidor final.

(*)

El mercat espanyol sense gluten és **un mercat molt atomitzat**, amb petits productors d'aliments i amb una cada vegada major presència de les marques blanques en els lineals dels supermercats, el que dificulta la presència de productes sense gluten de petits fabricants en les grans cadenes de retail. Malgrat això, durant els darrers anys **s'han llençat més de 150 productes sense gluten a l'any**.

La presència de productes sense gluten al mercat espanyol és una tendència que **s'aguditzat als darrers 5 anys al canal retail** amb lo que cada vegada **són més els establiments en els quals els celíacs poden trobar productes aptes pel seu consum**.

Els supermercats van ser els primers establiments que van incorporar productes sense gluten als seus lineals. Actualment gairebé totes les grans superfícies disposen de lineals dedicats exclusivament al producte sense gluten, a més a més, de disposar de cada cop més productes ordinaris sense gluten.

D'igual forma, **els herbolaris i les tendes de dietètica** també han incorporat a la seva oferta productes sense gluten als darrers anys. A Espanya hi ha **actualment més de 4.000 herbolaris** amb una presència bastant considerable als nuclis urbans.

A més, al llarg d'aquests darrers anys comencen a haver-hi a Espanya les **tendes especialitzades per al.lèrgics o intolerants a alguns aliments**, on els productes sense gluten són els més demandats.

El cas de les **farmàcies** és excepcional, doncs no venen aliments sense gluten, però sí es pot trobar en algunes d'elles complements alimentaris que col.laboren en la digestió de productes amb gluten, que si be no converteixen als productes amb gluten en aptes per a celíacs, sí ajuden a la digestió a les persones que tinguin lleugeres intoleràncies al gluten.

Cada vegada són més **els forns i les pastisseries** que comencen a produir artesanalment pans i postres per a celíacs.

(*) Estudio Tendencias de Mercado / Alimentos sin Gluten 2013

L'augment de fabricants i marques sense gluten al mercat espanyol als darrers anys, i la incidència que aquest te per a milers de persones al nostre país fa que , per segon any consecutiu Alimentaria organitzi un espai, La illa sense Gluten, dins del pavelló Multiproducte, als productes aptes per a celíacs, on també es durà a terme un programa d'activitats sobre la celiaquia, organitzat per l'**Associació Celíacs de Catalunya**, per tal de conscienciar i engrescar als fabricants i restauradors a oferir productes i àpats sense gluten.