

## L'Associació Celiacs de Catalunya fa un balanç positiu dels controls de la gestió del gluten, però demana precaució amb espècies i infusions

Entre 2020 i 2022, s'han obtingut un **98,2%** de resultats negatius (menys de 20 ppm de gluten)\* de totes les mostres analitzades en l'estudi de mercat de productes susceptibles de contenir-ne, respecte a l'**1,8%** que van donar positiu (més de 20 ppm de gluten), fet que indica una millora continua dels autocontrols de la indústria alimentària

Tot i així, dades de les analítiques dutes a terme a l'inici d'aquest any 2023 indiquen que cal estar atent a les espècies i a les infusions

**Barcelona, 25 juliol de 2023.** Des de l'any 2008, l'Associació Celiacs de Catalunya porta a terme anualment un estudi de mercat amb l'objectiu de realitzar un control dels productes susceptibles de ser consumits per a persones celiaques per tal d'en cas de detectar desviacions, poder influir en les polítiques de control, així com en la legislació sobre l'etiquetatge i protegir, per tant, la seguretat del col·lectiu celíac.

El nou **informe** d'analítiques dut a terme per l'entitat recull les **dades dels anys 2020, 2021 i 2022**. Les mostres van ser analitzades a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), amb qui l'entitat té conveni de col·laboració, i al Laboratori Anabiol, ambdós laboratoris acreditats per a l'anàlisi del contingut de gluten mitjançant la tècnica oficial (Elisa R5).

**De les 509 mostres analitzades durant aquests tres anys:**

- **301 han estat mostres artesanals** (productes sense envasar o envasats en el punt de venda, com gelats, embotits i productes carnis, productes de fleca, de pastisseria i rebosteria i plats preparats)
- **168 industrials** (productes envasats com fruits secs, infusions, làctics, patés, cremes per untar i espècies i condiments)
- i **40 industrials a granel** (com infusions, espècies i condiments).

Els productes estan dividits en 3 categories segons la menció al gluten en el seu etiquetat: **sense gluten, amb l'etiquetatge precautori d'al·lèrgens (pot contenir traces de gluten) i cap menció al gluten.**

Segons els resultats de les anàlisis, es pot indicar que durant aquests tres anys, s'han obtingut un **98,2% de resultats negatius (<20 ppm) de totes les mostres analitzades**, fet que indica que els controls i manteniments de la gestió del gluten s'estan duent a terme de manera correcta.

Per altra banda, 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), quasi un 2% respecte a 2018 (3,77%), i quasi un 3% respecte a 2017 (4,6%). **Això denota una millora contínua dels autocontrols de la indústria alimentària respecte al control del gluten en els productes acabats.**

Les mostres analitzades amb resultats positius de gluten han estat un plat preparat artesà, espècies, condiments i infusions industrials, algunes a granel, i farines i preparats industrials.

**7 de les 9 mostres analitzades que han donat un resultat superior a 20 ppm de gluten, i que per tant, no són segures pel consumidor celíac, no presentaven cap menció “sense gluten” a l’etiquetatge i eren aliments susceptibles de contenir-ne, és a dir productes que no haurien de ser consumits per a les persones celíaques.** Això demostra la importància de sempre comprovar que tinguin el símbol o menció “sense gluten” els productes no genèrics, i no fiar-nos només dels ingredients o la menció a les traces de gluten. Pel que fa a les espècies, com podem observar, és una de les famílies de productes amb més positius, tan a granel (no recomanables per a les persones celíaques) com a envasades en pols. **D’aquesta manera creiem convenient mantenir la precaució a l’hora de comprar espècies i assegurar-se sempre que estan etiquetades amb la llegenda “sense gluten” o símbols de l’espiga barrada.**

En aquesta línia, els productes analitzats d’inici de 2023 fins a dia d’avui, tot i que no entren a l’estudi publicat, ens mostren unes dades rellevants. De 6 mostres d’espècies envasades i etiquetades sense gluten de dues botigues online especialitzades, 2 van donar valors positius.

Es tracta d’una dada preocupant que ha fet activar les mesures pertinents a l’entitat, contactant amb el venedor del producte i la marca associada a ell. A més, s’ha comunicat a l’Agència Catalana de Consum i a l’Agència Catalana de Seguretat Alimentària els resultats de les mostres positives, per tal que iniciïn les accions de control pertinents.

En tot cas, l’entitat recomana 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, recomana comprar productes sense gluten en establiments acreditats per l’Associació Celiacs de Catalunya.

Consulta la [Taula orientativa d’Aliments amb gluten i sense](#) en cas de dubte.

Podeu consultar l’informe en qüestió i els dels últims anys:

- [Resultats de l’anàlisi de control de mercat 2020-2021-2022.](#)
- [Resultats de l’anàlisi de control de mercat 2019](#)
- [Resultats de l’anàlisi de control de mercat 2018](#)

*\*20ppm: 20 parts per milió de gluten és el líndar de seguretat de gluten que poden contenir els aliments per ser segurs per a les persones celíaques i, per tant, poder ser etiquetades com a “sense gluten”.*

**Per a més informació:**

Irene Puig - [irene@celiacscatalunya.org](mailto:irene@celiacscatalunya.org) 670 34 96 82  
Gemma Riera - [gemma@celiacscatalunya.org](mailto:gemma@celiacscatalunya.org) 648 11 84 25