*NOTA DE PREMSA*

# L'Associació Celíacs 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 Celíacs 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 celíaques 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 iniciin 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 Celíacs 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 llindar 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 670 34 96 82
Gemma Riera – gemma@celiacscatalunya.org 648 11 84 25