

La Generalitat reforça el Pacte pel Celíac millorant la informació al consumidor i fomentant la implicació dels gremis d'alimentació i restauració

- El conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, ha inaugurat aquest matí a la seu de l'Agència Catalana del Consum (ACC), una jornada informativa i de divulgació professional sobre el Pacte pel Celíac, que impulsa la Generalitat.
- Des de la creació del Pacte, ara fa 12 anys, les empreses adherides han passat de 9 a 105, mentre que l'oferta de productes gairebé arriba, actualment, als 3.000. En relació als establiments com restaurants, gelateries o obradors, 374 són aptes pels celíacs, ja que compten amb l'acreditació pertinent en seguretat alimentària.
- En la jornada, s'han presentat les millores en la informació, amb la simplificació el distintiu. També s'han valorat les novetats normatives a nivell europeu; s'han analitzat les particularitats dels aliments sense gluten per naturalesa; i s'han explicat les accions del sector de la restauració adreçades al públic celíac.

Dilluns, 3 d'octubre de 2016.— El conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, ha inaugurat aquest matí la jornada informativa i de divulgació professional sobre el Pacte pel Celíac, organitzada per l'Agència Catalana del Consum (ACC), a la mateixa seu de l'ACC. Davant de prop d'un centenar d'assistents, entre representants de l'administració, empreses fabricants i distribuïdores (com Condis, Nestlé, Bon Preu, o Mercadona), associacions de consumidors, i representants de consells comarcals, el conseller Baiget, ha presidit l'obertura d'aquesta trobada convocada per explicar les novetats del Pacte que des de fa anys impulsa la Generalitat per millorar la informació a les persones celíaques.

En el marc de la inauguració el conseller ha volgut agrair ***“la tasca que els fabricants i distribuïdors adherits al Pacte pel Celíac estan duent a terme per oferir una oferta de qualitat”*** per als consumidors amb aquesta malaltia, i ha encoratjat a les empreses que produeixen i distribueixen productes per a celíacs a sumar-se al pacte que impulsa la Generalitat, a través de l'Agència Catalana del Consum. Segons Baiget, ***“els productes que porten el nostre logo no generen cap tipus de dubte al consumidor celíac. La***

informació al consumidor ha de ser clara i visible, i el que persegueix la Generalitat amb aquest distintiu és precisament això, informar de forma veraç i segura a les persones que pateixen aquesta malaltia”.

Per primera vegada, i amb la voluntat de fomentar la implicació d'altres sectors vinculats a l'oferta per a celíacs, també han assistit a la jornada representants d'entitats i associacions com el Gremi de Pastisseria, CEDAC, el Gremi Artesà de detallistes d'Aviram, el Gremi de Carnissers el Gremi de Restauració de Barcelona, la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració, o l'Associació Nacional de Grans Empreses de Distribució (ANGED).

Des de la creació del Pacte, ara fa 12 anys, les empreses adherides han passat de 9 a 105, mentre que l'oferta de productes gairebé arriba, actualment, als 3.000. D'altra banda, En relació als establiments que ofereixen producte no envasat o envasat en el punt de venda -com són els restaurants, gelateries, obradors, etc...- des de l'Associació de Celíacs de Catalunya, comptabilitzen al voltant d'un miler d'establiments que ofereixen a Catalunya productes sense gluten, dels quals 374 estan acreditats segons els protocols de seguretat alimentaria en la cuina sense gluten, que els fan aptes pels celíacs.

Segons l'Associació de Celíacs de Catalunya, l'evolució de les empreses fabricants de productes sense gluten està experimentant en els darrers anys un creixement exponencial: actualment, hi ha al voltant 870 empreses que comercialitzen més de 13.000 productes sense gluten, xifres que situen el conjunt de l'estat espanyol com el tercer país del món en llançament de productes sense gluten amb un creixement anual sostingut d'un 28% des del 2008.

En el marc de la jornada, el cap del Servei de Normativa i Procediment, Joaquim Bernat, ha presentat les modificacions del Pacte, orientades a millorar la informació, en la mesura que es simplifica el distintiu dels productes i es facilita la identificació per part dels consumidors. La jornada s'ha completat amb les ponències de la presidenta de l'Associació de Celíacs de Catalunya, Olga Cuesta, que ha valorat les novetats normatives a nivell europeu; de l'experta Elisenda Vilchez, que ha parlat sobre els aliments sense gluten per naturalesa; i del president del Gremi de Restauració de Barcelona, Pere Chias, que ha explicat les iniciatives del sector per al públic celíac.

Millora en la informació al consumidor: simplificar el distintiu

Com a novetat del Pacte, i amb l'objectiu de millorar la informació al consumidor, s'ha simplificat la llegenda, suprimint un dels distintius, el corresponent a productes “no aptes per a celíacs”, existent fins ara, i que s'identificava en un espiga no barrada.



Distintiu suprimit:

A partir d'ara, les empreses fabricants i distribuïdores adherides al Pacte únicament hauran d'etiquetar els productes aptes per al consum de persones celíaques amb el distintiu consistent en una espiga barrada acompanyat de la llegenda "apte per a celíacs".



Distintiu ara vigent:

Les empreses que s'adhereixin al Pacte pel Celíac han de fer una declaració responsable, acreditant que els productes que etiquetin amb aquest distintiu contenen menys de 20 ppm (20 mg de gluten/Kg), el llindar considerat de consum segur per a les persones amb aquesta malaltia, segons els experts.

Novetats normativa europea: reglament d'Execució 828/2014

El passat 20 de juliol va entrar en vigor el Reglament d'Execució europeu 828/2014 relatiu als requisits per a la transmissió d'informació a consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments. Aquest reglament disposa que es podran incloure les declaracions "adequat per a les persones amb intolerància al gluten", "adequat per a celíacs", "elaborat específicament per a persones amb intolerància al gluten" o "elaborat específicament per a celíacs". Així mateix, l'annex del reglament estableix l'ús de la nomenclatura "sense gluten" en aquells aliments que no contenen més de 20 ppm (20 mg de gluten/kg) i de "molt baix en gluten" per als que no contenen més de 100 ppm.

Segons la presidenta de l'Associació de Celíacs, Olga Cuesta, aquesta nova regulació europea, a diferència de la normativa del Pacte pel Celíac, representa un pas enrere, ja que genera confusió en la decisió de la compra d'un consumidor celíac, amb els conseqüents riscos per a la seva salut. Està provat científicament que les persones celíaques i/o intolerants poden consumir fins a 20 ppm de gluten de manera segura, però en cap cas fins a 100 ppm. Per tant, d'acord amb aquesta nova regulació europea, un producte que indiqui "molt baix en gluten" acompanyat de la llegenda "adequat per a celíacs", pot contenir fins a 100 ppm, una concentració que pot ser perjudicial per al consumidor amb aquesta patologia, apunta Cuesta.

Davant aquesta regulació que pot induir a confusió en el consumidor celíac, Cuesta aposta per ***"un etiquetatge homogeni, voluntari i gratuït com el que ofereix el Pacte pel Celíac que impulsa la Generalitat"***. En aquest sentit, la presidenta de l'Associació ha dit que ***"aconsellem que només es consumeixin els productes que porten la llegenda 'sense gluten' o el logo del Pacte pel Celíac, i que no s'atengui cap altra llegenda"***.

Bones pràctiques al sector de la Restauració

En el marc de la jornada s'han presentat casos de bones pràctiques en el sector de la restauració adreçades a públic celíac. L'Associació Celíacs de Catalunya, juntament amb

el Gremi de Restauració, ha fet una tasca d'informació i formació als establiments agremiats. El president del Gremi de Restauració de Barcelona, Pere Chias, ha reconegut que encara hi ha alguns restauradors que desconeixen que, tot i fer servir matèries primeres sense gluten, la contaminació creuada (que pot aparèixer, per exemple, quan els plats sense gluten s'elaboren amb els mateixos estris de cuina de la resta) pot implicar que l'àpat elaborat superi els nivells de gluten que una persona celíaca o intolerant pot consumir.

No obstant això, segons Chias, cada cop més bars, cafeteries i restaurants mostren el distintiu "Menú sense gluten" pel qual se'l reconeix com a establiment que elabora plats aptes per a celíacs i que han estat acreditats per l'Associació de Celíacs de Catalunya. Aquesta certificació garanteix que els locals que ofereixen menús sense gluten compleixen tots els protocols de seguretat alimentària, tant a la cuina com a la sala.

El Gremi de Restauració de Barcelona ofereix una formació contínua sobre l'aplicació de la normativa d'al·lèrgens, entre ells, el gluten. L'any 2015 es van fer 52 cursos (a casa del client) sobre la normativa i sessions amb la participació d'importants xefs per informar dels símptomes per ingesta d'aliments amb gluten i les recomanacions que cal seguir, sobretot a l'interior de la cuina. Recentment, el Gremi de Restauració ha presentat la guia "Sense gluten", amb més de 40 propostes gastronòmiques per a celíacs gourmets.

Els aliments sense gluten per naturalesa

Un altre dels aspectes abordats a la jornada ha estat el de la particularitat dels aliments sense gluten per naturalesa. Per consens, els productes alimentaris es classifiquen entre els que contenen o són susceptibles de contenir gluten i els que són, per naturalesa, lliures de gluten, com són el peix i el marisc, els ous, la llet, l'oli d'oliva o el sucre.

La informació relativa als aliments naturalment lliures de gluten és fonamental, no tan sols per a la seguretat alimentària del consumidor celíac, sinó també pel fabricant, que els ha de conèixer, ja que la legislació vigent prohibeix explícitament que als productes lliures de gluten per naturalesa se'ls afegeixi qualsevol símbol o llegenda "sense gluten". Per aquest motiu, aquesta tipologia de productes queda fora de l'àmbit del Pacte. No obstant això, tant des de l'ACC com des de l'Associació de Celíacs de Catalunya s'esmercen esforços per informar sobre el [llistat d'aquest tipus d'aliments, naturalment aptes per a persones celíacs](#).

La celiaquia a Catalunya avui dia

A Catalunya, la celiaquia se situa entre un 1% i un 2% de la població. És gairebé 3 vegades més freqüent en dones que en homes i de 4 a 6 vegades més freqüent en adults que en nens. En l'actualitat, el 20% dels diagnòstics es realitzen en pacients majors de 60 anys, i prop del 75% dels afectats segueix sense diagnosticar. Així mateix, la sensibilitat al gluten no celíaca, també coneguda com a intolerància al gluten, s'estima que afecta un 6% de la població.

D'aquesta manera, segons l'Associació de Celíacs de Catalunya, almenys un 7% dels catalans (unes 525.000 persones) pateixen una patologia relacionada amb la ingesta de gluten, i el seu únic tractament és el seguiment d'una dieta sense gluten estricta de per

vida. Malauradament, l'Associació assegura que hi ha molts casos pendents de diagnòstic, degut a que la celiaquia és una malaltia que no només es manifesta en simptomatologia digestiva sinó també -amb símptomes molt difusos.