

EN RELACIÓN A LOS ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN (ALG)

Musicante Sauma P.M.¹ y López A.G.¹

¹ ICTA - FCEFYn, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

La Celiacía

Es una intolerancia permanente a ciertas fracciones proteicas del gluten, que se encuentran presentes en el trigo, cebada, centeno y avena (TACC).

En la actualidad, el único tratamiento para los pacientes celíacos es el seguimiento de una dieta estricta sin gluten durante toda la vida.

Objetivo

Relevar la bibliografía referida a Normativas voluntarias y desarrollo de Modelos de Sistemas de Gestión de la Calidad en el campo de los ALG.

Se realizó una revisión de la Legislación vigente que regulan la producción y venta de ALG en Argentina y Córdoba .

Principales artículos

Sanción de la Ley Celíaca N° 26.588

- Art.1° Se declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.
- Art. 4° Los productos deben llevar impresos en sus envases la leyenda "Libre de gluten" y el símbolo.
- Art. 5° El Ministerio de Salud debe llevar un registro de los productos y actualizarlo bimestralmente
- Art. 6° La autoridad de aplicación debe promover el cumplimiento de las BPM
- Art. 9° Las obras sociales, las entidades de medicina prepaga y agentes que brinden servicios médicos darán cobertura asistencial a las personas con celiacía, en detección, diagnóstico, seguimiento y tratamiento de la misma; así como cobertura en harinas y premezclas
- Art. 11° Promover la investigación sobre la celiacía y desarrollar programas de difusión en los ámbitos educativo
- Art.13° Serán consideradas infracciones plausibles de sanción la impresión de la leyenda "Libre de gluten" en productos que no lo cumplan y el incumplimiento de las BPM, entre otros

Resolución N° 2176 Ministerio de Salud de la Nación

Se aprueba la "Guía de Buenas Prácticas para Establecimientos Elaboradores de ALG". El documento establece directrices y recomendaciones para la implementación, adecuación y auditoría interna de las BPM en establecimientos que elaboran ALG.

Decreto 754

Las obras sociales y empresas de medicina prepaga deben brindar cobertura a las personas celíacas en concepto de harinas, premezclas y sus derivados

Resolución 1365

Actualiza el monto a cubrir por obras sociales y prepagas

2009

2013

2015

Evolución de la Legislación en Argentina

2004

Art. 1382 bis, Capítulo XVII Código Alimentario Argentino (CAA)

Se incorpora la definición de alimentos "libres de gluten" como aquellos "que están preparados únicamente con ingredientes que, por su origen natural y por la aplicación de BPM no contienen prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas"

Legislación en la provincia Córdoba

La provincia de Córdoba no se encuentra adherida a la ley nacional 26.588
Mediante la Ley N° 9142 crea el "Programa provincial de asistencia y apoyo a pacientes celíacos y portadores de intolerancias alimentarias permanentes" que establece entre otros los siguientes principios: Crea el Registro Provincial de Celíacos; Forma el Registro de organizaciones civiles abocadas al tratamiento de la celiacía; Establece la "Semana del Celíaco" durante la cual se realizarán campañas para crear conciencia; Determina que las empresas elaboradoras de productos ALG deberán especificar sus componentes, informando si contienen gluten de trigo, avena, cebada, centeno y sus derivados; Los ALG deberán llevar impresos en sus envases los símbolos para celíacos, el nacional, el internacional o cualquier otro reconocido y deberán ser expuestos para su comercialización en lugares separados.

2011

Decreto Reglamentario 528

Reglamentación de la Ley N° 26.588

Resolución conjunta de Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca 201 y 649

Logo para identificar alimentos sin TACC

Resolución 241

Se crea el Programa Federal de Control de los Alimentos Cuyos objetivos son: Priorizar la prevención; Reforzar las actividades de vigilancia, auditoría y las acciones regulatorias; Mejorar la respuesta ante incidentes alimentarios.



Disposición N° 4073

El trámite de inscripción en el RNPA de los alimentos que se realice ante el INAL no devengará arancel alguno

Resolución conjunta SPReL Y SAGyP 131 y 414

Modificación del Artículo 1383 del CAA

Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de BPM no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polanicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/Kg.
Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse ELISA R5 Méndez. Rotulado: Denominación del producto seguido de "libre de gluten" y la leyenda "Sin TACC" Para la aprobación de los ALG, deberán presentar análisis que avalen la condición de "libre de gluten" y un programa de BPM, con el fin de asegurar la no contaminación, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final".

Resolución 102/2011

Detección de enfermedad celíaca incorporada al Plan Médico Obligatorio (PMO)

Legislación en la Localidad de Córdoba

Por su parte la Municipalidad declara a Córdoba "Ciudad Amigable" para celíacos. Mediante la ORDENANZA N° 12100 que regula el funcionamiento de bares, restaurant y otros que ofrezcan ALG.

2014

Resolución 2109/2012

Entidades alcanzadas por el Artículo 9° de la Ley N° 26.588. Celiacía. Cobertura en concepto de harinas y premezclas libres de gluten

Resolución 407/2012

Cobertura de harinas y premezclas de acuerdo a lo determinado en Art. 9° de la ley 26.588

Resultados y Conclusiones

- No se han hallado Normas de aplicación voluntaria para la producción de ALG
 - Es reducida la bibliografía que presenta modelos de implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad para la elaboración de ALG
 - Existe una amplia y creciente legislación Nacional.
 - Es escasa e insuficiente la legislación local
- En base a lo antepuesto concluimos que la Provincia de Córdoba debería adherir a la ley Nacional 26.588 o adecuar la local para incluir aspectos de gran importancia como la incorporación de la detección la enfermedad celíaca en el PMO o la unificación del logo, entre otras.
- Sería útil la elaboración de Modelos Específicos de Gestión de la Calidad que ejemplifiquen el modo de implementación de los sistemas, esto podría orientar a los productores y promover la elaboración de ALG.