

## **POLÍTICA PRODUCTOS "SIN GLUTEN"**

**Juan Martínez Pérez, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"**

### **INTRODUCCION**

La enfermedad celíaca afecta en la actualidad a 1 de cada 100 nacidos, consiste en una intolerancia permanente al gluten (en concreto de la fracción denominada Gliadina), que produce una severa lesión en la mucosa del intestino delgado, impidiendo así la correcta absorción de los demás nutrientes. Su tratamiento consiste en el seguimiento de una dieta estricta sin gluten "durante toda la vida".

El gluten es una proteína amorfa que se encuentra en la semilla de muchos cereales (trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y posiblemente avena) combinada con almidón. El celíaco no puede comer ningún alimento en cuya elaboración se haya utilizado como materia prima cualquier derivado de estos cereales\*. La ingestión de pequeñas cantidades de gluten, de una manera continuada, puede causar trastornos importantes y no deseables..

El Codex Alimentario de la FAO y de la OMS regularon en el año 1981 la denominación "Libre de Gluten" mediante el establecimiento de niveles máximos de presencia de gluten en los alimentos que no podrán superar las 200 ppm. Modificado en 2008 aprobando dos categorías de producto según su contenido en gluten: < 20 ppm.- producto sin gluten y 20-100 ppm.- producto con bajo contenido en gluten

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España – F.A.C.E. considera que el límite máximo admitido para etiquetar un producto como "Sin Gluten" es de 10 ppm de gluten.

La Directiva 2003/89/CE, de 10 de noviembre de 2003, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, regula el etiquetado de productos alimenticios que contengan ingredientes o cualquier otra sustancia que pueda ocasionar alergias. Con este reglamento se establece un sistema único y claro de etiquetaje de alérgenos, así como regula la puesta en el mercado y el etiquetado de alimentos que "contienen" sustancias capaces de provocar reacciones alérgicas a consumidores sensibles o intolerantes a estas.

Finalmente ha sido publicado el Reglamento CE nº 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten donde se establece el empleo del término «exento de gluten» si el contenido de gluten no sobrepasa las 20 ppm.

### **IMPLEMENTACIÓN**

El Reglamento CE nº 41/2009 entra en vigor en febrero de 2009 pudiendo comercializarse así los productos que ya lo cumplan y será aplicable a partir del 1 de enero de 2012.

*\* Quedan excluidos Maltodextrinas, Jarabes de glucosa y Dextrosa, de trigo, según Real Decreto 1245/2008.*

## **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El Reglamento CE nº 41/2009 se aplicará a los productos alimenticios con excepción de los preparados para lactantes y los preparados de continuación, cubiertos por la Directiva 2006/141/CE.

## **CONSECUENCIAS PARA LOS OPERADORES ALIMENTARIOS**

Los operadores deben transmitir y conservar información sobre los productos susceptibles de provocar reacciones alérgicas en cualquiera de las cadenas de producción y distribución en todas las fases de su comercialización. Por lo tanto Juan Martínez Pérez, S.L. "Sta Catalina del Monte ®" tiene la obligación legal de indicar en el etiquetado e informar a sus clientes cuando sus productos contengan cualquiera de las sustancias arriba mencionadas o sus derivados.

## **NUESTRA POLÍTICA "EXENTO DE GLUTEN"**

En Juan Martínez Pérez, S.L. "Sta Catalina del Monte ®" hemos decidido fabricar una línea de productos "SIN GLUTEN" siguiendo las recomendaciones de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España) certificando que estos productos "exentos de gluten" contienen menos de 10 ppm. Para ello hemos revisado minuciosamente todas nuestras materias primas para identificar los ingredientes susceptibles de contener gluten, han sido incluidos todos los ingredientes y auxiliares utilizados: Gluten, cereales, harina, almidones modificados (E-1404, E-1410, E-1412, E-1413, E-1414, E-1420, E-1422, E1440, E-1442, E-1450), amiláceos, fécula, fibra, espesantes, sémola, proteína, proteína vegetal, hidrolizado de proteína, malta, extracto de malta, levadura, extracto de levadura, especias y aromas. Estos productos serán considerados como productos con gluten si el proveedor no es capaz de garantizar que están producidos de un origen libre de gluten o si no puede aportar una documentación fidedigna.

Las materias primas utilizadas en esta línea sin gluten, procedentes o que estén compuestas de cualquiera de los cereales (o sus derivados) que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades) han sido sustituidas por las correspondientes procedentes de otros orígenes (patata, maíz, arroz,...) y con certificado de ausencia de gluten en aquellas donde existe, en su defecto son sometidas al correspondiente análisis.

Actualmente Juan Martínez Pérez, S.L. "Sta Catalina del Monte ®", dentro de su sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), tiene considerado el gluten como punto crítico de control en toda la cadena productiva, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado del producto terminado. Además, para verificar su Política, ha establecido, dentro de su sistema de gestión de la calidad, bajo norma ISO 9001:2008, un procedimiento de análisis de gluten para cada uno de los productos fabricados, que nos permite certificar nuestros productos "SIN GLUTEN".