

CERTIFICACIÓN DE CERVEZAS SIN GLUTEN

Introducción

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad sistémica inmunomediada, provocada por la ingesta de gluten y prolaminas relacionadas en individuos genéticamente predispuestos.

Actualmente, se estima que 1 de cada 100 personas padecen la enfermedad celiaca, siendo más frecuente en las mujeres con una proporción 2:1 frente a los hombres. A pesar de estos datos, se trata de una enfermedad con un bajo diagnóstico, estimando que más de un 75 % está sin diagnosticar, lo cual se debe principalmente a la gran diversidad de síntomas y signos que padecen las personas celiacas.

El único tratamiento para la EC es llevar una dieta estricta sin gluten de por vida, tanto si se trata de personas sintomáticas como asintomáticas, la cual va a favorecer la disminución de los síntomas clínicos, la recuperación de la mucosa intestinal y la normalización de los marcadores serológicos.

¿Qué supone la dieta sin gluten?

Principalmente se deberán eliminar de la dieta aquellos cereales que contienen gluten como es el caso del trigo, el centeno, la **cebada**, la espelta y probablemente la avena entre otros, así como los productos derivados de los mismos.

Este nuevo cambio en los hábitos alimenticios supone de una gran dificultad para el colectivo celiaco principalmente debido a varios factores como la presencia de gluten en productos que a priori parecen exentos, problemas de contaminación cruzada tanto en industrias alimentarias como en el sector HORECA o el encarecimiento de la cesta de la compra.

Legislación

Con la creación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se incluyen 14 alérgenos de declaración obligatoria, entre los cuales se encuentran los **cereales con gluten** y deben figurar de forma destacada en el envase o etiquetado de los productos que los contengan. Salvo, en aquellos productos en los que su propia denominación haga referencia claramente a la presencia de gluten.

Por otro lado, el pasado 20 de julio de 2016, entra en vigor el Reglamento Europeo 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Este reglamento, regula el empleo de varias declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones como:

“SIN GLUTEN”: solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.

“MUY BAJO EN GLUTEN”: solamente podrá utilizarse cuando alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

Además, de forma voluntaria, las menciones anteriores podrán acompañarse de declaraciones como:

- «Adecuado para las personas con intolerancia al gluten» o «adecuado para celíacos».

- «Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten» o «elaborado específicamente para celíacos» si el alimento está específicamente elaborado, preparado y/o procesado para:
 - a) reducir el contenido de gluten de uno o varios ingredientes que contienen gluten,
 - o
 - b) sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural.

Únicamente los productos que empleen la mención “sin gluten” son los que realmente serían seguros para el consumo de las personas celíacas. Debido a todas las incógnitas que se han producido a lo largo del tiempo sobre los productos aptos para celíacos, se produjo el desarrollo de dos certificaciones voluntarias para productos sin gluten. Actualmente en la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), se otorgan dos tipos de certificaciones. Por un lado, la Marca de Garantía Controlado por FACE, y por el otro, el Sistema de Licencia Europeo (ELS), las cuales se detallan a continuación:

- La **Marca de Garantía “Controlado por FACE”**, fue creada en el año 1999 con el fin de ofrecer un extra de seguridad al colectivo celíaco. Está dirigida tanto a empresas que elaboran productos aptos para celíacos como a aquellos fabricantes que de manera voluntaria adquieren un compromiso con el colectivo celíaco.

Éstas, deben cumplir unos requisitos y controles de seguridad, que garanticen así productos finales seguros y de calidad, con unos niveles determinados de gluten.

Esta certificación nacional, se puede conseguir tras haber verificado anualmente, el sistema de calidad del fabricante. El cual debe incluir al gluten como Punto Crítico de Control (PCC) y contemplarlo además en su sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), tanto desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado y envasado. Esta verificación es realizada por entidades de certificación acreditadas por ENAC y autorizadas por FACE, conforme a una serie de requisitos específicos, y garantizando unos niveles de gluten inferiores a 10 ppm (10 mg/kg de gluten) en el producto final.



FACE ha sido pionera en la creación de esta Marca de Garantía, totalmente novedosa a nivel internacional, que ante las grandes lagunas legislativas existentes en relación al término “sin gluten”, supone una gran ayuda para las empresas que quieran fabricar productos sin gluten, al ofrecerles unas pautas claras de actuación y un distintivo de calidad y seguridad para el consumidor celíaco.

- El **Sistema de Licencia Europeo (ELS)**, es el esquema acordado para regular las licencias del uso del símbolo de la espiga barrada en Europa, siguiendo unos estándares de calidad y seguridad comunes. El ELS, es el símbolo internacional sin gluten, el cual se encuentra regulado por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celíacos de Europa) quien delega en sus asociaciones miembros la concesión de su uso y control. Las industrias que deseen utilizar este símbolo, deben certificarse bajo el “Sistema de Licencia Europeo”.

Se trata de un símbolo registrado, que garantiza un contenido de gluten inferior a 20 ppm (mg/kg) en el producto final. Para que este tenga validez, debe ir siempre acompañado visiblemente de un código alfanumérico de 8 dígitos. El cual determina el número de licencia y/o registro de dicho producto.



XX-YYY-ZZZ

Este código, recoge la siguiente información:

XX = Código del país. Como el ELS es una certificación europea, se pueden encontrar productos certificados por asociaciones de celíacos de otros países. Para España, siempre será ES.

YYY = Código correspondiente a la empresa.

ZZZ = Código del producto.

Para el empleo de dicho símbolo, siempre se debe realizar una solicitud formal de certificación bajo el Sistema de Licencia Europeo al país correspondiente.

A pesar de que la cebada se trata de un cereal “prohibido” en la alimentación de las personas celíacas, actualmente existen varias cervezas en el mercado español certificadas por FACE y que garantizan un contenido de gluten inferior a 20 ppm. Este contenido de gluten, se consigue gracias a un proceso enzimático en el cual se emplean endoproteasas durante la etapa de fermentación y que son capaces de eliminar el gluten remanente de la cerveza sin comprometer el resto de propiedades del producto.

A parte de esto, estas empresas deben someterse de forma anual a unos rigurosos controles de producto mediante la superación de auditorías anuales y tras la comprobación de que todos los lotes fabricados cumplen con el requisito de contener menos de 20 ppm de gluten.

FACE cuenta actualmente con un total de seis compañías certificadas como:

- La Zaragozana, S.A.:



Única 0,0 certificada por FACE.

- Damm, S.A.:



- Mahou, S.A.:



- Hijos de Rivera, S.A.U.:



- Compañía Cervecería de Canarias, S.A.:



Única cerveza con ambas certificaciones.

- Heineken España, S.A.:

