

ENFERMEDAD CELÍACA Y ALIMENTOS EN ARGENTINA

La Enfermedad Celiaca (EC) es un desorden caracterizado por anomalías en la estructura del intestino delgado y una intolerancia permanente al gluten (proteína del trigo y otros cereales) esta situación condiciona, en ciertos individuos, a desarrollar lesiones severas de la mucosa del intestino delgado proximal. La consecuencia de estas lesiones es la atrofia de las vellosidades del intestino delgado, debido a lo cual se establecen defectos en la absorción y utilización de nutrientes (proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas). Estos cambios pueden provocar síntomas como diarrea, flatulencia, cansancio, pérdida de peso y puede retardar el crecimiento en niños.

La Enfermedad Celiaca tiene manifestaciones clínicas y funcionales muy variables que pueden llegar a ser fatales aun en personas asintomáticas. Es por eso que una persona aparentemente sana puede padecer de esta enfermedad sin saberlo. El gluten es el nombre común dado a las proteínas encontradas en algunos cereales que son dañinas a las personas que padecen de EC. Estas proteínas se encuentran en el trigo, avena, cebada, centeno (TACC) cuya fracción soluble llamada gliadina, es la que hace daño a los celíacos. La presencia de gluten en la dieta, aun en pequeñas cantidades, aumenta el riesgo de padecer graves efectos secundarios a largo plazo.

El tratamiento de la enfermedad celíaca se basa en una dieta absolutamente libre de gluten. Para ello, deberá tenerse especial cuidado en los alimentos que se ingieren. Las precauciones a tomar incluyen la selección de alimentos prestando especial atención a su rótulo (en caso de haber dudas, se recomienda no ingerir) y evitar contaminaciones involuntarias en la preparación de alimentos (contaminación en las comidas puede ocurrir si se prepara en superficies comunes o con utensilios que no han sido bien limpiados después de haber preparado comidas que contienen gluten).

Alimentos libres de gluten en Argentina

En el año 2004, se incorporó al Código Alimentario Argentino la definición de **alimentos libres de gluten** (art. 1382 bis- Capítulo XVII –CAA) estableciendo que *se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte. Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.*

La condición de libre de gluten, de acuerdo a lo establecido en el CAA, incluye la presentación de:

- análisis que avale la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial
- programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final

El **Instituto Nacional de Alimentos (INAL)**- dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) / Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación- como organismo rector en inocuidad alimentaria, trabaja con especial énfasis en la inocuidad de los alimentos y su relación con la salud. Específicamente en lo que refiere a la enfermedad celíaca, el Instituto vela por conseguir la máxima protección de aquellos consumidores que padecen la EC abordando la temática desde diferentes áreas.

El INAL, con el objetivo de obtener alimentos que cumplan con estándares adecuados sin importar donde fueron producidos, elaborados, fraccionados o comercializados, se encuentra trabajando con las 24 jurisdicciones bromatológicas provinciales para armonizar criterios para la fiscalización de este tipo de productos. Se trabajó en la elección del método analítico oficial para la determinación de "libre de gluten". La técnica seleccionada consiste en un test de Enzimoimmunoensayo-ELISA que detecta la presencia de gliadina en el alimento.

Asimismo, el INAL, como referente nacional, realiza monitoreos y seguimientos para conocer el estado de situación de los productos libres de gluten que se encuentran en el mercado y verificar así el cumplimiento con la normativa vigente.

Instituto Nacional de Alimentos

Junio 2005 – Diario Clarín