



U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health



<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm363531.htm>

Si dice ‘Sin gluten’ significa ahora que no tiene gluten

Search the Consumer Updates Section

En esta página

- [¿Cómo define la FDA el término ‘sin gluten’?](#)

En agosto de 2013, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) dio a conocer una norma definitiva que definía las características que debe tener un alimento para poder llevar una etiqueta que lo declare como “sin gluten” (gluten-free). La norma también somete al mismo criterio a los alimentos cuya etiqueta diga “no tiene gluten”, “libre de gluten” y “no gluten”.

Los fabricantes tenían un año para que sus etiquetas cumplieran con la norma. **A partir del 5 de agosto de 2014, todo producto alimentario que se etiquete en o después de esta fecha con una leyenda que lo describa como sin gluten deberá acatar sus requisitos.**

La norma fue bien recibida por los intercesores de las personas que sufren la enfermedad celíaca, quienes enfrentan padecimientos potencialmente mortales si consumen el gluten contenido en panes, pastelitos, cereales, pastas y muchos otros alimentos.

La directora ejecutiva de la Alianza Americana Contra la Enfermedad Celíaca, Andrea Levario, señala que la enfermedad celíaca no tiene cura y que la única forma de controlarla es con una dieta, no comiendo gluten. Sin una definición normalizada del término “sin gluten”, estos consumidores no podrían saber nunca a ciencia cierta si su cuerpo toleraría un alimento que afirme eso en la etiqueta, agrega.

Como uno de los criterios para afirmar que se es “sin gluten”, la FDA fijó un límite para el contenido de gluten inferior a 20 ppm (partes por millón) para los alimentos que porten esta etiqueta. Éste es el nivel más bajo que se puede detectar de manera sistemática en los alimentos usando instrumentos de análisis científicos válidos. Además, la mayoría de las personas que padecen la enfermedad celíaca pueden tolerar alimentos con cantidades muy pequeñas de gluten. Este nivel coincide con los establecidos por otros países y organismos internacionales que sientan normas de inocuidad alimentaria.

“Esta definición normalizada de ‘sin gluten’ eliminará la incertidumbre sobre cómo los productores de alimentos etiquetan sus productos. Quienes padecen la enfermedad celíaca pueden estar seguros de que los alimentos etiquetados como ‘sin gluten’ satisfacen una norma clara establecida e impuesta por la FDA”, afirma Felicia Billingslea, directora de la División de Normas y Etiquetado de Alimentos de la FDA.