



Monitor

Código Alimentario Argentino

Alimentos y Bebidas Libres de Gluten

RESFC-2023-32-APN-SCS#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios
e Inserción Internacional

Dirección Nacional de Alimentos
y Desarrollo Regional

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen el desarrollo productivo de las empresas, los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los nuevos hábitos de los consumidores, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las nuevas regulaciones, aplicables a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 32/2023 se incorporó la posibilidad de que un “alimento y bebida libre de gluten” sea elaborado con ingredientes que contienen gluten y que luego, este sea removido mediante un proceso tecnológico.



Esta forma de elaborar los productos sin gluten, implica la incorporación de nueva tecnología y a su vez, un incremento de la oferta que permitirá satisfacer un mercado cuya demanda se encuentra en alza.



En 2023 el mercado argentino de los productos sin gluten alcanzó un valor de USD 76,29 millones y esta previsto que en 2032 totalice USD 113,37 millones.



El principal factor que contribuye a la expansión del mercado de los ALG es la creciente prevalencia de la enfermedad celíaca y la sensibilidad al gluten.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 1383 del Código Alimentario Argentino el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1383: Se entiende por "alimento y bebida libre de gluten" aquel que por las características de sus ingredientes o a través de un proceso tecnológico adecuado que efectivamente demuestre que remueve el gluten y la aplicación de buenas prácticas de manufactura -que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas y glutelinas 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. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/Kg.

En caso de utilizar enzimas en los procedimientos de remoción de gluten éstas deberán estar incluidas en el listado de enzimas permitidas como coadyuvantes de tecnología de acuerdo al Artículo 1263 del presente Código.

Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse el método de enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez, metodología analítica basada en la NORMA CODEX STAN 118 - 1979 adoptada en 1979. Enmiendas: 1983 y 2015. Revisión: 2008. También podrá ser utilizado el método enzimoimmunoensayo ELISA G12 y toda aquella metodología que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte, a través del Laboratorio Nacional de Referencia del Instituto Nacional de Alimentos de la ANMAT. Estas metodologías analíticas deberán cumplir los criterios de aceptación establecidos por el Artículo 1413 bis del presente Código.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" formando parte de la denominación con caracteres de igual realce, tamaño y visibilidad.

Para la aprobación de los alimentos y bebidas libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de manufactura, con el fin de asegurar la no contaminación y/o eliminación de PROLAMINAS y GLUTELINAS derivadas de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final.

Todas las instituciones y establecimientos comprendidos en la Ley N° 26.588 y su modificatoria obligados a ofrecer, al menos, una opción de alimentos o un menú libre de gluten, proveniente de elaboradores habilitados, independientemente de que estos se encuentren dentro de la institución que lo proporciona o provenga de un elaborador externo, deberán tener implementados los lineamientos establecidos en la "Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro".

Las instituciones y establecimientos que se enumeran a continuación quedarán exceptuados de la obligación de contar con la presencia de una Dirección Técnica:

Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza;

Los restaurantes y bares;

Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte;

Los locales de comida rápida.



1. Normativa





ARTICULO 2°. - Sustitúyese el Artículo 1383 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1383 bis - Los alimentos y bebidas "Libres de Gluten" que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "SIN GLUTEN" en la barra, admitiendo dos variantes:

A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "SIN GLUTEN".

En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "SIN GLUTEN".



ARTÍCULO 3°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA otorgándose a las empresas con productos libres de gluten aprobados un plazo de TRES (3) años para su adecuación. (...)

| Art. 1383 Resolución Conjunta SPRel 131/2011 y SAGPyA 414/2011 | Art. 1383 y 1383 bis Resolución Conjunta 32/2023 |
|--|---|
| 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. | Se entiende por "alimento y bebida libre de gluten" aquel que por las características de sus ingredientes o a través de un proceso tecnológico adecuado que efectivamente demuestre que remueve el gluten y la aplicación de buenas prácticas de manufactura-que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas y glutelinas 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 sus variedades cruzadas. |
| Máximo 10 mg/kg | Máximo 10 mg/kg |
| Enzimoinmunoensayo ELISA R5 Méndez | Enzimoinmunoensayo ELISA R5 Méndez o con Enzimoinmunoensayo ELISA G12 |
| Rotulado como "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" | Rotulado como "libre de gluten" |
|   |   |

2. Indicadores



Mercado mundial de Productos sin Gluten



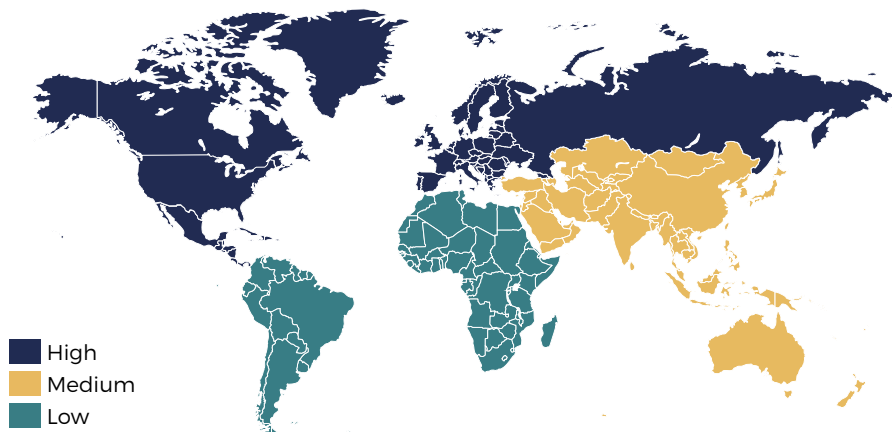
2023

USD 6,70 mil millones

2032

USD 11,72 mil millones

Mercado de Alimentos Preparados sin Gluten por Región



■ High
■ Medium
■ Low

Fuente: Mordor Intelligence

Se espera que el mercado mundial de los productos sin gluten esté **dominado por la región de América del Norte** en términos de volumen e ingresos. Factores como la fácil disponibilidad en la región y la tendencia a considerar estos productos como una alternativa válida frente a las versiones tradicionales, impulsaran el crecimiento sostenible de los productos en el mercado. Además, se espera que el crecimiento del **mercado de productos sin gluten de EE.UU.** contribuya con la mayor participación de mercado de la región de América del Norte debido a la mayor conciencia de la enfermedad celíaca.

Mercado latinoamericano de Productos sin Gluten



2023

USD 335,36 millones

2032

USD 553,73 millones

Mercado argentino de Productos sin Gluten



2023

USD 76,29 millones

2032

USD 113,37 millones

2. Indicadores



Factores que contribuyen a la expansión del mercado de los ALG

Creciente prevalencia de la enfermedad celiaca y la sensibilidad al gluten.

Cambio de los consumidores hacia una dieta sana

Ampliación de los restaurantes y cafeterías sin gluten

Disponibilidad de amplia variedad de productos en tiendas comestibles y supermercados

Celiaquía



Se define como la intolerancia permanente al gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno.



En torno al 1% de la población mundial padece celiacía.

En Argentina



1 de cada 167 adultos es celiaco

1 niño cada 80 lo es

8

Los productos sin gluten son ocho veces más caros

...

Hay dos factores que encarecen los productos sin gluten: la cantidad de intermediarios en la cadena de producción, y los ingredientes que contienen.

70%

de los pacientes diagnosticados consume alimentos sin gluten

8

de cada 10 celíacos en nuestro país no sabe que tiene la enfermedad

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 32/2023 se incorporó la posibilidad de que un “alimento y bebida libre de gluten” sea elaborado con ingredientes que contienen gluten y que luego, este sea removido mediante un proceso tecnológico. También, entre los cambios, se definió el nuevo símbolo que los identifica en los envases de alimentos.

Esta forma de elaborar los productos sin gluten, implica la incorporación de nueva tecnología y a su vez, un incremento de la oferta que permitirá satisfacer un mercado cuya demanda se encuentra en alza.

El mercado global de los productos sin gluten ha tenido un aumento sin precedente en la última década, en el año 2023 alcanzó los USD 6,7 mil millones y se espera que en 2032 totalice los USD 11,72 mil millones, siendo América del Norte la región que domina este mercado.

En cuanto al mercado argentino de productos sin gluten en el año 2023 alcanzó los USD 76,29 millones y está previsto que en 2032 alcance los USD 113,37 millones.

Los motivos del aumento del consumo de estos productos son variados, se destaca la creciente prevalencia de la enfermedad celiaca y la sensibilidad al gluten y la preferencia por dietas con menos gluten.

Las personas con celiaquía, principales consumidores de los alimentos libres de gluten, están ganando visibilidad. En los últimos años ha aumentado el número de casos debido a la mejora de las pruebas de diagnóstico, ese aumento se ve acompañado por un crecimiento de la demanda de dichos alimentos.

Alrededor del 1% de población mundial es celiaca y en Argentina 1 de cada 167 adultos y 1 niño de cada 80 lo son.

Las previsiones señaladas precedentemente indican que el mercado de los alimentos sin gluten será un mercado al alza en los próximos años, un mercado en crecimiento basado principalmente en el aumento de la demanda por parte de la creciente población celiaca y en la tendencia por parte de los consumidores a adecuar su modelo de consumo alimentario hacia formas que incorporen los alimentos libres de gluten.



4. Referencias Bibliográficas

Granotec, “Los consumidores y el mercado de Alimentos Libres de Gluten”. Disponible en:

<https://www.granotec.com/articulos-granotec/80-los-consumidores-y-el-mercado-de-alimentos-libres-de-gluten>

El Periódico de España, 8 de enero de 2024, “Las empresas se lanzan a conquistar el mercado de los productos sin gluten”. Disponible en:

<https://www.epe.es/es/activos/20240108/empresas-lanzan-conquistar-mercado-productos-96572870>

Red Sevilla sin Gluten, 11 de julio de 2023, “Productos sin gluten: ¿Tendencia o necesidad?”. Disponible en:

<https://redsevillasingluten.org/productos-sin-gluten-tendencia-o-necesidad/>

Informes de Expertos, Mercado de Productos sin Gluten, Informe 2024-2032. Disponible en:

<https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-productos-sin-gluten>

Informes de Expertos, Mercado Latinoamericano de Productos sin Gluten. Disponible en:

<https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-de-productos-sin-gluten>

Informes de Expertos, “Mercado de Productos sin Gluten en Argentina.” Disponible en:

<https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-productos-sin-gluten-en-argentina>

Bio Eco Actual, 30 de enero de 2017, “Alimentos sin gluten, crecimiento en alza”. Disponible en:

<https://www.bioecoactual.com/2017/01/30/alimentos-sin-gluten-crecimiento-en-alza/>