

CONCLUSIONES DEL CONTENIDO DE GLUTEN EN TÉS E INFUSIONES DENTRO DEL CONVENIO DE COLABORACION ENTRE FACE Y AETI

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) tiene como objetivo fundamental coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

La Asociación Española de Té e Infusiones (AETI) está formada por industrias de envasado de infusiones de plantas junto con otros compuestos, así como de entidades mercantiles o empresarios individuales que utilizan las especies vegetales como materia prima para las infusiones.

Según el Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación, se entiende por infusión el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

El té y las infusiones están catalogadas por FACE como un producto genérico, pues por su propia naturaleza no contienen gluten.

FACE y AETI han establecido líneas de trabajo conjunto desde 2015. El convenio de colaboración entre la Asociación Española de Té e Infusiones (AETI) y la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) ha nacido con el fin de crear un protocolo de cooperación entre ambas entidades. El objetivo es garantizar la seguridad alimentaria y el control analítico del mayor número posible de té e infusiones existentes en España a fin de verificar la ausencia de gluten.

El convenio de colaboración existente entre FACE y AETI tiene como previsión anual realizar el control analítico de detección de presencia de gluten en 25 muestras diferentes de té e infusiones para conocer la realidad en este tipo de productos, con el objetivo de interpretar los resultados obtenidos en los controles analíticos de detección de gluten en té e infusiones.

El protocolo de actividades realizadas entre FACE y AETI consiste en la creación de un plan de análisis anual, en el que, ambas entidades consensuan cuáles son las muestras de té e infusiones a analizar para determinar la presencia de gluten en las mismas.

Instaurado el mencionado plan anual de análisis de té e infusiones, FACE se encarga de la adquisición de muestras (té e infusiones en planta seca, a granel o en bolsitas). Gestiona además el envío de muestras y recepción de los boletines de resultados. Cuenta con el apoyo de un laboratorio externo y acreditado, siendo AETI responsable de financiar el coste económico del análisis de cada una de las muestras.

La recogida de muestras determinadas en el plan anual y consensuadas por AETI y FACE se realiza de forma aleatoria, siempre teniendo en cuenta los muestreos previos e intentando

buscar situaciones que puedan representar algún riesgo para el colectivo celiaco. Por lo general, estas son adquiridas en diferentes puntos de venta tales como supermercados, herbolarios, tiendas a granel, grandes superficies o mercados, entre otros.

El método de detección de gluten utilizado por el laboratorio, acreditado por ENAC, y aprobado por el Códex Alimentarius, es el test ELISA de tipo Sándwich R5.

Para determinar la presencia de gluten en té e infusiones, la porción de la muestra a analizar es la materia seca contenida dentro de la bolsita o a granel. En caso de que el resultado obtenido en el producto seco fuera positivo (detección de gluten por encima de 20 mg/kg), el laboratorio procede a realizar el análisis de detección de gluten sobre el producto infusionado. Para ello, se realiza la dilución según las indicaciones del etiquetado del producto. La idea de realizar este análisis es determinar la presencia de gluten en el producto final (infusionado).

Durante el periodo de estudio se han analizado un total de **83 productos**, dentro de los cuales se encuentran infusiones y té a granel o en bolsita, cuyas muestras se tomaron a través de la compra en supermercados, grandes superficies y páginas web de diferentes marcas en colaboración con AETI.

Del total de muestras de producto seco incluidas en el control analítico entre 2015 y 2019 se han obtenido los siguientes resultados generales:

- **73** productos con resultado ND: < 3 mg / kg.
- **7** productos en los que se ha detectado gluten por debajo de 20 mg / kg, lo que supone el 8,4% del total de muestras analizadas.
- **3** productos positivos: > 20 mg/kg, el 3,6% del total analizado.

En base a los resultados obtenidos desde el año 2015 hasta 2019, en los que se ha llevado a cabo el proyecto de control analítico de determinación de gluten en té e infusiones, y sin someter los mismos a una estadística precisa dado el tamaño muestral y considerando únicamente el análisis realizado con tablas y gráficos dinámicos de Excel, se puede concluir lo siguiente:

- De los 83 productos analizados, 10 (12%) han revelado presencia de gluten en el producto seco.
- En ninguno de los productos con resultado positivo en seco, se ha detectado gluten en el producto analizado en infusión.
- De acuerdo con el estudio realizado por FACE y los resultados obtenidos en controles analíticos, la presencia de aromas no supone un riesgo extra en la posibilidad de detección de gluten en té e infusiones.
- Aun cuando se produce un contacto intencional con gluten de la muestra de té en seco, el producto en infusión no contiene gluten.

De acuerdo con los resultados obtenidos, el consumo de té e infusiones es seguro para el colectivo celiaco si se cumple con las condiciones generales de uso y preparación, puesto que a pesar de que el producto en seco pudiera contener gluten, sea por contacto cruzado

en la producción, formulación y cualquier otro procedimiento de la cadena productiva, al preparar la infusión no se detecta.