



Edición N° 4 – Diciembre 2023

**ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN: CUMPLIMIENTO LEGAL Y  
HERRAMIENTAS DE PROMOCIÓN LOCAL**

Por Juan Franco Pereyra

**I. INTRODUCCION**

Las personas celíacas se encuentran con un doble problema a la hora de conseguir alimentos seguros, no solo por la necesidad imperiosa de que los productos que dicen ser libres de gluten efectivamente cuenten con esa condición para evitar un perjuicio a su salud, sino también por la baja disponibilidad existente en el mercado.

En el presente artículo se lleva a cabo una reflexión acerca de las exigencias legales en materia de alimentos libres de gluten y las herramientas que el ordenamiento jurídico contempla a los fines de asegurar la inocuidad y potenciar la promoción de dichos productos.

**II. FUNDAMENTO DE LAS NORMAS BROMATOLÓGICAS EN  
MATERIA DE ALG**

El principal fundamento de la existencia de estas normas es la tutela efectiva del derecho a la salud y a una alimentación adecuada para las personas celíacas.

Ambos derechos se encuentran expresamente contemplados en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) que tiene jerarquía constitucional en nuestro país (art. 75, inc. 22).

El derecho a la salud es un derecho humano fundamental, íntimamente relacionado con el derecho a la vida y que implica el disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental (artículo 12, PIDESC), y el derecho a una alimentación adecuada (artículo 11, PIDESC) es un medio esencial para garantizarlo que requiere de la seguridad alimentaria como condición previa y necesaria para su ejercicio pleno. (pág. 5, ACNUDH y FAO).

Es importante destacar que, en materia de derechos económicos, sociales y culturales, los estados tienen la obligación de respetarlos (abstenerse de interferir con el disfrute de los mismos), protegerlos (evitar que otros interfieran con dicho disfrute) y cumplirlos, es decir adoptar las medidas adecuadas para hacer posible la plena realización de estos derechos.

De lo expresado puede concluirse que el Estado Argentino tiene la obligación de adoptar todas las medidas necesarias, entre ellas legislativas, para garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de las personas celíacas, y que al dictar normas como las que se analizarán en el presente artículo, nuestro país está dando cumplimiento a los compromisos internacionales mencionados.

### **III. NORMAS OBLIGATORIAS**

En primer lugar, cabe destacar que el establecimiento elaborador de alimentos libres de gluten (A.L.G.) debe cumplir con lo establecido en el Capítulo II del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en cuanto sus disposiciones resulten aplicables.

En este sentido, a través de la Disposición 4729/ 2019 de A.N.M.A.T. se ha publicado una "Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro" que se sugiere adherir a los gobiernos locales y que la reglamentación de la Ley 26.588 establece que deberá conformar el marco regulatorio para la elaboración y control de A.L.G. (art. 6º, Anexo del Decreto 218/2023).

Por otra parte, los productos libres de gluten deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo V del C.A.A. en materia de rotulación, recientemente modificado con la llegada del etiquetado frontal por medio de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley 27.642).

Sin embargo, como resultado de la compleja dispersión de las normas de rotulación de alimentos en el C.A.A., existen disposiciones al respecto en el Capítulo XVII de dicho cuerpo normativo.

Respecto de esto último, los A.L.G. al ser alimentos que ingresan en la clasificación de dicho capítulo (art. 1339, inc. 2.7, C.A.A.) se encuentran alcanzados por la prohibición de ser expendidos a granel o al detalle (art. 1341, C.A.A.) y la exigencia de que los establecimientos que elaboren estos productos deban contar con Director Técnico Bromatológico (art. 1346, C.A.A.).

Además de lo mencionado, particularmente los A.L.G. deben cumplir con lo establecido por los artículos 1383 y 1383 bis del C.A.A. que regulan específicamente a estos productos.

El primero de ellos define qué es un alimento libre de gluten y cuál el contenido máximo permitido de dicha sustancia en el producto final. Además, establece exigencias especiales de rotulación y los requisitos especiales necesarios para la aprobación de esos productos, que son: 1) análisis que avale su condición de libre de gluten (con características específicas) y 2) programa de buenas prácticas de fabricación.

Por su parte, el art. 1383 bis contiene la exigencia de que los A.L.G. lleven claramente visible en sus envases un símbolo que informa al consumidor de la condición de libre de gluten, y que puede verse en sus dos versiones en la siguiente figura:

#### **IV. ALGUNOS BENEFICIOS LOCALES**

A nivel municipal existen varios casos en los que se ha desarrollado la buena práctica de dictar normas que prevean incentivos para aquellos titulares de establecimientos que elaboren A.L.G., con el objetivo de mejorar la disponibilidad de estos productos en el mercado.

En el caso de la ciudad de Mercedes en la Provincia de Buenos Aires, por ejemplo, se ha creado un Registro Municipal de Establecimientos Gastronómicos Aptos para Celíacos, que es de inscripción voluntaria pero que otorga beneficios a quienes se encuentren registrados (Ord. 8.082, Mercedes).

Entre dichos beneficios, se prevé una bonificación del cincuenta por ciento en tasas e impuestos locales y el acceso a capacitaciones y a publicidad gratuita.

Otros supuesto interesante es el de la ciudad de Neuquén, en la que se ha creado un edificio polivalente que contiene una sala de elaboración exclusiva de A.L.G., destinada a emprendedores locales (Ord. 14.359, Neuquén).

A dichos emprendedores se le brindan capacitaciones gratuitas y las recetas de los productos que elaborarán son previamente aprobadas por la autoridad sanitaria municipal.

Finalmente, otro ejemplo es el de la ciudad de Córdoba, que se ha declarado “Ciudad Amigable para Celíacos” (Ord. 12.100, Córdoba) y que, además de prever exigencias especiales para establecimientos que ofrezcan menús libres de gluten, como la de indicar en sus cartas cuáles son los alimentos libres de gluten que se ofrecen enumerando las materias primas utilizadas en su fabricación, contiene la exigencia dirigida a la autoridad sanitaria de publicar un listado de aquellos establecimientos “amigables para celíacos”.

A raíz de dicha norma, se creó un mapa en formato digital, accesible para todo el público a través de ordenador o móvil, que muestra todos aquellos establecimientos que venden o elaboran productos libres de gluten y que han sido previamente auditados por la Dirección de Calidad Alimentaria de dicha ciudad.

## **V. CONCLUSION**

La elaboración y comercialización de alimentos libres de gluten se encuentra atravesada por una regulación específica que tiende a establecer exigencias especiales en miras de que, previamente a la puesta en el mercado de productos A.L.G., pueda garantizarse su inocuidad y que los consumidores puedan informarse adecuadamente sobre los productos que pueden consumir con tranquilidad.

Sin embargo, es necesaria además la existencia de normas que establezcan incentivos para la producción de A.L.G. y la venta de los mismos a un precio razonable, a los fines de que mejore su disponibilidad en el mercado.

Se observa que ya existen normas locales que sirven de sustento para políticas públicas orientadas a dichos fines, las cuales pueden ser replicadas a nivel provincial o nacional en cuanto las experiencias en los distintos territorios hayan resultado favorables.

Es necesario que el Estado en sus distintos niveles desarrolle este tipo de políticas no solo en favor del surgimiento de nuevos emprendimientos y de potenciar los ya existentes, sino principalmente con el fin de lograr una verdadera inclusión de las personas celíacas en la sociedad argentina.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966).
- Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (ACNUDH) y Organización de las Naciones Unidas para la

Agricultura y la Alimentación (FAO) (2010). Folleto informativo N° 34: *“El derecho a la alimentación adecuada”*.

- Decreto 2126/71 – Reglamenta la Ley 18.284 (Anexo II) y contiene el Código Alimentario Argentino (Anexo I). (1971).
- Ordenanza 8.082, ciudad de Mercedes. (2018)
- Ordenanza 14.359, ciudad de Neuquén. (2018)
- Ordenanza 12.100, ciudad de Córdoba. (2018)

ANEXO

Figura 1

