

Προς
τους Προέδρους και τα μέλη του ΔΣ των σωματείων – μελών της Ομοσπονδίας
Αρτοποιιών Ελλάδος

Αθήνα, 7-8-2013
Αρ. Πρωτ:4047

**ΘΕΜΑ: 1) Υγεία
2) Γλουτένη- Κοιλιοκάκη**

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Μεγάλη έκταση έχει λάβει τον τελευταίο καιρό, το θέμα της γλουτένης. Και γι αυτόν τον λόγο, προς ενημέρωση και των καταναλωτών αλλά και των αρτοποιών, αναφέρουμε τα κάτωθι:

Ας ξεκινήσουμε από την μοδάτη δίαιτα της αφαίρεσης γλουτένης από την καθημερινή μας διατροφή. Καμία βιβλιογραφία δεν αναφέρει ότι η γλουτένη συντελεί στην αύξηση του βάρους. Αποτελεί μύθος λοιπόν, το γεγονός ότι εάν αποκλείσουμε την γλουτένη από το διαιτολόγιό μας, θα χάσουμε πιο εύκολα βάρος. Η επιτυχία στην μείωση του βάρους βασίζεται στα πολλά και συχνά γεύματα, καθώς και στον συνδυασμό των τροφών που καταναλώνουμε καθημερινά.

Το τελευταίο διάστημα, αρκετοί προμηθευτές Α' Υλών, μας προωθούν διάφορους τύπους αλεύρων όπως ΝΤΙΝΚΕΛ, ΖΕΑ κλπ, επιμένοντας ότι αυτά είναι ελεύθερα γλουτένης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 41/2009 ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 20^{ης} Ιανουαρίου 2009 σχετικά με την σύνθεση και την επισήμανση τροφίμων κατάλληλων για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:016:0003:0005:EL:PDF> το σιτάρι (δηλαδή όλα τα είδη triticum όπως το σκληρό σιτάρι, το Ντινκελ , η σίκαλη περιέχουν γλουτένη, απλά, σε χαμηλότερο ποσοστό).

Σύμφωνα με τον κανονισμό, παρ.6, διάφορα άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη μπορούν να ανέχονται ποικίλες μικρές ποσότητες γλουτένης μέχρις ορισμένου ορίου.

ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ

Η **Κοιλιοκάκη**, είναι μια χρόνια πάθηση του λεπτού εντέρου , η οποία προκαλείται από αντίδραση του οργανισμού στη γλουτένη, λόγω της γλοιανδίνης μιας πρωτεΐνης που περιέχεται στο σιτάρι, το κριθάρι, τη σίκαλη και τη βρώμη.

Η δίαιτα εφ' όρου ζωής χωρίς γλουτένη είναι η μόνη μορφή θεραπείας. Δίαιτα χωρίς γλουτένη σημαίνει κατάργηση από το διαιτολόγιο των πασχόντων οποιασδήποτε τροφής περιέχει σιτάρι , κριθάρι, σίκαλη και βρώμη, αλλά και οποιασδήποτε τροφής έχει επιμολυνθεί από αυτά.

Τα τελευταία χρόνια διατίθεται από διάφορα αρτοποιία στην χώρα μας, ψωμί από ΝΤΙΝΚΕΛ ή και ΖΕΑ ως ελεύθερο γλουτένης ενώ είναι απλώς "χαμηλό σε γλουτενη", συνεπώς, ακατάλληλο για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη.

Ταυτόχρονα, ακόμη και αν είναι το ψωμί από αλεύρι ελεύθερο γλουτένης, με πιστοποιητικό, δεν είναι ασφαλές γιατί έρχεται σε επαφή με τα συνήθη άλευρα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ψωμιού αφού παρασκευάζεται στον ίδιο χώρο και με τα ίδια μηχανήματα .

Ακόμα και ένας κόκκος συμβατικών αλεύρων να έρθει σε επαφή με το ψωμί που είναι ελεύθερο γλουτένης, αυτό επιμολύνεται και μπορεί να είναι επικίνδυνο για τον πάσχοντα από κοιλιοκάκη.

Έχουμε υποχρέωση λοιπόν, να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί απέναντι στους καταναλωτές που μας έχουν θέσει το θέμα υγείας τους, δηλαδή ότι πάσχουν από κοιλιοκάκη, ενημερώνοντάς τους για τα προϊόντα που διαθέτουμε, προκειμένου να διασφαλισθούν.

Να ενημερώνουμε προφορικά και με μεγάλη προσοχή τους καταναλωτές ότι δεν είναι πλήρως ελεύθερα γλουτένης αλλά μειωμένης γλουτένης, συνεπώς να τα προμηθεύονται κατά βούληση διότι τα προϊόντα αυτά είναι κατάλληλα για τους πάσχοντες από δυσανεξία σε κάποια συστατικά, αλλά ταυτόχρονα επικίνδυνα για αυτούς που πάσχουν από κοιλιοκάκη.

Για την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος

Ο Πρόεδρος

Μιχάλης Μούσιος

Ο Γενικός Γραμματέας

Χρήστος Κούτσικος