



## Minuta BCN:

# La enfermedad celiaca y las normas para el etiquetado de los alimentos libres de Gluten en Chile

Por: Eduardo Goldstein  
egoldstein@bcn.cl  
Fecha: 28/12/2023  
SUP: 140441

## Introducción

---

Para responder una consulta parlamentaria sobre la regulación del etiquetado de alimentos, específicamente en lo concerniente al gluten y la celiaquía, en lo que sigue:

- Se caracteriza la enfermedad celiaca.
- Se identifican las regulaciones aplicables a estos alimentos en Chile.

Para elaborar este informe se utilizaron fuentes de agencias de salud con rango de referente internacional, del Ministerio de Salud de Chile y de normativa nacional sobre la materia.

## I. La enfermedad celiaca y otras afecciones similares

---

De acuerdo con la Biblioteca Nacional de Medicina de los EE.UU.:

La enfermedad celíaca es un trastorno digestivo e inmunitario crónico (a largo plazo) que daña el intestino delgado. El daño puede impedir que su cuerpo absorba vitaminas, minerales y otros nutrientes de los alimentos que consume (NIH, 2023).

La enfermedad se desencadena al ingerir alimentos que contienen gluten. Sin embargo, importa advertir que la enfermedad celíaca (EC) es diferente de la sensibilidad al gluten y las alergias al trigo. Si bien algunos de los síntomas pueden ser similares, estas afecciones no dañan el intestino delgado.

Según los antecedentes recopilados por la Guía Clínica para el diagnóstico y tratamiento de la EC en Chile, respecto esta enfermedad se señala que:

(...) la enfermedad celiaca es una condición crónica inflamatoria, autoinmune, con un fuerte componente genético, de alta prevalencia (afecta a ~1% de la población general), que se desarrolla a cualquier edad, tiene mayor frecuencia en el sexo femenino, se manifiesta por sintomatología digestiva y/o extra digestiva, y se acompaña de significativa morbilidad, impacto en la calidad de vida y altos costos socioeconómicos para el paciente y su familia y altos costos para los servicios de salud. La evidencia indica que la frecuencia de la EC ha aumentado en las últimas décadas (MINSAL, 2015:15).

En cuanto al tratamiento, en esta Guía Clínica se indica que “(...) desde que se describió la enfermedad celíaca, la dieta libre de Gluten<sup>1</sup> ha sido y continúa siendo el único tratamiento para esta enfermedad” (MINSAL, 2015: 23).

## **II. Regulaciones nacionales pertinentes a los alimentos sin gluten**

De acuerdo con directrices del Ministerio de Salud (MINSAL), las principales regulaciones aplicables a los alimentos sin gluten son las siguientes (MINSAL, 2021):

- Código Sanitario (Decreto con Fuerza de Ley N° 725).
- Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto N° 977/96 del MINSAL).
- Resolución N° 427 exenta que Define Lista de Alérgenos Alimentarios que deben Rotularse (Conforme al Artículo 107, Letra H, del Reglamento Sanitario de los Alimentos).
- Ley N° 21.362 que Modifica Diversos Cuerpos Legales con el Objeto de Regular el Etiquetado, Publicidad y Venta de Alimentos Libres de Gluten, y Otras Materias que Indica.

### **1. El etiquetado de alimentos libres de gluten según la Ley N° 21.362**

En el marco de la normativa que ayuda a transparentar la presencia de gluten en los alimentos, cabe destacar la Ley N° 21.362, que fue publicada en agosto 2021 y con la cual nuestro ordenamiento jurídico ha seguido avanzando en la información nutricional que se entrega a las personas. Cabe señalar que, antes de la publicación de la ley, en el Reglamento Sanitario de los Alimentos ya se contemplaban especificaciones respecto a los alimentos para regímenes exentos de gluten<sup>2</sup>.

Así, entre otras disposiciones, la ley señalada modifica la Ley N°20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, disponiendo el rotulado “libre de gluten” en las siguientes condiciones:

Los alimentos que se etiqueten como "libre de gluten" deberán cumplir con las condiciones que fije el Reglamento Sanitario de los Alimentos para que sean calificados como tales, y contar con un programa de buenas prácticas de fabricación, que será establecido por la autoridad sanitaria competente (Artículo 1, inciso 2).

La ley indica, igualmente, que a dicho rótulo se añade el logo correspondiente (como es el símbolo de la espiga tachada), el cual debe ubicarse de forma visible en la parte frontal del envasado, cuando dispone:

---

<sup>1</sup> El gluten es una mezcla de proteínas presentes en el trigo, centeno, cebada, avena y los derivados de éstos, como pan, fideos, cereales y otros que contengan sus harinas. También puede estar en otros productos como vitaminas y suplementos, productos para el cabello y la piel, pastas dentales y protectores labiales.

<sup>2</sup> Título XXVIII. De los alimentos para regímenes especiales. Párrafo VI. De los alimentos para regímenes exentos de gluten, artículos 516, 517 y 518. Disponible en <https://bcn.cl/3h7sg>

(...) Los alimentos procesados que no contengan gluten se etiquetarán mediante la expresión "libre de gluten", acompañada de un logo o símbolo de una espiga tachada. Las demás características se determinarán en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. En todo caso, dicha información deberá ir en la parte frontal del envase de los respectivos alimentos, de manera que se garantice su visibilidad (Artículo 1, inciso 4).

En los que respecta a las buenas prácticas de fabricación, el MINSAL ha elaborado directrices específicas para la elaboración de alimentos libres de Gluten (MINSAL, 2021), donde se señala:

La aplicación de Buenas prácticas agrícolas (BPA), las Buenas prácticas de fabricación (BPF) y el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP<sup>3</sup>) deberían ser suficientes para minimizar el riesgo de contaminación con gluten y obtener un alimento libre de gluten según la regulación vigente por lo que el control o gestión de gluten debe ser parte de ellos (MINSAL, 2021:4).

Luego, siguiendo estas directrices, entre los factores a tener en cuenta para el desarrollo de un programa de buenas prácticas, se da especial atención a: "(...) la materia prima que se utilice en la producción y la prevención de la contaminación de la materia prima, de los productos intermedios obtenidos en el proceso y del producto final" (MINSAL, 2021:4).

## **2. La provisión de alimentos libres de gluten según la Ley 21.362**

La norma también establece que las licitaciones de servicios de alimentación a establecimientos de educación parvularios, básica y media, administrados por JUNAEB, y de educación superior y técnicos profesionales con canjes asociados a la beca BAES, deben contemplar servicios de alimentación para estudiantes que padezcan enfermedades por intolerancias y alergias alimentarias, así como enfermedad celíaca (Artículos 2 y 3) (MINSAL, s/f).

Lo mismo rige para establecimientos de salud pública, penitenciarios, casinos y cafeterías de organismos del Estado (Artículo 2).

En paralelo, se establece la obligación de los establecimientos de educación parvularia, básica y media de advertir a estudiantes, sus padres y apoderados, sobre la existencia de las diversas patologías relacionadas con la intolerancia a ciertos alimentos (MINSAL, s/f).

---

<sup>3</sup> HACCP por su denominación de Hazard Analysis and Critical Control Point, en idioma inglés.

## Referencias

---

### Generales

Biblioteca Nacional de Medicina de los EE.UU (NIH, 2023). Enfermedad celiaca. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/celiacdisease.html>

MINSAL (2015) Guía Clínica 2015. Búsqueda, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celiaca. Ministerio de Salud. Disponible en: [https://diprece.minsal.cl/wrdprss\\_minsal/wp-content/uploads/2016/08/Gu%C3%ADa-EC-Final.pdf](https://diprece.minsal.cl/wrdprss_minsal/wp-content/uploads/2016/08/Gu%C3%ADa-EC-Final.pdf)

MINSAL (2021) Directrices para un programa de buenas prácticas de fabricación para elaboración de alimentos libres de gluten. Disponible en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2021/08/DIRECTRIZ-PROG-BPF-ALIM-LIB-GLUT-CP.docx>

Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales de EE.UU. (NIDDK, 2023) Definición y hechos de la enfermedad celíaca. Disponible en: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/enfermedad-celiaca/definicion-informacion>

MINSAL (s/f) Aprueban proyecto de ley de etiquetado de alimentos para celíacos. Disponible en <https://www.minsal.cl/aprueban-proyecto-de-ley-de-etiquetado-de-alimentos-para-celiacos/>

### Normativas

Ley N° 21.362 que Modifica diversos cuerpos legales con el objeto de regular el etiquetado, publicidad y venta de alimentos libres de gluten, y otras materias que indica- Publicada en agosto 2021. Disponible en: <https://bcn.cl/2qz3a>

Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto N° 977/96 del Ministerio de Salud. Disponible en: <https://bcn.cl/3h7sq>

---

### Nota Aclaratoria

Asesoría Técnica Parlamentaria está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.



Creative Commons Attribution 3.0  
(CC BY 3.0 CL)