

**PADRÃO PARA ALIMENTOS PARA USO DIETÉTICO ESPECIAL
PARA PESSOAS INTOLERANTES AO GLÚTEN
CODEX STAN 118-1979
Adoptado em 1979. Emenda: 1983 e 2015. Revisão: 2008.**

Página 2

CODEX STAN 118-1979

2

1

ESCOPO

1.1 Esta norma se aplica a alimentos para usos dietéticos especiais que foram formulados, processados ou preparados para satisfazer as necessidades dietéticas especiais de pessoas intolerantes ao glúten.

1,2

Alimentos para consumo geral que, pela sua natureza, são adequados para pessoas intolerantes ao glúten pode indicar essa adequação de acordo com as disposições da Seção 4.3.

2

DESCRIÇÃO

2.1 Definições

Os produtos cobertos por esta norma são descritos a seguir:

2.1.1 Alimentos sem glúten

Alimentos sem glúten são alimentos dietéticos

a) composto ou constituído apenas por um ou mais ingredientes que não contenham trigo (isto é, todos os *Triticum*

espécies, como trigo duro, espelta e trigo khorasan, que também é comercializado sob diferentes marcas registradas como KAMUT), centeio, cevada, aveia ¹ ou suas variedades mestiças, e o nível de glúten não exceda 20 mg / kg no total, com base nos alimentos vendidos ou distribuídos ao consumidor, e / ou

b) composto por um ou mais ingredientes do trigo (ou seja, todas as espécies *Triticum* , como o trigo duro, espelta, e trigo khorasan, que também é comercializado sob marcas diferentes, como KAMUT), centeio, cevada, aveia ¹ ou suas variedades cruzadas, que foram especialmente processadas para remover o glúten, e o nível de glúten não exceda 20 mg / kg no total, com base nos alimentos vendidos ou distribuídos ao consumidor.

2.1.2 Alimentos especialmente processados para reduzir o teor de glúten a um nível acima de 20 a 100 mg / kg

Estes alimentos consistem em um ou mais ingredientes do trigo (ou seja, todas as espécies *Triticum* , como o trigo duro,

espelta, e trigo khorasan, que também é comercializado sob marcas diferentes, como KAMUT), centeio, cevada, aveia ¹ ou suas variedades cruzadas, que foram especialmente processadas para reduzir o teor de glúten a um nível acima de 20 até 100 mg / kg no total, com base nos alimentos vendidos ou distribuídos ao consumidor.

As decisões sobre a comercialização de produtos descritos nesta seção podem ser determinadas em nível nacional.

2.2 Definições das Subsidiárias

2.2.1 Glúten

Para os fins desta norma, "glúten" é definido como uma fracção protéica de trigo, centeio, cevada, aveia ¹ ou suas variedades mestiças e seus derivados, às quais algumas pessoas são intolerantes e insolúveis em água e 0,5 M de NaCl.

2.2.2 Prolaminas

As prolaminas são definidas como a fracção do glúten que pode ser extraída por 40 a 70% do etanol. O prolamin de trigo é gliadina, de centeio é secalin, de hordeína de cevada e aveia ¹ avenina.

No entanto, é um costume estabelecido falar de sensibilidade ao glúten. O teor de prolamina do glúten é geralmente

tomado como 50%.

3. COMPOSIÇÃO ESSENCIAL E FATORES DE QUALIDADE

3.1 Para os produtos referidos em 2.1.1 a) e b), o teor de glúten não deve exceder 20 mg / kg no alimento tal como vendido ou distribuído para o consumidor.

3.2

Para os produtos referidos no ponto 2.1.2, o teor de glúten não deve exceder 100 mg / kg no alimento, tal como distribuído ao consumidor.

3.3

Os produtos cobertos por esta norma, substituindo alimentos básicos importantes, devem fornecer aproximadamente o mesmo quantidade de vitaminas e minerais como os alimentos originais que substituem.

3.4 Os produtos cobertos por esta norma devem ser preparados com cuidado especial sob as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Prática (GMP) para evitar a contaminação com glúten.

¹ A aveia pode ser tolerada pela maioria, mas não por todas as pessoas que são intolerantes ao glúten. Portanto, a permissão de aveia que são

não contaminados com trigo, centeio ou cevada em alimentos abrangidos por esta norma podem ser determinados a nível nacional.

Página 3

CODEX STAN 118-1979

3

4. ROTULAGEM

Além das disposições gerais de rotulagem contidas na *Norma Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados* (CODEX STAN 1-1985) e o *Padrão Geral para Rotulagem e Reclamações para Alimentos pré- embalados para usos dietéticos especiais* (CODEX STAN 146-1985) e qualquer rótulo específico disposições estabelecidas em uma norma do Codex aplicável ao alimento específico em questão, as seguintes a rotulagem de “alimentos isentos de glúten” aplica-se:

4,1

O termo "sem glúten" deve ser impresso na proximidade imediata do nome do produto, no caso de produtos descritos na seção 2.1.1.

4,2

A rotulagem dos produtos descritos na seção 2.1.2 deve ser determinada em nível nacional. Contudo estes produtos não devem ser chamados sem glúten. Os termos de rotulagem para tais produtos devem indicar a verdadeira natureza do alimento, e deve ser impresso na proximidade imediata do nome do produto.

4,3

Um alimento que, pela sua natureza, é adequado para utilização como parte de uma dieta isenta de glúten, não deve ser dietética”, “ dietética especial ”ou qualquer outro termo equivalente. No entanto, esse alimento pode conter uma declaração sobre o rotular que “este alimento é, por sua natureza, isento de glúten”, desde que cumpra com a composição essencial disposições para sem glúten, conforme estabelecido na secção 3.1 e desde que tal declaração não induza consumidor. Regras mais pormenorizadas para garantir que o consumidor não seja induzido em erro podem ser nível nacional.

5. MÉTODOS DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM

5.1 Esboço geral dos métodos

- A determinação quantitativa de glúten em alimentos e ingredientes deve ser baseada em um método ou outro método que forneça pelo menos igual sensibilidade e especificidade.
- O anticorpo usado deve reagir com as frações de proteína de cereais que são tóxicas para pessoas intolerantes glúten e não deve reagir com outras proteínas de cereais ou outros constituintes dos alimentos ou ingredientes.
- Os métodos utilizados para a determinação devem ser validados e calibrados em relação a um

material, se disponível.

- O limite de detecção deve ser apropriado de acordo com o estado da técnica e o padrão técnico. isto deve ser de 10 mg de glúten / kg ou menos.
- A análise qualitativa que indica a presença de glúten deve basear-se em métodos relevantes (por Métodos baseados em ELISA, métodos de DNA).

5.2 Método para determinação do glúten

Imunoensaio enzimático (ELISA) R5 Método Mendez

