

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20

CL 2006/5-NFSDU  
Mars 2006

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET:** **DEMANDE D'OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE NORME RÉVISÉE  
POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN À L'ÉTAPE 6**

**DATE LIMITE:** 1<sup>er</sup> juin 2006

**OBSERVATIONS À :**  
**À ADRESSER:**

Dr Rolf Grossklaus  
Directeur et professeur  
Institut fédéral pour l'évaluation du risque  
(BfR)  
BP 33 00 13  
14191 Berlin  
(Allemagne)  
Télécopie: +49 (1888) 5 29 – 49 65  
Courriel: ccnfsdu@bmvel.bund.de

**Avec copie au :**

Secrétaire  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les  
normes alimentaires - FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
(Italie)  
Télécopie: +39 (06) 5705 4593  
Courriel: codex@fao.org

## RAPPEL DES FAITS

Le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten avait été examiné lors de plusieurs sessions du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), mais aucun progrès notable n'avait été réalisé au cours des dernières sessions, car il n'avait pas été possible de dégager un consensus sur les niveaux pour lesquels un aliment est considéré comme exempt de gluten et sur la méthode de détermination.

À sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif a décidé que le projet de norme révisée sur les aliments exempts de gluten serait mis en attente jusqu'à ce que les fondements scientifiques relatifs à l'établissement de niveaux de gluten et la méthode de détermination soient définis.

À sa dernière (vingt-septième) session, le Comité a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)<sup>1</sup> avait approuvé, à titre provisoire, la méthode ELISA R5 pour la détermination du gluten en tant que méthode de type I. Faute de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'examiner le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten. En conséquence, il est convenu de renvoyer la version la plus récente de cette norme à l'étape 6 pour observation et examen à la session suivante du Comité, qui se tiendra à Chiang Mai (Thaïlande), du 30 octobre au 3 novembre 2006.

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations concernant le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten par écrit, de préférence par courrier électronique, aux adresses susmentionnées, **avant le 1<sup>er</sup> juin 2006** (voir Appendice).

---

<sup>1</sup> ALINORM 05/28/23, par. 66 à 72.

## APPENDICE

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN  
(CODEX STAN 118-1981, AMENDÉE EN 1983) À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE<sup>2</sup>****1. CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1. La présente norme s'applique aux aliments et ingrédients qui ont été spécialement traités ou conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes sensibles au gluten.
- 1.2. La présente norme concerne uniquement l'usage diététique particulier auquel les aliments et ingrédients sont destinés.

**2. DESCRIPTION**

## 2.1 Définitions

Les aliments « exempts de gluten » sont des produits décrits comme suit:

- a) composés ou fabriqués uniquement à partir d'ingrédients qui ne contiennent pas de prolamines provenant de toutes les espèces de *Triticum*, telles que l'épeautre (*Triticum spelta* L.), le kamut (*Triticum polonicum* L.) ou le blé dur, le seigle, l'orge, [l'avoine] ou de leurs variétés croisées dont la teneur en gluten ne dépasse pas [20 ppm]; ou
- b) composés d'amidons de blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou de leurs variétés croisées rendus « exempts de gluten » et dont la teneur en gluten ne dépasse pas [200 ppm]; ou
- c) tout mélange des deux ingrédients énoncés en a) et en b) dont la teneur en gluten ne dépasse pas [200 ppm].

## 2.2 Définitions subsidiaires

## 2.2.1 Gluten

Aux fins de la présente norme, on entend par « gluten » une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, [de l'avoine], ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, à laquelle certaines personnes sont sensibles et qui est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

## 2.2.2 Prolamines

On entend par prolamines la fraction du gluten qui peut être extraite à l'aide d'éthanol à 40-70 %. La prolamine du blé est la gliadine, celle du seigle la sécaline, celle de l'orge l'hordéine et celle de l'avoine l'avénine.

Toutefois, on parle habituellement de sensibilité au gluten. La teneur en prolamine du gluten est généralement de 50 %.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

## 3.1 Exempt de gluten

Aux fins de la présente norme, « exempt de gluten » signifie que le contenu total en gluten dans les produits définis au 2.1a) ne doit pas dépasser [20 ppm], que le contenu total en gluten provenant du blé, seigle, orge, [de l'avoine] ou de variétés croisées, utilisé dans des produits ne dépasse pas [200 ppm] dans la matière sèche de ces aliments et ingrédients. La teneur en prolamine des produits alimentaires liquides s'exprime de la même manière, en ppm du produit d'origine.

- 3.2 Les aliments « exempts de gluten » qui sont appelés à remplacer d'importantes denrées de base, doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent.

---

<sup>2</sup> ALINORM 04/26, Annexe III.

3.3 Le produit doit être préparé avec un soin particulier, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour éviter toute contamination par les prolamines.

#### **4. ÉTIQUETAGE**

L'expression « exempt de gluten » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

#### **5. ALLÉGATIONS**

5.1 Un aliment ou un ingrédient qui satisfait aux spécifications de la section 3.1 peut être étiqueté « exempt de gluten ».

#### **6. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE**

##### 6.1 Détermination du gluten

Méthode ELISA = essais d'immuno-absorption enzymatique

##### 6.2 Détermination du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients

Les méthodes utilisées doivent être traçables et calibrées par rapport à une norme acceptée sur le plan international, si possible.

La limite de détection doit être appropriée, compte tenu des normes scientifiques et techniques.

La détermination quantitative du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients doit reposer sur une méthode immunologique.

L'anticorps à utiliser doit réagir avec les céréales qui sont toxiques pour la personne sensible au gluten et ne doit pas interagir avec les autres céréales ou d'autres ingrédients constitutifs des denrées alimentaires.

L'analyse qualitative indiquant la présence de protéines doit reposer sur des méthodes ADN ou d'autres méthodes pertinentes.

La limite de détection de la méthode devrait être au moins 10 ppm dans le produit sur extrait sec.