

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT D'UNE INTOLÉRANCE AU GLUTEN

CODEX STAN 118-1979

Adoptée en 1979. Amendement: 1983 et 2015. Révision: 2008.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique aux aliments diététiques et de régime qui ont été spécialement conçus, traités ou préparés pour répondre aux besoins diététiques spécifiques des personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
- 1.2 Les denrées d'alimentation courante qui conviennent naturellement aux des personnes souffrant d'une intolérance au gluten, peuvent porter une mention indiquant cette adéquation conformément aux dispositions de la section 4.3

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

Les produits visés par la présente norme sont décrits comme suit:

2.1.1 *Aliments exempts de gluten*

Les aliments exempts de gluten sont des aliments diététiques:

- a) composés ou fabriqués uniquement à partir d'un ou plusieurs ingrédients qui ne contiennent pas de blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le blé de Khorasan, qui est aussi commercialisé sous différents noms comme le KAMUT), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, dont la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final, et/ou
- b) constitués d'un ou plusieurs ingrédients issus du blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le blé de Khorasan, qui est aussi commercialisé sous différents noms comme le KAMUT), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, qui ont été traités spécialement pour retirer le gluten, et dont la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final.

2.1.2 *Aliments spécialement traités pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg*

Ces aliments sont constitués d'un ou de plusieurs ingrédients issus du blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le blé de Khorasan, qui est aussi commercialisé sous différents noms comme le KAMUT), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, qui ont été traités spécialement pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final.

Les décisions relatives à la commercialisation des produits décrits dans cette section peuvent être déterminées au niveau national.

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'avoine¹ ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, à laquelle certaines personnes sont intolérantes et qui est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

2.2.2 *Prolamines*

On entend par prolamine la fraction du gluten qui peut être extraite à l'aide d'éthanol à 40-70 pour cent. La prolamine du blé est la gliadine, celle du seigle la sécaline, celle de l'orge l'hordéine et celle de l'avoine¹ l'avénine.

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

¹ L'avoine peut être tolérée par la plupart, mais pas par la totalité des personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Il s'ensuit que l'autorisation d'incorporer de l'avoine non contaminée par du blé, du seigle ou de l'orge dans les aliments visés par la présente norme, peut être déterminée au niveau national.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

- 3.1 Pour les produits visés au 2.1.1 a) et b), la teneur en gluten ne doit pas dépasser 20 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est vendu ou distribué au consommateur final.
- 3.2 Pour les produits visés au 2.1.2, la teneur en gluten ne doit pas dépasser 100 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est vendu ou distribué au consommateur final.
- 3.3 Les produits visés par la présente norme, qui sont appelés à remplacer des denrées essentielles dans l'alimentation doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent.
- 3.4 Les produits visés par la présente norme doivent être préparés avec un soin particulier, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour éviter toute contamination par le gluten.

4. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), de la *Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés* (CODEX STAN 146-1985) et de toute disposition d'étiquetage spécifique applicable à l'aliment particulier considéré figurant dans une norme Codex, les dispositions ci-après sont applicables à l'étiquetage des «aliments exempts de gluten»:

- 4.1 L'expression «sans gluten» doit figurer à proximité immédiate du nom du produit dans le cas des produits décrits à la section 2.1.1.
- 4.2 L'étiquetage des produits décrits à la section 2.1.2 doit être déterminé au niveau national. Néanmoins, ces produits ne devraient pas être étiquetés «sans gluten». Les termes utilisés pour l'étiquetage devraient indiquer la vraie nature de l'aliment et figurer à proximité immédiate du nom du produit.
- 4.3 Un aliment pouvant naturellement être utilisé dans le cadre d'un régime sans gluten ne devrait pas être qualifié par les expressions «diététique», «de régime» ou tout autre terme équivalent. Toutefois, un tel aliment peut porter une mention sur son étiquette, précisant que «Cet aliment est naturellement sans gluten», si les conditions de composition essentielles des aliments exempts de gluten, telles qu'énumérées à la section 3.1, sont remplies et sous réserve qu'une telle mention n'induisse pas le consommateur en erreur. Des règles plus détaillées permettant de garantir que le consommateur n'est pas induit en erreur peuvent être établies au niveau national.

5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

5.1 Description générale des méthodes

- La détermination quantitative du gluten dans les aliments ou leurs ingrédients doit reposer sur une méthode immunologique ou toute autre méthode garantissant une sensibilité et une spécificité au moins équivalente.
- L'anticorps à utiliser doit réagir avec les fractions protéiques de céréales qui sont toxiques pour les personnes intolérantes au gluten et ne doit pas interagir avec d'autres protéines de céréales ou d'autres constituants des aliments ou de leurs ingrédients.
- Les méthodes utilisées pour la détermination doivent être validées et calibrées sur la base d'un matériel de référence certifié, si possible.
- La limite de détection de la méthode doit être appropriée, compte tenu des normes scientifiques et techniques. Elle ne doit pas dépasser 10 mg de gluten/kg.
- L'analyse qualitative indiquant la présence de gluten doit reposer sur des méthodes pertinentes (méthodes ELISA ou ADN).

5.2 Méthode de détermination du gluten

Essai d'immuno-absorption enzymatique (ELISA) R5 Mendez.