

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

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ЛИЦ С НЕПЕРЕНОСИМОСТЬЮ ГЛЮТЕНА

CXS 118-1979

Принят в 1979 году. С изменениями 1983 и 2015 годов. Пересмотрен в 2008 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на продукты для специального диетического питания, разработанные, переработанные или приготовленные для лиц с непереносимостью глютена.
- 1.2 На пищевых продуктах для общего потребления, которые по своему характеру пригодны для употребления лицами с непереносимостью глютена, может быть сделана соответствующая отметка в соответствии с положениями раздела 4.3.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определения

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт:

2.1.1 Безглютеновые пищевые продукты

Безглютеновые пищевые продукты представляют собой диетические продукты,

- а) состоящие или изготовленные только из одного или нескольких ингредиентов, не содержащих пшеницу (т. е. все виды *Triticum*, такие как твердая пшеница, полба и пшеница хорасан, которая также продается под различными торговыми марками, такими как KAMUT), рожь, ячмень, овес¹ или их гибридные сорта, и содержащие в общей сложности не более 20 мг глютена на кг в расчете на пищевые продукты в том виде, в котором они поступают на реализацию или продаются потребителю, и/или
- б) состоящие из одного или нескольких ингредиентов из пшеницы (т. е. все виды *Triticum*, такие как твердая пшеница, полба и пшеница хорасан, которая также продается под различными торговыми марками, такими как KAMUT), ржи, ячменя, овса¹ или их гибридных сортов, которые подверглись специальной обработке с целью удаления глютена, и содержащие в общей сложности не более 20 мг глютена на кг в расчете на пищевые продукты в том виде, в котором они поступают на реализацию или продаются потребителю.

2.1.2 Пищевые продукты, специально переработанные с целью снижения содержания глютена до уровня 20-100 мг/кг

Эти пищевые продукты состоят из одного или нескольких ингредиентов из пшеницы (т. е. все виды *Triticum*, такие как твердая пшеница, полба и пшеница хорасан, которая также продается под различными торговыми марками, такими как KAMUT), ржи, ячменя, овса¹ или их гибридных сортов, которые подверглись специальной обработке с целью снижения содержания глютена до уровня 20-100 мг/кг в расчете на пищевые продукты, в том виде, в котором они поступают на реализацию или продаются потребителю.

Решения о реализации пищевых продуктов, описанных в данном разделе, могут приниматься на национальном уровне.

2.2 Прочие определения

2.2.1 Глютен

Для целей настоящего стандарта термин "глютен" определяется как белковая фракция, выделяемая из пшеницы, ржи, ячменя, овса¹, из их гибридных сортов или производных, которую не переносят некоторые лица и которая не растворяется в воде и в растворе NaCl концентрацией 0,5M.

2.2.2 Проламины

Проламины определяются как фракция глютена, которая может быть выделена с помощью 40-70% этанола. Проламин пшеницы называется глиадин, проламин ржи – секалин, проламин ячменя – гордеин и проламин овса¹ – авенин.

Однако принято говорить о чувствительности к глютену. Содержание проламинов в глютене обычно принимается равным 50%.

¹ Овес переносится почти всеми лицами с непереносимостью глютена. Поэтому допуски по содержанию овса, не засоренного пшеницей, рожью или ячменем, в пищевых продуктах, охватываемых настоящим стандартом, могут определяться на национальном уровне.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- 3.1** Для продуктов, указанных в пунктах а) и б) раздела 2.1.1, содержание глютена не должно превышать 20 мг/кг в расчете на пищевые продукты, в том виде, в котором они поступают на реализацию или продаются потребителю.
- 3.2** Для продуктов, указанных в разделе 2.1.2, содержание глютена не должно превышать 100 мг/кг в расчете на пищевые продукты, в том виде, в котором они поступают на реализацию или продаются потребителю.
- 3.3** Продукты, подпадающие под настоящий стандарт, заменяющие важные основные пищевые продукты, должны обеспечивать поступление примерно того же количества витаминов и минералов, что и пищевые продукты, которые они заменяют.
- 3.4** Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны приготавливаться с особой тщательностью в соответствии с надлежащей производственной практикой (НПП) во избежание загрязнения глютеном.

4. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на маркировку и заявления о свойствах фасованных пищевых продуктов для специального питания" (CXS 146-1985) и любых специальных положений о маркировке, содержащихся в каких-либо стандартах Кодекса, применяющихся в отношении конкретного пищевого продукта, применяются следующие положения, касающиеся указания "безглютеновый продукт":

- 4.1** В случае продуктов, описанных в разделе 2.1.1, термин "безглютеновый" помещается непосредственно рядом с названием продукта.
- 4.2** Порядок маркировки продуктов, описанных в разделе 2.1.2, определяется на национальном уровне. Однако такие продукты не должны называться "безглютеновыми". Термины, применяемые для маркировки таких продуктов, должны указывать на истинную природу данного пищевого продукта и наноситься в непосредственной близости от наименования продукта.
- 4.3** Пищевой продукт, который по своей природе пригоден при безглютеновой диете, не должен обозначаться как "специальный диетический", "для специальной диеты" или любым другим эквивалентным термином. Однако на этикетке такого пищевого продукта может быть указано, что "данный пищевой продукт по своей природе является безглютеновым", при условии, что он соответствует основным положениям о составе безглютеновых продуктов раздела 3.1, и при условии, что такое указание не вводит потребителя в заблуждение. Более подробные правила, призванные на допустить введение потребителя в заблуждение, могут быть установлены на национальном уровне.

5. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

5.1 Общее описание методов

- Количественное определение глютена в пищевых продуктах и ингредиентах производится на основе иммунологического метода или иной методики, обеспечивающей, по меньшей мере, такую же чувствительность и специфичность.
- Используемое антитело должно реагировать с белковыми фракциями зерна, которые являются токсичными для лиц с непереносимостью глютена, и не должно вступать в перекрестную реакцию с другими белками зерна или другими компонентами пищевых продуктов или ингредиентов.
- Методы, используемые для определения, должны быть валидированы и откалиброваны по сертифицированному эталонному материалу, если таковой имеется.
- Порог обнаружения должен соответствовать последним научным достижениям и техническому стандарту. Он не должен превышать 10 мг глютена на кг.
- Качественный анализ, указывающий на наличие глютена, должен основываться на соответствующих методах (например, методы на основе ELISA, методы ДНК).

5.2 Метод определения глютена

Иммуноферментный анализ (ELISA) R5 Метод Мендеса.