

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

مواصفة الدستور الغذائي للأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة
للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين

CODEX STAN 118-1979

اعتُمدت في 1979. جرى تعديلها في 1983 و2015. وجرى مراجعتها في 2008

-1 النطاق

1-1 تسري هذه المواصفة على الأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة التي حُضرت، وجُهزت أو أُعدت لتلبية الاحتياجات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.

2-1 يجوز أن تبيّن الأغذية المعدة للاستهلاك العام والتي تناسب بحكم طبيعتها استخدام الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين هذه الملاءمة وفقاً للأحكام الواردة في القسم 3-4.

-2 الوصف

1-2 التعاريف

يرد في ما يلي وصف للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

1-1-2 الأغذية الخالية من الغلوتين

الأغذية الخالية من الغلوتين هي أغذية خاصة بنظام تغذوي معيّن

(أ) تتألف أو تصنّع فقط من مكون أو أكثر لا يحتوي على القمح (أي جميع أنواع *Triticum* مثل القمح الصلد والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت، والراي والشعير والشوفان¹ أو الأصناف المهجنة منها، ولا يتجاوز مستوى الغلوتين 20 ملغ/كيلوغرام من المجموع استناداً إلى الأغذية بالشكل الذي تباع أو توزع فيه على المستهلك؛

(ب) و/أو تتألف من مكون أو أكثر من القمح (مثلاً جميع أنواع *Triticum* مثل القمح الصلد والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراي، والشعير، والشوفان¹ أو الأصناف المهجنة منها، والتي جُهزت بصورة خاصة لنزع الغلوتين منها، ولا يتجاوز مستوى الغلوتين فيها 20 ملغ/كغ من المجموع استناداً إلى الأغذية بالشكل الذي تباع أو توزع فيه للمستهلك.

2-1-2 الأغذية المجهزة بصورة خاصة لخفض المحتوى من الغلوتين إلى مستوى يزيد على 20 ولا يتجاوز 100 ملغ/كغ

تتألف هذه الأغذية من مكون أو أكثر من القمح (أي جميع أنواع *Triticum* مثل القمح الصلد والحنطة وقمح خرسان الذي تطلق عليه تسميات أخرى أيضاً مثل الكاموت) والراي والشعير والشوفان¹ أو الأصناف المهجنة

¹ يمكن أن يتحمل الشوفان معظم وليس كل الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين. لذا يمكن أن تحدد على المستوى الوطني الكمية المسموح بها من الشوفان غير الملوثة بالقمح أو الراي أو الشعير في الأغذية التي تشملها هذه المواصفة.

منها والتي جُهزت بصورة خاصة لخفض المحتوى من الغلوتين إلى مستوى يزيد على 20 ولا يتجاوز 100 ملغ/كغ من المجموع استنادا إلى الأغذية بالشكل الذي تباع أو توزع فيه على المستهلك. ويمكن تحديد القرارات الخاصة بتسويق المنتجات المبيّنة في هذا القسم على المستوى الوطني.

2-2 تعاريف ثانوية

1-2-2 الغلوتين

لأغراض هذه المواصفة، يعرف "الغلوتين" بأنه جزء من البروتين المأخوذ من القمح والراي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لا يتحملها بعض الأشخاص وغير القابلة للذوبان في المياه و0.5 ملغ من نيتروجين الكالسيوم.

2-2-2 البرولامين

يعرف البرولامين بأنه جزء من الغلوتين المستخلص بواسطة نسبة من الإيثانول تتراوح بين 40 و70 في المائة. والبرولامين المشتق من القمح هو الغليادين، وذلك المشتق من الراي هو السيكالين ومن الشعير الهوردين ومن الشوفان الأفنين.

لكن من المعتاد التحدث عن حساسية على الغلوتين. ويحدد محتوى البرولامين في الغلوتين عادة بنسبة 50 في المائة.

3- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة

1-3 لا يتجاوز محتوى الغلوتين في المنتجات المشار إليها في 1-2-1 (أ) و(ب) معدّل 20 ملغ/كغ في الأغذية بالشكل الذي تباع أو توزع فيه على المستهلك.

2-3 لا يتجاوز محتوى الغلوتين من المنتجات المشار إليها في 2-1-2 معدّل 100 ملغ/كغ من الأغذية بالشكل الذي تباع أو توزع فيه على المستهلك.

3-3 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة والتي يستعاض بها عن أغذية أساسية هامة، أن توفر نفس الكمية تقريبا من الفيتامينات والمعادن التي في الأغذية الأصلية التي حلّت مكانها.

4-3 تُحضّر المنتجات التي تشملها هذه المواصفة بعناية خاصة في إطار ممارسات التصنيع الجيدة لتجنب التلوث بالغلوتين.

4- التوسيم

علاوة على الأحكام العامة الخاصة بالتوسيم والواردة في الموصفة العامة بشأن توسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985) والموصفة العامة بشأن التوسيم والمطالبات الخاصة بالأغذية المعبأة مسبقاً للاستخدامات التغذوية الخاصة (CODEX STAN 146-1985)، وأي أحكام محددة خاصة بالتوسيم والواردة في مواصفة من مواصفات الدستور الغذائي التي تسري على الأغذية المعنية تحديداً، تسري الأحكام التالية في ما يتعلق بتوسيم "الأغذية الخالية من الغلوتين":

1-4 تطبع عبارة "خالٍ من الغلوتين" إلى جانب اسم المنتج مباشرة بالنسبة إلى المنتجات الموصوفة في القسم 1-1-2.

2-4 تحدد كيفية توسيم المنتجات الموصوفة في القسم 2-1-2 على المستوى الوطني. غير أنه لا ينبغي إطلاق تسمية خالية من الغلوتين على هذه المنتجات. وينبغي أن تبين المصطلحات الواردة على بطاقات توسيم هذه المنتجات الطابع الحقيقي للأغذية، وأن تطبع إلى جانب اسم المنتج مباشرة.

3-4 الأغذية التي تصلح، بحكم طبيعتها، للاستخدام كجزء من نظام قائم على تناول أغذية خالية من الغلوتين لا يشار إليها على أنها "خاصة بنظام غذائي معين" و"تغذية خاصة" أو أي مصطلح معادل لذلك. غير أنه يجوز أن تحمل هذه الأغذية بياناً على بطاقة التوسيم تشير إلى أن "هذا الغذاء خالٍ من الغلوتين بحكم طبيعته" شرط الامتثال لأحكام التركيبة الأساسية للأغذية الخالية من الغلوتين على النحو الوارد في القسم 1-3 وشرط ألا يؤدي هذا البيان إلى تضليل المستهلك. ويجوز أن تحدد على المستوى الوطني قواعد أكثر تفصيلاً لضمان عدم تضليل المستهلك.

5- أساليب التحليل وأخذ العينات

1-5 الخطوط العريضة لأساليب التحليل

- يتمّ التحديد الكمي للغلوتين في الأغذية ومكوناتها على أساس طريقة تحليل المناعة أو أي طريقة أخرى توفر حساسية وخاصة مساوية على الأقل.
- ينبغي أن يتفاعل الجسم المضاد مع أجزاء بروتين الحبوب التي هي سامة بالنسبة إلى الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين وينبغي ألا تتفاعل مع بروتينات الحبوب الأخرى أو مع عناصر أخرى من الأغذية أو المكونات.
- ينبغي التحقق من الطرق المستخدمة للتحديد ومعايرتها قياساً إلى مواد مرجعية معتمدة إذا كانت متوفرة.

- ينبغي أن تكون حدود الرصد مناسبة وفقاً لآخر ما تم التوصل إليه في هذا المجال وطبقاً للمواصفات الفنية.
- وينبغي أن تكون نسبة الغلوتين 10 ملغ/كغ أو أقل.
- يعتمد التحليل الكمي الذي يبين وجود الغلوتين على الطرق ذات الصلة (مثل الطرق المعتمدة على المناعة الإنزيمية (ELISA) والطرق الخاصة بالحمض النووي).

2-5 طريقة تحديد الغلوتين

طريقة منديز R5 الخاصة بالمناعة الإنزيمية (ELISA).