

**NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS «EXENTOS DE GLUTEN»
CODEX STAN 118-1981 (Enmendada en 1983)¹**

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Esta norma se aplica a los alimentos elaborados preparados especialmente para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el gluten.

1.2 La norma sólo se refiere a las disposiciones específicas relativas al régimen especial al que se destinan estos alimentos.

1.3 La norma no se aplica a los alimentos que en su forma normal no contienen gluten.

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones

Un alimento «**exento de gluten**» es un alimento descrito así:

- a) consiste o contiene como ingredientes cereales como trigo, triticale, centeno, cebada o avena o sus constituyentes de los que se ha quitado el gluten, o
- b) en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen «gluten» han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen «gluten».

2.2 Definiciones auxiliares

2.2.1 Para los fines de esta norma se entiende por «**gluten**» aquéllas proteínas que se encuentran normalmente en el trigo, triticale, centeno, cebada o avena y que no son toleradas por algunas personas.

2.2.2 Para los fines de esta norma por «**exento de gluten**» se entiende que el contenido total en nitrógeno de los granos de cereal que contienen gluten empleados en el producto no exceden de 0,05 g por 100 g de esos granos expresados como materia seca.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Todo alimento «**exento de gluten**» deberá contener o estar integrado por:

- a) cereales que contienen gluten, como trigo, triticale, centeno, cebada o avena, o sus constituyentes, de los que se ha quitado el gluten de conformidad con la Sección 2.2.2; o
- b) ingredientes que no contienen gluten y se utilizan en sustitución de los que contienen gluten y se emplean normalmente en alimentos de ese tipo; o
- c) toda mezcla de dos o más de los ingredientes indicados en los apartados a) y b).

¹ La Norma del Codex para Alimentos «exentos de gluten» ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones de 1976. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la sección relativa al etiquetado.

Esta Norma ha sido sometida para su aceptación a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS de conformidad con los Principios Generales del Codex Alimentarius.

3.2 Los alimentos «*exentos de gluten*», que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, como harina o pan, deberán suministrar aproximadamente la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean, de conformidad con la legislación nacional del país en que se venda el alimento.

4. ETIQUETADO

Además de las disposiciones sobre etiquetado obligatorio que figuran en la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), Volumen 1 del *Codex Alimentarius*, y toda disposición específica sobre etiquetado que aparezca en la Norma del Codex que se aplique al alimento determinado de que se trate, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas para el etiquetado de alimentos «*exentos de gluten*»:

4.1 Nombre del alimento

El término «exento de gluten» deberá aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del alimento.

4.2 Lista de ingredientes

4.2.1 En la etiqueta figurará la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, se dispondrán en grupos separados las vitaminas y los minerales, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su numeración por orden decreciente de proporciones.

4.2.2 La naturaleza y origen del almidón o los almidones figurará en la etiqueta. En el caso del almidón preparado a partir de cereales que contengan gluten, la declaración de este almidón irá acompañado de las palabras «no contiene más de 0,3% de proteína en la materia seca».

4.3 Declaración del valor nutritivo

Deberá aparecer en la etiqueta la siguiente información sobre nutrición:

4.3.1 La cantidad de energía expresada en calorías (Kcal) o en kilojulios (kJ) y los gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimento y, cuando proceda, por cada cantidad determinada del alimento (p. ej., una galleta) cuyo consumo se sugiere.

4.3.2 Además de cualquier otra información sobre nutrición que la legislación nacional pueda exigir, deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos de conformidad con la Sección 3.2, que contenga el producto final por 100 g y según el tamaño de la porción del alimento que se propone para el consumo.

4.4 Marcado de la fecha e instrucciones para el almacenamiento

4.4.1 Se indicará la «fecha de duración mínima» (precedida de la expresión «*mejor antes de*») mediante el día, mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una estabilidad en almacén superior a tres meses, bastará la indicación del mes y del año. El mes podrá indicarse mediante letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y del año, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión «*fin de* (indicar el año)».

4.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Cuando sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

5. DECLARACION DE PROPIEDADES

5.1 Podrán denominarse «**alimentos exentos de gluten**» todos los preparados de conformidad con la Sección 3.1

5.2 No podrán denominarse «*exentos de gluten*» los alimentos que en su estado natural no contienen gluten; no obstante, un cereal o un producto alimenticio que contenga un cereal que en su estado natural no contiene gluten, podrá ser etiquetado de forma que se indique que en su estado natural está exento de gluten y es adecuado para regímenes sin gluten.

6. ENVASADO

6.1 El producto se envasará en recipiente de forma que se garantice la conservación de las calidades higiénicas y de otra índole del alimento.

6.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, estarán hechos de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquiera de las sustancias empleadas como material de envasado, se aplicará dicha norma.

7. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.