



در سال ۱۹۷۶ استاندارد کدکس (Codex) برای محصولات بدون گلوتن، توسط کمیسیون مشترک سازمان بهداشت جهانی (WHO) و سازمان خواروبار و کشاورزی (FAO) ارائه گردید. در سال‌های ۱۹۸۱ و ۲۰۰۰ این استاندارد مورد تجدید نظر قرار گرفت که بر اساس آن محصولات بدون گلوتن به صورت زیر تعریف می‌شوند:

- ۱) شامل یا ساخته شده از ترکیبات فاقد پرولامین گندم یا تمام گونه‌های تریتیکوم مانند اسپلت (spelt)، کاموت (kamut)، دوروم (durum)، جو، چاودار و یولاف و یا دیگر گونه‌های دورگه‌ای باشند که حداکثر مقدار گلوتن آنها ۲۰ ppm باشد.
- ۲) ترکیباتی از گندم، جو، چاودار، یولاف، اسپلت و گونه‌های دورگه آنها که گلوتن آنها جدا شده و مقدار گلوتن از ۲۰۰ ppm تجاوز ننماید.
- ۳) مخلوطی از ترکیبات ذکر شده در موارد ۱ و ۲ که مقدار گلوتن آنها از ۲۰۰ ppm تجاوز نکند.

در این استاندارد، گلوتن به عنوان بخش پروتئینی از گندم، چاودار، جو، یولاف یا وارپته‌های دورگه مثل تریتیکاله و مشتقات آنها که بعضی از افراد قادر به تحمل آن نیستند و در آب و آب‌نمک ۰/۵ مولار نامحلول هستند، تعریف شده است. در آمریکا و کانادا رژیم‌های بدون گلوتن، فاقد هرگونه گلوتن هستند و بر پایه ترکیباتی مثل برنج که بصورت طبیعی بدون گلوتن هستند، تهیه می‌شوند. در انگلستان، محصولاتی که برچسب بدون گلوتن دارند ممکن است دارای مقادیری از گلوتن نشاسته گندم باشند. در مورد محصولات بدون گلوتن، باید عبارت بدون گلوتن بعد از نام محصول درج شود.

#### منبع:

Codex Alimentarius Commission. 2000. Draft revised standard for gluten free foods. (CX/NFs Du 98/4). In Codex Committee on Nutrition and Foods for special uses. 22nd session. Berlin. Germany. Comparison of rheological, fermentative and baking properties of gluten-free dough formulations. European Food Research Technology.