



MATERIAS PRIMAS EXENTAS

Son materias primas frescas y no transformadas que no precisan de control analítico porque se consideran libres de gluten por naturaleza. No es necesario requerir un documento firmado por el proveedor garantizando niveles de gluten por debajo de 20 ppm (mg/kg).

Lista de productos alimenticios no autorizados a llevar el símbolo de la espiga barrada:

CEREALES NO PROCESADOS

- Arroz.
- Maíz.

CARNE, PESCADO ,HUEVOS

- Todo tipo de carne fresca o congelada.
- Pescado y marisco sin procesar. Pescado o marisco en lata o en conserva con agua/aceite vegetal y sal, sin aditivos u otras sustancias.
- Huevos.

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

- Leche fresca, leche UHT, leche esterilizada sin aditivos, vitaminas u otras sustancias.
- Preparados para lactantes: fórmulas infantiles o de continuación.
- Yogures y otros productos lácteos fermentados sin aditivos, vitaminas u otras sustancias.
- Nata de leche fresca y nata UHT.
- Queso*.

VERDURAS Y LEGUMBRES

- Todo tipo de verduras y legumbres naturales, frescas, congeladas, en conserva o secas.

FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

- Frutos secos y semillas, con o sin cascara, no procesadas.

FRUTAS

- Todo tipo de frutas naturales, frescas, en conserva o secas.

BEBIDAS

- Zumos de frutas.
- Refrescos.
- Aguas minerales.
- Té, café puro.



**ANEXO I Reglamento Técnico:
CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

ELS-RTA-001

**Rev. 02/17
Página 2 de 5**

- Vino.
- Destilados para licores.

DULCES

- Miel, azúcar.
- Mermeladas y confituras.
- Edulcorantes.

CONDIMENTOS Y OTROS

- Mantequilla, grasa de tocino, manteca.
- Aceite vegetal.
- Vinagre.
- Especias y hierbas aromáticas no procesadas.

*De acuerdo con los Estándares Generales del Codex para el CODEX STAN 283-1978. Los quesos procesados pueden llevar el Símbolo.

MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS

Materias procedentes de cereales, y sus derivados, no aptos para personas celíacas. No se pueden utilizar en producciones sin gluten.

Trigo
Espelta
Kamut[®]
Cebada
Centeno
Triticale
Y todos los derivados de estas materias primas.

Excepciones a las materias primas prohibidas:

1.- Las siguientes materias primas*, por su baja toxicidad, no se consideran prohibidas para los celíacos, aunque procedan del trigo y de la cebada:

- Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.
- Jarabes de glucosa a base de cebada.
- Maltodextrinas a base de trigo.
- Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

No obstante, por riesgo de haber podido sufrir una contaminación cruzada con gluten, se consideran materias primas de riesgo, de Tipo A o B.



*Reglamento (UE) N ° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

2. Las fibras de trigo y almidones de trigo sin gluten purificados, tratados y lavados, cuyo proceso de obtención garantice de forma sistemática niveles de gluten inferiores a 20 ppm (mg/Kg), no se consideran prohibidos para los celíacos.

No obstante, por riesgo de haber podido sufrir una contaminación cruzada con gluten, se consideran materias primas de riesgo, de Tipo A o B.

3. Las cervezas sin gluten elaboradas con materias primas procedentes de cereales (cebada) que en origen tienen gluten, cuyo proceso de obtención garantice de forma sistemática niveles de gluten inferiores a 20 ppm (mg/Kg), no se consideran prohibidas para los celíacos.

4. La avena sin gluten que haya sido específicamente elaborada, preparada y/o procesada para evitar su contaminación por otros cereales como el trigo, la cebada y/o el centeno o sus variedades híbridas y que garantice de forma sistemática niveles de gluten inferiores a 20 ppm (mg/kg), no se considerará prohibida para los celíacos.

MATERIAS PRIMAS DE RIESGO

Son materias primas que bien por su composición y/o por contaminación adventicia, pueden contener gluten. Pueden ser utilizadas en las producciones “sin gluten” previo control analítico. Se pueden clasificar en: Tipo A, tipo B o Tipo C.

Para poder clasificar las materias primas de riesgo en los Tipos **A** (de **alto riesgo, certificada** con ELS o estándares más restrictivos en cuanto al contenido de gluten), **B** (de **alto riesgo, no certificada** con ELS o estándares más restrictivos en cuanto al contenido de gluten) o **C** (de **bajo riesgo**), hay que consultar previamente la ficha técnica para ver si llevan algún tipo de almidón, espesante, excipiente, etc.

Cuando se trate de producto fresco que el operador compra directamente al ganadero (piezas de carne fresca), al agricultor (fruta, cebollas, lechuga, etc.) o en una lonja de pescado, por ejemplo, obviamente no se podrá exigir la ficha técnica.

Ejemplos de materias primas de riesgo:

- Almidones, almidones modificados, amiláceos, cereales procesados, harinas, sémolas, féculas, procedentes de productos libres de gluten por naturaleza (arroz, maíz, soja, trigo sarraceno, patata, etc.) Pueden haber sufrido contaminaciones cruzadas con gluten durante la molienda, envasado, transporte, etc.
- Arroz inflado o hinchado (puede estar extrusionado con malta).
- Aromas (según el excipiente utilizado).



**ANEXO I Reglamento Técnico:
CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

ELS-RTA-001

**Rev. 02/17
Página 4 de 5**

- Colorantes (según el excipiente utilizado).
- Condimentos.
- Dextrinas y maltodextrinas.
- Espesantes.
- Fibras vegetales cuando su procedencia es cereal o no se sabe.
- Hidrolizados de proteína.
- Hidrolizados de proteína vegetal, cuando su procedencia es cereal o no se sabe.
- Jarabes de malta.
- Levaduras deshidratadas (polvo, granuladas) y extractos de levadura.
- Levadura de cerveza: este producto, sobre todo cuando se presenta en copos, puede haber sufrido contaminaciones cruzadas con gluten.
- Malta, extractos de malta.
- Pimentón (puede haber sufrido contaminaciones cruzadas con gluten).
- Proteína vegetal, cuando su procedencia es cereal, y proteína de soja.
- Productos o preparados semielaborados a base de cereales (barquillo, bases de pizza, láminas de lasaña, etc.), se consideran como materias primas de tipo A o B.
- Productos elaborados envasados dispuestos únicamente para etiquetar (lasaña, croquetas, etc.) se consideran como materias primas de tipo A o B.

Ejemplos:

- ✓ Aromas, colorantes y espesantes: serán considerados de alto riesgo – Tipo A o B – si llevan un excipiente de riesgo (féculas, almidones de maíz, trigo, arroz o soja) que suponga más del 25%, en peso o en volumen, de dicho aroma, colorante o espesante. Si es menos del 25%, serán de Tipo C.
- ✓ Arroz inflado o hinchado: se comprobará en la ficha técnica si se ha inflado al vapor (en cuyo caso esa materia prima estaría exenta) o si está extrusionado con malta (en ese caso estaría prohibida).
- ✓ Condimentos, especias y mezclas de especias: serán considerados de riesgo si tienen un ingrediente de riesgo (Tipo A o B) que suponga más del 25%, en peso o en volumen, de dicho condimento, especia o mezcla. Si es menos del 25%, serán de Tipo C.
- ✓ Dextrinas y maltodextrinas:
 - Si provienen del trigo, serán consideradas de riesgo: Tipo A o B.
 - Si provienen del maíz y se dispone de documentación por parte del proveedor donde se garantice origen 100% de maíz y en la propia industria no hay riesgo de contaminación cruzada con cereales (trigo, espelta, kamut®, triticale, centeno y cebada) esta materia prima se considerará exenta. Si la instalación es mixta (convive fabricación de productos con gluten y sin gluten) se considerará Tipo A o B.
- ✓ Hidrolizados de proteína: se comprobará en la ficha técnica si son de origen animal (en cuyo caso estarían exentos) o si son de origen vegetal.



**ANEXO I Reglamento Técnico:
CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

ELS-RTA-001

**Rev. 02/17
Página 5 de 5**

- ✓ Hidrolizados de proteína vegetal: si su procedencia es cereal o no se sabe, serán de Tipo B.
- ✓ Jarabes de glucosa y las dextrosas:
 - Si el jarabe de glucosa (glucosa líquida) y la dextrosa (glucosa en polvo) proceden 100 % de maíz, y el proveedor es capaz de justificar esta procedencia mediante certificado que así lo demuestre, se podrán clasificar como materias primas exentas.
 - Si el proveedor en la misma instalación elaborase jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente tanto de maíz como de trigo, es necesario clasificar el jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente de trigo como materia prima de riesgo tipo A o B, y el jarabe de glucosa y/o dextrosa procedente de maíz como materia prima de tipo C por posible riesgo de contaminación cruzada.
- ✓ Productos semielaborados: serán considerados de riesgo si tienen un ingrediente de riesgo (Tipo A o B) que suponga más del 25%, en peso o en volumen, de dicho producto semielaborado. Si es menos del 25%, serán de tipo C.
- ✓ Leche en polvo: se comprobará en la ficha técnica si se trata del producto deshidratado (en cuyo caso estaría exento) o está enriquecido en cuyo caso habrá que comprobar qué otros ingredientes lleva.
- ✓ Levaduras, extractos de levadura: se comprobará en la ficha técnica si se trata de levadura fresca (en cuyo caso estaría exenta) o de levaduras deshidratadas que pueden llevar almidones o espesantes, en cuyo caso habrá que ver si son de Tipo B o C.