

	<b>ANEXO II Reglamento Técnico: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS</b>	<b>ELS-RTA-002</b> <b>Rev. 02/17</b> <b>Página 1 de 3</b>
---	--	---

### **MATERIAS PRIMAS EXENTAS**

Son materias primas frescas y no transformadas que no precisan de control analítico porque se consideran libres de gluten por naturaleza.

### **MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS**

Materias procedentes de cereales, y sus derivados, no permitidos para personas celíacas.

### **MATERIAS PRIMAS DE RIESGO**

Son materias primas que bien por su composición y/o riesgo de contaminación adventicia, pueden contener gluten.

De cara a establecer su control, se clasifican en:

#### **Materias primas de riesgo Tipo A:**

Son materias primas de alto riesgo, porque provienen de cereal, certificadas con el ELS o estándares más restrictivos en cuanto al contenido de gluten.

Si un operador compra materias primas de tipo A, deberá realizar como mínimo el siguiente control:

- Requerir Certificado de Conformidad (de certificación por el ELS o “*Marca de Garantía*” de Controlado por FACE) del proveedor.

#### **Materias primas de riesgo Tipo B:**

Son materias primas de alto riesgo, porque provienen de cereal, no certificadas con el ELS o estándares más restrictivos en cuanto al contenido de gluten.

Si un operador compra materias primas de tipo B, deberá realizar como mínimo el siguiente control:

- Requerir un documento firmado por el proveedor garantizando que el lote (o lotes) de materias primas que le suministra, está libre de gluten (< 20 ppm (mg/kg)), aportando controles analíticos que lo justifiquen, si los hubiere.

- Si el operador homologa a sus proveedores de materia prima, y éstos le proporcionan analíticas de ausencia de gluten (< 20 ppm (mg/kg)) realizadas en laboratorios autorizados por FACE, del lote/s que le suministra, el operador no tendrá que repetir los análisis a esos lotes ya analizados por el proveedor. El operador podrá establecer con el proveedor el número de analíticas que éste le va a proporcionar.

	<b>ANEXO II Reglamento Técnico: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS</b>	<b>ELS-RTA-002</b> <b>Rev. 02/17</b> <b>Página 2 de 3</b>
---	--	---

- De no cumplirse el punto anterior, será el operador quien deberá realizar los análisis para demostrar la ausencia de gluten (< 20 ppm o mg/kg), de al menos el 50% de la suma de todos los lotes de las materias primas tipo B, adquiridas.

### **CASOS ESPECIALES:**

- **ALMIDÓN DE TRIGO SIN GLUTEN:** Este ingrediente se considera de tipo B, no obstante el operador que trabaje con esta materia prima deberá analizar el 100% de todos los lotes de almidón de trigo que adquiriera, para demostrar la ausencia de gluten (<20 ppm o mg/kg).

- Si una empresa actúa como envasadora de una materia prima de riesgo no certificada, para venderla como producto final, (ejemplo: una harina de maíz, arroz, etc) deberá analizar el 100% de todos los lotes que adquiriera, para demostrar la ausencia de gluten (<20 ppm o mg/kg).

- 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. **Se deberá analizar 1 muestra de cada lote de producto, independientemente de la cantidad de producto elaborado al año.**

- **AVENA SIN GLUTEN:** Este ingrediente se considera de tipo B, no obstante el operador que trabaje con esta materia prima deberá analizar el 100% de todos los lotes de avena sin gluten que adquiriera, para demostrar la ausencia de gluten (<20 ppm o mg/kg).

### **Materias primas de riesgo Tipo C:**

Son materias primas de bajo riesgo de contener gluten, porque no provienen de cereal, cuyo control es necesario ya que pueden haber sufrido contaminaciones cruzadas con gluten durante el proceso de obtención.

Si un operador compra materias primas de tipo C se deberá realizar como mínimo el siguiente control:

- Requerir un documento firmado por el proveedor garantizando que el lote (o lotes) de materias primas que le suministra, está libre de gluten (<20 ppm (mg/kg)), aportando controles analíticos que lo justifiquen, si los hubiere.
- Si el operador homologa a sus proveedores de materia prima, y éstos le proporcionan analíticas de ausencia de gluten (<20 ppm (mg/kg)) realizadas en laboratorios autorizados por FACE, del lote/s que le suministra, el operador no tendrá que repetir los análisis a esos lotes ya analizados por el proveedor. El operador podrá establecer con el proveedor el número de analíticas que éste le va a proporcionar.

	<b>ANEXO II Reglamento Técnico: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS</b>	<b>ELS-RTA-002</b> <b>Rev. 02/17</b> <b>Página 3 de 3</b>
---	--	---

- De no cumplirse el punto anterior, será el operador quien deberá realizar los análisis para demostrar la ausencia de gluten (<20 ppm o mg/kg), de al menos el 10% de la suma de todos los lotes de las materias primas tipo C, adquiridas.