

Mogi Guaçu, 21 de setembro de 2021

A quem possa interessar,

Ref.: Declaração de Gluten

Considerando o conteúdo da literatura existente sobre doença celíaca (adiante indicada), entendemos que as características da proteína presente no milho e na mandioca são distintas daquelas referidas como “glúten” na Lei 10.674/2003.

Com efeito, a literatura é unânime em afirmar que o glúten capaz de causar distúrbios no organismo dos portadores da doença celíaca é a proteína presente no trigo, cevada, malte, aveia e centeio, por possuir essa proteína determinados componentes específicos, ou frações, que são os responsáveis por tais distúrbios.

Da farta literatura existente a respeito, destacamos os seguintes trechos que são bastante elucidativos a respeito:

I. Trecho do artigo “DOENÇA CELIACA: a evolução dos conhecimentos desde sua centenária descrição original até os dias atuais” – Vera Lucia Sdepanian, Mauro Batista de Moraes e Ulisses Fagundes Neto da Disciplina de Gastroenterologia a Universidade Federal de São Paulo – Escola Paulista de Medicina (UNIFESP-EPM), publicado na revista “Arquivos de Gastroenterologia” vol. 36, nº 4 – out/dez 1999 (ver artigo completo em www.scielo.org - doença celíaca).

“TRATAMENTO: Os princípios do tratamento da DC não mudaram substancialmente desde os estudos pioneiros de Dicke e colaboradores, que se iniciaram na década de 30 e que permanecem até o presente momento (11). (pág. 252).

O tratamento da DC é basicamente dietético, devendo-se excluir o glúten da dieta durante toda a vida, tanto nos indivíduos sintomáticos, quanto assintomáticos (79). (pág. 252)

Quanto à aveia, em 1995, um estudo (45) concluiu que à maioria dos pacientes com DC, em remissão ou diagnosticada recentemente, poder-se-ia adicionar quantidades moderadas de aveia na dieta sem glúten. Este trabalho recebeu críticas, principalmente quanto à conclusão prematura, pois o tempo de acompanhamento foi de apenas 12 meses (13). Apesar destas controvérsias, praticamente a totalidade dos serviços especializados preconiza dieta sem trigo, centeio, cevada e aveia para o tratamento da DC (75, 82, 108). (pág. 252)

A dieta destes indivíduos com DC deverá atender às necessidades nutricionais, de acordo com a idade. São considerados alimentos permitidos: arroz, grãos (feijão, lentilha, soja, ervilha, grão de bico), gorduras, óleos e azeites, legumes, hortaliças, frutas, ovos, carnes (de vaca, frango, porco, peixe) e leite. “O glúten poderá ser substituído pelo milho (farinha de milho, amido de milho, fubá), arroz (farinha de arroz), batata (fécula de batata), e mandioca (farinha de mandioca e polvilho).” (pág. 252/253 - os destaques não estão no original).

2. Trecho do site da Associação dos Celíacos do Brasil – ACELBRA: Doença Celíaca de hoje
(ver www.ancelbra.org.br/2004/alimentos.php)

“O QUE É GLUTEN: É a principal proteína presente no Trigo, Aveia, Centeio, Cevada e no Malte (subproduto da cevada), cereais amplamente utilizados na composição de alimentos, medicamentos, bebidas industrializadas, assim como cosméticos e outros produtos não ingeríveis. Na verdade, o prejudicial e tóxico ao intestino do paciente intolerante ao glúten são: “partes do glúten”, que recebem nomes diferentes para cada cereal. Vejamos: No trigo, é a Gliadina, na Cevada, a Hordeína, na Aveia, a Avenina e no centeio, a Secalina.”

O site da ACELBRA apresenta também uma tabela classificando os vários alimentos pelos seus grupos e indicando os “permitidos” e os “proibidos”. Observe-se que na coluna dos “permitidos”, no grupo das “Farinhas e Féculas” estão presentes, dentre outros, o Arroz, a Batata, o Milho e a Mandioca, com a menção dos seus derivados (ver tabela completa no site acima citado).

A Comissão Internacional do Codex Alimentarius publicou uma lista dos alergênicos que conhecidamente podem causar hipersensibilidade. Nesta lista estão inclusos os “cereais contendo glúten: trigo, malte, aveia, cevada e centeio ou seus hidrolisados e produtos derivados”. Milho, mandioca e seus derivados não estão entre os alimentos que requerem rotulagem especial quanto a hipersensibilidade identificada pela Comissão do Codex.

Não obstante as considerações acima, a decisão sobre colocar uma ou outra das duas declarações impostas pela lei (“Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”) é de responsabilidade do fabricante do produto, com base na sua própria apreciação da literatura em foco ou, se for o caso, em parecer dos órgãos ou instituições idôneos.

Mais informações podem ser encontradas nas fontes relacionadas no Anexo I.

Estamos à disposição para quaisquer outros esclarecimentos.

Atenciosamente,

Garantia da Qualidade

Anexo I

[http:// enabling.org/ia/ceeliac/grains.html](http://enabling.org/ia/ceeliac/grains.html)

American Celiac Society -- Dietary Support Coalition

P.O. Box 23455 - New Orleans, LA 70183

Phone: (504) 737-3293

Fax: (504) 737-4283

Email: amerceliacsoc@netscape.net

American Dietetic Association

120 South Riverside Plaza, Suite 2000

Chicago, IL 60606-6995

Phone: 1-800-366-1655 or 1-800-877-1600

Email: hotline@eatright.org Internet: www.eatright.org

Celiac Disease Foundation

13251 Ventura Boulevard, #1

Studio City, CA 91604

Phone: (818) 990-2354

Fax: (818) 990-2379

Email: cdf@celiac.org Internet: www.celiac.org

Celiac Sprue Association/USA Inc.

P.O. Box 31700

Omaha, NE 68131-0700

Phone: 1-877-CSA-4CSA or (402) 558-0600

Fax: (402) 558-1347

Internet: www.csaceliacs.org

Gluten Intolerance Group of North America

15110 10th Avenue, SW., Suite A

Seattle, WA 98166

Phone: (206) 246-6652

Fax: (206) 246-6531

Email: info@gluten.net Internet: www.gluten.net

Gluten-Free Living (a bimonthly newsletter)

P.O. Box 105

Hastings-on-Hudson, NY 10706

Phone: (914) 969-2018

Email: gfliving@aol.com