

# Безглютеновая маркировка продуктов не всегда отражает действительность

«Производители ошибаются только потому, что недобросовестно изучают вопрос о сути маркировки БЕЗ ГЛЮТЕНА».

**Автор: Джилл Неймарк**

Можно ли доверять этикетке с надписью «не содержит глютен»?  
Далеко не всегда.

На удивление большое количество продуктов питания – от печенья до салатов и соусов – неправильно маркируются как безглютеновые, хотя, на самом деле, в их состав входят ингредиенты, которые, согласно правилам FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов – Агентство Министерства здравоохранения США), запрещены к использованию в таких продуктах питания. Об этом нам рассказала диетолог Триша Томпсон, создательница правозащитной группы «Безглютеновый страж» (Gluten Free Watchdog).

Так, например, Триша обнаружила в магазинах псевдобезглютеновые продукты, в которых содержится ячменный солод (ячмень – злак, содержащий глютен), соусы, в состав которых входит соевый соус, изготовленный на основе пшеницы, а также печенье, содержащее спельту (вид пшеницы).

«Во всем этом так много непонимания», - делится Томпсон с корреспондентом «ХаффПост» (HuffPost, американский новостной интернет-сайт и блог). «В магазине, где продавалось это печенье, нам сразу же дали неправильный ответ, что спельта – это не пшеница, а другой вид злаковых (как потом оказалось, в печенье вообще не было спельты, состав продуктов на этикетке был указан неправильно, и сам по себе этот факт представляет отдельную проблему).

Неправильная маркировка продуктов встречается настолько часто, что в августе 2017 года «Безглютеновый страж» направил от имени граждан официальное обращение в FDA. В этом обращении, составленном Томпсон в соавторстве с адвокатом К. Шмидт, высказывается просьба разрешить им напрямую информировать

потребителей посредством электронных писем о неправильной маркировке продуктов, а также направлять предупредительные письма в адрес компаний, нарушающих правила безглютеновой маркировки продукции. «Безглютеновый страж» сообщил нам, что за последние два года они выявили более 30 видов продуктов с неправильной маркировкой, нарушающей требования FDA.

«Иногда у меня возникает чувство, что я впустую сотрясаю воздух», - говорит Триша Томсон, которая вчера весь день до 9 часов вечера вела телефонные переговоры с одним производителем. «Я ужасно устала от общения с таким большим количеством производителей и от своих попыток обучить их».

Взять хотя бы ситуацию с кускусом, основой для которого является манная крупа, получаемая из твердой пшеницы. Компания «Сидарлейн фудз» (Cedarlane Foods), основанная в 1981 Робертом Аталла, предлагает популярную линейку безглютеновых продуктов, широко представленную в супермаркетах США. В ассортименте органических салатов этой компании значится безглютеновый продукт, в состав которого, наряду с овощами, нутом и цитрусовой заправкой, входит кускус.

«В августе я писала электронные письма и разговаривала по телефону с этой компанией четыре или пять раз», рассказывает Томпсон. «Сначала они мне сообщили, что ингредиенты, водящие в состав их продуктов, являются секретной информацией. И наконец-то в последнем нашем телефонном разговоре они подтвердили, что да, действительно, кускус, который у них использовался, был получен из пшеницы». И хотя представители компании обещали ей, что свяжутся с FDA и назовут все «точки попадания» этого продукта на рынок – а их было почти 600, - никакого подтверждения тому она не получила. Не отреагировала «Сидарлейн фудз» и на просьбу «ХаффПост» прокомментировать ситуацию.

Неправильная маркировка продуктов может иметь серьезные последствия более чем для 3 миллионов жителей США, страдающих целиакией – аутоиммунным заболеванием, возникающим на почве употребления глютена, а это белок, содержащийся в пшенице, ржи и ячмене. Единственное лечение для таких больных – это безглютеновая диета. Еще у 18 миллионов американцев выявляется чувствительность к глютену – это пусть и менее серьезное, по сравнению с целиакией,

заболевание, но его симптомы варьируются от тошноты и рвоты до спутанности сознания и боли в суставах.

В 2016 году на мировом рынке наблюдался головокружительный рост продаж безглютеновых продуктов на сумму почти 15 миллиардов долларов, и это еще не предел. А правила, в которых FDA дает определение того, какие продукты могут считаться безглютеновыми, были изданы в 2013 году. Производителям давался год на то, чтобы привести в порядок маркировку своей продукции.

По словам детского гастроэнтеролога Алессио Фазано из Центральной больницы штата Массачусетс, «безглютеновая диета сейчас настолько популярна, что представляет собой уникальную возможность для бизнеса. Думаю, производители ошибаются только потому, что недобросовестно изучают вопрос о сути маркировки БЕЗ ГЛЮТЕНА».

В особенности доктор Фазано обеспокоен данными проводимых сейчас исследований, которые показывают, что вплоть до 40% больных целиакией, соблюдающих безглютеновую диету, подвергаются опасности случайного употребления глютена, и очень часто это происходит по причине перекрестного загрязнения от других продуктов. «Безглютеновая диета – вовсе не панацея, как нам когда-то казалось, - считает доктор Фазано. – Слишком уж много людей, у которых воспаление слизистой оболочки кишечника сохраняется, несмотря на соблюдение диеты. Это происходит из-за глютена в безглютеновых продуктах».

Приведем другой пример. Соевый соус «Шеф Майронз» (Chef Myron's) содержит воду, соевые бобы, пшеницу и соль. Как сказала нам Томпсон, «текст на их больших кувшинах, которые часто используются в индустрии общественного питания, гласит, что используемая для приготовления соуса пшеница прошла соответствующую обработку, после которой продукты с ее использованием можно считать безглютеновыми».

Как следует из полученного от «Шеф Майронз» комментария в пояснение этого факта, в процессе ферментации происходит расщепление глютена, в результате которого следы глютена, остающиеся в продукте, составляют менее десяти частей на миллион». Это подтвердила для ХаффПост и торговый представитель «Шеф Майронз» Алисса Балено.

Но Триша Томпсон сказала, что правила FDA не допускают, чтобы никакие соевые соусы, приготовленные на основе пшеницы, получали безглютеновую маркировку. Точка.

В 2017 году Томпсон специально обращалась в FDA за разъяснениями по этому вопросу, и вот что ей ответили: «Чтобы заявить о своем продукте, как о безглютеновом, производитель должен убедиться, что все ингредиенты, входящие в его состав, соответствуют определению безглютеновых до, а не после процесса ферментации». По сравнению с продуктами, в которых глютен может присутствовать в исходном виде, проверка продуктов, подвергшихся процессу ферментации или гидролиза, дает менее надежные результаты.

Вызывают тревогу также и заявления продавцов хлеба, приготовленного из теста на закваске, которые говорят, что хлебная закваска осуществляет гидролиз глютена, и, соответственно, приводит к его «нейтрализации».

Томпсон провела проверку трех видов фермерского хлеба на содержание в них глютена. И хотя, по ее справедливому замечанию, хлеб из теста на закваске промышленного производства нельзя сравнивать с фермерским, все же в тех видах хлеба, которые она проверила (PurBread, Leaven Bread и Dan the Baker Sourdough), содержание глютена достигало 100 000 ppm, тогда как его допустимое содержание в безглютеновом продукте – не более 20 ppm.

Однако, как сказала Томпсон, есть и хорошие новости: на ее электронные письма из FDA пришел ответ, в котором подчеркивается, что они очень серьезно подходят к вопросам маркировки продуктов питания и планируют встретиться с ней.

«FDA никогда не одобрило бы аналог инсулина, представляющий потенциальную опасность для диабетиков, - говорит доктор Фазано. – Безглютеновая диета для целиакиков – то же самое, что инсулин для диабетиков. И к этому вопросу FDA должно относиться с такой же строгостью».

Представитель FDA направил по этому поводу «ХаффПост» следующее заявление:

«В прошлом году FDA проводило проверку продуктов, имеющих безглютеновую маркировку, и обнаружило, что 99,5% из них соответствуют требованиям FDA, содержание глютена в них было менее 20 ppm. Этот результат показывает высокую степень соответствия требованиям FDA к маркировке безглютеновых продуктов. Тем не менее, Фонд больных целиакией по-прежнему рекомендует внимательно читать перечень ингредиентов, входящих в состав продуктов питания. Такие ингредиенты, как пшеница, рожь, ячмень, солод и пивные дрожжи, содержат глютен».

Перевод для сайта [www.gfrussia.ru](http://www.gfrussia.ru) Елены Павловой