**PRAVIDLA PRO ZNAČENÍ BEZLEPKOVÝCH VÝROBKŮ V USA**

Ve Spojených státech amerických se podařilo prosadit pravidlo pro označování bezlepkových výrobků. Do letošního roku v USA nebyla tato oblast nijak upravena, např. na rozdíl od Evropské unie.

Od 5. 8. 2013 platí v USA nové pravidlo, kterým FDA (The Food and Drug Administration) definuje výraz **„gluten-free“** (ekvivalent českého **„bez lepku“**) a jeho použití na obalech výrobků. Výrobci mohou toto označení použít, pokud je výrobek *přirozeně bezlepkový*, *nebo* pokud výrobek *neobsahuje*:

* obilí obsahující lepek, např. špaldu,
* přísadu, vyrobenou z obilí obsahujícího lepek, přičemž lepek z ní nebyl odstraněn,   
  např. pšeničnou mouku,
* přísadu, vyrobenou z obilí obsahujícího lepek, přičemž lepek z ní byl odstraněn,   
  např. pšeničný škrob, ale ve finálním výrobku je obsah lepku vyšší jak 20 ppm.

Jakékoliv množství lepku, např. z důvodu kontaminace, musí být ve výrobcích označených jako „gluten-free“ **pod limitem 20 ppm**.

Výrobce může označením „gluten-free“ označit i přirozeně bezlepkové výrobky, ve kterých nelze předpokládat lepek, např. balenou minerální vodu. Označení mohou nést i výrobky z ovsa, pokud splňují podmínku limitu 20 ppm lepku ve výrobku. Spolu s označením „gluten-free“ může výrobce na výrobek umístit i poznámku „made in a factory that also processes wheat products“ („vyrobeno ve výrobě, kde se také zpracovávají pšeničné produkty“). FDA nedoporučuje na obalech výrobků používat žádný symbol, nezakazuje však použití loga společnosti certifikující bezlepkové výrobky.

Výrobci mají počínaje 5. srpnem 2013 jeden rok na přizpůsobení se novému pravidlu, příp. na změnu obalů svých výrobků.

Obdobně by mělo být pravidlo aplikováno v restauracích. Pokud si objednáte jídlo, u kterého je poznámka „gluten-free“, obsah lepku by neměl přesáhnout 20 ppm.