**FAQs:**

Segue abaixo um pequeno enquadramento geral que poderá ser útil na explicação do produto. Neste enquadramento é alusivo todas as questões relacionadas com as características do produto, processo de produção bem como garantias de controlo de qualidade e segurança alimentar.

1. **Enquadramento Legal:**

- A proteína do "glúten" é definida como sendo *"(…) uma fração proteica de trigo, centeio, cevada, aveia ou suas variedades cruzadas e derivados destes cereais, a que algumas pessoas são intolerantes e que é insolúvel quer em água quer numa solução de cloreto de sódio a 0,5M".*

- A menção «isento de glúten» só pode ser utilizada se os géneros alimentícios, tal como vendidos ao consumidor final, não contiverem mais de 20 mg/kg de glúten.

- Estas informações, podem, ainda, ser acompanhados das menções na rotulagem do produto:

* «adequado a pessoas com intolerância ao glúten» ou «adequado a pessoas com doença celíaca».
* «especialmente formulado para pessoas com intolerância ao glúten» ou «especialmente formulado para pessoas com doença celíaca», se o alimento em causa for especialmente produzido, preparado e/ou transformado para:

1. Reduzir o teor de glúten de um ou mais ingredientes que contêm glúten; ou
2. Substituir os ingredientes que contêm glúten por outros ingredientes naturalmente isentos de glúten.
3. **Enquadramento do Produto Super Bock s/ glúten:**

- Dados da Associação Portuguesa de Celíacos estimam que cerca de 3% da população portuguesa seja celíaca, ou seja, totalmente intolerante ao glúten. Além destes, existe ainda quem seja intolerante a esta proteína.

- Foi com o objetivo de aumentar a notoriedade à volta deste tema que a Super Bock desenvolveu o produto “Super Bock Isenta de Glúten”.

- Conforme ficha técnica (ver anexo), trata-se de um produto com um título alcoométrico volúmico (% vol.): 5,2 e Extrato Primitivo (º Plato): 10,8, onde os ingredientes são a água, malte de cevada, cereais não maltados (milho e cevada) e lúpulo.

- Assim, os ingredientes naturais utilizados para produção deste novo produto não diferem dos normalmente incluídos no fabrico das demais cervejas da marca Super Bock, as quais não são isentas de glúten. Com efeito, para fabrico desta cerveja, o R&D não procedeu à mera substituição de ingredientes por outros que, pela sua natureza, não contêm glúten, nem tão-pouco optou pelo uso de ingredientes sujeitos a um processo prévio de extração desta proteína. É, por isso, em resultado de um passo adicional introduzido no processo produtivo que é possível alcançar um produto isento de glúten e apto ao consumo de doentes celíacos. Ora, após o mosto ser fervido, o líquido é transferido para os tanques de fermentação nos quais será introduzida a levedura com o objetivo de converter os açucares em álcool. É nesta fase que é adicionada uma enzima especial que separa e elimina a natureza potencialmente inflamatória da proteína do glúten.

- Embora utilizemos os métodos tecnológicos mais avançados para reduzir significativamente a quantidade de glúten, ainda restam vestígios de glúten no produto final. No entanto, a quantidade de glúten que poderá existir está muito abaixo do limite da legislação para ser considerado “isento de glúten” (<20 mg/kg). Aliás, os níveis de glúten são tão reduzidos que nem são mensuráveis pelos métodos de testes disponíveis.

- Adicionalmente, é efetuado o teste de glúten que é conduzido através do ensaio R5 – competitivo - ELISA Gliadin da R-Biopharm. O ensaio ELISA quantifica as prolaminas do trigo, centeio e cevada, usando um anticorpo que reconhece a sequência potencialmente inflamatória QQPFP, que ocorre repetidamente nas moléculas de prolamina. Este é o único método de teste de glúten aprovado pela legislação para produtos que contenham álcool.

- Será ainda de referir que o processo de fabricação da nossa bebida sem glúten torna a cerveja livre de epítopos de cevada (sequência de peptídeos e locais reativos em moléculas de glúten que desencadeiam reações negativas no intestino delgado).

- Importa igualmente destacar que apesar de se produzir nas mesmas instalações cervejas com glúten, não existe risco de contaminação cruzada no processo de produção da Super Bock s/ glúten uma vez que é implementado um conjunto de etapas durante o processo, nomeadamente procedimentos de higienização dos tanques, tubagens, equipamentos, bem como monitorização do teor de glúten em todas as fases do processo produtivo.

- Ainda no que respeita à informação contida na rotulagem, e frisando o que vem sendo dito, é essencial realçar que o produto contém o símbolo do *Crossed Grain Trademark***(CGT)**. O CGT é o símbolo internacional sem glúten e é regulado, atualmente, pela [AOECS](https://www.aoecs.org/) (Sociedade das Associações de Celíacos da Europa), a qual permite que as suas associações membro emitam uma licença às empresas, para o uso do CGT nos seus produtos. Este símbolo é internacionalmente reconhecido por todas as pessoas com doença celíaca ou que devem seguir uma dieta isenta de glúten, transmite confiança e é uma referência de fácil identificação aquando da aquisição do produto. A Associação Portuguesa de Celíacos é uma das associações encarregadas de conceder esta licença a todas empresas com sede legal em Portugal e com interesse em usar o símbolo nos seus produtos. Por satisfazer todos os requisitos legalmente exigidos, esta licença foi atribuída pela Associação Portuguesa de Celíacos ao produto “Super Bock Isenta de Glúten”, razão pela qual o CGT é exibido no seu rótulo.