



AOECS

Euroopa Tsöliaakia Seltside Assotsiatsioon

rahvusvaheline mittetulundusühing, kohaldatakse Belgia õigust, juriidiline asukoht Brüssel

AOECS'i gluteenivabade toitude Standard

**Tehnilised nõuded läbikriipsutatud viljapea tähisega
gluteenivaba kaubamärgi litsenseerimiseks**

Sisukord

Sisukord.....	2
1. Preambula.....	3
2. Definiitsioon.....	3
3. Täiendavad mõisted	4
4. Oluline koostis	4
5. Märgistus, reklaam ja esitlemine.....	4
6. Analüüsi meetodid.....	4
7. Tootmise tehnilised nõudmised	5
8. Analüüsikontrolli dokumentatsioon litsentsiandjale	7

I. Preambula

- I.1. AOECs'i Standard gluteenivabadele toitudele ja jookudele, mis vastavad peatükis 2 väljatoodud definitsioonile ja gluteenitalumatute inimeste spetsiaalsetele toitumisvajadustele.
- I.2. Standardiga hõlmatud tooted valmistatakse erilise hoolega ning järgides head tootmise tava, et vältida ristsaastumist gluteeniga.
- I.3. Gluteeniga ristsaastumise vältimiseks tuleb rakendada ohuanalüüsi ja kriitilise kontrollpunktide süsteemi (HACCP). Tehnilised punktid toidu ohutuks valmistamiseks on täpsustatud peatükis 7.
- I.4. Käesolevas Standardis kirjeldatud toitude mõisted põhinevad rahvusvahelisel Codexi gluteenitalumatusega inimeste eritoidu standardil.

2. Definitsioon

2.1. Gluteenivabad toidud ja joogid

- a) koosnevad või on valmistatud ühest või mitmest koostisainest, mis ei sisalda nisu (sh. kõik Triticum'i liigid nagu näiteks durum nisu, speltanisu ja Khorasan nisu, mida turustatakse erinevate kaubamärkide all nagu KAMUT), rukist, otra, kaera* või nende ristandeid ja mille gluteeni sisaldus ei ületa 20mg/kg kohta tarbijateni jõudvas lõpptootes

ja/või
- b) koosnevad või on valmistatud ühest või mitmest nisu (sh. kõik Triticum'i liigid nagu näiteks durum nisu, speltanisu ja Khorasan nisu, mida turustatakse erinevate kaubamärkide all nagu KAMUT), rukist, otra, kaera* või nende ristandeid sisaldavast koostisainest, mida on gluteeni eemaldamiseks spetsiaalselt töödeldud ja mille gluteeni sisaldus ei ületa 20mg/kg kohta tarbijateni jõudvas lõpptootes.

Toidud, millel ei ole lubatud kasutada gluteenivaba kaubamärki on loetletud Lisas I.

2.2. Kaer

*Kaera taluvad enamik inimesi, kuid mitte kõik. Seetõttu võib otsustada nisust, odrast ja rukkist saastumata kaera lubamist käesoleva Standardiga hõlmatud toitutes riiklikul tasandil.

3. Täiendavad mõisted

- 3.1. **Gluteen** on defineeritud kui nisu, orda, rukki, kaera* või nende ristandite ja derivaatide proteiini fraktsioon, mida osad inimesed ei talu ja mis ei lahustu vee ja 0,54M NaCl lahuses.
- 3.2. **Prolamiini** defineeritakse kui gluteeni fraktsiooni mida saab ekstraheerida 40-70%-lises etanoolis. Prolamiin nisust on gliadiin, rukkist sekaliin, ordrast hordeiin ja kaerast aveniin.
- 3.3. Prolamiin moodustab gluteenist tavaliselt 50%.

4. Oluline koostis

- 4.1. Alapunktis 2.1 b) määratletud toidud asendavad olulisi põhilisi toiduaineid, mistõttu peavad nad sisaldama umbes sama palju vitamiine ja mineraalaineid kui originaltoit, mida nad asendavad.

5. Märgistus, reklaam ja esitlemine

- 5.1 Toidud, mis on defineeritud punktis 2.1 ilma igasuguse kaerata võivad kanda märgistust „gluteenivaba“. Registreerimisnumber peab olema selgesti eristatavalt Kaubamärgi all kujul riigikood – firmakood – tootenumber.
- 5.2 Toidud, mis on defineeritud punktis 2.1 ning sisaldavad kaera, kas siis koostises või lihtsalt puhta kaerana võivad kanda märgistust „gluteenivaba“. Kuid sõna „OATS“ peab olema selgesti eristatavalt Kaubamärgi all enne registreerimisnumbrit teavitamaks tarbijat, et enamus, kuid mitte kõik inimesed, kes on gluteenitalumatud, saavad neid tooteid tarbida.
- 5.3 Toitudele, mis on kirjeldatud punktis 2.1 võib täiendusena juurde lisada väljendid „sobib gluteenitalumatusega inimestele“ või „sobib tsöliaakiahaigetele“. Nad võivad olla märgistatud kui „valmistatud spetsiaalselt gluteenitalumatutele inimestele“ või „valmistatud spetsiaalselt tsöliaakiahaigetele“.

6. Analüüsi meetodid

- 6.1 Kasutatav analüütiline meetod on R5-sandwich-ELISA (Mendezi meetod)*, mille on I. tüüpi meetodina heaks kiitnud koodeksi analüüsimeetodite ja proovivõtmise komitee. See meetod tuvastab prolamiinide sisalduse töötlemata ning kuumtöödeldud nisu-, rukki- ja odratoodetes. Töötlemata toodete puhul, nagu jahu, võib kasutada etanooli ekstraheerimist, aga kuumtöödeldud toodete puhul peab alati kasutama *cocktail*-ekstraheerimist. Kalibreerimiseks peab alati kasutama prolamiini analüüsi ja toksilisuse tööühma (PWG-gliadin) gliadiini võrdlusmaterjali. R5-sandwich-ELISA meetodit ei saa rakendada toodete puhul,

mis sisaldavad fermenteeritud või osaliselt hüdrolüüsitud gluteeni või koosnevad sellest.

- 6.2** Fermenteeritud või osaliselt hüdrolüüsitud gluteeni (nagu õlu, siirupid või juuretiseiga tainas) määramiseks tuleb kasutada R5-competitive-ELISA meetodit. (konkureeriv ELISA).
- 6.3** Kiire ettevõttesisese toorainete ja tootmispindade ning tootmisseadmete puhastamisprotseduuride efektiivsuse kontrollimiseks võib kasutada R5-antikehal põhinevaid kiirtesti ribasid. Kui kontrollitakse kuumtöödeldud materjale, peab kasutada *cocktail*-ekstraheerimist. Positiivse tulemuse saamisel tuleb määrata gluteeni kontsentratsioon ELISA meetodil.
- * Codex Meetodi heakskiitmise koostöüuringus kasutati R5-antikeha R-Biopharmi R5 ELISA RIDASCREEN® Gliadin R7001 test komplekti. Kui kasutatakse teiste ettevõtete R5-antikehal põhinevaid komplekte ja seejuures *cocktail*-ekstraheerimislahuse asemel teisi ekstraheerimislahuseid, on soovitatav võrrelda tulemusi RIDASCREEN® Gliadin R7001-ga.

7. Tootmise tehnilised nõudmised

- 7.1** Ettevõtte peab olema registreeritud oma riigis toidu tootmisega tegelevaks ettevõtteks. See tähendab, et ettevõtte peab täitma kõiki kohalikke tootmisnõudeid ja tootmist kontrollib riiklikul tasandil Veterinaar- ja Toiduamet (VTA).
- 7.2** Rakendatud peab olema ohu analüüsi ja kriitilise kontrollpunkti (HACCP) süsteem, mis omakorda sisaldab riskianalüüsi gluteenisisalduse seisukohal terve tootmisprotsessi käigus (tootmine, ladustamine, transport ja käitlemine). HACCP juhend on Lisas II.
- 7.3** Gluteenitalumatutele inimestele sobivad toidud on kirjeldatud punktis 2.
- 7.4** Ettevõtte peab tegema riskianalüüsi hindamiseks gluteeniga saastumise riski toodete koostisosadel.
- Kõrge riskiga koostisosadel (nt. jahud) tuleb gluteeniga saastumine välistada ja sertifitseerida, kasutades sõltumatut akrediteeritud välist laborit või sobivate ettevõttesiseste kontrollidega. Tegevuse analüütiline meetod on kirjeldatud punktis 6.
 - Madala riskiga koostisosadel peab olema garanteeritud tootja või varustajapoolne puhtus, et tooted on gluteenivabad ja on toetatud vastava dokumentatsiooniga.

Toorainete riskitase tuleks määrata vastavalt:

- tarnija toiduohutuse haldamise süsteemi (näiteks kui tarnija toodab ainult gluteenivaba toorainet või nii gluteenivaba kui gluteenisisaldusega toorainet) kohaselt;
- Toorainete tüüp/sort.

Kõrge riskiga toorained on: jahud, tärglised ja tärglisega tooted, teraviljad ja pseudoteraviljad, ekstraheeritud ja/või odralinnasega teraviljad, kaer.

7.5 Koostisosade transporditingimused lepatakse kokku ning vastav dokumentatsioon peab kaubaga kaasas olema, sisaldades infot toote, ladustamise, koguse, päritolu ning sihtkoha kohta välistamiseks gluteeniga saastumise võimalikkust. Ebasobiva või ebapiisava dokumentatsiooni puhul või kriitilise punkti tuvastamisel on nõutav edasine uurimine. Pakend peab olema puhas, originaalne, vigastamata, sildistatud, parim enne ei tohi olla ületatud ning olema täies vastavuses tarnelepinguga.

7.6 Kõik protseduurid, hea hügieenitava- ning hea tootmistavajuhendid salvestatakse ning kasutatakse toidu tootmise osas riskihindamisel arvesse:

- Kõik protsessiosad on potentsiaalseteks gluteeniga saastumise kohtadeks: laopinnad, tootmispinnad, pakendamine, seadmeruumid, transport jne.
- Kõik tegevused peavad olema minimaalse gluteeniga saastumise riskiga.

7.7 Gluteenivaba tootmine peab olema eraldi ruumides ja/või toimuma teisel ajal. Juhul, kui samal liinil toodetakse nii gluteenisisaldavaid, kui ka gluteenivabasid tooteid, siis peavad olema täidetud järgnevad nõuded ristsaastumise riski vältimiseks:

- puhastustegevused peavad olema põhjalikud, et välistada igasugune ristsaastumine;
- tagamaks kvaliteeti tuleb võtta riskianalüüsi alusel määratud proove ja analüüse.

7.8 Gluteenivabade toodete tootmisega tegelevaid isikuid tuleb koolitada gluteeniga saastumise ohtudest ja puhtuse olulisusest; nende riided peavad olema puhtad ja vahetatud vastavalt riskianalüüsile.

7.9 Gluteenianalüüse tuleb teha vastavalt riskianalüüsile regulaarselt toodete testimise ja analüüsi plaani järgi, toodetele mis on mõeldud lõppkasutajatele (riskianalüüsiplaani võib ülevaadata ja muuta juhul, kui on piisavalt andmeid põhjendamaks seda muutust).

7.10 Firmal peab olema kontrollsüsteem, mis sisaldab jälgimise ja mittevastavuste tuvastamise protseduure ja nende eemaldamiseks vajalikke tegevusi (vt. Lisa III).

7.11 Müügioleva toote mittevastavuse tuvastamisel (sisaldab gluteeni) peab ettevõtte koheselt teatama Märjise litsentsiandjat ja kooskõlastama edasised tegevused.

8. Analüüsikontrolli dokumentatsioon litsentsiandjale

- 8.1** Valmistoot, mida müüakse lõpptarbijale, analüütiline sertifikaat saadetakse litsentsiandjale (AOECS'i poolt volitatud riiklik Tsöliaakia Selts) vähemalt üks korra aastas.
- 8.2** Analüüs peab olema teostatud akrediteeritud ja sõltumatu laboratooriumi poolt, kes on tuttav punktis 6 defineeritud meetoditega. Ühtegi muud meetodi ei ole lubatud. Aktsepteeritud laborite nimekiri on litsentsiandja poolt kättesaadav.
- 8.3** Ülaltoodule lisaks on soovitatav litsentsiandjal teostada aegajalt juhuslikke lisaproove.