



## AOECS-STANDARD

# FÜR GLUTENFREIE LEBENSMITTEL

Technische Anforderungen für die Zertifizierung  
des Glutenfrei-Symbols

## Haftung

Die Verfasser dieses Dokuments haben sich nach besten Kräften bemüht, sicherzustellen, dass die darin enthaltenen Informationen zum Zeitpunkt der Herausgabe richtig und vollständig sind. Gleichwohl können weder die AOECS noch die ihr angehörenden nationalen Zöliakie-Gesellschaften oder sonstige an der Entwicklung dieses Standards beteiligte Interessenvertreter für allfällige Fehler oder Auslassungen haftbar gemacht werden.

Nichts in dieser Version des AOECS-Standards für glutenfreie Lebensmittel soll Vorschriften oder Richtlinien der zuständigen lokalen, regionalen oder nationalen Behörden aufheben oder ersetzen.

---

## Urheberrecht

© 2022 AOECS Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne die schriftliche Zustimmung der AOECS als Urheberrechtsinhaberin in irgendeiner Form übersetzt, weitergegeben oder vervielfältigt werden (einschliesslich der Anfertigung von Fotokopien oder der elektronischen Speicherung auf Medien gleich welcher Art).

Jegliche Vervielfältigung dieses Standards für Schulungszwecke oder sonstige kommerzielle Tätigkeiten erfordert die schriftliche Zustimmung der Urheberrechtsinhaberin und die vollständige Angabe von Verfasser und Quelle.

Entsprechende Zustimmungsanträge sind unter [helpdesk@aoecs.org](mailto:helpdesk@aoecs.org) an das Sekretariat der AOECS zu richten.

Unbefugte Handlungen im Zusammenhang mit urheberrechtlich geschützten Werken können sowohl zivilrechtliche Schadenersatzklagen als auch strafrechtliche Schritte nach sich ziehen.

## Gültigkeit des Dokuments

Die vorliegende Version 3.0 des AOECS-Standards ersetzt alle früheren Versionen und gilt für alle Prüfungen, die ab dem 1. Januar 2023 durchgeführt werden.

Notwendige Änderungen oder Klarstellungen bezüglich der Auslegung des AOECS-Standards und der relevanten Umsetzungsleitlinien werden als Stellungnahme auf der AOECS-Website [www.aoecs.org](http://www.aoecs.org) veröffentlicht. Diese Stellungnahmen sind ab dem angegebenen Umsetzungsdatum und bis zur nächsten Überarbeitung des AOECS-Standards zwingend zu beachten.

## Versionshistorie

<b>Versions-Nr.</b>	<b>Datum der Veröffentlichung</b>	<b>Beschreibung</b>
Version 1.0	2009	Endversion des AOECS-Standards
Version 2.0	2016	Endversion des AOECS-Standards
Version 3.0	2022	Endversion des AOECS-Standards

Dies ist eine inoffizielle Übersetzung des AOECS-Standards 3.0. Im Falle von Widersprüchen zwischen dieser Version und der englischen Originalversion ist die Originalversion massgebend.

In diesem Dokument wird für die Übersetzung von Cross-Contact der Ausdruck unbeabsichtigte Vermischungen verwendet, der auch in der Schweizerischen Gesetzgebung verwendet wird.

## Inhalt

<b>HAFTUNG</b> .....	<b>2</b>
<b>URHEBERRECHT</b> .....	<b>3</b>
<b>GÜLTIGKEIT DES DOKUMENTS</b> .....	<b>4</b>
<b>VERSIONSHISTORIE</b> .....	<b>4</b>
<b>INHALT</b> .....	<b>5</b>
<b>1. EINLEITUNG</b> .....	<b>6</b>
<b>2. DEFINITION VON GLUTENFREIEN LEBENSMITTELN</b> .....	<b>6</b>
<b>3. ERGÄNZENDE DEFINITIONEN</b> .....	<b>7</b>
<b>4. GRUNDZUSAMMENSETZUNG</b> .....	<b>7</b>
<b>5. KENNZEICHNUNG, WERBUNG UND PRÄSENTATION</b> .....	<b>8</b>
<b>6. ANALYSEMETHODEN</b> .....	<b>8</b>
<b>7. TECHNISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELPRODUKTION</b> .....	<b>9</b>
<b>8. DOKUMENTATION DER ANALYTISCHEN KONTROLLEN FÜR DIE NATIONALE ZÖLIAKIE-GESELLSCHAFT</b> ...	<b>11</b>
<b>9. ABWEICHUNGEN UND KORREKTURMASSNAHMEN</b> .....	<b>12</b>
<b>10. HACCP-MINDESTKRITERIEN FÜR DIE HANDHABUNG EINER GLUTENFREIEN PRODUKTION</b> .....	<b>14</b>
<b>ANHANG I</b> .....	<b>FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.</b>
<b>LISTE DER LEBENSMITTELPRODUKTE, DIE DAS GLUTENFREI-SYMBOL NICHT TRAGEN DÜRFEN</b> .....	<b>19</b>
<b>KONTAKT</b> .....	<b>21</b>

## 1. Einleitung

Der AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel (AOECS-Standard) ist ein privates Regelwerk im Eigentum der «Association of European Coeliac Societies» (AOECS – Vereinigung der europäischen Zöliakie-Gesellschaften), die in Belgien als gemeinnützige Organisation registriert ist.

Der AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel gilt für Lebensmittel und Getränke und bietet bestmögliche Sicherheit für Menschen mit Zöliakie, Dermatitis herpetiformis Duhring und anderen glutenbedingten Leiden.

Die Definition von glutenfreien Lebensmitteln, die ergänzenden Definitionen, die Angaben zur Grundzusammensetzung und die erforderliche Analysemethode zur Bestimmung des Glutengehalts, auf die dieses Dokument Bezug nimmt, entsprechen dem «Codex Standard for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten 118-1979» (letzte Überarbeitung: 2008, letzte Änderung: 2015), einem Codex-Standard für diätetische Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit.

Deshalb informiert der AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittelunternehmer über die technischen Anforderungen und gibt ihnen praktische Hinweise zur Erfüllung der Vorgaben des Codex-Standards 118-1979, der im «Codex Alimentarius» der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als globales Referenzsystem definiert ist und weltweit in das Rechtssystem verschiedener Länder aufgenommen wurde.

Lebensmittelunternehmer können das Glutenfrei-Symbol auf vorverpackten Lebensmitteln, die gemäss dem AOECS-Standard hergestellt wurden, anbringen, wenn sie die Anforderungen des europäischen AOECS-Lizenzierungssystems erfüllen und bei der nationalen Zöliakie-Gesellschaft ihrer Region eine entsprechende Zertifizierung beantragen.

## 2. Definition von glutenfreien Lebensmitteln

- 2.1 Glutenfreie Lebensmittel sind entweder von Natur aus glutenfrei oder Lebensmittel, aus denen das Gluten entfernt wurde.

Glutenfreie Lebensmittel:

- a) bestehen aus oder sind nur aus einer oder mehreren Zutaten hergestellt, die keine(n) Weizen (d.h. alle Triticum-Arten wie Hartweizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, der auch unter anderen Handelsmarken wie KAMUT vermarktet wird),

Roggen, Gerste, Hafer\* oder deren Kreuzungen enthalten, und besitzen einen Glutengehalt, der insgesamt basierend auf dem verkaufsfertigen oder an den Verbraucher abgegebenen Lebensmittel nicht mehr als 20mg/kg beträgt.

und/oder

- b) bestehen aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen (d. h. alle Triticum-Arten wie Hartweizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, der auch unter anderen Handelsmarken wie KAMUT vermarktet wird), Roggen, Gerste, Hafer\* oder deren Kreuzungen, die in spezieller Weise verarbeitet wurden, um das Gluten zu entfernen, und besitzen einen Glutengehalt, der insgesamt basierend auf dem verkaufsfertigen oder an den Verbraucher abgegebenen Lebensmittel nicht mehr als 20 mg/kg beträgt.

## 2.2 Hafer

- \* Hafer wird von den meisten, jedoch nicht von allen Menschen mit einer Glutentoleranz vertragen. Der zulässige Gehalt an nicht durch Weizen, Roggen oder Gerste verunreinigtem Hafer in Lebensmitteln im Sinne dieses Standards ist daher ggf. auf nationaler Ebene festgelegt.

- 2.3 Lebensmittel, die das Glutenfrei-Symbol nicht tragen dürfen, sind in Anhang I aufgelistet.

## 3. Ergänzende Definitionen

- 3.1 **Gluten** ist definiert als eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer\* oder deren Kreuzungen und Derivaten, die einige Menschen nicht vertragen und die in Wasser und 0,5 M NaCl nicht löslich ist.
- 3.2 **Prolamine** sind definiert als eine Glutenfraktion, die mit einer 40–70%igen Ethanolösung extrahiert werden kann. Das Prolamin aus Weizen ist Gliadin, das aus Roggen Secalin, das aus Gerste Hordein und das aus Hafer Avenin. Der Prolamingehalt von Gluten wird im Allgemeinen mit 50 % angenommen.

## 4. Grundzusammensetzung

- 4.1 Lebensmittel nach Punkt 2.1 b) ersetzen wichtige Grundnahrungsmittel und sollten daher in etwa denselben Nährwert wie die durch sie ersetzten Lebensmittel aufweisen.

## 5. Kennzeichnung, Werbung und Präsentation

- 5.1 Lebensmittel nach Punkt 2.1, die keinen Hafer enthalten, sind als «glutenfrei» zu kennzeichnen. Die Registrierungsnummer ist deutlich lesbar unterhalb des Glutenfrei-Symbols anzubringen und besteht aus ISO-Ländercode – Registrierungsnummer – Produktnummer.
- 5.2 Lebensmittel nach Punkt 2.1, die Hafer enthalten, sind als «glutenfrei» zu kennzeichnen. Allerdings muss das Wort «OATS» (je nach Vorgabe der nationalen Zöliakie-Gesellschaft auch in der Landessprache) deutlich lesbar unterhalb des Glutenfrei-Symbols und vor der Registrierungsnummer angebracht werden, um den Verbraucher darauf hinzuweisen, dass die meisten, jedoch nicht alle Menschen mit Glutenunverträglichkeit diese Produkte verzehren können.
- 5.3 Lebensmittel nach Punkt 2.1 können mit dem Zusatz «*geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit*» oder «*geeignet für Menschen mit Zöliakie*» versehen werden, falls dies nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zulässig ist. Unter Punkt 2.1 b) aufgelistete Produkte können ausserdem als «*speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit*» oder «*speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie*» gekennzeichnet werden, falls dies nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zulässig ist.
- 5.4 Weitere Informationen zur Werbung und zur Präsentation des Glutenfrei-Symbols sind im AOECS-Registrierungsformular zwischen der nationalen Zöliakie-Gesellschaft und den Nutzer der Garantiemarke enthalten.

## 6. Analysemethoden

- 6.1 Die anzuwendende Analysemethode ist die R5-Sandwich-ELISA-(Mendez) Methode\*, die vom Codex-Komitee für Analyse- und Probenahmeverfahren als Typ-1-Methode bestätigt wurde. Diese Methode ermittelt die Prolamine aus Weizen, Roggen und Gerste in unverarbeiteten und wärmebehandelten Lebensmitteln.

**Bei unbehandelten Produkten** wie Mehl kann die Ethanol-Extraktion verwendet werden. **Bei wärmebehandelten Produkten und Produkten mit unbekannter Zusammensetzung** ist jedoch stets die «Cocktail»-Extraktion zu verwenden.

**Zur Kalibrierung** ist stets das Gliadin-Referenzmaterial der Arbeitsgruppe für Prolaminanalyse und -toxizität (PWG-Gliadin) zu verwenden.

Die R5-Sandwich-ELISA-Methode gilt nicht für Produkte, die aus fermentiertem oder teilweise hydrolysiertem Gluten bestehen oder dieses enthalten.



**6.2 Zur Feststellung von fermentiertem oder teilweise hydrolysiertem Gluten** wie in Bier, Sirup oder Sauerteig muss der R5-Competitive-ELISA-Test angewandt werden.

**6.3 Zur internen Schnellkontrolle von Rohmaterialien und Oberflächen** sowie zur Prüfung der Effektivität von Reinigungsverfahren in Produktionsanlagen kann ein Lateral-Flow-Test verwendet werden.

Sollen wärmebehandelte Materialien getestet werden, ist die «Cocktail»-Extraktion oder eine gleichwertige Extraktionsmethode mit einem geeigneten Lösungsmittel zur Reduktion zu verwenden. Bei einem positiven Ergebnis muss die Glutenkonzentration durch einen ELISA-Test\* auf Basis des R5-Antikörpers bestimmt werden.

*\* In der gemeinsamen Studie zur Zulassung der Codex-Methode wurde der R5-Antikörper mit dem Testkit R5 ELISA RIDASCREEN® Gliadin R7001 von R-Biopharm eingesetzt. Werden Testkits anderer Hersteller verwendet, sind weitere Informationen bei der nationalen Zöliakie-Gesellschaft erhältlich.*

## 7. Technische Anforderungen an die Lebensmittelproduktion

**7.1 Einhaltung der Rechtsvorschriften:** Der Lebensmittelunternehmer muss alle lebensmittelrechtlichen Anforderungen seines Landes und des Marktes, den er erschliessen möchte, erfüllen, wobei es keine Rolle spielt, ob er die betreffenden Lebensmittel selbst herstellt oder deren Herstellung an einen anderen Lebensmittelunternehmer untervergeben hat.

**7.2 Risikomanagement:** Es ist ein HACCP-System für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points) zu implementieren, einschliesslich einer Risikobewertung, welche die Vermeidung von Glutenverunreinigungen in allen Phasen der Produktion, der Lagerung, des Transports und der Handhabung sicherstellt. Für weitere Informationen siehe Abschnitt 9.

**7.3** Der Lebensmittelunternehmer hat eine Risikobewertung in Bezug auf die Verunreinigung von Zutaten (einschliesslich Rohmaterialien, Aromastoffen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen) und Verarbeitungshilfsstoffen durch Gluten vorzunehmen. Der Einfachheit halber werden sowohl Zutaten als auch Verarbeitungshilfsstoffe nachstehend als «Zutaten» bezeichnet.

**7.3.1 Hohes Risiko:** Bei Zutaten mit hohem Risiko (z. B. Mehl) ist eine Glutenverunreinigung auszuschliessen, was entweder durch ein unabhängiges und akkreditiertes Gluten-Testlabor oder geeignete interne Kontrollen bestätigt werden muss. Die Analysemethode ist in Abschnitt 6 definiert.

- 7.3.2 **Niedriges Risiko:** Bei Zutaten mit niedrigem Risiko muss der Lebensmittelunternehmer garantieren, dass diese glutenfrei sind, und die entsprechende Dokumentation dazu liefern.
- 7.3.3 **Spezielle Überlegungen zu Punkt 2 b):** Die Zutaten Weizen, Roggen, Gerste und Hafer dürfen zwar verwendet werden, sind aber in spezieller Weise zu verarbeiten, um das Gluten so zu entfernen, dass der Glutengehalt insgesamt basierend auf dem verkaufsfertigen oder an den Verbraucher abgegebenen Lebensmittel nicht mehr als 20 mg/kg beträgt. Beim Einsatz dieser Zutaten zur Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln sind entsprechend der Risikobewertung zusätzliche Tests durchzuführen.

#### 7.4 Das **Risikoniveau** der Zutaten bemisst sich nach den folgenden Kriterien:

- 7.4.1 **Das Managementsystem des Lieferanten zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit.** Zum Beispiel, ob der Lieferant nur glutenfreie Zutaten oder sowohl glutenfreie als auch glutenhaltige Zutaten herstellt.
- 7.4.2 **Die Art der Zutaten.** So gelten etwa Mehl, Stärke und Stärkeprodukte, Getreide und Pseudogetreide, extrudiertes und/oder gemälztes Getreide sowie Hafer als Zutaten mit hohem Risiko.

#### 7.5 **Transport- und Logistikbedingungen:** Die Transportbedingungen der Zutaten sind so zu organisieren, dass jede unbeabsichtigte Vermischung mit Gluten vermieden wird. Der Lebensmittelunternehmer muss über präzise Unterlagen verfügen, in denen das Produkt, die Chargennummer, die Menge, die Herkunft und der Bestimmungsort eindeutig angegeben sind. Im Fall einer unangemessenen oder unzureichenden Dokumentation oder der Feststellung eines kritischen Punktes können weitere Untersuchungen und Überprüfungen der Räumlichkeiten erforderlich sein.

#### 7.6 **Die Verpackung** muss sauber, im Originalzustand, unbeschädigt und beschriftet sein, sich innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums bewegen und im Hinblick auf den Glutengehalt uneingeschränkt dem Liefervertrag entsprechen.

#### 7.7 **Potenzielle unbeabsichtigte Vermischung mit Gluten:** Alle Verfahren und Schritte der Allgemeinen Hygienepaxis (GHP – General Hygienic Practice) und der Guten Herstellungspraxis (GMP – Good Manufacturing Practice) sind aufzuzeichnen und unter Berücksichtigung der folgenden Punkte als Bestandteil der Risikobewertung im Lebensmittelproduktionsprozess anzuwenden:

- 7.7.1 jeder einzelne Punkt, an dem eine unbeabsichtigte Vermischung mit Gluten stattfinden kann, z. B. gemeinsam genutzte Bereiche für Lagerung, Produktion und Verpackung, Anlagen, Transportwege usw.
- 7.7.2 jede einzelne Massnahme zur Minimierung des Risikos einer unbeabsichtigten Vermischung mit Gluten.

- 7.8 Die Produktion glutenfreier Lebensmittel muss räumlich und/oder zeitlich getrennt erfolgen. Wenn dieselben Produktionslinien und Anlagen zur Herstellung von glutenfreien und glutenhaltigen Produkten genutzt werden, sind die folgenden Massnahmen notwendig, um jegliches Risiko einer unbeabsichtigten Vermischung mit Gluten zu vermeiden:
- 7.8.1 Reinigungsmassnahmen, die sicherstellen, dass keine unbeabsichtigte Vermischung auftreten kann.
  - 7.8.2 geeignete Probenahme- und Analyseverfahren entsprechend der Risikobewertung.
- 7.9 **Schulung der Mitarbeitenden:** Die in die Produktion eingebundenen Mitarbeitenden sind bezüglich des Risikos einer unbeabsichtigten Vermischung mit Gluten zu schulen; ihre Kleidung muss sauber sein und entsprechend den Risikomanagementverfahren gewechselt werden.
- 7.10 **Glutenanalyse:** Glutenanalysen müssen entsprechend der Risikobewertung regelmässig auf Basis eines Plans zur Probenahme und Analyse der verkaufsfertigen oder an den Verbraucher abgegebenen Produkte durchgeführt werden (wobei dieser Plan geändert werden kann, wenn aussagekräftige Vergangenheitsdaten verfügbar sind). Die Glutenanalyse des Endprodukts hat auch dann zu erfolgen, wenn die Zutaten bereits getestet wurden.
- 7.11 **Umgang mit Abweichungen:** Das Unternehmen muss über ein Überwachungssystem verfügen, das entsprechende Mechanismen für Rückverfolgbarkeit, Abweichungen und Korrekturmassnahmen umfasst.
- 7.12 Werden Abweichungen festgestellt, wenn sich das registrierte Endprodukt bereits auf dem Markt befindet, hat der Nutzer der Garantiemarke unverzüglich die jeweilige nationale Zöliakie-Gesellschaft zu informieren und geeignete Massnahmen zu ergreifen. Die zuständige Zertifizierungsstelle muss ebenfalls verständigt werden.

## 8. Dokumentation der analytischen Kontrollen für die nationale Zöliakie-Gesellschaft

- 8.1 Das Analysezertifikat des verkaufsfertigen oder an den Verbraucher abgegebenen Produkts ist mindestens einmal jährlich an die jeweilige nationale Zöliakie-Gesellschaft zu übermitteln.
- 8.2 Die Analyse ist von einem akkreditierten und unabhängigen Labor durchzuführen, das im Besitz der Akkreditierung einer zuständigen Behörde nach ISO 17025 ist. Die entsprechenden Methoden sind in Abschnitt 6 definiert. Es ist keine andere Methode erlaubt. Eine Liste der infrage kommenden Labore

kann von der jeweiligen nationalen Zöliakie-Gesellschaft zur Verfügung gestellt werden.

- 8.3 Falls Lebensmittelunternehmer eigene Labore haben, müssen ihre Mitarbeitenden umfassend in der Anwendung der R5-ELISA-Methode geschult sein und die Grundsätze und Anforderungen nach ISO 17025:2017 beachten. Der Lebensmittelunternehmer hat seine Ergebnisse als Bestandteil seines eigenen Risikomanagementverfahrens mit den Ergebnissen eines unabhängigen und akkreditierten Labors zu vergleichen, um sie regelmässig auf die Gegenprobe zu stellen und zu überprüfen.
- 8.4 Zusätzlich wird die jeweilige nationale Zöliakie-Gesellschaft aufgefordert, auf Basis der potenziellen Risiken von Zeit zu Zeit Stichproben zu nehmen.

## 9. Abweichungen und Korrekturmaßnahmen

### 9.1. Abweichungen – Definitionen und Einstufung

- 9.1.1. Eine Abweichung liegt vor, wenn die Anforderungen des AOECS-Standards nicht erfüllt werden.
- 9.1.2. Das durch einen Prüfer ermittelte Ausmass der Abweichung von einer Anforderung stellt eine objektive Beurteilung des Schweregrads und Risikos dar und basiert auf den während der Prüfung gesammelten Nachweisen und gemachten Beobachtungen.
- 9.1.3. Abweichungen von den Anforderungen sind wie folgt einzustufen:
- **Kritisch:** Wenn im Geltungsbereich des AOECS-Standards ein kritischer Fehler bei der Einhaltung der Produktsicherheit oder einer rechtlichen Vorgabe auftritt. Beispiele:
    - Das Inverkehrbringen eines Produkts, das mit dem Glutenfrei-Symbol versehen und als glutenfrei gekennzeichnet ist, aber tatsächlich einen Glutengehalt über 20 mg/kg aufweist.
    - Das ernsthafte Risiko einer unbeabsichtigten Vermischung, z. B. die Verunreinigung glutenfreier Zutaten im Lager durch glutenhaltige Zutaten.

- **Wesentlich:** Wenn ein erheblicher Fehler bei der Erfüllung der Anforderungen einer «Absichtserklärung» oder einer Klausel des AOECS-Standards auftritt oder eine Situation erkannt wird, die aufgrund der verfügbaren objektiven Nachweise erhebliche Zweifel an der Übereinstimmung eines Produkts oder einer Dienstleistung mit dem AOECS-Standard aufkommen lassen würde. Beispiele:
  - Eine Minderheit der Belegschaftsmitglieder hat den letzten Schulungsdurchgang noch nicht abgeschlossen, die Schulungsmöglichkeit ist jedoch vorhanden.
- **Geringfügig:** Wenn eine Klausel des AOECS-Standards zwar nicht vollständig erfüllt wurde, aber die Übereinstimmung eines Produkts oder einer Dienstleistung mit dem AOECS-Standard aufgrund objektiver Nachweise nicht angezweifelt wird. Beispiele:
  - Die Registrierungsnummer wird nicht korrekt angezeigt.

## 9.2. Verfahren für den Umgang mit Abweichungen und Korrekturmaßnahmen

9.2.1. **Unmittelbare Probleme:** Wurde während der Prüfung eine Abweichung von den Anforderungen des AOECS-Standards festgestellt, muss der Lebensmittelunternehmer Korrekturmaßnahmen einleiten, um das unmittelbare Problem zu beheben.

9.2.2. **Ausschluss von Abweichungen:** Der Prozess des Ausschlusses von Abweichungen hängt vom Ausmass der jeweiligen Abweichung und von der Anzahl der festgestellten Abweichungen ab.

9.2.3. **Abweichungen können folgendermassen eingestuft werden:**

- **Kritisch:** Wird eine kritische Abweichung von einer Anforderung des AOECS-Standards festgestellt, kann der Produktionsstandort des Lebensmittelunternehmers nicht nach dem AOECS-Standard zertifiziert werden, ohne dass eine weitere Prüfung bestätigt, dass die kritischen Abweichungen beseitigt und entsprechende Vorbeugemaßnahmen ergriffen wurden.
- **Wesentlich:** Tritt während der Prüfung eine wesentliche Abweichung auf, ist entsprechend Abhilfe zu schaffen und nach drei Monaten eine weitere Prüfung durchzuführen. Wenn der Lebensmittelunternehmer hinreichend nachweist, dass die Abweichung korrigiert wurde, ist möglicherweise keine weitere Prüfung erforderlich.
- **Geringfügig:** Tritt während der Prüfung eine geringfügige Abweichung auf, sind Korrekturmaßnahmen einzuleiten und im Zuge der nächsten jährlichen Prüfung auf ihre Wirksamkeit zu kontrollieren. Falls die Abweichung bis zur nächsten jährlichen Prüfung nicht behoben wurde, könnte sie als wesentliche Abweichung eingestuft werden.

## 10. HACCP-Mindestkriterien für die Handhabung einer glutenfreien Produktion

### Liste der verwendeten (englischen) Akronyme

<b>GF</b>	glutenfrei
<b>CP</b>	Kontrollpunkt, ständige Überwachung und Dokumentation
<b>CCP</b>	kritischer Kontrollpunkt
<b>QM</b>	Qualitätsmanager(in)
<b>RM</b>	Rohmaterial(ien)
<b>FP</b>	Endprodukt(e)
<b>NC</b>	Abweichung

**AOECS-Standard  
HACCP-Mindestkriterien für die Handhabung einer glutenfreien Produktion**

AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel  
Version: 3.0, gültig ab dem 1. Januar 2023.  
Herausgegeben von der Association of European Coeliac Societies  
4, Rue de la Presse, B-1000 Brüssel, Belgien © AOECS

PROZESSPHASE	GEFAHR	VORBEUGEMASSNAHMEN	KORREKTURMASSNAHMEN	ANWEISUNGEN Kontrollpunkt (CP) Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	VERANT- WORTLICHE STELLE
Lieferantenqualifizierung	Glutenverunreinigung des Rohmaterials	Lieferantenbewertung (Audit, Fragebogen usw.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wahl eines anderen Lieferanten</li> <li>– Sensibilisierung des Lieferanten für die Risiken einer Glutenverunreinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Liste qualifizierter Lieferanten</li> <li>– Lieferantendokumentation</li> <li>– Lieferantenaudit, Bericht, Fragebogen usw.</li> </ul>	QM
Qualität des Rohmaterials	Glutenverunreinigung des Rohmaterials	Gefahrenanalyse des Rohmaterials und Verknüpfung mit einem kritischen Wert (bezogen auf das Kontaminationsrisiko)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Austausch des Rohmaterials oder des Lieferanten</li> </ul>	CCP <ul style="list-style-type: none"> <li>– Liste geeigneter Rohmaterialien</li> <li>– Lieferantendokumentation</li> </ul>	QM
Eingang des Rohmaterials	Gluten im Rohmaterial oder in der Umgebung / falsches, nicht glutenfreies (GF) Rohmaterial	Prüfung bei der Anlieferung, Kontrolle der Dokumente: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nachweis der Glutenanalyse des Herstellers und/oder andere Unterlagen des Lieferanten</li> <li>– Dokumente zur Identifizierung der Fracht (Produkt, GF-Art, Chargennummer, Menge, Herkunft, Bestimmungsort)</li> <li>– Entnahme von Stichproben (Analyseplan)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verweigerung der Annahme des Rohmaterials oder</li> <li>– separate Lagerung des Rohmaterials (mit Kennzeichnung als «nicht zu verwenden») bis zum Eingang der Dokumente des Lieferanten und/oder der Analyseergebnisse</li> </ul>	CCP <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nachweis der Glutenanalyse des Herstellers und/oder</li> <li>– Erklärung/Dokumentation des Lieferanten</li> </ul>	Produktionsleitung, QM
Ausschütten der Verpackungen (z. B. Mehl/Mehlmischungen, Teigwaren usw.)	Unbeabsichtigte Vermischung mit Gluten aus der Umgebung	Regelmässige Überprüfung der Verpackungen	Entsorgung der betroffenen Verpackungen	Anweisungen/Verfahren für <ul style="list-style-type: none"> <li>– Transport</li> <li>– Lagerung</li> </ul>	Lagerleitung, QM

# AOECS-Standard HACCP-Mindestkriterien für die Handhabung einer glutenfreien Produktion

AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel  
Version: 3.0, gültig ab dem 1. Januar 2023.  
Herausgegeben von der Association of European Coeliac Societies  
4, Rue de la Presse, B-1000 Brüssel, Belgien © AOECS

PROZESSPHASE	GEFAHR	VORBEUGEMASSNAHMEN	KORREKTURMASSNAHMEN	ANWEISUNGEN Kontrollpunkt (CP) Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	VERANT- WORTLICHE STELLE
Lagerung des Rohmaterials	Gluten in der Umgebung, unbeabsichtigte Vermischung mit Gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einhaltung des Reinigungs-/Hygieneplans</li> <li>– Lagerung der GF-Produkte getrennt von glutenhaltigem Material</li> <li>– Abdeckung</li> <li>– geschlossene Verpackung (luftdicht)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Absonderung von GF-Rohmaterialien</li> <li>– eigenes Lager / eigener Schrank</li> <li>– Reinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen</li> <li>– eindeutige Kennzeichnung des Lagerplatzes (GF/glutenhaltig)</li> <li>– Dokumentation</li> <li>– Reinigungsdokumentation</li> </ul>	Lagerleitung, QM
Produktzubereitung, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Mahlen,</li> <li>– Lagern,</li> <li>– Mischen,</li> <li>– Kneten,</li> <li>– Teigbereitung,</li> <li>– Kuchenbereitung,</li> <li>– Einsatz von Triebmitteln,</li> <li>– Backen,</li> <li>– Zubereitung von Cremes,</li> <li>– Glasieren,</li> <li>– Überziehen mit Zuckerguss,</li> <li>– Dekorieren,</li> <li>– Trocknen,</li> <li>– Kühlen</li> </ul>	Falsches Rohmaterial	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung der Kennzeichnung des Rohmaterials</li> <li>– Prüfung des Rezepts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vernichtung der verunreinigten/falschen Charge/Menge</li> <li>– Reinigung</li> <li>– Beginn eines neuen Produktionszyklus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen zur Prüfung des Rezepts / der Kennzeichnung des Rohmaterials</li> <li>– Anweisung zur Identifizierung nichtkonformer Rohmaterialien</li> </ul>	Produktionsleitung, QM
	Glutenverunreinigung durch: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Umgebung</li> <li>– Anlagen</li> <li>– Mitarbeitende</li> <li>– vorherige Produktion</li> <li>– andere glutenhaltige Produkte (unbeabsichtigte Vermischung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– separater Arbeits-/Produktionsbereich für GF</li> <li>– zeitliche Trennung (GF zuerst)</li> <li>– separate Anlagen</li> <li>– separate Silos/Tanks für GF-Rohmaterialien</li> <li>– Sicherstellung der Anlagenreinigung</li> <li>– regelmässige und gründliche Reinigung der Anlagen (Reinigungsplan)</li> <li>– Reinigungsverfahren entsprechend der Gefahrenanalyse</li> <li>– regelmässige Prüfung der Sauberkeit des Arbeitsbereichs</li> <li>– Transport in geschlossenen Leitungen/Rohren</li> </ul>		CCP <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungsanweisungen</li> <li>– Produktionsaufzeichnungen</li> <li>– Probenahme zur Prüfung der Sauberkeit der Oberflächen (Analyseplan)</li> <li>– Festlegung kritischer Grenzwerte (Glutenverunreinigung von «glutenfreien» Produkten höchstens im Umfang von 20 mg/kg (ppm))</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen</li> <li>– Personalschulung</li> </ul>		CP <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen</li> <li>– Verfahren</li> <li>– Dokumentation der Personalschulung</li> </ul>	



# AOECS-Standard HACCP-Mindestkriterien für die Handhabung einer glutenfreien Produktion

AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel  
Version: 3.0, gültig ab dem 1. Januar 2023.  
Herausgegeben von der Association of European Coeliac Societies  
4, Rue de la Presse, B-1000 Brüssel, Belgien © AOECS

PROZESSPHASE	GEFAHR	VORBEUGEMASSNAHMEN	KORREKTURMASSNAHMEN	ANWEISUNGEN Kontrollpunkt (CP) Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	VERANTWORTLICHE STELLE
Produktion in einer gemischten Produktionseinheit	Cross Contact mit Gluten aus vorheriger Produktion (z. B. Teigwarenproduktion: Pressen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigung nach glutenhaltiger Produktion</li> <li>– Beurteilung der Notwendigkeit der Vernichtung der ersten Menge (Einschätzung und Bestätigung der erforderlichen Menge für den Ausschluss eines weiteren Risikos zur unbeabsichtigten Vermischung)</li> <li>– genaue Erfassung der vernichteten Mengen</li> <li>– regelmässige Prüfung der Sauberkeit im Produktionsbereich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vernichtung der verunreinigten/falschen Charge/Menge</li> <li>– Reinigung</li> <li>– Beginn eines neuen Produktionszyklus</li> </ul>	<p>CCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungsanweisung</li> <li>– Anweisung zur Vernichtung der ersten Menge</li> <li>– Produktionsverfahren</li> <li>– Aufzeichnungen</li> <li>– Probenahme zur Prüfung der Sauberkeit der Oberflächen (Analyseplan)</li> </ul>	Produktionsleitung, QM
Verpackung/Umhüllung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– falsche Verpackung/Kennzeichnung</li> <li>– Glutenverunreinigung oder</li> <li>– Verschmutzung der Verpackung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– korrekte und saubere Verpackungsmaterialien, Schutzfolien und Etiketten</li> <li>– genaue Kennzeichnung</li> <li>– zeitliche Trennung (GF zuerst)</li> </ul>	Vernichtung der hergestellten Menge	<p>CP</p> <p>Anweisungen/Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rückverfolgbarkeit</li> <li>– regelmässige Überprüfung der Kennzeichnung</li> <li>– Analyse der Produkte auf Glutenverunreinigung</li> <li>– Festlegung kritischer Grenzwerte (Glutenverunreinigung von «glutenfreien» Produkten höchstens im Umfang von 20 mg/kg (ppm))</li> </ul>	Produktionsleitung, QM
Umhüllen/Gefrieren	Cross Contact mit Gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>– separates Umhüllen/Gefrieren und separater Transport</li> <li>– Personalschulung</li> <li>– Überprüfung</li> </ul>	Vernichtung der Produktcharge/-menge	<p>Anweisungen und Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerung</li> <li>– Gefrieren</li> <li>– Transport</li> </ul>	Logistikleitung, QM



# AOECS-Standard HACCP-Mindestkriterien für die Handhabung einer glutenfreien Produktion

AOECS-Standard für glutenfreie Lebensmittel  
Version: 3.0, gültig ab dem 1. Januar 2023.  
Herausgegeben von der Association of European Coeliac Societies  
4, Rue de la Presse, B-1000 Brüssel, Belgien © AOECS

PROZESSPHASE	GEFAHR	VORBEUGEMASSNAHMEN	KORREKTURMASSNAHMEN	ANWEISUNGEN Kontrollpunkt (CP) Kritischer Kontrollpunkt (CCP)	VERANTWORTLICHE STELLE
Reinigung von Maschinen, Rohrleitungen, Arbeitsbereichen usw.	Glutenverunreinigung aus vorheriger glutenhaltiger Produktion durch Anlagen und Umgebung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Entleerung und Reinigung von Maschinen und Einheiten</li> <li>– Reinigungsplan und zeitliche Trennung (GF zuerst)</li> <li>– Reinigungsverfahren entsprechend der Gefahrenanalyse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vernichtung der hergestellten Menge</li> <li>– Reinigung</li> <li>– Beginn eines neuen Verpackungszyklus</li> </ul>	CCP <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungsanweisungen/-verfahren</li> <li>– Aufzeichnungen</li> <li>– Probenahme zur Prüfung der Sauberkeit der Oberflächen (Analyseplan)</li> </ul>	Produktionsleitung, QM
Beschwerden/Reklamationen und Produktrückrufe	Das Unternehmen kann ein nichtkonformes Endprodukt (FP) nicht vom Markt nehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Unternehmen muss über ein System für das Beschwerde- und Reklamationsmanagement verfügen.</li> <li>– Beschwerden/Reklamationen von Kunden oder Dritten sind zu erfassen und entsprechend zu bearbeiten.</li> <li>– Die nationale Zöliakie-Gesellschaft ist umgehend über verunreinigte FP auf dem Markt zu informieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Warnung für alle Chargen</li> <li>– Rückruf aller Chargen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen und Verfahren</li> <li>– Aufzeichnungen</li> </ul>	QM
Rückverfolgbarkeit	Keine Rückverfolgbarkeit (das Unternehmen kann die Verbraucher nicht warnen oder eine bestimmte Charge eines mit Gluten verunreinigten FP oder aus mit Gluten verunreinigten Rohmaterialien (RM) nicht vom Markt nehmen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Alle bei der Produktion verwendeten Zutaten und Rohmaterialien müssen rückverfolgbar und mit eindeutigen Hinweisen zur Handhabung oder Lagerung versehen sein.</li> <li>– Endprodukte müssen bis zu dem Kunden, an den sie verkauft werden, rückverfolgbar sein, einschliesslich eindeutiger Hinweise zur Produktion, Handhabung oder Lagerung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Warnung für alle Chargen</li> <li>– Rückruf aller Chargen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anweisungen und Verfahren</li> <li>– Aufzeichnungen</li> </ul>	Produktionsleitung, QM

## Liste der Lebensmittelprodukte, die das Glutenfrei-Symbol nicht tragen dürfen

### UNVERARBEITETES GETREIDE

- Reis
- Mais

### FLEISCH, FISCH UND EIER

- Unverarbeitetes Frisch- oder Gefrierfleisch, unverarbeiteter Fisch und unverarbeitete Meeresfrüchte aller Art
- Fisch- und Meeresfrüchtekonserven mit Wasser/Pflanzenöl und Salz, ohne Zusatzstoffe oder andere Substanzen
- Eier

### MILCH UND MILCHDERIVATE

- Frischmilch, H-Milch und pasteurisierte Milch ohne Zusatzstoffe, Vitamine oder andere Substanzen
- Säuglingsmilch und Folgemilch
- Joghurt und andere fermentierte Molkereiprodukte ohne Zusatzstoffe, Vitamine oder andere Substanzen
- Frischrahm und H-Rahm
- Käse\*

### GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

- Naturbelassene, frische, gefrorene, konservierte oder getrocknete Gemüse und Hülsenfrüchte aller Art

### NÜSSE UND SAMEN

- Unverarbeitete Nüsse und Samen aller Art, mit oder ohne Schale

### OBST

- Naturbelassenes, frisches, gefrorenes, konserviertes oder getrocknetes Obst aller Art

### GETRÄNKE

- Fruchtsäfte
- Erfrischungsgetränke
- Mineralwasser
- Tee, Bohnenkaffee
- Wein
- Destillate für Spirituosen

### SÜSSWAREN

- Honig, Zucker
- Marmelade und Konfitüre
- Süßungsmittel

### DRESSINGS UND SONSTIGES

- Butter, Speck, Schmalz
- Pflanzenöl
- Essig
- Unverarbeitete Gewürze und Würzkräuter

\* Laut dem Allgemeinen Codex-Standard für Käse (CODEX STAN 283-1978). Verarbeiteter Käse darf das Symbol tragen.

## Kontakt

Falls Sie das Glutenfrei-Symbol erhalten möchten oder Fragen zu diesem Dokument haben, wenden Sie sich bitte an die nationale Zöliakie-Gesellschaft Ihres Landes:

Nationale Zöliakie-Gesellschaft:	<b>IG Zöliakie der Deutschen Schweiz</b>
Kontaktperson:	<b>Tina Toggenburger</b>
E-Mail-Adresse:	<b>info@zoeliakie.ch</b>
Telefon:	<b>+41 (0) 61 271 62 17</b>
Adresse:	<b>Bahnhofstrasse 7b, 6210 Sursee</b>
Geschäftszeiten:	<b>Mo–Fr: 8.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 17.00 Uhr</b>



