



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse



Eesti
Tsöliaakia Selts

Gluteenivabade toodete arendamine ning tootmise nõuded ja toiduohutus

Gluteenivaba tootmise nõuded ja toiduohutus

Katre Trofimov

Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ

Vabatahtlik - välissuhted, gluteenivaba tootmine ja kaubamärk



Eesti
Tsöliaakia Selts

Materjalide kasutamiseks majandus- ja kutsetegevuseks tuleb sõlmida litsentsileping Eesti Tsöliaakia Seltsiga. Autoriõigused kuuluvad Eesti Tsöliaakia Seltsile. Materjal on mõeldud õppijatele isiklikuks kasutuseks.

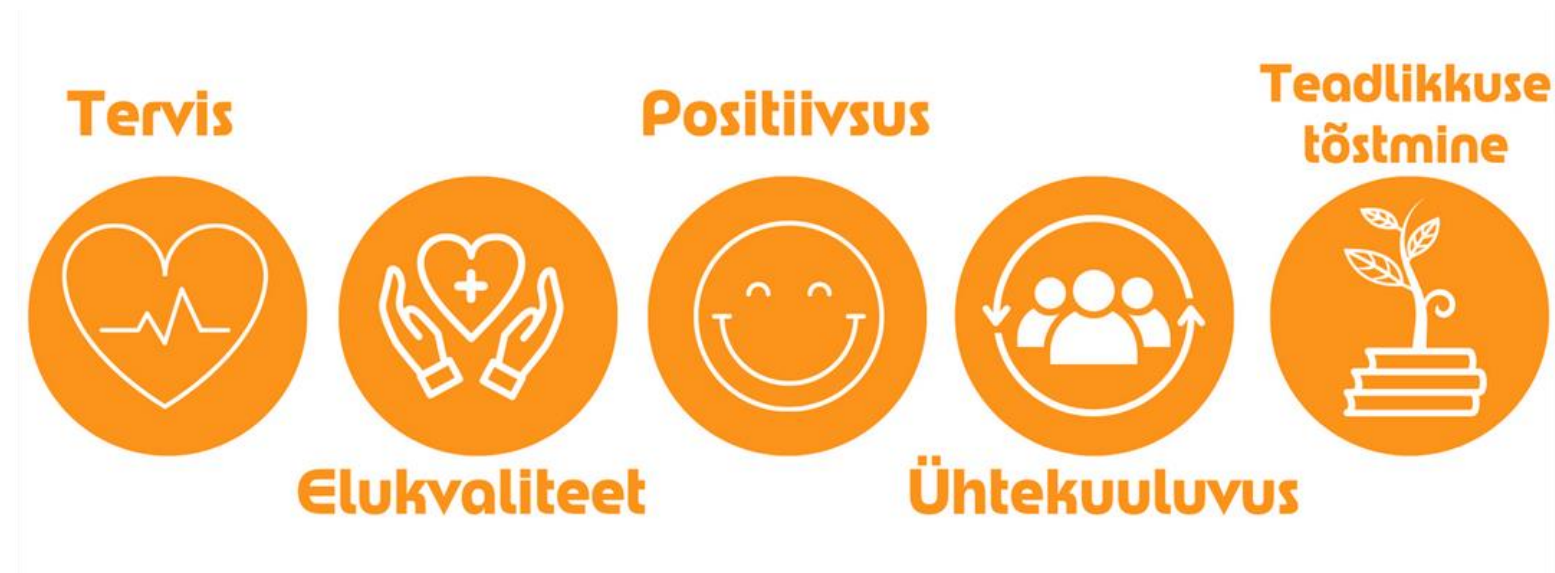
Kes on Eesti Tsöliaakia Selts

Missioon – Tsöliaakiahaigete heaolu ja elukvaliteedi tõstmine läbi huvikaitse ja koostöö.

Visioon – Eesti Tsöliaakia Selts on professionaalne ja innovaatiline oma haigusega seotud valdkonna tervisepoliitika ja ühiskonna arvamuse kujundaja.

VALDKONNAD

- Välissuhted
- HoReCa
- Nõustamine
- Koolitused
- Kaubandus
- Gluteenivaba tootmine



Otsene kontakt gluteenivabade toodete sihtrühmale - reklaamivõimalused.

Meie südameasjaks on meie liikmed

Kes on Katre?



TAL TECH



- **Kas tead mis on gluteen?**

2. Kas tead mida tähendab gluteenivaba?



Vasta chatis

Mis haigus on tsöliaakia?

- igas vanuses
- päriliku eelsoodumusega
- krooniline
- kogu organismi mõjutav
- autoimmuunhaigus
- nisus, rukkis ja odras sisalduva valgu ehk gluteeni poolt vallandatud
- peensoole limaskesta kahjustus

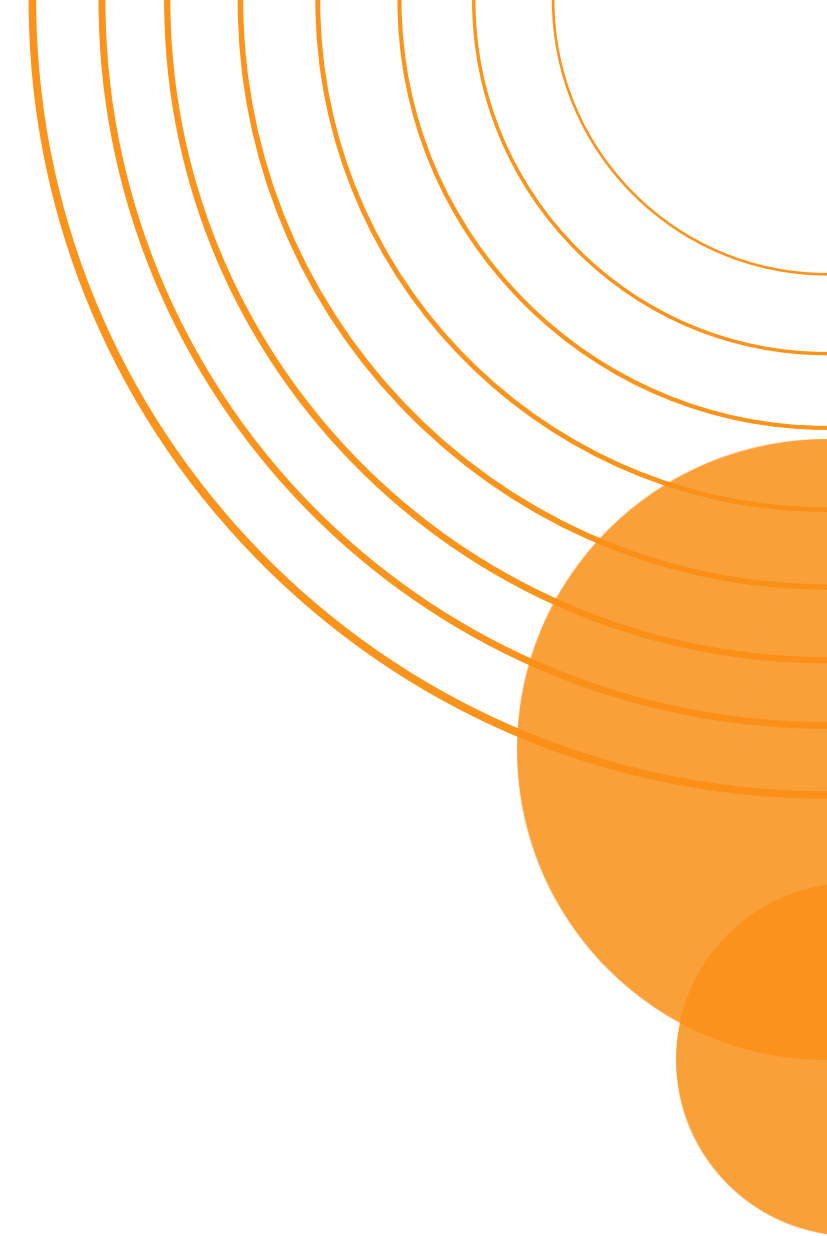
Tsöliaakia



**Mitte-tsöliaakia
gluteenitundlikkus**



Allergiad



Millise on sümptomid?

Tüüpiline

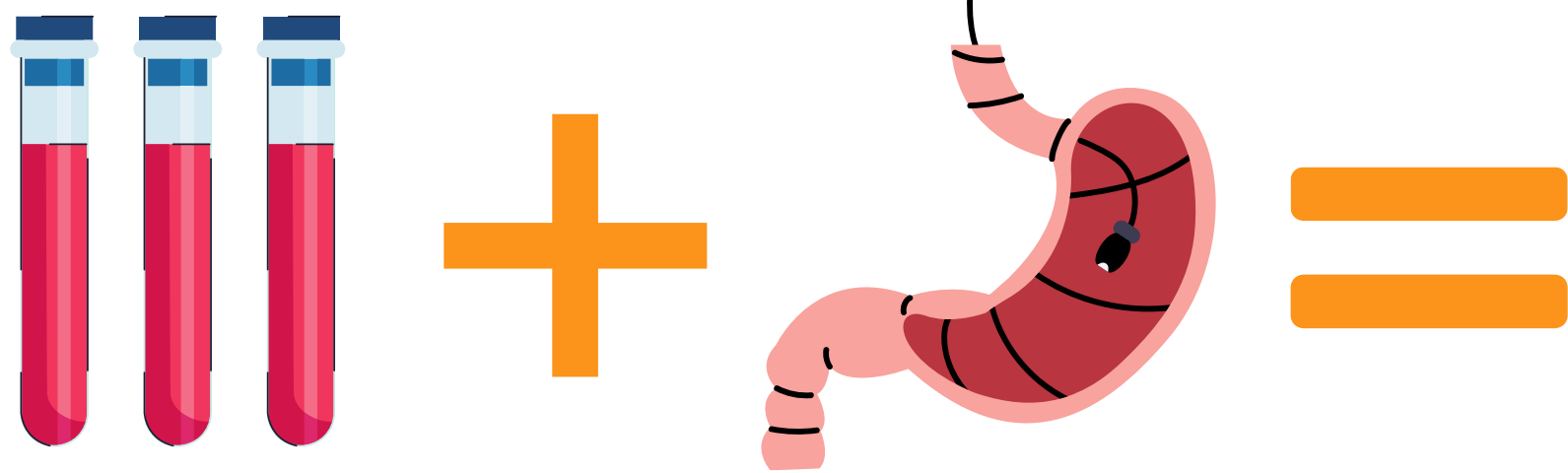
- soolestiku probleemid
- kõhuvalu
- gaasid
- krooniline või periooditi esinev kõhulahtisus
- krooniline või periooditi esinev kõhukinnisus
- kõhnumine

Atüüpiline

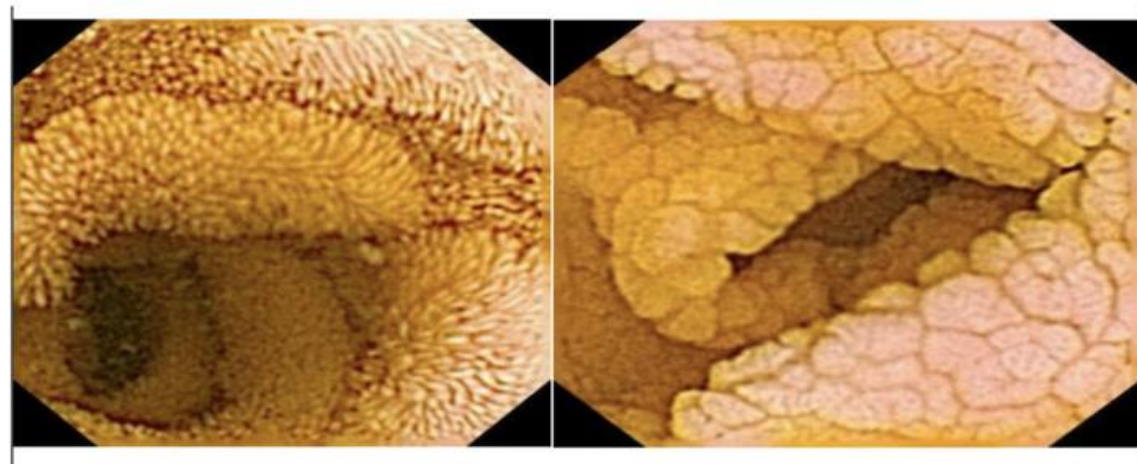
- aneemia
- haavandid suu limaskestal
- hammaste emaili muutus
- väsimus
- lastel kasvupeetus
- erinevad kesknärvisüsteemi- ja liigeseprobleemid
- meeleolu langus
- depressioon
- viljakuse probleemid



Diagnoos ja ravi



Tsöliaakia diagnoos



Salupere, R. (2016) Tsöliaakia peensooles ja peensoolest väljaspool



**Enne tsöliaakia välistamist ei tohi alustada
gluteenivaba dieeti!**

Diagnoos ja ravi

Tsöliaakia ainus ravi on range eluaegne gluteenivaba dieet



Kas teadsid, et..

Nisuvaba  Gluteenivaba

Gluteenivaba  Nisuvaba



Gluteenivaba tootmise nõuded

- igas vanuses
- päriliku eelsoodumusega
- krooniline
- kogu organismi mõjutav
- autoimmuunhaigus
- nisus, rukkis ja odras sisalduva valgu ehk gluteeni poolt vallandatud
- peensoole limaskesta kahjustus

Miks 20 mg/kg kohta?

Dr Alessio Fasano, Itaalia meditsiinidoktor - tsöliaakia puhul on peensoole reageerimine gluteenile väga erinev ning juba 50 mg gluteeni ühes päevas põhjustab tsöliaakiahaige hattude kahjustumist pikema perioodi vältel.

Terve inimese toit sisaldab gluteeni ~10 000 mg/päevas.

Kui ühes klassikalises saiaviilus on ~2000 mg gluteeni, siis näiteks 1/40 saiaviilust sisaldab umbes 50 mg gluteeni.

A prospective, double-blind, placebo-controlled trial to establish a safe gluten threshold for patients with celiac disease - <https://academic.oup.com/ajcn/article/85/1/160/4649352>

Seadusandlus

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EL) nr 1169/2011

25. oktoober 2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele. Toidus sisalduvad põhilised allergeenid (sh gluteeni sisaldavad teraviljad) peavad olema esitatud toidu pakendil või müügikohast muudest koostisosadest trükikirjas eristuvana.

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 828/2014

30. juuli 2014, milles käsitletakse tarbijatele esitatava teabe nõudeid gluteeni puudumise või selle vähendatud sisalduse kohta toidus.

Seaduse mittetundmine ei vabasta vastutusest

Standardid ja enesekontroll

Codex Alimentarius - STANDARD FOR FOODS FOR SPECIAL DIETARY USE FOR PERSONS INTOLERANT TO GLUTEN; CODEX STAN 118-1979

Standard on oluline, sest selle eesmärgiks on kaitsta inimesi, kes ei saa tervislikel põhjustel tarbida gluteeni ning kelle jaoks peab toode olema kindlate nõuete järgi valmistatud.

AOECS gluteenivaba standard

Ka AOECS-i gluteenivaba kaubamärgi väljaandmiseks loodud "AOECS Standard for Gluten Free Foods" on võtnud oma nõuete aluseks Codex Alimentariuse.

Selleks, et gluteenivaba kaubamärk saada...

PEAD SA...

- ... teostama enesekontrolli plaani
- ... tegema laborianalüüsid
- ... kutsuma audiitori, kes kontrollib su enesekontrolliplaani

Tegelikult on kõik võimalik!



Gluteenivaba kaubamärk



The Crossed Grain symbol - history



2021 - AOECS standardi uuendamine

Gluteenivaba kaubamärk

- tähis on läbikriipsutatud viljapea
- on rahvusvaheliselt tuntud vabatahtlik kvaliteedimärk
- tsöliaakiahaigetele sobilikele toitudele, mida teatakse kui gluteenivabad toidud.

78% usaldus

Tarbijaskond usaldab ametliku kaubamärgiga tooteid rohkem, kui tooteid, mille pakendil on lihtsalt kiri gluteenivaba.

(2016 a AO ECS tarbijauuring)



EE-123-123



OATS
EE-123-123

Üle 23 000 toote üle maailma

Gluteenivaba kaubamärk

Alati kontrollitud!

- Gluteenivaba tootmine on igal aastal kontrollitud
- Toodete katseprotokollid
- Enesekontrolliplaan

Mitte üle 20mg/kg

kohta!!

- Alates 2015 lõpetati väga väikese gluteenisisaldusega (20 - 100 mg) toodetele kaubamärgi andmine

Miks mitte 0?

Teaduslikult tõestatud laborimeetoditega ei ole võimalik mõõta gluteenisisaldust alla 5 või 3 mg (sõltuvalt testist)

Gluteenianalüüs

R5 Mendez

(ELISA)

Akrediteeritud meetod gluteenisisalduse tuvastamiseks toidus (sandwich ELISA) ja hürdolüüsitud toodetele (competitive ELISA).

NB! Labor peab olema akrediteeritud Eesti Akrediteerimiskeskuses

Kiirtestid

Akrediteeritud meetod tasapindade kontrolliks gluteenijääkide osas

Gluteenivabad tooted

Välismaa tootjad

Tuntumad gluteenivabad brändid on

- Dr Schär (Itaalia),
- Peaks Free From (Holland),
- Semper (Rootsi), Fria (Rootsi)
- Müügil on Elovena (endine Provena) kaubamärgiga gluteenivabad kaeratooted (Soome)



Kodumaised tootjad

Praegusel hetkel 4
litsentsiomanikku

- RemedyWay OÜ
- Tõrvaugu Mahe Talu OÜ
- DGM Shipping OÜ
- LOOV Organics OÜ



Gluteenivaba tootmine Elovena näitel

Unikaalne tootmisahel garanteerib puhtuse ja turvalisuse



Me oleme suutelised kontrollima kogu tsüklit alates kaera seemneviljast kuni valmistoodanguni

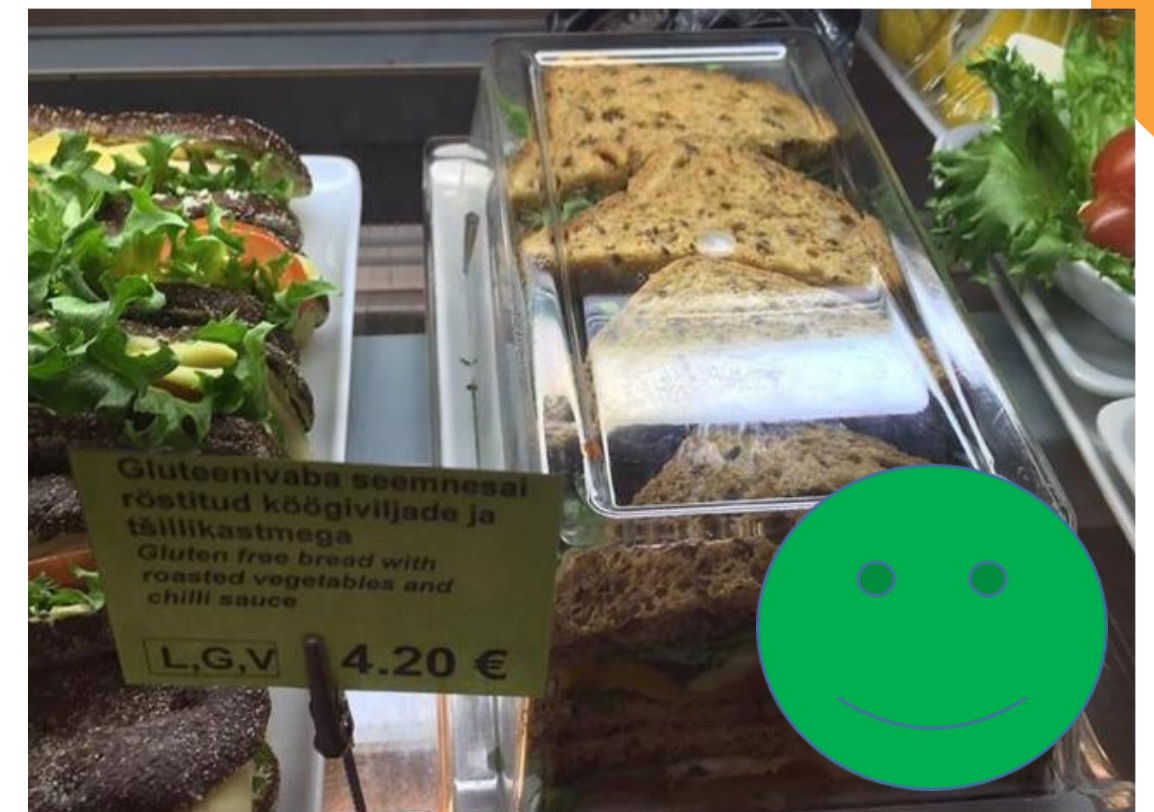
**Mis on Sinu meelest keeruline gluteenivabal
tootmisel?**



Vasta chatis

Ohud mida jälgida

- Ristsaastumine ja selle riski maandamine
- GV toodete müük pakendamata kujul
- Töötajate teadlikkus - miks nendelt nõutakse lisasammude tegemist?
- Info liikumine - koostise muutumise kommuniqueerimine kliendile, tarbijale, koostööpartnerile



Teadlikkus viib sihile!

Abiks gluteenivabal tootmisel

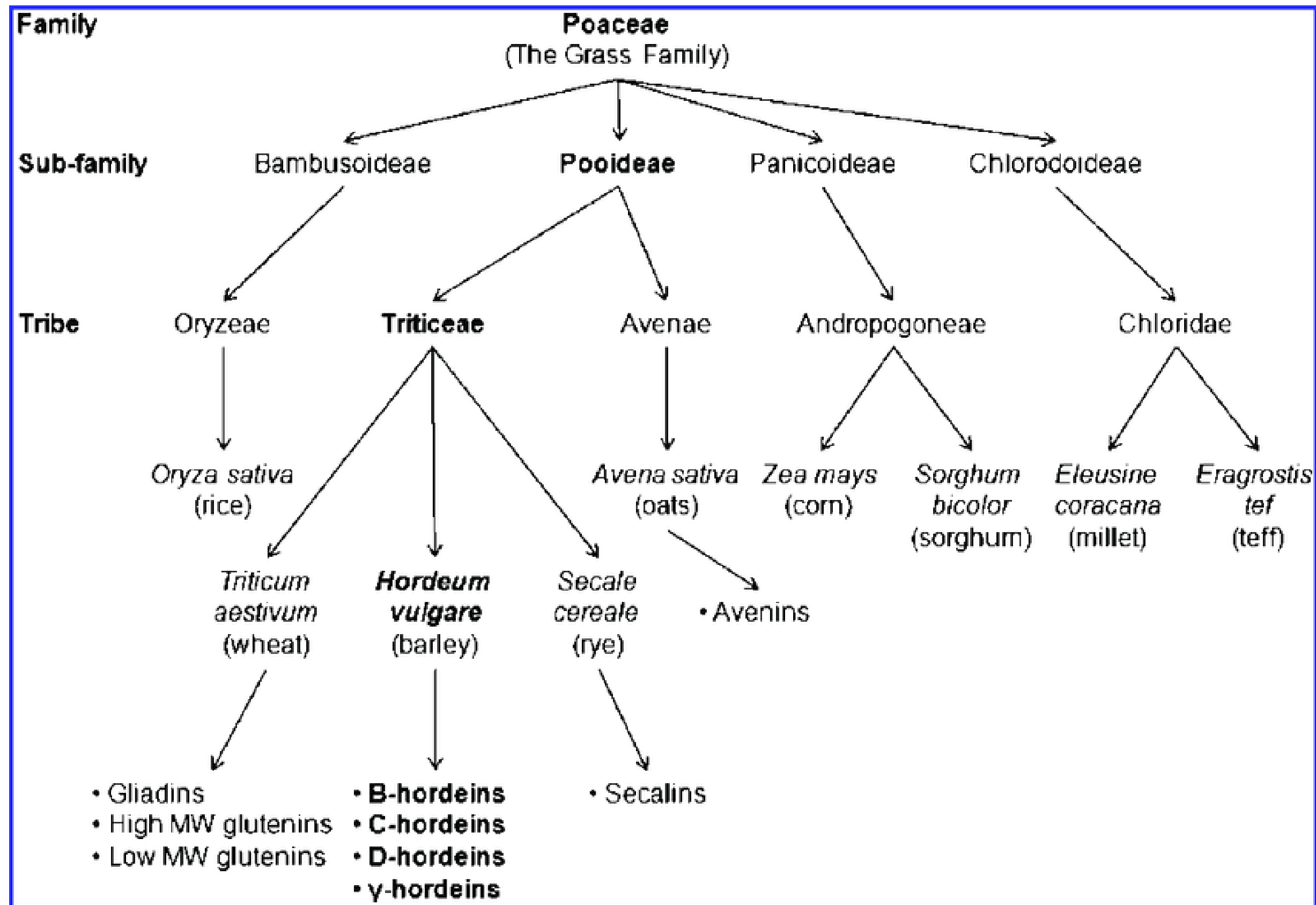
- Seaduste läbitöötamine
- Enesekontrolliplaani koostmine
- Eesti Tsöliaakia Seltsi kodulehel
www.tsoliaakia.ee
- Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehelt -
<https://pta.agri.ee/muud-toidud/#gluteenivaba-toit>

Telli koolitus oma meeskonnale

Küsimused

- 1) Kas samas ettevõttes võimalik käidelda gluteeni sisaldavaid ja gluteenivabu tooteid? Mis on nõuded?
- 2) Kas kaer siiski looduslikult sisaldab gluteeni või mitte (ei mõtle võimalikku ristsaastumist, vaid looduslik sisaldus)?
- 3) Kui ettevõtte tahab saada gluteenivaba sertifitseerimismärk, kas töötajatel on keelatud sööklas tarbida enda võetud leiba ja muid gluteeni sisaldavaid toite?
- 4) Kas praeguseks on olemas nõue, et kõigile pakenditele tuleb märkida vastav info, kui tootmine käib samas ruumis gluteeni sisaldavate toodetega, näiteks kuivatatud hernestele vm?

Teadlikkus viib sihile!



https://www.researchgate.net/figure/Classification-of-gluten-proteins-Coeliac-patients-react-to-toxic-peptides-produced-by_fig1_51722723

Kas on küsimusi, mis Sul kuulates tekkis?



Vasta chatis

Jälgi meid
Facebookis



Eesti
Tsöliaakia Selts

Aitäh!

Katre Trofimov

Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ

Gluteenivaba tootmine ja kaubamärk

katre@tsoliaakia.ee

www.tsoliaakia.ee

