



ESTÁNDAR AOECS

PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN

Requisitos técnicos para conceder licencias
de la Marca Registrada Espiga Barrada

Responsabilidad

Aunque los autores de este documento han hecho todo lo posible para garantizar que la información contenida en el mismo sea precisa y completa en el momento de su publicación, la AOECS, sus diferentes Asociaciones Nacionales de Celiacos (ANC) y otras partes interesadas que han participado en el desarrollo de esta norma, no se hacen responsables de ningún error u omisión en este documento.

Nada de lo que contiene esta versión sobre el Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten pretende sustituir o reemplazar a ninguna norma o política emitida por la autoridad local, regional o nacional competente.

Derechos de autor

© 2022 AOECS Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de esta publicación puede traducirse, transmitirse o reproducirse de ninguna forma (incluidos la fotocopia o el almacenamiento en cualquier soporte por medios electrónicos) sin la autorización por escrito de la AOECS como propietaria de los derechos de autor.

Cualquier reproducción de esta norma con fines de formación o cualquier otra actividad comercial debe contar con la autorización por escrito del propietario de los derechos de autor y dar pleno reconocimiento al autor y a la fuente.

La solicitud de autorización debe dirigirse a la secretaría de la AOECS en helpdesk@aoecs.org

Cualquier acto no autorizado en relación con una obra protegida por derechos de autor puede dar lugar a una demanda civil por daños y perjuicios y a un proceso penal.

Validez del documento

La versión actual 3.0 del Estándar AOECS sustituye a todas las versiones anteriores y pasa a ser obligatoria para todas las auditorías que se realicen a partir del 1 de enero de 2023.

Cuando sean necesarias modificaciones o aclaraciones de la interpretación del Estándar de AOECS y las directrices de aplicación pertinentes, estas se publicarán en la página web de la AOECS **www.aoecs.org** como Declaración de Posición. El uso de estas declaraciones es obligatorio a partir de la fecha especificada para su aplicación y hasta la nueva revisión del Estándar de AOECS.

Tabla de control de versiones

Número de versión	Fecha de publicación	Descripción
Versión 1.0	2009	Versión final del Estándar de AOECS
Versión 2.0.	2016	Versión final del Estándar de AOECS
Versión 3.0	2022	Versión final del Estándar de AOECS

*Esta es una traducción no oficial del AOECS Standard 3.0. En caso de contradicción entre esta versión y la versión original en inglés, prevalece la versión original.

Puedes encontrar la versión original en el siguiente enlace:
<https://www.aoecs.org/working-with-food/the-aoecs-standard/>

TABLA DE CONTENIDOS

RESPONSABILIDAD	2
DERECHOS DE AUTOR	2
VALIDEZ DEL DOCUMENTO	3
TABLA DE CONTROL DE VERSIONES.....	3
TABLA DE CONTENIDOS	4
1. INTRODUCCIÓN	5
2. DEFINICIONES DE ALIMENTOS SIN GLUTEN.....	5
3. DEFINICIONES COMPLEMENTARIAS	6
4. COMPOSICIÓN ESENCIAL	6
5. ETIQUETADO, PUBLICIDAD Y PRESENTACIÓN	6
6. MÉTODOS ANALÍTICOS	7
7. REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	8
8. DOCUMENTACIÓN DE LOS CONTROLES ANALÍTICOS PARA LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE CELÍACOS	10
9. NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS	10
10. CRITERIOS MÍNIMOS DEL APPCC PARA LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN SIN GLUTEN	13
LISTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE NO PUEDEN LLEVAR LA MARCA REGISTRADA ESPIGA BARRADA .	18
CONTACTO	19

1. Introducción

El Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten (Estándar de AOECS) es una norma privada propiedad de la Asociación de Sociedades de Celiacos de Europa (AOECS), que está registrada en Bélgica como Asociación Sin Ánimo de Lucro.

El Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten se aplica a los alimentos y bebidas y ofrece la mejor garantía posible para las personas con enfermedad celiaca, dermatitis herpetiforme de Dühring y otros trastornos relacionados con el gluten.

La definición de alimentos sin gluten, las definiciones complementarias, la composición esencial y el método analítico solicitado para la determinación del gluten utilizados en este documento, se ajustan a la Norma Codex 118-1979 Relativa a los Alimentos Para Regímenes Especiales Destinados a Personas Intolerantes al Gluten (revisión: 2008, enmienda: 2015).

Por lo tanto, el Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten proporciona a las empresas operadoras de alimentos (EOA) los requisitos técnicos y la orientación práctica para cumplir con las normas establecidas en el Codex Stand 118-1979, que es la referencia mundial definida por el Codex Alimentarius (FAO/OMS) y adoptada por varias legislaciones nacionales en todo el mundo.

Las EOA pueden ser candidatas a emplear la Marca Registrada Espiga Barrada (CGT por sus siglas en inglés – *Crossed Grain Trademark / MEB por sus siglas en castellano*) en los alimentos envasados y producidos en línea con el Estándar de AOECS, si cumplen con los requisitos del Sistema de Licencia Europeo de la AOECS y solicitan una licencia a la Asociación Nacional de Celiacos (ANC) de su región.

2. Definiciones de alimentos sin gluten

2.1. Los alimentos sin gluten pueden ser libres de gluten por naturaleza o bien alimentos a los que se les ha eliminado el gluten. Los alimentos exentos de gluten son alimentos que:

- a) Están constituidos por, o son elaborados únicamente con, uno o más ingredientes que no contienen trigo (es decir, todas las especies de *Triticum*, como el trigo duro, la espelta y el trigo “khorasan”, que también se comercializa con diferentes marcas como KAMUT), el centeno, la cebada, la avena* o sus variedades híbridas y cuyo contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

y/o

- b) Están constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo (es decir, todas las especies de *Triticum*, como el trigo duro, la espelta y el trigo “khorasan”, que también se comercializa con diferentes marcas como KAMUT), el centeno, la cebada, la avena* o sus variedades híbridas, que han sido procesados de forma especial para eliminar el gluten, y cuyo contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

2.2. Avena

- * La avena es tolerada por la mayoría de las personas celíacas o con patologías relacionadas con la ingesta de gluten, pero no por todas. Por consiguiente, la cantidad de avena no contaminada con trigo, centeno o cebada permitida en los alimentos regulados por la presente Norma podrá determinarse a nivel nacional

- 2.3. En el Anexo I se enumeran los alimentos que no pueden llevar la CGT/MEB.

3. Definiciones complementarias

- 3.1. El **gluten** se define como una fracción proteica del trigo, el centeno, la cebada, la avena* o sus variedades híbridas y sus derivados, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua y en NaCl 0,5 M.
- 3.2. Las **prolaminas** se definen como la fracción del gluten que puede extraerse con etanol al 40-70 %. La prolamina del trigo es la gliadina, la del centeno la secalina, la de la cebada la hordeína y la de la avena la avenina.
El contenido de prolamina del gluten suele ser del 50 %.

4. Composición esencial

- 4.1. Los alimentos definidos en el punto 2.1 b) sustituyen a alimentos básicos importantes, por lo que deben tener aproximadamente el mismo valor nutricional que los alimentos originales a los que sustituyen.

5. Etiquetado, publicidad y presentación

- 5.1. Los alimentos definidos en el punto 2.1 que no contengan avena deberán etiquetarse como «sin gluten». El número de registro se mostrará claramente debajo de la CGT/MEB y estará compuesto por el código ISO del país - número de licencia - número de producto.
- 5.2. Los alimentos definidos en el punto 2.1 que contengan avena deberán llevar la etiqueta «sin gluten». Sin embargo, la palabra «OATS» (y en el idioma local, si

así lo acuerda la ANC) deberá figurar de forma clara debajo de la CGT/MEB, antes del número de registro, para que los consumidores sepan que la mayoría de las personas con intolerancia al gluten, pero no todas, pueden consumir estos productos.

- 5.3. Los alimentos, tal y como se definen en el punto 2.1, pueden ir acompañados de las declaraciones adicionales *«apto para personas con intolerancia al gluten»* o *«apto para celíacos»*, si lo permite la legislación nacional. Además, los productos enumerados en el apartado 2.1.b podrán llevar la etiqueta *«formulado específicamente para personas con intolerancia al gluten»* o *«formulado específicamente para celíacos»*, si lo permite la legislación nacional.
- 5.4. Más información sobre la publicidad y la presentación de la CGT/MEB se incluye en el Contrato de Licencia de la AOECS entre la ANC y el titular de la licencia.

6. Métodos analíticos

- 6.1. El método analítico que se utilizará es el R5-sandwich-ELISA (método Méndez)*, que ha sido aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras como método de Tipo 1. Este método detecta las prolaminas del trigo, el centeno y la cebada en productos sin procesar y procesados por calor.

Para los productos no procesados, como las harinas, se puede utilizar la extracción por etanol. Sin embargo, para los **productos procesados por calor y los de composición desconocida** debe utilizarse siempre la extracción por «Cocktail».

Para la calibración, siempre debe utilizarse el material de referencia de gliadina del Grupo de Trabajo sobre Análisis y Toxicidad de la Prolaminas (PWG-gliadin, por sus siglas en inglés).

El R5-sandwich-ELISA no es aplicable a los productos que consisten en, o contienen, gluten fermentado o parcialmente hidrolizado.

- 6.2. **Para la detección de gluten fermentado o parcialmente hidrolizado**, como es en la cerveza, los jarabes o la masa madre, debe aplicarse el método ELISA-R5-competitivo.

- 6.3. **Para un control interno rápido de las materias primas y las superficies**, así como para comprobar la eficacia de los procedimientos de limpieza en los equipos de producción, puede utilizarse la prueba de flujo lateral.

Si se van a analizar materiales tratados por calor, debe utilizarse la extracción «Cocktail» o una extracción equivalente con un disolvente reductor adecuado. Si el resultado es positivo, hay que determinar la concentración de gluten con una prueba ELISA* basada en el anticuerpo R5.

* En el estudio de colaboración para la aprobación del método del Codex se utilizó el anticuerpo R5 con el kit de pruebas ELISA RIDASCREEN® Gliadin R7001 de R-Biopharm. Si se utilizan kits de pruebas de otras empresas, la Asociación Nacional de Celiacos puede proporcionar más información.

7. Requisitos técnicos para la producción de alimentos

- 7.1. **Cumplimiento legal:** la EOA tiene que cumplir los requisitos de la legislación alimentaria nacional de su país y del mercado al que quiere acceder, independientemente de que fabrique el alimento él mismo o haya subcontratado la fabricación a otra EOA.
- 7.2. **Gestión de riesgos:** se aplicará un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) que incluya una evaluación de los riesgos que garantice que se evita la contaminación por gluten durante todas las etapas de producción, almacenamiento, transporte y manipulación. En la sección 9 se ofrece más información.
- 7.3. La EOA realizará una evaluación del riesgo de contaminación por gluten en los ingredientes (incluidas las materias primas, los aromatizantes, los aditivos y las enzimas alimentarias) y los coadyuvantes tecnológicos. Por razones de conveniencia, tanto los ingredientes como los coadyuvantes tecnológicos se denominan «ingredientes» a lo largo de este documento.
- 7.3.1. De alto riesgo: en el caso de los ingredientes de alto riesgo (p. ej., harinas) se excluirá la contaminación por gluten y se certificará por un laboratorio de análisis de gluten independiente y acreditado o por medio de controles internos adecuados. El método analítico se define en la sección 6.
- 7.3.2. De bajo riesgo: en el caso de los ingredientes de bajo riesgo, el EOA, deberá garantizar que no contienen gluten, con la documentación asociada correspondiente.
- 7.3.3. Consideraciones especiales: según el punto 2. b) Los ingredientes trigo, centeno, cebada y avena pueden utilizarse, pero deben procesarse especialmente para eliminar el gluten de manera que la cantidad de gluten no supere los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor. Cuando se utilicen estos ingredientes para producir alimentos sin gluten, deberán realizarse pruebas adicionales de acuerdo con la evaluación de riesgos.
- 7.4 El **nivel de riesgo** de los ingredientes se asignará en función de:
- 7.4.1. **El sistema de gestión de la seguridad alimentaria del proveedor.** Por ejemplo, si el proveedor fabrica solo ingredientes sin gluten o bien fabrica ingredientes con y sin gluten.
- 7.4.2. **El tipo de ingredientes.** Por ejemplo, se consideran ingredientes de alto riesgo a las harinas, almidones y productos derivados del almidón, cereales y pseudocereales, cereales extruidos o malteados y la avena.
- 7.5 **Condiciones de transporte y logística:** las condiciones de transporte de los ingredientes se organizarán de forma que se evite cualquier contacto cruzado

accidental con el gluten. La EOA dispondrá de la documentación necesaria que identifique claramente el producto, el número de lote, la cantidad, el origen y el destino. En caso de que la documentación o la identificación de un punto crítico sea inapropiada o inadecuada, pueden ser necesaria una investigación y una inspección adicionales de las instalaciones.

- 7.6 **Los envases** deberán estar limpios, originales, intactos, etiquetados, dentro de la fecha de caducidad del producto y en pleno cumplimiento del contrato de suministro de la parte relativa al gluten.
- 7.7 **Posible contacto cruzado con gluten:** todos los procedimientos, las BPH (buenas prácticas de higiene) y las BPF (buenas prácticas de fabricación) se registrarán y se utilizarán como parte de la evaluación de riesgos en el proceso de fabricación de los alimentos, teniendo en cuenta:
- 7.7.1. Todos y cada uno de los puntos potencialmente susceptibles al contacto cruzado con el gluten, por ejemplo, las áreas de almacenamiento compartidas, la producción, el envasado, las instalaciones de equipos, las líneas de transporte, etc.
 - 7.7.2. Todas y cada una de las actividades destinadas a minimizar el riesgo de contacto cruzado con el gluten.
- 7.8 La producción de alimentos sin gluten deberá estar separada en tiempo y/o en espacio. Cuando se utilicen las mismas líneas de producción y equipos para fabricar productos con y sin gluten, se llevarán a cabo las siguientes acciones para evitar cualquier riesgo de contacto cruzado con el gluten:
- 7.8.1. Operaciones de limpieza que garanticen que no se pueden mezclar ni haber ningún tipo de contacto cruzado.
 - 7.8.2. Muestreo y análisis adecuados de acuerdo con la evaluación de riesgos.
- 7.9 **Formación del personal:** el personal implicado en la producción deberá recibir formación sobre el peligro del contacto cruzado con el gluten; su ropa deberá estar limpia y deberán cambiarse de acuerdo con la gestión de riesgos.
- 7.10 **Análisis del gluten:** el análisis del gluten se realizará periódicamente de acuerdo con la evaluación de riesgos y en base a un plan de muestreo y análisis de los productos tal y como se venden o distribuyen al consumidor (el plan podrá revisarse, siempre y cuando se disponga de un histórico significativo). El análisis de gluten del producto final se realizará incluso cuando los ingredientes hayan sido analizados.
- 7.11 **Gestión de no conformidades:** la empresa dispondrá de un sistema de seguimiento que incluya la trazabilidad y un procedimiento para las no conformidades y las acciones correctivas.

- 7.12 Si se detectan no conformidades, una vez que el producto terminado (y licenciado) ya está en el mercado, el titular de la licencia deberá informar inmediatamente a la ANC correspondiente y acordar las acciones apropiadas a tomar. También se informará a la entidad certificadora correspondiente.

8. Documentación de los controles analíticos para la Asociación Nacional de Celíacos

- 8.1 La certificación analítica del producto tal y como se vende o distribuye al consumidor se enviará a la ANC correspondiente al menos una vez al año.
- 8.2 El análisis deberá ser realizado en un laboratorio acreditado e independiente que haya obtenido la acreditación ISO 17025 por parte de una autoridad competente. Los métodos se definen en la Sección 6. No se permite ningún otro método. La ANC correspondiente podrá facilitar una lista de laboratorios aceptados.
- 8.3 Si las EOA disponen de sus propios laboratorios, el personal deberá estar bien formado en el uso del método R5-ELISA y trabajar de acuerdo con los principios y requisitos de la norma ISO 17025:2018. La EOA, como parte de su propio procedimiento de gestión de riesgos, comparará sus resultados con los de un laboratorio independiente acreditado para cotejar y verificar los resultados de forma regular.
- 8.4 Además de lo anterior, se anima a la ANC correspondiente a tomar muestras aleatorias de vez en cuando, en función de los riesgos potenciales.

9. No conformidades y acciones correctivas

9.1. No conformidades - definiciones y clasificación

- 9.1.1. Las no conformidades se producen cuando no se cumplen los requisitos establecidos por el Estándar de AOECS.
- 9.1.2. El nivel de la no conformidad asignado por un auditor con respecto a uno de los requisitos, es un juicio objetivo sobre la gravedad y el riesgo y se basa en las pruebas recogidas y las observaciones realizadas durante la auditoría.
- 9.1.3. Las no conformidades con respecto a los requisitos se clasifican como:
- **Crítica:** cuando existe un incumplimiento crítico de una cuestión legal o de seguridad del producto dentro del alcance del Estándar de AOECS. Algunos ejemplos son:

- Poner en el mercado un producto que contiene más de 20 mg/kg de gluten con la CGT/MEB y etiquetado como sin gluten,
- Un riesgo grave de contacto cruzado, por ejemplo, que los ingredientes que contienen gluten contaminen los ingredientes sin gluten durante el almacenamiento.
- **Mayor:** cuando se produce un incumplimiento sustancial de los requisitos de una «declaración de intenciones» o de cualquier cláusula del Estándar de AOECS, o se identifica una situación que, en base a las pruebas objetivas disponibles, suscita dudas importantes sobre la conformidad del producto o del servicio de acuerdo con el Estándar de AOECS. A continuación, se ofrece un ejemplo:
 - Una minoría de miembros del personal no ha terminado una fase reciente de la formación, pero la formación se está llevando a cabo.
- **Menor:** cuando una cláusula del Estándar de AOECS no se ha cumplido totalmente, pero, en base a las pruebas objetivas, no hay dudas sobre la conformidad del producto o el servicio de acuerdo con el Estándar de AOECS. A continuación, se ofrece un ejemplo:
 - El número de registro/licencia no aparece reflejado correctamente.

9.2. Procedimientos para gestionar las no conformidades y acciones correctivas

- 9.2.1. **Cuestiones inmediatas:** tras la identificación de cualquier no conformidad en relación con los requisitos del Estándar de AOECS durante la auditoría, la EOA debe emprender acciones correctivas para remediar el problema de inmediato.
- 9.2.2. **Cierre de las no conformidades:** el proceso para cerrar las no conformidades depende del nivel y del número de no conformidades/incumplimientos identificados.
- 9.2.3. **Las no conformidades pueden calificarse como:**
- **Crítica:** si se identifica una no conformidad o un incumplimiento crítico con respecto a un requisito del Estándar de AOECS, el centro de producción de la EOA no puede certificarse con respecto al Estándar de AOECS sin una nueva auditoría que confirme que las no conformidades críticas se han resuelto y que se han establecido procedimientos preventivos.
 - **Mayor:** si se produce una no conformidad o incumplimiento mayor durante la auditoría, se iniciarán acciones correctivas y se realizará una auditoría adicional al cabo de tres meses. Si la EOA proporciona pruebas satisfactorias de que la no conformidad se ha corregido, la auditoría adicional puede no ser necesaria.

- **Menor:** si se produce una no conformidad/incumplimiento menor durante la auditoría, se iniciarán acciones correctivas y se supervisarán durante la siguiente auditoría anual. Si no se ha corregido en la siguiente auditoría anual, puede considerarse una irregularidad mayor.

10. Criterios mínimos del APPCC para la gestión de la producción sin gluten

Lista de acrónimos utilizados.

GF	Sin gluten (por sus siglas en inglés – <i>Gluten Free</i>)
PC	Punto de control, seguimiento continuo y documentación
PCC	Punto crítico de control
RC	Responsable de calidad
MP	Materia prima
PT	Producto terminado
NC	No conformidad o incumplimiento

FASE DEL PROCESO	PELIGRO	PREVENCIÓN	CORRECCIÓN	INSTRUCCIONES Punto de control (PC) Punto crítico de control (PCC)	PERSONA ENCARGADA
Cualificación de los proveedores	Contacto cruzado con gluten en la materia prima	Evaluación de los proveedores (auditoría, cuestionario, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> – Elegir otro proveedor – Hacer que el proveedor sea consciente de los riesgos del contacto cruzado con el gluten 	<ul style="list-style-type: none"> – Lista de proveedores cualificados – Documentación del proveedor – Auditoría del proveedor, informe, cuestionario, etc. 	RC
Calidad de la materia prima	Contacto cruzado con gluten en la materia prima	Análisis de riesgos de las materias primas y asociación con un nivel crítico (es decir, un riesgo de que la materia prima pueda estar contaminada)	<ul style="list-style-type: none"> – Cambiar de materia prima o de proveedor 	PCC <ul style="list-style-type: none"> – Lista de materias primas adecuadas – Documentación del proveedor 	RC
Recepción de la materia prima	Gluten en la materia prima o en el entorno/materia prima incorrecta no sin gluten (GF)	Inspección en la entrega, control de los documentos: <ul style="list-style-type: none"> – Certificado de análisis de gluten del productor u otra documentación del proveedor – Documentos de identificación de la mercancía (producto, naturaleza GF, número de lote, cantidad, origen, destino) – Muestreo aleatorio (plan analítico) 	<ul style="list-style-type: none"> – Rechazar la aceptación de los materiales o – Separar el almacenamiento de la materia prima (identificada como no utilizable) mientras se esperan los documentos del proveedor o el resultado del análisis 	PCC <ul style="list-style-type: none"> – Certificado de análisis de gluten del productor o – declaración/documentación del proveedor 	Jefe de producción, RC
Vertido desde el envase (p. ej., harina/mezclas de harinas, pasta, etc.)	Contacto cruzado con gluten del entorno	Comprobación periódica de los envases	Eliminación de los envases afectados	Instrucciones/procedimientos para <ul style="list-style-type: none"> – Transporte – Almacenamiento 	Jefe de almacén, RC

FASE DEL PROCESO	PELIGRO	PREVENCIÓN	CORRECCIÓN	INSTRUCCIONES Punto de control (PC) Punto crítico de control (PCC)	PERSONA ENCARGADA
Almacenamiento de la materia prima	Gluten en el entorno, contacto cruzado con gluten	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir el plan de limpieza/higiene – Almacenar por separado los productos GF de los materiales que contienen gluten – Cubrir – Envases cerrados (herméticos) 	<ul style="list-style-type: none"> – Separación de materias primas GF – Almacén/armario propio – Limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones – Identificación clara del lugar de almacenamiento (GF/contiene gluten) – Documentación – Documentación de la limpieza 	Jefe de almacén, RC
Preparación del producto Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> – molienda, – almacenamiento, – mezclado, – amasado, – masa, – pasteles, – fermentado, – horneado, – preparación de cremas, – glaseado, – recubrimiento, – decoración, – secado, – refrigerado 	Materia prima errónea	<ul style="list-style-type: none"> – Control de las etiquetas de las materias primas – Comprobación de las recetas 	<ul style="list-style-type: none"> – Eliminación del lote/cantidad contaminada/incorrecta – Limpieza – Iniciar una nueva producción 	<ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones para la verificación de las etiquetas de las recetas/materias primas – Instrucciones de identificación de la materia prima no conforme 	Jefe de producción, RC
	Contaminación por gluten de: <ul style="list-style-type: none"> – el entorno – el equipo – el personal activo – la producción anterior – otros productos con gluten (contacto cruzado) 	<ul style="list-style-type: none"> – Zona de trabajo/producción separada para GF – Separación temporal (GF primero) – Equipos separados – Silo/tanque separado para las materias primas GF – Garantizar la limpieza de los equipos – Limpieza periódica y exhaustiva del equipo (plan de limpieza) – Procedimientos de limpieza basados en el análisis de riesgos – Comprobación periódica de la limpieza de la zona de trabajo – Transporte en un recipiente/depósito cerrado 		PCC <ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones de limpieza – Registros de la producción – Muestras de limpieza de las superficies (plan de análisis) – Deben establecerse límites críticos (los niveles de contaminación por gluten no deben superar los 20 mg/kg (ppm) para los productos «sin gluten») 	
		<ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones – Formación del personal: 		PC <ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones – Procedimientos – Documentación sobre la formación del personal 	

FASE DEL PROCESO	PELIGRO	PREVENCIÓN	CORRECCIÓN	INSTRUCCIONES Punto de control (PC) Punto crítico de control (PCC)	PERSONA ENCARGADA
Producción en líneas de producción mixta	Contacto cruzado con gluten de la producción anterior (p. ej., producción de pasta: prensado)	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza después de la fabricación de productos con gluten - Evaluar la necesidad de eliminar la primera cantidad (debe evaluarse y validarse la cantidad necesaria para estar seguros de que no hay más riesgo de contaminación) - Registro preciso de las cantidades eliminadas - Comprobación periódica de la limpieza en la zona de fabricación 	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminación del lote/cantidad contaminada/incorrecta - Limpieza - Iniciar una nueva producción 	PCC <ul style="list-style-type: none"> - Instrucciones de limpieza - Instrucciones para la eliminación de la primera cantidad - Procedimientos de producción - Registros - Muestras de limpieza de las superficies (plan de análisis) 	Jefe de producción, RC
Embalaje/envasado	<ul style="list-style-type: none"> - Embalaje o etiqueta incorrectos - Contaminación por gluten o - Suciedad del envase 	<ul style="list-style-type: none"> - Materiales de embalaje, películas protectoras y etiquetas correctos y limpios - Etiquetado preciso - Separación temporal (GF primero) 	Eliminación de la cantidad producida	PC Instrucciones/procedimientos <ul style="list-style-type: none"> - Trazabilidad - Controles periódicos del etiquetado - Análisis del producto para detectar la contaminación por gluten - Deben establecerse límites críticos (los niveles de contaminación por gluten no deben superar los 20 mg/kg (ppm) para los productos «sin gluten») 	Jefe de producción, RC
Enfriamiento / congelación	Contacto cruzado con gluten	<ul style="list-style-type: none"> - Enfriamiento/congelación y transporte por separado - Formación del personal - Comprobación 	Eliminación del lote/cantidad de productos	Instrucciones y procedimientos <ul style="list-style-type: none"> - Almacenamiento - Congelación - Transporte 	Jefe de logística, RC

FASE DEL PROCESO	PELIGRO	PREVENCIÓN	CORRECCIÓN	INSTRUCCIONES Punto de control (PC) Punto crítico de control (PCC)	PERSONA ENCARGADA
Limpieza de máquinas, tuberías, zona de trabajo, etc.	Contaminación por gluten procedente de una producción anterior con gluten a través del equipo y el entorno	<ul style="list-style-type: none"> – Vaciado y limpieza de máquinas y unidades – Plan de limpieza y separación temporal (GF primero) – Procedimientos de limpieza basados en el análisis de riesgos 	<ul style="list-style-type: none"> – Eliminación de la cantidad producida – Limpieza – Iniciar el envasado de un nuevo lote de producción 	PCC <ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones/procedimientos de limpieza – Registros – Muestras de limpieza de las superficies (plan de análisis) 	Jefe de producción, RC
Reclamaciones y retirada de productos	La empresa no puede retirar del mercado un producto acabado (PT) no conforme	<ul style="list-style-type: none"> – La empresa deberá contar con un sistema de gestión de reclamaciones – Las reclamaciones de clientes o de terceros se registrarán y se tratarán en consecuencia – Se informará inmediatamente a la ANC sobre el PT contaminado comercializado 	<ul style="list-style-type: none"> – Alerta sobre todos los lotes – Retirada de todos los lotes 	<ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones y procedimientos – Registros 	RC
Trazabilidad	No hay trazabilidad (la empresa no puede alertar a los consumidores o retirar del mercado <u>un lote específico</u> del PT contaminado con gluten o en el que se ha utilizado una materia prima (MP) contaminada con gluten)	<ul style="list-style-type: none"> – Todos los ingredientes y materias primas utilizados en la producción deberán ser trazables con información clara sobre la manipulación o el almacenamiento. – Los productos finales deberán ser trazables hasta el cliente al que se han vendido, con información clara sobre la producción, la manipulación o el almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> – Alerta sobre todos los lotes – Retirada de todos los lotes 	<ul style="list-style-type: none"> – Instrucciones y procedimientos – Registros 	Jefe de producción, RC

Lista de productos alimenticios que no pueden llevar la Marca Registrada Espiga Barrada

CEREALES NO PROCESADOS

- Arroz
- Maíz

CARNE, PESCADO Y HUEVOS

- Todo tipo de carne, pescado y marisco fresco o congelado no procesado
- Pescado y marisco en conserva o enlatado con agua/aceite vegetal y sal, sin aditivos ni otras sustancias
- Huevos

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

- Leche fresca, leche UHT y leche esterilizada sin aditivos, vitaminas u otras sustancias
- Fórmulas infantiles y fórmulas de continuación
- Yogur y otros productos lácteos fermentados sin aditivos, vitaminas u otras sustancias
- Nata de leche fresca y nata de leche UHT
- Queso*

VERDURAS Y LEGUMBRES

- Todo tipo de verduras y legumbres naturales, frescas, congeladas, enlatadas o secas

FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

- Todo tipo de frutos secos y semillas, con o sin cáscara, no procesados

FRUTAS

- Todo tipo de frutas naturales, frescas, congeladas, enlatadas o secas/deshidratadas

BEBIDAS

- Zumos de frutas
- Refrescos
- Aguas minerales
- Té, café solo
- Vino
- Destilados para licores

DULCES

- Miel, azúcar
- Mermelada y confitura
- Edulcorantes

ADEREZOS Y OTROS

- Mantequilla, grasa de tocino, manteca de cerdo
- Aceite vegetal
- Vinagre
- Especias y hierbas aromáticas no procesadas

* Según la norma general del Codex para el queso CODEX STAN 283-1978. Se permite que los quesos procesados lleven el símbolo.

Contacto

Si desea obtener una licencia para emplear la Marca Registrada Espiga Barrada o tiene alguna pregunta sobre este documento, póngase en contacto con la asociación nacional de celiacos de su país:

Asociación Nacional de Celiacos: **SMAP – Associació Celiacs de Catalunya**

Persona de contacto: **Cristóbal Pérez Sixto**

Dirección de correo electrónico: **espigabarrada@celiacscatalunya.org**

Teléfono **+34 670 349 647**

Dirección: **C/ Independencia 257, 08026, Barcelona**

Horario de atención al público: **De lunes a viernes de 09:00 a 17:00**



