



Associació Celíacs de Catalunya publica su nueva *Lista de alimentos sin gluten*

26-03-2014

La nueva publicación de la *Associació Celíacs de Catalunya* ha ampliado el número de fabricantes de productos sin gluten, e incluye más de 15.000 referencias aptas para celíacos.

La *Associació Celíacs de Catalunya* acaba de publicar la edición actualizada de su *Lista de alimentos sin gluten*, que contiene más de 15.000 productos aptos para celíacos, y ha incrementado de forma considerable el número de fabricantes en sus páginas, siguiendo la tendencia creciente de productos fabricados sin gluten en nuestro país los últimos cinco años.

El principal objetivo de la asociación es ayudar al colectivo celíaco y a las personas con dermatitis herpetiforme (además de a los profesionales encargados de su alimentación en las colectividades) a encontrar, de forma ágil y rápida, los productos que no contienen gluten, junto con sus marcas y fabricantes. En sus páginas podemos encontrar los dos símbolos que garantizan la ausencia de gluten en su composición: el Pacto del Celíaco y el Símbolo Internacional de la Espiga Barrada.

Los dos símbolos garantizan la ausencia de gluten en los productos alimentarios etiquetados con ellos, pero mientras el Pacto del Celíaco es el símbolo promovido por la Generalitat de Catalunya, conjuntamente con la *Associació Celíacs de Catalunya*, las empresas que utilizan el símbolo internacional de la Espiga Barrada en su etiquetaje han tenido que ser licenciadas por la Aoecs (Asociación de Sociedades Europeas de Celíacos), a través de sus asociaciones miembros, entre ellas, Celíacs de Catalunya.

Certificación también para los operadores

Uno de los proyectos que tiene en marcha la *Associació Celíacs de Catalunya* es la homologación de establecimientos como 'Aptos para celíacos'. El proyecto está dirigido a tiendas, escuelas, residencias, hospitales, universidades, catering, empresas de platos preparados, panaderías, heladerías, hoteles, casas de turismo rural y restaurantes. En definitiva, los objetivos del proyecto son normalizar la vida del celíaco; reducir el riesgo de ingestión involuntaria de gluten; adquirir compromisos entre la asociación y las empresas; identificar los establecimientos; y ofrecer una ventaja competitiva a quien sea certificado. Para obtener la acreditación, la asociación asesora al establecimiento y posteriormente lo visita para valorar los conocimientos sobre la celiacía de todo el personal,

los conocimientos sobre los alimentos aptos y el conocimiento de las pautas básicas de buenas prácticas de manipulación, entre otros.

La *Associació Celíacs de Catalunya*, entidad creada en el año 1977, fue la primera organización creada en España en defensa de los intereses de las personas celíacas. Declarada de utilidad pública en el año 1982, agrupa actualmente cerca de 10.000 celíacos y celiacas.