



De dcha. a izda., **Alfons Vilarrasa**, director de la Agència de Salut Pública de Catalunya y **Victoria Castell**, responsable del Comitè Científic Asesor.

La FICCG inaugura sede con una jornada dedicada al Reglamento - UE- 1169/2011

30-09-2014

El pasado 29 de septiembre se celebró, aprovechando la presentación de la nueva sede de la *Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica* (FICCG), una jornada para informar sobre el nuevo Reglamento -UE- nº 1169/2011. En la misma, se presentó también 'Restalergia', una aplicación web creada para facilitar la adecuación a la ley de colectividades y restaurantes.

Aprovechando la presentación oficial de su nueva sede en el Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona (UB), ubicado en el Recinte Torribera de Sta. Coloma de Gramenet (Barcelona), la *Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica* (FICCG), organizó el pasado 29 de septiembre un encuentro profesional para informar sobre el nuevo [Reglamento -UE- nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor](#).

Como ya hemos informado en diversas ocasiones, el próximo 13 de diciembre entra en vigor este nuevo reglamento que unifica toda la normativa de la UE en materia de etiquetado de alimentos y sobre la información de los alérgenos que todas las empresas operadoras (colectividades y restaurantes) estarán obligadas a facilitar a sus comensales.

Sobre la nueva normativa europea y su aplicación hablaron **Alfons Vilarrasa**, director de la Agència de Salut Pública de Catalunya y **Victoria Castell**, responsable del Comitè Científic Asesor de esta agencia, quienes explicaron que el nuevo Reglamento 1169/2011 también prevé que los estados miembros de la UE establezcan normas específicas sobre cómo se debe facilitar esta información a los consumidores. En este sentido hay que decir que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria está a punto de aprobar un Real Decreto que prevé que la información sobre alérgenos se pueda facilitar de forma escrita u oral. En este último caso, el operador deberá tener la información disponible también por medio escrito o electrónico.

Una nueva herramienta para detectar alérgenos

Durante la presentación de la nueva sede de la FICCG en la UB, también se dio a conocer 'Restalergia', una herramienta para los profesionales de la cocina que ayuda a detectar y gestionar los alérgenos y las intolerancias alimentarias y facilita la información al consumidor final; se trata de una aplicación web que nace para dar respuesta a la necesidad generada por el Reglamento 1169/2011, que afecta de una forma especial a todo el sector de la restauración y las colectividades.

Tal como explica **Guillem Torres**, CEO de 'Restalergia' *"se trata de una aplicación que cuenta con una importante base de datos organizada por tipos de alimentos y por recetas, y en el que están definidos todos los alérgenos, no sólo los 14 grupos que se especifican en la ley. Creemos que es una solución perfecta y una herramienta práctica y ágil para aquellas empresas que no cuentan con un departamento propio especializado"*.

'Restalergia' cuenta además con el apoyo de un equipo de profesionales de la medicina (con **Teresa Garriga**, del Hospital Universitario del Vall d'Hebron al frente), especializados en alergias e intolerancias alimentarias y que hacen posible que todos los datos cuenten con el rigor científico necesario.

La aplicación, que verá la luz definitivamente el día 1 de noviembre, contará incluso (según la cuota de abonado), con un servicio de comunicación directa con el equipo de alergólogos, para poder solucionar cualquier duda o problema concreto de una colectividad o restaurante. Os informaremos más extensamente en cuanto esté la aplicación disponible.