



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

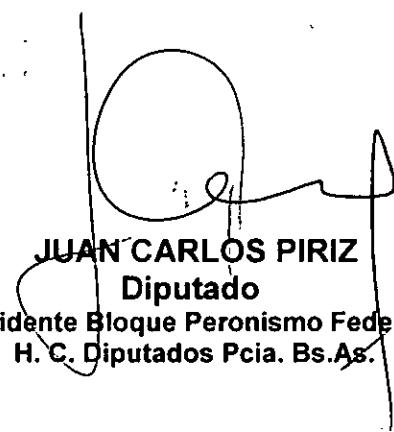


PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE
LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECLARA

Que vería con agrado que el Congreso de la Nación analizara la posibilidad de dictar una norma que regule la venta de productos aptos para el consumo de enfermos celíacos, como una manera de favorecer la integración plena de los mismos a la vida cotidiana de la comunidad.


JUAN CARLOS PIRIZ
Diputado
Presidente Bloque Peronismo Federal
H. C. Diputados Pcia. Bs.As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

La Enfermedad Celiaca (EC) es un desorden caracterizado por anomalías en la estructura del intestino delgado y una intolerancia permanente al gluten (proteína del trigo y otros cereales) esta situación condiciona, en ciertos individuos, a desarrollar lesiones severas de la mucosa del intestino delgado proximal.

La consecuencia de estas lesiones es la atrofia de las vellosidades del intestino delgado, debido a lo cual se establecen defectos en la absorción y utilización de nutrientes (proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas). Estos cambios pueden provocar síntomas como diarrea, flatulencia, cansancio, pérdida de peso y puede retardar el crecimiento en niños.

La Enfermedad Celiaca tiene manifestaciones clínicas y funcionales muy variables que pueden llegar a ser fatales aun en personas asintomáticas. Es por eso que una persona aparentemente sana puede padecer de esta enfermedad sin saberlo.

El gluten es el nombre común dado a las proteínas encontradas en algunos cereales que son dañinas a las personas que padecen de EC. Estas proteínas se encuentran en el trigo, avena, cebada, centeno (TACC) cuya fracción soluble llamada gliadina, es la que hace daño a los celíacos. La presencia de gluten en la dieta, aun en pequeñas cantidades, aumenta el riesgo de padecer graves efectos secundarios a largo plazo.

El tratamiento de la enfermedad celíaca se basa en una dieta absolutamente libre de gluten. Para ello, deberá tenerse especial cuidado en los alimentos que se ingieren. Las precauciones a tomar incluyen la selección de alimentos prestando especial atención a su rótulo (en caso de dudas, se recomienda no ingerir) y evitar contaminaciones involuntarias en la preparación de alimentos (contaminación en las comidas puede ocurrir si se prepara en superficies comunes o con utensilios que no han sido bien limpiados después de haber preparado comidas que contienen gluten).

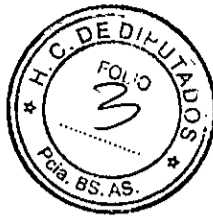
En el año 2004, se incorporó al Código Alimentario Argentino la definición de alimentos libres de gluten (Art. 1382 bis - Capítulo XVII – CAA) estableciendo que se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración, que impidan la contaminación cruzada, no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L), kamut (*Triticum polonicum* L), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

Para comprobar la condición de libre de gluten debe utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte. Estos productos se rotulan con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

La condición de libre de gluten, de acuerdo a lo establecido en el CAA, incluye la presentación de:



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



- 1) Análisis que avale la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial
- 2) Programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final

Según la Asociación Celíaca Argentina, los estudios poblacionales estiman que hay 1(un) enfermo celíaco cada 160 (ciento sesenta) recién nacidos.

En Argentina se estiman aproximadamente unos 235.000 (doscientos treinta y cinco mil) personas que padecen la enfermedad. Existen también 1(un) de cada 10 (diez) celíacos no diagnosticados.

Señor presidente, del análisis de estos datos deriva claramente la necesidad de tomar conciencia sobre esta enfermedad y de sus síntomas y cuidados a fin de lograr una detección temprana para su consecuente tratamiento.

Por otra parte se hace necesario crear un marco normativo y de regulación que garantice al celíaco la disponibilidad en igualdad de condiciones de acceder a los alimentos y demás artículos necesarios para alcanzar un nivel de vida óptimo. Dado que dicha normativa le corresponde al Congreso de la Nación, es que solicito de los señores legisladores la aprobación del presente proyecto.

JUAN CARLOS PIRIZ
Diputado
Presidente Bloque Peronismo Federal
H. C. Diputados Pcia. Bs.As.