

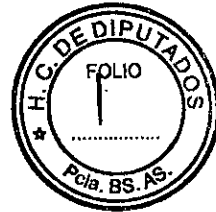


Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

EXPTE. D-

1945

113-14

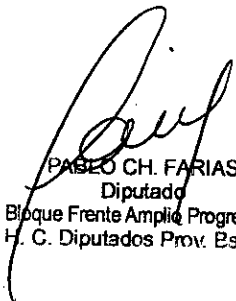


PROYECTO DE LEY

**La Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires sancionan
con fuerza de**

LEY

Adhiérase a la Ley 26.588 declarándose de interés nacional la atención médica, la investigación y epidemiología, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celiaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten. y a su decreto reglamentario 407/2012


PABLO CH. FARIAS
Diputado
Bloque Frente Amplio Progresista
H. C. Diputados Prov. Bs. As.



FUNDAMENTOS

Algunos años atrás poco se conocía de la enfermedad celíaca, que se manifiesta como una intolerancia permanente al gluten, cuya proteína esta presente en algunos cereales como el Trigo, Avena, Cebada y Centeno (TACC) y afectan al paciente con una lesión severa atrófica en las vellosidades del intestino delgado. Esta lesión es reversible cuando no se ingieren estas proteínas, que hacen reaccionar al sistema inmunológico provocando el bloqueo en la alimentación.

Esta mala absorción corta la asimilación de los nutrientes como proteínas, hidratos de carbono, grasas, sales minerales y vitaminas, aplastando las vellosidades internas y causando efectos de considerable magnitud en funciones vitales.

Esta enfermedad puede presentarse en cualquier momento de la vida desde la lactancia hasta la adultez avanzada, pero los más afectados son los niños, en los cuales la enfermedad se presenta en forma de diarrea crónica, vómitos reiterados, aumento abdominal, falta de masa muscular, perdida de peso, retraso del crecimiento, escasa estatura, cabello y piel secos, descalcificación, inapetencia, aumento del mal carácter y, en niños activos, una merma de la actividad dinámica con síntomas de cansancio. En los jóvenes, suele presentarse como un dolor abdominal y pocas ganas de hacer actividad física, y retraso en el ciclo menstrual de las mujeres. En los adultos produce también serios trastornos, como la descalcificación con posibles fracturas, diarreas, desnutrición, abortos e impotencia en ambos.

El único tratamiento efectivo, hasta el momento, es la dieta sin gluten (trigo, avena, cebada y centeno), que debe ser estricta y para toda la vida, independiente de cuán bien esté el paciente desde el punto de vista clínico.

A pesar de que aun no hay registro de casos, estudios preliminares indican que en nuestro país habría una prevalencia de aproximadamente 1: 200. Sin embargo, se calcula que, en la actualidad, el 1% de las personas es celíaco.

Si calculamos que por cada celíaco diagnosticado hay ocho que no lo están, podríamos decir que de los 400.000 celíacos argentinos solo 25.000 (entre 15000 y 50.000) lo saben. El resto, o es asintomático (silente) o tiene síntomas pero los médicos no logran acertar con el diagnostico correcto

Que para poder lograr una alimentación equilibrada, existen alimentos naturalmente libres de gluten, carnes, hortalizas, frutas, etc. y también cereales, tubérculos, leguminosas cuyas féculas y harinas se utilizan para elaborar productos farináceos que reemplazan a los fabricados con los cereales prohibidos. Dado que todo el proceso (desde la siembra, cosecha, molienda, acopio, etc.) conlleva el



riesgo de una contaminación cruzada con gluten y como también éste se utiliza como soporte de aditivos para mejorar las condiciones organolépticas de los alimentos, de colorantes, saborizadores, etc., es necesario realizar análisis para detectar su presencia, tanto en los productos elaborados para este fin específico como en los consumo general que puedan, por su naturaleza, ser aptos para completar y ampliar la dieta de las personas celíacas.

En Argentina el INAL – ANMAT ha adoptado desde hace varios años como método oficial el test RidascreenGliadin R-Biopharm AG (Límite de detección: 1,5 ppm de gliadinas correspondiente a 3 ppm de gluten. Límite de cuantificación: 2,5 ppm de gliadinas correspondiente a 5 ppm de gluten), tomando como corte para considerar un producto libre de gluten los 10 mg/kg.

En ocasiones se afirma que establecer un límite de 20 mg/kg (20 ppm) contribuiría a lograr una mayor y mejor oferta de alimentos aptos para celíacos.

Hecho que, sin estar fundamentado, contradice a las autoridades de análisis de alimentos de Argentina que han afirmado que prácticamente no existen productos elaborados aptos cuyo contenido de gluten esté entre 10 mg/kg y 20 mg/kg y que cualquier contaminación elevaría sustancialmente los valores en el producto final, agregando que si una empresa adapta responsablemente sus sistemas de control para producir alimentos aptos, el resultado sería alimentos con menos de 10 mg/kg.

Las entidades que analizan gluten en alimentos en nuestro país, utilizan diversas metodologías analíticas con diferentes límites de detección y cuantificación. Esto obedece a factores como la capacitación, disponibilidad y criterios propios.

Dicha falta de uniformidad, sin dudas, constituye un problema que podría resolverse adoptando un único criterio que valide el método de análisis a usar, para dar seguridad y poder tener mayor disponibilidad de alimentos en todo el territorio nacional.

Por lo que, con esta reglamentación, se debe completar y ampliar el Sistema Nacional de Control de Alimentos, dotándolos del equipamiento e insumos necesarios para realizar los análisis de detección de gluten en los mismos.

Resulta obvio entonces, que el Ministerio de Salud deberá garantizar el derecho a la salud resguardando los estándares de seguridad que más benefician a este sector de la población, tanto en los alimentos de uso específico como los de consumo general que, por su naturaleza, resulten aptos para ser usados en la dieta de los celíacos.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



Todos los productos alimenticios industrializados que no contengan gluten deberán ser analizados y rotulados con la leyenda "libre de gluten-Sin T.A.C.C."(Trigo, avena, cebada y centeno), en lugar bien visible, en caracteres de buen realce y letras de tamaño no inferior a tres milímetros de altura, que estará acompañada por al menos uno de los dos símbolos de uso corriente en nuestro país, para su identificación por parte de las personas que no sepan leer o tengan dificultades de visión.

Ser celíaco es para toda la vida. Cada vez que un celíaco va a ingerir un alimento, bebida o medicamento debe asegurarse que no contenga gluten, lo que sucede como mínimo unas cuatro veces al día –sin contar la higiene bucal-.

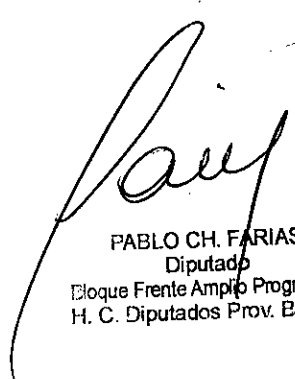
Los celíacos son dependientes de la dieta libre de gluten (DLG) de manera total y permanente. Como la alimentación está siempre asociada a la vida social, al contexto, así también lo está la vida misma del celíaco.

La falta de conocimiento que existe en la población sobre la EC (enfermedad celiaca) hace muchísimo más difícil sobrellevar la enfermedad una vez iniciada la DLG. Pues la exposición al gluten por negligencia o desconocimiento puede afectar gravemente la salud de quien ya ha sido diagnosticado y sigue su DLG, esta es una de las principales razones por las que deben organizarse anualmente campañas de difusión masiva de alcance nacional, inclusión de la EC en los programas de todas las carreras vinculadas con la alimentación y los servicios – gastronomía, turismo, hotelería, etc.-.

El peculiar caso que presenta la E.C., al ser una enfermedad crónica que no dispone de medicación para ser sobrellevada, sino que requiere de una alimentación específica, que hace que no figure entre los intereses de los laboratorios medicinales.

Actualmente se sabe que la Enfermedad Celiaca afecta a una de cada cien personas en el mundo y que la misma se encuentra ampliamente subdiagnosticada por lo tanto, es irrenunciable deber del Estado de hacerse cargo del diagnóstico y tratamiento de la enfermedad.

Por lo anteriormente expresado es que solicito a los legisladores acompañen la presente propuesta.


PABLO CH. FARIAS
Diputado
Bloque Frente Amplio Progresista
H. C. Diputados Prov. Bs. As.