

(S-1810/08)

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados,...

ARTICULO 1º: Incorpórese el ítem 8º al Artículo 28º de la Ley 20.631, el que quedara redactado de la siguiente manera:

8) Los productos alimenticios elaborados para celíacos.

ARTÍCULO 2º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Roberto Basualdo.-

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

La enfermedad celíaca es una enfermedad autoinmune caracterizada por una inflamación crónica de la parte proximal del intestino delgado o yeyuno, causada por la exposición de gliadina, una proteína vegetal presente en el gluten (proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada, centeno). Se la conoce también como intolerancia al gluten, enteropatía sensitiva al gluten, esprue endémico no tropical y esprue celíaco.

El organismo al ser expuesto a la gliadina, experimenta una reacción de rechazo que se traduce en una reacción inflamatoria que causa aplanamiento de las vellosidades que recubren el intestino e interferencias en la absorción de nutrientes.

El trastorno aparece en personas genéticamente predispuestas, de todas las edades a partir de la infancia. Entre los síntomas se incluyen diarrea crónica, retraso del crecimiento y/o del desarrollo infantil y fatiga, aunque estos síntomas pueden estar ausentes y aparecer otros en cualquier otro órgano del cuerpo.

Para que se declare la enfermedad es preciso que exista una predisposición genética y un disparador. En el caso de las mujeres el disparador puede ser el primer parto y en los hombres cualquier intervención quirúrgica abdominal. Es una enfermedad de origen genético pero no hereditaria, que está actualmente subdiagnosticada.

Los parientes cercanos al celíaco tienen un 5-10 % de posibilidad de desarrollar la enfermedad.

En la Argentina hay 400.000 celíacos pero sólo 25.000 lo saben. El único tratamiento eficaz es el cambio a una dieta libre de gluten de por vida y la mayoría de los pacientes mejora cuando ingieren una dieta sin gluten, pero algunos sufren de celiaquía refractaria, debida en muchos casos a una gran sensibilidad al gluten incluso cuando éste se encuentra en cantidades muy pequeñas en la dieta.

En la elaboración industrial de muchos alimentos se añade gluten como espesante o gelificante causando síntomas en los pacientes que sufren de esta enfermedad y también encontramos gluten en productos tales como pastas dentales, yerba mate, medicamentos, fiambres y otro sin fin de productos a los que el gluten llega por contaminación cruzada.

Es de suma importancia que todos los productos alimenticios aptos para celíacos cuenten en sus etiquetas con el símbolo universal de "producto sin gluten", representado por una espiga de trigo encapsulado en un círculo con una barra por delante.

Los celíacos necesitan consumir productos sin gluten como ya dijimos, que está presente en las harinas de trigo, avena, cebada, centeno (T.A.C.C.) y sus derivados y el problema es que el costo de estos alimentos es hasta cuatro y cinco veces más caro que los alimentos comunes y en este sentido las personas de menores recursos son las más perjudicadas ya que no tienen acceso a una alimentación adecuada a su salud, si a esto le sumamos que en muchas familias hay más de un integrante que padece la enfermedad, se traduce en un serio problema sanitario.

Nuestra propuesta, en el presente proyecto es la de incorporar a los productos alimenticios elaborados para celíacos en el articulado del impuesto al valor agregado, que contemple la reducción de la alícuota en un 50 %, esto permitirá una reducción en el precio final del producto posibilitando así el acceso a los mismos por los pacientes que padecen esta enfermedad crónica.

Por todo lo expuesto es que solicito a mis pares me acompañen en el presente proyecto de ley.

Roberto Basualdo.-