



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La celiacía es una enteropatía (enfermedad intestinal por mala absorción) crónica, donde existe una afección causada por una reacción a determinadas proteínas, llamadas prolaminas.

Las prolaminas están presentes en los cereales como el trigo, la avena, la cebada y el centeno y resultan tóxicas para los enfermos celíacos.

La enfermedad provoca la atrofia del intestino delgado impidiéndole absorber nutrientes. Está motivada en una predisposición genética que puede movilizar mecanismos de autoinmunidad (capaces de fabricar anticuerpos contra parte del propio cuerpo). También se trata de una enfermedad pre-cancerosa y se ha determinado que existe una predisposición genética en los familiares de primer grado y que esta falla se encuentra en el cromosoma 6.

Según el cereal, la fracción tóxica tiene distintos nombres. En el trigo se denomina gliadina, en el centeno secalina; en la cebada hordeína; y en la avena avidina.

La edad de mayor incidencia de esta enfermedad es entre 1 y 5 años, mientras que en los adultos el rango de edad más prevalente es entre los 20 y 40 años.

Una vez diagnosticada, el tratamiento nutricional para la celiacía consiste en abandonar de por vida el consumo los productos que tenga harina de trigo, avena, cebada y centeno.

La dieta es sin gliadina y sus proteínas similares.

El trigo, centeno, avena y cebada, son utilizados como aditivos en gran cantidad de alimentos, como por ejemplo en cacao, café instantáneo, dulce de leche, fiambres, caramelos masticables y jamón cocido, entre otros.

Por ese motivo los pacientes deben proveerse de alimentos de consumo seguro como son las frutas y verduras frescas, huevos, aceites, carne fresca, lácteos, azúcar, arroz, harina de maíz y mandioca.

Así también deben prestar atención en los alimentos que deben ser verificados, leyendo su composición o



Legislatura de la Provincia de Río Negro

identificando el símbolo internacional de alimentos permitidos para celíacos.

Como el único tratamiento para esta enfermedad es una dieta estricta y de por vida "Sin T.A.C.C." (Sin trigo, avena, cebada, centeno), resulta sumamente importante el análisis y certificación de los productos rotulados como tales con métodos de muy alta eficiencia y confiabilidad.

Algunas empresas alimentarias destacan la ausencia de gluten en el producto que comercializan por medio de un símbolo (una espiga tachada), que suele ir acompañado de la leyenda "Sin Tacc".

Además, la ley 24.827 en su artículo 1° establece que "el Poder Ejecutivo, por intermedio del Ministerio de Salud y Acción Social, determinará la lista de productos alimenticios acerca de los cuales sus elaboradores le deberán informar si contienen o no gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluido sus aditivos.

Los que no lo contengan llevarán impreso en sus envases, envoltorios, marbete, etiqueta o rótulo de modo perfectamente distinguible, el símbolo que establezca el Poder Ejecutivo Nacional que indica esa particularidad".

El artículo 1° de la ley 22.802 de Lealtad Comercial indica que "Los frutos y los productos que se comercialicen en el país envasados llevarán impresas en forma y lugar visible sobre sus envases, etiquetas o envoltorios, las siguientes indicaciones:

- a) Su denominación.
- b) Nombre del país donde fueron producidos o fabricados.
- c) Su calidad, pureza o mezcla.
- d) Las medidas netas de su contenido.

Los productos manufacturados que se comercialicen en el país sin envasar deberán cumplimentar con las indicaciones establecidas en los incisos a) b) y c) del presente artículo. Cuando de la simple observación del producto surja su naturaleza o su calidad, las indicaciones previstas en los incisos a) o c) serán facultativas.

En las mercaderías extranjeras cuyo remate dispongan las autoridades aduaneras y cuyo origen sea desconocido, deberá indicarse en lugar visible esta circunstancia".



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

El artículo 5° de la ley 24.240 de Protección al Consumidor especifica que "las cosas y servicios deben ser suministrados o prestados en forma tal que, utilizados en condiciones previsibles o normales de uso, no presenten peligro alguno para la salud o integridad física de los consumidores o usuarios".

Sin embargo y pese a las diferentes leyes que buscan protegerlos, son frecuentes los problemas, en personas celíacas, provocados al ingerir alimentos que no denuncian la presencia de TACC pero tampoco aseguran su ausencia.

Por ello.

AUTOR: Claudio Lueiro



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
COMUNICA**

Artículo 1°.- Al Poder Ejecutivo Nacional la urgencia existente de profundizar el cumplimiento de lo normado en la ley 24.827 referida a la identificación de productos alimenticios aptos para celíacos con la correspondiente información sobre derivados del trigo, avena, cebada y centeno en todos los productos, industriales o artesanales.

Artículo 2°.- De forma.