



A LA MESA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

En nombre del Grupo Parlamentario Socialista, me dirijo a esta Mesa para, al amparo de lo establecido en el artículo 193 y siguientes del vigente Reglamento del Congreso de los Diputados, presentar la siguiente **PROPOSICIÓN NO DE LEY SOBRE LA ENFERMEDAD CELIACA** para su debate en la Comisión de Sanidad y Servicios Sociales.

En el Palacio de Congresos de los Diputados, a 28 de febrero de 2017.

EL DIPUTADO
ANTONIO HURTADO ZURERA

LA DIPUTADA
Mª JESÚS SERRANO JIMÉNEZ

EL DIPUTADO
JESUS MARÍA FERNÁNDEZ DÍAZ

LA DIPUTADA
BEGOÑA TUNDIDOR MORENO

PORTAVOZ DEL GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA
38-75-21-82/ovr

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y avena. Afecta aproximadamente al 1% de la población si bien se estima que el 75% de los pacientes están sin diagnosticar.

Como consecuencia de esta patología, se establece un defecto de utilización de nutrientes (principios inmediatos, sales y vitaminas) a nivel del tracto digestivo, cuya repercusión clínica y funcional depende de la edad del paciente y de su situación fisiopatológica. No tratar la enfermedad puede dar lugar a padecer no solo desnutrición, sino también anemia, osteoporosis, incluso diabetes o algunos tipos de cáncer.

Esta intolerancia es permanente. No se sabe su causa, pero sí que hay predisposición genética y puede darse en varios miembros de una misma familia. También se desconoce un tratamiento médico para esta enfermedad, más allá de una estricta dieta que, eliminando de la misma todos los productos que contienen gluten, permite eliminar los síntomas de la enfermedad celíaca. De ahí que la información acerca de los ingredientes de los productos a consumir sea fundamental.

Conforme a la normativa europea es obligatorio que se declare en el etiquetado de los productos si los mismos contienen gluten.

Los pacientes distinguen entre productos específicos y productos convencionales. Los primeros son aquellos alimentos elaborados a base de cereales, como el pan especial, la pasta o la bollería sin gluten, que suelen ser sensiblemente más caros. Junto a estos, están los productos convencionales, que son todos aquellos en cuya elaboración se emplean ingredientes derivados de cereales. Es obligatorio que se declare en el etiquetado de los productos, si contienen gluten, por normativa Europea, Reglamento nº 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009, pero no siempre se hace.

Por otro lado, se ha señalado el coste económico que supone una dieta sin gluten para las personas que sufren la enfermedad. La FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España) calcula que un paciente paga al mes 127 euros más por el sobrecoste de productos libres de gluten (1524 euros al año). Además, con frecuencia, en una familia hay más de un enfermo.

Por todo ello, el Grupo Parlamentario Socialista formula la siguiente:

PROPOSICIÓN NO DE LEY

“El Congreso de los Diputados, insta al Gobierno a:

1- Adoptar medidas para eliminar la diferencia actual de precios entre alimentos aptos para celiacos y los productos análogos destinados al resto de consumidores mediante, por ejemplo, el fomento de acuerdos con la industria alimentaria que permitan incrementar la oferta de estos productos.

2- Intensificar los controles de inspección en seguridad alimentaria y el etiquetaje correcto, en relación al etiquetado que exige el reglamento Europeo 41/2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

3- Adoptar las medidas necesarias para que las familias afectadas puedan acceder a un listado público de alimentos libres de gluten con una periodicidad razonable.

4- Continuar con el desarrollo del Plan General de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten.

5- Promover todas las medidas necesarias tendentes a diagnosticar tempranamente la celiaquía.

6-Llevar a cabo campañas de divulgación de la enfermedad y de cómo reducir las afecciones para los enfermos y su familia:

- Entre los profesionales de la salud.
- En el sector hotelero y de restauración para que incorporen menús sin gluten y mejoren la información al consumidor.
- En el sector comercial para aumentar la oferta de productos para celíacos.

7-Regular que todos los comedores escolares y universitarios dispongan de menús sin gluten."