

**INFORME DE LA COMISIÓN DE SALUD RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY QUE INCORPORA LA ENFERMEDAD CELIACA -Y EL GLUTEN COMO SU PRINCIPAL CAUSANTE- EN LAS MENCIONES Y EN LA REGULACIÓN DE LAS LEYES N° 20.606 Y 19.886.**

**BOLETÍN N° 12.906-11**

---

**HONORABLE CÁMARA:**

La Comisión de Salud viene en informar, en primer trámite constitucional y primero reglamentario, el proyecto de la referencia, iniciado en una moción de los diputados Ricardo Celis Araya, Miguel Crispi Serrano, Jorge Durán Espinoza, Javier Macaya Danús, Carolina Marzán Pinto, Claudia Mix Jiménez y Daniel Verdessi Belemmi.

\*\*\*\*\*

**CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.**

**1) La idea matriz o fundamental del proyecto es** modificar la legislación vigente en materia alimentaria con la finalidad de hacer visible la existencia de gluten en los alimentos y que se resalte en forma expresa y visible aquellos que no lo contienen, de tal manera de permitir el más fácil acceso y con mayor seguridad, a los alimentos que están exentos de gluten, para aquellas personas que padecen de enfermedad celiaca.

Para lograr ese objetivo, el texto original de esta iniciativa legal está estructurada en base a dos artículos permanentes.

**2) Normas de carácter orgánico constitucional o de quórum calificado.**

No hay.

**3) Normas que requieren trámite de Hacienda**

No hay.

**4) El proyecto fue aprobado, en general, por la unanimidad de los miembros de la Comisión,** diputadas y diputados Bellolio, Castro (Juan Luis), Celis (Andrés), Celis (Ricardo), Macaya, Ossandón, Rosas y Verdessi. (8 votos a favor).

**5) Diputado Informante:** señor Ricardo Celis Araya.

\*\*\*\*\*

Durante el análisis de esta iniciativa legal, la Comisión contó con la colaboración del Ministro de Salud, señor Jaime Mañalich Muxi, de la

Subsecretaria de Salud, señora Paula Daza Narbona, y del asesor legislativo señor Jaime González Kazazian.

## I.- ANTECEDENTES.

- **Fundamentos del proyecto de ley contenidos en el mensaje.**

El proyecto de ley basa su presentación, fundamentalmente, en la existencia de una norma jurídica constitucional que garantiza el derecho a la salud de las personas, y en la función del Estado para promover, proteger y recuperar la salud, como asimismo la de coordinar y controlar las acciones relacionadas con la misma.

A su vez, hace presente que la enfermedad celiaca, por su parte, tiene una prevalencia cercana al 1% de la población general, e impacta fuertemente en la calidad de vida y en el costo familiar de la persona afectada.

Se hace hincapié en que se trata de una enfermedad respecto de la cual no existen medicamentos, sino que el único tratamiento posible consiste en adoptar una dieta libre de gluten (DLG); y es eso lo que se quiere regular y permitir con esta iniciativa legal.

La fundamentación del proyecto presentado expone algunos conceptos necesarios de entender y conocer, en la situación que se encuentra Chile respecto de la enfermedad celiaca, su diagnóstico y posibilidad de tratamiento, y cuál es la problemática que se enfrenta en la actualidad.

### *Conceptos previos.*

La enfermedad celíaca (EC) consiste en una intolerancia permanente al gluten, que es una proteína presente en el trigo, en el centeno y en la cebada. En algunas personas se manifiesta también intolerancia a la avena.

La manera de entender la EC ha cambiado sustancialmente en los últimos diez a quince años. Es una enfermedad digestiva que contempla una condición inflamatoria crónica, autoinmune, con fuerte componente genético, lo que contribuye a producir una inadecuada absorción de los nutrientes de los alimentos, como proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas. Es de alta prevalencia (afecta a alrededor del 1% de la población general), se desarrolla a cualquier edad, tiene mayor frecuencia en el sexo femenino, se manifiesta por sintomatología digestiva y/o extradigestiva, con síntomas gastrointestinales con daño en sus mucosas. Se acompaña de significativa morbilidad, impacto en la calidad de vida y altos costos socioeconómicos para el paciente y su familia

### *Diagnóstico.*

La EC es de difícil diagnóstico, como consecuencia que sus síntomas pueden confundirse con otras patologías que afectan la zona abdominal intestinal. Se debe realizar la toma de análisis de sangre para la detección de anticuerpos específicos seguido de una endoscopia y biopsias del intestino delgado que

permitirá determinar el daño inflamatorio típico de la enfermedad celíaca no tratada.

Los exámenes de sangre o marcadores serológicos son ampliamente utilizados porque por su sensibilidad y especificidad, pero la biopsia intestinal sigue siendo el examen decidor y confirmatorio para el diagnóstico de esta enfermedad. Sin biopsia intestinal positiva, no hay diagnóstico de enfermedad celíaca.

*Tratamiento: dieta libre de gluten.*

Una vez confirmado el diagnóstico de EC, el único tratamiento para un celíaco es adoptar una Dieta Libre de Gluten (DLG) de por vida, estricta y permanente. No existen medicamentos para tratarla.

Con la DLG, se consigue la desaparición de los síntomas, la normalización de la serología, es decir la negatividad de los anticuerpos marcadores de la enfermedad, y la recuperación de las vellosidades intestinales. Las funciones del intestino vuelven a su normalidad, disminuyendo las situaciones derivadas de la mala absorción de nutrientes y las reacciones inmunocelulares que generan complicaciones en otros órganos del cuerpo.

Por ello, es absolutamente necesario vigilar la composición de los alimentos a consumir, debiendo corroborar a lo menos lo siguiente:

- Punto de corte, relativo a la cantidad de gluten medida en un producto final elaborado, que sea menor a la establecida como tolerable (3ppm) ;

- La contaminación cruzada, la cual se produce en dos niveles: a) cuando productos procesados se contaminan en su línea de producción, por compartir equipos por donde han pasado otros productos con gluten, y b) cuando la preparación de alimentos en la casa permite la contaminación del plato libre de gluten;

- El gluten oculto, término que alude al uso de gluten con fines tecnológicos durante la preparación de alimentos elaborados, como es el caso de “proteína vegetal hidrolizada”, “aditivo cereal”, conservantes, espesantes, estabilizantes, goma vegetal, fibras, colorante caramelo, etc. Su utilización industrial es amplia y justifica y obliga al uso de “listados” de productos “seguros” para celíacos, que significa que el contenido de gluten ha sido medido en el producto final.

- El etiquetado nutricional. El gluten es ampliamente usado en una variedad de productos, sin ser declarado como tal. Aproximadamente el 70% de los productos manufacturados contienen gluten. Es por ello que al leer las etiquetas hay que tener especial cuidado.

*Problemática que debe enfrentar el enfermo y su familia.*

1. Deterioro de la calidad de vida de la persona afectada.
2. Altos costos médicos por costosos exámenes y evaluaciones que se debe realizar el afectado, atendido el difícil diagnóstico, sea por

desconocimiento o porque los síntomas se confunden fácilmente con otras patologías.

3. Mayor mortalidad comparada con la población general,
4. Aparición de complicaciones médicas (osteopenia, infertilidad, depresión, epilepsia, linfoma no-Hodgkin, etc.) y otras enfermedades autoinmunes asociadas (tiroiditis crónica, hepatitis autoinmune, diabetes mellitus tipo 1, etc.),
5. Mayores costos que debe enfrentar el sistema de salud derivados de la mantención de la sintomatología que genera consulta, hospitalización y complicaciones (esto es muy relevante en nuestro país, donde el tiempo para llegar al diagnóstico varía entre 1 y 4 años),
6. Mayor costo de la alimentación que constituye la dieta libre de gluten.
7. Falta de disponibilidad e información respecto de los productos libres de gluten.
8. Pocas empresas producen alimentos sin gluten.

- **Normas legales que se propone modificar o que inciden, directa o indirectamente, en esta iniciativa legal.**

- **Ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos**, que contiene orientaciones generales para procurar una alimentación saludable refiriéndose, entre otras materias, a que debe ser baja en azúcares, grasas o sodio, obligando a la información respecto de los alimentos envasados.

- **Ley N° 19.886 de Bases Sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios**, que regula los contratos que celebra el Estado, para el suministro de servicios de alimentación de los establecimientos educacionales del país.

- **Ley N° 15.720 que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb)**, contemplando entre sus funciones el de administrar el Programa de Alimentación Estudiantil (PAE), que tiene como finalidad entregar diariamente servicios de alimentación, en su mayoría desayunos y almuerzos, a aquellos estudiantes vulnerables que asisten a establecimientos educacionales a nivel nacional.

- **Guía de Práctica Clínica para la Búsqueda, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celíaca**, elaborada por el Ministerio de Salud de Chile en 2015. En su parte expositiva, reconoce escasas acciones dirigidas a la EC.

## II.- DISCUSIÓN DEL PROYECTO.

### a) Discusión general.

- 1) **Exposición de la Subsecretaria de Salud Pública, señora Paula Daza Narbona.** Hizo presente que la enfermedad celíaca consiste en una intolerancia permanente al gluten, proteína presente en el trigo, centeno y cebada, que tiene una prevalencia del 1% de la población general.

En Chile, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) exige desde 2018, para declarar un producto libre de gluten, que este contenga 5ppm, por lo que cumpliendo esa condición los alimentos pueden llevar el sello de la espiga (libre de gluten). En igual sentido, en todos los alimentos se debe declarar cuando el gluten sea parte constituyente del producto o cuando pueda tener contaminación cruzada, esto es, cuando se elabore un producto sin gluten en una línea de producción con gluten o con riesgo de que algún ingrediente haya sido contaminado.

Abocándose al proyecto de ley, sobre incorporar la palabra 'gluten' en el artículo 2 de la ley N° 20.606 ya que se quiere relevar su existencia, estimó que ese artículo refiere a los ingredientes críticos tales como calorías, sodio, azúcares y grasas saturadas, y en su contexto pretende combatir enfermedades nutricionales como obesidad, cáncer, diabetes u otras. En tal sentido, no parece pertinente incluir esa palabra en esa parte pues no es ese el sentido de abocarse a una regulación del gluten, pues el gluten no es un ingrediente crítico, sino que puede generar problemas de intolerancia, cuestión que la legislación vigente ya dispone en el artículo 9 de esa misma ley, cuando menciona al gluten como sustancia que puede crear hipersensibilidad o alergia alimentaria.

En cuanto a incorporar en el inciso primero del artículo 4° de la ley 20.606 los deberes de advertencia sobre patologías vinculadas al consumo de gluten en la enfermedad celiaca, refirió que los deberes dispuestos en ese artículo son ejecutados por el Ministerio de Educación.

En cuanto a incorporar en el inciso primero del artículo 5° de la ley 20.606, luego de la palabra "sal" la palabra "gluten", destacó que los niños que incorporen más tarde el gluten en su dieta tienen mayor probabilidad de desarrollar intolerancia al gluten en años posteriores de acuerdo a la evidencia.

Finalmente, sobre incorporar un nuevo párrafo en el inciso primero del artículo 5° de la ley N° 20.606, en cuanto a rotular según corresponda los alimentos como "libre de gluten", manifestó que la obligatoriedad de las rotulaciones es tan complejo y costoso que puede generar potencialmente una disminución en la oferta y un incremento en los precios.

Terminada su exposición *se manifestó por los integrantes de la Comisión* que esta iniciativa es una necesidad y debiera tener un pronto despacho, dada su sencillez. Asimismo, se manifestó por algunos integrantes que es necesario abocarse a investigar la relación entre el aumento de la enfermedad celiaca y el uso de pesticidas en los alimentos, lo que llevaría a pensar en la implementación de otras políticas públicas a fin de detectar tempranamente esta patología a fin de que menos personas padezcan sus problemas, incluyendo a los Cesfam en los controles pertinentes e, inclusive, abocarse a enfrentar las enfermedades alimentarias en general, no acotando la discusión a la enfermedad celiaca, pues todas ellas han aumentado en el último tiempo.

Finalmente, **el Ministro de Salud, señor Jaime Mañalich**, manifestó que compartía el sentido del proyecto, pero estimó que modificar la ley N° 20.606 para fortalecer la protección de quienes padecen la enfermedad celiaca no parece la mejor manera, pues en ella se contemplan varias figuras o elementos que se condicen con la enfermedad celiaca, tales como el de prohibición de venta de

determinados alimentos en los colegios. Eso puede entenderse tratándose de alimentos altos en calorías, grasas o azúcares, pero no por el hecho de tener trigo.

A su juicio, podría ser una alternativa mas adecuada, elevar a rango legal las disposiciones contempladas en la actualidad en el Reglamento respectivo referido a alimentos con gluten y a la enfermedad celiaca.

**2) Exposición de la Presidenta de la Corporación de Apoyo al Celíaco (Coacel), señora Magdalena Araya.** Comenzó señalando que vale la pena hacer algo en la materia, pues la enfermedad celiaca ha aumentado su prevalencia en forma rápida, existiendo durante los últimos 80 a 100 años una creciente presencia de cuadros autoinmunes, para lo cual aún no hay explicaciones claras. Al respecto, refirió que también trabaja en el INTA, lugar donde se han desarrollado varios estudios sobre la materia en los últimos 30 años.

Asimismo, estimó que vale la pena avanzar en regulación pues estas personas tienen un costo muy alto en salud, pues mientras no son correctamente diagnosticados los síntomas continúan, lo que deviene en una situación de padecimiento del paciente, y mientras más tiempo pasa sin un correcto diagnóstico, se incrementa el riesgo de presentar una segunda enfermedad autoinmune, como soriasis, tiroiditis, u otras.

En tal sentido, estimó necesario avanzar en una ley celiaca, pero ella debe favorecer el diagnóstico precoz, el cual hoy día se realiza 'al ojo', sin seguir los criterios internacionales existentes en el tema y, además, es tardío. Al respecto, refirió que en 2015 se elaboró una guía clínica por el Ministerio de Salud, pero ella no ha logrado una aplicación suficiente. Así, la ley debiese avanzar hacia campañas comunicacionales a nivel nacional, para que todo el mundo sepa de qué se trata, y cómo actuar, incluso en los espacios domésticos o familiares.

En cuanto a la dieta misma, refirió que existen estudios comparativos en diversos países, y en ellos se ha abordado como hacer seguimiento a los celíacos, y el mayor precio de su dieta. Lo anterior, pues no existen medicamentos para esta situación, sino dietas, las que pueden costar al menos hasta tres o cuatro veces una canasta para una dieta regular. Al respecto, refirió un trabajo desarrollado en conjunto con la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), que permitió definir una canasta de \$58.000 para celíacos en sus licitaciones.

En cuanto al etiquetado propuesto en la iniciativa, estimó discutible la propuesta, pues la ley de etiquetado alude a cuatro nutrientes críticos para la población, y en función a una cierta cantidad de dicho nutriente en el alimento específico, mientras que el gluten es un elemento crítico solo para una parte de la población, y en cifras totales, no en función de porciones o proporciones, por lo que puede resultar confuso.

Lo anterior, pues el problema del gluten para los celíacos no es que el consumo sea igual a cero, sino inferior a cierto punto de corte, el que ha cambiado en los últimos años. En tal sentido, informar que el producto 'podría' contener gluten, o que tiene 0,01% gluten, lo que significaría un determinado porcentaje de lo recomendado diariamente, o por porción, no sirve. Ello, pues lo

que se debe informar es que contiene 'x' gramos, a fin de que el interesado pueda saber que si consume ese producto, con otro que tiene otra cantidad, supera o no el punto de corte pertinente a su realidad. Así, si bien sería óptimo que hacia los celíacos se produjeran alimentos con cero gluten, es complejo producir tales alimentos, pues no es sencillo producir alimentos que no cuenten con almidón hidrolizado.

En cuanto a la existencia de espacios destinados a la venta de alimentos para celíacos al interior de los supermercados, valoró positivamente dicha propuesta, pues, actualmente, cada establecimiento define crear esos espacios según el mayor o menor interés que cada jefe de local tenga en el tema.

En cambio, no compartió el hecho que se obligue a los lugares de expendio de alimentos preparados a tener menú para celíacos. Lo anterior tampoco es una regla existente en el sistema comparado, y su razón de ser es que importaría un significativo gasto en la forma de producir alimentos que tienen tales establecimientos, pues la forma de organizar las cocinas no tiene como eje la presencia o ausencia de gluten en las comidas. Para dar certidumbre al consumidor, el establecimiento debe asegurar que aquello con que preparó el alimento en cuestión no contiene trigo y, además, que no se encuentra contaminado con productos que contengan trigo, cuestión esta última que por la práctica al interior de las cocinas, es casi imposible de asegurar. Exigir a los restaurantes que aseguren tal situación es equivalente a pedirles una segunda cocina o línea de preparación, cuestión que duplica los costos.

Por todo lo anterior, compartió que una de las mejores medidas es promover campañas educativas desde la más temprana edad sobre el significado de la enfermedad celíaca y su tratamiento, a fin de combatir el bullying y aislamiento social que esta enfermedad genera. Por ello, dichas campañas deben integrar a las familias, pues no era extraño que los más grandes en el hogar obvien el daño que significa que el menor consuma productos con gluten ('pero cómo no va a comer torta'), y ello termina perjudicando su salud. En tal sentido, mientras más pequeño ocurra el diagnóstico, mayor adherencia a la dieta tiene el paciente.

Terminada su exposición, y **en respuesta a las consultas y observaciones planteadas por los integrantes de la Comisión**, manifestó que la forma de diagnosticar la enfermedad es midiendo la presencia de anticuerpos en la sangre, o hacer biopsias en el intestino. En tal sentido, más que hacer screening generales, que pueden informar el 1% de los casos, resulta mejor costo-efectivo abocarse a los grupos de riesgo, donde esa cifra puede subir al 15%, aunque la persona no tenga petición de ser analizada como potencial celíaco.

Sin embargo, ambos procedimientos no tienen una adecuada cobertura, pues mientras la medición de anticuerpos no tiene cobertura estatal, el procedimiento de biopsia compite con otras patologías de riesgo vital como el cáncer gástrico, quedando rezagada ante esos otros procedimientos prioritarios. Al respecto, estimó que si se implementase una campaña, ella funcionaría pues abundan profesionales jóvenes en medicina que realizan endoscopias, y esta sería una forma de aumentar los procedimientos de diagnóstico, y una forma de aumentar los ingresos de esos jóvenes profesionales en sus primeros años.

Asimismo, que diversos estudios han despejado dudas sobre el impacto para los celíacos de productos no alimentarios, pero que contienen gluten, tales como los labiales o las pastas de dientes, cuestiones de uso cotidiano o frecuente. Al respecto, no resulta lesivo su consumo.

En particular, refirió que el gluten que contiene una hostia si resulta problemático para un celíaco. Y por ello, una doctora en la Región Metropolitana, practicante en esa fe, ha comenzado a importar desde Alemania hostias sin gluten, a fin de que los católicos puedan comulgar sin mayores problemas.

Finalmente, destacó que aquellas personas que no tienen problemas con el gluten, pero deciden seguir una dieta libre de gluten, se someten a una dieta restrictiva que no se justifica.

**3) La presidenta y la coordinadora de la Fundación Convivir, señoras Chantal Signorio y Helga Santibáñez.** Señalaron que la entidad nació en 2003, siendo uno de sus primeros proyectos la instalación de un laboratorio en el Instituto de Salud Pública, y la correspondiente capacitación de los funcionarios que se realizó en Argentina, destinado a la detección de gluten en los alimentos. Asimismo, refirieron que en 2009 lograron la inclusión de la enfermedad celíaca en la encuesta nacional de salud de la Universidad Católica, la que confirmó la presencia de la enfermedad en el país en concordancia con la tendencia mundial, cercana al 1%.

Con todo, aun confirmando esa cifra, el problema permanente que existe es que las personas celíacas tienden a no estar diagnosticadas. Por ello, hay que mejorar y perfeccionar los protocolos para lograr la pesquisa de celíacos en el país, pues son enfermos que recurren a la salud pública encareciendo el sistema, mientras que si estuvieran diagnosticados no sería necesaria tal asistencia pues lo que deben realizar es un cambio específico en sus dietas.

Tendiente al objetivo de mejorar las pesquisas y conocimiento de la enfermedad en el país, se hacen charlas, talleres y publican una lista de alimentos y medicamentos libres de gluten. En tal sentido, cualquier persona interesada o diagnosticada con la enfermedad puede acceder a la información de la Fundación Convivir, y se le puede orientar en la materia.

Lo anterior, pues la base del tratamiento de un celíaco no es la medicación, sino que la alimentación libre de gluten. Teniendo eso presente, manifestaron no compartir que se dé al gluten un tratamiento de rotulado similar al que se da en el caso de la sal, las grasas y los azúcares, pues si lo consume en sal, si se enferma.

De igual manera, estimaron que obligar a los restaurantes a contar con una oferta para celíacos puede generar una expectativa falsa en la población, y derechamente no aconsejan disponer algo como eso a nivel legal. Ello, pues para un celíaco un alimento sin gluten no puede estar cerca de un alimento con gluten, y en caso de tener alguna traza, se transforma en un alimento contaminado, y no sería extraño que en una misma repisa se ponga un pan sin gluten cerca de otro con gluten, y puede ocurrir la contaminación.

Al efecto, destacó que el gran enemigo de los celíacos no es el ingrediente gluten, sino la ocurrencia de la contaminación cruzada, pues ella es

más difícil de pesquisar en la cotidianidad. Por ello, basta un error en la cadena de producción de un restorán para que tal contaminación ocurra, y disponer este tipo de obligaciones significa que en los restaurantes debiese haber dos cadenas de producción, lo que es inviable. En tal sentido, más que basarse en una disposición legal en la materia, los celíacos solo pueden acudir a restaurantes en base a la confianza que generan los jefes de producción de tales establecimientos, pues ellos son quienes definen a los proveedores y los productos con que se trabaja en el local.

En cambio, sí valoraron disponer la obligatoriedad de contar con alimentos libres de gluten en relación a la Junji y la Junaeb, cuestión que podía ampliarse a favor de todas aquellas personas que no tengan libertad de acceder a sus propios alimentos, como en las cárceles u hogares de tercera edad e, inclusive, en los viajes.

Ahondando en lo relativo a contaminación cruzada, señalaron que requiere un trabajo y capacitación para la aplicación de protocolos de elaboración de alimentos, donde no solo se mide y evalúa lo que es maquinaria, sino que también lo relativo a las materias primas y que estén acreditadas, que den resguardo en cuanto a que el alimento se elaboró sin riesgo de contaminación cruzada. Así, la cuestión siempre será dar certeza que en la cadena productiva no ocurrió contaminación cruzada.

**Terminada su exposición, y en respuesta a las consultas y observaciones planteadas por los integrantes de la Comisión,** señalaron que la enfermedad celíaca es una enfermedad 'camaleónica', pues los síntomas pueden manifestarse en las más diversas áreas. Así, gastrointestinales, dermatitis, descalcificación, abortos reiterados u otras que ocurren por la mala nutrición, o más específicamente, por la mala absorción de los alimentos fruto de la destrucción de las vellosidades del intestino delgado ocurrida por su mala interacción con el gluten.

De igual manera, hicieron presente que es una enfermedad que se hereda, sin perjuicio que algunas personas desarrollan la enfermedad no solo en la infancia, sino en la adultez.

Con todo, una vez que la persona elimina el gluten de su dieta, el intestino es capaz de regenerarse, se normaliza y puede volver a tener una vida 100% normal. Sin embargo, esa persona deberá vivir una vida libre de gluten y eso es complicado, pues el gluten está en alimentos aglutinantes para darles volumen, y por eso los alimentos procesados son un problema para los celíacos.

En tal sentido, teniendo presente las diversas manifestaciones de la enfermedad, estimaron necesario reforzar en la salud primaria el diagnóstico de la enfermedad a fin de mejorar su pesquisa, pues se estima que ni el 10% de los enfermos han sido diagnosticados, y cabría poner atención en aquellas personas que recurrentemente acuden a esos establecimientos y el diagnóstico dado no logra dar solución a sus problemas de salud.

En cuanto al funcionamiento de la Fundación, señalaron que tienen sede en Santiago, realizan anualmente cuatro charlas en Santiago y cuatro en otras regiones, en las capitales regionales más grandes, pues de esa manera logran agrupar a más personas para transmitir la información. En tal sentido, si

bien no tienen presencia regional, tratan de brindar su apoyo a los grupos regionales adscritos a los servicios de salud.

Asimismo, en su trabajo priorizan proyectos que beneficien a todo el país, que los productos en los cuales ponen atención tengan distribución nacional. Ello, pues su gran trabajo es tener una lista de alimentos libres de gluten, disponibles a lo largo del país. Para ello, incluso, han sumado talleres de cocina, pues no se puede obviar que el gluten es una proteína muy valorada en panificación y las pre mezclas sin gluten no están disponibles, y hay que enseñar a trabajar sin gluten. Así, enseñan a trabajar con arroz, maíz, papa, quínoa o legumbres.

En cuanto a la agrupación de los alimentos para celíacos en los supermercados en góndolas específicas, estimó que ello no es posible pues tales alimentos responden a lógicas distintas y los layout de los supermercados son difíciles de intervenir. Además, no resultaba claro quién o como fiscalizaría una disposición como esa, y el Reglamento Sanitario de los Alimentos ya dispone como debe ser el rotulado de los alimentos envasados libres de gluten, y en relación a los alimentos envasados no debiese ocurrir el fenómeno de la contaminación cruzada.

Al respecto, hizo presente que un mayor diagnóstico de la enfermedad permitiría generar una mayor masa crítica en la materia, y ello puede repercutir en una mayor producción de alimentos envasados hacia esta población, lo que podría impactar en una rebaja de precios, pero ello respondía al diagnóstico, no a la agrupación de los alimentos en el supermercado. Igual impacto podría tener en la creación de restaurantes para celíacos, los que actualmente no prosperan pues la población dietéticamente destinataria es baja, y para quienes no son celíacos, no es tan interesante consumir productos sin gluten, pues son menos sabrosos.

En cuanto al rol de la Fundación y del Instituto de Salud Pública (ISP), señalaron que mientras el ISP, y otros tres laboratorios en el país, definen que tal partida de un alimento tiene determinada cantidad de gluten, la Fundación certifica procesos. Ello, pues si el proceso productivo muta, la certeza de no presencia de gluten desaparece. Para el logro de tal objetivo la Fundación, que es una organización sin fines de lucro, sólo somete a certificación gratuita a empresas que voluntariamente han decidido certificarse, pues debe internalizar la necesidad de crear protocolos de producción y su respeto en función de proteger la población celíaca. Al respecto, refirió que en Italia y Estados Unidos también son instituciones privadas las que certifican estas situaciones.

Por todo lo anterior, estimaron que antes que concentrar la mirada en la población celíaca, se podría instar por mayor información y diagnóstico a favor de la población que tiene alergias alimentarias y, en todo caso, no debe tratarse esta condición de modo similar a aquellas dispuestas en la ley de etiquetado de alimentos, pues tales elementos alérgenos no afectan a la mayoría de la población, sino sólo a quienes la padecen, lo que es diferente a la situación de la sal, grasas o azúcares.

**4) La jefa de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción (DIPOL), señora María Paz Grandón,** hizo presente que si bien el

1% de la población es intolerante al gluten, por lo que cabe disponer medidas a favor de esa población, es necesario tener el suficiente cuidado a fin de no instalar en la población la noción de que el gluten es un alimento nocivo y ello devenga en un no consumo de tal alimento. Lo anterior, pues el gluten es parte común de la dieta de la población, y su no consumo por parte de quienes no son celíacos puede ocasionar que esa persona se vuelva efectivamente intolerante a su consumo, lo que terminaría por incrementar la población a proteger.

**5) La Presidenta del Colegio de Nutricionistas de Chile, señora Cecilia Sepúlveda Alarcón,** manifestó su opinión sobre algunas modificaciones e indicaciones presentadas al proyecto de ley.

En ese sentido, expresó que para que un alimento esté libre de gluten, de acuerdo al reglamento sanitario de alimentos, debe tener menos de 5 partes por millón (ppm). Con ello se asegura que un paciente celíaco no genere sintomatología incluso subclínica y empeore su calidad de vida a corto y largo plazo. Aseguró que para la población celíaca facilita y mejora bastante la calidad de vida, el poder discriminar rápidamente si un alimento contiene o no gluten, por su sello.

Respecto de los establecimientos de comercio que venden o expenden alimentos, existe un punto crítico que tiene que ver con la fiscalización y el cumplimiento de las buenas prácticas, porque el gran problema de los pacientes celíacos es la contaminación cruzada. Incluso, dijo, puede ser que un alimento envasado no contenga gluten pero cuando se prepara puede contaminarse y sobrepasar incluso las 50 ppm. Es importante que quede explícito que los establecimientos que expenden alimentos deben tener estas regulaciones, ayudando a la calidad de vida de la población celíaca entendiendo también que no todos los celíacos tienen un nivel educacional que les permite entender su tipo de patologías.

A su juicio, está bien que la regulación pase por el Reglamento Sanitario de Alimentos, siempre dejándose muy claro que no se puede elevar los límites a más de 5 ppm. No se puede entregar facilidad a la empresa de aumentar la gama de productos sin gluten, aumentando el límite establecido.

Por su parte, para las personas que tienen dificultad para leer, es mucho más fácil el símbolo. De ahí que, es importante que se exhiba la frase libre de gluten con el símbolo de la espiga.

En relación a la frase que se refiere a los alimentos envasados y secos, debiera haber una explícita referencia a los alimentos procesados, por ser más precisa. Afirmó que el término correcto sería el de alimentos procesados, más que referirse a alimentos envasados y secos. Indicó que todo alimento que haya sufrido un proceso, un cambio de manufacturación, es un alimento procesado. Por ejemplo, cuando se le pone sal al maní, pasa a ser un producto procesado.

Llamó a ser muy cuidadosos, en el sentido de asegurarle al afectado que realmente el producto que adquiere como libre de gluten no contenga más de las cinco ppm y que el Ejecutivo tiene que comprometerse a fiscalizar porque se trata de la salud de las personas.

En cuanto a la propuesta de que existan lugares específicos en un local o supermercado en el cual se vendan o muestren los productos libres de

gluten, estuvo de acuerdo en que hay que ver la proporcionalidad con el tamaño de los establecimientos comerciales. Podría redactarse la norma en el sentido que los establecimientos dispongan “al menos” de una vitrina, góndola, u otro. Es verdad, agregó, que no se puede exigir el mismo metraje a un supermercado grande que a un almacén pequeño.

- **Votación general del proyecto.**

La Comisión, compartiendo los objetivos y fundamentos tenidos en consideración en la moción, y luego de recibir las explicaciones de los representantes del Ministerio de Salud, y de los invitados especialistas en el tema, que permitieron a sus miembros formarse una idea sobre las implicancias y la incidencia real que tienen las propuestas contenidas en el proyecto de ley, **procedió a dar su aprobación a la idea de legislar por la unanimidad de los Diputados presentes**, diputadas y diputados Bellolio, Castro (Juan Luis), Celis (Andrés), Celis (Ricardo), Macaya, Ossandón, Rosas y Verdessi. (8 votos a favor).

\* \* \* \* \*

#### **b) Discusión particular.**

Durante la discusión artículo por artículo, la Comisión llegó a los siguientes acuerdos:

Artículo 1.-

Propone modificar la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

El texto original consta de siete numerales mediante los cuales se propone modificar los artículos 2, 4, 5, 6, 10, e incorporar un 9 bis nuevo. Todos ellos fueron rechazados o reemplazados por indicaciones que fueron aprobadas.

Se presentaron las siguientes indicaciones:

1) De las diputadas Girardi y Hernando para eliminar el numeral 1.

Puesta en votación, resultó **aprobada por unanimidad** de votos de los diputados Castro, Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Gahona, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón), Verdessi y Ricardo Celis (10-0-0). **Por igual quórum se dio por rechazado el texto de la moción.**

2) De las diputadas Girardi y Hernando para agregar, en el artículo 2, el siguiente inciso segundo nuevo pasando el actual a ser tercero:

“Los establecimientos de comercio que vendan, expendan, comercialicen y distribuyan bebidas, refrescos o jugos y alimentos preparados para consumo inmediato o para llevar deberán etiquetar sus alimentos según lo establecido en el inciso anterior. Además, distinguirán si son ‘libres de gluten’.”.

Puesta en votación, **se rechazó por unanimidad** de votos de los diputados Bellolio, Andrés Celis, Ricardo Celis, Gahona, Ibáñez, Labra, Macaya, Ossandón, Rosas y Torres (en reemplazo de Verdessi). (10-0-0).

3) De los diputados Ricardo Celis, Labra, Bellolio, Gahona, Macaya y Rosas, para incorporar -en el artículo 2- un inciso segundo, pasando el actual a ser tercero y así sucesivamente, del siguiente tenor:

"Los establecimientos de comercio, salvo los que sean calificados como micro y pequeñas empresas conforme a lo dispuesto en el artículo segundo de la ley N° 20.416, que vendan, expendan, comercializan o distribuyan alimentos, bebidas, refrescos o jugos preparados para consumo humano deberán informar la cantidad de calorías de los alimentos que expendan. Asimismo, si expenden alimentos "libres de gluten" deberán informarlo de acuerdo a lo dispuesto en esta ley.

El reglamento respectivo establecerá las formas en que se deberá entregar dicha información."

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados señores Bellolio, Andrés Celis, Ricardo Celis, Gahona, Ibáñez, Labra, Macaya, Ossandón, Rosas y Torres (en reemplazo de Verdessi). (10-0-0).

4) Introdúcese -en el artículo 2-, un inciso cuarto, pasando el actual tercero a ser quinto, del siguiente tenor:

"De igual forma, deberán etiquetarse los alimentos que no contienen gluten. Estos alimentos deberán cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y contar con un programa de buenas prácticas de fabricación el cual será dictado por el órgano administrativo competente."

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados señores Castro, Andrés Celis, Ricardo Celis, Crispi, Duran, Gahona, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón), Rosas y Verdessi. (11-0-0).

5) Del diputado Celis, para incorporar, en el inciso primero del artículo 4, luego del punto aparte, que pasa a ser seguido, el siguiente párrafo final:

"Asimismo, deberán informar y advertir a los estudiantes, padres, madres y apoderados, sobre la existencia de las diversas patologías relacionadas con intolerancias alimentarias, enfermedad celíaca y alergias alimentarias, con la finalidad de precaver sintomatología asociada y prevenir alteraciones de la salud."

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados señores Castro, Andrés Celis, Ricardo Celis, Crispi, Duran, Gahona, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón), Rosas y Verdessi. (11-0-0).

6) De las diputadas **Girardi** y **Hernando** reemplazar en el numeral 2, el inciso propuesto por el siguiente:

"Asimismo, se deberá informar y advertir a los estudiantes, padres y apoderados sobre la existencia y consecuencias de patologías relacionadas a

desórdenes inmunológicos producto de los alimentos, con la finalidad de precaver enfermedades.”.

**La indicación se tuvo por rechazada** por ser incompatible con las ideas ya aprobadas, de conformidad al inciso tercero del artículo 296 del Reglamento de la Cámara de Diputados.

7) Del diputado Ricardo Celis, para incorporar, en el artículo 5, el siguiente inciso tercero, pasando el actual a ser cuarto, y así sucesivamente:

“Los alimentos procesados que no contengan gluten se etiquetarán mediante el término “libre de gluten” y con el logo o símbolo de la espiga tachada, que deberá ir en la parte frontal del envase del alimento, de manera destacada y en tamaño de buen realce y visibilidad.”.

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados señores Bellolio, Andrés Celis, Ricardo Celis, Crispi, Duran, Labra, Macaya y Rosas. (8-0-0).

8) De las diputadas Girardi y Hernando para agregar en el numeral 4, el siguiente inciso tercero en el artículo 5:

‘Los alimentos que no contengan gluten se etiquetarán mediante el término ‘libre de gluten’ y el logo o símbolo de la espiga tachada.

**Se rechazó por unanimidad** de los diputados Bellolio, Andrés Celis, Ricardo Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya y Rosas. (0-8-0)

9) Del diputado Celis, para intercalar, entre los artículos 9 y 10, el artículo 9 bis siguiente:

"Artículo 9 bis.- “Los establecimientos de comercio que vendan alimentos envasados secos para el consumo humano, libre de gluten, deberán disponer dentro de sus góndolas, estantes o vitrinas, un apartado exclusivo para su oferta resguardando siempre la eliminación de toda contaminación cruzada.”.

**Se aprobó por la unanimidad** de los diputados Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón) Rosas y Ricardo Celis (8-0-0).

10) De las diputadas Girardi y Hernando, para incorporar un artículo 9 bis del siguiente tenor:

“Los establecimientos de comercio que vendan alimentos para el consumo humano deberán disponer dentro de sus góndolas, estantes o vitrinas un apartado exclusivo para la oferta de alimentos libres de gluten, resguardando siempre la eliminación de toda contaminación cruzada.”.

**Se dio por rechazada** por ser incompatible con las ideas ya aprobadas, de conformidad al inciso tercero del artículo 296 del Reglamento.

11) De las diputadas Girardi y Hernando para eliminar el numeral 7 del texto de la moción, mediante el cual se introducía un artículo 10 nuevo en la ley vigente.

**Se aprobó por la unanimidad** de los diputados Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón) Rosas y Ricardo Celis (8-0-0).

Artículo 2.-

Tiene por objeto introducir modificaciones en el artículo 6 de la ley N° 19.886, sobre compras públicas.

El texto de la moción introduce un inciso quinto, con la finalidad que en las licitaciones que tengan por objeto proveer de servicios de alimentación a establecimientos de educación parvularia, básica y media, administrados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, las bases de licitación consideren las necesidades y restricciones que presentan los estudiantes que padecen enfermedades por intolerancias alimenticias, como la enfermedad celíaca.

---- Fue reemplazado por una indicación del diputado Celis, para reemplazar el artículo, por el siguiente:

Incorpórase, en el artículo 6, el siguiente inciso quinto, pasando el actual quinto a ser sexto, y así sucesivamente:

“En las licitaciones que tengan por objeto proveer de servicios de alimentación a establecimientos de educación parvularia, básica y media administrados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas y en aquellos establecimientos de educación superior y de formación técnico-profesional o similares que contengan puntos de canje asociados a la tarjeta de la ley de la beca BAES, establecimientos de salud pública, establecimientos penitenciarios y casinos y cafeterías que estén dentro o sean parte de alguna institución u organismo de la administración del Estado, las bases de licitación deberán considerar las necesidades y restricciones que presentan los usuarios que padecen enfermedades por intolerancias alimentarias, enfermedad celíaca y alergia alimentaria.

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados Bellolio, Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón), Rosas y Ricardo Celis (9-0-0).

Artículo nuevo (que ha pasado a ser artículo 3).-

Mediante dos indicaciones, se propone introducir los incisos tercero y cuarto, en el artículo 2 de la ley N° 15.720.

1) De las diputadas Girardi y Hernando, para incorporar un inciso tercero, del siguiente tenor

"El beneficio entregado en la letra a) deberá cumplir con lo establecido en el inciso primero del artículo 6 de la ley N° 20.660, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad."

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados Bellolio, Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón) Rosas y Ricardo Celis (9-0-0).

2) De las diputadas Girardi y Hernando para agregar el inciso cuarto siguiente:

“Un reglamento expedido por el órgano administrativo competente regulará el tipo de alimento que deberá ser entregado por el proveedor. De igual forma, deberá establecer servicios de regímenes especiales para aquellos estudiantes que padezcan celiaquía.”.

**Se aprobó por unanimidad** de los diputados Bellolio, Andrés Celis, Crispi, Jorge Durán, Labra, Macaya, Rey (en reemplazo de Ossandón) Rosas y Ricardo Celis (9-0-0).

### **III.- ARTÍCULOS E INDICACIONES RECHAZADOS.**

#### Artículos rechazados.

No hay.

#### Indicaciones rechazadas.

##### Al artículo 1.-

1) De las diputadas Girardi y Hernando para agregar, en el artículo 2, el siguiente inciso segundo nuevo pasando el actual a ser tercero:

“Los establecimientos de comercio que vendan, expendan, comercialicen y distribuyan bebidas, refrescos o jugos y alimentos preparados para consumo inmediato o para llevar deberán etiquetar sus alimentos según lo establecido en el inciso anterior. Además, distinguirán si son ‘libres de gluten’.”.

2) De las diputadas Girardi y Hernando reemplazar en el numeral 2, el inciso propuesto por el siguiente:

‘Asimismo, se deberá informar y advertir a los estudiantes, padres y apoderados sobre la existencia y consecuencias de patologías relacionadas a desórdenes inmunológicos producto de los alimentos, con la finalidad de prevenir enfermedades.’.

3) De las diputadas Girardi y Hernando para agregar en el numeral 4, el siguiente inciso tercero en el artículo 5:

“Los alimentos que no contengan gluten se etiquetarán mediante el término ‘libre de gluten’ y el logo o símbolo de la espiga tachada.”.

4) De las diputadas Girardi y Hernando, para incorporar un artículo 9 bis del siguiente tenor:

“Los establecimientos de comercio que vendan alimentos para el consumo humano deberán disponer dentro de sus góndolas, estantes o vitrinas un apartado exclusivo para la oferta de alimentos libres de gluten, resguardando siempre la eliminación de toda contaminación cruzada.”.

### **IV. INDICACIONES INADMISIBLES.**

No hay.

\*\*\*\*\*

Por las razones señaladas y por las que expondrá oportunamente el señor Diputado Informante, esta Comisión recomienda aprobar el proyecto de conformidad al siguiente texto:

## PROYECTO DE LEY

Artículo 1.- Introdúcense las siguientes modificaciones en la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

1) Modifícase el artículo 2, de la siguiente manera:

a) Incorpórase un inciso segundo, pasando el actual a ser tercero y así sucesivamente, del siguiente tenor:

"Los establecimientos de comercio, salvo los que sean calificados como micro y pequeñas empresas conforme a lo dispuesto en el artículo segundo de la ley N° 20.416, que vendan, expendan, comercialicen o distribuyan alimentos, bebidas, refrescos o jugos preparados para consumo humano deberán informar la cantidad de calorías de los alimentos que expendan. Asimismo, si expenden alimentos "libres de gluten" deberán informarlo de acuerdo a lo dispuesto en esta ley. El reglamento respectivo establecerá las formas en que se deberá entregar dicha información."

b) Introdúcese un inciso cuarto, pasando el actual tercero a ser quinto, del siguiente tenor:

"De igual forma, deberán etiquetarse los alimentos que no contienen gluten. Estos alimentos deberán cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento sanitario de alimentos y contar con un programa de buenas prácticas de fabricación el cual será dictado por el órgano administrativo competente."

2) Incorpórase, en el inciso primero del artículo 4, luego del punto aparte, que pasa a ser seguido, el siguiente párrafo final:

"Asimismo, deberán informar y advertir a los estudiantes, padres, madres y apoderados, sobre la existencia de las diversas patologías relacionadas con intolerancias alimentarias, enfermedad celíaca y alergias alimentarias, con la finalidad de precaver sintomatología asociada y prevenir alteraciones de la salud."

3) Incorpórase, en el artículo 5, el siguiente inciso tercero, pasando el actual a ser cuarto, y así sucesivamente:

"Los alimentos procesados que no contengan gluten se etiquetarán mediante el término "libre de gluten" y el logo o símbolo de la espiga tachada, la que deberá ir en la parte frontal del envase del alimento, de manera destacada y en tamaño de buen realce y visibilidad."

4) Intercálase, entre los artículos 9 y 10, el artículo 9 bis siguiente:

"Artículo 9 bis.- "Los establecimientos de comercio que vendan alimentos envasados secos para el consumo humano, libre de gluten, deberán disponer dentro de sus góndolas, estantes o vitrinas, un apartado exclusivo para su oferta resguardando siempre la eliminación de toda contaminación cruzada."

Artículo 2.- Incorpórase, en el artículo 6 de la ley N° 19.886, sobre compras públicas, a continuación del inciso cuarto, un inciso quinto, pasando el actual a ser sexto, y así sucesivamente:

"En las licitaciones que tengan por objeto proveer de servicios de alimentación a establecimientos de educación parvularia, básica y media administrados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas y en aquellos establecimientos de educación superior y de formación técnico-profesional o similares que contengan puntos de canje asociados a la tarjeta de la ley de la beca BAES, establecimientos de salud pública, establecimientos penitenciarios y casinos y cafeterías que estén dentro o sean parte de alguna institución u organismo de la administración del Estado, las bases de licitación deberán considerar las necesidades y restricciones que presentan los usuarios que padecen enfermedades por intolerancias alimentarias, enfermedad celíaca y alergia alimentaria."

Artículo 3.- Incorpórase, en el artículo 2 de la ley N° 15.720, que crea la junta de auxilio escolar y becas, los incisos tercero y cuarto, pasando el actual inciso tercero a ser quinto, del siguiente tenor:

"El beneficio entregado en la letra a) deberá cumplir con lo establecido en el inciso primero del artículo 6 de la ley N° 20.660 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

Un reglamento expedido por el órgano administrativo competente regulará el tipo de alimento que deberá ser entregado por el proveedor. De igual forma, deberá establecer servicios de regímenes especiales para aquellos estudiantes que padezcan celiaquía."

\* \* \* \* \*

Tratado y acordado, según consta en el acta correspondiente a las sesiones de 8 y 15 de octubre, 10 y 16 de diciembre de 2019, y 6, 20 y 28 de enero de 2020, con asistencia de los diputados señores Jaime Bellolio Avaria, Juan Luis Castro González, Andrés Celis Montt, Ricardo Celis Araya (Presidente), Miguel Crispi Serrano, Jorge Durán Espinoza, Sergio Gahona Salazar, Diego

Ibáñez Cotroneo, Amaro Labra Sepúlveda, Javier Macaya Danús, Ximena Ossandón Irrázabal, Patricio Rosas Barrientos y Daniel Verdessi Belemmi.

Asistieron, además, los diputados Hugo Rey Martínez (en reemplazo de Ximena Ossandón Irrázabal) y Víctor Torres Jeldes (en reemplazo de Daniel Verdessi Belemmi).

Sala de la Comisión, a 28 de enero de 2020.



**ANA MARIA SKOKNIC DEFILIPPIS**  
Abogada Secretaria de la Comisión