



ATTO N. 1969

---

***P*ROPOSTA DI LEGGE**

*di iniziativa dei Consiglieri VINTI, BONADUCE e TIPPOLOTTI*

*“Interventi a favore di soggetti affetti da intolleranza alla proteina del glutine  
in tutte le sue manifestazioni cliniche”*

---

*Depositato al Servizio Assistenza sul Regolamento Interno,  
Monitoraggio e Sviluppo Processi il 30.12.2003*

*Trasmesso alla III-I Commissione Consiliare Permanente il 9.1.2004*

## RELAZIONE

Le finalità e gli obiettivi che ci proponiamo nell'articolato della presente proposta di legge sono indirizzati nei confronti dei soggetti affetti da malattia celiaca, da dermatite erpetiforme e da tutte le altre forme mediche riconducibili alla impossibilità, che alcuni soggetti dimostrano, di assumere nella loro alimentazione il glutine.

La nostra proposta vuole rappresentare concretamente un'iniziativa che, come doverosa risposta politica, incida direttamente sulle condizioni quotidiane di coloro che vivono una condizione di grave disagio.

La diffusione della celiachia sta assumendo delle connotazioni di carattere sociale che ormai investono la nostra società in varie forme, su cui abbiamo ritenuto giusto intervenire con una normativa specifica.

La celiachia si può genericamente definire come la patologia legata all'intolleranza, permanente e vita natural-durante, al glutine ed alle sue proteine affini; unitamente a ciò – secondo le ultime ricerche scientifiche – viene anche accertata la connessione, per circa il 25% dei pazienti sottoposti a test, tra questa e il verificarsi di manifestazioni cutanee che clinicamente sono riconducibili alla dermatite erpetiforme.

Il glutine è una frazione proteica presente, allo stato naturale, nel frumento, avena, orzo, segale, kamut, farro e frik (grano verde egiziano) e nel prodotto lavorato, in molti alimenti in commercio sia come elemento base (nel pane, nei biscotti, nelle merendine, ecc) sia come elemento collante (nei salumi, nei gelati, in alcuni formaggi, ecc).

Il malato di celiachia, in tutte le forme ad oggi conosciute, non può assumere il glutine nemmeno in quantità minima con la conseguenza di condizionare così in maniera sostanziale ed evidente la sua alimentazione quotidiana.

Tuttavia, accanto ad una terapia farmacologica al momento inesistente stante lo stato della ricerca, il celiaco può curarsi unicamente con un'alimentazione che esclude completamente gli alimenti che contengono glutine.

In tal senso e nella consapevolezza che tali soggetti, bambini e adulti, vivono e quindi vanno a scuola o lavorano o viaggiano, proponiamo questa legge, che non tratta gli aspetti di carattere medico come prevenzione, diagnosi e cura che competono alla programmazione sanitaria ed alla definizione del piano Sanitario Regionale, ma invece fissa delle disposizioni che, sul versante sociale, possano determinare migliori condizioni di vita.

La relativa incidenza in termini percentuali di popolazione che viene interessata dalla patologia non deve trarre in inganno: soltanto da poco tempo si sono sviluppati metodi specifici e maggiormente mirati che ne permettono la diagnosi in termini certi.

Infatti una difficoltà incontrata dalla medicina, è che spesso ci troviamo di fronte ad una malattia con dei fenomeni asintomatici che non ne permettono facilmente l'identificazione.

Recenti indagini su dei campioni di circa 17.000 unità nella fascia 11-14 anni, hanno stimato l'incidenza nella misura di 1 caso ogni 180, ma casistiche più selezionate danno numeri ancora più alti.

Un caso ormai noto e molto particolare è quello del popolo Saharawi che, a seguito di un'indagine condotta dall'Associazione Italiana Celiachia, ha evidenziato nella popolazione infantile addirittura un'incidenza percentuale del 5,6%.

In più, occorre dire che spesso, in mancanza di uno screening e di analisi mirate oltre che per la caratteristica latenza della malattia, gli inconvenienti riconducibili all'intolleranza al glutine

vengono invece scambiati per altri generici malesseri e quindi la malattia non viene denunciata chiaramente..

Essendo quindi lo stato patologico legato all'alimentazione, diviene fondamentale agire su questo elemento per realizzare le finalità che ci proponiamo con la presente legge.

Spesso le persone malate non possono svolgere un'adeguata vita sociale nel quadro delle relazioni e del tempo libero, in quanto sono scarsissime le strutture pubbliche e private che danno le necessarie garanzie di incontaminazione alimentare, quale presupposto indispensabile per la somministrazione di generi speciali.

Ma è soprattutto nei confronti dei bambini celiaci, che soffrono più di altri dell'esclusione dalla socializzazione, che occorre agire per fornire loro quegli elementi di sicurezza e di normalità che ne permettono il naturale e giusto sviluppo psico-fisico.

Abbiamo quindi impostato le nostre azioni sostanzialmente su due versanti: il primo è quello della formazione ed aggiornamento, ed il secondo quello degli incentivi per le ristrutturazioni semplici dei locali pubblici.

Esaminando nel dettaglio la legge, all'**articolo 1** se ne espongono le finalità determinando, nella preparazione e somministrazione dei pasti, la collaborazione degli operatori del settore della ristorazione soprattutto pubblico.

All'**articolo 2** e all'**articolo 3**, si affrontano le problematiche della formazione, prevedendo il finanziamento di corsi per il personale delle mense ospedaliere, scolastiche, aziendali e della ristorazione privata.

La questione della formazione diviene centrale: poiché il glutine può essere presente in molti ingredienti, occorre la massima attenzione per la preparazione dei cibi, nella manipolazione delle materie prime e nell'uso di attrezzature ed utensili di cucina.

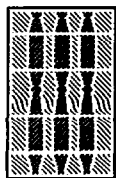
In questo contesto diviene fondamentale la collaborazione ed il coinvolgimento dell'Associazione Celiachia Umbra, che segue da sempre con attenzione tale problematica; l'AIC, con la propria Commissione Ristorazione, ha predisposto un vero e proprio "Regolamento del cuoco per cucinare senza glutine" che costituisce un protocollo di comportamenti ottimale.

All'**articolo 4** e all'**articolo 5**, si definiscono i finanziamenti e le relative procedure per gli operatori del settore, normate con appositi regolamenti da emanare da parte della Giunta Regionale.

Con l'**articolo 6**, si istituisce l'elenco regionale delle mense e delle strutture che hanno aderito all'iniziativa. Tale elenco costituirà, anche attraverso l'Agenzia di Promozione Turistica e i Servizi Turistici Locali, un veicolo importante di promozione e di informazione, soprattutto nel circuito del turismo sociale.

All'**articolo 7**, si definiscono le norme per la vigilanza ed il controllo delle strutture, da effettuarsi anche tramite la collaborazione del personale medico e scientifico dell'Associazione Italiana Celiachia con la sezione Umbra.

L'insieme delle norme costituisce quindi il ventaglio degli interventi che come Rifondazione Comunista reputiamo necessari per intervenire su questa materia - regolamentando elementi di formazione e di incentivi economici - per esprimere un piccolo segno di civiltà, che sappia confermare la tradizione di attenzione e di cura per le problematiche sociali, da parte delle forze democratiche della nostra regione.



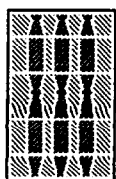
**“INTERVENTI A FAVORE DI SOGGETTI  
AFFETTI DA INTOLLERANZA ALLA  
PROTEINA DEL GLUTINE  
IN TUTTE LE SUE MANIFESTAZIONI  
CLINICHE ”**

Art. 1  
(Finalità)

1. La Regione, in riferimento agli obiettivi e alle attività per la sicurezza alimentare previsti dal piano sanitario regionale, interviene a favore dei soggetti affetti da intolleranza alla proteina del glutine in tutte le sue manifestazioni cliniche (vedi ad esempio malattia celiaca, dermatite erpetiforme, ecc), con il coinvolgimento degli operatori delle mense ospedaliere, scolastiche ed aziendali, per incentivare la preparazione e la somministrazione di pasti dietetici senza glutine.

Art. 2  
(Corsi di formazione per operatori pubblici)

1. La Regione tramite le Unità Sanitarie Locali organizza, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia A.I.C. Umbria Onlus, e finanzia appositi corsi per la formazione e l'aggiornamento periodico di personale specializzato, addetto alle mense ospedaliere, scolastiche e aziendali nonché degli operatori privati della ristorazione perché garantiscano la preparazione e la conservazione in locali specifici nonché la somministrazione di alimenti non contaminati dal glutine, destinati a soggetti di cui all'art. 1.



### Art. 3

#### (Corsi di formazione per operatori privati)

1. I corsi di formazione di cui all'art. 2 sono rivolti anche ad operatori privati della ristorazione che si impegnino a somministrare pasti con alimenti privi di glutine ai soggetti affetti dalle sindromi di cui all'art. 1.

### Art. 4

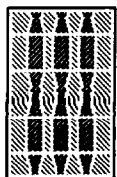
#### (Finanziamenti agli operatori)

1. La Giunta regionale concede agli operatori della ristorazione, pubblici e privati, contributi per:
  - a) l'acquisto di appositi utensili e attrezzature di cucina;
  - b) la realizzazione di opere di ristrutturazione semplice dei locali di cucina allo scopo di evitare la contaminazione dal glutine.

### Art. 5

#### (Procedura per il finanziamento)

1. Le strutture pubbliche e gli operatori privati della ristorazione che intendano somministrare pasti senza glutine ai soggetti di cui all'art. 1 dovranno presentare, entro il 31 luglio di ogni anno, specifica istanza di ammissione rivolta alla Giunta Regionale per la partecipazione del proprio personale ai corsi di formazione e di aggiornamento di cui all'art. 3 e per l'ottenimento di un contributo sulle spese di cui alle lett. a) e b) dell'art. 4.
2. La specializzazione degli operatori della ristorazione (strutture pubbliche, titolari delle strutture e/o dipendenti) sarà attestata mediante certificato di partecipazione ai corsi di formazione rilasciato dalla competente Unità Sanitaria Locale di riferimento.
3. La Giunta Regionale, con le modalità stabilite da norme regolamentari, entro il 31 Dicembre di ogni anno, eroga contributi a fondo perduto fino ad un massimo del sessanta per cento



delle spese sostenute e debitamente documentate da fatture aventi data non antecedente trenta giorni quella di istanza di ammissione presentata alla Giunta. Le stesse dovranno essere quietanzate e saldate a mezzo bonifico bancario.

4. I responsabili e/o titolari dei locali di ristorazione dovranno comunicare alla stessa USL di riferimento eventuali cambiamenti del personale specializzato addetto alla preparazione dei pasti di cui al comma 1 a mezzo raccomandata ricevuta di ritorno entro trenta giorni dalle modifiche stesse, pena la perdita dei requisiti e la restituzione dei contributi ottenuti.

Art. 6  
(Elenco regionale)

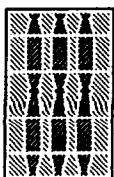
1. La Giunta Regionale istituisce l'elenco delle mense collettive pubbliche e private e degli esercizi pubblici che hanno aderito all'iniziativa.
2. L'elenco di cui al comma 1 è pubblicizzato a cura dell'Agenzia di Promozione Turistica e dei Servizi Turistici Locali anche nell'ambito di progetti di promozione del turismo sociale. La stessa dovrà curarne l'aggiornamento con cadenza annuale inserendo nuovi aderenti o depennando gli esercenti che avranno perso i requisiti indispensabili alla permanenza nell'elenco.

Art. 7  
(Vigilanza e controllo)

1. La vigilanza e il controllo delle strutture e delle mense collettive e dei pubblici esercizi interessati è effettuato dalla competente struttura dell'USL che potrà avvalersi della collaborazione di personale medico specializzato designato dalla sezione regionale dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

Art. 8  
(Norma finanziaria)

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge si fa fronte per l'anno 2003 con le risorse disponibili nella unità previsionale di base ....., denominata .....



2. Per gli anni 2004 e successivi l'entità della spesa è determinata annualmente con la legge finanziaria regionale, ai sensi dell'art. 27, comma 3, lett. c) della legge regionale 28 febbraio 2000, n. 13.
3. La Giunta Regionale, a norma della legge regionale n. 13/2000, è autorizzata ad apportare le conseguenti variazioni di cui ai commi 1 e 2, sia in termini di competenza che di cassa.

#### I Consiglieri

Stefano Vinti

Giorgio Bonaduce

Mauro Tippolotti