

Interpellanza n. 26

presentata in data 15 febbraio 2024

a iniziativa del Consigliere Santarelli

Misure di prevenzione e sostegno a persone affette da celiachia

Premesso che:

- Nel 2017 la giunta regionale ha deliberato con DGR 271/17 del 27 marzo 2017 “Percorso Diagnostico - Terapeutico - Assistenziale (PDTA) delle Malattie Infiammatorie Croniche Intestinali della Regione Marche” e adottato “Il percorso della celiachia della Regione Marche”, definito grazie all’attiva collaborazione con l’associazione italiana celiachia Marche Onlus, che recepisce le linee guida del “Protocollo per la diagnosi e il follow-up della celiachia” elaborate dal Ministero della Sanità;
- La celiachia non è solo un disturbo alimentare ma, attualmente, è considerata anche una malattia cronica e invalidante che riguarda circa 15 mila marchigiani, con numeri peraltro sottostimati, perché studi più recenti menzionano che i celiaci effettivi sono molti di più rispetto a quelli diagnosticati, specialmente, e ancor di più, in fascia di età pediatrica rispetto a quella adulta;
- Le evidenze scientifiche stanno rilevando che vi è un numero crescente di persone che sviluppano sensibilità e allergia al glutine più elevate, anche senza una sintomatologia evidente, ma su cui è necessario agire preventivamente, poiché la celiachia è una patologia genetica che si può manifestare in ogni momento della vita;
- Si tratta di una malattia ancora non così conosciuta, specie negli aspetti più critici, essendo dimostrato che la persona affetta da celiachia subisce danni gravi e irreparabili alla mucosa intestinale su cui occorre fare parimenti attenzione ed intervenire tempestivamente;

Osservato che:

- Le persone celiache hanno diritto di usufruire gratuitamente dei prodotti dieto-terapeutici privi di glutine (art. 4 della legge 4 del 2005 n° 123), per quanto vi sia un più recente provvedimento (il DM del 10 agosto 2018) che vincola a limiti di spesa differenziati per sesso e per fasce di età, tenuto conto di particolari esigenze nutrizionali. Simili importi sono tuttavia da calcolare sulla base, comunque, di prezzi medi di mercato riferiti ad un canale di distribuzione prevalente che è quello delle farmacie e dei negozi specializzati, non ancora della distribuzione alimentare che potrebbe anche comportare una riduzione del costo di tali prodotti per il consumatore;

Constatato che:

- Le spinte inflattive sui prezzi, in particolare, riguardo al conflitto russo-ucraino e alla più recente crisi dei traffici commerciali nel Mar Rosso e al relativo aumento dei costi delle materie prime e degli energetici, ricadono notevolmente sugli alimenti senza glutine, in particolare, sulle farine di riso e di mais e quei tipi di cereale che ne sono naturalmente privi;
- Diventa ancora più importante la formazione e l'aggiornamento professionale dei lavoratori del settore alimentare al fine di garantire un elevato livello di sicurezza nei servizi di ristorazione visto che, sempre ai sensi della legge n. 123 del 2005 anche le

mense scolastiche, ospedaliere e quelle annesse alle strutture pubbliche debbono fornire pasti senza glutine ai celiaci che ne facciano richiesta;

- Nella nostra Regione, anche considerando i servizi di bar e ristoranti degli enti pubblici, tali alimenti, privi di glutine, non sono di così immediato reperimento, senza previa specificazione od ordinazione da parte di questa particolare categoria di clientela, e peraltro, persino considerando il sovrapprezzo che molti ristoratori si trovano ad applicare per questi prodotti rispetto al menù "ordinario" per i costi più elevati che li caratterizzano;

INTERPELLA

Presidente e Giunta della Regione Marche:

Per conoscere qual è la politica di governo regionale atta a realizzare programmi, incontri, eventi, mirati alla sensibilizzazione della cittadinanza ai disturbi e malattie derivanti da allergie e intolleranze alimentari e, sulla celiachia in particolare, coinvolgendo, di concerto con l'Assessore all'Istruzione, tutte le scuole di ordine e grado, anche inserendo alimenti certificati, garantiti, senza glutine e senza lattosio nei menù delle mense e distributori automatici di alimenti e bevande, al pari dei servizi di mensa e ristorazione presenti nelle strutture sanitarie; prevedendo in sezioni specifiche dei siti web e dei social media istituzionali informazioni-mappe di bar e ristoranti che offrono servizi che garantiscono sicurezza alimentare, in termini di alimenti privi di glutine e allergeni.