



## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS SANCIONA**

### **CON FUERZA DE LEY:**

**ARTICULO PRIMERO:** la presente tiene por objetivo implementar en forma obligatoria en todo el ámbito de la provincia de Entre Ríos, que los establecimientos gastronómicos, entendiendo y haciendo extensivo ello a restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, locales de comida rápida y fabricantes de alimentos frescos (fábrica de pastas, panes, etc.) que los mismos dispongan de alimentos y/o productos libres de lactosa.

**ARTICULO SEGUNDO:** Los establecimientos y/o locales descriptos en el dispositivo anterior deberán incluir en sus cartas, menús, oferta de productos en general al menos una opción de comida, bebida, alimento y/o productos aptos para personas intolerantes a la lactosa.-

**ARTICULO TERCERO:** Los establecimientos y/o locales comprendidos en la presente deberán exhibir una calcomanía, logo y/o pictograma que exprese la disponibilidad de alimentos “sin lactosa”

**ARTICULO CUARTO:** se establece que para el caso de incumplimiento la autoridad competente respectiva fijará las sanciones y/o multas que se aplicarán por dicho incumplimiento, conforme se establezca por la reglamentación que regule esta ley, la que deberá realizarse en un plazo de noventa días.-

**ARTICULO QUINTO:** La Autoridad de Aplicación de la presente ley será la Dirección General de Defensa del Consumidor y Lealtad Comercial, dependiente del Ministerio de Producción, Turismo y Desarrollo Económico d la Provincia de Entre Ríos y/o o el organismo que en el futuro lo reemplace. -



**ARTICULO SEXTO:** Invítese a las Municipalidades y Comunas a adherir a la presente .-

**ARTICULO SEPTIMO:** De forma.-



## Fundamentos

Señor Presidente: motiva el presente la prevención y cuidado de la salud de aquellas personas que padecen intolerancia a la lactosa, intolerancia que está causada por una carencia de la enzima denominada lactasa.- Entre los síntomas en los niños por ejemplo incluyen diarrea y aumento de peso, mientras que los síntomas en adultos incluyen hinchazón abdominal, cólicos, diarrea, flatulencia y náuseas.- El diagnóstico se basa en la observación de los síntomas que se presentan después del consumo de productos lácteos y puede confirmarse mediante un test de hidrógeno espirado.- Por su parte el tratamiento consiste en administrar suplementos de la enzima lactasa y evitar la lactosa, sobre todo en los productos lácteos.- La **alergia a la leche de vaca** es diferente a la intolerancia a la lactosa. Al contrario de lo que ocurre en la intolerancia a la lactosa, las personas con alergia a la leche de vaca pueden digerir la leche correctamente, pero las proteínas de la leche desencadenan una respuesta del sistema inmunitario.- Los niveles de lactasa son altos en los lactantes, lo cual les permite digerir la leche. No obstante, en la mayoría de los grupos étnicos (80% de personas de ascendencias africana y latinoamericana y más del 90% de las de ascendencia asiática) los niveles de lactasa disminuyen después del destete.- Esta disminución significa que los niños mayores y los adultos de esos grupos étnicos son incapaces de digerir mucha lactosa. Sin embargo, el 80 al 85% de las personas de ascendencia del noroeste de Europa producen lactasa a lo largo de toda la vida, y pueden, por consiguiente, digerir bien la leche y los productos lácteos en la edad adulta. Por lo tanto, en Estados Unidos, país con una notable diversidad en su composición étnica, entre 30 y 50 millones de personas tienen intolerancia a la lactosa. Es interesante señalar que esta «intolerancia» es realmente la situación normal de más del 75% de la población mundial.- Cuando un trastorno, como una infección intestinal daña el revestimiento del intestino delgado se puede desarrollar



una Intolerancia temporal a la lactosa.- La persona puede volver a digerir la lactosa una vez que se recupera del trastorno.- La intolerancia a la lactosa puede controlarse con dieta, evitando los alimentos que contienen lactosa, principalmente los productos lácteos.- Por ello, la presentación de este proyecto está basada en la necesidad de brindar una solución alimenticia a aquellas personas que posean alergia y/o intolerancia a la lactosa.- Ya que estas personas no pueden realizar este proceso de absorción de manera natural reaccionan de manera negativa causando consecuencias y trastornos perjudiciales en el organismo, con consecuencias cutáneas como urticaria y eccemas.- Es sabido que esta alergia alimentaria limita la ingesta de leche y productos derivados, sin embargo, la lactosa también se encuentra presente en embutidos, panificados e incluso medicamentos, ya que es el azúcar más utilizado en la industria alimentaria para dar textura a los alimentos procesados. El tratamiento a dicha patología consiste en restringir la ingesta de productos lácteos y todos sus derivados o productos que los contienen, por lo que es fundamental que los comercios gastronómicos y expendedores de comidas tengan una oferta alimentaria libre de lactosa para evitar las intoxicaciones involuntarias de las personas que decidan consumir en esos locales y/o comercios.- En virtud de lo expuesto y en el entendiendo que esta acción busca el bienestar de las entrerrianas y entrerrianos, solicito el acompañamiento de mis pares para la aprobación del presente proyecto.-

**AUTORA: DIPUTADA VERONICA PAOLA RUBATTINO.-**

**COAUTORIAS:** Dip.FARFAN, Mariana, MORENO, Dip.Silvia del Carmen, Dip. RAMOS, Carina Manuela, Dip.CASTILLO, Vanesa, Dip.CACERES, José Orlando, Dip.CACERES, Reynaldo Jorge, Dip.COSSO Juan Pablo, Dip.GIANO Angel Francisco, Dip.HUSS Juan Manuel, Dip.KRAMER Jose Maria, Dip. LOGGIO Nestor,

Dip. NAVARRO Juan Reynaldo, Dip.REBORD Mariano Pedro, Dip.SILVA Leonardo  
Jesus, Dip.SOLANAS Julio Rodolfo, Dip.ZAVALLO Gustavo Marcelo