

# ACEME critica el excesivo gravamen de la Ciudad a los productos sin gluten

Hace poco más de cuatro meses que se constituyó como colectivo independiente, pero la Asociación de Celíacos de Melilla ha iniciado su andadura con un programa de objetivos marcado por grandes retos. El principal cambio que afrontan los celíacos de la ciudad pasa necesariamente por el abaratamiento del precio los productos dietéticos sin gluten, ya notablemente encarecidos por sus condiciones especiales de fabricación y, aun más, por los tipos impositivos que la Ciudad Autónoma de Melilla les impone al ser importados.

Según reclama la presidenta de la Asociación de Celíacos de Melilla (ACEME), Elena Samper Borrajeros, las ordenanzas municipales gravan un 0'50% a la importación de pan y pasta sin gluten, pero esta carga fiscal asciende al 4% en la harina panificable y al 10% en el resto de productos, como galletas o magdalenas.

El problema radica, según la responsable de ACEME, en que desde el Gobierno autonómico se considera a estos alimentos bajo la categoría de "confitería", en lugar de como productos de primera necesidad para las personas celíacas, abocadas por enfermedad a llevar de por vida una dieta libre de gluten, una sustancia que se encuentra de forma natural en los cereales del trigo, avena, cebada y centeno, y que figura de manera subrepticia entre los ingredientes de una amplia gama de alimentos preparados que pueden ir desde un determinado tipo de yogur, un embutido o una lata de tomate frito.

Si se suma el precio de fábrica de estos productos a los impuestos a los que se somete su importación a Melilla, el coste de ir a comprar en uno de los centros dietéticos especializados de la ciudad una caja de 20 galletas puede llegar a superar los 4 euros. Según atestigua Samper Borrajeros, también como madre de una niña celíaca, si la media de gasto familiar por un niño con celiaquía asciende a un 300% más de media nacional, en Melilla este porcentaje se dispara hasta el 500%; traducido en euros, por encima de los 400 mensuales.

ACEME advierte la situación que se vive en la ciudad mientras en otros lugares de la geografía española se está acordando cobrar el I.V.A. más bajo para todos los productos sin gluten, y en otras comunidades pioneras como Canarias, se han eliminado todos los impuestos a estos alimentos de consumo diario.

Si ser celíaco no es fácil, sobre todo al principio, durante el necesario periodo de adaptación a una estricta dieta que no admitirá nunca excepciones, es aún más difícil viviendo en Melilla. Faltos de interés comercial y de concienciación, los grandes supermercados de la ciudad no traen productos sin gluten, como sí ocurre con otras superficies comerciales de otras ciudades, que han creado incluso marcas blancas para celíacos. La oferta que existe en Melilla se reduce a herbolarios y es, en palabras de Samper Borrajeros, "muy limitada", por lo que se hace necesario aprovechar los viajes a la Península para proveerse de cantidad y variedad.

ACEME también denuncia el elevado grado de desconocimiento y desinformación que hay sobre la enfermedad celíaca en la sociedad melillense, alertando sobre la existencia de establecimientos que ofertan productos dietéticos para celíacos de elaboración propia sin las suficientes garantías como para evitar una contaminación cruzada a través de los utensilios de cocina o los hornos.

Nutricionista y psicólogo

El Hospital de Melilla no tiene un gastroenterólogo infantil, por lo que es necesario el traslado a la ciudad de Málaga para hacer las pertinentes revisiones médicas, consultas que se multiplican durante el proceso

de diagnóstico y complicaciones iniciales.

Salvando esta dificultad añadida por distribución poblacional, ACEME reclama la presencia permanente de un nutricionista hospitalario que asesore en el seguimiento de la dieta a los diagnosticados, así como un psicólogo infantil, un profesional de suma importancia, sobre todo en traumas de detecciones en la edad adulta o en las frecuentes etapas preadolescentes de negación de la dieta.