



**Sociedad Española de
Gastroenterología,
Hepatología y Nutrición
Pediátrica**

Presidente

Federico Argüelles Martín

Secretario

Gustavo Silva García

Tesorera

Pilar Pavón Belinchón

Vocales

M^a Dolores García Novo

Enriqueta Román Riechmann

Amaia Sojo Aguirre

**Comité Organizador
XV Congreso**

Presidente

Francisco Sánchez Ruiz

Vicepresidenta

M^a Fernanda Rodríguez Reinoso

Secretario

Jesús Jiménez Gómez

Vocales

Emilia García Menor

Estela Arroyo Muñoz

Macarena Ibáñez Ruiz

Guillermo Mascort Vaca

Conferencia Episcopal Española
Excelentísimo Sr. Presidente
Añastro, 1
28033 Madrid

Córdoba, 15 de mayo de 2008

En nuestra labor asistencial con los enfermos celíacos hemos podido constatar la problemática que presentan estos pacientes en relación con la Comunión,

Cuando son pequeños la preocupación es de los padres, que preguntan de que forma puede influir en la salud de sus hijos, otros nos comentan que es difícil de explicarles el contrasentido de ser muy estrictos con la dieta de sus hijos, en la vida diaria, y decirles que la Comunión con una oblea de trigo no les va a afectar. La Comunión bajo la especie de vino no es admitida por todos los padres y algunos niños lo rechazan por sentirse distintos a sus compañeros.

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten, mediada por una reacción inmunológica anómala y de base genética. Origina una lesión intestinal que condiciona en muchos casos a una malabsorción de los alimentos y una desnutrición. El consumo de gluten permanente predispone la aparición de enfermedades autoinmunes, en otros órganos: tiroiditis, diabetes, osteoporosis, alteraciones del esmalte dental, lesiones en piel, etc. y está asociada a la aparición de un cierto tipo de linfomas intestinales, por lo que como médicos tenemos la obligación de informar de estas complicaciones e insistir en la dieta estricta de gluten.

Estudios realizados en los últimos años, han puesto en evidencia que esta enfermedad es muy frecuente, con una prevalencia en la población general de 1 cada 100-150 personas, con síntomas muy variados muchas veces extraintestinales: anemia ferropénica, infertilidad, problemas neurológicos, etc.

No se conoce con exactitud, cual es la cantidad de gluten que puede ser ingerida sin efectos adversos por un celíaco. En un trabajo realizado en adultos, fijan la cantidad máxima de gluten que puede ingerirse al día, sin peligro para los celíacos, en 10 mg/día. El problema es que el gluten forma parte de conservantes, espesantes, colorantes y contamina muchos procesos de manufacturación de los alimentos, por lo que la dieta estricta sin gluten es imposible de cumplir; de ésta forma a lo ingerido de forma inadvertida, viene a sumarse el gluten recibido en la Comunión.



**Sociedad Española de
Gastroenterología,
Hepatología y Nutrición
Pediátrica**

Presidente

Federico Argüelles Martín

Secretario

Gustavo Silva García

Tesorera

Pilar Pavón Belinchón

Vocales

M^a Dolores García Novo

Enriqueta Román Riechmann

Amaia Sojo Aguirre

**Comité Organizador
XV Congreso**

Presidente

Francisco Sánchez Ruiz

Vicepresidenta

M^a Fernanda Rodríguez Reinoso

Secretario

Jesús Jiménez Gómez

Vocales

Emilia García Menor

Estela Arroyo Muñoz

Macarena Ibáñez Ruiz

Guillermo Mascort Vaca

Esto nos ha llevado a realizar un estudio de la composición de las obleas de harina de trigo y su composición de gluten. Hemos determinado el peso de 80 de ellas, escogidas de forma aleatoria, en diversas parroquias, y hemos comprobado que presentan un peso que oscila desde 123,4 mg a 244,5 mg; con un peso medio de 184,5 mg. Se ha determinado el contenido en gluten de las obleas, en diversos laboratorios especializados, con resultados muy variables, pero con una media de 17,4 mg/oblea, cantidad que representa un peligro cierto para estos pacientes.

Conociendo el documento de la Congregatio Pro Doctrina Fidei, firmado por el entonces Prefecto Cardenal Ratzinger (19 Junio 1995), respecto al permiso de usar pan con poca cantidad de gluten, en el que se afirma que puede ser materia válida si en las formas permanece la cantidad de gluten suficiente para obtener la panificación, hemos realizado el estudio en obleas hechas con almidón de trigo, que es la harina de trigo sometida a un proceso de extracción de la proteína (gluten) y que en principio debería de estar exenta de ello. Este estudio ha sido realizado en el laboratorio de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, con resultado de gluten 0,016 mg/oblea. Esta cantidad es perfectamente tolerada por estos enfermos y se demuestra que las hostias contienen suficiente cantidad de gluten para la panificación.

La Vicaría General del Obispado de Huesca, (fecha 18/3/2008) ha elaborado un documento sobre la normativa de la Comunión de los celíacos en la Diócesis de Huesca, recomendando el uso de estas obleas elaboradas con almidón de trigo, que suscribimos totalmente.

El motivo de nuestra carta es solicitar a V E, que se generalice en todas las Diócesis de España la normativa del Obispado de Huesca, sobre la comunión de los enfermos celíacos.

Atentamente.

Fdo: Junta de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.