

INFORME DE PRECIOS

de productos específicos
para personas celiacas

2025



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celiacos
de España



INDICE

1. CONTEXTO E INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETIVO DEL INFORME.....	5
3. ACLARACIONES SOBRE EL ALCANCE DEL INFORME	6
4. METODOLOGÍA	7
5. RESULTADOS.....	9
6. CONCLUSIONES	14

© Copyright del material interior: FACE.

Autora: Cristina José De Abreu Rodrigues. Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria de FACE.

© Copyright de imágenes y recursos visuales: [freepik](https://www.freepik.com).

Diseño de cubiertas: María Acevedo Martín. Dpto. de Comunicación de FACE.



Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE). Entidad declarada de Utilidad Pública
con nº Registro Nacional 603218. Calle Tres Peces, 32, Local Bajo
28012 Madrid
www.celiacos.org

1. CONTEXTO E INTRODUCCIÓN

El presente informe se centra en un aspecto fundamental para las personas diagnosticadas con enfermedad celiaca (EC): **el gasto económico asociado a la adopción y mantenimiento de una dieta sin gluten**. Esta dieta no es una elección, sino el **único tratamiento válido** y de por vida para revertir el daño intestinal causado por el consumo de gluten, erradicar los síntomas y manifestaciones clínicas de la enfermedad.

La enfermedad celiaca se define como una patología multisistémica de base autoinmune, desencadenada en individuos con predisposición genética por la ingesta de gluten y prolaminas asociadas. Se caracteriza por una combinación variable de síntomas dependientes del gluten, la presencia de anticuerpos específicos, haplotipos HLA DQ2 o DQ8 y enteropatía. A día de hoy, la adherencia estricta y continua a una dieta sin gluten, evitando cualquier transgresión (voluntaria o involuntaria), constituye el pilar esencial del tratamiento. Es crucial destacar que incluso **pequeñas cantidades de gluten pueden generar daño a nivel intestinal en pacientes con EC**, independientemente de la presencia o ausencia de síntomas.

La eliminación del gluten de la dieta en pacientes con EC conlleva la potencial desaparición de los síntomas, la normalización de los niveles de anticuerpos y la mejora de la atrofia de las vellosidades intestinales, subrayando la importancia vital de esta intervención dietética.

El **gluten** es una proteína de bajo valor nutricional intrínseca a ciertos cereales como el trigo, la cebada, el centeno, el triticale, la espelta y algunas variedades de avena, así como sus híbridos y derivados. A pesar de su modesto aporte nutricional, el gluten desempeña un papel tecnológico significativo en la industria alimentaria, siendo responsable de la textura esponjosa y elástica de numerosos productos procesados, particularmente en el sector de la panadería y la bollería.

Para las personas con enfermedad celiaca, la necesidad de evitar el gluten implica una dependencia de productos específicamente elaborados sin esta proteína. La industria alimentaria, en respuesta a esta demanda, sustituye los cereales con gluten por otras materias primas para crear alternativas aptas. Sin embargo, **estas materias primas suelen ser más costosas y su disponibilidad puede ser más limitada**, lo que a menudo se traduce en un precio final más elevado para los productos sin gluten en comparación con sus equivalentes con gluten. Adicionalmente, pueden existir diferencias significativas en el sabor y la composición nutricional.

La **Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)** desempeña un papel fundamental en la mejora de la calidad de vida de las personas con celiaquía y en la garantía de su seguridad alimentaria. A través de iniciativas como la publicación anual de la "**Lista digital de alimentos sin gluten**", FACE proporciona una valiosa herramienta que incluye productos revisados por su Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, facilitando la identificación de opciones seguras para el colectivo celiaco, ya que los productos sin gluten elaborados por la industria pueden ser incluidos en esta lista, tras una rigurosa revisión de la documentación proporcionada por los fabricantes.

Para asegurar un cumplimiento adecuado de la dieta sin gluten, FACE recomienda no solo verificar la mención "*sin gluten*" en el etiquetado, sino también priorizar aquellos productos específicos que estén certificados bajo el **Sistema de Licencia Europeo (Marca Registrada**

"Espiga Barrada" o ELS). Esta certificación garantiza un contenido de gluten inferior a 20 mg/kg, ofreciendo una mayor seguridad para los consumidores celíacos.

En línea con las recomendaciones para una dieta saludable, FACE y las asociaciones de celíacos a nivel nacional **promueven la idea de basar la alimentación sin gluten en productos genéricos naturalmente libres de gluten**, reservando el consumo de productos específicos sin gluten de la industria para ocasiones puntuales. Esta recomendación busca también prevenir posibles desequilibrios nutricionales asociados al perfil de algunos productos procesados sin gluten. Para llevar una dieta sin gluten equilibrada, se aconseja seguir las pautas de **"El Plato para Comer Saludable"** de la Escuela de Salud Pública de Harvard, adaptando las elecciones cotidianas a ingredientes naturalmente sin gluten.

El presente informe, por lo tanto, se enmarca en este contexto de necesidad vital de una dieta sin gluten para las personas con EC en contraste con la dura realidad de un mercado de productos específicos que, por diversas razones, a menudo presentan un coste superior. A través de la recopilación y análisis de precios, se busca ofrecer una perspectiva clara sobre el gasto económico que deben afrontar los individuos para seguir su tratamiento fundamental.

2. OBJETIVO DEL INFORME

Calcular el costo estimado en que incurre una persona celiaca al comprar productos específicos sin gluten de forma semanal, mensual y anual.

3. ACLARACIONES SOBRE EL ALCANCE DEL INFORME

Es fundamental subrayar que el consumo de **productos que contienen gluten** está **contraindicado** para las personas con enfermedad celiaca.

En cuanto a los **productos genéricos**, aquellos que naturalmente no contienen gluten, **pueden ser consumidos independientemente** de la marca. Sin embargo, se ha observado la presencia en el mercado de etiquetado precautorio de alérgenos con leyendas como «*puede contener gluten*» o «*puede contener trazas*». Por esta razón, se recomienda encarecidamente a los consumidores revisar detenidamente la etiqueta de los productos y **optar únicamente por aquellas marcas que no incluyan este tipo de advertencias**.

Los **productos convencionales**, debido a sus procesos de elaboración o formulación, representan una potencial incógnita sobre la presencia de gluten para las personas celiacas. Por ello, se aconseja verificar si un producto convencional está registrado como "sin gluten" en la "**Lista digital de alimentos sin gluten**" publicada por FACE disponible en la aplicación **FACEMOVIL**, antes de su consumo.

Respecto a los **productos específicos** diseñados para personas celiacas (como pan, harinas, pasta, galletas, bollería, etc.), se recomienda que estén certificados bajo el **Sistema de Licencia Europeo ELS** o porten el distintivo de la «**Marca Registrada Espiga Barrada**». Alternativamente, deben indicar claramente en su etiquetado la mención "sin gluten" (<20 ppm) para garantizar la ausencia de gluten en su composición.

Para facilitar la comprensión de los datos de precios recopilados en este informe, se recomienda revisar y entender la clasificación de los alimentos en función de su contenido de gluten, elaborada y actualizada anualmente por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE): <https://celiacos.org/tratamiento/clasificacion-de-los-alimentos/>

La clasificación proporcionada por FACE es crucial para interpretar correctamente los datos de precios que se presentarán en las siguientes secciones del informe, ya que el análisis se centrará principalmente en los **productos específicos sin gluten**.

4. METODOLOGÍA

El presente informe se basa en un análisis comparativo del coste de productos específicos sin gluten, realizado con el objetivo de determinar la carga económica adicional que supone para las personas con enfermedad celiaca seguir su tratamiento dietético. Esta metodología sigue la línea de análisis comparativos anuales llevados a cabo por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) para monitorizar la evolución de los precios en este sector.

Selección de productos

El estudio se centra exclusivamente en los precios de productos alimenticios específicos sin gluten. Se reconoce que estos productos representan un gasto adicional para las personas con EC, a pesar de que una dieta sin gluten saludable debe basarse principalmente en alimentos genéricos naturalmente libres de gluten. Por lo tanto, no se incluyen en este análisis los precios de productos genéricos como frutas, verduras, legumbres, carnes o lácteos, ya que su coste es uniforme para la población general.

Para llevar a cabo la comparativa de precios, se han seleccionado aleatoriamente 21 tipos de productos alimenticios, tanto con gluten como sin gluten.

Los productos sin gluten analizados están incluidos en la "Lista digital de alimentos sin gluten 2025" elaborada por FACE. Los precios recogidos se corresponden con productos de marcas reconocidas en el sector sin gluten, marcas blancas de los hipermercados estudiados y opciones de precio medio disponibles.

Recopilación de datos

La información sobre los precios de venta al público se ha recopilado durante la última semana del mes de enero de 2025. Para los productos típicamente asociados al consumo navideño, se han recogido los precios promedio en el mes de diciembre de 2024 entre mantecados, polvorones, roscón de reyes y panettone.

Todos los datos recogidos han sido previos a los cambios de tributación de pan sin gluten de 10 % a 4 %.

La recopilación de datos se ha realizado de forma remota, a través de la estrategia de "compra online", accediendo a los sitios web de seis cadenas de hipermercados con presencia en todas las Comunidades Autónomas de España.

Estandarización y cálculo de precios promedio

Para asegurar una comparación equitativa del coste por cantidad de producto, todos los precios recopilados se han estandarizado a un precio por 100 gramos de producto. Posteriormente, se ha calculado el precio promedio para cada uno de los 21 tipos de productos, considerando los precios ofrecidos por las seis cadenas de hipermercados analizadas. En el caso de falta de disponibilidad de algún producto específico en alguna de las cadenas, el precio promedio para ese producto se ha recalculado teniendo como base únicamente los hipermercados donde estaba a la venta.

Estimación del gasto

Tras calcular los valores promedio por 100 gramos para los productos con y sin gluten, se ha procedido a realizar estimaciones del gasto en diferentes periodos de tiempo: diario, semanal, mensual y anual para un individuo.

Para realizar las estimaciones de consumo, se ha tenido como referencia las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), donde se establece un aporte calórico diario orientativo para el adulto sano de 2.000 a 2.500 kcal para el hombre y de 1.500 a 2.000 kcal para la mujer.

Se reconoce que estos requerimientos calóricos son orientativos y pueden variar significativamente según la edad, nivel de actividad física, estado de salud y otras condiciones fisiológicas individuales.

Análisis comparativo y registro de datos

Los resultados obtenidos en el presente estudio se han utilizado para comparar el gasto asociado a la adquisición de productos específicos sin gluten con el coste de productos equivalentes con gluten, destinados a la población general.

Los datos recopilados se han registrado y tabulado de forma sistemática para facilitar la comparativa con los datos recogidos por FACE en el año 2024, con el objetivo de identificar tendencias y extraer conclusiones sobre la evolución del coste de la dieta sin gluten basada en productos específicos.

Interpretación de resultados y consideraciones sobre apoyo económico

Es importante recordar que, a diferencia de otras patologías que pueden recibir algún tipo de subvención o apoyo económico para el tratamiento correspondiente, los pacientes con enfermedad celiaca deben asumir la totalidad del coste de su tratamiento, que consiste en la dieta estricta sin gluten. Esta realidad subraya la relevancia de analizar el impacto económico de esta condición en la vida de las personas afectadas.

5. RESULTADOS

A continuación, se presentan los resultados obtenidos del análisis comparativo de precios de productos específicos con y sin gluten en cadenas de hipermercados a nivel nacional durante el periodo de estudio en las respectivas categorías de productos. Los datos que se exponen a continuación permiten cuantificar la disparidad de precios y evidenciar la carga económica adicional asociada al tratamiento dietético de esta condición.

Tabla 1: Coste de productos específicos con y sin gluten y su diferencia en el 2025 (€/100g).

PRODUCTO ALIMENTICIO	CON GLUTEN €/ 100g	SIN GLUTEN €/ 100g
Cereales de desayuno	0,41	0,54
Barritas de cereales	1,62	2,59
Galletas	0,38	1,28
Galletas de chocolate	0,71	1,63
Magdalenas	0,34	1,61
Harina panificación	0,11	0,33
Harina de repostería	0,11	0,45
Galletas tipo barquillo	0,84	2,34
Macarrones/Fideos	0,17	0,46
Pan (barra)	0,25	1,27
Pan de molde	0,23	0,78
Pan (tostado)	0,47	1,71
Pan (hamburguesa)	0,32	1,26
Pan rallado	0,16	0,67
Croquetas	0,52	1,75
Pizza	0,68	1,01
Masa de hojaldre	0,47	0,86
Lasaña	0,61	1,34
Tartas	1,20	2,45
Producto de consumo navideño	0,97	1,81
Cerveza	0,21	0,26
TOTAL	10,78	26,40

Los datos recopilados en enero de 2025 revelan una marcada disparidad en el coste total por cada 100 gramos de producto al comparar las opciones sin gluten con los productos convencionales destinados al público general. **La suma de los precios para los productos sin gluten asciende a 26,40 euros, mientras que la de los productos con gluten se sitúa en 10,78 euros.**

En el año 2025, las mayores brechas de precios entre las alternativas con y sin gluten **se han observado en el pan de barra, las magdalenas y el pan rallado.** Estos productos, probablemente habituales en la mayoría de los hogares con consumidores celiacos en España, podrían generar un incremento significativo en el gasto para familias con múltiples miembros afectados por la enfermedad celiaca, independientemente de su edad. Esta situación difiere de años anteriores, donde los productos de bollería sin gluten eran los que presentaban un mayor sobrecoste.

Al realizar una recapitulación de los resultados obtenidos en 2024, las diferencias de precios más notables se encontraron en productos de consumo navideño (tendencia también observada en 2023), galletas tipo barquillo y barritas de cereales.

El aumento en el presupuesto familiar de clase media, con al menos un miembro con enfermedad celiaca o necesidad de seguir una dieta sin gluten, destinado a la compra de alimentos está directamente influenciado por esta diferencia de precios entre productos con y sin gluten, especialmente cuando los productos de panadería sin gluten son un componente esencial de su alimentación diaria.

A partir de los datos recopilados para 100 gramos de cada producto analizado, se ha estimado el consumo en términos de frecuencia semanal, mensual y anual. Este cálculo se ha realizado con el propósito de determinar el incremento de costes asociado a la compra de productos específicos sin gluten. Los resultados detallados de este análisis se presentan en la tabla que sigue.

Tabla 2. Diferencia del total de precios en la compra de productos con y sin gluten (frecuencia semanal, mensual y anual)

TIPO DE PRODUCTO	GASTO SEMANAL	GASTO MENSUAL	GASTO ANUAL
Compra sin gluten	34,47	137,87	1.654,41
Compra con gluten	13,68	54,71	656,57
DIFERENCIA	20,79	83,15	997,85

Los resultados del presente análisis indican que una familia con al menos un miembro celiaco cuya dieta que incluya principalmente en productos específicos sin gluten afrontará un incremento en el coste de su cesta de la compra de aproximadamente **20,79 euros semanales, lo que se traduce en un sobregasto de 83,15 euros al mes y 997,85 euros al año**, en comparación con el gasto promedio de la población general.

Es importante considerar que estas estimaciones parten de la premisa de que solo un miembro del hogar padece enfermedad celiaca. No obstante, dada la predisposición genética de esta condición, es frecuente encontrar múltiples casos dentro de la misma familia. En consecuencia, a medida que aumenta el número de personas celiacas en el hogar, el desembolso económico destinado a la adquisición de productos sin gluten se incrementará proporcionalmente.

Con el fin de ofrecer una perspectiva evolutiva, este informe incluye una comparativa con los resultados obtenidos en el Informe Anual de 2024. Los datos del año anterior se presentan para evidenciar las variaciones en el gasto asociado a la compra de productos con y sin gluten entre 2024 y 2025, tal como se detalla en la siguiente tabla.

Tabla 3. Variación de precios entre productos con y sin gluten entre 2024 y 2025 (€).

AÑO	€ ANUAL SIN GLUTEN	€ ANUAL CON GLUTEN	DIFERENCIA CON/SIN GLUTEN ANUAL €
2024	1.704,40	616,68	1.087,72
2025	1.654,41	656,57	997,85
DIFERENCIA	-49,99	39,89	-89,87
PORCENTAJE (%)	-2,93	6,47	-8,26

La tabla precedente ilustra la diferencia de costes en la adquisición de alimentos entre una persona que requiere una dieta sin gluten, basada principalmente en productos específicos, y otra que no tiene esta necesidad. Este contraste se limita a la compra de 21 tipos de productos especializados, sin incluir otros gastos alimenticios o de otra índole, por lo que esta comparación representa solo una parte del desembolso total.

Es crucial reconocer que estas estimaciones no consideran las preferencias y requerimientos particulares de cada hogar, por lo que los valores presentados son meramente orientativos y susceptibles de variación en cada situación individual. De hecho, un mayor consumo de productos específicos podría elevar aún más el gasto.

Tal como se observa en la tabla 3, la diferencia entre el precio promedio de los productos sin gluten de diversas marcas de hipermercados ha experimentado **una reducción en comparación con el año anterior**, situándose en **89,87 euros** menos que en 2024. Esto supone una **disminución del 8,26 %** en el gasto anual destinado a la compra de productos sin gluten y una **contracción del 2,93 %** en la brecha de precios con respecto al año previo.

Es relevante señalar que, si bien en 2024 se había registrado un aumento en la disparidad de precios entre productos con y sin gluten, el coste de los productos sin gluten **ha disminuido en 49,99 euros** entre 2024 y 2025. En contraste, los productos con gluten han incrementado su coste tras un periodo inflacionario en España, mostrando **un aumento anual de 39,89 euros**.

En términos porcentuales, **el coste de los productos sin gluten ha descendido un 2,93 %**, mientras que los **productos con gluten han experimentado un aumento** más significativo con respecto al año anterior, **situándose un 6,47 %** por encima del precio de 2024.

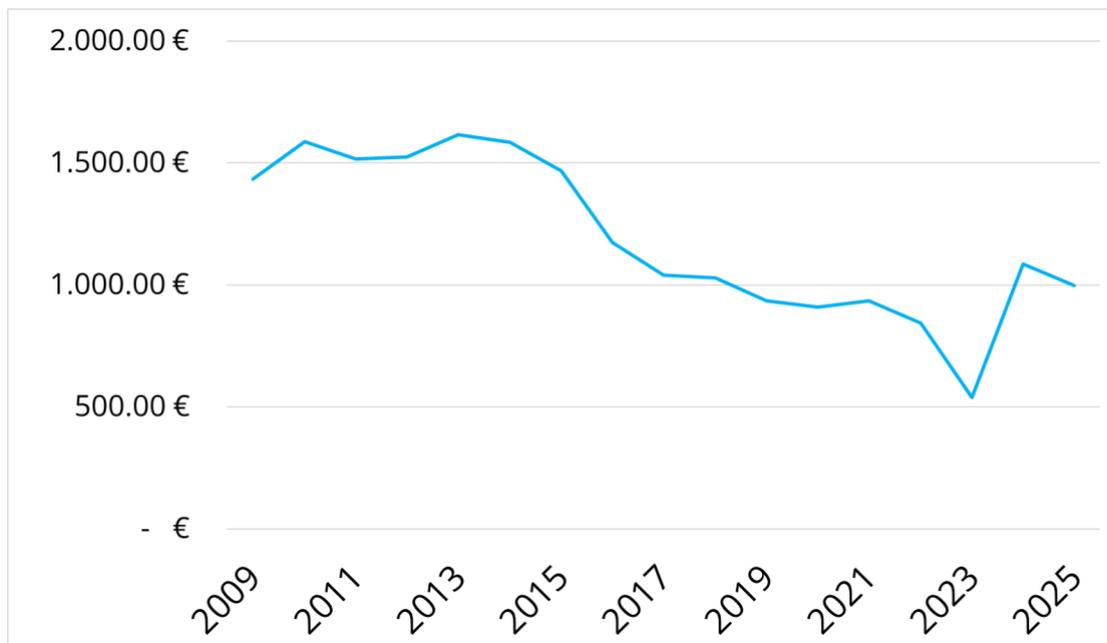
Tabla 4. Diferencia de precios entre productos con y sin gluten, por periodos, entre 2024 y 2025.

AÑO	GASTO SEMANAL	GASTO MENSUAL	GASTO ANUAL
2024	22,66	90,64	1.087,72
2025	20,79	83,15	997,85
DIFERENCIA	-1,87	-7,49	-89,87

La diferencia de precios entre los productos con gluten y sus equivalentes sin gluten por año y por individuo se ha reducido en **89,87 euros** en comparación con las cifras de 2024.

La disminución en la disparidad de precios entre productos con y sin gluten podría deberse a una mayor competencia en el sector, optimización de costes de producción por parte de los fabricantes, una mayor disponibilidad de materias primas sin gluten, estrategias de precios más competitivas por parte de las marcas (incluidas las blancas), y una demanda sostenida que permite un mercado más eficiente. Mientras que la inflación general pudo haber impulsado el aumento de precios en los productos con gluten, el mercado de los productos sin gluten podría haber experimentado una mayor eficiencia y competencia, lo que habría contribuido a moderar o incluso reducir sus precios relativos.

Gráfico 1. Evolución de diferencia de precios de productos con y sin gluten entre 2009 y 2025.



El colectivo celiaco se enfrenta a un sobrecoste anual promedio de **997 euros** en su cesta de la compra en comparación con la población general.

Esta diferencia de precios entre alimentos con y sin gluten radica principalmente en el mayor desembolso asociado a las materias primas, los estrictos controles de calidad para garantizar la seguridad alimentaria, las adaptaciones necesarias en la producción, y la inversión en investigación y desarrollo que implica la elaboración de productos aptos para celíacos.

Como en años anteriores, se evidencia que algunas empresas pueden aprovechar la demanda creciente de productos sin gluten para fijar precios más altos como una estrategia de posicionamiento en el mercado, lo que también contribuye a la diferencia de precios

Este gasto adicional merma el poder adquisitivo de las personas afectadas y, unido a la potencial menor disponibilidad en comercios locales, puede obstaculizar el adecuado seguimiento de su tratamiento dietético.

A pesar de la labor de las asociaciones de celíacos, hasta 2024 no se había implementado una ayuda económica nacional para paliar estos costes, siendo la dieta sin gluten el único tratamiento para su condición. No obstante, como respuesta a la crisis económica de 2022, se aplicó una reducción temporal del IVA al pan común (incluido el sin gluten) y la harina panificable al 0 %, y a la pasta alimenticia (incluida la sin gluten) al 5 %, hasta finales de 2024.

En 2025, una resolución del Ministerio de Hacienda, en cumplimiento de una sentencia del Tribunal Supremo, ha fijado un IVA superreducido del 4 % para todo el pan, abarcando las variedades sin gluten y los "panes especiales". Se anticipa que esta medida aliviará ligeramente la carga económica de los productos de panadería sin gluten para el colectivo celiaco, y sus efectos serán evaluados en el próximo informe anual de precios de la Federación.

6. CONCLUSIONES

Teniendo como base el análisis de precios de productos sin gluten realizado a principios de 2025, se derivan las siguientes conclusiones principales:

- El coste anual estimado para adquirir productos específicos sin gluten en 2025 asciende a **1.654,41 euros**, lo que representa una reducción de **49,99 euros** en comparación con el año precedente.
- Las personas que deben seguir una dieta sin gluten afrontan un sobrecoste anual estimado de **997,85 euros** en alimentación específica sin gluten, en comparación con quienes no tienen esta necesidad.
- Los productos específicos que presentan la mayor diferencia de precio respecto a sus homólogos con gluten son **el pan de barra, las magdalenas y el pan rallado**.
- El análisis de precios revela una tendencia generalizada a que los productos sin gluten sean **significativamente más caros** que sus equivalentes con gluten, a pesar de que la diferencia entre unos y otros sea menor dado el aumento de precio de los productos con gluten.
- En 2025, se ha observado una **disminución del 2,93 %** en el precio promedio de los productos sin gluten en comparación con el año anterior.
- Entre 2024 y 2025, mientras que los precios de los productos con gluten se han estabilizado o incluso han aumentado, los productos sin gluten han continuado su tendencia alcista, aunque la diferencia de precios anual haya sido menor que en el periodo anterior.

La disminución en el gasto anual de productos sin gluten, aunque modesta (**49,99 euros**), sugiere una ligera moderación en los precios de esta categoría en 2025. Sin embargo, el sobrecoste anual de casi **1.000 euros** para las personas celiacas sigue siendo una **carga económica considerable**. Esta diferencia de precios, particularmente marcada en productos básicos de panadería y repostería, impacta directamente en el presupuesto de los hogares con miembros celiacos.

La persistente disparidad se justifica por los factores inherentes a la producción sin gluten: materias primas más costosas, la necesidad de evitar el riesgo de contacto cruzado que implica procesos de fabricación y controles de calidad más rigurosos, y posiblemente menores economías de escala en comparación con la producción de alimentos convencionales.

La observación de que los precios de los productos sin gluten han disminuido porcentualmente menos que el aumento (o estabilización) de los productos con gluten podría indicar una respuesta diferente a las presiones inflacionarias o a dinámicas específicas del mercado sin gluten. Es posible que los fabricantes de productos sin gluten hayan absorbido parcialmente los aumentos de costes o que la mayor competencia en este sector esté ejerciendo una presión a la baja en los precios, aunque sin llegar a equipararlos a los de los productos con gluten.

En definitiva, los resultados reflejan una ligera mejora en la asequibilidad de los productos sin gluten con respecto al año 2024, pero el tratamiento dietético de la enfermedad celiaca continúa representando un importante desembolso económico para quienes lo necesitan. Esta situación **se agrava significativamente por la ausencia de ayudas económicas específicas a nivel nacional para sufragar los gastos derivados de su tratamiento fundamental: la dieta sin gluten.** A diferencia de otras condiciones médicas que pueden contar con algún tipo de subvención o apoyo financiero para la adquisición de medicamentos o productos sanitarios, las personas con enfermedad celiaca deben asumir íntegramente el coste de su alimentación especial. Esta falta de apoyo sitúa a este colectivo en una posición de desventaja económica, donde el acceso al único tratamiento viable para su salud depende directamente de su capacidad adquisitiva, generando una inequidad en el acceso a la salud y bienestar.

Ante la ausencia de ayudas económicas específicas a nivel nacional, desde FACE se reitera la urgencia de que el ejecutivo tome medidas concretas para mitigar el impacto financiero y garantizar la equidad en el acceso a la salud para el colectivo celiaco.



Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE).
Entidad declarada de Utilidad Pública con no Registro Nacional 603218.
Calle de los Tres Peces, 32, Local Bajo.
28012 Madrid
www.celiacos.org