



Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

La industria cárnica reclama más rigor técnico en el proyecto del nuevo RD de alimentación sociosanitaria

La industria cárnica reclama más rigor técnico en el proyecto del nuevo RD de alimentación sociosanitaria

Miércoles, 28 de enero 2026

Las patronales cárnicas españolas, Anice y Fecic, respaldan los objetivos del Proyecto de Real Decreto sobre alimentación saludable en centros públicos y privados, pero solicitan ajustes técnicos. Critican el uso del término 'ultraprocesado' por su falta de consenso científico y alertan sobre posibles exclusiones de alimentos nutritivos como el jamón ibérico. También piden equilibrar el enfoque entre proteínas vegetales y animales, y advierten sobre riesgos de distorsión de la competencia.

La industria cárnica española manifiesta su plena alineación con los objetivos del [Proyecto de Real Decreto](#) destinado a promover una alimentación saludable y sostenible en centros de titularidad pública y en centros privados para personas dependientes o con necesidades especiales. Las patronales del sector, Anice (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) y Fecic (Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas), han presentado **diversas observaciones** al Ministerio de Consumo para mejorar la viabilidad técnica del texto y evitar confusión.

Alimentos ultraprocesados y priorización de proteína vegetal

Entre otros aspectos, la industria cárnica solicita eliminar el concepto y definición de alimento ultraprocesado, y argumentan que el término **ni está reconocido en la legislación alimentaria ni cuenta con consenso científico**. El director de Anice, **Giuseppe Aloisio**, explica que la definición de ultraprocesado en el proyecto *"mete en el mismo saco alimentos muy distintos y, al aplicar restricciones generalizadas, puede poner en riesgo la asequibilidad y la sostenibilidad, con el riesgo de excluir productos que sí son genuinamente nutritivos"* y llegar a vetar *"alimentos con un excelente perfil nutricional como el jamón ibérico o un lomo adobado"*.

Diversos organismos internacionales, como Codex Alimentarius, OMS, FDA o la propia Comisión Europea, reconocen las **dificultades de definirlo** y están estudiando la evidencia. Otras autoridades europeas, como el Comité Científico de Aesan (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), cuestionan su uso y señalan que la calidad nutricional de un alimento depende de su **composición final**, no del nivel de procesado en sí.

En este sentido, desde el sector se insiste en la importancia de conocer como ciertos métodos de procesamiento de alimentos tienen como objetivo principal mejorar la **seguridad** de los alimentos, alargar su **vida útil** o mejorar su **digestibilidad** o la **biodisponibilidad** de nutrientes.

El secretario general de FECIC, **Ignasi Pons**, apunta que *"el principal riesgo es adelantarse a una definición nacional cuando la Comisión Europea aún la está estudiando y prevé armonizarla. Si la UE adopta después otro enfoque, España tendría que **modificar o derogar** el Real Decreto"*.

El sector también manifiesta su preocupación por lo que consideran **sesgo ideológico** del texto, que establece pautas de consumo que priorizan las proteínas vegetales frente a las de origen animal sin atender a la *"evidencia científica, que avala la necesidad de los nutrientes de la carne para una alimentación adecuada"*.

El sector sugiere modificar el texto para que en los establecimientos que ofrezcan una única comida principal se incluyan de **dos a tres raciones de carne** a la semana como plato principal, con un máximo de una ración de carne procesada a la semana.

Consumo de carne en personas mayores y competencia entre operadores

Por otra parte, debido a su menor capacidad de síntesis muscular, las personas mayores con **riesgo de sarcopenia** (deterioro progresivo del músculo) necesitan entre 1,0 y 1,5 g/kg diarios de proteínas de alta calidad, junto con actividad física. Sin embargo, muchos adultos mayores, especialmente los que viven en residencias, no alcanzan estas ingestas, aumentando su riesgo de fragilidad. Por ello, la Sociedad Española de Geriátrica y Gerontología recomienda un consumo de cinco raciones de carne a la semana en este grupo de población.

El sector ha propuesto que en los establecimientos que ofrezcan régimen de pensión completa se oferten de **dos a cuatro raciones de carne** a la semana, limitando el consumo de carne procesada a un consumo ocasional.

Por último, el sector expone que las medidas contempladas por este proyecto normativo suponen restricciones a la competencia efectiva entre operadores, y afectarán a la unidad de mercado. La imposición de **valores igualitarios** para operadores distintos (distintos destinatarios, zonas geográficas y distintas situaciones vitales) no ayudan a la unidad de mercado, sino que puede distorsionarla por el establecimiento de **barreras geográficas** que limiten la libre circulación de bienes.

– Descarga el texto completo, [‘Posición del sector cárnico sobre el Real Decreto de comedores en centros públicos’](#).

Noticias Relacionadas

- [Consulta el texto íntegro del borrador del real decreto de alimentación saludable en centros sociosanitarios](#)
- [La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026](#)
- [Consumo retirará los ultraprocesados de la alimentación infantil en los hospitales](#)
- [La patronal pide criterios técnicos viables en el futuro RD de alimentación del sector sociosanitario](#)