



Valencia incorpora por ley, obligaciones relacionadas con la alimentación saludable

11-07-2018

La Generalitat Valenciana ha aprobado un decreto ley que establece que los pliegos de contratación de alimentos para servicios de restauración colectiva incorporarán una serie de condiciones y criterios relacionados con la alimentación saludable, de obligado cumplimiento; así mismo regula los productos dispensados en máquinas de vending y retira de forma definitiva los *snacks* y las *chocolatinas* de las mismas, en los hospitales, centros sanitarios, sociales y educativos de la comunidad.

El Pleno del Consell de la *conselleria* de Sanidad Universal y Salud Pública de la Generalitat Valenciana aprobó el pasado 15 de junio, un decreto para fomentar una alimentación saludable y sostenible en el ámbito de las Administraciones Públicas de la comunidad. De esta manera, la nueva normativa va a garantizar y a regular una alimentación saludable en todos aquellos centros de titularidad pública, ya sean sanitarios, educativos o de servicios sociales.

Asimismo, según información de la propia *conselleria*, se va a fomentar la incorporación de alimentos de proximidad y ecológicos en las compras públicas de alimentos. Las acciones sanitarias en materia alimentaria contemplan la incorporación de criterios de índole nutricional en los menús de comedores colectivos públicos, de manera que se incremente el consumo de frutas y verduras, y se reduzca el consumo de grasas trans y saturadas, de sal y de azúcar.

Obligaciones en los pliegos de contratación

En este sentido, por primera vez, se establece que los pliegos de contratación de alimentos para servicios de restauración colectiva incorporarán una serie de condiciones y criterios relacionados con la alimentación saludable de obligado cumplimiento.

Es decir, las empresas adjudicatarias deberán abastecerse de, al menos, un 40% de frutas y hortalizas frescas de temporada en la Comunitat Valenciana y el 3% de las compras será en productos ecológicos. Por otro lado, deberán incorporar alimentos que permitan elaborar menús específicos y adaptados para personas con celiaquía.

Por otro lado, la *conselleria* está realizando una actualización de la 'Guía de menús escolares' en la que se recopilan todas las recomendaciones nutricionales y que puede servir de base para la elaboración de menús saludables.

Regulación de las máquinas expendedoras

Otro de los aspectos que contempla la nueva normativa es la regulación sobre la instalación y el funcionamiento de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en centros y establecimientos públicos de la Generalitat.

La nueva normativa establece una serie de requisitos sobre qué tipo de alimentos podrán contener las máquinas expendedoras ubicadas en los centros de titularidad pública.

En este sentido, dichas máquinas podrán contener los siguientes productos: agua envasada, leche desnatada o semidesnatada, yogures y otras leches fermentadas bajos en grasa y sin azúcar añadido, panes integrales, fruta fresca, frutos frescos no fritos y bajos en sal, refrescos sin azúcar añadido, zumos de fruta, platos a base de vegetales frescos y sopas vegetales frías.

Asimismo, se permitirá la incorporación de otros productos siempre que cumplan con una serie de criterios nutricionales. Entre dichos requisitos cabe destacar algunos como que la porción envasada o comercializada no contenga más de 200 kcal, que no contengan ácidos grasos trans, que el 30% como máximo de las kcal procederán de los azúcares totales 8g/100ml, o que contengan un máximo de 0,5 gramos de sal (0.2 gramos de sodio).

Finalmente, otro aspecto que se regula es la incorporación de productos apropiados para personas con intolerancia al gluten. Además, en las máquinas expendedoras de bebidas calientes siempre existirá la opción de regular el contenido de azúcar.

– Descarga: Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

Noticias Relacionadas

- Protección de datos: ¿qué supone estar al día con el nuevo reglamento europeo?
- Andalucía trabaja en un protocolo único sobre alergias alimentarias en comedores escolares
- Andalucía regula, con el máximo rango normativo, la lucha contra la obesidad
- Las diez principales novedades del Reglamento (UE) 2015/2283, sobre nuevos alimentos