Proyecto de DECRETO __/2022, de __ de __, del Consell, por el que se establecen los criterios para garantizar menús saludables en servicios de restauración colectiva de la Comunitat Valenciana

Las aportaciones que se presentan a continuación han sido elaboradas por las entidades que conforman la Plataforma Escoles que Alimenten, una plataforma de ámbito Comunidad Valenciana, constituida por entidades que suscriben y ratifican estas propuestas.

0) CONTENIDO GENERAL DEL DECRETO

Hemos detectado que el término "preferentemente" aparece hasta 33 veces en el proyecto de Decreto y en la mayoría de veces desvirtúa el sentido del Decreto y lo despoja por completo de cualquier validez legal.

Lo explicamos más concretamente con este ejemplo referido al artículo 10.4:

4. Las frutas, verduras y hortalizas, por motivos de sostenibilidad social y ambiental y de mitigación del calentamiento global, deberán ser adquiridas preferentemente de temporada y a los productores primarios de proximidad y canales cortos de comercialización, según las definiciones dadas en el presente Decreto. La cantidad de frutas, verduras y hortalizas de proximidad será, en peso, de al menos un 50%, con preferencia de alimentos frescos. Este porcentaje se aumentará hasta un 10% anual, hasta lograr un 80% a partir del tercer año de la publicación del presente Decreto, según subsectores.

En la redacción de los subrayados con negrita se está incurriendo en una contradicción. Por una lado dice que "la cantidad de frutas, verduras y hortalizas de proximidad será en peso de al menos de un 50%", y obviamente en un texto legal el término "será" implica obligatorio y más si cabe estableciendo un mínimo, como es el caso. Pero previamente indica "preferentemente", concepto que incluido en una norma legal abre la puerta de entrada al incumplimiento y exceptúa (sin necesidad de acreditar ni justificar nada) que no se cumpla el 50%.

Pensamos que la profusión y reiteración del "preferentemente" despoja de contenido, obligatoriedad y valor legal a todo el Decreto y lo convierte en una declaración de intenciones y en papel mojado.

1) TÍTULO DEL DECRETO

Haríamos **referencia a la sostenibilidad** de los menús en el título del decreto para que se justifique todo lo demás:

*Proyecto de DECRETO __/2022, de __ de __, del Consell, por el que se establecen los criterios para garantizar menús saludables **y sostenibles** en servicios de restauración colectiva de la Comunitat Valenciana*

2) APORTACIONES AL PREÁMBULO

2.1) REFERENCIAS A LA SOSTENIBILIDAD

Además de en el título, pensamos que en el preámbulo se deberían hacer más referencias a la sostenibilidad, para que todo el contenido de después y algunos de los artículos estén completamente justificados. Para ello proponemos referenciar concretamente al **artículo 22 y 31 de la ley 7/2021 de 20 de mayo de cambio climático y transición energética**, que hace mención explícita a la alimentación y el cambio climático:

Artículo 22. Consideración del cambio climático en la seguridad y dieta alimentarias.

1. Las Administraciones Públicas fomentarán la mejora del conocimiento sobre los efectos del cambio climático en la seguridad y la dieta alimentarias, así como el diseño de las acciones encaminadas a mitigar y adaptarse a los mismos.

2. Se diseñarán e incluirán, dentro del Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático, los objetivos estratégicos concretos, indicadores asociados y medidas de adaptación, encaminados a mitigar los riesgos en la seguridad alimentaria asociados al cambio climático, incluidos la aparición de riesgos emergentes alimentarios.

3. Con el objeto de incrementar la resiliencia, al tiempo que se reduce la huella de carbono y de fomentar una alimentación de calidad, en los pliegos de cláusulas administrativas particulares correspondientes a contratos públicos que tengan por objeto prestaciones que exijan la adquisición de alimentos, cuando estos contratos deban ser celebrados por la Administración General del Estado, y por los organismos y entidades dependientes o vinculados a la misma, se podrán establecer condiciones especiales de ejecución que primen los alimentos frescos o de temporada, y con un ciclo corto de distribución, siempre que ello resulte acorde con lo dispuesto en el artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 y con el Derecho Comunitario.

Artículo 31. Contratación pública

1. De conformidad con lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, en toda contratación pública se incorporarán de manera transversal y preceptiva criterios medioambientales y de sostenibilidad energética cuando guarden relación con el objeto del contrato, que deberán ser objetivos, respetuosos con los principios informadores de la contratación pública y figurar, junto con la ponderación que se les atribuya, en el pliego correspondiente. Para ello, la contratación de la Administración General del Estado y el conjunto de organismos y entidades del sector público estatal incorporará, de conformidad con el artículo 126.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, como prescripciones técnicas particulares en los pliegos de contratación, criterios de reducción de emisiones y de huella de carbono dirigidos específicamente a la lucha contra el cambio climático. A

tal efecto, en el plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley, el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y el Ministerio de Hacienda elaborarán un catálogo de prestaciones en cuya contratación se tendrán en cuenta los criterios de lucha contra el cambio climático mencionados en este apartado y en el que se identificarán tales criterios de reducción de emisiones y de huella de carbono, incluidos los relacionados con una alimentación sostenible y saludable. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 201 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, los órganos de contratación tomarán las medidas pertinentes para garantizar que en la ejecución de los contratos los contratistas cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental.

2.2) REFERENCIAS A LA COMPRA PÚBLICA

Para asegurarnos de que el contenido del decreto esté bien justificado, pensamos que es importante también citar en el preámbulo la **Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público**. Según pone en la propia Ley:

Los objetivos que inspiran la regulación contenida en la Ley 9/2017 son, en primer lugar, lograr una mayor transparencia en la contratación pública, y en segundo lugar el de conseguir una mejor relación calidad-precio.

Para lograr este último objetivo, la Ley establece la obligación de los órganos de contratación de velar por que el diseño de los criterios de adjudicación permita obtener obras, suministros y servicios de gran calidad, concretamente mediante la inclusión de aspectos cualitativos, medioambientales, sociales e innovadores vinculados al objeto del contrato.

También satisface la necesidad de simplificación de los trámites y con ello, de imponer una menor burocracia para los licitadores y mejor acceso para las PYMES. El proceso de licitación debe resultar más simple, con la idea de reducir las cargas administrativas de todos los operadores económicos intervinientes en este ámbito, beneficiando así tanto a los licitadores, como a los órganos de contratación.

La Ley 9/2017 introduce normas más estrictas tanto en beneficio de las empresas como de sus trabajadores, de manera que las nuevas normas endurecen las disposiciones sobre esta materia en las denominadas ofertas «anormalmente bajas». Así se establece que los órganos de contratación rechazarán las ofertas si comprueban que son anormalmente bajas porque no cumplan las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral.

En resumen: Incluir en el preámbulo referencias de la ley 7/2021 y de la Ley 9/2017 para justificar la parte de sostenibilidad y la parte de contratación pública que se desarrollan posteriormente en algunos artículos del Decreto.

3) CAPÍTULO I

Artículo 1

Pensamos que es interesante incluir el objetivo de garantizar **precios justos** al sector productivo. Por tanto, proponemos añadir el término "justa" en la redacción, tal como sigue:

*Este decreto tiene por objeto establecer los criterios para garantizar menús saludables en los servicios de restauración colectiva de la Comunitat Valenciana, con la finalidad de fomentar una alimentación saludable, sostenible **y justa**, impulsando la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, basados en la dieta mediterránea, en el ámbito de la restauración dirigida a una colectividad de consumidores.*

Artículo 3

Pensamos que la redacción es confusa en el apartado e), porque no se entiende bien a qué tipo de instalaciones se refiere. Nos ha creado confusión en la revisión y pensamos que se podría redactar de otra manera. Nuestra duda concreta es si esta redacción afecta a los bares, cafeterías o restaurantes privados.

*e) Gestión o arrendamiento de cafeterías, restaurantes u otras instalaciones que tengan por objeto la prestación de servicio de comidas y bebidas de titularidad pública, privada sostenida con fondos públicos **¿y privada?***

4) CAPÍTULO II

Artículo 5:

En referencia al apartado de plato único:

a) Plato único. En un solo plato se servirán los siguientes grupos de alimentos y, aproximadamente, en las siguientes proporciones:

1º Verduras y hortalizas: 50% del plato, ya sean crudas o cocinadas.

Pensamos que aquí falta la parte de la fruta, ya que el plato de Harvard habla del 50% **de frutas** y verduras.

2º Alimentos que aportan proteínas: 25% del plato.

En este apartado pensamos que es necesario hacer **más énfasis en la necesaria reducción de la proteína animal** por motivos de salud y de sostenibilidad. Proponemos: *de este 25% del plato que se aportan con proteínas, el 50% sería a partir de las legumbres, y el otro 50% a partir de los alimentos de origen animal.*

Artículo 6:

d) Bebidas refrescantes y otras bebidas que contengan una cantidad superior a 5 gramos por cada 100 ml de producto de azúcares añadidos. Este criterio no se aplicará a la horchata de chufa.

No estamos de acuerdo con esta excepción porque la horchata es una bebida con mucho azúcar. Somos partidarios de eliminarla del Decreto.

Artículo 8:

Solicitamos **hacer hincapié en la parte educativa**, añadiendo:

a) La Conselleria competente en materia de educación promoverá la enseñanza de la nutrición y la alimentación ***saludable y sostenible*** *en los centros educativos* ***a través de materiales y actividades transmitiendo al alumnado los conocimientos adecuados para una alimentación saludable y sostenible, así como*** *sobre la reducción del desperdicio alimentario y sus consecuencias para el medio ambiente.*

Artículo 9:

Recomendamos eliminar la referencia a **"se procurará"**, que como el término "preferentemente" despoja de cualquier obligatoriedad.

c) Promover la adquisición de productos con el mínimo de embalaje posible ***y ~~se procurará~~*** *que estos sean reutilizables por el proveedor y estén hechos de materiales biodegradables, madera o cartón con Certificación Forestal Sostenible*

Artículo 10:

El principio de no discriminación supone que no es posible limitar la contratación a aquellos licitadores o aquellos productos de un origen o localidad determinado. Por lo tanto, con carácter general, establecer que los productos alimenticios suministrados serán "locales" o "nacionales" por haberse completado el proceso de producción dentro de un área geográfica determinada contradice los principios europeos que rigen la compra pública. Ver Guía Incorporación de Criterios de sostenibilidad en la compra pública de Justicia Alimentaria y Recomendaciones para la licitación del servicio de comedor con criterios de sostenibilidad del Consell Alimentari Municipal de València.

Por tanto, **recomendamos eliminar la mención al ámbito geográfico de la Comunidad Valenciana**, quedando el punto 1 de la siguiente manera:

1. Los alimentos, productos y/o ingredientes utilizados en la elaboración de los menús serán, como mínimo, en un 15% en peso, procedentes ***~~preferentemente~~*** *de la producción ecológica* ***~~española, y en especial, de la Comunitat Valenciana~~*** *a partir de seis meses a la publicación del presente decreto. Este porcentaje se aumentará en un 5% anual, hasta lograr un 25% a partir del tercer año de la publicación del presente decreto.*

En el punto 3, **añadir "verduras"** y hacer referencia al **calendario de temporada ya publicado (Resolución del 23 de noviembre de 2022).**

3. Para facilitar el diseño de los menús, ***~~la Conselleria competente en materia de agricultura y medio ambiente dispondrá de un calendario de referencia~~*** *con las variedades correspondientes y recomendadas en cada estación, propias de la Dieta Mediterránea, en la Comunitat Valenciana. Las frutas****, verduras*** *y hortalizas deberán ser frescas y de temporada al menos en un 50% en peso,*

dejando para el desarrollo normativo su revisión al alza, según las revisiones anuales. Este porcentaje se aumentará hasta un 10% anual, hasta lograr un 80% a partir del tercer año de la publicación del presente Decreto, según subsectores.

El punto 4 mezcla varios aspectos como la temporada y la proximidad. Es importante que se separen los temas: el artículo 3 habla de fresco de temporada y el artículo 4 debería **hablar solo de venta de proximidad.** Recomendamos mantener los dos párrafos y no mezclar ni repetir los conceptos para mejorar la comprensión de los párrafos. El artículo 4 quedaría como sigue:

4. Las frutas, verduras y hortalizas, por motivos de sostenibilidad social y ambiental y de mitigación del calentamiento global, deberán ser ***~~adquiridas preferentemente de temporada~~ de venta de proximidad****, según las definiciones dadas en el presente Decreto. La cantidad de frutas, verduras y hortalizas de proximidad y canal corto será, en peso, de al menos un 50%,* ***~~con preferencia de alimentos~~*** *~~frescos~~. Este porcentaje se aumentará hasta un 10% anual, hasta lograr un 80% a partir del tercer año de la publicación del presente Decreto, según subsectores.*

En relación a la venta de proximidad, hacemos más aclaraciones en el apartado de Definiciones.

Pensamos que será difícil cumplir el criterio del 80% de fruta de proximidad. Quizás sería recomendable separar verduras y frutas, bajando el porcentaje de frutas y manteniendo el 80% solo para verduras y hortalizas.

5) CAPÍTULO VIII

Artículo 21:

En relación a los **apartados d), e) y f)** del artículo 21, pensamos que es necesario dejar la puerta abierta al empleo de criterios de calidad distintos de los mencionados en el texto y que la redacción debería ser más flexible, como proponemos a continuación. Añadir las palabras "entre otros" para flexibilizar:

Entre otros*, estos criterios deberán referirse a:*

En relación al **apartado e)** ***1º*** *Disminución de gases de efecto invernadero a través del consumo de productos de cercanía y proximidad.* Añadir la **reducción de consumo de proteína animal** como medida para disminuir los gases de efecto invernadero y por tanto, como criterio de valoración.

6) ANEXO I: DEFINICIONES

6.1) DEFINICIONES A ELIMINAR

Hay definiciones innecesarias y confusas, que consideramos que sería mejor que no se incluyeran en el decreto. Estas definiciones a eliminar son las siguientes:

8. Productor primario. No necesaria.

9. Pequeños elaboradores. No necesaria.

10. Producto Primario. No necesaria.

11. Producto Local. No se utiliza la palabra "local" en todo el decreto, así que no tiene sentido definirlo en este apartado. La incorporación del ámbito geográfico genera confusión y además, como ya hemos comentado, la obligación de emplear producto local en las licitaciones contradice los principios europeos que rigen la compra pública.

12. Alimento o producto de proximidad. Consideramos que es suficiente con hacer una buena definición de "venta de proximidad".

13. Productor primario de proximidad. Consideramos que es suficiente con hacer una buena definición de "venta de proximidad".

6.2) DEFINICIONES A CAMBIAR

En sustitución de las definiciones 14, 15 y 16, proponemos las definiciones de venta de proximidad, venta directa y venta en canal corto como las del Decreto de proximidad de Cataluña:

Venta de proximidad*: productos agroalimentarios, procedentes de la tierra o de la ganadería y/o resultado de un proceso de elaboración o de transformación que se realiza en favor del consumidor o consumidora final, directamente o mediante la intervención de una persona intermediaria, por parte de productores o agrupaciones de productores agrarios.*

Las razones que justifican nuestra propuesta se especifican a continuación:

a) La definición de alimentos de proximidad que se incluye en el punto 12 del Anexo I ("alimentos que sean producidos, sacrificados o transformados a una distancia aproximada de 100 km de los límites de la Comunitat Valenciana") es incongruente con el criterio de sostenibilidad ambiental y reducción de emisiones. Lo vemos con este ejemplo: no tiene sentido que se considere de proximidad un alimento de Mazarrón (Murcia) que se va a consumir en una escuela de Vinarós, pues distan entre sí 445 kilómetros. Pero como Mazarrón está a 77 kilómetros de Pilar de la Horadada (Alicante) resulta que sí que cumple lo establecido.

b) Según los artículos 2 y 3, donde se señalan los ámbitos objetivo y subjetivo, el Decreto se aplica a: ámbitos públicos y privados; a ámbitos sostenidos con financiación pública y privada; y a ámbitos públicos, cuya adjudicación irá en unos casos sí y en otros no a través de la contratación pública. De esos tres ámbitos, hay uno en el que **la definición de proximidad conforme a distancia de los límites de la Comunidad Valenciana no resultaría legal: y es el ámbito público, sostenido con fondos públicos y adjudicado a través de licitaciones públicas**. Por esta razón pensamos que, si se vincula el producto de proximidad al ámbito geográfico de la Comunitat Valenciana, el Decreto podría incurrir en ilegalidad, al menos en el caso de contrataciones de servicios y suministros sujetos a la legislación de contratos públicos.

Otra posibilidad legal para potenciar la producción de nuestra biorregión, sería el empleo de una definición de proximidad que tuviese en cuenta la distancia (km)

desde el lugar de producción y el del consumo, y por tanto, la minimización de los gases de efecto invernadero, por ejemplo:

Se considerarán alimentos de proximidad aquellos cuyo transporte desde la recolección, sacrificio o transformación hasta el lugar de consumo no supere los 250 kilómetros de distancia, acreditando así la minimización de las emisiones de dióxido de carbono (CO^2) y de gases de efecto invernadero (GEI).

En tal caso, habría que asegurarse de que en dicho radio existe toda la producción exigida de manera obligatoria mediante un estudio de capacidad productiva y logística.

***Venta directa**: la realizada directamente por los productores o agrupaciones de productores agrarios en favor del consumidor o consumidora final, sin la intervención de ninguna persona intermediaria.*

***Venta en canal corto**: la realizada directamente por los productores o agrupaciones de productores agrarios en favor del consumidor o consumidora final, con la intervención de una persona intermediaria.*

***Agrupaciones de productores agrarios:** cualquier tipo de entidad asociativa de productores agrarios reconocida en derecho, que vende los productos producidos y elaborados por sus productores asociados o por la propia agrupación, siempre que los productores asociados sean titulares de una explotación que conste en el REGEPA que gestiona el departamento competente en materia de agricultura y alimentación. A estos efectos también se consideran como agrupación de productores agrarios las cooperativas agrarias y las sociedades agrarias de transformación.*

Pensamos que es **muy importante que se incluyan las agrupaciones de productores agrarios**, no ciñéndose la venta de proximidad a la realizada sólo por los pequeños agricultores, pues igual no hay suficiente capacidad de abastecimiento.

6) APORTACIONES AL ANEXO II: MENÚS DE COMEDORES ESCOLARES

*1.c) Legumbres: 2 o más raciones por semana escolar (8 o más raciones por mes escolar). Con carácter general, una por semana escolar, se recomienda sustituir las raciones de carne, pescado o huevos por legumbres **~~o sus derivados.~~***

No se entiende lo de sustituir carne o pescado por legumbre. ¿Es además de las 2 raciones mínimas de legumbres a la semana?. También nos parece importante quitar lo de derivados para evitar procesados vegetales (está sucediendo ahora mucho en los comedores con los HEURAS) y pensamos que este tipo de productos no deberían sustituir a las legumbres básicas.

*1.d) Pescado: 1-2 raciones por semana escolar (6 o más raciones por mes escolar). Como mínimo una de las raciones a la semana será de pescado azul. No estarán permitidos el pez espada/emperador, atún **~~rojo (thunnus thynus)~~**, tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio por su alto contenido en mercurio.*

Solo atún, el rojo no se suele gastar en comedores colectivos.

1.i) Pasta: 1 ración por semana escolar (4 raciones por mes escolar).

Añadir la frase: **Una de las cuales deberá ser integral**. Al igual que se ha hecho con el arroz.

1.k) Pan: presencia diaria de pan ~~***sin sal añadida***~~ *como acompañamiento de consumo opcional. Como mínimo dos veces por semana escolar se ofrecerá pan integral.*

Un pan sin sal quizá no es necesario, con que sea **bajo en sal** estaría bien. Utilizar pan sin sal puede favorecer que se produzca más desperdicio alimentario, en un alimento que ya de por sí se suele tirar mucho en los comedores.

1.l) Aceite: se utilizará aceite de oliva virgen extra para aliñar. Para cocinar se empleará ~~***preferentemente***~~ *aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.*

Permitir para los fritos el **aceite de girasol alto oléico**.

1.o) Fritos y precocinados industriales (croquetas, empanados, pizzas y similares, etc.): 3 o menos raciones por mes escolar. Siempre que sea posible, se sustituirá la fritura por una técnica culinaria más saludable como el horneado.

No es lo mismo fritos que precocinados, **no se deberían de mezclar los términos**. Pensamos que se deberían poner estos 2 grupos por separado, con sus recomendaciones correspondientes.

2.b) *Se podrán complementar con otros grupos de alimentos saludables propios de la dieta mediterránea como verduras y hortalizas, aceite de oliva virgen extra, frutos secos, queso fresco, legumbres o pescados, en pequeñas cantidades.*

Añadir el fruto seco también porque no aparece en ningún momento.

7) APORTACIONES AL ANEXO IV: CENTROS HOSPITALARIOS.

1. c) Como mínimo tres veces a la semana se ofertará pescado.

Revisar normativas ambientales respecto al consumo de pescado. **Nos parece muy elevada** la recomendación.

COMENTARIOS EXTRAS

En ningún momento se habla de la producción de **huevos** o lácteos, revisar estos vengan preferentemente de proximidad. Y en el caso de los huevos, que sea dentro de la numeración 0-2. **En ningún caso del 3.**