

COMENTARIOS Y APORTACIONES DE GREENPEACE AL PROYECTO DE
REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE
DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE
JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL
FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN
CENTROS EDUCATIVOS

30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

A la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Ministerio de Consumo

consultapublicaeesan@aesan.gob.es

GREENPEACE

Greenpeace España formula los siguientes comentarios y aportaciones en relación con el Proyecto de Real Decreto por el que se establecen normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, sometido a audiencia e información entre el 15/09/2022 y el 07/10/2022.

CONSIDERACIONES GENERALES

La situación de **crisis ambiental planetaria** en la que nos encontramos inmersos - con la emergencia climática declarada en España, una decisión de la Comisión Europea de llevar a ESPAÑA ante el Tribunal de Justicia de la Unión Europea por la deficiente aplicación de la Directiva sobre nitratos, las emisiones de amoníaco por las nubes, el mayor uso de antibióticos en la ganadería de toda la UE, también el mayor consumo de carne de la UE, un rechazo social cada vez mayor al modelo de ganadería industrial y en particular desde el mundo rural, con menos de un 10% de la superficie agrícola en producción ecológica, a pesar de una demanda cada vez mayor de alimentos sanos y sostenibles, **exige que el futuro Real Decreto**, por el que desarrollarán normas para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, **tenga una ambición que permita ayudar de forma inequívoca a lograr los retos presentes y futuros así como los compromisos asumidos en materia ambiental en el ámbito estatal e internacional.**

Muchos son los datos que podríamos mencionar aquí para fundamentar nuestra postura y la demanda de mayor ambición, pero haremos referencia solamente a cinco:

- En 2021, y según el Avance de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, el sector agrario se mantuvo como el **tercer mayor emisor** de gases de efecto invernadero - con un 13,4% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero, un 0,4% más que en 2020 y 2,6% más que en 2019 -, en gran medida debido al incremento de la generación de emisiones en la ganadería¹. Pero de acuerdo con los últimos cálculos de Greenpeace, presentados recientemente, y que tienen en consideración también las emisiones indirectas, el sector fue el responsable en 2019 de la emisión de **casi 70 millones de toneladas de CO2-eq** (frente a los 25,3 millones de toneladas de CO2 eq estipuladas en el avance del MITERD)².
- En 2018, la Comisión Europea abrió un expediente sancionador contra España, y

¹ MITERD, Nota informativa sobre el Avance de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero correspondientes al año 2021. Disponible en: https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/sistema-espanol-de-inventario-sei/avance-gei-2021_tcm30-542338.pdf

² Greenpeace, Macrogranjas, veneno para la España rural. Disponible en: <https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2021/10/macrogranjas-LR-2.pdf>

en 2021 decidió llevar a España ante el Tribunal de Justicia de la Unión Europea por la deficiente aplicación de la Directiva sobre nitratos³. No es para menos: **la contaminación media por nitratos de las aguas subterráneas españolas**, nuestras reservas para el futuro, **aumentó un 51,5% solo en los últimos cuatro años** para los que hay datos⁴. Muchos son los pueblos que se quedan sin agua potable por este problema y cada vez son más los ecosistemas afectados.

- La ganadería industrial es la responsable del **94% de las emisiones declaradas de amoníaco**. Algo realmente curioso es que la ganadería de bovino siga exenta de declarar cualquiera de sus emisiones al PRTR⁵.

- Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, **cada persona en España consume unos 860 gramos de carne a la semana**⁶, muy por encima de lo que recomienda la ciencia para una alimentación sana y sostenible, que son unos 300 gramos a la semana⁷. Además, el dato que ofrece el Ministerio de Agricultura no contempla, por ejemplo, el consumo en los comedores escolares. En particular, según un estudio realizado por Greenpeace, en los comedores escolares **la proteína animal es el principal ingrediente del 96% de los segundos platos de media y la carne del 50%**. Pero no es solo esto. La carne en su inmensa mayoría viene de la ganadería industrial. Solo en un menú de todos los analizados se ofrece carne ecológica y, en general, los productos ecológicos siguen brillando por su ausencia.⁸

- Pese al alto potencial y la urgente necesidad de hacer despegar la agroecología, y el objetivo establecido por la UE de que en 2030 al menos un 25% de la superficie agrícola esté en producción ecológica, **en España poco más de un 10% de la superficie agrícola se dedica a la producción ecológica**⁹, por lo que hay un amplio margen de mejora. Precisamente, la experiencia en otros países demuestra como la compra pública es un impulsor decisivo para el incremento de la producción ecológica¹⁰.

³ Comisión Europea, Agua: la Comisión decide llevar a ESPAÑA ante el Tribunal de Justicia de la Unión Europea por la deficiente aplicación de la Directiva sobre nitratos. Disponible en: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/ip_21_6265

⁴ Greenpeace, idem.

⁵ MITERD, Registro de emisiones y fuentes contaminantes. Disponible en: <https://prtr-es.es/>

⁶ MAPA, Informe del consumo alimentario en España 2021. Disponible en: https://www.mapa.gob.es/ca/alimentacion/temas/consumo-tendencias/informe-consumo-alimentario-2021-baja-res_tcm34-624017.pdf

⁷ Comisión EAT-Lancet, Alimentos, Planeta, Salud. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Disponible en: https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_Spanish-1.pdf

⁸ Greenpeace, ¿Qué hay de comer hoy? El consumo de carne en los comedores escolares. Disponible en: <https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2019/10/comedores-1.pdf>

⁹ MAPA, Producción ecológica. Estadísticas 2020. Disponible en: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco/estadisticas_pe_2020_tcm30-564465.pdf

¹⁰ Comisión Europea, Has public sector spending on organic food changed farming methods in Sweden? Disponible en: https://ec.europa.eu/environment/integration/research/newsalert/pdf/548na2_en_public-sector-spending-on-organic-food.pdf



Por todos estos motivos, y seguro que se podrían enumerar algunos más, desde Greenpeace presentamos los siguientes comentarios y aportaciones al proyecto de Real Decreto pero **consideramos que lo más importante en este momento, y como primer paso, es adoptar y fomentar la “dieta de salud planetaria” o al menos sus principios y recomendaciones.**

Además de lo dicho antes, esperamos que estos comentarios y aportaciones sean tenidos en buena consideración y que ayuden a construir una base decisiva para garantizar una alimentación más saludable, justa, sostenible y arraigada al territorio.

Así, desde Greenpeace pedimos que el texto contemple al menos estas tres demandas:

1. Mantener los primeros platos como están y que en los segundos se establezca la siguiente oferta semanal: **una ración de carne, otra de pescado sostenible, otra de huevo y dos de proteínas de origen vegetal (legumbres). La carne roja solo se podrá ofrecer una vez al mes y debe prohibirse la oferta de carne procesada.**
2. **Garantizar que, para 2025, al menos un 50% de los alimentos ofrecidos sean ecológicos.** Un 90% para 2030.
3. Ampliar la aplicación del real decreto a toda la **restauración pública colectiva** y no solo a los centros educativos.

De cara a facilitar el trabajo, presentamos los comentarios y aportaciones como sugerencias al texto del borrador: en azul el nuevo texto, ~~tachado~~ lo que consideramos que se debe eliminar o sustituir y en rojo los comentarios.

CAPÍTULO II

Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

Artículo 2. *Ámbito de aplicación*

Si bien, los comedores escolares son un gran comienzo, no se explica que el ámbito de aplicación no sea extensible al resto de servicios de restauración colectiva, priorizando los que utilizan las personas más vulnerables (comedores de hospitales, comedores de residencias de personas mayores y de centros de día).

Artículo 4. *Criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad, a contemplar en los pliegos de prescripciones técnicas u otros instrumentos que determinen la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares*



1. La oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta fundamentalmente por alimentos frescos, de temporada y de proximidad, característicos de la dieta mediterránea, como hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva.

2. Al menos el 45% de las frutas y hortalizas que se oferten serán de temporada y de proximidad.

En este sentido, la **proximidad** choca con el principio de libertad de acceso y no discriminación en que no se puede limitar los productos a un origen específico. Lo que se denomina "arraigo territorial". Esto supone unas trabas a los productos de proximidad, favoreciendo a las grandes empresas de catering. Para que se asegure los valores de proximidad es imprescindible incluir en el texto que se introduzca la valoración positiva de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), huella hídrica, la minimización de la distancia recorrida por los alimentos o el fomento de alimentos procedentes de circuito corto para reducir intermediarios.

~~3. Al menos el 5% del total de alimentos ofertados serán de producción ecológica. Tras estudios posteriores, dicho porcentaje podrá ser incrementado en esta norma, a medida que se eleve el número de hectáreas dedicadas a la producción ecológica y el número de operadores ecológicos en España.~~

3. Incremento progresivo de la oferta de alimentos de producción ecológica de cara a lograr que en 2025 al menos un 50% de los alimentos ofrecidos sean ecológicos y que en el 2030 lo sean un 90%.

Establecer un mínimo de 5% es claramente insuficiente para provocar un despegue del consumo interno de productos ecológicos en España (actualmente es de los más bajos de la UE pese a que somos el principal productor y la inmensa mayoría de los productos ecológicos se destina a la exportación). La compra pública es un mecanismo que puede provocar un incremento exponencial del consumo interno y con eso ayudar a lograr los objetivos de la UE de alcanzar un 25% de superficie agrícola en producción ecológica para 2030, tal como se ha explicado anteriormente. Además, con el texto que se añade en el siguiente punto, se apoyarán a los productores y productoras que esté en transición. De esta forma se garantiza que estos productores no se queden por el camino, debido a la competencia del mercado y las mayores dificultades que podrán encontrar en el proceso de transición.

4. Se priorizará la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción ~~integrada~~ ecológica, o de aquellos productores y productoras que estén en transición ~~hacia este modelo~~, y ~~de bienestar animal~~ que provengan de la ganadería ecológica y extensiva y la de los productos alimenticios marinos ~~y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente~~ que provengan de la pesca artesanal y de temporada.

La producción integrada no debe ser considerada un fin en sí mismo y debe ser siempre considerada como un modelo de transición entre una agricultura intensiva altamente destructiva y la agricultura ecológica. Por ejemplo, pese a que en la producción integrada, el uso de plaguicidas sintéticos solo debería ser un último recurso, sigue siendo permitida y los productores y productoras siguen haciendo un amplio uso de estos productos. Por este motivo, no podemos entender como se establece que se debe dar prioridad a los productos que provengan de este tipo de producción. Además, la Unión Europea pide que se apueste por la producción ecológica y una normativa con estas características debe ser un impulsor de este modelo, el más respetuoso con las personas y el planeta, y no de otros modelos paralelos, que lo que buscan es mantener el

status quo de la industria química, aunque sea a un nivel más bajo.

Por otro lado, el concepto de “bienestar animal” es muy vago, y vemos como la industria cárnica y acuícola más intensiva se ha apresurado en adoptar este concepto y crear incluso sus propios sellos y certificaciones, por lo que es todo un engaño para las personas consumidoras. Así, si queremos promover una ganadería lo más respetuosa con el medio ambiente, hay que llamarla por su propio nombre y no dar lugar a interpretaciones de quienes tengan que aplicar la normativa.

Respecto a la pesca, más de lo mismo, y la compra pública debe ser un impulsor de un modelo realmente sostenible, de pequeña escala y evitando aquellas artes pesqueras que más impactan en el medio marino y que más emisiones generan.

14. Los pliegos de prescripciones técnicas incorporarán asimismo criterios sociales y medioambientales 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.

El proceso de contratación actual presenta muchas dificultades para asegurar que los criterios sociales y ambientales se incorporen de forma efectiva.

- En la preparación del contrato, el propio funcionariado habla de desconocimiento técnico de la nueva normativa, así como de las posibilidades de incorporación de criterios ambientales. Se considera fundamental la formación y obligatoriedad, haciendo propuestas de ampliación de criterios de adjudicación.
- En la fase de solvencia. El proceso presenta dificultades a las que se enfrentan los pequeños productores a la hora de ofertar las cantidades necesarias para poder optar a los contratos públicos de restauración colectiva. Los criterios benefician a las grandes empresas en los procesos de adjudicación del servicio de comidas frente a empresas rurales claves para la economía rural y, por tanto, la dinamización de nuestros pueblos. La contratación pública es una oportunidad para reducir la brecha urbano-rural.
- En la fase de criterios es importante que primen los canales cortos para no caer en la problemática del arraigo territorial frente los principios de concurrencia y libertad de acceso.
- En la fase de verificación es necesario más medios. Es importante facilitar el trabajo a los órganos de contratación, pues constituye un medio de prueba objetivo y fácilmente verificable, ya que siempre debe acreditarse con certificaciones, etiquetados, documentación técnica o informes de pruebas. Si bien es cierto que las administraciones públicas incorporan en sus pliegos diferentes cláusulas ambientales, también lo es que solo unas pocas verifican y comprueban realmente su adecuado cumplimiento. En muchas ocasiones, las licitadoras saben que las cláusulas ambientales no se comprueban ni se exige la acreditación de su cumplimiento, por lo que asumir compromisos no supone ningún problema.

La transición agroecológica o cambio en modelo agroalimentario pasa por la dinamización rural, por la protección de nuestros pueblos a través del fomento de la alimentación sostenible y de

cercanía en las ciudades, con la creación de redes de consumo y por otra relación pueblo-ciudad.

CAPÍTULO III

Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares

Artículo 8. *Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares*

b) Segundos platos:

- Carnes: máximo ~~tres raciones~~ **una ración** a la semana.
 - ~~De una a tres raciones semanales~~ **Una ración semanal** de carne blanca.
 - Máximo una ración de carne roja (**carne de res, ternera, cerdo, cordero, caballo o cabra¹¹**) ~~o procesada a la semana~~ **al mes**.
 - ~~Máximo dos raciones de~~ **Se prohíbe la oferta de** carne procesada ~~al mes~~.
- Pescados: ~~de una a tres raciones~~ por semana.
- Huevos: ~~de una a dos raciones~~ por semana.
- ~~Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de cero a cinco raciones por semana.~~
- **Legumbres: mínimo dos raciones a la semana.**

Desde Greenpeace consideramos que la oferta de proteína animal sigue siendo demasiada y recordamos que la inmensa mayoría de los niños y niñas que comen en los comedores escolares, vuelven a comer carne, huevos y pescado en sus casas alguna vez para cenar y también en los fines de semana, por lo que estarían consumiendo proteínas de origen animal por encima de sus necesidades nutricionales y por encima de las posibilidades del planeta.

Además de su mayor impacto ambiental, cabe recordar que la carne roja fue clasificada como “probablemente cancerígena” para los seres humanos y la carne procesada como “cancerígena” para los seres humanos¹², así que será una grande irresponsabilidad si perdemos esta oportunidad de limitar mucho el consumo de la primera y de PROHIBIR tajantemente la oferta de la segunda en los comedores colectivos. Además, es fundamental especificar en el texto qué se considera carne roja, ya que la industria del cerdo tiene una agresiva campaña de lavado de imagen para generar confusión entre las personas consumidoras al llamar “carne blanca” a la carne de cerdo.

¹¹ OMS, El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer evalúa el consumo de la carne roja y de la carne procesada. Disponible en:

<https://apps.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/index.html>

¹² Idem



Asimismo, el recién informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición¹³ recomienda un máximo de tres raciones semanales de carne, así, si en un comedor se da este máximo, durante el resto de la semana y en otros contextos ya no se podría consumir más carne, lo que no es realista pensar.

En la misma línea, el informe de la AESAN recomienda el consumo de “al menos 4 raciones/semana de legumbres **hasta llegar a un consumo diario**”, así que no se entiende como se puede establecer un mínimo de cero raciones a la semana.

Por otro lado, esta normativa debe tener un fuerte carácter pedagógico y para que los niños y niñas, las personas consumidoras del futuro, no consideren que lo normal, natural, necesario y agradable es comer carne, huevos y pescado, los menús deben tener una presencia mayoritaria de alimentos de origen vegetal y, de forma excepcional, alimentos de origen animal y no lo contrario. Solo así podremos educar a las generaciones futuras en una alimentación sana y verdaderamente sostenible.

Por último, es importante que el futuro Real Decreto recoja las cantidades de las raciones para no dejarlo al libre albedrío de quien lo aplique. Por ejemplo, la AESAN en el informe mencionado anteriormente establece que para la carne una ración es de 100-125 gramos. Esto se debe hacer para todos los alimentos o remitir al informe de la AESAN.

¹³ AESAN, Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf