



## PROPUESTA DE LÍMITES MÁXIMOS DE SAL Y GRASA EN EL GAZPACHO Y LA ENSALADA DISTRIBUIDOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA ESCOLAR DE FRUTAS Y VERDURAS Y LECHE EN LAS ESCUELAS

### Antecedentes.

En 2016, la Comisión Europea (CE-UE) ha decidido unificar las ayudas de los programas de consumo de fruta y hortalizas y de consumo de leche en las escuelas, mediante el [Reglamento \(UE\) nº 2016/791 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016](#), por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013 y nº 1306/2013 en lo que atañe al régimen de ayudas para la distribución en los centros escolares de frutas y hortalizas, plátanos y, leche estableciéndose un nuevo régimen para el programa de consumo de frutas y hortalizas y el programa de consumo de leche en las escuelas, dotando de un marco jurídico y financiero común, más adecuado y efectivo, que maximiza el impacto de la distribución y aumenta la eficacia de la gestión de los dos programas escolares.

Ambos programas pueden ser acogidos de forma voluntaria por los Estados Miembros, no siendo necesario participar en los dos programas a la vez para recibir la cofinanciación europea.

En España, el responsable de la coordinación de estos programas, como autoridad de ámbito nacional, es el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) que gestiona la aportación financiera de la CE-UE, desarrolla también algunas medidas de acompañamiento, y realiza otras gestiones en coordinación también, en los aspectos sanitarios y educacionales, con los Ministerios de Educación y de Sanidad, a través de la Vocalía Asesora de la Estrategia NAOS de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

No obstante son las Consejerías de Agricultura de las CCAA, las que llevan la gestión más directa de la aplicación de estos programas, solicitan las ayudas al MAPAMA para el reparto de frutas y hortalizas y/o leche en los colegios, y contribuyen presupuestariamente con una financiación parcial. También se coordinan para esta aplicación con las Consejerías de Sanidad y educación en sus CCAA respectivas.

Este nuevo el Reglamento (UE) 2016/791, establece en el punto 6 de su artículo 23 que:

*“Los productos que se distribuyan en el marco del programa escolar no podrán contener: a) azúcares añadidos; b) sal añadida; c) grasa añadida; d) edulcorantes añadidos; e) potenciadores artificiales del sabor E 620 a E 650 añadidos, conforme se definen en el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. No obstante, todo Estado miembro podrá decidir que los productos subvencionables a que se refieren los apartados 4 y 5 puedan contener cantidades limitadas de azúcar, sal o grasa añadidos previa obtención de la autorización correspondiente de sus autoridades nacionales encargadas de salud y nutrición, de conformidad con sus procedimientos nacionales”.*



## **Solicitudes recibidas para establecer límites máximos de sal y grasa en el Programa escolar de fruta y verdura y leche.**

En base a ese artículo del nuevo Reglamento, en diciembre de 2016 se han recibido dos solicitudes en la Subdirección General de Promoción Alimentaria de la Dirección General de la Industria Alimentaria del MAPAMA para el establecimiento de límites máximos de sal y grasa en dos productos distribuidos en el Programa Escolar de fruta, verdura y leche (PFVL), remitidas:

- Sal y grasa en el Gazpacho: de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía
- Sal y grasa en las Ensaladas de IV gama: del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública y Drogodependencias de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Región de Murcia

Cada solicitud se acompaña de su correspondiente documentación técnica. Dichas solicitudes y la documentación correspondiente han sido remitidas a la V.A. de la Estrategia NAOS de la AECOSAN para su valoración nutricional y establecimiento de dichos límites atendiendo a diversos criterios y recomendaciones sanitarias y nutricionales en base a la evidencia disponible, según el procedimiento que se ha desarrollado en ocasiones anteriores.

Una vez estudiado, la AECOSAN consensua con el Grupo de trabajo de Estrategia NAOS-Consejerías de Sanidad de las CCAA, la valoración técnica para llegar a un acuerdo común de aplicación en cada CCAA y así trasladarlo al MAPAMA.

A continuación se realiza la valoración y justificación técnica.

## **Valoración de la composición nutricional de sal y aceite de oliva virgen extra en gazpacho y ensalada para su distribución en el Programa de fruta y verdura y leche en las escuelas en España**

Se ha realizado la evaluación de las dos solicitudes recibidas considerando tanto los aspectos sanitarios de composición nutricional y de energía que promueva un equilibrio calórico positivo en el conjunto de la dieta para mantener un peso corporal saludable y asegurar una ingesta óptima de nutrientes, como la necesidad de que los niños aprendan a degustar estos productos y les ayude a incrementar su consumo, se fomente una alimentación saludable en el marco del PFVL, el entorno escolar, y todo ello se traduzca en mejoras de salud en la población infantil para prevenir la obesidad en los niños y otras enfermedades asociadas.

Se han tenido en cuenta diversos marcos y acuerdos anteriores y documentos técnicos actualizados:

- [Programa de consumo de frutas y verduras en las escuelas en España 2016/2017 \(MAPAMA\).](#)
- [Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.](#)
- [Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos.](#)
- [Normativa aplicable a las comidas preparadas.](#)
- [Informe del Estudio Contenido de sal en los alimentos en España. 2012.](#)



- [Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.](#)
- Recomendaciones de consumo de sal y grasa de la OMS, Comisión Europea y otros organismos sanitarios internacionales y de otros países.
- Composición nutricional de otros productos del mercado.

## **GAZPACHO**

En 2013 se aceptó la inclusión del gazpacho en la lista de productos autorizados para su distribución en el Plan de fruta y verdura en los colegios ([ver informe web](#)) por considerarse una buena alternativa para consumir verduras-hortalizas de manera fácil, saludable y nutritiva, y ser un producto alimenticio cultural y gastronómicamente extendido y aceptado en varias zonas de España.

Sin embargo en ese momento, no se valoraron de manera exhaustiva ni su composición ni su valor nutricional ni aporte a la dieta, ya que pese a que el gazpacho, lleva una cierta adición de aceite de oliva virgen extra y una pequeña cantidad de sal en su preparación, se le dio prioridad a su aporte de hortalizas frescas (70%) ya que su consumo podría aportar más beneficios que riesgos.

### **Características producto SOLFRIO remitidas por el fabricante**

El gazpacho actualmente distribuido en los colegios de Andalucía que participan en el P F y V es un producto procesado elaborado por Solfrío y cuyos ingredientes son un 70% de hortalizas (tomate, pimiento, pepino, ajo), pan, una pequeña cantidad de grasa que debe ser procedente de aceite de oliva virgen extra (grasa vegetal mono insaturada), algo de sal necesaria para adecuar la palatabilidad del producto, agua y vinagre.

La composición nutricional por 100 gramos de producto es la siguiente:

- Energía: 313 Kj/76 kcal
- Grasas: 6 g (En la ficha técnica que se ha enviado figuraba un contenido de 0,6 g. Considerando que el contenido de grasas totales no podía ser superior al de grasas saturadas, se ha buscado la etiqueta nutricional del producto y se ha corregido a 6 g que entendemos sería la correcta porque así aparece en el etiquetado)
  - Saturadas: 0,9 g
- Hidratos de carbono: 4 g
  - Azúcares: 2,5 g
- Fibra alimentaria: 1,4 g
- Proteínas: 0,7 g
- Sal: 0,9 g

### **Presentación producto**

En el PFVL se distribuye en formato de 250 ml. No obstante la presentación del producto puede ser en botellas de 250 ml individuales, en botellas de 1 litro o en petacas de 5 litros.



## **VALORACIÓN DE LA AECOSAN**

Este producto se ofrece a escolares con edades comprendidas entre 6 y 12 años y el momento de la jornada escolar en la que se distribuyen las frutas y verduras en los colegios en Andalucía suele ser normalmente por la mañana antes de la hora del recreo, es decir, fuera del horario de la comida, según los criterios establecidos por el PFVL.

### **1. ENERGÍA/CALORÍAS:**

El gazpacho SOLFRÍO, en la ración ofrecida a los escolares de 250 ml, aporta una energía de 190 kcal.

Según el Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos (Documento de consenso), que recoge los criterios de energía y nutricionales para alimentos y bebidas para los centros educativos para consumir a media mañana, estos deben aportar un máximo del 10% del total de la energía diaria del alumnado, que de media para edades comprendidas entre los 4 y los 16 años de edad sería de unas 2.000 kilocalorías diarias.

Por otro lado, y también según el Documento de Consenso, los alimentos y bebidas consumidos por los escolares, asumiendo que los envases y porciones más comunes en el mercado son de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200 ml, *deben aportar un máximo de 200 kcal por ración.*

**Por lo tanto esta ración de 250 ml ofrecida de Gazpacho SOLFRIO a los escolares en el marco del actual PFVL, pese a ser superior a la recomendada en el documento de consenso (200 ml para líquidos), no supera las 200 kcal establecidas como máximas y sería aceptable.**

### **2. RESPECTO A LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (GRASA Y SAL)**

#### **2.a. GRASA TOTAL:**

Una botella de 250 ml de gazpacho SOLFRÍO contiene 15 gramos de grasa total. El gazpacho Solfrío aporta más del 35% de las kcal totales en forma de grasa establecidos en el Documento de consenso.

También, según el Documento de consenso, una porción de 200 ml debe contener un máximo de 7,8 gramos de grasa total, por lo que para una ración de 250 ml el contenido máximo de grasa debería ser de 9,75 gramos.

**Por ello, se propone reducir el contenido de aceite de oliva virgen extra intentando acercarse a los valores establecidos como máximos de 9,75 gramos.**

#### **3.b SAL:**

La ración de 250 ml de gazpacho SOLFRÍO que se distribuye aporta 2.25 gramos de sal a la dieta del escolar.

Según el Documento de Consenso el contenido de sal recomendado para los alimentos de consumo escolar no debe superar los 0,5 gramos por 200 ml, por lo que para una ración de 250 ml **no debería superar los 0,625 gramos.**



El gazpacho SOLFRÍO contiene sal en cantidades 3 veces superior a lo establecido en dicho Documento de consenso.

Por otro lado teniendo en cuenta que la OMS recomienda un consumo máximo de 5 g / día de sal en adultos y para los niños recomienda reducir la ingesta de sodio por debajo de 5 g, debiendo ajustarse a la baja en función de los requerimientos energéticos de los niños con respecto a los adultos, el consumo de una botella de 250 ml de gazpacho SOLFRIO, supondría en una sola ingesta la mitad del consumo de sal al día que debe ser consumida por un escolar.

Además, desde la Estrategia NAOS se realizan periódicamente estudios de composición de los alimentos, mediante analítica en algunas ocasiones y otras mediante estudios de etiquetado nutricional.

El Estudio del contenido de sal en los alimentos realizado por la AECOSAN en el año 2012, en el cual se analizaron en laboratorio 25 muestras de gazpacho preparado, nos indica que el contenido de sal del gazpacho SOLFRIO (0,9 g/100g) está por encima de la mediana obtenida para este tipo de alimentos que fue de 0,77 g/ 100g y, por tanto, se situaría dentro de uno de los productos con mayor contenido en sal de venta en el mercado:

**Tabla 9. Platos preparados. Contenido en sal (g/100 g de producto). 2012.**

Subgrupo	n	Mediana	Mínimo	Máximo
Platos preparados arroz	18	0,87	0,22	3,13
Platos preparados de carne	27	1,18	0,71	1,98
Croquetas y empanadillas	14	0,94	0,71	1,43
Gazpacho	25	0,77	0,31	0,99

Por otro lado, del último estudio de composición de alimentos, realizado en 2016 y cuyos datos aún no han sido publicados, se ha obtenido, a través del etiquetado, la composición nutricional de dos gazpachos refrigerados, con gran volumen de venta en el mercado, con el objetivo de conocer el contenido de grasa total y de sal que aportarían cada uno al consumir la misma ración de gazpacho que el distribuido en el PFVL:

PRODUCTO	Grasa Total (g / 250 ml)	Sal (g / 250 ml)
GAZPACHO 1	6,5	1,65
GAZPACHO 2	6	2

Se puede observar en la tabla que ambos productos presentan un contenido de grasa total que estaría dentro de los límites establecidos para los escolares en el Documento de consenso (9,75 gramos para una ración de 250 ml). En el caso de la sal, ambos superan los límites máximos establecidos (0,625 g de sal) aunque la cantidad es inferior a lo que contiene el gazpacho SOLFRIO que superaba esta cantidad y también la de grasas.

### **PROPUESTA RESPECTO A LOS LIMITES DE SAL Y GRASAS EN EL GAZPACHO SOLFRIO**

Se ha distribuido estos últimos años con esta composición y ha sido una aportación positiva al PFVL por los motivos arriba mencionados. No obstante debido a que hay un nuevo marco legislativo que exige que se haga una valoración más en profundidad de su composición para



poder establecer los límites máximos, se plantean solicitar algunos cambios en la composición de estos productos.

El gazpacho SOLFRIO contiene un exceso de grasa total. Se sabe que la grasa utilizada para su preparación es aceite de oliva virgen que es una grasa saludable con altas cualidades, que aporta grasa mono insaturada y cuyo consumo se recomienda a diario pero *de forma moderada* ya que tratarse de una grasa, aunque es de buena calidad, tiene alto valor calórico.

Por otro lado el contenido de sal también es bastante elevado teniendo en cuenta las recomendaciones. Sería más adecuado reducir el contenido de sal adicionada y/o utilizar menor cantidad de pan o un pan con menor aporte de sal sin perder palatabilidad del producto, con el objetivo de acercarse a los 0,625 gramos de sal recomendado.

Además, el análisis del etiquetado nutricional de otros productos de venta en el mercado con características muy similares, indica que hay productos disponibles en el mercado cuya composición en grasas principalmente y en sal se ajusta más a las recomendaciones establecidas para la población escolar, por lo que se considera que tecnológicamente sería factible mejorar la composición del producto y seguir manteniendo una adecuada palatabilidad para el consumidor.

**Por todo lo anterior, se propone que para la distribución de gazpacho en el PFVL se ofrezca un producto que se acerque a los valores de grasa total y de sal siguientes:**

- **Grasa: 9,75 gramos/250 ml.**
- **Sal: 0,625 gramos/250 ml.**

**Por lo tanto, si se distribuye el gazpacho Solfrío se reduzcan sus cantidades de grasa total y sal acercándose a los valores anteriores.**

### 3. APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 40.7 DE LA LEY 17/2011 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN Y EL DOCUMENTO DE CRITERIOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN ALIMENTARIA, EDUCACIÓN NUTRICIONAL O PROMOCIÓN DEL DEPORTE O ACTIVIDAD FÍSICA EN ESCUELAS INFANTILES Y CENTROS ESCOLARES,

Por otro lado y considerando la aplicación del artículo 40.7 de la Ley 17/2011 cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad, con el fin de garantizar que las escuelas infantiles y *los centros escolares sean espacios protegidos de la publicidad*, se recuerda que para el reparto del gazpacho en escuelas **habría que quitar la etiqueta de la botella para que no aparezcan marcas comerciales o repartir su contenido en vasos o boles sin la presencia de marcas ni publicidad.**

### ENSALADAS DE IV GAMA

Dentro del PFVL se permitió la distribución de Verduras y hortalizas mínimamente procesadas (también conocidas como de “cuarta gama”) que son aquellas verduras y hortalizas frescas, limpias, higienizadas, cortadas o no, envasadas en atmósferas modificadas o no, y listas para su consumo directo o una vez cocinadas. Además, esto se acordó en el Grupo de trabajo de la Estrategia NAOS y las Consejerías de Sanidad de las CCAA en el año 2009.



Las ensaladas se han convertido en una buena alternativa para que los escolares consuman verduras frescas y sólo requiere para su preparación del cortado de las verduras en trozos y la adición de un aliño (sal y aceite de oliva virgen extra). Por otro lado, según el informe de evaluación del Plan realizado por el MAPAMA los escolares prefieren las verduras en ensalada más que cocinadas por lo que es importante distribuirlas así para poder fomentar su consumo.

### **Características producto**

La Región de Murcia distribuye a los escolares en su PFVL una ración de 70 gramos de ensalada de hortalizas (lechuga, zanahorias, coles troceadas...) aliñadas con 10 g aceite de oliva virgen y 0,7 g de sal necesarios para mejorar la palatabilidad del producto.

### **VALORACIÓN DE LA AECOSAN**

La Región de Murcia ha establecido el contenido de aceite de oliva virgen extra y de sal para aliñar las ensaladas distribuidas en su Plan, tomando como referencia el Documento de Consenso que recoge los criterios de energía y nutrientes para alimentos y bebidas ofertados en los centros educativos para consumir a media mañana, cuyo aporte máximo debe ser el 10% del total de la energía diaria del alumnado, siendo la ración o porción de consumo recomendada de 50 gramos para sólidos y de 200 ml para líquidos.

Teniendo en cuenta que la ración distribuida en Murcia es superior a los 50 gramos, se han adecuado los límites establecidos para la grasa total y la sal a los 70 gramos de producto: 10-11 gramos de grasa y 0,7 gramos de sal.

Pese a que la ración de ensalada distribuida es superior a la recomendada en el documento, se trata de un alimento compuesto únicamente de hortalizas frescas, de bajo contenido calórico que sólo requieren la adición de aceite de oliva virgen extra y sal para favorecer la palatabilidad a la hora de su consumo, por lo que se permite ofrecer una mayor ración de alimento al no aportar a la dieta del escolar más de las 200 kcal de energía establecidas como máximo para esa hora del día.

### **PROPUESTA RESPECTO A LOS LIMITES DE SAL Y GRASAS EN LA ENSALADA**

**Considerar adecuado el aliño compuesto por unos 10-11 g de aceite de oliva virgen extra y 0,7 gramos de sal para una ración de 70 gramos de ensalada distribuidas en el actual PFVL.**

Por otro lado, hay que tener en cuenta también como se ha comentado más arriba la aplicación del artículo 40.7 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y el Documento de criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares.

En este sentido y con el objetivo de promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad, con el fin de garantizar que las escuelas infantiles y los centros escolares sean espacios protegidos de la publicidad, se recuerda que para el reparto de las ensaladas de IV gama en escuelas **habría que quitar la etiqueta si tuviera para que no aparezcan marcas comerciales o repartir su contenido en boles sin la presencia de marcas ni publicidad.**