

CONSELLERIA DE SANITAT UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA

INSTRUCCIÓ: 3/2022/GAD

ÒRGAN DEL QUAL EMANA: Secretaria Autonòmica de Salut Pública i del Sistema Sanitari Públic. Direcció General de Salut Pública i Addiccions.

DATA: 27/06/2022

ASSUMPTE: Instruccions relatives a les recomanacions sobre venda i distribució d'aliments i begudes no saludables de les màquines expenedores d'aliments i begudes.

DESTINATARIS: Departaments de Salut del sistema sanitari públic de la Comunitat Valenciana.

PREÀMBUL

L'obesitat i el sobrepés han aconseguit caràcters d'epidèmia tant a nivell mundial com en la Comunitat Valenciana afectant una de cada dues persones adultes i de manera predominant entre els homes. La proporció de persones amb excés de pes segueix una tendència creixent amb l'edat arribant a afectar dos terços de la població de 65 i més anys. A més, és un fet constatat que les xifres d'obesitat infantil situen la necessitat de posar en marxa mesures que revertisquen els resultats i continuen amb la tendència en descens. En la Comunitat Valenciana al voltant d'un terç de la població infantil i adolescent entre 2 i 17 anys pateixen obesitat i sobrepés. Aquestes patologies comporten comorbilitats que deterioren la qualitat de vida de les persones, augmentant el risc de mortalitat en l'edat adulta.

És un fet acceptat i amb evidència científica que la malaltia cardiovascular i altres malalties no transmissibles constitueixen un important problema de salut pública. Totes elles reben una influència directa d'hàbits alimentaris poc saludables en la seua aparició i la seua progressió, de manera inversa, la pràctica d'uns certs patrons alimentaris com la dieta mediterrània, ha sigut associada a una menor presència de patologia crònica.

Respecte a les bondats d'aquest patró d'alimentació, els resultats publicats d'un important estudi sobre la dieta mediterrània (PREDIMED) han sigut altament concloents: l'adhesió a la dieta mediterrània de les persones amb alt risc de malaltia cardiovascular pot previndre al voltant del 30% dels infarts de miocardi, accidents cerebrovasculars i morts per malalties cardíques. Aquests estudis han aportat a més nombroses evidències sobre l'efecte beneficiós de la dieta mediterrània en la prevenció de diverses patologies cròniques.

El foment d'una forma d'alimentació saludable, com la dieta mediterrània, pròpia dels països del sud d'Europa en tots els nivells de la població és una adequada mesura de salut pública.

La dieta mediterrània és saludable, cohesionadora i sostenible. No sols ha de ser contemplada com un patró alimentari saludable, sinó que també és primordial com a mètode de socialització. A més, la seua pràctica queda associada a la utilització de productes locals i de temporada sent per tant respectuosa amb el medi ambient, la qual cosa justifica que haja sigut declarada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO.

Es caracteritza per estar composta fonamentalment per aliments d'origen vegetal (cereals -preferentment integrals-, llegums, fruita seca, fruites, verdures i hortalisses), consum d'oli d'oliva com a greix principal i una presència limitada d'aliments d'origen animal. El benefici de la dieta mediterrània radica tant en la varietat dels aliments que inclou, així com en les tècniques culinàries utilitzades per a optimitzar les seues qualitats.

Donat aquest context, es troba en procediment de publicació una nova normativa, en la qual s'estableixen requisits, basats en la dieta mediterrània, per a l'elaboració de menús saludables en els serveis de restauració col·lectiva de la Comunitat Valenciana com són els centres hospitalaris, en el que a més es contempla la regulació de la venda i distribució d'aliments i begudes en les màquines expenedores, en els diferents àmbits d'aplicació de la dita normativa.

INSTRUCCIONES

PRIMERA. OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'objecte d'aquesta instrucció és establir les recomanacions respecte a la venda i distribució d'aliments i begudes a les màquines expenedores.

L'àmbit d'aplicació és el de totes les infraestructures sanitàries públiques de la Comunitat Valenciana, on es troben instal·lades màquines expenedores d'aliments i begudes.

SEGONA. RECOMANACIONS DE VENDA I DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

- 1 No es recomana la venda o distribució d'aliments que complisquen les següents característiques:
 - a. Caramels, confits i llepolies.
 - b. Brioixeria industrial rica en hidrats de carboni (entre el 49% i el 65%) i amb alt contingut en greix (entre el 16% i el 30%), però pobra en proteïnes (entre el 4% i el 8%), destacant la seua elevada aportació energètica (entre 400 i 500 kilocalories per cada 100 grams). Aquest criteri no s'aplicarà per a aliments que no continguen sucres afegits ni edulcorants artificials.
 - c. Productes d'aperitiu i similars fregits elaborats a base de farines de cereals, creïlles, o cotnes de porc.
 - d. Begudes refrescants i altres begudes que continguen una quantitat superior a 5 grams per cada 100ml de producte de sucres afegits. Aquest criteri no s'aplicarà a l'orxata de xufa.
 - e. Begudes amb un contingut de cafeïna superior a 150mg/L.

- 2 Únicament es recomana la incorporació de productes envasats que complisquen els següents criteris nutricionals (excepte per als entrepans):
 - a. No contindran més de 200 kilocalories per cada 100 grams de producte. Aquest límit no s'aplicarà als formatges, l'oli d'oliva, mantega, llegums, fruits secs i llavors, crues o torrades, fruita dessecada, conserves de peixos, xocolata (mínim 70% de cacau), cereals i derivats.
 - b. No contindran més de 7,8 grams de greix total per cada 100 grams de producte. Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera, iogurts i altres llets fermentades i formatges, ni als fruits secs crus o torrats ni a l'oli d'oliva i la mantega.
 - c. No contindran més de 1,5 grams d'àcids grassos saturats per cada 100 grams de producte. Aquest límit no s'aplicarà a llet sencera, iogurts, altres llets fermentades i formatges, ni a la fruita seca crua o torrada ni a l'oli d'oliva i la mantega.
 - d. No contindran greixos totalment o parcialment hidrogenats, a excepció dels greixos trans continguts naturalment en l'aliment.
 - e. No contindran més de 2,5 grams de sucres totals per cada 100 grams de producte. No s'aplicarà als aliments amb un contingut en sucre naturalment present superior a les quantitats indicades en aquest apartat.
 - f. Contindran un màxim de 1,8 grams de sal (0,72 grams de sodi) per 100 grams de producte.
3. Hauran d'existir aliments apropiats per a persones amb intolerància al gluten.
4. En les màquines expenedores de begudes calentes se serviran sense sucre afegit, existint l'opció de regular el contingut de sucre, fins a un màxim de 5 grams.

5. Correspondrà a la Direcció General amb competències en matèria de Salut Pública la verificació de la conformitat dels productes oferits en el marc del control oficial d'aliments.

6. Els centres disposaran d'aigua de la xarxa de distribució apta per a consum humà de manera gratuïta i accessible a totes les persones usuàries.

7. Correspon al centre contractant que els productes oferits complisquen les recomanacions exposades en la present Instrucció.

València a data de signatura electrònica

La Secretària Autonòmica de Salut Pública
i del Sistema Sanitari Públic