

**Alegaciones del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas y La Academia Española de Nutrición y Dietética ante la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN O.A.), dependiente del Ministerio de Consumo, sobre el proyecto de Real Decreto por el que se establecen las 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.**

#### ALEGACIONES

Aportadas el 6 de octubre de 2022, mediante Registro Electrónico y mediante envío de correo electrónico al buzón [consultapublicaesaesan@aesan.gob.es](mailto:consultapublicaesaesan@aesan.gob.es)

**PRIMERA.- Debe hacerse el máximo esfuerzo por reducir la estigmatización de la obesidad y el sobrepeso, así como evitar relacionarla con “clases sociales”, en todo el texto del real decreto.**

**En la Introducción. Página 2. Párrafo 5**

Donde dice:

Según datos del año 2020, más de la mitad de la población adulta española presenta exceso de peso, de la cual un 16% padece obesidad (16,5% hombres y 15,5 % mujeres) y un 37,6% sobrepeso (44,9% de los hombres y 30,6 % de las mujeres) (ENS, 2020)

Proponemos cambiarlo por:

Según datos del año 2020, más de la mitad de la población adulta española presenta exceso de peso, de la cual un 16% vive con obesidad (16,5% hombres

y 15, 5 % mujeres) y un 37,6% sobrepeso (44,9% de los hombres y 30,6 % de las mujeres) (ENS, 2020)

**Así mismo, en la página 3, párrafo 4**

Donde dice:

es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en todas las clases sociales, comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta

Proponemos cambiarlo por:

es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en diferentes niveles de ingresos y de niveles educativos, comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta

**SEGUNDA.- Deben referenciarse las iniciativas y normativas europeas relacionadas con el objeto de este real decreto.**

**Página 4, penúltimo párrafo**

Donde dice:

También el Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, subraya la importancia de los mismos como herramienta para el logro de las políticas medioambientales relacionadas con el cambio climático.

Proponemos cambiarlo por:

También el Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, así como las recomendaciones de la Comisión Europea para compra pública sostenible (green public procurement) para establecimientos de restauración, catering y máquinas expendedoras

(Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras.

<https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food-catering-services/ES.DOCX>

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu\\_gpp\\_criteria\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm)), subraya la importancia de los mismos como herramienta para el logro de las políticas medioambientales relacionadas con el cambio climático.

**TERCERA.- Debe evitarse que los contratos públicos puedan prescindir de criterios de sostenibilidad**

**Página 5, párrafo 2**

Donde dice:

Estos argumentos pueden incluirse tanto al diseñar los criterios de adjudicación, como al establecer criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad-precio, o como condiciones especiales de ejecución, si bien su introducción estará siempre supeditada a que se relacionen con el objeto del contrato a celebrar, en la convicción de que...

Proponemos cambiarlo por:

Estos argumentos pueden incluirse tanto al diseñar los criterios de adjudicación, como al establecer criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad-precio, o como condiciones especiales de ejecución, en la convicción de que...

**CUARTA.- Deben ser revisados los criterios del Documento de Consenso de julio de 2010 sobre alimentación en centros educativos**

**Página 5, último párrafo**

Deben ser revisados los criterios del Documento de Consenso de julio de 2010, aprobado por el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, sobre alimentación en los centros educativos, especialmente en lo referente al perfil nutricional para alimentos envasados, estructura de los menús y frecuencias de consumo de alimentos y no adoptarlo literalmente sin hacer una valoración crítica de su aplicación en los últimos 12 años.

**QUINTA.- Debe garantizarse la coherencia entre los criterios alimentarios de este Real Decreto y los de evaluación de la información documental detallados en el Programa 16 del PNCOCA 2021-2025 sobre la oferta alimentaria en centros escolares, de modo que el RD contenga TODOS los indicadores de calidad alimentaria y nutricional que se evaluarán posteriormente por el control oficial**

### **Página 6, párrafo 2**

Por ejemplo, en el punto 4.2.1. Control de menús escolares, PNCOCA programa 16, para la evaluación de las frecuencias y de la calidad nutricional de los menús, se puede considerar lo siguiente:

- 1) Fichas técnicas de los platos que componen el menú, cantidades de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), tamaño de las raciones, contenido calórico, etc. [Nota: control de frecuencias, pero no es posible evaluar si las raciones o el aporte nutricional es correcto en tanto que este RD no establece estos criterios]
- 2) Requisitos nutricionales específicos en caso de intolerancias o alergias
- 3) Rotación de alimentos en el menú [Nota: no se establecen criterios cuantitativos en este RD que evalúen la rotación de alimentos, y que haría difícil evaluar este criterio durante el control oficial]
- 4) Técnicas culinarias [Nota: este RD no incluye criterios cuantitativos que faciliten el control oficial de este elemento]
- 5) Procedimiento de información a las familias y la descripción pormenorizada de los menús que se les comunica. [Nota: este RD no contempla el acceso de las familias a los procesos de producción e ingredientes de los platos que sí considera la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición en su artículo 40, y que dificultaría el control oficial de este elemento]

**SEXTA.- Debe desarrollarse el punto 1 del artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición**

El 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, debe considerar el punto 1 del artículo 40, esto es, Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que éstos alcancen la capacidad de elegir, correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, se introducirán contenidos orientados a la prevención y a la concienciación sobre los beneficios de una nutrición equilibrada en los planes formativos del profesorado.

Si no se quiere desarrollar, debe quedar claro en el objetivo del RD y especificar cuándo y cómo se va a desarrollar.

No obstante cabe destacar que si se desarrollara este aspecto de la Ley, su resultado sería coherente con la línea estratégica 2 “Desarrollar un ecosistema social promotor de una alimentación saludable” del [PLAN ESTRATÉGICO NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL \(2022 - 2030\)](#)<sup>1</sup> que establece en su medida **13 - Incorporar educación sobre nutrición y gastronomía en planes de estudios**, que es complementaria a la acción en comedores para cubrir el objetivo 7 Garantizar una alimentación saludable en el entorno educativo.

**SÉPTIMA.- Debe ampliarse el ámbito de actuación al menos a todos los niveles educativos contemplados en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y adicionalmente a los entornos deportivos vinculados a actividades educativas**

## **Artículo 2. Ámbito de aplicación**

Donde dice:

Lo dispuesto en este real decreto es de aplicación en los centros educativos, públicos, privados y concertados, que imparten educación infantil (2o ciclo),

---

<sup>1</sup> [https://www.lamoncloa.gob.es/presidente/actividades/Documents/2022/100622-plan-estrategico-nacional-reduccion-obesidad-infantil\\_en-plan-bien.pdf](https://www.lamoncloa.gob.es/presidente/actividades/Documents/2022/100622-plan-estrategico-nacional-reduccion-obesidad-infantil_en-plan-bien.pdf)

primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.

Proponemos cambiarlo por:

Lo dispuesto en este real decreto es de aplicación en los centros educativos, públicos, privados y concertados, que imparten educación infantil (1º y 2º ciclo desde 0 años), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio y superior, así como a centros deportivos donde se desarrollan actividades escolares y/o estén vinculados a centros educativos.

### **Así mismo, en Artículo 3. Punto 5**

Debe especificarse que la educación infantil hace referencia a 1º y 2º ciclo, incluirse los ciclos formativos de grado superior, y citar a los centros concertados además de los privados.

**OCTAVA.- Debe corregirse la definición de azúcares añadidos o en su caso, evitar el uso del término “azúcares libres” en el perfil nutricional de alimentos envasados considerado en este RD (artículo 5).**

### **Artículo 3. Punto 2**

Se mezclan dos definiciones bien diferenciadas que además se confunden a lo largo del texto: azúcares añadidos y azúcares libres.

Donde dice:

azúcares que se añaden a los alimentos durante su elaboración, preparación o cocinado, así como los presentes de forma natural en miel, jarabes, zumos y concentrados de frutas

Proponemos cambiarlo por:

azúcares que se añaden a los alimentos durante su elaboración, preparación o cocinado, así como los azúcares libres presentes de forma natural en miel, jarabes, zumos y concentrados de frutas.

## **NOVENA.- Deben mejorar los criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos**

### **Artículo 4. Punto 1**

Para ayudar a la distinción de alimentos de temporada, se sugiere incluir calendarios de estacionalidad de los productos afectados como frutas, verduras y pescados.

En referencia a la proximidad de los alimentos, deberían establecerse los criterios que determinan la calidad de proximidad. Por otra parte, es importante que haya coherencia con el texto, de modo que, si se menciona la producción integrada, este factor se incluya dentro de los criterios de evaluación de la calidad de lo contrario es una información inútil. Por otra parte, la problemática con la producción integral es que no hay identificadores que ayuden a determinar si el alimento es o no producido por este método, a diferencia de lo que ocurre con la ecológica.

### **Artículo 4. Punto 2**

El objetivo debería ser más ambicioso cubriendo al menos el 75% para ser coherentes con los objetivos de sostenibilidad

### **Artículo 4. Punto 3**

Consideramos que el objetivo del 5% para alimentos de producción ecológica es poco ambicioso y muy alejado del 20-60 % en masa de las compras totales de productos alimenticios y bebidas o 30-70 % en valor de las compras totales son los criterios para frutas, hortalizas, legumbres, arroz y pasta, propuestos en los Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras. <https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food-catering-services/ES.DOCX>. Por lo tanto, sugerimos que al menos se llegue al mínimo 20%.

Por otra parte, España es uno de los mayores productores de ecológicos en la UE, que se exporta casi en su totalidad. Por lo tanto, no se puede fundamentar un menor % por la falta de producto. Adicionalmente, experiencias en otros países demuestran cómo la demanda de este tipo de productos por parte de

la contratación pública, es clave para el aumento de la producción en el entorno más próximo.

#### **Artículo 4. Punto 4**

En relación con la producción integrada, la problemática a la hora de cumplir este criterio radica en que este tipo de producción integrada no se identifica en los productos.

En relación con el bienestar animal, al menos se debería incluir un % mínimo de huevos de gallinas camperas y un máximo para huevos de gallinas criadas en jaulas. Los Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras establecen al menos 80% con código 1 y de 0-25% los lácteos y carnes identificados con bienestar animal.

En relación con los productos alimenticios marinos, los Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras establecen en su nivel de cumplimiento básico de 0 a 20 % en masa de las compras totales de pescado o productos de la acuicultura (excluidos los productos ecológicos a base de pescado) y 0-10 % en valor de las compras totales de pescado o productos de la acuicultura (excluidos los productos ecológicos a base de pescado).

#### **Artículo 4. Punto 5**

Es pertinente la mención de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-5809> en el preámbulo y en este punto.

#### **Artículo 4. Punto 6**

La ley SAN artículo 40.5 indica que se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten, por lo tanto, este tipo de dieta especial no estaría supeditada a la capacidad organizativa, y sería obligatorio ofrecer un menú alternativo.

#### **Artículo 4. Punto 7**

En aras de facilitar la aplicabilidad de la segunda parte de este punto “Alternativamente, se facilitarán los medios de conservación y calentamiento

adecuados cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible." Debería mencionarse que este servicio podría suponer un coste a los usuarios a menos que este RD establezca la obligatoriedad de que los centros dispongan de instalaciones que permitan hacer uso de esta modalidad de comedor escolar.

#### **Artículo 4. Punto 8**

El sofrito es técnica culinaria propia de numerosas recetas de la dieta mediterránea y es un criterio de cumplimiento de su adherencia (14 puntos PREDIMED), y por lo tanto está entre las técnicas saludables consideradas con beneficios para la salud.

Al hablar de salsas, debería especificarse las elaboradas a base de natas o muy grasas... dado que por ejemplo el sofrito o las salsas de tomate son básicas en la producción de menús y de la dieta mediterránea.

#### **Artículo 4. Punto 9**

El aceite de oliva virgen para aliñar debe ser extra, en tanto que el uso de virgen puede incrementar la percepción de acidez y sabor picante, que resultaría en una barrera para su consumo.

Para cocinar o freír, incluir además el aceite de orujo de oliva y redactar el punto de modo que también se permita el AOVE para cocinar o freír.

#### **Artículo 4. Punto 10**

Hay que puntualizar que se utilizará exclusivamente sal yodada, en tanto que es un criterio de evaluación del PNCOCA.

#### **Artículo 4. Punto 11**

La legislación europea establece que para que un alimento sea reducido en sal debe reducir su contenido en al menos el 25% [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/buscadador\\_declaraciones.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/buscadador_declaraciones.htm)

#### **Artículo 4. Punto 13**

Este tipo de envases deben limitarse al mínimo posible, incluso la nueva Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, aplicaría en este caso.

Por otra parte, no se entiende que pueda añadirse sal o azúcar a los alimentos cuando los platos deben estar listos para el consumo. Sugerimos eliminar este punto.

#### **Artículo 4. Punto 13**

Sugerimos mencionar las propuestas de la CE sobre Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras. <https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food-catering-services/ES.DOCX> ([https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu\\_gpp\\_criteria\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm)),

#### **Artículo 5. Enunciado**

Eliminar el término “ácidos grasos trans” pues no es posible identificar este compuesto en el etiquetado. O, en cualquier caso, se puede aproximar si se indica que se prohíba la venta de alimentos y bebidas que contengan grasas parcialmente hidrogenadas, que en la práctica son las fuentes alimentarias de grasas trans producidas por la industria alimentaria.

#### **Artículo 5. Punto 1**

Entendemos que este RD puede ser un paso clave para regular los entornos alimentarios escolares, pero consideramos que este perfil nutricional debería revisarse conforme a la evidencia científica publicada desde 2007 fecha en la que se elaboró el documento de referencia en el que se basa el Documento de Consenso.

Sugerimos se tome en consideración este documento: Teresa Rodrigues, Manuel Moñino, Amanda Avery, Elena Carrillo, Zeynep Begüm Kalyoncu. CONTRIBUTION OF NUTRIENT PROFILE MODELS TO THE PROMOTION OF HEALTHY EATING ENVIRONMENTS: PROFILING SNACKS. EFAD 2022.

[https://www.efad.org/wp-content/uploads/2022/03/NPs\\_Healthy-Snacks\\_final\\_2022\\_corr.pdf](https://www.efad.org/wp-content/uploads/2022/03/NPs_Healthy-Snacks_final_2022_corr.pdf)

#### **Artículo 5. Punto 2**

ES IMPORTANTE indicar que estos criterios deben ser extensibles a las cafeterías, quioscos, etc. de venta de alimentos en los recintos educativos. El redactado actual los limita a las máquinas expendedoras.

- Apartado a)  
Recomendamos incluir también el aporte por 100g para facilitar la evaluación del perfil nutricional con base al etiquetado nutricional obligatorio.
- Apartado b)  
En lugar de leche entera y yogures, debería referirse a los lácteos incluido el queso.
- Apartado c)  
Igual que en el punto anterior: lácteos (leche, yogur o equivalentes y quesos)
- Apartado d)  
En la práctica no es posible valorar los ácidos grasos trans pues éstos no son de declaración obligatoria en el etiquetado. Si se quiere ser más específico deberían prohibirse los alimentos que contengan grasas parcialmente hidrogenadas de origen industrial. Además, no tiene sentido con la nueva regulación europea al respecto.
- Apartado e)  
Hay incoherencia con la definición inicial de azúcares añadidos. Debería eliminarse "azúcares libres", pues estarían incluidos en la definición de azúcares añadidos utilizada en este RD.
- Apartado g) (NUEVO)  
Creemos necesario no excluir el punto del Documento de Consenso relativo a la exclusión de edulcorantes artificiales, en coherencia con recientes recomendaciones de OMS al respecto <https://www.who.int/news-room/articles-detail/online-public-consultation-draft-guideline-on-use-of-non-sugar-sweeteners>

#### **Artículo 6. Enunciado**

Debe eliminarse la palabra "refrescante"

#### **Artículo 6**

Por coherencia con el Documento de Consenso, no se debe permitir la venta de bebidas con cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao. ¿Podrían indicarnos de dónde sale este límite?

### **DÉCIMA.- Deben mejorar las medidas dirigidas a la programación de los menús escolares**

#### **Artículo 8. Punto 1**

Tal y como se indica en la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, esta tarea debe recaer en profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. Estos profesionales deben, además, ser profesionales sanitarios pues el ámbito de aplicación de este RD afecta a dietas terapéuticas o de exclusión. Así, los profesionales que supervisen los menús y evalúen el perfil nutricional de los alimentos disponibles en los centros afectados por el decreto, deben ser competentes en estas materias, por lo que se recomienda que sean dietistas-nutricionistas colegiados/as.

Así mismo, debe ampliarse el término "supervisión" a la función de las y los dietistas-nutricionistas, ya que deben planificar, diseñar y supervisar las comidas servidas en los centros educativos mientras se esté dando servicio, siendo preferiblemente parte del equipo humano de la empresa que da el servicio, y no siendo recomendable que sean persona externas a la empresa, sin contacto directo con el departamento de compras, de formación, de control de proveedores, y con el personal de cocina y comedor, garantizando así la implantación de la programación de menús en toda su dimensión.

#### **Artículo 8. Punto 2**

Consideramos de gran relevancia construir esta propuesta de frecuencias de alimentos con base a las nuevas Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para población español recientemente publicadas por AESAN.

La construcción de las guías nutricionales y estándares para la planificación de los menús escolares requieren del análisis de la situación nutricional de la población a la que van dirigidas considerando las encuestas nacionales de nutrición, la valoración de vulnerabilidad de determinados grupos de población, los aspectos culturales asociados a la alimentación, la capacidad

organizativa de los centros educativos, las opciones de provisión pública de alimentos y, en especial, de las directrices marcadas en las GABA de la región.

Este proceso ha sido descrito con detalle por el Comité de Estándares de Nutrición para los Programas Nacionales de Comedores Escolares del Instituto de Medicina de EE. UU. y referido por la FAO en su Informe de Evaluación de los Guías de Nutrición y Estándares de las Comidas Escolares, que incide, además, en la pertinencia de considerar las GABA especialmente en los programas de comidas escolares que tengan como objetivo la promoción de hábitos alimentarios saludables.

- IOM (Institute of Medicine). 2010. School Meals: Building Blocks for Healthy Children. Washington: The National Academies Press
- FAO. 2019. Nutrition guidelines and standards for school meals: a report from 33 low and middle-income countries. Rome. 106 pp.

#### Apartado a) Primeros Platos

Se debería mencionar de forma explícita los modelos de menús de plato único, propios de la cultura mediterránea que pueda incluir un entrante a base de hortalizas y un postre. El modelo de 2 platos dificulta a veces las gestiones de los comedores y no tienen ventaja nutricional frente al modelo de plato único. De igual modo se considera pertinente mencionar las posibilidades de otros modelos ya implementados en comedores escolares, como los menús opcionales. Al menos dejar la puerta abierta a estos modelos y no cerrarla únicamente a la estructura clásica.

Por coherencia con las nuevas GABA para la población española, debería asegurarse 2 raciones de legumbres a la semana y al menos 10 al mes. [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/evaluacion\\_riesgos/informes\\_comite/INFORME\\_RECOMENDACIONES\\_DIETETICAS.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf)

#### Apartado b) Segundos Platos

Es recomendable especificar a qué se refieren las carnes blancas, esto es, aves y conejo.

Lo mismo con las carnes rojas, esto es, cerdo, ternera y cordero.

Debe quitarse las carnes procesadas de la línea de carne roja a la que se le da un máximo de 1 vez a la semana.

Y con las carnes procesadas: longanizas, hamburguesas, albóndigas, etc., considerando muy oportuno haber reducido a la mitad la frecuencia propuesta por el Documento de Consenso.

Los platos a base de proteína vegetal deben definirse, mencionando explícitamente legumbres, frutos secos y cereales integrales, indicando una frecuencia de al menos 2 por semana, es decir, de 2 a 5 a la semana. No incluir derivados como tofu, seitán, etc., en tanto que no son propios de la cultura mediterránea.

Apartado e)

Sería conveniente incluir un apartado con una recomendación de raciones por grupos de edad.

El pan integral debería ser la opción por defecto. Nuestro consejo es incluir pan integral a diario o mínimo 3 días de 5.

Los pescados con alto contenido en metilmercurio deben excluirse en centros educativos de infantil y primaria, y limitar en los de secundaria a no más de 120g mes advirtiendo a las familias de no incluir más en las cenas.

Consideramos que, con 2 carnes procesadas ya autorizadas, convendría reducir a no más de 2 precocinados al mes. De este modo no habría más de uno a la semana en total.

Utilización exclusiva de sal yodada, pero de forma reducida en las preparaciones culinarias.

#### **Artículo 9. Punto 1, 3 y 4**

La información sobre el menú y sus componentes/ingredientes deberían estar disponibles para las familias, tal y como marca el artículo 40.4. párrafo tercero de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición que indica que "Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios". Es

importante destacar que estos aspectos es un criterio de evaluación del Programa 16 del PNCOCA.

**UNDÉCIMA.- Deben eliminarse posibles conflictos con criterios de evaluación del programa 16 del PNCOCA**

**Artículo 10**

Debería actualizarse el programa 16 del PNCOCA en caso de algunos de los criterios de este RD entre en conflicto con algún criterio de evaluación o no esté incluido en la lista del control oficial.

**Disposición derogatoria única**

¿Debemos entender que quedan derogadas las normas de las CCAA que regulan la alimentación en centros educativos? En tal caso, creemos relevante incoarlo en esta disposición.

Y para que así consten las Alegaciones del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas y La Academia Española de Nutrición y Dietética, realizadas en base a la apertura del periodo de audiencia e información pública sobre 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,

firman en la ciudad de Valencia para Madrid, a fecha de la firma electrónica

Dña. Alma Palau  
Presidenta  
CGCODN

Giuseppe Russolillo  
Presidente  
La Academia

Manuel Moñino  
Vicepresidente  
CGCODN