

Economía.- La industria cárnica reclama mayor rigor técnico en el proyecto de Real Decreto de comedores colectivos

- Presenta diversas observaciones ya que algunos aspectos presentan dificultades de viabilidad técnica
MADRID, 21 (EUROPA PRESS)



Economía.- industria cárnica reclama mayor rigor técnico proyecto Real Decreto comedores colectivos

<https://www.bolsamania.com/noticias/empresas/economia--la-industria-carnica-reclama-mayor-rigor-tecnico-e...>

Europa Press

Miércoles, 21 enero 2026

S.A.

Presenta diversas observaciones ya que algunos aspectos presentan dificultades de viabilidad técnica

La industria cárnica española ha reclamado un "mayor rigor técnico" al proyecto de Real Decreto de comedores colectivos del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 por el que se establecen criterios para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de titularidad pública y centros privados para personas dependientes o con necesidades especiales, según informa en un comunicado.

En concreto, la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anice) y la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (Fecic) han manifestado su "plena alineación" con los objetivos del plan, pero han trasladado observaciones y sugerencias a Consumo para que sean tenidas en consideración, ya que algunos aspectos contemplados en el texto son de "difícil viabilidad técnica y de complicada puesta en práctica", generando confusión y falta de seguridad y rigor que requieren de una revisión extensa de su contenido.

Entre otros aspectos, la industria cárnica solicita eliminar el concepto y definición de alimento ultraprocesado, que introduce el proyecto normativo en su artículo 3.2, apartado b, dado que el

término ni está reconocido en la legislación alimentaria ni cuenta con consenso científico, generando debate entre expertos y, por último, y no menos importante, confusión en los consumidores.

"Una definición tan amplia de ultraprocesado, como la que contempla este proyecto, mete en el mismo saco alimentos muy distintos y, al aplicar restricciones generalizadas, puede poner en riesgo la asequibilidad y la sostenibilidad, con el riesgo de excluir productos que sí son genuinamente nutritivos. Es decir, tomando como referencia los aspectos que contempla el RD, podrían vetarse alimentos con un excelente perfil nutricional como el jamón ibérico o un lomo adobado. Incluso aquellos productos reducidos en sal, como la pechuga de pavo o el jamón cocido, serían identificados como ultraprocesados y, consecuentemente, excluidos de los menús de los comedores objeto de esta norma", ha explicado el director de Anice, Giuseppe Aloisio.

Por su parte, el secretario general de Fecic, Ignasi Pons, ha precisado que "el principal riesgo es adelantarse a una definición nacional cuando la Comisión Europea aún la está estudiando y prevé armonizarla". "Si la UE adopta después otro enfoque, más estricto, más flexible o incluso lo descarta, España tendría que modificar o derogar el Real Decreto, asumiendo además el coste político de haber actuado con precipitación", ha indicado.

El sector también ha mostrado su "preocupación" por el sesgo ideológico del texto, que establece pautas de consumo que priorizan las proteínas vegetales frente a las de origen animal sin atender a la evidencia científica, que avala la necesidad de los nutrientes de la carne para una alimentación adecuada, generando un claro desequilibrio nutricional.

Así, la industria cárnica ha sugerido modificar el texto para que en los establecimientos que ofrezcan una única comida principal se incluyan de dos a tres raciones de carne a la semana como plato principal, con un máximo de una ración de carne procesada a la semana.