

Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya

Juny 2022



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina web de Creative Commons.

Edita:

Subdirecció General de Promoció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya.

Barcelona, maig de 2022.

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

URL:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/maquines-expenedores-centres-sanitaris/Informe-maquines-expenedores-centres-sanitaris.pdf

Disseny de plantilla accessible 1.05:

Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Sumari

1.	Introducció i justificació.....	5
2.	Preocupació i crítiques per la presència de màquines expenedores en centres sanitaris i edificis del Departament de Salut.....	6
3.	Documents elaborats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) en relació amb la limitació del consum de productes ultraprocessats.....	7
4.	Importància de l'exemplaritat i la coherència amb les recomanacions	10
5.	Experiències i situació en altres comunitats autònomes en relació amb la presència i oferta d'aliments i begudes en màquines expenedores i cafeteries	11
6.	Proposta de criteris alimentaris i nutricionals per a aliments i begudes envasats oferts a les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris	12
7.	Annexos	15

Aquest document compta amb el suport de les entitats següents:

Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA)

Associació Catalana d'Infermeria Pediàtrica (ACIP)

Associació de Celíacs de Catalunya

Associació d'Infermeria Familiar i Comunitària de Catalunya (AIFiCC)

Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC)

Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CODINUCAT)

Societat Catalana de Pediatria (SCP)

Societat Catalana de Medicina Familiar i Comunitària (CAMFiC)

Societat Científica Espanyola de Dietètica i Nutrició (SEDYN)

1. Introducció i justificació

L'alimentació és un **determinant fonamental** de l'estat de salut de les persones, tant en la prevenció de malalties per carència d'aliments com en el desenvolupament de **problemes de salut crònics**, com ara l'obesitat, les malalties cardiovasculars o la diabetis, entre d'altres.

Els models alimentaris més saludables es caracteritzen per un **consum majoritari d'aliments d'origen vegetal, frescos o mínimament processats**. Això, al nostre entorn, es tradueix en fruites, hortalisses, llegums, farinacis integrals (pa, pasta, arròs, etc.), fruites seques i oli d'oliva verge, que s'acompanya de petites porcions de peix, carns magres i blanques, ous i làctics, així com d'aigua per beure.

En canvi, darrerament, ha augmentat de forma notable el consum d'**aliments ultraprocessats**, de manera que un terç de les calories que es prenen diàriament provenen d'aquest tipus d'aliments, així com el 80% de tots els sucres afegits.¹ Aquests productes estan elaborats industrialment, sovint amb poca matèria primera i contenen additius i substàncies afegides, a més de sucres, greixos, sal, midons, etc., que pretenen modificar els aspectes sensorials del producte.² El seu consum es relaciona amb una pitjor qualitat de la dieta, ja que la ingesta comporta una aportació elevada de sucre, sal, greixos malsans i altres ingredients i components poc recomanables. Això fa que, com més productes altament ultraprocessats es consumeixen, més risc hi ha de patir malalties i trastorns com obesitat, síndrome metabòlica, malaltia cardiovascular, accidents cerebrovasculars, depressió, alguns tipus de càncer i més risc de mortalitat.^{3,4} Pel fet que tenen una elevada palatabilitat i uns gustos molt intensos, que són fàcils i ràpids de consumir i que estan promocionats per campanyes publicitàries molt potents, el consum de productes ultraprocessats ha augmentat molt els darrers anys.¹

La producció i distribució massiva d'aliments malsans i els seus preus assequibles en faciliten el consum.

[L'estratègia PAAS](#) (2006-2019) —Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable—, liderada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), centra els esforços per promoure la salut de la població en intervencions adreçades a les **persones** i famílies (ajudant a millorar-ne els coneixements, les habilitats i les capacitats per prendre decisions saludables) i també dirigides **a les comunitats i als entorns, facilitant que les opcions saludables siguin les més fàcils i assequibles**. En aquest sentit, entre les més de 65 accions del PAAS en els àmbits educatiu, sanitari, comunitari, laboral i de recerca s'han elaborat diverses guies alimentàries poblacionals sobre alimentació

¹ [Eur J Clin Nutr. 2018 Oct; 72\(10\): 1404-1412](#)

² [Public Health Nutr. 2019 Apr; 22\(5\): 936-941](#)

³ [Obes Rev. 2021 Mar; 22\(3\): e13146](#)

⁴ [Br J Nutr. 2021 Feb 14; 125\(3\): 308-318](#)

saludable i sostenible, així com recomanacions en relació amb la presència i oferta de **màquines expenedores d'aliments i begudes, tant en entorns d'infants i joves com en centres de salut**. També es lidera, des del 2007, el programa Amed (Alimentació Mediterrània) d'acreditació d'establiments de restauració col·lectiva i social promotors de l'alimentació mediterrània.

Tant les màquines expenedores com les cafeteries són dispensadores habituals d'aliments **ultraprocessats**, moltes vegades rics en calories, sal, greixos saturats o sucres afegits. Per això, es considera necessària una regulació de la presència dels aliments i les begudes que s'ofereixen en els centres i serveis sanitaris.

El [Pla interdepartamental i intersectorial de salut pública \(PINSAP\)](#) és una iniciativa alineada amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) per impulsar la salut des de tots els àmbits de l'acció del Govern i la societat, és a dir, "salut a totes les polítiques". En aquest marc, garantir una oferta alimentària saludable en les cafeteries, menjadors i màquines expenedores d'hospitals i centres de salut públics, així com en els edificis de l'Administració, es presenta com una oportunitat per fer una empenta transversal i intersectorial a la salut des de les polítiques governamentals.

2. Preocupació i crítiques per la presència de màquines expenedores en centres sanitaris i edificis del Departament de Salut

A Catalunya, les màquines expenedores estan presents en centres hospitalaris des de fa anys. No obstant, recentment s'han instal·lat en centres d'atenció primària, cosa que ha augmentat el descontentament per part de professionals i entitats.

Encara que la mobilització sobre la necessitat d'eliminar les màquines expenedores dels centres d'atenció primària no és recent, els últims temps s'ha fet més evident, i la problemàtica ha arribat als [mitjans de comunicació](#).

El 2018, la Junta Directiva de la Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria va acordar donar suport a la [crida](#) de l'Asociación de Residentes de Medicina Preventiva y Salud Pública per a l'eliminació, en els centres sanitaris, de màquines expenedores d'aliments i begudes poc saludables, a la qual es van sumar altres societats i organitzacions com l'Asociación de Enfermería Comunitaria, el Comité Español Interdisciplinario de Prevención Cardiovascular, el Consejo Estatal de Estudiantes de Medicina, la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética, la Sociedad Española de Epidemiología, la Sociedad Española de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene i l'ONG Justicia Alimentaria Global. La iniciativa va tenir ressò en diferents mitjans de comunicació com [El País](#) o [Onda Cero](#).

Les queixes i denúncies per la instal·lació recent de màquines expenedores als **CAP de Catalunya** han arribat a través de les [xarxes socials](#), de correus electrònics

i en format presencial, durant les sessions de presentació de la guia *Petits canvis per menjar millor*, que es van fer a tot el territori i que anaven dirigides, sobretot, als professionals de la salut de centres d'atenció primària. La preocupació del personal sanitari per la baixa qualitat nutricional de l'oferta d'aliments i begudes de màquines expenedores i de cafeteries queda palesa habitualment en aquestes sessions formatives.

Així mateix, algunes [comunicacions](#) (pàg.187) realitzades en congressos nacionals aborden aquesta qüestió i proposen mesures per pal·liar la situació.

Una de les publicacions més recents va venir de la mà de la Sociedad Española de Epidemiología, que va publicar el document "[Mejorar la oferta alimentaria de las máquinas expendedoras es una medida eficaz para promover la salud y prevenir la obesidad](#)", on es fa una crida a les **administracions públiques** perquè regulin les màquines expenedores perquè la seva oferta sigui **100% saludable en els centres sanitaris, educatius i esportius**, i, com a mínim, del 50% en altres centres de titularitat o finançament públic.

3. Documents elaborats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) en relació amb la limitació del consum de productes ultraprocessats

El primer document sobre la regulació del contingut de les màquines expenedores data de l'any 2008. En aquell moment, l'ASPCAT, conjuntament amb l'Associació Catalana de Vending, el Consorci Sanitari de Barcelona, l'Agència de Salut Pública de Barcelona, la Federació d'Associacions de Pares i Mares d'Alumnes, la Societat Catalana de Pediatria i el Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (Universitat de Barcelona) van publicar un [document](#) de recomanacions per a màquines expenedores en els espais per a infants i joves de Catalunya —aquest document s'ha [actualitzat](#) durant el 2019, també a petició de diverses demandes del Síndic de Greuges. Poc temps després es va adaptar a l'[entorn laboral](#).

L'any 2018, alertats de la presència de màquines expenedores amb un contingut d'aliments poc adequat als centres hospitalaris de Catalunya, l'ASPCAT va redactar el document "[Recomanacions sobre aliments i begudes per a màquines expenedores en hospitals i centres sanitaris](#)", que es va fer arribar a través del Servei Català de la Salut a tots els centres de salut de Catalunya i del qual se'n van fer ressò diversos mitjans de comunicació ([La Vanguardia](#), [Vilaweb](#), [CCMA](#), etc.) i se'n van elaborar [infografies](#).

Resum dels documents (2009-2019)



Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Barcelona: Departament de Salut; 2009 (descatalogat)

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/1756>



L'alimentació saludable a l'entorn laboral: recomanacions per millorar l'equilibri nutricional dels àpats i del contingut de les màquines expenedores d'aliments i begudes [fullet]. Barcelona: Departament de Salut; 2009.

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/2173?locale-attribute=es>

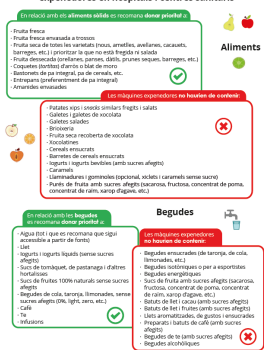


Què cal prioritzar i què cal evitar a les màquines expenedores d'hospitals i centres de salut públics de Catalunya. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2018.

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/menjar-sa-centres-sanitaris/Infografia-MEAB-Centres.pdf

Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya

Recomanacions sobre aliments i begudes per a màquines expenedores en hospitals i centres sanitaris



Recomanacions sobre aliments i begudes per a màquines expenedores en hospitals i centres sanitaris. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2018.

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/menjar-sa-centres-sanitaris/MEAB-Centres.pdf



Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes en els espais per a infants i joves. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2019.

[Tríptic i cartell]

- http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf
- http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/Cartell-A3-Maquines-expenedores-15ABR19.pdf

En l'esmentada guia alimentària [Petits canvis per menjar millor](#) s'inclou, entre els 12 missatges clau, la necessitat de reduir el consum de productes ultraprocessats i de begudes ensucrades. Aquests productes tenen una elevada presència tant en màquines expenedores com en cafeteries.



Petits canvis per menjar millor. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2018.

4. Importància de l'exemplaritat i la coherència amb les recomanacions

És molt important que en els centres sanitaris (CAP, hospitals, etc.) i edificis de la Generalitat de Catalunya es doni un **missatge coherent** en relació amb allò que s'ofereix i el que es recomana a les persones que hi són ateses, que en són usuàries, treballadores o que hi són de visita. En moltes ocasions, als centres sanitaris són ateses persones amb problemes de salut relacionats amb una alimentació no saludable, i pot donar-se la paradoxa que la cafeteria d'un hospital on està ingressada una persona amb un problema de salut greu estigui plena d'una oferta d'aliments relacionats amb la gènesis d'aquesta malaltia, i que han estat desaconsellats de forma activa a les consultes.

En aquest sentit, i des de l'any 2007, la totalitat dels menjadors dels centres sanitaris públics de Catalunya han rebut l'**acreditació AMED** (projecte liderat per l'ASPCAT, que consisteix en la millora de l'oferta alimentària, la identificació i acreditació d'establiments de restauració que ofereixen menús que compleixen criteris d'alimentació mediterrània com a patró d'alimentació saludable). No obstant, l'acreditació AMED no intervé en l'oferta de productes ultraprocesats que puguin estar presents en màquines expenedores i cafeteries. També des de l'any 2006, el [Programa de revisió de menús escolars](#) (PReME) de l'ASPCAT ha permès elaborar 7.000 informes de revisió dels menús que se serveixen als centres escolars, amb una millora destacable en la majoria d'indicadors clau.

A més, els darrers anys, l'ASPCAT ha elaborat i editat múltiples [materials d'educació alimentària i ha liderat programes de foment de l'alimentació saludable i sostenible](#) on es recomana fomentar el consum principal d'aliments d'origen vegetal, frescos i mínimament processats, de producció local i venda de proximitat.

No es poden oblidar les disposicions europees sobre **residus, aigua i impacte ambiental** del consum que pretenen reduir la utilització d'envasos i residus i aconseguir un consum més responsable. En aquest sentit, els productes envasats

oferts en les màquines expenedores i cafeteries generen molts residus, la majoria en forma de plàstic.

Totes aquestes accions que es lideren i es treballen des de l'ASPCAT van en la línia de **facilitar els entorns promotors de salut** per una banda, i de **millorar l'accés a la informació** rigorosa i de qualitat, per l'altra. Així doncs, a més de difondre un missatge determinat, cal que l'entorn comunitari, i sobretot l'àmbit sanitari, faciliti portar a terme els missatges recomanats.

Entenem, per tant, que és transcendental emetre un **missatge coherent entre allò que es recomana a la població i el que el mateix Departament de Salut (o les entitats proveïdores de serveis de salut) ofereix en els centres de salut.**

5. Experiències i situació en altres comunitats autònomes en relació amb la presència i oferta d'aliments i begudes en màquines expenedores i cafeteries

Els estudis i documents de canvi i millora sobre màquines expenedores en centres sanitaris mostren una preocupació constant els darrers temps sobre aquesta qüestió. A [Astúries](#), per exemple, l'[estudi](#) *Composición nutricional de los alimentos de las vending de edificios públicos universitarios y hospitalarios de Asturias*, realitzat per la Facultat de Medicina de la Universitat d'Oviedo i el Servei de Salut del Principat d'Astúries, revela que els productes que es venen a les màquines són poc saludables. Altres [publicacions](#) situen els productes ultraprocessats oferts per les màquines expenedores com a factors que contribueixen al desenvolupament d'un entorn obesogènic.

En algunes comunitats s'ha aconseguit canviar els productes de les màquines expenedores, com és el cas de l'Hospital La Paz de Madrid.

Al [País Basc](#), en el marc del projecte Iniciativas para una alimentación saludable en Euskadi, destaca la d'incorporar aperitius saludables a les màquines expenedores amb l'objectiu d'aconseguir que el 50% de l'oferta sigui de productes saludables.

A [Múrcia](#) es va elaborar un plec de prescripcions tècniques que han de regir l'explotació de màquines expenedores, cafeteries i menjadors del personal en els centres de salut del Servei Murcià de Salut, que inclouen criteris nutricionals per a l'oferta dels productes (annex 1).

A [Navarra](#), segons el Decreto Foral 3/2019, de 16 de gener, no es permet la venda de productes hipercalòrics mitjançant les màquines expenedores dels centres educatius ni tampoc de cantines i bars, i en canvi, poden oferir aliments propis de la dieta mediterrània, com suc de fruita sense sucres afegits, iogurt, fruita, entrepans i altres productes saludables. El Decret proposa uns criteris nutricionals per als aliments i les begudes que es poden oferir als centres educatius (annex 2).

A les Illes Balears es va aprovar el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears, que estableix els requisits dels aliments i les begudes dels centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries: el 75% dels productes envasats de les màquines expenedores, cafeteries, bars i restaurants han de complir els criteris nutricionals de l'annex 3.

A La Rioja, el 14 de juny de 2019 es va aprovar el Decreto 25/2019 “para promover una alimentación saludable en todos los centros educativos y sanitarios de La Rioja y en organismos pertenecientes a la administración autonómica”. A l'annex 4 es poden consultar els requisits que estableix el Decret de La Rioja aplicables als aliments i les begudes envasades subministrats en màquines expenedores i establiments i serveis de restauració col·lectiva.

El Departament de Sanitat de la Generalitat Valenciana ha posat també a exposició pública una Proposta de decret que fomentarà els menús saludables en centres educatius i hospitals, i que suposa una evolució en relació amb un decret previ de 2018, que ja establia unes limitacions a l'oferta.

6. Proposta de criteris alimentaris i nutricionals per a aliments i begudes envasats oferts per les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris

Des de l'ASPCAT, i en coherència amb tot l'exposat fins ara, es proposa començar a millorar l'oferta alimentària dels centres sanitaris començant pels integrats a la xarxa d'utilització pública (SISCAT). L'instrument adequat per dur-la a terme és l'elaboració d'una instrucció del Servei Català de la Salut que s'apliqui a tots els centres i serveis sanitaris de Catalunya del SISCAT, així com un seguiment del seu grau de compliment. En un futur, se'n plantejarà l'ampliació a tot el sistema sanitari, al mateix temps que en altres entorns prioritaris mitjançant la normativa corresponent.

Centres d'atenció primària de Salut

Les estades als CAP i consultoris són curtes i gairebé sempre és fàcil preveure'n l'hora d'assistència i la durada aproximada. Per tant, la proposta és:

1. **No és necessari ni recomanable** disposar d'un servei proveïdor d'aliments i begudes als centres d'atenció primària.
2. Això sí, **cal garantir el subministrament d'aigua de la xarxa d'abastament d'aigua potable** (amb condicions higièniques adequades i evitant els envasos de plàstic) en tots els centres sanitaris de Catalunya.

Hospitals i centres sanitaris amb atenció durant 24 hores

En els hospitals, centres sanitaris i centres d'urgències d'atenció primària, on l'atenció es dispensa durant 24 hores i les persones que tenen cura de pacients hospitalitzats hi poden haver de passar estones molt llargues, cal garantir que l'oferta disponible d'aliments i begudes de les màquines expenedores, cafeteries i menjadors sigui adequada i contribueixi a una alimentació saludable i sostenible.

Per aquest motiu, es proposa:

1. **Garantir el subministrament d'aigua de la xarxa d'abastament d'aigua potable** (amb condicions higièniques adequades i evitant els envasos de plàstic) en tots els centres sanitaris de Catalunya.
2. Almenys el **75%** dels productes envasats oferts cal que compleixin els següents **criteris de continguts** màxims de greixos saturats, *trans*, sal i sucres:

Energia o nutrient	Contingut per 100 g	Contingut per 100 ml
Energia*	≤ 300 quilocalories	≤ 75 quilocalories
Greix total*	≤ 10 g	≤ 2,5 g
Greixos saturats	≤ 1,5 g	≤ 0,75 g
Àcids grassos <i>trans</i>	Només els presents de forma natural	Només els presents de forma natural
Sucres**	≤ 10 g	≤ 7,5 g
Sal o equivalent en sodi	≤ 0,4 g de sal, equivalent a 160 mg de sodi	≤ 0,25 g de sal, equivalents a 100 mg de sodi

Font: Adaptat del *Pliego de prescripciones técnicas que han de regir la explotación de máquinas expendedoras de líquidos en los centros de salud del Área VIII del Servicio Murciano de Salud*.

* No s'aplica a la llet ni a iogurts ni fruites seques sense greixos afegits.

** Sucres totals (no s'aplica a les fruites i hortalisses senceres o mínimament processades, ni fresques ni dessecades, ni als sucres de fruita). En la llet i els productes lactis es comptabilitzen els 4,8 g/100 ml de sucre (lactosa) naturalment presents a la llet.

3. **Llista de productes saludables**, frescos o mínimament processats que es poden incloure a les màquines expenedores, cafeteries o menjadors —com a mínim en el 75% de l'oferta— sempre que compleixin els criteris del punt 2. La seva selecció es basa en la prioritització de productes amb menys quantitat de sucres afegits i sal, quantitats més elevades de fibra i millor perfil lipídic (greixos insaturats):

En relació amb els **aliments sòlids**, es recomana donar prioritat, segons l'ordre proposat, a:

- La fruita fresca.
- Les hortalisses fresques (bastonets de pastanaga, d'api, etc.).
- La fruita fresca envasada.
- La fruita seca de totes les varietats, crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges, etc.).
- La fruita dessecada (orellanes, panses, figues, etc.).
- Les coquetes (*tortitas*) d'arròs o blat de moro.
- Els bastonets de pa (preferentment integral), pa amb llavors, etc.
- Els entrepans (preferentment amb pa integral i amb oli d'oliva verge).
- Els sandvitxos (preferentment integrals i amb oli d'oliva verge).
- La llet (sencera, semidesnatada o desnatada) o elaboracions que compleixin els criteris nutricionals del punt 2.
- Els iogurts, iogurts líquids i altres lactis fermentats.
- Els suc de tomàquet, pastanaga i altres hortalisses.
- Brous o purés d'hortalisses.
- Els suc de fruites 100%.
- Qualsevol altre producte que compleixi els criteris establerts en el punt 2.

En relació amb les **begudes**:

- L'aigua (tot i que es recomana que sigui accessible fora de les màquines, preferentment sense plàstic i amb condicions higièniques adequades).
- Begudes calentes (te, cafè, infusions, amb o sense llet). Sempre s'ha de poder regular el contingut de sucre, fins a un màxim de 7,5 g/100 ml.
- Begudes "refrescants" sense sucres afegits.
- Qualsevol altra beguda que compleixi els criteris establerts en el punt 2, exceptuant les begudes energètiques i les alcohòliques.

Els aliments saludables han de tenir major visibilitat, tant als aparadors de les cafeteries com a les màquines expenedores, ocupant les files a l'alçada de la vista. S'ha d'evitar la presència d'aliments no saludables al costat de les caixes i en llocs de pas obligat.

4. Cal que en l'oferta de les màquines expenedores, cafeteries i menjadors s'hi incloguin sempre algunes opcions d'aliments aptes per a persones amb **celiaquia** i que siguin fàcilment identificables amb la indicació "sense gluten" o amb el símbol de l'espiga de blat barrada.

5. És indicat **eliminar la publicitat** de les màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB), cafeteries i menjadors, i, si escau, que en l'espai corresponent s'incloguin missatges que promoguin, de manera atractiva, una alimentació saludable.

7. Annexos

Annex 1. Criteris nutricionals dels plec de prescripcions tècniques del Servei Murcià de Salut

“Els licitadors podran incloure en la seva oferta els productes següents:

- Aigües envasades, en les varietats reconegudes per la legislació, sense agents aromàtics ni edulcorants.
- Begudes refrescants sense sucres afegits.
- Llet en qualsevol de les seves varietats (sencera, semidesnatada o desnatada) i formes de presentació que compleixin els requisits nutricionals per a greixos, sucres, sal i valor energètic.
- Productes lactis (llets fermentades, iogurts, batuts de llet, etc.) elaborats a partir de llet sencera, semidesnatada, que no continguin més de 12,3 g de sucre/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de sucres afegits) o 24,6 g de sucre per envàs de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de sucres afegits) i que compleixin els criteris nutricionals.
- Productes lactis sense lactosa per a intolerants a la lactosa que compleixin els requisits per a greixos, sucres, sal i valor energètic.
- Sucs de fruita natural que no continguin sucres afegits.
- Begudes mixtes de suc i llet sempre que compleixin els criteris nutricionals i que no tinguin sucres afegits.
- Begudes calentes (te, cafè, infusions, amb o sense llet i sense sucres afegits).
- Xiclets sense sucre.
- Qualsevol altre producte que compleixi els criteris establerts.”

Els productes que s'expedeixin a les màquines estaran sotmesos durant la durada del contracte als requisits nutricionals següents:

Límits establerts per al contingut d'energia, greixos, sucres i sal, per contingut en 100 g o 100 ml de producte

	Contingut en 100 g	Contingut en 100 ml
Energia	< 300 kcal	< 75 kcal
Greix total	< 10 g	< 2,5 g
Greixos saturats + <i>trans</i>	< 1,5 g	< 0,75 g
Sucres	< 10 g	< 7,5 g
Sal/sodi	< 0,4 g sal/160 mg sodi	< 0,25 g/100 mg sodi

Annex 2. Criteris nutricionals per a aliments i begudes oferts en centres educatius de Navarra

ENERGIA O NUTRIENT	CONTINGUT PER PORCIÓ	CONTINGUT PER 100 g*	CONTINGUT PER 100 ml*
Energia	≤ 200 kcal	≤ 400 kcal	≤ 100 kcal
Greix total	≤ 7,8 g	<15,6 g	≤ 3,9 g
Greixos saturats	≤ 2,2 g	<4,4 g	<1,1 g
Àcids grassos <i>trans</i>	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Sucres	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal o equivalent en sodi	≤ 0,5 g de sal, equivalents a 200 mg de sodi	≤ 1 g de sal, equivalent a 400 mg de sodi	≤ 0,25 g de sal, equivalents a 100 mg de sodi

Assumint envasos o porcions de 50 g per a aliments sòlids i de 200 ml per al format de les begudes més comunes en el mercat.

“Els aliments i les begudes envasats distribuïts en els centres educatius hauran de complir els següents criteris nutricionals per porció d'aliments envasats o comercialitzats en el medi escolar:

- Valor energètic màxim de 200 quilocalories.
- El 35%, com a màxim, de les quilocalories han de procedir del greix. Per a una porció amb menys de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 7,8 grams de greixos.*
- El 10%, com a màxim, de les quilocalories procediran dels greixos saturats. Per a una porció de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 2,2 grams de greixos saturats.*
- Absència d'àcids grassos *trans*, excepte els presents de forma natural en productes lactis i carnis.
- El 30%, com a màxim, de les quilocalories procediran dels sucres totals. Per a una porció de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 15 grams de sucres.**
- Un màxim de 0,5 g de sal, equivalent a 0,2 g de sodi.
- No contindran edulcorants artificials.
- No contindran cafeïna o altres substàncies estimulants, excepte les presents de forma natural al cacau.

(*) Aquests límits no s'aplicaran a la llet sencera ni als iogurts ni a la fruita seca sense greixos afegits, ja que es tracta de greix hi és naturalment present, i són aliments que tenen un gran interès nutricional que no s'ha de desapropiar en els escolars. En el cas de la fruita seca, aquesta excepció no els exclou de complir els criteris corresponents al valor energètic màxim (condicionat per la mida de la ració) i al contingut en sal i sucres.

(**) Aquest límit no s'aplicarà a les fruites i hortalisses, senceres o mínimament processades, els sucres de fruites i sucres de fruites a base de concentrats que no continguin sucres afegits, ja que es tracta de sucres naturalment presents als aliments. En la llet i els productes lactis no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que, aproximadament, correspon a 4,8 g/100 ml."

Annex 3. Requisits dels aliments i les begudes dels centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries (Illes Balears)

El 75 % dels productes envasats que s'ofereixin a les cafeteries, bars, restaurants o locals similars dels centres sanitaris que no formin part de la carta de plats o del menú, així com el 75 % dels aliments i les begudes de les màquines expenedores d'aquests centres i de les dependències administratives sanitàries públiques, han de complir els criteris nutricionals que preveu l'article 6.1 [Decret 39/2019, de 17 de maig].

Queda prohibida, sigui de manera presencial o a través de màquina expenedora, l'oferta de productes envasats que continguin els valors nutricionals següents:

- a) Un valor energètic superior a 200 quilocalories per porció envasada o comercialitzada.
- b) Un greix total, per envàs o porció, amb un contingut superior a 7,8 grams o que representi més del 35% de l'aportació energètica. Queden exclosos els lactis i la fruita seca.
- c) Un greix saturat, per envàs o porció, amb un contingut superior a 2,2 grams o que representi més del 10% de l'aportació energètica.
- d) Àcids grassos *trans*; només es permeten els presents de forma natural i de menys de 0,5 grams per porció. No s'hi inclouen els greixos parcialment hidrogenats.
- e) Sucres totals, amb un contingut inferior a 15 grams per envàs o porció; han de representar menys del 30% de l'aportació energètica. No es comptabilitzen els sucres presents de forma natural en la fruita, les hortalisses, la llet i els productes lactis, els sucres de fruita i els sucres a base de concentrats de fruita. Sí que es comptabilitza el sucre dels nèctars de fruites.
- f) Sal, amb un contingut superior a 0,5 grams a cada envàs o porció.
- g) Substàncies estimulants, tret de les presents de manera natural a l'aliment.

Els valors esmentats per envàs o porció es refereixen a racions de 50 grams per a aliments sòlids i de 200 ml en cas de líquids.

Annex 4. Requisits aplicables als aliments i les begudes envasades subministrats per màquines expenedores i establiments i serveis de restauració col·lectiva (La Rioja)

“Només es permetrà la ubicació, la instal·lació i el funcionament de màquines expenedores d'aliments i begudes que continguin únicament alguns dels següents tipus d'aliments envasats i que, a més, compleixin els criteris nutricionals establerts a l'apartat 3 d'aquest article [Decret 25/2019, de 14 de juny].

Els aliments i les begudes envasats que s'expedeixin als establiments i serveis de restauració col·lectiva, inclosos en l'aplicació d'aquesta norma, s'hauran d'ajustar als requisits determinats en l'apartat 3 i 4 de l'article cinc.

- a) Aigua
- b) Fruita fresca
- c) Fruita seca natural
- d) Llet
- e) Pans integrals
- f) Begudes sense sucres afegits
- g) Iogurts i altres llets fermentades
- h) Sucs de fruita natural
- i) Plats a base de vegetals frescos
- j) Sopes vegetals fredes

3. També es permetrà la incorporació d'altres productes sempre que compleixin els criteris nutricionals següents per porció envasada:

- a) La porció envasada no contindrà més de 200 quilocalories.
- b) El 35%, com a màxim, de les quilocalories procediran del greix, amb un contingut màxim de 7,8 grams de greixos per porció envasada.
- c) El 10%, com a màxim, de les quilocalories procediran de greixos saturats, amb un contingut màxim de 2,2 grams de greixos saturats per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera ni als iogurts, ni a la fruita seca sense greixos afegits.
- d) No contindran àcids grassos *trans*, excepte els presents de forma natural en alguns productes d'origen animal.
- e) El 30%, com a màxim, de les quilocalories procediran dels sucres totals, amb un contingut màxim de 15 grams de sucres. Aquest criteri no s'aplicarà a les fruites i hortalisses ni als sucres de fruites que no continguin sucres afegits. En la llet i productes lactis no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que, aproximadament, correspon a 4,8 g/100ml.
- f) Contindran un màxim de 0,5 grams de sal.

En les màquines expenedores de begudes calentes sempre existirà l'opció de regular el contingut de sucre que, en qualsevol cas, no serà superior a 6 g/100 ml.