

El Gobierno ignora la evidencia científica y reduce al mínimo el consumo de carne en los menús escolares

Pese a las recomendaciones de los expertos en nutrición infantil y un amplísimo repertorio de referencias bibliográficas científicas, el Gobierno ha decidido limitar drásticamente el consumo de carne y sus derivados en los comedores escolares mediante un Real Decreto que impone restricciones sin precedentes a su presencia en los menús.

Desde ANICE lamentamos profundamente que no se haya tenido en cuenta el necesario equilibrio entre la ingesta de alimentos de origen animal y vegetal, clave para garantizar una alimentación completa especialmente durante las etapas de crecimiento.

“Asistimos a la escenificación de un modelo de transición proteica hacia los vegetales, desequilibrando y minusvalorando la ingesta de nutrientes esenciales que sólo la carne puede aportar”.

Con esta reducción de la presencia de carne en los menús escolares, a golpe de BOE, se envía un mensaje sesgado y negativo sobre la carne que puede afectar tanto a la percepción pública como a la calidad nutricional de la dieta infantil, que ni siquiera se menciona en la nota de prensa que acompaña a la publicación de este Real Decreto y de esto se denota la nula importancia que el Ministerio le da a uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional.

Madrid, 16 de abril de 2025.- ANICE ha seguido con atención la evolución del Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles desde que el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 sometiese a consulta pública previa el citado proyecto normativo en abril de 2022, a fin de mejorar una propuesta que, desde sus primeras versiones, plantea un evidente desequilibrio nutricional por las restricciones impuestas a la carne y sus derivados en los comedores escolares.

Hace escasos dos meses, la Asociación, comprometida con la salud de la población y en concreto la infantil, alertaba sobre la enorme trascendencia, desde el punto de vista de la salud y la calidad nutricional, de mantener un equilibrio adecuado entre alimentos de origen animal y vegetal en los menús escolares.

En este contexto, ANICE presentó sus aportaciones a este Real Decreto reivindicando una mayor presencia de la carne en los menús escolares, como elemento básico en el desarrollo físico y cognitivo de los niños en las etapas claves del crecimiento.

Finalmente, en contra de las observaciones y recomendaciones del sector, avaladas por la comunidad científica, y trasladadas por ANICE durante el proceso de tramitación de la normativa, el Real Decreto aprobado ayer en Consejo de Ministros y publicado hoy en el BOE, restringe el consumo de carne roja a una ración semanal y dos mensuales -máximo-, en el caso de la carne procesada, en una decisión susceptible de provocar serias deficiencias nutricionales en niños y adolescentes.

Las proteínas de origen animal son una fuente insustituible de nutrientes esenciales para el desarrollo físico y cognitivo de bebés y niños, especialmente entre los 6 y 23 meses de edad. Un papel, aún más crucial en contextos con recursos limitados, ya que aportan proteínas de alta calidad, hierro y vitamina B12, nutrientes difíciles de obtener en cantidades suficientes solo a partir de fuentes vegetales.

Numerosas investigaciones, recalcan la evidencia directa e indirecta de que el vegetarianismo puede estar asociado con riesgos graves para el desarrollo del cerebro y el cuerpo en fetos y niños. La suplementación regular con hierro, zinc y vitamina B12 no mitigará todos estos riesgos. En consecuencia, no se puede afirmar que las dietas restrictivas en proteína animal sean seguras para los niños. ([Burkert et al. 2014](#); [Tong et al. 2019](#); [Cofnas N. et al 2019](#)).

“Nuestra intención siempre ha sido contribuir a una normativa que asegure el bienestar nutricional de niños y adolescentes, evitando decisiones que puedan derivar en desequilibrios o carencias alimentarias. Sin embargo, el nuevo Real Decreto limita significativamente la presencia de la carne en los menús escolares, transmitiendo un mensaje negativo para la reputación de las carnes y sus bondades nutricionales en la sociedad, comenzando por la base de la misma, los niños. Ni siquiera se menciona la carne en la nota de prensa que acompaña a la publicación de este Real Decreto y de esto se denota la nula importancia que el Ministerio le da a uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional” ha señalado Giuseppe Aloisio, director general de ANICE.

Es importante tener en cuenta que *“lo que comemos hoy influirá en nuestra salud futura”* subraya el director de ANICE.

En su redacción actual, el texto indica que persigue fomentar una alimentación sana, nutritiva y variada con independencia del nivel de renta de sus familias. Sin embargo, se da la contradicción de que para muchos niños de familias con bajos ingresos, la única comida equilibrada que hacen al día, es la del centro escolar. Sustrayendo de estos menús escolares los nutrientes esenciales que proporcionan las carnes, la alimentación completa, variada y equilibrada de estos niños podría verse gravemente comprometida.

Es una evidencia que los países con un menor consumo de carne per cápita tiene las tasas de retraso en el crecimiento infantil más altas ([Agdevola et al. 2020](#)).

Desde ANICE estamos alineados y comprometidos con los objetivos planteados en esta iniciativa normativa de garantizar un elevado nivel de protección de la salud infantil y fomentar una alimentación y estilo de vida saludables en el entorno escolar, para contribuir a la lucha contra el sobrepeso y la obesidad en la población infantil.

No obstante, dicho Real Decreto plantea un evidente desequilibrio nutricional por las restricciones impuestas a la carne y sus derivados en los comedores escolares. Todos los primeros platos de esos menús son de origen vegetal (arroz, pasta, legumbres, hortalizas). Todas las guarniciones también (ensaladas, patatas, hortalizas y otra vez legumbres) y, a la hora de referirse de raciones de carne, sólo hablan de un máximo tres a la semana (es decir que puede ser una o ninguna) y, si es roja, sólo una. Con esa cantidad de proteínas vegetales, la cantidad de almidón (azúcar, en definitiva) aportado es a todas luces excesiva.

En este sentido, la Asociación no puede más que mostrar su decepción y su honda preocupación por las limitaciones impuestas a la carne en los menús escolares ante la aprobación de este Real Decreto y el mensaje social que el texto transmite.

ANICE reafirma su compromiso con una alimentación infantil equilibrada, saludable y basada en la mejor evidencia científica disponible, y seguirá trabajando para que las decisiones en materia alimentaria se tomen desde el rigor, la responsabilidad y el diálogo con todos los sectores implicados, alineadas con las recomendaciones de los expertos en nutrición.

La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) es una organización empresarial que representa a la industria cárnica a nivel nacional e internacional, agrupando a más de 600 empresas, en todas las comunidades autónomas.

En ANICE se encuentran asociadas todas las empresas líderes del sector, junto a un nutrido colectivo de pymes, que generan empleo y actividad económica en el medio rural.

La cifra de negocio de estas empresas asciende a 24 913 millones de euros, lo que supone el 75 % de la facturación de la industria cárnica española (porcino, vacuno, ovino y elaborados cárnicos).

La Asociación está presente de forma muy activa en los ejes vertebradores del sector: para ello, representa a la industria cárnica en la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), a través de la cual se integra en la Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE) y es también miembro activo de las organizaciones cárnicas europeas, las organizaciones interprofesionales del sector, así como en la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, en el Consejo Asesor de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), el Pleno del Observatorio de la Cadena Alimentaria y del Grupo de Innovación Sostenible (GIS).

CONTACTO DE PRENSA

Responsable de Comunicación de ANICE

Lola Barragán

lbarragan@anice.es

Tel. 91 554 70 45