

El Congreso aprueba la ley que limita la venta de refrescos y bollería en los colegios

No se podrán vender bebidas con cafeína o con edulcorantes artificiales.- Tampoco ningún producto con un aporte excesivo de grasas, sal y azúcares

MARÍA R. SAHUQUILLO - Madrid - 16/06/2011

El Congreso de los Diputados ha aprobado hoy de forma definitiva la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que prácticamente destierra las chucherías, los aperitivos salados, la bollería industrial y casi todos los refrescos de las cafeterías y máquinas expendedoras de los colegios e institutos. La norma limita el contenido calórico de los productos que los niños y adolescentes puedan comprar entre clase y clase. Estas medidas buscan frenar el aumento de la obesidad infantil en España, que está llegando a niveles alarmantes: uno de cada cuatro niños padece sobrepeso u obesidad, según datos del Ministerio de Sanidad.

Con la entrada en vigor de la ley, tras su publicación en el Boletín Oficial del Estado, los refrescos quedarán limitados de forma drástica en las escuelas. Ni bebidas con cafeína u otras sustancias estimulantes (excepto las que están presentes de forma natural en el cacao, por ejemplo), ni aquellas que tengan edulcorantes artificiales (conocidas como *light*).

También se restringirán los demás productos que se puedan comprar en colegios e institutos. Tanto en las máquinas expendedoras como en las cantinas no estará permitida la venta de alimentos que no cumplan unos determinados criterios nutricionales. Será el reglamento que desarrolle la ley el que precise qué tipo de alimentos estarán prohibidos, pero parece que irán en la línea de lo que marca el documento de consenso firmado en julio de 2010 entre las comunidades autónomas y el Ministerio de Sanidad: no podrá haber nada con más de 200 calorías, más de 0,5 gramos de sal, ni, por supuesto, que lleve algún ácido graso trans (excepto los que tienen de forma natural los lácteos o productos cárnicos). Así, en el recreo tocará comer, entonces, fruta, bocadillos no envasados -al estar compuestos de pan mayoritariamente no ofrecen un aporte excesivo de grasas, azúcares y sal, sostiene Sanidad- o zumos. Y mucha agua. Preferiblemente no embotellada, dice Sanidad.

Respecto a los menús escolares, la ley establece que tendrán que ser sanos y ser diseñados por expertos en nutrición. En las instalaciones que lo permitan, se cocinarán menús adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias.

El 17% de la población adulta y el 13,9% de los niños españoles son obesos, según el Centro de Investigación Biomédica en Red sobre Obesidad y Nutrición (Ciber-Obn). Y las cifras no cesan de crecer. Tanto que la Organización Mundial de la Salud ya ha bautizado esta patología como "la primera epidemia no vírica". El tratamiento de las enfermedades derivadas de este problema nutricional supone el 7% del gasto del Sistema Nacional de Salud, unos 2.500 millones de euros.