



# REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

C/ de Jesús, 38 A  
07010 - Palma - Illes Balears - España  
(+34) 971 17 73 83 extensió: 67467  
e-[alvac@dgsanita.caib.es](mailto:alvac@dgsanita.caib.es), e-[alvac.caib.es](mailto:alvac.caib.es)



**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut  
Direcció General de Salut Pública  
i Participació



## Requisitos **OBLIGATORIOS**. Aspectos **NO** alimentarios

Los aspectos de carácter no alimentario hacen referencia al cumplimiento obligatorio de estas tres premisas:

1

Estar inscrito en el **Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears** y tener toda la documentación en vigor.

2

Garantizar que las instalaciones cumplen las **condiciones de higiene sanitarias** que establece **la normativa vigente**.

3

**No subir los precios** de los productos por el hecho de acreditarse.

(En ningún caso, el proceso de acreditarse a Sabor a Mediterráneo quiere ser una medida de inspección por sí misma, pero para obtener la acreditación se ha de cumplir la normativa sobre establecimientos alimentarios)

# Requisitos OBLIGATORIOS. Aspectos alimentarios

## Carta

Para la acreditación mediante la carta, entre los productos que se ofrecen se ha de garantizar lo siguiente:

Se utiliza aceite de oliva virgen para aliñar y se cocina con aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico (mín. 70%).

Aproximadamente un 25% de la oferta de los primeros platos es a base de **verduras y/o hortalizas** (crudas y/o cocidas).

Aproximadamente un 25% de la oferta de segundos platos es a base de **pescado (blanco o azul) y/o marisco, o bien de carnes magras**, ya que son de bajo contenido en grasa.

Un 50 % de las **guarniciones** de los segundos platos es a base de verduras y/o hortalizas (crudas y/o cocidas).

Hay una presencia mínima de 1 plato de **legumbres** en primeros platos.

Para los postres se garantiza: 1) la presencia de **fruta fresca**/de temporada, variada, entera o mínimamente procesada (carpaccio, brochetas, macedonia, etc.); 2) la existencia de **postres lácteos** (flan, natillas, arroz con leche...) de bajo contenido en grasa (**semidesnatados o desnatados**).

Hay algún **producto integral** (pasta, arroz, pan moreno o integral).

Es posible la dosificación por **copas o unidades individuales** en relación con el posible consumo de **bebidas fermentadas** (vino, cava o cerveza).

Se fomentan las **preparaciones culinarias genuinamente mediterráneas** (sofritos, estofados, hervidos, recetas tradicionales de la cocina balear).

## Menú

Para que la valoración del menú sea la más óptima posible es necesario un menú semanal (15 días) en el cual haya, como mínimo, un primer, segundo plato y postre, para que se pueda valorar. Los criterios son los siguientes:

1

Se usa aceite de oliva virgen para aliñar y se cocina con aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico (mín. 70%).

2

Al menos un primer plato es a base de **verduras y/o hortalizas** (crudas o cocidas).

3

Como mínimo un segundo plato es a base de **pescado (blanco o azul) y/o marisco, o bien de carnes magras**, ya que son de bajo contenido en grasa. Se recomienda que en un menú de 7 días haya, al menos tres días, un segundo plato a base de pescado.

4

Un 50% de las **guarniciones** de los segundos platos son a base de **verduras y/o hortalizas** (crudas y/o cocidas).

5

Se ofrecen mínimamente dos platos de **legumbres** a la semana.

6

Para los postres se garantiza: 1) la presencia de **fruta fresca**, preferentemente local y de temporada, sincera o mínimamente procesada (carpaccio, brochetas, macedonia, etc.); 2) la existencia de **postres lácteos** (flan, natillas, arroz con leche...) de bajo contenido en grasa (**semidesnatados o desnatados**).

7

Presenta algún **producto integral** (pasta, arroz, pan moreno o integral).

8

Es posible la dosificación por **copas o unidades individuales** en relación con el posible consumo de bebidas fermentadas (vino, cava o cerveza).

9

Se fomentan las **preparaciones culinarias genuinamente mediterráneas** (sofritos, estofados, hervidos, recetas tradicionales de la cocina balear).

## Requisitos **OPCIONALES**. Aspectos alimentarios

Se han descrito una serie de criterios opcionales que, si bien no condicionan tener la acreditación, otorgan al menú o a la carta una mejor valoración global. Son los siguientes:

1

Se prioriza la utilización de **alimentos frescos, de temporada y/o de producción local** y se incluyen propuestas de la gastronomía tradicional.

2

Se ofrece la opción de **platos combinados de cocina mediterránea**, a base de pescado (blanco o azul), carnes magras, verduras y/o hortalizas, pasta, arroz o legumbres.

3

Se ofrece la opción de **medio menú o medias raciones**.

4

Se ofrece la posibilidad de menús **sin sal** (con condimentos alternativos: pimienta, especias, hierbas aromáticas...), **sin gluten**, etc.

5

Se ofrecen **productos locales en aperitivos**, como son aceitunas y/o frutos secos (almendras, avellanas, nueces sin sal) crudos o tostados. Los frutos secos también se sirven en ensaladas o como acompañamiento de postres (fruta o lácteos).

6

Se ofrece **leche de bajo contenido en grasa** (semidesnatada o desnatada) en cafés con leche y similares, en salsas (mayonesa, alioli, bechamel, etc.).

7

Hay el compromiso del establecimiento de tener a disposición del cliente **información sobre el proyecto** "Sabor a Mediterráneo" una vez obtenida la acreditación.

(Cabe mencionar que algunas veces los productos que ofrecen los establecimientos son diferentes de los que tienen a la carta por diferentes motivos. Por ello, y para poder hacer una evaluación lo más exhaustiva posible, es necesario que en el cuestionario que deben rellenar en el momento de inscribirse en el programa, mencionen qué platos y / o productos ofrecen fuera de la carta o del menú )

# Acreditación

Para poder formar parte del programa Sabor a Mediterráneo, es clave que el equipo de valoración tenga la información que se indica a través de los siguientes documentos:

1

La hoja de solicitud, en la cual el restaurador tiene que rellenar sus datos de afiliación y acompañando la documentación requerida, enviarla en línea o por correo postal.

2

El **cuestionario sobre alimentos y técnicas culinarias** que se utilizan en el establecimiento cumplimentado, por el equipo de valoración evalúe los requisitos para acreditarse.

3

El **menú de las dos últimas semanas y/o la carta actual**. En el caso de que haya una oferta alimentaria complementaria (que no se ofrezca en la carta), se especificará en el cuestionario sobre alimentos y técnicas culinarias.

4

Una **receta mediterránea** y del establecimiento. La finalidad es que el mismo establecimiento se pueda hacer publicidad con una receta que considere que destaca porque es un plato verdaderamente mediterráneo.

5

Si la solicitud se ajusta a los requisitos de cumplimiento obligatorio, recibirán una **notificación de acreditación**. A continuación, se otorgará el distintivo externo (adhesivo) para colocarlo en diferentes lugares del establecimiento y materiales de difusión.

6

En el caso de que en la primera valoración falten algunos de los requisitos de cumplimiento obligado, se informará al restaurador de cómo subsanar esta deficiencia, y las cartas y / o los menús se revisarán una segunda vez.