necesario y con la formación de esos profesionales necesarios. Algo novedoso en la Comunidad Valenciana.

El esfuerzo se está haciendo. Queremos garantizar la equidad en el acceso a todos los usuarios de la sanidad pública valenciana. Y estamos haciendo todo este trabajo y toda esta planificación, que hasta ahora no había, con ese objetivo final de asegurar a la ciudadanía idénticos niveles de respuesta y de cuidado, de equidad y de calidad. Y eso es una novedad, como que también abran los centros de salud por las tardes que, hasta ahora, no abrían. *(Aplaudiments)*

La senyora vicepresidenta primera:

Gracias, *consellera*.

Interpel·lació al Consell, que contesta la consellera d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural, senyora Elena Cebrián Calvo, sobre la política general del Consell en relació amb la necessitat de fomentar la compra pública sostenible per a la provisió d'aliments en els menjadors escolars, hospitals, residències i altres menjadors públics, que formula la diputada senyora Beatriz Gascó Verdier (GP Podemos-Podem) (RE número 28.523, BOC número 92)

La senyora vicepresidenta primera:

Anem a passar al punt número 9, que és la interpel·lació al Consell sobre la política general, en relació a la necessitat de fomentar la compra pública sostenible per a la provisió d'aliments en els menjadors escolars, hospitals, residències i altres menjadors públics, que formula la diputada Beatriz Gascó a la consellera d'agricultura.

La senyora Gascó Verdier:

Gràcies, presidenta.

Bona vesprada.

Gràcies per continuar ací a estes hores.

Hui semble jo la camperola de Les Corts, amb esta camisa de llauradora mexicana, a més, i parlant de temes que a mi m'apassionen –jo no sé a la resta, però a mi m'apassionen des de fa ja molts anys.

Hui hem vingut a parlar de compra pública, en relació a la restauració col·lectiva i el paper que el Consell pot jugar en assegurar el compliment de criteris de sostenibilitat ambiental i social, en este sentit.

Segons l'estudi «Inserció de criteris de sostenibilitat en els contractes de subministrament d'aliments, càtering i organització d'esdeveniments» –per favor, no veig el temps; gràcies–, coordinat per Ideas, Comerç Just, una de les activitats més importants de les entitats del sector públic i privat és la compra i la contractació de productes i serveis per al desenvolupament de la seua activitat i l'acompliment de les seues funcions. Aquestes contractacions ascendixen al 13% del PIB, en el cas de les entitats del sector públic. Açò posa en evidència que aquets processos tenen una gran influència en el mercat i, per tant, en les formes de produir.

Aconseguir que les administracions valencianes que oferixen serveix de restauració col·lectiva complisquen els criteris de sostenibilitat ambiental i social, indicats pel European Green Public Procurement, hauria de ser un objectiu prioritari per al Consell. L'estat és la major empresa d'aquest país i, com a tal, la seua demanda podria, fins i tot, canviar una part important del paisatge del nostre territori.

Com és sabut, menjar aliments de proximitat afig beneficis, tant per a la salut com per al medi ambient.

A més, l'aplicació dels criteris de sostenibilitat social i ambiental tindria conseqüències directes, tant en la creació d'ocupació en àmbit rural com en la disminució de la petjada de carboni, la millora de la qualitat i de la traçabilitat dels productes..., en definitiva, del desenvolupament territorial del País Valencià.

Segons l'estudi «Compra pública en sistemes alimentaris locals. Impactes socials, ambientals i econòmics», de l'organització Veterinaris Sense Fronteres, justícia ambiental, una part clau del procés de compra pública és la concessió del servei a una empresa que o bé cuina en l'espai on es va a menjar o bé cuina en les seues instal·lacions i porta fins al menjador el menjar preparat. En els dos casos, es necessita el proveïment d'aliments per part d'aqueixa empresa de serveis.

Segons aquest estudi, el sector de la restauració no escapa del model de la cadena agroalimentària dominant, està també controlat per la part central i final de la cadena. És a dir, on abans trobàvem l'agroindústria, trobem ara determinats tipus de majoristes; i on abans trobàvem la distribució, ací trobem les grans empreses de càtering. En els dos casos, la participació del sector primari és residual. La presència de cadenes curtes o de proximitat, així com la utilització d'aliments locals, són l'excepció.

Com en la resta de sectors de l'alimentació, el sector de la restauració col·lectiva i social ha experimentat un ràpid canviament i procés de concentració empresarial. I, actualment, un molt reduït nombre d'empreses controlen el sector. Fins i tot, després de la crisi econòmica, el mercat de la restauració col·lectiva i social ha tingut un creixement constant. El nombre de menjars servits a través de càtering va augmentar en l'estat espanyol des dels 376 milions a l'any en 2006 fins al 427 milions de 2011.

La restauració col·lectiva, i especialment la restauració escolar, no ha de veure's exclusivament com a simple satisfacció de les necessitats nutritives, sinó que ha de considerar-se com un important i continu procés educatiu i com una promoció de la salut dels qui consumeixen els aliments que s'ofereixen.

En la restauració col·lectiva, és de fonamental importància mantenir un adequat nivell qualitatiu dels menjars, tant des del punt de vista nutricional com sensorial, en compliment dels principis de seguretat alimentària.

Però, més enllà de distribuir menjar en compliment de les recomanacions d'ingesta diària de nutrients per a la població valenciana, l'administració té l'oportunitat de jugar un paper determinant, tant en la coordinació i provisió dels aliments com en l'educació alimentària d'estudiants, pacients, famílies, metges i metgesses, professors i professores, etcètera.

Una bona pràctica de restauració col·lectiva consisteix en cercar i obtenir un bon compromís entre les lògiques econòmiques de la gestió del servei amb les prioritàries de la salut, de l'ambient i de les condicions laborals, tant dels qui produeixen els aliments com dels qui els elaboren i els serveixen.

De fet, un sistema evolucionat de restauració col·lectiva es planteja objectius transversals, referint-se a pràctiques alimentàries correctes, seguretat i conformitat de les normes, relació qualitat-preu congruent, respecte del temps i modalitats del servei, atenció de les característiques nutricionals de les receptes i de les propostes alimentàries, satisfacció sensorial i gustativa, satisfacció dels usuaris i de les usuàries.

Es tracta de triar models entre alimentar amb productes de qualitat o de tercera i quarta gama; és a dir, entre cuinar o obrir borses, entre oferir productes frescos o congelats, entre oferir calories o nutrients i energia. Es tracta de triar el món que volem. Perquè cada vegada que ens posem un aliment o una beguda a la boca estem triant el món que volem, en funció de si bé d'un xicotet productor o productora o d'un mercat local o si bé de la gran distribució i d'una multinacional del càtering. Es tracta de tornar a donar-li contingut a la dieta mediterrània, que sembla haver-se reduït a menjar *pizza* congelada.

El nivell de desconeixement del que mengem és patètic en la nostra societat, sobretot tenint en compte que els nostres orígens són llauradors, ramaders o pescadors, com a molt dues generacions abans de qui estem tots ací asseguts –bé, jo de peu.

És important assenyalar ací que, entre les pràctiques alimentàries correctes, s'hauria de controlar el compliment de guies, com la *Guia d'alimentació saludable i sostenible*, de les universitats valencianes, que aconsella augmentar la proporció de fruita i verdura fresques, així com dels cereals i dels llegums. El respecte cap a formes d'alimentació degudes a opcions religioses o morals hauria també de ser respectat.

Des del nostre punt de vista, resulta totalment anacrònic que no siga possible aconseguir un menú vegetarià, com a usuari de la restauració col·lectiva de centres públics; i molt greu que s'oferisca, encara que siga de forma puntual, begudes gasoses amb sucre o *gominoles* i tot això, com s'ha oferit en el col·legi del meu fill, per exemple, no? Una cosa que jo no li done, pretenc i exigisc que la seua escola no li ho done tampoc.

Quant a la funció de planificació de l'administració pública –i aquesta és la part en la qual la seua conselleria juga un paper fonamental–, és molt important que es duga a terme una bona acció d'agregació de l'oferta per a satisfer la demanda de les escoles, els hospitals i altres administracions. Per açò, caldrà activar i crear xarxes de productes locals que puguen oferir fruites i verdures de temporada, llegums nacionals, peix de les nostres llotges i, en general, aliments locals, sans i nutritius.

Moltes gràcies. *(Aplaudiments)*

La senyora vicepresidenta primera:

Gràcies, senyora Gascó.

Senyora consellera.

La senyora consellera d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural:

Muchas gracias, presidenta.

Muchas gracias, señoría.

Y muchas gracias, señorías, todos los que están aquí. Desde luego, un aguante…, y sin merendar ni nada, sin tomar una horchata, que es lo que deberíamos estar haciendo, en un mes de julio ya empezado, como estamos, que también es producto local de proximidad y también tenemos la suerte de tener horchata ecológica muy cerca de Valencia capital.

Pero, en fin, vamos a ver, con respecto a su pregunta sobre la compra pública sostenible para la provisión de alimentos en comedores escolares, hospitales, residencias y otros comedores públicos, lo primero que hemos de tener en cuenta es que se trata de una política de marcado carácter transversal, porque la responsabilidad sobre esta cuestión, sobre la compra pública en los comedores colectivos, compete a las *consellerias* de educación, de sanidad y bienestar social y a todos aquellos departamentos, dentro de estas *consellerias*, de La Generalitat, que, en el marco de sus competencias y su funcionamiento, gestionen los comedores escolares, de hospitales o residencias de cualquier tipo.

No obstante, es cierto. Por parte de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural entendemos que es favorable y recomendable que en la compra pública que realizan estos centros se apliquen criterios de responsabilidad, comercio de proximidad, alimentos ecológicos y promoción de la dieta mediterránea.

Pero lo que es importante señalar es que esto será posible en la medida en que estos centros dependientes de estas *consellerias* cumplan también los requisitos que tengan propios y específicos, por ejemplo en hospitales, también económicos, y que todo ello lo permita.

También, en esa recomendación, va implícito el reconocimiento a nuestros productores. Porque, efectivamente, el sector agroalimentario y pesquero valenciano nos permite tener a disposición una gran variedad de productos de alta calidad, productos de temporada, productos sanos y equilibrados, productos locales, cuya promoción, además, ayudará a consolidar el sector y a generar rentas adicionales.

Además, es que los productos de nuestra tierra son protagonistas de algo importante, que es la dieta mediterránea,

que, en nuestra opinión, ha de ser la base de la alimentación que se ofrezca en estos comedores colectivos, pero, insisto, dentro de las necesidades y requisitos propios de cada uno de los colectivos de personas a quienes se dirigen.

La dieta mediterránea desde luego que es mucho más que un patrón alimentario, es una cultura, es la esencia de una forma de producir y de consumir. Y seguir la dieta mediterránea supone dar prioridad a productos tradicionales de producción local y proximidad y contribuye a la preservación de los recursos.

Estos comedores, además, han de servir no solo para alimentar, sino, como usted decía, también para educar, educar en valores de una vida saludable sobre la base de esta dieta, que combina distintos ingredientes de la agricultura local, recetas y formas de cocinar propias, y que también viene acompañada por la práctica moderada de actividad física, que es lo que la ciencia nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud. Porque, efectivamente, diversos estudios de la Federación Española de la Nutrición nos señalan que en la última década las tendencias de consumo de los españoles se están alejando de la pirámide de la dieta mediterránea, consumiendo demasiado poco frutas, cereales, patatas, hortalizas, legumbres, y un exceso de carnes magras, de lácteos, huevos, grasas, dulces, chucherías y todo ese tipo de cosas que citaba, y embutidos también.

Es cierto que todos los cambios socioeconómicos, las crisis, nuevas modas o hábitos de consumo, determinada publicidad, están influyendo a adoptar un mayor consumo de productos procesados, productos de comida rápida, incluso de comida basura, principalmente entre los jóvenes, abandonando el consumo de productos, como frutas y hortalizas, pescados, legumbres o cereales.

Por todo ello, coincidimos en que un objetivo fundamental del gobierno tiene que ser promover una alimentación saludable y un consumo responsable. Por el bien de nuestra salud y también de nuestro entorno. Porque en la compra pública sostenible en comedores colectivos deben incorporar también la educación, la concienciación sobre el impacto de nuestras decisiones de consumo en los recursos naturales en su preservación.

Por todo ello, dentro de lo que son las competencias de la *conselleria*, como saben y ya he tenido ocasión de explicarle en algún momento en esta cámara, estamos impulsando el primer plan de agricultura ecológica valenciano, cuyos documentos y metodología, por cierto, pueden consultar todo el avance que se está haciendo en la página web. Entre sus objetivos, se incluye el abastecimiento y consumo de productos ecológicos y de proximidad en los comedores públicos.

Y, en efecto, el primer eje de este plan es fomentar e informar sobre un consumo consciente, responsable y ecológico de la sociedad valenciana. Se incluyen medidas, como la promoción de los productos ecológicos dentro y fuera de la comunidad, facilitar el reconocimiento del producto ecológico y de sus logotipos y etiquetas. También campañas divulgativas, como las que se hicieron en la Primavera Educativa, en el jardín del Turia, en mayo. O la formación de cocineros y escuelas de turismo y de restauración.

Y en concreto, con respecto al fomento de las compras verdes públicas también, dentro del plan, pretendemos llegar a un aumento del uso de alimentos ecológicos en todos estos comedores, colectivos y privados también. No hay que olvidar que muchas empresas también tienen comedores colectivos, que es precisamente el objeto de su interpelación. Todo ello, en coordinación, que hemos estado trabajando con ellos, con las *consellerias* de educación, de sanidad, de igualdad y políticas inclusivas y también de economía sostenible, además de ayuntamientos y otros colectivos.

Como comentaba en algún momento, todo este plan de agricultura ecológica se está elaborando a partir de grupos temáticos y reuniones comarcales, que han contado con la asistencia, por ahora, de más de mil personas, lo cual también esperamos que tenga un efecto de difusión importante.

Otras medidas de las que estamos impulsando o de alguna forma también colaborando con otras *consellerias*, porque, como decía, esto tiene que ser una acción transversal, son por ejemplo el desarrollo impulsado por la *conselleria* de economía de una normativa específica sobre comercio de proximidad y canales cortos de comercialización.

También estamos desde la *conselleria* tramitando, junto con la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública un decreto de regulación de las condiciones de higiene de la venta de proximidad de productos primarios y productos agroalimentarios ligados a la explotación agraria y ganadera, cuyo propósito es estudiar y revisar la normativa para favorecer precisamente a pequeños productores locales, y productos agroalimentarios artesanales, mediante una adaptación específica de determinada normativa.

También es importante recordar que la *conselleria* de transparencia está desarrollando dos instrumentos fundamentales que contribuirán a estos objetivos, si bien desde una perspectiva más amplia y no solo aplicable al sector agroalimentario, como son la ley de fomento, la futura ley de fomento de la responsabilidad social, asumiendo que los valores de sostenibilidad estarán integrados, o deben estar integrados también en las empresas.

Y en segundo lugar, una elaboración, la elaboración en marcha de una guía de cláusulas sociales, para la contratación pública con terceros de la Generalitat valenciana que recomendará cuestiones concretas o que podrá incluir cuestiones concretas relativas a una compra pública sostenible.

Muchas gracias. *(Aplaudiments)*

La senyora vicepresidenta primera:

Gracias, *consellera*.

Senyora Gascó, ¿des d'ahí? Quan vullga.

La senyora Gascó Verdier:

Coneixem el pla d'agricultura ecològica i, de fet, vàrem estar en la seua presentació, que va ser tot un èxit. Com sap vosté, forma part de les nostres prioritats l'impuls de l'agricultura ecològica. I reconeixem l'intens treball que s'està fent en el

departament dirigit per la senyora Maite Cháfer, i l'esforç de participació que s'està fent en eixe sentit.

El que passa és que limitar la compra pública a l'agricultura ecològica no és viable en un futur pròxim. Hem perdut en este sentit, trobem que el Partit Popular ha perdut vint anys de govern en La Generalitat en els quals podria haver aprofitat per posar en marxa polítiques en este sentit. L'Ajuntament de Roma, per exemple, ja fa quinze anys que dóna menjar ecològic en les seues escoles. Quinze anys. Nosaltres, no sé per què som menys que els romans, i són els nostres veïns del costat.

Hi ha moltíssimes experiències en este sentit en tota Europa, i per això creiem que la qüestió és fomentar el consum de productes locals com a prioritat número u, perquè la conversió a l'ecològic demana un temps que ens és preciós en este moment, i també perquè l'aprenentatge cap a estes pràctiques i esta forma de vida que representa l'agroecologia costa ara mateix. Potser no tenim la dimensió per aconseguir formar els pocs productors joves i les poques productores joves que tenim en estos moments en el País Valencià.

Aleshores, aconseguir que l'agricultura siga el sector suficientment atractiu perquè les persones joves vullguen dedicar-se a treballar ací i puguen obtindre una renda suficientment digna per a viure d'això, està clar que per ara l'agroecologia és el camí, però no és l'únic. Aleshores, les opcions que té la conselleria en eixe treball d'agregació de l'oferta trobem que és fonamental que jugue un paper líder i ens agrada sentir que està treballant de forma coordinada amb les altres conselleries.

Nosaltres vàrem estar parlant també amb la persona responsable dels plecs de condicions de la conselleria d'educació. És una de les parts essencials i determinants de quin tipus d'agricultura, a la fi, de ramaderia i de pesca, volem per al País Valencià, està definida també en els plecs de condiciones de la restauració col·lectiva.

Aleshores, simplement el missatge es no fixem-nos només en l'agricultura ecològica i tractem de trobar solucions el més ràpidament possible a través de la creació de xarxes de productors, tant de pescadors..., no els oblidem, tenen un paper fonamental. Hem d'incrementar els quilos de peix local que es consumix en lloc de consumir peix de Vietnam i peix del Nil, que està demostrat que estan altament contaminats, que són el pitjor per als nostres usuaris i usuàries. I tanmateix estem donant això de menjar. En lloc de donar calories, com dia abans, donem nutrients i energia de qualitat.

Moltes gràcies. *(Aplaudiments)*

La senyora vicepresidenta primera:

Gràcies, senyora Gascó.

Senyora consellera, des d'ahí.

La senyora consellera d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural:

Muchas gracias.

Y, efectivamente, yo creo que por sintetizar un poco, se trata en toda esta cuestión de hacer una apuesta a largo plazo, pero efectivamente dando pasos decididos a corto plazo. Y en ese sentido, también vemos la gran ventaja de todo el plan de fomento de agricultura ecológica, que tiene la capacidad tractora de todos esos nuevos hábitos de consumo, en el que los consumidores aprenden también a elegir mejor qué quieren consumir y cómo está producido eso que quieren consumir, sea ecológico o no. Estoy de acuerdo con usted.

Por eso, en esto también creemos que más que obligaciones lo que hay que aportar es una gran dosis de información, efectivamente, como lo que cuenta del sector pesquero, y de formación.

Y luego, además, es que hay otra cuestión, con todo esto de la compra pública sostenible en comedores colectivos, y es algo que me extraña que no haya mencionado. Y es una cuestión muy preocupante, y es el desperdicio alimentario, que también tiene que enseñarse y también tiene que educarse. Según datos del ministerio de agricultura, a la semana en España se tiran 25 millones de kilos de comida. Podemos asumir que el 10%, 2,5 millones de kilos de comida se tiran en el País Valenciano a la semana, en datos muy globales.

Esto es un problema ambiental por todos los recursos que han costado para generar esos productos. Es un problema ambiental también qué hacer con ese residuo alimentario. Pero, sobre todo, es un problema moral. Cuando la FAO nos dice que hay casi ochocientos millones de personas en el mundo que están afectados de hambre crónica; cuando hay 161 millones de niños menores de cinco años que sufren malnutrición crónica, y, al mismo tiempo, cuando en muchos países, también de los países en desarrollo hay 500 millones de personas con obesidad. Esto, mientras aquí tiramos toda esa cantidad de comida.

También porque tenemos que prepararnos para un futuro en el que nos están alertando que la población mundial en el 2050 alcanzará 9.000 millones de personas que han de tener todo el derecho y el acceso a alimentos, y todo eso con unos recursos naturales esquilmados.

Por eso, también dentro de esta idea de actuación transversal del Consell, es preciso recordar que hemos asumido como propia la agenda 2030 de los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, con el impulso y la coordinación de la Conselleria de Transparencia, Responsabilidad Social, Participación y Cooperación.

Y alguien, en todo esto, cuando hablamos de Naciones Unidas, hemos hablado también hoy aquí hace un rato, podría preguntar que, ante la magnitud de esos desafíos que parece que nos relata Naciones Unidas, ¿cómo puede influir, qué podemos hacer con algo tan local, tan pequeño, como la compra sostenible, la educación hacia un consumo responsable y una alimentación saludable desde nuestro pequeño margen de actuación en la Comunidad Valenciana? Pues mire, yo creo que aquí se aplica muy bien esa frase de Eduardo Galeano, que dice que mucha gente pequeña, en lugares pequeños, haciendo cosas pequeñas pueden cambiar el mundo.

Muchas gracias. *(Aplaudiments)*

La senyora vicepresidenta primera:

Moltes gràcies.

Se suspén la sessió fins demà a les deu del matí.

(Se suspén la sessió a les 20 hores i 30 minuts)

D'acord amb l'article 18.2 del Reglament de les Corts, s'indiquen les senyories assistents a la sessió:

Almería Serrano, José Francisco
Álvaro Cerezo, Mònica
Andrés Sanchis, Concha
Argüeso Torres, Emilio
Arqués Cortés, Vicent
Barceló Chico, Ana
Bellver Casaña, Jorge
Bernal Talavera, María
Bertomeu Vallés, Antoni
Betoret Coll, Vicente
Boix Pastor, Alfred
Bonig Trigueros, Isabel
Briet Seguí, Rafael Francisco
Caballero Hueso, Mercedes
Caballero Montañés, Juan Carlos
Cabedo Laborda, Cristina
Campello Moreno, Marian
Calpe Saera, José Ramón
Casanova Claramonte, Vicente
Catalá Verdet, María José
Cerdán Pastor, David
Ciscar Bolufer, José
Córdoba Cortijo, Juan Ginés
De Miguel Martínez, David
Díaz González, Elisa
Domínguez Pérez, Miquel
Escrig Monzó, María Sabina
Estañ García, Antonio
Ferrer Matvieychuc, Graciela Noemí
Ferrer San Segundo, María José
Ferri Fayos, Fran
Font de Mora Turón, Alejandro
Gallén Peris, Marta
García González, Rosa María
García Jiménez, María José
García Latorre, Francisco Javier
García Muñoz, Teresa
García Salvador, Alberto
Garcia i Tomàs, Víctor
Garrigues Francés, María Blanca
Gascó Enríquez, Beatriz
Gascó Verdier, Beatriz
Geffner Sclarsky, Daniel
González Delgado, Fernando
Hernández Sánchez, Noelia
Ibáñez Bordonau, Rubén
Jiménez Doménech, César
Juan i Huguet, Jordi
Marcos Puig, Verónica
Marí Malonda, Alexis Frederic
Martín Pérez, Sandra
Martínez Ramírez, Carmen
Mata Gómez, Manuel
Meco Tébar, Fabiola
Mínguez Corral, Sandra
Mollà Herrera, Mireia
Montiel Márquez, Antonio
Morera i Català, Enric
Mulet Taló, Miguel Ángel
Muñoz Lladró, José
Nadal Sendra, José Ramón
Navarro Caballero, Juan de Dios
Navarro Casillas, Isaura
Oltra Jarque, Mònica
Ortega Requena, Maria Josep
Ortiz Vilella, Eva
Pallarès Piquer, Marc
Parra Almiñana, María Teresa
Pastor Llorens, Fernando
Peremarch Palomares, Covadonga
Pérez Fenoll, Manuel
Peris Cervera, Rosa
Pineda Cuenca, Manuel
Ponce Guardiola, Juan
Quiñonero Hernández, Llum
Rodríguez Armigen, Cristina
Rojo Sánchez, Domingo
Salas Maldonado, José
Sánchez Zamora, María del Carmen
Santamaría Ruiz, Luis
Serna Serrano, Toñi
Soler Beneyto, Víctor
Subías Ruiz de Villa, Juan Ignacio
Subiela Chico, Antonio
Tormo Moratalla, Emigdio
Torres García, David
Ventura Campos, Mercedes
Woodward Poch, Antonio Joaquín
Yáñez Motos, María Remedio
Zaplana López, José Juan

DIARI DE SESSIONS DE LES CORTS VALENCIANES
Subscripcions: Servei de Publicacions de les Corts
subscripcions@corts.es
Plaça de Sant Llorenç, 4 • 46003 València
Telèfon: 96 387 61 00
http://www.cortsvalencianes.es
Edita: Servei de Publicacions de les Corts
ISSN: 1133-2492
Dipòsit legal: V-1013-1983

CORTS VALENCIANES

DIARI DE SESSIONS DE LES CORTS VALENCIANES
Subscripciones: Servicio de Publicaciones de Les Corts
subscripcions@corts.es
Plaza de San Lorenzo, 4 • 46003 Valencia
Teléfono: 96 387 61 00
http://www.cortsvalencianes.es
Edita: Servicio de Publicaciones de Les Corts
ISSN: 1133-2492
Depósito legal: V-1013-1983