

Cd

Con & denominación

SUPLEMENTO ESPECIAL
DE **LA TRIBUNA**
MARZO 2021

ROSA MELCHOR, PRESIDENTA
DE LA ASOCIACIÓN DE CIUDADES
ESPAÑOLAS DEL VINO

«CADA VEZ HAY MÁS
PERSONAS QUE SE
SIENTEN ATRAIDAS
POR EL MUNDO Y LA
CULTURA DEL VINO»



El semáforo de los alimentos

Nutri-Score es la discutida etiqueta que diferencia
la calidad nutricional de los productos

Nutri-Score, la etiqueta de la discordia

Los eslabones de la cadena alimentaria rechazan una fórmula nutricional que cuestiona la Dieta Mediterránea

A mediados de este año está previsto que los consumidores se encuentran en los lineales de los supermercados un nuevo etiquetado en los alimentos. Se trata del semáforo nutricional denominado Nutri-Score, conocido como el semáforo de los alimentos, un sistema

de calificación que señala en cinco escalones la clasificación nutricional de cada producto, desde el más saludable, marcado por el color verde oscuro y la letra 'A', hasta el menos aconsejable, marcado con el color rojo y la letra 'E'.

Aunque el consumidor es todavía ajeno a este proyecto, originario de Francia e implantado ya en ese país, el resto de los eslabones de la cadena alimentaria están defendiendo sus intereses polemizando sobre lo acertado o no de esta nueva etiqueta.

Agricultores y ganaderos, tecnólogos de los alimentos, nutricionistas, denominaciones de origen, distribuidores y un largo etcétera coinciden mayoritariamente en la necesidad de facilitar al consumidor una informa-

ción veraz y clara sobre cada producto. Sin embargo, consideran que, quizá, el Nutri-Score no sea la herramienta más adecuada a la hora de calificar la salud alimentaria. Este sistema de etiquetado ha sido todavía más cuestionado cuando se ha hecho público que al aceite de oliva, el alimento más representativo de la Dieta Mediterránea, le correspondía el color amarillo y la letra 'C'. Precisamente en el momento en que la Dieta Mediterránea vuelve a renovar un año más la calificación científica de ser la más saludable del mundo.

Distintos estamentos de la cadena alimentaria coinciden en que Nutri-Score es una herramienta informativa que precisa de un mayor rigor científico.



REPORTAJE

Una etiqueta sin consenso

El consumidor necesita más información sobre el sistema de 'Nutri-Score' que ha provocado el rechazo en algunos sectores

El Ministerio de Consumo tiene la intención de aplicar este año un nuevo etiquetado a los alimentos, conocido como 'Nutri-Score', que ha provocado rechazo en la comunidad científica y en algunos eslabones de la cadena alimentaria.

Se trata de un sistema que califica la salud nutricional de los productos por medio de una escala de cinco letras y colores en los que el verde oscuro y la letra 'A' reflejan los más saludables y el rojo y la letra 'E' los peor calificados.

El rechazo de este sistema se ha incrementado cuando al aceite de oliva virgen extra se le imponía el color amarillo y la letra 'C'. Paradójicamente, este alimento es el principal baluarte de la Dieta Mediterránea, que este año ha vuelto a ser definida como la más saludable del mundo por quinto año consecutivo. Esto ha desembocado en la redacción de un documento firmado por sesenta y siete investigadores relacionados con la salud alimentaria que indican que Nutri-Score «no da respuesta a los graves problemas nutricionales de la sociedad moderna, con decisiones que pueden llegar a poner en peligro la seguridad del consumidor».

Este etiquetado nutricional es de carácter voluntario y su fórmula para calificar los productos se establece para cantidades de 100 gramos de alimento si es sólido o por 100 mililitros si es líquido. «Se trata del modelo de Francia que lo aprobó a finales de 2019 y ahora muchas organizaciones están manifestando las debilidades que tiene como así lo han hecho la Fundación Triptolemos, la FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y

Dietética) u Origen España (Asociación Española de Denominación de Origen) —explica la doctora Carmen de Vega, de la Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El nuevo etiquetado se aplica a productos procesados y los compara por grupos o categorías. Es decir, que las calificaciones se establecen entre lácteos, entre cereales, etc. Y es evidente que se precisa una información clara y de fácil comprensión, sin embargo,

implantación con condiciones, como la adecuación de la fórmula a las guías alimentarias de la población de cada país. Y desde el punto de vista de Carmen de Vega, «El error de Nutri-Score está en tratar de ofrecer una información muy simplificada al consumidor y de manera rápida sin tener en cuenta la formación y los conocimientos que tiene actualmente la mayoría de la población en cuanto a nutrientes y hábitos saludables. Desgraciadamente en los úl-



parece que Nutri-Score provoca en el consumidor la clasificación de alimentos buenos, malos y regulares».

Mientras, la Unión Europea está analizando desde el punto de vista nutricional diferentes etiquetados que conviven en los países miembros de cara a establecer uno común a todos. Y es que en Italia Nutri-Score ha sido rechazado porque discrimina productos característicos debido a su contenido en grasa y sal. En Bélgica, la industria alimentaria lo califica de simplista. Y en Alemania, Holanda y Luxemburgo están valorando su

alternativas. Esperar al consenso a nivel europeo o hacer una consulta pública a nivel nacional antes de la implantación de Nutri-Score. Se trataría de una discusión consensuada entre autoridades u organismos implicados, científicos y profesionales en el campo de la alimentación para atender la reclamación que se viene haciendo en las últimas semanas porque es necesario adaptar el etiquetado Nutri-Score tanto a la población española como a la Dieta Mediterránea. Desde FEDALCYTA y sus asociaciones estaríamos encantados en brindar nuestra cooperación y participación».

El etiquetado nutricional es un asunto que ha de acometerse desde la autoridad europea y, según la representante de Fedalcyta, «me atrevería a indicar que caben dos



alternativas. Esperar al consenso a nivel europeo o hacer una consulta pública a nivel nacional antes de la implantación de Nutri-Score. Se trataría de una discusión consensuada entre autoridades u organismos implicados, científicos y profesionales en el campo de la alimentación para atender la reclamación que se viene haciendo en las últimas semanas porque es necesario adaptar el etiquetado Nutri-Score tanto a la población española como a la Dieta Mediterránea. Desde FEDALCYTA y sus asociaciones estaríamos encantados en brindar nuestra cooperación y participación».

Para la presidenta del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de Castilla-La Mancha, Mar Navarro, «Nutri-Score está concebido para que los consumidores elijan qué alimentos consumidos en las mismas circunstancias tienen mejor perfil nutricional. O si, por ejemplo, queremos elegir un yogur, de un rápido vistazo al semáforo de colores, sepamos cual resulta más sano y también poder comparar un mismo alimento de marcas distintas». Mar Navarro indica que «se ha demostrado útil a la hora de identificarlo y compren-

CON 'NUTRI-SCORE' NO BASTA

Productores, distribuidores e industria piden la mejora del etiquetado frontal

El etiquetado nutricional de los alimentos envasados es obligatorio desde 2016 en los países de la Unión Europea, tal como regula la reglamenta-

ción correspondiente sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Una normativa que dejó abierta la posibilidad de recoger voluntariamente esta información pero en el frontal del envase, la parte vistosa del producto que, al final es la que atiende los deseos del consumidor.

De momento, la falta de obligatoriedad de esta información está permitiendo un debate en el que desde los eslabones de la cadena alimentaria, el sistema Nutri-Score está siendo cuestionado, empezando por los pro-

ductores, como explica José María Castilla, responsable de la oficina de Asaja en Bruselas: «Todas las organizaciones agrarias hemos reaccionado de forma conjunta rechazando este sistema y, a través del COPA-COGECA (organizaciones agrarias y cooperativas europeas que representan a más de 22 millones de agricultores y 18.000 cooperativas) también se ha posicionado en contra. La mayoría de europarlamentarios con intereses mediterráneos también están actuando para tumbar este sistema. Ahora es el turno del gobierno de España, a tra-

vés de los funcionarios de su representación permanente en Bruselas, para que empiece con su maquinaria a buscar el mejor sistema de etiquetado, que en ningún caso es el Nutri-Score».

El objetivo del etiquetado frontal es ofrecer a los consumidores sistemas de información en los envases que les ayuden a tomar decisiones sobre alimentos teniendo en cuenta su salud. Sin embargo, desde otro eslabón de la cadena, como son las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen, agrupadas en 'Origen Es-

paña», «consideramos que el Nutri-Score puede ser muy perjudicial para los productos agroalimentarios con etiquetado europeo de calidad diferenciada. Es decir, para aquellos que cuentan con sello de Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP)», explica la coordinadora general de Origen España, Rebeca Vázquez, en nombre de la asociación. Y cuando se menciona la Dieta Mediterránea como defensa de salud alimentaria, desde Origen España se sentencia que «la Dieta Mediterránea está total-

Opinión

Mediterraneando el Nutriscore

El Nutriscore o semáforo nutricional, del que últimamente se está hablando mucho, es un sistema de etiquetado frontal de los alimentos, de carácter voluntario, concebido para ofrecer una información nutricional de una forma simplificada y, a priori, fácil de entender por parte del consumidor, para que le permita tomar una mejor decisión de compra.

De una forma simplificada podemos decir que este sistema determina la clasificación de los alimentos exclusivamente en función de una serie de elementos «desfavorables», como son las calorías, azúcares simples, ácidos grasos saturados y el sodio, y otros elementos considerados como «favorables» como son las proteínas y fibras, y el porcentaje de frutas, verduras, leguminosas y frutas oleaginosas. Así, establece una clasificación colorimétrica y alfabética en 5 niveles, de la A (verde) a la E (rojo), pasando por el amarillo o el ámbar como si de un semáforo se tratase.

Si bien este sistema de cálculo fue creado en Gran Bretaña en 2005 con la mejor de las intenciones, deja por el camino una serie de aspectos que no se encuentran reflejados, como son la alimentación variada y equilibrada, cuyo fiel reflejo lo encontramos en la Pirámide de la Dieta Mediterránea o conceptos y puntos de apoyo con los que venimos trabajando desde hace más de 15 años, a través de la Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la Obesidad (NAOS), como es la imagen positiva de los alimentos: no existen alimentos buenos o malos, sino una dieta bien o mal equilibrada.

Dicho todo esto, es claramente entendible que sectores tan tradicionales en Castilla-La Mancha como el del aceite de oliva, el queso manchego o el jamón serrano, deban ocupar una clasificación justa y contextualizada en esta forma de informar al consumidor, tal y como ya se está trabajando desde el Gobierno regional con el Ministerio de Consumo.

Hoy por hoy, su planteamiento actual, lejos de facilitar la elección, arroja aún más dudas al consumidor. Y es que, como en todo, una vez definida la idea, hace falta trabajarla y revisarla en detalle antes de su puesta en marcha, requiriendo, en este caso, de la realización de ajustes en el sistema de cálculo del valor nutricional para que sean parámetros objetivos y contextualizados los que guíen la forma de etiquetar los alimentos.

Hemos de ser capaces de «enseñar» al sistema unos buenos hábitos de alimentación, contrastados y, además, reconocidos y protegidos por la UNESCO o, dicho de otro modo, de «mediterranear» el Nutriscore.



ÓLIVER SERRANO
(Experto en calidad agroalimentaria y consumo)



RUEDA VILLAVEDE

derlo fácilmente y con rapidez en comparación con otros sistemas de clasificación nutricional. Se ha realizado encuestas a decenas de miles de consumidores en 12 países europeos, incluido España y se ha confirmado la superioridad y la eficacia de Nutri-Score».

Nutri-Score va dirigido a los productos procesados envasados y quedan excluidos todos los productos frescos como carnes, pescado, frutas, verduras, legumbres o productos con un solo ingrediente como vinagre, miel, aceite de oliva (siempre que no esté procesado), café, té, infusiones de

hierbas y frutas. «Pero está claro –añade la presidenta del Colegio de Nutricionistas– que, por sí solo, el nuevo etiquetado nutricional no puede transmitir hábitos saludables a la población. Para conseguir que el consumidor pueda hacer una compra saludable, se debe poner en marcha de manera paralela, políticas educativas y acciones de las administraciones encaminadas a enseñar a la población. Una buena educación a la población en materia de dietética y nutrición sería la mejor herramienta para contrarrestar toda esta desinformación que

no favorece la adopción de hábitos saludables».

En cuanto a la polémica que enfrenta Nutri-Score con la Dieta Mediterránea, Mar Navarro se refiere al estudio SUN del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra sobre alimentación aplicado a veinte mil participantes durante diez años indica. «El algoritmo de cálculo de Nutri-Score es perfectamente consistente con el modelo de la Dieta Mediterránea. De hecho, si se comparan las recomendaciones de la pirámide de la Dieta Medi-

terránea y el Nutri-Score se ven las convergencias. Y el caso en concreto del aceite de oliva, parece que va a ser excluido del etiquetado Nutri-Score con lo que cesará la polémica que se ha generado».

La presidenta del Colegio de Nutricionistas termina apostillando que «la implantación del Nutri-Score debe venir acompañada de campañas de fomento del consumo de alimentos frescos y no procesados o muy poco procesados, e incentivar a la población a que practique actividad física».

mente avalada por estudios científicos y nos garantiza una alimentación equilibrada y saludable. Y nuestros productos con DOP e IGP se encuadrarán perfectamente en ella y es la que nosotros promovemos. Y desde la Comisión Europea se debe facilitar el objetivo de una dieta adecuada y saludable, pero a través de sistemas de etiquetado estudiados, comprobados científicamente y consensuados con los distintos sectores».

Por su parte, la representante de la Asociación de Supermercados

de Castilla-La Mancha, María Martínez-Herrera, señala que «lo primero es crear un grupo de expertos para analizar la necesidad de información por los consumidores y buscar las herramientas para que sea un etiquetado que cubra un mayor número posible de necesidades. Otra opción sería revisar el etiquetado nutricional que ya es obligatorio y reforzar la información/formación adicional que hace falta para comprenderlo y para llevar dietas saludables que se adapten a las necesidades de consumo energético de

cada persona. Pero no somos nosotros los que tenemos que decidir. Para ello, hay grandes expertos en nuestro país. Lo que nosotros pedimos es que se cuente con los técnicos de las empresas para conocer los posibles problemas en la adaptación de estos etiquetados frontales y en el análisis de las demandas de los consumidores».

Para la representante de los supermercados «Nutri-Score es un sistema pensado originalmente en otros países europeos que se basa en los nutrientes de los alimentos;

pero que deja de lado otras características que son muy importantes para una dieta adecuada. Y tampoco tiene en cuenta la frecuencia de consumo y la ración, que se establece en 100 gr. consumidos cuando sabemos que no es habitual tomar 100 gr. de aceite en una ración. Por eso decimos que cobra tanta importancia en cualquier etiquetado la frecuencia y la cantidad. Desde nuestra asociación pedimos un debate sosegado y técnico para dar respuesta a la demanda de información de los consumidores».