

Nutriscore, el sistema de etiquetado frontal que no contempla la Dieta Mediterránea

[Multimedia](#)

Para todos los expertos, es imprescindible un sistema de etiquetado nutricional frontal basado en estudios científicos de referencia. Para que Nutriscore sea efectivo debe ser fácilmente comprensible, neutral y adaptado a las hábitos y patrones de consumo de cada país

Ayer, 22 de febrero, se celebró un nuevo debate online al que asistieron más de 350 personas y varios expertos del sector que pusieron encima de la mesa el etiquetado frontal de los alimentos Nutriscore y los problemas y oportunidades de su implantación en España.

David Rodríguez, profesor y director del Área de Microbiología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos, indicó durante su presentación la importancia de realizar una campaña de información entre los ciudadanos, para que el uso del etiquetado frontal Nutriscore sea adecuado y no genere controversias y más problemas de los que pretende resolver. “Esta herramienta, originaria de Francia, es interesante para aportar información nutricional adicional a los consumidores, pero es muy importante educar a la sociedad en su uso para evitar malos usos, intencionados o no” explicó Rodríguez.

Por su parte, Mercedes López-Pardo, vocal del Comité Científico y coordinadora del proyecto de información a pacientes de la Asociación de Enfermeras en Nutrición y Dietética (ADENYD), subrayó que “los educadores en vez de una herramienta más tienen un nuevo problema. Si los científicos no alcanzan un consenso con este etiquetado, ¿cómo van a llegar a los consumidores?”. Además, hizo referencia a la importancia de que el mensaje en toda la Unión Europea sea el mismo, “la población europea se mueve, si en cada sitio hay un sistema, un mensaje nutricional diferente, confundiremos a los consumidores”.

Ascensión Marcos, presidenta de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) en el quinquenio 2015-2020 y actual vocal de su junta directiva, hizo hincapié en la importancia de mejorar los criterios de implantación de Nutriscore en España: “Para que sea efectivo debe ser fácilmente comprensible, neutral y adaptado a los hábitos y a las guías alimentarias de la población a la que va dirigido. Es imprescindible realizar un profundo trabajo previo a su implantación para conseguir un amplio consenso que garantice su éxito, en el que participen todos los sectores implicados en el consumo de alimentos, tales como profesionales de la salud, productores alimentarios, administración y consumidores”.

Posteriormente, Fernando Móner, presidente de la Confederación de

Consumidores y Usuarios (CECU), señaló que Nutriscore es un buen punto de partida para implantar este tipo de herramientas que, desde su punto de vista, “son imprescindibles para conseguir mejores alimentos y reducir las enfermedades relacionadas con una nutrición poco adecuada. No es perfecto, tiene que adaptarse a los criterios científicos que los expertos españoles indiquen, pero es la excusa perfecta para trabajar todos juntos y obtener un sistema de etiquetado frontal sencillo y general que el consumidor sepa y pueda utilizar”.

María Martínez-Herrera, responsable de medioambiente y seguridad alimentaria de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), comentó la importancia de la información-formación de la sociedad para que realice una compra saludable: “Podemos implantar Nutriscore o cualquier otro etiquetado de alimentos ya existente, pero si el consumidor no sabe interpretarlo, no estamos dándole una herramienta útil y efectiva para que pueda seguir una dieta saludable”.

Para finalizar, Ramón Estruch, coordinador del Estudio PREDIMED (Prevención con Dieta Mediterránea), resaltó que este sistema no contempla la Dieta Mediterránea y reconoció la necesidad de un etiquetado nutricional frontal pero basado en estudios científicos, además de que “debe destacar el contenido en nutrientes críticos para la salud, tanto positivos como negativos, debe considerar el valor esencial de vitaminas, minerales y otros compuestos bioactivos, tener en cuenta la cantidad y frecuencia de consumo recomendado para cada alimento, considerar el grado de procesamiento y adaptarse a los hábitos y patrones de consumo de cada país”.

Es posible descargarse el vídeo completo de la jornada y las presentaciones de los expertos a través de este enlace: <https://we.tl/t-g4wmW2ArZQ>
