

EL “SEMÁFORO” DE LOS ALIMENTOS

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social ha anunciado la implantación en el etiquetado de los alimentos y bebidas de un logotipo con una escala de cinco posiciones, identificada por letras y colores para facilitar al ciudadano información precisa sobre la calidad nutricional de los productos.

Se pretende que la inclusión de este “semáforo” en el etiquetado sea obligatoria dentro de un año, tras aprobarse el correspondiente Real Decreto, aunque fabricantes y distribuidores podrán utilizarlo progresivamente ante de su entrada en vigor de forma voluntaria.

El sistema de clasificación empleado, denominado Nutri-Score, atribuye puntos a los alimentos con un criterio de gradación que obedece a su composición nutricional por cada 100 gramos del producto. La gama de colores pasa del verde al rojo, con una letra para cada posición recogida en un círculo (A, B, C, D, E), de forma que la escala va de los productos más saludables a los de menor calidad nutricional en función de su contenido en azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas.



De este modo, las comidas y bebidas con propiedades saludables obtendrán colores verdes y la calificación de 'A' o 'B'; aquéllas para las que sólo se aconseja un consumo ocasional aparecerán identificadas en amarillo y con la letra 'C', y los productos cuya ingesta se desaconseja mostrarán resaltado en el logotipo el naranja-rojo con las letras 'D' o 'E', respectivamente.

Los expertos consideran que una etiqueta “NutriScore” o “Nutrisan” debería utilizarse fundamentalmente para comparar productos de la misma categoría (por ejemplo, de diferente marca y/o gama), pero no para comparar productos diferentes, ya que ello puede llevar a conclusiones erróneas si no se tiene en cuenta, por ejemplo, la tasa y/o cadencia de consumo habitual de unos u otros alimentos y bebidas. Asimismo señalan que los semáforos no deberían sustituir en ningún caso el etiquetado descriptivo, con información específica sobre los ingredientes; sobre aditivos; sobre la presencia de nutrientes como sal, azúcar, grasa y grasas saturadas; sobre los efectos de las relaciones entre ellos; sobre contraindicaciones; sobre el grado de procesamiento del producto, etc.