

Un estudio de la UMH alerta de que la mitad de alimentos falsean etiquetas del valor nutricional - Diario Información - 17/01/2021

Un estudio de la UMH alerta de que la mitad de alimentos falsean etiquetas del valor nutricional

► Dos investigadoras analizan 3.200 productos y concluyen que dulces, frutos secos o marisco son de los que presentan el mayor índice de error ► La UE lleva desde 2008 intentando frenar sin éxito esta práctica para que las empresas sean veraces

J.R. ESQUINAS

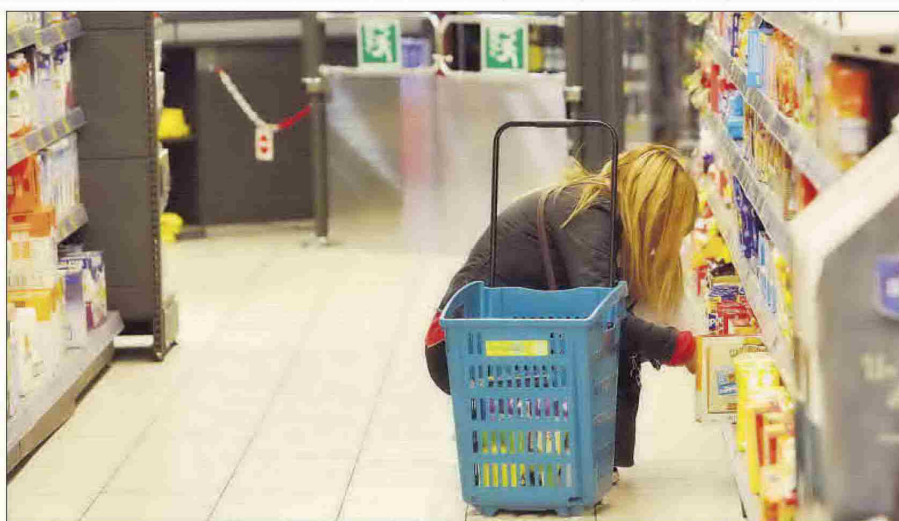
■ Vamos por el pasillo de un supermercado con la lista de la compra preparada y cuando vamos a coger lo que necesitamos nos asaltan las dudas. Unos productos resaltan más que otros aunque no por ello sean más saludables. Detrás de etiquetas nutricionales como «fuente de fibra, bajo en grasas, rico en proteínas» hay detrás una gran campaña de marketing en cuantiosos artículos. Así lo ha demostrado un reciente estudio de la Universidad Miguel Hernández de Elche que concluye que la mitad de las declaraciones nutricionales de alimentos a la venta en España no cumplen la legislación.

Y no lo hacen en muchos casos porque hay una normativa europea ciertamente laxa que da cierta flexibilidad a las empresas a la hora de elaborar este etiquetado, que no siempre se acerca a la realidad.

El estudio lo ha realizado el equipo BADALI de la UMH y está dirigido por las profesoras de Nutrición y Bromatología Ana Belén Ropero y Marta Beltrá. Han analizado la prevalencia de las declaraciones nutricionales de cerca de 3.200 alimentos a la venta en España que están en una base de datos que se ha establecido para el estudio.

Las empresas establecen de media más de tres declaraciones por alimento y a la cabeza se encuentran frutos secos, semillas, legumbres y bebidas no alcohólicas. Los nutrientes más mencionados son las grasas y las vitaminas, seguidas de minerales y fibra mientras que las declaraciones más populares se encuentran «rico en fibra», «sin azúcares añadidos», «con calcio» o «bajo en sal», exponen.

Estas declaraciones se usan con fines comerciales con el objetivo de aumentar las ventas de los productos que las llevan y por tanto pueden influir en el proceso de compra. «Hay margarinas con un 40% de grasa y dicen que regula el colesterol, legalmente cumple la legislación pero no lo convierte en saludable. Y ahí está el peligro». Este es sólo un ejemplo que pone la investigadora Ana Belén Ropero pero podrían encontrarse con infinitudes. Explica que por ejemplo el pescado contiene declaraciones sobre el omega 3 que no están bien hechas, «y eso es obligatorio, por lo que es una mala práctica de la propia empresa porque a veces no tiene gente que lo haga bien».



Una mujer comprando en un supermercado de la provincia de Alicante.

ANTONIO AMORÓS

De igual forma hay otros artículos que llegan a tener hasta 20 declaraciones y falta precisión de los valores nutricionales en algunos artículos, «porque sí de unas legumbres dices que tienen mucho hierro hay que indicar cuanta cantidad».

Con los azúcares también ocurre ya que la normativa permite a la industria hacer trucos para añadir azúcares a ciertos productos aunque después se venda como que no los tiene. El etiquetado está regulado desde 2006 por la Comisión Europea tras muchos años de vacío legal. Aún y así, apuntan que desde 2008 y hasta la fecha no ha salido

ninguna legislación referente a los perfiles nutricionales que evitaría que productos no recomendables puedan llevar este tipo de etiquetado tan visual en los paquetes, y que se maten, además, requisitos extras que deben cumplir las empresas para hacer este tipo de declaración. Aún y así, «a veces la legislación es tremendamente lenta y es de suponer que los lobbies de las grandes multinacionales tienen su palabra», apunta Ana Belén Ropero.

De igual forma los expertos explican que hasta la fecha no están muy claras las sanciones a las que deberían hacer frente aquellos fabricantes que venden productos engañosos.

En base al reglamento nº 1924/2006 de la CE, hay más de 30 declaraciones nutricionales que se pueden hacer de los alimentos destacando no sólo el aporte energético sino los tipos de grasa, fibra, proteínas, azúcares, vitaminas o minerales. Donde más habitual suele ser encontrarlas es en cereales de desayuno, galletas, bebidas lácteas así como vegetales y margarinas. Por otra parte, los errores más comunes con este tipo de etiquetado se suelen ver en frutos secos, semillas, pescados, mariscos, dulces y chocolates.

Para mitigar esta problemática, las expertas apuntan que es esencial

formar al consumidor «porque estamos sujetos a mucha información errónea».

Promoción

En este sentido Ropero expone que sería recomendable que por ejemplo las cadenas de supermercados recordasen de una forma visual las propiedades de productos no empaquetados como frutas, verduras o pescado fresco porque difícilmente se ven en ellos las declaraciones nutricionales. Precisamente estos alimentos naturales son la base de la alimentación y de ellos se pueden hacer multitud de declaraciones que no se suelen hacer.