



Así es el ENL, el sistema de etiquetas por colores que identifica alimentos en función del valor nutricional

20MINUTOS.ES 08.11.2018 - 15:58h

- La industria alimentaria prepara su propio semáforo para informar del valor nutricional de sus productos.
- El modelo ha sido presentado por cinco grandes multinacionales entre las que se encuentran Coca-Cola y Nestlé.
- Se basa en tres colores que clasifican los productos en mejores o peores según las cantidades de nutrientes.



Consumidores leen el etiquetado de productos en un supermercado.
EUROPA PRESS - Archivo

La nueva propuesta para el sistema de etiquetado alimentario, presentado el pasado miércoles en España como ENL (Etiquetado Nutricional Evolucionado), es un sistema de categorización de alimentos por colores para identificar el valor nutricional de los productos.

Sus impulsores han sido cinco gigantes de la industria: Nestlé, PepsiCo, Coca-Cola, Mondélez y Unilever, que pretenden adelantarse a una posible directiva europea y presentarán en conjunto su propuesta ante la Comisión en 2020.

Esta propuesta supone "una categorización complementaria" al actual CDO (Cantidades Diarias Orientativas), que desde 2006 la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión Europea (CIAA) ha ido implantando progresivamente en los países miembros, aunque de manera libre.

La gran novedad que trae consigo el ENL es lo que se ha dado a conocer como "semáforo nutricional", ya implantado en algunos países de la UE: tres colores (rojo,

amarillo y verde) que indicarían si un producto es mejor o peor en función de la cantidad de determinados nutrientes presentes en ellos.

Así, el color verde equivale a 'bajo contenido de' y sigue los parámetros definidos por la normativa europea, mientras que el naranja se refiere a 'contenido medio de' y el rojo supone 'alto contenido de'.

El nuevo modelo pone el foco en cuatro nutrientes concretos: las grasas, las grasas saturadas, los azúcares y la sal son los cuatro, dejando a un lado la energía o calorías que incluye el modelo CDO. Además de los colores, el segundo pilar del sistema ENL es el reconocimiento de la porción como la mejor unidad de medida para que el consumidor pueda entender el porcentaje de nutrientes que está consumiendo realmente, y no sobre cien gramos o mililitros del producto como recoge el reglamento europeo.

De manera que el color naranja corresponderá a un contenido igual o inferior al 15% en porciones pequeñas, o igual o inferior al 30% en porciones grandes.

En el caso del rojo, se aplicará a aquellos alimentos que superen dichos porcentajes. "Para un hipertenso, que tiene que sumar las cantidades diarias de sal, esta información es clarificadora y resulta muy útil", ha explicado durante la presentación Alberto Vega, director de Relaciones Institucionales de Nestlé.

El ENL convivirá con el etiquetado vigente, aseguran sus ideadores, y se va a aplicar a once categorías de productos: cereales, pasteles, queso, chocolate, mermeladas, galletas dulces, aperitivos salados, helados, mayonesa, margarina y dulces y golosinas.

Su configuración, así como su posible implantación será en cualquier caso decisión de las empresas bajo una serie de normas que se debaten estos días en la Unión Europea.

Más de un año de negociaciones

Desde que las multinacionales lanzaran la propuesta, la Comisión Europea se ha reunido en tres ocasiones hasta la fecha con grupos de interés y representantes de los estados miembros para llevar a cabo un informe que servirá como guía en la búsqueda de mayor uniformidad entre regiones en cuanto a estas etiquetas.

El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas ha señalado en un comunicado de prensa lanzado el pasado sábado que el nuevo etiquetado de alimentos es "una cuestión de salud pública".

Según Manuel Moñino, representante de dicho Consejo ante la Federación de Dietistas-Nutricionistas de Europa (EFAD) y uno de los presentes en todas las reuniones celebradas: "Los operadores alimentarios no pueden cerrar los ojos a lo que los propios consumidores están pidiendo y es que la elección de aquellos alimentos con un mejor perfil nutricional, sea fácil y rápida".

Moñino sostiene que "el modelo que finalmente adopten operadores o países de la UE debe aplicar una escala de color, basarse en 100g/ml y tener una sólida evidencia científica que lo respalde". El dietista y nutricionista no apoya, sin embargo, la calificación de nutrientes por porciones por "ser muy subjetivo".

No hay consenso

Actualmente, existen diversos sistemas implantados en la Unión Europea además del semáforo y el ENL, como el símbolo de la cerradura (utilizado en los países nórdicos para identificar los alimentos saludables) y el 'Nutri-Score' aplicado en Francia y

recientemente solicitado por Bélgica y por una cadena de distribución española, una especie de ampliación del que defienden Coca-Cola o Nestlé.

Este último sistema atribuye puntos según la composición nutricional por 100 gr/ml del alimento, clasificándolos con cinco letras (A, B, C, D y E), asociadas a otros tantos colores desde el verde oscuro al naranja oscuro, de modo que, según la calidad nutricional del producto, se destaca una letra con su color.

En 2017, la OCU y la Asociación Europea de Consumidores se mostraron contrarias a "la forma en la que los fabricantes quieren definir los colores para reflejar sus valores nutricionales" al utilizar porciones que consideran variables.

Esta semana se han sumado a la crítica siete colegios de dietista-nutricionistas españoles. Los profesionales de Andalucía, Castilla La-Mancha, Castilla y León, Cataluña, Madrid, Murcia y la Comunidad Valenciana han reclamado a Sanidad que el modelo implantado en España sea el 'Nutri-Score'.

Sus portavoces señalan que defienden el sistema francés "por los grandes desafíos de salud pública relacionados con la nutrición, incluido su papel principal en el desarrollo de la obesidad, numerosos tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares o diabetes".

Sin embargo, otras instituciones como la Academia Española de Nutrición y Dietética sostienen que "no existe consenso científico" en torno al 'Nutri-Score'.

Las multinacionales del ENL continúan mientras tanto haciéndole hueco a este modelo. En su presentación el pasado miércoles analizaron los resultados de una encuesta a 3.500 consumidores a través de la cual han constatado que "el 93% de los consumidores europeos prefiere una etiqueta con código de colores".

<https://www.20minutos.es/noticia/3485833/0/asi-enl-sistema-etiquetas-colores-identifica-colores-alimentos-funcion-valor-nutricional/>

The screenshot shows a news article from 20 minutos. At the top, there is a navigation bar with categories like 'Salud', 'Nacional', 'Internacional', 'Tu ciudad', 'Opinión', 'Gente y TV', 'Cultura', and 'Más'. A yellow banner below the navigation bar reads 'DIRECTO El Consejo de Ministros aprueba la nueva reforma educativa'. The main headline is 'Así es el ENL, el sistema de etiquetas por colores que identifica alimentos en función del valor nutricional'. Below the headline, there is a sub-headline '20MINUTOS.ES 08.11.2018 - 15:58H' and social media icons for Facebook, Twitter, and Email. A list of bullet points follows: 'La industria alimentaria prepara su propio semáforo para informar del valor nutricional de sus productos.', 'El modelo ha sido presentado por cinco grandes multinacionales entre las que se encuentran Coca-Cola y Nestlé.', and 'Se basa en tres colores que clasifican los productos en mejores o peores según las cantidades de nutrientes.' Below the text is a photograph of a grocery store aisle with shelves of products. To the right of the photo is a section titled 'BLOGS DE 20MINUTOS' with a circular graphic and the text 'LA ENERGÍA COMO DERECHO Somos la civilización de la electricidad ¿Por qué nos cuesta tanto entender su potencial transformador? (parte 1)'. At the bottom right, there is a partial view of another article titled 'YA ESTÁ EL LISTO QUE TODO LO'.