

12/06/2020

Artículo de opinión de Roberto Moncalvo

El etiquetado nutricional: informar sin engañar

La Comisión Europea, en su Estrategia «de la granja a la mesa», presenta una serie de medidas para ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables y para fomentar pautas de consumo de alimentos más sostenibles. Dado que los agricultores también son consumidores, son partidarios de políticas que contribuyan a mejorar los hábitos alimenticios de los consumidores y su salud. Sin embargo, las propuestas relativas a la información alimentaria recogidas en la Estrategia «de la granja a la mesa» recientemente publicada son motivo de preocupación: ¿La Comisión logrará alcanzar esos encomiables objetivos? ¿Las propuestas no irán en menoscabo de la comunidad agrícola europea que ya es frágil, comprometiendo al mismo tiempo todos los esfuerzos realizados a lo largo de los años por promover sus elevadas normas en todo el mundo? A continuación, explico mi forma de pensar.

Un etiquetado sobre propiedades nutritivas en la parte frontal de los envases debería reforzar la posición de los consumidores, no privarles de productos alimenticios de calidad y de alto valor nutricional.

En su Estrategia «de la granja a la mesa», la Comisión establece que se propondrá para 2020 un etiquetado obligatorio armonizado sobre propiedades nutritivas en la parte frontal de los envases, un sistema también conocido como «FOPNL» (por sus siglas en inglés (Front of Package Nutritional Labelling) «para que los ciudadanos puedan optar por alimentos saludables con conocimiento de causa». Además, en su informe relativo al uso de formas adicionales de expresión y de presentación de la declaración sobre propiedades nutritivas publicado el mismo día, la Comisión parece favorecer el uso de un sistema FOPNL con códigos de colores.

Como agricultores y también como consumidores, acogemos con satisfacción la oportunidad de apoyar una medida que mejore la salud de los consumidores y creemos que la alta calidad nutricional de los alimentos que nos enorgullecemos de producir, puede contribuir a ello. Sin embargo, tememos que un sistema de etiquetado sobre propiedades nutritivas con códigos de color termine clasificando a los productos alimenticios de manera excesivamente simplista, al etiquetar a los «buenos» en verde y a los «malos» en rojo. Esta dicotomía estigmatizará los productos de alto valor nutritivo elogiados por su valor nutricional por los nutricionistas de todo el mundo, como el aceite de oliva.

Además, este tipo de sistema también discrimina a muchos productos con indicaciones geográficas que son el fruto de una herencia cultural y tradicional. Un sistema de este tipo sería catastrófico para esos productos, ya que la única solución para que no sean discriminados y para que se beneficien de un mejor «color» sería la reformulación. Sin embargo, para beneficiarse de una indicación geográfica u otros sistemas de calidad, esos productos tienen que respetar criterios muy estrictos. Esto significa que cualquier reformulación de esos productos sería muy complicada o simplemente imposible. Los productos que se benefician de indicaciones geográficas y otros sistemas de calidad europeos representan un valor económico superior a 77,15 mil millones de euros al año y el 7% del valor total de las ventas de productos alimenticios y bebidas de la UE. Esto ni siquiera tiene en cuenta los sistemas de calidad nacionales y regionales.

Por lo tanto, un sistema de códigos de colores podría poner seriamente en peligro una parte importante de los ingresos de muchos pequeños productores. Además, no se puede permitir que se pierdan los grandes esfuerzos realizados por la UE y sus agricultores a lo largo de los años para promover los productos por los que somos reconocidos en todo el mundo. ¿Tendría sentido favorecer un sistema que anularía esos esfuerzos y destruiría la imagen de los productos que son parte fundamental de las dietas tradicionales apreciadas por sus efectos saludables, como la mediterránea?

También creemos que si el objetivo es *«permitir a los consumidores optar por alimentos saludables con conocimiento de causa»*, el sistema FOPNL elegido debería tener una base científica y ser diseñado por una organización independiente y científica como la AESA, siguiendo las directrices dietéticas establecidas de la misma manera. Si la información nutricional y las directrices dietéticas que la respaldan se basen exclusivamente en dietas a base de plantas o en preocupaciones de sostenibilidad medioambiental, sin tener en cuenta la salud, esto puede poner en peligro la salud de las personas.

El sistema FOPNL con códigos de colores que la Comisión parece favorecer no tiene en cuenta la complejidad de los productos alimenticios a la hora de establecer su contribución nutricional. De hecho, cada producto alimenticio y bebida contiene diferentes macronutrientes y micronutrientes. El establecimiento de una etiqueta nutricional debería ir acompañado de una evaluación completa del alimento, y no basarse exclusivamente en determinados nutrientes. Centrándonos únicamente en un número muy limitado de nutrientes (por ejemplo, azúcar, grasa y sal) y en la ingesta de energía, acabamos dejando de lado productos alimenticios de gran valor nutritivo.

¿Realmente queremos que la gente deje de lado la miel, pero se sienta bien consumiendo refrescos dietéticos a base de aspartamo?

Estamos de acuerdo en que cualquier sistema FOPNL europeo debería ser armonizado a nivel de la UE para evitar cualquier perturbación del mercado y la confusión o desconfianza de los consumidores, pero creemos que cualquier FOPNL debería ser voluntario. Además, los agricultores elaboran productos artesanales que pueden variar ligeramente de un lote a otro y a lo largo de las estaciones, especialmente los que contienen ingredientes naturales como los productos lácteos, la carne o el pescado, lo que dificulta la aplicación de la misma etiqueta FOP a todos los productos de esa categoría. Sólo los productos industriales procesados tendrán exactamente el mismo contenido de nutrientes cada vez.

¿Queremos realmente penalizar con un FOPNL obligatorio a los pequeños actores que en cualquier caso no son los que producen los productos altamente procesados y poco saludables, sino los que ofrecen a los consumidores lo mejor de los terruños de la UE?

El establecimiento de perfiles de nutrientes para restringir la promoción de productos con alto contenido de azúcar, sal o grasa, no debería significar abrir la puerta a un boicot de los productos alimenticios tradicionales de alta calidad.

Paralelamente al FOPNL con código de colores, la Estrategia «de la granja a la mesa» también tiene por objeto establecer perfiles de nutrientes para restringir la promoción de productos con alto contenido de grasas, azúcar y sal, de conformidad con el Reglamento de la Unión Europea relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (Reglamento (CE) N° 1924/2006). Aunque comprendemos perfectamente la voluntad de la Comisión de proteger la salud de los consumidores tratando de reducir su ingesta de grasa, azúcar y sal, nos tememos que la Comisión no se dé cuenta de las consecuencias significativas que esta iniciativa podría tener para la supervivencia de muchos pequeños productores de productos agrícolas tradicionales.

En la práctica, esta iniciativa pretende establecer límites máximos para el azúcar, la sal y la grasa en relación con los demás nutrientes que están presentes en un producto. Si un producto alimenticio supera esos límites, no podrá llevar declaraciones sobre propiedades saludables.

Así, por ejemplo, un refrigerio cuyo nivel de azúcar esté por encima de un umbral específico no podrá utilizar en su envase declaraciones sobre propiedades saludables como «Este producto es rico en fibras». Cuando hablamos de productos industriales altamente procesados, especialmente los dirigidos a los niños, entendemos la voluntad de restringir su promoción; sin embargo, cuando se trata de productos tradicionales de alta calidad como el queso o el aceite de oliva, la Comisión debería darse cuenta de que tendrá el mismo efecto destructivo que un FOPNL con código de color.

Restringirá la promoción de productos de alto valor nutritivo como la miel, los aceites vegetales o el salmón, mientras que permitirá que se anuncien productos sin valor nutritivo como la coca dietética o los sorbetes infantiles altamente procesados llenos de productos químicos. También afectará de manera espectacular a los productos que se benefician de indicaciones geográficas e incluso podría abrir la puerta a nuevas medidas de restricción por parte de los Estados Miembros (como impuestos adicionales) para aquellos productos de alta calidad que no se ajusten a los contenidos adecuados de sal, azúcar y grasas.

Tenemos que recordar que la razón de ser de los perfiles nutricionales es limitar la ingesta de comida basura y mejorar el valor nutricional de los productos altamente procesados, no hacer tabla rasa de nuestra rica historia y tradición culinaria, y privar a los consumidores de productos agrícolas muy valiosos desde el punto de vista nutricional. Creemos que los perfiles de nutrientes no deberían aplicarse a los productos alimenticios producidos directamente por la comunidad agrícola.

La promoción del consumo y la producción sostenibles debería abarcar todos los aspectos de la sostenibilidad

Otra iniciativa de la Estrategia «de la granja a la mesa» consiste en revisar la política de promoción de la UE y crear un marco de etiquetado de alimentos sostenibles para mejorar la producción sostenible y «permitir a los consumidores optar por alimentos sostenibles». Nos alegra oír eso, ya que los agricultores son los primeros en beneficiarse de la lucha contra el cambio climático y en asegurar que la producción de alimentos sea una actividad sostenible.

Sin embargo, la última versión de la comunicación que se filtró antes de la oficial, afirmó que la Comisión detendría la promoción de la carne y podría favorecer algunos mecanismos de impuestos al consumo que allanaran el camino a un impuesto sobre la carne. Esperamos realmente que no sea lo que la Comisión tiene en mente cuando se propone promover una producción y un consumo de alimentos más sostenibles.

La sostenibilidad abarca tres aspectos diferentes: la sostenibilidad ambiental, la sostenibilidad social y la sostenibilidad económica.

Si la Comisión dejara de promover la producción de carne y fomentara la posibilidad de que los Estados Miembros impusieran impuestos adicionales a la carne, no se cumpliría ninguno de esos tres elementos. No debemos olvidar que los productos animales representan más del 50% de los ingresos de los agricultores de la Unión Europea. Así que ahí va nuestra sostenibilidad social y económica. ¿Cómo podrían los agricultores mantenerse a sí mismos y a sus empleados si les quitamos una parte esencial de sus ingresos? Los ingresos de los agricultores ya son en promedio extremadamente bajos. En Bélgica, más del 70% de ellos tenían ingresos mensuales inferiores a 1.500 euros, y el 30% por debajo de 1.000 euros. Ya es un trabajo muy duro, ¿realmente queremos hacerlo imposible?

Poner fin a la promoción de la producción y el consumo de carne y aplicar eventualmente un impuesto sobre la carne excluiría cualquier forma de sostenibilidad social y económica, pero tampoco ayudaría a mejorar la sostenibilidad ambiental y el bienestar animal. Si tenemos una visión miope de esas iniciativas, podríamos efectivamente creer que al reducir la producción y el consumo de carne en la UE ayudaríamos al medio ambiente y la producción de proteínas animales que es más costosa desde el punto de vista ambiental que las proteínas vegetales. Sin embargo, si miramos más allá nos damos cuenta de que sería contraproducente. Los consumidores no dejarán de consumir carne de repente, sólo la comprarán donde está, fuera de la UE. Esto significa que esas políticas alentarían el consumo y, por lo tanto, la producción de carne de fuera de la UE que se produce con requisitos de sostenibilidad y bienestar animal considerablemente inferiores a los de la carne de la UE. Al final, la producción mundial no se reduciría, sólo sería menos sostenible.

La Comisión no debería poner el carro delante del caballo y debería evaluar primero el impacto que esas medidas tendrían en sus consumidores, sus agricultores y el medio ambiente. Nosotros, los agricultores y las cooperativas agrícolas europeas, estamos realmente deseosos de ayudar a mejorar la salud de los consumidores y la sostenibilidad de nuestro sistema alimentario; sólo queremos asegurarnos de que las medidas adoptadas tengan realmente los resultados esperados

Roberto Moncalvo, productor italiano de frutas y hortalizas, ex-presidente de Coldiretti y vicepresidente del Copa

-FIN-

Pueden descargar [AQUÍ](#) la imagen HD de Roberto Moncalvo.



Información sobre el autor: Roberto Moncalvo es el propietario de una granja situada en la región del Piamonte que dirige junto con su esposa y su hermana.

Especializada en la producción de frutas y verduras, la granja ha invertido en infraestructura para el procesamiento de alimentos en la granja, el agroturismo y la venta directa. La granja está comprometida socialmente con la comunidad local: está oficialmente reconocida como «granja educativa» y participa en actividades agrícolas sociales, como el empleo de refugiados y personas con discapacidades. Esta última actividad se ha potenciado con la creación en 2011 de una cooperativa agrícola denominada «Agricultores Conscientes».

Roberto Moncalvo fue elegido unánimemente presidente de Coldiretti en 2013, y desde 2015 es el primer vicepresidente del Copa.

Para más información, puede tomar contacto con:

Bruno Menne

Policy Advisor

Bruno.Menne@copa-cogeca.eu

Jean-Baptiste Boucher

Director de comunicación

Móvil: +32 474 840 836

jean-baptiste.boucher@copa-cogeca.eu

CDP(20)4222:1
