

La UE criba los alimentos que venden salud sin base científica

Cerca del 80% de las declaraciones que ha solicitado la industria, refutadas. Los consumidores exigen que se fijen las cantidades mínimas y perfiles nutricionales.

10/11/2008 ANTONIO M. YAG E

El mercado de alimentos que prometen mejorar la salud y prevenir enfermedades con mensajes como "bueno para el corazón", "mejora el colesterol" y "reduce el riesgo de osteoporosis" mueve unos 20.000 millones de euros anuales en España. Sin embargo, como denuncian las asociaciones de consumidores, en muchos casos se está dando gato por liebre y, además, pueden llegar a costar hasta el triple. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) lo deja claro tras evaluar la base científica de los nueve primeros productos presentados por la industria: solo dos (el 22%) han sido aprobados y han recibido el aval de alimento funcional o con propiedades para reducir el riesgo de enfermedades y contribuir al desarrollo y la salud infantil. Casi 300 hacen cola para pasar el examen.

La normativa de la UE no permite que un producto proclame efectos saludables sin aval científico. Más de un millar de alimentos que ahora lo hacen (en algunos se han encontrado hasta 20 alegaciones o reclamos) deberán pasar la criba o corregir sus mensajes. No obstante, en algunos casos pueden demorarse hasta el 2010 e incluso el 2014. Estas excepciones son consideradas un plazo demasiado largo por la organización de consumidores Ceaccu, que recuerda que la norma tardó tres años en ver la luz por las fuertes presiones de la industria. "Mientras, la norma debería haberlos prohibido, ya que se publicitan como si fuera medicamentos", lamenta la portavoz de la organización, Yolanda Quintana.

Los consumidores consideran que "ya era hora de que se empezara a poner orden en esta jungla", pero incluso critican las dos alegaciones aceptadas: fitoesteroles para la reducción del colesterol y calcio más vitamina D para el desarrollo de los huesos. Isabel Avila, presidenta de Ceaccu, lleva años pidiendo que se informe de la cantidad mínima recomendada (CDR) del producto. Incluso propone que mejor se hable de unidades o raciones porque las siglas no terminan de ser reconocidas por el consumidor.

"La evaluación científica es insuficiente si no se acompaña de las cantidades recomendadas y los perfiles nutricionales", sostiene Avila. Y pone un ejemplo: algunas natillas pueden tener calcio y vitamina D y no ser un producto saludable por la cantidad de grasas y azúcares que contienen. "Pueden confundir muchísimo. Solo venden la parte bonita. Deben definirse muy bien los perfiles nutricionales y tener más en cuenta los intereses de los consumidores", apostilla Avila.

Otra petición de los consumidores es que se adviertade los riesgos de estos productos bendecidos científicamente, como pueden ser los fitoesteroles u otros para bajar el colesterol.

Diario Córdoba