



«La información nutricional va a ser obligatoria en los alimentos»

La profesora Pilar Aparicio Cuesta asegura que el cambio en el etiquetado dará más oportunidades de elección al consumidor

:: F. J. REBOLLERO

SALAMANCA. El 13 de diciembre de 2014 comenzará a ser aplicable el reglamento 1169/2011 aprobado el 30 de septiembre del 2011, lo que obligará a los productores a incluir en las etiquetas de todos sus productos la información nutricional de los mismos. Por ello, la Universidad de la Experiencia, acompañada de la profesora en nutrición y bromatología de la Universidad de Salamanca Pilar Aparicio Cuesta, impartió

ayer una conferencia en la que los asistentes pudieron comprender el por qué del cambio y en qué beneficia al consumidor final.

Según dijo la profesora «lo principal de este cambio es que la información nutricional va a ser de carácter obligatorio en la mayoría de los alimentos, lo que puede repercutir en que la gente pueda elegir con más criterio los alimentos que adquiere»

Otro de los puntos de su conferencia hablaba sobre la medida llevada a cabo por el exministro Cañete, de Agricultura, que obliga al productor a cambiar la 'fecha de caducidad' por 'el consumo preferente'. Ante esta situación, Pilar dijo que «el cambiar la fecha de caducidad por el consumo preferente tienen más motivos comerciales, porque



La profesora Pilar Aparicio Cuesta, durante su conferencia. :: S. CASADO

aunque antes llevaran fecha de caducidad el margen de consumo podía variar un poco. Lo cierto es que se estaban desperdiciando muchos productos que aún eran comestibles, pero creo que hay consumibles que requieren seguir llevando fecha de caducidad por seguridad alimentaria, más que nada».

En unos meses todos los alimentos deberán incluir su aporte energético

Atendiendo al tipo de consumo de productos en España, la profesora aseguró que «el consumo de productos precocinados está aumentando por cuestiones sociales que experimenta la sociedad. Cada vez queremos productos que se mantengan más tiempo en los frigoríficos, pero, ¿hasta qué punto puede repercutir éste hábito en la salud? Eso sin duda ya depende de la forma que tenga el consumidor de hacer uso de ellos. No necesariamente por pasar de productos tradicionales a precocinados vamos a encontrar algo negativo, sería negativo si el patrón de consumo de una persona no es el adecuado».

Ante el 'producto ecológico' que encontramos en el mercado aseguró que «debe cumplir una normativa que le permita llevar el etiquetaje de producto ecológico, pero para mí es un producto más». Y es que hay que destacar que «el producto ecológico no necesariamente tiene que llevar una elaboración artesanal». Aparicio terminó diciendo que «el ecológico es un producto más ligado a una agricultura sostenible, pero no por ello mejor sino diferente».

Dentro de unos meses todos los alimentos deberán incluir el aporte energético, las grasas, grasas saturadas, hidratos, proteínas, azúcares y sales que contienen.