

Chodź, pomałuj mój kod

15 czerwca 2019

Czy pięciokolorowa plakietka zmieni nasze nawyki żywieniowe i skłoni producentów do tego, by zaczęli unikać stosowania szkodliwych składników?



Niektóre europejskie organizacje konsumenckie łączą siły, by wspólnie domagać się jednolitego oznakowania żywności w całej Unii Europejskiej.

W związku z tym wystosowały petycję, mającą sprawić, by Komisja Europejska uznała francuskie oznakowanie Nutriscore za obowiązkowe na terenie UE.

Siedem za wszystkich

Organizacje konsumenckie apelują do mieszkańców państw unijnych: „Chcemy jasnego, jednolitego oznakowania żywności w całej Europie. Poprzyj wspólną inicjatywę organizacji konsumenckich. Jeśli chcesz w łatwy i jasny sposób wiedzieć, co jesz, chronić swoje zdrowie i zachęcić przemysł spożywczy do ulepszenia składu swoich produktów, poproś Komisję Europejską o uczynienie Nutriscore obowiązkowym. Przyłącz się i udziel tu poparcia: www.pronutriscore.org. Aby Komisja Europejska zajęła się tym tematem, potrzeba miliona podpisów!”.

Do apelu dołączyła i polska Federacja Konsumentów. Na razie jednak daleko do europejskiej jednomyślności, gdyż petycję popiera raptem siedem organizacji konsumenckich, czyli wyraźna mniejszość – oprócz naszej, oczywiście francuska i belgijska, a także niemiecka, holenderska, hiszpańska oraz grecka.

Poza tym, nie wszystkie z tych organizacji można uznać za

wyłączne reprezentantki konsumentów we własnych państwach.

Gra w kolory

Nutriscore to uproszczony, graficzny system oznaczania wartości odżywczej artykułów spożywczych. Ma on wygląd kolorowej etykiety, która przedstawia wartość odżywczą produktów w postaci pięciu barw. Barwom towarzyszą litery.

Skala Nutriscore podaje ocenę produktu spożywczego od ciemnozielonego koloru A (najlepsza) do czerwonego E (najgorsza). Wynik zależy od rodzaju występujących w niej składników.

Takie oznakowanie ma dostarczyć konsumentom prostej, zrozumiałej informacji, która zostanie wykorzystana przez nich w trakcie dokonywania zakupów.

Teoretycznie wygląda to tak, że każdy produkt otrzymuje ocenę wartości odżywczej, opracowaną przez ekspertów. Uwzględniane w ocenie są składniki odżywcze, których należy unikać (np. różne cukry i sole, nasycone kwasy tłuszczowe) oraz składniki korzystnie wpływające na zdrowie (np. błonnik, witaminy, białko).

Jeśli przeważają składniki korzystne dla ludzkiego organizmu, w pięciobarwnym kodzie jest więcej zieleni i jej odcieni. Jeśli więcej jest składników szkodliwych – przeważa czerwień i barwy czerwonopodobne.

Można więc od razu zobaczyć, które produkty warto jeść, a których należy unikać.

Dla tych, co nie czytają

Wszystko to jest oczywiście dość umowne. Na rynku są dziesiątki tysięcy różnych artykułów spożywczych i wiadomo, że ich skład nie jest badany przez żadne laboratoria niezależnych

ekspertów.

Eksperci ci po prostu czytają (miejmy nadzieję, że wnikliwie) zestawienie składników umieszczone na opakowaniu danego produktu – i na tej podstawie wystawiają ocenę (miejmy nadzieję, że uzasadnioną i bezstronną), korzystając z kolorów, które umieszczają w pięciu okienkach kodu. Robią więc to samo, co każdy nieco bardziej rozgarnięty konsument, który jest w stanie na etykiecie przeczytać ze zrozumieniem skład jakiegoś artykułu spożywczego i zdecydować, czy jego zjedzenie będzie dobre dla zdrowia, czy nie.

Ponieważ jednak tych nierozgarniętych konsumentów, którzy nie mają ochoty niczego czytać i rozumieć, jest znacznie więcej, więc dla nich dobrą informacją będzie właśnie kolorowy kod, bazujący na prostych skojarzeniach: skoro przeważa czerwień – nie jedz, bo może być niezdrowe. Gdy jest więcej zieleni – możesz jeść śmiało.

Ma zalety i wady

Z różnych badań wynika podobno, że aż 82 proc. konsumentów europejskich nie rozumie gąszczu informacji na opakowaniach. Dotyczy to zapewne i Polski, gdzie wprawdzie etykiety wszystkich sprzedawanych produktów spożywczych zawierają informacje o wartości odżywczej i składzie produktu, ale są one napisane drobnym drukiem i w sposób niejasny dla dużej części tych, którzy zechcą się z nimi zapoznać.

Organizacje konsumenckie, popierające petycję w sprawie obowiązkowego stosowania wspomnianego kodu, chcą zatem doprowadzić do tego, że odczytywanie i rozumienie informacji dotyczących wartości odżywczej stanie się łatwiejsze. Dzięki temu na pierwszy rzut oka będzie można ocenić zalety i wady różnorodnego asortymentu produktów spożywczych.

Zależy im też na wprowadzeniu jednego oficjalnego systemu etykietowania – co pozwoliłoby uniknąć nieporozumień, na jakie

narażeni są konsumenci europejscy ze względu na duże zróżnicowanie stosowanych systemów informacyjnych.

Organizacje konsumenckie utrzymują, że wprowadzenie oznakowania Nutriscore na produktach spożywczych może zagwarantować, iż konsumenci będą otrzymywali wysokiej jakości dane o ich wartości odżywczej. Pozwoli to lepiej zadbać o zdrowie i unikać chorób związanych ze spożywaniem wysoko przetworzonej żywności.

Bardzo trudno bowiem samemu zidentyfikować zdrowy produkt spożywczy na półkach, wypełnionych różnorodnymi artykułami w podobnym asortymencie. Nutriscore upraszcza zaś czytanie i rozumienie informacji o wartości odżywczej żywności.

Wielką wadą tego kodu jest jednak to, że nie uwzględnia on sztucznych dodatków do żywności (słodzików, barwników, konserwantów), uważanych za najbardziej szkodliwe składniki artykułów spożywczych. Wąska jest też skala kodu – jedynie pięć możliwości. No i sprawa ostatnia, ale nie najmniej ważna – co mają zrobić daltoniści?

Dobrowolny ale zalecany

Obecnie Nutriscore jest oficjalnym, ale dobrowolnym kodem wybranym przez parę państw unijnych (Francja, Belgia, Hiszpania). Tam można go więc dostrzec częściej niż w innych państwach UE.

Nie jest to oczywiście jedyny system znakowania żywności stosowany w Unii Europejskiej. Własne kody mają Wielka Brytania, kraje skandynawskie czy Holandia.

W 2016 r. przeprowadzono w 60 supermarketach badanie porównawcze skuteczności kilku kodów znakowania żywności, które objęło w sumie ok. 300 tys. osób. Badanie wykazało, iż Nutriscore jest kodem najlepiej rozpoznawalnym i najbardziej wpływającym na wybory żywieniowe konsumentów. Osiągnął on

najlepszy wynik w rzeczywistych warunkach zakupowych.

Pewną słabością tego badania jest to, że przeprowadzono je wyłącznie we Francji – a chodzi przecież o kod francuski, siłą rzeczy popierany przez francuskich klientów. Pojawiają się też opinie, że znaczenie systemów informacji żywieniowej w podejmowaniu wyborów przez konsumenta nie zostało należycie wykazane.

Tym niemniej Nutriscore został zalecony do stosowania na zasadzie dobrowolności przez Komisję Europejską oraz Światową Organizację Zdrowia.

Lepiej po dobroci

Siedem organizacji konsumenckich w krajach unijnych chce, by stosowanie tego kodu było obowiązkowe na obszarze całej UE. Ich zdaniem, dzięki temu konsumenci byłoby bardziej świadomi dokonywanych przez siebie wyborów żywieniowych. To tylko drobna część unijnych organizacji konsumenckich, które jak widać, nie są zwolennikami stosowania tu przymusu. I mają rację.

Wszystko wskazuje bowiem na to, że dotychczasowa dobrowolność jest znacznie lepszym rozwiązaniem. Gdyby Nutriscore był obowiązkowy, znacznie zwiększyłyby się bowiem naciski korupcyjne koncernów spożywczych na ekspertów, zmierzające do tego, aby umieszczali oni jak najwięcej zieleni w pięciu okienkach kodu.

Generalnie, firmy spożywcze oczywiście nie są zwolennikami tego, ani jakiegokolwiek innego kodu oddającego skład ich produktów. Przybywa jednak stopniowo firm, które zobowiązują się do stosowania Nutriscore na wszystkich produktach swoich marek.

Przy dobrowolności korzystania z kodu korupcja też oczywiście jest możliwa – ale istnieją nieco większe szanse, że koncerny,

chcąc się dobrze wyróżnić na tle konkurencji, będą stosowały uczciwe metody przedstawiania składu swoich wyrobów.

Organizacjom konsumenckim warto jednak zalecić, aby od czasu do czasu sprawdzały w swych laboratoriach, czy pięciokolorowy kod dobrowolnie stosowany przez jakiś koncern spożywczy na jego wyrobach, rzeczywiście odpowiada ich składowi i wartości odżywczej. Takie działania będą dużo ważniejsze niż zabieganie o przymus używania kodu Nutriscore.

Autorstwo: Andrzej Leszyk

Źródło: Trybuna.info