

System znakowania produktów Nutri-Score może wprowadzać w błąd

29 września 2022

System znakowania produktów Nutri-Score może wprowadzać konsumentów w błąd poprzez m.in. promocję produktów ultraprzetworzonych na niekorzyść żywności naturalnej czy nisko przetworzonej – wynika z raportu opracowanego przez badaczy z Wydziału Nauk o Zdrowiu WUM.



Komisja Europejska prowadzi prace mające na celu wprowadzenie wspólnego i obligatoryjnego systemu oznaczania na przodzie opakowania produktów wartością odżywczą. Częścią tych prac są konsultacje, w których uczestniczą m.in. specjaliści i naukowcy z zakresu żywienia i dietetyki skupieni wokół EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności).

Jednym z rozważanych rozwiązań jest implementacja w całej Unii Europejskiej systemu Nutri-Score (NS) opracowanego we Francji i wdrożonego w tym kraju od 2017 r. Klasyfikuje on żywność i napoje według profilu żywieniowego i obecności składników uznanych za pożądane w naszej diecie (np. białko, błonnik) oraz zawartości warzyw, owoców, nasion roślin strączkowych, wybranych olejów czy oliwy z oliwek. NS wykorzystuje kolorowe oznaczenia: od litery A na zielonym tle (produkty o wysokiej jakości odżywczej) do E na czerwonym (zawierające składniki, które należy ograniczać lub spożywać rzadziej, np. nasycone kwasy tłuszczowe, sól czy cukry). W założeniu ma to ułatwiać konsumentowi wybór produktu.

W związku z przyjętą metodologią obliczania algorytmu Nutri-Score wdrożenie tego systemu do powszechnego stosowania budzi

kontrowersje u wielu ekspertów. Oznaczenie to jest już jednak wprowadzane w niektórych krajach. Coraz częściej można spotkać je w Polsce, np. na produktach marek własnych niektórych sieci handlowych oraz produktach globalnych producentów żywności.

Naukowcy z Wydziału Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego opracowali raport pt. „Opinia polskich specjalistów z zakresu żywienia na temat znakowania produktów spożywczych wartością odżywczą”. W badaniu wzięło udział 75 polskich specjalistów z zakresu żywienia i dietetyki pracujących na uczelniach i w instytutach naukowych. Badaniu poddane zostały różne systemy znakowania żywności, w tym francuski system Nutri-Score.

Badanie zostało przeprowadzone w okresie od 21 marca do 24 kwietnia 2022 r. za pomocą kwestionariuszy wypełnianych online. Dane gromadzono techniką CAWI, a zaproszenia do udziału w badaniu były kierowane imiennie.

Większość ekspertów uczestniczących w badaniu jest zdania, że edukacji żywieniowej nie da się zastąpić prostym graficznym symbolem, jak w przypadku systemu Nutri-Score, który w ich ocenie powinien zostać zmodyfikowany. 75 proc. badanych wskazało, że NS ma liczne wady, np. nie uwzględnia pełnej wartości odżywczej produktów – m.in. związków bioaktywnych, które decydują o prozdrowotnych właściwościach pożywienia.

Według współautora badania, dr. Mariusza Panczyka z Wydziału Nauk o Zdrowiu WUM, algorytm zastosowany przy obliczaniu wartości odżywczej NS „promuje żywność ultraprzetworzoną, której skład można modyfikować pod kątem korzystnej oceny algorytmu”.

Jak wyjaśnił Panczyk, ocenie poddawane jest wyłącznie 100 g produktu lub 100 ml napoju, a nie typowa porcja danego produktu. „Weźmy za przykład pizzę mrożoną z szynką i grzybami oznaczoną literką A i kolorem ciemnozielonym, zachęcającym do kupna. Kolor zielony odnosi się do 100 g produktu, ale zjadamy

przynajmniej 350 g tego produktu. Pizza z takim oznaczeniem jest uznana za produkt o takich samych właściwościach żywieniowych jak pieczywo żytnie pełnoziarniste” – wskazał badacz.

„Kolejnym przykładem może być zestawienie soków owocowych z napojami gazowanymi typu light. Logo Nutri-Score na sokach, które zawierają cukry pochodzące wyłącznie z owoców, będzie wskazywać na ich gorszą jakość żywieniową w porównaniu do napojów zawierających sztuczne słodziki, ale pozbawionych witamin i fitozwiązków” – zaznaczył Panczyk.

Eksperti wskazywali również na inne wady francuskiego systemu. 72 proc. uczestników badania zwróciło uwagę, że NS nie różnicuje produktów pod względem naturalnie występujących składników a tych dodanych w procesie produkcji. 65 proc. specjalistów z zakresu żywienia i dietetyki zaznaczyło, że system nie bierze pod uwagę niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu składników, jak np. polifenole, składniki mineralne czy witaminy; nie gwarantuje też, że wybór przez konsumenta jedynie produktów z najwyższą oceną pozwoli skomponować zbilansowaną dietę.

Zgodnie z raportem z badania 76 proc. ankietowanych ekspertów widzi potrzebę wprowadzenia dodatkowego oznaczenia na froncie opakowania, ale co czwarty (24 proc.) odrzucił Nutri-Score jako obowiązkowy system znakowania produktów spożywczych w Polsce. Większość (59 proc.) opowiedziała się za modyfikacją francuskiego systemu.

Autorstwo: Anna Wysoczańska

Źródło: [NaukawPolsce.pl](https://naukawpolsce.pl)