Salimar exige que la sal marina se excluya de Nutriscore

La Asociación de Salinas Marinas (Salimar) ha pedido públicamente que la sal marina quede excluida de NutriScore, el sistema que intenta armonizar el etiquetado frontal sobre información nutricional mediante una codificación por colores y letras (de la A a la E), siendo verde oscuro y letra A la mejor calificación.

Aunque NutriScore todavía es de **carácter voluntario en España**, el Ministerio de Consumo está intentando implementarlo a lo largo del primer cuatrimestre de este año, lo cual está evidenciando las **limitaciones de su algoritmo**. Por ejemplo, una Coca-Cola Zero tiene una calificación B mientras que el aceite de oliva obtiene una D.

Una reivindicación fundamentada

El posicionamiento de Salimar es acorde a las **declaraciones de María Luisa Carcedo**, ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social en **2018**, cuando se anunció la implantación de

NutriScore. Carcedo afirmó que este sistema solo se aplicaría en alimentos compuestos por más de un ingrediente. “No entendemos por qué ha cambiado el planteamiento ni a qué se debe”, manifiestan desde esta asociación.

Más concretamente, las empresas que conforman Salimar argumentan que este sistema de etiquetado frontal presenta **numerosos inconvenientes** avalados por profesionales de la ciencia y la nutrición. Por ejemplo, el hecho de que se calcule en base a 100 gramos de producto y no a la cantidad diaria consumida realmente, que no distinga entre el origen y la calidad de los nutrientes (no es lo mismo azúcares naturalmente presentes que añadidos) o que no penalice la presencia y el abuso de determinados aditivos alimentarios.

“Creemos que NutriScore debería **ser repensado** y adecuadamente aplicado a todo tipo de productos. Si **induce a error** a los/as consumidores/as, habría que dejar a algunos productos **exentos de su aplicación**, como la sal marina o el aceite de oliva. A día de hoy, no responde a si un alimento es o no saludable en muchos casos”, afirman fuentes de Salimar.

Esta asociación matiza que está **a favor de que los/as consumidores/as tengan acceso a una información nutricional completa y sencilla** para que sus decisiones de compra sean lo más fundamentadas posible, pero siempre que el sistema tenga en cuenta las categorías de los alimentos, como los monoingredientes, bajo criterios objetivos.

¿Por qué prestar atención a la sal marina?

La sal marina es considerada un **sector estratégico** de la industria alimentaria nacional, porque **España** provee **casi el 40%** de la cantidad consumida de este producto en Europa. Su importancia también radica los beneficios que reporta para la salud cuando se cumple con el **consumo recomendado** por la Organización Mundial de la Salud (OMS): 5gramos al día.

En concreto, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, este mineral ayuda a controlar la cantidad de agua del cuerpo humano, manteniendo el PH de la sangre; a regular los fluidos; a mejorar la hidratación, introduciendo agua en el interior de las células; a transmitir impulsos nerviosos y a la relajación muscular.