

El sector quesero español reclama ser excluido del sistema NutriScore por su injusta valoración nutricional

- **Los quesos quieren igualdad de condiciones y piden una exclusión similar a la concedida por el Ministerio de Consumo al aceite de oliva para proteger un producto clave en la Dieta Mediterránea y pilar económico de muchas zonas rurales de España**
- **El algoritmo del NutriScore sitúa al queso por debajo de alimentos de consumo no esenciales y contradice las recomendaciones de las Autoridades Científicas y de Nutrición de consumo de tres raciones diarias de lácteos**

Madrid, 23 de febrero de 2021.- **La Asociación Nacional de Fabricantes de Queso** integrada en la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL), **ha reclamado la exclusión del queso del etiquetado NutriScore, una medida que el Ministerio de Consumo ya ha anunciado para el aceite de oliva** y que también han solicitado otros sectores agroalimentarios como el del jamón ibérico. El sector quesero español pide al Gobierno que **se proteja un producto fundamental en la Dieta Mediterránea y pilar económico en muchas zonas rurales de España**, ya que considera que el sistema NutriScore ha demostrado no ser adecuado a la hora de valorarlo y requiere modificaciones.

Los ganaderos y fabricantes del sector se quejan de que **la mayor parte de los quesos se vean penalizados en las categorías D y E, por debajo de alimentos de consumo no esenciales** que incluso obtienen mejores puntuaciones. Consideran que estas calificaciones estigmatizan a un producto sano y elaborado con ingredientes básicos: leche, cuajo y sal. Además, resultan contradictorias con las recomendaciones científicas de consumo diario de 2 ó 3 raciones de leche y productos lácteos, por su alta densidad nutricional (vitaminas, minerales, proteínas y, especialmente, calcio).

El sistema NutriScore, está basado en **un algoritmo que evalúa los nutrientes por separado sin hacer una lectura en conjunto de la matriz nutricional** del alimento. Por ello, el sector quesero critica que el algoritmo ignore la correlación entre el calcio y el elevado nivel de proteínas de alta calidad del queso.

NutriScore tampoco diferencia entre distintos tipos de ácidos grasos saturados y los penaliza siempre, aunque sean naturales y provengan de grasas lácteas, cuyos efectos positivos sobre la salud han sido avalados por la comunidad científica y numerosos estudios de las últimas décadas.

Luis Calabozo, Director General de FeNIL ha declarado: “El sector quesero siempre ha considerado que los modelos de etiquetado interpretativo pueden ser una herramienta útil

para el consumidor, siempre y cuando no lo confundan. Deben trasladar una valoración integral del alimento, objetiva, veraz, fácilmente comprensible y científicamente respaldada”.

Por su parte, Javier de Miguel, Presidente de ANFAQUE ha añadido: “Creemos que hay margen de mejora y pedimos al Gobierno que otorgue a los quesos la misma protección que otorgue a otros alimentos típicos de la Dieta Mediterránea, tanto en el etiquetado español como con vistas a un sistema armonizado en Europa. De no ser así, estaríamos estigmatizando a un sector que es además motor económico de muchas zonas rurales de España y que viene trabajando desde siempre poniendo a disposición de los consumidores productos naturales, fundamentales en nuestra alimentación y de alta calidad y valor”.

Sobre la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) y La Asociación Nacional de Fabricantes de Queso (ANFAQUE)

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) integra a más de 60 empresas del sector, que representan más el 95% de la producción nacional de productos lácteos, representando a través de ANFAQUE a más del 80% de la producción de queso español. Los principales objetivos de FeNIL son promover el consumo de leche y productos lácteos en general por sus cualidades saludables y nutricionales; reforzar la creencia establecida entre el público en general de que los lácteos son buenos y comunicar la diversidad de lácteos existentes en el mercado.

Para más información:

Claudia Agapito – cagapito@atrevia.com 673 339 861

Javier Sánchez – jsanchez@atrevia.com 672 447 104