

Un codi de colors per identificar quins aliments són saludables i quins no

El Ministeri de Sanitat anuncia la implementació del sistema Nutri-score, que serà obligatori a partir de l'any que ve, per fomentar la dieta saludable



Un dels passadissos centrals del supermercat Esclat a Sabadell. | Albert Segura

Un nou etiquetatge per fomentar una dieta saludable. Amb aquesta idea, el Ministeri de Sanitat ha anunciat la implementació del sistema Nutri-score, que els consumidors es trobaran ben aviat en botigues i supermercats. El sistema, simple i intuïtiu, identificarà quins aliments i begudes són saludables i quins no. Serà un codi de cinc colors, de verd a vermell, que anirà en una part visible del producte.

L'escala de qualitat nutricional estarà dividida entre verd fosc, verd clar, groc, taronja i vermell. Els més saludables, verd fosc. Els que ho siguin menys, vermell. Aquest sistema ja està implementat a França i, tal com ha informat el govern espanyol aquest dilluns, serà obligatori a partir del 2019.

Per situar més amunt o més avall en l'escala es tindran en compte elements com els sucres, els greixos saturats, la sal, les calories, la fibra i també les proteïnes.

El código #Nutriscore (https://twitter.com/hashtag/Nutriscore?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) es un gráfico al estilo de un semáforo. Cada producto destacará el color que le corresponda en función de su azúcar, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas. Los colores verdes,

alimentos más saludables. Los rojos, los de menor calidad nutricional
[pic.twitter.com/ega9XYeCxt](https://t.co/ega9XYeCxt) (<https://t.co/ega9XYeCxt>)

? Min. Sanidad (MSCBS) (@sanidadgob) 12 de noviembre de 2018
(https://twitter.com/sanidadgob/status/1061928681940156416?ref_src=twsrc%5Etfw)