

NUTRI-SCORE NO PENALIZA LOS ALIMENTOS TRADICIONALES



TRADICIÓN VS INDUSTRIA : ¿QUÉ DICE NUTRI-SCORE?

Los alimentos certificados no se ven perjudicados por **NUTRI-SCORE** : están sujetos a los mismos criterios de evaluación que los demás alimentos.

¡Con o sin DOP o IGP, un producto graso, dulce o salado permanecerá graso, dulce o salado!



Existen productos certificados con una buena puntuación **NUTRI-SCORE**, por ejemplo, las lentejas de Puy, las nueces de Grenoble o las manzanas del Lemosín, clasificados **NUTRI-SCORE A**.

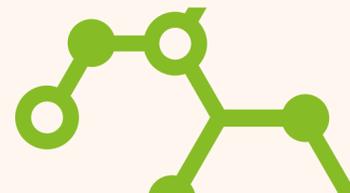


En cambio, los embutidos o quesos que sean DOP/IGP o no, son a menudo clasificados **D** o **E** debido a su alto contenido en ácidos grasos saturados y sal. Los embutidos tradicionales son también frecuentemente ultraprocesados.

UN USO DIFERENTE

El **NUTRI-SCORE** y las **denominaciones de origen** son dos etiquetados que cubren cualificaciones completamente diferentes.

Las **DOP/IGP** garantizan que el alimento ha sido fabricado de acuerdo con un saber hacer a menudo ancestral, en una zona geográfica específica y que forma parte del patrimonio culinario. No integran la composición nutricional y, por lo tanto, completan al **NUTRI-SCORE** que informa únicamente sobre la calidad nutricional del alimento.



¿DIFERENTES NIVELES DE MICRONUTRIENTES*?

Los alimentos tradicionales tienen una composición nutricional comparable a los demás alimentos de su categoría. No son ni más ni menos ricos en micronutrientes.

*micronutrientes = vitaminas, minerales, oligoelementos.

UN PLIEGO DE CONDICIONES EXIGENTES

No se puede modificar la composición de los productos con denominaciones de origen. No es la finalidad. ¡Es evidente que hay que proteger estos conocimientos!

Los alimentos **D** y **E** (como los quesos y los embutidos) pueden ser consumidos en una dieta equilibrada, pero en pequeñas cantidades y no con demasiada frecuencia. ¡Esto es lo que aconseja **NUTRI-SCORE** en coherencia con las recomendaciones nutricionales!

¡NUTRI-SCORE no prohíbe las rillettes o el Roquefort clasificados D o E! Informa sobre su composición nutricional para ayudar a obtener un equilibrio alimentario. Comparado a quesos similares, es mejor elegir uno que valore el patrimonio cultural y gastronómico por su denominación DOP/IGP.



CONSUMIR MENOS PERO MEJOR

EL NUTRI-SCORE Y LAS DENOMINACIONES SON COMPLEMENTARIOS. EN LAS ESTANTERÍAS DEL SUPERMERCADO, LAS ETIQUETAS DOP/IGP PERMITEN ORIENTAR HACIA AQUELLOS PRODUCTOS CUYA PRODUCCIÓN ESTÁ SUPERVISADA, ENMARCADA Y MÁS VIRTUOSA, CONTRIBUYENDO A LA RIQUEZA GASTRONÓMICA



UNA HERRAMIENTA DE SALUD PÚBLICA