



#### **NOTA DE PRENSA**

*Un estudio analiza las carencias del nuevo etiquetado alimentario europeo desde la perspectiva de las enfermedades del riñón, que afectan a más de cuatro millones de personas en nuestro país*

### **EL NUEVO ETIQUETADO ALIMENTARIO NO EXIGE A LOS PRODUCTOS PROCESADOS QUE ESPECIFIQUEN SU CONTENIDO EN POTASIO Y FÓSFORO, MUY RELEVANTES PARA LA SALUD DEL RIÑÓN**

- El procesamiento de los alimentos implica una sobrecarga importante de estos componentes, perjudiciales en una dieta RenalSaludable
- Entrará en vigor a partir de diciembre de 2016 y no incluye ni el contenido en potasio, ni en fósforo, del que sólo se informará de su presencia con un código de letra y número.
- En todos los productos procesados sí deberá quedar reflejado el contenido en sal, azúcares simples y grasas saturadas.
- El estudio ha sido presentado durante el XLVI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nefrología, en el que más de 1.000 médicos e investigadores abordarán los últimos avances y descubrimientos relacionados con el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades del riñón

**Oviedo, 11 de octubre de 2016.-** Una investigación realizada por un equipo de nefrólogos del Hospital Universitario Miguel Servet de Zaragoza, ha analizado el Nuevo Reglamento Europeo del etiquetado alimentario que será obligatorio a partir del 13 de diciembre de 2016, y sus implicaciones en la Enfermedad Renal Crónica (ERC), que afecta a más de

cuatro millones de personas en nuestro país, de las que 55.000 precisan de tratamiento sustitutivo (hemodiálisis, diálisis o trasplante).

La principal conclusión del estudio es que la nueva norma tiene carencias importantes en relación a las obligaciones de información exigidas a los alimentos procesados, cada vez más presentes en la dieta por los estilos de vida de los ciudadanos. Según el reglamento europeo aprobado en 2011, pero que será de obligatoria implantación a partir del 13 de diciembre de 2016, en todos los productos procesados deberá quedar reflejado el contenido en sal, azúcares simples y grasas saturadas. Sin embargo, no exige a los productos procesados que especifiquen su contenido en potasio y fósforo, muy relevantes para la salud del riñón. "Incluso en población general, cada vez se habla más del fósforo como "nuevo colesterol" al encontrarse implicado en calcificación vascular, explican los responsables del estudio. Los productos procesados contienen más aditivos que los productos frescos, con un aumento de sal y fósforo, entre otros. Esto supone un problema en los enfermos renales, que tienen disminuida la capacidad de eliminarlos, aumentando así su riesgo cardiovascular.

Concretamente, el nuevo etiquetado no aporta ninguna información sobre el potasio, mientras que del fósforo sólo se informa de su presencia con un código de letra y número.

La investigación, en la que se han analizado el etiquetado y los ingredientes de 235 productos procesados, muestra el contraste entre esta carencia de información y la importante sobrecarga en potasio y fósforo de los alimentos procesados analizados, la cual se pone de manifiesto en esta tabla.

PRODUCTOS FRESCOS					PRODUCTOS PROCESADOS				
Producto	Sal (g/100g)	Cociente P/prot	Grasas saturadas (g/100g)	Azúcares (g/100g)	Producto	Sal (g/100g)	Cociente P/prot	Grasas saturadas (g/100g)	Azúcares (g/100g)
Queso fresco	0.9	20.4	9.6	3.5	Queso en lonchas	1.5	56.5	19.2	0.5
Lomo fresco	0.2	8.8	3.84	0.0	Lomo cerdo adobado	2.0	8.6	2.0	2.5
Salchicha fresca	2.65	8.0	10.5	0.6	Salchicha Frankfurt	2.0	18.6	8.0	1.2
Pechuga de pollo	0.13	8.85	1.9	0.0	Nuggets de pollo	1.4	9.5	1.7	6.4
Pan de molde blanco	1.3	11.2	0.4	4.0	Madalena	0.6	37.8	3.2	29.0
Merluza fresca	0.2	7.4	0.6	0.0	Merluza rebozada	1.2	13.1	2.0	1.5
Calamar fresco	0.3	8.4	0.3	0.0	Anilla de calamar rebozado	2.1	10.7	0.8	1.9
Té	0.0	-	0.0	0.0	Refresco	0.0	*P:	0.0	10.6

natural					de cola		60mg/100		
					Pizza jamon y queso	1.2	14.9	2.7	3.4

La investigación es relevante porque muestra la necesidad de avanzar en la sensibilización social sobre una dieta saludable, también desde la perspectiva del riñón. Un objetivo al que ayudaría un etiquetado que pusiera de relieve no sólo los contenidos en sal, grasas saturadas y azúcares simples, sino también en aditivos fosfóricos.

Las conclusiones de esta investigación han sido presentadas en Oviedo durante el transcurso del XLVI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nefrología (S.E.N), en el que se han abordado los últimos avances y descubrimientos relacionados con el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades renales.

**Para más información:**

**Gabinete de comunicación de la Sociedad Española de Nefrología: Manuela Hernández / Tomás Muriel (95 462 27 27 / 605 603 382)**