

¿POR QUÉ HAY QUE APOYAR AL MINISTERIO DE SANIDAD EN LA IMPLANTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE LOS ALIMENTOS NUTRI-SCORE EN NUESTRO PAÍS?

Una excelente medida de salud pública

Autores del trabajo

Dr. Jordi Salas-Salvadó. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud. Universitat Rovira i Virgili. Director del Centre Català de la Nutrició del Institut d'Estudis Catalans. Director del Programa de Nutrición del Centro de Investigación Biomédica en Red CIBEROBN, Fisiopatología de la Nutrición y Obesidad.

Dra. Nancy Babio. Coordinadora del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud. Universitat Rovira i Virgili. Investigadora adscrita al CIBEROBN. Presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CODINUCAT) y de la Societat Catalana d'Alimentació i Dietètica Clínica.

Dra. Pilar Galan. Médico nutricionista. Directora Adjunta del Equipo de Investigación en Epidemiología Nutricional Inserm/Inra/Cnam/Universidad Paris 13 (equipo francés que ha desarrollado Nutri-Score).



Índice

Justificación de este documento	3
La finalidad del Nutri-Score hay que entenderla adecuadamente	3
1. Comparar la calidad nutricional de alimentos pertenecientes a la misma familia.	4
2. Comparar la calidad nutricional de un mismo tipo de alimento propuesto por marcas distintas.....	4
3. Comparar la calidad nutricional de alimentos pertenecientes a familias diferentes.	4
¿Tiene sentido comparar la Cola Zero con aceite de oliva?	5
Los otros etiquetados frontales	6
Nutri-Score debe implantarse acompañado de una campaña de educación.....	7
No puede tener carácter obligatorio	8
Posibilidad de ampliar el Nutri-Score a las frutas y verduras frescas	8
Los alimentos ricos en azúcar, sal y grasa versus los puntos positivos	9
Los “bulos” sobre las adaptaciones del algoritmo a la base del Nutri-Score: lo que se ha hecho y lo que será posible en el futuro.....	10
No es posible modificar el algoritmo	11
La elección del Nutri-Score por el ministerio está justificada por sus bases científicas que demuestran su eficacia y su superioridad, en comparación a los otros logotipos nutricionales	11
Conclusión	13
Declaración de potenciales conflictos de intereses.....	14
Referencias bibliográficas.....	14
Anexo 1	16
Anexo 2	18

Justificación de este documento

Como investigadores y profesionales sanitarios hemos estado implicados e interesados en el etiquetado frontal de los alimentos dados la importancia potencial que tiene este asunto para la Salud Pública. El pasado 19 de abril constituye un hito importante dado que celebramos un foro debate con la participación de investigadores, representantes de sociedades científicas, administración, empresas y organización de consumidores cuyas conclusiones se pueden leer [aquí](#).

Pese a sus limitaciones, hay que tener presente que Nutri-Score es el logotipo nutricional que ha demostrado científicamente ser más eficaz para los consumidores, y constituye una verdadera herramienta que puede contribuir a mejorar la salud de la población.

Hay que prever, como propone el Ministerio de Sanidad de nuestro país, un período de aplicación, adaptación al Nutri Score, así como puesta en marcha de campañas informativas específicas para superar y clarificar sus limitaciones.

Desde el anuncio de la Ministra de Sanidad de la decisión de implementar en España el logotipo nutricional Nutri-Score, hemos observado muchas informaciones contradictorias e incluso engañosas, tanto en las redes sociales como en los medios de comunicación.

Si bien, ciertos comentarios ponen en evidencia el interés de disponer de un etiquetado frontal de los productos alimenticios simple, intuitivo y comprensible por todos, ciertos agentes condenan el Nutri-Score con argumentos que ponen de manifiesto su desconocimiento científico. Son más de una treintena de publicaciones científicas que han analizado el modelo de Nutri-Score y que han permitido demostrar su interés, su eficacia y superioridad frente a otros modelos, a la hora de orientar mejor al consumidor.

La finalidad del Nutri-Score hay que entenderla adecuadamente

Ante todo hay que recordar que la finalidad de un etiquetado nutricional como Nutri-Score no es la de clasificar los alimentos de forma binaria en “alimentos sanos” o “alimentos no sanos”. Ello sería totalmente discutible, ya que ello depende de la cantidad de alimento consumida, de la frecuencia en su ingesta, y del patrón dietético que realice la persona. Además, el equilibrio alimentario global de las personas no se obtiene gracias al consumo en una toma alimentaria, ni de una comida, ni de la dieta consumida en un día. Resulta evidente que estas nociones complejas no pueden ser resumidas por un logotipo nutricional puesto en un producto específico de una marca dada.

La finalidad del Nutri-Score es aportar a los consumidores una información, en valor relativo, que les permita rápidamente comparar la calidad nutricional de los alimentos y orientar sus elecciones en el momento de la compra.

El Nutri-Score se basa en el cálculo de un perfil nutricional global de la *Food Standard Agency (FSA)*, adaptado por el *Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP)*, y puede aplicarse a todos los productos alimentarios. El Nutri Score permite comparar sobre una misma base y con los mismos criterios, la calidad nutricional entre alimentos (*del menos favorable al más favorable nutricionalmente*) y con una triple finalidad:

1. Comparar la calidad nutricional de alimentos pertenecientes a la misma familia.

Por ejemplo cereales de desayuno:

comparar los copos de avena vs cereales con chocolate o rellenos (según el tipo de cereales el Nutri-Score puede ir de A a E); o comparar las galletas tipo Maria vs galletas con confituras vs galletas con chocolate (según el tipo de galletas el Nutri-Score puede ir de A a E); o las lasañas con carne vs lasañas de pescado o espinacas; o los distintos platos preparados a base de pasta (que igualmente pueden ir de A a E); o bebidas (bebidas azucaradas en comparación a las bebidas con edulcorantes, a los zumos de frutas, al agua, al té frío, etc).

Nutri-Score sirve para comparar la calidad nutricional de los de alimentos pertenecientes a una misma familia o familia distinta pero que pertenecen a una misma ocasión de consumo o uso.

2. Comparar la calidad nutricional de un mismo tipo de alimento propuesto por marcas distintas.

Por ejemplo comparar cereales de desayuno rellenos de chocolate de una cierta marca con el producto «equivalente» de otra marca, o galletas de chocolate de distintas marcas, o comparar entre marcas: las pizzas de queso o los muesli de chocolate, o las lasañas boloñesas (en estas situaciones el Nutri-Score puede ir de A a E entre alimentos de la misma apelación pero de marcas distintas).

3. Comparar la calidad nutricional de alimentos pertenecientes a familias diferentes.

Pero que pertenecen a una misma ocasión de consumo o uso (y que a menudo se

posicionan próximos en la misma estantería del supermercado). Por ejemplo comparar diferentes familias de alimentos que pueden comerse como postre (yogures respecto a postres lácteos, arroz con leche, etc.), o bien comparar productos que se pueden comer como plato principal de una comida (platos preparados industriales a base de carne, pescado, charcutería, verduras, sopas, etc.); o tomados en una misma comida como por ejemplo en el desayuno (cereales del desayuno respecto a galletas, bollería industrial o panes industriales, etc.).

¿Tiene sentido comparar la Cola Zero con aceite de oliva?

“Según Nutri-Score la cola zero se clasifica mejor que el aceite de oliva”. Esta afirmación que ha sido frecuentemente repetida por los medios de comunicación y en las redes sociales, es totalmente tendenciosa. Simplemente, porque los consumidores no se plantean nunca esta duda ante productos tan dispares.

Esta crítica es realizada a veces por personas actuando de buena fe que no han comprendido como funciona Nutri-Score, y que tienen tendencia a caracterizar en valores absolutos la calidad nutricional de los alimentos.

Sin embargo, este tipo de argumento (comparación de alimentos dispares de forma

aislada) ha sido utilizado también por los “lobbies” con la finalidad de desviar el interés del Nutri-Score, ya que no aceptan la implantación del Nutri-Score debido a que informa de forma precisa y objetiva sobre la calidad nutricional de los alimentos que fabrican (y que frecuentemente no son alimentos a promocionar desde el punto de vista de salud pública). Estos “lobbies” intentan centrar el interés de las personas sobre aspectos muy específicos del Nutri-Score y así condenar la eficacia global del sistema, ya que no les conviene este tipo de etiquetado frontal para la comercialización de sus productos.

El punto esencial para los consumidores es que se puedan comparar las categorías en el acto de compra. En realidad, el consumidor no se cuestiona si compra un aceite de oliva o una Cola con edulcorantes (no va a utilizar una cola con edulcorante para aliñar su ensalada, o beber una lata de aceite de oliva cuando tiene sed...). Sin embargo, si busca un postre para su comida es interesante que

Comparar alimentos que no tienen sentido para el consumidor, son argumentos que utilizan los lobbies que intentan focalizar sobre aspectos muy específicos para condenar la eficacia global del sistema Nutri-Score.

posea la información sobre su calidad nutricional. A través del Nutri-Score podrá elegir mejor entre distintos tipos de postre. En este contexto Nutri-Score cumple su función.

Los otros etiquetados frontales

Esta comparación infortunada entre la cola zero y el aceite de oliva con la utilización del Nutri Score, es parecida a la realizada con el uso de otros logotipos frontales, ya sea con el MTL o con el sistema ENL propuesto por las grandes cinco multinacionales de la alimentación. En ambos casos, por su contenido en grasas totales y saturadas muestran en su logotipo dos rojos, la Cola zero cuatro verdes (Figura 1). Teniendo en cuenta el sistema de advertencias chileno (Warnings) clasifica la Coca-Cola zero sin ninguna advertencia. Por tanto, cualquiera de los sistemas existentes clasifica mal el aceite de oliva debido a su alto contenido en calorías, grasas y grasas saturadas, y clasifican como saludable a la cola zero. Sin embargo, nadie se ofuscó por este problema de clasificación del sistema MTL británico, que de hecho no ha sido problemático para los consumidores de las cadenas de distribución que utilizan ese etiquetado frontal desde hace muchos años, tanto en el Reino Unido, como en España y Portugal.

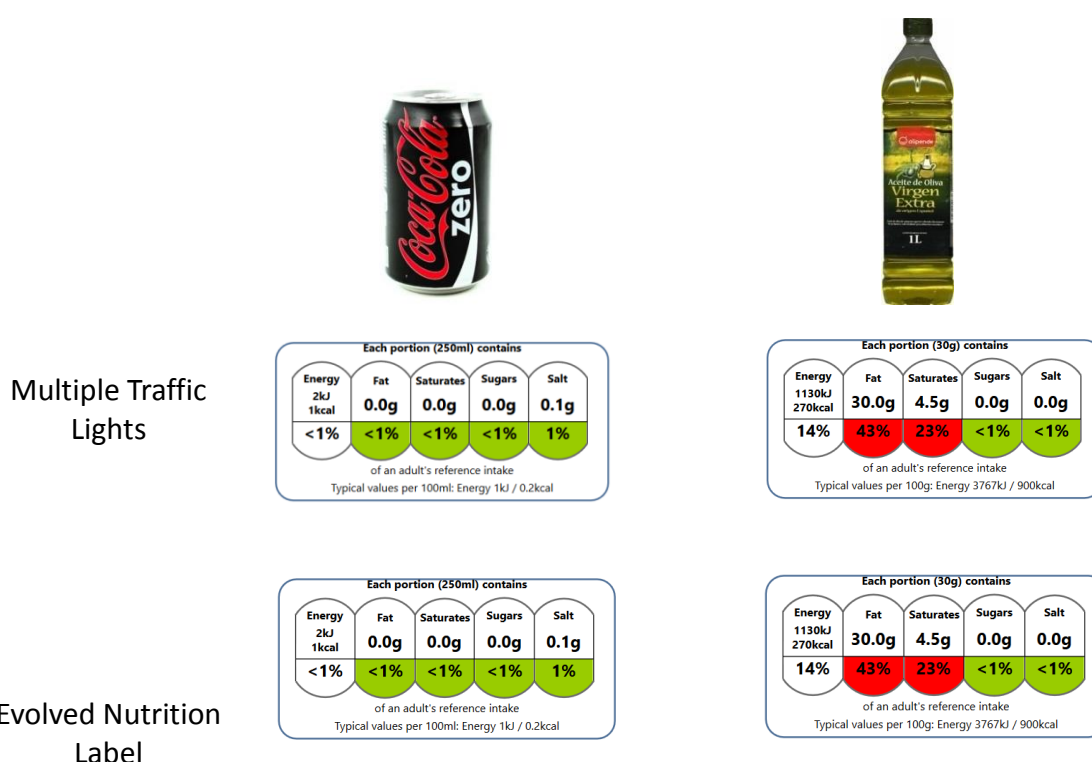


Figura 1. Clasificación de la cola zero y el aceite de oliva por los sistemas Multiple Traffic Light y Evolved Nutrition Label

Nutri-Score debe implantarse acompañado de una campaña de educación

Las limitaciones inherentes a cualquier etiquetado frontal de alimentos deben ser compensadas con una campaña educativa dirigida al consumidor con el objetivo de concienciarle y orientarle a la selección alimentaria más saludable.

Nutri-Score cumple su función para la gran mayoría de los productos alimenticios. Por tanto, no se puede condenar el conjunto de un sistema que funciona perfectamente en términos de salud pública y que ha demostrado su eficacia sobre varias decenas de miles de alimentos, con excepciones particulares que también afecta a otros sistemas. Los profesionales de la Salud Pública desean que uno de ellos sea objeto de promoción (es el caso del aceite de oliva) y el otro de una limitación (es el caso de cola zero).

Tanto en Francia como en España, las autoridades de Salud Pública promueven claramente el consumo de aceite de oliva y recomiendan limitar el consumo de alimentos con gusto dulce, y en general los alimentos ultraprocesados a los cuales pertenecen las bebidas con edulcorantes (como las colas zero).

Las campañas informativas sobre el Nutri-Score destinadas al público y a los profesionales de la salud, deben centrarse en los siguientes mensajes:

- Funcionamiento de Nutri-Score y cuál es la base científica que lo justifica.
- Sus múltiples ventajas para orientar la elección de los consumidores.

Nutri-Score funciona bien para la gran mayoría de los productos alimenticios, acompañado de campañas de educación

- Las escasas limitaciones, entre ellas las relativas a las bebidas con edulcorantes (no recomendadas) y al aceite de oliva (recomendado).
- Por último, el hecho de que Nutri-Score, como cualquier otro etiquetado frontal, no cubre el resto de dimensiones de salud de

los alimentos, como el grado de ultra transformación o el carácter Bio del alimento (ver anexo 1).

Si bien se debe promover una alimentación rica en alimentos frescos, la utilización de un etiquetado frontal nutricional podría ser también una herramienta potencialmente útil para mejorar la salud de la población española.

No obstante, **la comunicación y la educación del consumidor asociados al Nutri-Score, deben estar orientados a promover la dieta Mediterránea, la cual se compone de una alimentación rica en alimentos frescos y en especial vegetales (frutas, verduras, aceite de oliva legumbres, cereales integrales y frutos secos), moderada en carnes blancas, huevos y lácteos, y limitando el consumo de carnes rojas y derivados así como las bebidas azucaradas y los productos ultraprocesados.**

No puede tener carácter obligatorio

Desde el punto de vista jurídico, es cierto que puede ser recomendado por los gobiernos como el único logotipo frontal oficial para colocarlo en la cara frontal de los envases de alimentos (como es el caso en Francia y Bélgica). Sin embargo, esta medida no puede aplicarse de forma obligatoria a nivel de un estado europeo debido a que la reglamentación Europea que impide toda obligación en este campo (Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, reglamento INCO). La medida solo puede aplicarse de forma voluntaria por las empresas. Por ello si los industriales del aceite de oliva deciden no colocar el Nutri-Score en sus productos, no pueden ser objeto de críticas ni se les puede acusar de no cumplir la ley. Una posible solución, como sugiere AECOSAN, sería excluir del decreto al aceite de oliva.

Posibilidad de ampliar el Nutri-Score a las frutas y verduras frescas

Una de las inquietudes de diferentes entidades o profesionales, se sitúa en saber si el hecho de implantar el Nutri-Score verde en productos industriales podría provocar que los consumidores desplazasen la compra de alimentos frescos, particularmente las frutas y verduras, a productos etiquetados con Nutri-Score A o B.

Los estudios realizados en Francia, ya sea en un supermercado on-line como en supermercados convencionales, han demostrado una mejora de la cesta de la compra (con menos productos D y E) y con una proporción de compra más importante de frutas y verduras.

En Francia está previsto ampliar el NutriScore a las frutas y verduras (todas ellas clasificadas en A). El Nutri-Score (A) podría pegarse directamente sobre el alimento, sobre los paneles de precios de venta o en los propios estantes.

En el decreto que oficializaba la implantación del Nutri-Score, en Francia promulgado el 31 de octubre de 2017 no se incluía las frutas y verduras. Sin embargo, próximamente será introducido en

el marco del futuro Programa Nacional Nutrición-Salud. Así pues, el Gobierno español podría integrarlo desde el principio en su decreto sobre la aplicación del Nutri-Score.

Los alimentos ricos en azúcar, sal y grasa versus los puntos positivos

Existe una presunción infundada entre ciertos medios de comunicación que señala que Nutri-Score clasificaría mejor algunos productos ricos en azúcares, como sería el caso de ciertos cereales de desayuno, si se les enriqueciera con fibras o si contuvieran frutas. Es un argumento erróneo. La forma de cálculo del Nutri-Score tiene en cuenta un límite que garantiza que un alimento que sea demasiado azucarado, graso o salado o calórico, no se beneficie de los aspectos positivos. Así pues, los cereales de desayuno que son demasiado azucarados y/o grasos no pueden beneficiarse por el hecho de contener fibra dietética. Sólo se tendrán en cuenta las frutas/verduras/frutos secos/leguminosas cuando el alimento contenga suficiente cantidad (como mínimo un 40%). A partir de este límite los puntos positivos dados por el cálculo del Nutri-Score son proporcionales a su contenido de frutas/verduras/frutos secos/leguminosas. Por tanto, deben contener al menos 80% para beneficiarse del “bono” máximo, y que en el origen, el alimento no sea demasiado rico en azúcares, grasas o sal. En definitiva, no hay ningún riesgo de que un producto que contenga cantidades importantes de elementos negativos vea su puntuación alterada por eventuales elementos positivos que pudiera contener naturalmente o porque fueran añadidos al producto.

Los alimentos ricos en azúcares (o demasiado grasos o salados) no se benefician aunque contengan naturalmente elementos positivos o tras un enriquecimiento

Los “bulos” sobre las adaptaciones del algoritmo a la base del Nutri-Score: lo que se ha hecho y lo que será posible en el futuro

Otro rumor infundado que circula por Internet es que Francia habría hecho una excepción específica en el cálculo del algoritmo para los quesos con la finalidad de mejorar la imagen de los quesos que forman parte de su patrimonio gastronómico. Esto es totalmente falso. De hecho, fue objeto de mínimas adaptaciones durante su desarrollo en 2015-2016 que no modificaban los elementos implicados en el cálculo de su puntuación de base (el que permite atribuir los distintos colores del Nutri-Score) al conjunto de alimentos. Los elementos “negativos” del cálculo son los que figuran en la declaración nutricional obligatoria a nivel europeo y que son citados en el etiquetado obligatorio que se encuentra en la parte posterior del envase (calorías, grasas totales, grasas saturadas y sodio).

Mínimas adaptaciones de la forma de cálculo fueron realizadas para los quesos, las materias grasas y las bebidas. Esta decisión fue tomada después del análisis de la Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria en 2015 (ANSES, el equivalente a AECOSAN en España) de estas tres categorías. Se trata bien de categorías de alimentos específicos que se consideró planteaban problemas específicos fáciles de solucionar sin poner en tela de juicio la selección de los nutrientes que entran en el cálculo del algoritmo:

1. Casi todos los quesos se posicionaban en la misma categoría (E) pese a que su contenido en grasas, sal y calcio son variables. La adaptación mínima del cálculo del score para esta categoría, permitió discriminar entre los menos ricos en grasas saturadas y sal (pese a esto quedan clasificados como D) y los más grasos/salados (quedan clasificados como E).

Nunca, como se dice en algunos medios de comunicación, estas modificaciones fueron realizadas porque el queso forma parte de los hábitos alimentarios en Francia y Bélgica.

2. Todas las materias grasas añadidas se posicionaban en la misma categoría del Nutri-Score. Es evidente que hay que discriminar entre las grasas de origen animal, más ricas en grasas saturadas (crema, mantequilla), y las grasas de origen vegetal, menos ricas en grasas saturadas (aceites y margarinas). La modificación del algoritmo permitió discriminar estos dos grupos, ya que las materias grasas de origen animal son todas E (con el aceite de palma y de coco incluidos), a diferencia de los demás aceites y margarinas vegetales.

3. En el caso de las bebidas, la modificación realizada al algoritmo original fue debida a que los límites son diferentes a los considerados para los alimentos sólidos. Además, se pretendió que el agua fuera la única bebida clasificada como A (y evitar que las bebidas con edulcorantes sean clasificadas como el agua y que los jugos de frutas sean clasificados mejor que el agua).

No es posible modificar el algoritmo

No es posible modificar el cálculo del Nutri-Score fijado en 2015. No obstante, está previsto que el algoritmo pueda ser redefinido dentro de algunos años en función del progreso de los conocimientos científicos, de la vigilancia de los efectos observados, de la aplicación de sistema Nutri-Score en varios países, y de la evolución de la legislación europea. La discusión será internacional entre las instituciones de salud pública de los diferentes países involucrados.

Los dos elementos puestos de relieve (aceite de oliva clasificado D y cola light clasificada B) se podría solucionar cuando en el futuro se reevalúe el sistema implementado. De hecho, es también la voluntad de los propios creadores franceses del sistema.

Otro de los puntos a mejorar, sería tener en cuenta los azúcares añadidos en lugar de los azúcares totales. No obstante, se necesita una modificación de la legislación Europea que obligase a añadir esta información al etiquetado nutricional obligatorio.

Otro de los puntos a mejorar en el sistema Nutri-Score, sería tener en cuenta los azúcares añadidos en lugar de los azúcares en total.

La elección del Nutri-Score por el ministerio está justificada por sus bases científicas que demuestran su eficacia y su superioridad, en comparación a los otros logotipos nutricionales

La ventaja y el interés del Nutri-Score, en comparación a los otros logotipos nutricionales propuestos en el mundo, es que está basado en evidencias científicas sólidas provenientes de trabajos de validación que lo sustentan.

Los trabajos científicos desarrollados durante los cinco últimos años han mostrado:

1. Que en múltiples estudios de cohortes, existe una asociación directa entre la puntuación que sirve de base al cálculo del Nutri Score y el riesgo de padecer enfermedades crónicas (cáncer, o enfermedades cardiovasculares).
2. La superioridad del logotipo Nutri-Score en comparación a otros logotipos estudiados (en particular el TFL utilizado en el Reino Unido, el logotipo SENS propuesto por el sector de la distribución, el de las GDA propuesto por las 5 grandes multinacionales de la alimentación, etc.

Los estudios científicos se han centrado en comparar con el uso de los diferentes logotipos: la percepción que tienen los consumidores de ellos, la comprensión objetiva de ellos, y el impacto que tienen sobre la calidad nutricional global de la cesta de compra (a través de su utilización de supermercados experimentales o tiendas convencionales). Los resultados de estos trabajos son coherentes y demuestran que el logotipo Nutri-Score tiene una comprensión significativamente superior en comparación al resto de logotipos, tanto en la población general como en subgrupos de población más desfavorecidos, así como en subgrupos de personas afectas de patologías crónicas como la obesidad o la diabetes.

Ahora disponemos de resultados específicos en España a partir de un estudio llevado a cabo con una metodología rigurosa (publicado en [Nutrients 2018](#)). En este trabajo se analiza cómo el hecho de añadir distintos logos en los envases permite mejorar la capacidad del consumidor para clasificar correctamente los alimentos de la misma categoría, pero con distinta calidad nutricional.

En los 12 países que participaron en el estudio, y particularmente en España, se constata que el logotipo Nutri-Score es el que más ayuda a los consumidores a juzgar los alimentos en función de sus calidades nutricionales (posicionándose por delante del TFL, del sistema australiano de estrellas (HSR), del sistema de advertencias Chile y de las Ingestas de Referencia (IR/GDA)). Esto fue así para todos los productos evaluados, independientemente del nivel socioeconómico de las poblaciones estudiadas.

El Nutri-Score, que utiliza al mismo tiempo un código color y un indicador resumido y gradual, fue tanto en España como en los otros países estudiados, el etiquetado frontal que mejor ayudó a los consumidores a discriminar correctamente la calidad nutricional de los productos analizados, en distintos contextos socioculturales de uso, lo cual parece ser un elemento clave para orientar las elecciones hacia alimentos más favorables para la salud.

Otro elemento fundamental del Nutri-Score y del cálculo de su algoritmo es el hecho que está basado por 100g de alimento. Todos los organismos nacionales e internacionales (entre ellos la OMS), y las asociaciones de consumidores –sobre todo el BEUC europeo- y la OCU en España) recomiendan calcular el logo nutricional por 100g de alimento para permitir al consumidor comparar la calidad nutricional de los productos con el mismo criterio y no por porción.

El cálculo por porción definido por la industria agroalimentaria puede conllevar engañosamente a los consumidores a minimizar la contribución real de la cantidad de nutrientes considerados desfavorables del alimento (azúcar, grasas saturadas, sal).

El sistema de cálculo por porciones utilizado en ENL (propuesto por un consorcio de cinco multinacionales de la industria agroalimentaria) puede conducir a efectos deletéreos como lo ha mostrado un estudio publicado en *Nutrients* en septiembre del 2018 y realizado por un equipo de investigación francés en colaboración con Mike Rayner (uno de los “padres” del Múltiple Traffic Light utilizado en el Reino Unido) y la OMS Europa ([Egnell et al, Nutrients 2018](#)) (Ver anexo 2).

Conclusión

Es legítimo que exista debate en torno al Nutri-Score y que cualquier persona pueda manifestar y plantear preguntas, pero lo que es importante es que el debate sea constructivo y honesto.

El logotipo Nutri-Score ha sido validado a través de evidencias científicas sólidas (más de 30 publicaciones internacionales), demostrando el interés que tiene el score que sirve de base al cálculo del Nutri-Score sobre su relación con la salud, y su eficacia en comparación a los otros sistemas de etiquetado nutricional frontal existentes (que no disponen de un informe científico tan convincente).

Para avanzar y evitar controversias, y tal como la AECOSAN ha propuesto, la aplicación del Nutri-Score se debe acompañar de campañas educativas específicas dirigidas a la población general y la industria.

También como lo ha sugerido la AECOSAN, el decreto puede excluir si se decide, al aceite de oliva sin contravenir la aplicación del Nutri-Score en los países que lo han adaptado.

Pedimos no alimentar, a través de críticas focalizadas y desproporcionadas, la desinformación al consumidor, negando el interés que tiene el Nutri-Score en beneficio de la Salud Pública. Ello solo beneficiaría a los lobbies que tienen probablemente como objetivo impedir su aplicación en Europa con la finalidad de imponer el logo ENL. El ENL es un sistema difícil de interpretar por la cantidad de información dada y además puede dar lugar a ser engañoso o fácilmente manipulado (por su cálculo por porción intentando hacer desaparecer el rojo para convertirse en naranja) o consiguiendo mantener el sistema actual de GDA/RI, demostrado menos eficaz para el consumidor.

Declaración de potenciales conflictos de intereses

Este documento de consenso se ha elaborado conjuntamente entre los científicos autores del mismo pertenecientes a la Universidad Rovira i Virgili y a la Universidad de París 13 como acuerdo de colaboración científica que llevan realizando hace más de 20 años entre ambos grupos de investigación.

Referencias bibliográficas

1. Julia C, Touvier M, Mejean C et al. Development and validation of an individual dietary index based on the British Food Standard Agency nutrient profiling system in a French context. *J Nutr* 2014;144:2009-17.
2. Julia C, Mejean C, Touvier M et al. Validation of the FSA nutrient profiling system dietary index in French adults-findings from SUVIMAX study. *Eur J Nutr* 2015.
3. Deschamps V, Julia C, Salanave B, Verdor C, Hercberg S, Castetbon K. Score de qualité nutritionnelle des aliments de la Food Standards Agency appliqué aux consommations alimentaires individuelles des adultes en France. *Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire* 2015;466-75.
4. Adriouch S, Julia C, Kesse-Guyot E et al. Prospective association between a dietary quality index based on a nutrient profiling system and cardiovascular disease risk. *Eur J Prev Cardiol* 2016.
5. Donnenfeld M, Julia C, Kesse-Guyot E et al. Prospective association between cancer risk and an individual dietary index based on the British Food Standards Agency Nutrient Profiling System. *Br J Nutr* 2015;1-9.
6. Julia C, Ducrot P, Lassale C, et. al. Prospective associations between a dietary index based on the British Food Standard Agency nutrient profiling system and 13-year weight gain in the SU.VI.MAX cohort. *Prev Med*. 2015;81:189-94.
7. Julia C, Mejean C, Vicari F, et al. Public perception and characteristics related to acceptance of the sugar-sweetened beverage taxation launched in France in 2012. *Public Health Nutr* 2015;18:2679-88.
8. Adriouch S, Julia C, Kesse-Guyot E et al. Association between a dietary quality index based on the food standard agency nutrient profiling system and cardiovascular disease risk among French adults. *Int J Cardiol* 2017;234:22-7.
9. Deschasaux M, Julia C, Kesse-Guyot E et al. Are self-reported unhealthy food choices associated with an increased risk of breast cancer: prospective study using the British Food Standards Agency Nutrient Profiling System. *BMJ Open*. 2017 Jun 8;7(6):e013718.
10. Deschasaux M, Huybrechts I, Murphy N, Julia C, et al. Nutritional quality of food as represented by the FSAm-NPS nutrient profiling system underlying the Nutri-Score label and cancer risk in Europe: Results from the EPIC prospective cohort study, *PLoS Med*. 2018;15(9):e1002651.

11. Egnell M, Kesse-Guyot E, Galan P, Touvier M, Rayner M, Jewell J, Breda J, Hercberg S, Julia C. Impact of Front-of-Pack Nutrition Labels on Portion Size Selection: An Experimental Study in a French Cohort. *Nutrients*. 2018;10(9).
12. Egnell M, Talati Z, Hercberg S, Pettigrew S, Julia C. Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study across 12 Countries. *Nutrients*. 2018;10(10).

Anexo 1

¿Por qué Nutri-Score no valora la presencia de aditivos, el grado de procesamiento, o la presencia de pesticidas?

(Artículo in francés: <http://theconversation.com/le-nutriscore-mesure-la-qualite-nutritionnelle-des-aliments-et-cest-deja-beaucoup-99234>)

Esta elección está plenamente asumida por los propios creadores del logotipo, y está ligada a la imposibilidad, basándose en los conocimientos científicos actuales, de desarrollar un indicador sintético que cubriría el conjunto de estas dimensiones. Nutri-Score es un sistema de información nutricional, pero de ninguna manera tiene la pretensión de ser un sistema informativo global sobre la dimensión “salud” de los alimentos.

Sintetiza el conjunto de dimensiones salud de los alimentos a través de un indicador único fiable que puede predecir el riesgo para la salud. Representa el sueño de todo actor de la Salud Pública. Pero no es por casualidad o incompetencia, si ningún equipo de investigación o estructura de salud pública en el mundo, o comité de expertos nacionales o internacionales, o la OMS han podido diseñar tal indicador sintético. Esto puede explicarse por dos razones:

1. Los niveles de conocimientos y el grado de certeza de sus relaciones con la salud difieren según la dimensión que se considere de los alimentos. La acumulación de numerosos trabajos epidemiológicos, clínicos y experimentales permiten considerar que existen para ciertos elementos nutricionales (nutrientes/ alimentos) un nivel de evidencia documentada y sólida sobre sus consecuencias sobre el riesgo de enfermedad que va de “probable” a “convinciente” en las clasificaciones internacionales. Para otras dimensiones y sobre todo que las referentes a los numerosos aditivos, compuestos neo-formados (pesticidas, antibióticos, perturbadores endocrinianos) existen ciertas hipótesis sobre la salud, pero con niveles de prueba muy distintos (particularmente en los estudios realizados en el hombre).
- 2) Una razón que se deriva de la precedente, es la imposibilidad hoy de sopesar la contribución relativa de cada una de las dimensiones de un alimento sobre su riesgo sobre la salud, para concluir en una nota sintética que sería idealmente predecible del nivel de riesgo global. Las cuestiones metodológicas son numerosas y todavía no solucionadas: magnitud precisa del riesgo atribuible a cada una de las dimensiones, a cada uno de los componentes potencialmente incriminados, efecto coctel potencial... Si consideramos las tres medidas de salud que son: la calidad nutricional, los aditivos y los contaminantes qué proporción atribuir en el cálculo para

obtener un índice global: 33/33/33 o 60/30/10 o 50/25/25 o todavía 40/40/20? Cómo justificar tal o tal porcentaje? ¿Con qué base?

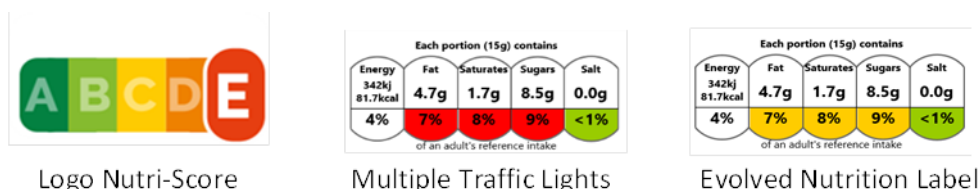
De hecho, calcular un índice único para caracterizar la calidad sanitaria global de un alimento que podría desembocar a un juicio, en lo absoluto, (excelente, bueno, mediocre...) no tiene bases científicas suficientemente sólidas y se haría utilizando un carácter bastante arbitrario.

Anexo 2

En 2017, un consorcio de seis industrias de la agro-alimentaria (Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Nestlé, Unilever y Mondelez) rechazan la aplicación del Nutri-Score en sus productos y deciden implementar un nuevo logotipo Evolved Nutrition Label (ENL), que ellos mismos han desarrollado y cuyo formato está inspirado del Semáforo tricolor múltiple (MTL para Multiple Traffic Lights) aplicado desde hace muchos años en el Reino Unido (en marzo 2017 Mars se retira del Consorcio).

Tanto el MTL como el ENL son logos que aporta una información cifrada por nutriente, indicando el contenido en energía (calorías), lípidos, ácidos grasos saturados, azúcares y sal, por porción de producto. Se asocian colores al contenido en nutrientes: rojo para los contenidos elevados, naranja para los contenidos intermedios y verde para los contenidos bajos. Pero mientras que en el logotipo MTL, los límites naranja/rojo están basados en la composición del producto por 100g, en el caso del ENL, el límite está basado en la composición nutricional de una porción de producto cuando el tamaño de la porción está considerada como “pequeña” (<60g). Así, desde un punto de vista práctico el etiquetado ENL puede parecer más favorable para ciertos productos de menos buena calidad nutricional traduciéndose por una expresión de color naranja (ámbar) y no rojo como saldría utilizando el MTL original.

Un ejemplo de etiquetaje de una misma pasta azucarada a untar con el NutriScore, el MTL y el ENL está representado a continuación:



Uno de los argumentos dados por los industriales que promueven el ENL es el hecho que la atribución de colores calculado sobre el tamaño de la porción permitiría al consumidor comprender mejor los aportes nutricionales de su consumo real del producto y por consecuencia un mejor impacto sobre sus consumos.

Los resultados del estudio publicado en *Nutrients** (2018) muestra que el NutriScore, y en un grado inferior el MTL, permite disminuir el tamaño de las porciones seleccionadas para aquellos productos considerados como menos saludables, permitiendo a los consumidores identificar mejor la calidad nutricional global del producto. En este estudio se constata que el ENL parece tener un impacto

limitado, e incluso desfavorable, sobre el tamaño de porciones seleccionadas para las categorías de alimentos estudiadas. La forma de cálculo del ENL hace que el logo aparezca más favorable para los productos con menos buena calidad nutricional consumidos en pequeña porción (con pastillas naranjas en vez de rojas), pudiendo conducir a un aumento del tamaño de las porciones para alimentos para los cuales se aconseja más bien un consumo en cantidad pequeña, comportando para el consumidor una confusión sobre la calidad nutricional del producto.

**Egnell M, Talati Z, Hercberg S, Pettigrew S, Julia C. Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study across 12 Countries. Nutrients. 18 oct 2018;10(10).*