



¿POR QUÉ HAY QUE APOYAR LA IMPLANTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE LOS ENVASES NUTRI-SCORE EN ESPAÑA?

Una excelente medida de salud pública

Jordi Salas-Salvadó y Nancy Babio

Universidad Rovira i Virgili, Institut d'investigació Sanitària Pere Virgili,
Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) Julio 2020

AUTORES

Prof. Jordi Salas-Salvadó

Catedrático en Nutrición y Bromatología. Unidad de Nutrición Humana. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultat de Medicina i Ciències de la Salut. Universitat Rovira i Virgili. Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili. Reus, Tarragona. Centro de Investigación Biomédica en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN), Instituto de Salud Carlos III (ISCIII). Madrid, España. Jefe clínico de Nutrición. Hospital Universitario Sant Joan de Reus. Licenciado en Medicina y Cirugía por la Universitat Autònoma de Barcelona. Doctor por la Universitat de Barcelona. Certificado de Estudios Superiores en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Nancy, Francia. Diploma de Nutrición y Salud Pública. Institut Scientifique et Technique de l'Alimentation, Francia.



Dra. Nancy Babio

Profesora y Responsable del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Unidad de Nutrición Humana. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultat de Medicina i Ciències de la Salut. Universitat Rovira i Virgili. Reus, Tarragona. Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili. Centro de Investigación Biomédica en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN), Instituto de Salud Carlos III (ISCIII). Madrid, España. Licenciada en Nutrición por la Universidad de Buenos Aires. Ex-Residente en nutrición del Hospital Ramos Mejía. Especializada en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria por la Asociación Médica Argentina. Doctora por la Universitat Rovira i Virgili.



Reus, Julio de 2020



ÍNDICE

1. Justificación de este documento	5
2. La elección del Nutri-Score está justificada por sus bases científicas	8
3. La finalidad del Nutri-Score hay que entenderla adecuadamente	12
4. ¿Qué productos no están cubiertos por Nutri-Score?	16
5. Críticas habituales	19
5.1 Nutri-score no está adaptado a la cultura alimentaria española y se opone a la alimentación mediterránea	20
5.2 Según Nutri-Score, es más saludable la cola zero que el aceite de oliva	22
5.2.1 Los otros etiquetados frontales y la comparación de la cola zero y el aceite de oliva	23
5.3 Otras críticas frecuentes: patatas fritas, salmón ahumado, jamón serrano y sardinas	25
5.4 El uso de Nutri-Score condiciona el consumo de alimentos frescos como frutas y verduras	27
5.5 Un alimento rico en azúcar, sal y grasa podría beneficiarse con la incorporación de fibra	28
5.6 El Nutri-Score es discriminatorio	31
5.7 El sistema de escalado no es simétrico y conduce a que muchos productos entren en la categoría E.....	32
5.8 El Nutri-Score no tiene en cuenta ni los hidratos de carbonos totales ni las grasas totales.....	33
5.9 El algoritmo del Nutri-Score no tiene en cuenta importantes micronutrientes en la fórmula.....	34
5.10 Si un alimento o bebida obtiene 11 o más puntos 'negativos', entonces no se pueden tener en cuenta los puntos 'positivos': "no tiene base científica".....	35



ÍNDICE

5.11	Al ponderar más los nutrientes negativos desincentiva la reformulación.....	36
5.12	Discrimina ciertos alimentos e ingredientes alimentarios	37
5.13	"No es objetivo" porque sólo sirve para comparar productos de la misma categoría.....	38
5.14	Fue desarrollado en línea con las pautas dietéticas francesas, no para la española.....	39
5.15	Los "bulos" sobre las adaptaciones del algoritmo	40
6.	Nutri-Score debe implantarse acompañado de una campaña de educación	42
7.	Nutri-Score y regulación de la publicidad y otros retos.....	45
8.	Propuestas de modificación del algoritmo.....	47
9.	Obligatoriedad y Armonización	49
10.	Conclusiones.....	51
11.	Declaración de potenciales conflictos de interés.....	53
12.	Referencias bibliográficas.....	55
13.	Anexo 1: Consorcio de multinacionales de la industria agroalimentaria...57	
14.	Anexo 2:¿Por qué Nutri-Score no valora la presencia de aditivos, el grado de procesamiento, o la presencia de pesticidas?.....	60

1

JUSTIFICACIÓN DE ESTE DOCUMENTO

1/ Justificación de este documento

Como investigadores y profesionales sanitarios hemos estado implicados e interesados en los últimos años en el etiquetado frontal de los alimentos dada la importancia potencial que tiene este asunto para la Salud Pública de nuestro país y nuestros conciudadanos europeos. El 19 de abril de 2018 constituyó un hito importante dado que celebramos un foro debate en relación a Nutri-Score con la participación de investigadores, representantes de sociedades científicas, administración, empresas y organización de consumidores cuyas conclusiones se pueden leer [aquí](#).



El Nutri-Score es una herramienta práctica sustentada por bases científicas sólidas.

El Nutri-Score es una herramienta práctica sustentada por bases científicas sólidas. El interés de Nutri-Score y su superioridad con respecto a otros etiquetados frontales han sido ampliamente demostrados por más de 40 trabajos científicos publicados en revistas científicas internacionales, incluyendo estudios realizados en España. Estos estudios han demostrado la validez de la puntuación FSAm/HCSP (base del cálculo del Nutri-Score), así como la eficacia de su formato gráfico y, en particular, su superioridad con respecto a otros modelos de etiquetados frontales.

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.**

1/ Justificación de este documento

fortalezas *críticas*



limitaciones

Hay que prever, un período de aplicación o adaptación al Nutri-Score, así como la puesta en marcha de campañas informativas específicas dirigidas a la población, para superar y clarificar sus limitaciones.

Desde el anuncio, en noviembre del 2018, de la anterior Ministra de Sanidad, Maria Luisa Carcedo, sobre la decisión de implementar en España el

logotipo nutricional Nutri-Score, hasta el reciente anuncio del Ministro de Consumo Alberto Garzón, hemos observado muchas informaciones contradictorias e incluso engañosas, tanto en las redes sociales como en los medios de comunicación, que intentan erosionar el trabajo científico riguroso realizado por investigadores con la finalidad de retrasar su implementación a favor de los intereses de ciertas multinacionales de la alimentación cuyos productos comercializados pudieran salir perjudicados.

Si bien, ciertos comentarios ponen en evidencia el interés de disponer de un etiquetado frontal en los envases de los productos alimenticios: simple, intuitivo y comprensible por todos, **ciertos agentes condenan el etiquetado Nutri-Score con argumentos tendenciosos o bien, demostrando con ellos, un total desconocimiento científico.**

Dado que hemos estado trabajando con los investigadores creadores de este sistema y hemos apoyado desde su inicio la adopción de este sistema en nuestro país, **el objetivo del presente documento es destacar las fortalezas, las limitaciones y clarificar las críticas al mismo.**

2

LA ELECCIÓN DEL NUTRI-SCORE ESTÁ JUSTIFICADA POR SUS BASES CIENTÍFICAS

2/ La elección del Nutri-Score está justificada por sus bases científicas

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 últimos años han mostrado que:

1

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, enfermedades cardiovasculares, etc.).

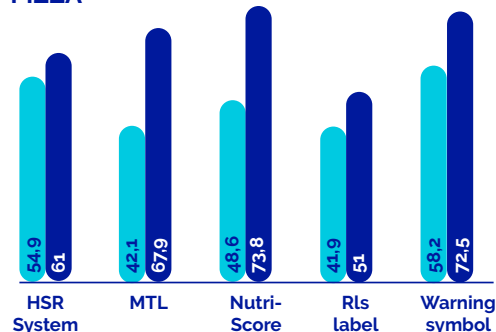
2

La superioridad del logotipo Nutri-Score en comparación a otros logotipos estudiados (en particular, el semáforo nutricional utilizado en el Reino Unido, el logotipo SENS propuesto por el sector de la distribución, el de las GDA propuesto por las grandes multinacionales de la alimentación, etc.)

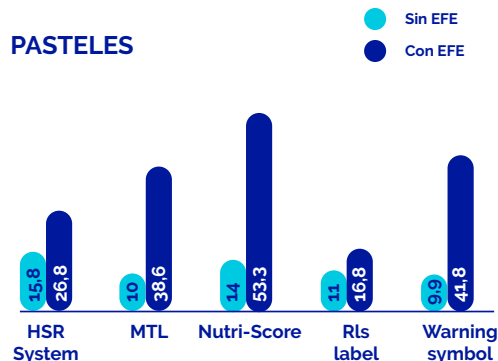
Los estudios científicos se han centrado en comparar con el uso de los diferentes logotipos: la percepción que tienen los consumidores de ellos, la comprensión objetiva y el impacto que tienen sobre la calidad nutricional global de la cesta de compra (a través de su utilización en supermercados experimentales 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 grupos vulnerables socioeconómicamente o en personas afectadas de alguna enfermedad crónica.**

2/ La elección del Nutri-Score está justificada por sus bases científicas

PIZZA



PASTELES



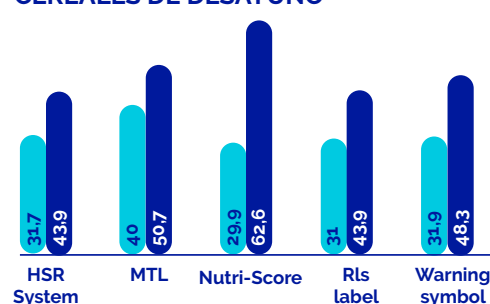
Porcentaje de respuestas correctas en los participantes que recuerdan haber visto el logotipo, con el incremento respecto a la opción sin etiquetado, según el etiquetado frontal de los envases y categoría de alimentos.

Galan P, Egnell M, Salas-Salvadó J, et al. Understanding of different front-of-package labels by the Spanish population: Results of a comparative study. Comprensión de diferentes etiquetados frontales de los envases en población española: resultados de un estudio comparativo. Endocrinol Diabetes Nutr. 2020;67(2):122-129.

Abreviaturas:

EFE: etiquetado frontal de los envases; HSR: Health Star Rating system; MTL: Multiple Traffic Lights; RI, Reference Intake, sin etiquetado frontal de los envases.

CEREALES DE DESAYUNO



Ahora disponemos también de resultados específicos en España a partir de un estudio realizado en 12 países llevado a cabo con una metodología rigurosa. En este trabajo se analizó cómo el hecho de añadir distintos etiquetados frontales en los envases permitió mejorar la capacidad del consumidor para clasificar correctamente los alimentos de la misma categoría, pero con distinta calidad nutricional. Asimismo, recientemente un equipo de investigadores de reconocido prestigio de la Universidad de Navarra demostraron que el algoritmo del cálculo de Nutri-Score es coherente con las recomendaciones de Salud Pública españolas y con la dieta Mediterránea.



Estudio internacional en 12 países:

Alemania, Argentina, Australia, Bulgaria, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, México, Reino Unido y Singapur.

El hecho de añadir distintos etiquetados frontales en los envases permitió mejorar la capacidad del consumidor para clasificar correctamente los alimentos de la misma categoría, pero con distinta calidad nutricional.

2/ La elección del Nutri-Score está justificada por sus bases científicas

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 semáforo británico, del sistema australiano de las estrellas, del sistema de advertencias Chile y de las Ingestas de Referencia). Esto fue así para todos los productos evaluados, independientemente del nivel socioeconómico de la población estudiada.

El Nutri-Score, al utilizar al mismo tiempo un código de 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 el consumo de 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.

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 la BEUC, organización de consumidores europea- la OCU, la CECU e HISPACOOOP en España) recomiendan calcular el logotipo 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 el etiquetado Evolved Nutrition Label (propuesto por un consorcio de 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 etiquetado Multiple Traffic Light, utilizado en el Reino Unido) y la OMS Europa (Egnell et al, Nutrients 2018) (Ver anexo 1).

3

**LA FINALIDAD DEL
NUTRI-SCORE HAY
QUE ENTENDERLA
ADECUADAMENTE**

3/ 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 saludables” o “alimentos no saludables”**. Ello sería totalmente discutible, ya que dependerá 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 a través 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.

Productos de la misma categoría



Productos de la misma categoría pero de distintas marcas



Productos de categorías diferentes que se consumen en el mismo momento del día



3/ La finalidad del Nutri-Score hay que entenderla adecuadamente

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 María 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).

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 familia, pero de marcas distintas).

3/ La finalidad del Nutri-Score hay que entenderla adecuadamente

3

Comparar la calidad nutricional de alimentos pertenecientes a familias diferentes. Es importante destacar que para ello, la comparación deben ser entre alimentos que se incluyen en 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.**).



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

4

¿QUÉ PRODUCTOS
NO ESTÁN
CUBIERTOS POR
NUTRI-SCORE?

4/ ¿Qué productos no están cubiertos por Nutri-Score?

Los productos alimentarios que **no están cubiertos por Nutri-Score y que Santé Publique France cita en su texto¹**. Son aquellos que no están obligados a realizar la declaración nutricional obligatoria y que se enumeran en el Apéndice V de la regulación no. 1169/2011. Son los detallados a continuación:

- 1** **Productos sin procesar que comprenden un solo ingrediente o categoría de ingredientes** (como frutas o verduras frescas, carne cruda cortada, miel, etc.).
- 2** **Productos procesados donde la única transformación que ha sufrido es estar curado y que comprenden un solo ingrediente o categoría de ingredientes.**
- 3** **Aguas destinadas al consumo humano, incluidas aquellas en las que los únicos ingredientes añadidos son dióxido de carbono y/o aromatizantes.**
- 4** **Hierbas, especias o mezclas de los mismos.**
- 5** **Sal y sustitutos de la sal.**
- 6** **Edulcorantes de mesa.**
- 7** **Productos cubiertos por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, sobre extractos de café y extractos de achicoria, granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinados enteros o molidos.**
- 8** **Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble o extracto de té, té descafeinado instantáneo o soluble o extracto de té, que no contienen otros ingredientes adicionales que los aromatizantes que no modifican el valor nutricional del té.**

¹<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

4/ ¿Qué productos no están cubiertos por Nutri-Score?

8 **Vinagres fermentados y sustitutos del vinagre**, incluidos aquellos en los que los únicos ingredientes agregados son los aromatizantes.

9 **Aromatizantes.**

10 **Aditivos alimentarios.**

11 **Ayudas de procesamiento.**

12 **Enzimas alimentarias.**

13 **Gelatina.**

14 **Compuestos de fijación de mermelada.**

15 **Levaduras.**

16 **Chicles.**

17 **Alimentos en envases o recipientes cuya superficie más grande tiene un área de menos de 25 cm².**

18 **Alimentos, incluidos alimentos artesanales, suministrados directamente por el fabricante de pequeñas cantidades de productos al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que suministran directamente al consumidor final.**

5



CRÍTICAS HABITUALES

5/ Críticas habituales

1

Nutri-score no está adaptado a la cultura alimentaria española y se opone a la alimentación mediterránea

Mirando tan sólo los componentes del algoritmo que incluyen los nutrientes a limitar (energía, azúcares, grasas saturadas y sodio) y, los nutrientes o alimentos a promover (fibra, frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, aceite de oliva, colza y nuez), se desmonta fácilmente esta fake news.

¡Es exactamente lo contrario! **La dieta mediterránea tradicional es rica en frutas, vegetales, legumbres, frutos secos y cereales, preferentemente integrales, moderada en productos lácteos y carnes blancas; baja en carnes procesadas y azúcares, y tiene el aceite de oliva como la fuente principal de grasa.** Todo esto está en línea con el sistema Nutri-Score, que discrimina como mejor fuente de grasa al aceite de oliva (categoría C) en comparación con aceites de semillas (categoría D), la mantequilla (categoría E) o aceites vegetales ricos en saturados como el aceite de palma (categoría E).

Hace unos meses, parlamentarios italianos y eurodiputados de la Liga, han señalado que con la implantación del Nutri-Score se pretende destruir la dieta mediterránea. Obviamente, **el Nutri-Score no atenta en absoluto contra la dieta mediterránea.** Para apoyar su teoría, estos parlamentarios señalaron que en el Nutri-Score clasifica a determinados alimentos típicos de Italia como el Pecorino Romano, Gorgonzola, Prosciutto San Daniele y el aceite de oliva, en las categorías menos favorables desde el punto de vista nutricional. Estos ejemplos son los que consideran suficientes para decir que el Nutri-Score se opone a la dieta mediterránea. Esto es totalmente absurdo por varias razones. La dieta mediterránea no se limita al consumo de quesos Pecorino Romano, Gorgonzola, o jamón Prosciutto San Daniele. La dieta mediterránea nunca promueve, quesos, jamón o salami (¡ya sea italiano o no!). No son pilares importantes de la pirámide de la dieta mediterránea.

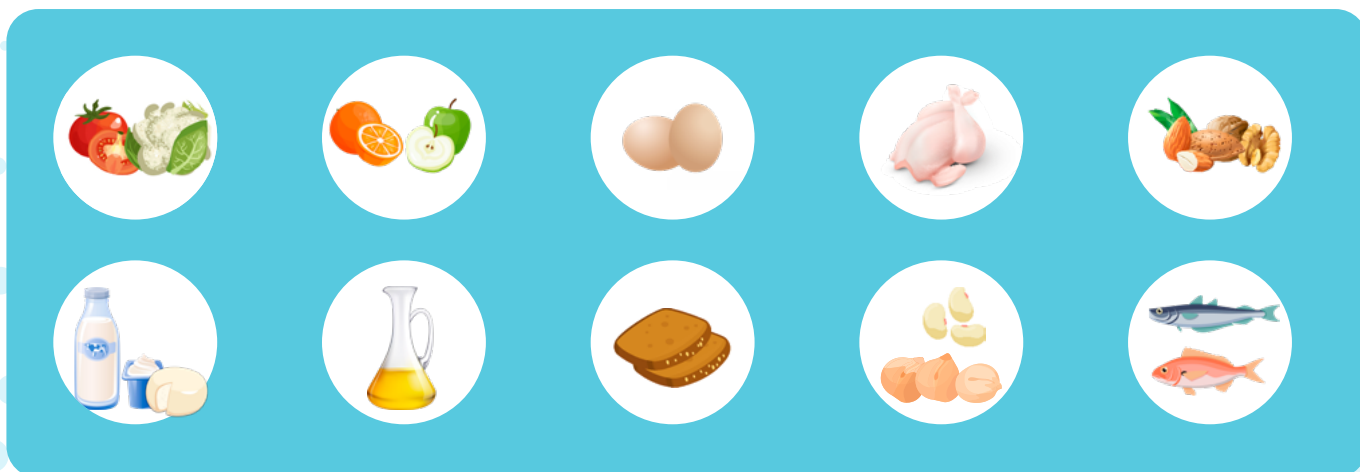
En el Nutri-Score se clasifica de manera más favorable a los alimentos, productos o platos bajos en grasas, azúcar o sal, los ricos en fibra, frutas y verduras, legumbres, frutos secos y aceite de oliva.

5/ Críticas habituales

Al comparar las recomendaciones o la pirámide de la dieta mediterránea y el Nutri-Score, se observa una buena convergencia. Si los quesos y las carnes curadas (y no sólo los de Italia) se clasifican en su mayor parte en la categoría D y, a veces, en E, ésto se explica por el hecho de que contienen cantidades significativas de grasas saturadas, sal y también son alimentos energéticos. Pero como todos los productos clasificados en las categorías D o E como los quesos y el jamón, se pueden consumir perfectamente en el contexto de una dieta saludable limitando la cantidad y la frecuencia.

Informar a los consumidores sobre la realidad de la calidad nutricional de estos alimentos tradicionales no excluye su consumo. Por el contrario, los empodera en conocimiento sobre la calidad nutricional global, promoviendo limitar su consumo en cantidad y/o frecuencia, en total coherencia con los principios del modelo de la dieta mediterránea y con el significado de su clasificación en la escala Nutri-Score.

Recientemente, un estudio realizado en la cohorte española del estudio SUN incluyendo 20503 participantes con un seguimiento 10,9 años evaluaron la pertinencia del algoritmo que sostiene el cálculo de Nutri-Score. Los autores afirman que el algoritmo es coherente con las recomendaciones de Salud Pública españolas y con la dieta Mediterránea. Este estudio concluyó que el hecho de consumir alimentos clasificados con una alta puntuación en el algoritmo de Nutri-Score, es decir alimentos de baja calidad nutricional se asoció prospectivamente a una mayor mortalidad total y por cáncer. Los autores señalaron que sus resultados apoyan el interés de la aplicación de Nutri-Score en el conjunto de países europeos mediterráneos (lo cual incluye particularmente España, Italia, Grecia etc.).



5/ Críticas habituales

2

Según Nutri-Score, es más saludable la cola zero que el aceite de oliva



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.

Es muy habitual leer que “**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 en el acto de la compra.

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 mismo debido a que informa de forma precisa y objetiva, la calidad nutricional de los alimentos que

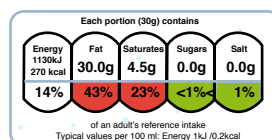
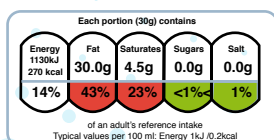
5/ Críticas habituales

fabrican (y que frecuentemente son alimentos poco saludables). Estos "lobbies" intentan centrar el interés 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 un refresco cola con edulcorantes (no va a utilizar un refresco 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 posea la información sobre su calidad nutricional. A través del Nutri-Score podrá elegir mejor entre distintos tipos de postres. En este contexto Nutri-Score cumple su función.

2.1. Los otros etiquetados frontales y la comparación de la cola zero y el aceite de oliva

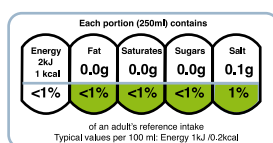
El resultado de esta comparación infortunada entre la cola zero y el aceite de oliva con la utilización del Nutri-Score, sería similar con los criterios establecidos por otros logotipos frontales, ya sea con el Multiple Traffic Lights (MTL, semáforo nutricional del Reino Unido) o con el sistema Evolved Nutritional Label (ENL) propuesto por las grandes multinacionales de la alimentación o incluso, si se incluyera, con el warning labels (etiquetado de advertencias de Chile). En los 3 casos, por su contenido en grasas saturadas se indica con un color rojo o una advertencia de alto en grasas saturadas y energía y la cola zero en verde o en caso que no se hubiera exceptuado de la norma (Figura 1). **Por tanto, cualquiera de los sistemas existentes clasificaría mal el aceite de oliva debido a su alto contenido en calorías, grasas y grasas saturadas, y clasificarían 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.



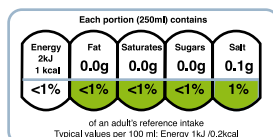
5/ Críticas habituales

Cabe destacar, si los industriales del aceite de oliva deciden no colocar el Nutri-Score en sus productos, no pueden ser objeto de críticas, ya que de momento el etiquetado es voluntario. Y, si se trata de un distribuidor o un fabricante que comercializa otros productos además del aceite, en caso de utilizar Nutri-Score deberá ponerlo en todos sus productos, incluido el aceite de oliva. No obstante, actualmente el algoritmo Nutri-Score puntúa mejor el aceite de oliva, de colza o de nuez que en el caso de los otros aceites.

El aceite de oliva por sus características podría quedar, en el decreto, excluido de la incorporación de este etiquetado.



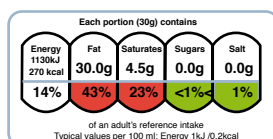
Multiple Traffic lights



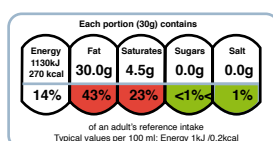
Evolved Nutrition Label

SIN ADVERTENCIAS
en Chile

Warning label



MultipleTraffic lights



Evolved Nutrition Label



Warning label

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

5/ Críticas habituales

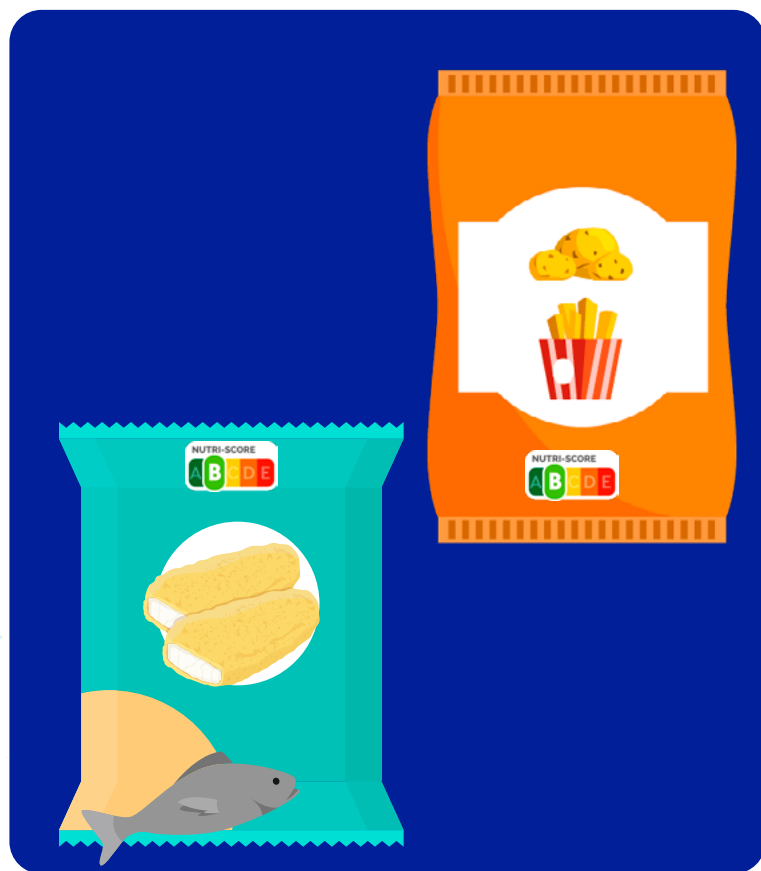
3

Otras críticas frecuentes: **patatas fritas, salmón ahumado, jamón serrano y sardinas**



• Otro elemento de engaño transmitido por los detractores del Nutri-Score es utilizar ciertos estereotipos en términos de convicciones o percepciones de los alimentos. Por ejemplo, la imagen de las **patatas fritas** (a menudo ligada a la imagen negativa de los fast-food) está estigmatizada y percibida como negativa desde el punto de vista nutricional, mientras que la de los alimentos «tradicionales» como el roquefort, el **jamón serrano** o las **sardinas en lata** o el **salmón ahumado**, gozan de una percepción positiva. Sin embargo, basta con mirar la composición de estos alimentos para darse cuenta de la realidad. Es perfectamente normal que el roquefort o el jamón serrano se clasifiquen en la categoría E por su riqueza en grasas saturadas y en sal. Tampoco está justificada la crítica sobre el salmón ahumado clasificado como "D", ya que, aunque contiene elementos de interés nutricional, también contiene cantidades importantes de sal (2,5 a 3,5 g de sal por 100g) a diferencia del salmón fresco clasificado como "A". **Que, por cierto, también con el sistema de advertencias, el salmón ahumado, también saldría clasificado como alto en sodio.**

5/ Críticas habituales



- Otra crítica frecuente se relaciona con los **productos fritos preenvasados** (como las patatas fritas, el pescado empanado...) porque tienen en su mayoría una calificación A o B. Estos productos han sufrido generalmente un proceso de pre-fritura industrial que tiene un impacto bajo en las cantidades de grasa del producto. Según los productos, algunos se destinan a la cocción en horno o en sartén, pero en otros envases se menciona una cocción en freidora que conduce a una mayor penetración de aceite. En ese caso, el producto frito podría aumentar a una o dos categorías superiores del Nutri-

Score según el tipo de aceite utilizado. También en el marco exclusivo de los productos fritos que no pueden ser consumidos tal como se compran, y para los cuales, se indica en el envase un modo de cocción en freidora, **se recomienda que el fabricante indique** la siguiente frase genérica: «Con una cocción en freidora, el Nutri-Score del producto puede variar de una categoría del Nutri-Score, si el aceite de fritura es poco rico en ácidos grasos saturados (girasol, cacahuete) o de dos si el aceite de fritura utilizado es muy rico en ácidos grasos saturados (coco, palmiste, palma).»

En definitiva, por definición el Nutri-Score no es más que una traducción de los valores nutricionales declarados en el etiquetado obligatorio localizado en la parte posterior del envase de los alimentos tal como se venden y la información de la lista de ingredientes declarados.

En algunos productos que muestran la información nutricional del producto una vez preparado, el Nutri-Score se calcula con la información nutricional del producto reconstituido.

5/ Críticas habituales

4

El uso de Nutri-Score condiciona el consumo de alimentos frescos como frutas y verduras

Una de las inquietudes de diferentes entidades o profesionales, se sitúa en saber si el hecho de implantar el Nutri-Score en productos industriales indicando que el producto tiene una calificación verde, desplazaría la compra de alimentos frescos, particularmente las frutas y verduras, a productos etiquetados con Nutri-Score clasificados en las categorías A o B.

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

En Francia está previsto ampliar el Nutri-Score 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. Actualmente, la discusión se centra en que Nutri-Score sea utilizado no solo en las frutas y verduras sino en todos los productos a granel, excepto en aquellos vendidos en tiendas artesanales. Por tanto, podría ser una medida a imitar.



5/ Críticas habituales

5

Un alimento rico en azúcar, sal y grasa podría beneficiarse con la incorporación de fibra, proteínas u otro elemento positivo

Es un argumento erróneo. Hay que comprender que los puntos de nutrientes críticos (40) pesan mucho que los puntos de nutrientes/alimentos beneficiosos (-15). Además, para que un alimento pueda beneficiarse de reducir un punto en el score debería contener al menos un 40% de frutas/verduras/frutos secos/leguminosas/aceite de oliva, colza o nuez. Es decir que el alimento debe contener suficiente cantidad de los componentes beneficiosos mencionados para que la puntuación se reduzca y mejore así el resultado del algoritmo. Por tanto, deben contener al menos 80% de dichos componentes para beneficiarse del "bono" máximo (5 puntos).

Por otra parte, para descontar los puntos por contenido en proteínas, solo se toman en cuenta si los puntos de nutrientes críticos (grasas, azúcar, sal o calorías) del alimento no sobrepasan un límite de 11 puntos.

En definitiva, un producto que contenga cantidades importantes de componentes críticos no puede encontrarse en la categoría A ligado a eventuales elementos positivos del producto por la adición de algún o algunos componentes beneficiosos. Incluso en un producto mal clasificado por Nutri-Score, la inclusión de algún componente positivo beneficiaría en el mejor de los casos de un cambio de una categoría.

Para descontar los puntos por contenido en proteínas, solo se toman en cuenta si los puntos de nutrientes críticos (grasas, azúcar, sal o calorías) del alimento no sobrepasan un límite de 11 puntos.

Cálculo del algoritmo del Nutri-Score: puntuación FSAm/HCSP

Nutrientes / 100 g	Puntos
Energía (Kcal/KJ)	0-10
Azúcares (g)	0-10
Ácidos grasos saturados (g)	0-10
Sodio (g)	0-10

Puntos negativos (A)
0-40 puntos

Elementos/ 100 g	Puntos
Frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, aceite de oliva, colza y nuez (%)	0-5
Fibras (g)	0-5
Proteínas (g)*	0-5

Puntos positivos (C)
0-15 puntos

Puntuación final
A-C

-15

Mejor
calidad nutricional

40

Peor
calidad nutricional



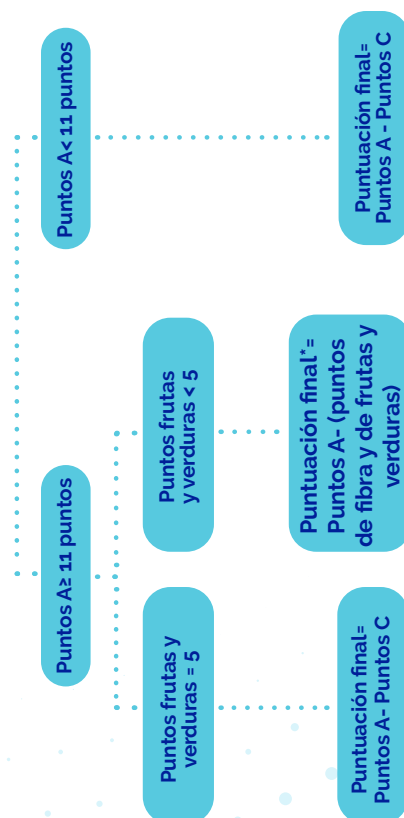
Cálculo utilizando los datos de la tabla de los valores nutricionales y de la lista de ingredientes.
*Las proteínas se toman en cuenta dependiendo del nivel de puntos A y del contenido en frutas y verduras en el producto.

5/ Críticas habituales

Cálculo del algoritmo del Nutri-Score para definir los colores

Componente desfavorable del score (A): 0 a 40 puntos

	Densidad calorías (KJ/100g)*	Grasas saturadas (g/100g)*	Azúcares (g/100g)*	Sodio (mg/100g)
0	< 335	< 1	< 4,5	< 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22,5	> 450
6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900



*No resta los puntos de proteínas

Componentes favorables del score (C): 0 a 15 puntos

	Frutas, verduras, frutos secos, aceite de oliva, colza y nuez (g/100g)	Fibras (g/100g)	Proteínas (g/100g)
0	< 40	< 0,9	< 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	80	> 4,7	> 8,0

Atribución de colores

Alimentos (puntos)	Bebidas (puntos)	Color
Mínimo a - 1	Agua	Verde oscuro
0 a 2	Mínimo a 1	Verde
3 a 10	2 a 5	Amarillo
11 a 18	6 a 9	Naranja
19 al máximo	10 al máximo	Naranja oscuro/rojo



5/ Críticas habituales

6

El Nutri-Score es discriminatorio



Nutri-Score no es particularmente discriminatorio como argumentan los detractores ya que los componentes beneficiosos de los alimentos que se incluyen en el algoritmo **va en el mismo sentido que las recomendaciones nutricionales oficiales formuladas por las autoridades de salud pública, que también discriminan entre alimentos a promover y otros a limitar su consumo**. Los productos clasificados en las categorías D y E, son aquellos alimentos que contienen altas cantidades de nutrientes críticos y que las recomendaciones nutricionales oficiales incitan también a limitar su consumo en términos de frecuencia o de cantidad (alimentos con alto contenido en sal, grasa, azúcar).

Nutri-Score se basa en bases científicas sólidas con más de 40 trabajos científicos que han validado a la vez:

1

El **algoritmo** que subyace al cálculo de Nutri-Score (en términos de asociaciones con el riesgo a desarrollar enfermedades crónicas mediante estudios de grandes cohortes nacionales o europeas con decenas de miles de participantes seguidos durante muchos años).

2

El **formato gráfico** que demuestra el impacto de Nutri-Score para ayudar y orientar a los consumidores a seleccionar alimentos más saludables.

Nutri-Score es totalmente coherente con la legislación de la UE, como lo demuestra el hecho de que los decretos de aplicación del Nutri-Score propuestos por Francia, Bélgica, Alemania y Suiza hayan sido objeto de notificaciones al parlamento europeo.

5/ Críticas habituales

8

El Nutri-Score no tiene en cuenta ni los hidratos de carbonos ni las grasas totales.

Información nutricional

Tamaño de la proporción

Cantidad por porción

Calorías

%Valor diario*

Grasas totales %

Grasas saturadas %

Grasas trans

Carbohidratos totales %

Fibra dietética %

Azúcares %

El algoritmo de Nutri-Score (derivado de la puntuación de la FSA británica adaptada por el HCSP) y no recoge todos los elementos previstos en el etiquetado obligatorio. Sólo recoge los elementos pertinentes desde el punto de vista científico en términos de vínculos con la salud. Respecto al hecho que no toma en cuenta las grasas totales sino los ácidos grasos saturados, ni el conjunto de los carbohidratos, sino sólo los azúcares, **la elección de los elementos a incluir en la puntuación de Nutri-Score se basa en pruebas científicas y ha sido objeto de numerosos trabajos científicos**

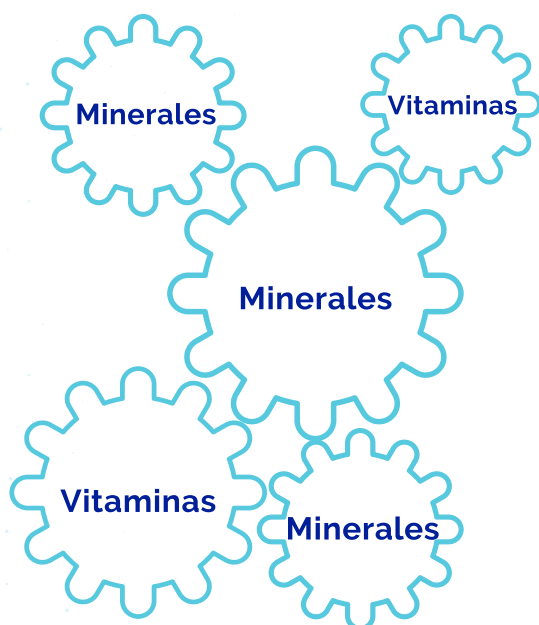
(principalmente, y al inicio, por los equipos de Oxford desde 2004, y la de la Universidad de París 13 desde 2012). Análisis de sensibilidad han demostrado que los nutrientes y otros elementos seleccionados (como frutas y hortalizas, frutos secos,...) son pertinentes y no redundantes para construir un perfil nutricional global que tenga un interés en términos de vínculos con la salud (los estudios de validación realizados en grandes cohortes encuentran una asociación con la salud y confirman la pertinencia de la elección de los componentes, positivos o negativos, así como las asignaciones de puntos y las ponderaciones elegidas. **No hay en absoluto mezclas de conceptos (nutrientes y otros elementos), sino una consideración de los componentes nutricionales que tienen un impacto sobre la salud.** Además, Nutri-Score tiene en cuenta los elementos positivos y negativos contenidos en los alimentos (y no sólo los criterios negativos: azúcar, grasa, sal, densidad energética). Por tanto, este sistema debería más bien satisfacer a los fabricantes de alimentos que habitualmente se quejan de que sólo se tienen en cuenta en los perfiles nutricionales los componentes críticos para caracterizar los alimentos.

5/ Críticas habituales

9

El algoritmo del Nutri-Score no tiene en cuenta importantes micronutrientes en la fórmula

El algoritmo del Nutri-Score no tiene en cuenta otros nutrientes como vitaminas y minerales porque:



A) Los análisis de sensibilidad realizados en particular por los equipos de Oxford y publicados en varios informes de la FSA del Reino Unido en 2004, 2005 y 2009, han demostrado que el contenido de frutas y hortalizas de los alimentos son proxys que reflejan los aportes de vitamina C y en beta caroteno. Asimismo, la ingesta de proteínas es un proxy que refleja el contenido de hierro y calcio de los alimentos. Por lo tanto, **no es necesario incluir las vitaminas y los minerales en el cálculo del algoritmo** ya que están representados por las frutas, las hortalizas y las proteínas.

B) Además, los datos sobre vitaminas y minerales no están disponibles en el etiquetado nutricional obligatorio, por lo que no es posible integrarlos como tal en el algoritmo. Uno de los principios fundamentales del Nutri-Score es la transparencia (de hecho, solicitada por las asociaciones de consumidores) y el cálculo de Nutri-Score puede ser verificado por cualquier persona (el algoritmo es público y los elementos utilizados en el cálculo accesibles a todos a través del etiquetado nutricional obligatorio o la lista de ingredientes).

5/ Críticas habituales

10

Si un alimento o bebida obtiene 11 o más puntos 'negativos', entonces no se puede tener en cuenta los puntos 'positivos' de proteínas: "no tiene base científica"

Para poder descontar los puntos positivos de proteínas, el producto debe tener menos de 11 puntos de nutrientes críticos. Este límite se justifica por los análisis de sensibilidad realizados por los expertos británicos de la UK FSA. La puntuación final utilizando este umbral fue inicialmente validada en el contexto británico, demostrando que permite la clasificación de los productos alimenticios de manera coherente con las recomendaciones nutricionales británicas y además permite caracterizar el comportamiento alimentario de las personas. También se realizaron estudios de validación en el contexto francés, pero también en numerosos países (España, Alemania, Holanda, Bélgica, Italia, Suecia, Países Bajos, Suiza, etc.). Estos estudios demostraron, en línea con la validación británica, que esta puntuación permite clasificar los productos alimenticios según su calidad nutricional, de acuerdo con las recomendaciones nutricionales de salud pública, y que permite caracterizar la calidad nutricional de la alimentación de los individuos.



Para poder descontar los puntos positivos de proteínas, el producto debe tener menos de 11 puntos de nutrientes críticos.



5/ Críticas habituales

11

Al ponderar más los nutrientes negativos desincentiva la reformulación

Una queja frecuente de parte de la industria alimentaria es que los nutrientes negativos tienen más peso que los componentes/nutrientes positivos, y considera que ello desincentiva la reformulación y se resta importancia a la inclusión en la dieta de ciertos alimentos que, según ellos siguen siendo igualmente necesarios para un buen equilibrio. Sin embargo, es legítimo dar un peso relativo más importante a los nutrientes críticos cuyos aportes elevados tienen consecuencias perjudiciales para la salud y no dar un «bono» a los alimentos demasiado grasos/azucarados/salados por el hecho de que posean algunos elementos positivos.

Un pastel muy graso y azucarado, aunque contenga fibra, no puede considerarse interesante en términos de composición nutricional. En cambio, los alimentos que tienen pocos nutrientes críticos reciben un “bono” si contienen elementos positivos. La reformulación debe inducir a reducir los elementos negativos y no intentar solamente contrarrestar los elementos negativos añadiendo solamente fibras.



↑
Grasas y azúcares

↑
Fibras

=



5/ Críticas habituales

12

Discrimina ciertos alimentos e ingredientes alimentarios

Otro de los aspectos que suele preocupar o ser objeto de críticas del sistema Nutri-Score es el hecho que solo se podrá tener en cuenta aquellos vegetales que pertenezcan a los grupos del sistema de clasificación 'EUROCODE 2': 7.10 (legumbres), 7.20 y 7.40 (frutos secos), 8 (verduras) y 9 (frutas) y según el tipo de procesado que sufran se contabilizarán o no como parte de los puntos positivos.

El procesamiento de las verduras y frutas puede provocar la pérdida de fibra y vitaminas reduciendo el beneficio de las mismas sobre la salud. Por lo tanto, no sería apropiado que los ingredientes como los azúcares concentrados de jugo de frutas que se agregan a los alimentos para aumentar la dulzura se cuenten con el fin de calcular una puntuación de la misma manera que las frutas y verduras intactas.

Las frutas y verduras intactas (incluidas las que se cocinan y secan) así como las frutas, verduras y legumbres mínimamente procesadas (peladas, en rodajas, en lata, congeladas, purés, pulpa, a la parrilla o marinadas) cuentan para calcular la puntuación.

La consideración de los procesos de transformación de los alimentos (que figuran en el documento del portal de Santé Publique France) fue definida por un comité de expertos sobre bases puramente científicas, teniendo en cuenta los posibles efectos de los procesos de transformación sobre la calidad nutricional de las frutas y hortalizas y, por consiguiente, sobre la salud.



5/ Críticas habituales

13

“No es objetivo” porque sólo sirve para comparar productos de la misma categoría

Una de las críticas más frecuente del sistema Nutri-Score es que al dar una valoración (de la A, a la E) sólo sirve como herramienta para comparar productos de la misma categoría, y no para informar sobre el contenido nutricional de los productos. Por el contrario, Nutri-Score proporciona una información estrictamente objetiva sobre la calidad nutricional global de los alimentos, basada en la información del etiquetado nutricional obligatorio y en la lista de ingredientes, consiguiendo que la información sea fácil de entender por los consumidores. Nutri-Score permite comparar de un vistazo la calidad nutricional de los alimentos dentro de una misma categoría, o entre categorías, si la comparación es pertinente, y entre diferentes marcas de un mismo producto.

Cabe destacar que, **el Nutri-Score no reemplaza el etiquetado nutricional obligatorio que sigue presente en la cara posterior de los envases** y, por tanto, permite a los consumidores que lo deseen, tener acceso a información detallada sobre la composición nutricional por nutrientes.



5/ Críticas habituales

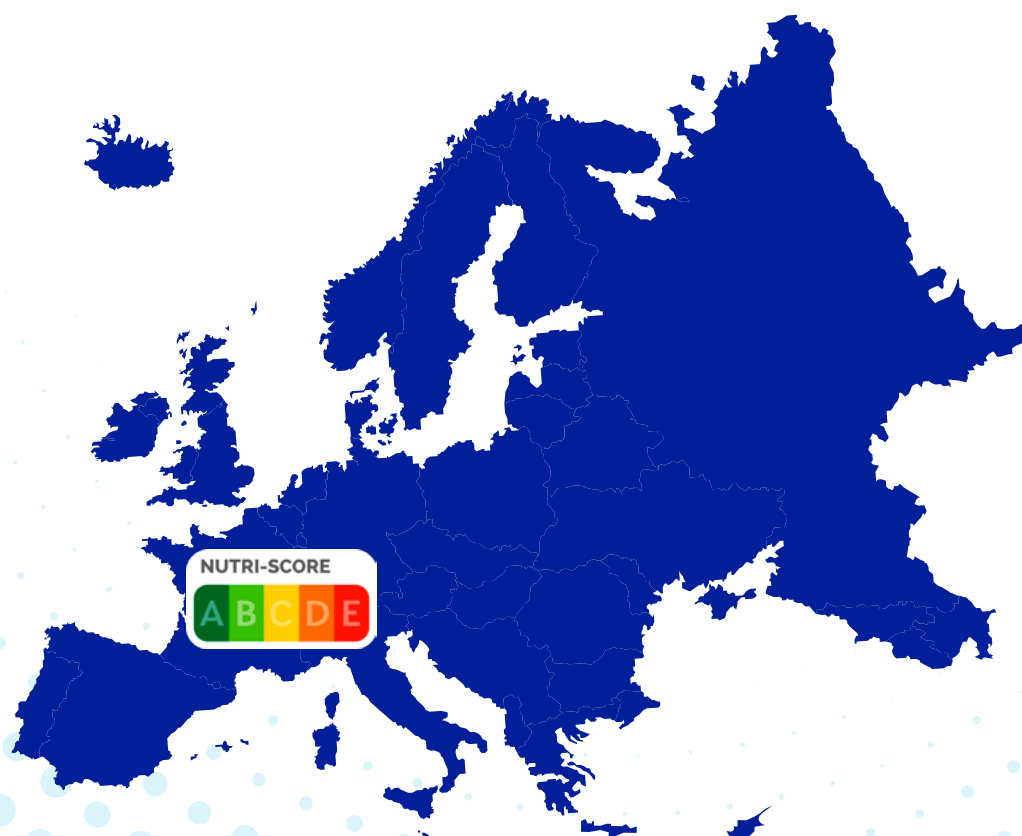
14

Fue desarrollado en línea con las pautas dietéticas francesas, no para las españolas.

Las recomendaciones nutricionales son las mismas en todos los países europeos y la composición de los alimentos es también muy similar.

El Nutri-Score no puede ser adaptado ni ser diferente en función de los países. Pero, teniendo en cuenta las diferencias culturales de hábitos alimentarios que pueden existir en Europa, es la comunicación y la educación sobre las recomendaciones dietéticas la que debe adaptarse en función del país o contexto alimentario.

Asimismo, está previsto una gobernanza europea, que se reunirá habitualmente e incluirá un grupo de expertos científicos independientes procedentes de los países que hayan adoptado el Nutri-Score. **Esta gobernanza actualizará el Nutri-Score, con las posibles mejoras siempre y cuando existan sólidas bases científicas que lo justifiquen y sería de aplicación para todos los países que lo hayan adoptado.**



Los “bulos” sobre las adaptaciones del algoritmo

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 mismos, ya 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). 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 saturadas y sodio).

Después que la Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria en 2015 (ANSES, el equivalente a AESAN en España) analizara el sistema Nutri-Score se realizaron mínimas adaptaciones de la forma del cálculo para las categorías de los quesos, las materias grasas y las bebidas. Estas tres categorías planteaban problemas específicos fáciles de solucionar sin poner en tela de juicio la selección de los nutrientes que entran en el cálculo del algoritmo.



Inicialmente, 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 de la puntuación para esta categoría, permitió discriminar entre los menos ricos en grasas saturadas y sal (pese a ello quedan clasificados como D) y los más grasos/salados (quedan clasificados como E) e incluso algunos C (burrata, ricota, mozzarella).

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.

5/ Críticas habituales



Del mismo modo, 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.



En el caso de las **bebidas**, la modificación realizada al algoritmo original fue debido a que los límites establecidos 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 o que los jugos de frutas sean clasificados mejor que el agua).

“Los elementos “negativos” del cálculo son los que figuran en la declaración nutricional obligatoria a nivel europeo y que son citados en el etiquetado nutricional obligatorio que se encuentra en la parte posterior del envase (calorías, grasas saturadas y sodio).”

6



**NUTRI-SCORE DEBE
IMPLANTARSE
ACOMPAÑADO DE
UNA CAMPAÑA DE
EDUCACIÓN**

6/ 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, por excepciones particulares que también afecta a otros sistemas, como es el caso del caso comentado sobre la cola zero y el aceite de oliva.** Los profesionales de la Salud Pública desean que uno de ellos sea objeto de promoción (aceite de oliva) y el otro de limitación (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, 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:

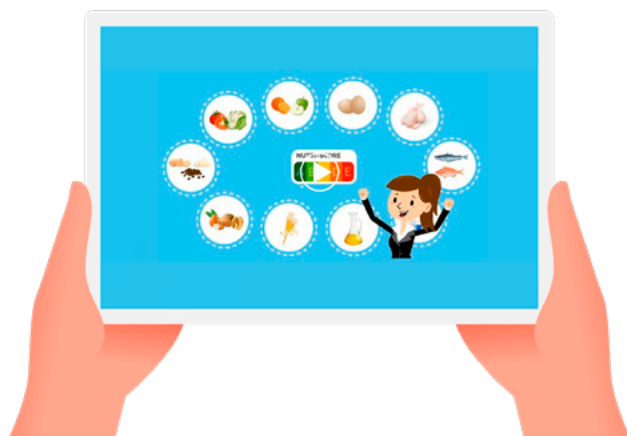
- 1 La alimentación debe basarse en una alimentación rica en alimentos frescos, con mínimo procesamiento, de temporada y de cercanía.
- 2 Cuando se opte por consumir alimentos envasados se recomienda seleccionarlos en función de la información que le provea el Nutri-Score.
- 3 El sistema Nutri-Score se basa en diversos estudios científicos y fue creado por investigadores independientes.
- 4 Nutri-Score presenta múltiples ventajas para orientar la elección de los consumidores.
- 5 Nutri-Score presenta escasas limitaciones, entre ellas las relativas a las bebidas con edulcorantes (no recomendadas) y al aceite de oliva (recomendado).

6/ Nutri-Score debe implantarse acompañado de una campaña de educación

- 6 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 2).

Si bien se debe promover una alimentación rica en alimentos frescos, o con mínimo procesamiento, 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, debe estar orientada 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, limitando el consumo de carnes rojas y derivados, así como las bebidas azucaradas y los productos con alto grado de procesamiento ricos en nutrientes críticos.**



Hemos diseñado 2 vídeos subtítulos en francés e inglés que pueden servir para dicha campaña.



- Español básico
- Español avanzado
- Inglés básico
- Inglés avanzado
- Francés básico
- Francés avanzado

7

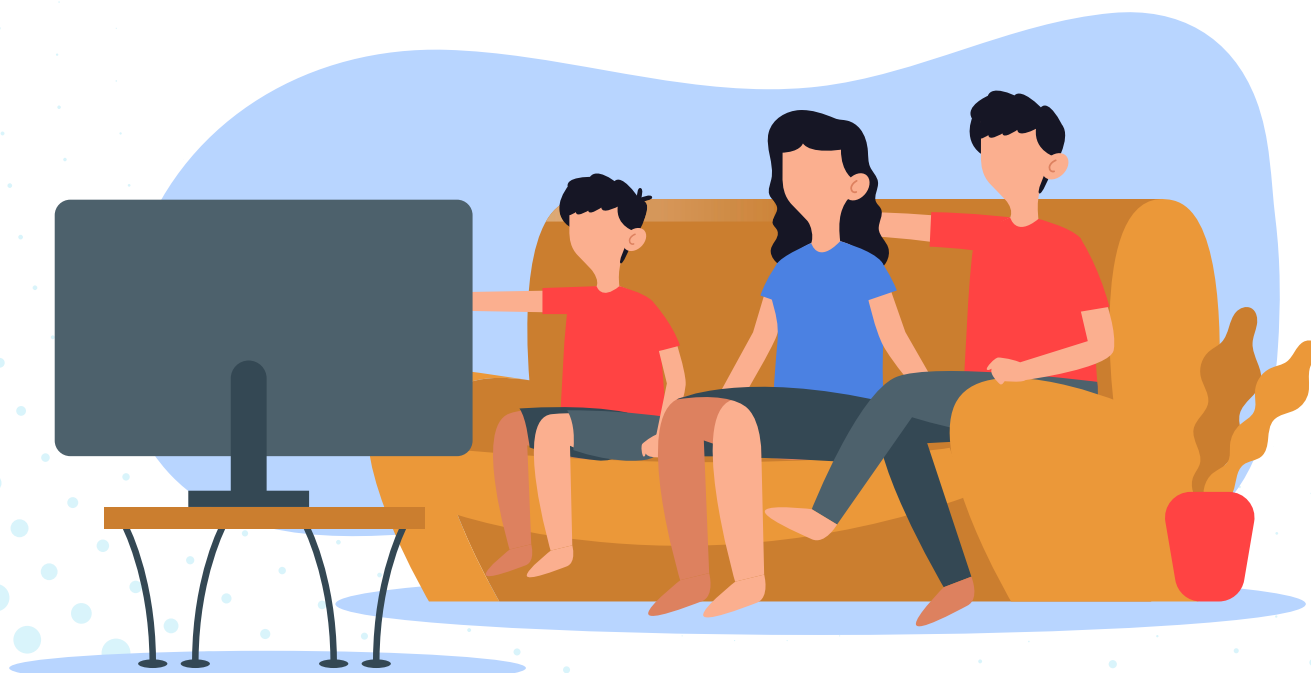
NUTRI-SCORE Y REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD Y OTROS RETOS

7/ Nutri-Score y regulación de la publicidad y otros retos

Nutri-Score puede presentar otros usos, es importante aplicarlo de forma generalizada, como herramienta transversal de salud pública y también como mecanismo para valorar y autorizar alegaciones nutricionales o de salud, así como para diseñar políticas de precios.

La regulación de la publicidad dirigidas a menores, la limitación del marketing de productos infantiles o la inclusión de alimentos en las máquinas de vending suele estar asociado a alimentos con un alto contenido en nutrientes críticos categorizados como D y E. Por tanto, **el Nutri-Score podría servir para regular la venta de alimentos así como regular la publicidad dirigida a menores entre otros criterios.**

Nutri-Score es una más de las políticas de salud pública necesarias para combatir la epidemia de obesidad y las enfermedades no transmisibles asociadas a la alimentación no saludable, junto con las dirigidas a regular la publicidad, oferta y demanda de alimentos y bebidas no saludables. Estas políticas deberían necesariamente estar alineadas con políticas agroalimentarias que fomenten una producción sostenible de alimentos saludables.



8



PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DEL ALGORITMO

8/ Propuestas de modificación del algoritmo

De momento 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 del 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 a través de científicos independientes. De hecho, ya está prevista una gobernanza europea que asocia a todos los países que hayan adoptado oficialmente Nutri-Score (a fecha de hoy Francia, Bélgica, España, Alemania, Países Bajos, Luxemburgo y Suiza). Los debates ya están en curso a nivel de los ministerios competentes desde hace varios meses.



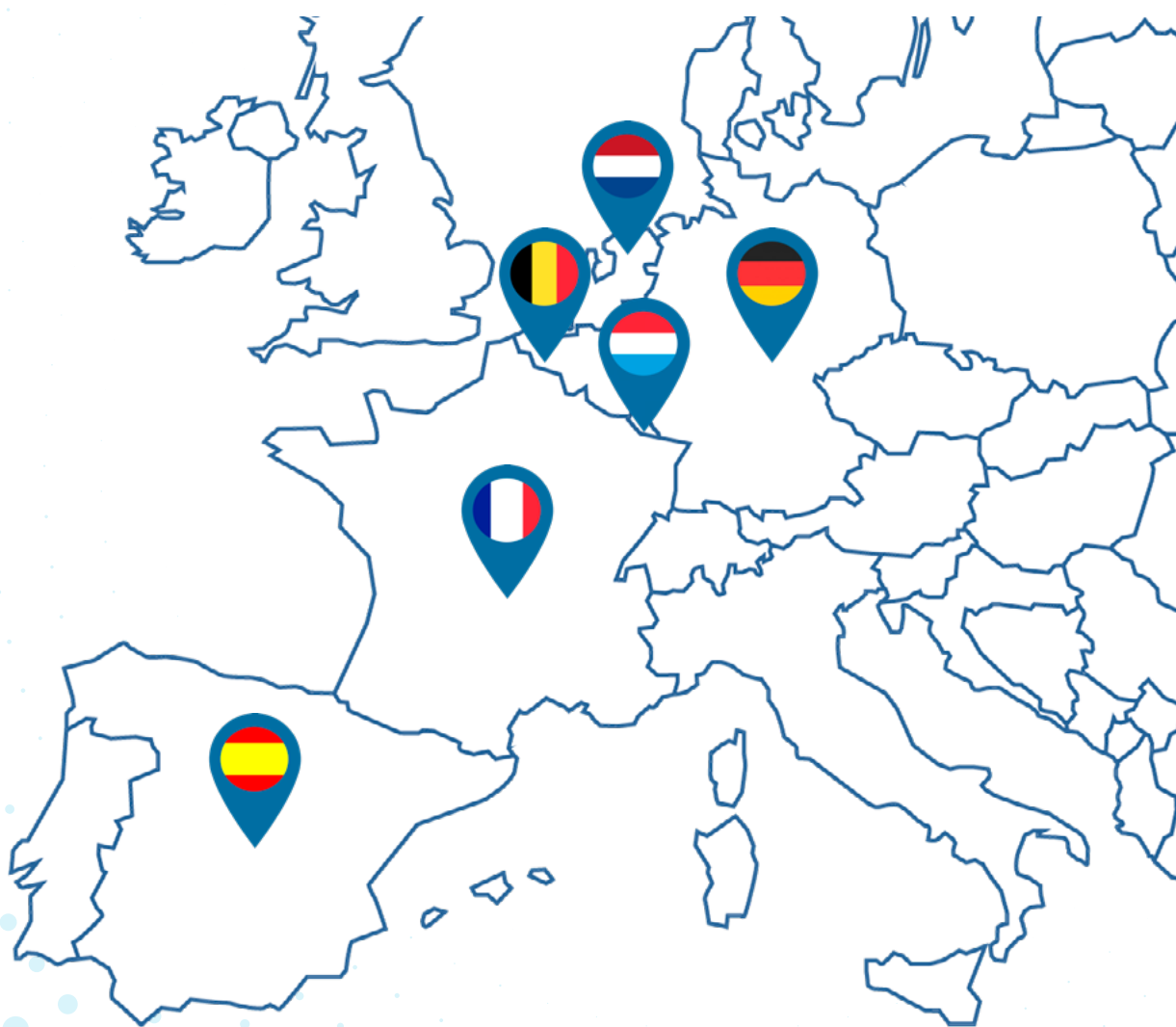
Uno de los puntos a mejorar en el sistema Nutri-Score, sería tener en cuenta los azúcares añadidos en lugar de los azúcares totales. Para ello, sería necesario una regulación al respecto.

9

OBLIGATORIEDAD Y ARMONIZACIÓN

9/ Obligatoriedad y Armonización

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, Bélgica, Alemania y Suiza). Sin embargo, esta medida no puede aplicarse de forma obligatoria a nivel de un estado europeo debido a que la reglamentación europea existente (Reglamento (UE) No. 1169/2011).



10

CONCLUSIONES

10/ Conclusiones

- ✓ El logotipo Nutri-Score ha sido validado a través de evidencias científicas sólidas, demostrando el interés que tiene su algoritmo sobre su relación con la salud, y su eficacia en comparación a otros etiquetados frontales.
- ✓ Para avanzar y evitar controversias, **la aplicación del Nutri-Score debe ir acompañado de campañas educativas específicas dirigidas a la población general y a la industria.**
- ✓ Nutri-Score ha demostrado su utilidad y eficacia para clasificar, en función de su calidad nutricional, la inmensa mayoría de los productos que podemos encontrar en el mercado.
- ✓ Los autores solicitan 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 algún otro tipo de logotipo (Evolved Nutritional Label o el Nutrinform Battery), o peor aún, retrasar su implementación como se ha hecho con los perfiles nutricionales. **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.**
- ✓ Los autores y expertos en el tema son conscientes que el sistema no es perfecto y se ha propuesto que se hagan ajustes para corregir esas limitaciones.
- ✓ El Nutri-Score es un instrumento vivo que se debe ir perfeccionando con el tiempo y con la acumulación de pruebas científicas. De hecho, ya se ha hecho una primera mejora al incorporar, dentro de los puntos favorables, el aceite de oliva.

11

DECLARACIÓN DE POTENCIALES CONFLICTOS DE INTERÉS

11/ Declaración de potenciales conflictos de interés

Este documento se ha elaborado por los científicos autores del mismo pertenecientes a la Universitat Rovira i Virgili, al Institut d'Investigació Sanitària y adscritos al Centro Biomédica en Red. Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición del Instituto de Salud Carlos III, con el asesoramiento y apoyo del grupo de Investigación de la Universidad de París 13 fruto de una colaboración científica que llevan realizando hace más de 25 años entre ambos grupos de investigación.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Facultat de Medicina i
Ciències de la Salut



12

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

12 / Referencias bibliográficas

Todas las evidencias científicas se pueden encontrar en el siguiente link:

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/article/articles-scientifiques-et-documents-publies-relatifs-au-nutri-score>



Acceder

13

ANEXO 1: CONSORCIO DE MULTINACIONALES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

13 /Anexo 1: Consorcio de multinacionales de la industria agroalimentaria

En 2017, un consorcio de seis multinacionales (Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Nestlé, Unilever y Mondelez) rechazaron la aplicación del Nutri-Score en sus productos y decidieron implementar un nuevo logotipo, el Evolved Nutrition Label, que ellos mismos desarrollaron y cuyo formato está inspirado en el semáforo tricolor múltiple (Multiple Traffic Lights) aplicado desde hace muchos años en el Reino Unido. En marzo 2017, Mars se retiró del Consorcio y posteriormente lo hizo Nestlé, quien anunció en 2020, la adopción del Nutri-Score.

Tanto el Multiple Traffic Lights como el Evolved Nutrition Label son logos que aportan una información cifrada por nutriente, indicando el contenido en energía, grasas totales, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. Se asocian colores al contenido en nutrientes: rojo para los contenidos elevados, naranja o ámbar para los contenidos intermedios y verde para los contenidos bajos. Pero mientras que en el logotipo Multiple Traffic Lights, los límites están basados en la composición del producto por 100g, en el caso del Evolved Nutrition Label, el límite está basado en la composición nutricional de una porción de producto cuando el tamaño de la misma está considerado como "pequeña" (<60g). De este modo el etiquetado Evolved Nutrition Label favorecería ciertos productos no saludables traduciendo como color naranja (ámbar) y no rojo como saldría utilizando el Multiple Traffic Lights, debido a utilizar el tamaño de la ración y no 100g de alimento.

A continuación, se detalla cómo se expresaría un producto con alto contenido en azúcar en el caso de utilizar el etiquetado Nutri-Score, el Multiple Traffic Lights o el Evolved Nutrition Label.



Each portion (20g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
342kJ 81.7 kcal	4.7g	1.7g	8.5g	0.0g
4%	7%	8%	9%	<1%

of an adult's reference intake

Multiple Traffic Lights

Each portion (20g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
8kJ 2 kcal	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g
<1%	3%	10%	2%	33%

of an adult's reference intake

Evolved Nutrition Label



13 /Anexo 1: Consorcio de multinacionales de la industria agroalimentaria

Uno de los argumentos de los industriales que promueven el Evolved Nutrition Label, es el hecho que la atribución de colores calculado sobre el tamaño de la porción, permitiría al consumidor comprender mejor los aportes nutricionales del consumo real del producto y como consecuencia un mejor impacto sobre sus consumos.

Un estudio publicado en Nutrients en 2018 mostró que el Nutri-Score seguido, en menor medida por el Multiple Traffic Lights, ayudaba a disminuir el tamaño de las porciones de aquellos productos con baja calidad nutricional permitiendo, a los consumidores identificar fácilmente la calidad nutricional global del producto. En este estudio se constató que el Evolved Nutrition Label tenía un impacto limitado, e incluso desfavorable sobre el tamaño de porciones seleccionadas de los mismos productos.

La forma de cálculo del Evolved Nutrition Label favorece a los productos de baja calidad nutricional. Esta categorización ámbar en lugar de rojo puede dar una falsa idea que el producto tiene una mejor calidad y por tanto el consumidor podría consumir más cantidad.



ANEXO 2: ¿POR QUÉ NUTRI-SCORE NO VALORA LA PRESENCIA DE ADITIVOS, EL GRADO DE PROCESAMIENTO, O LA PRESENCIA DE PESTICIDAS?

14 / Anexo 2: ¿Por qué Nutri-Score no valora la presencia de aditivos, el grado de procesamiento, o la presencia de pesticidas?

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 cubra 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.**

Sintetizar el conjunto de dimensiones salud de los alimentos a través de un indicador único y fiable que pudiera predecir el riesgo para la salud, representaría el sueño de todo profesional de la Salud Pública. Pero no es por casualidad o incompetencia, que ningún equipo de investigación o estructura de salud pública en el mundo, haya podido diseñar tal indicador sintético. Esto puede explicarse por dos razones:

- 1 El nivel 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 como las referentes a los numerosos aditivos, compuestos neo-formados (pesticidas, antibióticos, disruptores endocrinos) existen ciertas hipótesis sobre la salud, pero con niveles de prueba muy distintos (particularmente en los estudios realizados en humanos).
- 2 Una razón que se deriva de lo anterior, es la imposibilidad hoy de sopesar la contribución relativa de cada una de las dimensiones de un alimento sobre el riesgo sobre la salud, para concluir en una nota sintética qué sería idealmente predecible del nivel de riesgo global.** Las cuestiones metodológicas son numerosas y todavía no solucionadas. Por ejemplo, magnitud precisa del riesgo atribuible a cada una de las dimensiones, a cada uno de los componentes potencialmente incriminados, efecto coctel potencial, etc.

14 /Anexo 2: ¿Por qué Nutri-Score no valora la presencia de aditivos, el grado de procesamiento, o la presencia de pesticidas?

Si consideramos las tres medidas de salud que son: la calidad nutricional, los aditivos y los contaminantes ¿Qué proporción se debería 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 clasificarse como excelente, bueno, mediocre, etc. No tiene base científica suficientemente sólida por lo que se haría utilizando un criterio totalmente arbitrario.**



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





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Facultat de Medicina i
Ciències de la Salut

