

Nutri-Score



Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) *
Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord

* *Ningún conflicto de interés*

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«*El Nutri-Score no tiene ningún interés y es engañoso para el consumidor, la prueba: ¡algunos alimentos ultraprocesados que contienen aditivos o plaguicidas están bien clasificados! »*

«Nutri-Score no tiene ningún interés y es engañoso para el consumidor, la prueba: ¡Algunos alimentos ultraprocesados que contienen aditivos o plaguicidas están bien clasificados!»

= **incomprensión de la finalidad de los logotipos nutricionales**

Nutri-Score es un sistema de información sobre la calidad nutricional. No integra las otras dimensiones: los aditivos, el grado de transformación o los plaguicidas.

Imposibilidad, de desarrollar un indicador sintético que cubriría el conjunto de estas dimensiones.

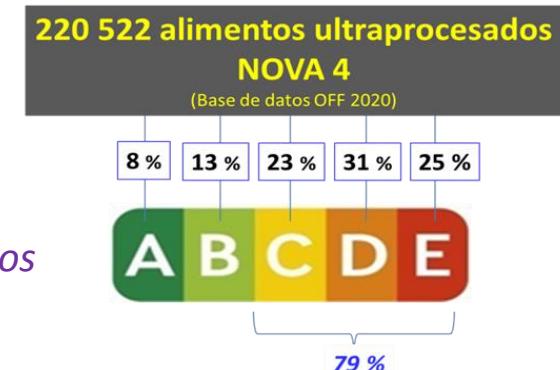
1. *Relaciones nutrientes/alimentos y riesgo de enfermedades crónicas → nivel de prueba documentado y sólido* (estudios epidemiológicos, clínicos y experimentales).
Aditivos, compuestos neo-formados o contaminantes (plaguicidas, antibióticos, perturbadores endocrinos): hipótesis sobre la salud, pero con niveles de pruebas muy diferentes (particularmente en términos de estudios realizados en el hombre),
2. **Imposibilidad hoy de sospechar la contribución relativa de cada una de las dimensiones** de un alimento sobre su riesgo sobre la salud, para poder concluir en una nota sintética predictible del nivel de riesgo global.



Política nutricional de salud pública: recomendar a la población de **elección** **alimentos con el mejor Nutri-Score posible, sin o con la menor lista de aditivos** (en la lista de ingredientes) **y de privilegiar los alimentos brutos y sin procesamiento** y si posible **ecológico** (con un logo certificado).

Fake-news: "Nutri-Score promueve los alimentos ultraprocesados (AUP) ..."

- ▶ La composición nutricional y el nivel de ultra-transformación pueden impactar, cada uno de manera independiente, el riesgo de enfermedades crónicas por mecanismos específicos diferentes y probablemente complementarios.
- ▶ Si el hecho de ser un **AUP (NOVA4)** se asocia, en general, a una menor **calidad nutricional**, no es de extrañar que se encuentren, en menor número, alimentos considerados de **calidad nutricional correcta** pero que pueden ser **ultraprocesados (NOVA4)**.
Por ejemplo, los panes de molde integrales o compotas de frutas sin azúcares añadidos pueden ser ultraprocesados y clasificados A por Nutri-Score.
- ▶ Pero entre los alimentos considerados «**no ultraprocesados**» (NOVA 1, 2, y 3), se encuentran también los que **no son de buena calidad nutricional** (ricos en grasas saturadas, en azúcar o en sal...).
Por ejemplo, los puros zumos de uva son NOVA1 y clasificados E por Nutri-Score (porque ¡contienen más de 160g de azúcar/l!)
- ▶ Por último, los **ingredientes culinarios** (NOVA2), como el azúcar, la sal, el aceite o la mantequilla, no están clasificados como AUP, pero su composición nutricional justifica ser identificados como mas bien **desfavorables desde el punto de vista nutricional**, a consumir en pequeñas cantidades en consonancia con las recomendaciones de salud pública.



La clasificación NOVA no tiene en cuenta la variabilidad de la composición nutricional de los productos dentro de cada una de las categorías. *Por ejemplo, para los productos NOVA2, no se diferencia entre las materias grasas vegetales y animales, ni entre los aceites vegetales y no permite reconocer aquellos cuya composición nutricional es más favorable, como el aceite de oliva o de colza.*

Al contrario de Nutri-Score que discrimina entre los diferentes aceites con calificaciones de C a E, permite reconocer los aceites más favorables desde el punto de vista nutricional y de la salud.

Perspectiva: asociar al Nutri-Score, que informa sobre la calidad nutricional, informaciones gráficas complementarias sobre el grado de transformación y la presencia de plaguicidas.

- Si científicamente, es imposible combinar las 3 dimensiones en el marco de un indicador sintético que resume por sí solo la valencia 'salud' global de los alimentos, pueden combinarse gráficamente de manera sencilla.
- Se puede añadir un reborde negro alrededor del Nutri-Score si el alimento es ultraprocesado (NOVA 4)

Nutri-Score en envases de alimentos ultraprocesados



Alimentos ultraprocesados = Nova4

Logotipo ecológico (si producto ecológico)



Mensaje

Elija

1) los alimentos no ultraprocesados (sin reborde negro), privilegiando a los mejor calificados por Nutri-Score,

2) si, a pesar de todo, por razones de gusto, de coste o de practicidad, selecciona un alimento ultraprocesado (con reborde negro), elija entre los que tengan el Nutri-Score más favorable,

3) Dé preferencia en la medida de lo posible a los alimentos ecológicos cuando exista esta alternativa (especialmente para los alimentos vegetales).

Nutri-Score en envases de alimentos no ultraprocesados



Logotipo ecológico (si producto ecológico)



Aunque Nutri-Score solo informa sobre la composición nutricional de los alimentos, esto ya representa mucho en términos de salud pública (como lo demuestra numerosos estudios científicos que muestran su efecto favorable en la elección de los consumidores y su impacto esperado en la morbilidad y la mortalidad,

Más información sobre Nutri-Score y los alimentos ultraprocesados (nutriscore.blog)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

ACCUEIL · ARTICLES EN FRANÇAIS · PAPERS IN ENGLISH · ARTICULOS EN ESPAÑOL · CONTACT

ARTICLES EN FRANÇAIS

Nutri-Score et ultra-transformation : deux dimensions différentes, complémentaires et non contradictoires

7 décembre 2020



Une campagne menée par des opposants au Nutri-Score dans divers médias et sur les réseaux sociaux vise à le discréditer en suggérant que le Nutri-Score pourrait être source de confusion pour les consommateurs. Leur argument serait que le Nutri-Score classe en A et B des aliments ultra-transformés, alors qu'une consommation élevée de ces derniers a été associée à un risque déletére pour la santé.

Le plus souvent, ils s'appuient sur une figure issue d'un des articles que nous avons publiés en 2018 dans le BMJ (1) présentant le pourcentage de produits ultra-

- versions -

Sélectionner une catégorie

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever-continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri-Score 13 mars 2022

Nutri-Score: l'éternel combat entre la santé publique et les intérêts économiques dans le domaine de



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

ACCUEIL · ARTICLES EN FRANÇAIS · PAPERS IN ENGLISH · ARTICULOS EN ESPAÑOL · CONTACT

ARTICLES EN FRANÇAIS, NON CLASSE

Le Nutri-Score et les autres dimensions santé des aliments : informer au mieux les consommateurs

28 novembre 2021

La recherche scientifique a permis d'identifier plusieurs dimensions des aliments qui sont susceptibles d'avoir un impact sur la santé: 1) leur composition nutritionnelle, notamment la présence de nutriments favorables (par ex, les fibres, les protéines, les minéraux, vitamines, ...) ou défavorables (par ex, les sucres, les graisses saturées, le sel, ...) et leur densité énergétique, 2) leur degré de transformation et particulièrement le fait d'être ultra-transformé (correspondant à des aliments ayant subi de multiples processus industriels et/ou contenant des additifs alimentaires cosmétiques ou d'autres ingrédients industriels tels que des huiles hydrogénées, du sucre inverti, etc.), et 3) la présence possible de résidus de pesticides utilisés lors de la production.

- versions -

Sélectionner une catégorie

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever-continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri-Score 13 mars 2022

Nutri-Score: l'éternel combat entre la santé publique et les intérêts économiques dans le domaine de

<https://nutriscore.blog/2020/12/07/nutri-score-et-ultra-transformation-deux-dimensions-differentes-complementaires-et-non-contradictoires/>

<https://nutriscore.blog/2021/11/28/le-nutri-score-et-les-autres-dimensions-sante-des-aliments-informer-au-mieux-les-consommateurs/>

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«El Nutri-Score no tiene ningún interés y es engañoso para el consumidor, la prueba, clasifica el aceite de oliva menos bien que la Coca-Cola Zero o los cereales del desayuno; las patatas fritas están mejor clasificadas que las sardinas; el salmón ahumado está mal clasificado y las pizzas son saludables... »

«... el Nutri-Score clasifica el aceite de oliva peor que la Coca-Cola Light... »
«El aceite de oliva está clasificado “nocivo” y la Coca-Cola light “saludable”»

Nutri-Score no clasifica los alimentos en « saludables » o « nocivos »



- No tiene sentido comparar el aceite de oliva con la Coca Cola Light. ¡La cuestión no se plantea en absoluto de esta manera para los consumidores en el momento de su acto de compra o de su consumo de alimentos!

Ya que, no va a utilizar una cola light para aliñar su ensalada o beber una lata de aceite de oliva cuando tiene sed...

«... el Nutri-Score clasifica el aceite de oliva peor que la Coca-Cola Light... »
«El aceite de oliva está clasificado “nocivo” y la Coca-Cola light “saludable”»

Nutri-Score no clasifica los alimentos en « saludables » o « nocivos »



- No tiene sentido comparar el aceite de oliva con la Coca Cola Light. ¡La cuestión no se plantea en absoluto de esta manera para los consumidores en el momento de su acto de compra o de su consumo de alimentos!
Ya que, no va a utilizar una cola light para aliñar su ensalada o beber una lata de aceite de oliva cuando tiene sed...
- **En realidad**, el consumidor necesita comparar la calidad nutricional de los alimentos que tienen **una pertinencia a ser substituidos en su consumo, su utilización o sus condiciones de compra**.
 - *Si quiere elegir un aceite verá fácilmente en los estantes de los supermercados, gracias a la indicación de Nutri-Score, que el aceite de oliva es el mejor clasificado*

«... el Nutri-Score clasifica el aceite de oliva peor que la Coca-Cola Light... »
«El aceite de oliva está clasificado “nocivo” y la Coca-Cola light “saludable”»

Nutri-Score no clasifica los alimentos en « saludables » o « nocivos »



- No tiene sentido comparar el aceite de oliva con la Coca Cola Light. ¡La cuestión no se plantea en absoluto de esta manera para los consumidores en el momento de su acto de compra o de su consumo de alimentos!
Ya que, no va a utilizar una cola light para aliñar su ensalada o beber una lata de aceite de oliva cuando tiene sed...
- **En realidad**, el consumidor necesita comparar la calidad nutricional de los alimentos que tienen **una pertinencia a ser substituidos en su consumo, su utilización o sus condiciones de compra.**
 - *Si quiere elegir una bebida, verá que el agua es la única clasificada en A, y que los refrescos regulares se clasifican en E...*

* La clasificación de las bebidas edulcoradas es objeto de debate en el marco de la actualización de la Nutri-Score por el Comité Científico que podría modificar su clasificación

«... el Nutri-Score clasifica el aceite de oliva peor que la Coca-Cola Light... »
«El aceite de oliva está clasificado “nocivo” y la Coca-Cola light “saludable”»

Nutri-Score no clasifica los alimentos en « saludables » o « nocivos »



- No tiene sentido comparar el aceite de oliva con la Coca Cola Light. ¡La cuestión no se plantea en absoluto de esta manera para los consumidores en el momento de su acto de compra o de su consumo de alimentos!
Ya que, no va a utilizar una cola light para aliñar su ensalada o beber una lata de aceite de oliva cuando tiene sed...
- **En realidad**, el consumidor necesita comparar la calidad nutricional de los alimentos que tienen una pertinencia a ser substituidos en su consumo, su utilización o sus condiciones de compra.

Nutri-Score no es un logotipo binario que caracterice el valor salud de los alimentos de manera absoluta clasificando los alimentos como «saludables» o «nocivos»: los productos clasificados A/B no corresponden a productos «sanos» y los C/D/E a productos «nocivos»

Nutri-Score, con sus 5 categorías de colores/letras permite a los consumidores comparar, sobre una base relativa, la calidad nutricional de los alimentos que son comparables en términos de uso o consumo (y que a menudo se encuentran en los mismos estantes de supermercados).

En el momento de la compra, el consumidor no busca comparar la calidad nutricional del aceite de oliva con la de los cereales de desayuno



ABCDE

ABCDE



No A o B ABCDE ABCDE NUTRI-SCORE ABCDE ABCDE ABCDE ABCDE ABCDE ABCDE ABCDE

En el momento de la compra, el consumidor desea comparar la calidad nutricional del aceite de oliva con la de otras materias grasas añadidas



En el momento de la compra, el consumidor desea comparar la calidad nutricional de los diferentes cereales de desayuno



«¡El Nutri-Score es falso, la prueba: las patatas fritas, que no son buenas para la salud, están mejor clasificadas que las sardinas que contienen muchas cosas buenas; o el aceite de oliva está peor clasificado que la Coca-Cola Zero... »

= falsas contradicciones en la capacidad del Nutri-Score para clasificar los alimentos en función de sus calidades nutricionales

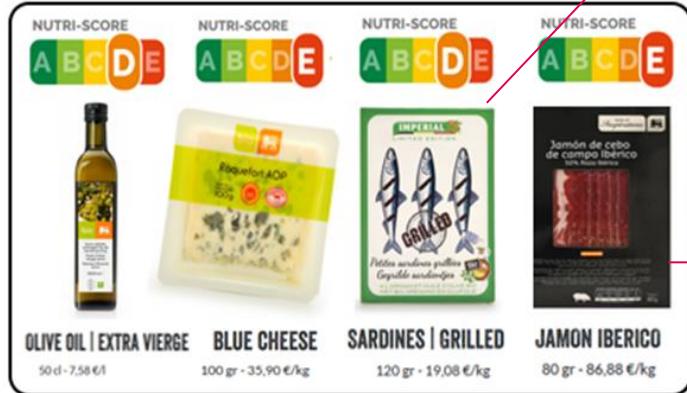


- *Finalidad de Nutri-Score:*
 - no es de clasificar en términos absolutos los alimentos como «alimentos sanos» o «alimentos no sanos»,
 - sino de proporcionar a los consumidores una información en valor relativo, que les permite comparar la calidad nutricional de los alimentos
- *Pero esta comparación sólo tiene interés si es pertinente, si se refiere a alimentos que el consumidor está confrontado a comparar en la vida real (en el momento de su acto de compra o de su consumo).*
- *Por otra parte, por definición, el Nutri-Score no inventa nada, solo transcribe en forma sintética los elementos de composición nutricional que figuran en tabla nutricional presente en la parte posterior del envase.*

«¡El Nutri-Score es falso, la prueba: las patatas fritas, que no son buenas para la salud, están mejor clasificadas que las sardinas que contienen muchas cosas buenas; o el aceite de oliva está peor clasificado que la Coca-Cola zero...»

= falsas contradicciones en la capacidad del Nutri-Score para clasificar los alimentos en función de sus calidades nutricionales

Todas las sardinas en lata no son clasificadas D...



Todos los jamones no son clasificados E...



El Nutri-Score es falso, la prueba ¡el salmón (un pescado graso) es clasificado D o E!



El Nutri-Score es falso, la prueba ¡el salmón (un pescado graso) es clasificado D o E!

El salmón se vende en el comercio en múltiples formas: fresco, en conserva, ahumado, tártaro, empanado,...



El contenido de sal varía 0 a 4g sal/100g según el modo de preparación del salmón

El Nutri-Score es falso, la prueba ¡el salmón (un pescado graso) es clasificado D o E!

El salmón se vende en el comercio en múltiples formas: fresco, en conserva, ahumado, tártaro, empanado,...

0,08 g de sal/100g



1,4 g de sal/100g



0,08 g de sal/100g



2,7 g de sal/100g



3,5 g de sal/100g



0,9 g de sal/100g



0,77 g de sal/100g



1,02 g de sal/100g



1,1 g de sal/100g



El contenido de sal varía de 0 a 4g sal/100g según el modo de preparación del salmón



Sal: factor de riesgo de HTA, de cardiopatía, de AVC



Recomendación de la OMS :
< 5 gramos de sal/día

El Nutri-Score es falso, la prueba ¡el salmón (un pescado graso) es clasificado D o E!

El salmón se vende en el comercio en múltiples formas: fresco, en conserva, ahumado, tártaro, empanado,...



El Nutri-Score permite reconocer las diferencias de composición nutricional de las diferentes formas de salmón (en particular, relacionadas con las diferencias de contenido de sal).
Información útil para el consumidor: → se puede consumir salmón ahumado, pero evitar consumirlo en grandes cantidades o con demasiada frecuencia

Nutri-Score no tiene sentido: ¡las pizzas están clasificadas B! ¡Pizzas sanas!

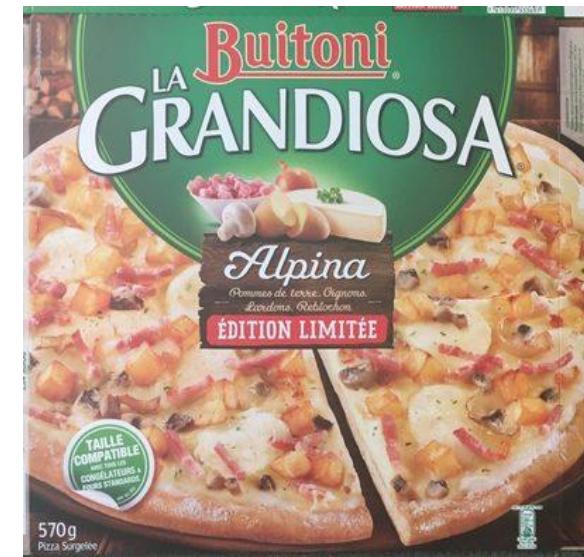


Los nutricionistas no recomiendan el consumo regular de pizzas industriales, pero para los consumidores que deciden consumirlas, es mejor permitirles reconocer aquellas con el perfil nutricional menos desfavorable.

Nutri-Score permite comparar sus composiciones nutricionales.

¿Cómo reconocer la calidad nutricional de las pizzas industriales?

¿Cuáles tienen la mejor/la peor composición nutricional?



¿Cómo reconocer la calidad nutricional de las pizzas industriales?

¿Utilizar la declaración de los valores nutricionales en la parte posterior de los envases???

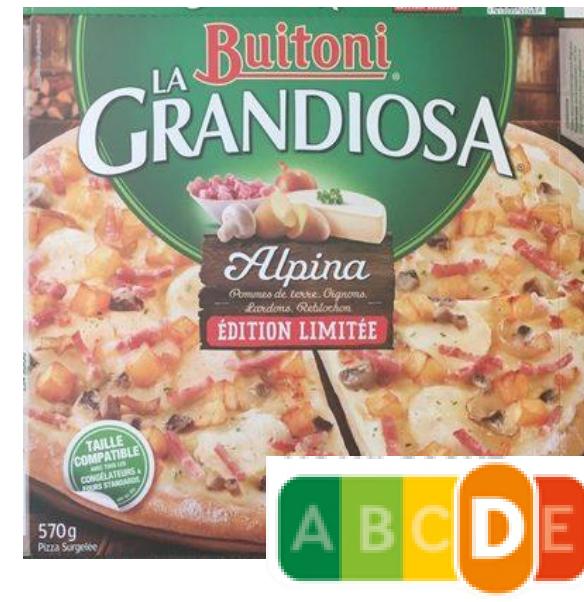


Cuadros ilegibles e incomprensibles



¿Cómo reconocer la calidad nutricional de las pizzas industriales?

Interés del Nutri-Score: de un vistazo es posible comparar las diferencias de calidad nutricional de las diferentes pizzas



Se podría pensar que todas las pizzas de queso tienen la misma composición nutricional...



¡No! No todas las pizzas de queso, aunque tengan el mismo nombre, tienen la misma composición nutricional (varía según las marcas)



ABCDE



ABCDE



ABCDE



ABCDE



ABCDE



ABCDE

¿Cómo es posible que las patatas fritas estén clasificadas A o B?

En general, las patatas fritas vendidas en el comercio en forma congelada muestran un Nutri-Score A o B

- ▶ Las patatas fritas **congeladas sin precocinar** no son más que de patatas peladas y tienen un Nutri-Score A.
- ▶ *Las patatas fritas precocinadas tienen un Nutri-Score A o B dependiendo de los tipos.*

En efecto, estos productos han sufrido generalmente un proceso de pre-fritura industrial que tiene un impacto pequeño en las cantidades de grasa en el producto.

- Los **productos cocinados al horno no cambian** de categoría Nutri-Score **después de la cocción**.
- Sin embargo, la **cocción en freidora** conduce a una mayor penetración de aceite en los productos, lo que conduce a **pasar a 1 o 2 clases superiores de Nutri-Score dependiendo del tipo de aceite utilizado**.

Por lo que se recomienda que el fabricante indique en el envase la siguiente frase: **«Con una cocción en freidora, el Nutri-Score del producto puede variar de una letra si el aceite de fritura es poco rico en Ácidos Grasos Saturados (girasol, cacahuate) o de dos si el aceite de fritura utilizado es muy rico en ácidos grasos saturados (coco, palma)».**

Evidentemente, para preservar la calidad nutricional de las patatas fritas no hay que añadir mucha sal ni consumirlas con mayonesa o salsas grasas (*esto también es cierto para los tomates o vegetales crudos*) y no consumirlas en grandes cantidades (*Ya que son calóricas*)...



Las patatas fritas Mc Donald clasificadas B ?

El logotipo nutricional **Nutri-Score no inventa nada**. Solo traduce la composición nutricional de los productos en una forma sintética.

Las patatas fritas McDo son solo patatas cortadas que se cocinan en una mezcla de aceite de colza y girasol (que contiene menos del 12% de ácidos grasos saturados).

Las patatas fritas Donald contienen después de la cocción (por 100 g de patatas fritas)

- pocas grasas saturadas (1,3g),
- muy pocos azúcares (0,3g),
- una cantidad moderada de sal (0,47g),
- un poco de fibra (3,5g),
- un poco de proteínas (3,4g).

Desde el punto de vista nutricional, las patatas fritas tienen una composición que no es desfavorable contrariamente a su imagen negativa en el imaginario colectivo.

Si el Nutri-Score de las patatas fritas es correcto (B), hay que tener en cuenta la ingesta calórica según el tamaño de las porciones propuestas (que se muestra junto al Nutri-Score): 231 Kcal para la «Pequeña», 328 para la «Mediana» y 434 para la «Grande» porción !

Y el principal problema desde el plano nutricional es cuando se les **añade de nuevo sal** (ya que están ya saladas) o si se las consume con ketchup (*Nutri-Score C*) y sobre todo con **las salsas propuestas en McDonald's**, en particular la salsa especial (una especie de **mayonesa**) que es *Nutri-Score D*.

Más información sobre Nutri-Score (nutriscore.blog)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

ACCUEIL · ARTICLES EN FRANÇAIS · PAPERS IN ENGLISH · ARTICULOS EN ESPANOL · CONTACT

ARTICULOS EN ESPANOL

Incomprensiones y fake-news sobre Nutri-Score. ¿Cómo tratar de desestabilizar una herramienta de salud pública que molesta?

23 avril 2019

Modifier

Desde hace algunos meses circulan en las redes sociales, en diversos medios de comunicación y a veces incluso en el discurso de personalidades políticas de primer rango, cierto número de comentarios negativos y de informaciones engañosas sobre Nutri-Score, el logotipo de información nutricional destinado a ser colocado en la cara frontal de los envases de alimentos aprobado oficialmente en Francia en 2017. y

- versions -

Sélectionner une catégorie

Articles récents

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests

29 octobre 2021

Modifier

Entre los determinantes de las enfermedades crónicas hoy más difundidas en Europa (obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, ciertos tipos de cáncer,...), la alimentación desequilibrada se considera uno de los principales factores de riesgo, y sobre todo un determinante sobre el que es posible actuar. A fin de hacer frente al costo humano, social y económico cada vez mayor que supone el

en aumento de la incidencia de estas enfermedades crónicas en muchas naciones

- versions -

Sélectionner une catégorie

Articles récents

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri-Score 17

<https://nutriscore.blog/2019/04/23/incomprensiones-y-fake-news-sobre-nutri-score-como-tratar-de-desestabilizar-una-herramienta-de-salud-publica-que-molesta/>

<https://nutriscore.blog/2021/10/29/nutri-score-y-recomendaciones-nutricionales-de-salud-publica-objetivos-complementarios-y-sinergicos/>

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«El Nutri-Score ataca los productos “Made in Italy” y la alimentación mediterránea. El Nutrinform propuesto por Italia es más interesante»

Speranza difende dieta mediterranea contro semaforo Nutri-score



Speranza a Ue, non discriminai Italia
Ministro vede nuova commissaria, sistema Nutriscore fuorviante



Nutri-score, Il ministro Speranza:
«Dico no all'etichetta a semaforo per
il cibo»

Il responsabile della salute a un c
in Italy» in quanto segnala i prod
dall'Oms



Alimentare, scontro finale a Bruxelles
sulle nuove etichette
Federalimentare: questa scelta può costarci fino al 50% del nostro export
Germania e Francia premono per adottare in fretta il Nutriscore



nel governo:
e Meloni

¡ El Nutri-Score no ataca al « made in Italy » !

Los quesos italianos no están peor clasificados por el Nutri-Score que los otros quesos en Europa, ya sean franceses, españoles, holandeses, alemanes, griegos o suizos.

🇮🇹 Gorgonzola



ABCDE

🇮🇹 Pecorino



ABCDE

🇮🇹 Provolone



ABCDE

🇫🇷 Roquefort



ABCDE

🇫🇷 St Nectaire



ABCDE

🇫🇷 Camembert



ABCDE

🇫🇷 Mimoleta



ABCDE

🇫🇷 Fourme d'Ambert



ABCDE

🇮🇹 Mozzarella



ABCDE

🇮🇹 Ricotta



ABCDE

🇳🇱 Edam



ABCDE

🇬🇷 Feta



ABCDE

🇪🇸 Manchego



ABCDE

🇨🇭 Gruyere



ABCDE

🇫🇷 Munster

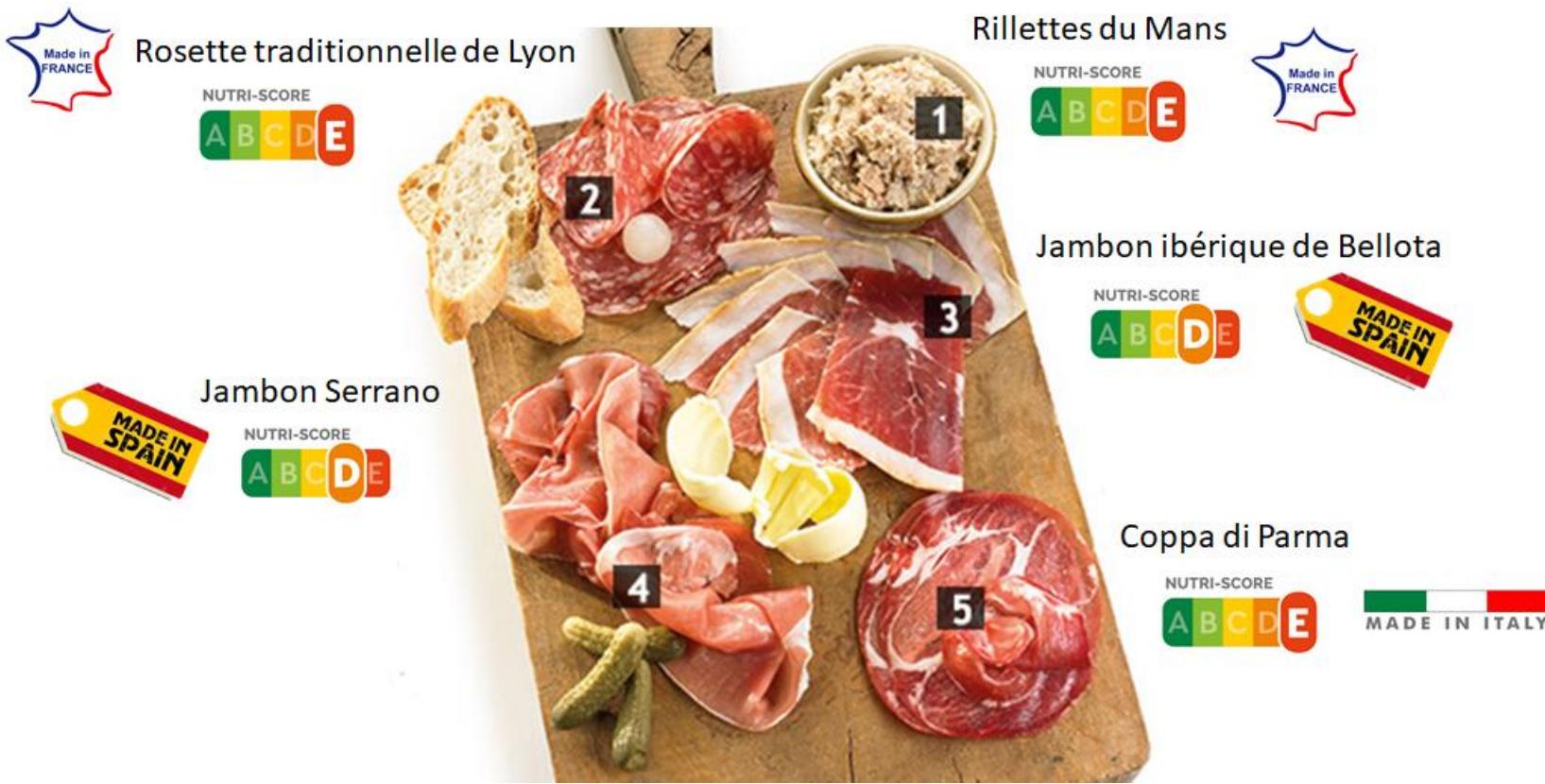


ABCDE

¡ El Nutri-Score no ataca al « made in Italy » !

Los embutidos italianos no están peor clasificados por el Nutri-Score que otros embutidos en Europa, ya sean franceses, españoles, alemanes,...

Si el jamón San Daniele es clasificado D, lo es también el jamón de Bayona francés o del jamón serrano español,... En cuanto al salami, se encuentra al mismo nivel que la rosette de Lyon, el chorizo español y todos los demás embutidos en Europa...

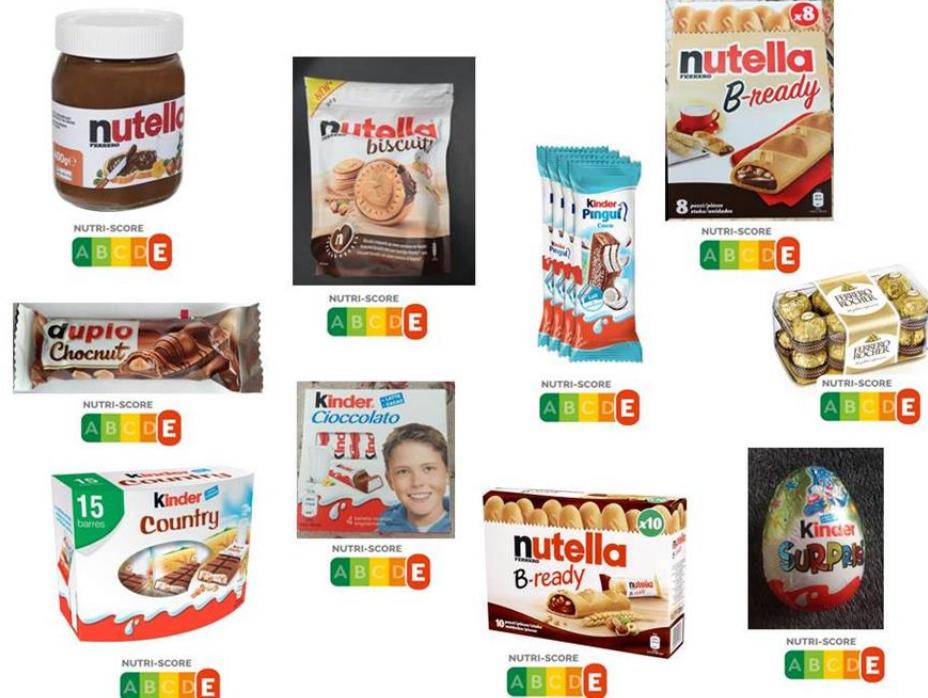


¡ El Nutri-Score no ataca al « made in Italy » !

Alimentos tradicionales italianos con una calidad nutricional favorable



Alimentos «Made in Italy» grasos, azucarados...



«... el Nutri-Score se opone a la alimentación mediterránea porque ¡ clasifica el Pecorino Romano, el Gorgonzola, el Prosciutto, el Jamón San Daniele y el aceite de oliva en las categorías menos favorables desde el punto de vista nutricional !»

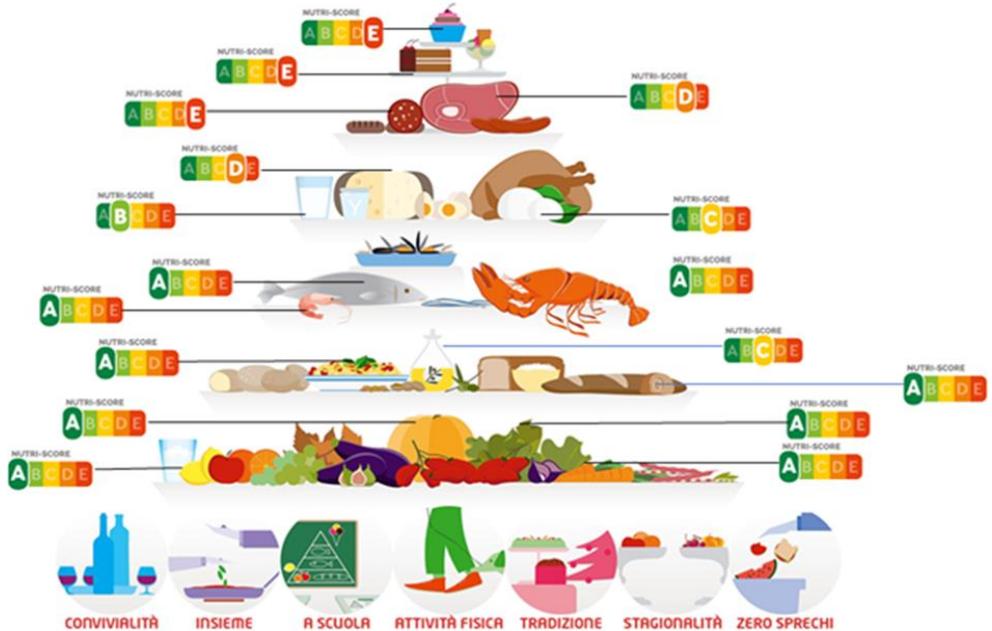
Nutri-Score no se opone en absoluto a la alimentación mediterránea.
¡Al contrario!

La alimentación mediterránea no se limita a comer Pecorino romano, Gorgonzola, Prosciutto o el jamón San Daniele...

Se caracteriza por :

- el consumo abundante de **frutas, hortalizas, leguminosas y cereales (sobre todo integrales)**,
- un consumo moderado de **pescado**,
- **un consumo limitado de productos lácteos (incluidos los quesos)**
- **bajo consumo** de carne, embutidos y productos azucarados, grasos y salados
- **privilegiar el aceite de oliva**, entre las grasas añadidas, pero **no recomienda su consumo ad libitum...**

PIRAMIDE UNIVERSALE DELLA DIETA MEDITERRANEA



Total coherencia entre Nutri-Score y los principios de la dieta mediterránea

«... el Nutri-Score se opone a la alimentación mediterránea porque ¡ clasifica el Pecorino Romano, el Gorgonzola, el Prosciutto, el Jamón San Daniele y el aceite de oliva en las categorías menos favorables desde el punto de vista nutricional !»

Nutri-Score no se opone en absoluto a la alimentación mediterránea.
¡Al contrario!

Los quesos y embutidos clasificados en su mayoría **en D y a veces en E**, contienen cantidades importantes **de grasas saturadas y de sal y son también calóricos...**

Pero como todos **los productos clasificados D o E**, pueden perfectamente ser consumidos en el marco de una alimentación equilibrada pero en **cantidades/frecuencias limitadas**, lo que es coherente con los principios de la alimentación mediterránea y con el significado de su Nutri-Score.

El aceite de oliva no es rojo (E) pero C = mejor puntuación para las grasas añadidas y para los aceites vegetales (con los aceites de colza y de nuez) y mejor clasificada que los aceites de soja, girasol, maíz (D), coco o palma (E) y mantequilla (E).

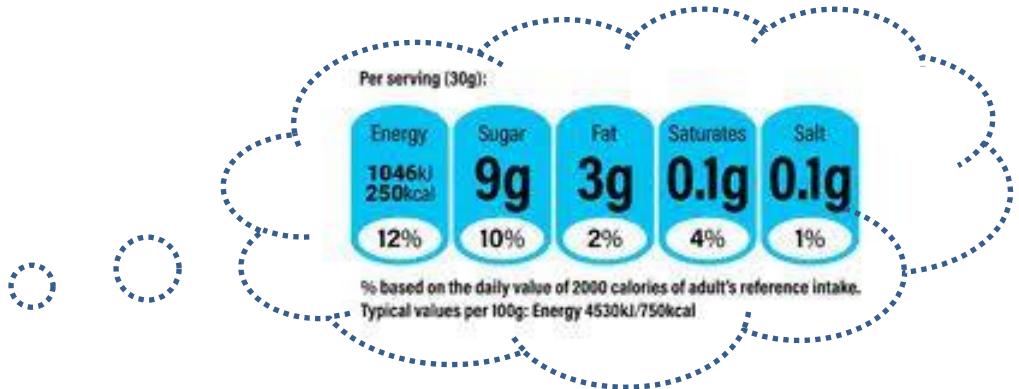
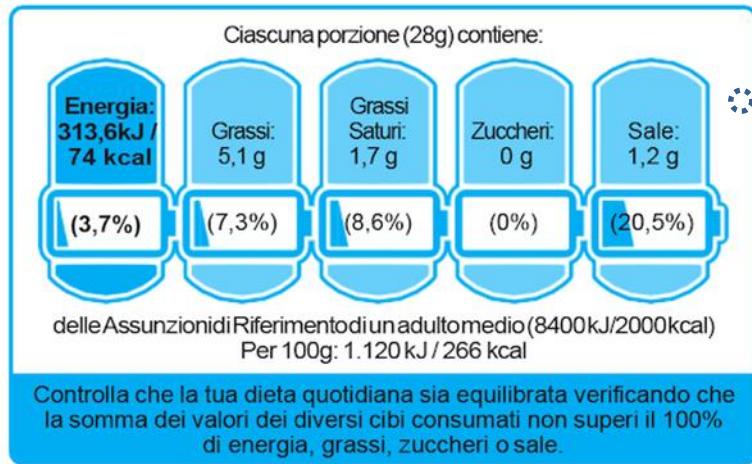


+ El algoritmo que sustenta el cálculo de Nutri-Score es consistente con el modelo de dieta Mediterránea (Adherencia a MED-DIET 0-9 puntos, 9-ítem Mediterranean Diet Score propuesto por Trichopoulou, BMJ 2003) Gómez-Donoso C et al, Clin Nutr, 2020

La alternativa italiana al Nutri-Score

El sistema de las « baterías », Nutriform

apoyado por el gobierno italiano y los grupos de lobbies agroalimentarios italianos (Coldiretti)



Basado en el GDA/RI implementado por empresas de alimentos en la década de 2000 y sobre el cual numerosos trabajos han demostrado su total ineficiencia...

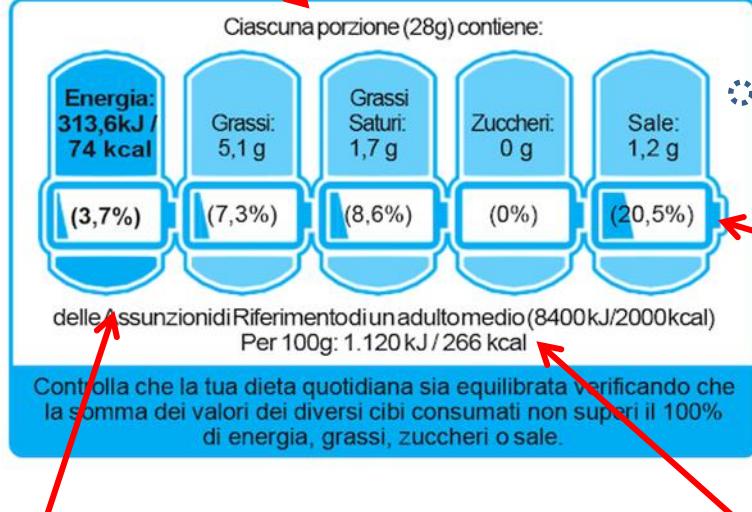
Trabajos italianos afirman que el Nutriform es preferido al Nutri-Score por los consumidores. Estos estudios (cuya metodología es cuestionable) solo se refieren a la preferencia y, por tanto, no prejuzgan su comprensión objetiva y su impacto en las selección de alimentos. Ningún estudio científico publicado ha demostrado su buena comprensión, su eficacia en los comportamientos de compra de los consumidores en condiciones reales y sobre la mejora de la calidad nutricional de la compra (a diferencia del Nutri-Score)

La alternativa italiana al Nutri-Score

El sistema de las « baterías », Nutrinform

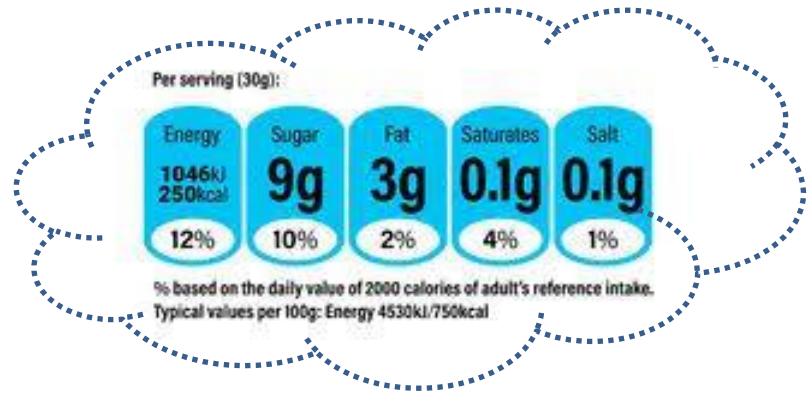
apoyado por el gobierno italiano y los grupos de lobbies agroalimentarios italianos (Coldiretti)

por porción (fijada por el fabricante)



Porcentajes de la ingesta recomendada de un adulto medio (2000 Kcal/d)

Calorías expresadas por 100g



un sistema de baterías
contra intuitivo en
comparación con el
símbolo de baterías de
teléfono

- El Nutri-Score no pretende penalizar el «made in Italy», ni el «made in France» ni el «made in Spain»...
- Su objetivo es aportar transparencia sobre la calidad nutricional de todos los alimentos y ayudar a los consumidores a orientar sus elecciones (*sin decir nunca que un producto mal clasificado no debe ser consumido sino que debe posicionarse en el marco de una alimentación equilibrada y consumido en cantidad limitada...*).
- El Nutri-Score ha sido desarrollado sobre bases científicas para el interés de los consumidores y responde a su demanda, aunque esto va en contra de ciertos intereses económicos.
- El Nutri-Score no es « made in France » o « made in otros lugares », Nutri-Score es « **made in Salud Pública** » !



*Nutri-Score apoyado por eminentes
científicos italianos*

Nutri-Score: perché non dobbiamo averne paura

ALIMENTAZIONE

Paolo Vineis¹, Elio Riboli², Walter Ricciardi³, Mauro Serafini⁴, Silvio Garattini⁵

¹ Imperial College, Londra

² Humanitas University, Milano; Imperial College, Londra

³ Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma

⁴ Università degli Studi di Teramo

⁵ Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, Milano

Más información sobre la instrumentalización política del Nutri-Score en Italia (nutriscore.blog)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

ACCUEIL · ARTICLES EN FRANÇAIS · PAPERS IN ENGLISH · ARTICULOS EN ESPANOL · CONTACT

ARTICULOS EN ESPANOL

No a la instrumentalización política del Nutri-Score en Italia por el Sr. Matteo Salvini (1) ¡ No a la negación de la ciencia y de la salud pública!

17 décembre 2019

Modifier

Durante una serie de entrevistas de prensa realizadas sobre diversos soportes mediáticos y de intervenciones en las redes sociales, el Sr. Matteo Salvini¹ acusa el logotipo de información nutricional Nutri-Score de ser el soporte de una **operación secreta dirigida por la Unión Europea** contra la alimentación mediterránea y los productos «made in Italy». (<https://twitter.com/matteosalvinimi/status/12021977873471733767s=20>).

- versions -

Sélectionner une catégorie

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri Score 13 mars 2022

ACCUEIL · ARTICLES EN FRANÇAIS · PAPERS IN ENGLISH · ARTICULOS EN ESPANOL · CONTACT

ARTICULOS EN ESPANOL

PROPUESTA ITALIANA: EL SISTEMA DE BATERÍAS NUTRINFORMCOMO ALTERNATIVA A NUTRI-SCORE. Elementos de repuestas

13 mars 2021

Modifier

Nancy Babio [1,2], Pilar Galán[3], Jordi Salas-Salvadó [1,2]

1 Universitat Rovira i Virgili. Departament de Bioquímica i Biotecnología. Unitat de Nutrición Humana. Hospital universitari Sant Joan de Reus. Institut d'Investigació Pere Virgili (IISPV), Reus, España Joan de Reus, Institut d'Investigació Pere Virgili (IISPV), Reus, España.

2 Consorcio CIBER, M.P. Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERONB), Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Madrid, España.

3. Sorbonne Paris Cité Environnement and Statistics Research Center (CRESS) 111153

- versions -

Sélectionner une catégorie

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri Score 13 mars 2022

<https://nutriscore.blog/2019/12/17/no-a-la-instrumentalizacion-politica-del-nutri-score-en-italia-por-el-sr-matteo-salvini-1-no-a-la-negacion-de-la-ciencia-y-de-la-salud-publica/>

<https://nutriscore.blog/2021/03/13/propuesta-italiana-el-sistema-de-baterias-nutrinformcomo-alternativa-a-nutri-score-elementos-de-reuestas/>

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«*El Nutri-Score ataca los alimentos tradicionales.
Penaliza los buenos productos
DOP/DOC e IGP... »*

¿ Nutri-Score penaliza los alimentos tradicionales (como dicen los productores de quesos, embutidos,...)?

- Si los quesos o la charcutería (DOP o no) se clasifican mayoritariamente en D o E (algunos en C), es debido a su **riqueza en grasas saturadas y sal**. **Esto no significa que no deban consumirse**, sino que deben consumirse en **cantidades limitadas o con menor frecuencia**, de acuerdo con las recomendaciones de salud pública.
- El hecho de que un producto sea **tradicional, vinculado al territorio** según un **saber hacer** a menudo ancestral, formando parte del **patrimonio culinario** (nociones importantes sobre las que es posible comunicar), no significa que hay que negar **la transparencia nutricional** y negarse a añadir el Nutri-Score.
- **Un producto DOP/DOC o IGP, si es rico en grasas, azúcar o sal, incluso tradicional ¡ sigue siendo un producto rico en grasas, azúcar o sal!**
- Aunque hay que apoyar los alimentos DOP/DOC, producidos de manera tradicional y promover su modo de producción, no hay que ocultar la información sobre su composición nutricional, como ocurre con el resto de alimentos. ¡Es un **derecho de los consumidores estar informado!**
- Por supuesto, nada impide comunicar que, entre los quesos o la charcutería, es interesante **privilegiar los que son DOP/DOC O IGP** pero **sin ocultar la realidad de su composición nutricional**: consumir menos pero mejor.

Nutri-Score: Parmigiano Reggiano e Grana Padano contro l'etichetta a semaforo adottata in mezza Europa

Le Roquefort, visé par un classement défavorable par le Nutri-Score, demande à



El jamón ibérico pide ser excluido del semáforo nutricional tras el 'indulto' del

Economie Modifié le 26 novembre 2021 à 22:56
Le nutriscore, une menace pour le Gruyère suisse?

The Gorgonzola Consortium together with AFIDOP say no to Nutri-score with a public meeting and a social

Il Prosciutto San Daniele bollato da un sistema Nutri-Score che sembra inaffidabile



Más información sobre Nutri-Score y los alimentos tradicionales (nutriscore.blog)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

[ACCUEIL](#) • [ARTICLES EN FRANÇAIS](#) • [PAPERS IN ENGLISH](#) • [ARTICULOS EN ESPAÑOL](#) • [CONTACT](#) ▾

ARTICULOS EN ESPAÑOL

Nutri-Score: incluso con un signo de calidad o de origen (DOP/DOP, IGP, Bio, Label Rouge...), ¡un producto graso, azucarado o salado sigue siendo un producto graso, azucarado o salado!

16 juin 2021

Modifier

Serge Hercberg^{1,2}, Chantal Julia^{1,2}, Mathilde Touvier², Pilar Galan²

¹ Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), CRESS U1153
Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord / ² GHU Paris Seine-Saint-Denis
(AP-HP)

Desde que fue propuesto en 2014 por investigadores académicos especializados en

- versions -

Sélectionner une catégorie ▾

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri-Score 13 mars 2022

<https://nutriscore.blog/2021/06/16/nutri-score-incluso-con-un-signo-de-calidad-o-de-origen-dop-dop-igp-bio-label-rouge-un-producto-graso-azucarado-o-salado-sigue-siendo-un-producto-graso-azucarado-o-salado/>

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«El Nutri-Score no tiene ningún interés y es engañoso para el consumidor, se calcula por 100g pero no se come 100 g de aceite de oliva o 100 g de roquefort»

¿ Por qué Nutri-Score se calcula para 100g y no por porción (como piden muchos industriales) ?

- Los datos disponibles que figuran en la **tabla nutricional obligatoria por la normativa europea INCO (n\1169/2011)**, y que sirven de base para el cálculo del Nutri-Score, se expresan por **100g (o 100 ml)** de alimento.
- el tamaño de las porciones es difícil de definir para los alimentos, ya que varía en función *de la edad, el sexo, la actividad física/sedentaridad...* **difícil calcular un logotipo universal basado en diferentes tamaños de porciones o mostrar múltiples logotipos en los envases en función de los diferentes grupos de población...**
- como los tamaños de las porciones no pueden estandarizarse sobre bases científicas, son fijados por los propios fabricantes y muy a menudo muy por debajo de las porciones realmente consumidas → **riesgo de manipulación:** *basta con utilizar tamaños de porciones más pequeños para reducir artificialmente a los ojos del consumidor las cantidades de grasa, azúcar o sal de la porción de sus productos.*
Los fabricantes de cereales de desayuno sugieren porciones de 30g... mientras que la mayoría de los adolescentes consumen 60 u 80 g por porción...
Los fabricantes de barras de chocolate sugieren porciones de 1 barra mientras que la bolsa contiene 2 ... Y calculan el logotipo para una porción de 1 sola barra.
- como los tamaños de las porciones son fijados por los fabricantes pueden variar de un fabricante a otro. Por ejemplo, para las pizzas, según los fabricantes **varían de 123 g, 150g, 175 g, 200g, 210g y 420g.**
- incluso si fuera posible dar la información nutricional por porción, difícil para el consumidor evaluar a qué corresponde en la práctica: ¿qué es 35 g de Manchego, 123 g de pizza? 40 g de rillettes?...
- un trabajo científico mostró que el logotipo ENL por porción, que había sido propuesto en 2016 por el Big6 (Coca-Cola, Pepsi, Nestlé, Mars, Mondelez, Unilever) les permitía palidecer los colores del logotipo y era falsamente reconfortante conduciendo a la selección e incluso tendería a aumentar el tamaño de la porción para alimentos de baja calidad nutricional (*producto para untar*)...?

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	1514 kJ (362 kcal)
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	79 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,03 g



¿ Por qué Nutri-Score se calcula para 100g y no por porción (como piden muchos industriales) ?

- Los datos disponibles que figuran en la **tabla nutricional obligatoria por la normativa europea INCO (n°1169/2011)**, y que sirven de base para el cálculo del Nutri-Score, se expresan por **100g (o 100 ml)** de alimento.
- el tamaño de las porciones es difícil de definir para los alimentos, ya que varía en función *de la edad, el sexo, la actividad física/sedentaridad...* **difícil calcular un logotipo universal basado en diferentes tamaños de porciones o mostrar múltiples logotipos en los envases en función de los diferentes grupos de población...**
- como los tamaños de las porciones no pueden estandarizarse sobre bases científicas, son fijados por los propios fabricantes y muy a menudo muy por debajo de las porciones realmente consumidas → **riesgo de manipulación: basta con utilizar tamaños de porciones más pequeños para reducir artificialmente a los ojos del consumidor las cantidades de grasa, azúcar o sal de la porción de sus productos.**
Los fabricantes de cereales de desayuno sugieren porciones de 30g... mientras que la mayoría de los adolescentes consumen 60 u 80 g por porción...
Los fabricantes de barras de chocolate sugieren porciones de 1 barra mientras que la bolsa contiene 2 ... Y calculan el logotipo para una porción de 1 sola barra.
- como los tamaños de las porciones son fijados por los fabricantes pueden variar de un fabricante a otro. Por ejemplo, para las pizzas, según los fabricantes **varían de 123 g, 150g, 175 g, 200g, 210g y 420g.**
- incluso si fuera posible dar la información nutricional por porción, difícil para el consumidor evaluar a qué corresponde en la práctica: ¿qué es 35 g de Manchego, 123 g de pizza? 40 g de rillettes?...
- un trabajo científico mostró que el logotipo ENL por porción, que había sido propuesto en 2016 por el Big6 (*Coca-Cola, Pepsi, Nestlé, Mars, Mondelez, Unilever*) les permitía palidecer los colores del logotipo y era falsamente reconfortante conduciendo a la selección e incluso tendería a aumentar el tamaño de la porción para alimentos de baja calidad nutricional (*producto para untar*)...?



no es posible utilizar la referencia a las porciones para el cálculo de un logotipo nutricional. La consideración de una cantidad estándar, como 100g (100 ml), es **una opción razonable, un denominador común**, que permite **una comparación válida entre los alimentos sin inducir a error de estimación: comparar 100 ml de aceite de oliva con 100 ml de otro aceite; 100g de cereales desayuno a 100g de otros cereales; 100g de una pizza a 100g de otra pizza; 100 g de Comté, a 100g de Camembert o de Roquefort o de Mozzarella...**

Para saber más acerca de por qué Nutri-Score se calcula por 100g y no por porción (Nutriscore.blog)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cham/Université Sorbonne Paris Nord -

[ACCUEIL](#) • [ARTICLES EN FRANÇAIS](#) • [PAPERS IN ENGLISH](#) • [ARTICULOS EN ESPAÑOL](#) • [CONTACT](#) ▾

ARTICULOS EN ESPAÑOL

[¿ Por qué Nutri-Score se calcula sobre la base de 100g y no por porción \(como piden los industriales\) ?](#)

4 novembre 2021

[Modifier](#)

Serge Hercberg, Pilar Galan, Emmanuelle Kesse-Guyot, Mathilde Touvier, Chantal Julia

Université Sorbonne Paris Nord. Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle U1153 (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale / Institut National de la Recherche Agronomique/CNAM/Université Sorbonne Paris Nord), Bobigny, France.

- versions -

[Sélectionner une catégorie](#) ▾

- Articles récents -

Nutri-Score: la eterna lucha entre la salud pública y los intereses económicos en el ámbito de la nutrición 17 mars 2022

The ever continuing battle between public health and economic interests in nutrition: the case of Nutri-Score 13

<https://nutriscore.blog/2021/11/04/por-que-nutri-score-se-calcula-sobre-la-base-de-100g-y-no-por-porcion-como-piden-los-industriales%ef%bf%bc/>

Respuestas a las fake-news sobre Nutri-Score

«El Nutri-Score Nutri-Score fue creado y es apoyado por los fabricantes de comida chatarra. Favorece los alimentos industriales y sobre todo los ultraprocesados»

¿Nutri-Score creado y apoyado por los fabricantes de comida chatarra? ABSURDO

2014

Propuesta oficial de Nutri-Score basada en estudios científicos



0 firmas alimentarias a favor de Nutri-Score

lobbies



Durante casi 4 años, casi todo fue hecho por **poderosos grupos de presión** para **impedir** la implementación de Nutri-Score

lobbies



Pero diferentes actores se movilizaron para **convencer** y **demostrar el interés** de Nutri-Score: científicos, profesionales de la salud, asociaciones de consumidores...

lobbies



presiones políticas

presiones económicas

Sembrar la duda sobre la ciencia

retardar

bloquear

confundir la cuestión

fake news

alternativas

BIG 6:

Nestlé, Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Mondelez, Unilever

2017

Adopción oficial del Nutri-Score en Francia (decreto 31/10/2017)



3 industrias y 3 distribuidores adoptan Nutri-Score

lobbies



lobbies



2020

Anuncio de la estrategia Farm to Fork



La presión de los consumidores y de la sociedad civil ha llevado a Nestlé y a otras empresas alimentarias a reconsiderar su posición de rechazo de Nutri-Score

2022

lobbies



815 empresas alimentarias han adoptado Nutri-Score (95% son PYME y MPE)

¡y muchas otras empresas siguen luchando contra Nutri-Score!

Nutri-Score: equilibrio de poder en Europa; los « a favor » y los « en contra »

ACTORES CIENTIFICOS

- 417 científicos académicos europeos (32 países europeos)
- 30 asociaciones de expertos (nutrición, salud pública, oncología, pediatría, cardiología,...)



Slovak Association
for Nutrition
and Prevention,

- Centro Internacional de Investigación sobre el Cáncer IARC/WHO



adoptar cuanto antes el Nutri-Score como logotipo armonizado y obligatorio para Europa en interés de los consumidores y de la salud pública.

ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES Y PACIENTES



Asociaciones de pacientes

ACTORES ECONOMICOS



FERRERO



No al Nutri-Score
(defensa de los intereses económicos)

Para saber más acerca sobre Nutri-Score :

- <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/article/articles-scientifiques-et-documents-publies-relatifs-au-nutri-score>
- <https://nutriscore.blog/>
- **Manges et tais-toi. Un nutritionniste face au lobby agro-alimentaire*** (éditions HumenSciences- En francés)



* Los derechos de autor van íntegramente a la Maison d'Izieu y al Memorial de la Shoah

