



Universidad de Jaén

Facultad de Ciencias Sociales
y Jurídicas

Trabajo Fin de Grado

COMPRENSIÓN DEL ETIQUETADO NUTRI- SCORE POR PARTE DEL CONSUMIDOR

Alumno: Matías Lucena Expósito

Junio, 2022

RESUMEN

El objetivo principal de este trabajo es responder a la siguiente pregunta: ¿Es comprendido el etiquetado Nutri-Score por parte del consumidor? Como se verá más adelante, esta respuesta cuenta con una serie de matices debido a la implicación de numerosos factores que afectan de una manera directa a la comprensión del etiquetado de este sistema. Nutri-Score, es un “EFE” (Etiquetado Frontal de Envase), muchos de nosotros como consumidores estamos acostumbrados o somos capaces de reconocer estos “EFEs” en el momento de hacer la compra en cualquier supermercado, algunos de estos etiquetados son directos con el significado que intentan transmitir al consumidor y otros necesitarán de una interpretación más profunda, como es el caso de Nutri-Score.

De igual manera, se abordarán las diferentes polémicas en las que se ha visto envuelto el sistema francés, especialmente en el caso de España debido a las calificaciones otorgadas a algunos productos típicos en nuestra dieta, las distintas posibilidades con que se podrían llevar a cabo para poder superar la falta de comprensión entre la masa de consumidores (incluyendo una batería de sugerencias para ello), los diferentes puntos de vista de distintas autoridades como Pilar Galán (una de las fundadoras de Nutri-Score) y por último, el estudio y posterior análisis de una encuesta que se realizó de manera anónima para contestar a la pregunta objeto del trabajo.

ABSTRACT

The main goal of this project is to answer the question: Is the Nutri-Score label understood by the consumer? As you could read in this work this is answer with many tinges due to other many factors which affect the comprehension of the actual meaning of the label. Nutri-Score is a FOP (Front of Package) label, many of us are familiarized with some FOP labels in our routine during groceries, some of these labels are pretty directs with the meaning of the information that they try to give us and the other ones need a deeper interpretation such as Nutri-Score.

We will face the controversies that this French system has been involved in, especially in Spain owe to bad ratings with some typical products, the possibilities to get by with the lack of comprehension between the consumers (including an important amount of suggestions for this), the different point of views from accredited authorities such as Pilar Galán (one of the founders of Nutri-Score) and finally, the study and analysis of an anonymous survey to answer the main question of the project.

ÍNDICE

1. ¿QUÉ ES Y PARA QUÉ SIRVE NUTRI-SCORE?.....	1
1.1 ¿CÓMO SE REALIZA EL CÁLCULO DE NUTRI-SCORE?	2
1.2 ¿CÓMO FUNCIONA CON LOS CONSUMIDORES?	4
2. DEFENSORES Y CRÍTICOS DEL SISTEMA NUTRI-SCORE	5
2.1 PARTIDARIOS DEL SISTEMA.....	6
2.2 ARGUMENTOS DETRACTORES	8
2.2.1 POLÉMICA CON LA DIETA MEDITERRÁNEA	8
2.2.2 LA DIFICULTAD EN LA COMPRESIÓN DEL ETIQUETADO NUTRI-SCORE	9
2.2.3 NUTRINFORM BATTERY	12
2.2.4 MOVIMIENTO REAL-FOODING	13
3. ¿REALMENTE, ES ENTENDIDO NUTRI-SCORE ENTRE LOS CONSUMIDORES?	16
4. ENCUESTA NUTRI-SCORE.....	17
4.1 ANÁLISIS DE RESPUESTAS.....	18
5. CONCLUSIÓN	31
6. BIBLIOGRAFÍA.....	33
7. ANEXOS.....	35

1. ¿QUÉ ES Y PARA QUÉ SIRVE NUTRI-SCORE?

Nutri-Score tiene su origen en 2014 en la Universidad de la Soborna (Francia) y se trata de un logotipo presentado en forma de etiqueta nutricional, que aúna la recopilación de información sobre productos alimentarios presentes en todo el mundo realizando una clasificación por colores, con el objetivo de mostrar la calidad nutricional de los alimentos, en definitiva, una representación gráfica, resumida, clasificada y codificada del valor nutritivo de ciertos alimentos que cuenten con esta distinción.

De esta manera, el sistema se nos presenta a través de una escala alfabética desde la “A” hasta la “E”, entendiendo “A” como un alimento de gran calidad nutricional y descendiendo hasta la letra “E” siendo esta última entendida como pésima calidad nutricional del alimento.



Este sistema de calificación alimentaria, pertenece al grupo de etiquetado frontal en los envases de producto (EFE) o FOP (*Front of Package Labels*), la colocación en este lugar trata de reducir el esfuerzo y tiempo del consumidor para la comprensión del etiquetado. Dentro de este grupo de “EFEs”, Nutri-Score está enclavado en la calidad de nutrientes, basando su presentación mediante un “semáforo nutricional” que brinda información rápida a través de una serie de colores como método de advertencia al consumidor.

Actualmente, en Europa, no existe una etiqueta frontal única, por lo que muchos países cuentan con un sistema de etiquetado propio, bien diseñado por: el Gobierno de cada país, fabricantes o minoristas. En el caso de Nutri-Score y dentro del ámbito europeo, está presente en ciertos países como: Francia (siendo el país propulsor del sistema y adoptándolo en el año 2017) Alemania, Bélgica, España, Luxemburgo, Países Bajos, Austria y Suiza. Un aspecto relevante de estos “EFEs”, es la obligatoriedad de presentación de las etiquetas frontales en la parte frontal de los

paquetes alimenticios. La OMS (Organización Mundial de la Salud), recomienda de manera activa la utilización de este tipo de herramientas, en vista de ayudar a prevenir o erradicar las enfermedades relacionadas con la dieta y la obesidad. Por otra parte, los países que opten por cualquier tipo de etiquetado frontal, y según la normativa europea, dejarán la inclusión del sistema adoptado a la libre elección del fabricante del alimento.

Actualmente, existen un total de siete asociaciones de consumidores, miembros de la “Oficina Europea de Asociaciones de Consumidores”, que pretenden la implantación obligatoria en Europa de Nutri-Score mediante la recogida de firmas en la web www.pronutriscore.org y presentar posteriormente esta petición a la Comisión Europea.

La gran difusión de Nutri-Score entre los países en los que opera, se llevó a cabo gracias a la presión a la que se sometió a la Unión Europea por parte de grupos científicos pertenecientes a la propia Unión, asociaciones médicas y científicas del campo de la nutrición.

1.1 ¿CÓMO SE REALIZA EL CÁLCULO DE NUTRI-SCORE?

El algoritmo que sirve de base a Nutri-Score, encuentra su origen en un sistema de cálculo desarrollado en el año 2005 en la Universidad de Oxford, siendo este destinado, en principio, a la publicidad alimentaria dirigida a los consumidores más jóvenes. Al tratarse de un “EFE”, actúa como un sintetizador de información que se encuentra en la parte posterior del producto, que a menudo resultan incomprensibles para la masa de consumidores.

En lo que al cálculo se refiere, otorga una puntuación al alimento de -15 a 40 (por cada 100 gr o 100 ml) dando lugar a una calificación de “favorable” (“A” o “B”), “neutro” (“C”) o “desfavorable” (“D” o “E”) variando a lo largo de la escala alfabética que utiliza y asociando un color según esta. La propuesta de presentación en forma de letra, pretende garantizar una mayor legibilidad entre la masa de consumidores.

La operación se desarrollaría separando los componentes del alimento en dos parámetros. Por un lado, los nutrientes que contarán como puntos negativos (A) y siendo estos capaces de obtener valores de 0 a 40 puntos en total y por otro lado, los elementos (C) que conforman la puntuación positiva en el cálculo, estos podrán contar con un total de 0 a 15 puntos. El resultado final será la operación de hacer la diferencia entre los puntos negativos (A) y los puntos positivos (C).

En el caso de que el resultado sea positivo, es decir los puntos (A) sean mayor que los puntos (C), el producto tendrá una menor calidad nutricional y por tanto, aparecería en la gama de colores entre el color amarillo y color rojo.

Para el caso contrario, en el resultado sea negativo, es decir, que los puntos positivos (C) sean mayores que los puntos (A), se tratará de un producto con una buena calidad nutricional y por tanto, la gama de colores utilizada irá desde el color amarillo al color verde oscuro

(Véase Anexo 1).

Figura 1.

Parámetros que intervienen en el cálculo del algoritmo Nutri-Score

NUTRIENTES DESFAVORABLES	Energía (Kcal/ KJ)
	Azúcares (gr.)
	Ácidos grasos (gr.)
	Ácidos grasos saturados (gr.)
	Sodio (gr.)

NUTRIENTES FAVORABLES	Fruta (%)
	Verdura (%)
	Fruta leguminosa (%)
	Fruta oleaginosa (%)
	Fibras (gr.)
	Proteínas (gr.)

1.2 ¿CÓMO FUNCIONA CON LOS CONSUMIDORES?

El objetivo primordial del sistema es que a simple vista el consumidor sea guiado en su decisión de compra mediante la comparación de la calidad nutricional del alimento, que es mostrada en el etiquetado frontal del mismo. Para ello, es de vital importancia conocer qué tipo de alimentos están contemplados dentro de este sistema:

- Los alimentos que no necesariamente pertenecen a la misma categoría, pero que sí comparten características similares en cuanto a consumo o que forman parte de una compra (habitualmente) conjunta, al pertenecer a una categoría que el consumidor reconoce como complementarios, tal es el caso de la bollería y cereales de desayuno, pan de molde, etc.



- Alimentos que, efectivamente, se encuentran en la misma categoría o familia, por ejemplo: en la categoría de lácteos, el sistema guiará la decisión entre leche entera, semidesnatada, desnatada, proteica, de soja, de avena, etc. Igualmente, en la categoría de bebidas realizará una comparación entre agua, bebidas gaseosas, zumos naturales, zumos industriales, etc.



- Misma categoría de alimento pero comercializado por marcas distintas, por ejemplo: cereales.



2. DEFENSORES Y CRÍTICOS DEL SISTEMA NUTRI-SCORE

Desde prácticamente su lanzamiento Nutri-Score se ha visto envuelto en una serie de polémicas debido a la discriminación en las calificaciones de ciertos productos, lo que provoca una falla en el entendimiento del consumidor al encontrarse con una puntuación más que cuestionable en productos a los que por costumbre estaban asociados a un estilo de vida saludable y en el caso contrario, productos que normalmente son de baja calidad nutricional y cuentan con una buena puntuación. Como se verá a continuación, se expondrán argumentos en defensa de Nutri-Score y su validez como sistema e igualmente, voces críticas con las fallas que, como consumidores, se encuentran al trabajar con este etiquetado frontal, todo ello para encontrar un punto en común entre la validez de puntuaciones del sistema y el entendimiento de este por parte del usuario final (los compradores).

2.1 PARTIDARIOS DEL SISTEMA

Partiendo desde la base de que el sistema tiene su origen en estudios y cálculos científicos, Nutri-Score cuenta con una serie de adeptos, entre los que se encuentra Pilar Galán, nutricionista, investigadora y epidemióloga del EREN (Equipo de Investigación en Epidemiología Nutricional) en la Universidad de París y una de las principales impulsoras de este sistema.

Y es que, la clasificación que aporta el sistema, no ha tenido buena acogida especialmente en nuestro país y entre los países mediterráneos como Italia, Portugal o la propia Francia, país propulsor de Nutri-Score. Esto, se debe principalmente a la polémica suscitada por la puntuación que otorga a productos típicos de esta dieta, véase el caso del aceite de oliva o de los embutidos con origen en estos territorios. Desde la proposición del sistema en 2014 en Francia, este sufrió presiones por parte de grupos relacionados con la industria agroalimentaria, tratando de evitar su implantación en sus productos.

La nutricionista habla de total coherencia entre esta dieta y Nutri-Score, defendiendo la aprobación por parte de las distintas organizaciones y revistas científicas europeas, empresas agroalimentarias, el Ministerio de Sanidad y Consumo de España, y por último de la OMS (Organización Mundial de la Salud), felicitando a Francia por la puesta en marcha de esta iniciativa a favor de los consumidores respecto a los sistemas de etiquetado frontales (*Front of Package Labels*) y abordar la epidemia de sobrepeso, obesidad y desarrollo de enfermedades crónicas derivadas de la alimentación a las que se enfrentan la mayoría de países industrializados, entre ellos, España. En definitiva, para demostrar la total compatibilidad con los alimentos que forman parte de nuestra dieta mediterránea.

Además, durante el año 2016 y 2018, como se verá en el capítulo 3, se realizó un estudio FOP-ICE (*Front of Package Labels-International Comparative Experimental Study*) en relación con la comprensión de las etiquetas nutricionales frontales en los envases de los alimentos y su estudio experimental comparativo, entre los participantes se encontraba España. Este estudio arrojó que Nutri-Score, se posicionaba como la mejor opción entre las demás propuestas de sistemas de clasificación de alimentos por su ayuda con los consumidores a identificar los productos más

saludables y discriminar productos dentro de la misma categoría, reforzando la idea de guiar al cliente en su compra por la alternativa más beneficiosa.

En cuanto, a la polémica anteriormente mostrada en el caso del aceite de oliva, embutidos y el jamón ibérico con respecto a otros alimentos procesados, Pilar Galán, defiende que estos primeros, deberían de ser consumidos con poca frecuencia o en cantidades reducidas si se pretende estar acorde a la dieta mediterránea. En el caso de los embutidos, la mayoría de estos alimentos reciben una “D” o “E”, por su contenido en sal, nivel calórico y grasas saturadas. En lo que respecta al aceite, la nutricionista se limita a defender la puntuación “D” recibida, señalando la imparcialidad del sistema en cuanto a los diferentes productores e indicando que esta calificación es la más favorable que el sistema puede otorgar entre los valores de la categoría de “aceites vegetales”, indicando que no existe ningún producto dentro de la categoría de estos con un valor de alta calidad “A” o “B” sirviendo a modo de ejemplo los aceites de girasol y maíz (ambos calificados con “D”) o los de palma y coco (recibiendo una calificación “E”).

Según esta última afirmación, la nutricionista se limita a señalar que el sistema Nutri-Score, actúa en consonancia con las recomendaciones de los organismos de salud pública de los distintos países en los que opera (entre ellos España), y al mismo tiempo distingue la composición alimenticia de los productos y no el proceso de transformación que estos sufren, siendo estas facetas características muy distintas de los alimentos, pese a la innegable relación que existe entre el grado de transformación y la calidad nutricional que señalan las autoridades alimenticias.

Por otra parte, la problemática con la dieta mediterránea no es la única crítica con la que cuenta el sistema, y es que, la no inclusión del grado de aditivos, de transformación o el uso de pesticidas en los alimentos son temáticas recurrentes en la oposición al Nutri-Score. Los desarrolladores del sistema, defienden que estos parámetros no pueden ser incluidos ni observados junto con los que ya forman parte del propio sistema, pues no sería posible crear un indicador sintético con la capacidad de cubrir todas las dimensiones actuales en su composición y las anteriormente ya mencionadas.

Por último cabe señalar que Nutri-Score presume de eficacia en la prevención de enfermedades crónicas entre los consumidores y, dado que no se aprecia una relación entre los aditivos o grado de transformación sufrida por el alimento (aunque esto no quite que se apueste por aquellos alimentos con menor presencia de estos dos factores), se apuesta por un etiquetado que sí muestre una calidad general del alimento y basado en unas fuentes científicas que sí que son consideradas relevantes en cuanto a la relación entre consumo y desarrollo de enfermedades.

2.2 ARGUMENTOS DETRACTORES

En principio, la mayoría de críticas que recibe el sistema provienen de los casos mencionados anteriormente, aunque destaca la relación dieta mediterránea-Nutri-Score, igualmente a estos se les une la falta de información del consumidor y cliente final del sistema de etiquetado.

2.2.1 POLÉMICA CON LA DIETA MEDITERRÁNEA

La calificación otorgada por Nutri-Score a productos tan típicos de nuestra dieta como lo son el aceite de oliva, los quesos o el cerdo ibérico, ha generado una polémica en cuanto a la credibilidad del sistema entre los consumidores de nuestro país y de la zona mediterránea. En España, este sistema está siendo implantado desde el primer cuatrimestre del año 2021.

En una mayor tesitura se encuentra el caso de Italia, que comparte un gran volumen de alimentos con la dieta española. El gobierno italiano, adoptó una serie de medidas contra este sistema y acabó generando su propio sistema de calificación promovido por los propios Ministerios del país (*más adelante se detallará su sistema de etiquetado*).

Buena parte de las críticas recibidas en España, provienen de científicos y nutricionistas españoles, y que no consideran la posibilidad de que productos “malsanos” obtengan una buena calificación, promoviendo de esta manera su consumo y por el contrario que se perjudique a un producto tan presente en las cocinas españolas y con tantos beneficios demostrados científicamente como es el caso del aceite de oliva.

En lo referente a España y a esta polémica, el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), apuesta por una serie de proposiciones para resolver esta problemática. Entre las posibles soluciones que aporta este Comité, se encuentra:

- La diferencia en la puntuación que arroja el algoritmo incluyendo las propiedades del aceite de oliva virgen respecto al resto de aceites en el mercado, contando con una categoría propia. Para ello, sería necesario tener en cuenta los diferentes componentes bioactivos y propiedades demostradas científicamente que forman parte del aceite de oliva.
- El esfuerzo por la comprensión del sistema entre la masa de consumidores, es decir, una mejora en la información sobre cómo y entre que categorías de producto actúa Nutri-Score, con el fin de no dar cabida a comparaciones sin sentido ni enjuiciamientos erróneos.
- Por otra parte, estudiar la posibilidad de incluir la categoría del alimento de manera visible, esto es, mostrándolo junto con la calificación del semáforo. La inclusión de la categoría, serviría de ayuda para poder comparar de manera correcta los productos y, al mismo tiempo, se estaría cumpliendo con el cometido que pretende Nutri-Score, guiando la decisión de compra mediante la comparación del producto más saludable.

2.2.2 LA DIFICULTAD EN LA COMPRENSIÓN DEL ETIQUETADO NUTRI-SCORE

Para que un sistema resulte efectivo en su calificación de un producto como recomendable y de consumo saludable, es necesario que muestre una identificación en el envase al consumidor que así lo indique, informándole de los beneficios y calidad del producto en cuestión. La problemática reside en si esta identificación frontal (de semáforo en el caso Nutri-Score), es comprendida o no por el consumidor final y si efectivamente, influye en la decisión de compra, este aspecto, además de ser el objeto de estudio de este trabajo, ha sido estudiado por el dietista-nutricionista sevillano José María Capitán. En concreto, el nutricionista opina lo siguiente: [3] “...*hoy por hoy, no existe ningún sistema de etiquetado frontal de los alimentos y bebidas que sea eficaz para cambiar el comportamiento de compra de los usuarios de un modo significativo. A pesar de este estudio, en España, se implantará definitivamente en 2021 el sistema Nutri-Score, sistema que se empezó a adoptar ya en 2018*”.

En vista a estas conclusiones, el propio José María Capitán, propone una serie de soluciones no solo para el caso de Nutri-Score, sino para el resto de sistemas que utilizan el etiquetado frontal, algunas de sus propuestas son:

- La especial atención a la calidad de los alimentos objetos del etiquetado y no en el resto de parámetros que el consumidor medio no es ni capaz de comprender ni tiene la necesidad imperiosa de conocerlos.
- El tamaño de la señal negativa (la calificación “D” o “E” en el caso de Nutri-Score), debería ocupar al menos 1/5 parte de la zona reservada en el envase del producto, con esto se busca generar un impacto real en el consumidor y dar visibilidad a este aspecto desfavorable.
- La necesidad de que el mensaje que se pretende transmitir con el etiquetado sea tan simple y directo que no dé lugar a posibles interpretaciones o dudas en el consumidor, en definitiva, un mensaje directo.
- Apostar por la simplicidad del etiquetado frontal, es decir, en lugar de utilizar un sistema de semáforo, indicando colores para recomendar consumo o no, apostar por el uso de leyendas explicativas, etc. Resultando mucho más fácil y comprensible mostrar una simple banda verde para los productos saludables y una banda negra para el caso contrario, es decir, agrupando tan solo en dos conjuntos.

Como se ha comentado, tanto en la serie de soluciones propuestas para mejorar la efectividad de Nutri-Score en España por parte de la Agencia AESAN y del nutricionista José María Capitán, uno de los principales problemas que se encuentra en la implantación Nutri-Score es que la puntuación obtenida en el etiquetado frontal no es fácilmente comprensible para el consumidor, y este aspecto no es del todo contemplado por los propios desarrolladores del sistema, nos estamos refiriendo a la ambigüedad de que un producto de chocolate pueda contar con mejor puntuación que un lote de jamón.



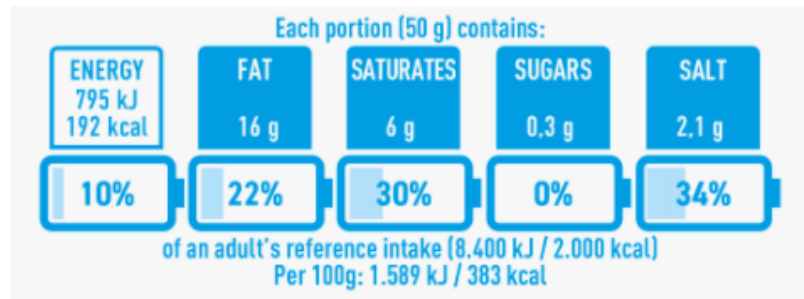
(Nota. Caso de diferentes calificaciones entre unos yogures de chocolate y un preparado de jamón, por <https://es.openfoodfacts.org>)

La realidad, es que en la práctica y entre los consumidores (necesitados de información sobre el funcionamiento del sistema) se ejercen juicios sobre la veracidad y eficacia del sistema, que son fruto del desconocimiento ya mencionado. De esta manera, se tiende a ejercer una comparación errónea entre alimentos dispares (aceites versus refrescos, por ejemplo), es decir, un sinsentido si se atiende al objetivo primordial en el cálculo de Nutri-Score, que no es otro que el de comparar la calidad nutricional de los alimentos relevantes para el consumo que forman parte de la dieta completa de un individuo, y de esta manera permitir una comparación acertada entre alimentos de la misma categoría o incluyendo de alimentos complementarios, bien sea: desayunos, postres, bollerías, etc.



(Nota. Caso de comparación errónea entre la calificación de una botella de aceite de oliva frente a una lata de Coca-Cola Zero, por <https://es.openfoodfacts.org>)

2.2.3 NUTRINFORM BATTERY



Este sistema se formuló en Italia y está avalado por el gobierno del país y la comunidad científica italiana, hasta el momento, NutriInform está pendiente de ser avalado por la Comisión Europea para poder ser adoptado en los países que así lo deseen. Se trata de un sistema, que nace como contra a la implantación de Nutri-Score en Italia, dada su rápida adopción y expansión en el resto de países europeos y a la polémica anteriormente citada con la dieta mediterránea, por lo que viene a mejorar las fallas de Nutri-Score en este ámbito.

Está representado mediante un icono con forma de pila o batería, en el que la cantidad de producto es medida por porción de producto (al contrario que Nutri-Score que lo hace por cada 100 gr.) y divide en “cajas” cada uno de los parámetros con los que cuenta para el cálculo: calorías, grasas totales y saturadas, azúcares y sal.

Como elemento distintivo para el consumidor, utiliza una parte visual que resulta más cotidiana para asociar la interpretación de su mensaje “favorable” o “desfavorable” el producto, y es la variación de porcentaje de carga de la pila, idéntico al nivel de carga de una batería de teléfono.

Aun así, este sistema no resulta fácilmente comprensible a nivel general, por lo que será necesaria una campaña divulgativa entre los grupos de consumidores. Esto ayudará al comprador para ser consciente de la cantidad ingerida en cada uno de los parámetros contemplados por porción, teniendo como meta no superar ciertos límites y evaluar el impacto en la dieta del comprador.

En palabras del profesor Luca Piretta, perteneciente al Campus Biomédico de la Universidad de Roma y uno de los principales promotores de este sistema, [1] “...proporciona indicaciones

completamente objetivas sobre las calorías y nutrientes, de modo que los consumidores puedan tomar decisiones conscientes sin riesgo de ser engañados”. Esto viene a explicar la polémica de ciertas calificaciones otorgadas por Nutri-Score, ya que este sistema italiano no se basa en ningún algoritmo, sino en las referencias europeas estudiadas por la comunidad científica en cuanto a la ingesta en el continente, con el fin de alcanzar una dieta saludable todos los días.

De nuevo, el profesor Luca Piretta viene a confirmar la diferencia entre este sistema (más complejo y especializado) y Nutri-Score, [2] *“Nutri-Score solo da un juicio sintético sobre el alimento, sin tener en cuenta ni la porción consumida, ni su frecuencia de consumo o la forma de cocinado, y no nos permite entender cuál es su verdadero impacto en la dieta diaria”*.

A modo de ejemplo, las patatas fritas congeladas de la marca “McCain”, Nutri-Score las clasifica con una “B” y color verde (buena calidad), ya que el algoritmo las considera como un producto “natural” y no tiene en cuenta la forma de cocinado final, es decir, la fritura.



(Nota. Caso de calificación “B” de las patatas fritas congeladas de la marca “McCain”, por <https://es.openfoodfacts.org>)

2.2.4 MOVIMIENTO REAL-FOODING

El argumento con el que se defiende Nutri-Score ante las puntuaciones otorgadas a alimentos procesados/ultra-procesados, se basa en remarcar la eficacia de su sistema frente al desarrollo de enfermedades crónicas, además de señalar la especial necesidad de que este tipo de productos,

también necesitan mostrar su calidad nutricional, teniendo en cuenta la especial demanda que sufren hoy en día. Se trata de productos que, a menudo, los consumidores no pueden evitar consumirlos, principalmente por motivos como: la competitividad de sus precios, la inexperiencia del consumidor en tareas de cocina (consumidores jóvenes generalmente), razones de tiempo, preferencias personales, etc.

Aunque las autoridades sanitarias alertan de que siempre es preferible la ingesta de un plato casero ante cualquier alimento precocinado, el deber de Nutri-Score es señalar, dentro de esta gran categoría de productos, el impacto favorable en el plano de la salud, guiando a aquellos consumidores habituales por aquella opción más interesante dentro de la categoría.

La mejora en la rapidez de la obtención de información con la que contamos hoy los consumidores, unida a mejoras en el ámbito de la salud y de la esperanza de vida, han generado una apuesta social para concienciar a la población del origen y calidad de los alimentos que ingiere, provocando la aparición de un movimiento social denominado “Real Fooding”. Este término, se utiliza para denominar una lucha contra aquellas grandes empresas que trabajan con alimentos ultra-procesados, en aras de una dieta saludable real y distinta a lo que hoy conocemos y que se engloba bajo el término “saludable”, siendo este el primordial objetivo del movimiento. Nutri-Score se encuentra bajo el punto de mira de este tipo de consumidores mucho más preocupados por su alimentación que el resto de población.

Este movimiento, cuenta con una base científica sustentada en las evidencias hasta ahora mostradas por la comunidad en cuanto a los estudios nutricionales tradicionales que siguen el modelo de una dieta equilibrada y la prevención de enfermedades. En cuanto a la problemática, el movimiento “Real Fooding”, pone el foco en la excesiva penalización que Nutri-Score realiza sobre las grasas naturales presentes en ciertos alimentos que, de nuevo, podemos ligarlo a la polémica anterior respecto al aceite de oliva y su controversia, además de la libertad que el algoritmo base de Nutri-Score otorga a la presencia de azúcares y edulcorantes.

Este último apunte, resulta de vital importancia, puesto que se pone en tela de juicio la congruencia entre la relación de la comunidad científica implicada en el desarrollo de Nutri-Score y el resto de organizaciones de la salud de la que el sistema francés presume, el algoritmo de Nutri-Score

comienza a penalizar el parámetro de los azúcares a partir de la cantidad de 45 gr por cada 100 gr de producto, mientras que la OMS indica el límite de ingesta diaria en 25 gr. Esto, mayormente, influye en la ingesta de ultraprocesados encontrando, por ejemplo, buenas puntuaciones del sistema en bollerías industriales o platos precocinados.



(Nota. Plato precocinado de albóndigas con puntuación “B”, por <https://es.openfoodfacts.org>)

Por otro lado, no solo la comunidad “Realfooder”, critica la posición adoptada por Nutri-Score con los productos procesados, una parte de la comunidad científica también pone en duda las recomendaciones del sistema, estas críticas son fundamentadas mediante niveles de prueba y conocimientos científicos con los que hasta ahora cuenta la comunidad.

-En primer lugar, la elevada cantidad que estos productos ultraprocesados suelen presentar en aspectos como los límites de azúcar, sal, bajo porcentaje de fibras, etc.

-En segundo lugar, el posicionamiento a favor de los productos sin transformar, que disminuye de forma muy elevada el desarrollo de enfermedades y riesgos asociados a la ingesta de productos procesados, principalmente derivados de la cantidad de aditivos que contienen o de sus compuestos.

-Por último, el uso de plaguicidas (en el caso de frutas y verduras) así como la pobre actividad física del animal y el uso generalizado de piensos u hormonas que sirven de alimento a los animales en macro-granjas de la industria alimentaria, cuentan con una

presencia notable en el producto final, lo que se refleja en la deficiente calidad del alimento y a largo plazo, en un perjuicio sobre la salud del consumidor.

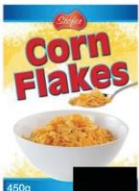
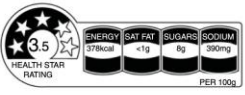
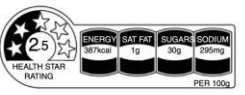
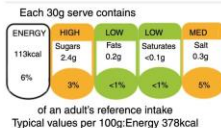
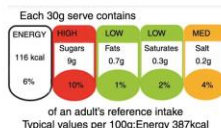
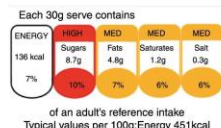
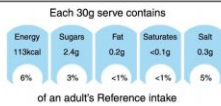
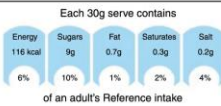
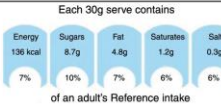
3. ¿REALMENTE, ES ENTENDIDO NUTRI-SCORE ENTRE LOS CONSUMIDORES?

En los años 2016 y 2018, se realizó un estudio que pretendía dar respuesta a la cuestión que plantea este título, tratando de hallar la respuesta a si Nutri-Score era capaz de influir en la decisión de compra de los individuos. Para llevarlo a cabo, el equipo que desarrolló el sistema Nutri-Score desarrolló un estudio experimental en España y Francia que se dividió en dos partes, uno realizado a participantes españoles y otro a los propios consumidores franceses.

Centrándonos en nuestro territorio, se efectuó un ensayo aleatorio en mercados online de España con el objetivo de demostrar el impacto que provoca en la cesta de compra la presencia de los diferentes logotipos nutricionales en los productos de consumo tal y como se le muestra a continuación en la Figura 2. Se seleccionaron un total de 1.000 participantes que fueron expuestos a tres categorías distintas de alimentos, estos fueron: pasteles, pizzas y cereales (todos los alimentos mostrados contaban con una presencia notoria en el mercado español, aunque se utilizaron marcas de producto ficticias).

Para ello, se les pidió, en un primer momento, a los participantes que clasificaran según su criterio personal los productos que se le mostraron entre: “Alta Calidad”, “Calidad Nutricional Intermedia”, “Baja calidad” y “No sabe/No contesta”. Posteriormente, los participantes tuvieron que realizar la misma tarea, esta vez, siendo asignado a cada uno de ellos un “EFE” distinto, entre los que se encontraban: “*HSR*” (*Health Star Rating System*) , “*MTL*” (*Multiple Traffic Lights*), “*Nutri-Score*” , “*IR*” (*Ingesta de Referencia*) y “*Warning Symbol*”.

Figura 2. Ejemplo de encuesta a la que se sometieron los participantes en nuestro país.

Condición de etiquetado	Ejemplo de la categoría nutricional de cereales de desayuno
Sin etiquetado	  
Health Star Rating system	  
Multiple Traffic Lights	  
Nutri-Score	  
Ingesta de Referencia	  
Warning symbol	     

(Nota. Ejemplo de categoría de desayunos utilizados en la encuesta, por *Nutrición Hospitalaria*, 2019)

El resultado del estudio arrojó que Nutri-Score, efectivamente, cumplía con la premisa de guiar la decisión de compra del cliente, ya que permitía de una manera muy resumida y con una representación más comprensible, la interpretación más rápida de la información aportada, esto, se traduce en una mayor rapidez en la toma de decisión frente al resto de “EFEs”.

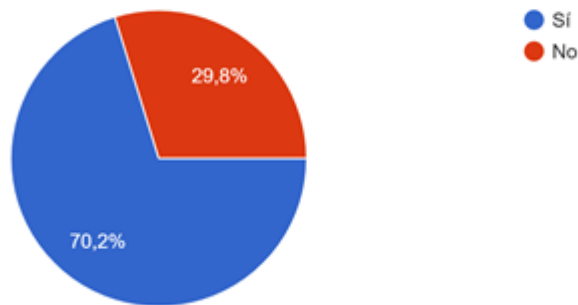
4. ENCUESTA NUTRI-SCORE

En el mes de marzo de 2022, se ha llevado a cabo una encuesta con el objetivo de conocer la cuestión principal de este trabajo: “¿Conocen los consumidores el funcionamiento de Nutri-Score?”.

Este cuestionario se ha realizado de manera anónima y mediante respuestas online, contando con un total de 17 preguntas y una cantidad de 105 encuestados. La formulación de estas preguntas se ha realizado utilizando una serie de afirmaciones y estas seguían una pauta progresiva, es decir, abarcando desde las cuestiones más generales en cuanto al sistema a las más específicas. Como respuesta a estas afirmaciones, el encuestado tan sólo tenía dos opciones de respuesta: “Verdadero” o “Falso”, mediante este método de respuesta cerrada, se pretende recolectar de una manera más precisa la información relativa al verdadero conocimiento o desconocimiento por parte del consumidor de la función del sistema Nutri-Score, además de facilitar las respuestas y codificación de estas para el posterior análisis general de la encuesta. (Véase Anexo 2).

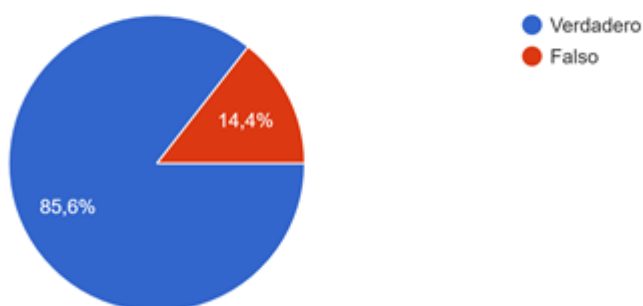
4.1 ANÁLISIS DE RESPUESTAS

¿Le resulta familiar este logotipo?



Se trata de la primera pregunta, la más sencilla y básica, se mostró al encuestado el logotipo corporativo Nutri-Score, con el objetivo de sesgar desde el comienzo de la encuesta entre quienes conocían o habían visto alguna vez el logotipo y los que lo desconocían por completo. La gran mayoría, con un 70,2% afirmó conocer este distintivo y un 29,8% no conocía de su existencia. Esto, nos va a indicar la probabilidad de que entre ese 70,2% que sí conoce el semáforo Nutri-Score, realmente sepa cómo es su funcionamiento y cuál es su finalidad. Por tanto, las siguientes respuestas son tomadas en base a ese 70,2 % que conocía el logotipo Nutri-Score, ya que estas preguntas que se presentaron al encuestado, pretendían profundizar sobre el conocimiento del sistema, despreciando a aquel 29,8% restante que no está familiarizado con el logotipo.

Los colores del semáforo Nutri-Score representan la recomendación de consumir el producto

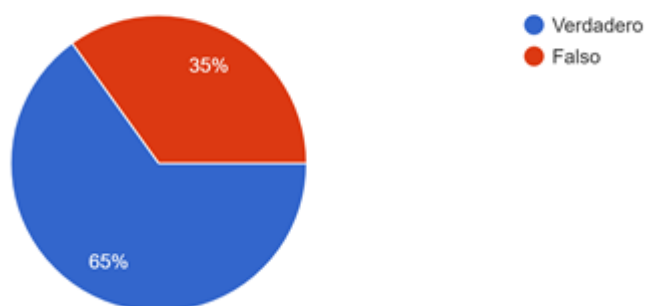


Como se comentó en la introducción del funcionamiento de esta encuesta, uno de los métodos utilizados fue utilizar un sistema de cuestiones progresivas de las más sencillas a las más complejas, con esta pregunta lo que se pretendía es conocer si el consumidor sabe cómo funciona un sistema de semáforo de colores, como es el caso de Nutri-Score. Efectivamente, la gama de colores de Nutri-Score, representa la indicación de consumir un producto cualquiera tal y como respondió de entre el 70,2 % inicial, un 85,6% de los encuestados, y por el contrario, el resto de respuestas (14,4%) señala que la función principal de Nutri-Score no es entendida entre la población encuestada.

En este 85,6% que sí conocen como funciona un sistema de semáforo de colores podemos indicar que un 41,17% de respuesta pertenece a la muestra de hombres encuestada y un 44,43% a la muestra de mujeres encuestadas.

En el caso del 14,4% restante en la pregunta, un 6,93% resultó ser hombres y un 7,47% mujeres.

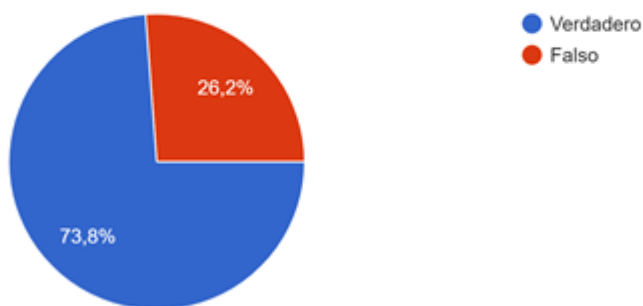
Nutri-Score se presenta en el producto como una etiqueta frontal



Nutri-Score es un EFE (Etiquetado Frontal de Envase), tal y como muchos otros que se pueden encontrar en el mercado, como la Ingesta de Referencia por ejemplo. Lo que nos indica el 35% (dentro del 70,2% inicial) que no ubica a Nutri-Score como una etiqueta frontal, es que bien no sitúan los sistemas de advertencia nutricionales en los paquetes de producto o bien no suelen prestar demasiada atención al diseño del envase de producto.

En cuanto a un análisis más detallado de la respuesta, podemos afirmar que dentro del 65% que sí reconoce la ubicación de Nutri-Score en un envase cualquiera, el porcentaje de respuesta que pertenece a hombres es de 31,27% mientras que el que pertenece a mujeres es de 33,74%. En el caso que se ha comentado en el primer análisis de esta pregunta (personas que no ubican el etiquetado correctamente) dentro de este 35% de respuesta negativa, se pueden extraer en un 16,84% perteneciente al grupo masculino y un 18,17% al grupo femenino.

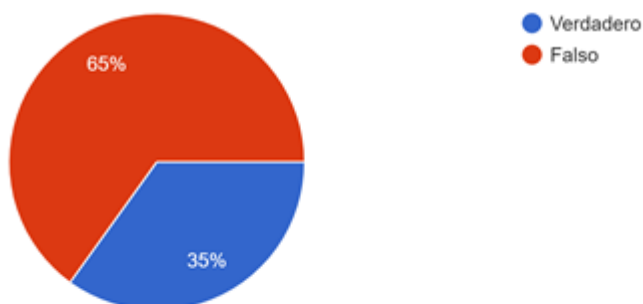
Nutri-Score pretende influir en nuestra decisión de compra



La característica principal de Nutri-Score es la que se trata esta cuestión, es decir, pretende guiar al consumidor por la alternativa más saludable entre la categoría de producto. La calificación que se le da a un producto, acompañada de la gama de colores pretende servir de advertencia para los consumidores e influir en la toma de decisión de compra del producto que cuenta con el distintivo Nutri-Score, es decir, sirve como apoyo al cliente. Así, dentro del 70,2% inicial, un 73,8% de la población encuestada afirma la influencia de Nutri-Score en el momento de compra.

En cuanto al análisis por grupos de respuesta entre hombres y mujeres, podemos indicar que dentro del 73,8% que respondió correctamente, el 35,5% fueron hombres y un 38,3% mujeres. Para el caso contrario (26,2%), un total de 12,6% fueron hombres, frente a un 13,6% de mujeres.

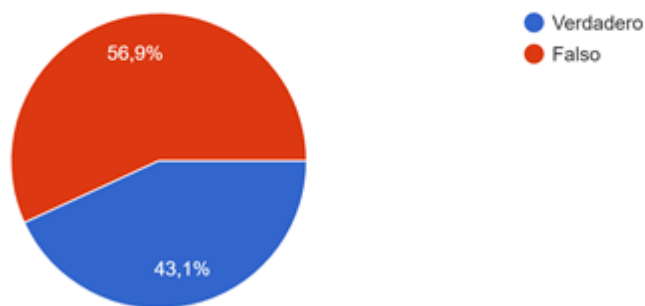
En España es obligatorio que los alimentos cuenten con el etiquetado Nutri-Score



Pese a que en nuestro país, se diese luz verde en el año 2021 a la aplicación de este sistema para aquellas marcas que así lo desearan, no se trata de una aplicación forzosa sino voluntaria, es decir,

de carácter no obligatorio. Por tanto, dentro del 70,2% que respondió de manera afirmativa en la primera pregunta de esta encuesta, el 65% que indicó correctamente “Falso” en esta cuestión, podemos desglosar este porcentaje de respuesta entre un total de 31,27% de respuesta masculina y un 33,74% femenina, para el caso contrario (“Verdadero”) y dentro del 35% restante de esta cuestión, un 16,84% de respuesta perteneció al grupo masculino y un 18,17% al femenino.

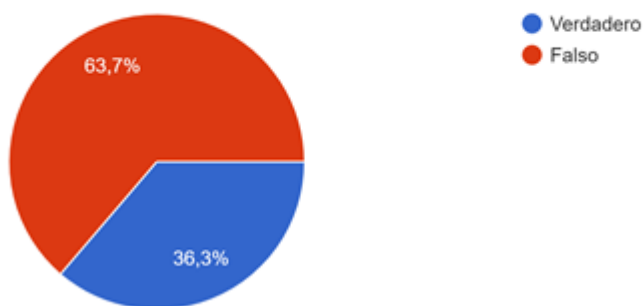
Es posible encontrar el etiquetado Nutri-Score en un producto de cualquier marca



Tal y como se ha comentado en la interpretación del gráfico anterior, se trata de un sistema de aplicación voluntaria, por lo que en principio, cualquier marca es libre de utilizarlo en su producto, por lo que la respuesta a esta afirmación, sería “Verdadero”. De esta manera y dentro del 70,2% de respuesta inicial, el 56,9% que contestó que no sería posible (la mayoría en esta cuestión), demuestra que no existe una idea clara de quién o qué empresa alimentaria puede utilizar el sistema Nutri-Score. En cuanto a este 56,9% de respuesta negativa, podemos separar esta cantidad entre un 27,37% masculino y un 29,53% femenino.

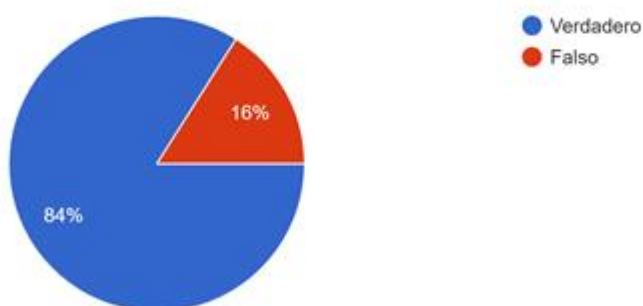
En lo que se refiere al caso correcto (“Verdadero”) en esta cuestión, de entre el 43,1%, el 20,73% fue masculino y el 22,37% femenino.

Nutri-Score es un sistema originado en España



Nutri-Score es un sistema originado en Francia, aunque cuente con figuras españolas tan relevantes como es el caso de Pilar Galán, nutricionista, epidemióloga y cofundadora del sistema Nutri-Score. En esta pregunta, la gran mayoría (63,7%) tiene claro que no se trata de una invención española, a su vez este resultado en la respuesta que sería la correcta a la cuestión, un 30,64% fue de respuesta masculina y un 33,06% de respuesta femenina. Para el caso contrario (masa encuestada que respondió “Verdadero”) con un 36,3%, se compone de un 17,46% de respuesta masculina y un 18,84% de respuesta femenina.

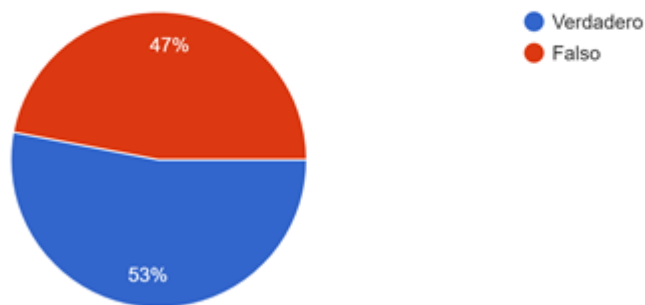
Nutri-Score cuenta con el apoyo de la Unión Europea



Efectivamente, la Unión Europea es uno de los propulsores de Nutri-Score dentro del territorio, si bien, como se trataba en una de las preguntas anteriores, esta defiende la libre adopción de cualquier sistema de etiquetado frontal por parte de los países miembros. En definitiva, dentro del 70,2% inicial, un 84% de los encuestados respondió correctamente, de este 84% podemos extraer un

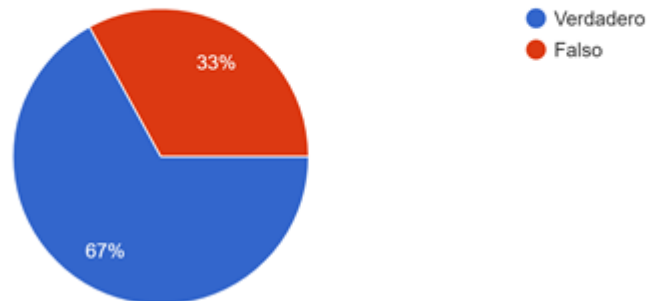
porcentaje de respuesta masculina de un 40,40% y un 43,60% femenino. Para el caso del 16% restante que marcó la opción incorrecta (“Falso”), se compuso de un 7,70% masculino y un 8,30% femenino.

Nutri-Score está vigente en toda la Unión Europea



Esta cuestión es una de las más reñidas en cuanto a resultados de esta encuesta, la opción correcta sería “Falso”, ya que como se trató en este trabajo, países como Italia (opositores a la implantación de Nutri-Score en su país) han elaborado su propio sistema de etiquetado “NutrInform Battery” en aras de contrarrestar las calificaciones desfavorables a productos típicamente mediterráneos. Por lo que dentro de este índice de respuesta correcta del 47% (y dentro del 70,2% inicial), un total del 22,61% fue de respuesta masculina y un 24,39% femenina. Para aquel 53% (la mayoría de respuesta en la pregunta) y que resultó ser la opción incorrecta, un 25,49% fueron hombres y un 27,51% mujeres.

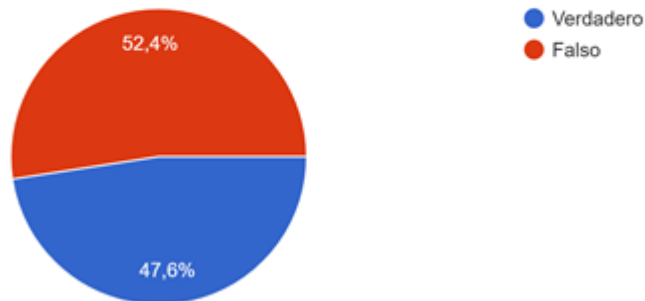
Nutri-Score compara productos de forma global para darnos una recomendación. Por ejemplo: nos recomendará consumir leche semidesnatada frente a un refresco de naranja



Esta pregunta, al igual que la siguiente, se formuló con la premisa de conocer el verdadero funcionamiento del sistema Nutri-Score, ya que el algoritmo con el que trabaja el sistema y que arroja la recomendación, trabaja con productos pertenecientes a la misma categoría, es decir: lácteos vs lácteos, refrescos vs refrescos o embutidos vs embutidos, todo ello para ofrecer la alternativa más favorable, pero siempre entendiendo que esta recomendación no es global, sino relativa a la categoría de producto en el que se encuentre el “EFE” de Nutri-Score. Por tanto, la mayoría de encuestados (67%) y dentro del 70,2% de respuesta afirmativa inicial, sobre los que se realizó este estudio no conocen el verdadero funcionamiento de las puntuaciones de Nutri-Score.

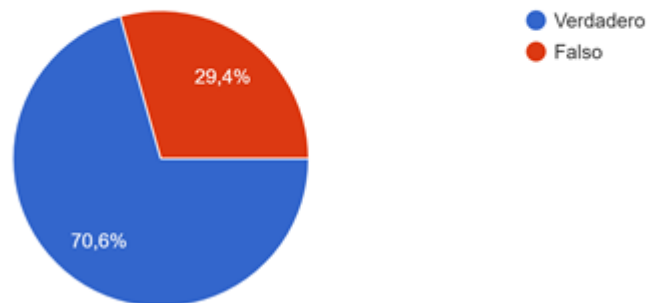
Dentro de este 67% de respuesta incorrecta a la pregunta, el 32,23% se trataba de hombres y el 34,77% mujeres. Para el caso de respuesta correcta, y siendo este un 33%, el 15,87% fueron hombres y el 17,13% mujeres.

Nutri-Score compara productos de la misma categoría para darnos una recomendación. Por ejemplo: nos recomendará consumir una Coca Cola Zero frente a un zumo de naranja



Esta pregunta, como se ha citado antes, pretendía dar a conocer si el consumidor realmente sabe del funcionamiento del sistema o en otras palabras: sabe utilizar Nutri-Score. En cuanto a los resultados obtenidos en esta cuestión, se encuentra una opinión muy dividida entre la masa encuestada, ya que la sugestión de la pregunta anterior sobre si se está comparando un producto de manera global para recibir una recomendación de manera igualmente global, coge por desprevenido al encuestado cuando realmente se le cuestiona sobre lo que verdaderamente trata el sistema Nutri-Score, por tanto, la respuesta correcta es “Verdadero”, puesto que Coca-Cola Zero y un zumo de naranja se encuentran dentro de la misma categoría, refrescos. Es decir, dentro del 70,2% inicial, el 47,6% que respondió de manera correcta en esta pregunta, se divide entre un 22,90% de respuesta masculina y un 24,70% de respuesta femenina. En el caso de respuesta incorrecta (52,4%), está representado por un total de 25,20% masculino y el 27,20% femenino.

Nutri-Score tiene en cuenta de manera favorable el origen del producto, es decir, otorgará más puntuación a aquellos productos ecológicos frente a los procesados

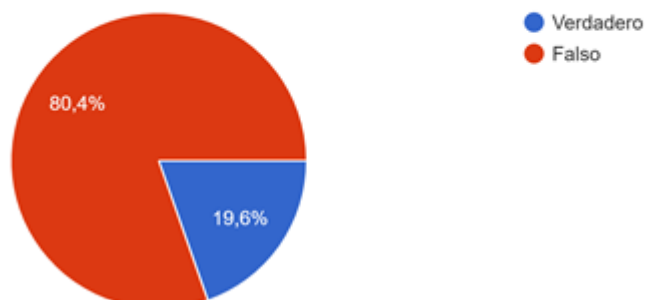


Actualmente, la mayoría de sistemas de calificación de alimentos tienen en cuenta el aspecto que aquí se está preguntando, es decir, sí recomendarán un producto ecológico y que apenas haya sufrido procesos de transformación frente a cualquier caso contrario.

En el caso de Nutri-Score, y como se comentó con la polémica entre “Realfooders” y Nutri-Score, al sistema francés le es indiferente si se trata de un producto tanto ligeramente procesado como uno ultraprocesado, por lo que la respuesta correcta sería “Falso” a lo que dentro del 70,2% afirmativo en la primera cuestión, solamente un 29,4% respondió correctamente, siendo este porcentaje de respuesta correcta un 14,14% masculino y 15,26% femenino.

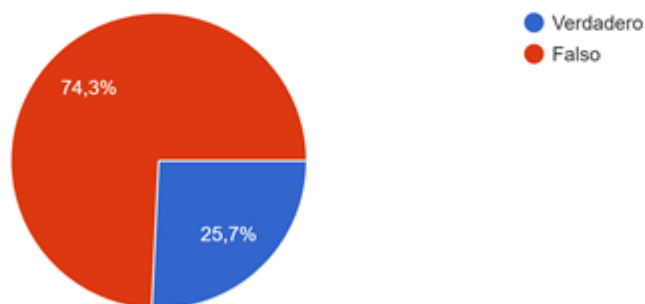
Para el caso contrario, y que supone la gran mayoría de respuesta en esta pregunta (70,6%), esta mayoría se ha compuesto de un total de 33,96% masculino y un 36,64% femenino.

Es posible encontrar el etiquetado Nutri-Score en productos naturales como plátanos, fresas o tomates



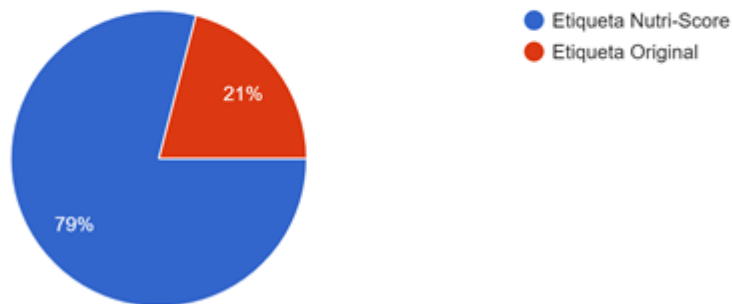
En este caso, no es posible encontrar un etiquetado de Nutri-Score en este tipo de productos, al igual que tampoco es habitual de cualquier otro EFE, y es que estos productos se pueden encontrar en el punto de venta como productos de venta a granel, aunque sí es cierto que podrán contar con algún distintivo como puede ser un sello de “Denominación de Origen”. En lo relativo al análisis de respuestas y dentro del 70,2% inicial, el 80,4% de respuesta correcta (“Falso”) estuvo compuesto de un 38,67% masculino y un 41,73% femenino. De entre el 19,6% restante y que supone la opción incorrecta a esta pregunta, el 9,43% fueron hombres y el 10,17% mujeres.

El aceite de oliva cuenta con la mejor calificación posible de acuerdo con el sistema Nutri-Score



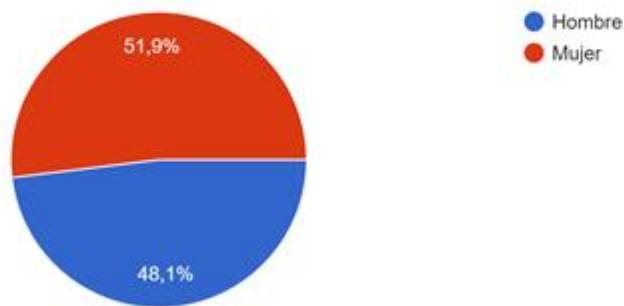
Con esta pregunta, se pretendía abordar la polémica que suscitó la llegada de Nutri-Score a nuestro país, para ello junto a esta cuestión se le mostró al encuestado una imagen de una botella de aceite de oliva junto con la calificación aportada por Nutri-Score. Claramente, la mayor parte de los encuestados mostraron su disconformidad respecto a la calificación arrojada, resultando un 74,3%, (35,74% y 38,56% mujeres). En cuanto a esta polémica, no parece que la situación vaya a ser distinta de la actual puesto que, para Nutri-Score y como se comentó anteriormente, el aceite de oliva cuenta con la mejor puntuación de producto dentro de la categorías de aceites, es decir, es mejor valorado que el aceite de palma, de coco o de girasol.

A continuación se le muestra dos recortes de etiquetas nutricionales de un alimento determinado, ¿Cuál de las dos etiquetas considera de una mejor comprensión?



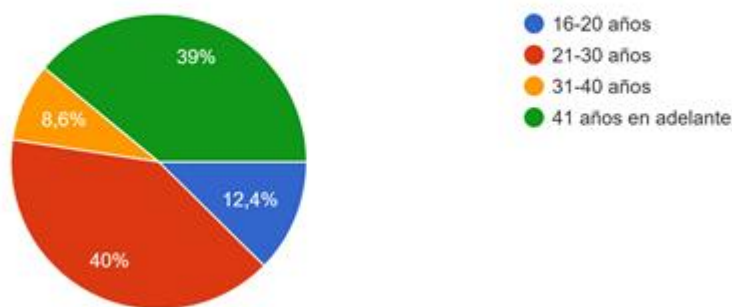
Para esta pregunta, se utilizó dos imágenes de información nutricional del mismo producto, el aceite de oliva, la única diferencia que existía entre ellas radicaba en que en una de estas aparecía el distintivo Nutri-Score con la correspondiente calificación al producto. Esta cuestión, tenía como objetivo reconocer la labor de los “EFEs” en la comprensión de los atributos nutricionales del elemento en cuestión, de esta manera, entre aquel 70,2% de respuesta inicial, el 79% de los encuestados reconocen una mejor ayuda o guía con la aparición de la etiqueta Nutri-Score. Dentro de este 79% que efectivamente reconoce la labor del etiquetado Nutri-Score, el 38% perteneció al grupo masculino y el 41% al femenino, mientras que para el caso de preferencia de la etiqueta original (21%), el resultado fue muy equilibrado siendo este un 10,10% masculino y un 10,90% femenino.

Por favor, indique su sexo:



De entre el total de las 105 personas que fueron encuestadas, se logró obtener una muestra relativamente equilibrada en cuanto a los grupos de géneros encuestados, representando un total del 51,9% de mujeres y un 48,1% de hombres y siendo la diferencia entre los porcentajes de los grupos de un 3,8% a favor del grupo femenino.

Por favor, indique a qué población de edad pertenece:



Por último, la encuesta como se indicó al inicio de este apartado, se realizó de manera online y anónima a un total de 105 personas, entre las que destacaban una mayoría de población de entre 21 y 30 años con un total de 40%, seguido muy de cerca por un conjunto de encuestados de 41 años en adelante, representando un 39%. El resto de grupos de edad de población quedaron representados por un 12,4% de personas entre los 16 y 20 años y finalmente, un 8,6% de 31 a 40 años.

5. CONCLUSIÓN

A la vista de todo lo expuesto en este trabajo y conforme se ha podido analizar y comprender por la encuesta que se llevó a cabo, unido al ejercicio de comprensión del funcionamiento del propio sistema, se puede sintetizar lo siguiente: la incompatibilidad entre el funcionamiento del algoritmo Nutri-Score y la comprensión del consumidor.

La eficacia que ofrece Nutri-Score al comparar productos entre los iguales en su categoría o en su caso de productos complementarios, arrojará de una puntuación más precisa que al hacerlo de manera global, es decir, al centrarse en la comparativa entre productos específicos y no en una comparativa global, los resultados serán mucho más relevantes y acertados que los de otro sistema que efectivamente coteje los alimentos de manera generalizada. Simplemente al trabajar con un número más concreto de productos que guardan similitud entre sí, permitirá unos resultados más significativos. Si bien es cierto que trabajando entre productos que pertenecen a la misma categoría se ofrecen unos buenos resultados, para garantizar la fiabilidad de este sistema de comparación también será necesario contar con una distinción entre aquellos productos que merecen un trato especial dentro de su categoría y que cuenten con una base científica demostrable, es el caso del aceite de oliva. En este caso, y como se ha podido comprobar en la encuesta realizada en el capítulo 4, existe un claro descontento general en la calificación, por lo que al tratarse de un producto fuertemente arraigado a nuestro país, puede provocar en el consumidor cierto rechazo hacia Nutri-Score.

Por otro lado, existe la dualidad entre la comprensión y la ayuda visual que ofrece el etiquetado de Nutri-Score. En primer lugar, a la vista de los resultados de la encuesta realizada en el capítulo 4, la gran mayoría de los consumidores encuestados desconoce casi por completo cómo funciona el algoritmo Nutri-Score, y esto, en consecuencia deriva en su mal uso. Gran parte de los consumidores que tienen en cuenta los “EFEs” no están acostumbrados a una clasificación más específica de los productos, sino a una global, por tanto, toda la eficacia de los resultados que se comentaba anteriormente queda en el olvido al no comprender ciertas calificaciones. En la misma línea, el consumidor promedio suele ligar un producto natural a un producto saludable y, en consecuencia, mayor calificación, tal caso no es el de Nutri-Score, lo que lleva de nuevo al punto que se comentaba previamente de la no comprensión de las calificaciones. No obstante, Nutri-

Score ha demostrado servir de mucha ayuda en cuanto a la advertencia que muestra en su etiqueta, es decir, a la vista de los resultados obtenidos por la encuesta del capítulo 4 y el estudio experimental que llevo a cabo la propia marca Nutri-Score en el capítulo 3, efectivamente tenía mayor ventaja como apoyo visual frente a otro tipos de etiquetados frontales. Este aspecto, lleva a afirmar que Nutri-Score sí que influye en la decisión de compra del consumidor, su mayor legibilidad y mensaje más claro a través del uso de colores en su semáforo, se traduce en una interpretación más rápida y fácil que con el resto de sistemas de calificación de productos, aunque la información comparativa que pretende transmitir no sea bien percibida por el consumidor.

A modo de cierre, se pone de manifiesto la idea de que es necesaria una campaña de información por parte del propio Nutri-Score para su correcta aplicación, ya que principalmente se trata de un sistema de calificación que ha venido para quedarse y así lo está demostrando países como Francia, Alemania, Bélgica, España, Luxemburgo, Países Bajos, Austria y Suiza con la puesta en marcha del sistema dentro de sus territorios. Este aspecto de falta de conocimiento sobre el funcionamiento y más importante aún, la pregunta a: ¿Con qué tipo de productos se está comparando para ofrecer la puntuación? Es de una necesidad inevitable para que el consumidor sepa integrar Nutri-Score de una manera correcta y eficaz en el momento de compra, puesto que como se ha demostrado con los resultados de la encuesta, este etiquetado facilita (y mucho) el resumen de información nutricional de un producto, diferenciándolo del resto de “EFEs”. Toda esta ventaja con la que cuenta Nutri-Score, requiere de una correcta interpretación, pues esta diferenciación que tiene sobre el resto sirve de poco si la rapidez con la que transmite la información que pretende no es correctamente asimilada por el usuario final, así el 67% de los encuestados del capítulo 4, piensa que Nutri-Score compara de manera global los productos, cuando esta creencia genera una discrepancia total con la base del funcionamiento de Nutri-Score: la agrupación de productos dentro de la misma categoría (o de compra conjunta) y discriminación de puntuaciones dentro del mismo segmento.

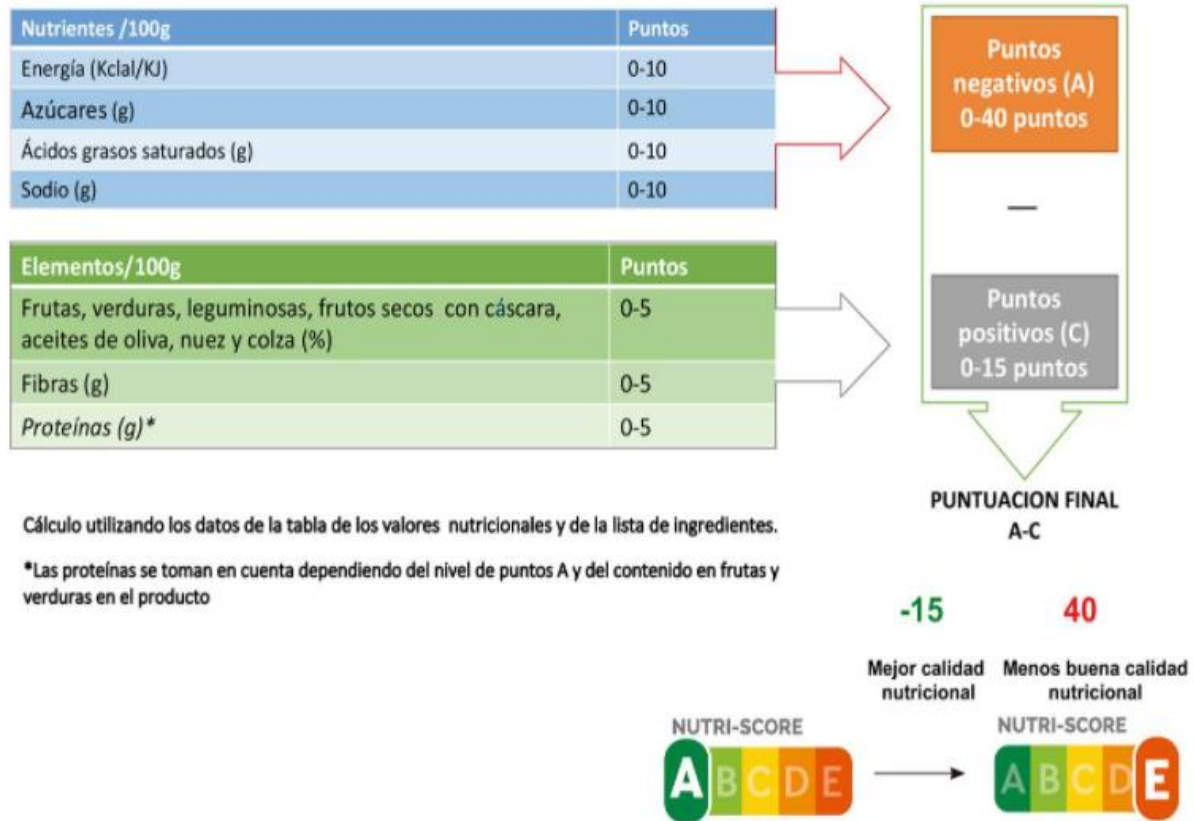
6. BIBLIOGRAFÍA

1. Segura, A. (2021), “Nutrinform, la alternativa italiana de NutriScore”, *La Vanguardia*. Disponible on line: <https://www.lavanguardia.com>
2. Segura, A. (2021), “Nutrinform, la alternativa italiana de NutriScore”, *La Vanguardia*. Disponible on line: <https://www.lavanguardia.com>
3. Capitán, J. M. (2020). “Rotulado frontal de alimentos, un sistema que se quiere ineficaz”, *La Nutrición y Sus Demonios*. Disponible on line: <https://nutriciondemonios.com>
4. Galán, P., Egnell, M., Salas-Salvadó, J., Babio, N., Pettigrew, S., Hercberg, S., & Julia, C. (2020), “Comprensión de diferentes etiquetados frontales de los envases en población española: resultados de un estudio comparativo”, *Endocrinología, Diabetes y Nutrición*, 67(2), 122–129.
5. Egnell, M., Talati, Z., Hercberg, S., Pettigrew, S., & Julia, C. (2018), “Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study across 12 Countries”, *Nutrients*, 10(10).
6. Fialon, M., Salas-Salvadó, J., Babio, N., Touvier, M., Hercberg, S., & Galan, P. (2021), “Is FOP Nutrition Label Nutri-Score Well Understood by Consumers When Comparing the Nutritional Quality of Added Fats, and Does It Negatively Impact the Image of Olive Oil?”, *Foods 2021*, Vol. 10, 10(9), pp. 2209.
7. Galán, P., Babio, N., Salas-Salvadó, J., & Galán Sorbonne Paris, P. (2019), “Nutrición Hospitalaria Revisión Nutri-Score: el logotipo frontal de información nutricional útil para la salud pública de España que se apoya sobre bases científicas Correspondencia”, *Nutr Hosp*, 36(5), pp. 1213–1222.
8. Folkvord, F., Bergmans, N., & Pabian, S. (2021), “The effect of the nutri-score label on consumer’s attitudes, taste perception and purchase intention: An experimental pilot study”, *Food Quality and Preference*, 94.
9. Eroski S.C. (2021), “Las ventajas de Nutri-Score”, *Consumer*, 26–31. Disponible on line: <https://revista.consumer.es>
10. Palou, N. (2021), “Entrevista a Pilar Galán, corresponsable de Nutri-Score”, *Entrevistas Economía Digital*. Disponible on line: <https://www.youtube.com/watch?v=DkZNixJD1Cw>
11. Vega, P. (2021), “Por qué Nutriscore no va en contra de la dieta mediterránea: la experta (y la dieta) responden”, *El Economista*. Disponible on line: <https://www.eleconomista.es>

12. Segura, A. (2021), Nutrinform, la alternativa italiana de NutriScore”, *La Vanguardia*. Disponible on line: <https://www.lavanguardia.com>
13. Medina, M. Á. (2021), “Casi 300 científicos y asociaciones europeos piden a la UE que aplique el etiquetado nutricional Nutri-Score”, *El País*. Disponible on line: <https://elpais.com>
14. Galán, P., González, R., Julia, C., Hercberg, S., Varela-Moreiras, G., Aranceta-Bartrina, J., Pérez-Rodrigo, C., & Serra-Majem, L. (2017). “El logotipo nutricional NutriScore en los envases de los alimentos puede ser una herramienta útil para los consumidores españoles”, *Rev Esp Nutr Comunitaria*, 23(2).

7. ANEXOS

Anexo 1. Esquema de cálculo del algoritmo Nutri-Score



Anexo 2. Batería de afirmaciones sobre las que se realizó la encuesta

1. ¿Le resulta familiar este logotipo?



- ☐ S
- ☐ í

N
o

2. Los colores del semáforo Nutri-Score representan la recomendación de consumir el producto

- ☐ Verd
☐ adero
Falso

3. Nutri-Score se presenta en el producto como una etiqueta frontal

- ☐ Verd
☐ adero
Falso

4. Nutri-Score pretende influir en nuestra decisión de compra

- ☐ Verd
☐ adero
Falso

5. En España es obligatorio que los alimentos cuenten con el etiquetado Nutri-Score

- ☐ Verd
☐ ader
o
Falso

6. Es posible encontrar el etiquetado Nutri-Score en un producto de cualquier marca

- ☐ Verd
☐ adero
Falso

7. Nutri-Score es un sistema originado en España

- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

8. Nutri-Score cuenta con el apoyo de la Unión Europea

- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

9. Nutri-Score está vigente en toda la Unión Europea

- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

10. Nutri-Score compara productos de forma global para darnos una recomendación.
Por ejemplo: nos recomendará consumir leche semidesnatada frente a un refresco de naranja



- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

11. Nutri-Score compara productos de la misma categoría para darnos una recomendación. Por ejemplo: nos recomendará consumir una Coca Cola Zero frente a un zumo de naranja



- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

12. Nutri-Score tiene en cuenta de manera favorable el origen del producto, es decir, otorgará más puntuación a aquellos productos ecológicos frente a los procesados

- ☐ Verd
- ☐ adero
- Falso

13. Es posible encontrar el etiquetado Nutri-Score en productos naturales como

plátanos, fresas o tomates

☐ Verd

☐ adero

Falso

14. El aceite de oliva cuenta con la mejor calificación posible de acuerdo con el sistema Nutri-Score



- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

15. A continuación se le muestra dos recortes de etiquetas nutricionales de un alimento determinado, ¿Cuál de las dos etiquetas considera de una mejor comprensión?

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

Por porción

% IR*

Energía

3699 kj

44%

884 kcal

Grasa

100g

143%

Grasa Saturada

13,808g

69%

Grasa Monoinsaturada

72,961g

Grasa Poliinsaturada

10,523g

Carbohidratos

0g

0%

Azúcar

0g

0%

Fibra

0g

Proteína

0g

0%

Sal

0,00g

0%

Colesterol

0mg

Potasio

1mg

0%

NUTRI-SCORE

A

B

C

D

E

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

Por porción

% IR*

Energía

3699 kj

44%

884 kcal

Grasa

100g

143%

Grasa Saturada

13,808g

69%

Grasa Monoinsaturada

72,961g

Grasa Poliinsaturada

10,523g

Carbohidratos

0g

0%

Azúcar

0g

0%

Fibra

0g

Proteína

0g

0%

Sal

0,00g

0%

Colesterol

0mg

Potasio

1mg

0%

- ☐ Etiqueta Nutri-Score
- ☐ Etiqueta Original

16. Por favor, indique su sexo:

- ☐ Ho
- ☐ mb
- re

M
uje
r

17. Por favor, indique a qué población de edad pertenece:

- ☐ 16-20 años
- ☐ 21-30 años
- ☐ 31-40 años
- ☐ 41 años en adelante