

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE NUTRI-SCORE

ASPECTOS CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS



I. CÁLULO DE LA PUNTUACIÓN.....	4
¿CÓMO SE CALCULA LA PUNTUACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL?	4
¿QUÉ REFERENCIA SE UTILIZA PARA CALCULAR EL CONTENIDO DE «FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA»?.....	4
¿LOS ZUMOS CONCENTRADOS CUENTAN A LA HORA DE CALCULAR EL CONTENIDO DE «FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA»?	4
¿QUÉ MÉTODO SE UTILIZA PARA VALORAR EL CONTENIDO DE FIBRA?.....	5
¿QUÉ SE CONSIDERAN AZÚCARES SIMPLES?	5
¿CÓMO SE DETERMINA LA PUNTUACIÓN FINAL?.....	5
AL CALCULAR LA PUNTUACIÓN, ¿SE DEBEN REDONDEAR LOS RESULTADOS?	5
¿CÓMO SE CALCULA LA CONVERSIÓN DE SAL A SODIO?	5
¿CÓMO SE VALORAN LOS PRODUCTOS COMPUESTOS?.....	6
¿EL NUTRI-SCORE DE UN PRODUCTO SE DEBE CALCULAR SEGÚN SE PREPARE O EN EL ESTADO EN EL QUE SE VENDE?	6
¿CÓMO ES EL NUTRI-SCORE DE LOS PRODUCTOS FRITOS?	7
¿AL CALCULAR EL NUTRI-SCORE DE UN PRODUCTO SE INCLUYE EL LÍQUIDO DE CONSERVACIÓN?	7
PARA LOS ALIMENTOS LÍQUIDOS, ¿LA PUNTUACIÓN SE CALCULA PARA 100 G O PARA 100 ML?	7

¹ Puede consultar el documento de PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE NUTRI-SCORE más actualizado en <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

¿POR QUÉ SE HA MODIFICADO EL COMPONENTE «FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y ACEITES» Y CUÁLES SON LOS PLAZOS PARA CUMPLIR CON LAS NUEVAS DISPOSICIONES?	8
II. MODIFICACIÓN DE LA PUNTUACIÓN PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	8
¿QUÉ GRASAS AÑADIDAS SE INCLUYEN EN LA VERSIÓN MODIFICADA DEL NUTRI-SCORE?	8
¿A QUÉ QUESOS AFECTA LA MODIFICACIÓN DE NUTRI-SCORE?	8
¿A QUÉ BEBIDAS AFECTA LA MODIFICACIÓN DE NUTRI-SCORE?	9
¿ES DE APLICACIÓN A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS?	10
III. ALIMENTOS INCLUIDOS EN EL ÁMBITO DEL NUTRI-SCORE	10
¿QUÉ ALIMENTOS SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DEL NUTRI-SCORE?	10
¿QUÉ ALIMENTOS NO SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DEL NUTRI-SCORE?	11
¿LOS PRODUCTOS QUE NO ESTÁN SUJETOS A UNA DECLARACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA TAMBIÉN PUEDEN LLEVAR NUTRI-SCORE?	12
¿SE PUEDE APLICAR EL NUTRI-SCORE A RECETAS?	12
CUANDO EXISTE UNA RELACIÓN COMERCIAL ENTRE UNA EMPRESA QUE ACTÚA COMO CLIENTE Y SU PROVEEDOR, ¿SE PUEDE UTILIZAR EL NUTRI-SCORE DE LOS «INGREDIENTES» DE UNA RECETA SIN SUSCRIBIRSE A NUTRI-SCORE?	13
¿SE DEBE MOSTRAR EL NUTRI-SCORE DE LOS PRODUCTOS TIPO SURTIDO?	13
IV. ASPECTOS LEGALES RELACIONADOS CON EL PLAN NUTRI-SCORE	13
¿QUIÉN PUEDE MOSTRAR EL LOGOTIPO DE NUTRI-SCORE EN SUS MARCAS Y PRODUCTOS?	13
¿QUÉ HACE FALTA PARA OBTENER LA AUTORIZACIÓN DE USO DE NUTRI-SCORE? (PROCESO DE INSCRIPCIÓN)	14
¿CÓMO SE PUEDEN OBTENER LOS DOCUMENTOS NECESARIOS PARA UTILIZAR EL NUTRI-SCORE?	14
¿CÓMO SE CALCULA LA PUNTUACIÓN NUTRI-SCORE?	15
¿SE PUEDE IMPLANTAR UNA FASE PILOTO ANTES DE COMPROMETERSE CON EL PROGRAMA?	15
¿LOS TITULARES ESTÁN OBLIGADOS A MOSTRAR EL NUTRI-SCORE EN TODAS SUS MARCAS O EN TODOS LOS PRODUCTOS DE LA MISMA MARCA?	16
¿QUÉ NIVEL DE COMPROMISO SE EXIGE A UNA MARCA QUE DESEA USAR LA ETIQUETA NUTRI-SCORE?	16
¿LOS PRODUCTOS SUJETOS A CO-BRANDING (ASOCIADOS A MÁS DE UNA MARCA) SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN?	16
¿CUÁLES SON LAS NORMAS DE USO DEL NUTRI-SCORE POR PARTE DE LAS EMPRESAS CONJUNTAS (JOINT VENTURES)?	17
¿EL NUTRI-SCORE TAMBIÉN DEBE CONSTAR EN LOS PRODUCTOS PREPARADOS PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA?	17
¿QUÉ ASPECTOS ESPECÍFICOS SE EXIGEN PARA APLICAR EL NUTRI-SCORE EN OTROS TERRITORIOS?	17
¿EL SISTEMA NUTRI-SCORE ES DE APLICACIÓN FUERA DE FRANCIA?	18
¿PUEDE UN REPRESENTANTE COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN EN NUTRI-SCORE?	18
¿QUÉ PENALIZACIONES SE IMPONEN EN LAS CONDICIONES DE USO DE NUTRI-SCORE?	19
¿QUÉ TIENE QUE HACER UNA EMPRESA PARA DEJAR DE USAR NUTRI-SCORE?	19
¿CÓMO SE PUEDE CONSEGUIR UNA TRADUCCIÓN DE LAS CONDICIONES DE USO DE NUTRI-SCORE?	19
¿SE PUEDEN MODIFICAR LAS CONDICIONES DE USO NUTRI-SCORE?	20
¿SE PUEDE MODIFICAR EL GRÁFICO DE NUTRI-SCORE?	20
¿EXISTE UN GRÁFICO QUE ESTABLECE LAS NORMAS PARA UTILIZAR EL LOGOTIPO EN PÁGINAS DE COMERCIO ELECTRÓNICO?	20
¿LOS FABRICANTES PUEDEN INSCRIBIRSE PARA UTILIZAR EL LOGOTIPO DE NUTRI-SCORE EXCLUSIVAMENTE EN INTERNET?	20

<i>¿SE PUEDE UTILIZAR EL LOGOTIPO PARA FINES PROMOCIONARLES?</i>	<i>21</i>
<i>¿QUÉ NORMAS SON DE APLICACIÓN PARA UTILIZAR EL NUTRI-SCORE CON FINES PROMOCIONALES?</i>	<i>21</i>
<i>¿CÓMO SE PUEDEN OBTENER NUTRI-SCORES PARA PRESENTACIONES EDUCATIVAS, CIENTÍFICAS O PERIODÍSTICAS?.....</i>	<i>21</i>
<i>¿ES POSIBLE REPRODUCIR LA MARCA NUTRI-SCORE SIN PERMISO DE SANTÉ PUBLIQUE FRANCE?</i>	<i>21</i>
<i>APÉNDICE 1: GUÍA PARA CUANTIFICAR EL CONTENIDO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA EN UN PRODUCTO PROCESADO.....</i>	<i>23</i>
<i>APÉNDICE 2: MÉTODOS DE CÁLCULO DE LA PUNTUACIÓN NUTRICIONAL.</i>	<i>32</i>

Preguntas frecuentes sobre aspectos científicos y técnicos

Las últimas modificaciones al documento están resaltadas en azul.

I. Cálculo de la puntuación

¿CÓMO SE CALCULA LA PUNTUACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL?

La puntuación del valor nutricional se calcula a partir de los datos de declaración del nutricional por 100 gramos del producto en el estado en el que se vende.

Nota: ver la rúbrica especial para productos reconstituidos.

¿QUÉ REFERENCIA SE UTILIZA PARA CALCULAR EL CONTENIDO DE «FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA»

Se adjunta como Apéndice 1 una guía para cuantificar el contenido de frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza en un producto procesado.

Se basa en el siguiente documento de referencia: *Application of the Nutrient profiling model: Definition of 'fruit, vegetables and nuts' and guidance on quantifying the fruit, vegetable and nut content of a processed product*, Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer y Lynn Stockley - British Heart Foundation - Grupo de Investigación de Promoción de la Salud, Departamento de Salud Pública, Universidad de Oxford (diciembre de 2005).

¿LOS ZUMOS CONCENTRADOS CUENTAN A LA HORA DE CALCULAR EL CONTENIDO DE «FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA»?

En lo que respecta a las frutas y hortalizas concentradas:

Sí cuentan: zumos de fruta 100% a partir de concentrados.

Por ejemplo, zumo de naranja hecho al 100% a partir de concentrados que se rehidratan hasta el 100% (o jugo de coco que, después de rehidratado, resulta ser 100% jugo).

No cuentan: purés de fruta o zumos de fruta concentrados que no se han rehidratado al 100%. Por ejemplo: el zumo o almíbar de limón concentrado que se utiliza en un sorbete no cuenta como fruta.

La clasificación de zumos de fruta y los productos relacionados para calcular el contenido de frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza se incluye en el Apéndice 1.

¿QUÉ MÉTODO SE UTILIZA PARA VALORAR EL CONTENIDO DE FIBRA?

Todos los métodos para determinar el contenido de fibra que constan en la declaración nutricional, enumerados en la guía europea² publicada en diciembre de 2012, son válidos para calcular la puntuación de un alimento.

¿QUÉ SE CONSIDERAN AZÚCARES SIMPLES?

Los azúcares simples incluyen los monosacáridos y disacáridos.

¿CÓMO SE DETERMINA LA PUNTUACIÓN FINAL?

La puntuación global de un alimento se deduce restando el número total de puntos positivos del número total de puntos negativos.

Además, el número de puntos negativos (hasta 11) puede traducirse en variaciones de los puntos positivos dependiendo de si se tienen en cuenta los puntos asignados a la proteína (ver las normas especiales).

El método de cálculo de la puntuación se especifica en el Apéndice 2.

AL CALCULAR LA PUNTUACIÓN, ¿SE DEBEN REDONDEAR LOS RESULTADOS?

Los puntos se asignan de conformidad con los valores indicados en la declaración nutricional obligatoria.

Con el fin de determinar el número de decimales necesario, recomendamos utilizar el documento guía europeo relativo a las tolerancias aceptadas en los valores nutricionales indicados en el etiquetado. En los que se refiere a los nutrientes opcionales, de conformidad con el Artículo 30-2 del reglamento 1169/2011 de INCO, como la fibra, también se incluyen las recomendaciones de redondeo que se recogen en los documentos anteriores³.

¿CÓMO SE CALCULA LA CONVERSIÓN DE SAL A SODIO?

El contenido de sodio se corresponde con el contenido de sal indicado en la declaración obligatoria dividido por un coeficiente de conversión de 2,5.

² Documento guía para las autoridades competentes, métodos de fibra para la determinación del contenido de fibra declarado en la etiqueta para el control del cumplimiento con la legislación de la Unión Europea

³ Documento guía para las autoridades competentes, tolerancias para el control del cumplimiento con la legislación de la Unión Europea de los valores de nutrientes declarados en el etiquetado

Cuando el valor de la sal se expresa en centigramos (o en gramos con dos decimales), entonces será de aplicación la regla de redondeo que se recoge en el apartado de estas Preguntas Frecuentes titulado «Al calcular la puntuación, ¿se deben redondear los resultados?»

Con el fin de evitar las posibles, aunque infrecuentes, discrepancias en los puntos asignados al componente de «sodio» en el cálculo de la puntuación que resulta de convertir a sodio la cantidad de sal que se recoge en la declaración nutricional, la solución es dar prioridad al contenido en sal que se expresa en mg (o en gramos con tres decimales) e incluirlo en la declaración nutricional del envase. El valor declarado se calcula de conformidad con los métodos que se describen en el Artículo 31-4 del Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea.

¿CÓMO SE VALORAN LOS PRODUCTOS COMPUESTOS?

La puntuación nutricional se calcula a partir de los datos nutricionales que se indican en el envase por 100 gramos de producto, cuyos nutrientes forman parte de la declaración nutricional obligatoria o se incluyen como información adicional de conformidad con el artículo 30 del Reglamento nº 1169/2011 de INCO.

En caso de un plato preparado que se vende junto con un sobrecito de salsa en el que se muestran los valores nutricionales del plato más la salsa, el Nutri-Score también deberá calcularse para el plato más la salsa.

Cuando aparecen dos declaraciones nutricionales, pueden aparecer dos etiquetas Nutri-Score en el etiquetado frontal; hay un gráfico disponible para mostrar dos Nutri-Scores en el etiquetado frontal,

¿EL NUTRI-SCORE DE UN PRODUCTO SE DEBE CALCULAR SEGÚN SE PREPARE O EN EL ESTADO EN EL QUE SE VENDE?

El reglamento del INCO establece que la declaración nutricional puede basarse en los valores nutricionales del producto tal como se ofrece al público o, cuando corresponda, según se prepare. En cualquier caso, el cálculo del Nutri-Score siempre se debe basar en el aporte energético y los nutrientes que se indican en la declaración nutricional correspondiente. Además, el cálculo del Nutri-Score sobre el producto preparado solo puede tenerse en cuenta cuando se dispone de suficiente información sobre el método de preparación.

Un ejemplo de productos a los que se asigna esta modalidad de cálculo son las sopas en polvo deshidratadas.

Para estos productos, recomendamos calcular su Nutri-Score para el producto preparado, para permitir a los consumidores comparar con otros Nutri-Score en los mismos principios. Para que este método de cálculo sea de aplicación, el envase debe presentar una declaración nutricional por 100 g o 100 ml de producto preparado y el método de preparación del alimento tiene que describirse con detalle.

En este caso, se pide al titular que añada en el envase una indicación para informar al consumidor que se ha calculado el Nutri-Score del producto preparado (principio de transparencia). Esta información puede constar bien en la parte frontal del envase, junto al logotipo (el espacio en blanco alrededor del logotipo puede utilizarse para este fin) o en la parte trasera del envase, junto a la declaración nutricional.

Aclaración: para los alimentos que se deben reconstituir con leche, si no se indica el tipo de leche utilizada, por defecto se considerará que se utiliza leche semidesnatada.

¿CÓMO ES EL NUTRI-SCORE DE LOS PRODUCTOS FRITOS?

Los productos preparados fritos (como las patatas fritas o el pescado rebozado) suelen tener una puntuación en Nutri-Score de A o B. Normalmente, estos productos han pasado por un proceso previo de fritura industrial que tiene un bajo impacto en la cantidad de grasa del producto.

Determinados productos pueden estar pensados para prepararlos en el horno o a la sartén, mientras que otros envases indican que el producto se puede preparar en freidora, lo que redundaría en un contenido de aceite en el producto final consumido mucho mayor. Como resultado, preparar los alimentos en freidora se traduce en una puntuación de Nutri-Score que es uno o dos grados más alta, dependiendo del tipo de aceite que se use.

En el caso específico de productos fritos que no pueden comer tal cual y que en el envase se recomienda freír en freidora, se aconseja que el productor informe a los consumidores de los cambios que tendría dicho método de preparación en la puntuación Nutri-Score del producto, añadiendo la siguiente frase genérica al envase: «Al cocinar en freidora, el Nutri-Score del producto puede cambiar un grado dependiendo de si el aceite de freír es bajo en ácidos grasos saturados (aceite de girasol o de cacahuete) o en dos si este aceite es muy rico en ácidos grasos saturados (aceites de coco, de palma o de nuez de palma).»

¿AL CALCULAR EL NUTRI-SCORE DE UN PRODUCTO SE INCLUYE EL LÍQUIDO DE CONSERVACIÓN?

La puntuación nutricional se calcula a partir de los datos nutricionales que se indican en el envase por 100 gramos de producto, cuyos nutrientes forman parte de la declaración nutricional obligatoria o se incluyen como información adicional de conformidad con el artículo 30 del Reglamento nº 1169/2011 de INCO.

Si el líquido de conservación se tiene en cuenta en la declaración nutricional obligatoria, el Nutri-Score también deberá calcularse para el producto y el líquido de conservación y viceversa. Para calcular el porcentaje de «frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites» se aplicarán los mismos criterios que la tabla de valores nutricionales. Si se tiene en cuenta el líquido de conservación, los cálculos también deberán incluirlos. Si los valores nutricionales no tienen en cuenta el líquido de conservación, entonces se deberán recalcular sin tener en cuenta el líquido de conservación.

PARA LOS ALIMENTOS LÍQUIDOS, ¿LA PUNTUACIÓN SE CALCULA PARA 100 G O PARA 100 ML?

Para los alimentos líquidos como sopas, aceites o leche, el valor presentado es el que se utiliza como unidad en la etiqueta nutricional y en ningún caso una unidad que no conste en el envase (para garantizar una transparencia suficiente para el consumidor). Si se mencionan dos valores (por cada 100 gramos y por cada 100 ml) se tendrá en cuenta el valor por cada 100 gramos.

¿POR QUÉ SE HA MODIFICADO EL COMPONENTE «FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y ACEITES» Y CUÁLES SON LOS PLAZOS PARA CUMPLIR CON LAS NUEVAS DISPOSICIONES?

El componente «frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos» se modificó en octubre de 2019 para tener menor en cuenta las recomendaciones nutricionales de aceites en Europa.

El porcentaje de aceites de oliva, nuez y colza en el producto ha pasado a incluirse en el componente positivo «frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos» a efectos del cálculo de la puntuación. De conformidad con esta modificación, los aceites de oliva, nuez y colza se clasifican como «C (amarillo)» con el fin de relejar las recomendaciones de salud pública que recomiendan favorecer estos tipos de aceite sobre otras grasas.

Las Condiciones de Uso indican que «Los participantes el sector cuentan con un periodo razonable, determinado, cuando sea necesario, por Santé publique France, para cumplir con las nuevas disposiciones en las Condiciones de Uso.» Hasta el día de hoy, este periodo no se ha definido con el fin de permitir a las empresas afectadas realizar los cambios necesarios. Por lo tanto, durante este periodo, es posible que un aceite (por ejemplo, de oliva) presente puntuaciones diferentes, «C (amarillo)» o «D (naranja)» para el mismo producto, mientras se implantan todas las etiquetas en las que consta como «C (amarillo)».

II. Modificación de la puntuación para alimentos y bebidas

¿QUÉ GRASAS AÑADIDAS SE INCLUYEN EN LA VERSIÓN MODIFICADA DEL NUTRI-SCORE?

«Grasas añadidas» se refiere a las grasas que se venden como productos acabados y no a las que se usan como ingredientes en productos compuestos. Se consideran grasas añadidas, por ejemplo, las siguientes: aceites vegetales, margarinas, mantequilla, nata u otros lácteos utilizados como grasas añadidas.

Las preparaciones vegetales para cocinar (por ejemplo, a base de soja o de coco) y la nata montada también se consideran grasas añadidas.

Las salsas emulsionadas en frío, como la mayonesa o la salsa cóctel, no se incluyen en la modificación referida a las grasas añadida.

Por otra parte, la nata (mantequilla, aceite de girasol, etc.) utilizada en un producto compuesto se incluirá en la puntuación general del producto, utilizando la información de la declaración nutricional por 100 gramos de alimento. Los productos compuestos se consideran íntegramente una mezcla de ingredientes, incluyendo las grasas. La puntuación se aplica a la mezcla final. Igual que sucede con las grasas, los quesos (con los que, como sucede con las grasas, se hace una excepción al calcular la puntuación) no se consideran de forma independiente cuando forman parte de una receta.

¿A QUÉ QUESOS AFECTA LA MODIFICACIÓN DE NUTRI-SCORE?

Según el Decreto 2007-268, los siguientes se consideran quesos a efectos de calcular la puntuación teniendo en cuenta las modificaciones correspondientes:

- Quesos
- Quesos procesados
- Quesos de especialidad
- No obstante, no se considera queso a efectos de cálculo del Nutri-Score:
- Queso quark. Los cálculos para esta categoría de productos se hacen de la misma manera independientemente de que los componentes correspondientes se consideren queso o no, ya que los productos rara vez tienen una puntuación superior a 11 por sus componentes «perjudiciales», lo que quiere decir que su contenido proteico se tiene en cuenta.
- Untables vegetales.

¿A QUÉ BEBIDAS AFECTA LA MODIFICACIÓN DE NUTRI-SCORE?

La modificación de Nutri-Score sí es de aplicación a las siguientes bebidas si incluyen una declaración nutricional, excepto el agua embotellada, que podrá llevar una puntuación «A (verde oscuro)» de Nutri-Score sin necesidad de declaración nutricional obligatoria:

Agua mineral y agua de manantial (puntuación «A (verde oscuro)»)

Agua de sabores (con y sin azúcares añadidos). Esta categoría es distinta del agua mineral y el agua de manantial y no puede llevar una puntuación «A (verde oscuro)».

Zumos y néctares de frutas y batidos de fruta (*smoothies*)

Zumos de hortalizas:

Bebidas con azúcar o edulcorantes añadidos.

Tés, cafés o infusiones reconstituidos exclusivamente con agua.

Las columnas correspondientes al aporte energético, densidad energética, azúcares y frutas hortalizas en la tabla de conversión de bebidas sustituye a las usadas en otras categorías de alimentos. Las demás columnas (ácidos grasos saturados, sales, proteínas, fibra) son similares y deben tenerse en cuenta.

No obstante, la leche, el yogur bebible, las bebidas a base de leche con chocolate o con sabores que contienen más de un 80% de leche, las sopas y gazpachos, y las bebidas vegetales no se consideran bebidas a efectos de cálculo del Nutri-Score.

Para calcular y asignar una puntuación Nutri-Score a los productos cuyo principal ingrediente es la leche, se han utilizado los criterios aplicados a los productos sólidos, de forma que el valor nutricional de estos productos se pueda tener mejor en cuenta (especialmente, el contenido proteico y de calcio). En este sentido, parece esencial diferenciar entre productos que contienen leche como ingrediente principal y aquellos cuyo contenido en leche es menor y están más cerca de las bebidas azucaradas. Para reforzar esta distinción, se ha establecido un contenido mínimo de leche del 80% para que la puntuación Nutri-Score de un producto se calcule según los criterios de los alimentos sólidos. Este umbral del 80% se ha definido por consenso entre los expertos para garantizar una distinción clara entre productos cuyo principal contenido es la leche (especialmente en comparación con bebidas como el *café au lait*) mientras que permite cierto margen de innovación dentro de este sector.

¿ES DE APLICACIÓN A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

El Nutri-Score no es de aplicación a las bebidas alcohólicas cuyo contenido en alcohol supera el 1,2%.

Por el contrario, las bebidas sin alcohol (como la cerveza sin alcohol u otras bebidas como los mojitos sin alcohol) deben incluir una declaración nutricional obligatoria similar a las de las bebidas no alcohólicas como los refrescos o los zumos. En este sentido, tan pronto como un fabricante decide incluir el Nutri-Score en sus productos, debe hacerlo también para las bebidas sin alcohol.

III. Alimentos incluidos en el ámbito del Nutri-Score

¿QUÉ ALIMENTOS SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DEL NUTRI-SCORE?

Los productos alimenticios incluidos en el ámbito del Nutri-Score son aquellos que deben portar una declaración nutricional obligatoria en consonancia con el reglamento 1169/2011, conocido como el reglamento INCO. Excepto en casos muy específicos que se tratan en otros puntos de estas Preguntas Frecuentes, los datos disponibles de la declaración nutricional obligatoria es que deben usarse para calcular el Nutri-Score.

Aunque los alimentos infantiles para los niños de entre 0 y 3 años cuentan con una declaración nutricional obligatoria, no se recomienda aplicar el Nutri-Score a estos productos. Esto sucede porque los niños tienen necesidades nutricionales específicas, especialmente en términos de ingesta de lípidos, para la que el Nutri-Score no es adecuado.

De la misma manera, no recomendamos utilizar el Nutri-Score para los productos comúnmente denominados de nutrición deportiva. El sistema subyacente a los perfiles nutricionales del Nutri-Score se desarrolló en relación con las necesidades de la población general, mientras que la nutrición deportiva tiene que cumplir ciertas necesidades específicas.

Además, dadas las especificidades en términos de composición nutricional, la supervisión y los fines productos alimenticios diseñados para las dietas especiales incluidas en el Reglamento nº 609/2013 de la UE, no se recomienda aplicar el Nutri-Score a estos alimentos. Estos incluyen:

- preparaciones infantiles y leche de continuación;
- preparados a base de cereales y alimentos para bebés;
- productos alimenticios diseñados con fines médicos concretos;
- sustitutos de comidas para el control de peso y sustitutos de raciones diarias completas para control de peso, etc.

Tampoco se recomienda el uso del Nutri-Score para productos sustitutivos alimentario cuya finalidad no es el control del peso.

¿QUÉ ALIMENTOS NO SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DEL NUTRI-SCORE?

En el Apéndice V del Reglamento nº 1169/2011 se enumeran los productos alimenticios que quedan fuera del ámbito de declaración nutricional obligatoria. Son:

1. Productos no procesados compuestos de un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes (como fruta u hortalizas frescas, piezas de carne cruda, miel, etc.)
2. Productos procesados en los que el único procesamiento al que han sido sometidos es la maduración, y que están compuestos de un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.

Nota: la mayoría de estos productos son productos cárnicos.

3. Aguas para consumo humano, incluyendo aquellas en las que los únicos ingredientes añadidos son el dióxido de carbono y/o los saborizantes.
4. Hierbas y especias o mezclas de hierbas o especias.
5. Sal y sustitutivos de la sal.
6. Edulcorantes de mesa.
7. Productos incluidos en la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y el Consejo del 22 de febrero de 1999 en relación a los extractos de café y achicoria, granos de café molidos o sin moler, y granos de café descafeinado molidos o sin moler.
8. Infusiones de hierbas o frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble o extracto de té, té descafeinado instantáneo o soluble o extracto de té, sin más ingredientes añadidos que saborizantes que no modifiquen el valor nutricional de la infusión.
9. Vinagres fermentados y sustitutivos de vinagre, incluyendo aquellos en los que los únicos ingredientes añadidos son saborizantes.
10. Saborizantes.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos
13. Enzimas alimentarias
14. Gelatina
15. Compuestos estabilizadores de mermeladas.
16. Levaduras
17. Chiclos
18. Alimentos cuyos envases no superan los 25cm² en su lado más amplio.
19. Alimentos, incluidos los preparados a mano, proporcionados directamente por el fabricante de pequeñas cantidades de producto al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que lo ofrecen al consumidor final.

En este punto, se deberá tener en cuenta que los criterios de exención se deben considerar de forma acumulada, lo que quiere decir que el criterio de «poca cantidad» se deberá valorar junto a otros criterios.

- Respecto a «establecimientos minoristas locales que ofrecen el producto al consumidor final»

«Establecimientos minoristas» incluye tiendas pequeñas y medianas, además de tiendas de conveniencia que venden alimentos.

- Respecto al concepto de «local»

Se considera aceptable un radio de alrededor de 100 kilómetros alrededor del departamento o la región. Esta distancia podrá ser más extensa para productores ubicados en áreas menos densamente pobladas que desarrollen canales de distribución con consumidores y tiendas (tiendas gourmet, queserías, etc.) en los centros urbanos más cercanos (por ejemplo, en el área metropolitana de París para las regiones de Borgoña y Centro). Este análisis será de aplicación a operaciones comerciales internacionales cuando cumplen las recomendaciones del estado miembro correspondiente.

- Respecto al criterio de «ofrecer los alimentos directamente al consumidor final».

Los productores que facilitan sus productos directamente al consumidor final a través de productores, mercados, cadenas de distribución cortas, grupos de consumo y tiendas de productores como las que tienen los artesanos (carnicerías, confiterías, pescaderías, panaderías, etc.), así como las ventas por Internet, en la medida que estas no constituyan la única fuente de ingresos del productor.

También se incluyen productos que se muestran en ferias comerciales para promocionar los productos locales.

En la mayor parte de los casos, cuando se cumplen los criterios anteriores, el productor al cual aplica la medida cumple *de facto* con el criterio de pequeñas cantidades en el sentido que establece la ley.

Además de los criterios que se enumeran arriba, la cantidad de alimentos producidos por los titulares que cumplen con la definición nacional de microempresa, tal como se recoge en el Artículo 3 del Decreto nº 2008-1354 del 18 de diciembre de 2008 relativo a los criterios para determinar si una empresa, a efectos estadísticos y de análisis económico, se pueden incluir en la categoría definida como «pequeñas cantidades»; estas empresas cuentan con menos de diez empleados y tienen unas ventas totales anuales o activos totales inferiores a los 2 millones de euros.

[Los suplementos alimentarios tampoco son objeto de aplicación del Nutri-Score.](#)

¿LOS PRODUCTOS QUE NO ESTÁN SUJETOS A UNA DECLARACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA TAMBIÉN PUEDEN LLEVAR NUTRI-SCORE?

En caso de los productos que no estén sujetos a una declaración nutricional obligatoria Apéndice V del Reglamento 1169/2011 INCO), si se presenta una declaración nutricional, los fabricantes pueden elegir si quieren o no mostrar el Nutri-Score en sus productos. No obstante, la decisión será de aplicación todos los productos de la misma categoría (y no a cada producto por separado).

Especialmente con los productos que se envasan en las propias tiendas, se puede añadir el Nutri-Score cuando exista una declaración nutricional del producto.

¿SE PUEDE APLICAR EL NUTRI-SCORE A RECETAS?

Esto sigue siendo una zona gris, y la respuesta puede cambiar dependiendo de los resultados del trabajo planificado por PNNS4.

Para las recetas, por ejemplo, las que parecen en revistas, aplicaciones o materiales promocionales, el cálculo está basado en las cantidades y valores nutricionales de los distintos ingredientes que constituyen el plato, una vez cocinados los ingredientes que deben cocinarse. En caso de que no se disponga de los valores nutricionales de un ingrediente porque no están cubiertos por el Reglamento INCO (como es el caso de los productos crudos), se utilizarán como referencia los valores recogidos en la base de datos nacional de compuestos alimenticios. Los valores nutricionales de dichos ingredientes se calcularán utilizando una norma de proporcionalidad basada en los datos que se encuentran en la base de datos de compuestos.

La lista de ingredientes que se usan en la receta y sus respectivas cantidades deben estar claramente indicados. Se debe presentar una tabla de valores nutricionales de la receta.

Este modo de cálculo no afecta a los productos alimentarios preempaquetados.

CUANDO EXISTE UNA RELACIÓN COMERCIAL ENTRE UNA EMPRESA QUE ACTÚA COMO CLIENTE Y SU PROVEEDOR, ¿SE PUEDE UTILIZAR EL NUTRI-SCORE DE LOS «INGREDIENTES» DE UNA RECETA SIN SUSCRIBIRSE A NUTRI-SCORE?

Cuando existe una relación comercial entre dos empresas, el pliego técnico del «ingrediente» que se trasladará al fabricante y no al consumidor final podrá incluir la puntuación Nutri-Score de este, sin que el fabricante quede por ello obligado a aplicarlo a la marca completa y ni registrarlo ante las autoridades.

¿SE DEBE MOSTRAR EL NUTRI-SCORE DE LOS PRODUCTOS TIPO SURTIDO?

En los surtidos:

- Cuando los valores nutricionales son distintos, se deberá presentar un Nutri-Score por cada declaración nutricional; Santé publie France ofrece un gráfico que permite mostrar varios Nutri-Scores en la parte frontal.
- En caso de que las tablas nutricionales resulten en la misma puntuación Nutri-Score, se podrá mostrar un único Nutri-Score en la parte frontal (en caso de una compota de distintos sabores o de productos con una declaración nutricional media).
- Cuando exista un surtido diseñado para que un único usuario consuma el producto entero, se podrá calcular un Nutri-Score medio (por ejemplo, un «surtido de repostería» que comprenda un botecito de natillas, una pasta de té y un pastelito de chocolate por persona, que se considere un producto completo). Cuando los componentes de un surtido pertenezcan a grupos a los que se les aplica distintas normas de cálculo (por ejemplo, un alimento sólido y una bebida), no se podrá recurrir a esta modalidad de cálculo.

IV. Aspectos legales relacionados con el Plan Nutri-Score

¿QUIÉN PUEDE MOSTRAR EL LOGOTIPO DE NUTRI-SCORE EN SUS MARCAS Y PRODUCTOS?

El uso de la marca registrada de Nutri-Score queda reservada a los productores y distribuidores de productos que se comercializan en Francia y/o en Europa.

¿QUÉ HACE FALTA PARA OBTENER LA AUTORIZACIÓN DE USO DE NUTRI-SCORE? (PROCESO DE INSCRIPCIÓN)

- Insistimos una vez más en que se deben leer con atención las Condiciones de Uso, en donde se recogen los términos y condiciones de participación y las preguntas frecuentes, donde se enseña a calcular y utilizar la puntuación correctamente.
- Cuando esté listo, puede inscribirse utilizando uno de los siguientes enlaces, en función de su situación:
- Los titulares de marcas que se distribuyen exclusivamente en el mercado francés deben inscribirse en la siguiente página web:

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france

- Los titulares de marcas que se distribuyen en distintos territorios (uno de los cuales puede ser Francia) o en un territorio en el que el regulador no haya establecido su propio procedimiento de registro (Alemania, Bélgica, Luxemburgo), los titulares se deben registrar en la siguiente página web:

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure

Una vez completada la inscripción, se le enviará un expediente. Este expediente incluye documentos útiles, especialmente los logotipos que constarán en sus envases. El procedimiento de registro consiste en una mera declaración. Es decir, no requiere ninguna actualización subsiguiente de Santé publique France o de ningún otro regulador, y puede incluir el Nutri-Score en sus envases tan pronto como reciba el correo de validación correspondiente. Por favor, tenga en cuenta que también tendrá que completar y enviar impresos en relación con las referencias de los productos. Los documentos y el procedimiento a seguir se recogen en las Condiciones de Uso.

- Para las marcas que se distribuyen exclusivamente en Suiza: [Lebensmittelproduzenten \(admin.ch\)](https://www.lebensmittelproduzenten.admin.ch)

¿CÓMO SE PUEDEN OBTENER LOS DOCUMENTOS NECESARIOS PARA UTILIZAR EL NUTRI-SCORE?

Como hemos explicado en la pregunta anterior (¿QUÉ HACE FALTA PARA OBTENER LA AUTORIZACIÓN DE USO DE NUTRI-SCORE?) (PROCESO DE INSCRIPCIÓN), para recibir estos documentos, el titular debe, en primer lugar, suscribirse a una de las siguientes páginas web:

A continuación, facilitarán sus datos e información de contacto de su empresa (número SIRET, NIF, etc.) así como datos acerca de los segmentos de producto en los que aplicarán el Nutri-Score.

Una vez que se ha facilitado toda la información necesaria y se ha presentado la solicitud correspondiente, el solicitante recibirá un correo electrónico con un enlace a los documentos que necesita para utilizar el Nutri-Score (en formato de paquete .zip).

¿CÓMO SE CALCULA LA PUNTUACIÓN NUTRI-SCORE?

Se puede descargar una tabla (en inglés) para los profesionales que deseen participar en el programa [de la versión en inglés de la página web de Santé publique France](https://www.santepubliquefrance.fr/en/nutri-score): <https://www.santepubliquefrance.fr/en/nutri-score>

Además, las distribuidoras de software que han desarrollado programas para calcular el Nutri-Score deben cumplir con todas las pautas de cálculo que se recogen en las Condiciones de Uso de Nutri-Score y obtener la licencia correspondiente de Santé publique France.

Para más información, consultar la nota sobre el sistema de información nutricional del Alto Consejo de Salud Pública (solo en francés): <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519> .

¿SE PUEDE IMPLANTAR UNA FASE PILOTO ANTES DE COMPROMETERSE CON EL PROGRAMA?

Para obtener los documentos necesarios para usar el logotipo, [se debe inscribir en una de las siguientes páginas web](#), dependiendo de su caso:

- Para marcas que se distribuyen exclusivamente en el mercado francés:

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france

- Para marcas que se distribuyen en distintos territorios (uno de los cuales puede ser Francia) o en un territorio en el que el regulador no haya establecido su propio procedimiento de registro (Alemania, Bélgica y Luxemburgo):

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure

- Para las marcas que se distribuyen exclusivamente en Suiza:

[Lebensmittelproduzenten \(admin.ch\)](#)

Las empresas cuentan con 24 meses para poner el logotipo en todas las categorías de alimentos que comercializan bajo su propia marca. De esta forma podrán decidir empezar por ponerlo solo en los productos que se venden en Internet. Pero el objetivo último (que se alinea con el uso de la marca colectiva) es mostrar el logotipo de Nutri-Score en todos los productos que vende una marca, independientemente de su formato, modalidad o punto de venta.

¿LOS TITULARES ESTÁN OBLIGADOS A MOSTRAR EL NUTRI-SCORE EN TODAS SUS MARCAS O EN TODOS LOS PRODUCTOS DE LA MISMA MARCA?

El Decreto nº 2016-980 del 19 de julio de 2016 relativo a la información nutricional adicional en productos alimenticios establece que «el compromiso de los productores y distribuidores dentro de la iniciativa voluntaria para utilizar esta forma complementaria de presentación será de aplicación a todas las categorías de productos alimenticios que comercialicen bajo sus propias marcas.»

En consecuencia, cuando una empresa tiene varias marcas, podrá optar por poner el Nutri-Score solo en una o en algunas de ellas; pero una vez que se decida aplicar el Nutri-Score a una marca, se deberá mostrar en todas las categorías de productos alimenticios de dicha marca.

No obstante, cuando algunos, o todos, los productos de una marca no estén sujetos al Reglamento INCO; el titular no estará obligado a mostrar el Nutri-Score en todos los productos de la marca.

¿QUÉ NIVEL DE COMPROMISO SE EXIGE A UNA MARCA QUE DESEA USAR LA ETIQUETA NUTRI-SCORE?

Una marca es una señal distintiva que permite a los consumidores distinguir el servicio o producto ofrecido por una empresa del de otras empresas de la competencia. La marca podrá consistir en un nombre propio, una palabra, una expresión o un símbolo visual. Para el consumidor, sirve de identificador e, incluso, de «garantía» de calidad.

Cuando existen distintas marcas, el productor o distribuidor puede optar por inscribir una o más marcas. No obstante, cuando se produce una ampliación de marca, gama o nicho de mercado, el productor o distribuidor deberá mostrar el Nutri-Score tanto en la marca principal como en cualquier segunda marca:

Serán de aplicación las siguientes definiciones:

- Ampliación de marca: uso de una marca existente para lanzar un producto en otro mercado
- Ampliación de gama: Ampliación de productos de la misma categoría o que cubren el mismo tipo de necesidades ofrecidos por la misma marca o productor en el mismo mercado.
- Ampliación de nicho de mercado: Estrategia de ampliación utilizando la misma marca (por ejemplo, ampliar al público general una marca originalmente destinada a profesionales).
- Marca principal y segunda marca: una segunda marca es una marca o línea de productos que complementa a la marca principal, que a su vez actúa como garantía de la primera.

¿LOS PRODUCTOS SUJETOS A CO-BRANDING (ASOCIADOS A MÁS DE UNA MARCA) SE INCLUYEN EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN?

Por *co-branding* se entiende un acuerdo que asocia un único producto con dos marcas distintas.

Para que los productos con *co-branding* puedan llevar Nutri-Score, se deberán considerar los siguientes casos:

- Si ninguna de las marcas está inscrita en el programa: no se puede usar el Nutri-Score en el producto sujeto a *co-branding*.

- Solo una de las marcas está inscrita en el programa: el producto de *co-branding* puede llevar la etiqueta Nutri-Score, pero no es obligatorio.
 - El propietario de la marca que no es parte del programa autoriza el uso de la etiqueta Nutri-Score en los productos de *co-branding*. En este caso, la marca que no es parte del programa no estará obligada a mostrar el Nutri-Score de todos sus productos.
 - El propietario de la marca que no es parte del programa no autoriza el uso de la etiqueta Nutri-Score en los productos de *co-branding*. En este caso, estos productos quedan exentos de llevar la etiqueta Nutri-Score, aunque una de las marcas que aparece en el envase sí sea parte del programa.
- Las dos marcas están inscritas en el programa: es obligatorio que el producto sujeto a *co-branding* lleve la etiqueta Nutri-Score.

¿CUÁLES SON LAS NORMAS DE USO DEL NUTRI-SCORE POR PARTE DE LAS EMPRESAS CONJUNTAS (JOINT VENTURES)?

Por empresas conjuntas o *joint-ventures* se entiende las entidades empresariales creadas por dos o más partes, que se caracterizan por estar bajo un control y un órgano de gobierno comunes.

A efectos de aplicación del Nutri-Score, las empresas conjuntas se consideran independientes de las empresas que las forman. Por lo tanto, las empresas conjuntas pueden solicitar el Nutri-Score para las marcas que gestionan sin que esto requiera la inscripción de las marcas propiedad de las empresas que forman la empresa conjunta.

¿EL NUTRI-SCORE TAMBIÉN DEBE CONSTAR EN LOS PRODUCTOS PREPARADOS PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA?

Las empresas se comprometen a utilizarlos para todos las gamas comercializadas bajo una misma marca, independientemente del destino final del producto, y el Reglamento INCO también es de aplicación a los productos que usará el público en general. Así, si los productos destinados al sector de la hostelería se venden bajo la marca «Alfa», deben llevar la etiqueta Nutri-Score correspondiente.

Por otra parte, si se utiliza otra marca distinta (que no sea «Alfa»), la empresa no está obligada a poner la etiqueta Nutri-Score, siempre que la marca se destine exclusivamente a hostelería.

Esta norma es de aplicación cuando los productos están visibles para los consumidores. Si bien los productos están destinados a profesionales, la marca puede optar por no mostrar el Nutri-Score aun cuando forme parte del programa.

¿QUÉ ASPECTOS ESPECÍFICOS SE EXIGEN PARA APLICAR EL NUTRI-SCORE EN OTROS TERRITORIOS?

El programa Nutri-Score se aplica directamente en los departamentos franceses de ultramar de Martinica, Guadalupe, Reunión y Guyana Francesa, así como en Mayote y las colectividades francesas de ultramar de San Martín, San Bartolomé y San Pedro y Miquelón: en estos territorios franceses de ultramar, la legislación se aplica directamente. No obstante, el programa no se aplica en las colectividades francesas de ultramar de Wallis y Futuna, Nueva Caledonia y la Polinesia francesa.

¿EL SISTEMA NUTRI-SCORE ES DE APLICACIÓN FUERA DE FRANCIA?

El compromiso realizado por los productores y distribuidores de la iniciativa voluntaria para utilizar el formulario complementario de solicitud recomendado es de aplicación a todas las categorías de productos alimenticios que se comercializan en el mercado francés bajo sus propias marcas. El mencionado Decreto nº 2016-980 y la orden del 31 de octubre de 2017 determinando la forma complementaria de presentación de la declaración nutricional recomendada por el gobierno (de conformidad con los artículos L. 3232-8 y R. 3232-7 del Código de Salud Pública) forman parte de la legislación francesa.

Por lo tanto, no existe obligación alguna de mostrar el logotipo de Nutri-Score en los productos que se exportan fuera de Francia.

No obstante, si una empresa desea poner el Nutri-Score en el mercado en uno o más países de la Unión Europea, puede hacerlo sin dejar de cumplir las Condiciones de Uso.

La marca Nutri-Score está protegida dentro de la Unión Europea y se ha registrado en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) para los siguientes países: Australia, Brasil, Canadá, Suiza, Marruecos, México, Turquía, Ucrania, EE. UU., Benín, Burkina Faso, Camerún, República Centroafricana, República del Congo, Costa de Marfil, Gabón, Guinea, Guinea-Bissau, Guinea Ecuatorial, Malí, Mauritania, Níger, Senegal, Chad, Togo, Comoras.

Para los países fuera de la Unión Europea, el Titular debe asegurarse de que portar el logotipo no contraviene la legislación local.

Para el uso de Nutri-Score en uno o más países en los que no está registrado en la OMPI, el Titular debe informar a Santé publique France para valorar la posibilidad de un depósito.

¿PUEDE UN REPRESENTANTE COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN EN NUTRI-SCORE?

Cualquier persona que cumpla los requisitos adecuados y desee utilizar la marca Nutri-Score deberá notificar su intención a Santé publique France o al regulador del territorio correspondiente inscribiéndose en alguna de las siguientes páginas web:

➤ Para marcas que se distribuyen exclusivamente en el mercado francés:

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france

➤ Para marcas que se distribuyen en distintos territorios (uno de los cuales puede ser Francia) o en un territorio en el que el regulador no haya establecido su propio procedimiento de registro (Alemania, Bélgica y Luxemburgo):

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure

➤ Para las marcas que se distribuyen exclusivamente en Suiza:

[Lebensmittelproduzenten \(admin.ch\)](http://Lebensmittelproduzenten.admin.ch)

Un representante debidamente autorizado debería ser plenamente capaz de completar el proceso de registro en nombre y representación de su mandante. Santé publique France no puede ocuparse de gestionar y estructurar la cartera de marcas de los productores o distribuidores que desean utilizar el Nutri-Score.

Por tanto, es perfectamente posible contratar los servicios de un representante, si así lo desea el titular. No obstante, dicho representante deberá presentar una inscripción independiente por cada uno de sus representados.

¿QUÉ PENALIZACIONES SE IMPONEN EN LAS CONDICIONES DE USO DE NUTRI-SCORE?

Al leer las penalizaciones que se mencionan en las Condiciones de Uso, es importante tener en cuenta que las Condiciones de Uso tienen la función de proteger la marca colectiva de Nutri-Score. Esta protección se basa en los derechos de propiedad intelectual y propiedad industrial (la marca comercial está registrada en el Instituto Nacional francés de Propiedad Industrial (INPI) y en la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO).

Como sucede con todas las marcas comerciales, el objetivo de las Condiciones de Uso es generar productos industriales y garantizar que las empresas usen la marca colectiva «Nutri-Score» de forma adecuada para evitar conductas ilegales, fraudes o competencia desleal. Por lo tanto, solo son de aplicación cuando las empresas utilizan incorrectamente el Nutri-Score; por ejemplo, cuando presentan una puntuación falsa, incurriendo en un caso de deshonestidad.

¿QUÉ TIENE QUE HACER UNA EMPRESA PARA DEJAR DE USAR NUTRI-SCORE?

Tras registrarse, el titular tiene 24 meses para poner el logotipo de Nutri-Score en todas las categorías de productos disponibles en el mercado.

El titular puede dejar de mostrar el Nutri-Score en una o todas sus marcas en cualquier momento, siempre que informe a Santé publique France de esta circunstancia.

¿CÓMO SE PUEDE CONSEGUIR UNA TRADUCCIÓN DE LAS CONDICIONES DE USO DE NUTRI-SCORE?

Existen traducciones no oficiales de las Condiciones de Uso en varios idiomas. Las versiones en inglés o francés de las Condiciones de Uso en la página web de Santé publique France son vinculantes. Las versiones en otros idiomas se pueden descargar de la página web correspondiente de la autoridad competente de cada país:

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

- Alemania: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/markensatzung.pdf?__blob=publicationFile&v=3
- Bélgica: nutriscore.be
- Suiza: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutriscore/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>
- Luxemburgo: <https://mpc.gouvernement.lu/fr/le-ministere/consodur/consommateurs.html>

¿SE PUEDEN MODIFICAR LAS CONDICIONES DE USO NUTRI-SCORE?

Las Condiciones de Uso no se pueden modificar unilateralmente: por lo tanto, se deben cumplir todos los requisitos para obtener el logotipo Nutri-Score.

El Artículo 9 de las Condiciones de Uso establece los métodos por los cuales se pueden llevar a cabo modificaciones.

¿SE PUEDE MODIFICAR EL GRÁFICO DE NUTRI-SCORE?

En tanto que es una parte integral de las Condiciones de Uso a las que está adjunto, el gráfico no se puede modificar unilateralmente.

¿EXISTE UN GRÁFICO QUE ESTABLECE LAS NORMAS PARA UTILIZAR EL LOGOTIPO EN PÁGINAS DE COMERCIO ELECTRÓNICO?

No está establecido el tamaño del logotipo para este fin y tampoco sujeto a las normas de proporcionalidad que aplican a los envases. No obstante, es importante asegurarse de que el logotipo sea perfectamente legible.

Las demás condiciones de uso del logotipo en páginas web de comercio electrónico son las mismas que se exigen para la venta en establecimientos físicos.

¿LOS FABRICANTES PUEDEN INSCRIBIRSE PARA UTILIZAR EL LOGOTIPO DE NUTRI-SCORE EXCLUSIVAMENTE EN INTERNET?

No es posible utilizar el logotipo solo en formatos digitales si la marca correspondiente no se ha comprometido a mostrar el logotipo también en sus envases.

Cuando un minorista utilice propia etiqueta privada, se autoriza su uso digital en otras marcas distribuidas por el mismo minorista (de conformidad con el artículo 7.2 de las Condiciones de Uso).

¿SE PUEDE UTILIZAR EL LOGOTIPO PARA FINES PROMOCIONARLES?

El artículo 6 de las Condiciones de Uso cubre las siguientes disposiciones.

Para comunicaciones genéricas que se refieren al logotipo de Nutri-Score, el Titular puede mostrar los siguientes elementos en sus medios de comunicación:

1. El logotipo neutro
2. Y/o al menos 3 de los 5 Logotipos de Clasificación, dispuestos de tal manera que no confundan al consumidor en lo que se refiere a la clasificación de los Productos de la marca, sobre todo no dando a entender que todos los productos de la marca tienen la misma clasificación

Las comunicaciones acerca de un producto deben portar el correspondiente Logotipo de Clasificación de conformidad con las disposiciones del Artículo 6.2 de las Condiciones de Uso.

¿QUÉ NORMAS SON DE APLICACIÓN PARA UTILIZAR EL NUTRI-SCORE CON FINES PROMOCIONALES?

Las normas para utilizar el Nutri-Score en comunicaciones de ventas y promociones se detallan en el gráfico.

En estos casos, el productor puede elegir incluir solo el logotipo de comunicación (sin resaltar ninguna de las letras) y/o de 3 a 5 módulos de Nutri-Score, todos del mismo tamaño y a todo color.

No obstante, si todo el rango de productos de la marca que forma parte del programa se enmarca en uno o dos colores, se puede mostrar solo los colores que cuadran con los de la marca.

El uso del logotipo de Nutri-Score en catálogos, folletos, etc. es opcional; solo es obligatorio que aparezca en el envase. Tan pronto como se muestra el logotipo en la parte delantera del envase, se puede añadir las explicaciones pertinentes en la parte trasera del envase. La información facilitada en estas explicaciones solo puede ser relativa al cálculo de la puntuación. No se deberá mencionar ninguna otra información relacionada, por ejemplo, a los aditivos o conservantes, que podrían dar la impresión de que estos elementos se han tenido en cuenta al calcular la puntuación.

¿CÓMO SE PUEDEN OBTENER NUTRI-SCORES PARA PRESENTACIONES EDUCATIVAS, CIENTÍFICAS O PERIODÍSTICAS?

Se pueden obtener determinados logotipos mandando un correo a la dirección nutriscore@santepubliquefrance.fr e indicando para qué uso se precisa.

¿ES POSIBLE REPRODUCIR LA MARCA NUTRI-SCORE SIN PERMISO DE SANTÉ PUBLIQUE FRANCE?

Siempre que Nutri-Score se use como marca comercial, se deberá obtener el permiso previo y por escrito de Santé publique France.

Apéndice 1: Guía para cuantificar el contenido de frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza en un producto procesado.

Nota previa: solo las frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza que pertenecen a los grupos que se mencionan en el presente apéndice (como demuestran los trabajos fundacionales de Scarborough *et al.*) se utilizan para calcular la cantidad de fruta, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza en un producto procesado.

Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer y Lynn Stockley. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Departamento de Salud Pública, Universidad de Oxford. Diciembre de 2005⁴.



La puntuación del componente de frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza de la Food Standard Agency (FSA) se desarrolló inicialmente en los 2000 en base a una clasificación alimentaria llamada Eurocode 2. En Internet se puede encontrar una versión en inglés¹.

El objeto del presente documento es aclarar determinados puntos con el fin de homogeneizar la manera en la que se evalúa la cantidad de «frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza» para calcular la puntuación de un alimento. Los puntos que se abordan son:

1. ¿Qué alimentos se incluyen en la categoría de hortalizas al calcular el componente de «frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza» a efectos del cálculo de la puntuación?
2. ¿Las frutas, hortalizas o legumbre concentradas, secas, en polvo o en puré, y los zumos de fruta o de verduras, se tienen en cuenta al calcular el contenido de fruta y hortalizas de un producto a efectos de determinar su puntuación? En ese caso, ¿cómo se calculan las cantidades de estas frutas y hortalizas procesadas?
3. ¿La cantidad de fruta, hortalizas, legumbres, y frutos secos de un alimento se deben calcular antes o después del cocinado?

1. DEFINICIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS, LEGUMBRES, FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA

⁴ Acceso

desde https://www.researchgate.net/publication/267194254_Application_of_the_Nutrient_profiling_model_Definition_of

La clasificación Eurocode 2⁵ (en inglés) define los distintos grupos de alimentos. En virtud de este sistema, «Frutas» son los productos del Grupo 9, «Hortalizas» son los productos del Grupo 8, «Legumbres» son los productos del Grupo 7.10, «Frutos secos» son los productos del Grupo 7.20 y 7.40. Los grupos se definen de conformidad con la siguiente clasificación:

- i. Grupo 7.10 (Legumbres);
- ii. Grupo 8.10 (Hortalizas de hoja); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Hortalizas de tallo); 8.25 (Brotes); 8.30 (Aliáceas); 8.38 (Tubérculos); 8.40 (Hortalizas de fruto); 8.45 (Hortalizas de semilla y legumbres tiernas); 8.50 (Hongos comestibles); 8.55 (Algas); 8.60 (Mezclas de vegetales).
- iii. Grupo 9.10 (frutas del género *Malus*); 9.20 (frutas del género *Prunus*); 9.25 (Otras frutas de hueso); 9.30 (Frutos rojos); 9.40 (Cítricos); 9.50 (Otras frutas); 9.60 (Mezclas de frutas).
- iv. Grupo 7.20 (legumbres subterráneas); 7.40 (frutos secos)

En el *resumen* que se incluye al final del presente apéndice se encuentra una lista de los distintos alimentos agrupados en cada código.

Las hierbas aromáticas, que recogen en el grupo 12.20 de la clasificación Eurocode 2, también se incluyen en este componente, así como el aceite de oliva, nuez y colza.

Aclaraciones:

- El coco tiene unas características particulares porque se consume de forma distinta a otros frutos secos.

Dependiendo de cómo se consuma, se puede incluir en los siguientes grupos:

- la pulpa de coco fresco se clasifica como fruta
- el agua del coco (o «agua de coco» entendida como el líquido que se extrae del coco verde e inmaduro, sin prensar o realizar extracción alguna de la pulpa de coco) se clasificará como bebida. El agua de coco podrá clasificarse como fruta (cuando se venda como tal o se utilice como ingrediente).
- La leche de coco (obtenida mediante la prensa o extracción de la pulpa de coco maduro) se deberá considerar alimento. Los ingredientes derivados del coco (por ejemplo, un extracto de coco) se clasifican como fruta. No obstante, no se tendrá en cuenta el agua añadida, cuando esté presente.
- la crema de coco se considerará una grasa añadida. Los ingredientes derivados del coco (por ejemplo, un extracto de coco) se clasifican como fruta. No obstante, no se tendrá en cuenta el agua añadida, cuando esté presente.
- El coco seco o deshidratado se considerará equivalente a las frutas deshidratadas. El coco seco y rallado se considerará una fruta deshidratada.
- El coco sujeto a más procesamiento no se incluirá en el componente.
 - Los encurtidos se elaboran a partir de distintas variedades de *Cucumis sativus*, como el pepino. Como se desprende de su nombre botánico, se clasifican como hortalizas.

⁵ ⁴ acceso desde <http://www.danfood.info/eurocode/>

- Las alcaparras no se incluyen en la clasificación ni en el cálculo del contenido de hortalizas.

Los siguientes alimentos tampoco cuentan:

- × Los tubérculos, en especial las patatas y otras hortalizas con alto contenido en almidón (como el ñame o la yuca del grupo 8.34) quedan excluidas del cálculo.
- × Las harinas de legumbres o de maíz tampoco cuentan a efectos del cálculo del componente de fruta y hortalizas.
- × La quinoa, cuya composición nutricional es similar a la de los cereales, no se considera una hortaliza. Las especias no se incluyen en el grupo 8 de Eurocode 2 (que, en general, se refiere a las hortalizas) sino al grupo 4.
- × Las semillas de chía, amapola, girasol y lino, así como los piñones, que se incluyen en el grupo 7.30 de la clasificación Eurocode 7.30 no se incluyen en el documento de la FSA.
- × Otros alimentos que no se incluyen en los grupos Eurocode 9, 8, 7.10, 7.20, 7.40 y 12.20.

2. CÁLCULO DE LA CANTIDAD DE FRUTA, HORTALIZA Y LEGUMBRES EN LOS PRODUCTOS PROCESADOS

- Niveles aceptables de procesamiento para ser incluidos en el cálculo.

Los beneficios para la salud de las frutas y hortalizas, incluido su aporte vitamínico, se basan en la ingesta del producto completo.

El procesamiento puede resultar en una pérdida de fibra y vitaminas. Por lo tanto, no sería adecuado que ingredientes como los azúcares procedentes de zumos de fruta concentrados que se añaden a las comidas para aumentar su nivel de dulzor se tienen en cuenta a efectos de calcular la puntuación de la misma forma que las frutas y las hortalizas enteras.

Las frutas y las hortalizas enteras (incluyendo las que han sido cocinadas o deshidratadas, o las frutas, hortalizas y legumbres sometidas a un procesamiento mínimo (pelado, laminado, embotado, congelado, purés, extracción de pulpa, horneado o cocinado a la plancha o marinado) cuentan a efectos del cálculo de la puntuación. Los frutos secos tostados también cuentan. Hay que tener en cuenta que el componente de frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos solo se tiene en cuenta cuando su contenido supera el 40%.

No obstante, las frutas, hortalizas y legumbres sujetas a mayor procesamiento (por ejemplo, azúcares procedentes de zumo de frutas concentrado, pulverización o liofilización, frutas escarchadas o confitadas, piruletas de fruta, harinas que implican pérdida de agua) no cuentan. Como ejemplo, el maíz de las palomitas de maíz o la proteína de soja no cuentan como hortalizas. En cuanto al proceso de fritura, se pueden tener en cuenta las hortalizas cortadas en grueso y solo parcialmente deshidratadas en el proceso, mientras que las patatas fritas de bolsa, que están cortadas en fino y completamente deshidratadas, quedan excluidas.

Cualquier añadido de ingredientes externos que no estén clasificados como frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos no se tendrá en cuenta (excepto en el caso de zumos de frutas concentrados y reconstituidos al 100% con agua y verduras deshidratadas). Por ejemplo, si se añaden azúcares o miel a fruta o frutos secos, en el componente de frutas y hortalizas solo se incluye la proporción de fruta o frutos secos. De la misma manera, como se ha detallado anteriormente, el agua que se añade para diluir el coco para hacer leche de coco no se incluye en el componente de frutas y hortalizas.

Los zumos de fruta y hortalizas se pueden tener en cuenta para las siguientes categorías, en base a la Directiva nº 2001/112/CE:

- Zumos de fruta (según se describen en el Anexo I.I.1.a).
- Zumos de frutas a partir de concentrados (según se describen en el Anexo I.I.1.b).
- Néctar de frutas (según se describe en el Anexo I.I.4). No obstante, los azúcares añadidos no se incluyen en el componente de fruta y verdura.

Otras categorías que quedan excluidas del componente de frutas y verduras son:

- Zumo de frutas concentrado (según se describe en el Anexo I.I.2). Solo se tendrá en cuenta el reconstituido al 100%.
- El puré de frutas concentrado que se utiliza para fabricar néctar de frutas (según se describe en el Anexo I.I.4). Solo se tendrá en cuenta el reconstituido al 100%.
- Zumo de frutas en polvo o deshidratado (tal como se describe en el Anexo I.I.3)

El agua de extracción de los zumos de frutas no se tendrá en cuenta en el cálculo del componente de frutas y hortalizas.

El contenido de frutas u hortalizas en las bebidas que han sido procesada para eliminar su contenido alcohólico tampoco cuentan.

Métodos para calcular frutas, hortalizas y legumbres procesadas

Los trabajos anteriores han descubierto que:

- 15-20 g de fruta totalmente deshidratada y 25-30 g de fruta semideshidratada (lista para comer) equivalen a 80 g de fruta fresca.
- 40 g de legumbre seca equivale a 80 g de legumbre fresca.
- 20 g de concentrado de tomate y 25 g de ketchup equivalen a 80 g de tomate fresco.

Todo esto apunta a que, a efectos de calcular la puntuación que determina un perfil nutricional, la cantidad de fruta, hortaliza o legumbres deshidratada u hortalizas concentradas presentes en un alimento s deberá multiplicar por un factor estandarizado para calcular la cantidad en 100 gramos de producto. No obstante, este procedimiento ofrecía resultados anómalos. Por ejemplo, si la cantidad de fruta deshidratada en una «barrita de cereales y fruta deshidratada» se multiplicara por 2, una barrita de 75 g con 50 g de azúcar tendría un contenido de fruta de $100/75 = 133\%$, a pesar de que es un hecho que 25 gramos de su contenido no son fruta.

Por esta razón se tomó la decisión de multiplicar la cantidad de fruta, hortalizas y legumbres concentradas o la cantidad de pulpa de estas por una cantidad acordada o y dividirla por el peso de los componentes que nos son frutas u hortalizas, más el de las frutas u hortalizas multiplicado por la cantidad adecuada. Se consideró que un multiplicador de 2 era óptimo.

Por lo tanto, con el fin de no darle una importancia excesiva en una dieta sana, el peso de las frutas, hortalizas y legumbres deshidratadas y las hortalizas y legumbres concentradas deberá multiplicarse o 2 al calcular la cantidad de fruta, hortalizas y legumbres en 100 gramos de alimento.

Recordemos que los purés y zumos de fruta concentrados que no se han rehidratado al 100% no se tienen en cuenta.

Según el ejemplo anterior, aplicando el multiplicador de 2, el contenido de fruta de la barrita de fruta y cereales del ejemplo anterior sería: $(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80\%$.

El factor 2 es de aplicación independientemente del factor de concentración. No es posible utilizar el factor de reconstitución de conformidad con la directiva 2012/122/CE. Además, incluso si los gramos o porcentaje de tomate aparecen en la lista de ingredientes una vez reconstituido de conformidad con la directiva 2012/122/CE, la puntuación deberá calcularse en base al producto concentrado (esto es, antes de la reconstitución) aplicando un factor de 2. El multiplicador de 2 solo será de aplicación a purés concentrados preparados, como el puré de tomate. El mismo factor de 2 se aplica al puré de tomate triplemente concentrado.

3. ¿QUÉ CANTIDADES DE FRUTA, HORTALIZAS, LEGUMBRES Y FRUTOS SECOS Y ACEITES DE OLIVA, NUEZ Y COLZA SE TIENEN EN CUENTA AL CALCULAR LA PUNTUACIÓN DE UN ALIMENTO?

La proporción de frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza deberán estar alineados con los valores que se han tenido en cuenta al elaborar la lista de ingredientes (aun cuando no se especifiquen en el envase).

RESUMEN DE RECOMENDACIONES

El porcentaje de frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza (FHLFAONC) en 100 gramos de alimento se calcula de la siguiente manera:

% de FHLFAONC* en un producto =

(Peso de FHLFAONC) + (2 x peso de FHL deshidratadas)

x 100 (Peso de FHLFAONC) + (2 x peso de FHL deshidratadas) + (peso de los ingredientes que no son FHLFAONC)

FHLFAONC: frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza, incluyendo zumos y purés.

FHL deshidratadas: frutas y hortalizas, legumbres deshidratadas, incluyendo los concentrados de hortalizas.

- Lista de alimentos que se tienen en cuenta al calcular la puntuación:

Frutas y hortalizas, legumbres incluye productos de las siguientes familias:

Frutas:

- Frutas del género *Prunus*
- Manzana, pera, membrillo, níspero
- Dátil, lichi, caqui
- Frutos rojos, uva, cereza, grosella negra, fresa, grosella roja, mora, arándano, arándano rojo, etc.
- Cítricos: limón, naranja, mandarina, pomelo, kumquat, etc.
- Plátano, kiwi, piña, melón, higo, mango, fruta de la pasión, guayaba, granada, anacardo, carambolo, durian, rambután, chirimoya, tuno, chicozapote, frutipán, tomatillo, tamarindo.
- Hortalizas:
- Hortalizas de hoja: endivia, lechuga (todos los tipos: romana, rúcula, escarola, etc.), espinacas, canónigos, diente de león, ortigas, hojas de remolacha, acedera común, etc.
- Brassicas: coles (todos los tipos: coliflor, lombarda, coles de Bruselas, kale, repollo, col china, berros, rábano, brócoli)
- Hortalizas de tallo: apio, hinojo, ruibarbo
- Brotes: espárrago, achicoria roja, alcachofa, palmito, brotes de bambú, brotes de taro, etc.
- Cebolla, chalota, puerro, ajo, cebollino, perejil y otras hierbas.
- Hortalizas de raíz: zanahoria, salsifí, apionabo, rábano, chirivía, remolacha, achicoria de raíz.
- Hortalizas de fruto: tomate, berenjena, pepino, calabacín, pimiento, guindilla, calabazas de diversos tipos, plátano verde, banana, aguacate, olivas, encurtidos.
- Hortalizas de flor: flor de calabaza
- Brotes de hortaliza: guisantes, habas, maíz dulce, habas de soja
- Hongos comestibles
- Algas

Legumbre:

- Guisantes (de distintos tipos: guisantes, chícharos, etc.).
- **Garbanzos.**
- Alubias (de distintos tipos: blancas, rojas, **fabes, carillas, etc.**)
- Lentejas (de diversos tipos: castellana, amarilla, de Puy, etc.)
- Habas de soja, habas de algarrobo, etc.

Los frutos secos incluyen:

- Nueces, avellanas, almendras, pistachos, nueces de Brasil, anacardos, nueces pecanas, coco (ver las aclaraciones anteriores), castañas.

Los aceites incluyen:

- Aceite de oliva, nuez y colza.

Los elementos que no se tienen en cuenta a efectos del cálculo de la puntuación se recogen en la sección anterior.

- Cálculo de la cantidad de fruta, hortalizas, legumbres y frutos secos en los productos procesados

A la hora de calcular la puntuación de un alimento, solo se tendrán en cuenta las frutas, hortalizas y legumbres enteras y con un procesamiento mínimo. La fruta y la verdura que ha sido sometida a un procesamiento ulterior no contará (anteriormente se ha detallado el procesamiento aceptable).

Los frutos secos sí cuentan en todos los casos, independientemente de si están enteros, secos, semisecos, tostados, picados, rallados o molidos.

- Cálculo de la puntuación antes o después del cocinado

La cantidad de frutas y hortalizas del producto (gramos por cada 100 g) se puede calcular antes o después del cocinado. No obstante, al calcular la cantidad de frutas y verduras en un alimento compuesto, se deberá considerar a todos los ingredientes en el mismo estado: o bien todos crudos o bien todos cocinados.

EJEMPLOS

Siguen dos ejemplos de la aplicación de la fórmula genérica: % de FHLFAONC* en un producto =

(Peso de FHLFAONC) + (2 x peso de FHL deshidratadas)

_____ x 100 (

Peso de FHLFAONC) + (2 x peso de FHL deshidratadas) + (peso de los ingredientes que no son FHLFAONC)

FHLFAONC: frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza, incluyendo zumos y purés.

FHL deshidratadas: frutas y hortalizas, legumbres deshidratadas, incluyendo los concentrados de hortalizas.

1. Supongamos una ración de 150 g bizcocho de frutas confitadas (*fruit cake*) que consiste en:

- 15 g de cerezas,
- 25 g de pasas,
- 15 g de frutos secos diversos,
- 95 g de otros ingredientes que no son frutas, hortalizas, legumbres o frutos secos

El porcentaje de frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites es:

15 (cerezas) + 15 (frutos secos) + (2 x 25 (pasas))

_____ x 100 = **46%**

15 + 15 + (2 x 25) + 95 (otros ingredientes)

2. Supongamos una ración de 320 g de pizza que consiste en:

- 50 g de hortalizas cocinadas
- 20 g de concentrado de tomate
- 250 g de otros ingredientes

El porcentaje de frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites es:

50 (hortalizas) + (2 x 20 (concentrado de tomate))

$$\frac{\quad}{\quad} \times 100 = 26\%$$

50 + (2 x 20) + 250 (otros ingredientes)

Apéndice 2: Métodos de cálculo de la puntuación nutricional.

La puntuación nutricional es distinta del Nutri-Score.

- La puntuación nutricional se basa los nutrientes e ingredientes de los alimentos que tienen un impacto significativo en la salud para obtener un valor único aproximado del valor nutricional del alimento, expresado en una escala ordinal que va de «menos quince» (-15) para la comida más nutritiva a «más cuarenta» (+40) para la comida menos nutritiva.
- El Nutri-Score consiste en una escala gráfica que agrupa la puntuación nutricional en cinco categorías (representadas por una letra y un color), con el fin de permitir que los consumidores vean, comprendan e interpreten mejor los valores nutricionales de los alimentos. El objetivo no es hacer dos categorías de alimentos «buenos» y «malos», sino usar las cinco categorías para distinguir los alimentos más sanos de los menos sanos. Esto también ayuda a los productores a reformular sus productos para que puedan clasificarse en una categoría mejor y ayuda a los consumidores a reflexionar cómo sus decisiones sobre la comida que consumen afectan a su salud.

El algoritmo que calcula el valor nutricional, tal como se describe en la orden notificada a la Comisión y el método de para determinar los umbrales de clasificación de Nutri-Score son públicos con el fin de garantizar que el sistema es transparente y reproducible.

La puntuación nutricional se calcula a partir de los datos nutricionales que se enumeran en el envase por 100 gramos de producto, cuyos nutrientes forman parte de la declaración nutricional obligatoria o se incluyen como información adicional de conformidad con el artículo 30 del Reglamento nº 1169/2011 de INCO.

- Calorías (Kcal/KJ)
- Grasas (g)
- Ácidos grasos saturados (g)
- Hidratos de carbono (g)
- Azúcares (g)
- Proteína (g)
- Sal (mg)
- Fibra (g)

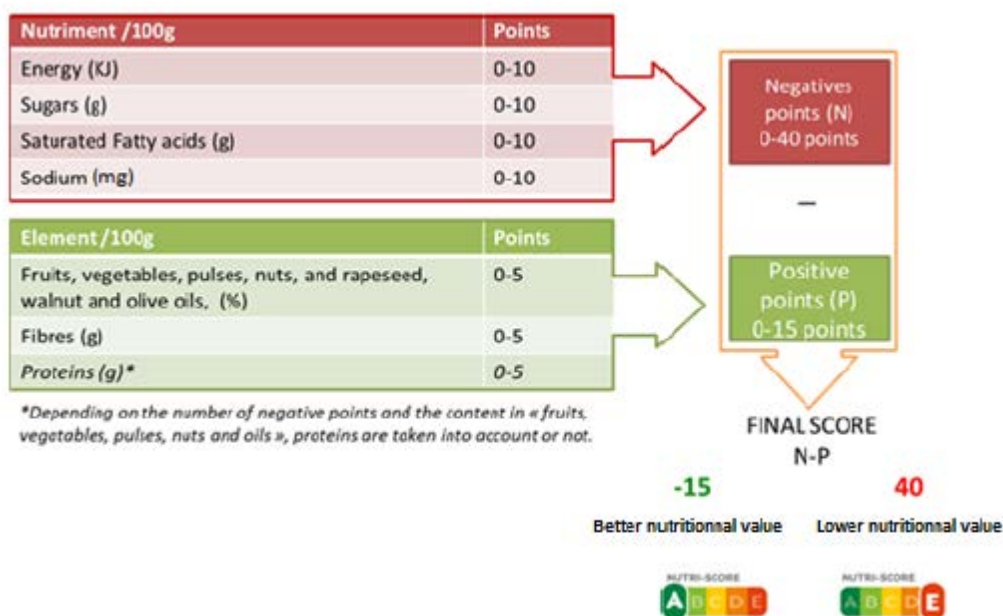
Gracias a su contenido vitamínico, las frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos contribuyen a la salud pública y ayudan a garantizar que la información facilitada es coherente con las pautas nutricionales. También se tienen en cuenta a efectos de la puntuación FSA. Dado que un alimento debe contener al menos un 40% de frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos, la información está disponible en la lista de ingredientes en la medida en la que, en esos productos, las frutas y hortalizas se mencionan en el nombre legal del producto (Artículo 9 del Reglamento INCO nº 1169/2011, (Resumen de la legislación de la Unión Europea 2012)).

- Métodos de cálculo de la puntuación: General

La puntuación comprende dos dimensiones: puntos negativos (que se corresponden con los componentes «perjudiciales», cuyo consumo en exceso no se considera saludable: calorías, azúcares, sodio y ácidos grasos saturados⁶) y puntos positivos (que se corresponden con los componentes «beneficiosos»: frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza, proteína y fibra en cantidades que se consideran saludables).

- Se otorgan entre 0 y 10 puntos por cada uno de estos cuatro componentes «perjudiciales», en base al contenido de estos por 100 g de alimento. Los puntos se asignan en base a la ingesta de referencia de cada nutriente en cuestión. En primer lugar, se suman todos los componentes «perjudiciales», lo que da un resultado positivo (de hasta +40 puntos).

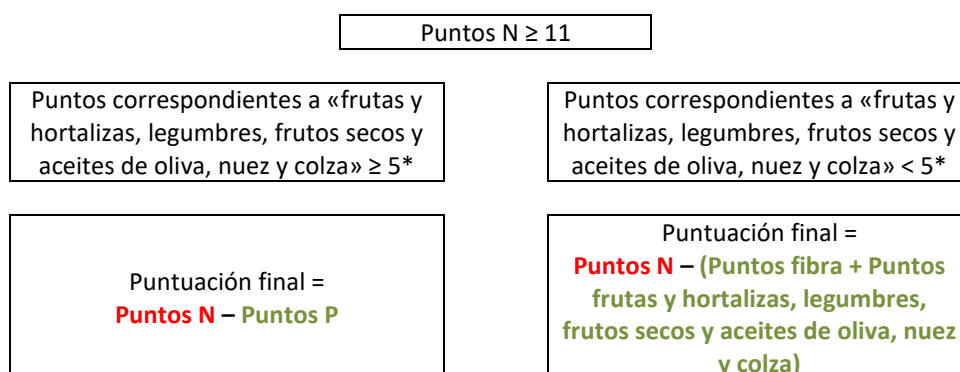
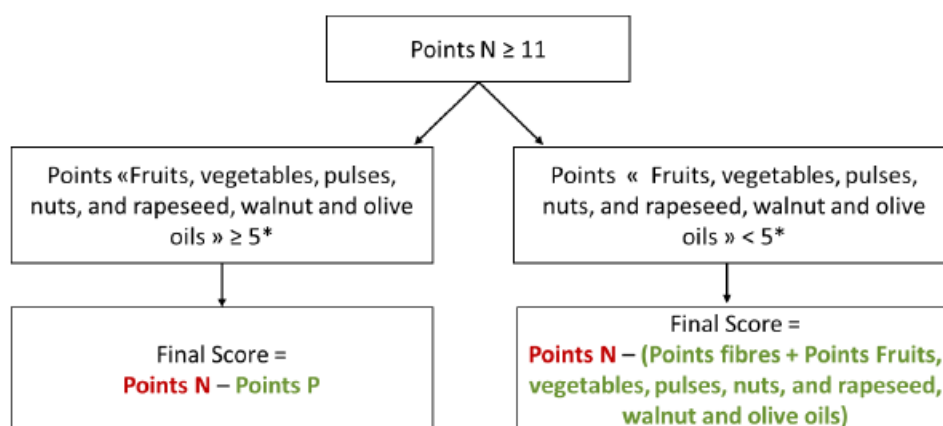
- Se otorgan entre 0 y 5 puntos por cada uno de estos tres componentes «beneficiosos», (0 a 10 puntos en el caso de las bebidas), en base al contenido de estos por 100 g de alimento (de hasta -15).



⁶ Ver: Marco Europeo para Iniciativas Nacionales en Nutrientes Seleccionados (sal, aporte calórico y ácidos grasos saturados, azúcares añadidos) (2008, 2011, 2015)

Dependiendo del número de puntos positivos, o bien se restan todos los componentes «beneficiosos» o bien solo se restan los correspondientes a la fibra y al componente de «Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza», de conformidad con las siguientes normas.

- Si el total del componente N es inferior a 11 puntos, la puntuación nutricional es igual al total de puntos del componente N menos el total de puntos del componente P.
- Si el total del componente N es mayor o igual a 11 puntos y
- Si el total de puntos de «Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza» es igual a 5 (10 en el caso de las bebidas) la puntuación nutricional es igual al total de puntos del componente N menos el total de puntos del componente P.
- Si el total de puntos de «Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza» es inferior a 5 (10 en el caso de las bebidas), la puntuación nutricional es igual al total de puntos del componente N, menos la suma de los puntos de los componentes correspondientes a "fibras" y "Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza". En este caso, el contenido proteico no se tiene en cuenta en el cálculo de la puntuación nutricional.



El siguiente diagrama resume la fórmula que se aplicará en los escenarios previstos.

*la puntuación podrá ser 10 para bebidas (ver la atribución específica de puntos en la siguiente tabla)

La tabla de puntos generalmente utilizada para calcular la puntuación nutricional es la siguiente:

- Puntos asignados a los nutrientes que tienen un impacto negativo en la puntuación nutricional (N)

Puntos	Densidad calórica (kJ/100g)	Azúcares (g/100g)	Ácidos grasos saturados (g/100g)	Sodio ¹
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 1	≤ 90
1	> 335	> 4,5	> 1	> 90
2	> 670	> 9	> 2	> 180
3	> 1005	13,5	> 3	> 270
4	> 1340	> 18	> 4	> 360
5	> 1675	> 22,5	> 5	> 450
6	> 2010	> 27	> 6	> 540
7	> 2345	> 31	> 7	> 630
8	> 2680	> 36	> 8	> 720
9	> 3015	> 40	> 9	> 810
10	> 3350	> 45	> 10	> 900

¹ El contenido de sodio se corresponde con el contenido de sal indicado en la declaración obligatoria dividido por 2,5.

- Puntos asignados a los nutrientes que tienen un impacto positivo en la puntuación nutricional (P)

Puntos	Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza	Fibra (g/100g)	Proteína (g/100g)
0	≤ 40	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	> 80	> 4,7	> 8,0

- Métodos de cálculo de la puntuación nutricional: ajustes

El principal objetivo de Nutri-Score es ayudar al consumidor a determinar si la composición nutricional de determinado producto alimenticio contribuye a llevar una dieta equilibrada. Para cada categoría de productos, el Nutri-Score ayuda a revelar el grado en el que las formulaciones de los productos varían en términos de nutrientes seleccionados; dependiendo de la categoría, los productos se pueden dividir en de 3 a 5 clases. Este no es el caso de las grasas añadidas (aceites, mantequilla o nata) que están casi íntegramente compuestas de ácidos grasos, ni de los quesos, que se agrupan en solo 1 o dos clases (ANSES 2015a). En el caso de las bebidas, considerando que no contienen una cantidad significativa de ninguno de los componentes utilizados para calcular la puntuación nutricional y la naturaleza líquida de estos productos, es necesario contar los componentes específicos de esta categoría (azúcares y calorías) al calcular la puntuación nutricional. En consecuencia, se introdujeron modificaciones para mejorar la coherencia de las clasificaciones y las pautas nutricionales de Nutri-Score (Haut Conseil de la Santé Publique 2015).

- Quesos

Los quesos se incluyen en la definición de lácteos, que se deberían consumir varias veces al día. Las pautas recomiendan a los consumidores tener en cuenta la cantidad de grasa (y evitarla en lo posible) y de calcio (y tomar en cantidad suficiente).

Existe una clara correlación entre el contenido proteico y el contenido en calcio de los productos lácteos (Rayner *et coll.* 2005). El calcio no está entre los nutrientes sujetos a declaración obligatoria. Por eso, el ajuste de la puntuación se limita a garantizar que el contenido proteico de los quesos se tiene en cuenta en todos los casos (ya que de lo contrario los quesos no se tendrían en cuenta por su aporte energético y su contenido en sal y ácidos grasos saturados, ya que estos arrojarían un valor N total superior a 11). Esto garantiza que se tienen en cuenta su contenido en calcio relativo.

De esta forma, se tiene en cuenta el contenido proteico independientemente de si el total de puntos N es <11 o no, y los umbrales para las demás categorías de alimentos quedan igual. Los quesos se dividen en tres categorías de Nutri-Score.

$$\text{Puntuación nutricional de los quesos} = \text{total de puntos N} - \text{total de puntos P}$$

- Grasas añadidas

El programa nacional francés de salud nutricional (PNNS) recomienda fomentar el uso de grasas vegetales y limitar las animales (mantequilla y nata). La clasificación obtenida con el cálculo original de la puntuación FSA original que colocaba todas las grasas añadidas en la clasificación «E (naranja oscuro)» no parece coherente con las pautas nutricionales. Por lo tanto, se debe optimizar el algoritmo de puntuación para responder mejor al contenido de ácidos grasos saturados⁷. La tabla de puntos correspondiente ácidos grasos se calcula en base al componente total de ácidos grasos saturados/lípidos (expresado como un porcentaje) de forma que en la tabla de asignación de puntos se parte de un 10% y se va aumentando en incrementos del 6%.

El cálculo total de ácidos grasos saturados/lípidos sustituye a la columna de ácidos grasos saturados, pero todas las demás columnas sí aplican.

⁷ Marco Europeo para Iniciativas Nacionales en Nutrientes Seleccionados (ácidos grasos saturados) (2011)

Puntos	Ratio Total ácidos grasos saturados/lípidos (%)
0	<10
1	<16
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	<64

- Bebidas:

Para las bebidas, se debe declarar la composición nutricional específica de esta categoría, especialmente el contenido en azúcares. Se han hecho modificaciones para mejorar la coherencia entre la clasificación del Nutri-Score y las pautas nacionales (Haut Conseil de la Santé Publique 2015). La única bebida que recomiendan los organismos internacionales es el agua. Por eso, el agua se clasifica de forma independiente a todas las demás bebidas, incluyendo aquellas con 0 calorías. Además, los estudios científicos más recientes apuntan a que la ingesta de bebidas edulcoradas (sin calorías) tiene un impacto negativo en la salud (Fowler *et coll.* 2008; Narain *et coll.* 2017) al menos su consumo no aporta beneficio alguno (ANSES 2015b).

Las puntuaciones de las bebidas se calculan de conformidad con la siguiente tabla:

El cálculo del aporte calórico, el contenido total de azúcares y frutas y hortaliza sustituye a las columnas anteriores, pero todas las demás columnas sí aplican.

Puntos	Densidad calórica (kJ/100g o 100 mL)	Azúcares (g/100g o 100)	Frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, nuez y colza (%)
0	≤ 0	≤ 0	≤ 40
1	≤ 30	≤ 1,5	
2	≤ 60	≤ 3	≤ 40
3	≤ 90	≤ 4,5	
4	≤ 120	≤ 6	>60
5	≤ 150	≤ 7,5	
6	≤ 180	≤ 9	
7	≤ 210	≤ 10,5	
8	≤ 240	≤ 12	
9	≤ 270	≤ 13,5	
10	> 270	> 13,5	> 80

- Asignación de colores

El logotipo de Nutri-Score se atribuye según la puntuación obtenida (ver tabla a continuación).

Puntos		Logotipo
Alimentos sólidos	Bebidas	
Mín. a -1	Aguas	
0 - 2	Mín. -1	
3 - 10	2 - 5	
11 - 18	6 - 9	
19 – máx.	10 – máx.	