

## Consumo sigue adelante con el polémico Nutri-Score, que da la misma nota al aceite de oliva y al de colza

El etiquetado nutricional que califica los alimentos se retrasa a final de año. Sociedades médicas y de consumidores y parte de la industria lo apoyan, mientras algunos científicos, otras empresas y el sector del olivar están en contra.



Las etiquetas de los alimentos van a cambiar este año y el camino está plagado de espinas. El Gobierno sigue decidido a aprobar [Nutri-Score](#), un semáforo nutricional voluntario —que no sustituye a la etiqueta actual— que califica los alimentos de más a menos saludables (de la A a la E y del verde al rojo) y lo plasma en un sencillo etiquetado frontal. El Ministerio de Consumo ha explicado este miércoles que su implantación, prevista para inicios de año, se retrasa a final de 2021 por los trámites burocráticos. Mientras, crece la

polémica: una parte de la industria lo critica y otra lo apoya, y lo mismo ocurre con los científicos, que han enviado sendas cartas abiertas en favor y en contra del etiquetado. [Los médicos y nutricionistas contrarios y el sector del olivar denuncian la mala nota del aceite de oliva](#), fundamental en la dieta mediterránea.

Nutri-Score se aplica ya voluntariamente en Francia, Alemania, Bélgica y Suiza, mientras que España, Luxemburgo, los Países Bajos y Austria lo harán en los próximos meses. La Asociación de Consumidores y Usuarios (OCU) también pide que se implante. Por otro lado, hay países que apuestan por otros etiquetados frontales, como Italia y Grecia con [Nutrinform Battery](#); Dinamarca, Suecia y Noruega, que tienen una cerradura para comparar productos equivalentes; o Chile, México, Perú y Uruguay, [que muestran un sistema de alertas](#) (por ejemplo, “exceso de grasas”). Además, [el sistema Nova](#) clasifica el procesamiento de los alimentos.

Aunque todavía no esté instaurado, ya hay empresas en España que lo muestran en algunos productos, como los supermercados Eroski, Caprabo, Carrefour, Alcampo, Lidl o Aldi o las marcas Danone y Nestlé, es decir, que son partidarias de su aplicación. Mientras, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB, la principal patronal), es más reacia y pide “encontrar un sistema armonizado” para toda Europa, algo fundamental “para un sector exportador como el alimentario español”. En opinión de FIAB, “los sistemas de etiquetado no deben ser discriminatorios, ni estigmatizar ingredientes o categorías de productos. Deben partir de una sólida base científica y sabiendo que la cantidad y frecuencia de consumo son elementos fundamentales a la hora de considerar si una alimentación es equilibrada o no”.

El departamento que dirige Alberto Garzón considera que Nutri-Score es una buena herramienta para transformar de la dieta y los patrones de consumo e incluso es partidario de pedir a la Comisión Europea que lo haga obligatorio en el futuro. El Ministerio de Consumo da por segura la aprobación del sistema por figurar en el acuerdo de Gobierno firmado por PSOE y Podemos. Fuentes del ministerio han atribuido este miércoles la polémica a las “presiones” de los *lobbies* alimentarios y han señalado que no van a ceder ante las grandes empresas que “prefieren que los consumidores no tengan un conocimiento más preciso y transparente de lo que llevan sus productos”, y han denunciado la existencia de una “campaña brutal” con el fin de “destruirlo”. Sin embargo, la polémica no es tan sencilla.

El sector del aceite de oliva, por ejemplo, critica que este producto obtenga la misma puntuación (C) que otros aceites de semillas como el de colza. El algoritmo valora como negativo que un alimento tenga muchas calorías, azúcares, grasas saturadas y sal, mientras que ve positivo el porcentaje de frutas, verduras, fibra, proteínas, y aceites de oliva, colza o nuez, por ser los tres ricos en ácido oleico. El sistema no diferencia [si alguno de los tres tiene más propiedades que los otros](#), ni puntúa más por ser virgen o virgen extra. Desde Consumo reconocen que el aceite de oliva tiene unas propiedades que

no fueron reconocidas por el algoritmo y han pedido al comité científico de Nutri-Score que lo revise. Esa nota ya mejoró, pues antes el aceite de oliva tenía una D (por su contenido en grasas). Los críticos denuncian la opacidad del algoritmo.

### Científicos a favor y en contra

En las últimas semanas se han publicado sendas cartas refrendadas por decenas de científicos a favor y en contra de Nutri-Score. Francisco Tinahones, presidente de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (Seedo) y [firmante de la carta a favor del etiquetado frontal](#), cree que el sistema tiene una ventaja de partida: aclarar una información que el consumidor necesita y que ahora no hay forma de conseguir. El científico admite que en casos como el del aceite de oliva puede inducir a error, pero explica que su clasificación debe compararse con otros aceites o grasas, y que en este caso saldrá mejor posicionado. “No se trata de comparar el aceite de una tostada con los cereales del desayuno, sino con las otras alternativas similares, como la mantequilla, que es claramente peor”, dice. “Siempre habrá errores en la clasificación, ya que lo que estamos haciendo es simplificar”, concluye.

Mientras, Francesc Caselles, responsable del Comité de Nutrición de la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD), afirma que la idea de que haya un indicador de la calidad de los alimentos es muy buena, “pero el problema es implementarla”. “El problema del Nutri-Score es que es muy cuantitativo, pero poco cualitativo”, afirma, y añade que si solo hubiera que fijarse en las calorías, bastaría con resaltar estas. Por eso Caselles cree que al sistema deben introducirse matices que recojan otros aspectos, como que las grasas del aceite de oliva y del jamón ibérico son buenas.

- [Impuestos y etiquetas informativas en los alimentos para luchar contra la comida basura](#)

Más crítico es Ramón Estruch, coordinador del Proyecto Predimed ([Prevención con la Dieta Mediterránea](#)) del Instituto de Salud Carlos III y [firmante de la carta contraria](#): “Nutri-Score está basado en un algoritmo que no considera componentes bioactivos y nutrientes que son muy importantes, como la grasa saturada y polisaturada, las vitaminas y los polifenoles. Los científicos basamos nuestras recomendaciones en evidencias científicas, y Nutri-Score no, solo se queda con la composición de alimentos, con una fórmula que no tiene ningún estudio científico detrás que lo justifique”. Estruch critica que el sistema no distinga la ración o la frecuencia de consumo: “Un queso es un producto mediterráneo que consumido en baja frecuencia no es malo, pero le ponen una D o una E”, dice. Y denuncia que “tampoco tiene en cuenta el grado de procesamiento de los alimentos, y hay ultraprocesados con notas A o B, algo asombroso”.

En este sentido, [un estudio publicado en el prestigioso \*British Medical Journal\*](#) analizó que el 40% de los productos ultraprocesados en Francia hasta 2018 tienen una A o una B en Nutri-Score. Desde el ministerio responden que este es el mejor sistema que existe ahora, pero habrá que complementarlo con

más medidas, dado que no evalúa el grado de procesamiento de los productos. Además, alegan que [un estudio de la menos relevante 'Nutrición Hospitalaria'](#) muestra que un 80% de los ultraprocesados suelen clasificarse de la C a la D. “Nutri-Score y el ultraprocesamiento deben considerarse como dos dimensiones diferentes y complementarias”, explican los autores, entre los que se encuentra Pilar Galán, una de las creadoras del algoritmo. En cualquier caso, Nutri-Score sigue adelante y llegará a las etiquetas a finales de año. Además, cuando se apruebe, Consumo usará Nutri-Score para prohibir la publicidad de productos menos sanos (de la C a la D) dirigidos a menores.