

POSICIÓN DE AREPO SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS RELATIVAS A LA INFORMACIÓN FACILITADA A LOS CONSUMIDORES: ETIQUETADO NUTRICIONAL EN LA PARTE DELANTERA DEL ENVASE

En el marco de la estrategia "de la granja a la mesa", la Comisión Europea ha anunciado varias medidas destinadas a facilitar el cambio hacia dietas más saludables y sostenibles. En particular, con el fin de capacitar a los consumidores para que elijan alimentos saludables mediante la comprensión de la información del etiquetado, **la CE tiene la intención de establecer un etiquetado nutricional obligatorio armonizado en la parte delantera del envase (FOPNL).**

AREPO está de acuerdo con la Comisión Europea en que uno de los mayores retos del futuro es poder consumir y comer dentro de los límites planetarios y preservando la salud. Creemos que es necesario un cambio hacia comportamientos más sostenibles y saludables, que permitan a los consumidores comprender plenamente tanto los aspectos nutricionales de un alimento como su papel en el sistema alimentario de referencia. Sin embargo, AREPO **teme que los medios elegidos para perseguir estos objetivos puedan confundir a los consumidores impidiéndoles construir evaluaciones claramente informadas de un producto.** Concretamente, AREPO desea subrayar el hecho de que una **información simplificada y sintética puede perjudicar a los productos cubiertos por los sistemas de calidad de la UE**, limitando el impacto de los esfuerzos en curso para desplegar plenamente su potencial¹.

No se puede olvidar que las Indicaciones Geográficas (IG) de la UE suelen estar **asociadas a la producción de bienes públicos**, considerados en términos de desarrollo rural sostenible, crecimiento y empleo, diversificación de la economía rural, protección de los recursos naturales y del paisaje, bienestar de los animales de granja, seguridad alimentaria, seguridad de los alimentos y trazabilidad². En consecuencia, además de ser la expresión de la cultura y la identidad de la UE y de representar el 15,5% del total de las exportaciones³ agroalimentarias de la UE, **contribuyen de diversas maneras a la sostenibilidad (social, económica y medioambiental) y a los sistemas alimentarios sostenibles⁴, representando instrumentos fundamentales para alcanzar los objetivos de la estrategia "de la granja a la mesa".**

Además, son una garantía de productos seguros, trazables y de alta calidad. Miles de operadores del régimen de IG han adquirido y aumentado sus conocimientos y competencias en materia de control y trazabilidad, para producir cumpliendo estrictamente las condiciones y normas detalladas en el pliego de condiciones.

1. FOPNL: EL RIESGO PARA LAS IG DE LA UE DE UNA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEMASIADO SIMPLIFICADA

Entre las opciones que están siendo evaluadas por la Comisión Europea⁵, **AREPO cree firmemente que un etiquetado nutricional que utilice un código de colores combinado con un indicador graduado, como el Nutri-Score, así como los métodos sintéticos que combinan el valor nutricional y un juicio de salud sin tener en cuenta el tamaño de la porción o la dieta diaria, no serán adecuados para el propósito, debido a la simplificación excesiva de la información proporcionada.**

¹ [Alimentos y bebidas - Régimen de indicaciones geográficas de la UE \(revisión\)](#)

² [Documento de posición de AREPO sobre la evaluación por parte de la Comisión Europea de las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales protegidas en la UE](#), enero de 2020

³ Estudio sobre el valor económico de los regímenes de calidad de la UE, las indicaciones geográficas (IG) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG), 2020. AND-International, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural (Comisión Europea), ECORYS

⁴ [Fortalecimiento de los sistemas alimentarios sostenibles a través de las indicaciones geográficas: Un análisis de los impactos económicos](#), FAO, Roma, 2018

⁵ [Evaluación de impacto inicial, Propuesta de revisión del Reglamento \(UE\) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores](#)

Nos preguntamos si este tipo de etiquetado en la parte delantera del envase proporcionará una información clara y precisa a los consumidores, especialmente en lo que respecta a las IG y los productos tradicionales.

En concreto, AREPO desea subrayar que:

- Cualquier sistema de código de colores con un indicador graduado **simplifica en exceso la información nutricional de un producto.**

Las frutas y hortalizas excluidas, las indicaciones geográficas y algunos productos de un solo ingrediente (charcutería, queso, aceite de oliva) alabados por su valor nutricional como parte de una dieta equilibrada, **pueden verse perjudicados por una presentación nutricional demasiado simplificada.**

De hecho, este sistema otorga una puntuación a los alimentos (puntos positivos y/o negativos) en función de un algoritmo que evalúa el contenido de energía, azúcares, grasas saturadas, sodio, proteínas, fibra y el porcentaje global de frutas, verduras, legumbres, frutos secos, aceites de oliva, colza y nuez. Así, **el algoritmo mezcla indistintamente ciertos nutrientes, alimentos y calorías.** Además, mientras que en los elementos negativos sólo incluye las cantidades de grasas saturadas, sodio y azúcares, además de las calorías, en los positivos añade a las proteínas y la fibra, los porcentajes de frutas, verduras, frutos secos, legumbres y aceites de oliva, colza y nuez. Así, los puntos positivos consideran los alimentos y algunos nutrientes, mientras que los negativos dependen de los nutrientes y las calorías. Esto, **ignorando también los grupos de nutrientes con un efecto positivo significativo en la salud humana, como** el contenido de vitaminas, minerales y probióticos, normalmente muy recomendados en el contexto de una dieta saludable.

Además, **no clasifica los alimentos según su categoría, ya que el mismo algoritmo se aplica a la evaluación de todos los productos.** Sin embargo, **la evaluación de los mismos componentes en diferentes categorías de alimentos podría resultar confusa.**

Por ejemplo, la evaluación de un producto como el aceite de oliva no puede basarse únicamente en el contenido de grasa, o en la cantidad de sal o de azúcar, como sugiere el Nutri-Score, porque se perderán tres elementos cruciales que demuestran la calidad del aceite de oliva: las **características organolépticas, el valor biológico-dietético y la seguridad alimentaria.** En consecuencia, el Nutri-Score no podrá resaltar la diferencia entre tipos de aceites como un aceite de oliva virgen extra y un aceite de oliva. De hecho, aunque se deriven de la misma planta, son muy diferentes desde el punto de vista nutricional y organoléptico (Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis). Además, los aceites de diferentes orígenes (por ejemplo, el aceite de oliva virgen extra y el aceite de palma) se evaluarían en función de los mismos nutrientes y recibirían puntuaciones similares, aunque tengan cualidades organolépticas muy diferentes.

- Además, el Nutri-Score **no tiene en cuenta el nivel de procesamiento de un producto.**

Uno de los objetivos del Nutri-Score es animar a los fabricantes industriales a mejorar la receta de sus productos ultraprocesados. Sin embargo, esta reformulación no rima necesariamente con una mejora nutricional. Así, Nutri-Score puede favorecer el consumo de determinados productos sin tener en cuenta su contenido en conservantes y aditivos, edulcorantes artificiales o cualquier grasa trans, lo que significa que, en su evaluación, algunos alimentos ultraprocesados e industriales podrían obtener mejores resultados que los productos tradicionales y muy poco procesados, como los IG.

Los productos amparados por una indicación geográfica responden a condiciones y normas muy estrictas descritas en el **pliego de condiciones.** Están poco elaborados y contienen un número

reducido de ingredientes, con poca o ninguna utilización de aditivos o correctores. Obtienen sus cualidades de una cuidadosa dosificación de los ingredientes básicos.

- Debido a su composición y a las características tradicionales detalladas en el pliego de condiciones, **rara vez es posible reformular las IG**. Sus perfiles nutricionales y sus técnicas de producción no pueden modificarse **sin cambiar la propia naturaleza del producto**.

El mayor riesgo es que los consumidores podrían alejarse de los productos tradicionales y con IG, que cumplen con especificaciones de alta calidad y tienen un perfil nutricional interesante, en favor de productos industriales similares que podrían favorecer una receta más ligera en detrimento de las cualidades nutricionales. En consecuencia, **Nutri-Score podría ser fuente de discriminación y podría contradecir las disposiciones del artículo 35, sección 1, letra f, del Reglamento 1169/2011, que establece que las formas adicionales de expresión y presentación de la declaración nutricional serán objetivas y no discriminatorias**.

Por lo tanto, poner en tela de juicio este principio y considerar las IG como comparables a los productos convencionales socavaría los mismos fundamentos que han permitido que sean tratadas con un estatus específico en el marco de los acuerdos ADPIC de la OMC.

Además, AREPO advierte también sobre el posible impacto en las IG de *la acción 15 y 16* del plan de acción "de la granja a la mesa":

- La intención de la Comisión **de estimular la reformulación de los productos** (acción 15) y de **establecer perfiles nutricionales** para restringir la promoción (a través de alegaciones nutricionales o de salud) de los alimentos con alto contenido en grasas, azúcares y sal (acción 16) podría representar **una grave amenaza para las IG, si no se consideran una excepción a este proceso**. Estas acciones deberían limitarse a los productos industriales.
- Además, el Nutri-Score proporciona **información limitada sobre el equilibrio nutricional**. No tiene en cuenta la **ingesta dietética**, ni la **dieta diaria equilibrada**, ni la noción de **comida de placer**.

De hecho, este sistema asigna puntos **en función de la composición nutricional por cada 100 g o 100 ml de producto**. En consecuencia, algunos alimentos, por ejemplo los productos festivos, serán calificados como malos **sin tener en cuenta la baja frecuencia y la escasa cantidad de consumo**.

Por el contrario, las dietas saludables deben incluir una amplia variedad de alimentos tomados en diferentes cantidades y formas. De ahí que el etiquetado de la parte delantera del envase deba incluir alguna indicación para que los consumidores comprendan si pueden consumir el producto de forma diaria, semanal u ocasional. En este sentido, **los IG constituyen una parte esencial de esta variedad**, siendo a menudo alternativas a formas de alimentación muy estandarizadas dominadas por los alimentos convencionales.

También hay que tener en cuenta que los **métodos de cocción y consumo** afectan a la ingesta de alimentos.

Además, como se subraya en el Informe de la Comisión europea sobre el uso de formas adicionales de expresión y presentación de la declaración nutricional⁶, el sesgo visual de **percibir ciertos alimentos como saludables** puede llevar a **subestimar la cantidad y el contenido energético**, y a caer en una ingesta excesiva de alimentos o en porciones grandes.

⁶ Comisión Europea, [Informe sobre el uso de formas adicionales de expresión y presentación de la declaración nutricional](#), COM(2020) 207 final

Para concluir, **no se puede olvidar la dimensión hedonista de la alimentación**. La ciencia cognitiva demuestra que la calidad de la alimentación, **con el sabor y el placer a la cabeza**, tiene importantes beneficios para la salud.

A esto hay que añadir también la **dimensión cultural vinculada al consumo de alimentos con IG**. Estos productos son expresión de sus territorios de origen y se asocian al **sentimiento de pertenencia a comunidades culturales** en las que las IG desempeñan un papel importante.

2. PROPUESTAS DE AREPO PARA SALVAGUARDAR LAS IG EN UN ESCENARIO EN EL QUE SE APLIQUE EL NUTRI-SCORE

El razonamiento anterior pretende fundamentar y explicar los **motivos de AREPO para oponerse a Nutri-Score**, debido a la información aproximada que Nutri-Score puede proporcionar a los consumidores con respecto a los productos cubiertos por los sistemas de calidad de la UE. En particular, un sistema de etiquetado que no tiene en cuenta los nutrientes significativos en la evaluación nutricional global de un producto contradice las recomendaciones nutricionales existentes y no puede considerarse una guía fiable para los consumidores en el cambio hacia dietas más saludables.

Por consiguiente, **AREPO insta en primer lugar a la Comisión Europea a que considere la exención de Nutri-score de los productos bajo los regímenes de calidad de la UE (DOP, IGP, STG)**, los productos tradicionales y los productos de un solo ingrediente como el aceite de oliva.

Sin embargo, pensando en un escenario en el que la Nutri-score podría ser implementada como FOPNL obligatoria a nivel de la UE, **AREPO quisiera animar a la Comisión Europea a considerar las siguientes propuestas:**

- **El algoritmo en el que se basa Nutri-Score debería modificarse.** En concreto, debería estar anclado en **criterios de base científica capaces de evaluar todos los componentes nutricionales importantes de cada categoría de alimentos.**
- Por lo tanto, es **necesario establecer y definir las categorías** para poder comparar los productos dentro de ellas y revisar los elementos que más conviene tener en cuenta para la evaluación;
- También es esencial **una clasificación basada en las porciones de comida.**
- En este contexto, **la Comisión Europea también debería considerar una clasificación de facto**, tras una evaluación de la categoría, **para las DOP/IGP y algunos productos tradicionales y de un solo ingrediente** (por ejemplo, el Consejo Internacional del Aceite de Oliva propuso la clasificación del aceite de oliva en la categoría A (verde)).

Por último, en consonancia con la promoción de un cambio hacia dietas más sostenibles y saludables, y considerando que las IG de la UE contribuyen a la sostenibilidad social, económica y medioambiental, AREPO desea subrayar que estos elementos también deben integrarse en la evaluación global de un producto, **proporcionando a los consumidores una comprensión completa de una IG y su impacto en términos de salud y sostenibilidad**. Por lo tanto, se debe facilitar a los productores de IG que destaquen toda esta información de acuerdo con las normas de etiquetado, por ejemplo, desarrollando e implementando un **etiquetado digital inteligente**.

3. EDUCACIÓN NUTRICIONAL PARA UNA DIETA DIVERSIFICADA Y EQUILIBRADA

Para concluir, **AREPO desea reiterar su apoyo a la intención de la Comisión de capacitar a los ciudadanos y consumidores de la UE para que adopten comportamientos más sostenibles y saludables.**

Por todas las razones expresadas anteriormente, animamos a la Comisión a que analice el impacto de varias opciones políticas, sin centrarse *a priori* en una LNPE que utilice un código de colores combinado con un indicador graduado, como el Nutri-Score.

Sin embargo, **estamos convencidos de que la FOPNL no puede generar por sí sola un cambio tan ambicioso a largo plazo.**

De hecho, la lucha contra la **nutrición desequilibrada**, reconocida como causa de varias enfermedades mortales, **requiere una educación nutricional para aumentar los conocimientos de los consumidores en materia de nutrición**, así como su comprensión y uso de la información que eventualmente se proporciona con la declaración nutricional.

En consecuencia, AREPO desea recomendar a la Comisión Europea que dirija sus esfuerzos **hacia una mayor educación y una mejor comunicación sobre la importancia de una dieta diversificada y equilibrada y cómo las Indicaciones Geográficas de la UE y los productos de calidad pueden contribuir a ello.**

El mensaje principal debe centrarse en la idea de "*comer conscientemente*", reintroduciendo la noción de **porción e ingesta diaria**, combinada con la adopción de un **estilo de vida más activo para revertir las consecuencias del sedentarismo.**

Además, debe hacerse hincapié en la prioridad de la **diversidad dietética**, que abarca diferentes categorías de alimentos, sabores, estacionalidad, frescura, cultura y habilidades.

Las DOP e IGP de la UE encajan en este contexto. Cabe señalar **que muchas IG están asociadas a dietas específicas reconocidas por su interés en términos de nutrición, como demuestra el** conocido ejemplo de la dieta mediterránea. Las formas tradicionales de cultivo de plantas y de cría de animales, la influencia de las condiciones naturales, las prácticas humanas y los métodos tradicionales de transformación y conservación, son cruciales en la calidad nutricional de los productos con IG. Además, las IG representan la **dimensión hedonista de los alimentos**, que combinan una alta calidad con un sabor increíble, y la **dimensión cultural de pertenencia a una comunidad.**

Por lo tanto, **las IG tienen un gran potencial para desempeñar un papel importante en el cambio hacia dietas más saludables**, gracias a sus propias cualidades, incluidas las nutricionales y organolépticas, y a su influencia en los comportamientos de los consumidores.⁷

AREPO también pide a la Comisión que establezca formas alternativas de comunicar la alta calidad de estos productos a los consumidores, considerando eventualmente cómo involucrar a los productores y consorcios en este proceso.

En consecuencia, AREPO quisiera sugerir a la Comisión Europea:

- **Aumentar la investigación científica sobre los IG y su potencial nutricional dentro de los patrones dietéticos.** El valor nutricional de los IG debe **estudiarse de forma holística**, sin considerar exclusivamente los componentes individuales, sino **explorando su contribución dentro de una dieta diaria equilibrada**, también como alternativas a los productos convencionales;
- **Fomentar la publicación de datos y resultados.** La disponibilidad de los datos facilitará su puesta en común entre investigadores, organizaciones internacionales y nacionales, responsables políticos, así como la sensibilización de los productores sobre la calidad nutricional de sus productos y su impacto en la salud;
- **Involucrar mejor a los productores, animándoles a proporcionar información completa sobre sus productos y su relación con el origen;**

⁷ Foro FAO-orIGIn sobre la contribución a los ODS a través de la calidad vinculada al origen geográfico, "[Contribución de las indicaciones geográficas a las dietas saludables sostenibles](#)", Documento de referencia; FAO, 2021, [El potencial nutricional y sanitario de los alimentos con indicación geográfica](#), Roma.

- **Seguir asignando un presupuesto considerable a la promoción de los regímenes de calidad de la UE.** Una sólida estrategia de promoción será fundamental para que los consumidores conozcan las características generales de los productos con IG.

La **Asociación de Regiones Europeas de Productos de Origen (AREPO)** reúne a 33 regiones europeas y a más de 700 asociaciones de productores de más del 50% de las IG europeas. AREPO tiene como objetivo promover y defender los intereses de los productores y consumidores de las regiones europeas comprometidas con la promoción de productos agroalimentarios de calidad.

Para más información, póngase en contacto con

Francesca Alampi, **responsable de política** info@arepoquality.eu

Giulia Scaglioni, **responsable de política** policyofficer@arepoquality.eu