

**REFLEXIONES DEL COPA Y DE LA COGECA SOBRE
EL USO DE SISTEMAS DE ETIQUETADO
NUTRICIONAL EN LA PARTE FRONTAL DEL
ENVASE (PFE)**

Mensajes clave

- El Copa y la Cogeca consideran que **facilitar información nutricional es beneficioso para los consumidores**, particularmente como medio para comparar diferentes productos sobre la base de su calidad nutricional. Permite a los consumidores optar por una dieta más sana y equilibrada.
- Reconocemos, de hecho, que los **consumidores están interesados en saber cada vez más acerca de su alimentación**, teniendo en cuenta también el hecho de que el actual estilo de vida es totalmente diferente y que es **necesario ayudar a la gente a hacer elecciones informadas con rapidez**. Por esta razón, acogemos con bienvenida discusiones sobre la posibilidad de establecer un sistema europeo de etiquetado nutricional en la parte frontal del envase (PFE) o sobre la necesidad de establecer criterios que han de cumplirse a la hora de desarrollar un sistema.
- De hecho, un posible sistema europeo u otros tipos de sistemas deberían tener **base científica, ser útil(es)** para todos los consumidores y promover un **enfoque positivo que no discrimine entre productos agrícolas y otros productos que ni siquiera aparecen en las recomendaciones dietéticas**.
- Pensamos que las **recomendaciones dietéticas son el principal punto de partida** a la hora de establecer un posible sistema de etiquetado nutricional PFE. De esta manera podrán evitarse situaciones en que los productos que ni siquiera aparecen en las recomendaciones dietéticas obtengan una mejor puntuación que los productos agrícolas ricos en nutrientes clave como, por ejemplo, aminoácidos, proteínas, vitaminas o minerales esenciales y que sí figuran en las recomendaciones dietéticas (por ejemplo, un refresco reformulado frente a un zumo de naranja frente a leche).
- Los agricultores europeos y sus cooperativas **se oponen firmemente a los sistemas de códigos de color** tales como el sistema de semáforo, porque pueden inducir a error a los consumidores sobre los beneficios nutricionales o saludables de un producto. **Dado que estos sistemas se centran únicamente en determinados nutrientes, limitando e ignorando de esta manera la contribución nutricional global de los productos agrícolas a nuestra dieta**, no pueden promoverse aún más.
- **Los productos agrícolas constituyen una fuente esencial de diferentes nutrientes necesarios para una buena salud y son mucho más que solamente energía, sal, azúcar o grasa.**
- Contienen muchas **diferentes vitaminas esenciales, fibras, aminoácidos, ácidos grasos esenciales, y minerales.**
- **La educación es esencial y afecta considerablemente las elecciones y los hábitos alimentarios.** Una dieta equilibrada proporciona una base excelente para adoptar el hábito de ingerir los ingredientes necesarios para mantenerse saludable. Esto significa **consumir una gran variedad de alimentos de los diferentes sectores agrícolas en suficientes cantidades para alcanzar y mantener bienestar, vitalidad y buena calidad de vida.** La pirámide de los alimentos, muy conocida, es un buen ejemplo del papel esencial de los productos agrícolas en la composición de una dieta balanceada.

REFLEXIONES DEL COPA Y DE LA COGECA SOBRE EL USO DE SISTEMAS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE (PFE)

I. INTRODUCCIÓN

Los desafíos para la salud, incluyendo las desigualdades en materia de salud, han aumentado de forma considerable en los últimos años. Un estilo de vida sedentario, malos hábitos alimentarios y la falta de actividad física son solo algunos de los factores que influyen en la manera en que vivimos nuestra vida y que afectan a nuestra salud.

De hecho, malos hábitos alimentarios adoptados a temprana edad continúan hasta la adultez, con las consecuencias sanitarias señaladas. Por esto, la educación es muy importante y creemos firmemente que tiene una gran incidencia en las opciones y en los hábitos alimentarios. Una dieta equilibrada proporciona una base excelente para adoptar el hábito de ingerir los ingredientes necesarios para mantenerse saludable. Esto significa consumir una gran variedad de alimentos de los diferentes sectores agrícolas en suficientes cantidades para alcanzar y mantener bienestar, vitalidad y buena calidad de vida.

Las horas de comer son también actos sociales importantes que permiten compartir tiempo de calidad con los miembros de la familia, los amigos y grupos de personas; no sólo se trata de ingerir nutrientes para sobrevivir.

Al Copa y a la Cogeca les complace observar que las instituciones europeas consideran la nutrición como un elemento sumamente importante de las políticas de la UE. Una dieta equilibrada y una actividad física regular son esenciales para una buena salud y los agricultores europeos y sus cooperativas desempeñan un papel clave no sólo para ofrecer alimentos de buen gusto, nutritivos y de alta calidad, sino también para reforzar la conexión entre los productores de alimentos y los consumidores y para fortalecer el vínculo entre los territorios y la naturaleza.

Si se desarrollan iniciativas para ayudar a los consumidores a conocer mejor las características de sus alimentos, creemos que es esencial contribuir al efecto deseado en términos de percepción de los consumidores y evitar propuestas simplistas que induzcan aún más a error a los consumidores acerca de las verdaderas características de sus alimentos (por ejemplo, alimentos sin valor nutritivo frente a alimentos ricos en nutrientes).

Desgraciadamente, hemos constatado que en los últimos años la nutrición y la dieta se ven influenciadas cada vez más por tendencias que, en la mayoría de los casos, no tienen fundamento científico.

Al mismo tiempo, se han dado algunos desarrollos en el ámbito del etiquetado y la información nutricionales, no sólo en la UE sino también en muchos terceros países. Por ejemplo, hemos asistido a un aumento significativo del número de sistemas de etiquetado nutricional en la parte frontal del envase (PFE), algunos de los cuales inducen a error porque facilitan información negativa sobre lo que no debería comerse, centrándose únicamente en un nutriente específico sin tener en cuenta la contribución nutricional global de un producto. Ahora, los servicios de la Comisión han decidido evaluar la situación y explorar la posibilidad de desarrollar criterios que deberían respetar los sistemas de etiquetado voluntarios PFE.

Considerando esto, creemos que es tiempo para analizar la situación y presentar nuestras primeras reflexiones y algunas recomendaciones en la materia.

II. REFLEXIONES SOBRE EL DESARROLLO DE SISTEMAS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL PFE EN EUROPA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

Durante los últimos años, algunos operadores de empresas alimentarias británicas han utilizado el sistema de semáforo ya conocido. Los colores rojo, ámbar y verde se utilizan para informar a los consumidores si un producto presenta un contenido alto, medio o bajo de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. El Copa y la Cogeca se han opuesto siempre con firmeza al sistema de semáforo utilizado en el Reino Unido¹.

Pensamos que este modelo presta innecesariamente a confusión, y no ayuda a los consumidores a hacer una elección sana. Incluso puede conducir a que efectúen elecciones erróneas. No tiene en cuenta la contribución nutritiva general muy positiva de algunos alimentos (por ejemplo, queso, mantequilla, aceite de oliva, algunos productos a base de carne, etc.), a pesar de contener pequeñas cantidades de sal o grasas². Además, sólo se centra en la cantidad total de un nutriente específico sin tener en cuenta la calidad (por ejemplo, diferentes tipos de grasas o azúcar).

El sistema tampoco es compatible con algunas políticas europeas como, por ejemplo, la política europea de calidad de los productos agrícolas y, de hecho, da lugar a una categorización de los productos. Algunos de ellos, que se benefician de regímenes de calidad de la UE (DOP, IGP, ETG), llevarán una marca roja, a pesar de ser productos nutritivos de alta calidad, ofreciendo una ventaja desleal a otros productos que pueden cambiar su receta sin por ello ser más sanos. Es importante recordar que el pliego de condiciones en el marco de los regímenes de calidad de la UE detalla las características de un producto de calidad y no permite cambiar los ingredientes o la receta.

Además, el código de colores tiende a centrar la atención de los consumidores sobre lo que no se debería comer, prestando atención únicamente a un nutriente específico; y no tiene en cuenta el hecho de que los productos primarios proporcionan a los consumidores muchos otros nutrientes esenciales.

Una dieta compuesta exclusivamente de productos con semáforo verde puede fácilmente ser malsana y éste es uno de los riesgos del sistema a largo plazo. Se les puede dar a los consumidores la impresión de que es mejor que todos los productos que compran lleven un etiquetado verde. El semáforo rojo puede tener un impacto negativo muy fuerte en los consumidores y penalizar productos creando un sentimiento de falsa seguridad al fomentar el consumo ilimitado de alimentos “verdes”. Dudamos de que los consumidores puedan entender e interpretar correctamente este etiquetado.

Recientemente, un grupo de multinacionales (Nestlé, Unilever, PepsiCo, Coca Cola, Mondelez) también ha decidido promover un sistema de semáforo relacionado con las porciones, llamado el *Evolved Nutrition Label* («ENL»). Esto es probablemente el escenario más complejo, considerando que la gran mayoría de los productos de estas compañías ni siquiera aparecen en las recomendaciones dietéticas (por ej. refrescos, tentempiés a base de chocolate, etc.) en términos de percepción de los consumidores. El hecho de que su sistema está vinculado a porciones definidos por ellos mismos ayudará probablemente a dar a estos productos un «mejor» aspecto. Esto puede tener algunas consecuencias involuntarias, promoviendo el

¹ Preocupaciones del Copa-Cogeca en relación con el sistema de etiquetado semáforo híbrido en el Reino Unido [CC\(13\)7499 \(rev.2\)](#); [CC\(17\)1825 \(rev.1\)](#)

² Principales mensajes del Copa y de la Cogeca sobre el código de colores: [DA\(17\)9207 \(rev.1\)](#)

consumo ilimitado de «productos verdes» (muchos de ellos probablemente sin valor nutritivo) de estas compañías, que representan una importante cuota de mercado.

Contrariamente a estos sistemas, que intentan llamar la atención sobre lo que no debería comerse, existen otros sistemas que favorecen una discriminación positiva como, por ejemplo, el sistema *Keyhole* en los países nórdicos o el logotipo «*Healthy choice*».

El sistema *Keyhole*³ contribuye a ayudar a los consumidores a cumplir las directivas dietéticas de los países nórdicos y destaca las alternativas más sanas dentro de los diferentes grupos de productos. Para poder utilizar la etiqueta *Keyhole*, los productos deben contener menos sal y azúcar, menos grasas o grasas más sanas, y más cereales enteros que los productos comparables; se encuentra en una amplia gama de productos alimentarios incluyendo el pan, los cereales, los productos lácteos, los aceites, etc.

Al mismo tiempo, todas las frutas frescas, las hortalizas, el pescado y la carne magra deben automáticamente llevar la etiqueta, que promueve claramente los productos primarios como parte de una dieta equilibrada. También es importante recordar que, por regla general, los productos primarios son ingredientes esenciales de una dieta equilibrada y que, por otra parte, hay otras categorías de productos que deben consumirse más esporádicamente.

El sistema más reciente que se ha desarrollado es el logotipo nutricional francés, propuesto por el gobierno, llamado «*NutriScore*»⁴. Concede una puntuación a cualquier alimento desde el verde oscuro (letra A-mejor) al rojo (letra E-peor), sobrepesando la prevalencia de los buenos y los malos nutrientes.

Incluso si el sistema se basa también en el uso de colores y puede también conllevar una categorización de los productos, es menos discriminatorio y más constructivo que el sistema de semáforo puesto que busca tener en cuenta la contribución nutricional global valorando la prevalencia de los diferentes nutrientes incluyendo:

- Puntos negativos (hasta 40) sobre la base de los siguientes nutrientes por 100 gramos: Energía (KJ), azúcares simples (g), grasas saturadas (g) y sodio (g)
- Puntos positivos (hasta -15) sobre la base de los diferentes elementos por 100 gramos: frutas, hortalizas, legumbres y nueces (%), fibras (g) y proteínas (g)

Esto significa que la puntuación de un producto puede variar entre 40, esto es un producto de muy mala calidad nutricional, y -15, que corresponde a la mejor calidad nutricional.

Tanto el principal problema como la complejidad del ejercicio radican en la comprensión y la percepción de estos diferentes sistemas por el consumidor. Un enfoque excesivamente simplificado incentivará al consumidor a sacar conclusiones apresuradas y a malinterpretar la declaración nutricional⁵.

Además, será esencial medir si tienen el potencial para conseguir el objetivo perseguido (por ejemplo, reducir el sobrepeso y la obesidad), particularmente los que se aplican desde hace

³ <https://www.norden.org/en/news-and-events/images/grafik/logos/noeglehullet/view>

⁴ https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/ev_20171130_co04_en.pdf

⁵ Sección 3 del capítulo IV del Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

algunos años como, por ejemplo, el sistema semáforo en el Reino Unido o el sistema Keyhole de los países escandinavos.

III. LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMO MEDIO PARA INFORMAR MEJOR A LOS CONSUMIDORES ACERCA DE LOS BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. **Los productos agrícolas constituyen una fuente esencial de diferentes nutrientes necesarios para una buena salud y son mucho más que solamente energía, sal, azúcar o grasa.**
2. Contienen muchas diferentes **vitaminas esenciales** (A, B1, B2, B3, B5, B7, B7, B12, C, D, E, K, folato) **fibras, aminoácidos, ácidos grasos esenciales y minerales** como calcio, hierro, magnesio, potasio, fósforo, selenio, zinc, etc..
3. El Copa y la Cogeca consideran que facilitar información nutricional es beneficioso para los consumidores, particularmente como medio para comparar diferentes productos sobre la base de su calidad nutricional. Permite a los consumidores optar por una dieta más sana y equilibrada.
4. Reconocemos, de hecho, que los **consumidores están interesados en saber cada vez más acerca de su alimentación**, teniendo en cuenta también el hecho de que el actual estilo de vida es totalmente diferente y que es **necesario ayudar a la gente a hacer elecciones informadas con rapidez**. Por esta razón, acogemos con bienvenida las discusiones sobre la posibilidad de establecer un sistema europeo de etiquetado nutricional en la parte frontal del envase (PFE) o sobre la necesidad de establecer criterios que han de cumplirse a la hora de desarrollar un sistema.
5. De hecho, un posible sistema europeo u otros tipos de sistemas deberían tener **base científica, ser útil(es)** para todos los consumidores y promover un **enfoque positivo que no discrimine entre productos agrícolas y otros productos que ni siquiera aparecen en las recomendaciones dietéticas**.
6. Teniendo en cuenta los análisis en curso de los diferentes regímenes existentes y la posibilidad de disponer de nuevos regímenes en el futuro (desarrollados por las autoridades nacionales o en el marco de iniciativas privadas), **el Copa y la Cogeca hacen un llamamiento firme a la Comisión para que desarrolle un mínimo de criterios que deberían cumplir** todos los regímenes existentes.
7. Pensamos que las **recomendaciones dietéticas son el principal punto de partida** a la hora de establecer un posible sistema de etiquetado nutricional PFE. De esta manera podrán evitarse situaciones en que los productos que ni siquiera aparecen en las recomendaciones dietéticas o que representan calorías vacías obtengan una mejor puntuación que los productos agrícolas ricos en nutrientes clave como, por ejemplo, aminoácidos, proteínas, vitaminas o minerales esenciales y que sí figuran en las recomendaciones dietéticas (por ejemplo, un refresco reformulado frente a un zumo de naranja frente a leche).
8. **La educación es esencial y afecta considerablemente las elecciones y los hábitos alimentarios**. Una dieta equilibrada proporciona una base excelente para adoptar el hábito de ingerir los ingredientes necesarios para mantenerse saludable. Esto significa **consumir una gran variedad de alimentos de los diferentes sectores agrícolas en suficientes cantidades para alcanzar y mantener bienestar, vitalidad y buena calidad de vida**. La pirámide de los alimentos, muy conocida, es un

buen ejemplo del papel esencial de los productos agrícolas en la composición de una dieta balanceada.

9. Los agricultores europeos y sus cooperativas **se oponen firmemente a los sistemas de códigos de color** tales como el sistema de semáforo, porque pueden inducir a error a los consumidores sobre los beneficios nutricionales o saludables de un producto. **Dado que estos sistemas se centran únicamente en determinados nutrientes, limitando e ignorando de esta manera la contribución nutricional global de los productos agrícolas a nuestra dieta**, no pueden promoverse aún más. Pueden, además, conducir de hecho a una categorización engañosa de los productos y hacer que la gente se sienta culpable injustificadamente a la hora de hacer una elección determinada.
10. El uso de sistemas de códigos de color ha generado situaciones en que los productos que incluso no son necesarios en una dieta obtienen una puntuación mejor que los productos agrícolas que proporcionan muchos diferentes nutrientes para nuestro cuerpo y, por lo tanto, tienen un impacto negativo en la percepción de los consumidores.
11. Además, el Copa y la Cogeca creen que, para asegurar el suministro de información clara y pertinente sobre los aspectos nutricionales, es deseable adoptar un enfoque común para **evitar distorsiones del mercado**.
12. Para que resulte útil para los consumidores y aborde verdaderamente el problema de la obesidad y sus consecuencias para la salud, la nutrición debe presentarse siempre en el contexto global de **una dieta equilibrada, el ejercicio físico y un estilo de vida sobrio**.
13. Idealmente, **este tipo de iniciativa debería estar relacionado también con la dieta y no ser específico del producto**, y tener en cuenta la ingesta nutricional global como parte de una dieta.
14. Sin embargo, si se desea simplificar la información nutricional, ésta no debería favorecer la exclusión de determinados alimentos independientemente de su mérito nutricional y su contribución nutricional global cuando se los come de forma sensata. **Nunca el abanico de productos dietéticos ha sido tan amplio, y sin embargo, la incidencia del sobrepeso y de la obesidad sigue aumentando**. Los productos agrícolas han existido siempre, pero el hecho de que cada vez se cocina menos, se consume más fuera de casa y se lleva un estilo de vida estresante, no ayuda. Por esto, es importante continuar destacando el papel esencial de los productos agrícolas como parte de una dieta balanceada y la necesidad de cocinar con conocimiento de causa, prestando suficiente atención y tiempo a los alimentos en nuestra vida.
15. Asimismo es fundamental garantizar que estos sistemas tengan en cuenta no sólo los diferentes nutrientes y sus especificidades, sino también la contribución nutricional global del producto. Por ejemplo, los azúcares naturales frente a los azúcares añadidos, las grasas trans naturales frente a las grasas trans industriales, las grasas saturadas frente a las grasas no saturadas o la contribución de los minerales y las vitaminas, las proteínas, las fibras, etc..
16. Por ello, es esencial evitar el impacto colateral de estos sistemas simplistas para los productos agrícolas en relación con las posibles consecuencias para la percepción de los consumidores. Por ejemplo, las recetas de los productos cuya composición no esté limitada pueden reformularse «más fácilmente»; de esta manera, se los puede presentar como productos «más sanos». Por otra parte, **no es posible reformular los productos primarios con una composición natural; por consiguiente, existe el riesgo de que puedan tener un impacto en la percepción del consumidor**.

17. Existen pruebas de que los productos con alegaciones nutricionales pueden percibirse como más sanos en comparación con los alimentos sin alegaciones recomendados en dietas diarias como, por ejemplo, las frutas y hortalizas frescas o los carbohidratos ricos en fibras. Esto debe evitarse.
 18. Por esto, es de suma importancia garantizar **una sólida comunicación sobre el valor de los nutrientes, ampliamente definido por el producto primario.**
 19. Por supuesto, también consideramos que es **importante promover la mejora de los productos alimentarios.** No obstante, **esto no debe hacerse a expensas de los productos agrícolas.**
 20. **Por regla general, el desarrollo de estos sistemas debería ser objeto de una consulta pública y un control oficial.** Esto tiene también una importancia especial cuando nos referimos a iniciativas desarrolladas por operadores privados (como, por ejemplo, la iniciativa ENL desarrollada por multinacionales), impulsadas probablemente también por intereses comerciales.
-