

PS12184 - YUKA

Provvedimento n. 30237

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

NELLA SUA ADUNANZA del 12 luglio 2022;

SENTITO il Relatore Professor Michele Ainis;

VISTE la Parte II, Titolo III, e la Parte III, Titolo III, del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206, e successive modificazioni (di seguito, Codice del Consumo);

VISTO il "Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa, pratiche commerciali scorrette, violazione dei diritti dei consumatori nei contratti, violazione del divieto di discriminazioni e clausole vessatorie" (di seguito, Regolamento), adottato dall'Autorità con delibera del 1° aprile 2015;

VISTA la comunicazione, pervenuta in data 27 dicembre 2021 e successivamente integrata in data 20 aprile 2022, con la quale la società Yuca sas ha presentato impegni ai sensi dell'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'articolo 9 del Regolamento;

VISTO il proprio provvedimento del 29 marzo 2022, con il quale, ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del Regolamento, è stata disposta la proroga del termine di conclusione del procedimento, per la valutazione degli impegni proposti dal professionista;

VISTO il proprio provvedimento del 14 giugno 2022, con il quale, ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del Regolamento, è stata disposta la proroga del termine di conclusione del procedimento per particolari esigenze istruttorie, legate all'adempimento delle incombenze procedurali;

VISTI gli atti del procedimento;

I. LE PARTI

1. Yuca SAS, in qualità di professionista, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, lettera b), del Codice del Consumo. Yuca ha sviluppato e gestisce l'applicazione ("app") *Yuka*, disponibile per i sistemi operativi iOS e Android tramite gli *app store* di Apple e Google, che fornisce un servizio di valutazione di prodotti alimentari e cosmetici.
2. Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana ("ConfAgricoltura"), in qualità di associazione professionale segnalante.
3. L'associazione di consumatori Codici, in qualità di interveniente nel procedimento.

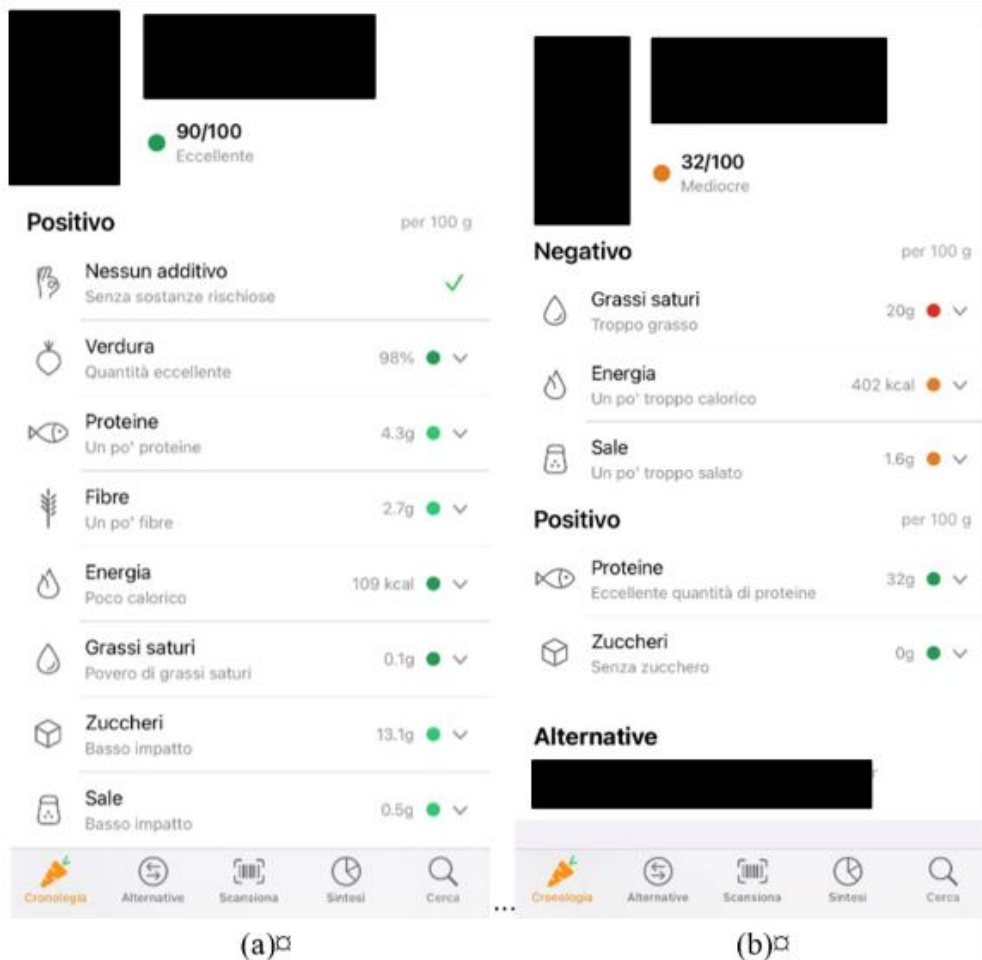
II. LE PRATICHE COMMERCIALI OGGETTO DEL PROCEDIMENTO

4. Il procedimento concerne la valutazione attribuita dall'app *Yuka* alle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti presenti nel proprio *database*, la comunicazione dei fondamenti scientifici e dell'affidabilità di tale valutazione, le modalità di selezione e presentazione delle alternative di consumo proposte per i prodotti con giudizi negativi, i diritti garantiti da Yuca ai consumatori in caso di controversie.

L'app Yuka

5. L'app *Yuka* permette, scansionando il codice a barre presente sulla confezione di un prodotto alimentare o cosmetico, di accedere alla relativa scheda di valutazione del prodotto elaborata sulla base delle informazioni che il produttore fornisce in etichetta.
6. La scheda di valutazione dei prodotti alimentari riporta in testa un punteggio e un giudizio, accompagnato da un colore: "Eccellente" (verde scuro), "Buono" (verde chiaro), "Mediocre" (arancio), "Scarso" (rosso) (cfr. fig. 1a-b). Sono inoltre riportati la presenza di additivi e la quantità (o la percentuale) di energia/calorie, zuccheri, sale, grassi saturi, proteine, fibre, frutta e verdura, accompagnate anch'esse da un bollino che segue la scala cromatica già descritta.

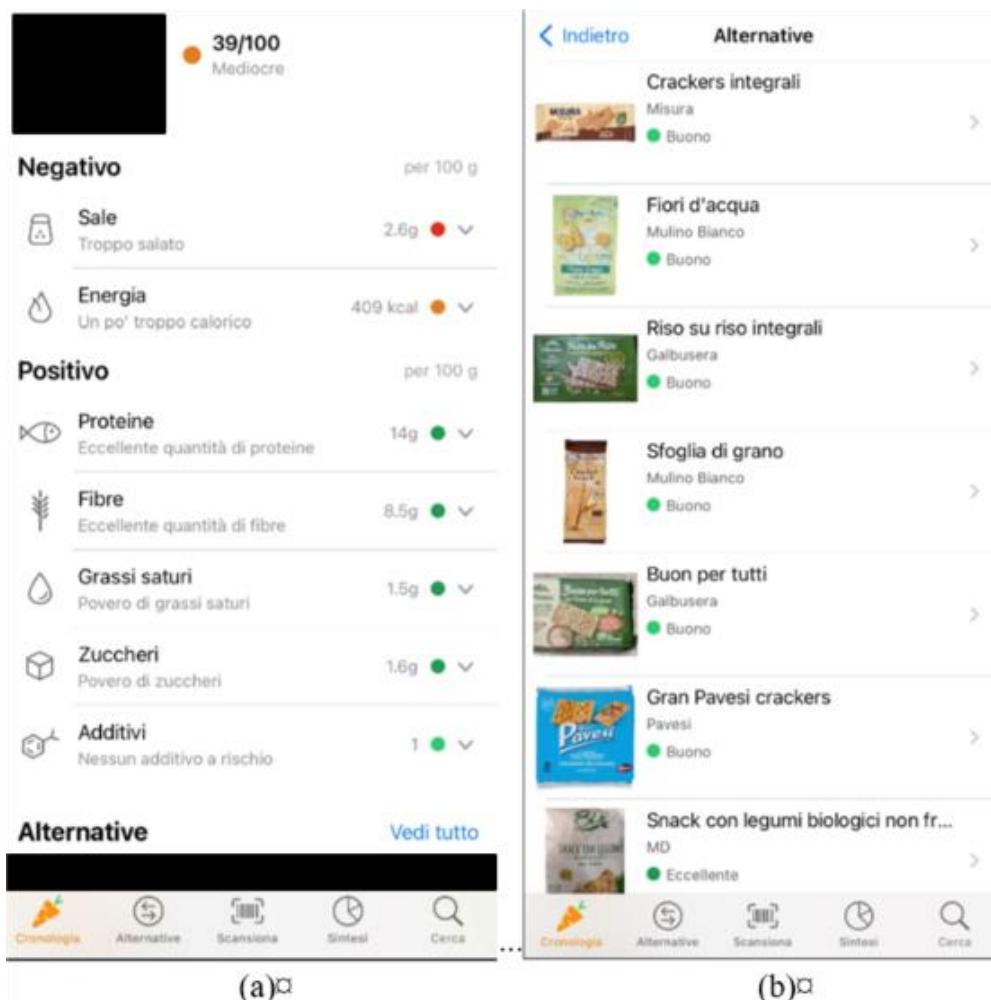
Fig. 1: schede di valutazione relative a due prodotti scannerizzati



7. Per i prodotti con giudizio "Mediocre" o "Scarso" l'app individua automaticamente delle "alternative" di livello "Buono" o "Eccellente" (ove disponibili nel database).

Tali alternative sono riportate nella scheda prodotto dopo gli elementi "positivi" e "negativi" del punteggio (cfr. fig. 1 b) e sono visualizzabili scorrendole orizzontalmente oppure visualizzandole in una nuova pagina cliccando sul link "vedi tutto" (cfr. fig. 2a-b).

Fig. 2: l'indicazione delle alternative nella scheda di valutazione (a) e la lista delle alternative proposte (b)



Le informazioni fornite sulla valutazione dei prodotti alimentari

8. La missione di Yuka, secondo quanto riportato nella sezione Aiuto/Informazioni, è quella di "migliorare la salute dei consumatori aiutandoli a decifrare le etichette dei prodotti alimentari e cosmetici, permettendo di fare la scelta migliore per la loro salute".

Il Contratto di licenza per l'utente finale, nella versione in vigore al momento dell'avvio del procedimento, precisava inoltre che Yuka "è una prima analisi che consente al consumatore di essere meglio informato riguardo ai prodotti alimentari e cosmetici che utilizza quotidianamente ma non garantisce una salute migliore a chi la utilizza. Lo stato di salute, infatti, è determinato da numerosi fattori legati allo stile di vita e all'ambiente".

9. Il punteggio attribuito ai prodotti alimentari, secondo quanto riportato al momento dell'avvio del procedimento nel Contratto di licenza per l'utente finale, era basato sui "seguenti elementi: [i] l'equilibrio nutrizionale (60%); [ii] la presenza di additivi alimentari (30%); [iii] l'aspetto bio del prodotto (10%). Per l'equilibrio nutrizionale, il metodo di valutazione si basa su Nutri-Score¹, un sistema informativo per la qualità nutrizionale dei prodotti alimentari sviluppato dall'agenzia nazionale di sanità pubblica francese (www.santepubliquefrance.fr)".

Nel medesimo Contratto si affermava inoltre che il "Punteggio attribuito dall'Applicazione rappresenta un'opinione basata sulle informazioni riportate sul prodotto. I termini «eccellente», «buono», «mediocre», «cattivo» [attualmente, "scarso"] esprimono unicamente il Punteggio del prodotto secondo il metodo di valutazione sviluppato dall'Editore, come descritto dall'Applicazione. I termini «Da evitare», «rischio moderato», «rischio ridotto», «rischio assente»

¹ [Il Nutri-Score è un metodo di valutazione della qualità nutrizionale di un prodotto sviluppato in Francia dallo Haut Conseil de la Santé Publique, sulla base delle raccomandazioni nutrizionali dell'Agenzia francese per la sicurezza alimentare (ANSES). Tale qualità viene rappresentata attraverso due scale correlate: una cromatica divisa in cinque gradazioni dal verde al rosso e una alfabetica con lettere che vanno dalla A (qualità più alta) alla E. I prodotti alimentari vengono suddivisi in cinque categorie sulla base di un punteggio (score), calcolato mediante un complesso algoritmo che sottrae dal valore totale degli elementi "sfavorevoli" (energia/calorie, acidi grassi saturi, zuccheri, sodio) quello degli elementi "favorevoli" (percentuale di frutta, verdura, leguminose e oleaginose, olio di oliva, noce e colza; fibre, proteine). Gli elementi considerati sono quelli che devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta, in modo da non aumentare l'onere informativo delle aziende. Alimenti con punteggi molto bassi sono assegnati alla categoria A (verde), mentre gli alimenti con i punteggi più alti sono assegnati alla categoria E (rosso). Aggiustamenti per il calcolo dei punteggi sono stati introdotti per alcuni cibi, quali i formaggi (per tener conto dell'apporto di calcio) e le bevande (solo l'acqua può essere "A"). Il punteggio è standardizzato rispetto ad una quantità di prodotto pari a 100 gr o 100 ml.]

esprimono unicamente l'opinione dell'Editore sull'ingrediente associato in base alle fonti scientifiche analizzate. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé o alle sue qualità intrinseche".

10. Sotto la scheda prodotto è presente un link alla sezione "Metodo di valutazione", dove sono fornite ulteriori informazioni.

Con riferimento ai "valori nutrizionali", si affermava che il "metodo di calcolo si basa su Nutri-Score [link²], una scala per la salute e la nutrizione", che "esamina i seguenti elementi: calorie, zuccheri, sale, grassi saturi, proteine, fibre, frutta e verdure". Nella versione Android dell'app, ma non in quella iOS, si affermava inoltre che il metodo era stato modificato da Yuka per evitare gli effetti soglia e si ribadiva che tale criterio rappresenta il 60% della valutazione.

Quanto agli additivi, dopo avere definito cosa sono si affermava che "[a]lcune di queste sostanze rappresentano un rischio per la salute. I risultati di diversi studi sugli additivi determinano il livello di rischio [...] Lo standard si basa sullo stato della scienza ad oggi. Sono prese in considerazione le seguenti organizzazioni: EFSA, ANSES (agenzia Nazionale per la sicurezza alimentare, ambientale e occupazionale), IARC (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro), Studi indipendenti". L'app definisce 4 livelli di rischio: da evitare (colore rosso), rischio moderato (colore arancione), rischio limitato (colore giallo), nessun rischio (colore verde). Nella versione Android era inoltre specificato che questo criterio rappresenta il 30% della valutazione e che in presenza di un additivo "rosso" il punteggio massimo è fissato a 49/100.

Per quanto riguarda la natura biologica del prodotto, il relativo punteggio era attribuito sulla base della presenza del marchio francese AB o dall'etichetta biologica europea.

Alla fine della sezione, in caratteri più piccoli e chiari compariva l'avvertenza che "la valutazione stabilita dall'applicazione costituisce un'opinione di Yuka sulla base di diversi criteri specificati. Gli aggettivi "Eccellente", "Buono", "Mediocre" e "Scarso" si riferiscono a questo punteggio, non direttamente al prodotto".

11. In sede di avvio si è ritenuto che le informazioni e i chiarimenti forniti agli utilizzatori sulle modalità di interpretazione dei risultati e sulla attribuzione dei punteggi fossero insufficienti a circoscrivere il carattere assoluto dei giudizi della app, che appare produrre una dicotomia tra cibi/prodotti "buoni" (valutazioni "eccellente" e "buono") e "cattivi" (valutazione "mediocre" e "scarso") e, di conseguenza, induce nel consumatore, una fuorviante percezione dell'"equilibrio nutrizionale" di un dato prodotto, in quanto prescinde dalle esigenze complessive di un individuo (dieta e stile di vita), nonché dalla quantità e dalla frequenza di assunzione all'interno di un regime alimentare variegato e ed equilibrato.

In questo senso, l'app Yuka avrebbe potuto alterare la capacità di scelta dei consumatori, in violazione degli artt. 21 e 22 del Codice del Consumo, inducendoli a ritenere, contrariamente al vero, che prodotti ai quali sono attribuiti bassi punteggi e giudizi mediocre/scarso siano privi di un rilevante apporto nutritivo e quindi da evitare da un punto di vista salutistico, attribuendo invece proprietà salutistiche, a prescindere dal contributo ad una dieta sana ed equilibrata, a prodotti con alti punteggi e giudizi positivi.

12. Inoltre, il professionista non chiariva adeguatamente la metodologia utilizzata per costruire i punteggi attribuiti dall'app Yuka e le eventuali differenze con quelli del Nutri-Score. I rimandi ai siti di istituzioni francesi e internazionali, con riguardo sia al Nutri-Score che agli additivi, lasciavano intendere che la metodologia di Yuka troverebbe riscontro nella documentazione e negli studi prodotti da tali istituzioni, in possibile violazione degli artt. 22 e 23, comma 1, lettera d), del Codice del Consumo.

Le informazioni fornite circa le alternative

13. Dalla sezione dedicata alle alternative, attraverso il link "ulteriori informazioni" si giungeva ad una pagina in cui si sottolineava che la scelta è fatta in maniera "totalmente neutra e oggettiva" da parte di un "algoritmo di selezione delle alternative più sane", che prende in considerazione la categoria del prodotto iniziale, la valutazione del prodotto ("allo scopo di consigliare solo prodotti con valutazioni alte, ovvero "Buono" o "Eccellente"), la disponibilità del prodotto ("allo scopo di consigliare prodotti facilmente reperibili").

14. Il professionista non chiariva tuttavia il criterio in base al quale sono ordinate le alternative selezionate, nonostante tale ordinamento sia suscettibile di orientare significativamente le scelte dei consumatori, in possibile violazione degli artt. 21 e 22 del Codice del Consumo.

Le informazioni circa il Foro competente

15. La documentazione contrattuale proposta dal professionista conteneva indicazioni contrastanti circa il Foro competente in caso di controversie, indicando quello di Parigi nel *Contratto di licenza per l'utente finale* e affermando genericamente nelle *Condizioni Generali di contratto* che fanno eccezione a questa regola i cittadini residenti nell'Unione Europea.

L'omessa esplicitazione che, per i cittadini dell'Unione Europea, il Foro competente è quello di residenza del consumatore poteva costituire una violazione dei diritti dei consumatori di cui all'articolo 66-bis del Codice del Consumo.

² [Il link conduce alla sezione del sito www.santepubliquefrance.fr dedicata al Nutri-Score.]

III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO: LA PRESENTAZIONE DEGLI IMPEGNI

III.1 L'iter del procedimento

16. Sulla base della richiesta di intervento di ConfAgricoltura³ e delle informazioni acquisite ai fini dell'applicazione del Codice del Consumo⁴, in data 5 novembre 2021 è stato avviato nei confronti di Yuca sas il procedimento istruttorio PS12184, per possibile violazione degli artt. 20, 21, comma 1, lettera b), 22, 23, comma 1, lettera d), e 66-bis del Codice del Consumo.
17. In data 15 dicembre 2021, l'associazione di consumatori Codici ha chiesto, ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento, di partecipare al procedimento istruttorio nei confronti di Yuca⁵; detta istanza è stata accolta in data 30 dicembre 2021⁶.
18. Yuca ha avuto accesso agli atti del procedimento ed estratto copia dei documenti acquisiti al fascicolo in data 16 dicembre 2021.
19. ConfAgricoltura ha avuto accesso agli atti del procedimento ed estratto copia dei documenti acquisiti al fascicolo in data 30 dicembre 2021, 11 marzo e 23 maggio 2022.
20. Il professionista ha fornito riscontro alla richiesta di informazioni formulata nella comunicazione di avvio del procedimento e a una successiva richiesta e ha svolto le proprie argomentazioni difensive con note pervenute nelle date del 27 dicembre 2021 e 14 febbraio 2022⁷.
21. ConfAgricoltura ha presentato memorie in data 17 novembre 2021, 4 aprile e 31 maggio 2022⁸.
22. Il professionista è stato sentito dagli Uffici⁹ in data 23 dicembre 2021, 4 aprile e 11 aprile 2022.
23. In data 27 dicembre 2021, il professionista ha presentato una proposta di impegni ai sensi dell'articolo 27, comma 7 del Codice del Consumo e dell'articolo 9 del Regolamento, successivamente integrati in data 20 aprile 2021¹⁰. Una versione consolidata degli impegni è stata depositata in data 20 aprile 2021.
24. In data 7 febbraio 2022 è stato sentito in audizione il Presidente del Comitato Nazionale della Sicurezza alimentare presso il Ministero della Salute¹¹. Inoltre, in data 21 febbraio 2022 sono stati sentiti in audizione i rappresentanti di Centromarca¹².
25. In data 18 maggio 2022 è stata comunicata alle Parti la data di conclusione della fase istruttoria, ai sensi dell'articolo 16, comma 1, del Regolamento¹³.
26. L'associazione Codici non ha partecipato al procedimento.

III.2 Gli elementi acquisiti e gli impegni del professionista

III.2.1 Gli elementi acquisiti

27. Yuca e l'app *Yuka* sono finanziati con i proventi degli abbonamenti *premium* e la vendita di libri e gadget. L'app è priva di pubblicità.
Yuka, nata in Francia e diffusa in Italia a partire dall'ottobre 2020 attraverso gli store Google e Apple, è stata scaricata da oltre 1,5 milioni di utenti italiani, che rappresentano meno del 10% degli utenti totali¹⁴.
28. Circa la metodologia di attribuzione dei punteggi, il professionista ha rilevato che cliccando sulla ⓘ presente nella pagina "Cronologia" della app e seguendo poi il percorso Aiuto/altra domanda si accede alla sezione Assistenza del sito internet *Yuka.io*, la quale, nella sotto sezione "Valutazione/analisi alimentare", riporta sotto forma di domande numerosi approfondimenti sulla metodologia usata, quali "Cos'è l'equilibrio dei grassi?", "Il metodo tiene conto della quantità consumata?", "Perché il burro non ottiene buone valutazioni?", "Perché il formaggio ha spesso valutazioni basse?", "Come viene tradotto il Nutri-Score per ottenere il punteggio su Yuka?". Nelle precisazioni fornite in tali risposte si affermerebbe chiaramente che l'app non ha lo scopo di dividere i prodotti in "buoni" e "cattivi" sconsigliando questi ultimi, ma piuttosto quello di aiutare i consumatori a fare scelte consapevoli basate sulla composizione dei

³ [Cfr. segnalazione del 27/7/2021.]

⁴ [Cfr. doc. 2 del fascicolo istruttorio.]

⁵ [Cfr. docc. 14 del fascicolo istruttorio.]

⁶ [Cfr. docc. 22 del fascicolo istruttorio.]

⁷ [Cfr. docc. 18 e 29 del fascicolo istruttorio.]

⁸ [Cfr. docc. 6, 39 e 49 del fascicolo istruttorio.]

⁹ [Cfr. docc. 20, 41 e 42 del fascicolo istruttorio.]

¹⁰ [Cfr. docc. 19 e 43 del fascicolo istruttorio.]

¹¹ [Cfr. doc. 30 del fascicolo istruttorio.]

¹² [Cfr. doc. 33 del fascicolo istruttorio.]

¹³ [Cfr. docc. n. 44 e 45 del fascicolo istruttorio.]

¹⁴ [Yuka ha circa 24,7 milioni di utenti, oltre due terzi dei quali è in Francia.]

prodotti, moderando il consumo dei prodotti con bassi punteggi¹⁵. Inoltre, i consumatori verrebbero avvertiti anche di alcune limitazioni (la mancata considerazione dei micronutrienti presenti nei formaggi) e peculiarità (riguardo ad esempio la valutazione dei grassi) del metodo *Nutri-Score*.

Infine, nella scheda prodotto dell'app, cliccando sul giudizio qualitativo assegnato a ciascuna componente viene visualizzata la scala quantitativa su cui è basata tale valutazione (cfr. fig. 3).

Fig. 3: la scala quantitativa di ciascun elemento con il posizionamento del prodotto



29. Nelle proprie memorie il professionista ha sottolineato che l'app *Yuka*, pur essendo basata sul *Nutri-Score*, utilizza una propria metodologia di attribuzione dei punteggi che sarebbe in grado di produrre risultati significativamente differenti da quelli del *Nutri-Score*.

Tali differenze deriverebbero da due "correttivi" introdotti in *Yuka*: (i) l'integrazione del punteggio *Nutri-Score* con altri criteri (presenza di additivi, metodi di coltivazione biologica) che valgono almeno il 40% del punteggio complessivo¹⁶ attribuito da *Yuka*; (ii) la trasformazione dei punteggi *Nutri-Score* in una scala di valori 0-100 per evitare effetti soglia e meglio distinguere le caratteristiche dei prodotti.

Il professionista ha mostrato che, grazie a tali correttivi, prodotti quali la Coca-Cola Zero, pizze farcite surgelate e sandwich ai quali il *Nutri-Score* attribuirebbe una valutazione "B" e quindi una qualità nutrizionale molto buona, nel giudizio di *Yuka* risultano "mediocri" con punteggi inferiori a 50 (corrispondente a D nel *Nutri-Score*), ossia come prodotti squilibrati dal punto di vista nutrizionale. Al contrario, prodotti biologici e di alimenti a basso contenuto di grassi e sale¹⁷, valutati "B" o "C" dal *Nutri-Score*, sarebbero giudicati "eccellenti" da *Yuka*.

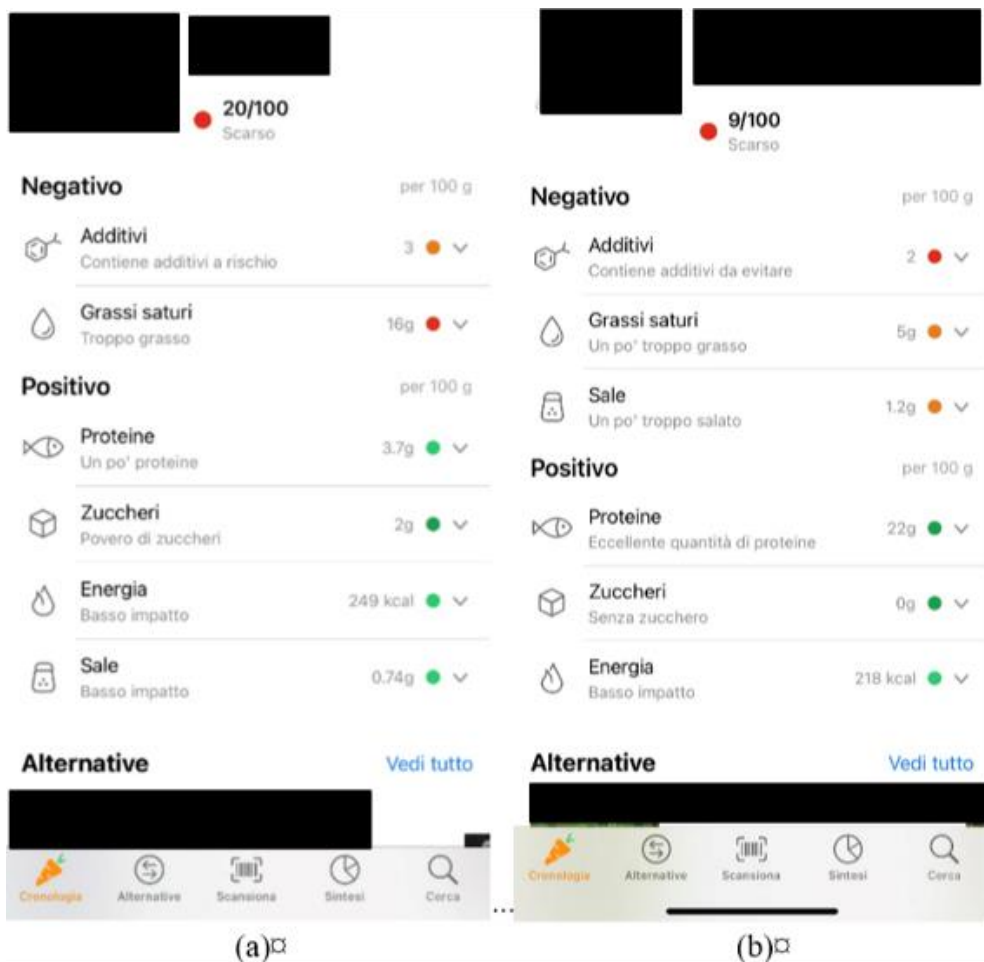
30. La presenza di additivi ha un significativo impatto sul punteggio globale, anche in presenza di molti elementi positivi (cfr. fig. 4).

Fig. 4: impatto sul punteggio della presenza di additivi

¹⁵ [Ad esempio, riguardo alla quantità consumata, il consumatore viene informato che *Yuka* non ne tiene conto in quanto "[l]obiettivo di *Yuka* è di analizzare la qualità intrinseca dei prodotti, indipendentemente dalla quantità consumata. [...] La valutazione di *Yuka* ha lo scopo di permettere la regolazione della quantità consumata. L'idea non è quella di vietare i prodotti giudicati mediocri e cattivi [...], ma di moderare il loro consumo essendo consapevoli della loro composizione". Nel caso dei formaggi, si afferma "Per loro natura, i formaggi sono ricchi di grassi saturi e sale. [Il sistema *Nutri-Score*] penalizza alti livelli di grassi saturi e sale, e non tiene conto dei micronutrienti (come il calcio, ad esempio). Questo spiega perché la maggior parte dei formaggi non ha una buona valutazione nell'app. L'idea non è di evitare completamente questi prodotti, ma di prendere coscienza della loro composizione, per adattare la quantità consumata".]

¹⁶ [In presenza di additivi a rischio elevato, il punteggio è assoggettato ad un cap di 49. Di conseguenza, il peso del criterio "additivi" risulterà superiore al 30%.]

¹⁷ [Il professionista fa riferimento a marmellate biologiche senza zuccheri aggiunti e al tonno al naturale.]



(a)

(b)

31. Quando un prodotto contiene additivi, è possibile accedere alla loro lista, che ne qualifica i livelli di rischio; cliccando sugli additivi "a rischio elevato" (disco rosso), a rischio "moderato" (disco arancione) e a rischio "limitato" (disco giallo) si apre una pagina dalla quale si può accedere sia a tutte le informazioni sull'additivo ("Ulteriori informazioni") sia alle fonti "Fonti scientifiche". Tali informazioni comprendono anche l'indicazione circa la non pericolosità se utilizzati nel rispetto dei limiti indicati dalle autorità competenti, ove previsti.

Per il nitrito di sodio, conservante utilizzato per i salumi ritenuto "a rischio elevato" da Yuka, a seguito di una pronuncia del Tribunale di commercio di Parigi¹⁸ è stato inserito "su richiesta della Federazione francese dei prodotti di salumeria" un testo in cui si riportano le raccomandazioni ANSES secondo cui tale nitrito "è il più efficace inibitore della crescita di *C. Botulinum*" e la posizione dell'EFSA, secondo cui i livelli massimi di nitriti e nitrati aggiunti alla carne non rappresentano un pericolo per la salute umana.

32. Per ciò che concerne le Alternative proposte per i prodotti valutati "scarso" o "mediocre", il professionista ha precisato che tali Alternative sarebbero proposte esclusivamente attingendo dal database dell'app stessa.

Per quanto riguarda l'ordine in cui le Alternative sono presentate, il professionista ha chiarito che "l'alternativa proposta per prima è quella che arriva automaticamente in prima posizione applicando il criterio di prossimità della categoria; il criterio della disponibilità del prodotto sul mercato; il criterio della valutazione del prodotto per ordine decrescente di valutazione". La "disponibilità del prodotto" in un certo paese è valutata in termini di "numero di scannerizzazioni effettuate" dagli utenti residenti in tale paese; solo i prodotti che siano stati oggetto, in quel paese, di un minimo di 20 scannerizzazioni nei trenta giorni precedenti l'interrogazione dell'app verranno presi in considerazione come "Alternative".

33. ConfAgricoltura, anche rifacendosi ai pareri circostanziati resi da alcuni paesi nell'ambito delle procedure di notifica del *Nutri-Score* alla Commissione Europea da parte di Francia e Belgio ai sensi dell'articolo 35, comma 2, del Regolamento (UE) n. 1169/2011, ha argomentato nelle proprie memorie che il sistema *Nutri-Score* sarebbe ingannevole in quanto non veicola informazioni adeguate ai consumatori circa il metodo di funzionamento dello schema semaforico, i suoi effetti benefici sulla salute non sono adeguatamente supportati dalla letteratura scientifica e fornisce

¹⁸ [Il Tribunale di commercio di Parigi, con sentenza del 25 maggio 2021, n. 2021001119, ha ritenuto che la pratica consistente nel sostenere, nella scheda prodotto dei salumi fornita dall'app Yuka, una petizione a favore dell'abolizione dell'uso dei nitriti nella carne fosse denigratoria nei confronti dei produttori di salumi e ha condannato Yuka sas a una ammenda e a inserire il suddetto testo. Secondo il professionista, il Tribunale avrebbe rigettato le argomentazioni del ricorrente volte a far modificare le modalità di valutazione dei prodotti dell'app Yuka.]

un giudizio assoluto sulla salubrità dei prodotti senza contestualizzarli nell'ambito di una dieta complessiva sana e equilibrata.

Il segnalante ha sottolineato come anche l'EFSA, nel recente parere circa la profilazione dei nutrienti per lo sviluppo di un'etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata¹⁹, abbia rilevato l'importanza del profilo nutrizionale della dieta complessiva, affermando che *"poiché le diete sono composte da più alimenti, l'equilibrio dietetico generale può essere raggiunto integrando alimenti con profili nutrizionali diversi, in modo che non sia necessario che i singoli alimenti corrispondano al profilo nutritivo di una dieta nutrizionalmente adeguata"*. Il Parere EFSA confermerebbe l'opportunità di fornire ai consumatori informazioni in merito alle quantità di "energia", ai grassi saturi, al sale e zucchero in quanto tali nutrienti, se consumati in eccesso, possono avere ricadute negative anche in termini di malattie metaboliche.

34. I punteggi e i giudizi dell'app *Yuka*, essendo basati per il 60% sul Nutri-Score, ne condividerebbero, secondo Confagricoltura, l'ingannevolezza.

Inoltre, né il sistema di valutazione complessivo adottato dall'app, né i punteggi attribuiti agli additivi e al metodo di produzione biologico, sarebbero supportati da evidenza scientifica e sarebbero dunque arbitrari.

L'ingannevolezza della valutazione dei singoli alimenti si riverbererebbe inevitabilmente anche sull'individuazione di prodotti alternativi più salutari. In particolare, *"tali informazioni sarebbero idonee ad influenzare fortemente le scelte del consumatore, in quanto la valutazione di un prodotto come "cattivo" o "mediocre" (rimarcata dalla presenza di un bollino rosso) viene giocoforza percepita come un divieto all'acquisto da parte del consumatore, che verosimilmente non effettuerà alcuna ulteriore indagine sulla composizione nutrizionale dell'alimento, ma si rivolgerà ai prodotti alternativi segnalati da Yuka e asseritamente più salutari, contrassegnati da giudizi positivi"*.

35. Al fine di raccogliere elementi utili per la valutazione della fattispecie oggetto dell'istruttoria, sono stati sentiti in audizione, in data 7 febbraio 2022, il Presidente del Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare presso il Ministero della Salute; nonché, in data 21 febbraio 2022, Centromarca, in qualità di associazione rappresentante dei marchi del settore dei beni di largo consumo e della GDO.

36. Secondo il Presidente del Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare, *"benché nato con l'obiettivo di indirizzare i consumatori verso una alimentazione sana, il metodo Nutri-Score presenta molti limiti poiché non tiene conto delle condizioni soggettive di ciascun individuo. [...] Il sistema di bollinatura semaforico appare basato su elementi statistici che portano a qualificare i cibi in modo assolutistico come positivi o negativi"*, mentre nessun alimento può essere qualificato come sano o dannoso di per sé, prescindendo da una valutazione complessiva della persona che lo assume (patrimonio genetico, stato di salute, stile di vita, età e attività lavorativa).

Il punteggio Nutri-Score sarebbe inoltre il risultato di un algoritmo matematico che trascura alcuni *"parametri rilevanti dal punto di vista nutrizionale (micronutrienti, macronutrienti, assenza di grassi idrogenati...)"* e [che] comporta l'assegnazione di un punteggio squilibrato nella misura in cui, ai fini della costruzione del risultato finale, riconosce una incidenza maggiore agli elementi sfavorevoli (40 punti) e una di gran lunga minore agli ingredienti favorevoli (15 punti)²⁰.

Infine, la metodologia utilizzata dal Nutri-Score non tiene conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e mediche e del conseguente mutato approccio finalizzato ad incrementare le attività di prevenzione²¹.

37. Premesso che l'apposizione del bollino *Nutri-Score* sui prodotti venduti nella GDO italiana è, allo stato, trascurabile, Centromarca ha sottolineato che i punteggi dei sistemi di bollinatura fronte pacco quali il *Nutri-Score* sono inidonei, da soli, a sintetizzare adeguatamente la salubrità dell'alimento per l'individuo che lo assume. I sistemi di bollinatura fronte pacco dovrebbero essere perciò accompagnati da una adeguata campagna di educazione alimentare che metta in luce anche il ruolo delle quantità consumate e degli stili di vita.

38. È stata inoltre acquisita al fascicolo²² documentazione proveniente dal Ministero dello Sviluppo Economico ("MISE") riguardante le interlocuzioni tra la Commissione e gli Stati membri in occasione delle "notifiche" dell'adozione dell'etichetta *Nutri-Score* effettuate da alcuni Paesi (a partire dalla Francia nel 2017) ai sensi dell'articolo 35, comma 2, del Regolamento (UE) n. 1169/2011²³.

¹⁹ [EFSA, "Scientific advice related to nutrient profiling for the development of harmonised mandatory front-of-pack nutrition labelling and the setting of nutrient profiles for restricting nutrition and health claims on foods", adottato il 24/3/2022 e pubblicato sull'EFSA Journal, 20(4) del 2022. L'opinione è stata resa in risposta ad una specifica richiesta della Commissione Europea formulata nel 2021.]

²⁰ [Come emerge chiaramente dalla documentazione illustrativa del metodo Nutri-Score presente sul sito di Santé Publique France (cfr. doc. 34 del fascicolo), ciascuna componente sfavorevole (energia/calorie, acidi grassi saturi, zuccheri, sodio) può ricevere un punteggio da zero a 10, per un totale complessivo massimo di 40, mentre le tre favorevoli (percentuale di frutta, verdura, leguminose e oleaginose, olio di oliva, noce e colza; fibre, proteine) variano tra 0 e 5, per un totale complessivo massimo di 15. Inoltre, se il punteggio totale delle componenti sfavorevoli è pari o superiore a 11, le proteine sono prese in considerazione soltanto se il punteggio relativo alla percentuale di frutta ecc. è pari a 5. Il punteggio risulta dunque più sensibile alla variazione degli elementi sfavorevoli che di quella degli elementi favorevoli, anche a causa della presenza di alcuni effetti-soglia nell'inclusione di questi ultimi.]

²¹ [Sul punto, il Presidente del Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare rileva che sono particolarmente rilevanti, nel settore della nutrizione, l'aggiornamento e lo sviluppo di prassi e protocolli medici: a titolo esemplificativo, rispetto agli anni '60 sono cambiati i valori di riferimento ai fini della diagnosi di alcune patologie come il diabete o la ipercolesterolemia.]

²² [Cfr. doc. 36.]

²³ [La norma non introduce espressamente un obbligo di notifica, ma prevede che gli Stati membri forniscano alla Commissione "informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari".]

Nel corso di tali interlocuzioni il MISE ha sostenuto che "L'utilizzo dei colori, se può essere di immediato effetto per indirizzare verso alimenti salutistici la parte della popolazione socialmente svantaggiata, non aiuta però a capire il contributo di nutrienti che un alimento apporta ad una dieta ma suggerisce semplicemente una distinzione tra prodotti alimentari "buoni" e "cattivi". Questa distinzione è in palese contrasto con il principio secondo cui ogni cibo ha un suo posto nella dieta degli esseri umani (piramide alimentare). Il consumatore pertanto potrebbe essere spinto ad acquistare prevalentemente prodotti con la "luce verde" senza quindi valutare l'equilibrio della propria dieta. Di fatto, l'importanza dell'azione sinergica dei nutrienti assunti con la dieta non può essere ridotta ad un colore, una lettera o altri simboli eccessivamente semplicistici. Sistemi di questo tipo, infatti, parlano al consumatore in modo non chiaro". Le modalità di attribuzione dei punteggi e delle lettere determinerebbero, ad avviso del MISE, un appiattimento delle differenze tra i vari alimenti, con la conseguenza che prodotti appartenenti a classificazioni cromatiche contigue potrebbero presentare proprietà nutrizionali molto diverse²⁴.

La rappresentazione sintetica risulterebbe, altresì, semplicistica poiché, essendo basata sul riferimento a 100 gr/100 ml di prodotto, non tiene conto della circostanza che l'alimentazione è fatta di porzioni e frequenze di consumo: alcuni alimenti sono consumati in quantità estremamente basse (come l'olio di oliva), altri in porzioni medie (come il formaggio o la carne), altri ancora in porzioni maggiori (acqua, frutta e verdura). L'impostazione del sistema, pertanto, non indirizzerebbe verso l'assunzione di porzioni adeguate, né aiuterebbe il confronto fra alimenti diversi.

Infine, la classificazione degli alimenti in positivi e negativi dal punto di vista nutrizionale sarebbe arbitraria perché nell'attribuire i punteggi si soppeserebbe la quantità di proteine senza considerare il diverso impatto sulla salute delle diverse fonti di proteine (animali o vegetali), i grassi saturi non verrebbero distinti in monoinsaturi e polinsaturi, frutta e verdura sarebbero assimilati alle proteine. Tale arbitrarietà non incentiverebbe il consumatore a valutare la dieta più adeguata a soddisfare il proprio fabbisogno quotidiano di nutrienti.

III.2.2 Gli impegni proposti da Yuca

39. Come sopra indicato, il professionista ha presentato una proposta di impegni ("Impegni") in data 27 dicembre 2021, fornendone una versione integrata e consolidata in data 20 aprile 2022.

40. La proposta, come integrata, è articolata come segue.

IMPEGNO N. 1: Al fine di eliminare ogni dubbio circa il fatto che l'applicazione *Yuka* e il suo metodo di valutazione non siano stati accettati e/o approvati da un organismo pubblico o privato, il professionista propone di:

(i) implementare le informazioni contenute nelle sezioni dedicate alla valutazione dei prodotti alimentari dell'app e del sito²⁵ inserendo la seguente ulteriore precisazione: «La metodologia di valutazione alimentare dei prodotti applicata da *Yuka* è indipendente. Si ispira a studi scientifici e, quanto alle caratteristiche nutrizionali, al metodo *Nutri-Score*, ma non è stata preventivamente approvata dalle autorità sanitarie, né si risolve in una mera applicazione del metodo *Nutri-Score*»;

(ii) riformulare l'espressione «Ecco perché il nostro metodo di valutazione, basato sulle raccomandazioni del governo, è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto» contenuta in una delle pagine del sito dedicate agli approfondimenti metodologici²⁶ come segue: «Ecco perché il nostro metodo di valutazione è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto»;

(iii) tradurre le informazioni in merito al *Nutri-Score*, attualmente presenti nella app in inglese e francese, anche in italiano, e rendere accessibili le fonti scientifiche più rilevanti concernenti questo meccanismo.

41. Gli Impegni 2, 3, 4 e 5 mirano a fornire ai consumatori informazioni più dettagliate sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati. Essi sono così articolati:

IMPEGNO N. 2: Il professionista propone di integrare le informazioni fornite con:

(i) l'elenco delle Relazioni e degli studi scientifici sulla cui base fonda le proprie valutazioni, corredato del link di collegamento al sito internet su cui sono pubblicati (ove esistente). Queste informazioni integrative saranno rese accessibili sulle pagine web relative alla valutazione dei prodotti alimentari²⁷ e alle fonti delle valutazioni sugli additivi²⁸;

(ii) la descrizione delle modalità di assegnazione dei punteggi agli additivi in base al rischio stimato da *Yuka* come di seguito dettagliato:

- additivi privi di rischi (disco verde): non hanno alcun impatto sul punteggio;
- additivi a rischio limitato (disco giallo): -6 punti/additivo;
- additivi a rischio moderato (disco arancione): -15 punti/additivo;

²⁴ [A titolo esemplificativo, il MISE cita il confronto tra un croissant al cioccolato e uno yogurt alla vaniglia: il primo sarebbe classificato con una lettera D pur avendo, per 100 grammi, il triplo delle calorie, 8 volte i grassi saturi e 6 volte il contenuto di sale del secondo, che è invece classificato C.]

²⁵ [Pagina del sito <https://help.Yuka.io/it/article/ijzgfvi1jq-come-vengono-valutati-i-prodotti-alimentari> e sezione "Valutazione alimentare" sull'app.]

²⁶ [<https://help.Yuka.io/it/artide/95yx3jtp3-l-apptiene-in-conto-la-quantit-consumata>.]

²⁷ [<https://help.Yuka.io/it/artide/ijzgfvi1jq>.]

²⁸ [<https://help.Yuka.io/it/artide/yth80j3vle-su-quali-fonti-sibasa-Yuka-per-l-analisi-degli-additivi>]

- additivi a rischio (disco rosso): -30 punti (con un punteggio massimo di 49/100).

IMPEGNO N. 3: Integrare la descrizione del metodo di valutazione contenuta nell'app Yuka con un *link*, disponibile per ogni prodotto scansionato, cliccando il quale l'utente viene indirizzato a una pagina dedicata che fornisce il punteggio disaggregato ottenuto dai singoli prodotti: equilibrio nutrizionale, additivi, etichetta biologica. Questa pagina includerà automaticamente i dati del prodotto scansionato e consentirà all'utente di misurare con precisione l'impatto di ogni componente del punteggio sulla valutazione finale del prodotto.

IMPEGNO N. 4:

(i) con riferimento ai prodotti biologici, sostituire il riferimento ad AB (agricolture biologique) ed UE con il riferimento al logo dell'Unione europea;

(ii) includere i *link* agli studi di enti regolatori internazionali e nazionali e agli articoli scientifici più importanti in merito ai benefici per i consumatori derivanti dalla consumazione di prodotti biologici.

IMPEGNO N. 5:

(i) modificare la clausola "Metodo di valutazione"²⁹ contenuta nel Contratto di licenza che occorre accettare per scaricare l'app con la seguente clausola: "L'applicazione Yuka fornisce una prima analisi che consente al consumatore di essere meglio informato riguardo ai prodotti alimentari e cosmetici che utilizza quotidianamente ma non garantisce una salute migliore a chi la utilizza. Lo stato di salute, infatti, è determinato da numerosi fattori legati allo stile di vita e all'ambiente (regime alimentare orientato a una dieta sana ed equilibrata, esercizio fisico, igiene, assenza di problemi legati a tossicodipendenza e a dipendenze, a stress o a inquinamento), al quantitativo di prodotto consumato e alla frequenza con la quale esso viene consumato. Il Punteggio attribuito dall'Applicazione rappresenta, quindi, una mera opinione dell'Editore basata sulle informazioni riportate sul prodotto. I termini «eccellente» (punteggio ≥ 75), «buono» (da 50 a 75), «mediocre» (da 25 a 50), «scarso» (< 25) esprimono unicamente il Punteggio del prodotto secondo il metodo di valutazione sviluppato dall'Editore, che pur ispirandosi al metodo Nutri-Score e a studi scientifici, non è stato preventivamente approvato dalle autorità sanitarie. I termini «A rischio», «rischio moderato», «rischio ridotto», «nessun rischio» esprimono unicamente l'opinione dell'Editore sull'ingrediente associato in base alle fonti scientifiche analizzate e non hanno quindi un carattere assoluto sulle sue proprietà. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé, né alle sue qualità intrinseche. La valutazione del prodotto espressa con il Punteggio non esprime un giudizio assoluto sulle sue proprietà salutistiche e non può quindi prescindere dai fattori legati al quantitativo di prodotto consumato, alla frequenza con la quale esso viene consumato, allo stile di vita e all'ambiente sopra descritti. Con la valutazione dei prodotti l'Editore non intende vietare, né promuovere i prodotti, ma si propone di rendere gli utenti maggiormente consapevoli della loro composizione";

(ii) inserire nella sezione dell'app dedicata al metodo di valutazione dei prodotti il seguente avviso: "Il metodo di valutazione è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto. Il Punteggio del prodotto valutato e i termini «eccellente» (≥ 75), «buono» (da 50 a 75), «mediocre» (da 25 a 50), «scarso» (< 25) esprimono unicamente il risultato del metodo sviluppato da Yuka. I termini «A rischio», «rischio moderato», «rischio ridotto», «nessun rischio» esprimono unicamente l'opinione di Yuka sull'additivo associato. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé, né alle sue qualità intrinseche. La valutazione non esprime un giudizio assoluto sulle proprietà salutistiche del prodotto. Il punteggio deve quindi essere considerato alla luce dello stile di vita seguito dal consumatore, delle sue caratteristiche fisiche e dei suoi specifici bisogni alimentari, nonché del quantitativo e della frequenza di consumo. Yuka non intende vietare, né promuovere i prodotti, ma rendere gli utenti maggiormente consapevoli della loro composizione".

42. L'**IMPEGNO N. 6** si riferisce alle modalità di selezione e ordinamento delle alternative da mostrare all'utilizzatore della app e propone di:

(i) sostituire il testo³⁰ della pagina Yuka/Assistenza/Indipendenza/Come vengono selezionati i prodotti consigliati?, presente sul sito web e raggiungibile anche dall'app cliccando su "ulteriori informazioni" sotto la lista delle alternative proposte, con il seguente: "Quando un prodotto ottiene il voto "Mediocre" o "Scarso" su Yuka, l'app propone dei prodotti simili ma valutati in base al metodo Yuka con un giudizio superiore ("Buono" o "Eccellente"). I prodotti consigliati vengono selezionati in maniera totalmente neutra e oggettiva: nessun marchio ricompensa o influenza Yuka per comparire tra i prodotti consigliati. L'algoritmo di selezione delle alternative più sane prende in considerazione, in ordine di priorità: 1) La categoria del prodotto (biscotti alla fragola, yogurt al latte di capra, shampoo, saponette ecc.), allo scopo di consigliare un prodotto il più simile possibile a quello iniziale; 2) La disponibilità del prodotto sul mercato,

²⁹ [Che attualmente recita: «L'applicazione Yuka è una prima analisi che consente al consumatore di essere meglio informato riguardo ai prodotti alimentari e cosmetici che utilizza quotidianamente ma non garantisce una salute migliore a chi la utilizza. Lo stato di salute, infatti, è determinato da numerosi fattori legati allo stile di vita e all'ambiente, come l'esercizio fisico, l'igiene, problemi di tossicodipendenza e dipendenze, stress o inquinamento. Il Punteggio attribuito dall'Applicazione rappresenta un'opinione basata sulle informazioni riportate sul prodotto. I termini «eccellente», «buono», «mediocre», «cattivo» esprimono unicamente il Punteggio del prodotto secondo il metodo di valutazione sviluppato dall'Editore, come descritto dall'Applicazione. I termini «Da evitare», «rischio moderato», «rischio ridotto», «rischio assente» esprimono unicamente l'opinione dell'Editore sull'ingrediente associato in base alle fonti scientifiche analizzate. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé o alle sue qualità intrinseche.»]

³⁰ ["Quando un prodotto ottiene il voto "Mediocre" o "Scarso" su Yuka, l'app propone dei prodotti simili ma migliori per la salute. I prodotti consigliati vengono selezionati in maniera totalmente neutra e oggettiva: nessun marchio ricompensa o influenza Yuka per comparire tra i prodotti consigliati. L'algoritmo di selezione delle alternative più sane prende in considerazione: 1) La categoria del prodotto (biscotti alla fragola, yogurt al latte di capra, shampoo, saponette ecc.), allo scopo di consigliare un prodotto il più simile possibile a quello iniziale; 2) La valutazione del prodotto, allo scopo di consigliare solo prodotti con valutazioni alte, ovvero "Buono" o "Eccellente"; 3) La disponibilità del prodotto, allo scopo di consigliare prodotti facilmente reperibili più o meno ovunque".]

allo scopo di consigliare prodotti facilmente reperibili; 3) La valutazione del prodotto, allo scopo di consigliare solo prodotti che, applicando il metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un giudizio "Buono" o "Eccellente". I prodotti sono raccomandati applicando unicamente il metodo di valutazione Yuka. La selezione dei prodotti è imparziale e la raccomandazione di Yuka è volta, non a vietare i prodotti con un punteggio mediocre (disco arancione) o scarso (disco rosso), ma ad acquisire consapevolezza dell'esistenza di prodotti alternativi che, sulla base del solo metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un punteggio superiore".

(ii) sostituire sul sito internet l'attuale testo della risposta alla domanda "Perché alcuni prodotti non vengono consigliati?"³¹ con il seguente: "I prodotti raccomandati vengono visualizzati soltanto quando un prodotto ha un punteggio mediocre (disco arancione) o scarso (disco rosso). Se un prodotto è buono o eccellente, l'app non consiglia altri prodotti. Se non vengono consigliate alternative per un prodotto con punteggio mediocre o scarso è perché l'app non ha rilevato prodotti della medesima categoria con valutazioni superiori, ovvero "Buono" o "Eccellente", secondo il metodo di valutazione di Yuka. I prodotti sono raccomandati applicando unicamente il metodo di valutazione di Yuka. La selezione dei prodotti è imparziale e la raccomandazione di Yuka è volta, non a vietare i prodotti con un punteggio mediocre o scarso, ma ad acquisire consapevolezza dell'esistenza di prodotti alternativi che, sulla base del solo metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un punteggio superiore".

43. **IMPEGNO N. 7:** il professionista propone di sostituire le clausole del Contratto di licenza per l'utente finale e delle Condizioni generali di contratto relative al Foro competente con la seguente: "Foro competente per gli utenti dell'Unione europea. Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1215/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2012, concernente la competenza giurisdizionale, il riconoscimento e l'esecuzione delle decisioni in materia civile e commerciale, la competenza esclusiva a conoscere ogni controversia derivante da o in collegamento con il Contratto spetta all'autorità giudiziaria dello Stato in cui l'utente è residente o è domiciliato".

44. **L'IMPEGNO N. 8** prevede:

(i) la pubblicazione sulla pagina web <https://help.Yuka.io/it/article/fw1tjp24o4-qual-il-nutri-score>, dedicata alla descrizione del metodo Nutri-Score ("Cos'è il Nutri-Score") e accessibile anche dalle Sezioni "Metodo di Valutazione"³² e "Altre domande" dell'app, delle informazioni essenziali sul metodo Nutri-Score, evidenziando gli elementi che sono presi in considerazione e quelli che non lo sono, il diverso peso attribuito agli elementi "positivi" e a quelli "negativi", le specificità con cui sono trattati determinati prodotti (formaggi, ecc.).

In particolare, il nuovo testo della pagina sarà il seguente: «Il Nutri-Score è un metodo di valutazione sviluppato da gruppi di ricerca volto a misurare l'equilibrio nutrizionale di un prodotto alimentare. Per classificare ciascun prodotto, il Nutri-Score tiene conto, per 100 grammi di prodotto, della quantità:

- dei nutrienti e alimenti da favorire: fibre, proteine, frutta e verdura
- dei nutrienti da limitare: calorie, acidi grassi saturi, zuccheri, sale.

Per i lipidi, è presa in considerazione la percentuale di grassi saturi sul totale dei lipidi. Ai nutrienti da limitare e a quelli da favorire è attribuito un peso differente. I metodi precisi per calcolare il Nutri-Score, nonché il differente peso attribuito a detti elementi sono spiegati in dettaglio qui [rinvio alla pagina web in cui sarà pubblicato il documento in lingua italiana contenente la traduzione delle domande e risposte presente, in inglese, alla pagina <https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique-en>³³].

Dopo il calcolo, il punteggio ottenuto da un prodotto permette di assegnargli una lettera e un colore:

- dal prodotto più favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera A)
- al prodotto meno favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera E)

Il Nutri-score non prende in considerazione tutti i micronutrienti ma:

- è concesso un bonus a frutta e verdura per integrare in particolare gli apporti di vitamine
- l'olio di oliva, di colza e di noce integrano questo bonus per favorire i loro apporti di omega 3 e 9
- il calcolo è adattato per il latte e il formaggio per favorire i loro apporti di calcio.

Le principali fonti scientifiche che valutano il Nutri-Score sono disponibili qui [rinvio alla pagina web <https://help.Yuka.io/it/article/4mt8nhb5fz>, contenente un elenco di articoli sul Nutri-Score, con link al testo]. Il Nutri-score è stato adattato nel punteggio Yuka seguendo la tabella di corrispondenza disponibile qui [rinvio alla pagina web <https://help.Yuka.io/it/article/owuc9rbhqs> dove sono indicate le modifiche apportate] »

(ii) la modifica e l'integrazione delle informazioni attualmente contenute alla pagina "Perché il formaggio ha spesso valutazioni basse?"³⁴, nel modo seguente: «Per loro natura, i formaggi sono ricchi di grassi saturi e sale. La valutazione dei prodotti alimentari si basa per il 60% sui valori nutrizionali del prodotto. Il metodo di calcolo si basa su quello del sistema Nutri-Score dettagliato qui [link alla pagina descritta al punto (i)]. Sebbene il metodo sia adattato al

³¹ [Il testo attuale della pagina Yuka/Assistenza/Caratteristiche/Perché alcuni prodotti non vengono consigliati? presente sul sito recita: "I prodotti raccomandati vengono visualizzati soltanto quando un prodotto ha un punteggio mediocre (disco arancione) o scarso (disco rosso). Se un prodotto è buono o eccellente, l'app non consiglia altri prodotti. Se non vengono consigliate alternative per un prodotto mediocre o cattivo è perché, purtroppo, non abbiamo potuto trovare una buona alternativa".]

³² [Cliccando sulla parola "Nutri-Score" nella frase "Il metodo di calcolo si basa su Nutri-Score, una scala per la salute e la nutrizione".]

³³ [Il testo è allegato come doc. 3 alla proposta di impegni consolidata del 20 aprile 2022.]

³⁴ [Cfr. pagina <https://help.Yuka.io/it/article/xve82ym3kc>, raggiungibile dal percorso.]

fine di considerare l'apporto di calcio associato alla consumazione del formaggio, esso penalizza gli alti livelli di grassi saturi e sale. Ciò spiega perché la maggior parte dei formaggi non ha una buona valutazione nell'app. L'idea non è quella di evitare, a monte, questi prodotti, ma di prendere coscienza della loro composizione, così che il consumatore possa consapevolmente decidere circa la quantità del prodotto da consumare.

▲ La modalità di produzione (artigianale o industriale) non viene considerata nel metodo di valutazione, così come i vari label (IGP, DOP, ecc.)».

(iii) la sostituzione, in tutte le pagine e sezioni della app e del sito web, delle espressioni "elementi negativi" ed "elementi positivi" con le espressioni "elementi da limitare" ed "elementi da favorire".

45. In particolare, il professionista ha affermato che il link alla pagina di Santé Publique France è stato sostituito da un link diretto alla traduzione italiana del documento rinvenibile alla sezione di "domande e risposte" sul Nutri-Score accessibile da quel sito "al fine di renderlo più agevolmente consultabile dagli utenti italiani e, quindi, nella prospettiva di mettere a disposizione di questi ultimi un "registro divulgativo" completo di tutte le informazioni disponibili sul metodo Nutri-Score, onde evitare l'insorgere di eventuali rischi correlati a una eccessiva semplificazione, atteso che il calcolo applicando il metodo Nutri-Score è una operazione complessa che applica un algoritmo che attribuisce un punteggio sulla base di alcuni criteri caratterizzati da un certo peso nella valutazione del prodotto".

46. Tutti gli impegni proposti saranno attuati dal professionista entro il termine di 10 giorni dall'adozione dell'eventuale provvedimento di accettazione degli impegni da parte dell'Autorità.

IV. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

47. Poiché la pratica commerciale oggetto del presente provvedimento è stata diffusa attraverso mezzi di telecomunicazione quali una app e un sito Internet, in data 1° giugno 2022 è stato richiesto il parere all'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, ai sensi dell'articolo 27, comma 6, del Codice del Consumo.

48. Con parere pervenuto in data 1° luglio 2022, la suddetta Autorità ha ritenuto che, nel caso di specie, Internet e le reti radiomobili siano uno strumento idoneo a influenzare significativamente la realizzazione della pratica commerciale oggetto del procedimento, considerato che il mezzo di comunicazione utilizzato, in relazione al servizio offerto dal Professionista, risulta idoneo a sviluppare un significativo impatto sui consumatori, i quali sulla base delle informazioni lette nel Sito del Professionista e sull'app potrebbero essere indotti ad assumere una decisione commerciale che altrimenti non avrebbero preso, così sviluppando in concreto la piena potenzialità promozionale delle comunicazioni diffuse dal professionista.

V. VALUTAZIONE DEGLI IMPEGNI

49. In ambito europeo, ha assunto sempre maggior rilievo il dibattito teso a valutare l'introduzione di strumenti che aiutino i consumatori a compiere scelte alimentari sane e corrette, al fine di prevenire l'insorgenza dell'obesità e di altre malattie legate alla dieta alimentare (p.es. malattie cardiocircolatorie, diabete mellito, osteoporosi, carie dentali, cancro).

La diffusione di abitudini alimentari non corrette tra i consumatori europei è stata da ultimo sottolineata dall'EFSA nel parere reso sulla profilazione dei nutrienti per lo sviluppo di un'etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata³⁵. In tale parere si rileva l'eccessiva assunzione di grassi saturi, sodio e zuccheri aggiunti, l'inadeguatezza dei quantitativi di potassio e fibre alimentari consumati, nonché una non sempre sufficiente assunzione di ferro, calcio, vitamina D, folato e iodio.

50. In questo contesto, la Commissione Europea, nel quadro della strategia Farm-to-Fork che prevede, tra l'altro, la transizione verso diete più salutari e sostenibili, ha annunciato che, entro la fine del 2022, presenterà una proposta legislativa per armonizzare, a titolo obbligatorio, gli schemi di etichettatura fronte-pacco nell'Unione Europea e per una profilazione dei nutrienti volta a limitare la promozione di cibi con un elevato contenuto di grasso, zuccheri e sale³⁶.

51. L'app Yuka ha dichiarato intento di "migliorare la salute dei consumatori aiutandoli a decifrare le etichette dei prodotti alimentari [...] permettendo di fare la scelta migliore per la loro salute". A tal fine, l'app fornisce una serie di informazioni circa le principali caratteristiche nutrizionali del prodotto scannerizzato (quantità contenuta di energia, zuccheri grassi saturi, proteine, fibre, ecc.), la presenza di additivi, il metodo di produzione e attribuisce un punteggio e un giudizio sintetico al prodotto. Tale punteggio, seppur basato per il 60% su un algoritmo derivato dal sistema Nutri-Score, può portare a valutazioni che differiscono anche significativamente da quelle del Nutri-Score, come emerge dagli elementi acquisiti nel corso del procedimento.

52. Il presente intervento istruttorio è stato avviato per valutare l'idoneità di Yuka a orientare in maniera corretta le scelte di acquisto dei consumatori in materia di nutrizione, con particolare riferimento (i) al possibile carattere assoluto

³⁵ [EFSA, "Scientific advice.", cit. (cfr. nota 19).]

³⁶ [Cfr. Commissione Europea - Farm to Fork Strategy (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf) e European Commission request to the European Food Safety Authority for a scientific opinion on: development of harmonised mandatory front-of-pack nutrition labelling and the setting of nutrient profiles for restricting nutrition and health claims on foods, 14 dicembre 2020, SANTE/E1/AVS/ko (2020)8242215 (disponibile alla pagina https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/EFSA-Q-2021-00026_M-2021-0007.pdf).]

dei giudizi espressi, suscettibile di generare una fuorviante percezione dell' " *equilibrio nutrizionale* " attribuito al prodotto; (ii) alle limitazioni della metodologia di attribuzione dei punteggi; (iii) ai criteri di selezione delle proposte alternative; (iv) all'approvazione da parte di autorità governative e sanitarie della metodologia utilizzata dall'app; (v) alle indicazioni fornite sull'individuazione del Foro Competente.

53. L'Autorità ritiene che gli impegni assunti da Yuca siano idonei a rimuovere i possibili profili di scorrettezza della pratica commerciale e di violazione dei diritti dei consumatori contestati nella comunicazione di avvio del 5 novembre 2021.

Gli Impegni appaiono infatti in grado di assicurare un uso corretto e non fuorviante dei giudizi della app; di chiarire il meccanismo in base al quale sono presentate e ordinate le alternative; di definire correttamente il Foro Competente.

54. Con l'Impegno 5 infatti il professionista esplicita, sia al momento del primo contatto con l'app (la sezione Metodo di valutazione del Contratto di licenza che deve essere obbligatoriamente visionato e accettato per poter usare l'app), sia nella sezione "Metodo di valutazione" accessibile da ogni scheda prodotto, che i punteggi e i giudizi sono "unicamente il risultato del metodo sviluppato da Yuca" e soprattutto che "La valutazione non esprime un giudizio assoluto sulle proprietà salutistiche del prodotto. Il punteggio deve quindi essere considerato alla luce dello stile di vita seguito dal consumatore, delle sue caratteristiche fisiche e dei suoi specifici bisogni alimentari, nonché del quantitativo e della frequenza di consumo. Yuca non intende vietare, né promuovere i prodotti, ma rendere gli utenti maggiormente consapevoli della loro composizione".

In tal modo l'Impegno, nel circoscrivere la portata delle valutazioni compiute, rende consapevoli i consumatori che i giudizi forniti dall'app devono essere sempre relativizzati rispetto alle caratteristiche e allo stile di vita del singolo individuo e non vanno quindi intesi come giudizi assoluti sulla salubrità di un prodotto.

55. Sulla scorta di tale impostazione, l'Impegno 8.iii prevede di sostituire le espressioni "elementi "positivi" e "elementi negativi" (che evocano un giudizio di carattere assoluto sull'opportunità del consumo di determinati cibi) con, rispettivamente, "elementi da limitare" ed "elementi da favorire", espressioni che rimandano ad un giudizio di carattere relativo e ad una valutazione da effettuare rispetto ai fabbisogni individuali.

56. Gli Impegni 2, 3, 4 e il resto dell'Impegno 8 chiariscono la metodologia che è alla base dei punteggi, dei giudizi dell'app e i relativi limiti. Essi permetteranno di apprezzare l'incidenza dei parametri utilizzati (equilibrio nutrizionale, additivi, metodo biologico) sulla valutazione finale del prodotto, di comprendere i criteri di attribuzione delle penalità collegate alla presenza di additivi e alla loro rischiosità, di valutare le motivazioni del peso attribuito alla produzione biologica. L'insieme informativo a disposizione del consumatore circa la metodologia adottata sarà completato da una pagina divulgativa sulla metodologia del *Nutri-Score*, dalle modifiche a pagine specifiche di aiuto presenti sul sito e dai *link* alle relazioni e agli studi scientifici su cui Yuca fonda le proprie valutazioni.

57. In particolare, gli Impegni 8.i e 8.ii contribuiranno a rendere i consumatori italiani consapevoli dei meccanismi di funzionamento del *Nutri-Score*, delle sue limitazioni e peculiarità, nonché delle modifiche introdotte da Yuca al meccanismo di calcolo dei punteggi *Nutri-Score*. Infatti, la pagina dedicata al *Nutri-Score*, già presente nell' Aiuto dell'app, verrà trasformata in una sezione facilmente accessibile³⁷ volta a evidenziare sinteticamente e con registro divulgativo alcune informazioni essenziali sulla metodologia del *Nutri-Score*: i nutrienti che sono presi in considerazione e quelli che non lo sono (p.es. i micronutrienti), l'esistenza di pesi diversi per i nutrienti ritenuti da favorire e per quelli da limitare, gli accorgimenti assunti per tener indirettamente conto dei nutrienti non considerati. Informazioni più dettagliate sulla metodologia di calcolo dei punteggi *Nutri-Score* saranno reperibili attraverso un *link* alla traduzione italiana del documento di carattere divulgativo *Questions-Reponses sur le Nutri-Score – Scientifique & Technique*, disponibile sul sito di Santé Publique France.

58. L'Impegno 1 fugge ogni equivoco in ordine a presunte approvazioni da parte di organismi governativi e sanitari della metodologia Yuca.

59. Per quanto riguarda le alternative presentate per i prodotti giudicati "mediocri" e "scarsi", l'Impegno 6 chiarisce che esse non sono sponsorizzate, ma sono richiamate dal database di Yuca secondo criteri di prossimità merceologica e mostrate a scopo puramente informativo. L'Impegno renderà inoltre più trasparenti i criteri con cui sono ordinate le alternative, attraverso una descrizione che appare più aderente all'effettivo funzionamento dell'app. In particolare verrà chiarito che l'algoritmo di *ranking* attribuisce un peso significativo all'effettiva disponibilità dei prodotti, intesa come numerosità delle scannerizzazioni degli utenti, rendendo così il consumatore consapevole che può esservi una "penalizzazione" dei prodotti con punteggi più elevati ma poco scannerizzati.

60. L'impegno 7, infine, elimina ogni dubbio circa il fatto che per i consumatori cittadini UE il "Foro Competente" è quello di propria residenza.

61. Alla luce delle suesposte considerazioni, si ritiene che gli impegni presentati - che sono allegati al presente provvedimento e ne costituiscono parte integrante - soddisfino i requisiti previsti dall'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo.

RITENUTO, pertanto, che gli impegni presentati dalla società Yuca sas, nei termini sopra esposti, siano idonei a far venir meno i possibili profili di scorrettezza della pratica commerciale oggetto di istruttoria;

³⁷ [La pagina in questione è raggiungibile facilmente sia dalla sezione "Metodo di Valutazione" dell'app (cliccando sulla parola "Nutri-Score" nella frase "Il metodo di calcolo si basa su Nutri-Score, una scala per la salute e la nutrizione"), sia dal sito.]

RITENUTO, di disporre l'obbligatorietà dei suddetti impegni nei confronti della società Yuca sas;
RITENUTO, pertanto, di poter chiudere il procedimento senza accertare l'infrazione;

DELIBERA

a) di rendere obbligatori, nei confronti della società Yuca sas, ai sensi dell'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'articolo 9, comma 2, lettera a), del Regolamento, gli impegni proposti in data 27 dicembre 2021, successivamente integrati in data 20 aprile 2022, e presentati in versione consolidata nella medesima data, come descritti nella dichiarazione allegata al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante;

b) di chiudere il procedimento senza accertare l'infrazione, ai sensi dell'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'articolo 9, comma 2, lettera a), del Regolamento;

c) che la società Yuca sas, entro novanta giorni dalla data di notifica della presente delibera, informi l'Autorità dell'avvenuta attuazione degli impegni.

Ai sensi dell'articolo 9, comma 3, del Regolamento, il procedimento potrà essere riaperto d'ufficio, laddove:

a) i professionisti non diano attuazione agli impegni;

b) si modifichi la situazione di fatto rispetto ad uno o più elementi su cui si fonda la decisione;

c) la decisione di accettazione di impegni si fondi su informazioni trasmesse dalle Parti che siano incomplete, inesatte o fuorvianti.

Ai sensi dell'articolo 27, comma 12, del Codice del Consumo, in caso di inottemperanza alla presente delibera l'Autorità applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 5.000.000 euro. Nei casi di reiterata inottemperanza l'Autorità può disporre la sospensione dell'attività di impresa per un periodo non superiore a trenta giorni.

Il presente provvedimento sarà notificato ai soggetti interessati e pubblicato nel Bollettino dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

IL SEGRETARIO GENERALE
Guido Stazi

IL PRESIDENTE
Roberto Rustichelli

PS12184 - YUKA

Allegato al provvedimento n. 30237

TESTO CONSOLIDATO DEGLI IMPEGNI

1) NUMERO DEL PROCEDIMENTO E DATA DI RICEZIONE DELLA COMUNICAZIONE DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO DA PARTE DEL PROFESSIONISTA.

Procedimento: PS/12184

Comunicazione di avvio del procedimento (“**Comunicazione**”) ricevuta il 14 novembre 2021

2) PROFESSIONISTA CHE PRESENTA GLI IMPEGNI.

Yuca Sas, con sede a Rue de Turbigo 14, 75001 Paris, France, RCS 817 769 466, in persona del suo Presidente e legale rappresentante Benoit Martin, rappresentata e difesa nel Procedimento dagli Avv.ti Prof. Avv. Andrea Zoppini, Daniele Gallo e Giorgio Vercillo, come da delega agli atti del Procedimento.

3) PUBBLICITÀ O PRATICA COMMERCIALE OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO.

Nella Comunicazione codesta Spett.le Autorità ha rilevato che *«il comportamento descritto al punto II della [predetta] comunicazione potrebbe integrare una violazione degli articoli 20, 21, comma 1, lett. b), 22, 23, comma 1, lett. d), e 66-bis del Codice del Consumo, in quanto contrario alla diligenza professionale e idoneo a indurre in errore il consumatore medio con riguardo alle caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti presenti nel database di Yuka e ai vantaggi derivanti dal consumo di quelli proposti in alternativa, all'autorevolezza delle valutazioni compiute e al foro competente in caso di controversie»* (§ 11), osservando a tal proposito quanto segue:

- (i) *«[b]enché l'app [Yuka] riporti l'avvertenza che gli aggettivi “Eccellente”, “Buono”, “Mediocre” e “Scarso” non si riferiscono direttamente al prodotto, ma costituiscono “una opinione di Yuka sulla base di diversi criteri specificati”, le valutazioni così come compiute e rappresentate vengono ascritte dal consumatore medio al prodotto per ricavarne un giudizio di carattere assoluto sulla sua salubrità o meno, suggerendo l'esistenza di un rapporto diretto tra l'alimento e la salute. Ciò potrebbe determinare una fuorviante percezione “dell'equilibrio nutrizionale” attribuito al prodotto che*

prescinde dalle esigenze complessive di un individuo (dieta e stile di vita), nonché dalla quantità e dalla frequenza di assunzione all'interno di un regime alimentare variegato ed equilibrato» (§ 12);

- (ii) *«[p]ertanto, la comunicazione diffusa dal professionista attraverso l'app, in assenza di ulteriori annotazioni e chiarimenti sulle modalità di interpretazione dei risultati e sulla attribuzione dei punteggi, potrebbe veicolare una informazione fuorviante ed omissiva, idonea ad alterare sensibilmente la capacità di scelta consapevole del consumatore, in violazione degli artt. 21 e 22» e, in particolare, potrebbe «indurre i consumatori a ritenere, contrariamente al vero, che prodotti ai quali sono attribuiti bassi punteggi e giudizi mediocre/ scarso siano privi di un rilevante apporto nutritivo e quindi da evitare da un punto di vista salutistico, attribuendo invece proprietà salutistiche a prescindere dal contributo ad una dieta sana ed equilibrata ai prodotti con alti punteggi e giudizi positivi» (§ 13);*
- (iii) *«il professionista fornisce scarse informazioni sulla metodologia utilizzata per costruire i punteggi e in particolare sulle modalità di conversione dei punteggi Nutri-Score (basato su cinque categorie) nelle categorie utilizzate dall'app Yuka. Sul punto, il professionista rimanda soltanto ai siti di istituzioni francesi e internazionali, lasciando intendere che la sua metodologia troverebbe riscontro nella documentazione e negli studi prodotti da tali istituzioni, in possibile violazione degli artt. 22 e 23, comma 1, lett. d), del Codice del Consumo» (§ 14);*
- (iv) *«Quanto alle alternative suggerite, non è chiaro il criterio in base al quale viene scelta l'alternativa da mostrare per prima (prima di cliccare su "vedi tutto"), né quello in base al quale sono ordinate le alternative selezionate. L'alternativa proposta per prima, nelle particolari condizioni d'uso dell'applicazione, appare suscettibile di orientare significativamente le scelte dei consumatori, inducendoli a transazioni che non avrebbero fatto se avessero conosciuto i criteri sulla base dei quali tali alternative sono proposte, in violazione degli artt. 21 e 22 del Codice del Consumo» (§ 15);*
- (v) *«[i]nfine, le informazioni confuse e incomplete circa il Foro Competente potrebbero costituire una violazione dei diritti dei consumatori di cui all'art. 66-bis del Codice del Consumo» (§ 16).*

4) **CONTENUTO TESTUALE DEGLI IMPEGNI PROPOSTI E EVENTUALE PERIODO DI VALIDITÀ IN RELAZIONE AI SINGOLI PROFILI OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO.**

IMPEGNO N. 1

La Società non ha mai affermato che l'applicazione Yuka e il metodo di valutazione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti da quest'ultima applicato sono stati accettati e/o approvati da un organismo pubblico o privato. La Società, piuttosto, ha affermato unicamente di applicare, ai fini della valutazione delle caratteristiche nutrizionali, un metodo di valutazione che «*si basa su quello deb*» – e che, quindi, non coincide con il – Nutri-Score, tanto da aver precisato, sia che «*Il metodo di calcolo Nutri-Score è stato reso più graduale nella valutazione Yuka, allo scopo di evitare l'effetto cuscinetto del Nutri-Score che può portare a delle differenze di valutazione ingiustificate tra due prodotti con valori nutrizionali simili*», sia che il giudizio espresso sui prodotti costituisce la risultante dell'applicazione di tre parametri secondo il rispettivo peso ponderale (caratteristiche nutrizionali: 60%; presenza di additivi: 30%; etichetta biologica: 10%).

Al fine di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione, sulla metodologia utilizzata per costruire i punteggi dei prodotti valutati e sulle modalità di conversione dei punteggi Nutri-Score, la Società

PROPONE

- (i) di implementare le informazioni contenute sulla propria *app* nella sezione dedicata alla “*Valutazione alimentare*” e nella pagina *web* <https://help.yuka.io/1/it/article/ijzgfvi1jq-come-vengono-valutati-i-prodotti-alimentari> inserendo la seguente ulteriore precisazione: «*La metodologia di valutazione alimentare dei prodotti applicata da Yuka è indipendente. Si ispira a studi scientifici e, quanto alle caratteristiche nutrizionali, al metodo Nutri-Score, ma non è stata preventivamente approvata dalle autorità sanitarie, né si risolve in una mera applicazione del metodo Nutri-Score*» ⁽¹⁾;

⁽¹⁾ La modifica è stata apportata il 5.4.2022 nella pagina web e il 12.4.2022 nell'app Android; è, invece, attualmente in fase di implementazione nell'app iOS.

- (ii) di riformulare l'espressione «*Ecco perché il nostro metodo di valutazione, basato sulle raccomandazioni del governo, è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto*» contenuta nella pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/95yx3jtpr3-l-app-tiene-in-conto-la-quantit-consumata> come segue: «*Ecco perché il nostro metodo di valutazione è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto*» ⁽²⁾;
- (iii) di tradurre le informazioni in merito al Nutri-Score, attualmente presenti nella *app* in inglese e francese, anche in italiano, e di rendere accessibili le fonti scientifiche più rilevanti concernenti questo meccanismo.

IMPEGNO N. 2

Le informazioni su classificazioni e punteggi degli additivi sono già fornite dalla Società nella sezione dell'*app* Yuka dedicata “*Maggiori informazioni sugli additivi?*” così come nella sezione “*Valutazione alimentare?*” e nella pagina del sito internet <https://help.yuka.io/1/it/article/yth80j3vle-su-quali-fonti-si-basa-yuka-per-l-analisi-degli-additivi>

Al fine di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulla metodologia utilizzata per costruire i punteggi dei prodotti valutati, sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati, con particolare riguardo agli additivi, la Società

PROPONE

di implementare le suddette informazioni con:

- (i) l'elenco delle Relazioni e degli studi scientifici sulla cui base fonda le proprie valutazioni (che si allega *sub doc. 1*), corredato del *link* ⁽³⁾ di collegamento al sito internet su cui sono pubblicati

⁽²⁾ La modifica è stata apportata in data 5.4.2022.

⁽³⁾ Dal 5.4.2022 l'elenco può essere consultato alla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/bf5vi9gytc>

(ove esistente). Queste informazioni integrative saranno rese accessibili sulle pagine web:

<https://help.yuka.io/1/it/article/ijzgfvi1jq>

e

<https://help.yuka.io/1/it/article/yth80j3vle-su-quali-fonti-si-basa-yuka-per-l-analisi-degli-additivi>

(ii) la descrizione delle modalità di assegnazione dei punteggi con evidenza dei punteggi assegnati agli additivi in base al rischio stimato da Yuka come di seguito dettagliato ⁽⁴⁾:

- additivi privi di rischi (disco verde): non hanno alcun impatto sul punteggio;
- additivi a rischio limitato (disco giallo): -6 punti/additivo
- additivi a rischio moderato (disco arancione): -15 punti/additivo;
- additivi a rischio (disco rosso): -30 punti (con un punteggio massimo di 49/100);

IMPEGNO N. 3

L'app Yuka, al momento, fornisce un punteggio numerico unitario dei prodotti valutati che tiene conto della combinazione dei risultati raggiunti da tre parametri secondo il rispettivo peso ponderale (caratteristiche nutrizionali: 60%; presenza di additivi: 30%; etichetta biologica: 10%).

Nella prospettiva di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati, nonché sulle modalità di conversione dei punteggi Nutri-Score, la Società

⁽⁴⁾ Dal 5.4.2022 queste informazioni sono state pubblicate sulla pagina del sito web consultabile a questo link <https://help.yuka.io/1/it/article/yth80j3vle-su-quali-fonti-si-basa-yuka-per-l-analisi-degli-additivi>

PROPONE

di integrare la descrizione del metodo di valutazione contenuta nell'*app* Yuka con un *link*, disponibile per ogni prodotto scansionato, cliccando il quale l'utente viene indirizzato a una pagina dedicata e che fornisce il punteggio disaggregato ottenuto dai singoli prodotti per le componenti: equilibrio nutrizionale/additivi/etichetta biologica. Questa pagina includerà automaticamente i dati del prodotto scansionato e consentirà all'utente di misurare con precisione l'impatto di ogni componente sulla valutazione finale del prodotto.

Simulazione nota Yuka
Inserisci le informazioni di un prodotto e ottieni la sua valutazione Yuka.

Categoria: Pizzas

Biologico:

Elenco degli ingredienti: base pizza (farina di frumento, acqua, pomodoro, olio d'oliva, sale marino, sale, lievito), mozzarella, pollo stagionato 9,7% (pollo cotto, conservanti (acetati di potassio, acido citrico), sale, latte, soia, pepe, addensante (trifosfati), componenti lattiero-caseari, stabilizzante)

Tabella nutrizionale
Per 100g di prodotto

Calorie	220 kCal
Grassi	7,4 g
Grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	27 g
Zuccheri	2,4 g
Fibre	1,4 g
Proteine	11 g
Sale	0,92 g
Tasso di frutta, verdura e noci	0 %

Valutazione Yuka

Equilibrio nutrizionale	42/60
Additivi	0/30
Biologico	0/10
Totale	42/100

Ripristina Calcolare

IMPEGNO N. 4

L'attribuzione dei punteggi per la provenienza di un prodotto da "agricoltura biologica" avviene assegnando ai prodotti con il logo biologico ufficiale nazionale o europeo n. 10 punti sul totale di 100. Il criterio di attribuzione del

punteggio è quindi automatico ed è parametrato alla presenza del c.d. logo biologico.

Nella prospettiva di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati, la Società

PROPONE

- (i) con riferimento ai prodotti biologici, di sostituire il riferimento ad AB (*agriculture biologique*) ed UE, com'è visibile nello *screenshot* qui sotto**

3 La natura biologica del prodotto

Un prodotto biologico è riconoscibile mediante il marchio biologico AB o l'etichetta biologica europea.

con il riferimento al logo dell'Unione europea;

- (ii) a includere i links agli studi di enti regolatori internazionali e nazionali e agli articoli scientifici, che essa ritiene particolarmente importanti, in merito ai benefici per i consumatori derivanti dalla consumazione di prodotti biologici ⁽⁵⁾.**

IMPEGNO N. 5

Nella prospettiva di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati, la Società

PROPONE

- (i) di modificare la clausola del Contratto di licenza dedicata al "*Metodo di valutazione*" nella parte in cui attualmente dispone:**

⁽⁵⁾ Dal 5.4.2022 tali informazioni sono state pubblicate sulla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/whdil9afoj>

«L'applicazione Yuka è una prima analisi che consente al consumatore di essere meglio informato riguardo ai prodotti alimentari e cosmetici che utilizza quotidianamente ma non garantisce una salute migliore a chi la utilizza. Lo stato di salute, infatti, è determinato da numerosi fattori legati allo stile di vita e all'ambiente, come l'esercizio fisico, l'igiene, problemi di tossicodipendenza e dipendenze, stress o inquinamento. Il Punteggio attribuito dall'Applicazione rappresenta un'opinione basata sulle informazioni riportate sul prodotto. I termini «eccellente», «buono», «mediocre», «cattivo» esprimono unicamente il Punteggio del prodotto secondo il metodo di valutazione sviluppato dall'Editore, come descritto dall'Applicazione. I termini «Da evitare», «rischio moderato», «rischio ridotto», «rischio assente» esprimono unicamente l'opinione dell'Editore sull'ingrediente associato in base alle fonti scientifiche analizzate. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé o alle sue qualità intrinseche», con una clausola del seguente tenore: **«L'applicazione Yuka fornisce una prima analisi che consente al consumatore di essere meglio informato riguardo ai prodotti alimentari e cosmetici che utilizza quotidianamente ma non garantisce una salute migliore a chi la utilizza. Lo stato di salute, infatti, è determinato da numerosi fattori legati allo stile di vita e all'ambiente (regime alimentare orientato a una dieta sana ed equilibrata, esercizio fisico, igiene, assenza di problemi legati a tossicodipendenza e a dipendenze, a stress o a inquinamento), al quantitativo di prodotto consumato e alla frequenza con la quale esso viene consumato. Il Punteggio attribuito dall'Applicazione rappresenta, quindi, una mera opinione dell'Editore basata sulle informazioni riportate sul prodotto. I termini «eccellente» (punteggio ≥ 75), «buono» (da 50 a 75), «mediocre» (da 25 a 50), «scarso» (< 25) esprimono unicamente il Punteggio del prodotto secondo il metodo di valutazione sviluppato dall'Editore, che pur ispirandosi al metodo Nutri-Score e a studi scientifici, non è stato preventivamente approvato dalle autorità sanitarie. I termini «A rischio», «rischio moderato», «rischio ridotto», «nessun rischio» esprimono unicamente l'opinione dell'Editore sull'ingrediente associato in base alle fonti scientifiche analizzate e non hanno quindi un carattere assoluto sulle sue proprietà. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé, né alle sue qualità intrinseche. La valutazione del prodotto espressa con il Punteggio non esprime un giudizio assoluto sulle sue proprietà salutistiche e non può quindi prescindere dai fattori**

legati al quantitativo di prodotto consumato, alla frequenza con la quale esso viene consumato, allo stile di vita e all'ambiente sopra descritti. Con la valutazione dei prodotti l'Editore non intende vietare, né promuovere i prodotti, ma si propone di rendere gli utenti maggiormente consapevoli della loro composizione» (6);

- (ii) di inserire nella pagina dell'app dedicata al metodo di valutazione dei prodotti il seguente avviso: *«Il metodo di valutazione è calcolato sulla base di 100g o 100 ml di prodotto. Il Punteggio del prodotto valutato e i termini «eccellente» (>=75), «buono» (da 50 a 75), «mediocre» (da 25 a 50), «scarso» (<25) esprime unicamente il risultato del metodo sviluppato da Yuka. I termini «A rischio», «rischio moderato», «rischio ridotto», «nessun rischio» esprimono unicamente l'opinione di Yuka sull'additivo associato. Questi aggettivi non si riferiscono al prodotto in sé, né alle sue qualità intrinseche. La valutazione non esprime un giudizio assoluto sulle proprietà salutistiche del prodotto. Il punteggio deve quindi essere considerato alla luce dello stile di vita seguito dal consumatore, delle sue caratteristiche fisiche e dei suoi specifici bisogni alimentari, nonché del quantitativo e della frequenza di consumo. Yuka non intende vietare, né promuovere i prodotti, ma rendere gli utenti maggiormente consapevoli della loro composizione» (7).*

IMPEGNO N. 6

In merito alle modalità di selezione e ordinamento delle alternative da mostrare all'utilizzatore della app, Yuka applica i criteri già pubblicati alle pagine del proprio sito *web* (e disponibile nella sua applicazione) di seguito riportate:

- (i) <https://help.yuka.io/1/it/article/s71arvkw6u>
(ii) <https://help.yuka.io/1/it/article/t20xvzfnfqg-perch-alcuni-prodotti-non-vengono-consigliati>

(6) La modifica è stata apportata in data 6.4.2022

(7) La modifica è stata apportata il 12.4.2022 nell'app Android; è, invece, attualmente in fase di implementazione nell'app iOS.

Tutte le alternative sono poste sullo stesso piano e Yuka non esprime alcuna preferenza in merito prodotti consigliati. La metodologia applicata a tal proposito, quindi, rispecchia ulteriormente l'indipendenza della Società e della *app* dalla medesima gestita, come confermato dall'avviso apposto sulla medesima pagina della stessa applicazione proprio in corrispondenza delle "alternative" consigliate, laddove viene precisato: «*La nostra selezione è imparziale: nessuna marca paga Yuka per apparire qui*».

La Società, pur confidando nella correttezza del proprio operato, nella prospettiva di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione dei risultati

PROPONE

- (i) di sostituire l'avviso *sub (i)* con quello di seguito riportato:
«*Quando un prodotto ottiene il voto "Mediocre" o "Scarso" su Yuka, l'app propone dei prodotti simili ma valutati in base al metodo Yuka con un giudizio superiore ("Buono" o "Eccellente")*».

I prodotti consigliati vengono selezionati in maniera totalmente neutra e oggettiva: nessun marchio ricompensa o influenza Yuka per comparire tra i prodotti consigliati.

L'algoritmo di selezione delle alternative più sane prende in considerazione, in ordine di priorità:

- 1) La categoria del prodotto (biscotti alla fragola, yogurt al latte di capra, shampoo, saponette ecc.), allo scopo di consigliare un prodotto il più simile possibile a quello iniziale;*
- 2) La disponibilità del prodotto sul mercato, allo scopo di consigliare prodotti facilmente reperibili;*
- 3) La valutazione del prodotto, allo scopo di consigliare solo prodotti che, applicando il metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un giudizio "Buono" o "Eccellente".*

I prodotti sono raccomandati applicando unicamente il metodo di valutazione Yuka. La selezione dei prodotti è imparziale e la raccomandazione di Yuka è volta, non a vietare i prodotti con un punteggio mediocre (disco arancione) o scarso (disco rosso), ma ad acquisire consapevolezza dell'esistenza di prodotti alternativi

che, sulla base del solo metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un punteggio superiore»⁽⁸⁾;

- (ii) di sostituire l'avviso sub (ii) con quello di seguito trascritto:
*«I prodotti raccomandati vengono visualizzati soltanto quando un prodotto ha un punteggio mediocre (disco arancione) o scarso (disco rosso). Se un prodotto è buono o eccellente, l'app non consiglia altri prodotti.
Se non vengono consigliate alternative per un prodotto con punteggio mediocre o scarso è perché l'app non ha rilevato prodotti della medesima categoria con valutazioni superiori, ovvero "Buono" o "Eccellente", secondo il metodo di valutazione di Yuka.
I prodotti sono raccomandati applicando unicamente il metodo di valutazione di Yuka. La selezione dei prodotti è imparziale e la raccomandazione di Yuka è volta, non a vietare i prodotti con un punteggio mediocre o scarso, ma ad acquisire consapevolezza dell'esistenza di prodotti alternativi che, sulla base del solo metodo di valutazione di Yuka, hanno ottenuto un punteggio superiore»⁽⁹⁾.*

IMPEGNO N. 7

Nel Contratto di licenza per l'utente finale pubblicato al momento dell'avvio del Procedimento, quanto al foro competente, si prevede: *«Eventuali controversie che dovessero sorgere in relazione all'esecuzione delle presenti condizioni generali saranno risolte in via prioritaria mediante una composizione amichevole. In assenza di una composizione amichevole, le parti, siano esse consumatori o professionisti, sono tenute ad adire un mediatore prima di qualsiasi deferimento legale. Per quanto riguarda specificamente le controversie dei consumatori, è competente il Mediatore per l'e-commerce di FEVAD, i cui recapiti sono i seguenti: mediateurduecommerce@fevad.com (<http://www.mediateurfevad.fr>). In assenza di accordo tra le parti, il "Tribunal Judiciaire de Paris" (Francia) è l'unico competente a risolvere le controversie». Analoghe previsioni sono contenute nelle Condizioni generali di contratto, ove è previsto: «Foro competente La competenza esclusiva a conoscere ogni*

⁽⁸⁾ L'avviso sub (i) è stato sostituito in data 7.4.2022.

⁽⁹⁾ L'avviso sub (ii) è stato sostituito in data 5.4.2022.

controversia derivante da o in collegamento con i Termini spetta all'autorità giudiziaria del seguente paese: France / Tribunal de Grande Instance de Paris».

A tal proposito, la Società

PROPONE

di modificare le suddette clausole e di sostituirle con quella di seguito trascritta: «Foro competente per gli utenti dell'Unione europea. Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1215/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2012, concernente la competenza giurisdizionale, il riconoscimento e l'esecuzione delle decisioni in materia civile e commerciale, la competenza esclusiva a conoscere ogni controversia derivante da o in collegamento con il Contratto spetta all'autorità giudiziaria dello Stato in cui l'utente è residente o è domiciliato»⁽¹⁰⁾.

IMPEGNO N. 8

In aggiunta all'Impegno n. 1, sempre al fine di fornire informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione, sulla metodologia utilizzata per costruire i punteggi dei prodotti valutati e sulle modalità di conversione dei punteggi Nutri-Score, anche in considerazione della Richiesta di Integrazione, la Società

PROPONE

- (i) di pubblicare sulla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/fw1tjp24o4-qual-il-nutri-score> dedicata alla descrizione del metodo Nutri-Score (“Cos'è il Nutri-Score”) e accessibile anche dalle Sezioni “Metodo di valutazione” e “Altre domande” dell'app, le informazioni essenziali sul metodo Nutri-Score, con evidenza degli elementi che sono presi in considerazione e di quelli che non lo sono, del diverso peso attribuito agli elementi “positivi” e a quelli “negativi”, delle**

⁽¹⁰⁾ La modifica è stata apportata in data 12.4.2022.

specificità con cui sono trattati determinati prodotti (formaggi, ecc.).

L'attuale pagina web ha il seguente contenuto:

«Il Nutri-Score è un metodo di valutazione sviluppato da gruppi di ricerca volto a misurare l'equilibrio nutrizionale di un prodotto alimentare.

Per classificare ciascun prodotto, il Nutri-Score tiene conto, per 100 grammi di prodotto, della quantità:

- *dei nutrienti e alimenti da favorire: fibre, proteine, frutta e verdura*
- *dei nutrienti da limitare: calorie, acidi grassi saturi, zuccheri, sale*

I metodi precisi per calcolare il Nutri-Score sono spiegate in dettaglio qui ⁽¹¹⁾.

Dopo il calcolo, il punteggio ottenuto da un prodotto permette di assegnargli una lettera e un colore:

- *dal prodotto più favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera A)*
- *al prodotto meno favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera E)*

Il Nutri-score è stato adattato nel punteggio Yuka seguendo la tabella di corrispondenza disponibile qui ⁽¹²⁾.

⁽¹¹⁾ Cliccando su “qui” l’utente fino al 15.4.2022 era indirizzato sulla pagina web in cui è pubblicato il documento in lingua inglese (che si allega sub doc. 2) pubblicato sul sito <https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique-en>

Dal 15.4.2022 cliccando su “qui” l’utente è indirizzato sulla pagina web in cui è pubblicato il documento in lingua italiana (che si allega sub doc. 3) corrispondente alla traduzione di quello inglese (allegato sub doc. 2) pubblicato sul sito <https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique-en>

⁽¹²⁾ Cliccando su “qui” l’utente è indirizzato alla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/owuc9rbhqs>

Le principali fonti scientifiche che valutano il Nutri-Score sono disponibili qui ⁽¹³⁾».

La nuova pagina web avrà, invece, il seguente contenuto (in rosso sono evidenziate le integrazioni che la Società propone di apportare al fine di conformarsi alla Richiesta di Integrazione):

«Il Nutri-Score è un metodo di valutazione sviluppato da gruppi di ricerca volto a misurare l'equilibrio nutrizionale di un prodotto alimentare.

Per classificare ciascun prodotto, il Nutri-Score tiene conto, per 100 grammi di prodotto, della quantità:

- *dei nutrienti e alimenti da favorire: fibre, proteine, frutta e verdura*
- *dei nutrienti da limitare: calorie, acidi grassi saturi, zuccheri, sale*

Per i lipidi, è presa in considerazione la percentuale di grassi saturi sul totale dei lipidi.

Ai nutrienti da limitare e a quelli da favorire è attribuito un peso differente. I metodi precisi per calcolare il Nutri-Score, nonché il differente peso attribuito a detti elementi sono spiegati in dettaglio qui ⁽¹⁴⁾.

⁽¹³⁾ Cliccando su “qui” l’utente è indirizzato alla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/4mt8nhb5fz>

⁽¹⁴⁾ Cliccando su “qui” l’utente sarà indirizzato sulla pagina web in cui sarà pubblicato il documento **in lingua italiana** (che si allega sub doc. 3) corrispondente alla traduzione di quello inglese (allegato sub doc. 2) pubblicato sul sito <https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique-en>

La Società ha tradotto il documento al fine di renderlo più agevolmente consultabile dagli utenti italiani e, quindi, nella prospettiva di mettere a disposizione di questi ultimi un **“registro divulgativo” completo di tutte le informazioni disponibili** sul metodo Nutri-Score, onde evitare l’insorgere di eventuali rischi correlati a una eccessiva semplificazione, atteso che il calcolo applicando il metodo Nutri-Score è una operazione complessa che applica un algoritmo che attribuisce un punteggio sulla base di alcuni criteri caratterizzati da un certo peso nella valutazione del prodotto.

Dopo il calcolo, il punteggio ottenuto da un prodotto permette di assegnargli una lettera e un colore:

- *dal prodotto più favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera A)*
- *al prodotto meno favorevole dal punto di vista nutrizionale (classificato con la lettera E)*

Il Nutri-score non prende in considerazione tutti i micronutrienti ma:

- *è concesso un bonus a frutta e verdura per integrare in particolare gli apporti di vitamine*
- *l'olio d'oliva, di colza e di noce integrano questo bonus per favorire i loro apporti di omega 3 e 9*
- *il calcolo è adattato per il latte e il formaggio per favorire i loro apporti di calcio.*

Le principali fonti scientifiche che valutano il Nutri-Score sono disponibili qui ⁽¹⁵⁾.

Il Nutri-score è stato adattato nel punteggio Yuka seguendo la tabella di corrispondenza disponibile qui ⁽¹⁶⁾».

- (ii) di modificare e integrare le informazioni attualmente contenute alla pagina “Perché il formaggio ha spesso valutazioni basse?” consultabili sul seguente link <https://help.yuka.io/1/it/article/xve82ym3kc>

L'attuale pagina web ha il seguente contenuto:

«Per loro natura, i formaggi sono ricchi di grassi saturi e sale. La valutazione dei prodotti alimentari si basa per il 60% sui valori nutrizionali del prodotto.

⁽¹⁵⁾ Cliccando su “qui” l'utente sarà indirizzato alla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/4mt8nhb5fz>

⁽¹⁶⁾ Cliccando su “qui” l'utente sarà indirizzato alla pagina web <https://help.yuka.io/1/it/article/owuc9rbhqs>

Il metodo di calcolo si basa su quello del sistema Nutri-Score che penalizza alti livelli di grassi saturi e sale. Questo spiega perché la maggior parte dei formaggi non ha una buona valutazione nell'app.

L'idea non è di evitare completamente questi prodotti, ma di prendere coscienza della sua composizione, per adattare la quantità consumata.

⚠ *La modalità di produzione (artigianale o industriale) non viene considerata nel metodo di valutazione così come i vari label (IGP, DOP, ecc.)»*

La nuova pagina web avrà, invece, il seguente contenuto:

«Per loro natura, i formaggi sono ricchi di grassi saturi e sale. La valutazione dei prodotti alimentari si basa per il 60% sui valori nutrizionali del prodotto.

Il metodo di calcolo si basa su quello del sistema Nutri-Score dettagliato qui ⁽¹⁷⁾. Sebbene il metodo sia adattato al fine di considerare l'apporto di calcio associato alla consumazione del formaggio, esso penalizza gli alti livelli di grassi saturi e sale. Ciò spiega perché la maggior parte dei formaggi non ha una buona valutazione nell'app.

L'idea non è quella di evitare, a monte, questi prodotti, ma di prendere coscienza della loro composizione, così che il consumatore possa consapevolmente decidere circa la quantità del prodotto da consumare.

⚠ *La modalità di produzione (artigianale o industriale) non viene considerata nel metodo di valutazione, così come i vari label (IGP, DOP, ecc.)»*

- (iii) di sostituire in tutte le pagine e sezioni della app e del sito web le espressioni “elementi negativi” ed “elementi positivi” con le espressioni “elementi da limitare” ed “elementi da favorire”.

⁽¹⁷⁾ In corrispondenza dell'avverbio “qui” sarà inserito un link che indirizzerà l'utente alla pagina web dedicata alla descrizione del metodo Nutri-Score (“Cos'è il Nutri-Score”).

Tutti gli impegni proposti saranno attuati dalla Società **entro** il termine di **10 giorni** dall'adozione dell'eventuale provvedimento di approvazione della presente proposta.

5) CONSIDERAZIONI CIRCA L'AMMISSIBILITÀ E L'IDONEITÀ DEGLI IMPEGNI A RIMUOVERE I PROFILI DI ILLEGITTIMITÀ CONTESTATI NELL'AVVIO DELL'ISTRUTTORIA.

Pur essendo convinta della legittimità e della liceità della condotta oggetto del Procedimento avviato con la Comunicazione, la Società prende atto delle perplessità sollevate da codesta Spett.le Autorità e ritiene che queste possano essere senz'altro integralmente superate dalle misure proposte nella precedente Sezione, sì da consentire la conclusione del Procedimento con una decisione di accoglimento degli impegni e senza l'accertamento di alcuna infrazione.

Il caso di cui si discute presenta, infatti, tutte le caratteristiche e gli elementi che rendono ammissibile la presentazione di impegni in quanto la condotta cui essi si riferiscono non presenta i caratteri della «manifesta scorrettezza e gravità».

Le misure proposte sono inoltre idonee a superare i profili di scorrettezza ipotizzati con la Comunicazione e ad elidere qualsiasi riserva dell'Autorità rispetto alle condotte asseritamente contrarie alla diligenza professionale addebitate a Yuka ai sensi degli articoli 20, 21, comma 1, lett. b), 22, 23, comma 1, lett. d), e 66-bis del Codice del Consumo.

Invero, come diffusamente illustrato *supra*:

- (i) L'Impegno n. 1 è volto a rendere ancor più chiaro il fatto che l'applicazione Yuka e il metodo di valutazione da quest'ultima approvato, pur ispirandosi al Nutri-Score e a studi scientifici, non sono stati accettati o approvati da organismi pubblici o privati (ciò che, lo si ripete, non è stato mai affermato dalla Società). Inoltre, l'implementazione dell'informativa fornita agli utenti chiarisce, in termini ancora più netti, che il metodo di valutazione di Yuka non coincide con il Nutri-Score. La Società propone, quindi, di assumere l'Impegno n. 1 in modo da escludere qualsivoglia possibilità anche solo di ipotizzare, anche solo in via meramente astratta, alcuna violazione dell'art. 23, comma 1 lett. d) del Codice del Consumo;

- (ii) gli Impegni dal n. 2 al n. 5 sono volti a fornire, con ulteriori annotazioni e chiarimenti, informazioni ancora più dettagliate ai consumatori sulle modalità di interpretazione dei risultati e di attribuzione dei punteggi assegnati ai prodotti valutati dall'app Yuka. In particolare:
- viene infatti rafforzata e resa ancor più chiara la *«percezione “dell’equilibrio nutrizionale” attribuito al prodotto»* specificando che la valutazione del prodotto espressa con il punteggio allo stesso assegnato da Yuka non è assoluta e non può quindi prescindere *«dalle esigenze complessive di un individuo (dieta e stile di vita), nonché dalla quantità e dalla frequenza di assunzione all’interno di un regime alimentare variegato ed equilibrato»*, come suggerito da codesta Spett.le Autorità al § 12 della Comunicazione;
 - è altresì chiarito, in aderenza alle indicazioni fornite da codesta Spett.le Autorità al § 13 della Comunicazione, che i *«prodotti ai quali sono attribuiti bassi punteggi e giudizi mediocre/ scarso»* non sono in assoluto *«privi di un rilevante apporto nutritivo e quindi da evitare da un punto di vista salutistico, attribuendo invece proprietà salutistiche a prescindere dal contributo ad una dieta sana ed equilibrata ai prodotti con alti punteggi e giudizi positivi»*;
 - sono integrate le *«informazioni sulla metodologia utilizzata per costruire i punteggi e in particolare sulle modalità di conversione dei punteggi Nutri-Score (basato su cinque categorie) nelle categorie utilizzate dall’app Yuka»*, in ossequio all’orientamento espresso da codesta Spett.le Autorità al § 14 della Comunicazione;
- (iii) con l’Impegno n. 6 è stato reso più *«chiaro il criterio in base al quale viene scelta l’alternativa da mostrare per prima (prima di cliccare su “vedi tutto”), [e] quello in base al quale sono ordinate le alternative selezionate»*, venendo incontro al rilievo formulato al § 15 della Comunicazione;
- (iv) con l’Impegno n. 7 sono fornite puntuali indicazioni in merito al c.d. *foro competente*, onde superare il rilievo formulato da codesta Spett.le Autorità al § 16 della Comunicazione;
- (v) l’Impegno n. 8 è finalizzato a recepire la Richiesta di Integrazioni ricevuta in data 30.3.2022.

Si auspica, dunque, che codesta Spett.le Autorità possa concludere il Procedimento avviato nei confronti Società, così come previsto dall’art. 27,

comma 7, del Codice del Consumo, avendo la Società proposto una serie di misure che servono a recepire tutti i rilievi espressi in merito al comportamento oggetto della Comunicazione, dimostrano lo spirito collaborativo della Società e sono idonei, in futuro, a prevenire contrasti simili a quelli che hanno dato origine all'istruttoria.

La Società è a disposizione per ogni chiarimento possa occorrere e si riserva di illustrare gli impegni qui proposti in una audizione che chiede di voler convocare.

Benoit Martin
Yuca Sas



Firmato digitalmente da: ZOPPINI ANDREA
Ruolo: 4.6 Avvocato
Organizzazione: ORDINE AVVOCATI ROMA
Data: 19/04/2022 17:47:57

Prof. Avv. Andrea Zoppini

Firmato digitalmente da: GALLO DANIELE
Ruolo: 4.6 Avvocato
Organizzazione: ORDINE AVVOCATI ROMA
Data: 19/04/2022 18:03:16

Prof. Avv. Daniele Gallo

Firmato digitalmente da: VERCILLO GIORGIO
Ruolo: 4.6 Avvocato
Organizzazione: ORDINE AVVOCATI ROMA
Data: 19/04/2022 17:58:59

Prof. Avv. Giorgio Vercillo

Acero et al., 1998. Occupational asthma and food allergy due to Carmine. *Allergy*, 53, 897–901.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9788693/>

Ali, M. Y., Hassan, G. M., Hassan, A. M. S., Mohamed, Z. A., & Ramadan, M. F. (2020). In vivo genotoxicity assessment of sunset yellow and sodium benzoate in female rats. *Drug and chemical toxicology*, 1-10.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30208729/>

ANSES, 2011. Étude de l'alimentation totale française 2 (EAT 2) Tome 2 - Résidus de pesticides, additifs, acrylamide, hydrocarbures aromatiques polycycliques.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER2006sa0361Ra2.pdf>

ANSES, 2015. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des substances inscrites au programme de travail 2015 de l'Agence dans le cadre de la Stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens (SNPE): l'ATBC (acétylcitrate de tributyle(n°CAS 77-90-7), le TBC (citrate de tributyle, n° CAS 77-94-1), le BHT (hydroxytoluène butylé, n°CAS 128-37-0), l'acide téréphtalique (n° CAS 100-21-0), le méthyl salicylate (n°CAS 119-36-8) et l'iprodione (n° CAS 36734-19-7).

<https://www.anses.fr/fr/system/files/REACH2016RE0001.pdf>

ANSES, 2015. Avis du 19 novembre 2014 révisé le 9 janvier 2015 relatif à l'évaluation des bénéfices et des risques nutritionnels des édulcorants intenses. Saisine n°2011-SA-0161.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2011sa0161Ra.pdf>

ANSES, 2015. Avis relatif à l'évaluation des apports en vitamines et minéraux issus de l'alimentation non enrichie, de l'alimentation enrichie et des compléments alimentaires dans la population française : estimation des apports usuels, des prévalences d'inadéquation et des risques de dépassement des limites de sécurité. Saisine n°2012-SA-0142.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012sa0142.pdf>

ANSES, 2017. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'avis relatif à l'exposition alimentaire aux nanoparticules de dioxyde de titane.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2017SA0020.pdf>

ANSES, 2019. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux risques liés à l'ingestion de l'additif alimentaire E171.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2019SA0036.pdf>

Arnold et al., 2012. Artificial food colors and attention-deficit/hyperactivity symptoms: conclusions to dye for. *Neurotherapeutics*, 9(3), 599-609.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3441937/>

Azad et al., 2017. Nonnutritive sweeteners and cardiometabolic health: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials and prospective cohort studies. *Cmaj*, 189(28), E929-E939.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28716847>

Baad-Hansen et al. Effect of systemic monosodium glutamate (MSG) on headache and pericranial muscle sensitivity. *Cephalalgia*. 2010 Jan;30(1):68-76.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19438927/>

Baldwin JL, Chou AH and Solomon WR, 1997. Popsicle-induced anaphylaxis due to Carmine dye allergy. *Annals of Allergy, Asthma and Immunology*, 79, 415–419.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9396973/>

Beards, E., Tuohy, K., & Gibson, G. (2010). A human volunteer study to assess the impact of confectionery sweeteners on the gut microbiota composition. *British Journal of Nutrition*, 104(5), 701-708.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20370946/>

Beezhold, B. L., Johnston, C. S., & Nochta, K. A. (2014). Sodium benzoate–rich beverage consumption is associated with increased reporting of ADHD symptoms in college students: A pilot investigation. *Journal of attention disorders*, 18(3), 236-241.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22538314/>

Bettini, S., Boutet-Robinet, E., Cartier, C., Coméra, C., Gaultier, E., Dupuy, J., ... & Thieriet, N. (2017). Food-grade TiO₂ impairs intestinal and systemic immune homeostasis, initiates preneoplastic lesions and promotes aberrant crypt development in the rat colon. *Scientific Reports*, 7, 40373.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28106049/>

Bian et al., 2017. The artificial sweetener acesulfame potassium affects the gut microbiome and body weight gain in CD-1 mice. *PLoS One*, 12(6), e0178426.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28594855/>

Boonnate et al., 2015. Monosodium glutamate dietary consumption decreases pancreatic β -cell mass in adult Wistar rats. *PLoS One*, 10(6), e0131595.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26121281/>

Borzelleca JF, Depukat K, Hallagan JB. Lifetime toxicity/carcinogenicity studies of FD & C Blue No. 1 (brilliant blue FCF) in rats and mice.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/2358248/>

Calvo MS, Tucker KL, 2013. Is phosphorus intake that exceeds dietary requirements a risk factor in bone health? *Ann N Y Acad Sci*. 2013 Oct;1301:29-35.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24472074/>

Calvo MS, Uribarri J, 2013. Public health impact of dietary phosphorus excess on bone and cardiovascular health in the general population. *Am J Clin Nutr.* 2013 Jul;98(1):6-15. doi: 10.3945/ajcn.112.053934. Epub 2013 May 29.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23719553/>

Carocho, M., Morales, P., & Ferreira, I. C. (2017). Sweeteners as food additives in the XXI century: A review of what is known, and what is to come. *Food and Chemical Toxicology*, 107, 302-317.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28689062/>

Chang AR et al., 2013. High dietary phosphorus intake is associated with all-cause mortality: results from NHANES III. *Am J Clin Nutr.* 2014 Feb; 99(2): 320–327. Published online 2013 Nov 13.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24225358/>

Chassaing et al. (2015). Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome. *Nature*, 519(7541), 92.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25731162/>

Chassaing et al. (2017). Dietary emulsifiers directly alter human microbiota composition and gene expression ex vivo potentiating intestinal inflammation. *Gut*, 66(8), 1414-1427.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28325746/>

Clemmensen, O., & Hjorth, N. (1982). Perioral contact urticaria from sorbic acid and benzoic acid in a salad dressing. *Contact dermatitis*, 8(1), 1-6.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7067435/>

Crowe W, Elliott CT, Green BD. A Review of the In Vivo Evidence Investigating the Role of Nitrite Exposure from Processed Meat Consumption in the Development of Colorectal Cancer. *Nutrients*. 2019 Nov 5;11(11):2673.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31694233/>

Csáki, K. F. (2011). Synthetic surfactant food additives can cause intestinal barrier dysfunction. *Medical hypotheses*, 76(5), 676-681.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21300443/>

CSPI, 2011. Center for Science in the Public Interest. Petition to bar the use of caramel colorings produced with ammonia and containing certain carcinogens.

https://cspinet.org/sites/default/files/attachment/caramel_coloring_petition.pdf

CSPI, 2012. Center for Science in the Public Interest. Lab tests find Carcinogen in regular diet coke and pepsi (CSPI)

<https://www.cspinet.org/new/201203051.html>

Davalli et al., 2012. The potential role of glutamate in the current diabetes epidemic. *Acta diabetologica*, 49(3), 167-183.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22218826/>

DiCello MC, Myc A, Baker JR Jr and Baldwin JL, 1999. Anaphylaxis after ingestion of Carmine colored foods: Two case reports and a review of the literature. *Allergy and Asthma Proceedings*, 20, 377–382

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10624494/>

ECHA, 2017. Titanium dioxide proposed to be classified as suspected of causing cancer when inhaled.

<https://echa.europa.eu/fr/-/titanium-dioxide-proposed-to-be-classified-as-suspected-of-causing-cancer-when-inhaled>

EFSA, 2004. NDA Panel (EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies), 2004. Opinion of the Scientific Panel on Dietetic products, nutrition and allergies [NDA] on a request from the Commission relating to the evaluation of allergenic foods for labelling purposes. EFSA Journal 2004;32, 197 pp.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2004.32>

EFSA, 2005. Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a request from the Commission related to Semicarbazide in foods (2005)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2005.219>

EFSA, 2008. Assessment of the results of the study by McCann et al.(2007) on the effect of some colours and sodium benzoate on children's behaviour-Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials (AFC). EFSA Journal, 6(3), 660.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2008.660>

EFSA, 2008. EFSA evaluates Southampton study on food additives and child behaviour.

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/080314>

EFSA, 2009. Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food. (2009). Scientific Opinion on the re-evaluation Tartrazine (E 102). EFSA Journal, 7(11), 1331.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2009.1331>

EFSA, 2010. Long-term dietary exposure to different food colours in young children living in different European countries. EFSA Supporting Publications, 7(5), 53E.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2010.EN-53>

EFSA, 2010. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2010). Scientific Opinion on the re-evaluation of Brilliant Blue FCF (E 133) as a food additive. EFSA Journal, 8(11), 1853.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2010.1853>

EFSA, 2010. Scientific Opinion on the appropriateness of the food azo-colours Tartrazine (E 102), Sunset Yellow FCF (E 110), Carmoisine (E 122), Amaranth (E 123), Ponceau 4R (E 124), Allura Red AC (E 129), Brilliant Black BN (E 151), Brown FK (E 154), Brown HT (E 155) and Litholrubine BK (E 180) for inclusion in the list of food ingredients set up in Annex IIIa of Directive 2000/13/EC. EFSA Journal, 8(10):1778

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2010.1778>

EFSA, 2011. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) (2011). Revised exposure assessment for steviol glycosides for the proposed uses as a food additive. EFSA Journal 2011;9(1):1972, 19 pp. doi:10.2903/j.efsa.2011.1972

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.1972>

EFSA, 2011. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), 2011. Scientific Opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a, b, c, d) as food additives. EFSA Journal, 9(3), 2004.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2004>

EFSA, 2011. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2011). Scientific Opinion on the re-evaluation of butylated hydroxyanisole–BHA (E 320) as a food additive. EFSA Journal, 9(10), 2392.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2011.2392>

EFSA, 2011. Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to the sugar replacers xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, erythritol, D-tagatose, isomaltulose, sucralose and polydextrose and maintenance of tooth mineralisation by decreasing tooth demineralisation (ID 463, 464, 563, 618, 647, 1182, 1591, 2907, 2921, 4300), and reduction of post-prandial glycaemic responses (ID 617, 619, 669, 1590, 1762, 2903, 2908, 2920) pursuant to Article 13 (1) of Regulation (EC) No 1924/2006. EFSA Journal, 9(4), 2076.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2076>

EFSA, 2012. European Food Safety Authority. (2012). Refined exposure assessment for caramel colours (E 150a, c, d). EFSA Journal, 10(12), 3030.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.3030>

EFSA, 2012. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2012). Scientific Opinion on the re-evaluation of butylated hydroxytoluene BHT (E 321) as a food additive. EFSA Journal, 10(3), 2588.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.2588>

EFSA, 2013. Scientific Opinion on the re-evaluation of aspartame (E 951) as a food additive. EFSA Journal 2013;11(12):3496.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2013.3496>

EFSA, 2014. ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food), 2014. Scientific Opinion on the revised exposure assessment of steviol glycosides (E 960) for the proposed uses as a food additive. EFSA Journal 2014;12(5):3639, 23 pp.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2014.3639>

EFSA, 2015. ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food), 2015. Scientific Opinion on the extension of use of steviol glycosides (E 960) as a food additive. EFSA Journal 2015;13(6):4146, 20 pp.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4146>

EFSA, 2015. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2015). Scientific Opinion on the re-evaluation of cochineal, carminic acid, carmines (E 120) as a food additive. EFSA Journal, 13(11), 4288.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4288>

EFSA, 2015. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2015). Scientific Opinion on the re-evaluation of sorbic acid (E 200), potassium sorbate (E 202) and calcium sorbate (E 203) as food additives. EFSA Journal, 13(6), 4144.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4144>

EFSA, 2015. Refined exposure assessment for Allura Red AC (E 129). EFSA Journal, 13(2), 4007.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4007>

EFSA, 2016. Panel on Food Additives and Nutrient Sources (ANS). (2016). Scientific Opinion on the re-evaluation of benzoic acid (E 210), sodium benzoate (E 211), potassium benzoate (E 212) and calcium benzoate (E 213) as food additives. EFSA Journal, 14(3), 4433.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2016.4433>

EFSA, 2016. Scientific Opinion on the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sulfite (E 221), sodium bisulfite (E 222), sodium metabisulfite (E 223), potassium metabisulfite (E 224), calcium sulfite (E 226), calcium bisulfite (E 227) and potassium bisulfite (E 228) as food additives. EFSA Journal 2016; 14(4): 4438.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2016.4438>

EFSA, 2017. ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food), 2017. Statement on the validity of the conclusions of a mouse carcinogenicity study on sucralose (E 955) performed by the Ramazzini Institute. EFSA Journal 2017; 15(5):4784, 14 pp.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.4784>

EFSA, 2017. Call for technical and toxicological data on sweeteners authorized as food additives in the EU.

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/engage/170621.pdf>

EFSA, 2017. Re-evaluation of potassium nitrite (E 249) and sodium nitrite (E 250) as food additives. EFSA Journal 2017;15(6):4786.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.4786>

EFSA, 2017. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) (2017). Re-evaluation of glycerol (E 422) as a food additive. EFSA Journal, 15(3), e04720

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.4720>

EFSA, 2017. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Mortensen, A., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., Dusemund, B., ... & Leblanc, J. C. (2017). Re-evaluation of glutamic acid (E 620), sodium glutamate (E 621), potassium glutamate (E 622), calcium glutamate (E 623), ammonium glutamate (E 624) and magnesium glutamate (E 625) as food additives. EFSA Journal, 15(7), e04910.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.4910>

EFSA, 2017. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Younes, M., Aggett, P., Aguilar, F., Crebelli, R., Dusemund, B., & Gundert-Remy, U. (2017). Re-evaluation of mono-and di-glycerides of fatty acids (E 471) as food additives. EFSA Journal, 15(11), e05045.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.5045>

EFSA, 2018. Call for food additives usage level and / or concentration data in food and beverages intended for human consumption.

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/callsfordata/180122.pdf>

EFSA, 2018. Call for technical and toxicological data on sodium carboxymethylcellulose (E 466) for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age.

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/call-technical-and-toxicological-data-sodium>

EFSA, 2018. Call for technical data on the permitted food additive glycerol (E 422).

https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-01/fs_food-improvement-agents_reeval_call_20181123_e422_data.pdf

EFSA, 2018. Call for technological data on mono- and di-glycerides of fatty acids (E 471) for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age.

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/callsfordata/2018-00953_Call-for-data_mono-and-di-glycerides-of-fatty-acids-E471.pdf

EFSA, 2018. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) (2018). Re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives. EFSA Journal, 16(4), e05238.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5238>

EFSA, 2018. Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Younes, M., Aggett, P., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., ... & Gott, D. (2018). Re-evaluation of celluloses E 460 (i), E 460 (ii), E 461, E 462, E 463, E 464, E 465, E 466, E 468 and E 469 as food additives. EFSA Journal, 16(1), e05047.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5047>

EFSA, 2018. Report on “Stability of sorbic acid (E 200) and its potassium salt (E 202) during food processing and storage”. Celanese Europe B.V. Review submitted to EFSA by EC on 23 October 2018

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2019.5625>

EFSA, 2019. Outcome of the questions for health professionals in the fields of nephrology, mineral metabolism, cardiovascular and nutrition medicine on phosphates food additives re-evaluation.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1624>

EFSA, 2019. Panel on Food Additives and Flavourings (FAF) (2019). Safety of the proposed amendment of the specifications for steviol glycosides (E 960) as a food additive: Rebaudioside M produced via enzyme-catalysed bioconversion of purified stevia leaf extract. EFSA Journal, 17(10), e05867.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5867>

EFSA, 2019. Panel on Food Additives and Flavourings (FAF), Younes, M., Aquilina, G., Castle, L., Engel, K. H., Fowler, P., ... & Husøy, T. (2019). Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives. EFSA Journal, 17(3), e05625.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5625>

EFSA, 2019. Re-evaluation of phosphoric acid–phosphates – di-, tri- and polyphosphates (E 338–341, E 343, E 450–452) as food additives and the safety of proposed extension of use. EFSA Journal 2019;17(6):5674

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5674>

EFSA, 2019. Updated Re-evaluation of food additives : tentative work programme 2019.

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/foodaddtentativewp19.pdf>

EFSA, 2021. Safety assessment of titanium dioxide (E171) as a food additive.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6585>

Englund-Ögge et al., 2012. Association between intake of artificially sweetened and sugar-sweetened beverages and preterm delivery: a large prospective cohort study. *The American journal of clinical nutrition*, 96(3), 552-559.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22854404/>

Fagherazzi et al., 2013. Consumption of artificially and sugar-sweetened beverages and incident type 2 diabetes in the Etude Epidemiologique aupres des femmes de la Mutuelle Generale de l'Education Nationale-European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition cohort. *Am J Clin Nutr*, 97(3), 517-23.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23364017/>

FDA, 2018. Azodicarbonamide (ADA) Frequently Asked Questions.

<https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/azodicarbonamide-ada-frequently-asked-questions#ADA>

FDA, 2020. US Food and Drug Administration (FDA). Questions and Answers on Caramel Coloring and 4-MEI.

<https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/questions-answers-about-4-mei>

Gao et al., 2011. Effect of food azo dye tartrazine on learning and memory functions in mice and rats, and the possible mechanisms involved. *Journal of food science*, 76(6), T125-T129.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22417523/>

Guo Z, Martucci NJ, Moreno-Olivas F, Tako E, Mahler GJ. Titanium Dioxide Nanoparticle Ingestion Alters Nutrient Absorption in an In Vitro Model of the Small Intestine. *NanoImpact*. 2017 Jan;5:70-82.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28944308/>

Haeberle, M., Geier, J., & Mahler, V. (2017). Contact allergy and intolerance to sulphite compounds: clinical and occupational relevance. *Allergo Journal International*, 26(2), 53-66.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s40629-016-0003>

Halldorsson et al., 2010. Intake of artificially sweetened soft drinks and risk of preterm delivery: a prospective cohort study in 59,334 Danish pregnant women. *The American journal of clinical nutrition*, 92(3), 626-633.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20592133/>

Hartman, P. E. (1983). Putative mutagens and carcinogens in foods. II: Sorbate and sorbate-nitrite interactions. *Environmental mutagenesis*, 5(2), 217-222.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/6861725/>

He et al., 2008. Association of monosodium glutamate intake with overweight in Chinese adults: the INTERMAP Study. *Obesity*, 16(8), 1875-1880.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18497735/>

He et al., 2011. Consumption of MSG in relation to incidence of overweight in Chinese adults: China Health and Nutrition Survey (CHNS). *American Journal of Clinical Nutrition*, 93, 1328–1336.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21471280/>

Hermanussen et al., 2006. Obesity, voracity, and short stature: the impact of glutamate on the regulation of appetite. *European journal of clinical nutrition*, 60(1), 25.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16132059/>

Horowitz, B. Z. (1997). Bromism from excessive cola consumption. *Journal of Toxicology: Clinical Toxicology*, 35(3), 315-320.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9140329/>

Hu H, Guo Q, Wang C, Ma X, He H, Oh Y, Feng Y, Wu Q, Gu N. Titanium dioxide nanoparticles increase plasma glucose via reactive oxygen species-induced insulin resistance in mice. *J Appl Toxicol*. 2015 Oct;35(10):1122-32.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25826740/>

Huang et al., 2017. An excessive increase in glutamate contributes to glucose-toxicity in β -cells via activation of pancreatic NMDA receptors in rodent diabetes. *Scientific reports*, 7, 44120.

<https://www.nature.com/articles/srep44120>

Hughes PJ, McLellan H, Lowes DA, Khan SZ, Bilmen JG, Tovey SC, Godfrey RE, Michell RH, Kirk CJ, Michelangeli F. 2000. Estrogenic alkylphenols induce cell death by inhibiting testis endoplasmic reticulum Ca²⁺ pumps. *Biochem Biophys Res Commun* 277(3):568-574.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11061995/>

IARC, 2010. Ingested Nitrate and Nitrite, and Cyanobacterial Peptide Toxins. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Volume 94.

<https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Ingested-Nitrate-And-Nitrite-And-Cyanobacterial-Peptide-Toxins-2010>

IARC, 2013. International Agency for Research on Cancer Working Group on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Some chemicals present in industrial and consumer products, food and drinking-water. IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans, 101, 9. No. 101.) 4-METHYLIMIDAZOLE.

<https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Some-Chemicals-Present-In-Industrial-And-Consumer-Products-Food-And-Drinking-water-2012>

IARC, 2015. IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat.

https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf

IARC, 2018. Agents Classified by the IARC Monographs, Volumes 1–123.

<https://monographs.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/09/ClassificationsAlphaOrder.pdf>

INRS, 2001. Nitrite de sodium - Fiche toxicologique n°169.

http://www.inrs.fr/publications/bdd/fichetox/fiche.html?refINRS=FICHETOX_169

Insawang et al., 2012. Monosodium glutamate (MSG) intake is associated with the prevalence of metabolic syndrome in a rural Thai population. *Nutrition & metabolism*, 9(1), 50.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22681873/>

Irving, A. J., & Harvey, J. (2014). Leptin regulation of hippocampal synaptic function in health and disease. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 369(1633), 20130155.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24298156/>

Jacobson, M. F. (2012). Carcinogenicity and regulation of caramel colorings. *International journal of occupational and environmental health*, 18(3), 254-259.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23026009/>

JECFA, 1998. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monography – POTASSIUM SORBATE

<https://inchem.org/documents/jecfa/jecmono/40abcj15.htm>

JECFA, 2002. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monography - Nitrite (and potential endogenous formation of N-nitroso compounds). WHO Food Additives Series 50.

<https://inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v50je01.htm>

JECFA, 2003. Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-149.pdf

JECFA, 2009. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monography. DIACETYLTARTARIC and FATTY ACID ESTERS of GLYCEROL

https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph7/additive-149-m7.pdf

JECFA, 2011. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monography – Caramel Colours

https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph11/additive-102-m11.pdf

JECFA, 2017. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monography - BRILLIANT BLUE FCF

https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/reports/JECFA_84_Summary_Report_22_June_2017.pdf

Jeong SH, Kim BY, Kang HG, Ku HO, Cho JH. 2005. Effects of butylated hydroxyanisole on the development and functions of reproductive system in rats. Toxicology 208(1):49-62.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15664432/>

Jih, D. M., Khanna, V., & Somach, S. C. (2003). Bromoderma after excessive ingestion of Ruby Red Squirt. New England Journal of Medicine, 348(19), 1932-1934.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12736294/>

Kägi MK, Wüthrich B and Johansson SGO, 1994. Campari-Orange anaphylaxis due to Carmine allergy. *Lancet*, 344, 60–61.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7912327/>

Kang HG, Jeong SH, Cho JH, Kim DG, Park JM, Cho MH. 2005. Evaluation of estrogenic and androgenic activity of butylated hydroxyanisole in immature female and castrated rats. *Toxicology* 213(1-2):147-156.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16023279/>

Khoshnoud, M. J., Siavashpour, A., Bakhshizadeh, M., & Rashedinia, M. (2018). Effects of sodium benzoate, a commonly used food preservative, on learning, memory, and oxidative stress in brain of mice. *Journal of biochemical and molecular toxicology*, 32(2), e22022.

https://www.researchgate.net/publication/321855885_Effects_of_sodium_benzoate_a_commonly_used_food_preservative_on_learning_memory_and_oxidative_stress_in_brain_of_mice

Koehler SM, Glaros A. The effect of aspartame on migraine headache. *Headache*. 1988 Feb;28(1):10-4.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/3277925/>

Kus, E., & Eroglu, H. E. (2015). Genotoxic and cytotoxic effects of sunset yellow and brilliant blue, colorant food additives, on human blood lymphocytes. *Pakistan journal of pharmaceutical sciences*, 28(1).

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25553699/>

Lennerz, B. S., Vafai, S. B., Delaney, N. F., Clish, C. B., Deik, A. A., Pierce, K. A., ... & Mootha, V. K. (2015). Effects of sodium benzoate, a widely used food preservative, on glucose homeostasis and metabolic profiles in humans. *Molecular genetics and metabolism*, 114(1), 73-79.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25497115/>

Lerner, A., & Matthias, T. (2015). Changes in intestinal tight junction permeability associated with industrial food additives explain the rising incidence of autoimmune disease. *Autoimmunity reviews*, 14(6), 479-489.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25676324/>

Lewerenz, J., & Maher, P. (2015). Chronic glutamate toxicity in neurodegenerative diseases—what is the evidence?. *Frontiers in neuroscience*, 9, 469.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26733784/>

Lipton et al., 1989. Aspartame as a dietary trigger of headache. *Headache*. 29. 90 - 92. 10.1111/j.1526-4610.1989.hed2902090.x.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/2708042/>

Magnuson, B. A., Roberts, A., & Nestmann, E. R. (2017). Critical review of the current literature on the safety of sucralose. *Food and Chemical Toxicology*, 106, 324-355.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28558975/>

Martino et al. (2017). The role of carrageenan and carboxymethylcellulose in the development of intestinal inflammation. *Frontiers in pediatrics*, 5, 96.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28507982/>

McCann et al., 2007. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. *The lancet*, 370(9598), 1560-1567.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17825405/>

Millstone EP, Dawson E. EFSA's toxicological assessment of aspartame: was it even-handedly trying to identify possible unreliable positives and unreliable negatives?. *Arch Public Health*. 2019

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31338189/>

Nagata et al., 2006. Type 2 diabetes mellitus in obese mouse model induced by monosodium glutamate. *Exp Anim*, 55(2), 109-15.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16651693/>

Nettleton et al., 2009. Diet soda intake and risk of incident metabolic syndrome and type 2 diabetes in the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis (MESA). *Diabetes Care*. 32. 688-94. 10.2337/dc08-1799.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19151203/>

Norio Kamemura, Butylated hydroxytoluene, a food additive, modulates membrane potential and increases the susceptibility of rat thymocytes to oxidative stress, *Computational Toxicology*, Volume 6, 2018, Pages 32-38, ISSN 2468-1113.

https://hero.epa.gov/hero/index.cfm/reference/details/reference_id/8493717

NTP, 2005. toxicology studies of acesulfame potassium (CAS No. 55589-62-3) in genetically modified (FVB Tg.AC Hemizygous) mice and carcinogenicity studies of acesulfame potassium in genetically modified [B6.129-Trp53(tm1Brd) (N5) Haploinsufficient] mice (feed studies)mice. *Natl Toxicol Program Genet Modif Model Rep*. 2005 Oct;(2):1-113.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18784762/>

NTP, 2007. National Toxicology Program. Toxicology and carcinogenesis studies of 4-methylimidazole (Cas No. 822-36-6) in F344/N rats and B6C3F1 mice (feed studies). *National Toxicology Program technical report series*, (535), 1.

https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/htdocs/lt_rpts/tr535.pdf

Obayashi, Y., & Nagamura, Y. (2016). Does monosodium glutamate really cause headache?: a systematic review of human studies. *The journal of headache and pain*, 17(1), 54.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27189588/>

OEHHA, 2019. State of california environmental protection agency office of environmental health hazard assessment. chemicals known to the state to cause cancer or reproductive toxicity. June 28, 2019

<https://oehha.ca.gov/media/downloads/proposition-65//p65chemicalslistsinglelisttable2021p.pdf>

Pecquet C, 2013. Allergic reactions to insect secretions. *European Journal of Dermatology*, 23, 767–773.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24449611/>

Pepino, M. Y., Tiemann, C. D., Patterson, B. W., Wice, B. M., & Klein, S. (2013). Sucralose affects glycemic and hormonal responses to an oral glucose load. *Diabetes care*, 36(9), 2530-2535.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23633524/>

Ritz E et al., 2012. Phosphate additives in food--a health risk. *Dtsch Arztebl Int* 2012; 109(4): 49–55.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22334826/>

Ruiz-Ojeda, F. J., Plaza-Díaz, J., Sáez-Lara, M. J., & Gil, A. (2019). Effects of sweeteners on the gut microbiota: a review of experimental studies and clinical trials. *Advances in Nutrition*, 10(suppl_1), S31-S48.

https://academic.oup.com/advances/article/10/suppl_1/S31/5307224

Sakurai et al., 2014. Sugar-sweetened beverage and diet soda consumption and the 7-year risk for type 2 diabetes mellitus in middle-aged Japanese men. *Eur J Nutr*. 53. 10.1007/s00394-013-0523-9.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23575771/>

SCF, 2000. Annex I. Studies on glucose homeostasis in healthy humans and diabetic volunteers. In: Opinion of the Scientific Committee on Food on Sucralose. European Commission, Health & Consumer Protection Directorate-General, Scientific Committee on Food (SCF), Brussels (Belgium), pp. 21e22

https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_out68_en.pdf

SCF, 2002. Opinion of the Scientific Committee on Food on Benzoic acid

https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_out137_en.pdf

Schernhammer et al., 2012. Consumption of artificial sweetener–and sugar-containing soda and risk of lymphoma and leukemia in men and women. The American journal of clinical nutrition, 96(6), 1419-1428.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23097267/>

Shaywitz et al., 1994. Aspartame has no effect on seizures or epileptiform discharges in epileptic children. Ann Neurol. 35. 98-103. 10.1002/ana.410350115.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7506878/>

Shimada et al., 2013. Headache and mechanical sensitization of human pericranial muscles after repeated intake of monosodium glutamate (MSG). The journal of headache and pain, 14(1), 2.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23565943/>

Soares et al., 2015. Effects on DNA repair in human lymphocytes exposed to the food dye tartrazine yellow. Anticancer research, 35(3), 1465-1474.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25750299/>

Soffritti et al., 2010. Aspartame administered in feed, beginning prenatally through life span, induces cancers of the liver and lung in male Swiss mice. *American Journal of Industrial Medicine*, 53(12), 1197-1206.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20886530/>

Soffritti et al., 2014. The carcinogenic effects of aspartame: The urgent need for regulatory re-evaluation. *Am J Ind Med*. 57. 10.1002/ajim.22296.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24436139/>

Soffritti, M., Padovani, M., Tibaldi, E., Falcioni, L., Manservigi, F., Lauriola, M., ... & Belpoggi, F. (2016). Sucralose administered in feed, beginning prenatally through lifespan, induces hematopoietic neoplasias in male swiss mice. *International journal of occupational and environmental health*, 22(1), 7.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27078173/>

Soto AM, Sonnenschein C, Chung KL, Fernandez MF, Olea N, Serrano FO. 1995. The E-SCREEN assay as a tool to identify estrogens: An update on estrogenic environmental pollutants. *Environ Health Perspect* 103 (Suppl 7):113-122.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/8593856/>

Suez et al., 2014. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature*. 70. 10.1038/nature13793.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25231862/>

Tabar AI, Acero S, Arregui C, Urdánoz M, Quirce S. [Asthma and allergy due to carmine dye]. *An Sist Sanit Navar*. 2003;26 Suppl 2:65-73. Review. Spanish. PubMed PMID: 13679965.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/13679965/>

Tabar et al., 2003. Asthma and allergy due to carmine dye. *Anales del sistema sanitario de Navarra*. 26 Suppl 2. 65-73.

https://www.researchgate.net/publication/9886756_Asthma_and_allergy_due_to_carmine_dye

Tanaka, T. (2006). Reproductive and neurobehavioural toxicity study of tartrazine administered to mice in the diet. *Food and Chemical Toxicology*, 44(2), 179-187.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16087284/>

Tanaka, T., Takahashi, O., Oishi, S., & Ogata, A. (2008). Effects of tartrazine on exploratory behavior in a three-generation toxicity study in mice. *Reproductive toxicology*, 26(2), 156-163.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18687399/>

Tobacman, J K. "Review of harmful gastrointestinal effects of carrageenan in animal experiments" *Environmental health perspectives* vol. 109,10 (2001): 983-94.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1242073/>

Trouiller B, Reliene R, Westbrook A, Solaimani P, Schiestl RH. Titanium dioxide nanoparticles induce DNA damage and genetic instability in vivo in mice. *Cancer Res*. 2009 Nov 15;69(22):8784-9.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19887611/>

Vally, Hassan and Neil LA Misso. "Adverse reactions to the sulphite additives" *Gastroenterology and hepatology from bed to bench* vol. 5,1 (2012): 16-23.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24834193/>

Van den Eeden et al., 1994. Aspartame ingestion and headaches: a randomized crossover trial. *Neurology*. 44. 1787-93. 10.1212/WNL.44.10.1787.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7936222/>

Viennois et al. (2017). Dietary emulsifier–induced low-grade inflammation promotes colon carcinogenesis. *Cancer research*, 77(1), 27-40.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27821485/>

Voltolini, S., Pellegrini, S., Contatore, M., Bignardi, D., & Minale, P. (2014). New risks from ancient food dyes: cochineal red allergy. *European annals of allergy and clinical immunology*, 46(6), 232-233.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25398168/>

Wüthrich B, Kägi MK and Stücker W, 1997. Anaphylactic reactions to ingested Carmine (E120). *Allergy*, 52, 1133–1137.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9404569/>

NUTRI-SCORE FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

SCIENTIFIC & TECHNICAL



Contents

I. CALCULATING THE SCORE.....	3
HOW IS THE NUTRITIONAL SCORE CALCULATED?	3
WHAT REFERENCE IS USED TO CALCULATE THE CONTENT OF "FRUIT, VEGETABLES, PULSES, NUTS, AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS" IN PROCESSED PRODUCTS?	3
DO CONCENTRATED JUICES COUNT WHEN WORKING OUT "FRUIT, VEGETABLE, PULSES, NUTS, AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS" CONTENT?	3
WHICH METHOD SHALL BE USED FOR ASSESSING FIBRE CONTENT?	4
WHAT COUNTS AS A SIMPLE SUGAR?	4
HOW IS THE FINAL SCORE DETERMINED?	4
WHEN CALCULATING THE SCORE, SHOULD THE RESULTS BE ROUNDED?.....	4
HOW IS THE SALT - SODIUM CONVERSION CALCULATED?	4
HOW ARE COMPOSITE PRODUCTS CALCULATED?	5
DOES THE PRODUCT'S NUTRI-SCORE NEED TO BE CALCULATED BASED ON AS IT'S SOLD OR ONCE IT'S PREPARED?	5
WHAT IS THE NUTRI-SCORE FOR FRIED PRODUCTS?.....	5
IS THE NUTRI-SCORE CALCULATED FOR THE PRODUCT WITH THE COVERING LIQUID?	6
WITH LIQUID FOODS, IS THE SCORE CALCULATED FOR 100 G OR 100 ML?	6
WHY THE "FRUITS, VEGETABLES, PULSES, AND NUTS" COMPONENT HAS BEEN MODIFIED AND WHAT IS THE TIME FRAME FOR ACHIEVING COMPLIANCE WITH THE NEW PROVISIONS?	6
II. MODIFYING THE SCORE FOR FOODS AND BEVERAGES	7
WHICH ADDED FATS ARE COVERED BY THE MODIFIED NUTRI-SCORE?.....	7
WHICH CHEESES ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE MODIFICATION?	7
WHICH BEVERAGES ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE MODIFICATION?	7
DOES IT APPLY TO ALCOHOLIC DRINKS?	8
III. FOODS COVERED BY THE NUTRI-SCORE.....	8
WHICH PRODUCTS ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE?.....	8
WHICH PRODUCTS ARE NOT COVERED BY THE NUTRI-SCORE?	9
CAN THE NUTRI-SCORE BE DISPLAYED ON PRODUCTS THAT ARE NOT SUBJECT TO MANDATORY NUTRITIONAL DECLARATION?	10
IS IT POSSIBLE TO APPLY THE NUTRI-SCORE TO RECIPES?.....	10
IF THERE IS A BUSINESS RELATIONSHIP BETWEEN A CLIENT COMPANY AND ITS SUPPLIER, CAN THE NUTRI-SCORE OF A RECIPE'S "INGREDIENTS" BE USED WITHOUT SIGNING UP TO NUTRI-SCORE?.....	11
FOR ASSORTMENTS, MUST MULTIPLE NUTRI-SCORES BE DISPLAYED?	11

IV. LEGAL ISSUES PERTAINING TO THE NUTRI-SCORE PLAN	11
WHO MAY DISPLAY THE NUTRI-SCORE LOGO ON THEIR BRANDS AND PRODUCTS?.....	11
HOW TO OBTAIN THE RIGHT TO USE THE NUTRI-SCORE? (REGISTRATION PROCESS)	11
HOW DOES THE PRIOR NOTICE TO RIGHTSHOLDERS APPLY WITH THE UPDATE OF THE CONDITIONS OF USE IN JULY 2021?	12
HOW CAN THE DOCUMENTS REQUIRED TO USE THE NUTRI-SCORE BE OBTAINED?.....	13
HOW ARE THE NUTRI-SCORE SCORES CALCULATED?	13
IS IT POSSIBLE TO CONDUCT A TEST PHASE BEFORE COMMITTING?	13
MUST OPERATORS PUT THE NUTRI-SCORE ON ALL THEIR BRANDS AND ON ALL THE PRODUCTS FOR THE SAME BRAND?	14
WHAT IS THE SCOPE OF ENGAGEMENT FOR A BRAND THAT WISHES TO USE THE NUTRI-SCORE LABEL?	14
ARE CO-BRANDED PRODUCTS INCLUDED IN THE SCOPE OF ENGAGEMENT?	15
WHAT ARE THE RULES OF USE OF THE NUTRI-SCORE BY JOINT-VENTURES?.....	16
MUST THE NUTRI-SCORE ALSO BE PUT ON PRODUCTS MADE FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY?.....	16
WHAT ARE THE SPECIFICS FOR APPLYING THE NUTRI-SCORE OVERSEAS?	16
DOES THE NUTRI-SCORE APPLY OUTSIDE OF FRANCE?	16
CAN A REPRESENTATIVE COMPLETE THE NUTRI-SCORE REGISTRATION PROCESS?	17
WHY ARE THERE PENALTIES IN THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?	17
HOW CAN A COMPANY STOP USING THE NUTRI-SCORE?	17
HOW CAN SOMEONE OBTAIN THE TRANSLATION OF THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?	18
IS IT POSSIBLE TO MODIFY THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?	18
IS IT POSSIBLE TO MODIFY THE NUTRI-SCORE GRAPHIC CHARTER?	18
IS THERE A GRAPHIC CHARTER THAT LAYS OUT THE RULES FOR USING THE LOGO ON E-COMMERCE SITES?	18
IS IT POSSIBLE FOR MANUFACTURERS TO REGISTER FOR AN EXCLUSIVELY DIGITAL USE OF THE NUTRI-SCORE LOGO?.....	18
CAN THE LOGO BE USED FOR PROMOTIONAL PURPOSES?	19
WHAT ARE THE RULES FOR USING THE NUTRI-SCORE FOR PROMOTIONAL PURPOSES?	19
HOW CAN THE NUTRI-SCORE LOGOS BE OBTAINED FOR EDUCATIONAL, SCIENTIFIC OR JOURNALISTIC PRESENTATIONS?	19
CAN THE NUTRI-SCORE MARK BE REPRODUCED WITHOUT PERMISSION FROM SANTÉ PUBLIQUE FRANCE?	19
<i>Appendix 1: Guidance on quantifying the fruit, vegetable, pulse, nut, and rapeseed, walnut and olive oils content of a processed product.....</i>	<i>20</i>
<i>Appendix 2: Methods for calculating the nutritional score.....</i>	<i>27</i>
<i>Appendix 3: Eurocode 2 classification – groups included in the fruits, vegetables, pulses and nuts and rapeseed, walnut and olive oils component</i>	<i>33</i>

Scientific and Technical FAQ

The latest modifications are shown in the document in blue.

I. Calculating the Score

HOW IS THE NUTRITIONAL SCORE CALCULATED?

The nutritional score is calculated using the data from the nutritional declaration for 100 g of the product as sold.

Note: see the special rubric for reconstituted products

WHAT REFERENCE IS USED TO CALCULATE THE CONTENT OF "FRUIT, VEGETABLES, PULSES, NUTS, AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS" IN PROCESSED PRODUCTS?

A guidance document on quantifying the fruit, vegetable, pulse, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils content of a processed product is attached in Appendix 1.

It is based on the following reference document: *'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 and Lynn Stockley - British Heart Foundation - Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford - December 2005'*.

DO CONCENTRATED JUICES COUNT WHEN WORKING OUT "FRUIT, VEGETABLE, PULSES, NUTS, AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS" CONTENT?

With regards to concentrated fruits and vegetables:

Can be counted: fruit juices made from 100% concentrates

E.g. orange juice made from 100% concentrate that is rehydrated to 100% (or coconut juice when rehydration results in 100% juice)

Cannot be counted: concentrated fruit juices or fruit puree that have not been rehydrated to 100%

E.g. juice/concentrated lemon syrup used in a sorbet cannot be counted as fruit

The classification of fruit juices and their related products regarding the calculation of the Fruit, vegetable, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils component is described in Appendix 1.

WHICH METHOD SHALL BE USED FOR ASSESSING FIBRE CONTENT?

All methods for determination of the fibre content declared on the nutritional declaration, listed in the European guidance document¹, published in December 2012, are valid for the calculation of the score.

WHAT COUNTS AS A SIMPLE SUGAR?

Simple sugars include mono and disaccharides.

HOW IS THE FINAL SCORE DETERMINED?

The overall score for a food is found by **subtracting the total number of favourable points from the total number of unfavourable points.**

In addition, the level of unfavourable points (up to 11) can cause the favourable points to vary depending on whether points for protein have been counted (see special rules).

The score calculation method is detailed in Appendix 2.

WHEN CALCULATING THE SCORE, SHOULD THE RESULTS BE ROUNDED?

Points are assigned **according to the values indicated on the mandatory nutritional declaration.**

To determine number of decimals needed, we recommend the use of the European guidance document with regards to the settings of tolerances for nutrient values for labels. For optional nutrients, in accordance with Article 30-2 of the INCO regulation 1169/2011, such as fibre, rounding guidelines from the previous document are also recommended².

HOW IS THE SALT - SODIUM CONVERSION CALCULATED?

The sodium content corresponds to the salt content listed in the mandatory declaration divided by a **conversion coefficient of 2.5.**

When the salt value is expressed in centigrams (2 decimal places if expressed in grams), then the rounding rule described in the 'When calculating the score, should the results be rounded?' section of this FAQ apply.

To avoid the rare but conceivable discrepancies in points assigned to the 'sodium' component in the score calculation process resulting from converting the amount of salt listed in the nutritional declaration into sodium, the solution is to privilege salt content expressed in mg (3 decimal places if expressed in grams) and include it in the nutritional declaration on the package. The declared value is calculated according to the methods described in Article 31-4 of EU regulation no. 1169/2011.

¹ Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation with regard to methods of analysis for determination of the fibre content declared on a label

² guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label

HOW ARE COMPOSITE PRODUCTS CALCULATED?

The nutritional score is calculated **using the nutritional data listed on the package for 100 g of the product**, whose nutrients form part of the **mandatory nutritional declaration** or are included as supplemental information, in accordance with Article 30 of the INCO regulation no. 1169/2011.

In the case of a prepared dish sold with a sauce packet that displays the nutritional values of the dish + sauce, the Nutri-Score should also be calculated for the dish + sauce.

If two nutritional statements are provided, two Nutri-Scores may be displayed on the front – there is a graphic charter available for displaying 2 Nutri-Scores on the front of the packaging.

DOES THE PRODUCT'S NUTRI-SCORE NEED TO BE CALCULATED BASED ON AS IT'S SOLD OR ONCE IT'S PREPARED?

The INCO regulation stipulates that the nutritional declaration may be based on the nutritional values of the product as sold, when appropriate, as prepared. In any case, the Nutri-Score's calculation has always to be based on the energy and the nutrients indicated on the corresponding nutritional declaration. In addition, the calculation of the Nutri-Score on the prepared product can only be considered if there are sufficient details on the preparation method.

An example of product that is covered by this modality of calculation is dehydrated powdered soups.

For these products, we recommend to calculate the Nutri-Score **for the product as prepared**, to allow consumers to be able to compare the Nutri-Score on the same basis. To be eligible for this calculation method, **the packaging must affix the nutritional declaration for 100 g or 100 mL of prepared product and the food's preparation method has to be described in detail.**

In this case, the operator is asked to add an indication on the packaging to inform the consumer that the Nutri-Score has been calculated on the product as prepared (principle of transparency). This information may be added either on the front-of-pack next to the logo (the white space around the logo may be used in this regard) or on the back of the packaging next to the nutritional declaration.

*Clarification: for reconstitutions with milk, if the type of milk is not indicated, then **semi-skimmed milk** will be considered **the default**.*

WHAT IS THE NUTRI-SCORE FOR FRIED PRODUCTS?

Pre-packaged fried products (such as chips or breaded fish) are usually given a Nutri-Score of A or B. These products will normally have undergone an industrial pre-frying process that has a low impact on the amount of fat in the product.

Some products may be designed for cooking in an oven or frying pan, whereas other packaging may mention that it can be cooked in a fryer, which leads to a far greater quantity of oil in the final consumed product. **As a result, cooking in a fryer translates to a Nutri-Score that is one or two bands higher, depending on the type of oil used.**

In the exclusive case of fried products that cannot be eaten as sold and where the packaging indicates a fryer as a cooking method, it is recommended that the producer inform consumers of the changes such a preparation method would cause in terms of the product's Nutri-Score, by adding the following generic

sentence to the packaging: *"The process of deep-frying will worsen the product's Nutri-Score by one or two letters."*

IS THE NUTRI-SCORE CALCULATED FOR THE PRODUCT WITH THE COVERING LIQUID?

The nutritional score is calculated using the nutritional data listed on the package for 100 g of the product, whose nutrients form part of the mandatory nutritional declaration or are included as supplemental information, in accordance with Article 30 of the INCO regulation no. 1169/2011.

If the covering liquid is taken into account in the mandatory nutritional declaration, the Nutri-Score should also be calculated for the product + the covering liquid and vice versa. To calculate the percent of "fruits, vegetables, pulses, nuts and oils », you have to use the same basis as the table of nutritional values. If the covering liquid is taken into account, the calculation should include it. If the nutritional values do not take the covering liquid into account, then it should be recalculated without the covering liquid.

WITH LIQUID FOODS, IS THE SCORE CALCULATED FOR 100 G OR 100 ML?

With liquid foods such as soups, oils or milk, the value used is the one given as a unit on the nutrition label, and not a unit that is not written on the packaging (to ensure transparency for the consumer). If two values are mentioned (per 100 g and per 100 mL), the one per 100 g is to be taken into account.

WHY THE "FRUITS, VEGETABLES, PULSES, AND NUTS" COMPONENT HAS BEEN MODIFIED AND WHAT IS THE TIME FRAME FOR ACHIEVING COMPLIANCE WITH THE NEW PROVISIONS?

The "fruits, vegetables, pulses, and nuts" component has been modified in October 2019 to better take into account the nutritional recommendations for oils in Europe.

The percent of rapeseed, walnut and olive oils in the products is now included in the positive component "fruits, vegetables, pulses, and nuts" for the score calculation. Following this modification, the rapeseed, walnut and olive oils are all ranked as "C-yellow" in order to reflect the public health recommendations that advocate to favour these oils compared to other fats.

The Conditions of Use state that "The Industry actor has a reasonable time frame determined, if required, by Santé publique France for achieving compliance with the new provisions in the Conditions of Use. " To date, this time frame has not been defined yet, in order to allow the committed companies to make the necessary changes. Thus, during this period, it is possible that an oil (for example olive oil) have different scores "C-yellow" or "D-orange" for a same product, the time that the new labels "C-yellow" are put in place.

II. Modifying the Score for Foods and Beverages

WHICH ADDED FATS ARE COVERED BY THE MODIFIED NUTRI-SCORE?

'Added fats' refer to fats sold as finished products, not to fats used as ingredients in a composite product. For instance, the following are considered **added fats: vegetable oils, margarines, butter, cream or dairy products used as added fats.**

Plant-based preparation for cooking (for instance made of soja, coconut...), as well as whipped cream should be considered as added fats.

Cold-emulsified sauces, such as mayonnaise or cocktail sauce, are not covered by the Added Fats adaptation.

Besides, cream used in a composite product (or butter, sunflower oil, etc.) will be included in the overall score for the product, using the information from the nutritional declaration for 100 g of the food. Composite products are considered in their entirety as a mixture of ingredients, including any fats. The score applies to the final mixture. As is the case for fats, cheeses (which, like fats, are also excepted when calculating the score) are not considered separately when included in a recipe.

WHICH CHEESES ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE MODIFICATION?

The following are considered cheeses, as defined by Decree 2007-628, when calculating the modified score:

- **Cheeses**
- **Processed cheeses**
- **Cheese specialties**

However, ***is not considered*** cheese for the purposes of calculating the Nutri-Score.

- **Quark.** Calculations for this product category are performed the same way whether it is cheese or not, as products rarely have a score higher than 11 for their 'negative' component, which means their protein content is counted.
- **Plant-based cheese alternatives**

WHICH BEVERAGES ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE MODIFICATION?

The Nutri-Score modification applies to the following beverages **if they include a nutritional declaration**, except bottled waters for which a Nutri-Score A / dark green can be displayed without mandatory nutritional declaration:

- **Mineral water, table water and spring water** (score A – dark green)
- **Flavoured water (with and without added sugars).** This category is different from mineral water and spring water and cannot be scored A – dark green ;
- **Fruit juices, nectars and smoothies**
- **Vegetable juices;**
- **Drinks with added sugar and/or sweeteners**
- **Teas, infusions or coffee reconstituted exclusively with water**

The energy, energy density, sugars and fruit and vegetables columns in the conversion grid for drinks replaces those used for other food categories. The other columns (saturated fatty acids, salt, proteins, fibre) remain similar and must be taken into account.

However, milk, drinkable yoghurt, flavoured or chocolate milk beverages containing more than 80% milk, soups and gazpacho, and plant-based drinks are not considered beverages for the purposes of calculating the Nutri-Score.

Calculating the score and attributing a Nutri-Score for milk products is based on the calculation for solid products, so that the nutritional value of these products can be better taken into account (the presence of proteins and calcium especially). As such, it seems essential to differentiate between products that contain milk as main ingredient and those that contain less and are closer related to sugary drinks. To reinforce this distinction, **containing more than 80% milk** is necessary for the product to be classified as a solid product when calculating the Nutri-Score. This threshold has been defined by expert consensus, to ensure a clear distinction between milk products (especially compared to beverages such as café au lait) while also continuing to allow a certain degree of innovation within this product sector.

DOES IT APPLY TO ALCOHOLIC DRINKS?

The Nutri-Score **does not apply** to alcoholic drinks containing more than 1.2% alcohol.

Conversely, dealcoholized beverages (e.g. alcohol-free beers, or beverages such as alcohol-free Mojitos) must include a mandatory nutritional declaration in a similar way to non-alcoholic beverages (e.g. soft drinks, or fruit juices). As such, as soon as a manufacturer decides to display the Nutri-Score on one of its products, it must also do likewise for its dealcoholized beverages.

III. Foods Covered by the Nutri-Score

WHICH PRODUCTS ARE COVERED BY THE NUTRI-SCORE?

The food products covered by the Nutri-Score are those with a mandatory nutritional declaration in accordance with regulation no. 1169/2011, known as the INCO regulation. Except for very specific cases discussed elsewhere in this FAQ, the available data on the mandatory nutritional declaration is that which must be used to calculate the Nutri-Score.

Although infant food for children aged 0-3 has a mandatory nutritional declaration, these products **are not eligible for the Nutri-Score**. This is because children have specific nutritional needs, particularly in terms of lipid intake, for which the Nutri-Score is unsuitable.

Similarly, products usually known as sport nutrition products **are not eligible for the application of the Nutri-Score**. The underlying nutrient profiling system of the Nutri-Score was developed in regard to the needs of the general population, whereas sport nutrition must meet particular needs.

Moreover, given the specificities in terms of the nutritional composition, supervision and purpose of food products designed for special diets covered by the regulation UE n°609/2013, **the following products are not eligible for the application of the Nutri-Score**:

- preparations for infants and follow-on formula;
- cereal-based preparations and food products for babies;
- food products designed for special medical purposes;
- meal substitutes for weight control and substitutes to the total daily ration for weight control, etc.

Meal replacement products, which do not have a goal of weight control, are also not [eligible for the Nutri-Score](#).

WHICH PRODUCTS ARE NOT COVERED BY THE NUTRI-SCORE?

Food products that are not covered by the mandatory nutritional declaration are listed in Appendix V of regulation no. 1169/2011. They are:

1. Unprocessed products that comprise a single ingredient or category of ingredients (such as fresh fruits or vegetables, cut raw meat, honey, etc.)
2. Processed products where the only processing they have been subjected to is maturing and that comprise a single ingredient or category of ingredients
Note: here the products in question are mainly meat products
3. Waters intended for human consumption, including those where the only added ingredients are carbon dioxide and/or flavourings
4. Herbs, spices or mixtures thereof
5. Salt and salt substitutes
6. Table top sweeteners
7. Products covered by Directive 1999/4/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 relating to coffee extracts and chicory extracts, whole or milled coffee beans, and whole or milled decaffeinated coffee beans
8. Herbal and fruit infusions, tea, decaffeinated tea, instant or soluble tea or tea extract, decaffeinated instant or soluble tea or tea extract, which do not contain other added ingredients than flavourings which do not modify the nutritional value of the tea
9. Fermented vinegars and substitutes for vinegar, including those where the only added ingredients are flavourings
10. Flavourings
11. Food additives
12. Processing aids
13. Food enzymes
14. Gelatine
15. Jam setting compounds
16. Yeasts
17. Chewing gums
18. Food in packaging or containers the largest surface of which has an area of less than 25 cm²
19. Food, including handcrafted food, directly supplied by the manufacturer of small quantities of products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer

To this point, it should be noted that the exemption criteria are considered cumulatively, meaning that the concept of 'small quantities' must be considered alongside all the other criteria.

- *With regard to 'local retail establishments directly supplying the final consumer'*

'Retail shops' include large and medium-sized shops and supermarkets as well as convenience stores that sell food.

- *With regard to the concept of 'local'*

A radius of around 100 km at the departmental and regional level seems acceptable. This distance could be extended for producers located in less densely populated areas that develop distribution channels with consumers and retailers (gourmet shops, cheese shops, etc.) in the closest urban centres (such as the Paris metropolitan area for the Burgundy and Centre regions). This analysis applies to cross-border trade when compliant with the recommendations of the member state in question.

- *With regard to the 'directly supplying the final consumer' criterion*

A producer directly supplying the final consumer includes producer sales through farms, markets, short supply chains, CSAs, and production shops such as those run by artisans (butchers, delicatessens, fishmongers, bakeries, etc.), and also internet sales, as long as these sales do not constitute the sole source of revenue for the producer.

Products displayed during trade fairs in order to promote regional products may also be included.

In the vast majority of cases, when the above criteria are fulfilled the producer to whom this measure applies de facto satisfies the criterion of 'small quantities' as understood by the law.

In addition to the criteria listed above, the amount of foodstuffs produced by operators that meet the national definition of a microenterprise as described in Article 3 of Decree no. 2008-1354 from 18 December 2008 relating to the criteria that determine whether a company belongs to the category for statistical and economic analysis purposes can be considered as falling under the definition of 'small quantities'; these companies employ fewer than ten people and have a total annual sales revenue or total assets of no more than 2 million euros.

Food supplements are also not eligible for the application of the Nutri-Score.

CAN THE NUTRI-SCORE BE DISPLAYED ON PRODUCTS THAT ARE NOT SUBJECT TO MANDATORY NUTRITIONAL DECLARATION?

In case of **food products that are not subject to mandatory nutritional declaration**, (i.e. Appendix V of INCO regulation no. 1169/2011), **if the nutritional declaration is presented, the manufacturers can choose** whether they want or not to display the Nutri-Score on their products. However, the choice should be applied to all products of a same food category (and not for each product separately).

Notably, with products that are packaged on-site in stores, the Nutri-Score may be added if there is a nutritional declaration on the product.

IS IT POSSIBLE TO APPLY THE NUTRI-SCORE TO RECIPES?

This remains a grey area, and the answer is subject to change depending on the outcome of the work planned by PNNS4.

In the case of recipes, for example in magazines, applications or in promotional material, the calculation is based on the quantities and nutritional values of the various ingredients that constitute the dish, once the ingredients that require cooking have been cooked. In the event that an ingredient's nutritional values are unavailable because there are not covered by the INCO regulation (raw products, for example), the values

listed the National food composition database shall be referred to instead. Nutritional values of such ingredients shall then be calculated using a rule of proportionality based on data found in the composition database.

The list of ingredients used in the recipe, and their respective quantities, must be clearly indicated. A table of the recipe's nutritional values must be presented.

Pre-packaged food products are not concerned by this modality of calculation.

IF THERE IS A BUSINESS RELATIONSHIP BETWEEN A CLIENT COMPANY AND ITS SUPPLIER, CAN THE NUTRI-SCORE OF A RECIPE'S "INGREDIENTS" BE USED WITHOUT SIGNING UP TO NUTRI-SCORE?

Where there is a business relationship between two companies, the technical datasheet of the "ingredient", intended for the manufacturer and not the final consumer, may include the Nutri-Score label without the manufacturer having to apply it for the involved brand and therefore it is not required to register with authorities in this case.

FOR ASSORTMENTS, MUST MULTIPLE NUTRI-SCORES BE DISPLAYED?

For assortments:

- When the nutritional values are different, one Nutri-Score for each nutritional declaration must be displayed; Santé publique France offers a graphic charter that makes it possible to display several Nutri-Scores on the front.
- In the event that the nutritional tables produce the same Nutri-Score result, a single Nutri-Score can be displayed on the front (in the case of a compote with different flavours or products with one average nutritional statement)
- If this is an assortment where each person is expected to consume the entire product, an average Nutri-Score can be calculated (such as a 'dessert sampler' assortment comprising a crème brûlée, a macaroon and a chocolate cake for each person, which are consumed as a single product). If components of an assortment belongs to groups with different calculation rules (for example a solid food with a beverage), this modality of calculation cannot be used.

IV. Legal Issues Pertaining to the Nutri-Score Plan

WHO MAY DISPLAY THE NUTRI-SCORE LOGO ON THEIR BRANDS AND PRODUCTS?

Use of the Nutri-Score trademark is reserved for producers and distributors of products marketed in France and/or Europe.

HOW TO OBTAIN THE RIGHT TO USE THE NUTRI-SCORE? (REGISTRATION PROCESS)

- We particularly emphasize on the reading of the Conditions of Use, which describes the conditions and terms of engagement, and the Q&A, which gives clarifications on how to correctly use and calculate the score.

- When ready to register, you can use one of the following links to register depending on your case:
 - For brands distributed **exclusively on the French market**, operators must register on the following website:
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
 - For brands distributed in **several territories** (including France possibly) or in **a territory for which the regulator has not established its own Application procedure** (Germany, Belgium, Luxembourg), operators must register on the following website:
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure

Once the registration is completed, you will receive a **receipt**. In this receipt, you will find useful documents and particularly the logos to use on your packaging. The registration procedure is purely declarative. Thus, you do not need any further validation from Santé Publique France or other regulators and **as soon as you receive the validation e-mail, you can start to use the Nutri-Score on your packaging**. Please have in mind that you will also have to fill out and send files with information regarding products references. The documents and the procedure to be followed are indicated in the Conditions of Use.

- For brands distributed **only in Switzerland** :
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

HOW DOES THE PRIOR NOTICE TO RIGHTSHOLDERS APPLY WITH THE UPDATE OF THE CONDITIONS OF USE IN JULY 2021?

The updated Conditions of Use in July 2021 require distributors to give a three-month prior notice to all producers.

The former Conditions of Use (no longer applicable) only required distributors to give a three-month prior notice to producers which were not registered for the Nutri-Score. If you have already given prior notice to producers under the previous Conditions of Use, there is no need to resend a prior notice to these producers.

However, you must provide a three-month prior notice to all producers that you have not notified including producers registered for the Nutri-Score. In any event, you must be able to show that you have sent the three-month prior notice to all producers appropriately.

For clear practical reasons, Santé publique France and Regulators tolerate that distributors send a prior notice to producers registered for the Nutri-Score while continuing to use the logo without waiting the three-month period to elapse if the distributors were already using the Nutri-Score logo lawfully for products of the registered producers before the entry into force of the updated Conditions of Use.

No tolerance applies if the distributors were not using the Nutri-Score Logo for products of registered producers before the entry into force of the updated Conditions of Use and the three-month waiting period must be fulfilled.

HOW CAN THE DOCUMENTS REQUIRED TO USE THE NUTRI-SCORE BE OBTAINED?

As explained above (question “HOW TO OBTAIN THE RIGHT TO USE THE NUTRI-SCORE? (REGISTRATION PROCESS), to receive these documents, the operator must first sign up to one of the websites:

They will then provide their contact information and details about their company (SIRET number, VAT number, etc.) as well as information about which product segments will receive the Nutri-Score.

Once all the required information has been provided and the application has been submitted, the applicant will receive an email containing a link to the documents required to use the Nutri-Score (as a .zip file).

HOW ARE THE NUTRI-SCORE SCORES CALCULATED?

An English table for professionals who would like to take part in the scheme can be downloaded from the English version of the Santé publique France website: <https://www.santepubliquefrance.fr/en/nutri-score>

In addition, software publishers that have developed programs for calculating the Nutri-Score must comply with all the calculation guidelines laid out in the Nutri-Score Conditions of Use and obtain a licence from Santé Publique France.

For more information, consult the note on the nutritional information system from the High Council of Public Health (HCSP) (French only): <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519>

IS IT POSSIBLE TO CONDUCT A TEST PHASE BEFORE COMMITTING?

To obtain the required documents for using the logo, you must register on one of the the following sites, depending on your case:

- For brands distributed **exclusively on the French market** :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
- For brands distributed in **several territories** (including France possibly) or in **a territory for which the regulator has not established its own Application procedure** (Germany, Belgium, and Luxembourg) :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- For brands distributed **only in Switzerland** :
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

Businesses have 24 months to put the logo on all the categories of food products that they market under their own brands. They could thus decide to put it only on products sold online at first. But the ultimate goal – that aligns with the use of the collective mark – is to display the Nutri-Score logo on the packages of every product a brand sells, for every format, mode or point of sale.

MUST OPERATORS PUT THE NUTRI-SCORE ON ALL THEIR BRANDS AND ON ALL THE PRODUCTS FOR THE SAME BRAND?

Decree no. 2016-980 from 19 July 2016 on additional nutritional information for food products stipulates that 'the commitment made by the producers and distributors as part of the voluntary initiative to use the complementary form of presentation applies to all categories of food products that they market under their own brands'.

As a result, a company that owns several brands could choose to only put the Nutri-Score on one or some of its brands, but when used for a brand, it must be used for all categories of food products for that brand.

However, if some or all of a brand's products are not subject to the INCO regulation, the operator is not obligated to display the Nutri-Score on all of its brand's products.

WHAT IS THE SCOPE OF ENGAGEMENT FOR A BRAND THAT WISHES TO USE THE NUTRI-SCORE LABEL?

A brand (defined as trademark in the conditions of use) is a distinctive sign that enables consumers to distinguish the product or service of one company from those offered by competitors. The brand may be embodied by a proper noun, a word, an expression or a visual symbol. It acts as a benchmark for the consumer, and perhaps even a "guarantee" of quality.

If there are **separate brands**, the producer or distributor **may choose to register one or more of its brands**.

In case of sub-brands, the producer can affix the Nutri-Score on the sub-brands products without affixing the Nutri-Score on the Parent brand.

Definition of:

- **parent/sub brand:** a sub-brand is a product brand or product line that complements a parent brand, the latter of which acts as a guarantee for the former.

However, when a producer or distributor registers one of its brands, he must affix the Nutri-Score on the Products **reproducing or declining in whole or in part one or more of the elements of the brand registered**.

Example 1:

In this example, Nestlé can choose to affix the Nutri-Score on the Sub-brand Chocapic and not to affix the Nutri-Score on the Sub-brand Fitness. To do so, Nestlé must indicate the Sub-brand Chocapic when it registers its brand for the Nutri-Score.



Example 2:

In this example, if Casino registers the brand “Casino”, the Nutri-Score will have to be affixed on Products with the brand “Casino” and also on “Casino BIO” or “Casino délices” Products:



ARE CO-BRANDED PRODUCTS INCLUDED IN THE SCOPE OF ENGAGEMENT?

By co-branding, it is meant an arrangement that associates a single product with two separated brands.

To affix the Nutri-Score on co-branded products, the following cases are to be considered:

- Both brands are not engaged: it is not possible to use the Nutri-Score on the co-branded product;
- Only one brand is engaged: it is possible to use the Nutri-Score on the co-branded product but not mandatory;
 - The non-engaged brand owner consent to use the Nutri-Score on the co-branded products. In this case, the non-engaged brand will not have to use the Nutri-Score on its other products.
 - The non-engaged brand owner does not consent to use the Nutri-Score on the co-branded products. In this case, such products are exempted to use the Nutri-Score even if an engaged brand appear on the packaging.
- Both brands are engaged: it is required to affix the Nutri-Score on the co-branded product.

WHAT ARE THE RULES OF USE OF THE NUTRI-SCORE BY JOINT-VENTURES?

By joint-ventures, it is meant a business entity created by two or more parties, characterized by shared governance and ownership.

For using the Nutri-Score, joint-ventures are considered independent and distinct from the companies behind the joint venture. Therefore, joint-ventures can apply for the Nutri-Score on brands under their responsibility without implying any registration for the brands owned by the companies behind the joint-venture.

MUST THE NUTRI-SCORE ALSO BE PUT ON PRODUCTS MADE FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY?

Companies commit to using it for all the ranges they sell under a brand, whatever the final destination of the product may be, as the INCO regulation also applies to products that will be used by communities. So, if the products for use by the foodservice industry are sold under the 'Alpha' brand, they must include the Nutri-Score

On the other hand, if the brand name is different (something other than 'Alpha'), the company is not obligated to put the Nutri-Score on a foodservice-only brand.

This rule is applicable when the products are visible to consumers. When the products are intended for professionals, it is possible not to affix the Nutri-Score even if the brand is engaged in the Nutri-Score.

WHAT ARE THE SPECIFICS FOR APPLYING THE NUTRI-SCORE OVERSEAS?

The Nutri-Score order is applied directly in the overseas French departments (DOMs) of Martinique, Guadeloupe, Réunion and French Guiana, as well as in Mayotte and the overseas French collectivities (COMs) of Saint-Martin, Saint-Barthélemy and Saint-Pierre-et-Miquelon: overseas territories where health laws apply directly. However, the order does not apply to the COMs of Wallis and Futuna, New Caledonia and French Polynesia.

DOES THE NUTRI-SCORE APPLY OUTSIDE OF FRANCE?

The commitment made by producers and distributors as part of the voluntary initiative to use the recommended complementary form of presentation applies to all categories of food products that they sell on the French market under their own brands. The abovementioned Decree no. 2016-980 and the order from 31 October 2017 determining the complementary form of presentation for the nutritional declaration recommended by the government (pursuant to Articles L. 3232-8 and R. 3232-7 of the Public Health Code) form part of the French regulation.

Thus, there is no obligation to put the Nutri-Score logo on products exported outside of France.

However, if a business also wishes to put the Nutri-Score on the market in one or more European Union member states, it is possible to do so while complying with the Conditions of Use.

The Nutri-Score brand is protected within the European Union and has been registered with the WIPO (World Intellectual Property Organization) in the following countries: *Australia, Brazil, Canada, Switzerland, Morocco, Mexico, Turkey, Ukraine, USA, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Central African Republic, Republic of Congo, Ivory Coast, Gabon, Guinea, Guinea-Bissau, Equatorial Guinea, Mali, Mauritania, Niger, Senegal, Chad, Togo, Comoros.*

For any use outside the European Union, the Operator must ensure that the logo does not contravene national law.

For any use in one or more countries where the Nutri-Score has not been registered with the WIPO, the Operator must notify Santé Publique France in order to consider a possible deposit.

CAN A REPRESENTATIVE COMPLETE THE NUTRI-SCORE REGISTRATION PROCESS?

Any eligible person who wishes to use the 'Nutri-Score' trademark notifies Santé Publique France or the Regulators on the Territories of their intention by registering on one of these websites:

- For brands distributed **exclusively on the French market** :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
- For brands distributed in **several territories** (including France possibly) or in **a territory for which the regulator has not established its own Application procedure** (Germany, Belgium and Luxembourg) :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- For brands distributed **only in Switzerland** :
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

A duly authorised representative would be fully capable of completing the registration process on behalf of a principal. Santé Publique France cannot be involved in handling and structuring the portfolio of brands for a producer or distributor wishing to use the Nutri-Score.

It is thus entirely possible to use the services of a representative, if the operator wishes. The representative must however complete one separate registration for each different principal.

WHY ARE THERE PENALTIES IN THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?

Regarding the penalties mentioned by the Conditions of Use, it is important to remember that the Conditions of Use are concerned with protecting the Nutri-Score collective mark. This protection is thus grounded in intellectual property and industrial property rights (the trademark was registered with INPI and EUIPO).

As with any trademark, the purpose of the Conditions of Use are to protect industrial products and ensure the 'Nutri-Score' collective mark is used properly by businesses to prevent illegal behaviours, fraud and/or unfair competition. Thus, penalties are only invoked if businesses are using Nutri-Score incorrectly, for instance, displaying a false score, as this would be dishonest.

HOW CAN A COMPANY STOP USING THE NUTRI-SCORE?

After registering, the Operator has 24 months to put the Nutri-Score logo on all product categories available on the market.

The Operator may stop using the Nutri-Score for one or all of their brands at any time, provided Santé publique France is informed of this change.

HOW CAN SOMEONE OBTAIN THE TRANSLATION OF THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?

Unofficial translations of the Conditions of Use are available in several languages. The French or English versions of the Conditions of Use on the website of Santé publique France remains binding. The other language versions can be downloaded from the website of the respective national competent authorities:

- France : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>
- Germany : https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/markensatzung.pdf?__blob=publicationFile&v=3
- Belgium : [nutriscore.be](https://www.nutriscore.be)
- Switzerland : <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>
- Luxembourg : <https://mpc.gouvernement.lu/fr/le-ministere/consodur/consommateurs.html>

IS IT POSSIBLE TO MODIFY THE NUTRI-SCORE CONDITIONS OF USE?

The Conditions of Use may not be modified by unilateral amendment: all the prerogatives must therefore be complied with in order to use the 'Nutri-Score' logo.

Article 9 of the Conditions of Use stipulates the methods by which modifications can be made.

IS IT POSSIBLE TO MODIFY THE NUTRI-SCORE GRAPHIC CHARTER?

As an integral part of the Conditions of Use to which it is appended, the graphic charter may not be unilaterally modified.

IS THERE A GRAPHIC CHARTER THAT LAYS OUT THE RULES FOR USING THE LOGO ON E-COMMERCE SITES?

For this application, the size of the logo is not set and it is not subject to the proportionality rules for packages. However, it is important to ensure the logo is perfectly legible.

The other conditions for using the logo on e-commerce sites are the same as those required when products are sold in shops.

IS IT POSSIBLE FOR MANUFACTURERS TO REGISTER FOR AN EXCLUSIVELY DIGITAL USE OF THE NUTRI-SCORE LOGO?

It is not possible to use the logo on digital formats as long as the involved brand is not engaged to affix the Nutri-Score on its packaging.

In case of retailers having engaged their own private label, a digital use is authorized on other brands distributed by the retailer (in compliance with article 7.2 of the Conditions of Use).

CAN THE LOGO BE USED FOR PROMOTIONAL PURPOSES?

Article 6 of the Conditions of Use covers these provisions.

For generic communication regarding the Nutri-Score logo, the Operator can put the following on its communication media:

1. The Neutral Logo,
2. And/or at least 3 of the 5 Classifying Logos arranged in such a way as not to mislead the consumer regarding the classification of the brand's Products, in particular by implying that all of the brand's products have the same classification.

Communications regarding a Product must use the appropriate Classifying Logo in compliance with the provisions of Article 6.2 of the Conditions of Use.

WHAT ARE THE RULES FOR USING THE NUTRI-SCORE FOR PROMOTIONAL PURPOSES?

The rules for using the Nutri-Score for sales communications and promotions are detailed in the graphic charter.

In these cases, the producer can choose to include the communication logo only (without emphasis on one of the letters) and/or 3 to 5 Nutri-Score modules, all the same size and in full colour.

However, if the brand's entire engaged product range has only one or two colours, it is possible to only display the colours that match those of the brand.

The use of the Nutri-Score logo on catalogues, flyers, etc. is optional; only its use on packaging is mandatory. As soon as the logo is displayed on the front of the packaging, it is possible to add an explanation of the logo at the back of the packaging. The information provided there must only mention elements related to the score calculation. It should not mention other information related to additives or preservatives for instance, that could give the impression that these components are part of the calculation.

HOW CAN THE NUTRI-SCORE LOGOS BE OBTAINED FOR EDUCATIONAL, SCIENTIFIC OR JOURNALISTIC PRESENTATIONS?

Certain logos can be obtained by writing to the nutriscore@santepubliquefrance.fr address and including a description of the intended use.

CAN THE NUTRI-SCORE MARK BE REPRODUCED WITHOUT PERMISSION FROM SANTÉ PUBLIQUE FRANCE?

Wherever the Nutri-Score is used as a trademark in business, prior written permission must be obtained from Santé publique France.

Appendix 1: Guidance on quantifying the fruit, vegetable, pulse, nut, and rapeseed, walnut and olive oils content of a processed product

Prior comment: only the fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils that belong to the groups mentioned in this appendix (as per the foundational works of Scarborough et al.) are used to calculate the quantity of fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils in a processed product.

By Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford. December 2005³.



The fruit, vegetables, pulses and nuts component of the Food Standard Agency (FSA) score was initially developed in the 2000s and was based on a food classification named Eurocode 2. An English version is available online¹.

The purpose of this document is to clarify certain points in order to standardise the **manner in which the quantity of 'fruit, vegetables, pulses, nuts and rapeseed, walnut and olive oils' in a food is evaluated** so that the score can be calculated. The points covered are:

1. Which foods are included in the vegetables category when calculating the 'fruit, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils' component for the score calculation?
2. Should pureed, concentrated, dried or powdered fruits, vegetables and pulses, as well as fruit and vegetable juices, be included when calculating the quantity of fruits and vegetables in a product to determine the score? If so, how are the amounts of these processed fruits and vegetables calculated?
3. Should the quantities of fruits, vegetables, pulses and nuts in a product be calculated before or after cooking?

1. DEFINING FRUITS, VEGETABLES, PULSES AND NUTS AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS

The Eurocode 2 classification⁴ (in English) defines the food groups. Under this system 'Fruits' are defined as products in Group 9, 'Vegetables' as products in Group 8, 'Pulses' as products in Group 7.10, 'Nuts' as products in Groups 7.20 and 7.40. The groups are defined according to this classification:

- i. Group 7.10 (Pulses);

³ accessed from

https://www.researchgate.net/publication/267194254_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

⁴accessed from

<http://www.danfood.info/eurocode/>

ii. Group 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)

iii Group 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).

iv Group 7.20 (underground pulses); 7.40 (nuts)

The list of the various foods in these groups is available in appendix 3.

Herbs listed in group 12.20 of the Eurocode 2 classification, are also included in the component as well as **olive, walnut and rapeseed oil.**



Clarifications:

- **Coconut** presents particular issues because it is eaten in a different way to other nuts.

Depending on how it is eaten, it can be included in the following groups:

- fresh coconut **flesh** should be scored as **fruit**
- the **water of the coconut** (or “coconut water”, defined as the liquid extracted from the centre of the unripe green coconut, without extracting or pressing the coconut flesh) should be scored as **beverage**. The coconut water can be counted as **fruit** (when it is sold as such or used as an ingredient).
- the coconut milk (obtained by extracting or squeezing the coconut flesh of a ripe coconut) should be scored as **food**. Ingredients coming from coconut (e.g. coconut extract) can be considered as **fruit**. However, any additional water should not be taken into account.
- the **coconut cream** should be scored as **added fat**. Ingredients coming from coconut (e.g. coconut extract) can be considered as fruit. However, any additional water should not be taken into account.
- **desiccated** and **dried** coconut are equivalent to **dried fruit**. **Dried shredded coconut** is considered as **dried fruit**.
- coconut which is processed beyond the original product should not be included.
 - **Pickles** are a variety of CUCUMIS SATIVUS, like cucumber. In light of the botanical name, they are listed as vegetables.
 - **Capers** are not listed, they are not included in vegetable calculations.



The following are not counted:

- × **Tubers**, particularly potatoes and **other starchy vegetables** (such as yams or manioc from Group 8.34) are excluded from the calculations.
- × **Pulse and maize flours** are not counted for the fruit and vegetables calculations either.
- × **Quinoa**, the nutritional composition of which is similar to that of cereals, is not considered a vegetable.
- × **Spices**: do not belong to generic Eurocode group 8 (which contains vegetables), but to group 4 instead.

× **Chia, poppy, sunflower, flax seeds and pine nuts** that belong to Eurocode group 7.30 not covered by the FSA document.

× **Other foods that do not belong to Eurocode groups 9, 8, 7.10, 7.20, 7.40 and 12.20.**

2. CALCULATING THE QUANTITY OF FRUITS, VEGETABLES AND PULSES IN PROCESSED PRODUCTS

- **Acceptable levels of processing for inclusion in the calculation**

The health benefits of fruits and vegetables are associated with the whole product, **including the vitamins they provide.**

Processing can result in loss of fibre and vitamins. Therefore, it would not be appropriate for ingredients such as concentrated fruit juice sugars that are added to foods to increase sweetness to count for the purpose of calculating a score in the same way as intact fruit and vegetables.

Intact fruits and vegetables (including those that are cooked and dried) and minimally processed fruit, vegetables and pulses (peeled, sliced, tinned, frozen, purees, pulp, grilled, roasted or marinated) count for the purpose of calculating a score. Roasted nuts can be also counted. Remember that fruits, vegetables, pulses and nuts only count when their content exceeds 40%.

However, fruits, vegetables and pulses that are subject to further processing (e.g. concentrated fruit juice sugars, powders, freeze-drying, candied fruits, fruits in stick form, flours leading to loss of water) do not count. As an example, corn in the form of popcorn or soy proteins cannot be considered as vegetables. Regarding the frying process, fried vegetables which are thick and only partially dehydrated by the process can be taken into account, whereas crisps which are thin and completely dehydrated are excluded.

Any addition of external ingredients that are not classified as Fruits, Vegetables, Pulses and Nuts cannot be counted (with exception of reconstitution with water to 100% concentrated fruit juices and dehydrated vegetable). For example, in the case of addition of sugars/ honey on fruits or nuts, only the fruits or nuts proportion is included in the fruit and vegetable component. Similarly, as detailed previously, additional water added to dilute coconut in coconut milk is not included in the fruit and vegetable component.

Fruits and vegetable juices can be taken into account for the following categories, based on the Directive n° 2001/112/CE:

- Fruit juice (as described in Annex I.I.1.a)
- Fruit juice from concentrate (as described in Annex I.I.1.b)
- Fruit nectar (as described in Annex I.I.4). However, added sugars are not included in the fruit and vegetable component.

Other categories are excluded for the Fruit and Vegetable component:

- Concentrated fruit juice (as described in Annex I.I.2). Only 100% reconstitution shall be taken into account.
- Concentrated fruit purée for use in the manufacture of fruit nectar (as described in Annex I.I.4). Only 100% reconstitution shall be taken into account.
- Powdered/ Dehydrated fruit juice (as described in Annex I.I.3)

Water extracted fruit juices cannot be counted in the Fruit and Vegetable component.

Fruit or vegetable content in beverages that go through a process aiming at removing alcohol from the beverage cannot be counted.

- **Methods for calculating processed fruits, vegetables and pulses**

Previous work has found that:

- 15-20 g of dried fruit and 25-30 g of ready-to-eat (semi-hydrated) fruit are equivalent to 80 g of fresh fruit.
- 40 g of dried pulses are equivalent to 80 g of fresh pulses.
- 20 g of tomato concentrate and 25 g of tomato ketchup are equivalent to 80 g of fresh tomato.

This would suggest that, for the purposes of calculating nutrient profiling scores, the amount of dried fruit or vegetables/pulses or concentrated vegetable present in a food should be multiplied by a standard factor when calculating the amount per 100 g of a product. However, this procedure could result in anomalous results. For example, if the amount of dried fruit in a 'fruit and cereal bar' were to be multiplied by 2, then a bar weighing 75 g and containing 50 g dried fruit would appear to have a fruit content of $100/75 = 133\%$, despite there being 25 g of non-fruit constituents.

That is why the decision was made to multiply the amount of fresh or concentrated fruit or vegetables/pulses by an agreed amount and divide by the weight of the non-fruit/vegetable constituents, plus that of the fruit or vegetable multiplied by the agreed amount. A multiplier of 2 was viewed as optimal.

Therefore, so as not to over-emphasise their importance to a healthy diet, the weight of dried fruit and vegetables/pulses and concentrated vegetables/pulses should be **multiplied by 2** when calculating the amount of fruit and vegetables/pulses in 100 g of food.

For reminder, concentrated fruit juices and puree that have not been rehydrated to 100% cannot be taken into account.

In the above example, using a multiplier of 2, the fruit content of the fruit and cereal bar would be:
 $(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80\%$.

The factor of 2 applies, regardless of the concentration factor. It is not possible to use the reconstitution factor in accordance with the 2012/122/EC directive. Moreover, even if the grammage or percentage of tomato is given in the list of ingredients once reconstituted in accordance with the 2012/122/EC directive, the score must be calculated based on the concentrated product (before reconstitution) by applying the factor of 2. The multiplier of 2 should only be applied to prepared concentrated purees such as tomato puree. For a triple-concentrated tomato puree, the same multiplier of 2 is applied.

3. WHICH AMOUNT OF FRUITS, VEGETABLES, PULSES AND NUTS AND RAPESEED, WALNUT AND OLIVE OILS TO CONSIDER WHEN CALCULATING THE SCORE?

The proportion of fruits, vegetables, pulses and nuts and rapeseed, walnut and olive oils should be aligned with values considered when elaborating the list of ingredients (even though they are not explicitly indicated on the packaging).

SUMMARY OF RECOMMENDATIONS

The **percentage of fruits, vegetables, pulses, nuts and rapeseed, walnut, and olive oils** in 100 g of food is calculated as follows:

The % of **f, v, p n & o*** in a product =

(Weight of **f, v, p, n & o**) + (2 x weight of dried **f, v & p**)

_____ x 100
(Weight of **f, v, p, n & o**) + (2 x weight of dried **f, v, p**) + (Weight of non-**f, v, p, n & o** ingredients)

f, v, p, n & o: fruits, vegetables, pulses, nuts, and oils, including juices and purees;

Dried f, v, p: includes vegetable concentrates

- **List of food products considered when calculating scores**

'Fruit, vegetables, pulses, nuts and oils' include products from the following families:

Fruits:

- *Prunus* species fruit
- Apple, pear, quince, medlar
- Date, lychee, persimmon
- Berries, grapes, cherries, blackcurrants, strawberries, red currants, blackberries, cranberries, bilberries, etc.
- Citrus fruit: lemon, orange, grapefruit, kumquat, tangerine, etc.
- Banana, kiwi fruit, pineapple, melon, fig, mango, passionfruit, guava, papaya, pomegranate, cashew fruit, carambola, durian, rambutan, sweetsop, prickly pear, sapodilla, breadfruit, tamarillo, tamarind

Vegetables:

- Leaf vegetables: endive, lettuce (all types: leaf lettuce, arugula, escarole, etc.), spinach, lamb's lettuce, dandelion greens, nettle, beet greens, sorrel, etc.
- Brassicas: cabbage (all types: cauliflower, red cabbage, Brussels sprouts, curly kale, green cabbage, Chinese cabbage, watercress, radish, broccoli, etc.)
- Stalk vegetables: celery, fennel, rhubarb
- Shoot vegetables: asparagus, chicory, globe artichoke, palm hearts, bamboo shoots, taro shoots, etc.
- Onion, shallot, leek, garlic, chive, parsley, other herbs
- Root vegetables: carrot, salsify, celeriac, radish, parsnip, beetroot, chicory root
- Fruit vegetables: tomato, aubergine, cucumber, courgette, sweet pepper, chilli pepper, squash,

- various gourds, green banana, plantain, avocado, olive, pickle
- Flower-head vegetables: pumpkin flower
- Sprouted vegetables: pea, broad bean, sweet corn, soya bean
- Edible fungi
- Seaweeds and algae

Pulses:

- Peas (various types: chickpea, green pea, pigeon pea, etc.)
- Beans (various types: Lima, red, etc.)
- Lentils (various types: green, yellow, French, etc.)
- Cowpea, soya bean, carob bean, broad bean, etc.

Nuts:

- Walnut, hazelnut, pistachio, Brazil nut, cashew, pecan, coconut (see clarifications above), peanut, almond, chestnuts

Oils:

- Rapeseed, walnut and olive oils

Herbs:

- Basil, Coriander, Lemon grass, Marjoram, Mint, Oregano, Sage, etc.

Elements that are not counted in the score calculation are detailed in the previous section.

- **Calculating the amount of fruit, vegetables, pulses and nuts in a processed product**

Only intact and minimally processed fruits, vegetables and pulses should count for the purpose of calculating a score. Fruits and vegetables that have been subject to further processing should not count (see details of processing above).

Nuts count, whether they are whole, dried, light-dried, roasted, chopped, grated or ground.

- **Calculating score before or after cooking**

The amount of fruits and vegetables in the product (g per 100 g) can be calculated before or after cooking. However, when calculating the quantity of fruits and vegetables in a composite food, all the ingredients should be in the same state – either raw or cooked.

EXAMPLES

Two examples of application of the generic formula:

The % of f, v, p, n & o* in a product =

$$\frac{(\text{Weight of f, v, p, n \& o}) + (2 \times \text{weight of dried f, v \& p})}{(\text{Weight of f, v, p, n \& o}) + (2 \times \text{weight of dried f, v, p}) + (\text{Weight of non-f, v, p, n \& o ingredients})} \times 100$$

f, v, p, n & o: fruits, vegetables, pulses, nuts, and oils, including juices and purees;

Dried f, v, p: includes vegetable concentrates

1. Suppose a portion of fruit cake weighing 150 g consists of

- 15 g of cherries,
- 25 g of raisins,
- 15 g of mixed nuts,
- 95 g of other non-fruit, vegetable, pulse or nut ingredients

The percentage of fruits, vegetables, pulses, nuts, and oils is:

$$\frac{15 \text{ (cherries)} + 15 \text{ (nuts)} + (2 \times 25 \text{ (raisins)})}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 \text{ (other ingredients)}} \times 100 = 46\%$$

2. Suppose a pizza weighing 320 g consists of

- 50 g of cooked vegetables
- 20 g of tomato concentrate
- 250 g of other ingredients

The percentage of fruits, vegetables, pulses, nuts, and oils is:

$$\frac{50 \text{ (vegetables)} + (2 \times 20 \text{ (concentrate)})}{50 + (2 \times 20) + 250 \text{ (other ingredients)}} \times 100 = 26\%$$

Appendix 2: Methods for calculating the nutritional score

The nutritional score is distinct from the Nutri-Score:

- The nutritional score uses the nutrients and ingredients within the food that have a significant impact on health to derive an estimate of the nutritional value of the food on a scale ranging from "negative fifteen" -15 ([better nutritional option](#)) to "positive forty" +40 [points](#) ([worse nutritional option](#)).
- **The Nutri-Score** is a graphic scale that divides the nutritional score into 5 classes (expressed by a colour and a letter), the purpose being to help the consumer better see, interpret and understand the nutritional value. The point is not to separate 'good' foods from 'bad' foods, but rather to use the 5 classes to distinguish foods that are healthier from those that are less healthy [from a nutritional point of view](#). This also helps food producers to decide how to reformulate their products so they can move to a higher class and helps consumer think about their health as they are making choices about food.

The nutritional calculation algorithm and the method for determining Nutri-Score classification thresholds are publicly available; this was done to make the system more transparent and reproducible.

The nutritional score is calculated using the nutritional data listed on the package for 100 g of the product, [which](#) form part of the mandatory nutritional declaration or are included as supplemental information, in accordance with Article 30 of the INCO regulation no. 1169/2011:

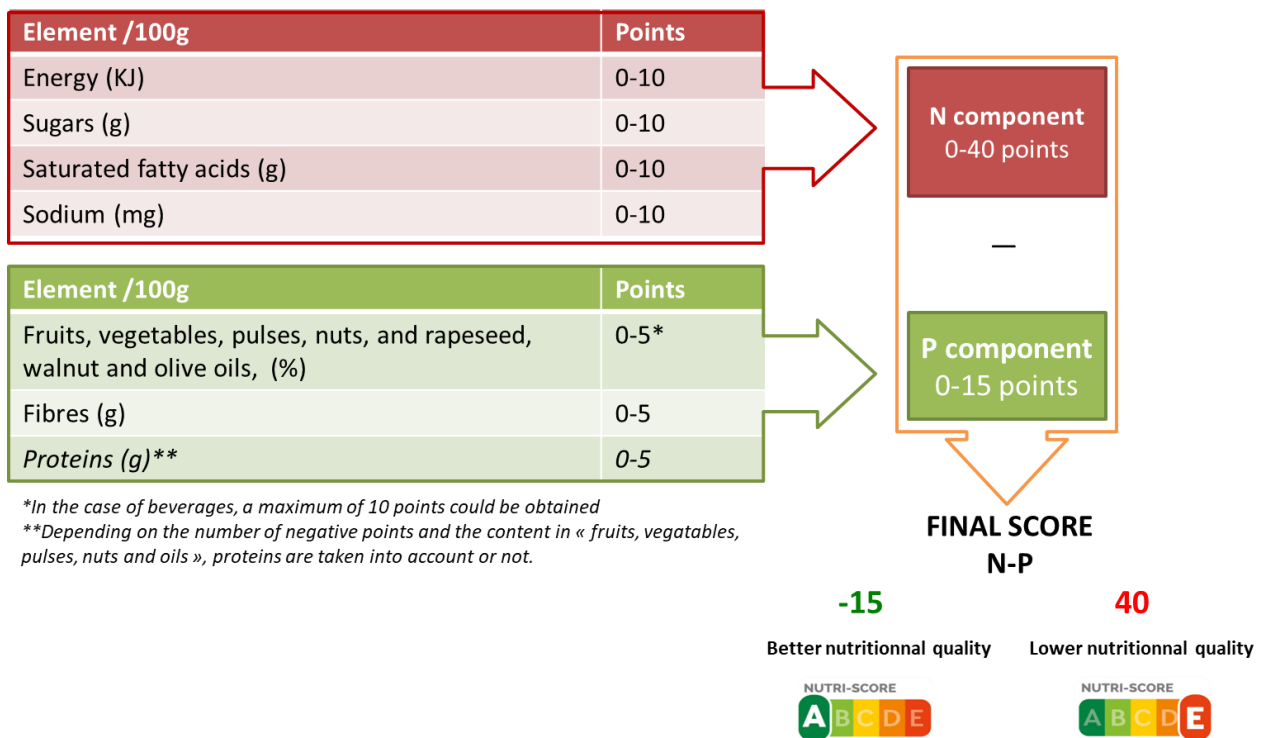
- Calories (KJ)
- Fat (g)
- Saturated fatty acids (g)
- Sugars (g)
- Proteins (g)
- [Sodium](#) (mg)
- [Fibres](#) (g)

Through the vitamins they contain, fruits, vegetables, pulses and nuts are major contributors to public health and help ensure that the information provided is consistent with nutritional guidelines. They are also counted for the [nutritional](#) score. As the food must contain at least 40% fruits, vegetables, pulses, nuts, [and rapeseed, walnut and olive oils to obtain 1 point in the score calculation, an estimate of the content can be made by using](#) the ingredient list, to the extent that for these products, the fruits, vegetables, [pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils](#) are mentioned in the legal name of the product (Article 9 of INCO regulation no. 1169/2011, (Europa Summary of EU legislation 2012)).

- **Score Calculation Methods: General**

The score comprises two dimensions: points corresponding to the 'unfavourable' elements, an excess of which is considered unhealthy (calories, sugars, sodium and saturated fatty acids⁵) and points corresponding to 'favourable' elements, an adequate amount of which is considered healthy: (fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils, protein and fibres).

- Between 0 and 10 points are awarded for each of these 4 'unfavourable' elements, based on the amount in 100 g of the food. Points are assigned based on the reference intake for the nutrient in question. First, the 'unfavourable' elements are totalled, resulting in the N component, with a maximum point of 40.
- Between 0 and 5 points are awarded for each of the 3 'favourable' elements (excepted for the adaptation for beverages), based on the amount in 100 g of the food. 'Favourable' elements are totalled, resulting in the P component, with a maximum point of 15.



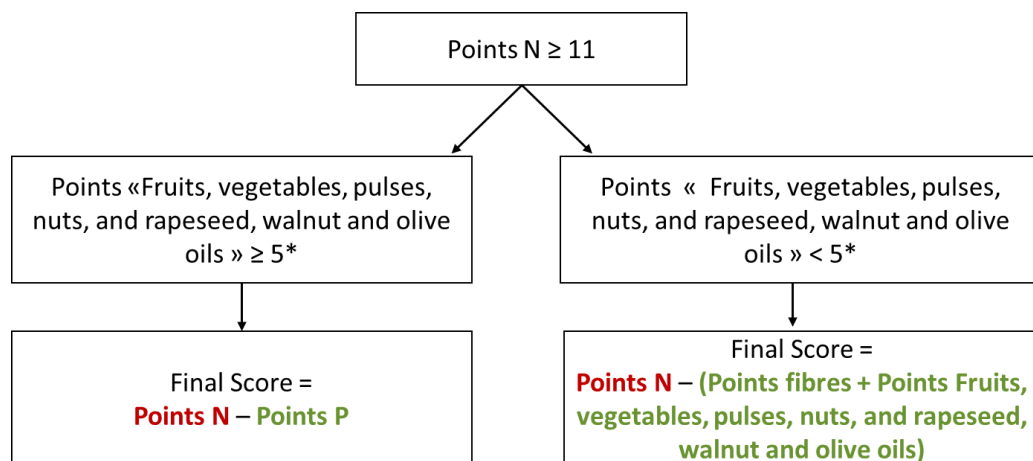
Depending on the total of the N component, either all of the 'favourable' elements are subtracted, or only the points for fibres and, the "fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils" components, according to the following rules.

- If the total for the N component is less than 11 points, then the nutritional score is equal to the total N component points minus the total for the P component.
- If the total for the N component is greater than or equal to 11 points and

⁵ See: EU framework for national initiatives on selected nutrients (salt, energy and saturated fatty acids, added sugars (2008, 2011, 2015)

- If the total for “Fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils” is equal to 5 (10 for beverages), then the nutritional score is equal to the total N component points minus the total for the P component.
- If the total for “Fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils” is less than 5 (10 for beverages), then the nutritional score is equal to the total N component points minus the sum of the points for “fibres” and “Fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils”. In this case, the protein content is therefore not taken into account in the calculation of the **final** nutritional score.

The diagram below summarises the formula to be applied in the listed scenarios.



**the score may be 10 for beverages (see the specific attribution table below)*

The point table **generally** used to calculate the nutritional score is as follows:

- Points assigned for **unfavourable elements** of the nutritional score (N)

Points	Energy density (kJ/100g)	Sugars (g/100g)	Saturated fatty acids (g/100g)	Sodium (mg/100g) 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: the sodium content corresponds to the salt content listed in the mandatory declaration divided by 2.5.

- Points attributed for **favourable elements** of the nutritional score (P)

Points	Fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils (%)	Fibre (g/100g)	Protein (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

- **Methods for calculating the score: adaptations**

The main purpose of the Nutri-Score is to help the consumer determine what the nutritional composition of a given food product will contribute to a balanced diet. For each product category, the Nutri-Score helps reveal the degree to which product compositions vary in terms of the selected nutrients: depending on the category, products can be divided into 3 to 5 classes. **This is not true for added fats** (oils, butter or cream), which are almost entirely made up of fatty acids or **cheeses** which are grouped into only 1 or 2 classes (ANSES 2015a). For **beverages**, due to the lack of a significant quantity of the majority of the components used to calculate the nutritional score and due to the liquid nature of the products, it is necessary to count the category-specific components (sugar and calories) when calculating the nutritional score. Thus, modifications were made to improve the consistency of Nutri-Score and nutritional guideline classifications (Haut Conseil de la Santé Publique 2015).

👉 Cheeses

Cheeses are included under the definition of dairy products, which should be consumed several times a day. The guidelines encourage consumers to take note of the amount of fat (to be avoided) and calcium (to be encouraged).

There is a strong correlation between the protein and calcium content of dairy products (Rayner et coll. 2005). Calcium is not one of the nutrients subject to mandatory declaration. That is why the score modification consists solely of ensuring that the amount of protein in cheeses is always counted (which would otherwise be precluded by their salt, calorie and saturated fatty acid content, as these result in a total **of the N component** that exceeds 11). This ensures that their relative calcium content is accounted for.

Thus, the protein content is **always** counted, whether the N point total is <11 or not, and the thresholds for the other food categories remain the same. Cheeses are divided into three Nutri-Score classes.

Cheese nutritional score = Total N points – Total P points

Added fats

The French national nutrition health programme (PNNS) recommends privileging plant-derived fats and limiting animal fats (butter and cream). The classification obtained with the original score calculation that put all added fats in the 'dark orange/E' category does not seem consistent with nutritional guidelines. Thus, the algorithm must be optimised to better account for saturated fatty acid contents⁶. The points table for fatty acids is calculated based on the total saturated fatty acid/lipid component (as a percentage) with the table for assigning points starting at 10% and increasing by steps of 6%.

The [column ratio](#) total saturated fatty acids/lipids replaces the saturated fatty acids column [used in the general case](#), but the other columns [remain unchanged and](#) must be used.

Points	Ratio total saturated fatty acids/lipids (%)
0	<10
1	<16
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

Beverages

For beverages, the nutritional composition specific to this category must be accounted for, especially the sugar content. Modifications have been made in order to improve consistency between the Nutri-Score and nutritional guidelines (Haut Conseil de la Santé Publique 2015). Water is the only beverage recommended by international bodies. That is why water is always kept distinct from all other beverages (including those with 0 calories). Furthermore, the latest scientific research suggests that drinking sweetened (calorie-free) beverages has a negative impact on health (Fowler et coll. 2008; Narain et coll. 2017) or at least that there is no benefit from consuming these products (ANSES 2015b).

Scores for [beverages](#) are calculated using the tables [below](#).






The [following columns](#): energy [density](#), sugars and fruit, vegetables, [pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils](#) replaces the previous columns, but the other columns [remain unchanged and](#) must be used.

⁶ EU framework for national initiatives on selected nutrients saturated fatty acids (2011)

Points	Energy density (kJ/100g or 100mL)	Sugars (g/100g or 100mL)	Fruits, vegetables, pulses, nuts, and rapeseed, walnut and olive oils (%)
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

- **Assigning Colours**

The Nutri-Score logo is attributed based on the score obtained (see table below).

Points		Logo
Solid foods	Beverages	
Min to -1	Waters	
0 - 2	Min - 1	
3 - 10	2 - 5	
11 - 18	6 - 9	
19 - max	10 - max	

Appendix 3: Eurocode 2 classification – groups included in the fruits, vegetables, pulses and nuts and rapeseed, walnut and olive oils component

7.10	Pulses			
7.10.10	Dried pea	Pisum sativum		Inc. Whole dried pea, Split pea
7.10.15	Chick pea	Cicer arietinum		(whole or split) Bengal gram, Garbanzo, Ceci
7.10.20	Dried broad bean	Vicia faba		
7.10.25	Lentil	Lens esculenta		Varieties: Green, Orange, Yellow, Puy, Indian brown
7.10.30	Common bean	Phaseolus vulgaris		<u>Common bean food items</u>
7.10.34	Dried lima bean	Phaseolus lunatis		Dried butter bean
7.10.38	Mung bean	Phaseolus aureus		Green gram, Golden gram
7.10.42	Urd bean	Phaseolus mungo		Black gram
7.10.46	Black eye bean	Vigna unguiculata		Blackeye pea, Chloris, Cowpea
7.10.50	Soya beans	Glycine max		Chinese black bean, Manchurian bean, Soybean
7.10.xx	Carob fruit	Ceratonia siliqua		Carob bean, Locust bean.

VEGETABLES

8.10 Leaf vegetables

8.10.10	Endive	Cichorium endivia		inc. Curly endive, Batavian endive, Radicchio
8.10.12	Lettuce	Lactuca sativa		inc. Iceberg lettuce, Cabbage lettuce, Cos lettuce, Leaf Lettuce
8.10.16	Lamb's lettuce	Valerianella olitoria		Corn salad, Mâche (Fr)
8.10.20	Swiss chard	Beta vulgaris <i>var</i> cicla		syn. Chard, Silver beet, Seakale beet, Leaf beet; inc. Spinach beet, Ruby/Rhubarb beet
8.10.24	Spinach	Spinacia oleracea		Spinage
8.10.28	Garden orache	Atriplex hortensis		Orach
8.10.30	Cress seedling	Lepidium sativum		
8.10.32	Mustard seedling	Sinapis alba		
8.10.34	Land cress	Barbarea verna		American cress, Winter cress

8.10.36	Watercress	<i>Nasturtium officinale</i>	
8.10.40	Vine leaf	<i>Vitis vinifera</i>	
8.10.44	Dandelion leaf	<i>Taraxacum officinalis</i>	
8.10.48	Nettle	<i>Urtica dioica</i>	Perennial nettle
8.10.50	Sorrel	<i>Rumex</i> spp.	syn. Sour grass; inc. Common sorrel, French sorrel
8.10.55	Purslane	<i>Portulaca oleracea</i>	
8.10.60	Parsley	<i>Petroselinum crispum</i>	
8.15	<u>Brassicas</u>		
8.15.10	<u>Broccoli</u>	<i>Brassica oleracea var italica</i>	
8.15.12	Broccoli tops	<i>Brassica oleracea var italica</i>	Mainly leaves
8.15.15	Cauliflower	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>	
8.15.20	<u>Cabbage</u>	<i>Brassica oleracea var capitata alber</i>	Inc. White cabbage, Spring greens
8.15.24	Red cabbage	<i>Brassica oleracea var capitata rubra</i>	
8.15.28	Chinese cabbage	<i>Brassica oleracea var pekinensis</i>	Celery cabbage
8.15.32	Cabbage penca		
8.15.40	Brussels sprouts	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>	
8.15.42	Brussels tops	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>	Cabbage-like top of plant
8.15.46	Turnip tops	<i>Brassica rapa var rapifera</i>	
8.15.50	Kohlrabi	<i>Brassica oleracea var gongylodes</i>	Turnip cabbage
8.15.55	Curly kale	<i>Brassica oleracea var acephala</i>	Borecole
8.20	Stalk vegetables		
8.20.10	Celery	<i>Apium graveolens var dulce</i>	
8.20.20	Fennel	<i>Foeniculum vulgare var dulce</i>	Florence fennel
8.20.30	Sea kale	<i>Crambe maritima</i>	
8.20.50	Rhubarb	<i>Rheum rhaponticum</i>	Pie-plant
8.25	Shoot vegetables		
8.25.10	Asparagus	<i>Asparagus officinalis var altilis</i>	

8.25.20	Chicory	<i>Cichorium intybus</i>	Belgian / white chicory, Witloof
8.25.30	Globe artichoke	<i>Cynara scalyms</i>	French artichoke, Leafy artichoke
8.25.40	Bamboo shoot	<i>Bambusa</i> spp.	
8.25.50	Palm heart	<i>Palmaceae</i> spp.	
8.30	Onion-family vegetables		
8.30.10	Onion	<i>Allium cepa</i>	inc. Pickling onion, Red onion, Spanish onion
8.30.15	Spring onion	<i>Allium cepa</i>	
8.30.20	Shallot	<i>Allium ascalonicum</i>	
8.30.30	Leek	<i>Allium ampeloprasum</i> <i>var porrum</i>	
8.30.40	Garlic	<i>Allium sativum</i>	
8.30.50	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	Chive garlic
8.38	Root vegetables		
8.38.10	Carrot	<i>Daucus carota</i>	
8.38.20	Salsify	<i>Scorzonera hispanica</i>	Vegetable oyster; inc. <i>Scorzonera</i> (Black salsify)
8.38.30	Celeriac	<i>Apium graveolens</i> <i>var rapaceum</i>	
8.38.34	Parsnip	<i>Pastinaca sativa</i>	
8.38.38	Turnip	<i>Brassica rapa</i> <i>var rapifera</i>	
8.38.42	Swede	<i>Brassica napus</i> <i>var napobrassica</i>	Rutabaga, Swedish turnip, Yellow turnip
8.38.50	Radish	<i>Raphanus sativus</i>	Inc. Red radish, White radish, Black radish, Daikon radish
8.38.55	Beetroot	<i>Beta vulgaris</i> <i>var conditiva</i>	Red beet
8.38.60	Parsley root	<i>Petroselinum crispum</i> <i>var tuberosus</i>	Parsley potato, Hamburg parsley
8.40	Fruit vegetables		
8.40.10	Tomato	<i>Lycopersicum esculentum</i>	Peruvian apple
8.40.15	Aubergine	<i>Solanum melongena</i>	Egg plant
8.40.20	Sweet pepper	<i>Capsicum annum</i> <i>var grossum</i>	Bell pepper, Capsicum pepper; inc. various coloured forms
8.40.25	Chilli pepper	<i>Capsicum frutescens</i>	Pimento
8.40.30	Cucumber	<i>Cucumis sativa</i>	
8.40.40	Courgette	<i>Cucurbita pepo</i>	Zucchini; inc. Marrow (mature)

8.40.45	Cucurbita squash	Cucurbita spp.	Inc. Acorn squash, Spaghetti squash, Custard squash, Golden nugget, Pumpkin
8.40.49	Other gourds	Cucurbitaceae spp.	Inc. Ash gourd, Bottle gourd, Butternut squash, Chayote, Snake squash
8.40.50	Akee	Blighia sapida	Akee, Akee apple
8.40.52	Breadfruit	Artocarpus attilis	See also: Jack fruit
8.40.54	Matoki	Musa sapientium	Green banana; see also: Banana
8.40.56	Plantain	Musa paradisiaca	Adam's fig; see also: Banana
8.40.60	Avocado	Persea americana	Alligator pear
8.40.65	Olive	Olea europaea	
8.45	Pod and seed vegetables		
8.45.10	Pea	Pisum sativum	Green / garden pea
8.45.20	Broad bean	Vicia faba	Faba bean, Field bean, Horse bean
8.45.25	Wax beans	Phaseolus lunatis	Butter bean, Lima bean
8.45.30	French bean	Phaseolus vulgaris	Green bean
8.45.40	Runner beans	Phaseolus coccineus	Green bean, String bean
8.45.50	Sweet corn	Zea mays	Sweet maize; inc. "Baby corn" (immature)
8.45.60	Okra	Hibiscus esculentus	Gumbo, Ladyfinger, Okro
8.50	Edible fungi		
8.50.10	Cultivated mushroom	Agaricus bisporus	Inc. Button mushroom, Cup mushroom, Open mushroom
8.50.15	Field mushroom	Agaricus spp.	
8.50.20	Honey mushroom	Armillaria mellea	Honey agaric, Honey fungus
8.50.25	Boletus	Boletus (and other) spp.	Inc. Yellow boletus, Red boletus, Rough stemmed boletus, Ringed boletus
8.50.30	Truffle	Tuber melanosporum	Swine bread
8.50.35	Morel	Morchella esculanta	
8.50.40	Cantharelle	Cantharellus cibarius	
8.50.45	Orange agaric	Lactarius deliciosus	Saffron milk-cap
8.50.50	Oyster mushroom	Pleurotus ostreatus	
8.50.55	Shiitake mushroom	Lentinus edodes	
8.50.60	Straw mushroom	Volvaria volvaria	

8.55 Seaweeds

8.55.10	Irish moss	Chondrus crispus	Carrageen moss
8.55.20	Kombu	Laminaria spp.	
8.55.30	Laver	Porphyra spp.	Inc. Sea lettuce, Nori (Japanese laver)
8.55.40	Wakame	Undaria spp.	

8.60 Vegetable mixtures

8.60.10	<u>Vegetable mixes</u>		
8.60.20	Mustard and cress	Sinapis alba / Lepidium sativum	
8.60.30	Pot-herb		

FRUITS

9.10 Malaceous fruit

9.10.10	<u>Dessert apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Granny Smith, Golden Delicious, Discovery
9.10.15	<u>Cooking apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Bramley's Seedling
9.10.20	Pear	Pyrus communis	Inc. Conference, Doyenne du Comice, William's Bon Chrétien
9.10.25	Nashi pear	Pyrus pyrifolia	Asian pear
9.10.30	Quince	Cydonia oblongo	
9.10.40	Medlar	Mespilus germanica	
9.10.50	Loquat	Eriobotrya japonica	Japanese medlar

9.20 Prunus species fruit

9.20.10	Apricot	Prunus armeniacea	
9.20.20	Peach	Prunus persica	
9.20.25	Nectarine	Prunus persica var nectarina	
9.20.30	Plum	Prunus domestica	
9.20.32	<u>Damson</u>	Prunus domestica var institia	Inc. Bullace, Prune damson
9.20.34	Mirabelle	Prunus domestica var syriaca	Syrian plum
9.20.36	Greengage	Prunus domestica var italica	
9.20.40	Sweet cherry	Prunus avium	Gean
9.20.45	Sour cherry	Prunus cerasus	Acid cherry; inc. Morello cherry
9.20.50	Chickasaw plum	Prunus angustifolia	

9.20.55	Susina	<i>Prunus salicina</i>	Japanese plum
9.20.60	Sloe	<i>Prunus spinosa</i>	Blackthorn, Sloe plum
9.25	Other stone fruit		
9.25.30	Date	<i>Phoenix dactylifera</i>	
9.25.40	Lychee	<i>Litchi chinensis</i>	Litchi, Lichi
9.25.44	Persimmon plum	<i>Diospyros kaki</i>	Date plum, Kaki, Sharon fruit
9.25.48	Barbados cherries	<i>Malpighia</i> spp.	Acerolas, West Indian cherries
9.30	Berries		
9.30.10	White grapes	<i>Vitis vinifera</i>	
9.30.12	Black grapes	<i>Vitis vinifera</i>	
9.30.15	Strawberries	<i>Fragaria vesca</i>	
9.30.20	Raspberries	<i>Rubus idaeus</i>	
9.30.22	Loganberries	<i>Rubus loganobaccus</i>	
9.30.24	Blackberries	<i>Rubus fruticosus</i>	
9.30.26	Dewberries	<i>Rubus caesius</i>	Youngberries
9.30.28	Cloudberry	<i>Rubus chamaemorus</i>	Averin, Knotberries
9.30.30	Gooseberries	<i>Ribes grossularia</i>	Wine berries
9.30.32	Black currants	<i>Ribes nigrum</i>	
9.30.34	Red currants	<i>Ribes rubrum</i>	
9.30.36	White currants	<i>Ribes sativum</i>	
9.30.40	Cranberries	<i>Vaccinium oxycoccus</i>	
9.30.42	Bilberries	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Huckleberries, Whortleberries
9.30.44	Cowberry	<i>Vaccinium vitis var idaea</i>	Foxberries, Mountain cranberries, Red bilberries, Red whortleberries
9.30.46	Blueberries	<i>Vaccinium corymbosum</i> / <i>Vaccinium angustifolium</i>	
9.30.50	Elderberries	<i>Sambuca nigra</i>	
9.30.54	Rowanberries	<i>Sorbus aucuparia</i>	
9.30.58	Physalis	<i>Physalis peruviana</i>	Cape gooseberry, Chinese lantern, Golden berry
9.30.62	Mulberries	<i>Morus</i> spp.	Inc. Black mulberry, White mulberry
9.30.66	Bearberries	<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>	Foxberries, Marranitas
9.30.70	Sea buckthorn	<i>Hippophae rhamnoides</i>	

9.40 Citrus fruit

9.40.10	Lemon	Citrus limonum	
9.40.20	Orange	Citrus sinensis	Sweet orange
9.40.25	Tangerine	Citrus reticulata	Mandarin orange; inc. Clementine, Satsuma
9.40.30	Grapefruit	Citrus paradisi	
9.40.35	Pomelo	Citrus grandis	Pummelo, Shaddock
9.40.40	Lime	Citrus aurantifolia	
9.40.50	Kumquat	Fortunella japonica	Cumquat

9.50 Miscellaneous fruit

9.50.10	Banana	Musa (infertile hybrid)	See also: Plantain
9.50.14	Pineapple	Ananas comosus	Ananas, Pine
9.50.18	Kiwi fruit	Actinidia chinensis	Chinese gooseberry, Monkey peach
9.50.22	Melon	Cucumis melo	Inc. Ogen, Cantaloupe, Honeydew, Gallia melons
9.50.26	Water melon	Citrullus vulgaris <i>var lanatus</i>	
9.50.30	Fig	Ficus carica	
9.50.32	Mango	Mangifera indica	
9.50.34	Pomegranate	Punica granatum	
9.50.36	Passionfruit	Passiflora edulis	Purple granadilla
9.50.38	Cashew fruit	Anacardium occidentale	Christmas apple
9.50.40	Guava	Psidium guayava	
9.50.42	Papaya	Carica papaya	Papaw
9.50.44	Custard apple	Anona spp.	Inc. Sour sop, Sweet sop, Bullock's heart
9.50.46	Prickly pear	Opuntia ficus indica	Indian fig cactus
9.50.48	Rose hip	Rosa canina	Rose berry, Rose haw
9.50.50	Sapodilla	Achras sapota	Naseberry, Sapodilla plum
9.50.52	Carambola	Averrhoa carambola	Star apple, Star fruit
9.50.54	Durian	Durio zibethinus	Durion
9.50.56	Jack fruit	Artocarpus heterophylla	Jack; see also: Breadfruit
9.50.58	Chayote	Sechium edule	
9.50.60	Rambutan	Nephelium lappaceum	
9.50.62	Tamarillo	Cyphomandra betacea	Tree tomato
9.50.64	Tamarinde	Tamarindus indica	

9.60 Fruit mixtures

9.60.10	Fruit cocktail	Contg. pear, peach, pineapple, grape, cherry
9.60.20	Fruit salad	Contg. banana, orange, apple, pear, grape

NUTS

7.20 Underground pulses

7.20.10	Peanut	<i>Arachis hypogea</i>	Groundnut, Monkey nut
---------	--------	------------------------	-----------------------

7.40 Nuts

7.40.10	Walnut	<i>Juglans regia</i>	
7.40.14	Hazelnut	<i>Corylus avellana</i>	
7.40.18	Filbert	<i>Corylus maxima</i>	
7.40.22	Coconut	<i>Cocos nucifera</i>	Cokernut
7.40.26	Brazil nut	<i>Bertholletia excelsa</i>	Paranut, Cream nut
7.40.30	Hickory nut	<i>Carya illinoensis</i>	Pecan nut
7.40.34	Cashew nut	<i>Anacardium occidentale</i>	
7.40.38	Almond, sweet	<i>Prunus amygalus dulcis</i>	
7.40.42	Almond, bitter	<i>Prunus amygalus amara</i>	
7.40.46	Pistachio nut	<i>Pistacia vera</i>	
7.40.50	Sweet chestnut	<i>Castanea vulgaris</i>	

12.20 Herbs

12.20.10	Angelica	<i>Angelica archangelica</i>	(leaf, stem, root, seed) see also Candied angelica
12.20.12	Basil	<i>Ocimum basilicum</i>	(leaf)
12.20.14	Bay	<i>Laurus nobilis</i>	(leaf)
12.20.16	Bergamot	<i>Monarda didyma</i>	(leaf, flower)
12.20.18	Burnet	<i>Poterium sanguisorba</i>	(leaf)
12.20.20	Borage	<i>Borago officinalis</i>	(flower, leaf)
12.20.22	Chervil	<i>Anthriscus cerefolium</i>	(leaf)
12.20.24	Chamomile	<i>Chamaemelum nobile</i>	(leaf, flower)
12.20.26	Comfrey	<i>Symphytum officinale</i>	(leaf, root)
12.20.28	Coriander	<i>Coriandrum sativum</i>	(leaf, root)
12.20.30	Curry	<i>Chalcas koenigii</i>	(leaf)
12.20.32	Dill	<i>Anethum graveolens</i>	(leaf)

12.20.34	Fennel	<i>Foeniculum vulgare</i>	(leaf, stem, seed)
12.20.36	Fenugreek	<i>Trigonella foenum-graceum</i>	(leaf)
12.20.38	Hop	<i>Humulus lupulus</i>	(flower, shoot)
12.20.40	Hyssop	<i>Hysoppus officinalis</i>	(leaf)
12.20.42	Lemon balm	<i>Melissa officinalis</i>	(leaf)
12.20.44	Lemon grass	<i>Cymbopogon</i> spp.	(leaf)
12.20.46	Lemon verbena	<i>Lippia citriodora</i>	(leaf)
12.20.48	Lovage	<i>Levisticum officinale</i>	(leaf, stem, root, seed)
12.20.50	Marigold	<i>Calendula officinalis</i>	(petal)
12.20.52	Marjoram	<i>Origanum majorana</i>	(leaf) also Sweet marjoram, Spanish wild marjoram
12.20.54	Mint	<i>Mentha</i> spp.	(leaf)
12.20.56	Nasturtium	<i>Tropaeolum majus</i>	(leaf, petal, seed, seed pod)
12.20.58	Oregano	<i>Origanum vulgare</i>	(leaf, flower)
12.20.60	Rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	(leaf)
12.20.62	Sage	<i>Salvia officinalis</i>	(leaf)
12.20.64	Savory	<i>Saturcia</i> spp.	(leaf) inc. Winter savory, Summer savory
12.20.66	Tansy	<i>Chrysanthemum vulgare</i>	(leaf)
12.20.68	Tarragon	<i>Artemesia dracunculus</i>	(leaf)
12.20.70	Thyme	<i>Thymus</i> spp.	(leaf)
12.20.72	Woodruff	<i>Asperula odorata</i>	(leaf)
12.20.74	Yarrow	<i>Achillea millefolium</i>	(leaf, root, seed)

DOMANDE E RISPOSTE SUL NUTRI-SCORE

SCIENTIFICO & TECNICO



I. CALCOLO DEL PUNTEGGIO NUTRIZIONALE	3
COME SI CALCOLA IL PUNTEGGIO NUTRIZIONALE?	3
QUAL È IL DOCUMENTO DI RIFERIMENTO PER CALCOLARE IL TENORE DI «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO E OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA» DEI PRODOTTI TRASFORMATI?.....	3
I SUCCHI CONCENTRATI SONO INCLUSI NEL CALCOLO DEL TENORE DI «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO E OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA»?.....	3
QUALI METODI È POSSIBILE USARE PER STABILIRE IL CONTENUTO DI FIBRE DI UN PRODOTTO?	4
COSA CONTA COME ZUCCHERI SEMPLICI?.....	4
COME SI CALCOLA IL PUNTEGGIO?.....	4
SI DEVONO ARROTONDARE I RISULTATI OTTENUTI PER CALCOLARE IL PUNTEGGIO?.....	4
COME SI CALCOLA LA CONVERSIONE SALE-SODIO?.....	4
COME SI CALCOLA IL NUTRI-SCORE DEI PRODOTTI COMPOSTI?.....	5
IL NUTRI-SCORE SI DEVE CALCOLARE SUI PRODOTTI COSÌ COME SONO VENDUTI O UNA VOLTA RICOSTITUITI?.....	5
QUALE NUTRI-SCORE PER I FRITTI?.....	5
IL NUTRI-SCORE SI APPLICA AI PRODOTTI PRESENTATI IN UN LIQUIDO DI COPERTURA?.....	6
PER GLI ALIMENTI LIQUIDI, IL PUNTEGGIO SI CALCOLA SU 100 G O 100 ML?.....	6
PERCHÉ È STATA MODIFICATA LA COMPONENTE «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI E FRUTTA A GUSCIO»?.....	6
II. ADATTAMENTO DEL PUNTEGGIO PER ALIMENTI E BEVANDE	7
A QUALI GRASSI AGGIUNTI SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?.....	7
A QUALI FORMAGGI SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?.....	7
A QUALI BEVANDE SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?.....	7
IL NUTRI-SCORE SI APPLICA ALLE BEVANDE ALCOLICHE?	8
III. ALIMENTI CHE PREVEDONO L'APPLICAZIONE DEL NUTRI-SCORE	8
A QUALI PRODOTTI SI APPLICA IL NUTRI-SCORE?.....	8
A QUALI PRODOTTI NON SI APPLICA IL NUTRI-SCORE?.....	9
IL NUTRI-SCORE SI PUÒ APPLICARE A PRODOTTI NON SOGGETTI ALL'OBBLIGO DI DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?.....	10
NEL CASO DEGLI ASSORTIMENTI, OCCORRE APPORRE PIÙ DI UN NUTRI-SCORE?.....	11

<i>Allegato 1: Modalità di calcolo destinate a quantificare il contenuto di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva per un prodotto trasformato</i>	12
<i>Allegato 2: Modalità di calcolo del punteggio nutrizionale</i>	20
<i>Allegato 3: Classificazione Eurocodice 2 gruppi inclusi nelle componenti di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, olio di noce, colza e oliva</i>	27

Traduzione italiana del documento originale francese.

Fonte: Public Health France, 01/04/2022

Link:<https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique-en>

Domande e risposte sul Nutri-Score: approfondimento tecnico-scientifico

Le modifiche più recenti sono indicate in blu nel documento

I. Calcolo del punteggio nutrizionale

COME SI CALCOLA IL PUNTEGGIO NUTRIZIONALE?

Il calcolo del punteggio nutrizionale si basa sui valori nutrizionali per 100 g di alimento così com'è venduto.

NB: per i prodotti ricostituiti, vedi la sezione dedicata

QUAL È IL DOCUMENTO DI RIFERIMENTO PER CALCOLARE IL TENORE DI «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO E OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA» DEI PRODOTTI TRASFORMATI?

Una guida al calcolo del contenuto di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva di un prodotto trasformato è disponibile nell'allegato n. 1.

È stata redatta sulla base del seguente documento: «*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 and Lynn Stockley - British Heart Foundation - Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford - December 2005*».

I SUCCHI CONCENTRATI SONO INCLUSI NEL CALCOLO DEL TENORE DI «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO E OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA»?

Per quanto riguarda i concentrati di frutta o verdura:

Si possono includere: i succhi di frutta al 100% da concentrato

Per esempio, un succo d'arancia al 100% da concentrato, poi ricostituito al 100% (o un succo di cocco, sempre ricostituito al 100%)

Non si possono includere: i succhi o le puree di frutta concentrata che non sono ricostituite al 100%.

Per esempio, un succo/sciroppo concentrato di limone aggiunto a un sorbetto non è considerato come frutta.

La classificazione di succhi di frutta e affini è descritta nell'allegato n.1, che approfondisce le modalità di calcolo della componente «Frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva».

QUALI METODI È POSSIBILE USARE PER STABILIRE IL CONTENUTO DI FIBRE DI UN PRODOTTO?

Tutti i metodi elencati nel documento guida pubblicato dalla Commissione Europea riguardante l'indicazione del contenuto di fibre nella dichiarazione nutrizionale¹ sono validi ai fini del calcolo del punteggio nutrizionale.

COSA CONTA COME ZUCCHERI SEMPLICI?

Gli zuccheri semplici comprendono i monosaccaridi e i disaccaridi.

COME SI CALCOLA IL PUNTEGGIO?

Il calcolo del punteggio totale di un alimento si realizza **sottraendo dalla somma dei punti sfavorevoli la somma dei punti favorevoli**.

Inoltre, a seconda dei punti sfavorevoli ottenuti (soglia fissata a 11), i punti favorevoli possono variare a seconda dell'inserimento o meno dei punti corrispondenti alle proteine (si vedano le indicazioni specifiche).

Il calcolo del punteggio nutrizionale è analizzato nel dettaglio nell'allegato n. 2.

SI DEVONO ARROTONDARE I RISULTATI OTTENUTI PER CALCOLARE IL PUNTEGGIO?

I punti attribuiti a una sostanza nutritiva data variano a seconda **dei valori indicati nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria**.

Per determinare i decimali necessari, si consiglia di consultare il documento guida pubblicato dalla Commissione Europea che stabilisce le soglie di tolleranza per i valori nutrizionali da indicare sulle confezioni dei prodotti. Per le sostanze nutritive la cui indicazione è facoltativa, come le fibre, si consiglia di riferirsi al suddetto documento, in conformità con l'articolo 30-2 del regolamento UE 1169/2011.

COME SI CALCOLA LA CONVERSIONE SALE-SODIO?

Il tenore di sodio corrisponde al tenore di sale indicato nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria diviso per un **coefficiente di conversione pari a 2,5**.

Se il valore di sale indicato è espresso in centigrammi (2 cifre dopo la virgola per i grammi), si deve seguire il principio di arrotondamento specificato nel paragrafo «Si devono arrotondare i risultati ottenuti per calcolare il punteggio» di questo Approfondimento.

Al fine di evitare i rari ma possibili scarti dei punti attribuiti alla componente «sodio» nel calcolo del punteggio, derivanti dall'arrotondamento nella conversione del sale indicato nella dichiarazione nutrizionale in sodio, si consiglia di riportare preferibilmente tra le informazioni nutrizionali un tenore

di sale in milligrammi (3 cifre dopo la virgola per i grammi). Il valore indicato sulla confezione di un prodotto, si calcola secondo le modalità previste nell'articolo 31-4 del regolamento UE n. 1169/2011.

COME SI CALCOLA IL NUTRI-SCORE DEI PRODOTTI COMPOSTI?

Il calcolo del punteggio nutrizionale si basa sui **valori nutrizionali (per 100 g di prodotto) riportati sulla confezione**. Le sostanze nutritive sono incluse nella **dichiarazione nutrizionale obbligatoria** o possono integrarla, in conformità con l'articolo 30 del regolamento UE n. 1169/2011.

Se un piatto pronto venduto insieme a una bustina di salsa presenta i valori nutrizionali comprensivi del condimento, il Nutri-Score indicato si riferirà a entrambi i prodotti insieme.

Se sono presenti due diverse dichiarazioni nutrizionali, due Nutri-Score possono coesistere sul fronte della confezione. Il layout grafico da seguire per apporre, appunto, due diversi Nutri-Score sul fronte della confezione di un prodotto è stabilito in un documento disponibile alla consultazione.

IL NUTRI-SCORE SI DEVE CALCOLARE SUI PRODOTTI COSÌ COME SONO VENDUTI O UNA VOLTA RICOSTITUITI?

Il regolamento UE n. 1169/2011 stabilisce che la dichiarazione nutrizionale debba basarsi sui valori nutrizionali del prodotto così com'è venduto o, se previsto, del prodotto ricostituito. In ogni caso, il calcolo del Nutri-Score si realizza sempre a partire dai valori relativi a energia e sostanze nutritive indicati nella dichiarazione nutrizionale corrispondente. È possibile, inoltre, calcolare il Nutri-Score sul prodotto ricostituito, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in maniera sufficientemente dettagliata.

Le zuppe disidratate sono un esempio di prodotto sul quale è possibile applicare questo metodo di calcolo. In questi casi, si consiglia di calcolare il Nutri-Score sul **prodotto ricostituito**, per fornire al consumatore dei Nutri-Score comparabili tra loro.

Per rendere i prodotti idonei a tale metodo di calcolo, **devono figurare sulla confezione una dichiarazione nutrizionale per 100 g o 100 ml di prodotto ricostituito e una descrizione dettagliata delle modalità di preparazione**.

In questo caso, per principio di trasparenza, si invita inoltre il produttore ad aggiungere un'apposita indicazione sulla confezione volta a informare il consumatore che il Nutri-Score è stato calcolato sul prodotto ricostituito. Quest'informazione si potrà apporre, a discrezione del fabbricante, sul lato anteriore della confezione, accanto al logo, oppure sul retro della confezione, accanto alla dichiarazione nutrizionale.

QUALE NUTRI-SCORE PER I FRITTI?

Ai prodotti fritti preconfezionati (per es. le patatine fritte, il pesce impanato...) è generalmente attribuito un Nutri-Score A o B. Solitamente questi prodotti vengono prefritti in maniera industriale, un processo che genera un impatto minimo sul tenore di grassi contenuti nell'alimento finale.

A seconda dei prodotti, alcuni sono destinati a una cottura in forno o in padella, mentre altri prevedono, come indicato sulla confezione, una cottura in friggitrice, la quale determina un maggiore

assorbimento di olio da parte dell'alimento stesso. **Di conseguenza, la cottura in friggitrice determina una variazione di una o due categorie in termini di Nutri-Score, a seconda dell'olio utilizzato.**

Per quanto riguarda i fritti che non sono pronti al consumo, ma prevedono una cottura in friggitrice, come indicato sulla confezione, è consigliabile che il fabbricante informi i consumatori della variazione che questo processo determina sul Nutri-Score, indicando sulla confezione la generica frase seguente: «*La cottura in friggitrice determina una variazione del Nutri-Score attribuito al prodotto di una lettera se l'olio di frittura è povero di acidi grassi saturi (olio di girasole o arachide) e di due lettere se è invece ricco di acidi grassi saturi (olio di cocco, palma o palmisto).*»

IL NUTRI-SCORE SI APPLICA AI PRODOTTI PRESENTATI IN UN LIQUIDO DI COPERTURA?

Il calcolo del punteggio nutrizionale si basa sui **valori nutrizionali (per 100 g di prodotto) indicati sulla confezione**. Le sostanze nutritive sono incluse nella **dichiarazione nutrizionale obbligatoria** o possono integrarla, in conformità con l'articolo 30 del regolamento UE n. 1169/2011.

Se il liquido di copertura è preso in considerazione nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria, lo sarà anche per il Nutri-Score e viceversa. Per calcolare la percentuale di «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva», si consiglia di riferirsi ai valori considerati per realizzare la tabella nutrizionale. Se il liquido di copertura è stato incluso, quest'ultimo dev'essere preso in considerazione. Se invece i valori nutrizionali indicati si riferiscono al prodotto sgocciolato, si consiglia di ricalcolare la percentuale al netto del liquido di copertura.

PER GLI ALIMENTI LIQUIDI, IL PUNTEGGIO SI CALCOLA SU 100 G O 100 ML?

Per gli alimenti liquidi come le zuppe, l'olio e il latte, il valore di riferimento è l'unità utilizzata nell'etichettatura nutrizionale, per principio di trasparenza nei confronti del consumatore. Se sono indicati due valori (relativi a 100 g e 100 ml), è preferibile considerare quelli relativi a 100 g.

PERCHÉ È STATA MODIFICATA LA COMPONENTE «FRUTTA, VERDURA, LEGUMI E FRUTTA A GUSCIO»?

Una modifica della componente «Frutta, verdura, legumi e frutta a guscio» è stata apportata nell'ottobre 2019 per renderla più coerente con le raccomandazioni nutrizionali europee relative agli oli vegetali destinati al consumo umano. La percentuale di olio di colza, di noce e di oliva presente nei prodotti è inclusa nella componente positiva «Frutta, verdura, legumi e frutta a guscio» per il calcolo del punteggio. In seguito a questa modifica, agli oli di colza, di noce e di oliva è stato attribuito un punteggio equivalente a «C-giallo», al fine di riflettere le raccomandazioni di salute pubblica che suggeriscono di privilegiare l'impiego di questi oli rispetto ad altre materie grasse.

II. Adattamento del punteggio per alimenti e bevande

A QUALI GRASSI AGGIUNTI SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?

I «grassi aggiunti» sono i grassi venduti come prodotto finito e non i grassi inseriti tra gli ingredienti di **un prodotto composto**. Sono per esempio considerati «grassi aggiunti» **gli oli vegetali, la margarina, il burro, la panna da cucina o altri derivati del latte utilizzati come condimento**.

Anche le preparazioni alimentari vegetali (per es. a base di soia, di cocco) e la panna fresca sono considerati «grassi aggiunti».

Le salse fredde emulsionate, come la maionese o la salsa rosa, non sono interessate dall'adattamento riguardante i grassi aggiunti.

Le preparazioni vegetali incorporate in **un prodotto composto** (come anche il burro, l'olio di girasole, ecc.) sono quindi incluse nel calcolo del punteggio totale **del prodotto**, realizzato a partire dai valori (per 100 g di prodotto) indicati nella dichiarazione nutrizionale. **Gli alimenti composti** sono considerati nel loro insieme, come una miscela di ingredienti che include anche eventuali grassi, e il punteggio si applica sulla composizione del prodotto finito. Così come per i grassi, nel caso in cui il formaggio (che, come i grassi aggiunti, è considerato un'eccezione nel calcolo del punteggio) costituisca uno degli ingredienti di un piatto, non dev'essere considerato a parte.

A QUALI FORMAGGI SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?

In termini di adattamento del punteggio, sono considerati formaggi, in linea con la definizione prevista dal decreto 2007-628:

- **I formaggi**
- **I formaggi fusi**
- **I prodotti lattiero-caseari affini**

Per il calcolo del Nutri-Score, non si considerano invece formaggi:

- *I fromages blancs [formaggio fresco tipico francese]. Il calcolo realizzato per questa categoria di prodotti sarebbe comunque il medesimo se fossero considerati formaggi, in quanto raramente superano gli 11 punti per la componente detta «negativa». L'apporto di proteine è quindi sempre preso in considerazione;*
- *Le preparazioni vegetali spalmabili.*

A QUALI BEVANDE SI APPLICA L'ADATTAMENTO DEL NUTRI-SCORE?

L'adattamento del Nutri-Score si applica alle seguenti bevande, **a condizione che comprendano una dichiarazione nutrizionale**, ad eccezione delle acque in bottiglia, che possono apporre un Nutri-Score A / verde scuro senza dover necessariamente inserire anche una dichiarazione nutrizionale:

- **Le acque minerali e di sorgente** (punteggio A - colore verde scuro);
- **Le acque aromatizzate (con e senza zuccheri aggiunti)**. Sono prodotti che non rientrano nella categoria delle acque minerali e di sorgente, e alle quali non è possibile attribuire un Nutri-Score A;

- I succhi di frutta, i nettari e i frullati;
- I succhi di verdura;
- Le bevande con zuccheri e/o edulcoranti aggiunti;
- I tè, infusi o caffè ricostituiti esclusivamente con acqua.

La griglia prevista per le bevande prevede colonne riguardanti densità energetica, zuccheri, frutta e verdura, al posto di quelle generalmente fornite per gli alimenti. Le altre colonne (acidi grassi saturi, sale, proteine, fibre) restano invariate e devono essere considerate ai fini del conteggio.

Il latte, lo yogurt da bere e le bevande a base di latte aromatizzate o al cioccolato con un contenuto di latte superiore all'80%, le zuppe, i gazpacho e le bevande vegetali non sono invece considerate bevande nel calcolo del Nutri-Score.

Per il latte, il calcolo del punteggio e l'attribuzione del Nutri-Score si basa sulle modalità utilizzate per i prodotti solidi, al fine di considerare il valore nutrizionale di questi prodotti (in particolare, la presenza di proteine e di calcio). Per questo, risulta fondamentale distinguere tra prodotti principalmente costituiti da latte e prodotti che ne contengono in misura minore e che sono piuttosto assimilabili a delle bevande zuccherate. Si è stabilito quindi che il prodotto debba contenere almeno l'80% di latte per poter essere incluso nella categoria dei prodotti solidi ai fini del calcolo del Nutri-Score. La soglia dell'80% è stata fissata dagli esperti in maniera congiunta, al fine di assicurare una distinzione chiara tra i vari prodotti a base di latte (tra cui si annoverano anche bevande del tipo caffelatte), sempre mantenendo un margine di flessibilità in grado di rispondere alle evoluzioni future.

IL NUTRI-SCORE SI APPLICA ALLE BEVANDE ALCOLICHE?

Il Nutri-Score **non si applica** alle bevande alcoliche con contenuto di alcol superiore a 1,2%.

La dichiarazione nutrizionale è invece obbligatoria per tutte le bevande [analcoliche - la birra analcolica, i cocktail del tipo Mojito analcolici, ecc. -](#), così come per le [bibite e i succhi di frutta](#). Se un fabbricante decide di apporre il Nutri-Score su uno dei suoi prodotti, deve fare lo stesso anche per le [bevande analcoliche](#).

III. Alimenti che prevedono l'applicazione del Nutri-Score

A QUALI PRODOTTI SI APPLICA IL NUTRI-SCORE?

Il Nutri-Score si applica ai prodotti alimentari che dispongono di una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, ai sensi del regolamento UE N. 1169/2011. Ad eccezione di casi specifici menzionati in questo approfondimento, sono i valori indicati nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria a dover essere utilizzati per il calcolo del Nutri-Score.

Nonostante gli alimenti per la prima infanzia (0-3 anni) siano obbligatoriamente provvisti di dichiarazione nutrizionale, si consiglia di non applicare il Nutri-Score a questi prodotti. I bambini da 0 a 3 anni presentano un fabbisogno nutrizionale specifico, soprattutto riguardo all'apporto lipidico, e il Nutri-Score non è un sistema adatto a questo tipo di valutazione.

Analogamente, consigliamo di non applicare il Nutri-Score su prodotti destinati alla cosiddetta nutrizione sportiva. L'algoritmo alla base del Nutri-Score è stato sviluppato per rispondere alle esigenze della popolazione in generale, mentre la nutrizione sportiva riguarda soltanto una parte specifica della popolazione.

Inoltre, viste le specificità in termini di composizione nutrizionale, regolamentazione e finalità dei prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare (oggetto della normativa UE n. 609/2013), si consiglia di non applicare il Nutri-Score sui seguenti prodotti:

- formule per lattanti e formule di proseguimento;
- alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti;
- alimenti a fini medici speciali;
- sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (...).

Si sconsiglia l'applicazione del Nutri-Score anche ai sostituti del pasto non destinati al controllo del peso.

A QUALI PRODOTTI NON SI APPLICA IL NUTRI-SCORE?

Gli alimenti non soggetti a dichiarazione nutrizionale obbligatoria sono elencati nell'allegato V della normativa N. 1169/2011. Questi sono:

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti (per es. frutta o verdura fresca, carni crude tagliate, miele...);
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti (*da notare che il prodotto contemplato è essenzialmente la carne*);
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne gli aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;

19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante in piccole quantità al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che li forniscono direttamente al consumatore finale.

A questo proposito, occorre considerare che i criteri di deroga sono intesi in senso cumulativo, ovvero il concetto di «piccole quantità» dev'essere valutato in relazione alla totalità dei criteri.

- *In merito alle strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente il consumatore finale*

Le «strutture di vendita al dettaglio» includono le attività commerciali di media e grande distribuzione, gli ipermercati e i negozi locali di prodotti alimentari.

- *In merito al concetto di «locale»*

Un perimetro di circa 100 km su scala dipartimentale e regionale è considerato accettabile. Questa distanza può essere estesa per i produttori situati in zone a scarsa densità di popolazione che sviluppano circuiti di commercio destinati ai consumatori e ai venditori al dettaglio (gastronomie, caseifici, ecc.) nei centri urbani più vicini (per esempio la zona di Parigi per le regioni Bourgogne e Centre). Quest'indicazione si applica al commercio transfrontaliero se conforme alle raccomandazioni dello Stato membro interessato.

- *In merito al criterio «forniti direttamente dal fabbricante al consumatore finale»*

Sono considerate fornitura diretta dal fabbricante al consumatore finale le vendite realizzate dal fabbricante nell'azienda agricola, nei mercati, nell'ambito di filiere corte di distribuzione, spacci aziendali di prodotti alimentari, nonché le vendite realizzate da un operatore (macelleria, rosticceria, pescheria, panificio...), incluse quelle effettuate via Internet, a patto che queste ultime non rappresentino la totalità degli introiti del fabbricante.

Sono inclusi anche i prodotti esposti in occasione di fiere destinate alla promozione di specialità regionali.

Se i criteri menzionati sopra sono rispettati, nella maggior parte dei casi il fabbricante interessato da questo provvedimento risponde, di fatto, al criterio di «piccole quantità» previsto dalla legge.

Infine, in aggiunta ai criteri sopraelencati, corrispondono a «piccole quantità» le quantità di alimenti fabbricati da operatori appartenenti alla categoria «microentreprise», una definizione fornita dalla legislazione francese all'articolo 3 del decreto n° 2008-1354 del 18 dicembre 2008 che suddivide le aziende in categorie di appartenenza ai fini dell'analisi statistica ed economica. La «micro-entreprise» è un'azienda che impiega meno di 10 dipendenti e realizza un fatturato annuale o un bilancio totale non superiore ai 2 milioni di euro.

Il Nutri-Score non si applica agli integratori alimentari.

IL NUTRI-SCORE SI PUÒ APPLICARE A PRODOTTI NON SOGGETTI ALL'OBBLIGO DI DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Nel caso di **prodotti non soggetti all'obbligo di dichiarazione nutrizionale**, (si vedano per esempio i

prodotti elencati nell'Allegato V del regolamento UE n. 1169/2011), se **una dichiarazione nutrizionale figura sulla confezione, il fabbricante può decidere** di apporre o meno il Nutri-Score sui suoi prodotti. Tuttavia, questa scelta deve riguardare indistintamente tutti i prodotti appartenenti alla stessa categoria, non solo alcuni.

Analogamente, è possibile apporre il Nutri-Score sui prodotti confezionati direttamente al negozio se questi ultimi sono dotati di una dichiarazione nutrizionale.

NEL CASO DEGLI ASSORTIMENTI, OCCORRE APPORRE PIÙ DI UN NUTRI-SCORE?

Per gli assortimenti:

- Se i valori nutrizionali dei prodotti non sono gli stessi, occorre apporre un Nutri-Score per ogni dichiarazione nutrizionale; «Santé publique France» stabilisce in un documento il layout grafico da seguire per apporre più di un Nutri-Score sul fronte della confezione di un prodotto.
- Nel caso in cui le tabelle nutrizionali determinino uno stesso risultato in termini di Nutri-Score, si può apporre un solo Nutri-Score sul fronte della confezione (è il caso, per esempio, di una composta di frutta aromatizzata o di prodotti che presentano un'unica dichiarazione nutrizionale media);
- Se si tratta di un assortimento in cui la totalità dei prodotti sono destinati a un consumatore unico, è possibile fornire un Nutri-Score medio. Nel caso in cui gli elementi dell'assortimento appartengano a categorie alimentari che prevedono regole di calcolo diverse (per esempio un alimento solido e una bevanda), non è possibile applicare il metodo sopraindicato.

Allegato 1: Modalità di calcolo destinate a quantificare il contenuto di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva per un prodotto trasformato

Osservazione preliminare: solo la frutta, la verdura, i legumi, la frutta a guscio e gli oli di colza, di noce e di oliva che rientrano nelle categorie elencate in quest'allegato (in base alle pubblicazioni di Scarborough et al.) sono inclusi nel calcolo volto a determinare la quantità di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva di un prodotto trasformato.

Fonte: Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford. December 2005¹.



La componente relativa a frutta, verdura, legumi e frutta a guscio, inclusa per la prima volta nel punteggio della Food Standard Agency (FSA) dei primi anni 2000, si basa su una classificazione degli alimenti denominata Eurocode 2, disponibile in inglese sul web¹.

Questo documento intende chiarire e uniformare il modo in cui **dev'essere calcolata la quantità di «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva» di un alimento** al fine di consentire il calcolo del punteggio. I punti trattati sono i seguenti:

1. Ai fini del calcolo del punteggio, quali alimenti sono considerati verdure nella componente «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva»?
2. La frutta, la verdura e i legumi in forma passata, concentrata, disidratata o in polvere, i succhi di frutta e verdura si devono includere nel calcolo della quantità di frutta e verdura presente in un prodotto per determinare il punteggio? Se sì, come dev'essere calcolata la quantità di frutta e verdura trasformata?
3. La quantità di frutta, verdura, legumi e frutta a guscio presente in un prodotto dev'essere calcolata prima o dopo la cottura?

1. DEFINIZIONE DI FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO E OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA

La classificazione Eurocode 2 (disponibile in inglese sul web) individua vari gruppi di alimenti. Secondo questo sistema, la «frutta» appartiene al gruppo 9; le «verdure» al gruppo 8, i «legumi» al gruppo 7.10 e la «frutta a guscio» ai gruppi 7.20 e 7.40.

I gruppi sono da intendere come segue:

i. Gruppo 7.10 (Pulses);

ii. Gruppo 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.42 (Flower-head

¹ disponibile su

[https://www.researchgate.net/publication/](https://www.researchgate.net/publication/267194254_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)

[267194254_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](https://www.researchgate.net/publication/267194254_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)

vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)

iii. Gruppo 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).

iv. Gruppo 7.20 (underground pulses); 7.40 (nuts)

Una lista in italiano degli alimenti relativi ai codici sopraelencati è disponibile alla fine del presente allegato.

Le **erbe aromatiche**, inserite nel gruppo 12.20 della classificazione Eurocode 2, sono anch'esse incluse nel calcolo della componente, e lo stesso vale per gli **oli di colza, di noce e di oliva**.



Presentiamo di seguito alcune precisazioni:

- La **noce di cocco** è problematica ai fini del calcolo, perché si consuma in maniera diversa rispetto agli altri tipi di frutta a guscio.

A seconda della modalità di consumo, la noce di cocco si può suddividere nei seguenti gruppi:

- la *polpa* della noce di cocco fresca si considera *frutta*,

- l'*acqua* della noce di cocco (o «acqua di cocco», definita come il liquido ottenuto dalla noce di cocco ancora acerba senza alcun processo di estrazione o spremitura della polpa di cocco), è considerata *una bevanda*. Ai fini del calcolo, si potrà considerare come *frutta*.

- il *latte di cocco* (ottenuto mediante estrazione o spremitura della polpa di noce di cocco matura) è considerato *un alimento*. Gli ingredienti provenienti dalla noce di cocco (per es. l'estratto di cocco) possono considerarsi *frutta*. Tuttavia, non si dovrà calcolare l'eventuale aggiunta di acqua.

- la *crema vegetale di cocco* è considerata *grasso aggiunto*. Gli ingredienti provenienti dalla noce di cocco (per es. l'estratto di cocco) possono considerarsi *frutta*. Tuttavia, non si dovrà prendere in conto l'eventuale aggiunta di acqua.

- la noce di cocco *disidratata ed essiccata* equivale a *frutta secca*. La noce di cocco grattugiata ed essiccata è considerata *frutta secca*.

- la noce di cocco trasformata al di là del prodotto originale non è considerata.

- I **cetriolini** sono una varietà di CUCUMIS SATIVUS, come il cetriolo. Considerato il nome botanico, sono catalogati come verdure.
- I **capperi** non sono inclusi nell'elenco e non si dovranno quindi calcolare come verdure.



Non sono conteggiati:

✘ I **tuberi**, in particolare le patate e **altri farinacei** (per es. l'igname o la manioca appartenenti al gruppo 8.34) sono esclusi dal calcolo.

✘ Le **farine di legumi e di mais** sono escluse dal calcolo della percentuale di frutta e verdura.

✘ **La quinoa**, la cui composizione nutrizionale è simile a quella dei cereali, non è considerata una verdura.

✘ **Le spezie**, che non fanno parte del gruppo 8 dell'Eurocode, più generico (in cui sono incluse le verdure), ma del gruppo 4.

✘ **I semi di chia, papavero, girasole, lino e i pinoli**, che fanno parte del gruppo 7.30 dell'Eurocode, non incluso nel documento elaborato dall'FSA

✘ **Gli alimenti che non figurano nei gruppi Eurocode 9, 8, 7.10, 7.20, 7.40 e 12.20.**

2. CALCOLO DELLA QUANTITÀ DI FRUTTA, VERDURA E LEGUMI NEI PRODOTTI TRASFORMATI

- Livelli di trasformazione accettabili per l'inclusione nel calcolo come frutta, verdura e legumi

I benefici sulla salute di frutta e verdura e **l'apporto di vitamine che ne deriva** sono associati al prodotto nella sua totalità.

Il processo di trasformazione può determinare la perdita di fibre e vitamine. Di conseguenza, non sarebbe appropriato che ingredienti come gli zuccheri di succhi di frutta concentrati aggiunti agli alimenti per renderli più dolci siano considerati per il calcolo del punteggio alla stregua di frutta e verdura sfusa.

Frutta e verdura sfusa (inclusa quella cotta ed essiccata) nonché frutta, verdura e legumi poco trasformati (sbucciati, affettati, in conserva, congelati, passati, in polpa, grigliati, marinati) sono inclusi nel calcolo del punteggio. Lo stesso vale per la frutta a guscio tostata. Ricordiamo inoltre che frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli, ai fini del conteggio, devono rappresentare più del 40% del prodotto.

Al contrario, frutta, verdura e legumi sottoposti a trasformazione ulteriore (per es. zuccheri di succhi di frutta concentrati, preparati in polvere o liofilizzati, frutta candita, farina che determina un perdita di liquidi) non contano come frutta, verdura e legumi. Lo stesso vale per il mais sotto forma di pop-corn e le proteine di soia. Per quanto riguarda la frittura, contano le verdure fritte ancora spesse e solo parzialmente disidratate da questo metodo di cottura, ma non le patatine in sacchetto, sottili e completamente disidratate.

L'aggiunta al prodotto di un qualsiasi ingrediente che non sia considerato frutta, verdura, legumi, frutta a guscio oppure olio non si può includere nella componente (ad eccezione dei succhi di frutta concentrati e ricostituiti al 100% e delle verdure disidratate). Per esempio, in caso di aggiunta di zucchero o miele a frutta o frutta a guscio, solo la frutta o le noci sono inclusi nella quota di frutta e verdura. Analogamente, come accennato in precedenza, l'acqua aggiunta al latte di cocco per diluire il prodotto non è inclusa nella componente frutta e verdura.

I succhi di frutta e verdura che possono essere inclusi nel calcolo della componente «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva» sono i seguenti, ai sensi della direttiva europea n°2001/112/CE:

- Succhi di frutta (come descritto nell'allegato I.I.1.a)
- Succhi di frutta da concentrato (come descritto nell'allegato I.I.1.b)

- Nettari di frutta (come descritto nell'allegato I.I.4). Tuttavia, gli zuccheri aggiunti non sono inclusi nella componente frutta e verdura.

Le seguenti categorie di prodotti sono invece escluse dalla componente frutta e verdura:

- Succhi di frutta concentrati (come descritto nell'allegato I.I.2). Si possono includere solo i prodotti ricostituiti al 100%.
- Purea di frutta concentrata per la preparazione di nettare di frutta (come descritto nell'allegato I.I.4). Si possono includere solo i prodotti ricostituiti al 100%.
- Succhi di frutta disidratati o in polvere (come descritto nell'allegato I.I.3)

I succhi di frutta estratti con acqua non sono inclusi nella componente.

Il contenuto di frutta e verdura delle bevande sottoposte a un processo volto a eliminare l'alcool dalla bevanda non è incluso. Tali bevande sono generalmente considerate bevande analcoliche, per esempio la birra analcolica e i cocktail del tipo Mojito analcolici.

- **Modalità di calcolo in caso di frutta, verdura e legumi trasformati**

Alcuni studi precedenti mostrano che:

- 15-20 g di frutta secca e 25-30 g di frutta pronta al consumo (parzialmente disidratata) equivalgono a 80 g di frutta fresca.
- 40 g di legumi secchi equivalgono a 80 g di legumi freschi.
- 20 g di pomodoro concentrato e 25 g di ketchup di pomodoro equivalgono a 80 g di pomodori freschi.

Quindi, per calcolare il punteggio nutrizionale, la quantità di frutta o verdura essiccata, legumi secchi e concentrati di verdure presenti nell'alimento dev'essere moltiplicata per un fattore standard per valutarla su 100 g di prodotto. Tuttavia, questo metodo potrebbe generare risultati anomali. Per esempio, se moltiplichiamo per 2 la quantità di frutta secca presente in una «barretta di cereali alla frutta», una barretta di 75 g contenente 50 g di frutta avrebbe un tenore di frutta di $100/75 = 133\%$, nonostante 25 g di prodotto non corrispondano alla componente frutta.

Per questo motivo, si è convenuto di moltiplicare la quantità di frutta e verdura essiccata, legumi secchi e concentrati di verdure per un valore dato e dividere il tutto per il peso delle componenti che non corrispondono a frutta o verdura più quello di frutta o verdura moltiplicato per il valore dato. Il moltiplicatore 2 è considerato ottimale.

Quindi, per non rischiare di sovrastimare l'importanza di frutta, verdura e legumi nell'ambito di un'alimentazione sana, il peso di frutta o verdura essiccata, legumi secchi e concentrati di verdura o legumi dev'essere **moltiplicato per 2** al fine di calcolare la quantità di frutta e verdura/legumi presenti in 100 g di alimento. Si ricorda che i succhi concentrati o le puree di frutta concentrate che non sono ricostituiti al 100% non possono essere inclusi nella componente.

Per l'esempio sopraindicato, usando il 2 come moltiplicatore, il tenore di frutta della barretta di cereali alla frutta sarebbe: $(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80\%$.

Il moltiplicatore 2 si applica indipendentemente dal fattore di concentrazione. Non è consentito utilizzare il fattore di ricostituzione ai sensi della direttiva 2012/122/CE. Anche se, nell'elenco degli ingredienti, il peso o la percentuale di frutta e verdura/legumi sono indicati dopo la ricostituzione ai sensi della direttiva 2012/122/CE, il calcolo del punteggio deve basarsi sul prodotto concentrato (considerato prima della ricostituzione), applicando il fattore 2.

Il moltiplicatore 2 si applica esclusivamente ai concentrati pronti al consumo come il concentrato di pomodoro. Per un triplo concentrato, si applica sempre il moltiplicatore 2.

3. QUAL È LA QUANTITÀ DI FRUTTA, VERDURA, LEGUMI, FRUTTA A GUSCIO, OLI DI COLZA, DI NOCE E DI OLIVA DA CONSIDERARE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO?

La proporzione di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noci e di oliva dev'essere in linea con i valori considerati per l'elaborazione della lista degli ingredienti (anche se queste proporzioni non sono esplicitamente indicate sulla confezione del prodotto).

RIASSUNTO DELLE RACCOMANDAZIONI

La **percentuale di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noci e di oliva** presente in 100 g di alimento si calcola come segue:

$$\frac{\% \text{ di } f, v, l, fg, o \text{ in un prodotto} = (\text{peso di } f, v, l, fg, o) + (2 \times \text{peso di } f, v, l \text{ secchi/essiccati})}{(\text{peso di } f, v, l, fg, o) + (2 \times \text{peso di } f, v, l \text{ secchi/essiccati}) + (\text{peso di ingredienti non } f, v, l, fg, o)} \times 100$$

f, v, l, fg, o: frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva, compresi i succhi e le puree;

f, v, l secchi/essiccati: compresi i concentrati di verdure

- **Elenco degli alimenti considerati nel calcolo del punteggio**

La categoria «frutta, verdura, legumi» comprende i prodotti appartenenti alle seguenti famiglie di alimenti:

Frutta:

- Prugne varie;
- Mele, pere, mele cotogne, nespole, ecc.;
- Datteri, litchi, cachi;
- Bacche, uva, ciliegie, ribes nero, fragole, ribes rosso, more, mirtilli, ecc.;
- Agrumi: limone, arancia, pompelmo, kumquat, clementine, ecc.
- Banana, kiwi, ananas, melone, fico, mango, frutto della passione, guava, papaia, melograno, mela d'anacardio, carambola, durian, rambutan, annona, fico d'India, sapodilla, frutto del pane, tamarillo, tamarindo.

Verdura:

- Ortaggi a foglia: indivia, insalata (tutti i tipi: lattuga, rucola, scarola, ecc.), spinaci, songino, tarassaco, ortica, foglie di barbabietola, acetosa, ecc.;
- Crucifere (cavoli di diverse varietà - cavolfiore, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo di Pechino -, crescione, ravanello, broccolo, ecc.);
- Ortaggi da fusto: sedano, finocchio, rabarbaro;
- Asparagi, cicoria, carciofo, cuore di palma, germogli di bambù, taro, ecc.;
- Cipolla, scalogno, porro, aglio, erba cipollina, prezzemolo, altre erbe aromatiche
- Ortaggi da radice: carote, scorzobianca, sedano, ravanello, pastinaca, barbabietola, radice di cicoria

- Ortaggi da frutto: pomodoro, melanzana, cetriolo, zuccina, peperone, peperoncini, zucche di diverse varietà, platano, piantaggine, avocado, olive, cetriolini;
- Ortaggi da fiore: fiori di zucca;
- Ortaggi da seme: piselli, fave, mais dolce, germogli di soia;
- Funghi commestibili;
- Alghe e alghe marine;

Legumi:

- Ceci, piselli, fagioli caiani, ecc.)
- Fagioli vari (rossi, di Lima, ecc.)
- Lenticchie varie (verdi, gialle, di Puy, ecc.)
- Fagiolo dall'occhio, soia, carrube, fave, ecc.

La frutta a guscio comprende:

- Noci, nocciole, pistacchi, noci del Brasile, anacardi, noci di pecan, noci di cocco (cf. dettagli sopraindicati), arachidi, mandorle, castagne

Gli oli comprendono:

- Oli di colza, di noce e di oliva

Gli elementi non inclusi nel calcolo del punteggio sono descritti nella sezione precedente.

- **Calcolo della quantità di frutta, verdura, legumi e frutta a guscio presente in un prodotto trasformato**

Solo frutta, verdura e legumi intatti e minimamente trasformati sono inclusi nel calcolo del punteggio. Frutta e verdura che subiscono ulteriori trasformazioni non contano (si vedano i dettagli sui prodotti trasformati nelle precedenti sezioni).

La frutta a guscio, che sia intera, tostata, tritata, grattugiata o frantumata, è inclusa nel calcolo.

- **Calcolo del punteggio prima o dopo la cottura**

La quantità di frutta e verdura contenuta in un prodotto (g per 100g) può essere calcolata prima o dopo la cottura. Tuttavia, quando si calcola la quantità di frutta o verdura presente in un alimento composto, gli ingredienti devono essere considerati tutti allo stesso stato, quindi cotti o crudi.

ESEMPI

Applicazione della formula generale a due casi specifici:

% di f, v, l, fg, o in un prodotto =

$$\frac{(\text{peso di f, v, l, fg, o}) + (2 \times \text{peso di f, v, l secchi/essiccati})}{(\text{peso di f, v, l, fg, o}) + (2 \times \text{peso di f, v, l secchi/essiccati}) + (\text{peso di ingredienti non f, v, l, fg, o})} \times 100$$

f, v, l, fg, o: frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva, compresi i succhi e le puree;

f, v, l secchi/essiccati: compresi i concentrati di verdure

1. Per una porzione di torta alla frutta da 150 g costituita da

- 15 g di ciliegie,
- 25 g di uvetta,
- 15 g di frutta secca (mix),
- 95 g di altri ingredienti che non corrispondono a frutta, verdura, legumi o frutta a guscio,

la percentuale di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e oliva è la seguente:

$$\frac{15 (\text{ciliegie}) + 15 (\text{frutta secca}) + (2 \times 25 (\text{uvetta}))}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 (\text{altri ingredienti})} \times 100 = \mathbf{46\%}$$

2. Per una pizza da 320 g costituita da

- 50 g di verdure cotte
- 20 g di concentrato di pomodoro
- 250 g di altri ingredienti,

la percentuale di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e oliva è la seguente:

$$\frac{50 (\text{verdure}) + (2 \times 20 (\text{concentrato}))}{50 + (2 \times 20) + 250 (\text{altri ingredienti})} \times 100 = \mathbf{26\%}$$

Allegato 2: Modalità di calcolo del punteggio nutrizionale

Occorre fare una distinzione tra il punteggio nutrizionale e il Nutri-Score:

- **Il punteggio nutrizionale**, calcolato a partire dalla composizione dell'alimento in termini di sostanze nutritive e ingredienti fondamentali per la salute, costituisce un valore unico che consente di stimare il valore nutrizionale dell'alimento, su una scala ordinale continua che si estende da «meno quindici» (- 15 = valore nutrizionale più elevato) a «più quaranta» (+ 40 = valore nutrizionale meno elevato).
- **Il Nutri-Score** è una scala grafica che suddivide il punteggio nutrizionale in 5 categorie (espresse con un colore associato a una lettera) e intende facilitare la visibilità, la leggibilità e la comprensione del valore nutrizionale di un prodotto da parte del consumatore. Non si tratta di identificare alimenti «buoni» e «cattivi», ma di suddividere gli alimenti in 5 classi, dai più sani a quelli meno soddisfacenti per la salute. Consente inoltre ai fabbricanti di capire come riformulare i propri prodotti per salire di categoria e ai consumatori di prestare maggiore attenzione alla propria salute.

L'algoritmo di calcolo del punteggio nutrizionale indicato nel decreto che è stato presentato alla Commissione, nonché il metodo di calcolo dei valori-soglia ai fini della classificazione Nutri-Score sono resi pubblici e accessibili a chiunque, garantendo quindi la trasparenza e la replicabilità di tale sistema.

Il calcolo del punteggio nutrizionale si basa sui valori nutrizionali per 100 g di prodotto. Le sostanze nutritive sono incluse nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria o possono integrarla, in conformità con l'articolo 30 del regolamento n°1169/2011. Si tratta di:

- valore energetico (Kcal/KJ)
- quantità di grassi (g)
- quantità di acidi grassi saturi (g)
- quantità di carboidrati (g)
- quantità di zuccheri (g)
- quantità di proteine (g)
- quantità di sale (mg)
- fibre (g)

Frutta, verdura, legumi e frutta a guscio, date le vitamine che contengono, rivestono grande importanza in termini di salute pubblica e consentono di rendere le informazioni fornite coerenti con le raccomandazioni nutrizionali. Sono anche calcolati nel punteggio FSA. Per essere considerati tali, frutta, verdura, legumi e frutta a guscio devono rappresentare almeno il 40% del prodotto. Quest'informazione è quindi disponibile consultando la lista di ingredienti, se frutta, verdura, legumi o frutta a guscio sono menzionati nella denominazione legale del prodotto (articolo 9 del regolamento UE n. 1169/2011, (Europa Summary of EU legislation 2012)).

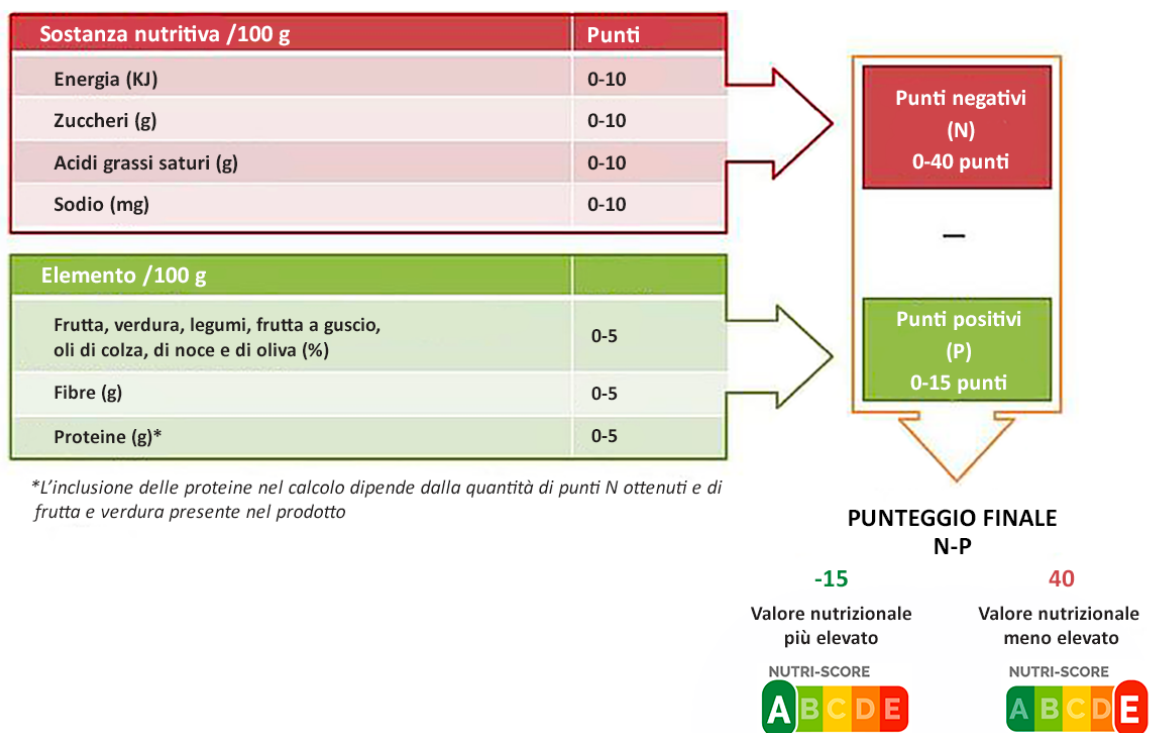
- **Modalità di calcolo del punteggio: caso generale**

Il punteggio è costituito da due elementi: i punti **negativi** (che corrispondono alle componenti «sfavorevoli», per le quali un apporto eccessivo è considerato deleterio per la salute: energia, zuccheri, sodio e acidi grassi saturi⁴) e i punti **positivi** (che corrispondono alle componenti «favorevoli»: frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noci e di oliva, proteine e fibre, per le quali un apporto adeguato è considerato benefico per la salute).

⁴Si veda in particolare: EU framework for national initiatives on selected nutrients (Salt, energy and saturated fatty acids, added sugars (2008,2011, 2015)

- A ognuna delle 4 componenti «sfavorevoli» sono attribuiti da 0 a 10 punti, in funzione del loro tenore per 100 g di prodotto. I «passi» di assegnazione dei punti dipendono dai valori di riferimento per ogni sostanza nutritiva considerata. Svolgendo la somma delle componenti sfavorevoli si ottiene un numero di punti positivi (fino a un massimo di +40).

- A ognuna della componenti «favorevoli» sono attribuiti da 0 a 5 punti (da 0 a 10 per le bevande), in funzione del loro tenore per 100 g di prodotti (fino a un massimo di -15)

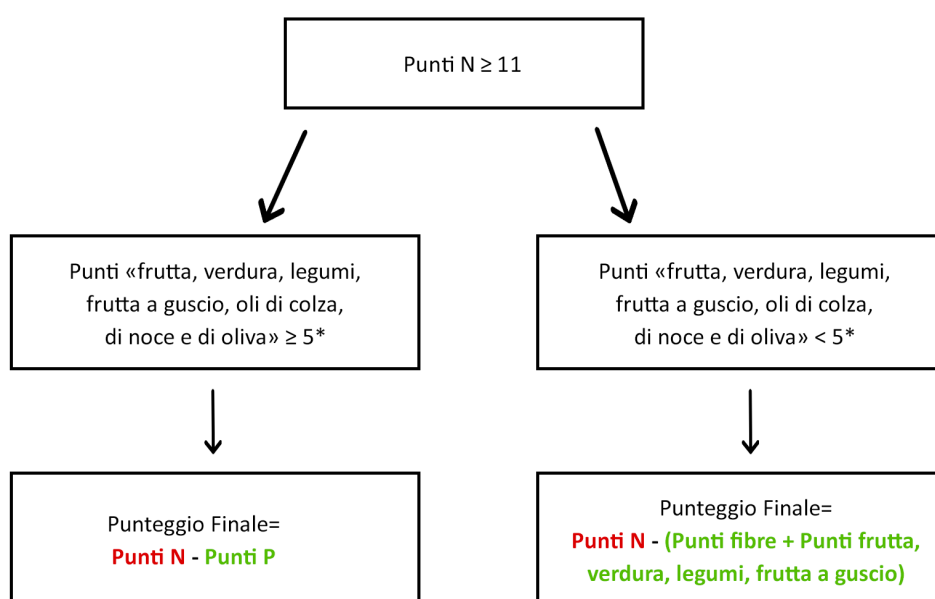


A seconda dei punti negativi ottenuti, si sottrae a questi punti il totale delle componenti «favorevoli» oppure soltanto le componenti «fibre» e «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noce e di oliva» in base ai termini specificati di seguito.

- Se il totale della componente N è inferiore a 11 punti, il punteggio nutrizionale è pari al totale dei punti della componente N da cui è sottratto il totale della componente P.
- Se il totale della componente N è superiore o pari a 11 punti, e

- Se i punti attribuiti a «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noce e di oliva» sono pari a 5 (10 per le bevande), il punteggio nutrizionale è pari al totale dei punti della componente N da cui è sottratto il totale della componente P.
- Se i punti attribuiti a «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noce e di oliva» sono inferiori a 5 (10 per le bevande), il punteggio nutrizionale corrisponde al totale dei punti della componente N a cui è sottratta la somma dei punti «fibre» e dei punti «frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noce e di oliva». In questo caso, il contenuto di proteine non è incluso nel calcolo del punteggio nutrizionale.

La griglia presentata di seguito riassume la formula da applicare nelle varie situazioni indicate.



**il punteggio può essere pari a 10 nel caso delle bevande (cf. griglia di attribuzione dei punti sottostante)*

La griglia di assegnazione dei punti per il calcolo del punteggio nutrizione nei **casi generali** è la seguente:

- Assegnazione dei punti per le sostanze nutritive sfavorevoli (N)

Punti	Densità energetica (kJ/100 g)	Zuccheri (g/100 g)	Acidi grassi saturi (g/100 g)	Sodio (mg/100 g) 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: il tenore di sodio corrisponde al tenore di sale indicato nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria diviso per 2,5.

- Assegnazione dei punti per le sostanze nutritive favorevoli (P)

Punti	Frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, oli di colza, di noce e di oliva (%)	Fibre (g/100 g)	Proteine (g/100 g)
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

- **Modalità di calcolo del punteggio: casi particolari**

L'obiettivo principale del Nutri-Score consiste nel permettere al consumatore di valutare in che misura un prodotto influisce positivamente su un'alimentazione equilibrata in funzione della sua composizione nutrizionale. Per ogni categoria di prodotti, il Nutri-Score consente di rendere visibile la variabilità della composizione dei prodotti in termini di sostanze nutritive: i prodotti, a seconda della

categoria, si suddividono in diverse classi, da 3 a 5. **Non vale lo stesso per i grassi aggiunti** (olio, burro, panna) che contengono quasi esclusivamente acidi grassi, e per i **formaggi**, suddivisi in soltanto 1 o 2 classi (ANSES - Agenzia francese per la sicurezza alimentare, l'ambiente e la salute sul lavoro - 2015a). Per le **bevande**, data la mancanza di quantità significative per la maggior parte degli elementi che consentono il calcolo del punteggio nutrizionale nonché la natura liquida di tale prodotto, occorre includere nel calcolo le componenti specifiche di questa categoria (energia e zuccheri). Il calcolo è quindi riadattato al fine di migliorare la coerenza tra la classificazione Nutri-Score e le raccomandazioni nutrizionali (Haut Conseil de la Santé Publique 2015).

→ I formaggi

I formaggi sono definiti prodotti lattiero-caseari, il cui consumo è consigliato più volte al giorno. Le raccomandazioni nutrizionali invitano a considerare il tenore di lipidi (da limitare) e di calcio (da privilegiare).

Esiste una forte correlazione tra la composizione di calcio e proteine dei prodotti lattiero-caseari (Rayner et coll. 2005). Il calcio però non è una sostanza nutritiva da includere obbligatoriamente nella dichiarazione nutrizionale. Per questo motivo, il calcolo del punteggio è stato riadattato considerando sistematicamente il tenore di proteine dei formaggi (altrimenti non incluso dato che il loro contenuto di sale, energia e grassi saturi prevede un totale N superiore a 11).

In questo modo, il tenore di proteine è incluso nel calcolo, indipendentemente dal fatto che il totale dei punti N sia o meno < 11, e i valori-soglia previsti per le altre categorie di alimenti vengano mantenuti. I formaggi sono suddivisi così in 3 categorie del Nutri-Score.

$$\text{Punteggio nutrizionale dei formaggi} = \text{Totale Punti N} - \text{Totale Punti P}$$

→ I grassi aggiunti

Il PNNS (Programme National Nutrition Santé) invita a privilegiare i grassi di origine vegetale e a limitare i grassi di origine animale (burro, panna). La collocazione della totalità dei grassi aggiunti nella categoria «arancione scuro/E», risultante dal calcolo del punteggio fornito dall'FSA, non appare coerente con le raccomandazioni nutrizionali. Un'ottimizzazione dell'algoritmo del punteggio FSA è quindi fondamentale per valutare meglio il tenore di acidi grassi saturi⁵. La griglia di assegnazione dei punti per gli acidi grassi è calcolata sulla componente acidi grassi saturi/lipidi totali (in percentuale) che prevede un minimo del 10% in ascesa progressiva fino al +6%.

Il calcolo degli acidi grassi saturi/lipidi totali sostituisce la colonna degli acidi grassi saturi. Le restanti colonne vanno invece mantenute.

Punti	Rapporto AGS/lipidi totali (%)
0	< 10
1	< 16
2	< 22
3	< 28
4	< 34
5	< 40
6	< 46
7	< 52
8	< 58
9	< 64
10	≥ 64

→ Le bevande

Per le bevande, occorre considerare la composizione nutrizionale specifica prevista per questa categoria, in particolare il tenore di zuccheri. Sono stati realizzati degli aggiustamenti in questo senso al fine di rendere la classificazione Nutri-Score più coerente con le raccomandazioni nutrizionali (Haut Conseil de la Santé Publique 2015). L'acqua è l'unica bevanda raccomandata dagli organismi internazionali. Ciò giustifica la sistematica distinzione dell'acqua da tutte le altre bevande (incluse quelle con apporto calorico pari a 0). Inoltre, i più recenti studi scientifici evocano l'effetto negativo del consumo di bevande dolcificate (dall'apporto energetico nullo) sulla salute (Fowler et al. 2008; Narain et al. 2017) o comunque l'assenza di benefici per la salute derivanti dal consumo di questi prodotti (ANSES 2015b).






Il calcolo del punteggio per le bevande è realizzato sulla base delle seguenti griglie.

Le colonne densità energetica, zuccheri e frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva sostituiscono le precedenti. Le restanti colonne vanno invece mantenute.

Punti	Densità energetica (kJ/100 g o 100l)	Zuccheri (g/100 g)	Frutta, verdura, legumi, frutta a guscio e oli di colza, di noce e di oliva (%)
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

- **Attribuzione dei colori**

Il logo Nutri-Score è attribuito in funzione del punteggio ottenuto (cf. tabella sottostante).

Punti		Logo
Alimenti solidi	Bevande	
da Min a -1	Acqua	NUTRI-SCORE 
da 0 a 2	da Min a 1	NUTRI-SCORE 
da 3 a 10	da 2 a 5	NUTRI-SCORE 
da 11 a 18	da 6 a 9	NUTRI-SCORE 
da 19 a Max	da 10 a Max	NUTRI-SCORE 

Appendice 3: Classificazione Eurocodice 2 gruppi inclusi nelle componenti di frutta, verdura, legumi, frutta a guscio, olio di noce, colza e oliva

LEGUMI

7.10.10	Pisello secco	<i>Pisum sativum</i>
7.10.15	Cece	<i>Cicer arietinum</i>
7.10.20	Fava secca	<i>Vicia faba</i>
7.10.25	Lenticchia	<i>Lens esculenta</i>
7.10.30	Fagiolo	<i>Phaseolus vulgaris</i>
7.10.34	Fagiolo di Lima	<i>Phaseolus lunatis</i>
7.10.38	Fagiolo mungo	<i>Phaseolus aureus</i>
7.10.42	Fagiolo urd	<i>Phaseolus mungo</i>
7.10.46	Fagiolo nero	<i>Vigna unguiculata</i>
7.10.50	Seme di soia	<i>Glycine max</i>
7.10.xx	Seme di carruba	<i>Ceratonia siliqua</i>

VERDURA

8.10 Verdura a foglia

8.10.10	Invidia	<i>Cichorium endivia</i>
8.10.12	Lattuga	<i>Lactuca sativa</i>
8.10.16	Valeriana	<i>Valerianella olitoria</i>
8.10.20	Bietola	<i>Beta vulgaris cicla</i>
8.10.24	Spinaci	<i>Spinacia oleracea</i>
8.10.28	Bietolone rosso	<i>Atriplex hortensis</i>
8.10.30	Semi di crescione	<i>Lepidium sativum</i>
8.10.32	Semi di senape	<i>Sinapis alba</i>
8.10.34	Crescione di terra	<i>Barbarea verna</i>
8.10.36	Crescione	<i>Nasturtium officinale</i>
8.10.40	Foglia di vite	<i>Vitis vinifera</i>
8.10.44	Foglia di tarassaco	<i>Taraxacum officinalis</i>
8.10.48	Ortica	<i>Urtica dioica</i>
8.10.50	Acetosella	<i>Rumex spp.</i>
8.10.55	Portulacea	<i>Portulaca oleracea</i>
8.10.60	Prezzemolo	<i>Petroselinum crispum</i>

8.15 Verdure Brassica

8.15.10	Broccoli	<i>Brassica oleracea italica</i>
8.15.12	Cime di broccoli	<i>Brassica oleracea italica</i>
8.15.15	Cavolfiore	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>
8.15.20	Cavolo	<i>Brassica oleracea var capitata alba</i>
8.15.24	Cavolo rosso	<i>Brassica oleracea var capitata rubra</i>
8.15.28	Cavolo cinese	<i>Brassica oleracea var pekinensis</i>

	8.15.32	Cavolo penca	
	8.15.40	Cavoletti di Bruxelles	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>
	8.15.42	Cime di Bruxelles	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>
	8.15.46	Cime di rapa	<i>Brassica rapa var rapifera</i>
	8.15.50	Cavolo rapa	<i>Brassica oleracea var gongylodes</i>
	8.15.55	Cavolo riccio	<i>Brassica oleracea var acephala</i>
8.20	Verdure a stelo		
	8.20.10	Sedano	<i>Apium graveolens dulce</i>
	8.20.20	Finocchio	<i>Foeniculum vulgare var dulce</i>
	8.20.30	Cavolo marino	<i>Crambe maritima</i>
	8.20.50	Rabarbaro	<i>Rheum rhabarbarum</i>
8.25	Verdure a germoglio		
	8.25.10	Asparago	<i>Asparagus officinalis var altilis</i>
	8.25.20	Cicoria	<i>Cichorium intybus</i>
	8.25.30	Carciofo	<i>Cynara scolymus</i>
	8.25.40	Germoglio di bambù	<i>Bambusa</i> spp.
	8.25.50	Cuore di palma	<i>Palmaceae</i> spp.
8.30	Liliaceae		
	8.30.10	Cipolla	<i>Allium cepa</i>
	8.30.15	Cipolotto	<i>Allium cepa</i>
	8.30.20	Scalogno	<i>Allium ascalonicum</i>
	8.30.30	Porro	<i>Allium ampeloprasum var porrum</i>
	8.30.40	Aglio	<i>Allium sativum</i>
	8.30.50	Erba cipollina	<i>Allium schoenoprasum</i>
8.38	Tuberi		
	8.38.10	Carota	<i>Daucus carota</i>
	8.38.20	Scorzoneria	<i>Scorzoneria hispanica</i>
	8.38.30	Sedano rapa	<i>Apium graveolens var rapaceum</i>
	8.38.34	Pastinaca	<i>Pastinaca sativa</i>
	8.38.38	Rapa	<i>Brassica rapa var rapifera</i>
	8.38.42	Cavolo navone	<i>Brassica napus var napobrassica</i>
	8.38.50	Ravanello	<i>Raphanus sativus</i>
	8.38.55	Barbabietola	<i>Beta vulgaris var conditiva</i>
	8.38.60	Radice di prezzemolo	<i>Petroselinum crispum var tuberosum</i>
8.40	Ortaggi a frutto		
	8.40.10	Pomodoro	<i>Lycopersicon esculentum</i>
	8.40.15	Melanzana	<i>Solanum melongena</i>
	8.40.20	Peperone	<i>Capsicum annuum var grossum</i>
	8.40.25	Peperoncino	<i>Capsicum frutescens</i>
	8.40.30	Cetriolo	<i>Cucumis sativa</i>
	8.40.40	Zucchini	<i>Cucurbita pepo</i>
	8.40.45	Zucca gialla	<i>Cucurbita</i> spp.
	8.40.49	Altre zucche	<i>Cucurbitaceae</i> spp.

8.40.50	Ackee	Blighia sapida
8.40.52	Albero del pane	Artocarpus attilis
8.40.54	Banane matoki	Musa sapientium
8.40.56	Banane plantain	Musa paradisiaca
8.40.60	Avocado	Persea americana
8.40.65	Oliva	Olea europaea
8.45	Verdure a baccello e a semi	
8.45.10	Pisello	Pisum sativum
8.45.20	Fava	Vicia faba
8.45.25	Fagiolino giallo	Phaseolus lunatis
8.45.30	Fagiolino	Phaseolus vulgaris
8.45.40	Fagiolo scarlatto	Phaseolus coccineus
8.45.50	Granturco	Zea mays
8.45.60	Gombo	Hibiscus esculentus
8.50	Funghi commestibili	
8.50.10	Fungo da coltivazione	Agaricus bisporus
8.50.15	Prataiolo	Agaricus spp.
8.50.20	Armillaria mellea	Armillaria mellea
8.50.25	Funghi boletus	Boletus (and other) spp.
8.50.30	Tartufo	Tuber melanosporum
8.50.35	Morchelle o Spugnole	Morchella esculanta
8.50.40	Cantharellus cibarius	Cantharellus cibarius
8.50.45	Agarico arancione	Lactarius deliciosus
8.50.50	Fungo ostrica o Orecchione	Pleurotus ostreatus
8.50.55	Fungo shiitake	Lentinus edodes
8.50.60	Volvaria volvacea o Fungo di paglia	Volvaria volvaria
8.55	Alghe	
8.55.10	Musco d'Irlanda	Chondrus crispus
8.55.20	Kombu	Laminaria spp.
8.55.30	Alga nori	Porphyra spp.
8.55.40	Wakame	Undaria spp.
8.60	Mix di verdure	
8.60.10	Mix di verdure	
8.60.20	Senape e crescione	Sinapis alba / Lepidium sativum
8.60.30	Erba aromatica	

FRUTTA

9.10	Pomacee	
9.10.10	Mela	Pyrus malus / Malus pumila
9.10.15	Mela da cuocere	Pyrus malus / Malus pumila
9.10.20	Pera	Pyrus communis
9.10.25	Pera Nashi	Pyrus pyrifolia
9.10.30	Mela cotogna	Cydonia oblongo

	9.10.40	Nespola	Mespilus germanica
	9.10.50	Nespola del Giappone	Eriobotrya japonica
9.20	Specie Prunus		
	9.20.10	Albicocca	Prunus armeniacea
	9.20.20	Pesca	Prunus persica
	9.20.25	Nettarina o pesca noce	Prunus persica nectarina
	9.20.30	Prugna	Prunus domestica
	9.20.32	Susina selvatica	Prunus domestica institia
	9.20.34	Prugne Mirabelle	Prunus domestica syriaca
	9.20.36	Susina regina Claudia	Prunus domestica var italica
	9.20.40	Ciliegia	Prunus avium
	9.20.45	Amarena	Prunus cerasus
	9.20.50	Prugna Di Chickasaw	Prunus angustifolia
	9.20.55	Susina	Prunus salicina
	9.20.60	Prugnola	Prunus spinosa
9.25	Altre drupacee		
	9.25.30	Dattero	Phoenix dactylifera
	9.25.40	Litchi	Litchi chinensis
	9.25.44	Cachi	Diospyros kaki
	9.25.48	Ciliegia delle Barbados	Malpighia spp.
9.30	Bacche		
	9.30.10	Uva bianca	Vitis vinifera
	9.30.12	Uva nera	Vitis vinifera
	9.30.15	Fragola	Fragaria vesca
	9.30.20	Lampone	Rubus idaeus
	9.30.22	Bacca di Logan	Rubusloganobaccus
	9.30.24	Mora	Rubus fruticosus
	9.30.26	Mora selvatica	Rubus caesius
	9.30.28	Camemoro o lampone artico	Rubus chamaemorus
	9.30.30	Uva spina	Ribes grossularia
	9.30.32	Ribes nero	Ribes nigrum
	9.30.34	Ribes rosso	Ribes rubrum
	9.30.36	Ribes bianco	Ribes sativum
	9.30.40	Mirtillo rosso (cranberry)	Vaccinium oxycoccus
	9.30.42	Mirtillo nero (bilberries)	Vaccinium myrtillus
	9.30.44	Mirtillo rosso (cowberry)	Vaccinium vitis var idaea
	9.30.46	Mirtillo nero (blueberries)	Vaccinium corymbosum / angustifolium
	9.30.50	Bacca di sambuco	Sambuca nigra
	9.30.54	Sorbe	Sorbus aucuparia
	9.30.58	Alchechengio peruviano	Physalis peruviana
	9.30.62	Mora di gelso bianco	Morus spp.
	9.30.66	Uva ursina	Arctostaphylos uva-ursi
	9.30.70	Olivello spinoso	Hippophae rhamnoides

9.40	Agrumi		
9.40.10	Limone		Citrus limonum
9.40.20	Arancia		Citrus sinensis
9.40.25	Mandarino		Citrus reticulata
9.40.30	Pompelmo		Citrus paradisi
9.40.35	Pomelo		Citrus grandis
9.40.40	Lime		Citrus aurantifolia
9.40.50	Kumquat o mandarino cinese		Fortunella japonica
9.50	Frutta varia		
9.50.10	Banana		Musa (infertile hybrid)
9.50.14	Ananas		Ananas comosus
9.50.18	Kiwi		Actinidia chinensis
9.50.22	Melone		Cucumis melo
9.50.26	Anguria		Citrullus vulgaris var lanatus
9.50.30	Fico		Ficus carica
9.50.32	Mango		Mangifera indica
9.50.34	Melagrana		Punica granatum
9.50.36	Frutto della passione		Passiflora edulis
9.50.38	Anacardo		Anacardium occidentale
9.50.40	Guava		Psidium guayava
9.50.42	Papaya		Carica papaya
9.50.44	Mela zuccherina		Anona spp.
9.50.46	Fico d'India		Opuntia ficus indica
9.50.48	Cinorrodo		Rosa canina
9.50.50	Sapodilla		Achras sapota
9.50.52	Carambola		Averrhoa carambola
9.50.54	Durian		Durio zibethinus
9.50.56	Jackfruit o giaco		Artocarpus heterophylla
9.50.58	Chayote o zucchini spinosa		Sechium edule
9.50.60	Rambutan		Nephelium lappaceum
9.50.62	Tamarillo		Cyphomandra betacea
9.50.64	Tamarinde		Tamarindus indica
9.60	Mix di frutta		
9.60.10	Cocktail di frutta		
9.60.20	Insalata di frutta		

FRUTTA A GUSCIO

7.20	Sottoterra		
7.20.10	Arachide		Arachis hypogea
7.40	A guscio		
7.40.10	Noce		Juglans regia
7.40.14	Nocciola		Corylus avellana
7.40.18	Nocciola Filbert		Corylus maxima

7.40.22	Noce di cocco	Cocos nucifera
7.40.26	Noce brasiliana	Bertholletia excelsa
7.40.30	Noce americana	Carya illinoensis
7.40.34	Anacardo	Anacardium occidentale
7.40.38	Mandorla dolce	Prunus amygalus dulcis
7.40.42	Mandorla amara	Prunus amygalus amara
7.40.46	Pistacchio	Pistacia vera
7.40.50	Castagna	Castanea vulgaris

ERBE

12.20.10	Angelica	Angelica archangelica
12.20.12	Basilico	Ocimum basilicum
12.20.14	Alloro	Laurus nobilis
12.20.16	Bergamotto	Monarda didyma
12.20.18	Sanguisorba o Salvastrella	Poterium sanguisorba
12.20.20	Borragine	Borago officinalis
12.20.22	Cerfoglio	Anthriscus cerefolium
12.20.24	Camomilla	Chamaemelum nobile
12.20.26	Sinfito	Symphytum officinale
12.20.28	Coriandolo	Coriandrum sativum
12.20.30	Curry	Chalcas koenigii
12.20.32	Aneto	Anethum graveolens
12.20.34	Finocchio	Foeniculum vulgare
12.20.36	Fieno greco	Trigonella foenum-graceum
12.20.38	Luppolo	Humulus lupulus
12.20.40	Issopo officinale	Hysoppos officinalis
12.20.42	Melissa	Melissa officinalis
12.20.44	Citronella	Cymbopogon spp.
12.20.46	Limoncina	Lippia citriodora
12.20.48	Levistico o sedano di monte	Levisticum officinale
12.20.50	Calendula	Calendula officinalis
12.20.52	Maggiorana	Origanum majorana
12.20.54	Menta	Mentha spp.
12.20.56	Nasturzio o tropeolo	Tropaeolum majus
12.20.58	Origano	Origanum vulgare
12.20.60	Rosmarino	Rosmarinus officinalis
12.20.62	Salvia	Salvia officinalis
12.20.64	Santoreggia domestica	Saturcia spp.
12.20.66	Tanaceto	Chrysanthemum vulgare
12.20.68	Dragoncello	Artemesia dracunculus
12.20.70	Timo	Thymus spp.
12.20.72	Stellina odorosa o asperula	Asperula odorata
12.20.74	Achillea millefoglie	Achillea millefolium