



Opinia polskich specjalistów z zakresu żywienia na temat znakowania produktów spożywczych wartością odżywczą, w tym systemem Nutri-Score

Dr hab. n. med. i n. o zdr. Mariusz Panczyk

Zakład Edukacji i Badań w Naukach o Zdrowiu,
Wydział Nauk o Zdrowiu, Warszawski Uniwersytet Medyczny

The background of the slide features the European Union flag, which consists of a blue field with twelve gold stars arranged in a circle. The flag is shown in a close-up, slightly blurred view, with the stars appearing as a pattern of gold and blue. On the right side of the slide, there is a decorative graphic element consisting of several overlapping, semi-transparent green shapes that create a sense of depth and movement. The text is centered on the blue field of the flag.

**Znakowanie na
froncie
opakowania
(FOPL)**

EFSA's scientific advice to inform harmonised front-of-pack labelling and restriction of claims on foods

Published: 3 February 2021



Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*	100g contains
Energy	199kJ	500kJ	6%	2000kcal
Protein	0.5g	1.3g		
Carbohydrate	10.5g	26.3g	29%	90g
of which sugars	10.5g	26.3g		
Fat	trace	trace		
of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		

*Guideline daily amounts

Minerals 100ml contains 62.5mg (104%)

Zgodnie z planem działania w ramach unijnej strategii „od pola do stołu” Komisja Europejska zamierza w pierwszym kwartale 2023 r. przedstawić propozycję zharmonizowanego obowiązkowego oznaczania z przodu opakowania wartością odżywczą.

Our **nutrition** scientists will provide scientific advice to support the development of a EU-wide system for front-of-pack nutrition labelling. It will also inform the setting of conditions for using nutrition and health claims on foods.

According to the action plan for the EU's Farm to Fork Strategy, the European Commission intends to submit, by the end of 2022, a proposal for harmonised mandatory front-of-pack nutrition labelling and for the setting of **nutrient** profiles to restrict the promotion of food high in, for example, salt, sugars and/or fat.





Stanowisko WHO

FOPL to ważne narzędzie kształtowania polityki żywnościowej. Znakowanie to ma pomagać konsumentom w dokonywaniu prozdrowotnych wyborów żywieniowych.

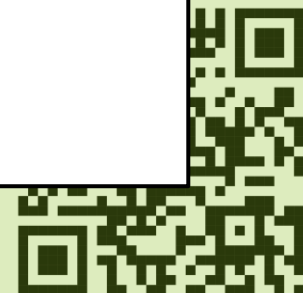
Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet



World Health Organization

Według WHO przy wdrażaniu FOPL należy kierować się następującymi **pięcioma zasadami**:

1. System FOPL powinien być **zgodny z krajową polityką zdrowia publicznego i żywienia oraz przepisami dotyczącymi żywności.**
2. Należy opracować **jeden system.**
3. **Obowiązkowe deklaracje składników odżywczych na opakowaniach** jest warunkiem wstępnym do wdrożenia FOPL.
4. Powinien być wdrożony **proces ciągłego monitorowania i okresowego przeglądu** w celu doskonalenia lub korekty FOPL, zgodnie ze zmieniającymi się wymaganiami.
5. Cel, zakres i zasady systemu FOPL powinny być **przejrzyste i łatwo dostępne.**





At present WHO is not able to recommend the use of any specific scheme over another. WHO encourages Member States and research institutions to continue analyzing information, with the purpose of better understanding the impact of different FOPL schemes in different contexts.

State of play of WHO guidance on Front-of-the-Pack labelling



NUTRI-SCORE

A

System
znakowania
Nutri-Score



System Nutri-Score

- Aktualnie francuski system znakowania żywności **Nutri-Score** jest jednym z kilku działających systemów FOPL funkcjonującym w krajach UE.
- Zarówno w Polsce, jak i niektórych krajach europejskich toczy się debata na temat **skutków wdrożenia** obowiązkowego oznaczenia produktów systemem Nutri-Score.
- Polska obecnie **nie podjęła prac** odnośnie formalizacji dobrowolnego stosowania systemu Nutri-Score i nie notyfikowała do Komisji Europejskiej żadnego aktu prawnego w tym zakresie.

Algorytm Nutri-Score



Oznaczenie jest przypisywane na podstawie punktacji, biorąc pod uwagę 100 g lub 100 ml produktu oraz zawartość w niej:

- preferowanych składników odżywczych, znanych jako **pozytywne P**: błonnik, białko, owoce lub warzywa, suszone warzywa (orzechy).

Każdemu z nich przypisywany jest wynik od 0 do 5 punktów.

Suma teoretycznie wynosi od 0 do 15.

- składników, które powinny być ograniczane w diecie, znane jako **negatywne N**: energia, cukry proste, nasycone kwasy tłuszczowe i sól.

Każdemu z nich przypisywany jest wynik od 1 do 10 punktów.

Suma teoretycznie wynosi od 0 do 40.

Algoritm Nutri-Score

If $N < 11$, Nutri-score = $N - P$

If $N \geq 11$, Nutri-score = $N - P$ but proteins are not taken into account in the score of positive items.

The Nutri-score goes from -15 to 40, which the following correspondence:

-15 to -2:  NUTRI-SCORE
A B C D E

-1 to 3:  NUTRI-SCORE
A B C D E

4 to 11:  NUTRI-SCORE
A B C D E

12 to 16:  NUTRI-SCORE
A B C D E

More than 17:  NUTRI-SCORE
A B C D E

Oznaczenie A lub B według systemu Nutri-Score (bardzo ważne w diecie oraz warto je spożywać w większej ilości lub częściej)

A

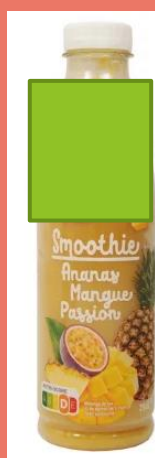


B



Oznaczenie D lub E według systemu Nutri-Score (należy spożywać w mniejszej ilości lub rzadziej, zawierają większą ilość składników, które należy ograniczać)

D



NUTRI-SCORE



ŁOSOŚ JURAJSKI
porcja 125 g



306 kcal



0,6 g soli



kwasy omega 3

NUTRI-SCORE



PIZZA MROŻONA
porcja 345 g

756 kcal



3 g soli



przetworzone mięso



NUTRI-SCORE





NUTRI-SCORE



Smoothie
Marchewka
Ananas
Brzoskwinia
Pomarańcza

NUTRI-SCORE



Napój gazowany „light”
woda, dwutlenek węgla, barwnik (karmel), kwas fosforowy, substancje słodzące (cyklaminian sodu, acesulfam k, aspartam), aromaty w tym kofeina, regulator kwasowości (kwas cytrynowy)

NUTRI-SCORE



Woda smakowa
Woda mineralna (99,6 %)
naturalny aromat limonkowy
regulator kwasowości: kwas cytrynowy
witaminy (B1, niacyna, B6)



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE






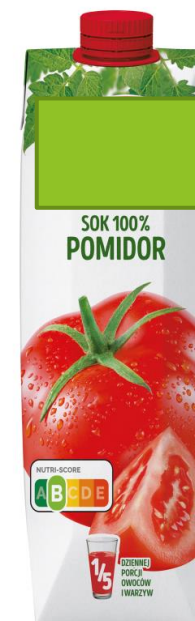
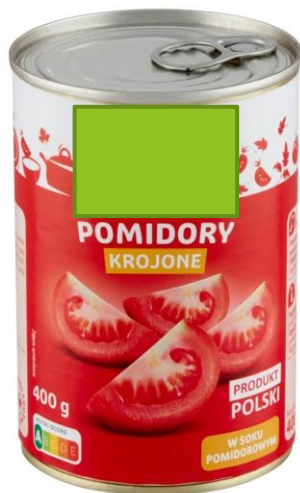
Napój gazowany „light”
woda, dwutlenek węgla, barwnik (karmel), kwas fosforowy, substancje słodzące (cyklamian sodu, acesulfam k, aspartam), aromaty w tym kofeina, regulator kwasowości (kwas cytrynowy)

100% sok jabłko

Soki z zagęszczonych soków i przeciery:
jabłek (42,2%) oraz ananasów (10,2%), pomarańczy (6%), mango (3,3%), marchwi (2%), bananów, winogron (1,3%), brzoskwiń (1,3%), passiflory, liczi, limetek (0,4%), gujawy, kaktusa, kiwi (0,3%) i papai,
Substancje wzbogacające:
witamina A, D, E, C, tiamina, ryboflawina, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy

100% sok z czerwonych i jasnych winogron z rolnictwa ekologicznego

	Nektar z czarnych porzeczek	Sok 100% jabłkowy	Napój typu light
Energia [kJ]	195	187	0,9
Białko [g]	<0,5	0	0
Kw. tłuszczowe nasycone	0	0	0
Cukry [g]	11	11	0
Błonnik [g]	0	0	0
Sól [g]	0	0	0,02
Nutri-Score	 E	 C	 B
Witamina C [mg]	23,4	2,3	0
Żelazo [mg]	1	0,2	0
Witamina A [mcg]	5	2	0
Witamina E [mg]	0,25	0,01	0
Związki bioaktywne	antocyjany, polifenole: kwas fenolowy, flawonole, proantocyjany	polifenole: katechiny, rutyna, florozyna, kwas chlorogenowy	0



NUTRI-SCORE



**Pomidory krojone (60%),
sok pomidorowy (39,5%), sól,
regulator kwasowości
(kwas cytrynowy)**

NUTRI-SCORE















**Pasta pomidorowa
(o zawartości ekstraktu
36 - 38%), woda, sól,
Zawartość ekstraktu 30%**

NUTRI-SCORE



**100% sok
pomidorowy**

Product (name & FOP)	Ingredient list and nutritional values (per 100g)	Nutri-Score	NOVA score	SIGA score
<p>Cacao powder</p> 	<p>Ingredients: Sugar, lean cocoa powder 23%, emulsifier: soja lecithin, salt, vitamins: C, D, natural flavouring (cinnamon).</p> <p><i>Energy value: 386 kcal, fat 3g, saturated fatty acids 1g, carbohydrate 78 g, sugar 75 g, dietary fiber 7 g, protein 5g</i></p>		<p>NOVA</p> 	 <p>Ultra-processed product to limit 7 ultra-processed ingredients, 1 risky additive, important levels of sugar, medium levels of fat and salt, additives (E322, E450)</p>
<p>Dehydrated mashed potatoes cream & nutmeg</p> 	<p>Ingredients: Potato 90%, Cream powder 3,5%, salt, potato starch, buttermilk, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (vegetable origin); turmeric, onion, nutmeg, flavourings (milk), antioxidant: rosemary extracts; natural flavours of nutmeg and pepper.</p>		<p>NOVA</p> 	 <p>Ultra-processed product to limit 6 ultra-processed ingredients, important levels of salt, medium levels of fat, good levels of sugar, additives (E392 & E471)</p>
<p>Vegetarian burger</p> 	<p>Ingredients: Rehydrated Soy protein 47,8% (water, concentrated Soy protein 20,2%), water, vegetable oils (rapeseed, coconut), alcohol vinegar, flavourings, stabilizer (methyl cellulose), corn starch, fruit, and plant concentrates (apple, beet, carrot, hibiscus), salt, barley malt extract.</p>		<p>NOVA</p> 	 <p>Ultra-processed product to limit 5 ultra-processed ingredients, medium levels of fat & salt, additive (E461)</p>

Product (name
FOP)

Cacao powder



Dehydrated
mashed potato
cream & nut



Vegetarian burger



Two Dimensions of Nutritional Value: Nutri-Score and NOVA

Carmen Romero Ferreiro ^{1 2 3}, David Lora Pablos ^{1 2 4 5}, Agustín Gómez de la Cámara ^{1 2 4 6}

Affiliations + expand

PMID: 34444941 PMID: [PMC8399905](#) DOI: [10.3390/nu13082783](#)

[Free PMC article](#)

Abstract

Front-of-pack labels can improve the ability of consumers to identify which foods are healthier, making them a useful public health tool. Nutri-Score is a front-of-pack labelling system adopted by several European countries. This system ranks foods according to their nutritional quality, but does not consider other dimensions such as the degree of food processing. The aim of this study is to compare the nutritional quality (as assessed by Nutri-Score) and the ultra-processing (as assessed by the NOVA classification) of foods in the Open Food Facts database. A simple correspondence analysis

was carried out to study the relationship between the two systems. Ultra-processed foods (NOVA 4) were found in all Nutri-Score categories, ranging from 26.08% in nutritional category A, 51.48% in category B, 59.09% in category C, 67.39% in category D to up to 83.69% in nutritional category E.

Given the negative effect that the consumption of ultra-processed foods has on different aspects of health, front-of-pack labelling with Nutri-Score should at least be accompanied by complementary labelling indicating the level of processing, such as the NOVA classification.

score

ct to limit

redients, 1 risky
els of sugar,
nd salt, additives

ct to limit

redients, important
evels of fat, good
es (E392 & E471)

ct to limit

redients, medium
itive (E461)



› [Foods](#). 2022 Aug 12;11(16):2426. doi: 10.3390/foods11162426.

An Evaluation of the Nutri-Score System along the Reasoning for Scientific Substantiation of Health Claims in the EU—A Narrative Review

[Stephan Peters](#)¹, [Hans Verhagen](#)^{2 3 4}

Affiliations + expand

PMID: 36010425 PMID: [PMC9407424](#) DOI: [10.3390/foods11162426](#)

[Free PMC article](#)

Abstract

In this narrative review, the scientific evidence in support of the front-of-pack label (FOPL) Nutri-Score system is evaluated along with the reasoning for scientific substantiation of health claims in the EU. A health claim could be phrased as 'Nutri-Score as an FOPL system results in an increased purchase of healthier foods by consumers'. Peer-reviewed scientific literature as found in Pubmed under search terms "NutriScore" and "Nutri-Score" that investigate the effects of the Nutri-Score on food purchases were evaluated. In total, eight papers were identified. Only three studies were conducted in real-life settings, and five were on online purchases. In the EU, health claims are evaluated by the European Food Safety Authority (EFSA). Considering the three basic questions that EFSA uses to evaluate scientific substantiation of health claims, it appears that the (i) food/constituent (the Nutri-Score system) is sufficiently defined/characterised, and (ii) the evidence is sufficient to appraise the system as 'beneficial to human health'. However, the scientific evidence for a (iii) cause-and-effect relationship is contradictory and limited. In conclusion, based on the EFSA approach for substantiation of health claims, there is insufficient evidence to support a health claim based on the Nutri-Score system, since a cause-and-effect relationship could not be established.

- Nutri-Score jako oświadczenie zdrowotne.
- Brak wystarczających dowodów naukowych wspierających to oświadczenie.
- Stosowanie Nutri-Score nie zostało zatwierdzone jako oświadczenie zdrowotne przez EFSA.





Rekomendacje EFSA

Na wniosek Komisji Europejskiej panel EFSA został poproszony o przygotowanie wytycznych związanych z profilowaniem składników odżywczych w celu opracowania zharmonizowanego, obowiązkowego oznaczania wartości odżywczej z przodu opakowania.

ADOPTED: 24 March 2022

doi: 10.2903/j.efsa.2022.7259

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

EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA),
Dominique Turck, Torsten Bohn, Jacqueline Castenmiller, Stefaan de Henauw,
Karen Ildico Hirsch-Ernst, Helle Katrine Knutsen, Alexandre Maciuk, Inge Mangelsdorf,
Harry J McArdle, Androniki Naska, Carmen Peláez, Kristina Pentieva, Frank Thies,
Sophia Tsabouri, Marco Vinceti, Jean-Louis Bresson and Alfonso Siani

Abstract

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver 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. This Opinion is based on systematic reviews and meta-analyses of human studies on nutritionally adequate diets, data from the Global Burden of Disease framework, clinical practice guidelines, previous EFSA opinions and the priorities set by EU Member States in the context of their Food-Based Dietary Guidelines and associated nutrient/food intake recommendations. Relevant publications were retrieved through comprehensive searches in PubMed. The nutrients included in the assessment are those likely to be consumed in excess or in inadequate amounts in a majority of European countries. Food groups with important roles in European diets have been considered. The Panel concludes that dietary intakes of saturated fatty acids (SFA), sodium and added/free sugars are above, and intakes of dietary fibre and potassium below, current dietary recommendations in a majority of European populations. As excess intakes of SFAs, sodium and added/free sugars and inadequate intakes of dietary fibre and potassium are associated with adverse health effects, they could be included in nutrient profiling models. Energy could be included because a reduction in energy intake is of public health importance for European populations. In food group/category-based nutrient profiling models, total fat could replace energy in most food groups owing to its high-energy density, while the energy density of food groups with low or no fat content may be well accounted for by the inclusion of (added/free) sugars. Some nutrients may be included in nutrient profiling models for reasons other than their public health importance, e.g. as a proxy for other nutrients of public health importance, or to allow for a better discrimination of foods within the same food category.



- Składniki odżywcze uwzględnione w ocenie to te, które mogą być spożywane w **nadmiarze lub w nieodpowiednich ilościach** w większości krajów europejskich.
- Rozważono grupy żywności, które odgrywają **ważną rolę w dietach** europejskich.
- Niektóre składniki odżywcze mogą być uwzględnione w modelach profilowania składników odżywczych z innych powodów niż ich znaczenie dla zdrowia publicznego (np. w celu umożliwienia **lepszego dyskryminacji żywności** w tej samej kategorii produktów).

included in nutrient profiling models for reasons other than their public health importance, e.g. as a proxy for other nutrients of public health importance, or to allow for a better discrimination of foods within the same food category.

Włoski Urząd Ochrony Konkurencji w dniu 1 sierpnia 2022 roku, oficjalnie potwierdził że znakowanie produktów systemem Nutri-Score stanowi nieuczciwą praktykę handlową. Co więcej, wprowadza w błąd konsumentów i nie jest dobrą metodą wspomaganiania konsumentów w podejmowaniu właściwych wyborów żywieniowych.

Ti trovi in: Home / Media
/ PS12131-PS12183-PS12184

PS12131-PS12183-PS12184
NutriScore e sull'app Yuka

COMUNICATO STAMPA



Secondo l'Autorità il consumatore potrebbe essere indotto ad attribuire proprietà salutistiche ai prodotti con un giudizio positivo secondo NutriScore o Yuka e quindi a fidarsi del sistema di bollinatura e dell'app per fare delle scelte alimentari

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha avviato cinque istruttorie sull'uso del sistema di bollinatura fronte pacco denominato NutriScore da parte delle società italiane GS S.p.a, Carrefour Italia S.p.a., Pescanova Italia S.r.l. e Valsoia S.p.A., delle società francesi Regime Dukan S.a.s. e Diet Lab S.a.s., della società inglese Weetabix Ltd. e di una società tedesca attiva nella produzione di caramelle.

L'Autorità ha avviato anche un'istruttoria nei confronti del titolare dell'app francese Yuka, scaricabile dagli App Store di Google e Apple, che si propone di dare una valutazione salutistica dei prodotti alimentari basata in larga misura sul sistema NutriScore e che fornisce proposte alternative per i prodotti giudicati mediocri o scarsi.





POLITICOLIVE

the commission is not going to propose
Nutri score no I mean we are looking at

LEADING PARTNERS



PRESENTING PARTNERS



NETWORKING PARTNER



Claire Bury
Deputy Director General for Food Sustainability
Responsible for Directorates E, F and G (SANTE.DDG2)



NUTRI-SCORE

- Le blog Nutri-Score de l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord -

ACCUEIL • ARTICLES EN FRANÇAIS • PAPERS IN ENGLISH • ARTICULOS EN ESPANOL
• EDUCATIONAL MATERIAL/ MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE/MATERIAL PEDAGÓGICO • BIBLIOGRAPHY

Report of the European Scientific Committee in
charge of updating the Nutri-Score: changes to
the algorithm for solid foods

Zespół naukowy opracowujący raport dotyczący znakowania produktów spożywczych wartością odżywczą



Iwona Traczyk

Dr hab. inż.



Beata Sińska

Dr inż.



Mariusz Jaworski

Dr hab.



Alicja Kucharska

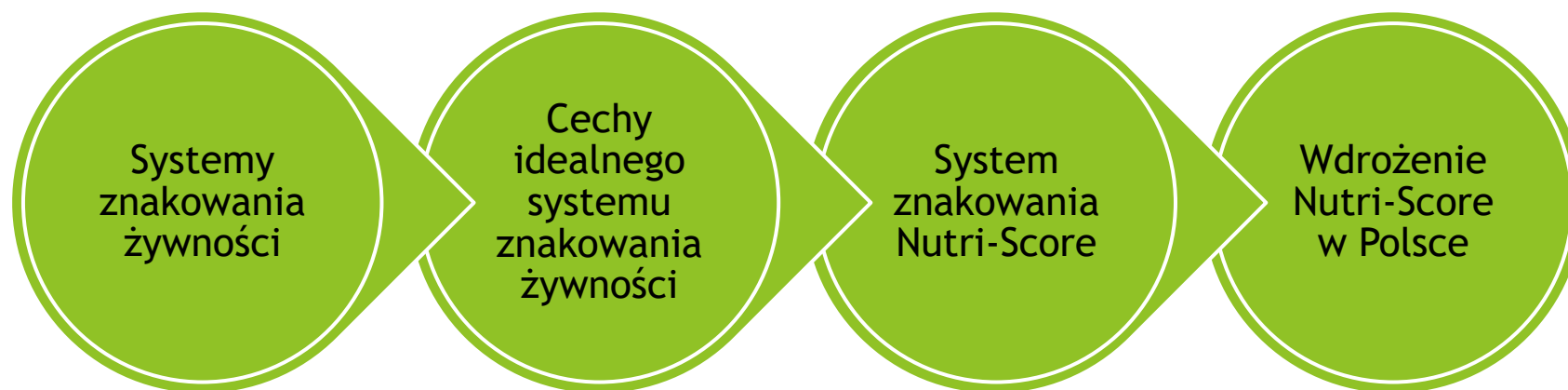
Dr n. med.

Koncepcja badania



Cel badania

Poznanie opinii polskich specjalistów z zakresu żywienia na temat znakowania produktów spożywczych wartością odżywczą, ze szczególnym uwzględnieniem znakowania Nutri-Score.



Założenia metodologiczne



Ogólnopolskie
badanie przekrojowe



Metoda sondażu,
technika ankiety
on-line (CAWI)



21.03- 24.04.2022



Dobór próby celowy

Wielkość próby i badana grupa



Zaproszenia do udziału w badaniu były kierowane mailowo imiennie



Szacowana *a priori* liczba uczestników badania: 70-80



Specjaliści z zakresu dietetyki i żywności człowieka (PTNŻ, PTD, PAN, uczelnie, instytuty naukowe)



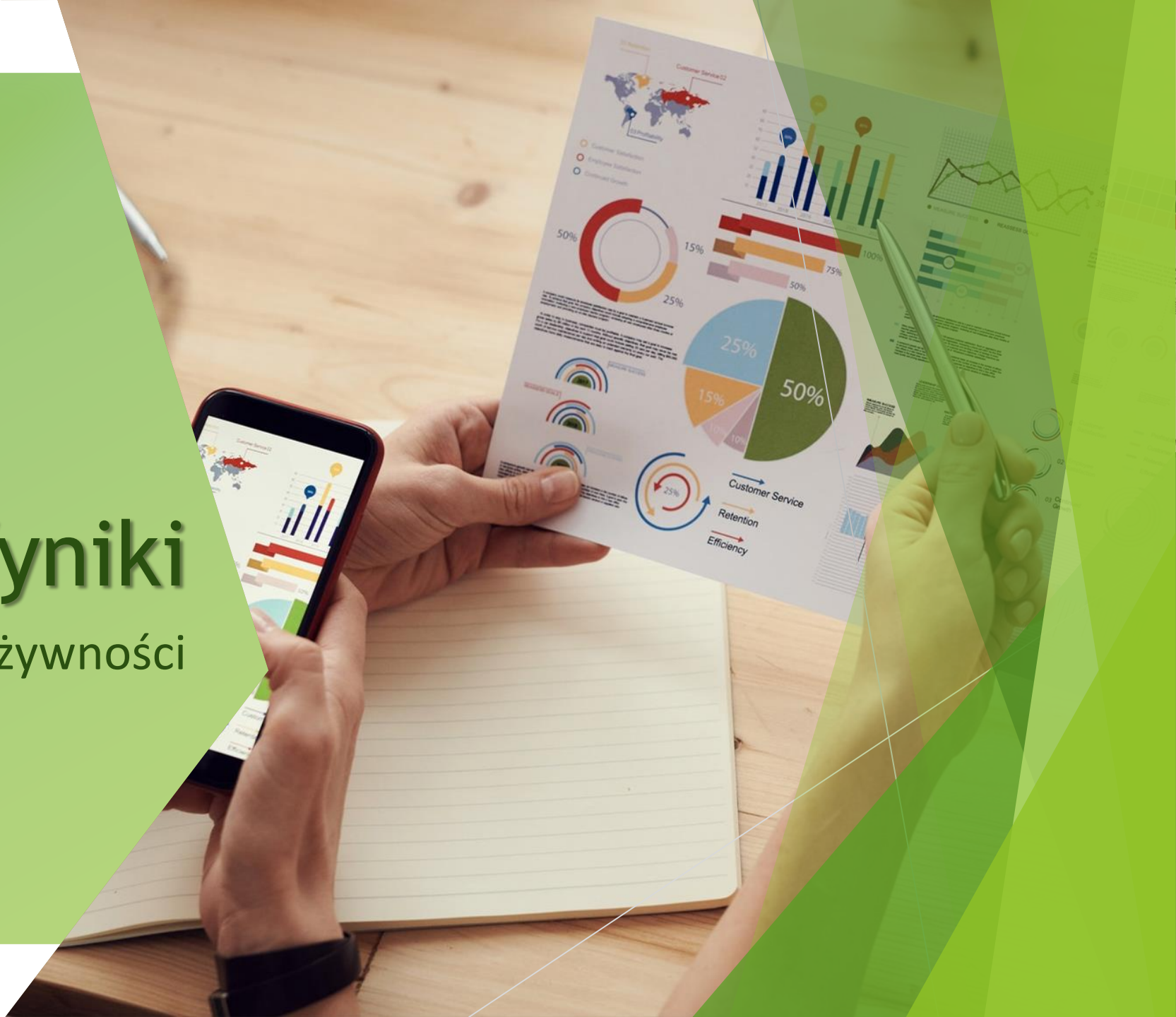
Dane zanonimizowane

Charakterystyka grupy badanej

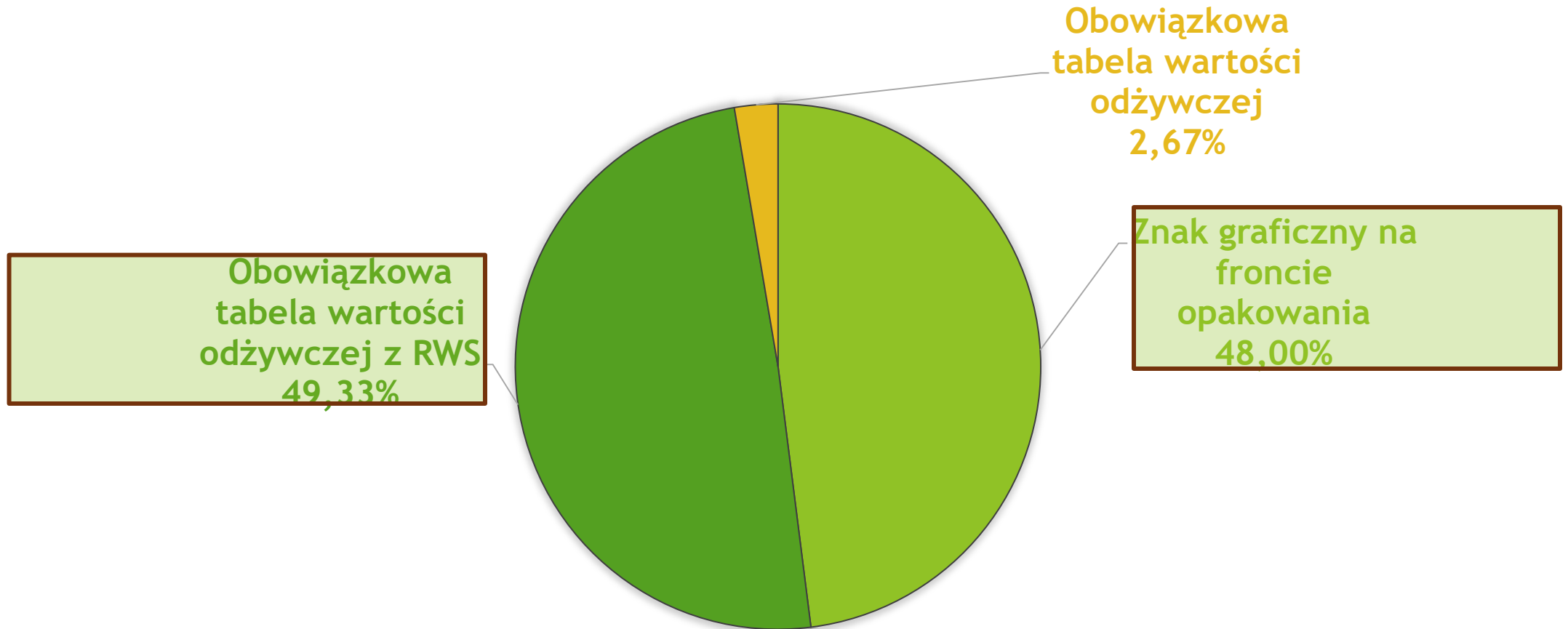
- Grupa 75 specjalistów (średni staż pracy $18,1 \pm 12,71$ lat);
- Główne miejsce pracy:
 - uczelnia medyczna (36,0%),
 - rolnicza (34,7%),
 - instytuty naukowo-badawcze (12,0%),
 - szpital, poradnia lub gabinet (16,0%).
- Tematyka związana ze znakowaniem:
 - dydaktyka w szkole wyższej (54,7%),
 - nauczanie w ramach warsztatów/szkoleń (24,0%),
 - działalność naukowa (14,7%).

Wyniki

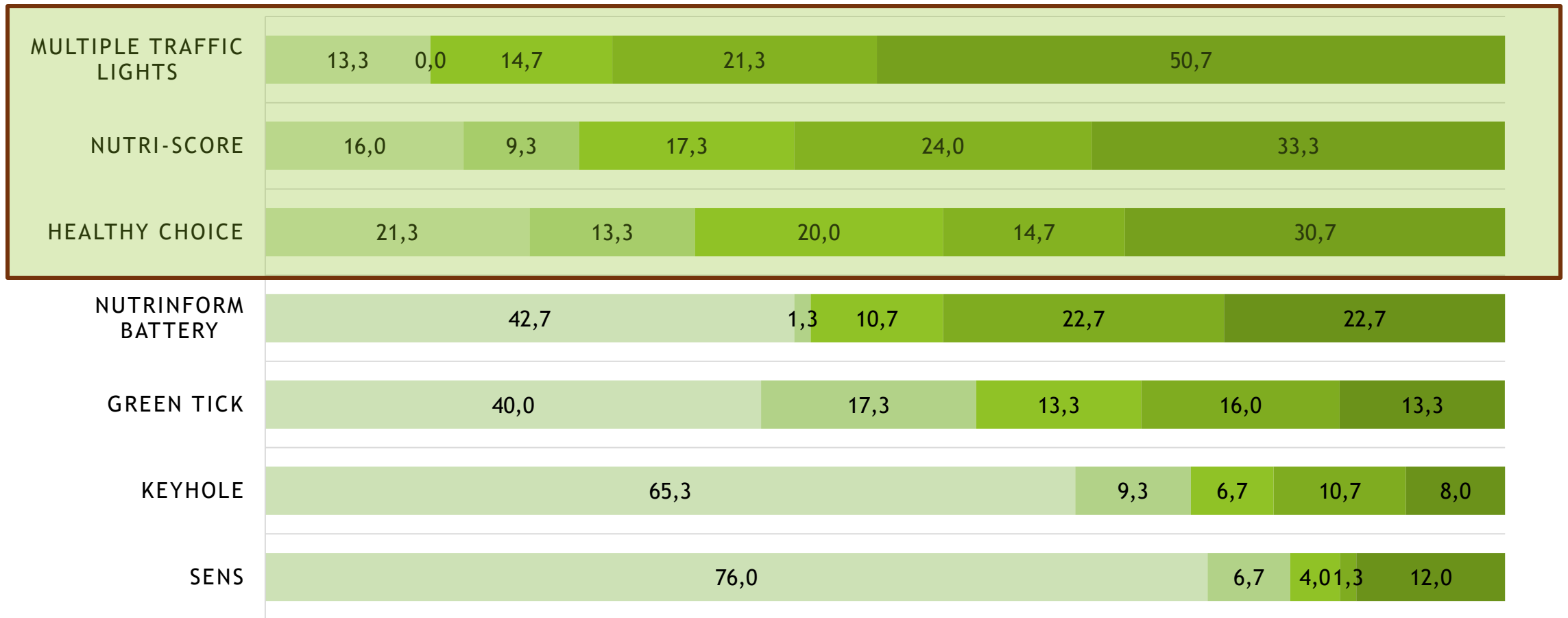
1. Systemy znakowania żywności



KTÓRY SYSTEM ZNAKOWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH MA
NAJWIĘKSZE WALORY EDUKACYJNE DLA PRZECIĘTNE
ZORIENTOWANEGO KONSUMENTA?



ZNAJOMOŚĆ DOBROWOLNYCH OZNACZEŃ



- 1 - Nigdy o nim nie słyszałem
- 2 - Słyszałem jednak nie rozumiem
- 3 - Znam i częściowo rozumiem
- 4 - Znam i całkiem dobrze rozumiem
- 5 - Znam, rozumiem i potrafię wytłumaczyć innym jego znaczenie

Wyniki

2. System znakowania żywności Nutri-Score



Opinia badanych specjalistów dotycząca wybranych cech systemu znakowania Nutri-Score

N-S pozwala na obiektywne i bezstronne porównywanie produktów między sobą z...

N-S obejmuje

N-S zachęca do dokładneg

N-S sprzyja zmniejszeniu

N-S

N-S pozwala na obiektywne

N-S skłania produ

N-S uwzględnia w więk

N-S może sprzyjać niewła

N-S nie obejmuje nieopakow

N-S nie bierze pod

N-S jest oparty na stałej ilości

N-S nie różnicuje produktów

N-S nie uwzględnia pełnej v

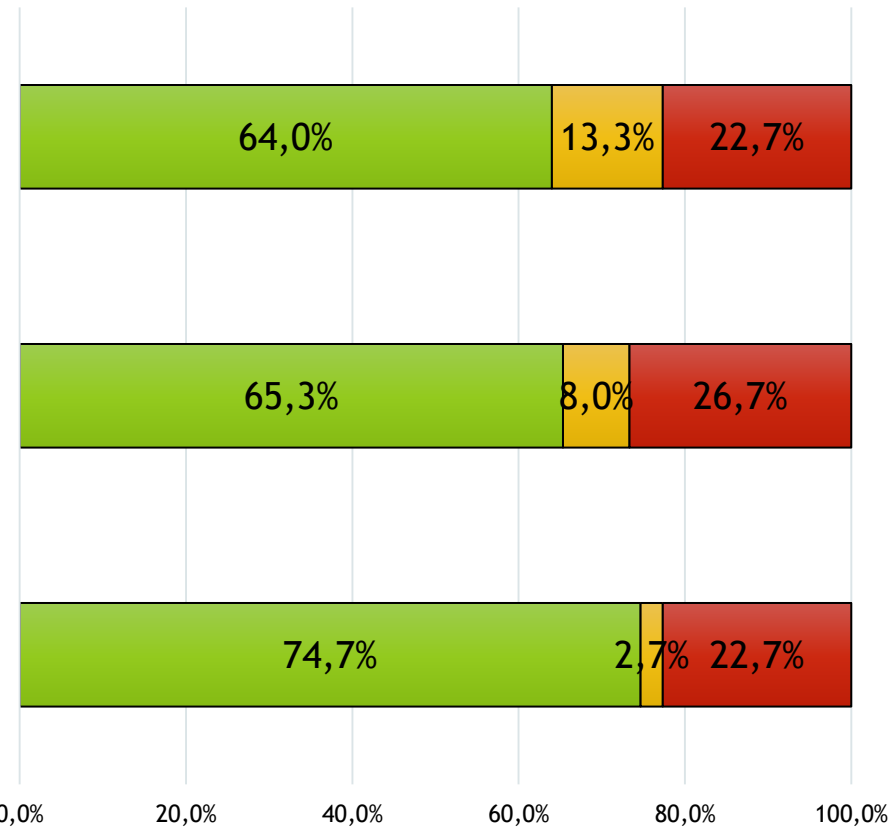
N-S nie gwarantuje, że wy

N-S pozwala podjąć szybką decyzję zakupową na podstawie prostego znaku...

N-S może sprzyjać niewłaściwemu postrzeganiu wartości odżywczej produktów

N-S nie bierze pod uwagę niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu składników

N-S nie uwzględnia pełnej wartości odżywczej produktów, w tym m.in. związków bioaktywnych





■ Zgadzam się ■ Nie zgadzam się ■ Nie mam zdania

0,0% 20,0% 40,0% 60,0% 80,0% 100,0%

■ Zgadzam się ■ Nie zgadzam się ■ Nie mam zdania

Fantastic Foods and Where to Find Them—Advantages and Disadvantages of Nutri-Score in the Search for Healthier Food

Dariusz Włodarek ^{1,*}  and Hubert Dobrowolski ² 

¹ Department of Dietetics, Institute of Human Nutrition Sciences, Warsaw University of Life Sciences (SGGW), 159c Nowoursynowska Str., 02-776 Warsaw, Poland

² Department of Functional and Organic Food, Institute of Human Nutrition Sciences, Warsaw University of Life Sciences (SGGW), 159c Nowoursynowska Str., 02-776 Warsaw, Poland

* Correspondence: dariusz_wlodarek@sggw.edu.pl

Abstract: The composition and quality of food rations and the intake of nutrients with the diet are undoubtedly reflected in our health. In order to help the consumer choose the right food product, food manufacturers use front-of-pack labels, which are designed to convey concise information about the nutritional value of the product. Such labels include the Nutri-Score system. In this paper, we have critically analyzed this system. As the available data indicate, this system does not take into account a number of factors that affect the quality of a food product, including the size of the package, the contents of vitamins, minerals, and other selected health-promoting ingredients, the degree of processing, or the fatty acid profile of the product, and it discriminates against regional products, organic products, and juices and nectars. This system, although intuitive and created with good intentions, still has quite a few flaws that must be addressed before it can be considered to correctly indicate the nutritional value of food products.



Opinia badanych specjalistów dotycząca wybranych cech systemu znakowania Nutri-Score

N-S pozwala na obiektywne i bezstronne porównywanie produktów między sobą z...

N-S obejmuje p

N-S zachęca do dokładnego

N-S sprzyja zmniejszeniu z

N-S z

N-S pozwala na obiektywne i

N-S skłania produc

N-S uwzględnia w większ

N-S może sprzyjać niewłaś

N-S nie obejmuje nieopakow

N-S nie bierze pod u

N-S jest oparty na stałej ilości

N-S nie różnicuje produktów p

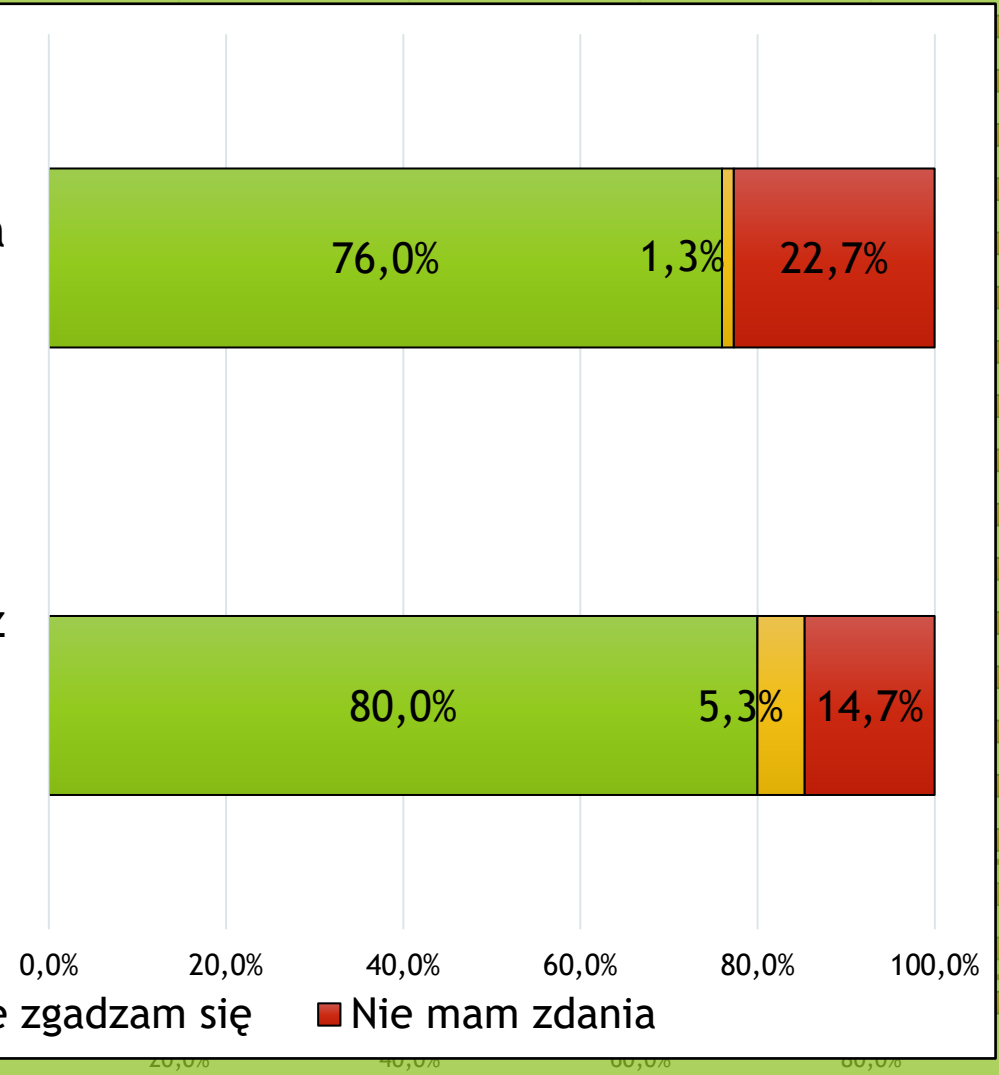
N-S nie uwzględnia pełnej w

N-S nie gwarantuje, że wyb

N-S pozwala podjąć sz

N-S nie uwzględnia stopnia przetworzenia produktu

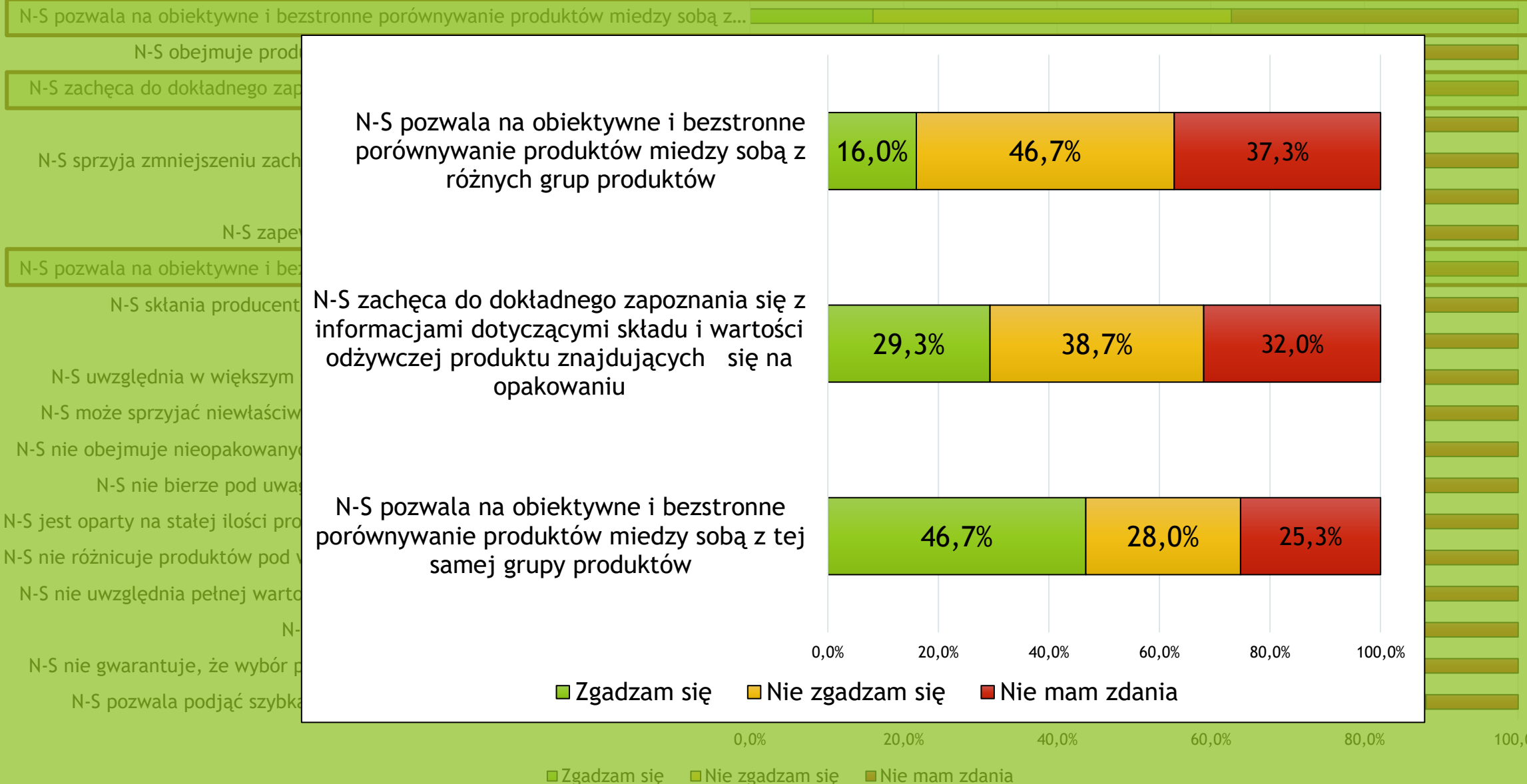
N-S nie gwarantuje, że wybór przez konsumenta jedynie produktów z najwyższą oceną pozwoli skomponować zbilansowaną dietę



■ Zgadzam się ■ Nie zgadzam się ■ Nie mam zdania

■ Zgadzam się ■ Nie zgadzam się ■ Nie mam zdania

Opinia badanych specjalistów dotycząca wybranych cech systemu znakowania Nutri-Score



Opinia badanych specjalistów dotycząca wybranych cech systemu znakowania Nutri-Score

N-S pozwala na obiektywne i bezstronne porównywanie produktów między sobą z...

N-S obejmuje produkty lokalne, chronione, tradycyjne i ekologiczne

N-S zachęca do dokładnego zapoz

N-S sprzyja zmniejszeniu zachor

N-S sprzyja zmniejszeniu zachorowalności w populacji na choroby dietozależne

34,7%

28,0%

37,3%

N-S zapewn

N-S jest zgodny z zaleceniami zdrowego żywienia

36,0%

34,7%

29,3%

N-S pozwala na obiektywne i bezst

N-S skłania producentów

N-S uwzględnia w większym st

N-S może sprzyjać niewłaściwer

N-S nie obejmuje nieopakowanych

N-S nie bierze pod uwagę

N-S jest oparty na stałej ilości produ

N-S nie różnicuje produktów pod wz

N-S nie uwzględnia pełnej wartośc

N-S

N-S nie gwarantuje, że wybór prz

N-S pozwala podjąć szybką d

N-S zapewnia konsumentom korzystne wybory żywieniowe

45,3%

32,0%

22,7%

0,0%

20,0%

40,0%

60,0%

80,0%

100,0%

Zgadzam się

Nie zgadzam się

Nie mam zdania

0,0%

20,0%

40,0%

60,0%

80,0%

100,0%

Zgadzam się

Nie zgadzam się

Nie mam zdania

An Evaluation of the Nutri-Score System along the Reasoning for Scientific Substantiation of Health Claims in the EU—A Narrative Review

Stephan Peters ¹, Hans Verhagen ^{2 3 4}

Affiliations + expand

PMID: 36010425 PMID: PMC9407424 DOI: 10.3390/foods11162426

[Free PMC article](#)

Abstract

In this narrative review, the scientific evidence in support of the front-of-pack label (FOPL) Nutri-Score system is evaluated along with the reasoning for scientific substantiation of health claims in the EU. A health claim could be phrased as 'Nutri-Score as an FOPL system results in an increased purchase of healthier foods by consumers'. Peer-reviewed scientific literature as found in Pubmed under search terms "NutriScore" and "Nutri-Score" that investigate the effects of the Nutri-Score on food purchases were evaluated. In total, eight papers were identified. Only three studies were conducted in real-life settings, and five were on online purchases. In the EU, health claims are evaluated by the European Food Safety Authority (EFSA). Considering the three basic questions that EFSA uses to evaluate scientific substantiation of health claims, it appears that the (i) food/constituent (the Nutri-Score system) is sufficiently defined/characterised, and (ii) the evidence is sufficient to appraise the system as 'beneficial to human health'. However, the scientific evidence for a (iii) cause-and-effect relationship is contradictory and limited. In conclusion, based on the EFSA approach for substantiation of health claims, there is insufficient evidence to support a health claim based on the Nutri-Score system, since a cause-and-effect relationship could not be established.

	Food Warning Label(s) using Mexican standards
t risky gar, dditives	
t important fat, good & E471)	No label to be affixed
t medium 51)	No label to be affixed
d and one	



Wyniki

3. Wdrożenie systemu Nutri-Score w Polsce



CZY SYSTEM NUTRI-SOCRE W NASZYM KRAJU POWINIEN BYĆ OBOWIĄZKOWYM OZNACZENIEM NA OPAKOWANIU PRODUKTU?



A photograph of a modern conference room. In the foreground, a long, dark, rectangular table is surrounded by several black office chairs with chrome bases. The room has a wooden floor and large windows in the background with sheer curtains. A dark green, semi-transparent geometric shape is overlaid on the right side of the image, containing the word 'Podsumowanie' in a bright green, sans-serif font.

Podsumowanie

Podsumowanie wyników

Najważniejsze cechy systemu Nutri-Score, które zdaniem zdecydowanej większości badanych specjalistów posiada system to:

- pozwala podjąć szybką decyzję zakupową na podstawie prostego znaku graficznego,
- nie gwarantuje, że wybór przez konsumenta jedynie produktów z najwyższą oceną pozwoli skomponować zbilansowaną dietę,
- nie uwzględnia stopnia przetworzenia produktu, w tym liczby i rodzaju użytych substancji dodatkowych,
- nie uwzględnia pełnej wartości odżywczej produktów, w tym m.in. związków bioaktywnych, które decydują o ich prozdrowotnych właściwościach,
- nie różnicuje produktów pod względem naturalnie występujących składników, a tych dodanych w procesie produkcji.



Wnioski

- **Oznaczenie Nutri-Score może być stosowany tylko na produktach w opakowaniach**, co stawia warzywa i owoce w słabszej pozycji i co jest sprzeczne ze strategią *Farm to Fork* przyjętą w UE (wdrożenie systemu może wymusić na producentach owoców i warzyw pakowanie ich, co zwiększy ślad węglowy produkcji i znacząco przyczyni się do zanieczyszczenia środowiska);
- **Nie ma dostatecznych dowodów naukowych potwierdzających skuteczność systemu Nutri-Score** - czyli rzeczywistego wpływu tego oznaczenia na zmianę zachowań konsumentów w kierunku zdrowszych wyborów;
- Nutri-Score, z powodu naturalnego cukru zawartego w owocach i ich przetworach, stawia te produkty w jednej linii ze słodczymi, słodzonymi napojami itp. System nie bierze pod uwagę roli witamin, polifenoli, czy wielu innych fitozwiązków niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Wysoki stopień akceptacji oraz pozytywna opinia konsumentów na temat znakowania Nutri-Score nie może być podstawą uznania tego oznaczenia za spełniające kryteria i rekomendacje WHO i EFSA.

Sieć Biedronka oraz Nestlé prezentują wyniki ogólnopolskiego badania opinii polskich konsumentów na temat systemów znakowania wartością odżywczą produktów żywnościowych.

[1] Badanie ilościowe realizowane online, wywiady kwestionariuszowe wspomagane komputerowo (CAWI). Próba: reprezentatywna, ogólnopolska, N=1017 dorosłych Polaków w wieku 18-64 lat. Realizacja: wrzesień 2021



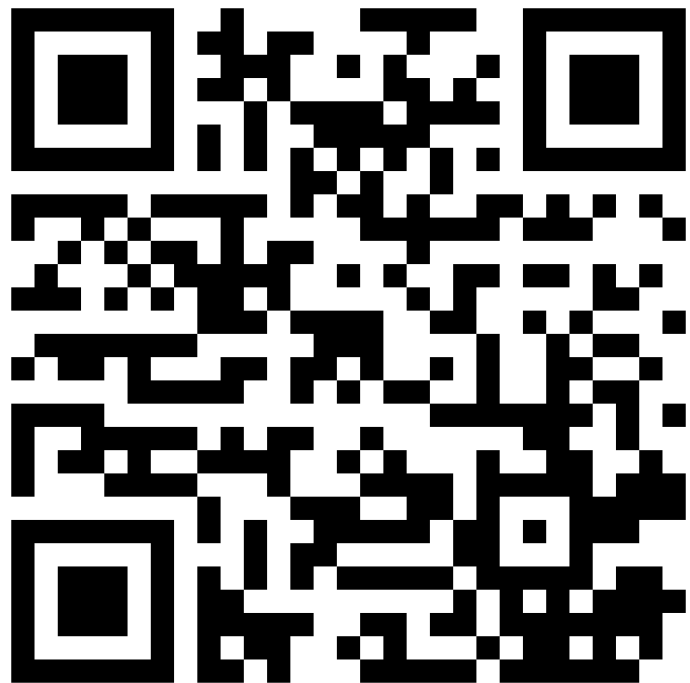
Article

Consumers' Perceptions of Five Front-of-Package Nutrition Labels: An Experimental Study Across 12 Countries

Zenobia Talati ^{1,*}, Manon Egnell ², Serge Hercberg ^{2,3}, Chantal Julia ^{2,3,†}
and Simone Pettigrew ^{1,†}



Pełna treść raportu



Opinia polskich specjalistów z zakresu żywienia na temat znakowania produktów spożywczych wartością odżywczą

Raport z ogólnopolskiego badania przekrojowego
Wydział Nauk o Zdrowiu
Warszawski Uniwersytet Medyczny

Dr hab. Mariusz Panczyk
Dr hab. inż. Iwona Traczyk
Dr hab. Mariusz Jaworski
Dr inż. Beata Sińska
Dr n. med. Alicja Kucharska

luty – czerwiec 2022 r.



Dr hab. Mariusz Panczyk

mariusz.panczyk@wum.edu.pl

Zakład Edukacji i Badań w Naukach o Zdrowiu,
Wydział Nauk o Zdrowiu,
Warszawski Uniwersytet Medyczny

