

NUTRISCORE-Nuevos productos más saludables según el nivel Nutriscore A,B,C,D,E.

Resumen

Los sistemas voluntarios de etiquetado nutricional visual frontal y, principalmente, el NUTRISCORE han demostrado ser un elemento con una fuerte capacidad de influir en la decisión de compra de los consumidores y, por eso, Francia, Bélgica, España y Alemania han anunciado su voluntad de publicar reglamentos que regulen su uso para las empresas. Estos países tienen un importante peso de mercado y político dentro de la UE y esto aumenta la probabilidad de que, en un futuro próximo, el etiquetado nutricional visual frontal sea obligatorio y unificado dentro de la UE.

Mediante este proyecto se pretende mejorar la clasificación nutricional de los derivados cárnicos definidos por las empresas participantes para conseguir un mejor posicionamiento respecto a los productos competidores en el consumidor.

Objetivos

El objetivo del presente proyecto es la mejora de la clasificación nutricional de los derivados cárnicos en base al desarrollo de estrategias de formulación de ingredientes y adaptaciones de los procesos de elaboración de los mismos.

1. Diagnóstico de la situación actual de los derivados cárnicos según el sistema visual de clasificación nutricional NUTRISCORE.
2. Identificación de oportunidades de incorporación de nuevos ingredientes en la formulación de productos.
3. Desarrollo de estrategias de formulación y proceso para la mejora del etiquetado nutricional.

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

El proyecto se articula en 5 actividades principales:

1. Diagnóstico de la situación actual de los derivados cárnicos elaborados por las empresas participantes en función del sistema visual de clasificación nutricional.
2. Identificación de oportunidades de incorporación de nuevos ingredientes en la formulación de los derivados cárnicos de interés.
3. Desarrollo de estrategias de formulación y proceso para la mejora del etiquetado nutricional de los derivados cárnicos.
4. Desarrollo de análogos.
5. Comunicación y divulgación.

Resultados finales y recomendaciones prácticas

El proyecto NUTRISCORE ha permitido la exploración de la situación actual y la exploración de estrategias para la mejora nutricional. Concretamente se ha hecho:

- Diagnóstico de la situación actual de los diferentes productos elaborados por las empresas participantes según el sistema de clasificación nutricional NUTRISCORE y respeto a sus competidores a nivel nacional e internacional.
- Identificación de aquellos componentes en las diferentes formulaciones susceptibles de ser modificados, mediante formulación y/o proceso de elaboración, a fin de mejorar la clasificación nutricional de los productos.
- Identificación de nuevos ingredientes con potencial para su incorporación en los productos elaborados para mejorar su clasificación nutricional.
- Validación de nuevas estrategias de formulación para la mejora nutricional de las distintas tipologías de derivados cárnicos.
- Propuestas de desarrollo de nuevos productos híbridos con vegetales o 100% vegetales.
- Desarrollo de una propuesta de mejora de la clasificación nutricional según el sistema NUTRISCORE para cada uno de los distintos derivados cárnicos evaluados en el proyecto.
- Mejor posicionamiento nacional e internacional de los productos elaborados por las empresas participantes
- La diagnosis de los derivados cárnicos (situación actual) ha identificado estos productos con una categoría E (mayoritariamente embutidos curado-madurados) en la escala NUTRISCORE. Los macronutrientes que lo condicionan son el contenido y perfil de grasa (ácidos grasos saturados) junto con los altos contenidos de sodio.
- Se han identificado diferentes estrategias para la reformulación de los derivados cárnicos a fin de mejorar el etiquetado NUTRISCORE. De las estrategias potencialmente aplicables a nivel técnico y comercial:
 - En los productos cocidos se ha logrado una mejora del etiquetado (de la clase D a la C) mediante la reducción de sodio.
 - En productos curado-madurados se ha logrado una mejora en el etiquetado (de la clase E a la D) cuando se utilizan ingredientes para la reducción parcial de la grasa, reducción de ácidos grasos saturados y mediante la adición de fibra, pero no mediante la reducción de la sal.
- La propuesta de desarrollo de productos vegetales permite un etiquetado con una categoría A de la escala NUTRISCORE, incorporando una nueva gama de productos potenciales a desarrollar, con la posibilidad de realizar declaraciones nutricionales y saludables.

Conclusiones

- Se han identificado distintas estrategias para la reformulación de los derivados cárnicos que permiten mejorar el etiquetado NUTRISCORE de los productos seleccionados y trabajados en el marco del proyecto. De las estrategias potencialmente identificadas y aplicables a nivel técnico y comercial:
 - En los productos cocidos se ha logrado una mejora del etiquetado (de la clase D a la C) mediante la reducción de sodio vía la reducción de sal y/o sustitución por ingredientes alternativos.
 - En productos curado-madurados se ha logrado una mejora en el etiquetado (de la clase E a la D) cuando se utilizan ingredientes para la reducción parcial de la grasa, reducción de ácidos grasos saturados y mediante la adición de fibra pero no mediante la reducción de la sal.
- La propuesta de desarrollo de productos vegetales permite un etiquetado con una categoría A de la escala NUTRISCORE, incorporando una nueva gama de productos potenciales a desarrollar, con la posibilidad de realizar declaraciones nutricionales y saludables.
- Las estrategias identificadas permiten mejorar parcialmente la escala NUTRISCORE de los derivados cárnicos y se observa que la introducción de un componente vegetal o productos totalmente vegetales son los que permitirían una mejora sustancial en cuanto a la escala NUTRISCORE tal y como está definida en actualidad.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: JOAQUIM ALBERTÍ SA

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: INNOVACC

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: BOADAS 1880 SA

ENTIDAD: EMBUTIDOS CAULA SL

ENTIDAD: EMBOTITS ESPINA SAU

ENTIDAD: RAFAEL BARÓ SA

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: -

Ámbito/s territorial/s de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
GIRONA	GIRONÈS
BARCELONA	OSONA

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

- Noticia en la página web de INNOVACC del mes de noviembre de 2019 donde se publica una noticia sobre la solicitud de ayuda del proyecto: <https://www.innovacc.cat/2019/11/21/projectes-presentats-en-la-linea-de-grupos-operativos-2019-del-darp/>
- Boletín de INNOVACC de noviembre de 2019 donde se publica una noticia sobre la solicitud de ayuda del proyecto.
- Presentación del proyecto en la Asamblea General ordinaria de INNOVACC, de 15 de junio de 2020.
- Noticia en la página web de INNOVACC de junio de 2020 donde se publica una noticia sobre la resolución de ayuda para el proyecto: <https://www.innovacc.cat/2020/06/29/6-projectes-presentats-en-la-linia-de-grups-operatius-2019-del-darp-obtenen-resolucio-favorable/>
- Boletín de INNOVACC de junio de 2020 donde se publica una noticia sobre la aprobación del proyecto.
- Noticia en la página web de INNOVACC publicada el 30 de septiembre de 2020, donde se explica la obtención de la ayuda para la realización del proyecto, una breve descripción, los participantes, la financiación y la fecha prevista de finalización. Ver la noticia en el siguiente enlace: <https://www.innovacc.cat/2020/09/30/grups-operatius-2019-projecte-nutriscore-nous-productes-mes-saludables-según-el-nivel-nutriscore-abcde/>
- Boletín de INNOVACC de septiembre de 2020 donde se publica una noticia sobre la aprobación del proyecto.
- Noticia en la página web de IRTA donde explica el inicio del proyecto NUTRISCORE. Ver la noticia en el siguiente enlace: <https://www.irta.cat/ca/projecte/nutriscore-nous-productes-mes-saludables-segons-el-nivell-nutriscore-a-b-c-d-e/>

- Noticia en la página web de EURECAT donde explica el inicio del proyecto NUTRISCORE. Ver la noticia en el siguiente enlace: <https://eurecat.org/portfolio-items/nutriscore/>
- Presentación del proyecto en la Asamblea General Extraordinaria de INNOVACC, de 21 de diciembre de 2020.
- Noticia en la página web de Caula sobre su participación en el proyecto. Ver la noticia en el siguiente enlace: <https://www.embutidoscaula.com/ca/porc/>
- Noticia en la página web de Boadas sobre su participación en el proyecto. Ver la noticia en el siguiente enlace: <https://boadas1880.com/es/projecte-nutriscore/>
- Noticia en la página web de Albertí sobre su participación en el proyecto. Ver la noticia en el siguiente enlace:
 - <https://laselva.es/empresa/certificacions/>
 - https://laselva.es/wp-content/uploads/2021/06/operacio_16_1.pdf
- Noticia en la página web de R.Baró sobre su participación en el proyecto. Ver la noticia en el siguiente enlace: https://www.linkedin.com/posts/rafaelbaroembotits_en-rafael-bar%C3%B3-formamos-parte-del-proyecto-activity-6772113690985562112-iJs0
- Revista anual 2021 de INNOVACC donde consta el proyecto. Ver página 27 del siguiente link: https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2021/06/disseny-revista-innovacc-2021_ok.pdf
- Presentación del proyecto en la Asamblea General Extraordinaria de INNOVACC, de 21 de junio de 2021.
- Noticia en la página web de INNOVACC publicada el 31 de agosto de 2021 donde se explica el proyecto junto a otros proyectos. Ver la noticia en los siguientes enlaces:
 - <https://www.innovacc.cat/2021/08/31/us-mostrem-els-casos-dexit-publicats-a-la-revista-anual-dinnovacc-publicada-el-juny-2021/>
 - <https://www.innovacc.cat/2020/09/30/grups-operatius-2019-projecte-nutriscore-nous-productes-mes-saludables-según-el-nivel-nutriscore-abcde/>
- Boletín de INNOVACC del mes de agosto de 2021 donde se publica una noticia “Os mostramos los casos de éxito publicados en la revista anual de INNOVACC publicada en junio-2021” sobre el proyecto junto a otros proyectos.
- Revista anual 2022 de INNOVACC donde consta el proyecto. Acción prevista en el Plan de divulgación del proyecto. Ver página 17 del siguiente link: https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2022/07/disseny-revista-innovacc-2022_BR.pdf
- Presentación del proyecto en la Asamblea General Extraordinaria de INNOVACC, de 20 de junio de 2022.

- Presentación del proyecto en la jornada de proyectos en industria cárnica organizada por Innovacc, el día 27 de septiembre de 2022.

Página web del proyecto

<https://www.innovacc.cat/2020/09/30/grups-operatius-2019-projecte-nutriscore-nous-productes-mes-saludables-según-el-nivel-nutriscore-abcde/>

Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio (mes-año): julio 2020	Presupuesto total: 212.000,00 €
Fecha final (mes-año): septiembre 2022	Financiamiento DACC: 86.640,00 €
Estado actual: Finalizado	Financiamiento UE: 65.360,00 €
	Financiamiento propio: 60.000,00 €

Con el financiamiento de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2022.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1531/2019, de 28 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.

