



## **A LA MESA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS**

Al amparo de lo establecido en el Reglamento de la Cámara, el diputado TOMÁS GUITARTE GIMENO adscrito al Grupo Parlamentario Mixto, como representante de la Agrupación de Electores Teruel Existe, formula la siguiente pregunta relativa a la **clasificación de los aceites de oliva Virgen Extra, Virgen y Oliva en el etiquetado Nutri Score**, dirigida al Gobierno, para la que se solicita respuesta escrita.

### **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

Al igual que ciertos alimentos singulares, como el agua, presentan una categoría directa en la clasificación Nutri Score, los Aceites de Oliva Virgen y Virgen Extra (en adelante Aceite de Oliva Virgen) merecen un tratamiento específico y asignación directa de clasificación A, en dicha escala.

Los motivos que avalan esta propuesta podría argumentarse desde puntos de vista patrimonial, sostenibilidad y adaptación fisiológica de los habitantes mediterráneos a este alimento, pero existe una razón nutricional de peso, que hace innecesarios los demás y que avalan sin duda su singularidad. El Aceite de Oliva Virgen es el único alimento que tiene aprobada tres alegaciones saludables, gracias a su composición de ácidos grasos y a la presencia de polifenoles: disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares, disminución del estrés oxidativo y Fuente de Vitamina D. Tales alegaciones son exclusivas de los aceites de oliva, y están refrendadas a partir de la evaluación de la evidencia científica de la European Food Safety Authority, y aprobado y autorizado por el Reglamento 432/2012.

Por consiguiente, ninguna clasificación de calidad nutricional puede ir en contra de dos alegaciones aprobadas por la EFSA, lo que no se consigue con el actual algoritmo de Nutri Score, que clasifica el Aceite de Oliva Virgen, en categorías inferiores a la A.

Numerosos estudios científicos avalan al aceite de oliva virgen, como la mejor grasa que el ser humano pueda ingerir en base sus efectos sobre la salud



humana. Por tanto, clasificaciones que lo equiparen a otras grasas, son un engaño manifiesto al consumidor.

El Aceite de Oliva Virgen tiene una presencia prioritaria en las guías alimentarias españolas actuales. Además, está presente en la alimentación desde hace más de 3.000 años y la fisiología humana está perfectamente adaptada a su uso, aprovechando perfectamente los omega 9, con las elongasas y desaturadas, desplazadas hacia la ruta de los omega 9 frente a la ruta de los omega 6, aunque la ingesta de omega 3 sea baja. La modulación sobre las enzimas y por consiguiente en la producción de un tipo de tromboxanos, prostaglandinas y leucotrienos, es clara.

Hacer modificaciones de cálculo en el algoritmo Nutri Score, como existen para las bebidas, grasas o quesos, no sería adecuado, pues la excelencia de este alimento no se puede medir con los parámetros que actualmente maneja Nutri Score, a menos que el poder antioxidante (por ejemplo), se contabilizará en el mismo.

Con anterioridad, el algoritmo de Nutriscore en Francia, se ha modificado para primar productos alimenticios de sus guías y dietas alimentarias. Por tanto se debe modificar y adaptar dicho algoritmo para que tengan la correcta clasificación del Aceite de Oliva Virgen. En la clasificación actual, los aceites de oliva comparten el mismo grado que el aceite de colza y el aceite de nuez, que no cuentan con las alegaciones saludables demostradas por los aceites de oliva

No sería bueno excluirlo de la clasificación porque quedarían sin valoración, como otros productos, como el caso (de momento) de los que tienen contenido alcohólico, lo que puede dar ocasión a que el consumidor lo perciba como negativo. Aplicar la excepción de alimentos con un solo ingrediente, tampoco sería comparativamente adecuado, pues los situaría al nivel de otras grasas vegetales de única procedencia, que no presentan los beneficios de salud del Aceite de Oliva Virgen, creando de nuevo la confusión en el consumidor.

También debemos tener en cuenta que el Aceite de Oliva Virgen se trata de uno de los alimentos fundamentales de la Dieta Mediterránea, cuyos efectos saludables han sido también ampliamente documentados en proyectos como



Predimed y Cordioprev, y que por sus efectos beneficiosos para la salud, ha sido considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Y qué duda cabe de la importancia que el olivar y la producción del Aceite de Oliva Virgen tiene en la economía de muchas provincias y municipios de nuestro país, siendo numerosas las aportaciones del Aceite de Oliva a la sostenibilidad, a evitar la despoblación y al patrimonio gastronómico y paisajístico de España.

No en vano, España es el primer productor mundial de Aceite de Oliva Virgen, con una producción media más de 5 veces superior a Italia, segundo productor mundial. Contamos, además, con 31 figuras de Calidad Diferenciada (Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas) reconocidas por la Unión Europea.

Por tanto, es necesario un cambio en la clasificación Nutri Score para adjudicar directamente al Aceite de Oliva Virgen como A verde oscuro (la mejor valoración).

Lógicamente el “Aceite de Oliva Contiene” al compartir, aunque en menor intensidad, las alegaciones nutricionales que aportan el propio aceite de oliva virgen que contiene, debería reasignarse automáticamente a la clasificación B verde claro de Nutri Score.

Para el resto de los aceites vegetales deben valorarse a partir de C amarillo dependiendo de su composición en ácidos grasos.

## **PREGUNTA PARA RESPUESTA ESCRITA**

Por todo lo anteriormente expuesto,

- ¿Qué gestiones va a tomar el Gobierno para la modificación de la clasificación de los aceites de oliva Virgen Extra, Virgen y Oliva en el etiquetado Nutri Score?



**TERUEL EXISTE**  
Agrupación de Electores  
[www.teruelexiste.info](http://www.teruelexiste.info)

Palacio del Congreso de los Diputados,  
Madrid, 3 de febrero de 2021

Tomás Guitarte Gimeno  
Diputado