



## RESPUESTA DEL GOBIERNO

### (184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/31779

13/01/2021

80215

**AUTOR/A:** MARISCAL ZABALA, Manuel (GVOX); NEVADO DEL CAMPO, María Magdalena (GVOX); CHAMORRO DELMO, Ricardo (GVOX); VEGA ARIAS, Rubén Darío (GVOX); LÓPEZ MARAVER, Ángel (GVOX)

#### RESPUESTA:

En relación con la pregunta de referencia, se indica lo siguiente:

Nutri-Score es una forma de etiquetado nutricional frontal que facilita la comprensión de la calidad nutricional de los alimentos expresada de forma obligatoria en las etiquetas. Es de carácter voluntario, no obligando a ninguna empresa a su utilización, y representa una forma adicional para identificar las opciones más saludables entre productos alimenticios de la misma categoría.

El aceite de oliva virgen es un alimento emblemático de la dieta mediterránea con una serie de propiedades saludables ratificadas por la ciencia y evaluadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, lo cual posibilita su utilización en sus etiquetas y en su publicidad.

Teniendo en cuenta su perfil lipídico, el aceite de oliva obtendría una puntuación en Nutri-Score de “C” (amarillo), la mejor puntuación otorgada frente a otros aceites y grasas de origen vegetal y animal que se sitúan en el “D” (naranja) o “E” (naranja intenso-rojo), con proporciones de ácidos grasos saturados frente a la de grasas totales superiores, lo que refrenda al aceite de oliva como una grasa de consumo humano de una elevada calidad nutricional y más saludable.

Nutri-Score no modifica la información nutricional que de forma obligatoria se expresa en las etiquetas de los productos, sino que facilita la comprensión de la misma. Por otro lado, al basarse en la proporción de grasas saturadas respecto a las totales, el aceite de oliva seguirá obteniendo mejor puntuación que otras grasas menos saludables.



Además, para poder tomar en cuenta otras propiedades saludables del aceite de oliva no incluidas en este momento en el algoritmo de Nutri-Score, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha solicitado a su Comité Científico un informe que aporte la base científica que posibilitará a España negociar una mejor valorización de este aceite dentro de Nutri-Score en el seno del grupo de trabajo que conforman los países que han adoptado dicho algoritmo.

Adicionalmente, se ha iniciado otra vía de trabajo para que no se aplique Nutri-Score en los productos de un solo ingrediente, como sería el caso del aceite de oliva.

Madrid, 24 de febrero de 2021