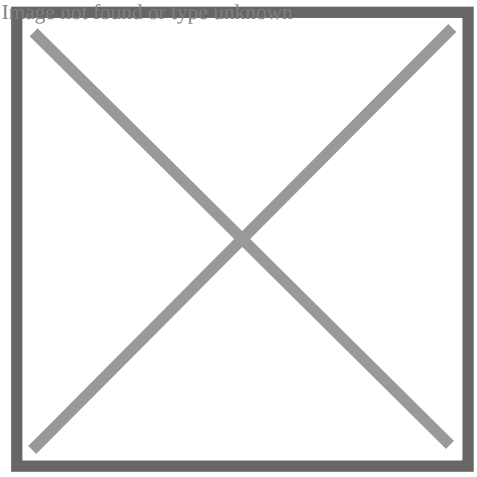
PANORAMA | Agricultura

Andalucía pide que la escala Nutri-score valore el carácter saludable del aceite de oliva y el ibérico

Las consejerías de Agricultura y de Salud reclaman que el aceite se califique como producto 'A', máximo nivel de calidad nutricional

Redacción
Martes 16 de febrero de 2021 - 17:38



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha informado al Consejo de Gobierno de la solicitud al Gobierno de España de un tratamiento singular y específico en la escala Nutri-score para el aceite de oliva y otros productos, como los derivados del cerdo ibérico, por su demostrado valor saludable.

La Junta de Andalucía considera necesaria una revisión del sistema que utiliza Nutri-score para la categorización de algunos alimentos como el aceite de oliva, que debería contar con un reconocimiento del máximo nivel de calidad nutricional en esta escala ('A' de color verde oscuro) y, sin embargo, está incluido en el nivel intermedio ('C' de color amarillo). Esta disparidad en la categorización se debería a que el algoritmo empleado por Nutri-score contempla actualmente como parámetro principal el aporte calórico de los alimentos, sin tener en cuenta los beneficios, demostrados científicamente, que supone, por ejemplo, el consumo de aceite de oliva.

En una situación similar se encuentran los productos derivados del cerdo ibérico, cuya calificación merece también un tratamiento específico por tratarse de productos con propiedades saludables que tampoco se han tomado en consideración en el proceso de asignación de puntuación en esta herramienta de información nutricional.

La petición de Agricultura, a la que se suma también la Consejería de Salud y Familias, responde a que actualmente el Ministerio de Consumo está tramitando el proyecto de Real Decreto por el que se implementa la escala Nutri-score en España. Su objetivo es facilitar a los consumidores información clara sobre la calidad nutricional de los alimentos para que puedan elegir la opción más saludable. Para ello, se propone la inclusión en la parte frontal de los envases alimentarios del correspondiente logotipo de la escala Nutri-score, que consta de cinco colores (de verde oscuro a naranja oscuro) asociados a cinco letras (de la 'A' a la 'E').

Este método simplificado de identificación de los productos se basa en la presencia de determinados nutrientes por cada 100 gramos de alimento. Entre los componentes menos favorables desde el punto de vista nutricional, Nutri-score contempla las calorías, los azúcares, los ácidos grasos saturados y el sodio. Entre los nutrientes considerados más favorables se encuentran, por ejemplo, las proteínas, la fibra

alimentaria o el porcentaje de frutas, hortalizas, legumbres y frutos secos.

Contemplar los beneficios del consumo

Existen evidencias científicas, avaladas por numerosos estudios e investigaciones, que caracterizan al aceite de oliva como la mejor grasa que puede consumir el ser humano dados sus efectos sobre la salud. De hecho, su composición de ácidos grasos y la presencia de polifenoles hacen que este alimento sea el único que cuenta con tres alegaciones saludables refrendadas por la European Food Safety Authority. Estas cualidades se corresponden con su contribución a la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares, a la reducción del estrés oxidativo y a estar considerado como una fuente de vitamina D.

En el caso de los productos derivados del cerdo ibérico, no se reconocen las cualidades intrínsecas derivadas de su procedencia. Por su alimentación, el cerdo ibérico presenta, al igual que el aceite de oliva virgen, un alto contenido de ácido oleico, que contribuye a prevenir enfermedades cardiovasculares al incidir en el aumento del 'colesterol bueno' (HDL) y en la reducción del colesterol perjudicial.

Asimismo, está demostrado científicamente que el consumo de jamón ibérico aporta vitaminas del grupo B (B1, B2, B6 y B12) y vitamina E, y que este alimento contiene diversos minerales como calcio, hierro, cinc, magnesio y selenio, considerándose los dos últimos como compuestos favorables para luchar contra el proceso de envejecimiento.