



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Interprofesional del
aceite
de
Oliva
español

El consumo de ácido oleico, polifenoles y vitamina E, presentes en los aceites de oliva, es beneficioso para la salud

LA UNIÓN EUROPEA RECONOCE QUE COMPUESTOS PRESENTES EN LOS ACEITES DE OLIVA TIENEN EFECTOS SOBRE LA SALUD

Madrid, 5 de junio de 2012. Tras un largo proceso que ha durado más de 5 años, la Unión Europea ha sacado adelante la lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción de riesgo de enfermedad y al desarrollo de la salud de los niños. Aquellas que la legislación comunitaria define como “cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud”. Esa lista es la que recoge el Reglamento 432/2012 de 16 de mayo y que, en último término, permite que las comunicaciones comerciales (promociones, publicidad o las mismas etiquetas del producto) puedan hacer mención a las propiedades de esos alimentos. Y lo más importante, que esa información llegue al consumidor.

Algunas de las alegaciones que ha aprobado la Unión Europea se refieren a los aceites de oliva. **El Programa Europeo de Promoción de los Aceites de Oliva** se hace eco de esta nueva reglamentación que, sin duda, redundará en una mejor información al consumidor.

Algunas alegaciones que podrán utilizar los aceites de oliva, que cumplan los requisitos que establece el Reglamento, son las siguientes:

- **Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.** Los efectos beneficiosos se logran a partir de una dosis diaria de 20 gramos. No obstante, el Reglamento establece que sólo los aceites de oliva que contengan un mínimo de 5 miligramos por 20 gramos pueden hacer uso de esta alegación. Valga como ejemplo el aceite de oliva virgen extraído de la variedad más extendida en el mundo, la picual, que contiene más de 9 miligramos por cada 20gr.
- **La vitamina E contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.** Los aceites de oliva son una fuente de vitamina E. Si volvemos a tomar el ejemplo del aceite de oliva virgen extraído de la variedad picual, encontramos que contiene unos 30 mg. por cada 100 ml, por encima de la Cantidad Diaria Recomendada (CDR) de esta vitamina, que está establecida en 10 miligramos por 100 mililitros.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Interprofesional del
aceite
de
Oliva
español

- **La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles de normales de colesterol sanguíneo. El ácido oleico es una grasa insaturada.** Los aceites de oliva tienen, como componente fundamental, el ácido oleico (entre el 55% y el 83% de su composición de ácidos grasos) por lo que es una fuente importantísima de este compuesto.



Este reglamento se aplicará a partir del 14 de diciembre de 2012.

Hay que apuntar también que aún está abierto el proceso para la aprobación de las alegaciones de reducción del riesgo de enfermedad, así como las referidas al desarrollo de la salud de los niños.

El Programa de Promoción de los Aceites de Oliva

El Programa de Promoción de los Aceites de Oliva en Europa es una iniciativa de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la Comisión Europea. Con un presupuesto superior a los 16,5 millones de euros, el Programa se va a desarrollar durante tres años, de octubre de 2009 a octubre de 2012, en España, Reino Unido, Francia, Bélgica y Holanda.

Para más información:

Gabinete de Prensa

Nuria Domínguez/ Adriana Delgado/ Carla Aguirre T. 91 456 04 44

ndominguez@abascalcomunicacion.com

adelgado@abascalcomunicacion.com

caguirre@abascalcomunicacion.com