



LEGAL  
AGRIFOOD  
ABOGADOS

# Estrategias para aumentar el valor de la aceituna como alimento funcional.

Instituto de la Grasa, 22 de abril de 2016

**Vicente Rodríguez Fuentes**

## INTRODUCCIÓN. EL MARCO LEGAL. EL REGLAMENTO 1924/2006

Importancia del Reglamento CE 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

La prohibición de las alegaciones medicinales. Los alimentos no son medicamentos

El Reglamento sólo se aplica a las declaraciones de beneficios sobre la salud (STJUE de 6/9/12 *Deutsches Weintor*, vino de fácil digestión) no de calidad o de otro tipo de beneficios.

Las restricciones que sólo afectan a las comunicaciones comerciales, no a comunicaciones científica o recomendaciones dietéticas.

## INTRODUCCION

Sólo se permiten las declaraciones específicamente aprobadas y sólo se aprueban las declaraciones científicamente sustanciadas

Las declaraciones permitidas son de cuatro tipos:

Nutricionales (aporte energético, nutrientes u otras sustancias)

Funcionales/de salud

De reducción de riesgo de enfermedad (referidas a un factor de riesgo que no hay que confundir con un síntoma, STG de 30/04/2014, “agua”)

Infantiles

## INTRODUCCION

Límites a las declaraciones, potencialmente más relevantes al caso de la aceituna de mesa:

Sólo se puede hacer la declaración según el texto expresamente aprobado, aunque existe flexibilidad en su enunciado y se pueden hacer declaraciones de beneficios genéricos acompañados de la específica

No se puede incitar al consumo excesivo de un alimento (hay que tener en cuenta la sal)

Tienen que ser comprensibles por el consumidor medio  
(aunque se han aprobado declaraciones tales como *La colina contribuye al metabolismo normal de la homocisteína...*)

## INTRODUCCION

Límites a las declaraciones, potencialmente más relevantes al caso de la aceituna de mesa:

La debatida cuestión de los perfiles nutricionales. La conveniencia de comenzar lo antes posible a utilizar declaraciones, para crear expectativas legítimas de derecho

Además las declaraciones tienen que estar acompañadas de una serie de menciones/advertencias obligatorias en su texto, que varían con el tipo de alegación

Actualmente, hemos identificado las siguientes declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de la aceituna (si se cumplen las condiciones específicas de cada caso):

## ALEGACIONES NUTRICIONALES

Fuente de fibra

Alto contenido en grasas monoinsaturadas

Alto contenido en grasas insaturadas

Fuente de vitamina E

Alto contenido en vitamina E

Fuente de cobre

Fuente de hierro

Alto contenido en hierro

Contiene ácido oleico

Bajo contenido en azúcares

Se podrían hacer, para determinadas preparaciones de aceitunas con un contenido de sal ajustado a los requisitos que se indican para cada declaración, las siguientes **declaraciones nutricionales comparativas**:

- Bajo contenido de sodio/sal
- Muy bajo contenido de sodio/sal
- Sin sodio o sin sal
- Sin sodio o sin sal añadido
- Contenido reducido de sodio/sal

En todos los casos excepto para el hierro, el cobre y el sodio, además, se podría utilizar la expresión **naturalmente/natural**, para referirse a la declaración

De entre las declaraciones **de propiedades saludables aprobadas**, que podrían ser realizadas por aceitunas de mesa (si cumplen las condiciones específicas de cada declaración), podemos mencionar:

- Las relacionadas con las grasas insaturadas y el mantenimiento del colesterol
- Las relacionadas con la vitamina E y el daño oxidativo
- Las relacionadas con el hierro y los siguientes efectos:
  - La función cognitiva normal.
  - El metabolismo energético normal.
  - La formación normal de glóbulos rojos y de hemoglobina.
  - El transporte normal de oxígeno en el cuerpo.
  - El funcionamiento normal del sistema inmunitario.
  - La disminución del cansancio y la fatiga.
  - El proceso de división celular



Las relacionadas con el cobre y los siguientes efectos:

El mantenimiento del tejido conectivo en condiciones normales.

El metabolismo energético normal.

El funcionamiento normal del sistema nervioso.

La pigmentación normal del cabello.

El transporte normal de hierro en el organismo.

La pigmentación normal de la piel.

El funcionamiento normal del sistema inmunitario.

La protección de las células frente al daño oxidativo.

Algunas de estas declaraciones se refieren a componentes que se encuentran de modo natural en la aceituna de mesa.

El hierro es un aditivo pero el cobre es un residuo.

¿Y la sal para personas con actividad física intensa? ¿Es tan negativa la sal?

## DECLARACIÓN DE REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD

Ninguna de aprobadas hasta la fecha se puede utilizar actualmente por las aceitunas de mesa, aunque hay una referida a las grasas insaturadas que reducen el colesterol que es un factor de riesgo de enfermedades coronarias.

## HIPOTÉTICAS DECLARACIONES NUEVAS

¿Polifenoles?

¿Betaglucanos?

¿Presión sanguínea? ¿antinflamatorio?

MUCHAS GRACIAS

*VICENTE RODRÍGUEZ FUENTES*