



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



LAURA SANDÚA es licenciada en Derecho y gerente de **Aceites Sandúa** desde 1997, una empresa familiar dedicada al envasado y distribución de aceites con sede en Ablitas (Navarra). Durante cinco años fue la presidenta de la Asociación de Empresarios de la Ribera, y ganó el 'Premio Empresaria del año 2013' otorgado por la Asociación de Mujeres Empresarias y Directivas de Navarra.

Aceite de palma, la guerra está declarada; veamos qué papel le toca jugar a España

21-06-2017

Laura Sandúa

Hemos declarado la guerra al aceite de palma. Está en el punto de mira de políticos, cadenas de supermercados, ecologistas, nutricionistas, médicos y la sociedad en general. Razones no nos faltan. Su composición, rica en ácidos grasos saturados, es justo lo contrario a lo considerado como un 'ingrediente saludable'. Sin embargo, es la grasa más utilizada a nivel mundial. Y su consumo crece y crece. Ya se encuentra en el 50% de los productos que consumimos.

Ahora, que somos conscientes del problema, se hace necesario plantar cara al enemigo. Es momento de que un líder se ponga al frente de esta corriente social y dirija la estrategia adecuada, utilizando como armas la exaltación de la dieta saludable, como la única vía para que la humanidad viva más sana durante más tiempo.

Y es precisamente nuestro país quien debería recoger el testigo de este liderazgo. Motivos nos sobran. España es el mayor productor y exportador mundial de aceite de oliva. Hoy en día, la grasa más saludable. Cada día asistimos al descubrimiento de un beneficio más para la salud, aportado por el consumo de este aceite (prevención de diversos tipos de cáncer, de colesterol, de obesidad, de enfermedades coronarias, cardiovasculares, degenerativas y un largo etcétera). Además, junto a países del entorno, España es cuna de la reconocida mundialmente como la dieta más saludable, la Mediterránea. La Unesco la declaró como *Bien patrimonio inmaterial de la humanidad* y como la forma más adecuada para luchar contra la malnutrición y la obesidad a nivel mundial.

En un país coronado por estas virtudes, importamos del orden de 400.000 toneladas anuales de aceite de palma. ¿En serio? ¿Vamos a perder terreno a favor de una grasa, mal llamada aceite, que resulta perjudicial para la salud, causa deforestación, desplazamiento de poblaciones indígenas y riesgo de extinción de especies autóctonas como el orangután?

La respuesta es no. No deberíamos dejarnos. Tenemos la autoridad suficiente como para encabezar una estrategia que vuelva a situarnos en el mapa del mundo, por algo que vaya más allá de la corrupción o el paro. Ahora sólo falta que las autoridades competentes se pongan a ello. ¿Cómo? A través de la puesta en práctica de medidas que sirvan de ejemplo para otros países y encauzadas a través de la UE para su obligada aplicación: medidas que pongan límites a la importación de aceite de palma y a la distribución de productos alimentarios que lo contengan; que regulen el porcentaje de concentración del aceite de palma en los alimentos y que obliguen a un etiquetado más claro; medidas donde se exponga con letras grandes y visibles si el producto contiene grasas perjudiciales como el aceite de palma y en qué cantidad; y medidas, fundamentalmente, que fomenten la concienciación social y una educación a los escolares asentada en los saludables hábitos alimenticios de la Dieta Mediterránea.

Otra iniciativa importante pasa por evitar el uso de nombres que encubren el contenido en aceite de palma. Son varios los utilizados en las etiquetas, pero el origen es el mismo: aceite de palmiste, grasa vegetal fraccionada e hidrogenada de palmiste, *sodium palmitate*, estearina de palma, oleína de palma o manteca de palma, por ejemplo.

Proposición para retirar el aceite de palma de colegios, centros de salud e instalaciones deportivas

Lo cierto es que algunas entidades ya han comenzado a tomar medidas, aunque muchas de ellas, no pasen de una llamada de atención. La mayoría parlamentaria del congreso aprobó en abril una proposición no de ley (por lo tanto sin aplicación práctica) para retirar de forma progresiva los productos que contienen aceite de palma en colegios, centros de salud e instalaciones deportivas. En ella también se insta al gobierno a llevar a cabo reformas legales para evitar el fomento del consumo de productos con contenido en aceite de palma, mediante publicidad o ganchos comerciales como juguetes, adhesivos, etc.

Esta iniciativa se impulsó después de que el Parlamento Europeo pidiera restringir la importación de aceite de palma. Su consumo ha pasado de las 270.000 toneladas en el año 2000 a los tres millones en 2016! Esta petición se debe también a la deforestación que se crea allí donde se cultiva. Tenemos ejemplo de su impacto medioambiental en Malasia, Indonesia, África y Sudamérica. Y su

cultivo crece a razón de un 10% al año.

Ante el revuelo causado, ya son varias las cadenas de supermercados que han decidido dar un paso adelante contra el aceite de palma. En España, la más radical ha sido la cadena de venta de alimentos ecológicos, 'SuperSano', que ha retirado todos los productos que contienen aceite de palma. La reacción del consumidor no se hizo esperar. Sus ventas se han incrementado un 20%.

Así que, las principales cadenas de distribución españolas también han manifestado su intención de llevar a cabo acciones contra el aceite de palma. 'Mercadona', 'Día', 'Lidl', 'Auchan' ('Alcampo'), 'Eroski', 'Carrefour' e 'Hipercor', han declarado que iniciarán acciones para eliminar este ingrediente de sus marcas propias, siempre que sea tecnológicamente posible y sino emplearlo con certificado de sostenibilidad.

Esto no es algo nuevo. En Italia, la mayor cadena de supermercados, 'Coop', eliminó el aceite de palma de todos sus productos de marca propia. Y, la conocida marca de pasta italiana, 'Barilla', también lo ha desterrado, añadiendo el lema 'sin aceite de palma' en sus artículos.

Sin embargo, otros fabricantes se resisten a la corriente en contra del aceite de palma. Aducen razones de sabor y consistencia de producto para no retirarlo. Pero lo más cercano a la realidad sería decir que la sustitución de esta grasa por otra más saludable les costaría millones de euros. Entre estos fabricantes se encuentran los que promocionan la tostada con crema de cacao como el desayuno ideal para los niños. ¿Tostada de crema de cacao frente a tostada de aceite de oliva? Por favor, ¿qué análisis desde el punto de vista nutricional y saludable iba a pasar la primera opción con respecto a la segunda? Creo que la respuesta es clara.

Pero volvamos al tema económico, porque es ahí precisamente donde está el *quid* de la cuestión. El aceite de palma es la grasa más consumida en el mundo, y casualmente también es la más barata. La tonelada cuesta unos 650 euros, mientras que la de girasol sube a 900 y la de oliva a 3.500 euros.

Sin embargo, ya se están investigando otras alternativas que ofrecen las mismas cualidades de sabor, consistencia y textura del aceite de palma. Algunos apuntan a los frutos de otros árboles tropicales como el hueso de mango o el mangostán. Una grasa también saturada, pero que no afecta al nivel de colesterol por ser rica en ácido esteárico, de modo que nuestro organismo lo convierte en ácido oleico, abundante en el aceite de oliva y más beneficioso para la salud.

En España, el CSIC, a través de su Instituto de la Grasa, ha desarrollado una variedad de girasol para generar aceite también con un alto contenido en ácido esteárico.

En definitiva, alternativas hay y seguirán descubriéndose más, porque la sociedad y la salud lo demandan. Sin embargo, antes de que esto ocurra, el consumidor siempre debería tener la opción de elegir, a través de etiquetas claras y letra visibles, entre lo más saludable y lo menos saludable.