



NOTA DE PREMSA

La protecció dels ossos se suma a la llista de beneficis de l'oli verge extra

Els estudis de la URV acaben de demostrar que consumir habitualment oli verge extra redueix un 49% les possibilitats de sofrir una fractura osteoporòtica. Aquest descobriment és el primer en què directament es vincula la ingesta d'aquest producte als beneficis per a l'esquelet.

Aquesta dada s'ha donat a conèixer en el marc de la Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra de les Borges Blanques en què, de nou, JARC ha apostat per difondre els nous descobriments en matèria de salut de l'oli verge extra i on ha tornat a exigir que es controli el frau en l'etiquetatge.

Les Borges Blanques, 18 de gener de 2019. De nou, l'oli d'oliva verge extra demostra que té moltes propietats positives per a l'organisme. En l'extensa llista de qualitats, ara cal sumar-hi la protecció dels ossos. Concretament, un estudi de la Universitat Rovira i Virgili (URV) ha demostrat que la ingesta d'aquest producte redueix un 49% el risc de sofrir una fractura osteoporòtica. La recerca ha durat 9 anys i s'ha fet sobre una població de 870 persones d'una franja d'edat de 55 a 80 anys. Segons ha explicat una de les responsables de la investigació, la doctora Mònica Bulló, s'ha triat aquesta perfil de població perquè és el que té un risc més elevat de sofrir problemes cardiovasculars. La investigadora ha explicat que l'objectiu primer de la investigació no era l'òssia sinó la coronària, però que l'enfocament de la recerca amb amplis qüestionaris i anàlisis de variables ha permès obtenir també aquests resultats.

La doctora Bulló ho ha explicat en el marc de la Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra de Les Borges Blanques, en la conferència que JARC ha organitzat. Així, de nou, l'organització agrària ha fet d'altaveu dels avenços científics que incideixen positivament en el sector, en aquest cas, de l'oli. Segons ha explicat, Lluís Gaya, cap sectorial de l'oli de JARC, aquests treballs acaben incidint directament en la valorització dels aliments que es produeixen al territori. Per tot això, l'organització agrària ha tornat a sol·licitar a l'administració un increment dels fons per a investigació. A més, ha recordat, que aquesta via que certifica la qualitat del producte, i els seus beneficis per a la salut, permet diferenciar l'oli produït a Catalunya. Aquest fet, ha dit Gaya, és essencial en el mercat global perquè certificar la qualitat fa que els nostres productes esdevinguin més competitius.

En aquest sentit, el responsable de JARC ha recordat que a inicis de la campanya de recol·lecció de l'oliva d'enguany, l'OCU va fer públic un estudi què demostrava que més de la meitat dels olis que es venen a Espanya sota l'etiqueta de verge extra, no ho són. Gaya ha lamentat aquesta situació, però sobretot que no s'actuï amb contundència contra aquestes males pràctiques. Ha recordat que la seva organització agrària ja ho denunciava l'any 2012. Segons ha afegit, l'administració en això hauria de ser diligent perquè, en cas contrari, acaba perjudicant moltes parts. El primer damnificat és el pagès que produeix l'oli verge extra, perquè li acaba suposant una reducció del valor econòmic del seu producte, donat que el frau en l'etiquetatge arrossega a la baixa els preus. També afecta el consumidor, perquè és estafat en pagar més per un producte que no compleix el que l'etiqueta li explica. A més, el fet de no atacar aquesta mala praxi pot suposar que més distribuïdores se sumin a aquest engany.

No té cap sentit, diu Gaya, que si des de Catalunya (tant des del sector agrari, la investigació com l'administració) s'ha fet una aposta per la qualitat amb l'esperit de revalorar els nostres productes, que no s'actuï amb contundència per detectar i sancionar els fraus en l'etiquetatge. De fet, diu, és contradictori amb aquesta aposta de país.