

## El engaño de la falsa stevia

Muchos consumidores buscan que su alimentación sea cada vez más sana y natural. La invasión del azúcar en casi todos los productos envasados que se encuentran en las líneas de los supermercados, usado como un conservante, sumado al preocupante consumo de azúcar refinado de nuestra sociedad le ha abierto el camino a un producto que hace unos años era prácticamente desconocido en España fuera de los circuitos naturalistas y que se ha vuelto muy popular: la stevia.

Pero aunque no lo parezca, no es verde todo lo que nos muestran. Casi todas las stevias que hay en las líneas de venta de los grandes supermercados son fundamentalmente componentes sintéticos. Considerada por algunos como la sacarina natural, ya que se trata de una planta, mientras que la sacarina y otros edulcorantes con cero calorías y aptos para diabéticos son productos de laboratorio, la stevia tiene hasta 300 veces más dulzor que el azúcar.

Esta característica, que podría ser una ventaja, es en realidad su talón de Aquiles. Las grandes industrias alimenticias que han visto un nuevo filón comercial en la stevia no han variado mucho su sistema de producción, que sigue basado en procesamientos químicos sintéticos. Pero han logrado mediante un engaño a los consumidores que éstos piensen que están adquiriendo un producto natural mientras que en el mejor de los casos la stevia que se comercializa es en más del noventa y cinco por ciento un compuesto químico que usan como agente de carga.

Hacendado, la marca blanca de Mercadona, anuncia en sus estanterías con grandes letras su edulcorante natural sin el menor pudor: "*Edulcorante de la planta de stevia*". Por supuesto, desde lejos el consumidor lee "*stevia*". Pero dista mucho de ser real que lo que se compra al adquirir esa cajita sea stevia natural. Lo confiesan en los ingredientes, en la trasera y con un tamaño mucho más pequeño: "*Edulcorante de mesa a base de eritritol E-968 y glucósidos de esteviol (3,5% de extracto de stevia)*". O sea, que el consumidor que cree que compra un producto natural, lo que está comprando es un producto procesado y que de stevia apenas tiene ese 3,5%.



Por ahora, la normativa europea mantiene prohibida la comercialización de la hoja de stevia como alimento. El negocio pasa así de manos de los productores de la planta, los pequeños agricultores, a las grandes industrias alimenticias que tienen medios técnicos para procesar las hojas y producir el extracto de stevia: glucósido de esteviol que, por supuesto, es el que se permite comercializar según la normativa de la UE (gracias a la presión de los *lobbies* empresariales de la industria alimenticia, como apunta **Francisco Alcaraz**, productor de esta planta y portavoz de la Asociación de Amigos de la Stevia).

Pero este extracto es tan potente que no hace factible que se comercialice como edulcorante si no se le suma lo que llaman un "*agente de carga*", o sea, otro producto que le dé volumen. Ese agente de carga es habitualmente el eritritol, un alcohol de azúcar (glucosa fermentada) similar al xilitol, que aunque puede producirse de manera natural, a nivel industrial se produce a partir de glucosas a las que se le aplica una levadura. Un producto del que probablemente huya el consumidor que busca un edulcorante natural para su alimentación.

### Publicidad engañosa

Se trata así de publicidad engañosa, ya que hace pensar al consumidor que adquiere un producto totalmente natural (la stevia) que en realidad no lo es. En este caso, el etiquetado y la tipografía para anunciarse como stevia están pensados para inducir al error del consumidor. Pero si Mercadona lo hace mal, peor lo hace aún Natreen. Esta empresa multinacional líder del sector del edulcorante también anuncia su producto como stevia en sus cajas pero en el etiquetado, donde es obligatorio por ley indicar los ingredientes, puede leerse que su "*Edulcorante de la planta stevia*" lleva muchas más cosas: lactosa, carbometilcelulosa sódica reticulada, L-Leucina...

No es la única vez que las industrias alimentarias tratan de engañarnos a los consumidores ofreciéndonos productos naturales que en realidad no lo son. Lo vivimos con la prohibición de ponerle "Bio" a todo aquello que no lo fuese en realidad, aunque muchos falsos "bio" siguen en las estanterías tras estrategias de engaño de todo tipo en sus etiquetados.

EDULCORANTE DE MESA  
A BASE DE ERITRITOL Y EXTRACTO DE LA PLANTA DE

# Stevia

Sin calorías



**54**  
SOBRES DE  
**1g**

**HACENDADO**

54g e

La buena práctica, que también las hay, la podemos encontrar en empresas como Azucarera, que comercializa su edulcorante con un nombre diferente a stevia (ya que, como hemos visto, no lo es). Truvia, el edulcorante de Azucarera tiene menos stevia aún: un 1% de glucósido de esteviol. Sin embargo, Azucarera aclara que su eritritol lo obtiene de la fermentación del maíz de manera natural. Además, una portavoz de Azucarera consultada apunta que *"a pesar de que la mayoría de nuestros competidores no lo hacen, nosotros (Azucarera) decidimos declarar en el propio pack el contenido de extracto de Stevia para dar la máxima información a nuestros clientes"*, y concluye que *"no se puede usar mayor concentración en los extractos de stevia porque el dulzor sería excesivo"*.

Por ahora la única alternativa natural del procesado de la stevia se encuentra en una pequeña empresa gallega, Alnaec, que además de producir los cultivos ha cerrado el ciclo con el tratamiento y la comercialización de su stevia. Ha resuelto la ecuación que las grandes multinacionales daban por imposible con agua: añaden agua destilada a las cantidades necesarias de glucósido de steviol ofreciendo una de las únicas stevias naturales al cien por cien.

**Ricardo Gamaza** es periodista y realizador agroambiental.