Las aceiteras rellenables, ¡qué barbaridad!

La norma consiste sola y llanamente en sustituir las aceiteras rellenables que se ponen a disposición de los clientes en los establecimientos de restauración y hostelería por un envase debidamente etiquetado

Pocas noticias en el sector agroalimentario han causado tanto revuelo como la prohibición de las tradicionales aceiteras rellenables, siendo muchos quienes se han apresurado a criticarla antes de conocerla en su justa medida.

La norma consiste sola y llanamente en sustituir las aceiteras rellenables que se ponen a disposición de los clientes en los establecimientos de restauración y hostelería por un envase debidamente etiquetado y provisto de un tapón irrellenable, siempre que el producto que contenga sea algún tipo de aceite de oliva, es decir virgen extra, virgen o mezcla de virgen con refinado.

En este sentido, conviene dejar claro algunos conceptos que se están utilizando incorrectamente, avivando la confusión y la polémica.

En primer lugar, la medida sólo afecta al aceite ofrecido en sala y puesto a disposición de los consumidores, por lo que en absoluto influye en el aceite utilizado en las cocinas, que es el que representa mayor gasto en los costes de bares, restaurantes y hoteles. Por tanto, y para cocinar, los establecimientos podrán seguir adquiriendo el aceite de oliva en el formato que deseen o más les convenga, como puede ser la garrafa de plástico de 5 litros.

Por continuar con los formatos a utilizar en mesa, la normativa no especifica nada. Tan sólo que los envases puestos a disposición de los consumidores deben estar correctamente etiquetados y disponer de un tapón que impida que puedan ser rellenados una vez agotado el producto. Contrariamente a lo que se ha difundido en algunos medios, nada se dice sobre los envases monodosis, que podrán seguir empleándose, como hasta ahora, junto a nuevos formatos irrellenables de ¼ de litro, ½ litro, ¾ litro o 1 litro, a elección.

Estos últimos envases son los que sustituirán a las tradicionales aceiteras con la salvedad de que, al contrario que aquellas, se desecharán para su reciclado cuando se acabe el producto que contienen, como hacemos con cualquier otro envase alimentario, sustituyéndolos por unos nuevos. De hecho, es lo que hacemos con prácticamente el 100% de los productos líquidos vendidos, ¿o acaso conocen ustedes muchos alimentos líquidos que se vendan a granel y se trasieguen a otro tipo de envase para su consumo?

Otro aspecto en el que me gustaría incidir es en el de la higiene… ¿Cuántas veces no hemos visto aceiteras manchadas, que son reiteradamente rellenadas sin un lavado adecuado, que acumulan posos en su interior y que incluso dan problemas de mal olor? O lo que es aún peor, ¿en cuántos sitios vemos botellas con etiquetas grasientas que, una vez agotado su contenido, fueron rellenadas con otro tipo de aceite que en absoluto tiene nada que ver con el que indica la etiqueta? ¿De verdad alguien sostiene, como consumidor, que esta es una práctica que debemos conservar?

Por otra parte, seguro que más de una vez habrán probado algún aceite de oliva que les haya sorprendido y del que les gustaría conocer su naturaleza y composición. ¿No es preferible, entonces, un aceite de oliva debidamente envasado y etiquetado, que nos aporte información sobre el

producto y su origen, así como tranquilidad sobre lo que consumimos, frente a un aceite de calidad y origen desconocido, presentado en una aceitera que no se somete a ningún tipo de norma o control?

¡Ah sí! ¡El coste! Este ha sido uno de los argumentos más manidos en contra de la adopción de la medida por parte del canal HORECA y, en mi opinión, nimio en comparación con el beneficio que la medida conllevará para el consumidor y para la imagen del producto estrella de la Dieta Mediterránea

Les haré las cuentas… veamos. En la actualidad, un litro de aceite virgen extra sale a unos 3,5 euros/litro, adquirido en envase de 5 litros, y a unos 4 euros/litro en envases de ¾ de litro, es decir que la diferencia entre adquirir uno u otro formato sería de 0,5 euros/litro o, lo que es lo mismo, un 15% más.

Si con 1 litro de aceite de oliva tenemos aproximadamente para 50 tostadas -20 mililitros por ración es una cantidad generosa-, un desayuno se encarecería tan sólo 1 céntimo de euro con esta medida. ¿Se puede defender, por tanto, que el problema es el sobrecoste? ¿Y qué me dicen del medio ambiente, cuando tanto el vidrio como el plástico usado en los envases son 100% reciclables? ¿Es que acaso no producen residuos los envases de 5 litros?

Por seguir desmontando bulos, me gustaría dejar claro también que esta medida no beneficia ni a productores ni a envasadores, los cuales se limitarán a repercutir en el precio final el mayor coste del envase, siendo el consumidor en gran beneficiado.

Después de todo lo expuesto, ¿continúan creyendo que la aceitera rellenable es la mejor presentación que podemos hacer de nuestro “oro líquido” a los 60 millones de turistas que visitan España cada año, atraídos, entre otros motivos, por nuestra excelente gastronomía?

Sinceramente creo que merece la pena reflexionar sobre todo esto, y no dejarnos llevar por opiniones infundadas y argumentos insólitos, máxime porque España produce el 50% de todo el aceite de oliva a nivel mundial y debe ser el primer país defensor de este producto.

Es por ello que todo el sector en su conjunto (producción, industria y comercio), llevábamos años reclamando esta medida y comprobando con sana envidia cómo países como Portugal e Italia, nos tomaban la delantera en un tema que deberíamos liderar.

Al sector restaurador y hostelero, las principales voces en contra, les pido comprensión. Seguro que en poco tiempo esta medida se verá de la forma más natural del mundo. ¿Cómo era posible que nuestro producto estrella se ofreciese de aquella forma, en aceiteras que se rellenaban reiteradamente sin identificar el producto?, llegaremos a pensar.

Pasará con esto, estoy convencido, como con tantas otras medidas superadas. ¿Se acuerdan cuando íbamos con nuestro bebé al pediatra y nos recibía fumando en su consulta? Pues lo mismo que podemos pensar hoy sobre esta práctica, afortunadamente en desuso, afirmaremos dentro un tiempo sobre la aceitera rellenable… ¡Qué barbaridad!

Rafael Sánchez de Puerta, Presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-Alimentarias