

El sector oleícola, satisfecho con la norma sobre las aceiteras mientras que los hosteleros muestran sus reservas



Noticias

La Federación Española de Hostelería advierte que la prohibición de las aceiteras rellenables en restaurantes tendrá repercusiones económicas e incluso ambientales

Cooperativas, agricultores, almazaras, envasadores y olivareros han saludado la prohibición de las aceiteras rellenables en restaurantes, decretada por el Gobierno, aunque desde la patronal de estos establecimientos (FEHR) advierten de posibles repercusiones económicas e incluso ambientales.

La Secretaria General de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, defendió que "todo el mundo gana" con el [Real Decreto](#) [1], tras recordar que la Unión Europea (UE) había propuesto la medida para todo el territorio, pero que después "dio marcha atrás". "El Gobierno español, en lo que está de su mano, seguirá trabajando para favorecer la calidad del aceite de oliva y la protección del consumidor", destacó Tejerina, mientras que desde la Junta de Andalucía, principal Comunidad productora, su consejera del ramo, Elena Víboras, mostraba su "apoyo sin fisuras" a la medida.

Así, **Gobierno, Asaja, COAG, UPA, Cooperativas Agro-alimentarias, Anierac e Infaoliva** respaldan la iniciativa, mientras que el secretario general de la **Federación Española de Hostelería (FEHR)**, Emilio Gallego, avisa por la incidencia en los costes que pueda suponer al sector la prohibición de uso de aceiteras rellenables.

Gallego ha aludido al posible **encarecimiento del producto**, al tener que disponer los bares y restaurantes de "un recipiente más costoso", al tiempo que ha advertido del "impacto medioambiental", puesto que "se van a multiplicar los envases de usar y tirar", y del desperdicio alimentario, ya que, a su juicio, son "pocas las ocasiones" en las que se consume todo el contenido del recipiente.

Para los productores, en cambio, con el Real Decreto **se reforzará la trazabilidad e imagen de calidad del producto y los derechos del consumidor**, y descartan que la medida perjudique al canal Horeca. El presidente de la Interprofesional del aceite de oliva y, a su vez, de la organización agraria Asaja, Pedro Barato, aseguró que la norma permitirá algo "tan sencillo" como que las botellas estén convenientemente etiquetadas y "con todas las garantías del mundo".

Primitivo Fernández, director de la patronal de envasadores Anierac, recuerda que la norma no impone un recipiente costoso al restaurante, sino que éste podrá elegir formatos que se adecúen a su conveniencia, que tendrán que estar perfectamente etiquetados y con un tapón "que pierda su integridad" en su primera apertura y que sea irrellenable, una "garantía absoluta" para el consumidor.

Sólo en el caso de que un empresario se decida a cambiar una garrafa de 5 litros con las que hasta ahora rellenaba sus aceiteras por una nueva botella irrellenable de medio litro en vidrio, el sobrecoste sería "de tres o cuatro céntimos" para un desayuno de alrededor de 2 euros -con tostada de aceite de oliva- y el doble para una ensalada, "si es que se produce", ha detallado Fernández.

Ahora "mejorará la imagen del producto y se llevarán una buena sensación los 47 millones de turistas que anualmente nos visitan" y "el consumidor sabrá de verdad" lo que está tomando, y aprenderá a conocer el producto y a valorarlo, según el máximo responsable de aceite de

Cooperativas Agro-alimentarias, Rafael Sánchez de Puerta.

Para el secretario general de la patronal de almazaras industriales, Infaoliva, Enrique Delgado, era una medida "imprescindible" para "cuidar la calidad" del aceite y "para que el consumidor sepa realmente" lo que contienen las botellas.

"Desde hace muchísimo tiempo" se ven ya envases irrellenables en provincias productoras y "la gente con la que hablo de la hostelería no se queja de que suponga un sobrecoste, ni nada", añade. Sería "ilógico" que los restaurantes rellenaran una botella de agua o de vino una y otra vez, apunta el secretario general de COAG-Jaén, Juan Luis Ávila, para defender la nueva normativa.

Desde UPA-Federal, Nacho Senovilla destaca la importancia del Real Decreto de hoy, pero opina que "debería haberse promulgado hace un año", y confía en que tenga alguna repercusión positiva sobre los precios en origen, actualmente muy bajos para los productores.

La organización de consumidores CECU considera que la medida ayudará a que el consumidor sepa "con toda seguridad" el tipo de producto que se les está ofreciendo, así como sus condiciones sanitarias, pero subraya que la iniciativa "genera otras incógnitas" como si incrementará el precio final para los consumidores.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/normativas/201311/medidas-comercializacion-aceites-oliva-horeca>