

Aceitera irrellenable: logro para el campo y "losa" para bares y restaurantes



Revista

Debido a la actual norma española, no se pueden aventurar repercusiones sobre los precios en el consumidor, en todo caso se mostrará próximamente el IPC

La prohibición de las aceiteras rellenables desde el 1 de enero de 2014 en hostelería y catering -que aplauden almazaras, envasadores, cooperativas y agricultores- provocará, en cambio, un sobrecoste en bares y restaurantes, que posiblemente se inclinen por otras grasas comestibles más baratas.

Así lo apunta el secretario general de la **Federación Española de Hostelería (Fehr)**, Emilio Gallego, quien opina que la norma "no es positiva" por su impacto económico y medioambiental. Afirma que es "evidente que va a provocar un aumento de los costes de aprovisionamiento de una materia prima muy utilizada por los bares y restaurantes" y que se generará un volumen de envases de plásticos o vidrio no retornables "muy importante" que habrá que reciclar.

Preguntado por si el comensal pagará más por sus ensaladas, menús o desayunos, se muestra prudente y recuerda que, debido a la actual norma española, no pueden aventurar repercusiones sobre los precios, que, en todo caso, mostrará próximamente el IPC. "Pero sí tenemos seguro, evidentemente, que la subida de los costes de aprovisionamiento de aceite de oliva va a suponer un incremento de los costes de las empresas", reconoce.

Según indica, "nos tememos que, incluso, pueda suponer algún desplazamiento hacia productos sustitutivos, sobre todo para aderezos de ensaladas y desayunos" en bares y restaurantes. Sobre los plazos de aplicación de la norma, el sector hostelero cree que la industria proveedora -los fabricantes de aceite- estará preparada para dar respuesta a los pedidos de los nuevos envases por los restaurantes y que "estos dos meses serán suficientes" para la adaptación a la normativa.

Por su parte, el presidente del **Comité Consultivo de Aceite de Oliva y Aceituna de la Unión Europea (UE)**, Rafael Sánchez de Puerta, a su vez máximo responsable sectorial de Cooperativas Agro-alimentarias, reiteraba hoy a Efeagro su valoración de una medida en la que "llevábamos mucho tiempo trabajando". Según subraya Sánchez de Puerta, los nuevos envases dan garantías al consumidor de "lo que lleva" el recipiente y permitirán que éste "aprenda más sobre el aceite de oliva, sus marcas, origen o variedades"; además, los recipientes irrellenables "permiten una presentación más higiénica y adecuada para uno de nuestros mejores productos agroalimentarios".

Destaca el impacto positivo que tendrá la medida del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente sobre los 60 millones de turistas que visitan España, que consideran la gastronomía como uno de los aspectos que más les interesan del país. "Qué mejor promoción que los turistas encuentren en los restaurantes españoles un producto en las mejores condiciones de presentación, etiquetado e información", insiste De Puerta. De momento, los productores no han logrado que la prohibición se decrete a nivel comunitario para todos los países de la Unión Europea (solo Italia y Francia la aplican), pero -subraya- "vamos a seguir" insistiendo para conseguirlo.

Hasta el momento, todos los operadores del sector oleícola han expresado su satisfacción por la norma; como es el caso de la Interprofesional del Aceite de Oliva, para quien permitirá "que las

botellas que se ofrecen al consumidor estén convenientemente etiquetadas y con todas las garantías".

Desde la **patronal de envasadores, Anierac**, se ha recordado que los restaurantes podrán 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.

Para la patronal de almazaras **Infaoлива**, es "imprescindible" para "cuidar la calidad" del aceite.

Según cálculos de los envasadores, la repercusión económica sobre empresas de restauración, bares y catering no serán cuantiosos. 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 las empresas quisieran aplicarlo.

Los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva adquiridos por el sector de la hostelería y la restauración y por los servicios de catering antes del 1 de enero de 2014 podrán seguir poniéndose a disposición del consumidor hasta el 28 de febrero.

Efeagro