Las DO de aceite de Jaén solicitan que los envases de hostelería no sean rellenables

Noticias

Este escrito se incluye en la campaña emprendida en los últimos meses por los consejos reguladores jiennenses para apostar por los aceites de oliva de calidad.

Los tres consejos reguladores de las denominaciones de origen de aceite de oliva de Jaén han enviado una carta al Ministerio de Sanidad para que en la Ley de Seguridad Alimentaria se incluya la obligatoriedad de que los aceites usados en hostelería estén etiquetados y cuenten con tapón no rellenable.

Este escrito se incluye en la campaña emprendida en los últimos meses por los consejos reguladores jiennenses para apostar por los aceites de oliva de calidad y aportar una mayor información y seguridad a los clientes, ya que podrán conocer si el aceite que están utilizando es virgen extra o de una calidad inferior, según una nota conjunta de las tres DOP jiennenses.

En esta carta, las DOP jiennenses recuerdan a la ministra Trinidad Jiménez que países como Italia o Portugal ya han legislado en este sentido con la finalidad de poner en valor la calidad del aceite de oliva virgen extra y por trabajar a favor de la seguridad alimentaria.

Los tres consejos reguladores entienden que esta petición tiene cabida en esta futura ley, pues en el borrador de la misma figuran normas para limitar el uso de determinadas grasas que favorecen la obesidad y la aparición de enfermedades cardiovasculares.

Actualmente, en la mayoría de los casos, el consumidor encuentra en la mesa de los restaurantes y bares aceiteras sin etiquetar y el ciudadano no puede conocer si ese aceite presenta un contenido alto o bajo en grasas perjudiciales o beneficiosas para la salud, en ácido oleico, o si tiene otras sustancias beneficiosas desde el punto de vista nutricional.

Creen que España, como el mayor productor de aceite de oliva del mundo, debe afianzar este liderazgo no sólo en producción, sino también en consumo y cultura, y "la utilización de aceites correctamente etiquetados en la restauración puede suponer una enorme promoción de los aceites de calidad de cara al turismo exterior", por lo que piden que el aceite tenga un tratamiento similar al que reciben el agua o el vino.

Redacción