

Aceiteiras reenchibles, si ou non?

A prohibición de utilizalas nos restaurantes e nos bares orixinou unha polémica entre distintos sectores e a CE retirou esta iniciativa polo momento



É unha das imaxes que máis se repiten nos bares e nos restaurantes, tanto no inverno coma no verán. As aceiteiras descansando nas mesas dos distintos establecementos á espera de que os clientes as utilicen para aliñar ensaladas ou para condimentar os diferentes pratos. O obxectivo desta práctica tan común no noso país non é outro ca o de aforrar en envases; échense as botellas con aceite unha vez baleiras,

e así sucesivamente, ata que se termine o aceite. Non obstante, quince dos Estados membros da Unión Europea pedíronlle á Comisión a súa prohibición, entre eles España, Italia, Grecia e Portugal, os catro principais países produtores de aceite de oliva da UE e do mundo. Baixo a premisa de garantir a calidade dun alimento tan prezado como é o aceite de oliva, os expertos aseguran que é unha medida a favor do consumidor.

A UE decidiu vetarlles aos restaurantes o uso de botellas para volver encher, co fin de evitar fraudes e de mellorar a hixiene dos alimentos, unha iniciativa que varios dos Estados membros pedían dende hai tempo. Dende o Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (Magrama) do noso país, víase con bos ollos esta nova lexislación, xa que se lograba unha maior transparencia no uso do aceite. Non obstante, a polémica suscitada foi tal que a Comisión Europea anunciou a retirada desta medida.

A idea era que, a partir do día 1 de xaneiro de 2014, os restaurantes xa non dispuxesen de envases para volver encher nas súas mesas con aceite de oliva. O comisario europeo de Agricultura informa que se está a estudar unha nova proposta acerca do uso das aceiteiras reenchibles e que se debe debater a fondo cos sectores máis afectados, como son a hostalería, a restauración e, por suposto, os consumidores. Malia que algúns Estados apoian a iniciativa, son moitos os que non o fan e apuntan sobre todo aos consumidores como principais detractores, xa que na maioría dos casos esta normativa suporía un incremento do prezo final das comidas.

Garantir a calidade do aceite

A votación da nova normativa non obtivo o apoio necesario para que fose aprobada, polo que o proceso se suspendeu. Dende a Comisión, estanse a realizar os trámites necesarios entre todas as partes implicadas para dar un novo veredicto óptimo para todos. O obxectivo da norma era garantir a calidade do aceite e evitar fraudes, xa que é habitual mesturar diferentes tipos de aceites e servilos como aceite de oliva. Os responsables de bares e restaurantes deberían aplicar ademais novas regras sobre a etiquetaxe; en concreto, deberíase sinalar a categoría do aceite de oliva e a súa orixe para os rangos de aceite virxe e virxe extra.

Trátase dunha medida que pretende garantir a calidade do que nos serven, así como a súa autenticidade. O consumidor poderá coñecer así a procedencia do aceite e a súa categoría e poderá ter a certeza de que non se encheu con outro tipo de aceite. Non obstante, os propietarios de bares e restaurantes xa indican que esta medida supón un incremento económico para eles, co que poden verse obrigados a aumentar o prezo final dos pratos, xa sexa bocadillos, torradas ou ensaladas, por exemplo. Os defensores da norma, como Portugal, explican que no seu país se introduciron medidas similares en 2005 e o resultado é positivo.

Hai unha corrente de opinión que defende que o uso de botellas non reenchibles de aceite supón un prezo moi baixo en comparación co aceite que conteñen e non ten por que supoñer un incremento excesivo para os empresarios do sector. Ademais, puntualizan que esta nova iniciativa tampouco supón

problemas ambientais, xa que a maioría das botellas son de vidro e doadas de reciclar. En definitiva, En definitiva, trátase dunha normativa que non formula contraindicacións e que garante unha calidade única para un alimento único como é o aceite de oliva.

Que opinan os consumidores?

Os países do norte son os que se opoñen á normativa. Consideran que lles afecta porque non é tan habitual o consumo de aceite de oliva, nin son países produtores. En cambio, os países do sur están a favor da prohibición das aceiteiras reenchibles. Pero, que opinan os consumidores? Á fin e ao cabo, deles dependen. O comisario europeo, representante dos intereses dos cidadáns e dos consumidores da UE, recoñeceu un erro no procedemento: non escoitar o consumidor, o principal detractor da normativa, pola posibilidade de que o prezo dos alimentos sufra un incremento. A polémica está máis que servida. Agora a Comisión Europea deberá consultar coa Organización Mundial do Comercio (OMC) sobre esta cuestión e, nun prazo de 60 días, ha de dar a súa opinión. Despois, deberase presentar unha nova proposta sobre o aceite identificado en restauración e volverase someter a votación. Por agora, o proceso está parado e non existe prohibición ningunha do uso de aceiteiras reenchibles.

✚ www.consumer.es

A ALTERNATIVA: MONODOSES OU ENVASES NON REENCHIBLES

Para substituír as botellas reenchibles propóñense as monodoses que xa se serven en establecementos de comida rápida ou botellas non reenchibles e desbotables, xa que o aceite servido en envase de vidro ou de plástico duro é máis atractivo para o consumidor. En calquera caso, as botellas non se poden encher despois. Deste xeito, poderase controlar a autenticidade do aceite que se serve en cada establecemento. O sector hostaleiro non está a favor desta normativa, como tampouco as pequenas cooperativas do sector do aceite, polo gasto extra que representan.

A Federación de Cooperativas Agroalimentarias mostrouse tamén a favor, xa que antepón a calidade do aceite como razón principal. En canto á repercusión económica do consumidor, os expertos indican que non debe supoñer ningún incremento, pero será necesario esperar a ver que pasa. En calquera caso, pode que o consumidor opte por non engadir tanto aceite nas súas comidas se estas se ven encarecidas no prezo final.

