

ACEITERAS RELLENABLES

Una medida que garantiza el producto pero genera otras incógnitas

El Consejo de Ministros tiene previsto aprobar hoy el fin de las aceiteras rellenables en bares, cafeterías y restaurantes a partir del próximo año, una medida que tiene su origen en un plan de la Unión Europea que fue finalmente aparcado pero sobre el que el Gobierno ha seguido adelante con la finalidad de garantizar el contenido de esas aceiteras y evitar fraudes.

Si bien es cierto que esta medida ayudará a que el consumidor sepa con toda seguridad el tipo de producto que se le está ofreciendo y las condiciones sanitarias del mismo, la iniciativa plantea otra cara que la administración debería contemplar desde dos puntos de vista:

- Medioambiental: Parece lógico que para ofrecer un recipiente no rellenable la hostelería se encamine hacia los envases monodosis que, no sólo multiplicarán la cantidad de residuos y recipientes utilizados, sino que también pueden llevar a un desperdicio importante de este producto al poder utilizarse sólo parte de la dosis y, por tanto, tener que desechar el resto.
- Respecto al precio: Es evidente que esta medida conllevará nuevos costes para los productores (en cuanto a la generación de envases) y, con ello, para los hosteleros, lo cual a su vez puede redundar en un incremento de los precios para los consumidores.

Ante estas incógnitas, sería interesante conocer si la administración tiene datos relevantes sobre el fraude o la salubridad del aceite que se ofrece actualmente en la hostelería y que justifiquen de alguna forma esta medida, ya que, al menos al nivel de la Confederación de Consumidores y Usuarios, no se tiene constancia de que se esté dando una problemática importante en esta materia.

Área de Comunicación **CECU**

Síguenos  [@CECUconsumo](https://twitter.com/CECUconsumo)

