

Una década después de su prohibición, todavía es posible encontrar envases ilegales en los establecimientos de hostelería y restauración

## Campaña contra los “aceites anónimos” en la restauración para acabar con esta anomalía en el mercado nacional

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español traslada al Gobierno y a las Comunidades Autónomas su preocupación por la aparente laxitud en el cumplimiento del Real Decreto 895/2013 y la necesidad de endurecer los controles para erradicar la anomalía que suponen los envases rellenables y anónimos en la hostelería

Las salas de restauración son un escaparate fundamental de nuestra cultura culinaria. En un país que prevé recibir 100 millones de turistas, y donde la cocina es uno de los principales atractivos, es esencial que la hostelería cumpla con esta norma

Aceites de Oliva de España reactiva la exitosa campaña “¿Peeerdona?” que, desde el humor, recuerda a los restauradores sus obligaciones y a los consumidores su derecho a conocer la calidad y tener las garantías de seguridad alimentaria y autenticidad de lo que consumen

“Aspiramos a que la restauración refuerce su conocimiento y respeto por los aceites de oliva, emblema de nuestro país, y que los consumidores sepan que el cumplimiento de la norma es una garantía de calidad y confianza propia del líder mundial en aceites de oliva”, afirma Pedro Barato, presidente de la Interprofesional

(enero 2025) El sector de los Aceites de Oliva de España manifiesta su profunda preocupación por el persistente incumplimiento, por parte de algunos establecimientos de hostelería y restauración, del [Real Decreto 895/2013](#), en vigor en nuestro país desde hace más de una década. Esta normativa obliga a presentar los aceites de oliva en envases inviolables, que garanticen al 100% la integridad del producto y estén debidamente etiquetados.



“Es innegable que la entrada en vigor de esta norma representó un avance muy positivo. Por primera vez, los clientes de la hostelería podían saber con certeza qué producto estaban consumiendo”, explica Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. “Sin embargo, una década después, resulta inaceptable que aún haya establecimientos que incumplan la Ley. Es inaudito”, subraya con firmeza.

Barato recalca que esta normativa beneficia, en primer lugar, al consumidor: “¿Qué calidad me ofrece un envase anónimo? ¿Qué fecha de consumo preferente tiene? ¿Quién se hace responsable en caso de un problema alimentario? Y, lo más importante, ¿cómo puedo estar seguro de que contiene realmente aceite de oliva virgen extra y no una mezcla de otras grasas?”.

También destaca que estas malas prácticas perjudican tanto a los propios hosteleros como a la imagen del sector. “No ofrecer un producto garantizado resta calidad a la experiencia del cliente y daña la reputación de los Aceites de Oliva de España. En otros grandes países productores, como Italia y Grecia, los restaurantes actúan como embajadores de sus aceites de oliva. Es especialmente doloroso que esto ocurra en España, líder mundial en calidad, producción y comercialización de aceites de oliva, y una potencia turística que está a punto de alcanzar los 100 millones de visitantes anuales”.

Ante esta situación, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha iniciado una ronda de reuniones con el Gobierno de España y las Comunidades Autónomas para exigir un mayor control y garantizar que se vigila el cumplimiento de la normativa. “No se pueden aprobar leyes y luego permitir que no se cumplan. Exigimos el cumplimiento riguroso de esta Ley”, concluye Barato.

## Campaña de información “¿Peeerdona?”

Pero el sector de los **Aceites de Oliva de España** no está dispuesto a permanecer inactivo mientras espera los resultados de sus gestiones. Por ello, bajo el paraguas de **Aceites de Oliva de España**, la marca de promoción de la Interprofesional se ha reactivado desde el pasado viernes una **campaña informativa** destinada a concienciar a ciudadanos y profesionales sobre la importancia del cumplimiento de la normativa relativa a la correcta presentación de los aceites de oliva en la hostelería.

En concreto, ha retomado la exitosa iniciativa “¿Peeerdona?”, que ya alcanzó un gran impacto en 2017 y 2018. “Queremos que se entienda que cumplir esta norma no es simplemente un trámite burocrático, sino una garantía de calidad y autenticidad. Los aceites de oliva son un símbolo cultural profundamente arraigado en nuestro día a día. Es nuestra responsabilidad proteger su calidad





y elevar su imagen, no solo para disfrutarlos como se merecen, sino también para reforzar la imagen de España como país líder", señala Barato, quien igualmente recuerda que cumplir con la normativa "es un indicador claro de un establecimiento que cuida de su cliente y es transparente con los productos que ofrece".

La campaña, que se extenderá hasta abril, tendrá presencia en las principales cadenas de televisión lineal y no lineal, redes sociales y otros canales de comunicación. Con un tono desenfadado y cercano, su objetivo es conectar con audiencias de todas las edades. La actriz **Rossy de Palma** es la protagonista de las piezas audiovisuales y gráficas, aportando humor y carisma para enseñar a identificar los envases correctos y destacar los beneficios de esta normativa tanto para clientes como para hosteleros: "Soy una apasionada de los Aceites de Oliva españoles; nunca faltan en mi mesa", afirma Rossy de Palma. "Es un honor colaborar en iniciativas como esta, que buscan concienciar sobre detalles que, aunque parezcan obvios, muchas personas desconocen", concluye la actriz balear.

## Sobre La Interprofesional del Aceite de Oliva Español

La Interprofesional, una organización sin ánimo de lucro, formada por todas las entidades representativas del sector del aceite de oliva español, que tiene como principal objetivo la promoción del producto en todo el mundo. A través de su marca Aceites de Oliva de España, lleva más dieciséis años desarrollando campañas de promoción del producto a consumidores de los cinco continentes. Campañas que están trabajando fundamentalmente en la identificación del origen España, como líder indiscutible en calidad y cantidad de aceites de oliva producidos y comercializados.

Para más información: Antonio Martínez, 650 760 139

