

Mallorca



Los bares y restaurantes deben informar a sus clientes de aquellos alimentos que incluyan algún producto alérgeno. B. FONT

Incumplimiento masivo de la norma sobre información alimentaria

► Las patronales isleñas afirman que el reglamento europeo es un “gol” marcado a España

F. GUIJARRO PALMA

■ Ni un 5% de los bares y restaurantes isleños está cumpliendo el reglamento europeo sobre información alimentaria a los consumidores que entró en vigor el pasado sábado, según señala la presidenta de una de las dos asociaciones de restauración existentes en Mallorca, Pilar Carbonell, mientras que su homólogo en la federación hotelera de la isla, Aurelio Vázquez, coincide en que las nuevas normas que se han fijado en esta materia suponen una mayor complicación en la gestión de estos establecimientos y son de difícil cumplimiento. Incluso algunas empresas alimentarias del archipiélago reconocen que ha tenido considerables dificultades a la hora de adaptarse a las nuevas condiciones de etiquetado fijadas por la Unión Europea. Y algo de razón deben de tener estos representantes empresariales cuando el propio presidente de la asociación de consumidores La Defensa, Bernat Ferrer, comparte esas opiniones. Sin embargo, desde la conselleria de Salud se recuerda que esta legislación debe de ser respetada y se recuerdan los riesgos que su incumplimiento conlleva.

El pasado día 13 entro en vigor el citado reglamento europeo que, en el caso de los alimentos envasados, obliga a incluir en el etiquetado toda la información nutricional de los mismos y de los componentes alérgenos que incluyan (aquellos a los que algunos consumidores pueden ser alérgicos). Además fija el tamaño mínimo de la letra para que pueda ser leído sin problemas por el comprador. En el caso de restaurantes, bares, hoteles, comedores escolares, hospitalarios o panaderías, se debe indicar qué productos incluyen algunos de los 14 grupos de alérgenos contemplados.

Según se admite desde las asociaciones empresariales de las islas, es en este segundo punto en el que el incumplimiento de la citada normativa comunitaria está siendo más acentuado, pese a las campañas informativas desarrolladas desde el Govern y las patronales. Según Pilar Carbonell, en muchos casos esta vulneración no se debe solo a las dificultades que conlleva la aplicación de la norma, sino a un desconocimiento por parte de los propietarios del negocio de la necesidad de cumplir estos requisitos. El problema pasa además por el

Ni un 5% de los restaurantes y bares de Mallorca cumple la normativa comunitaria, según reconoce su patronal

Las asociaciones de consumidores admiten que resulta inviable aplicar el reglamento en Balears

sobrecoste que puede generar. Según las directrices europeas, las cartas de los establecimientos de restauración deben llevar señalizados aquellos platos que incluyen algún producto alérgeno (como huevo, cereales con gluten, pescado o marisco, por citar algunos ejemplos), lo que puede implicar una nueva edición de las mismas, o como mínimo estar este listado a la vista de los clientes.

Según Carbonell, la mayoría de los restaurantes están en condiciones, con mayor o menor dificultad, de cumplir esta exigencia, pero duda que este requisito pueda ser seguido en los miles de bares y cafeterías existentes en las islas (o en el conjunto de España, ya que esta misma preocupación es expuesta por patronales de otras co-

munidades autónomas).

El presidente de la federación hotelera de Mallorca, Aurelio Vázquez, coincide en los problemas de gestión que esta norma implica, y recuerda que en los bufés de estos establecimientos se pueden ofrecer entre 30 y 40 platos, con el problema que supone el tener que identificar cada uno de los que incluyen algún elemento alérgeno contemplado por la UE.

Según Vázquez, esta exigencia puede conllevar también un aumento de los costes, y en este sentido insiste en la necesidad de convertir en obligatorio que cualquier nueva normativa que apruebe una Administración pública vaya acompañada de un estudio sobre el impacto económico que puede tener sobre las empresas.

Los dos representantes de patronales isleñas admiten que el reglamento europeo es positivo “en su espíritu”, al buscar mejorar la información que se da a los consumidores, pero muy difícil de llevar a la práctica.

Pero también la industria alimentaria de las islas ha tenido problemas. Aunque Jaume Munar, gerente de Embutidos Munar, señala que el cambio de etiquetado se

EL DATO

CONTROLES POR PARTE DEL GOVERN

► Desde el Govern no se oculta que en una fase inicial pueden darse problemas a la hora de aplicar el reglamento comunitario sobre información alimentaria a los consumidores, pero advierte de que desde la conselleria de Salud se desarrollarán los correspondientes controles para vigilar su cumplimiento. La jefa del departamento de Protección de la Salud, Xisca Bibiloni, señala que en un primer momento se optará por informar a los empresarios que incumplan esta norma para que realicen las correcciones necesarias, pero añade que esa vulneración tendrá consecuencias si conlleva un perjuicio para alguna persona con alergias.

Grupos de alérgenos de información obligatoria al consumidor

Cereales con gluten

Huevos

Lácteos

Pescado

Moluscos

Crustáceos

Cacahuetes

Soja

Frutos secos

Sésamo

Apio

Mostaza

Altramucos

Sulfitos

ha superado sin excesivas dificultades, Manuel Tudurí, responsable de Postres Tudurí reconoce que en algunos de sus productos ha sido inviable respetar el volumen de información que se obliga a dar con el tamaño de letra exigido, y que finalmente se ha optado por reducir este último, además de lamentar el aumento de costes que estos cambios han conllevado.

El presidente de la asociación de consumidores La Defensa y el presidente de la federación hotelera mallorquina coinciden al apuntar que este reglamento europeo es un “gol” marcado desde la UE a las autoridades españolas, ante los problemas que su aplicación supone para un país con un fuerte peso del sector servicios en su economía, y con un enorme volumen de negocios vinculados con el alojamiento y la restauración. Y tanto Vázquez como Carbonell coinciden en que es un ejemplo más de normativas que se aprueban y que luego no se pueden aplicar.

Bernat Ferrer reconoce que para los pequeños negocios resulta muy difícil poder ofrecer a sus clientes toda la información que se les reclama, lo que hace imposible la aplicación de esta norma.

UGT-Balears elegirá a un nuevo secretario general el próximo 29 de enero

F.G. PALMA

■ El sindicato UGT-Balears celebrará el congreso para elegir a su nuevo secretario general el próximo día 29 de enero, tras varios meses con el cargo vacante y bajo la dirección de una gestora. Este proceso se desarrollará tras haber puesto orden en sus finanzas, ya que se han abonado las pagas atrasadas a los trabajadores de

esta organización y se ha completado el proceso de ajuste de plantilla.

Este saneamiento en las cuentas se ha producido después de que todas las sectoriales de la UGT balear se hayan puesto al día en el abono de las cuotas, y ha permitido poner fin a los atrasos en el pago de las nóminas. Igualmente, desde el sindicato se ha señalado

que finalmente no va a ser necesario transformar algunos contratos fijos en fijos-discontinuos.

Respecto al congreso del día 29, se asegura que en estos momentos no hay un candidato claro para relevar en la secretaría general a Manuel Pelarda, que dimitió el pasado mes de septiembre cuando hacía menos de un año que había sido elegido.

Ahora serán los responsables de las federaciones sectoriales más importantes del sindicato en las islas, como la que agrupa a hostelería y transportes o la de servicios públicos, los que lideren la búsqueda de una candidatura de consenso.

Los hoteleros ponen en marcha el cambio de presidente

F.G. PALMA

■ La federación hotelera de Mallorca celebrará pasado mañana la asamblea destinada a poner en marcha el proceso para la elección de un nuevo presidente, después de que el actual, Aurelio Vázquez, anunciara su intención de dejar el cargo debido a la necesidad de destinar más tiempo a la cadena Iberostar para la que trabaja.

El propio Vázquez insistía ayer que la solución final pasará por un

cambio de los estatutos de esta patronal que permita acceder a la presidencia a la actual vicepresidenta ejecutiva, Inma de Benito, dado que en estos momentos se fija como condición que el cargo recaiga en un empresario hotelero.

De este modo, el actual presidente señaló que previsiblemente el relevo se producirá durante el próximo mes de enero, un poco más tarde de lo que inicialmente se había anunciado.