



Jornada formativa

LA CARTA DEL RESTAURANTE: CONDICIONES Y LIMITACIONES

A cargo de Miquel Àngel Frau Caldentey

Jefe de Servicio de Calidad Agroalimentaria

Consejería de Agricultura y Pesca, Gobierno de las Islas Baleares

INFORME EJECUTIVO:

Objetivo: dar a conocer a la normativa, los derechos y las limitaciones de la carta de los restaurantes, así como el control del uso de las denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas (IGP) contenidas en ella.

Resumen de la jornada:

Concepto “carta de restaurante”: aquel conjunto de alimentos y bebidas que ofrece el restaurante al consumidor, considerándose como una oferta abierta entre la que se pueden elegir diferentes opciones.

Concepto “menú”: aquel conjunto de platos que se ofrece al cliente conforme a un precio pactado, es decir, es una oferta cerrada. Además, el menú se compone de un primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida. Si no es así, se anunciará específicamente.

Los precios mostrados en la carta del restaurante son libres y deben de ofrecerse siempre con el IVA incluido, o sea, como un precio total. También el servicio va incluido con el precio, no siendo posible cobrarlo a parte como tampoco la reserva o algún producto no solicitado.

La carta o lista de precios, tiene que presentarse al menos en una de las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma. No obstante, aquella información que pueda afectar a la salud del consumidor, tiene que estar en castellano.

También es requisito y derecho obligatorio establecido por la Ley 7/2014, de 23 de julio, de protección de las personas consumidoras y usuarias de las Illes Balears, que los consumidores reciban una información veraz, eficaz, correcta, suficiente, comprensible y de fácil acceso y transparente sobre los diferentes productos y servicios (art. 4).

Además, los consumidores tienen derecho a exigir la calidad, idoneidad de los productos, así como la adecuación de éstos a las expectativas y características de consumo que ofrecen. Así mismo, pueden exigir la procedencia y el conocimiento del origen de los alimentos que en todo momento se tiene que poder acreditar (art. 17).

Con ello, la normativa pretende que no haya confusión respecto al contenido de los alimentos para evitar cualquier tipo de intolerancia, de aquí que sea obligatorio tener por escrito la correspondiente información sobre los alérgenos que puede haber en los platos (no basta que lo conozcan los empleados, tiene que estar por escrito).

Por lo tanto, el restaurante debe conocer el origen del producto que pone a disposición del cliente y sus características.

La información que debe ofrecerse al cliente debe ser clara, cierta, detallada y gratuita, debiendo recordar que la información alimentaria es todo aquello que envuelve al producto, etiqueta o material del producto o que hace referencia a éste, incluyendo la información tanto verbal y tecnológica.

A la hora de diseñar la carta, podemos tener en cuenta los siguiente consejos:

- Claridad y concreción: Platos bien explicados
- Organización de las secciones: Eye tracking
- Ubicación de los vinos y los postres: Se ofrece dentro o fuera de la carta de comidas según convenga

- Físico de la carta acorde con el resto de decoración del restaurante. Tamaño manejable
- Tipografía e infografía: Letra con tamaño equilibrado y legible
- Leyenda de alérgenos
- Carta de restaurante adaptadas: Braille (personas con visión reducida), con pictogramas (personas con autismo)
- Cartas o menús para niños: Según el público objetivo del restaurantes
- Precios expresados en múltiplos de 5
- Cartas en buen estado

Cosas que NO se deben hacer:

- Prohibido comerse el IVA
- No hacer cartas con 100 platos
- No usar signo monetario (se consume más sin signos)
- No alinear los platos. (hacerlo causa efecto escaner y se opta por el más barato)

Dado lo anterior, la carta del restaurante tiene una serie de limitaciones:

- 1- Menciones tradicionales (nombre propio o familiar de los platos)
- 2- Indicar autenticidad recurriendo a indicaciones geográficas

La información alimentaria proporcionada al consumidor no debe inducir a error, no debe ser confusa ni ambigua, y se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

Toda la información debe poder acreditarse, por lo que las siguientes menciones deben de disponer de justificación y cumplimiento de su obligación cuando se ofrezcan al consumidor:

- **Artesano.** Es necesario diferenciar si “artesano” se refiere al ingrediente que se utiliza en sí o a la elaboración del plato. Es importante resaltar que la palabra “artesano” tiene una concepción muy distinta en los diferentes Estados europeos por lo que cada Estado europeo lo ha regularlo en su legislación. En el caso de Baleares se debe ajustar a la Ley de artesanía de las Islas Baleares (Decreto 41/2014), que determina que un producto es artesano cuando se realiza bajo la supervisión de un maestro artesano o un propio artesano, es decir, cuando disponga de la calificación.

- **Natural:** Producto con un mínimo de transformación que no contiene aditivos como por ejemplo los productos ahumados, el agua o yogur, etc.

- **Puro:** Solo se puede utilizar para calificar que en un producto sólo se ha utilizado un solo ingrediente. No se permite dicho calificativo en productos que tengan aditivos.

- **Original:** Se refiere a un producto que fue el primero de su tiempo en colocarse en el mercado. Debe permanecer como un producto “standard” en la forma o en el sabor original sin aditivos.

- **Tradicional:** El producto se ha mantenido y elaborado en el mercado local en las mismas condiciones, durante un periodo de tiempo que permita su transición entre las distintas generaciones; este periodo será de al menos 30 años.

En particular, en las Illes Balears existe un catálogo de alimentos tradicionales:

www.illesbalearsqualitat.com

- **Auténtico:** Puede utilizarse el término cuando se hace referencia a un producto con las características originales, es decir, que no ha sufrido cambios a través del paso del tiempo. Tiene un significado más fuerte que tradicional.

- **Casero:** Es un término no regulado en el ordenamiento jurídico español. Se utiliza para la comida preparada en una cocina doméstica en lugar de una fábrica.

- **Fresco:** Se utiliza para hacer referencia a carne o pescado que no haya sido anteriormente descongelado. También sirve su utilización para los zumos recién exprimidos, es decir, preparados al momento, no para aquellos que han sido reconstituidos anteriormente.

- **Ecológico:** Regulado por el Reglamento (UE) 2018/848

Si se utiliza la mención “ecológico” en un plato, tiene que ser todo el plato ecológico, si sólo lo es algún ingrediente, se tiene que especificar e indicar el % que representa.

Para utilizar esta mención, el restaurante tiene que estar inscrito en el censo de comercializadores de productos ecológicos (CBPAE.ORG)

Por otra parte, también se hizo referencia a las **cartas veganas**. Se utiliza el concepto de vegano cuando se excluyen productos cárnicos o de origen animal. En dichas cartas debe de indicarse cada uno de los ingredientes utilizados.

Dado que por el momento no existe normativa que regule los aspectos referenciados al veganismo, la Asociación Europea de consumidores veganos ha definido en cuatro categorías las cartas de los vegetarianos:

1- Veganos: Consumidor que elimina todos los productos de origen animal.

2- Lacto-vegetarianos: Los únicos productos de origen animal que utilizan son los lácteos.

3- Ovo-vegetarianos: Los únicos productos de origen animal que utilizan son los huevos.

4- Ovo-lacto-vegetarianos: Consumen lácteos y huevos.

En cuanto a los **alimentos**, podemos encontrar posibles problemas sobre razas, variedades, origen, DOP, IGP:

Respecto a las carnes, hay que hacer hincapié en el catálogo de razas de España y las características de cada una, y es requisito conocer la procedencia de la carne utilizada, las variedades de éstas, la raza, el origen y si dispone de Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) o Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.). Las IGP y DOP constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Catálogo de razas españolas y sus características , Web del Ministerio de Agricultura:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/catalogo/default.aspx>

Razas autóctonas de las Islas Baleares:

<http://www.caib.es/sites/racesautoctones/es/presentacion-4032/?campa=yes>

La información referente a las variedades locales de las Islas Baleares la puede encontrar en la siguiente Web: www.varietatslocals.org

¿Cómo se define la procedencia de los alimentos?

- * Origen animal: el animal ha nacido, crecido, y ha sido sacrificado en un lugar. Si no se dan las tres, se tiene que clarificar.
- * Origen vegetal: donde se ha recolectado.
- * Origen mineral: el lugar de donde se ha extraído.
- * Elaborados o transformados: lugar donde se ha hecho la transformación sustancial.
- * Pescado: es de la captura, que suele coincidir con el puerto de desembarque, pero no siempre es así.

Referente a los **vinos**, se puede consultar el mapa de Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) o de Especialidad Tradicional Geográfica (ETG) en las siguientes Webs del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

https://www.mapa.gob.es/es/cartografia-y-sig/publicaciones/alimentacion/mapa_dop_vinos.aspx

<https://www.mapa.gob.es/es/cartografia-y-sig/ide/descargas/alimentacion/vinos.aspx#cd-search>

En el marco de las Islas Baleares, puede consultar www.illesbalearsqualitat.com