

Fecha: 11-07-2025  
 Medio: El Diario de Atacama  
 Supl.: El Diario de Atacama  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Alerta en Huasco: comercializan aceite de oliva falso como extra virgen

Pág.: 6  
 Cm2: 391,0

Tiraje: 2.200  
 Lectoría: 6.600  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

# Alerta en Huasco: comercializan aceite de oliva falso como extra virgen

**SITUACIÓN.** ChileOliva y el Comité de Administración de la Denominación de Origen del Valle del Huasco destaparon red de fraude.

Redacción  
 cronica@diarioatacama.cl

ChileOliva y el Comité de Administración de la Denominación de Origen Aceite de Oliva del Valle del Huasco presentaron hace unas semanas una contundente querrela que revela una red de alta envergadura y coordinación dedicada a engañar a consumidores y afectar la salud pública y la economía del sector.

La denuncia se centra en siete marcas que, según las investigaciones, venden aceite de oliva etiquetado como "extra virgen" sin cumplir con las normativas vigentes, utilizando plataformas en redes sociales y espacios de comercialización menos regulados para realizar sus operaciones fraudulentas.

La investigación privada

de ChileOliva y el Comité identifica dos principales mecanismos del fraude. Uno de estos es la adquisición de aceite que no es de oliva y de origen desconocido; y otro, la elaboración de múltiples marcas con etiquetas similares, formando una red ilícita que distribuye sus productos sin la trazabilidad y calidad exigidas por ley. La querrela ya fue admitida por el tribunal y los antecedentes enviados al Ministerio Público, que determinará si existe un fraude en el mercado.

## DECLARACIONES

Desde ChileOliva, a través de un comunicado subido a sus redes sociales, indicaron que el consumo de aceites fraudulentos no solo representa un engaño económico, sino que puede tener consecuencias

para la salud, especialmente si el producto ha sido alterado o no ha sido almacenado adecuadamente.

"Por eso, recomendamos adquirir aceites de oliva a través de canales confiables y oficiales. ChileOliva busca representar y apoyar a todas las empresas que cultivan olivas para obtención de un aceite de oliva extra virgen de calidad, así como a las empresas que elaboran, envasan y comercializan este producto", comentaron.

A su vez el Comité de Administración de la Denominación de Origen Aceite de Oliva del Valle del Huasco, en su cuenta de Instagram, manifiestan que de acuerdo a rotulado de producto e informado por Servicio Nacional del Consumidor (Sernac), todas las empresas tienen la obliga-



HUASCO ES RECONOCIDO MUNDIALMENTE POR PRODUCIR ESTE PRODUCTO.

ción de rotular sus productos de acuerdo a las normas que los rigen, incorporando información en castellano, datos, instructivos de uso, restricciones etc.

"Toda la información que la empresa entregue en la rotulación debe ser veraz, comprobable y no inducir a error a los consumidores", señalaron.

## SERNAC

De hecho en mayo, el Sernac inició un monitoreo a la venta de aceite de oliva con denominación de origen del Valle del Huasco, tras detectar estos eventuales incumplimientos a la Ley de Propiedad Intelectual y de la Ley del Consumidor. Aquello arrojó

que dos proveedores estarían comercializando aceite de oliva sin contar con dicho registro, junto a dos marketplaces utilizados como canales de venta de estas mismas empresas, con el propósito comprobar sus aseveraciones publicitarias.

"El Sernac tomará las acciones pertinentes para ir en defensa de los derechos de las personas consumidoras, pudiendo denunciar a las empresas infractoras ante la justicia, en cuya instancia arriesgan elevadas multas", puntualizaron desde Sernac.

## RECOMENDACIONES

Ante esta situación, existen importantes recomendacio-

nes para que los consumidores puedan verificar la autenticidad del aceite de oliva extra virgen. Destaca, por ejemplo, que el envase debe ser oscuro u opaco, preferiblemente de vidrio, sumado a que el porcentaje de acidez debe ser menor a 0,5%, la fecha de cosecha debe ser reciente (con más de dos años es recomendable descartarlo) y que un aceite auténtico genera un ligero amargor y picazón en la garganta.

Finalmente es relevante verificar en internet el lugar de elaboración; marcas que informan direcciones en domicilios sin infraestructura para producir el aceite deben ser tratadas con sospecha. 