LITORALPRESS

Fecha: 16-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Noticia general
Título: Se estabilizan los precios y se encienden las alarmas de fraudes

Pág. : 2
Cm2: 424,1
VPE: $ 5.570.719

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

ACEITE DE OLIVA:

Se estabilizan los precios y se encienden las alarmas de fraudes

Junto con el aumento en el consumo de aceite de oliva a nivel mundial, han crecido también la adulteración de aceites y ventas con etiquetas que inducen al engaño, lo que ha generado que la industria trabaje en soluciones a nivel global.

CATALINA PINELA ESPINOZA

Tras dos años de fuertes alzas en los precios del aceite de oliva, debido a una caída en la producción de olivas en España causada por la sequía, hoy el panorama, no solo en Chile, sino que a nivel mundial, se estabiliza, tanto en producción como en precios. La razón principal es que en Europa la producción se recuperó, marcando la tendencia para el resto del mundo.

La estabilidad en la producción y en el precio genera buenas expectativas para los productores nacionales.

"Esta temporada hemos tenido una buena producción en la empresa, un 14,4% sobre el año 2024", comenta Fernando Carrasco, gerente general de Deleyda.

Además, en la última década el consumo de aceite de oliva a nivel mundial ha ido en constante aumento. Chile no es la excepción: ha tenido un crecimiento de un 5% anual en la demanda interna. En el país se producen 20 mil toneladas de aceite extra virgen.

De la mano con la mayor demanda ha crecido también la comercialización de aceites adulterados y otros que son vendidos como de una calidad que en realidad no tienen. "A nivel mundial, y también en Chile, se han detectado casos en que se comercializan aceites de calidad inferior o mezclas con aceites de semillas (como girasol o soya), haciéndolos pasar por aceites de oliva extra vírgenes", explica Gabriela Moglia, gerente general de Chile Oliva.

Y esta situación se ha incrementado en el último tiempo, empujada especialmente por el gran salto en los precios que hubo el año pasado, como consecuencia de la escasez de olivas que generó la sequía en Europa.

El fraude no solo se da mezclando el aceite de oliva con otro tipo de aceite o incluso con productos químicos, sino que en otras ocasiones con el etiquetado, puesto que en algunas situaciones se vende un producto como "extra virgen", cuando en realidad es solo virgen, lo que constituye un engaño al consumidor, aunque lo que está comprando no es adulterado.

5%

Crece anualmente en Chile el consumo interno

20mil

Toneladas de aceite extra virgen se producen en Chile

"Para que un aceite no clasifique como extra virgen, basta con que tenga algún tipo de defecto sensorial o de producción. La realidad es que el aceite de oliva extra virgen puede presentar fácilmente defectos, como aromas a fruto atrojado (aceitunas fermentadas) u otros problemas durante la producción. Por eso, muchos aceites producidos masivamente en países como España o Italia, que se exportan a gran escala, tienden a tener estos defectos. Técnicamente, entonces, no deberían ser clasificados como extra virgen", comenta Fernando Carrasco.

Sin embargo, los especialistas mencionan que el fraude se vuelve más grave cuando se comercializan aceites vírgenes que ni siquiera cumplen con los parámetros químicos mínimos, como los niveles de acidez permitidos. En estos casos, se falsifican los certificados de análisis y se etiquetan como extra virgen, cuando no lo son. Esto sí constituye un fraude que a nivel mundial se combate con fuerza.

"Además, con la fuerte alza del precio de la aceituna, no solo subió el valor del aceite extra virgen, sino también del aceite virgen. Esto dio paso a un segundo tipo de fraude: la mezcla de aceites. Es decir, se combinan aceites de oliva (vírgenes o extra vírgenes) con otros de origen vegetal, como maravilla o canola", menciona Carrasco.

La situación ha puesto en alerta a la industria mundial de producción de aceite de oliva no tan solo por los efectos económicos que pueda generar, sino que también por los riesgos en torno a la salud de las personas, puesto que la intervención del aceite puede provocar diferentes efectos. "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", dice Moglia.

La competencia desleal que se genera con este tipo de hechos provoca que la industria comience a tomar medidas.

"Naturalmente, todo esto representa una competencia absolutamente desleal para los productores que, con mucho esfuerzo, elaboran un verdadero aceite de oliva ex-

LITORALPRESS

Fecha: 16-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Noticia general
Título: Se estabilizan los precios y se encienden las alarmas de fraudes

Pág. : 3
Cm2: 376,6
VPE: $ 4.946.810

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

GENTILEZA DELEYDA

La buena cosecha de olivas de Europa llevó a una estabilización de los precios.

tra virgen. Este es un producto noble, con múltiples propiedades saludables. Es una grasa muy saludable, cuyos beneficios siguen siendo objeto de estudios e investigaciones. Estas características no están presentes ni en el aceite de oliva virgen ni en el aceite de maravilla. Ambos son aceites que, si bien son considerados grasas inocuas y no causan mayores daños, carecen de los beneficios nutricionales y funcionales que sí aporta el aceite de oliva extra virgen", explica Carrasco.

¿QUÉ SE ESTÁ HACIENDO?

En Chile, la Asociación de Productores de Aceite de Oliva (ChileOliva) está trabajando en diferentes estrategias para poder frenar este tipo de prácticas. Una de estas es la necesidad de actualizar la normativa que tiene el Ministerio de Salud (Minsal) para evitar este tipo de fraudes, además, se están realizando diversas campañas educativas con el fin de que la población pueda identificar cuándo un aceite de oliva es extra virgen o no.

La actual normativa del Minsal establece la clasificación y requisitos de calidad del aceite de oliva en sus distintas formas de presentación para consumo humano y lo que se busca es actualizarla y que se agreguen especificaciones que impidan la comercialización fraudulenta del producto.

"Un buen aceite debe tener frutado, con aromas que recuerdan a la aceituna fresca y notas herbáceas; amargor, que se percibe en la lengua; y picor, una sensación que se manifiesta en la garganta. Estos tres elementos son indicios de la calidad y frescura del producto. Es importante tener en cuenta que un aceite que huele a aceitunas de mesa o presenta un aroma rancio puede estar defectuoso. Ese olor se conoce como 'atrojado' y es una señal clara de que el aceite no es extra virgen. Estar atentos a estos detalles al momento de comprar puede marcar la diferencia entre consumir un producto saludable o uno que no cumple con los estándares mínimos de calidad", explica Moglia.

XIMENA ROZAS FUENTES

Han aumentado los intentos por ofrecer aceites fraudulentos.

Por su parte, el Sernac trabaja en una campaña de detección de casos y de prevención para que los aceites de oliva que son comercializados por medio de *marketplace* u otra venta informal cumplan con la normativa vigente.

"Nuestra recomendación principal es evitar comprar aceites de oliva en canales informales: ferias, plataformas como Mercado Libre u otras fuentes donde los precios sean sospechosamente bajos. El aceite de oliva tiene un valor de mercado bien definido, y las grandes ofertas, en este rubro, simplemente no existen. Si ves un 'ofertón', es mejor desconfiar, a menos que conozcas personalmente al productor o proveedor. Ese es el trabajo que estamos haciendo hoy: informar, educar y cuidar tanto al consumidor como a la industria formal", afirma Fernando Carrasco, gerente general de Deleyda.

REVISTA DEL CAMPO

DIRECTOR
CARLOS SCHAERER JIMÉNEZ
DIRECTOR EDITORIAL
ÁLVARO FERNÁNDEZ DÍAZ

EDITORA
PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ

DISEÑO
PAULO ROJAS STULL

SÍGANOS EN NUESTRAS CUENTAS OFICIALES DE INSTAGRAM Y THREADS:
@REVISTADELCAMPO

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ARANCIBIA BULBOA
EMPRESA EL MERCURIO S.A.P. AV. SANTA MARÍA 5542.
TELÉFONO: (56-2) 2330 1334. PUBLICIDAD: (56-2) 2330 1544