

Asociaciones de consumidores reducen a Italia el presunto fraude del aceite

Noticias

Así lo han apuntado fuentes de estas asociaciones, en referencia a las investigaciones que se siguen en países como Italia o China.

Asociaciones de consumidores han precisado que la investigación sobre el presunto fraude de los envasadores italianos que venderían aceite virgen extra como si fuera autóctono -pese a ser importado o, incluso, de calidad inferior- es un problema de Italia que no debe salpicar a España.

Así lo han apuntado fuentes de estas asociaciones, en referencia a las investigaciones que se siguen en países como Italia o China tras descubrirse indicios de estas prácticas.

Las mismas fuentes han apuntado que, en algunos casos, echan en falta más controles y sanciones ejemplares.

El presidente de la Federación de Usuarios y Consumidores Independientes (FUCI), Gustavo Samayoa, ha explicado que el presunto fraude detectado en Italia es un problema "exclusivo" de ese país, puesto que en España el aceite "sale bien" de sus fronteras y cumple unas exigentes normativas de trazabilidad y etiquetado en origen que la Unión Europea implantó en 2008.

Samayoa ha subrayado que "la normativa se aplica a pies juntillas", aunque en algún caso la letra utilizada en las etiquetas de las botellas no es suficientemente legible.

Sobre la posible "venta a pérdidas" del aceite por la distribución -o por debajo del precio de compra, un práctica prohibida que han denunciado organizaciones agrarias- ha recordado que no ha podido demostrarse, aunque ha animado a denunciar a quienes crean tener indicios de que así ocurre.

Por su parte, el portavoz de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), Enrique García, ha insistido en que el problema del presunto fraude afecta sólo al mercado italiano, mientras que en España no se conoce ninguna otra irregularidad reciente.

No obstante, ha planteado que se trata de un producto "delicado", que a veces "ha dado problemas" y que, cuando administraciones como la Junta de Andalucía han detectado alguna irregularidad en el pasado, las multas han sido "irrisorias".

La Consejería andaluza de salud inmovilizó 24 lotes el año pasado, pero después concluyó que "la mayoría" de las firmas habían demostrado que el aceite que envasaron se correspondía con la calidad expresada en el etiquetado -virgen extra-, por lo que aludió entonces a una deficiente conservación en su comercialización.

García ha afirmado que la investigación en Andalucía se saldó con una sanción de 2.500 euros a los establecimientos que la vendían, que los expedientes de las marcas afectadas "no son públicos" y, al final, "la idea es que sale muy barato cometer irregularidades".

Preguntado sobre si la gran distribución "vende a pérdidas" para atraer clientes, ha puntualizado que no es un problema de calidad, puesto que el aceite barato "no es sinónimo" de un mal producto, sino de una ilegalidad, según la Ley del Comercio actual.

Ha apuntado que sería "fácil de detectar" esta práctica, tanto como solicitar al establecimiento los albaranes de compra, aunque ha reconocido que los bajos precios pueden responder a otros factores.

Ha indicado que puede tratarse de aceites de otra temporada o ventas de cooperativas que necesitan "hacer sitio" en sus instalaciones al producto nuevo, lo que influye en los precios.

El portavoz de la organización de consumidores Facua, Rubén Sánchez, ha calificado de "muy grave" el presunto fraude en Italia, pero ha dejado claro que es un problema que no afecta a España, donde no hay investigaciones en curso sobre irregularidades.

No obstante, Sánchez ha defendido más controles de la Administración al margen de los que realizan las marcas porque, en caso de que éstas detectasen un fraude, "no trascendería".

Ha remarcado que el año pasado la Junta de Andalucía detectó un "altísimo nivel de fraude" en ventas de producto etiquetado como aceite de oliva virgen extra que en realidad no lo era, y duda de las explicaciones oficiales y de la transparencia de las pesquisas.

"No se entiende con qué método mágico sabe la Junta en qué momento se ha producido el fraude", ha asegurado Sánchez, a no ser que haya solicitado pruebas a las marcas sobre la calidad del aceite que salió de sus instalaciones y "se las crea", sin ir más allá.

Ha criticado que ni esta Administración, ni otras en España hayan impulsado una inspección masiva para investigar posibles irregularidades como correspondería a tales indicios.

Es "extrañísimo" que un producto como el aceite pueda ver tan devaluada su calidad en el proceso de transporte y comercialización, puesto que "no se trata de un congelado", ha aseverado.

Ha considerado que la Administración regional ha llevado la investigación con "enorme opacidad", sin informar a las organizaciones de consumidores, ni publicar las marcas investigadas.

Redacción