INFORME DE LA COMISIÓN DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y DESARROLLO RURAL ACERCA DEL PROYECTO DE LEY QUE ESTABLECE NORMAS SOBRE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA.

BOLETÍN N° 5934-01

Honorable Cámara:

La Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural informa acerca del proyecto de ley, en primer trámite reglamentario, con urgencia calificada de "simple" y en primer trámite constitucional, originado en un mensaje de S.E. la Presidenta de la República, que establece normas sobre elaboración y comercialización de aceites de oliva y de orujo de oliva.

I. CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.

1ª) Que, los artículos 32 y 33 del texto propuesto por la Comisión, deben ser aprobados con quórum de ley orgánica constitucional. [1]
2ª) Que, de acuerdo con el artículo 220 del Reglamento de la Corporación, los artículos 40, 41, 42, 43 y 44 del proyecto de ley, aprobado por la Comisión, deben ser conocidos por la Comisión de Hacienda.
3ª) Se hace constar que, en virtud del artículo 15 del Reglamento, se introdujeron algunas correcciones formales, que no es del caso detallar.
4ª) Que el proyecto de ley ha sido aprobado, en general, por siete votos a favor y una abstención.
5ª) Que, como Diputado informante, se designó al señor JOSÉ RAMÓN BARROS MONTERO.

Durante el estudio de este proyecto de ley, vuestra Comisión contó con la asistencia y la participación de la Ministra de Agricultura, señora Marigen Hornkohl y de: don Dionisio Falbaum, Asesor Legislativo del Ministerio de Agricultura; don Iván Nazif, Director Nacional de ODEPA; don Mauricio Caussade, Fiscal de ODEPA; doña Rebeca Iglesias, representante del Departamento de Políticas Agrarias de ODEPA; y doña Ema Laval, Jefa del Departamento de Políticas Agrícolas de ODEPA.

Además, asistieron, en representación de la Asociación de Productores de Aceite de Oliva (Chile Oliva), su Presidente Ejecutivo, don Manuel Saavedra; el Presidente del Directorio, don Juan Carlos Fabres, y don Carlos Hurtado, integrante de la mesa directiva.

Asimismo, en representación de los pequeños productores de aceite de oliva, asistieron el Ingeniero Agrónomo de INIA Intihuasi, don Antonio Ibacache, y doña Karina Campusano, productora olivícola de la comuna de La Higuera, IV Región.

---

[1] Fallo del tribunal Constitucional, Considerandos 2° a 11° de la sentencia rol N° 115, de 3 de diciembre de 1990, ratificado por el considerando 6° de la sentencia rol N° 131, de 28 de agosto de 1991.

II. IDEAS FUNDAMENTALES O MATRICES DEL PROYECTO.

La idea matriz que inspira la proposición de esta iniciativa legal radica en la necesidad de regular la elaboración y manejo de aceites de oliva y de orujo de oliva, con el propósito que éstos tengan estándares de calidad que aseguren e incrementen su presencia en los mercados nacionales e internacionales.

A) Fundamentos.

Según expresa el mensaje, la oleicultura chilena tuvo un desarrollo interesante hasta los años 50. Después, la baja en los precios de los aceites de semilla y el errado concepto de que el aceite de oliva contenía colesterol, llevó a la oleicultura nacional a su casi desaparición en 1980. Sin embargo, desde 1996, ha empezado a renacer gracias al aumento en el consumo nacional y mundial, ya que se reconoce unánimemente que el aceite de oliva tiene excelentes propiedades nutritivas, contiene colesterol “bueno” y forma parte fundamental de la dieta mediterránea. La mejora en las condiciones de ingreso disponible de las personas en Chile y el mundo ha sido un factor importante en el crecimiento de la demanda por aceites de oliva extra vírgenes y de mayor calidad.

Sin duda, los mayores competidores son Italia y España en el viejo mundo. Chile y otros países del nuevo mundo como Australia, Argentina y Sudáfrica intentan penetrar en los mercados internacionales con una diferencia en tamaño de producción muy importante.

Actualmente, existen importantes subsidios en la Unión Europea a los olivicultores. También se subsidió históricamente la plantación en Argentina con diferimientos impositivos. Los chilenos tienen que pagar 1,2 euros por kg. para exportar aceites a la Unión Europea. La Unión Europea, por su parte, puede exportar a Chile sin ningún gravamen.

Los aceites de oliva chilenos tienen una calidad extraordinaria. Prueba de ello han sido los resultados de estos productos en su participación en los más prestigiosos concursos internacionales, en los que han sido muy destacados por los mayores especialistas en el ámbito internacional y por la prensa Europea. Hoy, en el ámbito de especialistas y degustadores, no existe duda de que Chile tiene un potencial de calidad muy grande. Las nuevas plantaciones realizadas en los últimos años producirán gratas sorpresas en el futuro.

Dados los enormes subsidios en la Unión Europea y en Argentina, no se puede competir por costos. El argumento es que Chile tiene aceites de oliva de calidad superior a buena relación calidad-precio. Todo esto obliga a desarrollar una oleicultura de valor agregado que involucra a oleicultores, diseñadores, especialistas en marketing, productores de botellas, cápsulas, degustadores, profesionales en venta, entre otros.

Chile tiene una amplia variedad de zonas de origen para producir aceites de oliva de máxima calidad y, además, una oferta variada en cuanto a aromas, sabores y colores, únicos en el mundo. Chile puede producir aceites de oliva desde Arica hasta, probablemente, la Región de Los Lagos. Incluso, podría llegar a producir los olivos más australes del mundo. Se puede producir desde la precordillera hasta en valles cercanos al Pacífico. Además, el olivo, por su resistencia a las sequías y escasez de agua, puede plantarse en zonas vedadas para otros frutales, lo que le da una gran importancia socioeconómica.

Chile podría llegar a plantar 100.000 hectáreas para el año 2030, las que producirían 150 millones de litros para el año 2035 en los más diversos climas, suelos, orientaciones y variedades y, por lo tanto, tener una oferta variada y atractiva para un consumidor mundial cada vez más informado y conocedor.

El aceite de oliva es un producto emblemático, ya que llega a la mesa del consumidor con Chile impreso en la etiqueta. En este sentido, es sólo comparable al vino. Prácticamente, en todos los otros productos de exportación chilenos el consumidor desconoce el origen del producto al consumirlo. ¿Qué quiere decir Chile en una etiqueta? Es una oportunidad de mayor prestigio para nuestro país, pero un riesgo de desprestigio si no se hacen las cosas bien.

El aceite de oliva crea empleo agrícola en forma intensiva desde mediados de mayo y hasta fines de junio. En Chile la tasa de desempleo baja con la llegada de la primavera y vuelve a subir a partir de fines de abril por la estacionalidad agrícola. Si el cultivo del olivo llega a ser significativo, va a prolongar el período de menor desempleo en, por lo menos, dos meses. Probablemente por este motivo la olivicultura está enormemente subsidiada en la Unión Europea y en Argentina. Es necesario competir, sin subsidios, contra actores muy protegidos.

Además, hay mucho incentivo al fraude. El aceite de oliva es más caro que la mayoría de los aceites de semillas o de avellana. Hay un gran incentivo económico para hacer mezclas fraudulentas que, además, son difíciles de detectar mediante análisis químico. También hay mucho engaño al consumidor en las categorías. Por ejemplo, al vender un aceite etiquetado como extra virgen que ni siquiera cumple con los requisitos para ser de categoría virgen. Hay claros casos de esto en Chile hoy.

Por otra parte, es necesario evitar la triangulación. Qué sentido tendría para el sector público y privado chilenos invertir en prestigiar a Chile como productor de aceite de oliva de alta calidad, si después esto fuera aprovechado por envasadores que exportaran aceites, por ejemplo, argentinos o europeos, rotulados como chilenos. La ley que se propone permitirá más hectáreas plantadas en Chile y más trabajo para chilenos.

B) Comentario sobre el articulado del proyecto.

El contenido del proyecto de ley se estructura sobre la base de once títulos, que se refieren, respectivamente, a disposiciones generales; los aceites de oliva y de orujo de oliva; los aditivos y contaminantes; el envasado y etiquetado del producto; su comercialización; los métodos de análisis y de muestreo; el Consejo Consultivo Oleícola Nacional; el Registro Oleícola Nacional; las sanciones, las facultades del servicio y, por último, las disposiciones finales.

Por medio de este proyecto de ley, se definen los conceptos de aceites de oliva y de orujo de oliva.

Se entiende por aceites de oliva, únicamente a aquéllos procedentes del fruto del olivo (Olea europea), con excepción de los provenientes del orujo de dichas olivas.

Por su parte, los aceites de orujo de oliva son los obtenidos de los orujos residuales de olivas pertenecientes a la especie indicada. Estos aceites no podrán identificarse como aceites de oliva, ni emplear en su

rotulación elementos que puedan inducir a error a los consumidores, en cuanto a la naturaleza y calidad del producto, como, tampoco, envases u otros elementos que puedan producir dicho error.

Se define, a su vez, qué es lo que se entenderá por aceites falsificados, adulterados, alterados y contaminados. Falsificados son aquellos aceites elaborados con materias primas distintas a las señaladas en los artículos precedentes y en el reglamento.

Los aceites adulterados son aquellos en cuyo proceso de elaboración, almacenaje, comercialización o transporte, se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado. Alterados, son aquellos que, por causas naturales de índole física, química o biológica o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aislados o combinados, han sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas en su composición o en su valor nutritivo.

Por último, los aceites contaminados, son aquellos que contienen microorganismos, virus, parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud; cualquier tipo de suciedad o aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.

Por otra parte, se establece la forma en que se deberá llevar a cabo el envasado y etiquetado de los aceites. Para ello dispone que se deberá dar cumplimiento a lo establecido, tanto por esta ley, como por su reglamento y la normativa que dicten los Ministerios de Economía, Fomento y Reconstrucción y de Salud.

Los rótulos de los envases deberán indicar la categoría de los aceites de oliva o de orujo de oliva contendidos en dichos envases, sea que éstos se destinen al mercado interno o a la exportación. Se deberá, asimismo, señalar, entre otras menciones, la marca comercial, nombre del producto, categoría del aceite y, cuando corresponda, el nombre y la zona de origen del producto. Los productos que se destinen al consumo directo, deberán comercializarse en envases sellados y etiquetados.

Por último, se podrán utilizar en los productos destinados al consumo interno o a la exportación las menciones, sólo “Producto chileno”, “Hecho en Chile” u otra similar, cualquiera sea el idioma o la forma en que se exprese, para identificar productos que hayan sido elaborados con olivas producidas en el territorio nacional.

Con el objeto de permitir el desarrollo de zonas de origen que permitan diferenciar la variada oferta que Chile producirá en esta materia, se dictan diversas normas relativas a la comercialización de estos productos.

De ahí que el proyecto defina que, para los efectos de esta ley, se entenderá por “zona de origen”, aquélla que se establezca por Decreto Supremo, expedido a través del Ministerio de Agricultura, para identificar a los aceites de oliva extra vírgenes, cuya materia prima se haya obtenido dentro del área geográfica amparada con dicha mención y que sean elaborados y envasados dentro de dicha zona.

Todos los productos oleícolas que se importen para su comercialización en el mercado interno, deberán cumplir con los mismos requisitos exigidos para los productos nacionales de igual categoría.

Tratándose de productos destinados a la exportación, el Servicio Agrícola y Ganadero, podrá eximir del cumplimiento de determinados requisitos para adecuarlos a las exigencias del país de destino.

El Presidente de la República, en caso de circunstancias climáticas anómalas que hubieren afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la oleicultura, mediante un decreto supremo fundado, podrá autorizar la venta de productos oleícolas con una composición distinta a la exigida por esta ley y su reglamento para cada categoría.

Enseguida, el proyecto crea el Consejo Consultivo Oleícola Nacional con el objeto de prestar asesoría, colaboración y apoyo técnico en el desarrollo del sector oleícola. Lo integran el Ministro de Agricultura, quien lo presidirá y un número par de Consejeros, representantes de los sectores público y privado.

Dentro de los fines que se asignan a este Consejo, se puede destacar la función de colaborar con el Ministerio de Agricultura en la supervisión del cumplimiento de las normas reguladoras del sector oleícola y del desarrollo del mismo; preocuparse de favorecer el intercambio de información acerca de las actividades sectoriales, y hacer presente las sugerencias o propuestas que se estimen convenientes para propiciar la mejor rentabilidad para el sector oleícola, entre otras. Su funcionamiento se determinará por lo que defina el reglamento.

A continuación, con el fin de cautelar la enorme inversión en recursos económicos y tiempo, tanto del sector público como privado, en prestigiar a Chile como productor de aceite de oliva de calidad, evitando que esta imagen sea dañada por inescrupulosos, se crea el Registro Oleícola Nacional. Su finalidad será la de facilitar la fiscalización del cumplimiento de las normas legales que regulan al sector y de mantener actualizada la información relativa al mismo.

Este Registro consiste en un listado, con la individualización de todos los productores de olivas y sus respectivos predios situados en el territorio nacional, así como también, de todos los elaboradores, envasadores y comerciantes de tales productos.

Se contempla dentro del Registro un banco de datos de carácter público, que dará cuenta de la información proveniente de los elaboradores, envasadores y comerciantes.

Con el objeto de evitar el fraude y el engaño al consumidor, tanto en lo que los oleicultores nacionales ofrecen a Chile, como en lo que exporta y en lo que llega por importación, así como, también, con el objeto de evitar la triangulación, y que se exporten como Chilenos aceites importados, aprovechándose así, del prestigio de la marca “Chile” que se esta construyendo. El presente proyecto establece diversas sanciones, dependiendo de la infracción cometida.

Se sanciona, por ejemplo, con multa de 10 a 150 unidades tributarias mensuales, a quienes utilicen la denominación de una zona de origen en contravención a lo dispuesto en esta ley; a los que rotulen productos oleícolas con una categoría diferente a la que por su naturaleza le corresponde y a los laboratorios y a las entidades bajo convenio que emitan certificados falsos respecto de los análisis o de las actuaciones que se les soliciten.

Asimismo, se castiga con multa de 1 a 100 unidades tributarias mensuales, a quienes adulteren o contaminen productos oleícolas y siempre que el producto resultante no sea tóxico ni dañino para la salud y a los que, a sabiendas de la adulteración o contaminación, comercialicen

dichos productos. También se sanciona a quienes infrinjan las normas sobre rotulación establecidas en la presente ley y en su reglamento, dentro de otras.

Se podrá, también, disponer el comiso de los productos derivados de la infracción, en el caso en que el producto oleícola de que se trate no se pueda someter a un proceso de refino.

Otra medida que esta ley permite adoptar, es la clausura del local o establecimiento en que se hubiere constatado la infracción.

Todas estas sanciones se aplicarán también a los comerciantes en cuyo poder se encuentre el producto final, cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la presente ley.

Se entiende, para los efectos de esta ley, que hay reincidencia, cuando se incurra en una nueva infracción de la misma naturaleza durante el término de cinco años contados desde la fecha de la última contravención. En este caso, el monto de la multa se elevara al doble.

Les corresponde a los inspectores del Servicio Agrícola y Ganadero denunciar estas infracciones y tendrán, para estos efectos, el carácter de ministros de fe.

El proyecto establece que esta ley entrará en vigencia 30 días después que se publique en el Diario Oficial el reglamento respectivo. Dicho reglamento regulará, entre otras materias, los distintos tipos o categorías de aceites de oliva y de orujo de oliva y las características de cada uno de dichos tipos o categorías; los procedimientos y aditivos prohibidos; los requisitos que deben cumplir los laboratorios y las entidades bajo convenio que deseen practicar los análisis de laboratorio o para expedir los certificados, según corresponda, a que se refiere esta ley y los métodos de toma de muestras.

III. ANTECEDENTES DEL PROYECTO.

A) Incidencia en la legislación vigente.

El proyecto se refiere a materias propias del dominio legal y es de iniciativa exclusiva del Presidente de la República, de acuerdo al número 14 del artículo 63 y al número 2° del artículo 65 de la Constitución Política de la República. Asimismo, de conformidad con los artículos 33 y 65 N° 2 de la Carta Fundamental, la organización de los Ministerios y la creación de servicios públicos es materia de ley común.

La ley N° 18.575, Orgánica Constitucional sobre Bases Generales de la Administración del Estado, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado fue fijado por el decreto con fuerza del ley N° 1, de 17 de noviembre de 2001, del Ministerio Secretaria General de la Presidencia, determina la organización básica de la Administración Pública, por mandato del artículo 38 de la Constitución Política de la República.

Esta norma establece en su artículo 1° que el Presidente de la República ejerce el gobierno y la administración del Estado con la colaboración de los órganos que establezcan la Constitución y las leyes. Añade que la Administración del Estado estará constituida por los Ministerios, las Intendencias, las Gobernaciones y los órganos y servicios públicos creados para el cumplimiento de la función administrativa, incluidos la Contraloría General de la

República, el Banco Central, las Fuerzas Armadas y las Fuerzas de Orden y Seguridad Pública, los Gobiernos Regionales, las Municipalidades y las empresas públicas creadas por ley.

El artículo 35 del Mensaje, que crea un Consejo Asesor del Ministro de Agricultura denominado “Consejo Consultivo Oleícola Nacional”, cuya finalidad consistirá en prestar asesoría, colaboración y apoyo técnico en el desarrollo del sector oleícola, debería ser aprobado con quórum de ley orgánica constitucional, en atención a lo señalado por la sentencia rol N° 115 del Tribunal Constitucional, que declaró como normas propias de ley orgánica constitucional la creación de Consejos Nacionales y Zonales de Pesca.

En efecto, en su considerando 10°, especificó “Que, si bien es cierto que en la organización de los Ministerios y de los servicios públicos pueden existir organismos con denominaciones distintas a las señaladas en los artículos 24 y 29 de la ley N° 18.575, éstos deben ser creados por ley orgánica constitucional y no por ley común. Si así no fuese ello importaría permitir la delegación de atribuciones a la ley común, lo que transgredería todo el sistema creado por el artículo 60 de la Carta Fundamental para la determinación del campo de acción de la ley”.

Cabe hacer presente que el artículo 36 del Mensaje, establece como funciones del Consejo las siguientes:

a) Colaborar con el Ministerio de Agricultura en la supervisión del cumplimiento de las normas reguladoras del sector oleícola y del desarrollo del mismo;

b) Favorecer el intercambio de información acerca de las actividades sectoriales;

c) Hacer presente las sugerencias o propuestas que se estimen convenientes para propiciar la mejor rentabilidad para el sector oleícola;

d) Proponer a la autoridad las suspensiones, flexibilizaciones y/o excepciones a la normativa legal que, en virtud de situaciones extraordinarias, sea aconsejable para el buen desarrollo de la actividad oleícola nacional;

e) Cualquier otra actividad en beneficio del cultivo del olivo y sus productos.

El Tribunal Constitucional ha interpretado que las normas que conceden atribuciones que son funciones esenciales a un órgano cuya estructura no está contemplada en la Ley de Bases de la Administración del Estado, son de rango orgánico constitucional. Es decir, aquellas que son su razón de ser, sin las cuales pierde sentido la creación de una nueva institucionalidad. En palabras del Tribunal Constitucional “aquellas funciones que forman un todo armónico, indivisible e imposible de separar con el nuevo órgano no contemplado en la ley de Bases”. Así se ha establecido, entre otras, en las sentencias Roles Nº 320, de 16 de febrero de 2001; 379, del 1 de julio de 2003 y 400, de 18 de diciembre de 2003

B) Antecedentes generales

1º Situación de la Industria Nacional de Aceite de Oliva en Chile[2]

a) Superficie plantada para la producción de Aceite de Oliva

La superficie nacional de olivos destinada a la producción de aceite en la década que va entre el Censo Agropecuario del año 1997 y el reciente del año 2007, ha verificado un aumento considerable. Para el año 2007, se estimaban unas 12.118 hectáreas. De la superficie total, unas 6.000 hectáreas de variedades aceiteras, de manejo orgánico o convencional, ya comienzan a producir o están en plena producción.

El cultivo del olivo para producción de aceite, se encuentra principalmente, desde la III y VII región, concentrándose, mayoritariamente, en las regiones IV de Coquimbo, VI de O´Hggins y, VII del Maule, con un porcentaje respecto al total plantado en el país de 21,8%, 22,5% y 24,5%, respectivamente.

b) Producción de Aceite de Oliva Extra Virgen

La producción nacional ha ido creciendo anualmente a una tasa significativa. En el año 2006, la producción nacional creció del orden del 33%, con una producción de 2.400 toneladas, respecto a las 1.800 toneladas del año 2005. En el año 2007, el crecimiento fue a tasas mayores, con un aumento del 116% respecto al año 2006, y una producción de alrededor de 5.000 toneladas de aceite de oliva.

Cabe señalar, como referencia, que España durante la temporada 2007/08 estimaba una producción de 1.220.400 toneladas de aceite de oliva, superando en un 9,9% a la anterior. Las estimaciones de producción mundial son de 2.820.500 toneladas. Esta cifra supone un descenso del 1,4% respecto a la producción de la campaña 2006/07 y es, prácticamente, igual que la media de las seis anteriores. (2001/02 a 2006/07) (M.A.PA. 2008). En este contexto, Chile representa un 0,2% de la producción mundial de aceite de oliva.

c) Exportaciones de Aceite de Oliva Chileno

Consecuente con la actividad que se inicia con las plantaciones, las exportaciones de aceite de oliva se incrementan sustancialmente durante los últimos años. Para el año 2006 se observó un alza en el volumen exportado de un 198% con respecto al año 2004. Durante los años siguientes, el crecimiento ha continuado y proseguirá en esa senda por varios años, mientras se continúe con la expansión de la superficie plantada. Se observa para el año 2006 un volumen exportado de 356.015 kg netos; lo cual se incrementó en un 58% al año 2007, al verificarse un total de 561.769 kilos netos en este año.

[2] Informe sobre situación de la industria nacional de aceite de oliva en Chile, elaborado por la Asociación de Productores de Aceite de Oliva, CHILE OLIVA, julio de 2008

Año	Valor FOB (US$)	Volumen (kg)	Precio (US$/Kg)
2001	4.000	822	2,87
2002	25.000	9.383	2,66
2003	158.200	53.731	2,94
2004	387.700	83.870	4,62
2005	1.110.600	249.849	4,45
2006	1.857.900	356.015	5,22
2007	3.149.300	561.769	5,61

d) Países de Destino de las Exportaciones

En cuanto a los países destino de las exportaciones chilenas, nuestro principal comprador es Estados Unidos, con un valor de US$ 1.311.068 FOB (40,76% del total exportado), luego sigue España (13,52%) y, Canadá (8,36%) con valores de US$ 434.838 FOB y $268.876 FOB, respectivamente.

Exportaciones 2007		
País	**Valor FOB (US$)**	**Volumen (kg)**
USA	1.311.068	190.647
España	434.838	131.360
Canadá	268.876	59.068
Venezuela	240.394	44.157
México	204.326	24.216
Sudáfrica	131.539	30.481
Taiwán	120.272	16.399
Brasil	97.298	13.523
Alemania	96.941	16.643
Colombia	74.952	9.164
Perú	50.936	9.018
Japón	22.020	2.259
Otros	163.304	27.939
TOTAL	**3.216.764**	**574.874**

Existe una gran dispersión entre países de destino de las exportaciones chilenas, lo cual es producto que aún se está en una etapa de penetración de mercados, por lo cual es muy posible que las variaciones interanuales de las exportaciones en algún determinado destino, no sean representativas de la conducta estable de dicho mercado.

Respecto al detalle de los envíos realizados durante el 2007, se verifica que se exportaron 141.343 kg netos de aceite de oliva a granel y 433.531 kg netos de aceite embotellado. En términos de porcentaje, los envíos a granel representan un 34,51% y embotellado un 65,49% del total, lo cual es muy destacable por cuanto el producto envasado llega a destino con la etiqueta de Chile hasta la mesa del consumidor final, contribuyendo a posicionar la imagen país.

e) Empresas exportadoras de Aceite de Oliva Extra Virgen

En el cuadro siguiente se presenta un detalle de exportaciones para el año 2007, según empresa, en función del volumen y el retorno FOB. De las 25 empresas que registran exportaciones, diez corresponden a asociados de ChileOliva y concentran el 92,85% de los envíos.

Exportaciones de Aceite de Oliva según empresa, 2007

Empresa Exportadora	**Valor FOB (US$)**	**Volumen (kg)**
Agrícola Valle Grande Ltda (socio ChileOliva)	1.167.004	127.733
Agroind. y Com. Valle Arriba S.A. (socio	632.991	122.828
Soc. Exp. Olivares de Quepu Ltda (socio	477.471	107.005
Borges Chile S.A. (socio ChileOliva)	434.838	131.360
Inversiones Monte Los Olivos S.A. (socio	83.850	18.400
Terramater S.A. (socio ChileOliva)	67.989	8.280
Agroindustrial Huaquen S.A. (socio ChileOliva)	66.973	11.916
Lan Airlines S.A.	65.592	12.690
Inmobiliaria Los Perales Ltda	54.260	5.892
Com de Productos Artesanales	53.350	10.003
Traverso S.A.	29.963	5.430
El Cerrito S.A. (socio ChileOliva)	26.760	3.985
VIA S.A. (socio ChileOliva)	16.470	2.548
Com. e Ind. Soho S.A. (socio ChileOliva)	12.364	2.926
Functional Products Trading S.	6.968	677
Inmob Inv y Ase Los Leones Ltda	6.461	1.108
Agrícola Gayba S.A.	6.300	550
Agroindustrial Razeto Ltda	4.084	1.042
Sagal Cunaco Ltda	1.256	200
Soc. Com. e Inv. Galicia S.A.	1.030	128
Valleverde S.A.	215	30
Distribuidora Adelco Punta Arenas Ltda	191	30
Corcoran y Cia Ltda	145	18
Viña San Esteban	135	72
Lancel Ltda	102	22
TOTAL	**3.216.762**	**574.873**

f) Importaciones

Al analizar las importaciones de aceite de oliva en Chile, se verifica que el año 2006 éstas disminuyeron un 19% respecto del año 2005, con un nivel de importación de 1.030.500 kg. El año 2007, nuevamente se registra una caída en las importaciones, las cuales disminuyeron un 0,9% con un volumen importado de 1.021.000 kg. Las cifras de importación del producto en el año 2004 alcanzaron un volumen de 1.271.700 kg, a partir del cual descienden sostenidamente.

Importaciones de aceite de oliva

Año	Valor CIF (M US$)	Volumen (kg)
2001	2.739	953.188
2002	2.867	1.029.800
2003	2.828	921.321
2004	3.951	982.219
2005	5.311	1.271.700
2006	5.005	1.030.500
2007	4.812	1.021.033

2º Normativa internacional relacionada con la producción de aceites de oliva[3]

A. Definición y concepto de aceite de oliva

El Proyecto de Ley en su Título II, De los aceites de oliva y de orujo de oliva, establece definiciones y categorías de aceites de oliva que están en general de acuerdo con las clasificaciones utilizadas por la Unión Europea para estos productos, determinándose que en el Reglamento se instituyan con mayor detalle éstas categorías.

En éste sentido cabe destacar que existe una **Norma Chilena Vigente para aceites (NCh 107.of 2001)** que debería tenerse en cuenta al momento de establecer en el Reglamento definiciones y categorías de aceite de oliva, así como también los métodos de análisis que se utilizarán para éstos fines. Cabe hacer presente que esta norma no se aplica al aceite de oliva lampante, ni al aceite de orujo de oliva, sobre el cual se aplica la **Norma Chilena NCh 2586.**

A) Definiciones

La Norma Chilena Vigente para aceites indica seis definiciones para el aceite de oliva, destacando que los procesos utilizados para su obtención deben ser sólo mecánicos o físicos, excluyendo aquellos que utilizan solventes o reesterificación. Éstas son:

- Aceite de Oliva: Aquel proveniente únicamente del fruto del olivo (Olea europea sativa Hoffm. & Link), con exclusión de los aceites obtenidos con solventes o mediante procesos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.
- Aceite de oliva extra virgen, virgen extra: Aquellos obtenidos exclusivamente del fruto de la oliva, mediante procesos mecánicos u otros procesos físicos, bajo condiciones de temperatura que no provocan alteraciones en el aceite, el cual no ha recibido ningún tratamiento adicional al lavado de las olivas, la decantación, la centrifugación y filtración.
- Aceite de Oliva virgen: Aquel obtenido exclusivamente del fruto de la oliva, mediante procesos mecánicos u otros procesos físicos, bajo condiciones de

[3] Fuente: Documento elaborado por Pablo Morales, Investigador de la Unidad de "Recursos Naturales, Ciencia, Tecnología e Industria" de la Asesoría Parlamentaria de la Biblioteca del Congreso Nacional.

temperatura que no provocan alteraciones en el aceite, el cual no ha recibido ningún tratamiento adicional al lavado de las olivas, la decantación, la centrifugación y filtración. Este aceite debe cumplir con los demás requisitos establecidos en la norma para el tipo.

- Aceite de Oliva refinado: Aceite obtenido del aceite de oliva lampante, mediante métodos de refinación que no produzcan alteraciones en la estructura glicerídica inicial.
- Aceite de oliva común: Aceite proveniente de la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen o extra virgen.
- Aceite de oliva lampante: Aceite de oliva no apto para el consumo en la forma en que se obtiene; está destinado a la refinación o a usos técnicos.

Además se deben mencionar las variedades de aceite obtenidas a partir del orujo.

B) Clasificación

De acuerdo con sus características de composición los aceites de oliva se clasifican en los siguientes tipos:

a) Aceite de oliva extra virgen o aceite de oliva virgen extra.

b) Aceite de oliva virgen.

c) Aceite de oliva refinado.

d) Aceite de oliva común (Esta designación ha reemplazado a las designaciones aceite puro de oliva y aceite de oliva, establecidas en el Reglamento de la CE N° 2568 vigente).

De acuerdo con las características de calidad, los tipos de aceites de oliva en las categorías siguientes:

a) Grado 1 ó Extra o Categoría Extra: para el tipo de aceite de oliva extra virgen.
b) Grado 2 ó Escogido o Categoría I: para el tipo de aceite de oliva virgen.
c) Grado 3 ó Corriente o Categoría II: para el tipo de aceite de oliva común.
d) Grado 4 ó Categoría III: para el tipo de aceite de oliva refinado.

C) El caso de la Denominación de Origen (DO) en España

En el caso de España, la mayor parte de los aceites producidos son de extraordinaria calidad, y podrían etiquetarse como «aceite de oliva virgen extra», pero su venta se realiza a granel, incluso en aquellos casos en los que los aceites han sido calificados al amparo de una Denominación de Origen (DO).

A modo de ejemplo, en la zona que ampara el Consejo Regulador de la DO de Sierra Mágina, que es la de mayor extensión y producción de España y del mundo, se han producido este año un total de 45 millones de kg de aceite. Entre ellos, unos 30 millones han sido calificados como virgen extra, tras superar los más estrictos controles y adecuarse a las características establecidas en su reglamento para las almazaras acogidas, que determinan la comercialización de un aceite de oliva virgen extra más controlado y de calidad muy superior a aquél que únicamente se adecua estrictamente a los mínimos legales.

Lo más llamativo es que del aceite calificado y amparado en la DO de Sierra Mágina, tan sólo se han envasado con su distintivo unos 2 millones de kgs., lo que determina que una muy buena parte de este aceite de altísima calidad se venda a granel, perdiendo las almazaras -que cuentan con su propia marca para su comercialización- la oportunidad de vender a un precio óptimo su propio aceite, que en algunas ocasiones ha sido incluso premiado por sus extraordinarias características organolépticas.

D) Industria y Regulaciones del aceite de Oliva en Italia

De acuerdo a los datos entregados por el COI (Comité Internación Olivícola), el aceite de oliva contribuye con el 3,5% de la facturación de la industria alimenticia italiana. El país se caracteriza por un alto consumo del producto extra virgen que en 2006 fue de 172 mil toneladas, que equivalen a US$ 1.218 millones.

Italia es además el mayor importador de aceite de oliva a nivel mundial, con 376 mil toneladas. Esto se explica, en parte, porque la producción interna de este país no es suficiente para satisfacer la demanda del mercado nacional. Además, se produce un hecho paradojal y es que Italia no sólo es el mayor importador, sino también el segundo exportador a nivel mundial después de España. Lo anterior se explica porque los productores italianos tienen un fuerte incentivo a exportar aceite con la marca Italia, muy bien posicionada en los mercados extranjeros, debido a que el precio pagado internacionalmente es más alto del que pagan a nivel nacional.

Desde Enero del 2008 ha comenzado a aplicarse en Italia una nueva ley que obliga a los productores de aceite de oliva virgen y virgen extra italianos a indicar en las etiquetas de las botellas cual ha sido la fecha de recolección y prensado de las aceitunas empleadas en su elaboración, con el fin de asegurar su autenticidad y calidad. El etiquetado también debe incluir los lugares de procedencia de las aceitunas y sus porcentajes empleados en el producto final. Además, las etiquetas también incluirán la expresión ‘Made in Italy’. La principal organización agrícola del país, ha sido la promotora de esta iniciativa legislativa para combatir la venta de aceites comercializados como italianos pero que estaban elaborados con aceitunas procedentes de otros países mediterráneos como España, Grecia y Túnez.

Las sanciones por incumplir las nuevas normas de etiquetado serán superiores a los 9.500 euros. El Gobierno italiano además ha anunciado la publicación de un Decreto que imponga la obligación de que, en el etiquetado del aceite de oliva virgen extra, aparezca la indicación geográfica de las aceitunas y la ubicación de la almazara de molienda, según recoge el Boletín de Noticias del Exterior del MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

Este decreto, que se someterá al dictamen de la Conferencia Estado-Regiones y a la autorización de la Comisión Europea, tiene como objetivo asegurar la trazabilidad y prevenir los fraudes en la cadena de comercialización.

D) Valoración de la calidad organoléptica

El Proyecto de Ley señala que el reglamento establecerá las distintas categorías de aceites. Sólo podrán utilizar la

denominación correspondiente a cada categoría, cuando el producto posea los factores de calidad y las características físicas, químicas, organolépticas u otras que establezca dicho reglamento.

Cabe señalar, que el método de valoración de las características organolépticas de los aceites vírgenes requiere la creación de paneles de catadores seleccionados y especialmente adiestrados. La ley debiera considerar este elemento y dar los plazos y orientaciones como para generar una estructura de este tipo.

IV. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN DEL PROYECTO.

a) En general.

La señora **Marigen Hornkohl, Ministra de Agricultura**, explicó que la iniciativa en estudio pretende conseguir las siguientes finalidades: en primer lugar, cautelar la enorme inversión en recursos económicos y tiempo, tanto del sector público como privado. De este modo, se pretende prestigiar a nuestro país como productor de aceite de oliva de calidad y que esta imagen no sea malograda o dañada por inescrupulosos, asegurando, por tanto, la calidad del producto.

En segundo término, permitir el desarrollo de zonas de origen que permitan diferenciar la variada oferta de aceite de oliva. Este es un desarrollo que se realizará a largo plazo y que es muy importante en zonas donde, hasta la fecha, no se han desarrollado dichos productos, teniendo la potencialidad para hacerlo.

En tercer lugar, se pretende evitar el fraude y el engaño al consumidor, ya sea en las importaciones como en las exportaciones de aceite de oliva. En este sentido, es sabido que el aceite de oliva es más caro que la mayoría de los aceites de semillas o de avellana. De este modo, hay un gran incentivo económico para la producción de mezclas fraudulentas que, además, son difíciles de detectar mediante análisis químico. Igual situación acontece con las categorías de aceite de oliva.

Finalmente, se pretende evitar la triangulación y que se exporten como chilenos aceites producidos en otros países, aprovechándose del alto prestigio de las marcas chilenas en el exterior. De este modo la iniciativa legal pretende aumentar el número de hectáreas que produzcan aceites de oliva

Por último, se podrán utilizar en los productos destinados al consumo interno o a la exportación las menciones, “sólo producto chileno”, “Hecho en Chile” u otra similar, cualquiera sea el idioma o la forma en que se exprese, para identificar productos que hayan sido elaborados con olivas producidas en el territorio nacional.

Con el objeto de permitir el desarrollo de zonas de origen que permitan diferenciar la variada oferta que Chile producirá en esta materia, se dictan diversas normas relativas a la comercialización de estos productos.

Destaca, finalmente, que los inspectores del Servicio Agrícola y Ganadero que estén a cargo de denunciar las infracciones a esta normativa, tendrán el carácter de ministros de fe.

Consultada sobre la posibilidad de extender la normativa del D.L. 701, que establece disposiciones sobre terrenos forestales, para incentivar la plantación de olivos, señala que hay 3.000 hectáreas que están en manos de campesinos, por lo tanto, es necesario renovar esta normativa, con lo cual se incentivaría el manejo de esta especie.

El señor **Manuel Saavedra**, **Presidente Ejecutivo de Chileoliva**, destacó que el proyecto en comento es un proyecto original y novedoso que pretende cubrir la necesidad de regular el mercado de aceite de oliva, el cual es de reciente data. En este sentido, y dada su potencialidad en el mercado internacional, debe precaverse los posibles perjuicios que pudiera producirse a la producción nacional, dada la alta calidad de la producción, elaboración y comercialización de éste, así como el enorme prestigio que ostenta nuestro país en esta materia.

Añadió que, dada la tecnicidad de los procesos operativos del aceite de oliva, se hace necesario e indispensable la regulación de dicho mercado, el que debe contar con un marco jurídico ad-hoc a la normativa internacional y a las expectativas del mercado exterior.

ChileOliva tiene por misión representar y apoyar a las empresas que cultivan olivas para la obtención de aceite de oliva extra virgen y las que elaboran, envasan y comercializan este producto, a través de una relación de mutua colaboración que contribuya al desarrollo, progreso y prestigio de la industria.

La visión de dicha entidad consiste en ser la mejor alternativa gremial para los productores y exportadores de aceite de oliva, constituyéndose una referencia de dicha actividad en el país.

Actualmente, Chile Oliva reúne 50 empresas asociadas, las que concentran más del 93% de participación en la industria y, prácticamente, el 100% de la oferta exportable de aceite de oliva extra virgen envasado del país. Entre ellas se cuentan proyectos en distintas etapas de desarrollo: desde empresarios que sólo poseen pequeñas plantaciones de olivos hasta grandes empresas que controlan las plantaciones, el proceso productivo, envasado y comercialización del aceite de oliva. Es importante destacar que todos los productores asociados a Chile Oliva elaboran sólo aceite de oliva de categoría extra virgen, lo que asegura una calidad de primer nivel.

En nuestro país, el cultivo del olivo se extendió principalmente por el Valle Central, que hace algunos años concentraba toda la actividad agrícola nacional. Sin embargo, las plantaciones no tardaron en extenderse hasta el Valle del Limarí por el Norte y el Río Biobío por el Sur. Influenciada por el Océano Pacífico por un lado y la Cordillera de Los Andes por el otro, esta porción de terreno es dueña de diferentes microclimas que permitieron la adaptación de diferentes variedades de olivos a lo largo y ancho del país.

En un comienzo, la producción de aceite se desarrolló sólo para el consumo familiar, por lo que mientras los productores extranjeros masificaban su negocio y las plagas azotaban a los olivos del mundo, los ejemplares chilenos crecían tranquilamente, lejos de toda amenaza y esperando el momento oportuno de hacer su estreno.

Actualmente, Chile posee 3.700 hectáreas plantadas, con 20 almazaras que producen unas 1.500 toneladas de Aceite de Oliva Extra Virgen, sólo Extra Virgen y ninguna otra categoría. Esto ha permitido que en los primeros cinco años desde que se iniciaron los envíos hacia el extranjero, la industria nacional sea reconocida por la calidad de su producción, lo

que se demuestra en la gran cantidad de premios que han recibido las diferentes empresas nacionales en reconocidos concursos de Italia, España y Estados Unidos. De este modo, para los próximos cinco años, se pretende alcanzar una producción de aceite de oliva que supere los 150 millones de dólares en exportación.

Así, el rubro está experimentando una importante transformación, con importantes inversiones, tanto en términos de expansión de superficie como en incorporación de tecnologías en los procesos de producción e industrialización, además de la apertura de nuevos mercados para las exportaciones de este producto nacional. Para apoyar este proceso, los productores más importantes se unieron en Chile Oliva, asociación que desde marzo de 2005 es la cara visible de este fenómeno.

La variedad climática del país favorece la agricultura. De este modo, entre las decenas de climas diferentes que se mezclan en la larga y heterogénea geografía de Chile, hay un grupo de microclimas que presentan condiciones similares de temperatura y humedad a las de la Cuenca del Mediterráneo. Estas temporadas muy marcadas de lluvia en invierno y sol en verano impiden que las precipitaciones afecten la maduración de la fruta, pero entregan el agua necesaria para el desarrollo de la planta.

Por otro lado, la ubicación de las plantaciones entre el Valle del Limarí por el Norte y el Río Biobío por el Sur, aseguran la radiación solar que necesita la fruta para completar el proceso. Además, la variación térmica entre el día y la noche favorece la concentración de componentes aromáticos, y los cuatro mil kilómetros de costa ayudan a moderar la temperatura, creando condiciones particularmente favorables para el cultivo del olivo.

Atendido lo anteriormente expuesto, la aplicación de tecnología de punta en toda la cadena de producción del aceite de oliva permite obtener producciones de alta calidad, a bajos costos y en un menor tiempo, lo que se traduce en una mayor rentabilidad. Además, la automatización de algunos procesos permite obtener un producto de calidad uniforme, que cumple con todas las exigencias de los mercados internacionales.

En Chile, las plantaciones olivícolas se manejan a través de riego tecnificado, lo que permite aumentar los rendimientos casi al doble de los europeos (cerca de 12 toneladas por hectárea en Chile contra 6.5 toneladas en el viejo continente), cuestión que lejos de significar una baja en la calidad del producto, implica aprovechar al máximo el terreno y las plantas, aumentando así la eficiencia del negocio.

Gracias a toda la tecnología incorporada a las empresas chilenas, no pasan más de 12 horas entre la cosecha y el almacenamiento del aceite para su posterior envasado, lo que disminuye el riesgo de que los frutos se oxiden y disminuyan la calidad del producto final.

A lo anterior, debe añadirse que, una de las mayores ventajas de Chile, son los bajos costos de la tierra y la mano de obra. Además, el largo camino recorrido en la producción y exportación de fruta y vino ha acumulado una experiencia única, que sumada a la utilización de tecnología de punta y a la selección de las mejores variedades olivícolas, dan como resultado un producto final de calidad irrefutable, apto para competir con los mejores aceites de oliva del mundo

En cuanto a las categorías de aceite de oliva, de acuerdo al Convenio de Naciones Unidas sobre Aceite de Oliva, los aceites de oliva vírgenes son aquellos obtenidos del fruto del olivo únicamente por

procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Sin embargo, aún cumpliendo con esta definición, se pueden encontrar distintas calidades de producto, que son resultado del proceso de extracción del aceite y de las características del fruto utilizado para la elaboración.

El acuerdo mundial utiliza la cantidad de ácidos grasos libres (grado de acidez) para definir las siguientes categorías:

Aceite de oliva extra virgen. Es aquel cuya acidez es inferior a 0,8% no representa defecto organopoléptico, y es el de mayor calidad porque conserva todas las características de esa especie.

Los aceites de Oliva extra virgen pueden ser: monovarietales: elaborados a base de una sóla variedad de aceituna, de manera de conservar todas las características propias de esa especie. Blend o Mezcla: elaborados a base de distintas variedades de aceituna, con el objetivo de obtener una estándar uniforme de sabor y aroma.

Aceite de oliva virgen. Es aquel que por efectos de la fruta o del proceso, su no es óptima, pero sí de alta calidad. Su acidez llega a 2%.

Aceite de oliva virgen corriente. Este tipo de aceite, tiene una acidez del producto puede llegar al 3, 3%. Es apto para el consumo, pero su calidad es menor a la de los anteriores.

A diferencia de estos aceites, que por definición son aptos para el consumo de la forma en que se obtienen y sin otras intervenciones, existe otra categoría que no es comestible. Debido a su fuerte sabor y alto índice de acidez (más de 3,3%), el aceite de oliva virgen lampante requiere ser refinado para ser consumido. Tras este proceso pierde casi todas sus propiedades y características organopolépticas, y recibe el nombre de aceite de oliva refinado.

Lo que comúnmente se conoce como aceite de oliva, es una mezcla de este aceite refinado con aceite de oliva virgen. Su acidez no debe superar el 1,5%. Actualmente es el aceite más común en el mercado, y una gran parte de las importaciones que llegan a Chile corresponden a esta categoría.

Rebeca Iglesias, Departamento de Políticas Agrarias de ODEPA hace notar que desde hace 400 años el olivo esta presente en Chile y que el proyecto permitiría un polo de desarrollo de producción, por cuanto Chile está exento de plagas y, por lo tanto, se obtendría un producto de alta calidad. Por lo demás, esta es una etapa importante porque se han invertido U$ 240.000.000 (doscientos cuarenta millones de dólares) para explotar 3.200 hectáreas. En este sentido, este es un rubro de gran atractivo y que incentiva la inversión extranjera

Asimismo, destaca que se producen 4.000 litros actualmente en el país y se cosechan 55.000 toneladas de aceite, con una perspectiva de exportación del orden de 100.000 hectáreas plantadas.

Respecto del contenido del Proyecto de Ley, ésta es una iniciativa legal que ha sido elaborada en conjunto con el sector privado. En conversaciones con la directiva de Chile Oliva se ha considerado que el artículo 24, no refleja la realidad olivícola del país, al exigir a quienes exporten productos oleícolas a granel, incorporar en los contratos o convenciones que celebren

cláusulas en las que se prohíba rotular como “Producto Chileno” u otra similar, en cualquier idioma, las mezclas de éstos con aceites de otras procedencias y en las que se faculte al exportador para supervisar la forma en que se rotularán y comercializarán los productos exportados.

Antonio Ibacache, Ingeniero Agrónomo del INIA Intihuasi, respecto del Proyecto, en general, coincidió con la necesidad de regular la producción y comercialización del aceite de olivos en nuestro país.

Sin embargo, puntualizó que el término más usado en este rubro es “olivicultura “ y no “oleicultura” como se consigna en el Mensaje de esta iniciativa legal. Asimismo, destacó que se ha dicho que el aceite de oliva contiene “colesterol bueno”; esto no es exactamente así, por cuanto, el aceite de oliva es un alimento funcional con alto contenido de ácido oleico, que tiene la propiedad de disminuir la cantidad de “colesterol malo”, sin afectar el “bueno”.

Por último, hizo notar que los mayores competidores para Chile en la producción de aceites de oliva, son Italia y España. En ese contexto, Chile es un nuevo oferente de este producto, que debe destacarse por producir y exportar aceites de una mejor calidad, si pretende superar a estos competidores.

Por su parte, la señora **Karina Campusano, productora olivícola de la comuna de La Higuera** junto con coincidir con la necesidad de regular esta actividad y organizar a los pequeños agricultores en organizaciones representativas que les permitan ingresar en óptimas condiciones al mercado del aceite de oliva, destacó la necesidad de regular adecuadamente, por parte de las autoridades, la extracción de aguas, por cuanto existe una desigual repartición de este vital elemento que es determinante para el desarrollo de la actividad.

Durante la discusión general del Proyecto de Ley, se plantearon, por parte de la Directiva de Chile Oliva y con conocimiento y anuencia de ODEPA, algunas modificaciones al texto original, que se concretaron, finalmente, en una serie de indicaciones del Ejecutivo que fueron analizadas, modificadas y aprobadas en la discusión particular de la iniciativa en comento.

Cerrado el debate y puesto en votación el proyecto de ley, la Comisión procedió a aprobarlo, en general, con el voto favorable de los Diputados señores Martínez Labbé, don Rosauro (Presidente); Barros Montero, don José Ramón; Enríquez-Ominami Gumucio, don Marco; Estay Peñaloza, don Enrique; Farías Ponce, don Ramón y Urrutia Bonilla, don Ignacio; con la abstención, de la Diputada señora Sepúlveda Orbenes, doña Alejandra.

b) En particular.

Durante la discusión, en particular de esta iniciativa, vuestra Comisión contó con la participación de los representantes del Ministerio de Agricultura, señores Mauricio Caussade, Fiscal de ODEPA y Dionisio Faulbaum, Asesor Legislativo del Ministerio de Agricultura.

“TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1º.-

La presente ley regula la elaboración y manejo de aceites de oliva y de orujo de oliva, con el propósito que éstos tengan estándares de calidad que aseguren e incrementen su presencia en los mercados nacionales e internacionales.

Las normas de esta ley se aplicarán con especialidad y prevalecerán por sobre otra norma de igual o inferior jerarquía, sin perjuicio de las facultades que sobre la materia correspondieren a la autoridad sanitaria.

-Puesto en votación el artículo 1° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 2°.-

Para los efectos de esta ley, se entenderá por:

a) Comerciante o comerciantes de productos oleícolas: son los importadores, exportadores y, en general, a todas las personas que en cualquier forma intermedian con productos oleícolas;

b) Elaboración: es el proceso que se inicia con la cosecha de las olivas para la producción de aceite, hasta el envasado del mismo, ya sea en contenedores para su comercialización a granel o en unidades de consumo;

c) El Servicio o Servicio: el Servicio Agrícola y Ganadero.

d) El Director Nacional: el Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero.

e) Entidad bajo convenio: son las que han celebrado un convenio con el Servicio Agrícola y Ganadero para realizar las certificaciones que se indican en el Título VI de esta ley.

f) Laboratorio bajo convenio: son los que han celebrado un convenio con el Servicio Agrícola y Ganadero para realizar los análisis a que se señalan en el Título VI de esta ley;

g) Producto final: los mencionados en los artículos 5º y 6º que hubieren completado su proceso de elaboración;

h) Productos oleícolas: son los aceites de oliva y de orujo de oliva obtenidos del fruto de los olivos pertenecientes a la especie denominada Olea europea.

i) Reglamento: el reglamento de esta ley

*El Ejecutivo formuló una indicación, para sustituir en el literal h) la expresión “europea” por *“europaea”*, con el objeto de ajustar esta expresión a la denominación científica.

-Puesto en votación el artículo 2° del proyecto, incluida la indicación del Ejecutivo, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 3º.-

Los aceites a que se refiere esta ley deberán cumplir también con la normativa sanitaria de los alimentos vigente. Los que no lo hagan se consideraran como no aptos para el consumo humano.

Los productos que no cumplan con los requisitos de aptitud, sólo podrán salir de fábricas, depósitos de almacenamiento o de aduana para procesos agroindustriales de refino, con la expresa autorización de la autoridad sanitaria correspondiente, cuando su destino original sea el consumo alimentario humano; y, del Servicio, cuando tengan un destino diverso.

En la elaboración de productos oleícolas podrá utilizarse cualquier procedimiento de elaboración que no esté expresamente prohibido en el reglamento o en la normativa sanitaria vigente. En todo caso, el producto resultante debe ser apto para el consumo humano y no debe contener elementos que lo conviertan en tóxico.

-Puesto en votación el artículo 3° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 4º.-

Los productores de olivas y sus respectivos predios oleícolas situados en el territorio nacional, así como también todos los productores, elaboradores, envasadores y distribuidores de productos oleícolas que desarrollen su actividad en Chile, deberán inscribirse en el Registro Oleícola Nacional a que se refiere el Título VIII de esta Ley.

La contravención a esta norma será sancionada de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46 de la presente ley.

-Puesto en votación el artículo 4° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TÍTULO II
DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA.

Artículo 5º.-

Para los efectos de esta ley, se entenderá por aceites de oliva únicamente a aquellos procedentes del fruto del olivo (Olea europea), con excepción de los provenientes del orujo de dichas olivas.

El reglamento establecerá las distintas categorías de aceites. Sólo podrán utilizar la denominación correspondiente a cada categoría, cuando el producto posea los factores de calidad y las características físicas, químicas, organolépticas u otras que establezca dicho reglamento.

El reglamento contemplará, a lo menos, las siguientes categorías de aceite de oliva:

a) Aceite de oliva virgen". Esta categoría admitirá las siguientes subclasificaciones: "Aceite de oliva extra virgen" o "Aceite de oliva virgen extra" y "Aceite de oliva virgen";
b) "Aceite de oliva lampante";
c) "Aceite de oliva reprocesado industrialmente";
d) "Aceite de oliva residual" y
e) "Aceite de olivas en salmuera".

*El Ejecutivo formuló indicación, para:

- sustituir, en el inciso primero, entre paréntesis (), la expresión "europea" por *"europaea"* y
- eliminar en el inciso segundo, después de la palabra "químicas" la coma (,) que le sigue y la expresión "organolépticas"

El señor Caussade explicó que, en atención a lo planteado por Chile Oliva, lo organoléptico era algo que escapaba a lo que era posible exigir en cuanto a la calidad de los aceites de oliva, ya que se trata de un tema técnico. Por ello, se propone eliminar las características organolépticas para la determinación de las distintas categorías de aceites.

-Puesto en votación el artículo 5° del proyecto, incluidas las indicaciones del Ejecutivo, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 6º.-

Los “aceites de orujo de oliva” son los obtenidos de los orujos residuales de olivas pertenecientes a la especie indicada en el artículo anterior.

El reglamento establecerá las distintas categorías de estos aceites.

*El Ejecutivo formuló una indicación, al inciso primero, para intercalar entre la palabra “obtenidos” y la expresión “de los orujos residuales de olivas”, la palabra *“químicamente”*

El representante del Ejecutivo, explicó que la inclusión de la palabra “químicamente” obedece a que el proceso de obtención de los aceites de orujo de oliva aceite es químico, circunstancia que explicaron en su oportunidad a la Comisión los representantes de Chile Oliva.

-Puesto en votación el artículo 6º, incluidas las indicaciones del Ejecutivo, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 7º.-

Para establecer las categorías de aceites a que se refieren los dos artículos precedentes, se tendrá en consideración, entre otros parámetros, el nivel de acidez y el índice de peróxido.

El reglamento podrá establecer, además, menciones complementarias de calidad para los distintos tipos o categorías de aceites.

-Puesto en votación el artículo 7° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 8º.-

No podrá denominarse “aceite de oliva” a los aceites de orujo de oliva. Estos aceites no podrán identificarse como aceites de oliva, ni emplear en su rotulación elementos que puedan inducir a error a los consumidores en cuanto a la naturaleza y calidad del producto, como así tampoco envases u otros elementos que puedan producir dicho error.

Se prohíbe el uso de las expresiones aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, en todo o en parte, como marca comercial.

-Puesto en votación el artículo 8° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 9º.-

Para los efectos de esta ley, existirán aceites falsificados, adulterados, alterados y contaminados.

Se considerarán falsificados los aceites elaborados con materias primas distintas a las señaladas en los artículos precedentes y en el reglamento.

Adulterados, son aquellos en cuyo proceso de elaboración, almacenaje, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado.

Alterados, son aquellos que por causas naturales, de índole física, química o biológica o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, han sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en su composición o en su valor nutritivo.

Contaminado, son aquellos que contienen microorganismos, virus, parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud; cualquier tipo de suciedad o aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.

-Puesto en votación el artículo 9° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TÍTULO III
DE LOS ADITIVOS Y DE LOS CONTAMINANTES.

Artículo 10.-

Se entiende por aditivos las sustancias definidas como tales por la normativa sanitaria de los alimentos vigente.

-Puesto en votación el artículo 10° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 11.-

En los aceites de oliva vírgenes y extra vírgenes no podrá utilizarse aditivo alguno.

-Puesto en votación el artículo 11° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 12.-

Sólo se permitirá la adición de los aditivos señalados en el reglamento a los demás productos oleícolas que no sean los señalados en el artículo anterior. Esta adición se hará en la forma y condiciones que se señale en dicho texto reglamentario.

-Puesto en votación el artículo 12° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 13.-

Los productos oleícolas deberá observar, en materia de contaminantes, las normas establecidas en la normativa sanitaria de los alimentos vigente.

-Puesto en votación el artículo 13° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TÍTULO IV
DEL ENVASADO Y DEL ETIQUETADO

Artículo 14.-

Los productos oleícolas que se destinen al mercado interno, deberán envasarse y etiquetarse en la forma que se establece en la presente ley, en su reglamento y en la normativa que dicten los Ministerios de Economía, Fomento y Reconstrucción y de Salud.

En los rótulos de los envases deberá indicarse, en forma destacada y con caracteres fácilmente legibles, la categoría de los aceites de oliva o de orujo de oliva contendidos en dichos envases, ya sea que éstos se destinen al mercado interno o a la exportación.

En los envases o etiquetas de los productos deberá indicarse en un mismo campo visual, a lo menos, las siguientes menciones: marca comercial, nombre del producto, categoría del aceite y cuando corresponda, el nombre y la zona de origen del producto.

*El Ejecutivo formuló una indicación, para eliminar, en el inciso tercero, la frase “y cuando corresponda, el nombre y la zona de origen del producto”.

El señor Caussade, explicó que la Directiva anterior de Chile Oliva había pedido la inclusión en el proyecto de ley de la zona de origen del producto, para dar cuenta que, en una determinada zona, éste tiene características determinadas, tratamiento muy similar al establecido en la Ley de Propiedad Industrial, al señalar denominaciones de orígenes e indicaciones geográficas. Si bien el proyecto original recogió esta inquietud, la nueva Directiva de Chile Oliva, en conjunto con el Ejecutivo, coincidió en simplificar el contenido del proyecto de ley eliminando las referencias a zona de origen, ya que la Ley de Propiedad Industrial opera como normativa de aplicación general.

-Puesto en votación el artículo 14° del proyecto, incluidas las indicaciones del Ejecutivo, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 15.-

Los productos oleícolas destinados al consumo directo, deberán comercializarse en envases sellados y etiquetados, salvo que el Servicio, tratándose de productos destinados a la exportación, por razones fundadas, autorice su envasado y etiquetado en otra forma.

-Puesto en votación el artículo 15° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 16.-

Los productos oleícolas destinados a la exportación, podrán contener, además, las menciones que se exijan en el país de destino. En todo caso deberán expresar la categoría del aceite de que se trate.

-Puesto en votación el artículo 16° del proyecto, fue aprobado por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 17.-

Se prohíbe emplear la denominación de una zona de origen para identificar aceites cuando ellos provengan de olivas procedentes de distintas zonas o cuando el producto final provenga de mezclas de aceites elaborados con olivas obtenidas en distintas zonas de origen.

Las certificaciones relativas al origen de los productos oleícolas las practicarán las entidades bajo convenio a que se refiere el artículo 25 y el costo de las mismas será de cargo de los interesados. El reglamento establecerá la forma en que las entidades bajo convenio realizarán estas certificaciones y las menciones que deberán contener los certificados.

*El Ejecutivo formuló una indicación, al artículo 17, para eliminarlo, renumerándose consecuencialmente el resto del articulado.

Se explicó que la supresión de este artículo obedece a lo expresado a propósito del artículo 14, esto es, existe una normativa general en cuanto a la zona de origen y su relación con la indicación geográfica, contenida en la Ley de Propiedad Industrial.

-Puesto en votación la indicación del Ejecutivo para eliminar el artículo 17 del proyecto, fue aprobada por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 18.-(17)

En los productos oleícolas destinados al consumo interno o a la exportación, sólo podrán usar las menciones “Producto chileno”, “Hecho en Chile” u otra similar, cualquiera sea el idioma o la forma en que se exprese, para identificar productos oleícolas que hayan sido elaborados con olivas producidas en el territorio nacional o, en el caso de mezclas, que los aceites empleados en su composición, hayan sido elaborados íntegramente con olivas de producción nacional.

En los casos de productos obtenidos de mezclas de productos oleícolas de origen nacional con productos importados, deberá señalarse en los rótulos o en las facturas que se trata de productos resultantes de combinaciones de aceites nacionales e importados, la categoría del producto resultante de acuerdo con los artículos 5° y 6°, los porcentajes de los distintos tipos de aceites empleados, el país de origen de los mismos y que la mezcla se hizo en Chile.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 17, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TÍTULO VI
DE LA COMERCIALIZACIÓN

Artículo 19.- (18)

Los elaboradores de productos oleícolas no podrán tener una existencia de tales productos mayor al saldo resultante de la información contenida en las declaraciones a que se refieren el artículo 36 de esta ley y la documentación tributaria que ampare traslados o ventas, habida consideración de las mermas.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 18, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 20.- (19)

Las facturas, las guías de despacho y demás documentación que ampare transferencias, el transporte, la importación o la exportación de productos oleícolas, según corresponda, deberá contener, además de las menciones exigidas por la normativa tributaria o aduanera vigente, la categoría del producto y la zona de origen, cuando corresponda.

*El Ejecutivo formuló una indicación a este artículo, para sustituirlo por el siguiente:
"Artículo ….: Las facturas, las guías de despacho y demás documentación que ampare transferencias, el transporte, la importación o la exportación de productos oleícolas, según corresponda, deberá contener, además de las menciones exigidas por la normativa tributaria o aduanera vigente, la categoría del producto."

Se explicó que el artículo nuevo propuesto recoge una redacción adecuada con la eliminación de la zona de origen

-Puesta en votación la Indicación para sustituirlo, se aprobó como artículo 19, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 21.- (20)

Los productos oleícolas que se importen para su comercialización en el mercado interno, deberán cumplir con los mismos requisitos exigidos para los productos nacionales de igual categoría. Para la internación de dichos productos, será necesario que previamente el Servicio verifique, mediante análisis efectuados por éste o por laboratorios bajo convenio, el cumplimiento de tales requisitos.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 20, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 22.- (21)

Los productos oleícolas que se importen envasados, podrán comercializarse en Chile en las unidades usuales de distribución en el país de origen. En estos casos, los envases deberán tener adherida una etiqueta que indique, en idioma español, el país de origen y las demás menciones que se señalan en el artículo 14 de esta ley.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 21, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 23.-

El Presidente de la República, mediante decreto supremo fundado en circunstancias climáticas anómalas que hubieren afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la oleicultura, podrá autorizar la venta de productos oleícolas con una composición distinta a la exigida en la presente ley y su reglamento para cada categoría. En dicho decreto supremo deberá indicarse cuál es la zona específica cuya producción se ha visto afectada y el plazo de duración de la autorización.

*El Ejecutivo formuló una indicación para eliminarlo, renumerándose consecuencialmente el resto del articulado.

El contenido de este artículo fue propuesto por Chile Oliva, tomando como modelo lo establecido en la Ley de Alcoholes. No obstante ello, en la Comisión se planteó que establecer una autorización de venta de una composición distinta a la exigida por esta nueva normativa regulatoria, podía acarrear una suerte de falsificación de los productos con el consecuente desprestigio en el mercado. Por ello, se propone eliminar esta norma excepcional.

-Puesta en votación la Indicación del Ejecutivo, ésta fue aprobada por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 24.- (22)

El Servicio podrá eximir a los productos oleícolas destinados a la exportación del cumplimiento de determinados requisitos para adecuarlos a las exigencias del país de destino. Esta circunstancia deberá ser acreditada por los interesados con documentación oficial de dicho país.

Quienes exporten productos oleícolas a granel deberán incorporar en los contratos o convenciones que celebren cláusulas en las que se prohíba rotular como “Producto Chileno” u otra similar, en cualquier idioma, las mezclas de éstos con aceites de otras procedencias y en las que se faculte al exportador para supervisar la forma en que se rotularán y comercializarán los productos exportados. La autoridad aduanera no cursará exportaciones de productos oleícolas a granel en que no se acredite el cumplimiento de esta obligación. Lo anterior se podrá acreditar mediante la presentación a la autoridad aduanera de copia del o de los contratos, de los correos electrónicos o de cualquier otro documento en que conste fehacientemente que se ha convenido tales estipulaciones.

*El Ejecutivo formuló una indicación para eliminar el inciso segundo.

La Directiva de Chile Oliva planteó que las exigencias contenidas en el inciso segundo de este artículo, se convertirían en letra muerta, por cuanto debería fiscalizarse su cumplimiento al momento de salir el producto del país, y no tendría aplicabilidad práctica.

En el seno de la Comisión se argumentó que la eliminación de este artículo podía significar, por ejemplo, que un aceite de oliva chileno que fuere exportado a Argentina, y mezclado con otro aceite argentino, fuese rotulado como producto chileno, lo que perjudicaría el mercado nacional.

-Puesto en votación este artículo, incluida la indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 22, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 25.- (23)

Los productos oleícolas que se expendan al detalle, se contendrán en envases sellados provistos con un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 23, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 26.-

Para los efectos de esta ley, se entenderá por "zona de origen", aquélla que se establezca por Decreto Supremo, expedido a través del Ministerio de Agricultura, para identificar a los aceites de oliva extra vírgenes, cuya materia prima se haya obtenido dentro del área geográfica amparada con dicha mención y que sean elaborados y envasados dentro de dicha zona.

*El Ejecutivo formuló una indicación para eliminarlo, renumerándose consecuencialmente el resto del articulado.

- Puesta en votación la Indicación del Ejecutivo, ésta fue aprobada por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TITULO VI
DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO.

Artículo 27.- (24)

El reglamento establecerá los métodos de análisis físicos, químicos y organolépticos de los productos oleícolas y los métodos de toma de muestras.

*El Ejecutivo formuló indicación para:

- reemplazar la (,) que aparece entre las palabras "físicos" y "químicos "por la conjunción "y", y
- eliminar la expresión *"y organolépticos".*

El Ejecutivo explicó que esta indicación obedece a lo expuesto a propósito de la supresión de las características organolépticas en el artículo 5º.

-Puesto en votación este artículo, incluidas la indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 24, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 28.- (25)

Facúltase al Director Nacional del Servicio para celebrar convenios con personas naturales o jurídicas, del sector público o privado, para que practiquen los análisis de laboratorio y para que efectúen las actuaciones y emitan los certificados a que se refiere este título. El reglamento establecerá los requisitos que deberán cumplir dichas personas para realizar tales actuaciones y las normas por las que se regirá la celebración de estos convenios.

Los laboratorios y las entidades que hayan celebrado convenios para hacer análisis o para realizar actuaciones que sirvan de base para emitir certificados se denominaran "laboratorios bajo convenio" o "entidades bajo convenio", respectivamente.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 25, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 29.- (26)

Los análisis de laboratorio destinados a establecer la composición física, química u organoléptica de los productos oleícolas, su naturaleza, categoría, calidad, materias primas empleadas, procedimientos utilizados y otras características de los mismos los practicarán el Servicio o los laboratorios bajo convenio.

Si al practicar, el Servicio o un laboratorio bajo convenio, un análisis de un producto oleícola se constatare que éste no es apto para el consumo humano, quien realizó el análisis denunciará este hecho a la autoridad sanitaria competente y remitirá a ésta una muestra con el fin que tome las medidas correspondientes. Se presumirá que la muestra remitida por el Servicio corresponde a un producto que se encuentra en poder de quien se señala en la denuncia y que ésta ha sido obtenida en la forma establecida por la legislación sanitaria.

*El Ejecutivo formuló indicación para modificar su inciso primero, en el siguiente sentido:
a) reemplazar la (,) que aparece entre las palabras “físicas” y “químicas” por la conjunción “y”, y
b) eliminar, en el inciso primero, la expresión “u organoléptica”.

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 26, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 30.- (27)

Las muestras que se tomen para practicar los análisis a que se refiere el artículo anterior, deberán ser captadas directamente por la entidad que efectuará el análisis, debiendo conservarse un número de ejemplares suficientes para el evento que fuere menester efectuar nuevos análisis.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 27, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 31.- (28)

En caso que, el resultado de los análisis del laboratorio no sea concordante con la declaración del productor, en lo que respecta a la categoría de aceite, el Director Ejecutivo ordenará que se proceda, a petición del interesado, a dos análisis contradictorios por otros laboratorios autorizados, distintos del que rechazó tal declaración.

Las características en cuestión se considerarán conformes a las declaradas, si ambos análisis contradictorios confirman la clasificación efectuada.

Los interesados podrán solicitar presenciar los análisis que se practiquen.

*El Ejecutivo formuló una indicación, para sustituir, en el inciso primero, la expresión “Ejecutivo” por *“Nacional”.*

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 28, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 32.- (29)

El dueño o los encargados de los establecimientos, recintos donde se elabore o guarden productos oleícolas o los conductores de vehículos en que se transporten tales productos, deberán facilitar la captación de muestras al personal de los laboratorios o entidades bajo convenio. El personal de estas entidades deberá acreditar a los dueños, encargados o transportistas su calidad de dependiente de un laboratorio o entidad bajo convenio y que esta última tiene tal calidad.

Los dependientes de las entidades bajo convenio podrán tomar muestras de los productos oleícolas en cualquier etapa de su proceso de elaboración, comercialización o transporte, de importación o de exportación, en la forma que establezca el reglamento.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 29, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 33.- (30)

Si del resultado de los análisis se estableciere que un producto oleícola no cumple con los requisitos establecidos en la presente ley o en su reglamento, se sancionará al infractor en la forma establecida en el Título IX de esta ley, sin prejuicio de otras sanciones que contemplare la legislación vigente.

*El Ejecutivo formuló una indicación para sustituirlo, por el siguiente:

*“**Artículo ……-** Si del resultado de los análisis se determinare que un producto oleícola no cumple con los requisitos exigidos en la presente ley o en su reglamento, se sancionará al infractor en la forma establecida en el Título IX de esta ley, sin perjuicio de otras sanciones que contemplare la legislación vigente.”*

El representante del Ejecutivo explicó que la sustitución del artículo busca mejorar la redacción y además, corrige la mala utilización del término “prejuicio”, ya que la palabra correcta es “perjuicio”.

- Puesta en votación la Indicación del Ejecutivo para sustituir el artículo, fue aprobada como artículo 30, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 34.- (31)

El Servicio fiscalizará especialmente el correcto uso de las distintas categorías de los productos oleícolas y de las zonas de origen.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 31, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

TITULO VII

DEL CONSEJO CONSULTIVO OLEICOLA NACIONAL

Artículo 35.- (32)

Créase un Consejo asesor del Ministro de Agricultura denominado “Consejo Consultivo Oleícola Nacional”, en adelante el Consejo, cuya finalidad consistirá en prestar asesoría, colaboración y apoyo técnico en el desarrollo del sector oleícola. El reglamento definirá el funcionamiento del Consejo.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 32, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 36.- (33)

Serán funciones del Consejo:

a) Colaborar con el Ministerio de Agricultura en la supervisión del cumplimiento de las normas reguladoras del sector oleícola y del desarrollo del mismo;
b) Favorecer el intercambio de información acerca de las actividades sectoriales;
c) Hacer presente las sugerencias o propuestas que se estimen convenientes para propiciar la mejor rentabilidad para el sector oleícola;
d) Proponer a la autoridad las suspensiones, flexibilizaciones y/o excepciones a la normativa legal que, en virtud de situaciones extraordinarias, sea aconsejable para el buen desarrollo de la actividad oleícola nacional;
e) Cualquier otra actividad en beneficio del cultivo del olivo y sus productos.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 33, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 37.- (34)

El Consejo estará integrado por el Ministro de Agricultura, quien lo presidirá y por un número par de Consejeros, representantes de los sectores público y privado.

El reglamento establecerá la composición, número de Consejeros y tiempo de duración de cada uno de ellos en el cargo.

*El Ejecutivo formuló una indicación para sustituirlo por el siguiente:

*“**Artículo …….-** El Consejo asesor estará constituido por seis integrantes representativos de los sectores público y privado, además del Ministro de Agricultura, quien lo presidirá.*
El Reglamento establecerá los procedimientos de integración y las normas de funcionamiento del Consejo.”

El representante del Ejecutivo explicó que esta indicación obedece a una observación hecha en la Comisión, según la cual la redacción original del artículo daba lugar a una suerte de ambigüedad respecto de la integración del Consejo, al no determinar el número de sus miembros.

- Puesta en votación la Indicación del Ejecutivo para sustituir el artículo, fue aprobada como artículo 34, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TITULO VIII
DEL REGISTRO OLEÍCOLA NACIONAL.

Artículo 38.- (35)

Con el fin de facilitar la fiscalización del cumplimiento de las normas legales que regulan al sector y de mantener actualizada la información relativa al mismo, créase un Registro Oleícola Nacional constituido, desarrollado y administrado por el Servicio.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 35, por cuatro votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención

Artículo 39.- (36)

El Registro Oleícola Nacional consistirá en un listado con la individualización de todos los productores de olivas y sus respectivos predios oleícolas situados en el territorio nacional, así como también de todos los productores, elaboradores, envasadores y distribuidores de tales productos.

Todo productor, elaborador, envasador o distribuidor de productos oleícolas tendrá la obligación de realizar durante el mes de diciembre cada año, una declaración de cultivo, de producción y/o de importación, según el caso, en la que entregará información fidedigna acerca de las condiciones agrícolas y productivas más relevantes de su giro.

*El Ejecutivo formuló una indicación al inciso segundo, para sustituir la expresión ”diciembre” por *“septiembre”.*

El representante del Ejecutivo explicó que originalmente Chile Oliva quería adelantar a agosto el mes en que se debía entregar la información necesaria para formar el Registro Oleícola Nacional; sin embargo, finalmente solicitaron el mes de septiembre para poder contar con los datos necesarios.

Se planteó, durante la discusión de esta iniciativa, que los procesos de cultivo en la práctica se expanden, y por ello parecería más adecuada la propuesta original, según la cual debería hacer la declaración en el mes de diciembre de cada año.

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 36 por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 40.- (37)

La declaración de cultivo incluirá como mínimo los siguientes datos:

a) Nombre, apellidos y domicilio del oleicultor.

b) Localización o localizaciones de la explotación.

c) El número total de olivos en producción por variedad, incluidos los olivos diseminados, así como las superficies correspondientes.

d) Las cifras de olivos plantados y arrancados durante el año respectivo por variedad, así como las superficies correspondientes.

e) Referencia catastral de los predios oleícolas de la explotación o, si no existe registro catastral, descripción exhaustiva de la explotación y de las parcelas oleícolas.

f) Respecto de cada predio oleícola, la variedad predominante de los olivos en producción y la existencia de sistema de riego o de cultivos asociados.

g) La cantidad de olivas cosechadas durante el año por variedad y el rendimiento promedio en kilogramos de olivas por árbol cosechado.
h) La cantidad de productos oleícolas comercializados bajo distinción de origen.

*El Ejecutivo formuló una indicación para sustituirlo por el siguiente:
*"**Artículo……-** La declaración de cultivo incluirá como mínimo los siguientes datos:*
a) Si el oleicultor es persona natural: nombre completo, domicilio y rol único tributario. Si el oleicultor es una persona jurídica: nombre o razón social, domicilio social, rol único tributario, y nombre completo, domicilio y rol único tributario de su representante legal;
b) Localización o localizaciones de la explotación;
c) El número total de olivos en producción por variedad y sus superficies correspondientes;
d) Las cifras de olivos plantados y arrancados durante el año respectivo por variedad, así como las superficies correspondientes.
e) Referencia catastral de los predios oleícolas de la explotación o, si no existe registro catastral, descripción exhaustiva de la explotación y de las parcelas oleícolas, o bien, indicación de las coordenadas georeferenciadas;
f) Respecto de cada predio oleícola, la variedad predominante de los olivos en producción y la existencia de sistema de riego o de cultivos asociados, y
g) La cantidad de olivas cosechadas durante el año por variedad y el rendimiento promedio en kilogramos de olivas por hectárea cosechada."

Se incorporaron en la letra a), a solicitud de Chile Oliva, la especificación de los requisitos que debe presentar el oleicultor, distinguiendo si se trata de una persona natural o jurídica.

Respecto a esta letra, se argumentó que la identificación del representante legal del productor (cuando se trate de una persona jurídica) a través de su nombre, domicilio y rol único tributario, puede acarrear problemas ya que los representantes legales varían. En el caso de cambio de representante legal, a los otros trámites que deberá realizar la sociedad se sumaría el cambio de información existente en el Registro Oleícola Nacional. Bastaría, entonces, con registrar el rol único tributario de la empresa de la que se trata. Con el objeto de evitar estos problemas, el representante del Ejecutivo señaló que el reglamento que complementará esta ley, establecerá la obligación para los productores que sean personas jurídicas de mantener debidamente actualizado en el Registro Nacional Oleícola la individualización de su representante legal.

En cuanto a la letra b), que se refiere a la localización de la explotación, se planteó la necesidad de incluir el rol de la propiedad, porque dicha información es importante para los catastros, especialmente a futuro, cuando se determinen las zonas de origen. Esto podría dar lugar a tratamientos distintos según la distinta ubicación de las explotaciones.

El representante del Ejecutivo señaló, en relación a las nuevas letras c), d) y e), que se distinguen distintos momentos en la producción: primero deberán informarse los olivos en formación; separadamente, los olivos en producción, y por último, los olivos plantados y arrancados, todo ello respecto del año que corresponda.

Durante la discusión de este artículo, la Comisión aprobó, por unanimidad de votos, las siguientes modificaciones a la Indicación del Ejecutivo:
1) Nueva letra b), con el siguiente texto:

“b) Lugar o localización de la o las explotaciones con al menos la indicación de sus roles de propiedad.”

2) Letras c) y d) se refunden en una nueva letra c) del siguiente tenor:
“*Superficie, variedad, año de plantación y número de plantas por hectárea.”*

3) Sustituir la letra e) por la siguiente, que pasa a ser d):
“Superficie de arranques y plantaciones durante el año respectivo, por variedad.”

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo y las modificaciones introducidas por la Comisión, fue aprobado como artículo 37 por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 41.- (38)

Las declaraciones de elaboración, importación y embotellado incluirán, como mínimo, los siguientes datos:
a) Nombre, apellidos y domicilio del elaborador, envasador o comerciante;
b) Localización o localizaciones de las instalaciones de elaboración, almacenaje o envasado;
c) La capacidad real de elaboración, por jornada laboral;
d) Una descripción del equipamiento técnico instalado o que funcione en las instalaciones, con indicación del tipo y capacidad horaria de cada unidad y
e) La cantidad de aceite elaborada durante el año en sus diversas categorías y el rendimiento de aceite de oliva por kilogramo de olivas, según variedades utilizadas.

*El Ejecutivo formuló una indicación para eliminar la letra d)**,** pasando la actual letra e) a ser nueva letra d).

Se explicó que la supresión de la letra d), obedece a que el cumplimiento del requisito que ella contiene es complejo, ya que en algunos casos las instalaciones son incluso hechizas.

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 38 por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 42º.- (39)

El Registro Oleícola contemplará un banco de datos de carácter público, que dará cuenta de la información proveniente de los elaboradores, envasadores y distribuidores de productos oleícolas, pudiendo incluir otro tipo de información útil para el sector.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 39, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TITULO IX
DE LAS SANCIONES

Artículo 43.- (40)

Se sancionará con multa de 10 a 150 unidades tributarias mensuales:

1. A los que transfieran, a cualquier título, como aceite de oliva o de orujo de oliva aceites elaborados a partir de materias primas distintas de las indicadas en los artículos 5° y 6°, a sabiendas de que se trata de un producto falsificado;
2. A quienes utilicen la denominación de una zona de origen en contravención a lo dispuesto en el artículo 17;
3. A los que rotulen productos oleícolas con una categoría diferente a la que por su naturaleza le corresponde;
4. A los laboratorios y a las entidades bajo convenio que emitan certificados falsos respecto de los análisis o de las actuaciones que se les soliciten y
5. A los que contravengan algunas de las medidas señaladas en el artículo 50.

*El Ejecutivo formuló una indicación, para eliminar el numeral 2, renumerándose consecuencialmente el resto de los numerales.

El representante del Ejecutivo explicó que esta indicación está en concordancia con la eliminación de la referencia a zona de origen en el resto del articulado.

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo fue aprobado como artículo 40, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 44.- (41)

Se castigará con multa de 1 a 100 unidades tributarias mensuales:
1. A quienes adulteren o contaminen productos oleícolas y siempre que el producto resultante no sea tóxico ni dañino para la salud y a los que, a sabiendas de la adulteración o contaminación, comercialicen dichos productos;
2. A quienes infrinjan las normas sobre rotulación establecidas en la presente ley y en su reglamento, siempre que tal infracción no constituya una conducta sancionada por la normativa vigente con una pena mayor;
3. A los que infrinjan las normas de los artículos 11, 12, 18, 19 y 23 y
4. A quienes cometieren alguna mendacidad en las declaraciones a que se refieren los artículos 39, 40 y 41.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 41, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 45.- (42)

Se castigará con multa de hasta 75 unidades tributarias mensuales:
1. A los que, a sabiendas, transfieran, a cualquier título, productos alterados o con una cantidad superior de impurezas a la establecida en el reglamento;
2. A los que infrinjan lo dispuesto en el artículo 22; y,
3. A los que se atribuyeren la calidad de laboratorios oficiales y actúen como tales sin tener la autorización del Servicio.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 42, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 46.- (43)

Cualquier otra infracción a la presente ley o a su reglamento que no se encuentre específicamente sancionada en los artículos precedentes, se castigará con multa de 1 a 50 unidades tributarias mensuales.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 43, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 47.- (44)

El límite máximo de las multas establecidas en los artículos precedentes se elevará al doble en caso de reincidencia.

Habrá reincidencia cuando se incurra en una nueva infracción de la misma naturaleza durante el término de cinco años contados desde la fecha de la última contravención.

Para los efectos de lo dispuesto en el inciso anterior, se considerará que existe un mismo sujeto infractor cuando la actividad o giro de éste se continúa a través de personas jurídicas en que el infractor tenga el control mayoritario del capital o la dirección de la entidad. Si el infractor fuere una sociedad, para determinar dicho control se considerará, además, la participación que los socios de la sociedad continua-dora hayan tenido en aquélla.

*El Ejecutivo formuló una indicación, para eliminar su inciso tercero.

El representante del Ejecutivo explicó que se acogió lo señalado por Chile Oliva, entidad a la que le pareció excesivo el contenido del inciso tercero, ya que se trataría de una persecución al infractor equivalente a la que realiza el Servicio de Impuestos Internos en contra del infractor, de cualquier manera que éste quiera actuar.

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 44, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 48.- (45)

Además de las sanciones establecidas en los artículos 40 a 43, se podrá disponer el comiso y destrucción de los productos oleícolas que hayan sido materia de la infracción cuando éstos no puedan someterse a un proceso de refino.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso precedente y atendidas las circunstancias del hecho, podrá disponerse la clausura de 1 a 30 días o de 1 a 15 días si se cometiere alguna de las infracciones indicadas en los artículos 40 y 41, si tal medida procedente.

La clausura podrá ser definitiva, si fuere aplicable, cuando se incurriere en alguna de las infracciones sancionadas en el artículo 40 o cuando el autor reincidiere en la misma conducta mas de tres veces dentro del término señalado en el inciso segundo del artículo anterior.

La clausura recaerá sobre el local o establecimiento en que se hubiere constatado la infracción. Si se tratare de locales o establecimientos donde, además, se expendan otras mercaderías, la resolución de clausura determinará el traslado de los productos a que se refiere esta ley a una sección o dependencia cerrada del mismo, en la que se

inmovilizarán, y dispondrá las medidas que sean conducentes para impedir el ejercicio del giro durante el tiempo de vigencia de la sanción.

*El Ejecutivo formuló una indicación para agregar, en el inciso segundo, entre las expresiones “medida” y “procedente”, la voz *“fuere”.*

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, fue aprobado como artículo 4, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 49.- (46)

Los inspectores del Servicio deberán denunciar cualquier infracción a las disposiciones de esta ley y, para estos efectos, tendrán el carácter de ministros de fe.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 46, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 50.- (47)

El Servicio podrá, al constatar una infracción y como medida provisional tendiente a asegurar la efectividad de la sanción aplicable y el resultado de la investigación, ordenar la retención de productos, la inmovilización de éstos y la aposición de sellos en estanques, recintos y maquinarias.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 47, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 51.- (48)

Las sanciones que se establecen en los artículos precedentes se aplicarán también a los comerciantes en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la presente ley.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 48, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 52.- (49)

El Director Nacional del Servicio será competente para conocer y sancionar las infracciones a la presente ley, de acuerdo con el procedimiento establecido en su ley orgánica de la entidad a su cargo.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 49, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 53.- (50)

En los procedimientos administrativos y judiciales a que den origen las contravenciones contenidas en este título, la prueba se apreciará en conciencia.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 50, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

TÍTULO X
FACULTADES DEL SERVICIO

Artículo 54.- (51)

El Servicio tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de esta ley y de su reglamento;

b) Solicitar los antecedentes que sean necesarios para la adecuada fiscalización del cumplimiento de esta ley en relación a la producción, elaboración, envasado, almacenaje, comercialización, importación, exportación y transporte de productos oleícolas;

c) Celebrar convenios con laboratorios para efectuar los análisis y determinar los métodos de análisis que éstos deberán emplear;

d) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos oleícolas en tránsito;

e) Llevar un registro actualizado de las zonas de origen, para los productos que sean comercializados utilizando esa distinción y

f) Conocer y sancionar las contravenciones seña-ladas en el Título IX, de acuerdo con el procedimiento establecido en la ley Nº 18.755.

Para el cumplimiento de las funciones señaladas precedentemente, el Servicio contará con todas las atribuciones contenidas en su ley orgánica y podrá requerir la intervención de otras autoridades y de la fuerza pública, las que, en conformidad a sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que éste les solicite.

*El Ejecutivo formuló indicación para:

- Sustituir, en el literal d), el punto y coma (;) por una “y”, y
- Eliminar el literal e).

-Puesto en votación este artículo, incluida la Indicación del Ejecutivo, **fue aprobado como artículo 51, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.**

TÍTULO XI
DISPOSICIONES FINALES.

Artículo 55.- (52)

La presente ley entrará en vigencia 30 días después que se publique en el Diario Oficial el reglamento a que se refiere el artículo siguiente.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 52, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

Artículo 56.- (53)

El Presidente de la República dictará el reglamento de la presente ley dentro del plazo de 90 días contado desde la fecha de su publicación y regulará, entre otras, las siguientes materias:

a) Los distintos tipos o categorías de aceites de oliva y de orujo de oliva y las características de cada uno de dichos tipos o categorías;
b) Procedimientos y aditivos prohibidos;
c) Los límites máximos de residuos de plaguicidas y de disolventes halogenados que podrán contener los distintos tipos de productos oleícolas;
d) Requisitos que deben cumplir los laboratorios y las entidades bajo convenio que deseen practicar los análisis de laboratorio o para expedir los certificados, según corresponda, a que se refiere esta ley;
e) Métodos de toma de muestras;
f) Las menciones que deberán contener las declaraciones a que alude el artículo 36.

-Puesto en votación este artículo, fue aprobado como artículo 53, por cinco votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención.

V. TEXTO DEL PROYECTO DE LEY APROBADO POR LA COMISIÓN.

En mérito de las consideraciones anteriores y por las que, en su oportunidad, pudiere añadir el Diputado informante, la Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural recomienda la aprobación del siguiente

“TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1º.- La presente ley regula la elaboración y manejo de aceites de oliva y de orujo de oliva, con el propósito que éstos tengan estándares de calidad que aseguren e incrementen su presencia en los mercados nacionales e internacionales.

Las normas de esta ley se aplicarán con especialidad y prevalecerán por sobre otra norma de igual o inferior jerarquía, sin perjuicio de las facultades que sobre la materia correspondieren a la autoridad sanitaria.

Artículo 2°.- Para los efectos de esta ley, se entenderá por:
a) Comerciante o comerciantes de productos oleícolas: son los importadores, exportadores y, en general, todas las personas que, en cualquier forma, intermedian con productos oleícolas.
b) Elaboración: es el proceso que se inicia con la cosecha de las olivas para la producción de aceite, hasta el envasado del mismo, ya sea en contenedores para su comercialización a granel o en unidades de consumo.
c) El Servicio o Servicio: el Servicio Agrícola y Ganadero.
d) El Director Nacional: el Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero.
e) Entidad bajo convenio: son las que han celebrado un convenio con el Servicio Agrícola y Ganadero para realizar las certificaciones que se indican en el Título VI de esta ley.
f) Laboratorio bajo convenio: son los que han celebrado un convenio con el Servicio Agrícola y Ganadero para realizar los análisis a que se señalan en el Título VI de esta ley.
g) Producto final: los mencionados en los artículos 5º y 6º que hubieren completado su proceso de elaboración.

h) Productos oleícolas: son los aceites de oliva y de orujo de oliva obtenidos del fruto de los olivos pertenecientes a la especie denominada Olea europaea.
i) Reglamento: el reglamento de esta ley.

Artículo 3º.- Los aceites a que se refiere esta ley deberán cumplir también con la normativa sanitaria de los alimentos vigente. Los que no lo hagan se considerarán como no aptos para el consumo humano.

Los productos que no cumplan con los requisitos de aptitud, sólo podrán salir de fábricas, depósitos de almacenamiento o de aduana para procesos agroindustriales de refino, con la expresa autorización de la autoridad sanitaria correspondiente, cuando su destino original sea el consumo alimentario humano; y, del Servicio, cuando tengan un destino diverso.

En la elaboración de productos oleícolas podrá utilizarse cualquier procedimiento de elaboración que no esté expresamente prohibido en el reglamento o en la normativa sanitaria vigente. En todo caso, el producto resultante debe ser apto para el consumo humano y no debe contener elementos que lo conviertan en tóxico.

Artículo 4º.- Los productores de olivas y sus respectivos predios oleícolas situados en el territorio nacional, así como también todos los productores, elaboradores, envasadores y distribuidores de productos oleícolas que desarrollen su actividad en Chile, deberán inscribirse en el Registro Oleícola Nacional a que se refiere el Título VIII de esta Ley.

La contravención a esta norma será sancionada de conformidad con lo dispuesto en el artículo 43 de la presente ley.

TÍTULO II
DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA.

Artículo 5º.- Para los efectos de esta ley, se entenderá por aceites de oliva únicamente a aquellos procedentes del fruto del olivo (Olea europaea), con excepción de los provenientes del orujo de dichas olivas.

El reglamento establecerá las distintas categorías de aceites. Sólo podrán utilizar la denominación correspondiente a cada categoría, cuando el producto posea los factores de calidad y las características físicas, químicas u otras que establezca dicho reglamento.

El reglamento contemplará, a lo menos, las siguientes categorías de aceite de oliva:
a) “Aceite de oliva virgen”. Esta categoría admitirá las siguientes subclasificaciones: “Aceite de oliva extra virgen” o “Aceite de oliva virgen extra” y “Aceite de oliva virgen”.
b) “Aceite de oliva lampante”.
c) “Aceite de oliva reprocesado industrialmente”.
d) “Aceite de oliva residual”.
e) “Aceite de olivas en salmuera”.

Artículo 6º.- Los “aceites de orujo de oliva” son los obtenidos químicamente de los orujos residuales de olivas pertenecientes a la especie indicada en el artículo anterior.

El reglamento establecerá las distintas categorías de estos aceites.

Artículo 7º.- Para establecer las categorías de aceites a que se refieren los dos artículos precedentes, se tendrá en consideración, entre otros parámetros, el nivel de acidez y el índice de peróxido.

El reglamento podrá establecer, además, menciones complementarias de calidad para los distintos tipos o categorías de aceites.

Artículo 8º.- No podrá denominarse “aceite de oliva” a los aceites de orujo de oliva. Estos aceites no podrán identificarse como aceites de oliva, ni emplear en su rotulación elementos que puedan inducir a error a los consumidores en cuanto a la naturaleza y calidad del producto, como así tampoco envases u otros elementos que puedan producir dicho error.

Se prohíbe el uso de las expresiones aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, en todo o en parte, como marca comercial.

Artículo 9º.- Para los efectos de esta ley, existirán aceites falsificados, adulterados, alterados y contaminados.

Se considerarán falsificados los aceites elaborados con materias primas distintas a las señaladas en los artículos precedentes y en el reglamento.

Adulterados, son aquellos en cuyo proceso de elaboración, almacenaje, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado.

Alterados, son aquellos que por causas naturales, de índole física, química o biológica o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, han sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en su composición o en su valor nutritivo.

Contaminados, son aquellos que contienen microorganismos, virus, parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud; cualquier tipo de suciedad o aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.

TÍTULO III
DE LOS ADITIVOS Y DE LOS CONTAMINANTES.

Artículo 10.- Se entiende por aditivos las sustancias definidas como tales por la normativa sanitaria vigente de los alimentos.

Artículo 11.- En los aceites de oliva vírgenes y extra vírgenes no podrá utilizarse aditivo alguno.

Artículo 12.- Sólo se permitirá la adición de los aditivos señalados en el reglamento a los demás productos oleícolas que no sean los señalados en el artículo anterior. Esta adición se hará en la forma y condiciones que se señale en dicho texto reglamentario.

Artículo 13.- Los productos oleícolas deberán observar, en materia de contaminantes, las normas establecidas en la normativa sanitaria de los alimentos vigente.

TÍTULO IV
DEL ENVASADO Y DEL ETIQUETADO

Artículo 14.- Los productos oleícolas que se destinen al mercado interno, deberán envasarse y etiquetarse en la forma que se establece en la presente ley, en su reglamento y en la normativa que dicten los Ministerios de Economía, Fomento y Reconstrucción y de Salud.

En los rótulos de los envases deberá indicarse, en forma destacada y con caracteres fácilmente legibles, la categoría de los aceites de oliva o de orujo de oliva contendidos en dichos envases, ya sea que éstos se destinen al mercado interno o a la exportación.

En los envases o etiquetas de los productos deberá indicarse en un mismo campo visual, a lo menos, las siguientes menciones: marca comercial, nombre del producto y categoría del aceite.

Artículo 15.- Los productos oleícolas destinados al consumo directo, deberán comercializarse en envases sellados y etiquetados, salvo que el Servicio, tratándose de productos destinados a la exportación, por razones fundadas, autorice su envasado y etiquetado en otra forma.

Artículo 16.- Los productos oleícolas destinados a la exportación, podrán contener, además, las menciones que se exijan en el país de destino. En todo caso deberán expresar la categoría del aceite de que se trate.

Artículo 17.- En los productos oleícolas destinados al consumo interno o a la exportación, sólo se podrán usar las menciones “Producto chileno”, “Hecho en Chile” u otra similar, cualquiera sea el idioma o la forma en que se exprese, para identificar productos oleícolas que hayan sido elaborados con olivas producidas en el territorio nacional o, en el caso de mezclas, que los aceites empleados en su composición, hayan sido elaborados íntegramente con olivas de producción nacional.

En los casos de productos obtenidos de mezclas de productos oleícolas de origen nacional con productos importados, deberá señalarse en los rótulos o en las facturas que se trata de productos resultantes de combinaciones de aceites nacionales e importados, la categoría del producto resultante de acuerdo con los artículos 5° y 6°, los porcentajes de los distintos tipos de aceites empleados, el país de origen de los mismos y que la mezcla se hizo en Chile.

TÍTULO V
DE LA COMERCIALIZACIÓN

Artículo 18.- Los elaboradores de productos oleícolas no podrán tener una existencia de tales productos mayor al saldo resultante de la información contenida en las declaraciones a que se refiere el artículo 36 de esta ley y la documentación tributaria que ampare traslados o ventas, habida consideración de las mermas.

Artículo 19.- Las facturas, las guías de despacho y demás documentación que ampare transferencias, el transporte, la importación o la exportación de productos oleícolas, según corresponda, deberá contener, además de las menciones exigidas por la normativa tributaria o aduanera vigente, la categoría del producto.

Artículo 20.- Los productos oleícolas que se importen para su comercialización en el mercado interno, deberán cumplir con los mismos requisitos exigidos para los productos nacionales de igual categoría. Para la internación de dichos productos, será necesario que previamente el Servicio verifique, mediante análisis efectuados por éste o por laboratorios bajo convenio, el cumplimiento de tales requisitos.

Artículo 21.- Los productos oleícolas que se importen envasados, podrán comercializarse en Chile en las unidades usuales de distribución en el país de origen. En estos casos, los envases deberán tener adherida una etiqueta que indique, en idioma español, el país de origen y las demás menciones que se señalan en el artículo 14 de esta ley.

Artículo 22.- El Servicio podrá eximir a los productos oleícolas destinados a la exportación del cumplimiento de determinados requisitos para adecuarlos a las exigencias del país de destino. Esta circunstancia deberá ser acreditada por los interesados con documentación oficial de dicho país.

Artículo 23.- Los productos oleícolas que se expendan al detalle, se contendrán en envases sellados provistos con un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.

TITULO VI
DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO.

Artículo 24.- El reglamento establecerá los métodos de análisis físicos y químicos de los productos oleícolas y los métodos de toma de muestras.

Artículo 25.- Facúltase al Director Nacional del Servicio, para celebrar convenios con personas naturales o jurídicas, del sector público o privado, para que practiquen los análisis de laboratorio y para que efectúen las actuaciones y emitan los certificados a que se refiere este título. El reglamento establecerá los requisitos que deberán cumplir dichas personas para realizar tales actuaciones y las normas por las que se regirá la celebración de estos convenios.

Los laboratorios y las entidades que hayan celebrado convenios para hacer análisis o para realizar actuaciones que sirvan de base para emitir certificados se denominarán “laboratorios bajo convenio” o “entidades bajo convenio”, respectivamente.

Artículo 26.- Los análisis de laboratorio destinados a establecer la composición física y química de los productos oleícolas, su naturaleza, categoría, calidad, materias primas empleadas, procedimientos utilizados y otras características de los mismos los practicarán el Servicio o los laboratorios bajo convenio.

Si al practicar, el Servicio o un laboratorio bajo convenio, un análisis de un producto oleícola, se constatare que éste no es apto para el consumo humano, quien realizó el análisis denunciará este hecho a la autoridad sanitaria competente y remitirá a ésta una muestra con el fin que tome las medidas correspondientes. Se presumirá que la muestra remitida por el Servicio corresponde a un producto que se encuentra en poder de quien se señala en la denuncia y que ésta ha sido obtenida en la forma establecida por la legislación sanitaria.

Artículo 27.- Las muestras que se tomen para practicar los análisis a que se refiere el artículo anterior, deberán ser captadas directamente por la entidad que efectuará el análisis, debiendo conservarse un número de ejemplares suficientes para el evento que fuere menester efectuar nuevos análisis.

Artículo 28.- En caso que, el resultado de los análisis del laboratorio no sea concordante con la declaración del productor, en lo que respecta a la categoría de aceite, el Director Nacional ordenará que se proceda, a petición del interesado, a dos análisis contradictorios por otros laboratorios autorizados, distintos del que rechazó tal declaración.

Las características en cuestión se considerarán conformes a las declaradas, si ambos análisis contradictorios confirman la clasificación efectuada. Los interesados podrán solicitar presenciar los análisis que se practiquen.

Artículo 29.- El dueño o los encargados de los establecimientos, recintos donde se elabore o guarden productos oleícolas o los conductores de vehículos en que se transporten tales productos, deberán facilitar la captación de muestras al personal de los laboratorios o entidades bajo convenio. El personal de estas entidades deberá acreditar a los dueños, encargados o transportistas su calidad de dependiente de un laboratorio o entidad bajo convenio y que esta última tiene tal calidad.

Los dependientes de las entidades bajo convenio podrán tomar muestras de los productos oleícolas en cualquier etapa de su proceso de elaboración, comercialización o transporte, de importación o de exportación, en la forma que establezca el reglamento.

Artículo 30.- Si del resultado de los análisis se determinare que un producto oleícola no cumple con los requisitos exigidos en la presente ley o en su reglamento, se sancionará al infractor en la forma establecida en el Título IX de esta ley, sin perjuicio de otras sanciones que contemplare la legislación vigente.

Artículo 31.- El Servicio fiscalizará especialmente el correcto uso de las distintas categorías de los productos oleícolas y de las zonas de origen.

TITULO VII
DEL CONSEJO CONSULTIVO OLEICOLA NACIONAL

Artículo 32.- Créase un Consejo asesor del Ministro de Agricultura denominado “Consejo Consultivo Oleícola Nacional”, en adelante el Consejo, cuya finalidad consistirá en prestar asesoría, colaboración y apoyo técnico en el desarrollo del sector oleícola. El reglamento definirá el funcionamiento del Consejo.

Artículo 33.- Serán funciones del Consejo:
a) Colaborar con el Ministerio de Agricultura en la supervisión del cumplimiento de las normas reguladoras del sector oleícola y del desarrollo del mismo.
b) Favorecer el intercambio de información acerca de las actividades sectoriales.
c) Hacer presente las sugerencias o propuestas que se estimen convenientes para propiciar la mejor rentabilidad para el sector oleícola.
d) Proponer a la autoridad las suspensiones, flexibilizaciones y/o excepciones a la normativa legal que, en virtud de situaciones extraordinarias, sea aconsejable para el buen desarrollo de la actividad oleícola nacional.
e) Cualquier otra actividad en beneficio del cultivo del olivo y sus productos.

Artículo 34.- El Consejo asesor estará constituido por seis integrantes representativos de los sectores público y privado, además del Ministro de Agricultura, quien lo presidirá.

El Reglamento establecerá los procedimientos de integración y las normas de funcionamiento del Consejo.

TITULO VIII
DEL REGISTRO OLEÍCOLA NACIONAL.

Artículo 35.- Con el fin de facilitar la fiscalización del cumplimiento de las normas legales que regulan al sector y de mantener actualizada la información relativa al mismo, créase un Registro Oleícola Nacional constituido, desarrollado y administrado por el Servicio.

Artículo 36.- El Registro Oleícola Nacional consistirá en un listado con la individualización de todos los productores de olivas y sus respectivos predios oleícolas situados en el territorio nacional, así como también de todos los productores, elaboradores, envasadores y distribuidores de tales productos.

Todo productor, elaborador, envasador o distribuidor de productos oleícolas tendrá la obligación de realizar durante el mes de septiembre cada año, una declaración de cultivo, de producción y/o de importación, según el caso, en la que entregará información fidedigna acerca de las condiciones agrícolas y productivas más relevantes de su giro.

Artículo 37.- La declaración de cultivo incluirá como mínimo los siguientes datos:
a) Si el oleicultor es persona natural: nombre completo, domicilio y rol único tributario. Si el oleicultor es una persona jurídica: nombre o razón social, domicilio social, rol único tributario, y nombre completo, domicilio y rol único tributario de su representante legal.
b) Lugar o localización de la o las explotaciones con, al menos, las indicaciones de sus roles de avalúo fiscal.
c) Superficie, variedad, año de plantación y número de plantas por hectáreas.
d) Superficie de arranques y plantaciones durante el año respectivo, por variedad.
e) Referencia catastral de los predios oleícolas de la explotación o, si no existe registro catastral, descripción exhaustiva de la explotación y de las parcelas oleícolas, o bien, indicación de las coordenadas georeferenciadas.
f) Respecto de cada predio oleícola, la variedad predominante de los olivos en producción y la existencia de sistemas de riego o de cultivos asociados.
g) La cantidad de olivas cosechadas durante el año por variedad y el rendimiento promedio en kilogramos de olivas por hectárea cosechada.

Artículo 38.- Las declaraciones de elaboración, importación y embotellado incluirán, como mínimo, los siguientes datos:
a) Nombre, apellidos y domicilio del elaborador, envasador o comerciante.
b) Localización o localizaciones de las instalaciones de elaboración, almacenaje o envasado.
c) La capacidad real de elaboración, por jornada laboral.
d) La cantidad de aceite elaborada durante el año en sus diversas categorías y el rendimiento de aceite de oliva por kilogramo de olivas, según variedades utilizadas.

Artículo 39.- El Registro Oleícola contemplará un banco de datos de carácter público, que dará cuenta de la información proveniente de los elaboradores, envasadores y distribuidores de productos oleícolas, pudiendo incluir otro tipo de información útil para el sector.

TITULO IX
DE LAS SANCIONES

Artículo 40.-Se sancionará con multa de 10 a 150 unidades tributarias mensuales:
1. A los que transfieran, a cualquier título, como aceite de oliva o de orujo de oliva, aceites elaborados a partir de materias primas distintas de las indicadas en los artículos 5° y 6°, a sabiendas de que se trata de un producto falsificado.
2. A los que rotulen productos oleícolas con una categoría diferente a la que, por su naturaleza, le corresponde.
3. A los laboratorios y a las entidades bajo convenio que emitan certificados falsos respecto de los análisis o de las actuaciones que se les soliciten.
4. A los que contravengan algunas de las medidas señaladas en el artículo 47.

Artículo 41.- Se castigará con multa de 1 a 100 unidades tributarias mensuales:
1. A quienes adulteren o contaminen productos oleícolas y siempre que el producto resultante no sea tóxico ni dañino para la salud y a los que, a sabiendas de la adulteración o contaminación, comercialicen dichos productos.
2. A quienes infrinjan las normas sobre rotulación establecidas en la presente ley y en su reglamento, siempre que tal infracción no constituya una conducta sancionada por la normativa vigente con una pena mayor.
3. A los que infrinjan las normas de los artículos 11, 12, 17, 18.
4. A quienes cometieren alguna mendacidad en las declaraciones a que se refieren los artículos 36, 37 y 38.

Artículo 42.- Se castigará con multa de hasta 75 unidades tributarias mensuales:
1. A los que, a sabiendas, transfieran, a cualquier título, productos alterados o con una cantidad superior de impurezas a la establecida en el reglamento.
2. A los que infrinjan lo dispuesto en el artículo 21.
3. A los que se atribuyeren la calidad de laboratorios oficiales y actúen como tales, sin tener la autorización del Servicio.

Artículo 43.- Cualquier otra infracción a la presente ley o a su reglamento que no se encuentre específicamente sancionada en los artículos precedentes, se castigará con multa de 1 a 50 unidades tributarias mensuales.

Artículo 44.- El límite máximo de las multas establecidas en los artículos precedentes se elevará al doble en caso de reincidencia.

Habrá reincidencia cuando se incurra en una nueva infracción de la misma naturaleza durante el término de cinco años contados desde la fecha de la última contravención.

Artículo 45.- Además de las sanciones establecidas en los artículos 40 a 43, se podrá disponer el comiso y destrucción de los productos oleícolas que hayan sido

materia de la infracción cuando éstos no puedan someterse a un proceso de refino.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso precedente y atendidas las circunstancias del hecho, podrá disponerse la clausura de 1 a 30 días o de 1 a 15 días si se cometiere alguna de las infracciones indicadas en los artículos 40 y 41, si tal medida fuere procedente.

La clausura podrá ser definitiva, si fuere aplicable, cuando se incurriere en alguna de las infracciones sancionadas en el artículo 40 o cuando el autor reincidiere en la misma conducta más de tres veces dentro del término señalado en el inciso segundo del artículo anterior.

La clausura recaerá sobre el local o establecimiento en que se hubiere constatado la infracción. Si se tratare de locales o establecimientos donde, además, se expendan otras mercaderías, la resolución de clausura determinará el traslado de los productos a que se refiere esta ley, a una sección o dependencia cerrada del mismo, en la que se inmovilizarán, y dispondrá las medidas que sean conducentes para impedir el ejercicio del giro durante el tiempo de vigencia de la sanción.

Artículo 46.- Los inspectores del Servicio deberán denunciar cualquier infracción a las disposiciones de esta ley y, para estos efectos, tendrán el carácter de ministros de fe.

Artículo 47.- El Servicio podrá, al constatar una infracción y como medida provisional tendiente a asegurar la efectividad de la sanción aplicable y el resultado de la investigación, ordenar la retención de productos, la inmovilización de éstos y la aposición de sellos en estanques, recintos y maquinarias.

Artículo 48.- Las sanciones que se establecen en los artículos precedentes se aplicarán también a los comerciantes en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la presente ley.

Artículo 49.- El Director Nacional del Servicio será competente para conocer y sancionar las infracciones a la presente ley, de acuerdo con el procedimiento establecido en su ley orgánica de la entidad a su cargo.

Artículo 50.- En los procedimientos administrativos y judiciales a que den origen las contravenciones contenidas en este título, la prueba se apreciará en conciencia.

TÍTULO X
FACULTADES DEL SERVICIO

Artículo 51.- El Servicio tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de esta ley y de su reglamento.

b) Solicitar los antecedentes que sean necesarios para la adecuada fiscalización del cumplimiento de esta ley en relación a la producción, elaboración, envasado, almacenaje, comercialización, importación, exportación y transporte de productos oleícolas.

c) Celebrar convenios con laboratorios para efectuar los análisis y determinar los métodos de análisis que éstos deberán emplear.

d) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos oleícolas en tránsito.
e) Conocer y sancionar las contravenciones señaladas en el Título IX, de acuerdo con el procedimiento establecido en la ley Nº 18.755.

Para el cumplimiento de las funciones señaladas precedentemente, el Servicio contará con todas las atribuciones contenidas en su ley orgánica y podrá requerir la intervención de otras autoridades y de la fuerza pública, las que, en conformidad a sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que éste les solicite.

TÍTULO XI
DISPOSICIONES FINALES.

Artículo 52.- La presente ley entrará en vigencia 30 días después que se publique en el Diario Oficial el reglamento a que se refiere el artículo siguiente.

Artículo 53.- El Presidente de la República dictará el reglamento de la presente ley dentro del plazo de 90 días, contado desde la fecha de su publicación y regulará, entre otras, las siguientes materias:
a) Los distintos tipos o categorías de aceites de oliva y de orujo de oliva y las características de cada uno de dichos tipos o categorías.
b) Procedimientos y aditivos prohibidos.
c) Los límites máximos de residuos de plaguicidas y de disolventes halogenados que podrán contener los distintos tipos de productos oleícolas.
d) Requisitos que deben cumplir los laboratorios y las entidades bajo convenio que deseen practicar los análisis de laboratorio o para expedir los certificados, según corresponda, a que se refiere esta ley.
e) Métodos de toma de muestras.
f) Las menciones que deberán contener las declaraciones a que alude el artículo 36.

Se designó Diputado informante al señor JOSÉ RAMÓN BARROS MONTERO.

SALA DE LA COMISIÓN, a 2 de diciembre de 2008.

Acordado en sesiones de fechas 15 y 29 de julio; 14 de octubre; 4 de noviembre y 2 de diciembre 2008, con la asistencia de los

Diputados señores Martínez Labbé, don Rosauro (Presidente); Pérez Arriagada, don José (Presidente Accidental)Barros Montero, don Ramón; Enríquez-Ominami Gumucio, don Marco; Estay Peñaloza, don Enrique; Farías Ponce, don Ramón; Galilea Carrillo, don Pablo; Hernández Hernández, don Javier; Núñez Lozano, don Marco Antonio; Sepúlveda Orbenes, doña Alejandra; Sule Fernández, don Alejandro, y Urrutia Bonilla, don Ignacio.

Asistieron además, los Diputados no miembros de la Comisión, señores Álvaro Escobar Ruffat, Marcelo Forni Lobos, Rene Manuel García García, Carlos Recondo Lavanderos y Jorge Sabag Villalobos.

MIGUEL CASTILLO JEREZ,
Secretario de la Comisión.

ÍNDICE

I. CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.....1

II. IDEAS FUNDAMENTALES O MATRICES DEL PROYECTO.....2

A) Fundamentos.....2

B) Comentario sobre el articulado del proyecto.....3

III. ANTECEDENTES DEL PROYECTO.....6

A) Incidencia en la legislación vigente.....6

B) Antecedentes generales.....8

1º Situación de la Industria Nacional de Aceite de Oliva en Chile.....8

2º Normativa internacional relacionada con la producción de aceites de oliva.....11

IV. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN DEL PROYECTO.....14

a) En general.....14

b) En particular.....19

V. TEXTO DEL PROYECTO DE LEY APROBADO POR LA COMISIÓN.....38