MENSAJE DE S.E. LA PRESIDENTA DE LA REPUBLICA CON EL QUE INICIA UN PROYECTO DE LEY QUE ESTABLECE NORMAS SOBRE ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA.

SANTIAGO, junio 19 de 2008.-

M E N S A J E Nº 186-356/

Honorable Cámara de Diputados:

A S.E. EL PRESIDENTE DE LA H. CAMARA DE DIPUTADOS.

En uso de mis facultades constitucionales, presento a vuestra consideración un proyecto de ley que tiene por finalidad establecer normas sobre elaboración y comercialización de aceites de oliva y de orujo de Oliva.

I. ANTECEDENTES.

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 (ver ilustración 1) 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.

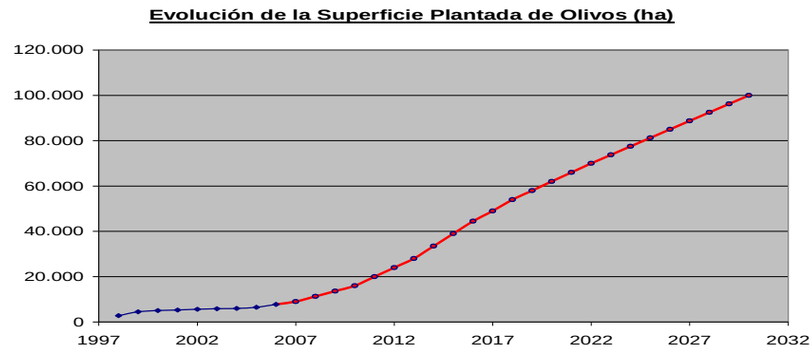


Ilustración 1. FAOSTAT, FAO Dirección de Estadística 2007, 25 de Mayo de 2007. Datos reales hasta 2006 y proyección a 2030.

Sin duda, nuestros mayores competidores son Italia y España en el viejo mundo. Chile y otros países del nuevo mundo como Australia, Argentina y Sudáfrica intentamos penetrar en los mercados internacionales con una diferencia en tamaño de producción muy importante (ver ilustración 2).

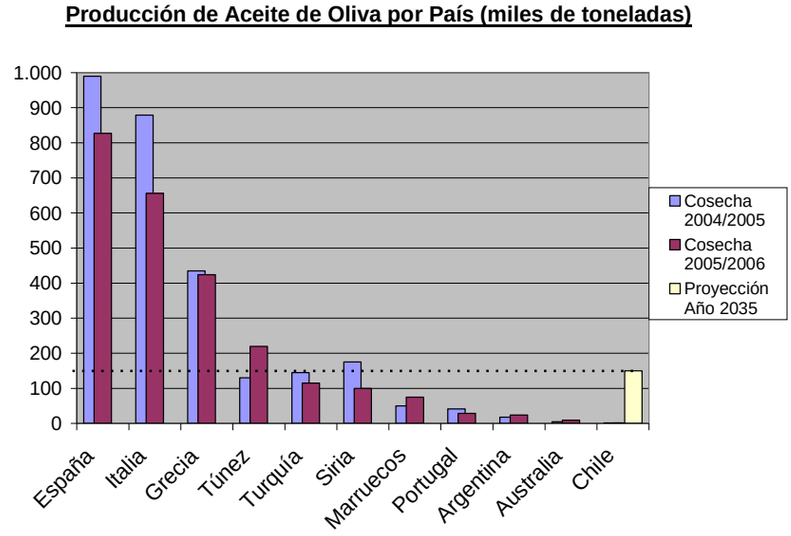


Ilustración 2. Datos del COI (Consejo Oleícola Internacional) 2007.

Hoy existen importantes subsidios en la Unión Europea a los olivicultores. También se subsidió históricamente la plantación en Argentina con diferimientos impositivos.

Hoy los chilenos tenemos 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.

II. LA POTENCIALIDAD

1. Los aceites de oliva chilenos tienen una calidad extraordinaria. Prueba de ello han sido los resultados de nuestros 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 (ver listado adjunto). 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 podemos competir por costos. Nuestro argumento es que tenemos aceites de oliva de calidad superior a buena relación calidad-precio. Todo esto nos obliga a desarrollar una oleicultura de valor agregado que involucra a oleicultores, diseñadores, especialistas en marketing, productores de botellas, cápsulas, degustadores, profesionales en venta, etc.

2. 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. Podemos 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.

3. El aceite de oliva es un producto emblemático, ya que llega a la mesa del consumidor con Chile impreso en la etiqueta. En este sen-

tido, 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 hacemos las cosas bien.

4. El aceite de oliva crea empleo agrícola en forma intensiva desde mediados de mayo 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. Tenemos que competir, sin subsidios, contra actores muy protegidos

III. LOS ENEMIGOS.

1. 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.

2. 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 proponemos permitirá más hectáreas plantadas en Chile y más trabajo para chilenos.

IV. OBJETIVOS DEL PROYECTO DE LEY.

1. 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 y que esta imagen no sea malograda o dañada por

inescrupulosos. Chile no puede competir por costos, sólo por calidad.

2. Permitir el desarrollo de zonas de origen que permitan diferenciar la variada oferta que Chile producirá. Este es un desarrollo que vemos a largo plazo y que puede ser muy importante en zonas donde hoy no hay otras actividades interesantes.

3. Evitar el fraude y el engaño al consumidor, tanto en lo que los oleicultores nacionales ofrecen en Chile como en lo que exportan y en lo que llega importado.

4. Evitar la triangulación y que se exporten como Chilenos aceites importados, aprovechando el prestigio de la marca Chile que estamos construyendo.

Ilustración 3. Tabla Resumen de Premios Internacionales Obtenidos.

Ano	Evento	Distinción
	Agricola Valle Grande Ltda.	
2006	Guida L'Extravergine 2006	Mejor aceite de oliva extra virgen de agricultura biológica del mundo
2005	Sol d' Oro 2005, Verona, Italia.	Diploma di Gran Menzione
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Leone D'Oro dei Mastri Oleari 2005, Parma, Italia	Diploma di Gran Menzione
	Biol International Prize 2005, Andria, Italy	Primer Lugar
2004	Sol d' Oro 2004, Verona, Italia.	Diploma di Gran Menzione
	Leone D'Oro dei Mastri Oleari 2004, Parma, Italia	Diploma de Gran Menzione
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro, mejor de la categoría Sudamericana
	Biol International Prize 2004, Andria, Italy	Ganador Biol Orgánico de Chile
2003	Sol d' Oro 2003, Verona, Italia	Diploma di Gran Menzione
	Biol Internacional Award, Andria, Italy	Premio Especial a la calidad
2002	Enohobby 2002, L'Orciolo D'Oro, Gradara, Italia	Diploma di Gran Menzione
	Agroindustrial Razeto Ltda.	
2005	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Agroindustrial Valle Arriba S.A	
2005	Sol d' Oro 2005, Verona, Italia.	Diploma di Gran Menzione
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Comercial e Industrial Soho S.A	
2005	Enohobby 2005, L'Orciolo D'Oro, Gradana, Italia	Primer Lugar
	El Cerrito S.A	
2005	L.A County Fair Competition, EE.UU	Mejor de su clase
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de oro
	Olivares de Quepu S.A	
2005	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Leone D'Oro dei Mastri Oleari 2005, Parma, Italia	Diploma di Gran Menzione
	Leone D'Oro dei Mastri Oleari 2005, Parma, Italia	Diploma di Gran Menzione
2004	L.A County Fair Competition, EE.UU	Mejor de su clase
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Enohobby, L'Orciolo D'Oro, Gradara, Itlaia	Medalla de Oro
	Terramater S.A	
2006	Sol d' Oro 2006, Verona, Italia.	Trofeo de la Categoría Frutado Ligero
2005	Sol d' Oro 2005, Verona, Italia.	Diploma di Gran Menzione
2004	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	Sol d' Oro 2004, Verona, Italia	Diploma di Gran Menzione
2003	L.A County Fair Competition, EE.UU	Mejor de su clase
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Mejor de su clase
	L.A County Fair Competition, EE.UU	Medalla de Oro
2002	Sol d' Oro 2004, Verona, Italia	Premio Especial al mejor aceite de oliva extra virgen extranjero
	Sol d' Oro 2004, Verona, Italia	Diploma di Gran Menzione
1999	Enohobby 1999, L'Orciolo D'Oro, Pesaro, Italia	Diploma di Gran Menzione
	Viña San Rafael (Via Olives)	
2005	Expoliva, Jaen, España	Primer lugar

V. CONTENIDO DEL PROYECTO.

El contenido normativo del presente 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 adivitos 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.

Para una cabal comprensión del proyecto de ley materia de este mensaje, a continuación se detallan los aspectos más relevantes de este proyecto.

1. Los aceites de oliva y de orujo de oliva.

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

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

Los aceites de orujo de oliva son los obtenidos de los orujos residuales de olivas pertenecientes a la especie indicada en el artículo anterior. 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 define a su vez, que es lo que 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. 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. 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.

2. Envasado y etiquetado del producto.

Por otra parte, el presente proyecto establece la forma en que se deberá llevará 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.

3. Comercialización del producto.

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.

4. El Consejo Consultivo Oleícola Nacional.

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 por 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.

5. El Registro Oleícola Nacional.

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.

6. Sanciones.

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 importando, 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 producto 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.

7. Disposiciones finales.

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.

P R O Y E C T O D E L E Y:

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, 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.

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.

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.

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".

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.

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.

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.

TÍTULO III

DE LOS ADITIVOS Y DE LOS CONTAMINANTES.

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

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

Artículo 12º.- 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 13º.- Los productos oleícolas deberá observar, en materia de contaminantes, las normas establecidas en la normativa sanitaria de los alimentos vigente.

TÍTULO IV

DEL ENVASADO Y DEL ETIQUETADO

Artículo 14º.- 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.

Artículo 15º.- 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 16º.- 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 17º.- 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 28 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.

Artículo 18º.- 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.

TITULO V

DE LA COMERCIALIZACIÓN.

Artículo 19º.- 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 39 de esta ley y la documentación tributaria que ampare traslados o ventas, habida consideración de las mermas.

Artículo 20º.- 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.

Artículo 21º.- 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 22º.- 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 23º.- 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.

Artículo 24º.- 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.

Artículo 25º.- 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.

Artículo 26º.- 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.

TITULO VI

DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO.

Artículo 27º.- El reglamento establecerá los métodos de análisis físicos, químicos y organolépticos de los productos oleícolas y los métodos de toma de muestras.

Artículo 28º.- 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.

Artículo 29º.- 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.

Artículo 30º.- 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 31º.- 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.

Artículo 32º.- 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 33º.- 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.

Artículo 34º.- 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 35º.- 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 36º.- 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 37º.- 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.

TITULO VIII

DEL REGISTRO OLEÍCOLA NACIONAL.

Artículo 38º.- 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 39º.- 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.

Artículo 40º.- 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.

Artículo 41º.- 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.

Artículo 42º.- 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 43º.- 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.

Artículo 44º.- 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.

Artículo 45º.- 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.

Artículo 46º.- 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 47º.- 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 continuadora hayan tenido en aquélla.

Artículo 48º.- Además de las sanciones establecidas en los artículos 43 a 46, 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 43 y 44, si tal medida procedente.

La clausura podrá ser definitiva, si fuere aplicable, cuando se incurriere en alguna de las infracciones sancionadas en el artículo 43 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.

Artículo 49º.- 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 50º.- 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 51º.- 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 52º.- 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 53º.- 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 54º.- 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 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 55º.- 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 56º.- 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 39.

Dios guarde a V.E.,

MICHELLE BACHELET JERIA
Presidenta de la República

MARIGEN HORNKOHL VENEGAS
Ministra de Agricultura

MARÍA SOLEDAD BARRÍA IROUME
Ministra de Salud

HUGO LAVADOS MONTES
Ministro de Economía,
Fomento y Reconstrucción