

Reenvase de aceites afecta salud pública y deteriora rentabilidad de industria formal: Asograsas

Las investigaciones demuestran que los aceites reenvasados tienen un contenido inferior hasta de 40% al que presentan en su empaque, lo que reafirma que el consumidor que utiliza este producto de dudosa calidad, además de afectar su salud, atenta contra su bolsillo.

En Colombia, el 20% del mercado de aceites y grasas comestibles proviene de la industria ilegal y todo por cuenta de la práctica del reenvase, que además de atentar contra la salud del consumidor, ha provocado una disminución en las ventas de las empresas nacionales del sector, especialmente entre 2008 y 2009. Así lo reveló un estudio realizado por la Universidad Javeriana y dado a conocer recientemente por Angela María Orozco, Presidenta de Asograsas.

En efecto, la investigación solicitada por la Asociación Colombiana de Aceites y Grasas Comestibles, determinó que por lo menos el 40% de los aceites que se reenvasan, tienen un contenido inferior al que se presenta en el empaque, por lo tanto el consumidor, no solo afecta su salud, sino que también es timado en su compra porque no se le cumple con lo que se anuncia en las etiquetas “piratas” y termina comprando más caro.

Las personas más perjudicadas por estos reenvasadores son las de estrato 3, debido a que por lo menos el 65% de sus compras las hacen en las tiendas de barrio, donde se presenta más esta modalidad.

Según las cifras de Nielsen, la participación de mercado de la industria formal pasó de 80% en el año 2005 a 63% en el 2009, con una caída en las ventas de 17% solo en el último año.

Cabe destacar que la industria nacional de aceites y grasas comestibles genera en el país más de 5.000 empleos formales y en los últimos años ha invertido en el desarrollo de nuevos productos que permiten ofrecer a los consumidores mayores alternativas alimenticias lanzando al mercado aceites funcionales, bajos en grasas y colesterol, con mejores propiedades nutricionales y altos estándares de calidad tanto en su producción como en su comercialización.

“Los consumidores pierden al comprarle a la ilegalidad porque reciben una menor cantidad de aceite por el cual pagaron y porque compran un producto que puede afectar su salud dado que no se cumplen las normas sanitarias ni las buenas prácticas de manufactura que ofrece la industria formal”.

La Presidenta de Asograsas enfatizó que el gremio invita a los consumidores y a los tenderos a que compren productos legales y a que no se dejen engañar, haciendo los cálculos comparativos de la cantidad realmente comprada frente al precio de todos los aceites en el mercado, en aras de que escojan calidad y garantía.

En la industria formal no se encontró contaminación

Carlos Corredor, PhD en bioquímica y experto investigador en aceites comestibles, precisó que en el 100% de los aceites reenvasados se encontraron bacterias que pueden ocasionar problemas de salud en el largo plazo, en contraste con las diez muestras toma-



Angela María Orozco, Presidenta de Asograsas, dio a conocer un estudio elaborado por la Universidad Javeriana que pone al descubierto los graves daños que genera el reenvase de aceites para la salud de los consumidores y la rentabilidad de la industria organizada.

das de los aceites de empresas formales donde no se encontró ningún tipo de contaminación.

“En las diez muestras tomadas de los aceites de empresas formales no se encontró ningún tipo de contaminación, en la medida que los controles sobre acidez y la adición de antioxidantes son estrictos, de manera que pueden ser almacenados, comercializados y utilizados en frituras y ensaladas sin peligro para la salud”, agregó Corredor.

Explicó que en varias muestras se detectaron residuos tóxicos, como pesticidas y agroquímicos, porque en su mayoría las pimpinas no fueron adecuadamente tratadas o lavadas.

La caída en las ventas ha sido más evidente en departamentos como Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, Guajira, Sucre, Magdalena, Cauca, Nariño y Valle, en donde la industria legal y tradicional reporta pérdidas superiores al 30%.

La presidenta de Asograsas señaló que en las 56 envasadoras ilegales que detectaron en varias ciudades, por intermedio de cámaras escondidas, cada una tiene una capacidad de producción cercana a las 5.000 toneladas anuales, es decir 250.000 por año. En todas las muestras recolectadas encontraron falta de higiene, inadecuadas prácticas de manipulación y restos de bacterias que ocasionan problemas de salud en el largo plazo.

Evasión del IVA y consumo de aceite de palma por la industria

Otro de los factores que se detectó en la investigación fue que la comercialización de aceites reenvasados, en su mayoría, se hacen sin facturación previa. Según la presidente de Asograsas, Ángela María Orozco “la ilegalidad es uno de los mayores problemas de desarrollo económico y social que enfrenta el país. Se trata de una problemática que está impactando la economía nacional y es urgente tomar medidas”.

A la evasión tributaria se suma la adquisición ilegal de las materias primas importadas, como el caso de la oleína de palma proveniente de Ecuador, la cual ingresa en varios casos con precios inferiores a los establecidos en los precios de referencia legales.

Ángela María Orozco también denunció que la exención del IVA en zonas de frontera con Venezuela, es otro de los mecanismos que están siendo

utilizados por las empresas informales para la consecución de su materia prima. Asograsas determinó que el destino final de esas importaciones llegó a empresas locales de reenvasado, donde su producto final se comercializa en el mercado doméstico.

La dirigente gremial también hizo un reconocimiento a Fedepalma en lo que respecta a la identificación de exportaciones ficticias de aceite de palma hacia Venezuela donde el producto no fue exportado y quedó en el mercado nacional. Igualmente se refirió a que las empresas afiliadas a Asograsas, tales como Alianza Team, Grasco S.A., Lloreda S.A., Sigra S.A, Saceites S.A. y Del Llano S.A., de acuerdo con el anuario estadístico de Fedepalma, consumieron en el 2008 el 31% del total de la producción nacional de aceite de palma, es decir, 54% de este aceite destinado al mercado doméstico. ☞

Viene de la página 16 ☞ Visita a Daabon

utilización total de los “desechos” y en este sentido fue clave ver la planta de Compost, que dejó a todos maravillados porque a través de su operación, comprobaron la sinergia de la práctica con la teoría en lo que se refiere al grupo Daabon, el cual todo lo reutiliza y todo los elementos se transforman para la sostenibilidad ambiental, social y económica de la operación agroindustrial.

Ya en horas de la tarde, los participantes en dicha jornada visitaron la refinadora de aceite y la planta de biodiésel, en Santa Marta, y se les hizo una presentación general de la evolución del biodiésel en Colombia, un negocio que está llamado a generar una mayor competitividad al país, al promover mayor desarrollo para los municipios. ☞