

Lo que le faltaba a DIA, ahora con el aceite de oliva

Denunciada ante la AICA por presunta venta a pérdidas

La organización agraria COAG ha solicitado a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) que inicie una exhaustiva investigación sobre la cadena de supermercados DIA ante un presunto caso de “venta a pérdidas” en el aceite de oliva

Coincidiendo con la “Semana de los Preciazos”, los puntos de venta de DIA están ofreciendo al consumidor un litro de aceite de oliva a 2,19€, cuando una semana atrás su precio estaba situado en 3,60€/litro. Por lo que se pone de manifiesto que o bien se está vendiendo a pérdidas o la calidad ofertada podría no corresponder con el contenido de los envases, ha subrayado el responsable del sector del olivar de COAG, Gregorio López.

En este sentido, desde Coag van a solicitar al Ministerio de Agricultura que active el sistema de vigilancia de precios anormalmente bajos en aceite de oliva y analice el contenido del aceite que se está ofertando en esta cadena de supermercados.

Según los datos oficiales, el precio medio en origen del aceite de oliva no se ha situado por debajo de ese nivel en ningún momento del 2015, ni en lo que llevamos de 2016. En la actualidad, los precios del aceite de oliva refinado, base de la supuesta calidad del aceite ofertado por DIA, se sitúan de media en 2,60€/l.

“Esta referencia es precio a granel, salida de refinería. A ello habría que añadir costes de envasado, transporte, etc., por lo es prácticamente imposible ofertar a 2,19€ sin estar haciéndolo a pérdidas”, ha subrayado López. Además, conviene recordar que el coste medio de producción del aceite de oliva virgen se sitúa en 2,30 euros/l, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, muy por encima del valor ofertado por la compañía de distribución comercial.

El responsable de olivar de COAG ha alertado también sobre los peligros de banalización de la imagen del aceite de oliva al utilizarlo como producto reclamo para los consumidores, práctica que contrasta con el prestigio internacional; de un producto fundamentado en el trabajo y esfuerzo de generaciones de olivares; para ofrecer materia prima de calidad, sana y segura.

Source : <http://www.olimerca.com/noticiadet, 10/06/2016>