



INGREDIENTES ADULTERADOS: ¿cómo enfrentarlo?

Desde hace unos años el concepto de la adulteración también se ha extendido al mundo de la alimentación. Sin embargo, no sólo provoca pérdidas económicas a las empresas afectadas, sino que puede causar problemas de salud pública. Es decir, la adulteración puede conducir a que los alimentos se conviertan en peligrosos para la salud y no sólo en productos más baratos. • **Esther Vázquez (*)**

El concepto de adulteración en los alimentos engloba el concepto de falsificación, término que a la mayoría o a todos nos resulta familiar, pues se asocia a artículos de moda, joyería, arte, entre otros. Estos sectores llevan muchos años luchando contra las falsificaciones por las grandes pérdidas económicas que ello produce.

Cuando hablamos de la adulteración de un alimento hablamos de producir en dicho alimento un cambio intencionado ya sea en su composición o en su etiquetado. Cuando ese cambio intencionado sólo tiene un propósito económico se habla entonces de un alimento fraudulento, es decir, de fraude alimentario.

En cambio, cuando ese cambio intencionado tiene el propósito de atentar contra la salud de los consumidores entonces se habla un alimento contaminado intencionadamente y peligroso para la salud. En este caso se trata de *Food Defense*.

Por ello, es preciso aclarar que este artículo se centra en los alimentos adulterados que responden al concepto de fraude alimentario. Los cambios intencionados que se pueden producir en un alimento fraudulento tienen un origen de distinta naturaleza:

- Puede tratarse de la sustitución de un ingrediente por otro de menor calidad o, bien, por otro similar. En ambos casos se busca abaratar la materia prima.
- Puede tratarse de diluir un alimento con un ingrediente más barato.
- Puede tratarse de indicar en la etiqueta unas características o atributos que en realidad no tiene ese alimento (un ejemplo sería mencionar en la etiqueta que el origen es de un país cuando no es así, o indicar que un alimento es ecológico cuando no lo es).

Como se puede observar, como principio todos estos cambios van encaminados a obtener un mayor beneficio económico.

(*) Directora de EV Consultoría Alimentaria. Interim Manager en Empresas Alimentarias. España.

Por lo tanto, en el mejor de los casos, los alimentos fraudulentos únicamente suponen un engaño para el consumidor consistente que está pagando por un producto y al final no es lo que espera.

Sin embargo, no hay que olvidar el problema de salud pública que algunos alimentos fraudulentos pueden producir. Un ejemplo de esto último serían los refrescos que contenían un medicamento utilizado para tratar la disfunción eréctil cuyo consumo puede llegar a ser mortal.

Cifras del fraude alimentario

El fraude alimentario realmente ha existido desde siempre. No obstante, en los tiempos actuales está cobrando mayor importancia tanto por las cifras asociada al mismo como por las posibles consecuencias para la salud.

Los datos de una de las últimas operaciones policiales llevadas a cabo contra el fraude alimentario son los siguientes: *“En total, se han requisado cerca de 16 mil toneladas y 33 millones de litros de bebidas y alimentos falsos potencialmente peligrosos, cuyo valor estimado es de 117 millones de dólares estadounidenses”*.

A nivel mundial se estima que el costo del fraude alimentario en la cadena alimentaria global es de unos 30-40 billones de dólares sin contar con el costo sanitario que se produce cuando el fraude conduce a un problema de salud. Sin contar además, el costo de pérdida de reputación de las empresas afectadas.

De cualquier manera, es muy complicado estimar el costo económico del fraude alimentario para las empresas porque cada vez es más difícil detectar los alimentos o productos fraudulentos.

¿Cómo abordar el problema?

Por un lado, la realidad está demostrando que el fraude alimentario está creciendo tanto en número de casos como en el tipo de alimentos sobre los que se produce el fraude. Si bien ha habido pocos alimentos que típicamente eran susceptibles de fraude como el aceite de oliva, el té y las especias, actualmente todo tipo de alimentos han sufrido fraude de una u otra manera.

Por otro lado, también es cierto que la sofisticación a la hora de cometer fraude es cada vez mayor con lo cual la probabilidad de detección se hace cada vez más difícil y su costo también es mayor.

Imaginemos el fraude de diluir la leche con agua. Hoy es un fraude conocido que ya se ha convertido en un control rutinario en la industria láctea, además se trata de un control rápido y económico de llevar a cabo.

Ahora imaginemos el fraude de un plato preparado de bogavante (crustáceo similar a la langosta) y lenguado (pescado blanco) que se presenta en forma de tacos. Un fraude posible podría ser el cambio de las especies de esos productos de la pesca por unas más baratas. En este caso el control exigiría un paladar exquisito y muy entrenado o, en su caso, de un análisis de ADN para determinar las especies. Ambos controles son costosos y, en consecuencia, inviables de hacer de manera rutinaria.

Ante esa situación, la elección de proveedores cobra, si cabe, mayor importancia a la hora de y combatir el fraude. Una vez hecha una buena elección, la mejor estrategia es establecer relaciones de confianza.

Acciones contra el fraude: dos preguntas clave

1. ¿Cómo puede un operador de una empresa alimentaria evitar el fraude o disminuir las probabilidades de que sus proveedores le entreguen un alimento adulterado?

La industria o empresas de alimentos pueden optar por distintos mecanismos:

- 1.** Uno de los más importantes y útiles es estar informado de los fraudes que suceden en el mundo y ver cómo afectan a los alimentos de su interés.
- 2.** También pueden llevar a cabo auditorías de higiene y manipulación de alimentos en las instalaciones del proveedor o, como mínimo, auditorías de trazabilidad. Estas auditorías podrían ir acompañadas de análisis laboratoriales aleatorios de posibles sospechas de fraude.
- 3.** El operador también puede implantar un procedimiento de controles a la recepción de las mercancías con base en los informes sobre fraudes alimentarios que se publican en distintas bases de datos.
- 4.** Otras medidas que el operador de una empresa alimentaria tiene a su alcance para disminuir la probabilidad de que sus productos sean fraudulentos son ya conocidas: tener un buen sistema de trazabilidad, tener un correcto almacenamiento e identificación de las mercancías y tener una buena planificación de la producción, además de contar con un personal bien formado.

2. ¿Cómo puede el consumidor final evitar el fraude en los alimentos que compra o consume?

El consumidor está tomando mayor conciencia sobre el fraude alimentario a raíz de la mayor información que tiene a su alcance. Quizá el punto de inflexión de esta concientización hacia el fraude alimentario surgió con el escándalo de la carne de caballo en 2013. Aunque azotó principalmente a la Unión Europea (UE), su difusión llegó al mundo entero porque en este fraude se vieron implicadas compañías con alcance a nivel mundial.

Dicha compañías, como mínimo, tuvieron que asegurarse de que los productos afectados no fuesen exportados a otros países fuera de la UE y, en su caso retirarlos del mercado, al igual que hubo que retirarlos del territorio europeo.

Como consumidores es importante tomar conciencia de que este problema existe. Sin embargo, una vez que seamos conscientes de ello, la recomendación es comprar productos que cuenten con una marca y en los establecimientos que generen confianza.

Dependiendo del conocimiento, del paladar o de la experiencia que una persona pueda tener sobre un determinado alimento, éste podrá detectar con mayor facilidad un caso de fraude alimentario. Por ejemplo, un pescador reconocerá muy bien los pescados que le sirven en un restaurante o que ve en una pescadería siempre y cuando se los presenten enteros.

Otro ejemplo sería el de una persona con un paladar bien entrenado o un profesional de la carne que pudiese distinguir carnes similares a través de una cata. Otro más sería el de una persona con conocimiento sobre el origen de determinados alimentos en cuyo caso podrá llegar a saber si una etiqueta está indicando un origen correcto o no. ■