

El **fraude alimentario** se comete cuando, con ánimo de lucro, se colocan deliberadamente alimentos en el mercado con la intención de engañar al consumidor.

Los fraudes alimentarios tienen como consecuencia una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos. Además, cuando pueden originar riesgos para la salud de los consumidores, se convierten en un problema de **Seguridad Alimentaria**.

EL FRAUDE ALIMENTARIO

Hay muchos tipos de **fraude alimentario**, que generalmente se pueden englobar en dos grandes categorías:

- ✓ Los que afectan a los **ingredientes** del alimento, es decir, la adición, sustitución, alteración o falsificación deliberada de algún ingrediente, generalmente con la finalidad de reducir su coste o de mejorar alguna de sus características o propiedades (ej. adición de melanina en la leche).
- ✓ Los que afectan a las **declaraciones** en el etiquetado, como declaraciones falsas o engañosas de los ingredientes, de los procesos o de las características o beneficios del producto, y de la procedencia o producción geográfica (ej. pescado de piscifactoría vendido como salvaje).



Fuente: *I Can't Believe It's Not Butter Light label por ilovebutter*

También hablamos de fraude alimentario cuando se venden alimentos que hayan superado la fecha de caducidad, cuando se reciclan subproductos animales y se introducen de nuevo en la cadena alimentaria, cuando se envasan y se ponen a la venta productos de origen desconocido o cuando se ponen a la venta alimentos procedentes de animales sacrificados ilegalmente o robados.

Los fraudes provocan una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos

Los fraudes alimentarios representan una amenaza para la confianza del consumidor hacia la cadena de producción de alimentos, aunque desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria, cobran mayor importancia los fraudes que pueden tener un impacto negativo en la Salud Pública debido a que se puedan originar riesgos para el consumidor.

Los fraudes que afectan más directamente a la composición de los alimentos son los más frecuentes y representan el mayor reto para la investigación en Seguridad Alimentaria, ya que las sustancias empleadas en este tipo de fraudes suelen ser poco convencionales y están diseñadas para evitar que sean detectadas en los análisis rutinarios. Esta dificultad en la detección hace que una de las prioridades de investigación en este campo sea la de desarrollar métodos analíticos para descubrir este tipo de fraudes alimentarios.

Detectar fraudes alimentarios: una prioridad de investigación en Seguridad Alimentaria

Para el caso de los fraudes que afectan al etiquetado, y en concreto en los casos en los que no se declara algún ingrediente o trazas de ellos, el riesgo para la población alérgica es indudable.

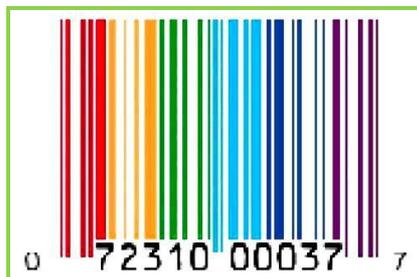
El etiquetado y la trazabilidad: armas poderosas

El **etiquetado** correcto de los alimentos es fundamental para el control del fraude alimentario (Elika, 2011). El objetivo principal del etiquetado es garantizar una información completa sobre el contenido y la composición de los alimentos a fin de proteger la salud e intereses de los consumidores. Por ello, las etiquetas son el elemento clave para la compra

de alimentos, ya que es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores. La ley obliga a los productores a incluir en la etiqueta todos los ingredientes que intervienen en el proceso de fabricación en orden decreciente de su peso, y compete a las autoridades vigilar el correcto etiquetado y la veracidad de su contenido.

No declarar algún ingrediente en el etiquetado puede tener consecuencias fatales para la población alérgica.

La **trazabilidad** es una herramienta que nos permite identificar y reconstruir el origen y el historial de un producto alimentario reconociendo todas las fases por las que pasa (recolección, producción, elaboración, almacenaje, distribución...). Por tanto, además de ser una herramienta fundamental de información para el consumidor con el fin de asegurar la calidad de un producto, es fundamental para la retirada de productos fraudulentos del mercado.



Alimentos de calidad diferenciada

Existen en el mercado muchos productos que ofrecen una **garantía adicional** contra posibles fraudes, como son los alimentos de calidad diferenciada. Estos alimentos están protegidos por una normativa europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos, y son sometidos a mayores controles por parte de las administraciones. Pertenecen a esta categoría las siguientes producciones:

- ✓ **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.):** alimentos cuya calidad o características se deben al medio geográfico (con sus factores naturales y humanos) y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre (ej. Queso Idiazabal).

- ✓ **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.):** productos que poseen alguna cualidad determinada o reputación, u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realice en la zona geográfica delimitada de la que también toma su nombre (ej. Pacharán Navarro).

- ✓ **Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G):** son productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, y que se producen a partir de materias primas tradicionales, o bien presentan una composición, modo de producción o transformación tradicional (ej. Leche de granja).



Denominación de Origen Protegida



Indicación Geográfica Protegida



Especialidad Tradicional Garantizada

Protección contra los fraudes

La defensa de los consumidores contra las adulteraciones y los fraudes es contemplada por el Derecho Alimentario (Elika 2012), rama del derecho que regula desde la producción primaria hasta el consumo de alimentos. Los fraudes alimentarios constituyen un grave delito contra la Salud Pública y por ello se persiguen y son castigados por la ley.

A nivel Europeo, la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores (DG SANCO) es la autoridad responsable de gestionar la legislación comunitaria en el ámbito de protección al consumidor ante la aparición de nuevos peligros, con el objetivo último de mantener dentro de los límites aceptables la higiene y la seguridad de la producción y de la comercialización de los alimentos.

Varios países han desarrollado **Bases de Datos** que recopilan información sobre potenciales adulterantes de alimentos y que permiten identificar tendencias fraudulentas. Estas herramientas son un recurso importante tanto para la detección de patrones emergentes de la actividad fraudulenta como para las autoridades locales que buscan información para ayudar en sus investigaciones sobre incidentes de fraude de alimentos.

- ✓ La Convención para la Farmacopea de Estados Unidos (USP, 2012) ha recopilado información sobre más de 1.300 registros de fraudes alimentarios publicados en la literatura científica desde 1980, así como los métodos para detectarlos.
- ✓ En el Reino Unido, la Agencia de Seguridad Alimentaria (FSA, 2012) ha elaborado otra base de datos contra el fraude, cuya fuente de información procede de las autoridades de control, de la industria y de los consumidores.

CONCLUSIONES

- Cuando con ánimo de lucro se colocan deliberadamente alimentos en el mercado con la intención de engañar al consumidor, se está cometiendo fraude alimentario.
- Los fraudes alimentarios constituyen un grave delito contra la Salud Pública y por ello se persiguen y son castigados por la ley. Además, provocan una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos.
- El etiquetado y la trazabilidad de los alimentos son las armas más poderosas que disponemos para luchar contra el fraude alimentario. Adicionalmente, existen en el mercado muchos productos que ofrecen una garantía adicional contra posibles fraudes, como son los alimentos de calidad diferenciada.



ENLACES DE INTERÉS

[Elika, 2011](#). El etiquetado de los productos alimenticios. Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria

[Elika, 2012](#). Derecho alimentario. Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria.

[Ferro Veiga JR](#). Fraudes alimentarios ¿Qué comemos?. Noticias jurídicas, octubre 2012.

[FSA, 2012](#)., Food fraud database. Food Standards Agency.

[Moore, J.C., Spink, J., Lipp, M. \(2012\)](#) Development and application of a database of food ingredient fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010. Journal of Food Science, 77(4): 118-126.

[USP, 2012](#). Food Fraud Database. United States Pharmacopeial Convention.

Fotos: <http://www.flickr.com/photos/idickert/2383258134/>