

ALIMENTACIÓN

Una vez alcanzados unos niveles de calidad y seguridad alimentaria muy elevados, el sector agroalimentario y las Administraciones Públicas tienen ante sí el reto de luchar contra el fraude alimentario. Éste se comete cuando, de forma deliberada, se ponen en el mercado productos con la intención de engañar al consumidor. AENOR Laboratorio realiza distintos tipos de ensayos, como el estudio de la huella digital o de la composición química, que ayudan a identificarlo.

Análisis para prevenir el fraude alimentario



Pablo de Vicente
Director
AENOR
Laboratorio

La globalización y la gran diversidad de canales de distribución han favorecido en los últimos años la aparición de fraudes en los alimentos. La gran crisis de la carne de caballo, en 2013, supuso un punto de inflexión en la lucha contra el fraude alimentario. Aunque en años anteriores se habían detectado otros casos de fraude alimentario, como por ejemplo la adulteración de leche con melamina en China en el año 2008, fue el alcance de esta crisis, que afectó prácticamente a todos los países de la Unión Europea, lo que hizo que saltaran todas las alarmas tanto de la Administración como del sector agroalimentario.

Es importante definir qué se entiende por fraude alimentario. En la actualidad, la legislación europea no recoge una definición al respecto y cada Estado miembro tiene metodologías diferentes para definirlo. Asimismo, la bibliografía que existe a este respecto recoge diferentes definiciones, variando sobre todo en el alcance del fraude.

Según Spink y Moyer⁽¹⁾ "el fraude alimentario es un término general que se usa para abarcar la sustitución, adición, manipulación o presentación engañosa, hecha de manera deliberada e intencional, de alimentos, ingredientes alimentarios, o envasado de alimentos; o las afirmaciones falsas o engañosas hechas sobre un producto con el objeto de obtener un beneficio económico."

Por tanto, de acuerdo con esta definición, para que una actuación se considere fraude alimentario debe tener las siguientes características:

- Se ha producido un incumplimiento de la legislación alimentaria o se ha inducido a error al consumidor.
- Es una acción deliberada.
- Supone un lucro económico para el operador que lo lleva a cabo.

El sector agroalimentario es uno de los principales motores de la economía europea, con un valor anual de 715.000 millones de euros. El fraude alimentario no sólo supone un perjuicio para el consumidor, sino para todo el sector agroalimentario, que ve cómo su reputación cae debido a la actuación de unos pocos. Nunca antes habíamos tenido alimentos tan seguros como los que tenemos actualmente y, sin embargo, la percepción del consumidor es muy diferente, y la desconfianza es cada vez mayor. Es por ello que tanto la Administración como el sector agroalimentario deben establecer acciones para luchar contra el mismo.

Hasta el año 2013 los esfuerzos de la Administración y del sector alimentario iban dirigidos, en su mayor parte a controlar la calidad y la seguridad de los alimentos dando menor ►►





ALIMENTACIÓN

► prioridad a la lucha contra el fraude. Desde entonces todos los operadores del sector han puesto nuevas medidas que permiten prevenir y luchar contra el fraude alimentario.

Como consecuencia de la mencionada crisis de la carne de caballo, en 2013, la Unión Europea comenzó a trabajar de forma inmediata desarrollando una serie de medidas que se agrupan en torno a intercambio de información; programas de análisis y control oficial y sanciones.

Medidas UE

Debido al gran número de intercambios comerciales intrafronterizos es imprescindible que los diferentes estados miembro puedan compartir información sobre la sospecha de fraude alimentario de forma rápida y

eficaz. En el año 2013, la Unión Europea creó la red de prevención del fraude alimentario Food Fraud Network (FFN) que facilita la cooperación transfronteriza. Cuando el resultado del control oficial de los piensos y alimentos requiera actuaciones en más de un Estado miembro, las autoridades competentes de los Estados miembro tienen que facilitarse mutuamente asistencia administrativa. Ésta puede incluir, por ejemplo, la participación en los controles sobre el terreno que la autoridad competente de otro Estado miembro lleve a cabo. FFN se encarga de gestionar las solicitudes de cooperación transfronteriza. Cada Estado miembro tiene designado un punto de contacto que gestiona las peticiones de los puntos de contacto de los demás Estados miembro que forman parte de la Red.

De acuerdo con el informe de actividad el año 2015 de FFN, publicado por la Comisión Europea, el 36 % de los fraudes intercambiados dentro de la red se producen por incumplimientos en el etiquetado y el 18 % por



exportaciones ilegales tal y como se puede comprobar en el gráfico 1.

Para seguir avanzando en el intercambio de información entre Estados miembro, en el año 2015 se puso en marcha la herramienta informática ACA (Asistencia y Cooperación Administrativa).

Por otra parte, la Unión Europea ha incrementado los planes de control analítico oficial dirigidos a detectar el fraude alimentario. Además, en el "Informe sobre la crisis alimentaria, los fraudes en la cadena alimentaria y el control al respecto" la Comisión considera conveniente que el



propio sector alimentario elabore sus propios controles, tanto analíticos como de trazabilidad, auditorías y certificaciones en este mismo sentido.

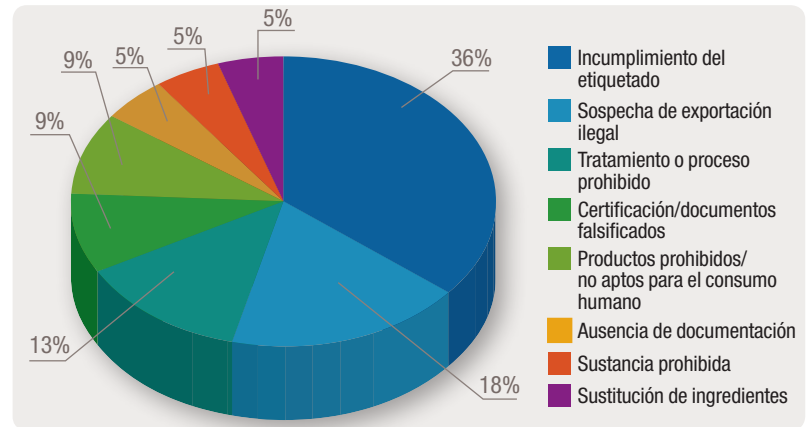
En ese mismo informe, la Comisión insta a los Estados miembro a incrementar las sanciones a los operadores que cometan fraude alimentario, para que éstas sean realmente disuasorias.

El propio sector también ha tomado medidas en este sentido, como evidencian las últimas versiones de los principales referenciales de certificación de seguridad alimentaria BRC e IFS. Ambos protocolos del sector de la distribución recogen ahora

LOS DATOS

Gráfico 1

■ Tipos de fraude alimentario según Food Fraud Network



A raíz de la crisis de la carne de caballo en 2013 en la Unión Europea se tomaron medidas inmediatas y, entre otras, se creó la red de cooperación Food Fraud Network, que facilita la cooperación administrativa transfronteriza

requisitos específicos dirigidos al control de proveedores y materias primas que permitan minimizar el riesgo de introducir materias primas fraudulentas en el proceso de producción.

Evolución del riesgo

Para poder dar cumplimiento a estos requisitos y poder realizar una correcta lucha contra el fraude los operadores del sector deben trabajar desde diversos ámbitos. Así, deben realizar una evaluación de riesgo del fraude y determinar los puntos críticos de control. En la evaluación de riesgos se deben tener en cuenta, entre otros factores, el historial de fraudes asociados a las materias primas utilizadas o a los productos elaborados, condiciones geopolíticas y económicas de los países de origen de las materias primas, cadena de suministro y homologación y conocimiento de los proveedores, tanto de materias primas como de procesos subcontratados, en el caso que los haya.

Actualmente, existen herramientas públicas que facilitan la evaluación

del riesgo como *Food Fraud Vulnerability Assessment Tool* desarrollada por la organización SSAFE (www.ssafe-food.org).

Una vez realizada la evaluación de riesgos, y teniendo en cuenta el proceso de producción, se deben establecer los puntos críticos para el control del fraude, aquellos en los que es necesario establecer medidas de control adicionales que permitan verificar la ausencia de fraude.

Además, las organizaciones deben potenciar la trazabilidad. Y es que, la Comisión Europea pide a las empresas alimentarias que amplíen los actuales sistemas de trazabilidad, y que se aplique de forma sistemática la trazabilidad continua en todas las fases del proceso: producción, transformación y distribución. Cuanto mayor sea la transparencia, tanto en la trazabilidad como en el etiquetado de los productos alimentarios, será mucho más fácil detectar los productos fraudulentos.

Una vez realizada la evaluación de riesgos y la detección de los puntos críticos es necesario adaptar el plan ►►



ALIMENTACIÓN

► de control analítico para realizar la verificación de los mismos. Se deben implementar análisis periódicos de la materia prima y en el producto final para determinar su autenticidad. Estos análisis vendrán determinados por el tipo de materia prima o producto y los posibles fraudes que se pueden estar produciendo.

La certificación por parte de la industria de protocolos de seguridad alimentaria, como BRC o IFS, aumenta la seguridad y la confianza de los clientes y consumidores, ya que estos certificados aseguran que las empresas han tomado las medidas necesarias para realizar un correcto control del fraude.

El papel de los laboratorios

Los laboratorios juegan un papel fundamental en la lucha contra el fraude, porque la realización de análisis es imprescindible para la detección de alimentos fraudulentos. En la actualidad, se están realizando importantes investigaciones en el ámbito tecnológico para desarrollar nuevas técnicas de análisis que permitan detectar con mayor facilidad los fraudes. AENOR Laboratorio, centro de análisis de referencia para el sector agroalimentario, realiza ensayos empleando distintas metodologías que permiten detectar el fraude alimentario.



La Comisión Europea pide a las empresas alimentarias que amplíen los actuales sistemas de trazabilidad, y que se apliquen en todas las fases del proceso: producción, transformación y distribución

Es el caso de PCR - Reacción en Cadena de la Polimerasa que es una técnica de biología molecular que permite la síntesis *in vitro* de secuencias específicas de ADN. De una forma sencilla y rápida, mediante *primers*⁽²⁾ específicos para cada análisis, permite multiplicar el ADN presente en los alimentos, obteniéndose millones de copias de una determinada secuencia de ADN. Esta



técnica se emplea para la detección de especies animales (caballo, cerdo, vacuno, etc.) y vegetales en las materias primas y alimentos procesados.

Igualmente, a través del análisis de la composición química, empleando diversas técnicas (cromatográficas, espectrometrías, volumétricas, etc.) se puede detectar o cuantificar la presencia de compuestos químicos adicionados en los alimentos y no permitidos, como colorantes artificiales en salmón ahumado o en pimentón, melamina en la leche, etc.

Otra metodología empleada son los perfiles cromáticos o huella digital. Mediante técnicas cromatográficas se pueden obtener los perfiles químicos específicos de determinados alimentos, lo que permite obtener su "huella digital". Esta huella digital permite autenticar el alimento, así como detectar posibles compuestos químicos añadidos.

Por último, los análisis isotópicos se basan en la detección y cuantificación de isótopos estables, principalmente de los siguientes elementos: carbono,



hidrógeno, oxígeno, nitrógeno y estroncio. El análisis isotópico se emplea para la detección de diversos fraudes, como por ejemplo la adición de azúcares no declarados en zumos, la dilución de zumos o vinos con agua, o la adición de ácido acético sintético en vinagres. Asimismo, permite establecer el origen geográfico de determinadas materias primas.

El fraude alimentario supone un engaño para los consumidores y daña seriamente la reputación de un sector fundamental en la economía europea, es necesario por tanto que la administración y el sector agroalimentario trabajen de forma conjunta y coordinada para luchar contra el mismo. Por otro lado, los laboratorios deben trabajar en el desarrollo y puesta a punto de nuevas metodologías que faciliten la detección rápida de los productos fraudulentos. ►

NOTAS

⁽¹⁾ Spink, J. y Moyer, D. C.: Defining the Public Health Threat of Food Fraud, Journal of Food Science, volumen 75 (numero 9), 2011, pp. 57-63.

⁽²⁾ Secuencias de ADN específico para la especie que se quiere determinar.

OPINIÓN



Alicia Sánchez Muñoz

Subdirectora General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior
Secretaría de Estado de Comercio

Mejora constante de metodologías

La defensa y protección de los consumidores por parte de los poderes públicos es un principio recogido en la Constitución Española de 1978, que ha sido desarrollado mediante diversas políticas y estrategias, entre ellas la lucha contra el fraude y, en particular, el fraude alimentario en sus distintas vertientes.

En lo que se refiere al fraude en el sector agroalimentario, las Administraciones Públicas tradicionalmente han abordado su lucha con herramientas como el control y la sanción, complementadas hoy en día con actividades encaminadas a colaborar con el sector en el objetivo de creación de empresas responsables, exigentes, comprometidas con las políticas internas de calidad y cada día más conscientes de la necesidad de ofrecer productos de calidad competitivos, que conquisten el aprecio y la confianza del consumidor.

Pero además de la legítima defensa del consumidor nacional, no se debe olvidar la dimensión comercial de todo fraude, y su negativo impacto en la leal competencia y en las exportaciones, y por tanto en nuestra economía. La Secretaría de Estado de Comercio, a través de su Servicio de Inspección del SOIVRE, cuenta con una larga experiencia en este ámbito, gracias a la actividad de control de calidad comercial, incluyendo la lucha contra el fraude, que desde 1934 viene desarrollando sobre determinados productos agroalimentarios en el entorno del comercio exterior. Esta experiencia nos ha enseñado que en un entorno globalizado, altamente competitivo, con mercados cada vez más exigentes, el aseguramiento de la calidad y el cumplimiento de las normas del juego leal es un requisito ineludible, y toda empresa que emprende un proceso de internacionalización debe tenerlo muy presente.

El proceso internacional de liberalización del comercio ligado al proceso de globalización se ha traducido en un notable aumento de las exportaciones mundiales durante las últimas dos décadas. Esta misma tendencia es la que han seguido las exportaciones españolas, especialmente en estos últimos años en los que la crisis económica ha llevado a muchas empresas españolas a emprender la conquista de nuevos mercados.

Es responsabilidad de todos mantener esta tendencia y a ello, sin duda, debe contribuir la edificación y consolidación de una imagen de España y de las empresas españolas, ligada a la calidad. Es por ello, que debe continuar la lucha contra el fraude, mediante la mejora constante de la metodología y recursos necesarios para esta lucha. Pero también es absolutamente fundamental seguir trabajando con el convencimiento de que el éxito y el prestigio se ganan haciendo bien las cosas.