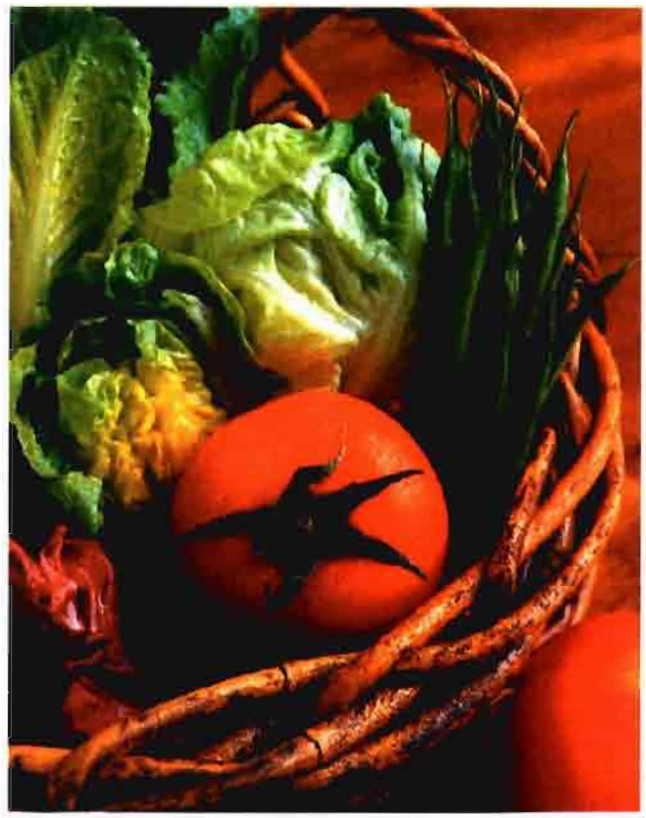
Los fraudes en la calidad alimentaria

J.Pérez Gil*



Entre las principales preocupaciones de los ciudadanos europeos figuran los fraudes en la calidad alimentaria. Así lo refleja la encuesta especial del eurobarómetro publicada a principios del presente año. Sólo hay un asunto que preocupa más a los europeos y es la corrupción, en segundo lugar los fraudes y por detrás las irregularidades en las Instituciones Públicas y el blanqueo de dinero.

España figura entre los cuatro países a los que menos preocupa los fraudes en la calidad alimentaria. La mayor preocupación sobre el particular se da en Suecia, seguida de Francia, Italia y Luxemburgo.

El fraude en la calidad agroalimentaria puede entenderse como un conjunto de prácticas encaminadas a ocultar los procesos empleados o confundir en cuanto a la naturaleza de lo producido. Dentro de este ámbito podemos distinguir varios supuestos:

- Elaboración de productos mediante prácticas no autorizadas
- Ocultación o tergiversación de la verdadera naturaleza del producto
- Empleo de etiquetas, envases, denominaciones de calidad o publicidad que no se corresponden con el producto y pueden inducir a confusión al consumidor
- Falsificación y venta de productos que se pueden confundir con el original

Dentro de este abanico de prácticas es difícil discernir que es un fraude y que no lo es. ¿Puede un jamón curado denominarse ibérico aunque no proceda del cerdo ibérico?. Antes de la publicación de la norma de calidad era muy frecuente. ¿puede inducir a error un preparado lácteo (que no es leche tal como la define el Código Alimentario) en envases similares a los utilizados para la leche?. O ¿puede inducir a error un agua que no es mineral, pero que se embotella en envases similares y se coloca en el lineal del supermercado al lado del agua mineral?.

Es difícil responder a estas preguntas, probablemente el consumidor preocupado, sea al mismo tiempo un consumidor "ocupado" en informarse. La cultura de consumo informado es el mejor antídoto contra el fraude, mucho más que las inspecciones administrativas. Un consumidor informado sabe exactamente lo que compra y no adquiere un producto que no responde exactamente a lo buscado.

Aunque no es fácil imputar un fraude alimentario, es suficiente pasear por cualquier hipermercado y ver productos con etiquetas cuando menos singulares, o colocados en lugares o con envases que pueden inducir a error al consumidor menos informado.

Aún así, es evidente que no presenta el mismo nivel de alarma social un delito contra la salud pública como el empleo de hormonas en la producción ganadera que un fraude como los antes mencionados. Pero si es cierto que estos fraudes contribuyen a oscurecer el mercado, confunden al consumidor y en muchos casos repercuten en el precio un supuesto valor añadido que no es real.

Las competencias en esta materia, pertenecen actualmente a las Comunidades Autónomas, que por su cercanía al sector productor y distribuidor deberían tener a su alcance los medios para frenar estas prácticas.

Tampoco ayuda demasiado que el consumidor español no se encuentre entre los más preocupados por este tema, quizá porque no está debidamente informado. Se debe actuar con mayor intensidad en el campo de la información al consumidor, de forma que el producto fraudulento, a la vista de un ojo experto no sea adquirido.

La Administración debe perseguir adecuadamente aquellos fraudes más sofisticados para los que hace falta contar con medios analíticos o conocimientos técnicos suficientes, o bien aquellos que pueden tener repercusiones sanitarias.

De esta forma se conseguirá acabar con esta lacra que no hace más que perjudicar a aquellos fabricantes que respetan la normativa y emplean prácticas productivas y comerciales transparentes en libre competencia.

*Cuerpo Nacional Veterinario