

Adulteración y falsificación de alimentos y los consiguientes riesgos para la salud

Dr. Marcelo Fabián Capelluto*

Definiciones [arriba] -

Los productos adulterados son aquellos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico de su composición original con intenciones de fraude, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier naturaleza, para disimular u ocultar: alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración[1].

Los productos falsificados consisten en crear un objeto nuevo, por imitación, copia o sustitución total de otro auténtico o genuino. Son aquellos que tienen la apariencia de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, o se denomina como éste sin serlo o que no procede de sus verdaderos fabricantes, o que no procede de una zona de producción conocida o declarada[2].

Técnicas de Adulteración

Las técnicas usuales para la adulteración de drogas, alimentos, cosméticos y medicamentos son las siguientes:

Disminución u omisión: se agrega a un producto legítimo cantidades de una sustancia de características similares, que pasan desapercibida a fin de aumentar volumen o peso, generalmente de menor valor.

Sustracción: adulteración que ocurre comúnmente en drogas vegetales, en la que se extrae uno o unos de los componentes, se retira el/los principio/s activos, dejando la apariencia o estructura física de la droga.

Sustitución: reemplazo de algunos componentes con otros de características físicas y químicas similares, siendo aplicable para principios activos y excipientes.

Disimulación: reacondicionamiento de un producto a fin de eliminar los aparentes defectos de los productos.

El no cumplimiento las buenas prácticas de fabricación y control significa no dar al producto las mínimas medidas de seguridad en la producción y el control de calidad. Las Buenas Prácticas fueron incorporadas principalmente por Estados Unidos de América y Europa. Su

cumplimiento es un requisito mandatorio y similar al cumplimiento de las especificaciones de pureza de los productos que hacen al control de calidad.

Alimentos [arriba] -

De acuerdo con el Código Alimentario Argentino, se entiende por alimento a toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo la energía y los nutrientes necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. El Código Alimentario Argentino en su artículo 6 bis, nos dice: "Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y comiso de la mercadería en infracción". El Código Alimentario Argentino clasifica al alimento como genuino, alterado, contaminado, adulterado o falsificado.

*Genuino o normal: es el alimento que contiene sustancias autorizadas y se expende bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a; su origen, naturaleza o calidad.

*Alterado: es el alimento que por causas naturales de origen físico, químico y / o biológico, o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y o deficientes, sufre deterioro en sus características propias y / o en su valor nutritivo.

*Contaminado: es el alimento que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas (insecticidas, desinfectantes, medicamentos, etc.) físicas (polvo, vidrios, etc.) o biológicas (bacterias, virus, hongos y/o parásitos) extrañas a su composición normal; o componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas por exigencias reglamentarias.

*Adulterado: es el alimento que se encuentra privado, en forma parcial o total, por alguno de sus elementos característicos que han sido reemplazados por otras sustancias extrañas; que está acondicionado con aditivos no autorizados o sometido a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiencias de calidad de materias primas o defectos de elaboración.

*Falsificado: es el alimento que tiene la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y se denomina como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes, o que no procede de una zona de producción conocida o declarada.

Seguridad Alimentaria: Contaminación y Enfermedades relacionadas

El control del Estado es vital en una de las áreas más sensibles de la actividad productiva y no hay un criterio uniforme para una fiscalización eficiente y adecuada en todo el país. El Estado es el que debe garantizar la inocuidad de los alimentos, y ello debe ser una prioridad para el Gobierno Nacional, y para los gobiernos provinciales y municipales. El presente trabajo tiene por objeto educar, informar y generar comportamientos y actitudes que propendan a mejorar la calidad de vida de la población. La informalidad y la marginalidad ganan terreno en la elaboración de los alimentos, que se acentúa por el bajo poder adquisitivo de la población y la falta de un adecuado control de organismos públicos; es por ello que se venden alimentos que no siempre cumplen con las normas sanitarias, corriendo riesgo nuestra salud. Un alimento de calidad, debe cumplir con todas las exigencias del Código Alimentario Argentino, es decir con los parámetros nutricionales, higiénico- sanitarios y sensoriales. Si un alimento está en mal estado, adulterado o falsificado, puede causar enfermedades y hasta la muerte como por ejemplo, el botulismo, la salmonella, el Síndrome Urémico Hemolítico, entre otras.

Industria Alimenticia

La responsabilidad de la industria en el procesamiento de alimentos consiste en garantizar a los consumidores que sus productos son saludables y que cumplen los requisitos legales.

Los elaboradores de alimentos utilizan sistemas de control de calidad para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos que producen. Los tres sistemas que se utilizan son:

Normas de Correcta Fabricación. Incluyen condiciones y procedimientos de elaboración, que se ha demostrado que garantizan una calidad y una seguridad sistemáticas, basadas en una larga experiencia.

Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico. Es una técnica proactiva centrándose en identificar y controlar los posibles problemas durante los procesos de diseño y producción en sí mismos.

Normas de Aseguramiento de la Calidad. La observancia de las normas establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO 9000) garantiza que el procesamiento y abastecimiento de alimentos y otras industrias relacionadas con los mismos, cumplen los procedimientos establecidos. La efectividad de estos programas es evaluada regularmente por expertos independientes.

Estos sistemas de control de calidad utilizados por los procesadores de alimentos, también incluyen el trabajo de proveedores (agricultores y mayoristas de materias primas), transportistas, mayoristas y minoristas de productos, para garantizar que se siguen los procedimientos de aseguramiento de calidad en cada uno de los niveles.

Seguridad Alimentaria en la República Argentina

Una nueva polémica es la que envuelve a los supuestos productos light o diet, que durante años hicieron creer falsamente a la gente que tenían menos calorías, y no siempre es así. Por ello la Secretaría de Agricultura[3] restringió el uso del término light o diet a los alimentos que contengan como mínimo 25% menos del valor energético del que tienen los productos similares que no son diet[4], pero esto no es controlado adecuadamente. “Matilde se paró ante la góndola de galletitas y como estaba a dieta se decidió por un paquete “diet”, de color verde. En la fila para pagar, se puso a leer con atención el envase y se llevó una sorpresa: descubrió que el producto tenía 10 calorías más que las comunes de la misma marca que estaba comprando para sus nietos”[5] Pero los engaños publicitarios no paran allí. Se habla de alfajores de chocolate, y se vende alfajores de dulce de leche con baño de repostería de aceite vegetal hidrogenado, de color chocolate, pero sin ese producto. Galletitas o quesos “sin sal”, pero en las letras chicas del envase del producto dice sin sal agregada, es decir que el producto contiene sal, y perjudicaría a la gente que sufre presión alta y no debería consumir productos con sal. Distintos productos llevan la leyenda “sin azúcar” y cuando leemos el rotulado dice en letras muy pequeñas “sin azúcar adicionada”. Esto es grave para aquellas personas con diabetes. Muchas veces, la leche es adulterada con la adición de agua y es ofrecida como leche entera, la melaza es rotulada como miel pura de abejas; y que hablar de la manteca, cuando en vez de ser de crema de leche, uno cuando lee el rotulado del envase se sorprende, que es de “suero de vaca”, los quesos cremoso o aquella mozzarella que no se derriten cuando hacemos la pizza, porque están adulterados, conteniendo harina o fécula de maíz, los pomelos, naranjas, limones y otros cítricos pintados, cosa que está prohibido, pero se hace y se comercializan porque escasea el control de los organismos competentes. El Código Alimentario Argentino considera que una hamburguesa debe ser exclusivamente de carne vacuna. Ninguna hamburguesa debe tener más de 20 por ciento de grasa. Si lo supera, debe llamarse medallón de carne, aunque en estos últimos se encontraron en algunas marcas poco conocidas harina de soja a los efectos de abaratar el costo del producto. No siempre los productos aprobados por salud pública a las industrias alimenticias, son iguales a los que se expenden en las góndolas para su venta, por ello es importantísimo el control en las bocas de expendio. En la mayoría de los casos los quesos en barra baratos, provienen de quesos fundidos, rehechos o reconstituídos, y no se informa al consumidor[6].

El bromato de potasio, una sustancia prohibida, usada generalmente para hacer pan, es potencial causa de cáncer. Por mucho tiempo esta sustancia, ha sido un texturizador y acondicionador de la masa que al mezclarse con harina de buena o mala calidad, promete un pan voluminoso y rico, bien a gusto de quién lo ingiere. La resolución 190/98 publicada en el Boletín Oficial N° 28.873, 1° Sección (martes 7 de abril de 1998) del Ministerio de Salud de la Nación no deja lugar a dudas: según expertos de la Organización de Alimentos y Agricultura de Naciones Unidas (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el bromato de potasio es un carcinógeno genotóxico (causante de cáncer) y en base a los estudios realizados sobre seguridad sanitaria y bromato residual en el pan, se concluyó que el uso del mismo como agente de tratamiento de la harina no es apropiado, reiterando como principio general que el bromato de potasio no debería estar presente en los alimentos que se consumen[7].

El sulfito es un aditivo prohibido que suele usarse como conservante, y también porque le da una impresión de calidad y frescura que no tiene la carne vacuna, y especialmente a la “carne picada”, además de eliminar posibles olores que denoten el inicio de un proceso de putrefacción. En el organismo humano el sulfito ingerido con los alimentos es transformado

en sulfato por una enzima presente sobre todo en el riñón, hígado y corazón, que es la responsable de la eliminación del sulfito producido en el propio organismo durante el metabolismo de los aminoácidos que contienen azufre[8]. Por ello se recomienda cuando se compra en carnicerías carne picada, elegir la carne a picar y que se la pique a la vista de quién compra.

Otras veces, para abaratar los productos de la tierra, principalmente las verduras, se reemplazan los fertilizantes químicos permitidos, es decir aquellos que cuentan con aprobación oficial, con otros prohibidos como pueden ser los desechos transportados en los camiones atmosféricos, con el riesgo sanitario que ello implica. Es por ello que hay verduras que para su venta en la Ciudad de Bs. As. y en el conurbano, no pasan por el Mercado Central, que tiene un control bromatológico exhaustivo. Particular fue el caso aparecido recientemente, cuando en casas tomadas funcionaban restaurantes y casa de comidas abiertas al público, sin ninguna habilitación, y por ende sin ningún control. Ante estas situaciones, sólo la denuncia de la propia comunidad pudo poner límite a los precarios locales[9]. La adulteración y el fraude alimentario es una práctica ilegal impulsada por sólo un interés económico de ganar más dinero, siendo su combate un reto adicional para la seguridad alimentaria.

Empanadas. “Clausuraron un local por macabro hallazgo. Inspectores encontraron cadáveres de perros, sin sus cabezas, dentro un freezer en un comercio ubicado en Ituzaingo. Creen que utilizaban esa carne para rellenar empanadas”.

Una pizzería fue clausurada al encontrarse en un freezer los cuerpos de perros con los que supuestamente rellenaban empanadas. El hallazgo se registró en Ituzaingo, provincia Buenos Aires, donde inspectores municipales realizaban un operativo de control y en la pizzería "French". Durante el operativo los inspectores observaron además la falta de higiene en todo el local: techos con humedad, cables sueltos, un matafuego descargado y los alimentos cocidos mezclados con los crudos, informó la Municipalidad de esa localidad a través de un comunicado que reprodujeron medios nacionales. El Juzgado de Faltas ordenó también secuestrar dos unidades de chivitos, carne en mal estado, pollos, achuras y mozzarellas, además de pollos sin pelar de entre 25 y 30 kilos, para proceder a su inmediata destrucción ya que ninguna presentaba fecha de elaboración o vencimiento, ni numeración de lote. El Gobierno Municipal también le labró un acta en el lugar por arrojar aguas servidas a la vía pública, ya que los dueños de la pizzería tiraban agua con grasa y jabón al conducto pluvial de la calle. Por todas estas cuestiones, la Dirección de Legales del Gobierno Municipal de Ituzaingo labró las actuaciones y la envió a la fiscalía en turno, que depende del Departamento Judicial de Morón.[10]

Secuestran 6 mil kilos de salsa que tenía colorante prohibido

La municipalidad de Bahía Blanca secuestró 6 mil kilos de un producto que se presentaba como "salsa de tomate y zanahoria" pero que sólo contenía este último ingrediente y un colorante prohibido por su toxicidad, informaron autoridades de Bromatología. "La mercadería que se incautó corresponde a una firma que ya tenía antecedentes en materia de adulteración de alimentos", detalló la jefa del departamento de Bromatología y Protección de la Salud comunal, Ana María Reimers[11]

Prohibiciones administrativas del ANMAT [arriba] -

La ANMAT prohibió preventivamente la comercialización en todo el país del producto: "Fórmula de continuación en polvo para lactantes libre de gluten, marca SanCor Bebé 2, elaborada por SanCor Cooperativas Unidas Limitadas, RNE 21-000382, SENASA SIO0009, RNPA 21- 101635, lote 0133 CI: 025223:43, vencimiento mayo 2016, por disposición número 6056 del 24 de julio de 2015 por expediente N° 1-47-2110-2241-15-1. El protocolo de análisis N° 756 L-m 302 del Laboratorio de Investigación y Monitoreo de la DGHySA arroja como resultado que el producto está contaminado, de acuerdo con lo estipulado por el artículo 6 inciso 6° del Código Alimentario Argentino (CAA), por presentar la bacteria Cronobacter sakazakii.

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica prohibió la comercialización en todo el país de "Sal Gruesa Yodada Salinas Grande Jujuy", por no estar registrados tanto el producto como el establecimiento elaborador. La ANMAT tomó la medida mediante la publicación en el Boletín Oficial de la Disposición Número 5827/2005, en la cual se destacó que las actuaciones tuvieron origen en una investigación que realizó la Dirección de Bromatología de la provincia del Chaco, en la cual se presentó al producto en cuestión como falsificado y sin yodo.

La ANMAT también ha ordenado el retiro preventivo del mercado de un lote del producto en cuyo rótulo luce: "Fórmula láctea en polvo para lactantes de bajo peso al nacer, marca NESTLÉ PRE NAN, RNE 01-0014591, RNPA 0660515, lote 41930346AJ, elaboración 07/2014, vencimiento 07/2016, origen Holanda, Contenido neto 400 g", por disposición número 4657 del 11/06/2015 por expediente N° 1-47-2110-1528-15-6.

Retiran partida contaminada de leche La Serenísima de la Ultra pasteurizada homogeneizada con vitamina A, C y D. VISTO el expediente 1-47-2110-8032-07-7 del Registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y; CONSIDERANDO: Que las presentes actuaciones se originan por una denuncia recibida en el Departamento Vigilancia Alimentaria del Instituto Nacional de Alimentos, referida al producto Leche Entera Ultra Pasteurizada Homogeneizada, Fortificada con Vitaminas A, C y D, libre de gluten, sin TACC, en Sachet, 1 litro, marca La Serenísima, Lote N° A 5701/13M16B, RNPA N° 02-521868, Vto. 04/10/2007, RNE N° 02-030008, ...la cual tendría mal sabor y habría originado vómitos al ser consumida. ... Que remitidas las muestras para su análisis al Departamento Control y Desarrollo del Instituto Nacional de Alimentos, éste informa mediante Protocolo N° C839732 la presencia de peróxido de hidrógeno en la muestra analizada, por lo que se trataría de un alimento contaminado. Que con posterioridad se recibieron nuevas denuncias sobre los lotes A020B13M16B y A5901/13M16B del referido producto, ambos con vencimiento el 04/10/2007, los que habrían provocado vómitos y diarrea en sus consumidores y tendrían mal sabor. Por ello el ANMAT por disposición N° 5591/07 prohibió la comercialización y ordeno el retiro de dichas partidas. BO 21/09/07.

Condena por la venta de ananá fizz adulterado. En la causa E. M. A. c/ Coto CICSA y otro (Bodega Cuvillier SA) s/ daños y perjuicios, Expte N°: 958/07, en trámite por ante el Juzgado

de Primera Instancia de Distrito en lo Civil y Comercial de la 12da. Nominación de Rosario, Provincia de Santa Fe, el 11 de mayo de 2015 admitió la demanda de daños y perjuicios intentada contra el supermercado y el fabricante de una bebida (ananá fizz) que fue adquirida por el actor y luego de su ingesta ha sufrido lesiones por ser altamente agresivo por su alcalinidad, debiendo resarcir los rubros incapacidad física y daño moral, rechazándose la pretensión respecto de los rubros gastos médicos y daño psicológico. “Encontrándose comprometida la responsabilidad del fabricante o proveedor de la cosa o mercadería cuyo consumo ha producido un daño, la responsabilidad es de carácter objetivo, de allí que no cabe ajustarse a un factor de atribución de responsabilidad subjetivo (culpa), lo cual descarta imponer al consumidor la difícil carga de probar que el vicio o defecto se debe a culpa del fabricante. En el Instituto Municipal de Alimentos de Rosario se estableció que el líquido tenía gran cantidad de sedimentos que no eran propios del producto. Según se pudo establecer durante el proceso, el cliente sufrió un ardor crónico estomacal por el que debe tomar diariamente un medicamento. Bodegas Cuvillier SA y Supermercados Coto fueron condenados a pagarle al consumidor la suma de 30.000 pesos entre capital e intereses. El abogado patrocinante de quien bebió el ananá fizz apelará la resolución por entender que le corresponde un resarcimiento económico mayor[12].

Condena por la venta de jamón cocido falso. “La justicia condenó a un hipermercado y a un frigorífico por violar la ley de lealtad comercial e inducir a error al público consumidor, dado que vendían como jamón cocido, paleta o lomo productos que tenían carne vacuna y almidón. En el fallo los jueces Edmundo Hendler y Nicanor Repetto de la Sala A de la Cámara Nacional en lo Penal Económico de esta Capital Federal confirmó la sanción de la Dirección Nacional de Comercio Interior que impuso a Carrefour Argentina y al frigorífico Honduras Friho consistente en multas de \$ 30.000 al hipermercado y de \$ 2000 al frigorífico. El fallo se fundó en la ley 22.802, que en su artículo 5º dice: “Queda prohibido consignar en la presentación folletos, envases, etiquetas o envoltorios, palabras, frases, descripciones, marcas o cualquier otro signo que pueda inducir a error, engaño o confusión, respecto de la naturaleza, origen, calidad, pureza, mezcla o cantidad de los frutos o productos, de sus propiedades, características, usos, condiciones de comercialización o técnicas de producción”. Los jueces en su fallo concluyeron: “Los fiambres que se vendían como jamón cocido, paleta o lomo no eran genuinos, porque contenían almidón o proteínas de soja, ingredientes que según el Código Alimentario Argentino ninguno de estos fiambres debe contener”. [13]

Condena por adulteración de vinos. Los vinos adulterados eran “Soy Cuyano” y “Mansero” de la bodega Nietos de Gonzalo Torraga” a cargo en ese momento de Arnoldo Torraga, donde se adulteró el vino con alcohol metílico, es decir el alcohol vegetal, o también llamado de quemar, y que causó la muerte de casi una treintena de personas por falta de control del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Los funcionarios del INV fueron condenados luego que se probara que los certificados de análisis de los vinos “Mansero” y “Soy Cuyano” fueron fraguados y se omitió consignar las conclusiones de las pericias realizadas en las muestras periódicas y al azar que se toman de las partidas destinadas a la comercialización. Por ello “la Cámara en lo Civil y Comercial Federal ordenó al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) indemnizar “por daño moral” a los hijos de una mujer que murió en febrero de 1993 tras ingerir uno de esos vinos adulterados con alcohol metílico fraccionado en damajuanas. Se trata de Gladys del Valle Vizcarra, una de las víctimas de la adulteración con metanol, ratificando así lo expedido por el juez de Primera Instancia Dr. José Luis Tresguerras. Los camaristas Dres. Mariani de Vidal y Vocos Conesa dictaminaron que “hubo una conducta negligente e irresponsable de los funcionarios del INV, una de cuyas funciones consiste en el control de comercialización y distribución de la mercadería sometida a su aprobación.

Concluye, “cuando las instituciones de control del Estado funcionan, se evitan intoxicaciones, enfermedades y hasta la muerte”. La lucha contra todo tipo de fraude vínico está respaldada por el Código Penal, artículo 200 y ss, así como la ley 14.878 dispone en su art. 31 penas de tres a diez años y establece que a los fines de la calificación del delito, los jueces juzgarán cometida adulteración o falsificación, cuando cualquiera de los productos comprendidos en esa ley se le haya agregado elementos extraños a su composición natural y especialmente materias colorantes, ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva. “Son conocidas las consecuencias del fraude, adulteración, estiramiento del vino, las que se extienden desde el descrédito de la industria hasta la muerte del consumidor, como es del dominio público”. (C. Nac. Casación Penal, sala 4ª, 28/04/1998 - Sánchez, Juan Aldo s/recurso de casación- magistrados: Berraz de Vidal, Hornos, Capolupo de Durañona y Vedia).

Como consecuencia de la falsificación de medicamentos entregados principalmente a la Obra Social Bancaria para sus afiliados, lo que produjo que los pacientes falleciesen al recibir imitaciones de las drogas genuinas recetadas, se sancionó la Ley N° 26.524 modificando los artículos 200 y ss del Código Penal, tipificando la falsificación. Muchos de nuestros compatriotas tuvieron que padecer y hasta pagar con su vida, para que se sancionara esta reforma. En la legislación nacional los delitos contra la Salud Pública se encuentran tipificados en el Capítulo IV del libro Segundo del Código Penal. En ese capítulo la vieja redacción sancionaba la acción de envenenar o adulterar medicamentos, aguas o alimentos destinados al consumo de una comunidad de personas, pero en ningún caso se tipificaba la falsificación, lo que permitió que quienes se dedicaban a esta horrenda actividad pudieran eludir la sanción judicial. La acción de la falsificación no importa el envenenamiento, ya que se entiende que “envenena” quien agrega a una determinada sustancia, otra u otras que pueden ser tóxicas en sí mismas o que pueden transformarse en tales en contacto con aquella. Se entiende que adultera el que altera una sustancia agregando otras, no necesariamente tóxicas, o sustrayendo algunos de los elementos que la constituyen. Al incorporar el término “falsificación” entre las acciones punibles implica incluir la acción que consiste en crear un objeto nuevo, por imitación, copia o sustitución total de otro auténtico o genuino. Resta modificar la parte penal de la ley de marcas 22.362, para completar la reforma impuesta.

En el extranjero pasa lo mismo.

Interpol y Europol incautan 1.200 toneladas de alimentos y 430.000 litros de bebidas falsificadas[14]. La operación “Opson III” realizada a nivel mundial para incrementar la seguridad alimentaria coordinada por la Organización Internacional de Cooperación Policial (Interpol) y la Oficina de Cooperación Policial Europea (Europol) contra el tráfico ilícito de alimentos y bebidas falsificadas o no reguladas. La operación se llevó a cabo en 33 países, donde se han confiscado 1.200 toneladas de alimentos y unos 430.000 litros de bebidas. La operación fue llevada a cabo a lo largo de diciembre de 2013 y enero de 2014. La focalización de las operaciones se dividió en dos grupos a saber:

- Delitos contra la propiedad intelectual o falsificación de marcas

- Delitos contra la salud pública que no cumplen las condiciones higiénico-sanitarias para su comercialización o distribución[15].

Las autoridades chinas estimaron que son más de 6.000 los niños afectados por la leche maternizada contaminada[16]. En el año 2008 se descubrió melamina en el 20% de las firmas del país que producen leche en polvo para bebés en China. La melamina es una resina que se emplea para fabricar muebles. En concreto, 158 bebés sufrieron graves deficiencias renales por el consumo de leche, que les ha causado piedras en el riñón, algo muy raro en niños pequeños. Hubo otros 1.327 ingresados en el hospital y 4.000 tienen afecciones leves. Los fallecidos presentaban importantes problemas renales provocados por la melamina, empleada para dar consistencia a la leche. Las investigaciones realizadas dieron cuenta de que se trataba de una contaminación deliberada. A los responsables se les dictó pena de muerte y fueron ejecutados. Igual se sucedieron otros casos de adulteración alimentaria[17].

En Francia, el país de los quesos, se ha desatado una gran polémica a raíz de la emisión de un reportaje de investigación realizado en junio de 2015 por France 2 en el que se muestra que algunos fabricantes del país utilizan sustitutos artificiales del queso, también denominados quesos artificiales o quesos análogos, en pizzas, hamburguesas, platos preparados, etc. Este es el resultado del afán de los fabricantes por abaratar costos, utilizándose estas alternativas para quesos como la Mozzarella, el Emmental o el Gruyère, a partir de aceite de palma procesado, productos químicos y otras grasas vegetales, algo que no se indica en las etiquetas alimentarias[18].

En México, la carne utilizada para elaborar hamburguesas y chorizo ha sido adulterada con carne de caballo, la cual es más barata. Otro caso de adulteración que frecuentemente se da a conocer es del tequila, principalmente con agregado de alcohol (etanol) proveniente de otras fuentes más baratas, habitualmente de caña de azúcar con el propósito fundamental de aumentar su volumen[19].

En España hubo alerta alimentaria por coquinas congeladas contaminadas procedentes de Perú ante la aparición de casos de hepatitis A asociados a su consumo. Las coquinas, son un molusco bivalvo y se extiende a lo largo de la costa europea del Atlántico Norte y en el Mediterráneo, enterrada a poca profundidad en la arena cerca de la costa. Muy apreciada en la cocina española, su producción es muy pequeña y está localizada básicamente en algunas rías gallegas, en Cádiz, Huelva y en pequeñas zonas del Mediterráneo.

En Italia[20] la Guardia de Finanzas de Turín decomisó 18 toneladas de alimentos, y pescado congelado, ya caducados, a los quesos se les había cambiado la etiqueta con una nueva fecha de caducidad para introducirlos en el mercado. La empresa mayorista en la que fueron localizados los alimentos había llamado la atención debido a los bajos precios de los productos, según informaron ayer medios locales. Una serie de controles llevaron a la policía a intervenir en la sede de la compañía, donde descubrió que algunos trabajadores cambiaban las etiquetas de caducidad, incautándose filetes de atún, calamares, sepias, gambas y pulpo congelado por un total de casi 18 toneladas y un valor de 157.000 euros. En marzo de 2008 se descubrieron partidas de mozzarella napolitana contaminada con dioxinas a causa de los depósitos de basura acumulados en la región, lo que provocó la amenaza de la Unión Europea de prohibir su importación, medida que habían adoptado varios países asiáticos por su

cuenta. Por otra parte, otro escándalo alimentario en Italia fue protagonizado por el aceite de oliva virgen. Los controles de países como Alemania, Suiza y Estados Unidos descubrieron algunas modificaciones significativas en las importaciones de este producto cuyas etiquetas tenían nombres de empresas inexistentes.

Notas [arriba] -

**Abogado (UBA), Especialista en Derecho de los Recursos Naturales (UBA) y docente universitario en universidades públicas y privadas de grado y posgrado, y en el Consejo de la Magistratura de la CABA.
capellutom@gmail.com
capellutom@yahoo.com.ar*

[1] Según un estudio publicado en Journal of FoodScience, la lista de los siete alimentos que más frecuentemente se adulteran es: 1.aceite de oliva, 2.leche, 3.miel, 4.azafrán, 5.jugo de naranja, 6.Café, 7.jugo de manzana. El aceite de oliva es un producto de gran demanda y relativamente caro. Por ello es frecuente que sea objeto de adulteración. Los fraudes más frecuentes incluyen la mezcla de aceite de oliva con otros aceites más baratos, como aceite de soja o girasol. En cuanto a la leche adulterada, el fraude afecta más frecuentemente a la leche en polvo con la adición de melanina para falsear el contenido proteico del producto .El azafrán es un producto muy atacado por la adulteración debido a su alto precio (es una de las especias más caras del mundo). Algunos casos de adulteración de azafrán han utilizado sustancias altamente tóxicas como el cromato de plomo o el tetraóxido de plomo. En cuanto a los jugos el fraude más común es la adición de jugos de otras frutas o agua no declaradas en el envase y el uso de conservantes no autorizados. En el café el fraude más común está relacionado con el procesado del producto.

[2] La acción de la falsificación no importa el envenenamiento, ya que se entiende que "envenena" quien agrega a una determinada sustancia, otra u otras que pueden ser tóxicas en sí mismas o que pueden transformarse en tales en contacto con aquella. Se entiende que adultera el que altera una sustancia agregando otras, no necesariamente tóxicas, o sustrayendo algunos de los elementos que la constituyen. En cambio la falsificación consiste en crear un objeto nuevo, por imitación, copia o sustitución total de otro auténtico o genuino.

[3] Hoy Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

[4] Ariel Duer "La palabra diet no podrá figurar en los envases de alimentos" Diario "Clarín" de Buenos Aires del 02/05/2004

[5] "En los envases de alimentos no podrá figurar la palabra "diet" Diario La Razón 26/03/2004 pág. 20

[6] Burba Eduardo "Las rutas clandestinas de quesos y fiambres truchos" Diario Clarín de Bs As

[7] Vallarino María "Veneno en su plato. El pan nuestro de cada día" Diario Página 12 18/07/1998

[8] Mandaron carne contaminada a una escuela rural. Estaba destinada a chicos del paraje

Naupa Huen. Salud Pública detectó la presencia de sulfitos. Diario Río Negro on line 05/04/2006.

[9] Los autoservicios chinos en Argentina desde mediados de 2011, para marcar la diferencia y acabar con el mito del apagado de las heladeras, los reductos chinos comenzaron a controlar la cadena de frío a través de la instalación de termógrafos que permiten almacenar los resultados en una memoria para luego chequear y evaluar la performance del artefacto de manera permanente. La idea de controlar las heladeras partió de los mismos supermercadistas, que se sienten perjudicados por este mito y para nosotros es importante someternos al control de terceros y así despejar las dudas”, admitió Miguel Calvete, Director Ejecutivo y Vocero de la Federación de Supermercados y Asociaciones chinas en Argentina

[10] Gobierno Municipal de Ituzaingó. Comunicado N° 3563 del 7 de abril de 2008

[11] TELAM 12/08/2003- <http://www.diarioc.com.ar/12/08/2003>

[12] <http://aldiaargentina.microjuris.com/2015/06/04/coto-debe-indemnizar-a-quien-compro-una-bebida-y-sufrio-lesiones-al-ingerirla-ya-que-contenia-sustancias-nocivas/>

[13] Condena por la venta de jamón cocido falso - Diario Clarín 27 de mayo de 2006 página 56

[14] A su vez la Unión Europea y China firmaron un acuerdo para luchar contra falsificación de bebidas alcohólicas. El documento establece que ambas potencias deberán compartir información sobre el comercio de estos productos falsificados, identificar en sus territorios posibles prácticas de falsificación y determinar políticas para poner fin a estas actividades. Tras la firma del acuerdo se aseguró que el documento "es un paso que permitirá aumentar la eficacia en la cooperación UE-China en la lucha contra la falsificación en el sector del vino y las bebidas espirituosas". La distribución de bebidas alcohólicas adulteradas en China supone un problema de seguridad alimentaria que conlleva riesgos para la salud, ya que, además de producirse con un alcohol de menor calidad, también se añaden componentes químicos que pueden afectar a los riñones o al corazón, según los expertos. En este sentido, el comisario Ciolos de la UE destacó que el acuerdo "beneficiará también a los consumidores chinos, que seguirán disfrutando de productos seguros, diversos y de calidad". <http://www.clubdarwin.net/seccion/ingredientes/europa-y-china-firman-acuerdo-para-luchar-contrafalsificacion-de-bebidas-alcohol>

[15] Durante el año 2013 Interpol incautó de cerca de 24 millones de productos falsificados, entre ellos bebidas, aceite de uso culinario, champú, dentífrico, etc, cuyo valor calcula en unos US\$ 133 millones, en cuatro grandes operaciones policiales realizadas en cuatro continentes, Europa, África, Asia y América. En la operación se han detenido a más de 6.000 personas involucradas en las estafas.

[16] Los investigadores del artículo Development and Application of a Database of FoodIngredient Fraud and Economically Motivated Adulteration from 1980 to 2010 (Desarrollo y Aplicación de una base de datos del fraude y la adulteración de alimentos por una motivación económica desde 1980 hasta 2010) se centran en la base de datos de www.FoodFraud.org, que contiene 1.054 registros de la investigación académica y 251 informes de los medios de comunicación, y es accesible para cualquier persona simplemente con registrarse.

[17] FoodSentry, reportó casi 1000 violaciones normativas en alimentos en 73 países después de realizar pruebas de laboratorio. El estudio encontró que China era el país con el número más alto de incidentes, por ello, en un segundo estudio, el análisis se centró en los productos contaminados de origen chino durante un período de 15 meses.

[18] <http://www.gastronomiaycia.com/2015/06/15/polemica-en-francia-por-el-uso-de-sustitutos-artificiales-del-queso/>

[19] Mondragón Cortez, Pedro Martín y Ulloa, José Armando. "Identificación de alimentos adulterados mediante espectroscopia de infrarojo" Revista Fuente Año 3 No. 6 Enero - Marzo 2011. ISSN 2007 - 0713.

[20] www.lasprovincias.es

© Copyright: Revista Iberoamericana de Derecho Ambiental y Recursos Naturales

Publicación:	Revista Iberoamericana de Derecho Ambiental y Recursos Naturales		
	Número 17 - Septiembre 2015		
Fecha:	17-09-2015	Cita:	IJ-XCI-998