

CONTROL DEL FRAUDE EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. ANALISIS SENSORIAL, PARÁMETROS DE CALIDAD, AUTENTICIDAD E INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

Lucía Loarce, Sara López-Varela, Paloma Galve, Gema Gómez, Pilar Morillo
Centro de Investigación y Control de la Calidad. Dirección General de Consumo.
Avenida de Cantabria 52, 28042, Madrid

Con el fin de proteger a los consumidores frente a comportamientos desleales que pueden generar un perjuicio económico y / o moral que incluso puede afectar su salud, se lleva a cabo el control del fraude en productos de consumo alimenticios y no alimenticios.

El Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) en su labor de control del fraude en productos alimenticios, realiza el análisis de los diferentes parámetros de calidad, etiquetado y valoración organoléptica de los productos alimenticios, garantizando así un alto nivel de protección de los consumidores y vigilancia del mercado.

El análisis sensorial es una disciplina científica utilizada para medir, analizar e interpretar reacciones a características de los alimentos y otros materiales tal como son percibidas por los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído.

Entre los análisis que contribuyen a la detección de fraudes e incumplimientos de las menciones obligatorias del etiquetado destaca la valoración organoléptica de aceites. El aceite de oliva virgen, como producto de elevada calidad que el sector oleícola ofrece a los consumidores, está sujeto a diferentes controles oficiales con objeto de garantizar su calidad y su carácter genuino frente a otro tipo de aceites. Al ser el único producto que presenta características organolépticas, que son presentadas al consumo como exponente de calidad, es necesario proceder a su control desde un punto de vista sensorial.

Dicho análisis sensorial se realiza en el Panel de cata del CICC, constituido en 2007, acreditado mediante la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 desde 2008, autorizado para la realización del Control Oficial por la Comisión Europea y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional, según el método que figura en el Reglamento (CEE) 2568/1991, Anexo XII y posteriores modificaciones.

Por otro lado, se detectaron fraudes e incumplimientos en algunos parámetros de calidad como la información nutricional que figura en el etiquetado y que se evalúa a través de diferentes parámetros físico-químicos acreditados según la Norma UNE-EN ISO IEC 17025. Además, en el caso de productos de origen animal se encontraron incumplimientos en la identificación de especie animal, que se recogía en la denominación de venta e ingredientes de los productos analizados mediante técnicas moleculares.

Por todo ello, cabe destacar la importancia de las actividades analíticas llevadas a cabo por laboratorios acreditados en la vigilancia del mercado, y que permitan detectar y cuantificar los fraudes alimentarios, con el fin de garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria.