

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

Lucía Loarce⁽¹⁾, Sara López-Varela⁽¹⁾, Paloma Galve⁽¹⁾, Gema Gómez⁽¹⁾, Pilar Morillo⁽¹⁾

⁽¹⁾Centro de Investigación y Control de la Calidad, Departamento de Alimentación, Avenida de Cantabria 52, 28042, Madrid
918224770, lloarce@consumo.gob.es

RESUMEN:

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 en su labor de control del fraude en productos alimenticios, realiza el análisis de los diferentes parámetros de calidad, etiquetado y valoración organoléptica, garantizando así un alto nivel de protección de los consumidores y vigilancia del mercado. Entre los análisis que contribuyen a la detección de fraudes e incumplimientos de las menciones obligatorias del etiquetado, destaca la valoración organoléptica de los aceites de oliva virgen (AOV) ya que, como producto de elevada calidad, está sujeto a diferentes controles oficiales con objeto de garantizar su calidad y su carácter genuino frente a otro tipo de aceites. Por otro lado, es común la detección de 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. El laboratorio también utiliza técnicas genéticas que permiten identificar especies y comprobar que la especie declarada en la denominación comercial coincide con la de denominación de venta del producto de origen animal.

1.INTRODUCCIÓN

Las prácticas fraudulentas en productos de consumo consisten en una serie de prácticas desleales por parte de los productores y/o fabricantes que pueden generar un perjuicio económico y / o moral, que incluso puede afectar a la salud de los consumidores. Es por ello de vital importancia proteger a los consumidores frente a esos comportamientos.

El Centro de Investigación y Control de la Calidad, en adelante CICC, realiza el análisis de los diferentes parámetros de calidad, etiquetado y valoración organoléptica de productos alimenticios, en su labor de control del fraude y vigilancia del mercado.

Una de las herramientas clave en la evaluación de la calidad de algunos productos, es el análisis sensorial, comprobando que la categoría del producto coincide con la denominación del alimento declarada en el etiquetado del mismo. El análisis sensorial junto con la evaluación físico-química de algunos parámetros, permitirá a los laboratorios asegurar la calidad del producto y el cumplimiento de los límites establecidos por la legislación.

2. DESARROLLO/DESCRIPCIÓN

Uno de los productos alimenticios que genera mayor porcentaje de incumplimientos son los aceites de oliva virgen (AOV): Dentro de estos incumplimientos, los más destacados son la denominación de venta del producto, y la valoración organoléptica. El análisis sensorial se lleva a cabo con el método de análisis que figura en el Reglamento (CEE) 2568/1991 [1]. Las condiciones del ensayo, así como el procedimiento para la evaluación organoléptica y clasificación de los aceites de oliva virgen son los que figuran en el mencionado Reglamento.

Para la realización del ensayo se exige un número de 8 a 12 catadores. El Panel de Cata del CICC actualmente se constituye por 12 catadores cualificados y 6 personas seleccionadas para entrenamiento. Este panel está acreditado mediante la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 [2] desde 2008, autorizado para la realización del Control Oficial de aceites por la Comisión Europea y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional. La clasificación del aceite se hace comparando el valor de la mediana de los defectos y de la mediana del atributo frutado con los intervalos de referencia expuestos a continuación. Los límites de estos rangos han sido establecidos teniendo en cuenta el error del método, por lo que son considerados como absolutos: (a) Aceite de oliva virgen extra: la mediana del defecto mayoritario clasificador es igual a 0,0 y la del atributo frutado es superior a 0,0; (b) Aceite de oliva virgen: la mediana del defecto mayoritario clasificador es superior a 0,0 pero inferior o igual a 3,5 y la del atributo frutado es superior a 0,0; (c) Aceite de oliva lampante: la mediana del defecto mayoritario clasificador es superior a 3,5, o bien, la mediana de los defectos es inferior o igual a 3,5 y la del atributo frutado es igual a 0,0.

No sólo el aceite de oliva es uno de los productos de estudio en temas de incumplimiento de la normativa en materia de etiquetado. En el caso de los productos de origen animal (quesos, productos de la pesca), en el CICC se llevan a cabo análisis genéticos de detección de especies, para verificar que la denominación del alimento se corresponde con la especie declarada en la lista de ingredientes del etiquetado. La identificación molecular de la especie se lleva a cabo mediante la técnica de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), permitiendo comprobar la adecuación del producto respecto al nombre científico de la especie y la denominación de venta y/o comercial del producto.

Respecto a la información nutricional de los productos alimenticios, el CICC a través de análisis físico-químicos ha detectado incumplimientos en la declaración nutricional tanto de macronutrientes como de micronutrientes. Todos los ensayos, se desarrollan conforme a procedimientos internos y métodos normalizados para los cuáles el laboratorio está acreditado de acuerdo a la Norma ISO 17025 [2].

El aseguramiento de la calidad de los ensayos que se realizan en el CICC se obtiene mediante la acreditación de los mismos, o de su realización bajo el paraguas de un sistema de calidad 17025, lo cual implica el seguimiento de unos procedimientos de trabajo basados en métodos validados y que requieren de una trazabilidad metrológica de elevado nivel, a patrones certificados.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El CICC en su actividad de control del fraude alimentario, lleva a cabo diversos análisis en productos alimenticios presentes en el mercado, para verificar y comprobar su adecuación con la normativa. La figura 1 muestra el número de incumplimientos detectados en distintos tipos de productos, observándose que el mayor número de incumplimientos se dan en Grasas.

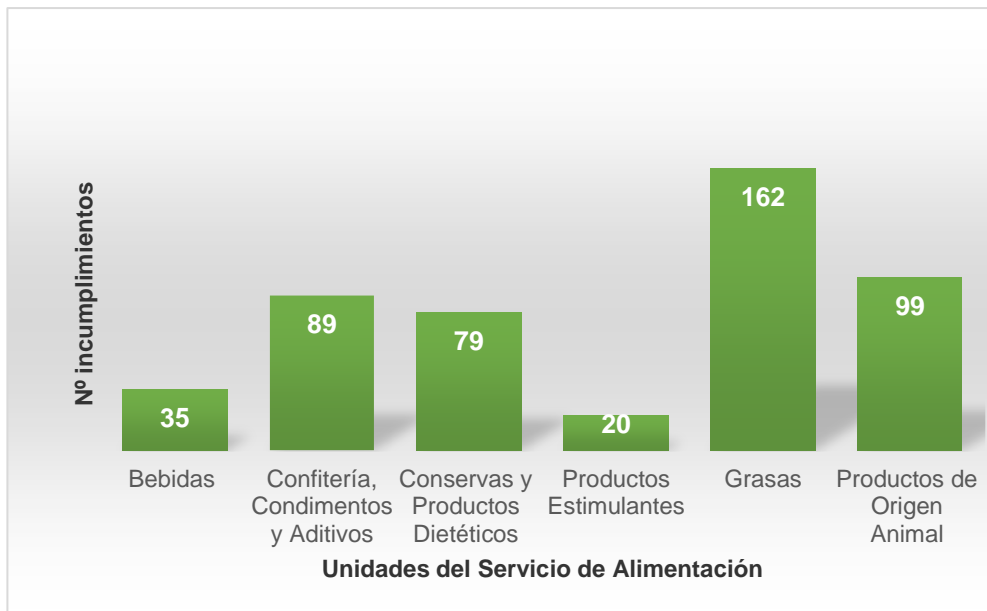


Fig. 1: Comparativa del nº de incumplimientos en las diferentes unidades del servicio de alimentación en el año 2021

Comparando las diferentes menciones del etiquetado evaluadas en los diversos productos alimenticios se observa en la Fig.2, que la denominación de venta de producto, y la información nutricional, son entre otras, las determinaciones que dan lugar a un mayor número de no conformidades.

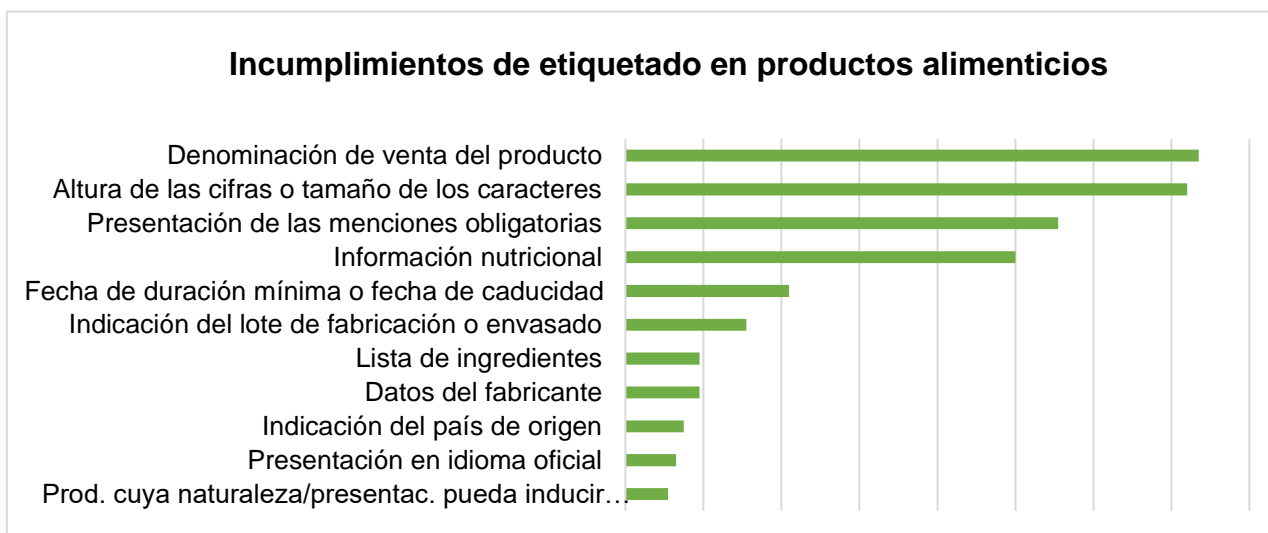


Fig. 2: Tabla de frecuencias de no conformidades en la evaluación del etiquetado

Respecto a las no conformidades relativas a las denominaciones de venta, son los AOV presentes en el mercado los productos en los que con mayor frecuencia se detecta mayor fraude alimentario.

La Fig.3, muestra la situación del mercado en los últimos 5 años, teniendo en cuenta la valoración organoléptica de los AOV. Se observa que la categoría declarada en el etiquetado de aproximadamente un 50% de los AOV presentes en el mercado, no se corresponde con la clasificación en función de los atributos sensoriales.

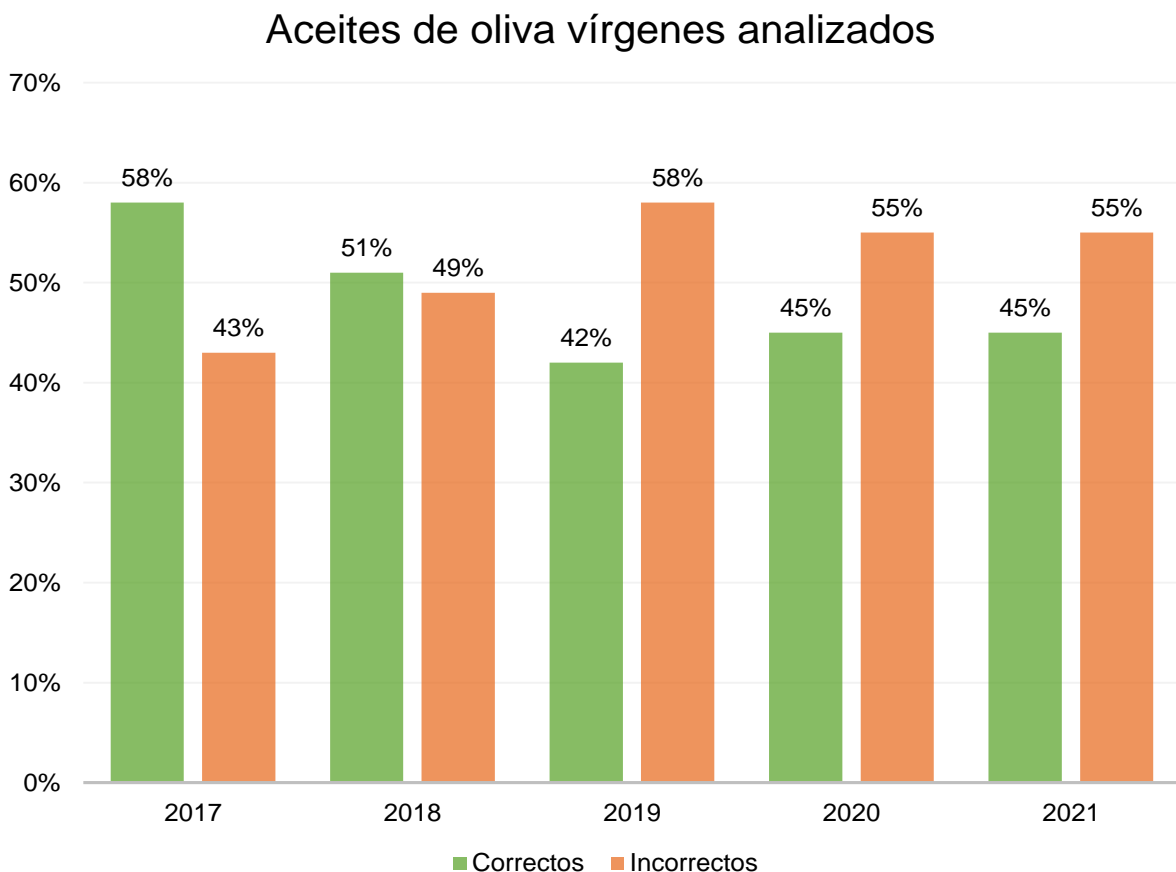


Fig. 3: Evolución en el tiempo del porcentaje de aceites de oliva que proporcionan resultados incorrectos y correctos tras la valoración organoléptica

Por otro lado, este ensayo permite detectar los aceites de oliva virgen de mala calidad, categoría lampantes y no aptos para el consumo humano. Estos aceites necesitan rectificarse, es decir, corregir los defectos no deseados en olor y sabor, para hacerlos aptos al consumo de acuerdo con la legislación vigente, este proceso de rectificación se llama refinación. La Fig.4, muestra el porcentaje de aceites de oliva lampantes presentes en el mercado detectados por el CICC en los últimos cinco años.

Podemos ver que la presencia en el mercado de aceites de oliva lampantes va aumentando a lo largo del tiempo estudiado. Se encuentran aceites de oliva vírgen de mala calidad, con atributos sensoriales negativos muy claros, confirmando así el fraude existente en este tipo de productos.

Aceites Lampantes

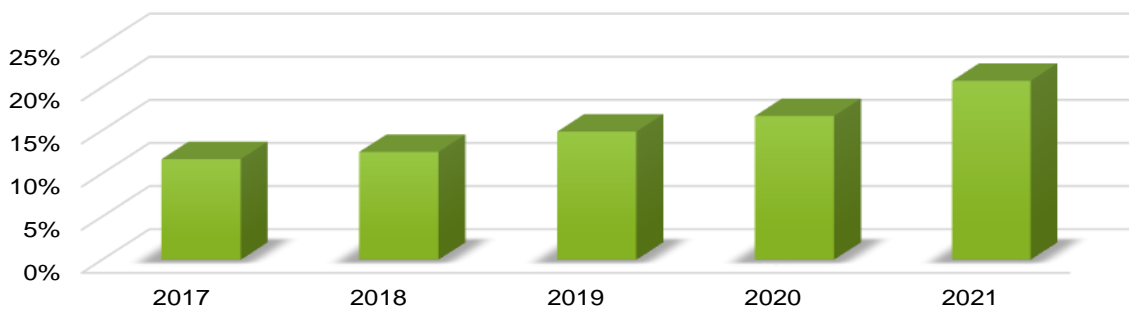


Fig 4: Evolución en el tiempo del porcentaje de aceites lampantes identificados en el estudio de mercado tras la valoración organoléptica

Respecto a la denominación del alimento, (figura 5) los alimentos que presentan mayor disparidad entre la denominación comercial o especie animal declarada y las especies encontradas en el análisis de la identificación molecular de la especie, se encuentran los quesos de oveja, en los que se ha detectado leche de vaca. Además, se observa un número elevado de incumplimientos en productos de la pesca verificándose disparidad entre la denominación de producto o especie animal declarada y las especies encontradas en el análisis genético. Estas prácticas constituyen un fraude para el consumidor ya que además de contribuir a fraudes económicos pueden dar lugar a problemas sanitarios de tipo alérgico.

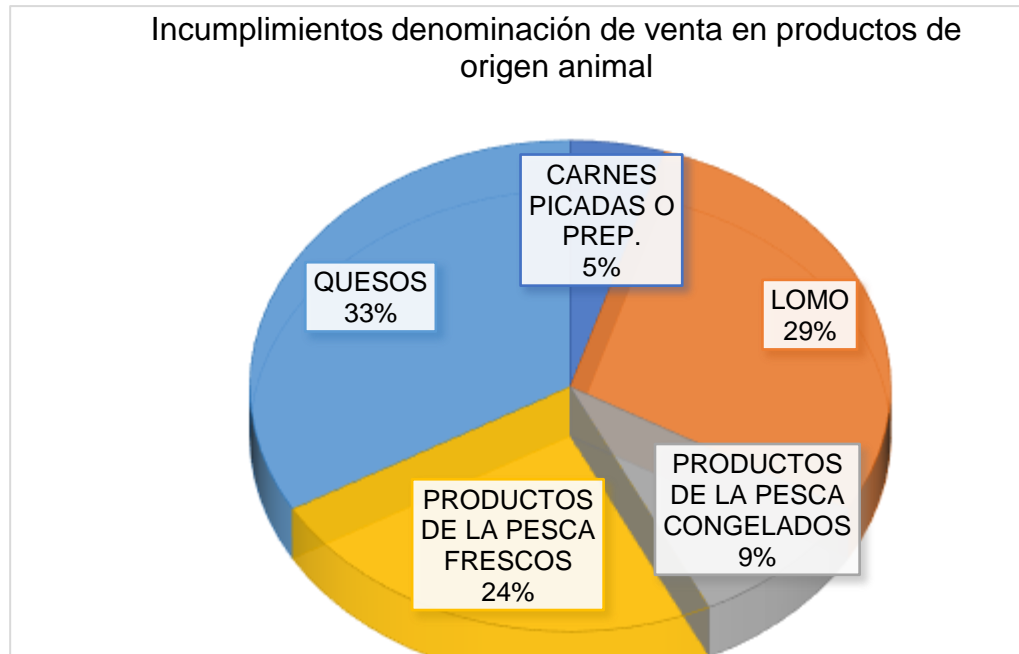


Fig. 5: Productos de origen animal con incumplimientos en la denominación de venta y/o identificación de la especie

4. CONCLUSIONES

La inspección de la cadena alimentaria y el control de fraude a través de campañas de control de mercado que lleva a cabo el Centro de Investigación y Control de la Calidad, pone de manifiesto que a pesar de que los productores y/o fabricantes se esfuerzan cada vez más en proporcionar una información veraz a los consumidores y usuarios, se detectan incumplimientos tanto de las menciones obligatorias del etiquetado como en parámetros de calidad, siendo necesario incrementar las actividades de análisis y control para asegurar la defensa del consumidor. Para ello, el aseguramiento de la calidad de las mediciones y la trazabilidad de los instrumentos de medición, se constituyen en instrumentos fundamentales para garantizar una actuación de alto nivel por parte de los laboratorios oficiales, como el CICC.

5. REFERENCIAS

- [1] Reglamento (CEE) 2568/1991, Anexo XII y posteriores modificaciones.
- [2] Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración

6. AGRADECIMIENTOS (si procede)

Agradecer al personal del Servicio de Alimentación del Centro de Investigación y Control de Calidad en su labor de control del fraude alimentario, que han permitido la presentación de estos resultados.