

Fraude Alimentario: Informe sobre casos en 2017

Este informe, publicado por la Comisión Europea, resume los casos de fraude alimentario gestionados por el AAC (*Sistema de Asistencia y Cooperación Administrativa*) durante el pasado año.

Es apreciable un aumento de los casos atendidos, no tanto por el aumento del número de casos, sino por el cambio de hábitos de las autoridades competentes de los Estados miembros, que están utilizando el sistema coordinado europeo para la notificación de solicitudes relacionadas con incumplimientos y sospechas de fraude alimentario.

En cuanto al número de casos notificados

Casos de No Conformidades que No conllevan riesgo para la salud

Se han notificado un total de **597 casos de este tipo**. El hecho de que este número sea considerablemente más alto que el año pasado (de 87 casos en 2016 a 597) se debe en parte al hecho de que, en el marco del “*Primer programa de control coordinado de la UE sobre productos alimentarios de venta Online*”, se solicitó a los Estados miembros que identificaran los sitios web que ofrecen productos específicos de venta que claramente no cumplen con la legislación alimentaria de la UE, con el consiguiente resultado.



Casos de Fraude Alimentario

Ya en el Informe Anual 2016, la Comisión definió cuatro criterios clave para determinar si un caso debe considerarse Fraude o No Conformidad.

Si cualquiera de los casos de No Conformidad cumple los cuatro criterios siguientes, es considerado un Fraude Alimentario:

1. Legislación

La violación de una o varias leyes recogidas dentro de la amplia legislación de alimentos y piensos de la UE.

2. Intención

La intencionalidad, que puede ser constatada mediante evidencias que corroboran que ciertos incumplimientos no se suceden por mera casualidad, como el reemplazo, en cantidades significativas, de un ingrediente de alta calidad por uno de menor calidad (entre otros).

3. Beneficio

El beneficio económico que consiste en el hecho de que la No Conformidad acarrea alguna forma de ventaja económica no despreciable.

4. Expectativas

El no cumplimiento de las expectativas del Consumidor, es el último criterio que permite completar el círculo. Implica alguna forma de engaño, como coloración alterada o etiquetas que confunden al consumidor (sobre su calidad o incluso su naturaleza). Además, a menudo el elemento engañoso también puede presentar un riesgo directo para la Salud Pública (es el caso de las personas con ciertas alergias alimentarias).

Estos criterios no están codificados en la legislación, pero en general corresponden a las normas actualmente vigentes en los Estados miembros para abordar el Fraude Alimentario.

El Sistema ha recogido 178 casos, aunque se han sucedido un mayor número de incidentes en Europa, que podemos ver en el siguiente gráfico:



Ejemplos significativos del 2017

En el informe se recogen varios ejemplos de los incidentes más significativos ocurridos durante el 2017:

a) Incidente del Fipronil

En el verano de 2017, la industria alimentaria se vio sacudida por el incidente del fipronil (uso ilegal de fipronil en las granjas de aves de corral que provocó la contaminación de huevos y carne de ave). + Info (https://ec.europa.eu/food/safety/rasff/fipronil-incident_en)

b) Atún "Pintado" y Atún "Fresco"

Representantes de la industria pesquera informaron a la Comisión Europea, en la primavera de 2016, sobre dos actividades fraudulentas en el sector del atún. La primera práctica ilegal fue la venta de atún como atún fresco cuando debería venderse como atún enlatado. Solo el atún capturado por buques capaces de congelarlo a -18 ° C y mantener esta temperatura en todo momento hasta su llegada a destino se puede vender como fresco. El atún mantenido en salmuera (-9 C°) debe estar enlatado.

La segunda práctica ilegal fue el cambio de color con el uso de aditivos (sustancias legales (por ejemplo, extractos de vegetales, sales) o ilegal (como el monóxido de carbono). Estos aditivos transforman el pescado para que parezca fresco (o de otro tipo) y así venderlo más caro.

La DG SANTE calculó el beneficio económico generado por estas prácticas fraudulentas en 200 millones de euros / año.

El atún fresco se vende por alrededor de € 12-15 por kg, mientras que el atún enlatado cuesta entre € 4 y € 6 por kg.

c) Adulteración de cera de abejas

En 2017, se señaló a la atención de la Comisión Europea que la cera de abejas destinada a la apicultura como base para los panales de miel se puede adulterar intencionadamente con parafina y estearina con el fin de obtener beneficios económicos.

Entre otros...

The EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance & Food Fraud - Annual Report 2017
(https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food-fraud_network_activity_report_2017.pdf)

