

FRAUDES ALIMENTARIOS

POR EL ACADEMICO CORRESPONDIENTE ELECTO
EXCMO. SR. DR. D. JOSÉ MARÍA VENTURA FERRERO
DISCURSO LEÍDO EN EL ACTO DE SU RECEPCIÓN ACADÉMICA
EL DÍA 26 de NOVIEMBRE DE 2019

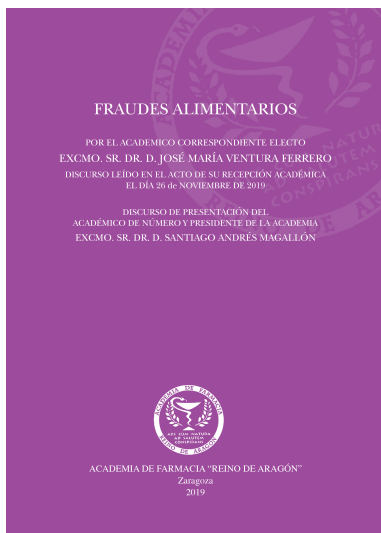
DISCURSO DE PRESENTACIÓN DEL
ACADÉMICO DE NÚMERO Y PRESIDENTE DE LA ACADEMIA
EXCMO. SR. DR. D. SANTIAGO ANDRÉS MAGALLÓN



ACADEMIA DE FARMACIA “REINO DE ARAGÓN”

Zaragoza

2019



Edita:

Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza

Distribuye:

Academia de Farmacia “Reino de Aragón”

Imprime:

Cometa, S.A.

Ctra. Castellón, km 3,400 – 50013 Zaragoza

Depósito Legal:

Z 1996-2019

Sumario

<i>Discurso de Presentación</i>	
Santiago Andrés Magallón	5
<i>Discurso de Recepción Académica</i>	
José María Ventura Ferrero.....	11
AGRADECIMIENTOS	13
FRAUDES ALIMENTARIOS	15

Discurso de Presentación

Exmo. Sr. Dr. D. Santiago Andrés Magallón

Académico de número y presidente de la Academia

Excmas. e Ilmas. Autoridades Académicas, Colegiales y de la Administración,
Ilmas. Sras. y Sres. Académicos,
Señoras y Señores:

Es para la Academia de Farmacia «Reino de Aragón» y para este presidente que les habla, una gran satisfacción, recibir al Excmo. Sr. Dr. D. José María Ventura Ferrero, farmacéutico excepcional y no sólo en el ámbito de la nutrición, que es su especialidad, sino también en el cultural, sanitario e industrial; quién además es un buen amigo. El Dr. Ventura es uno de los principales impulsores de las ciencias de la nutrición y alimentación en nuestro país.

Cursó la carrera de Farmacia en la Facultad de Barcelona, licenciándose en 1964 y obteniendo el título de Dr. en la misma facultad en 1970, con la calificación de sobresaliente «cum laude».

Durante su licenciatura fue ayudante de Bioquímica y al finalizar, fue nombrado profesor no numerario de la misma.

A partir de este momento, el ya Dr. Ventura Ferrero dedicó su vida a la familia, con su mujer, la aragonesa y también farmacéutica, M^a Jesús, a la cabeza (su mejor y mayor apoyo) y a sus principales pasiones: la científica, la profesional y la empresarial. Todas ellas girando en torno a las ciencias farmacéuticas de la nutrición y alimentación.

Entre los cargos desempeñados, podríamos destacar: director técnico de Nutrexpa S.A., gerente de Laboratorios Ordesa (fundados, en sus comienzos, en la oscense Tamarite de Litera). Actualmente es presidente de los citados laboratorios que tienen su sede social en Huesca capital. Entre las marcas de Ordesa podríamos citar: Blemil, Blevit, Aceite Hipocalórico, Inmunoglucan, Donnaplus, Colnatur, etc.

Fue Vocal de Alimentación del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona (1979-1985).

Vocal Nacional de Industria del Consejo General de Colegios de Farmacéuticos (1982-1985).

Vocal Nacional de Alimentación del Consejo General de Colegios de Farmacéuticos (1985-1997).

Miembro de la Junta Nacional de Farmacéuticos de Industria (AEFI) (1979-1982 y 1984-1985).

Coordinador General de los Cursos de Nutrición y Dietética aplicados a la Oficina de Farmacia (1980-1984).

Organizó y presentó el curso de enología del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona (1984).

Promotor y coordinador del Coloquio Pediátrico Ordesa (1984).

Promotor y coordinador de la Videoteca de Divulgación Pediátrica Ordesa (1985).

Principal impulsor y organizador del primer PLENUFAR (Plan de Educación Nutricional para Farmacéuticos) del Consejo General, de gran éxito tanto nacional como internacional.

Su labor investigadora se podría resumir en más de 100 trabajos científicos en revistas especializadas tanto españolas como extranjeras y si contamos conferencias, cursos impartidos en universidades, colegios profesionales, academias de farmacia, mesas redondas, ponencias en congresos, etc., contabilizaríamos más de 400.

Entre los premios y condecoraciones recibidos por el Dr. Ventura por su larga y fructífera vida académica-profesional podemos resaltar los siguientes:

Premio Colegio Oficial de Farmacéuticos (Barcelona, 1991).

Reconocimiento de D. Antonio Samaranch y D. Pascual Maragall por su contribución a la Olimpiada de Barcelona 92.

Académico Correspondiente de la Real Academia de Farmacia de Cataluña (1997).

Académico de número de la Real Academia de Farmacia de Cataluña (2002).

Vicepresidente del Consejo Social de la Universidad Autónoma de Barcelona (1998-2002).

Medalla del Consejo General (1998).

Colegiado de Honor del Colegio de Farmacéuticos de Huesca (2005).

Académico Correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia del Instituto de España. (2011).

Presidente de la Cátedra Ordesa de la Universidad de Zaragoza.

Presidente de la Real Academia de Farmacia de Cataluña (2011-2018), a la que también pertenece el que les habla, entrando bajo su presidencia.

Cruz de San Jordi de la Generalitat de Cataluña (2012).

Premio a la trayectoria de la Empresa Familiar, «Emprendedor del Año» de Ernst & Young (2015).

Académico Correspondiente de la Academia de Farmacia Santa María de España de la Región de Murcia (2017)... entre otras distinciones.

Excmo. Sr. Dr. Ventura Ferrero, querido José M^a, enhorabuena a ti, a M^a Jesús tu mujer maña que tanto espíritu aragonés te ha transmitido, resto de familiares, compañeros académicos y amigos: para la «Reino de Aragón» es un privilegio contar entre sus miembros con una personalidad como la tuya, que amplía aún más el vasto campo de Ciencias Farmacéuticas a las que representamos.

Muchas gracias a todos por su paciencia y atención.

Discurso de recepción académica

Exmo. Sr. Dr. D. José María Ventura Ferrero

Académico correspondiente electo

AGRADECIMIENTOS

Primero de todo querría agradecer las amables palabras de presentación que ha tenido para mí el Dr. Santiago Andrés y especialmente también a esta Academia y a sus académicos por el hecho de querer acogirme en su seno.

Para mí es una satisfacción muy grande, ya que tengo grandes vínculos que me unen a esta tierra aragonesa. En primer lugar, mi esposa, hija de Aragón, y también por la cantidad de amigos y conocidos, no solo a nivel familiar sino también por tener una casa de veraneo en el Pirineo, concretamente en la población de Broto.

Aprovecho también para comentar una de las cosas que me han hecho más ilusión en mi vida, que es el hecho de haber sido nombrado Académico de Honor del Colegio de Huesca. Me encantó la idea y cuando pregunté por qué me habían escogido para este nombramiento me dijeron que por tres motivos. El primero porque soy un enamorado del Pirineo aragonés, lo conozco muy bien y además lo he mostrado a múltiples visitas (amigos, clientes, etc.) que he traído para visitarlo; el segundo por mi vinculación con la empresa Laboratorios Ordesa, cuyo nombre llevo por todo el mundo, es decir, un nombre aragonés que ayudamos a su expansión y que actualmente somos patronos de la Fundación del Centenario de la creación del Parque Nacional de Ordesa; y tercero, y más importante, por estar casado con una oscense. Delante de esto, no me podía negar y acepté este nombramiento que me produjo una satisfacción muy grande.

Además, no solamente la empresa lleva un nombre aragonés, sino que en la actualidad tenemos la sede social en la ciudad de Huesca, concretamente en la calle Coso Alto, 21. De esta forma volvemos a nuestros orígenes, ya que la empresa se fundó en Tamarite de Litera y, después de muchos años, ahora volvemos a ser una empresa aragonesa.

Gracias pues por vuestra amabilidad y por querer nombrarme Académico también aquí, en esta Academia, donde me enorgullezco de tener muchos amigos y conocidos.

FRAUDES ALIMENTARIOS

Quisiera empezar mi discurso explicando qué son los fraudes alimentarios. Es un tema bastante extendido, por desgracia, y que consiste en no ofrecer al consumidor el producto que aparentemente se le quiere dar. Vamos a empezar, por tanto, a ver qué son, qué tipos puede haber, cómo funcionan y cómo se desarrollan.

Primero de todo veamos el significado de fraude, según la Real Academia Española. Entre las diferentes definiciones que propone, la más adecuada para nuestro caso es: «*Acción contraria a la verdad y a la rectitud, que perjudica a la persona contra la que se comente*», es decir, que es un engaño que consiste en ofrecer algo de una cierta calidad, características, etc. por otra cosa, con la intención de engañar y normalmente por una cuestión crematística, es decir, vender el producto por un precio mucho más caro de su valor real, sin tener en cuenta que el tema pueda ser perjudicial para la salud, que esto es otra derivada que puede existir.

Todo tipo de fraude está penado por la ley, pero muchas veces son difíciles de reconocer y, algunos no son claros ni precisos y quizás no se pueden tratar propiamente como fraudes, aunque la intención del mismo sea absolutamente fraudulenta, es decir, engañar al comprador o consumidor dándole lo que vulgarmente se dice «gato por liebre».

Un fraude alimentario es el suministro de un producto que no es de la naturaleza, substancia o calidad exigida y que supone un engaño para el comprador o consumidor.

Considero oportuno no limitar esta definición a que exista intencionalidad; así pues, además de considerar que el engaño puede derivar de una acción deliberada, realizada con la intención de obtener un beneficio económico, también se ha de valorar que derive de malas prácticas de elaboración, manipulación y/o control.

Así pues, podemos hablar de varios tipos de fraude:

Fraude Intencionado: Cualquier práctica deliberada que comprometa la veracidad del producto. Hay muchos tipos: la adulteración de una materia prima, la falsificación y la imitación del envase, la sobreproducción y la desviación de productos o el robo y venta en el mercado negro.

Fraude Involuntario: Todas aquellas prácticas no conscientes derivadas de malas prácticas de manipulación, elaboración, etc., que desencadenen en un producto no legítimo.

Fraude Peligroso para a la Salud: Las prácticas realizadas comprometen la seguridad del producto, ya sea porque causa toxicidad o bien porque el producto comercializado tiene una deficiencia nutricional respecto al producto auténtico. Por ejemplo: melanina en leches infantiles o dilución de zumos o comino en polvos de almendra.

Fraude no Peligros para la Salud: El producto que se comercializa no cumple con las expectativas generadas en el consumidor: Por ejemplo: producto congelado vendido como producto fresco o pimienta roja con almidón.

Algunos de estos tipos de fraudes son ampliamente conocidos dentro del mundo de alimentación, y vamos a desarrollarlos a lo largo de este discurso poniendo algunos ejemplos claros, de cosas que realmente ocurren y que, en muchos casos, pueden ser difíciles de detectar y que, incluso, pueden producir un grave deterioro para la salud del consumidor.

Un fraude intencionado podría ser la alteración de una materia prima o de un producto final y también cuestiones relacionadas con el envase y el etiquetaje.

Con referencia a los envases, podrían ser los productos con un envase prácticamente igual al envase del producto original, lo cual puede llevar al engaño al consumidor que adquiere uno por otro. Esto es bastante frecuente en la industria alimentaria con productos muy reconocidos a los que se imita la forma del envase original para que la gente los confunda fácilmente al encontrarlos colocados en las estanterías del supermercado, al lado de los originales, con las grandes consecuencias que puede tener no para la salud, pero sí para la marca original, ya que el consumidor al encontrarse con un sabor desconocido o diferente al que esperaba pudiera ser que renunciara a seguir consumiendo ese producto, sin darse cuenta que realmente el producto que ha consumido no era el original.

Con este tipo de fraude, tuve una experiencia personal en China, donde se lanzó el Cola Cao y tuvo mucho éxito, convirtiéndose en uno de los diez productos de más renombre. Rápidamente se iniciaron unas falsificaciones producidas por una empresa china y en este caso se podría decir que es el propio gobierno el que está realizando el fraude, ya que hay que tener en cuenta que en China las empresas extranjeras tenían que tener un socio que era en definitiva el gobierno chino, ya que todas las empresas del país son propiedad del gobierno chino. En este caso la empresa fabricaba un

producto que imitaba al Cola Cao y su etiqueta también era una copia bastante burda de la original. El detalle es que en esa copia salía la fecha, hora y minuto de fabricación de la etiqueta que se había copiado, con lo cual todos los botes falsificados tenían la misma fecha y hora de fabricación, y era bastante fácil de identificarlos por un experto que supiera lo que tenía que buscar, pero no por el público en general. Lo curioso es que cuando fuimos a quejarnos a las autoridades locales de lo que había ocurrido y de que nos hacían ellos mismos la competencia, la sorpresa fue cuando delante de estos hechos dijeron «Ah!, ¿Les falsificamos el producto? Están ustedes de suerte, porque nosotros no falsificamos nada que no sea bueno, por lo que pueden estar contentos». Ante esta contestación, lógicamente no supimos que contestar, aunque logramos que se solucionara.

Otro caso curioso que yo he vivido fue con una miel que teníamos en la empresa, que comercializábamos con la marca Granja San Francisco y que se exportaba a países árabes. Como todos ustedes saben el árabe se escribe al revés, es decir de derecha a izquierda, y por lo tanto en la etiqueta ponía *Miel de Flores de la Granja San Francisco* y debajo la traducción en árabe. Hubo un señor en España que quiso exportar miel a los países árabes e intentó copiar la etiqueta, sin necesidad de acudir a un traductor. Él quería poner *miel de flores* y como coincidía con lo que aparecía en nuestra etiqueta, cogió nuestro envase y busco las palabra que coincidían sin tener en cuenta el cambio de sentido de la escritura, por lo tanto en su lugar copio «*granja san francisco*», y sacó al mercado un producto que indicaba *granja san francisco* sin decir lo que era, pensándose que en su etiqueta ponía *miel de flores*.

Centrándonos ahora en fraudes propiamente del producto o materia prima y hablando de la miel, podríamos decir que se trata de un producto que se puede adulterar fácilmente. Dado que la miel es un conjunto de azúcares, es relativamente fácil añadir más azúcar, para aumentar la cantidad de miel, aún sabiendo que el peso aumentado no corresponde a miel, pero queda disuelto con el resto y no se aprecia. Por supuesto que se podrá detectar por los índices que hay de las diferentes materias primas, pero es difícil de reconocer a simple vista.

Otro fraude con la miel se consigue indirectamente, poniendo un jarabe de azúcar al lado del panal de miel, con el fin de que las abejas vayan a coger y libar este jarabe, llevándolo directamente dentro de la colmena y juntándolo con la miel que ya han fabricado. De esta forma se aumenta el rendimiento ya que la abeja fabrica más rápido la miel recogiendo el jarabe que tiene cerca, que no volando lejos a buscar flores. El resultado es que de alguna manera hay un producto añadido pero «seminatural» podríamos decir, ya que interviene la abeja que es la que lo ha aportado.

Otras adulteraciones típicas de la miel es el no cumplir los requisitos que hay de frescura de la miel. Este producto tiene unos índices que con el tiempo se alteran y por lo tanto no tienen los mismos efectos, estos índices que se

pueden evaluar califican la antigüedad de la miel. En algunas ocasiones se etiqueta como fresca una miel que ya no tiene los índices en perfecto estado.

La leche es otro de los productos con los que he trabajado. Los productos líquidos en general son más fáciles de adulterar. ¿Cómo se podría alterar por ejemplo la leche?, añadiendo agua, pero es fácilmente detectable, ya que los índices de proteínas, grasas, etc., cambian notablemente. Otra falsificación mucho más difícil de reconocer, es la de adulterar la leche con orina de la propia vaca. Esto en principio parece una barbaridad, pero se ha hecho y es más difícil de detectar, dado que al tratarse de un líquido corporal del mismo animal muchos de los índices que se alterarían por la adición de agua, aquí no se notarían tanto. Este fraude que se puede dar principalmente en la leche fresca. Con una analítica también se podría detectar, pero no sería tan evidente.

Afortunadamente yo no me he encontrado nunca con este fraude. Es importantísimo elegir bien a los proveedores con los que trabajes, en los que puedas confiar y con los que compartas los mismos criterios de calidad y buen hacer.

Repasaremos también otros casos que han habido, como por ejemplo el de la presencia de carne de caballo en carne picada de vacuno, o la presencia de melanina en leche de polvo infantil procedente de China.

Este último fue un fraude que en su momento causó una gran expectación y tuvo un gran impacto sobre la población china. Ello hizo que las autoridades tomaran precauciones y cerraran las fábricas que habían realizado esta adulteración, con lo cual se perdió la confianza en la fabricación de leches infantiles producidas en China y, a partir de ese momento, se demandaron únicamente leches que se habían producido en el extranjero. Ello causó graves problemas de suministro en muchos países, puesto que aumentó muchísimo la demanda de leches infantiles en polvo. También esta falta de leche infantil en el mercado provocó que muchas empresas adecuaran sus instalaciones para poder exportar a China y aumentaran su fabricación, aunque pasado un tiempo, cuando todo volvió a la normalidad, se encontraron que disponían de fábricas con gran capacidad de producción, pero sin una demanda real. Esta es también una de las consecuencias de este tipo de fraudes, que pueden alterar las condiciones del mercado en general.

Recordemos casos más recientes como el de la carne mechada de Andalucía, que ha causado un gran impacto social

En este caso se han juntado dos tipos de fraude, el primero sería un fraude hasta cierto punto involuntario debido a la presencia de listeria en la carne, lo cual se podía haber producido por un defecto de fabricación no deseado, pero después se añade un fraude voluntario por el hecho de que la empresa conocía la existencia de la listeria y no solamente no hizo nada para solventarlo sino que encima continuó vendiendo el producto con la presencia microbiana.

En este caso el problema es doble, por un lado por la falta de higiene de las instalaciones y por otro, el fraude intencionado por no corregir el error y además seguir vendiendo el producto tal cual.

Aquí se aprecia perfectamente la importancia y trascendencia que pueden tener los temas fraudulentos, ya que aunque se inicie por un tema totalmente involuntario o no atribuible a la propia empresa, puede acabar siendo un problema de salud pública, con graves consecuencias para todo el mundo, por la negligencia de no retirar el producto en cuanto se detectó la contaminación.

Recordemos también el problema grave con el aceite de colza, que se comercializó para uso alimentario como si fuera aceite de oliva y que causó la intoxicación de varias personas, con consecuencias sobre la salud de las mismas, que algunos aún arrastran en la actualidad. Este caso no ha acabado de resolverse del todo dado que las indemnizaciones que se debían recibir por parte de los afectados, muchas no llegaron a realizarse y continúa el debate abierto sobre este tema.

Además fue una venta fraudulenta, ya que aparte de no tener permisos, registros, ni nada, se hacía de forma itinerante por las casas, con marcas que se inventaban.

Concretamente una de estas marcas era Eureka, que no estaba registrada y que apareció en la lista de marcas de aceites que no se podían consumir. En ese momento existía un chocolate con la marca Eureka que, por efecto rebote sus ventas acabaron hundiéndose. Aunque no tenía nada que ver la gente perdió la confianza en ese chocolate, sin tener en cuenta que se fabricaba en una empresa legal, establecida, propietaria de la marca y que no tenía nada que ver con el aceite de colza, pero el hecho de que hubieran usado como marca una igual a la de ellos hizo caer sus ventas completamente. Esta también es otra de las consecuencias que puede conllevar un fraude que no solamente ha afectado a la salud pública, sino también problemas económicos o de imagen a otras empresas que no tienen ninguna relación con el problema.

En este momento, seguramente, en Andalucía la gente ha dejado de comprar carne mechada, sea cual sea la procedencia y aunque no tenga nada que ver con la que generó el problema de la listeria.

Indudablemente estos casos han tenido afectación sobre la salud pública y por lo tanto también ha ocasionado un proceso de un gran impacto social.

Un hecho importante también a tener en cuenta es que mucha gente tiene confianza en los mercados o mercadillos que existen de venta directa al público de diferentes productos, que fue el caso del aceite de colza, que se vendía de puerta en puerta, argumentando que lo habían fabricado las propias personas que lo vendían en fábricas artesanales. Este mercado tiene una gran clientela y realmente no tiene las garantías de una empresa bien instalada y sujeta a todas las normas y reglamentos establecidos. En ese sentido por ejemplo, yo puedo decir que concretamente con la miel, nosotros analizamos una serie de

mieles artesanales que se vendían en diferentes sitios, por ejemplo en la abadía de Montserrat (en Cataluña). Mucha gente compraba la miel a unas señoras vestidas de campesinas, por las características artesanales que aparentemente tenían. La mayoría de ellas estaban adulteradas mediante alguna de las formas que hemos comentado anteriormente. y, sin embargo la gente las considera más naturales y mejores que si son de una marca reconocida.

Aquí quisiera comentar brevemente el tema de los productos naturales. Hoy en día existe una tendencia muy importante a sobrevalorar lo natural frente a lo manufacturado, que se considera más artificial. Esto muchas veces no es así, ya que para la elaboración de un producto envasado y de marca hay una serie de exigencias que controlan su fabricación, mientras que los productos naturales y sobre todo si son artesanales no tienen este control. No quiero decir con esto que todos sean malos, pero sí que hay una exageración en este sentido. Todos sabemos lo natural que es la amanita faloides o la cicuta y en cambio es sabido que son altamente mortales. Por tanto yo creo que es importante desmitificar un poco este concepto.

Los fraudes que hemos comentado hasta ahora, son fraudes de cara al público algunos de ellos más o menos conocidos y con más o menos impacto social. Pero también existen los fraudes con las materias primas, con los que se puede encontrar la industria alimentaria. Por ejemplo, uno que yo he vivido, fue con el cacao, que se compra en sacos provenientes de países africanos y americanos; normalmente estos sacos se analizan mediante un punzón que atraviesa el saco para extraer algunos granos de cacao y analizarlo. Algunas veces estos sacos pueden venir adulterados, con algunas piedras de tamaño pequeño mezcladas para aumentar el peso total y que normalmente se decantan hacia la base del saco. Esto sería fácil de detectar porque cuando se vacía el saco se ve, pero muchas veces el saco se vacía directamente en una máquina y ello podría estropear la máquina por un lado y/o entorpecer su fabricación y también incluso si se tratara de piedrecitas pequeño calibre o arena, podría llegar a la fase de fabricación y no detectarse hasta más adelante.

El tema de falsificaciones es muy amplio y se puede dar en muchos casos, no solamente alimentos sino también en medicamentos, lo cual es mucho más peligroso, aunque en este tema no voy a entrar ya que no tengo experiencia en este campo, pero sí que estos fraudes pueden dañar la salud como los casos de fraude alimentario que hemos comentado anteriormente.

Otro tipo de fraude es el mercado negro. Tengo una triste experiencia en este sentido. Hace unos años teníamos una leche especial para un tipo de niños con alguna intolerancia, que estaba cerca de la fecha de consumo preferente y antes de destruirla preferimos donarla a una ONG para que la distribuyera entre familias necesitadas, ya que era una leche que también era perfectamente apta para consumir por niños sanos. Nuestra sorpresa fue cuando un tiempo después y habiendo pasado la fecha de consumo preferente nos vino como una devolución de un mayorista de farmacia; esto nos

dejó completamente sorprendidos. Lo cierto es que esta ONG a través seguramente de alguna farmacia conocida, logró que lo devolvieran al mayorista y este nos lo envió a nosotros, como si fuera una devolución normal para que lo abonáramos. Esto fue una acción fraudulenta, ya que un producto que habíamos regalado, nos llegaba para que lo abonáramos como si se hubiera comprado.

También existen otros fraudes relacionados con el mercado negro, donde se pueden ofrecer muchos productos que se venden como buenos, cuando no lo son. Aquí también tengo que explicar un hecho con el que me encontré hace años. En España antes de entrar en el Mercado Común, el Gobierno español tenía subvencionada la leche, de forma que la leche que los ganaderos no podían vender el Estado la compraba a un precio fijo y determinado, igual que se hacía con el trigo, por ejemplo. Suponiendo, por ejemplo, que este precio fijo fuera de 10 pesetas el litro, me ofrecieron venderme una leche sin ningún problema aparentemente, a un precio de 8 o 9 pesetas el litro, menos de lo que les habría pagado el Estado, cosa que hacía como mínimo tener alguna sospecha de que había «gato encerrado». Nunca la compramos, a pesar de que las analíticas que hicimos eran correctas y cumplían los requisitos, pero no nos ofrecían ninguna garantía de qué podía haber pasado con esa leche, para que nos la vendieran tan barata.

Por tanto hay que vigilar las ofertas que pueden llegar desde el mercado negro, o a través de Internet, de productos que se anuncian como remedios milagrosos, etc., ya que muchas veces pueden ser fraudulentos o que no correspondan a lo que se pretende vender, motivo por el que se utilizan este tipo de mercados no idóneos, para ofrecer productos sin ninguna garantía, ni registro y que no tengan las características propias que han de tener.

Vemos pues que los fraudes pueden ser muy amplios o variados y en todos ellos siempre concurre la misma circunstancia que hemos dicho al principio que es dar una cosa por otra, es decir, el querer engañar al consumidor dándole un producto que no es el que él espera, sea porque no tiene las características propias del producto, sea porque esté infectado o que por diferentes circunstancias o motivos no se ajuste a lo que el consumidor espera.

Lógicamente hay que luchar contra el fraude alimentario y hay empresas especializadas que pueden aportar interesantes aportaciones para las empresas que tengan interés en luchar contra ello.

Hay una empresa que se llama Premiumlab que se dedica al análisis de alimentos y también a las certificaciones y todo lo que esté relacionado con problemas de validación de industrias alimentarias. Recientemente ha editado una guía sobre la prevención de fraudes en la industria agroalimentaria, en la que se explica cómo se pueden prevenir los efectos y como se pueden controlar. Está pensada para ayudar a las industrias de alimentación que quieran tener la seguridad de hacer las cosas bien. Si alguien está interesado puede

consultar la guía en la página web www.premiumlab.eu o contactar con ellos para cualquier aclaración.

Quisiera terminar esta disertación haciendo un alegato en favor de las marcas reconocidas de las empresas. Una empresa muy reconocida y con unas marcas muy acreditadas en el mercado, en principio nunca incurrirá en ningún problema fraudulento, ya que conoce la importancia y el valor que tienen las marcas y los perjuicios que tendría si su negocio se viera involucrado en cualquier tipo de fraude, con consecuencias sumamente perjudiciales para su marca.

Por ello, hay que fiarse mucho más de las marcas reconocidas y de categoría que existen en el mercado, que de otras marcas más artesanales, con una producción de la que se desconoce si se ajusta a las reglamentaciones y calidad obligatorias y que en algunas ocasiones se venden de puerta a puerta.

Este tipo de empresas no se juegan nada, incluso quizás no tienen marca, mientras que una empresa acreditada, si su marca se ve afectada por algún tipo de fraude, puede que no se recupere nunca. Por este motivo sus marcas nos inspiran más confianza, porque la empresa tomará medidas para evitar la posibilidad de cualquier tipo de fraude.

Yo recuerdo por ejemplo en el mercado de los cavas, que hubo una época en que había gente que huía de las marcas reconocidas, pasando a consumir otras anunciadas como artesanales alegando que serían mejores que las grandes marcas. Yo difiero completamente de este punto de vista, ya que las grandes marcas precisamente aseguran una calidad siempre constante. Siguiendo con el mercado del cava, es importantísimo que toda la producción de las empresas que hacen grandes cantidades, siempre mantengan las mismas características, a pesar de las diferencias de materia prima que puedan tener. Por lo tanto, se cuidarán mucho de conseguir esa igualdad de criterios que caracterizan su producto y por lo que la gente puede reconocerlo fácilmente.

Por el contrario una marca poco conocida o con un tiraje muy pequeño se puede permitir ciertas desviaciones, ya que posiblemente la gente no lo apreciará. No quiero decir con esto que no sean buenas y puedan funcionar bien, pero hablando del tema de fraudes, una marca bien acreditada siempre será más segura y de más confianza, que otra absolutamente desconocida.

Con esto quisiera poner punto final a este discurso, en el que creo que ha quedado patente el perjuicio que pueden causar los fraudes, no solamente para el propio consumidor, sino también para empresas paralelas o semejantes por la desconfianza que se genera en el mercado de la categoría de productos del que se trate, dañando también de manera indirecta a otras marcas reconocidas.

He dicho.

Edición patrocinada por:



Colegio
Oficial
Farmacéuticos
Zaragoza