Preguntas para entender el posible fraude de la carne de caballo en productos elaborados cárnicos

Revista
Para entender el posible fraude de la carne de caballo desde ainia centro tecnológico respondemos a preguntas que aclaren algunos términos técnicos que se están utilizando.

Desde que comenzaron a identificarse en Irlanda y Reino Unido casos de carne etiquetada como vacuno con presencia fraudulenta de carne de caballo, hemos ido viendo como cada vez eran más los países afectados, los productos y marcas identificadas. Conforme el impacto se hace mayor, han ido apareciendo en el debate público términos técnicos que no siempre son entendibles. ¿Test de ADN?, ¿trazas y no ingredientes?, ¿etiquetado que incumple la legalidad?, ¿fraude o alerta alimentaria?.

Para entender el posible fraude de la carne de caballo desde **ainia centro tecnológico** respondemos a preguntas que aclaren algunos términos técnicos que se están utilizando:

¿Qué son los test de ADN?

Se trata de una técnica de análisis para saber la procedencia de una carne. Sobre una muestra de producto (por ejemplo, un plato preparado) se extrae su ADN y a partir del análisis del mismo se identifican los diferentes tipos de ADN de la misma y, por lo tanto, se puede saber las diferentes especies animales con cuya carne está compuesto ese producto alimenticio.

Hasta ahora, estos test no se han utilizado de forma generalizada en el control analítico de los productos cárnicos. A partir del 1 de marzo las autoridades europeas, a través de los diferentes Gobiernos de la UE, van a realizar pruebas de ADN en muestras aleatorias de productos alimenticios con ingredientes cárnicos que se comercializan en Europa para comprobar si existe ADN equino de forma fraudulenta. Y muchas empresas también han iniciado ya controles propios y con sus proveedores.

¿Qué son las trazas de ADN?

En algunas informaciones que se van publicando, se especifica el término “trazas de ADN”. Normalmente, se refiere a cantidades muy pequeñas, en algunos de los casos hablamos de rastros de carne de caballo en los que, precisamente, por ser tan pequeños se entienden que no hay intencionalidad en la mezcla de distintos tipo de carne.

Podemos decir que cuando hay menos del 1%, en este caso del caballo, puede considerarse una mezcla accidental y, por tanto, no se considera fraude. Esta mezcla puede proceder de, por ejemplo, haber picado carne equina y vacuna en la misma máquina.

La Comisión Europea recomienda que cuando se encuentra más de un 1% hay que hacer un seguimiento de control más estricto.

¿Por qué se habla de fraude?

Según insisten tanto los productores como las autoridades sanitarias europeas, este caso no presenta a día de hoy problemas de seguridad alimentaria y su consumo no parece entrañar riesgos, aunque sí parece que en algunos casos detectados no se ha cumplido la legislación sobre etiquetado de productos informando qué productos cárnicos comercializados como carne de vacuno, contenían también carne de caballo.

La legislación alimentaria en materia de etiquetado de alimentos obliga a citar la lista de ingredientes de un producto; lista que “estará constituida por la enumeración de todos los ingredientes del producto alimenticio en orden decreciente de peso en el momento de su preparación”. En definitiva, la información incluida en el etiquetado debe permitir al consumidor conocer la naturaleza real del producto que compra y de todos sus ingredientes.

¿Cómo averiguamos dónde puede estar el origen?

Europa tiene uno de los más avanzados sistemas de control y seguridad alimentaria del mundo. Sus sistemas de trazabilidad (el control de la cadena alimentaria desde la granja a la mesa) son en sí mismos una garantía, ya que permiten identificar en qué punto de la cadena de valor ha surgido el problema y depurar responsabilidades.

Los controles puestos en marcha van dando pistas e identificando el origen del ADN de los ingredientes de los productos. También muchas empresas ya están realizando autocontroles adicionales y están trabajando conjuntamente con sus proveedores para reforzar los controles de las cadenas de suministro, como informaba Fiab en un comunicado.

Los actuales métodos analíticos para identificar el ADN, basados en biología molecular, tienen un altísimo nivel de sensibilidad y precisión (PCR Real Time).

¿Cómo funciona el sistema de alertas alimentarias europeo?

Para hacer un repaso de los riesgos actuales, contamos con una excelente herramienta, las bases de datos de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). El RASFF se constituyó en el año 2002 para facilitar a las autoridades en materia de control de los alimentos y piensos de la Unión Europea una herramienta efectiva de intercambio de información que permita la rápida toma de decisiones ante la aparición en el mercado de riesgos relevantes en materia de seguridad alimentaria.

El RASFF cuenta con una base de datos pública en la que se recogen las diferentes notificaciones al sistema y que permite tener información actualizada sobre el estado de la seguridad alimentaria en la UE.

¿Qué hacer con los productos alimenticios retirados?

Ya hay voces que comienzan a señalar esta pregunta, para la que de momento no hay una respuesta definida por parte de las autoridades. Lo único cierto es que hay una importante cantidad de alimentos mal etiquetados que se están retirando de la comercialización en toda Europa. Algunos están siendo destruidos y otros retenidos a la espera de tomar una decisión sobre qué hacer con los mismos.