El fraude alimentario en hierbas y especias

Description

Las hierbas y especias son la columna vertebral de cualquier buena comida (imagen 1). No sólo le dan a los platos un sabor característico sino que, si se consumen en la combinación y cantidades adecuadas, también pueden tener beneficios para la salud. No obstante, tanto si se trata del sabor perfecto para complementar un plato o como de los beneficios para mantener una dieta saludable, los consumidores deben saber qué es lo que reciben por lo que pagan.

Debido a su gran valor, su oferta limitada y la complejidad de su producción y abastecimiento, las especias son susceptibles de fraude. El fraude de especias se produce cuando una especia cara (como el azafrán) se enriquece con otro material vegetal que no es especia (como los tallos de la planta). Otro tipo de fraude es utilizar colorantes para darle a las especias un color específico, sobre todo cuando el color influye mucho en la percepción de la calidad. Se ha descubierto que las especias como el pimentón, la cúrcuma y el comino contienen colorantes industriales y otros a base de plomo que pueden provocar problemas de salud como el cáncer (3).

Según un **estudio llevado a cabo por la Unión Europea**, esto no es algo que suceda siempre o a menudo (EUR30877EN, Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, Luxemburgo, 2021) (4)(5). El estudio, que fue llevado a cabo en 21 de los estados de la unión, además de Suiza y Noruega, descubrió que casi una de cada cinco hierbas y especias había sido alterada o adulterada de alguna manera desconocida.

La hierba más adulterada era el orégano.

Casi la mitad de las muestras recogidas (48%) contenían otros ingredientes, sobre todo hojas de olivo. Otras hierbas y especias adulteradas eran la pimienta (17% de las muestras), el comino (14%), la cúrcuma (11%), el pimentón (6%) y el azafrán (11%). Estas hierbas y especias fueron alteradas o adulteradas de diversas formas. A algunas se les habían añadido otros ingredientes pero, a diferencia del orégano, no se revelaron.

Lo más preocupante de todo es que se descubrió que algunas hierbas y especias contenían aditivos que están prohibidos en los alimentos en la actualidad.

El estudio analizó 1.885 muestras de hierbas y especias y descubrió que más de la mitad de ellas contenían “alguna cantidad de material vegetal no declarado”. En una de cada cincuenta muestras se encontraron colorantes no autorizados. En algunas muestras también se detectaron unos niveles de cobre más altos de lo permitido, incluidas dos muestras de comino, cuatro de pimienta y 45 de orégano.

Una muestra contenía también niveles potencialmente cancerígenos de cromato de plomo.

En 2018, un estudio llevado a cabo por la Convención Farmacopea de Estados Unidos descubrió que hasta el 27% de las especias vendidas en Estados Unidos estaban adulteradas con rellenos u otras sustancias.

Según los autores del estudio “no se observó ninguna tendencia específica en la tasa de posibles manipulaciones fraudulentas a lo largo de la cadena de suministro (país de origen/importadores/mayoristas/transformadores/envasadores). Sin embargo, el número de muestras obtenidas en determinadas etapas (producción nacional, mercados locales, control fronterizo e internet) no fueron suficientes que permitieran una serie de comparaciones estadísticamente significativas.

A medida que crece el interés de los consumidores por los sabores del mundo, también lo hace la demanda de hierbas y especias que los proporcionan. Las hierbas y especias cuentan con una creciente popularidad en el sector de servicios alimentarios interesado en nuevos sabores y cocina étnica, que las utiliza en sus comidas listas para llevar y como reclamo de beneficiosas para la salud, la demanda mundial de hierbas y especias – y el mercada para de especias y hierbas con valor añadido, como trituradas, molidas o mezcladas- va en aumento” afirmaba el estudio. Sin embargo, los científicos se apresuraron a señalar que, con el aumento de la demanda (y el actual incremento vertiginoso de los costes de importación y exportación), crece la posibilidad de adulteración.

¿Qué pueden hacer los exportadores de hierbas y especias?

Las cadenas de suministro de hierbas y especias son largas y complejas. El fraude puede suceder en cualquier punto del proceso. Para detectar y prevenir los puntos ciegos son necesarios llevar a cabo controles adecuados y medidas paliativas. Esto también es responsabilidad de los exportadores. Pero ¿cómo atenuar los riesgos?

Es muy importante establecer relaciones transparentes y de confianza con los compradores. Esto incluye una comunicación rápida y clara, cumplimiento de promesas y una respuesta eficaz en caso de incumplimiento. También es muy importante enviar muestras representativas para demostrar que es un proveedor digno de confianza.

www.elmaipo.cl

Las directrices y publicaciones disponibles le ayudarán a subsanar las deficiencias de su cadena de suministro. La guía sobre la autenticidad de hierbas y especias, por ejemplo, es una recopilación de las mejores prácticas para abordar los problemas de adulteración. En esta publicación colaboraron la BRCGS, la Federación de Alimentos y Bebidas del Reino Unido y la Asociación de Condimentos y Especias.

Las tecnologías digitales también pueden proporcionar determinadas herramientas que son un punto de partida excelente para controlar la cadena de suministro. Las plataformas de trazabilidad basadas en blockchain pueden ayudarle a trazar los pasos y los operadores de la cadena. Esto le ayudará a establecer la transparencia y la confianza. Un software de planificación de recursos empresariales (ERP por sus siglas en inglés) más avanzado puede ayudarle a gestionar mejor los procesos en un único sistema. El ERP, por ejemplo, garantiza que los productos se separen en función de su caducidad, riesgo de alérgenos y origen. También establece normas de calidad y autenticidad para cada tipo de especia o hierba (5).

Sin embargo, la EMA (adulteración por motivos económicos) es algo más que una preocupación económica.

El fraude alimentario puede provocar problemas de salud graves, incluso la muerte, dependiendo de lo que se añada, sustituya u omita. Un ejemplo es la intoxicación por plomo provocada por especias adulteradas, al igual que las reacciones alérgicas a un ingrediente oculto y sustituido que contenga aunque sólo sea un alérgeno alimentario (1).

Para obtener información detallada sobre este tema lea otros artículos sobre el fraude alimentario, el fraude alimentario en la miel y el jarabe de arce, y el fraude alimentario del aceite de oliva.

Referencias:

1. https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/economically-motivated-adulteration-food-fraud
2. Brooks, C. at al. 2021 A review of food fraud and food authenticity across the food supply chain, with an

examination of the impact of the COVID-19 pandemic and Brexit on food industry. Food Control, Vol. 130, 108171.
3. https://www.foodbeverageinsider.com/supply-chain/eu-study-reveals-fraud-adulteration-many-herbs-and-spices
4. https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC126785
5. https://www.cbi.eu/news/fraud-and-adulteration-european-spice-and-herb-sector
6. http://wayback.archive-it.org/
7. https://www.irishtimes.com/
8. https://www.foodauthenticity.global/food-fraud-prevention
9. https://www.foodmanufacture.co.uk/

Por Christina Marantelou, Agrónoma – Especialización en Ciencia de los alimentos, Máster en Ciencias de Nanobiotecnología de la Universidad Aristóteles de Salónica (Grecia)

El Maipo/Wikifarmer

Date Created
Enero 2025

www.elmaipo.cl