

# EL FRAUDE ALIMENTARIO EN ESPAÑA

MARIA ANTONIA CASTRO  
Periodista

¿Cree que los consumidores españoles están protegidos frente a los posibles fraudes y abusos existentes en el mercado? ¿Cuáles cree que son los motivos que ocasionan esa falta de protección? Con estas preguntas iniciaba el Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS) una encuesta, en 1995, sobre la Defensa del Consumidor. En aquellas fechas el 67 por 100 de la población consideraba que no estaba lo suficientemente protegida ni informada y que la causa provenía de la falta de control e inspección por parte de la Administración.

Ahora, según un reciente informe del CIS, seis de cada 10 españoles confían en los alimentos que consumen y en la Administración. Y lo dicen a pesar del aceite de colza, de los pollos con dioxinas, de la controversia sobre los transgénicos, del abuso del clenbuterol, de la fiebre aftosa y de la locura de las "vacas locas". ¿Por qué? ¿Tenemos en España y en Europa la suficiente protección y los controles adecuados en la alimentación?

Enrique García, Director Técnico de la UCE (Unión de Consumidores de España) piensa que sí, aunque el mercado de los alimentos es bastante complejo. "Tenemos unas instituciones que funcionan bien, un ordenamiento jurídico de los más avanzados de Europa, y unas inspecciones buenas pero insuficientes. Pero, tenemos un marasmo de competencias entre los Ministerios de Agricultura y Sanidad, y Comunidades Autónomas y Ayuntamientos (que son los que tienen las competencias ejecutivas), que muchas veces hace que las inspecciones y los controles no sean los adecuados, lo que significa un grave handicap de cara al objetivo final que es la seguridad de los consumidores".

Por ello, sostiene Enrique García que sería necesaria una clarificación de competencias y unos controles fidedignos en origen. Es decir, una coordinación entre las Administraciones Públicas y un etiquetado que permita la trazabilidad de los alimentos y que facilite su inspección. "Hay un hecho fundamental –puntualiza Enrique García– y es que tras la investigación que realizó el SEPRONA sobre el tema de las vacas locas, que fue excepcional, se puso de manifiesto no sólo el marasmo competencial, sino una serie de irregularidades habituales más o menos graves en el sector agroalimentario, y otras puntuales pero muy graves, que incluso son delito penal, que habría que resolver." Por ello, el Director Técnico de la UCE insiste en que la Administración "falla estrepitosamente en las inspecciones, fundamentalmente por falta de medios económicos, humanos y técnicos".

Esta preocupación por la falta de coordinación entre Administraciones y por un control alimentario que garantice la salud y seguridad de los consumidores es también un tema prioritario en la Unión Europea (UE). Desgraciadamente el fraude alimentario no es exclusivo de España, ni el marasmo de responsabilidades patente de nuestro Estado. Por ello, la Comisión Europea aprobó en enero de 2000 el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria en el que, además de establecer más de 80 sistemas y normas de protección alimentaria de categoría mundial, anunciaba una reforma legislativa radical y la creación de una nueva Autoridad Alimentaria Europea.

Las responsabilidades de esta nueva entidad coordinadora van a ser la evaluación de riesgos de alimentos que tengan un impacto directo o indirecto con la salud de los consumidores; la recopilación y análisis de informaciones para hacer programas de control y seguridad alimentaria; y la mejora de la actual Red de Alerta Rápida Europea, en la que se incluirán nuevos parámetros, como la alimentación animal, entre otras cosas por los problemas de los piensos y el descontrol de los medicamentos veterinarios (hormonas, antibióticos, etc.) que, a largo plazo, podrían tener serias repercusiones en nuestra salud.

Este nuevo organismo comunitario, una especie de Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, entrará en funcionamiento en el

2002 y coordinará las acciones Comunitarias en colaboración con las Agencias Nacionales de los Países Miembro.

En España a finales de abril se aprobó, en el Congreso de los Diputados, el proyecto de Ley por el que se crea la Agencia Alimentaria Española, que dependerá del Ministerio de Sanidad y Consumo y que, en coordinación con la Agencia Europea, tendrá como objetivo principal proteger la salud pública. También garantizará su calidad nutricional y promoverá la cultura de la salud entre la población. Para ello desarrollará programas de cooperación y coordinación en seguridad alimentaria, en colaboración con las Comunidades Autónomas, Ayuntamientos y otras Administraciones públicas nacionales. El Estatuto de la Agencia Española se aprobará antes de final de año por Real Decreto, lo que permitirá iniciar su andadura en enero de 2002, con una dotación económica reflejada en los Presupuestos Generales del Estado de este año.

Las funciones de la Agencia serán las mismas que las de la Agencia Europea, es decir, evaluación, gestión y comunicación de riesgos alimentarios; desarrollo de normativas, certificaciones, acreditaciones e incluso actuaciones ejecutivas. Tendrá un papel preponderante en situaciones de crisis o emergencias. En sus órganos de dirección estarán representadas las Comunidades Autónomas y las Administraciones Públicas, así como las Organizaciones de Defensa de los Consumidores y los empresarios del sector agroalimentario. Además, contará con un Comité Científico que evaluará los riesgos alimentarios. Es decir, será la autoridad nacional que valide y unifique las afirmaciones de los científicos, a veces dispersas o enfrentadas.

En la Unión Europea, en materia de validación científica, la Comisión cuenta con el asesoramiento de centros de investigación, como el Instituto de Prospectiva Tecnológica (IPTS). Este centro científico, que tiene su sede en Sevilla, está especializado en programas genéricos de bioquímica, y en otros tan específicos como el análisis del impacto de los transgénicos para la salud humana, o la valoración de riesgos del uso de hormonas en la cría del ganado vacuno. "Existe un conflicto de intereses en la Organización Mundial de Comercio pues –explica Dolores Ibarreta,



investigadora del IPTS- Estados Unidos quiere vender a Europa su carne de vacuno criado con hormonas, que allí están permitidas. Pero Europa se niega por el Principio de Precaución, y la Comisión nos pidió un análisis científico sobre los riesgos de esta carne tratada. Y demostramos que efectivamente hay riesgo tanto para la salud como para el medio ambiente”.

Si la Comisión Europea cuenta con el asesoramiento de centros científicos como el IPTS, las Administraciones Públicas españolas cuentan con el apoyo del Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) del Instituto Nacional de Consumo. La principal misión de este organismo es la de examinar los productos de gran consumo, para verificar su adecuación a la normativa técnico-sanitaria vigente y a las normas de calidad que los regulan, y garantizar que son seguros para el consumo humano. Para ello cuenta con unos laboratorios de técnicas avanzadas en microbiología, espectroscopia, cromatografía e identificación molecular. Con los equipos de identificación molecular pueden detectar proteínas y aditivos en los alimentos crudos, y también realizar análisis genéticos tanto de estos alimentos crudos como de los precocinados o transgénicos, lo que permitirá conocer la trazabilidad de los productos y ayudar a combatir el fraude alimentario.

Los análisis que realizan afectan a los productos presentes en el mercado español y los hacen a petición de los diferentes organismos de las administraciones públicas con responsabilidad en la protección del consumidor, tales como los servicios de inspección de las Comunidades Autónomas, las Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC's), las juntas arbitrales, los juzgados, u otros organismos como la Guardia Civil.

Durante el año 1999 en el CICC analizaron 7.032 muestras, 3.927 de productos alimenticios y 3.105 de productos industriales. Según datos de la memoria, el 53,17 por 100 presentaban algún tipo de irregularidad, en su mayoría problemas de etiquetado (41,94 por 100). Las pruebas realizadas a los casi 4.000 productos alimenticios se orientaron a verificar la conformidad de los productos con las normativa en cuanto a etiquetado, contenido efectivo, caracteres organolépticos (aspectos

externa, color, consistencia) y principios inmediatos para determinar parámetros como el valor energético y la flora microbiana. También comprobaron la presencia de contaminantes biogénicos (parásitos, restos biológicos), elementos patógenos, flora microbiana, materias extrañas, metales, etc. Las muestras “no conformes” fueron del 41,8 por 100 en total. De éstas, el 27,5 por 100 por causa del etiquetado, el 11 por 100 por factores de calidad, el 0,2 por 100 por adulteración, el 2,4 por 100 por aditivos, el 0,5 por 100 por contaminación química o biológica y el 1,8 por 100 por adversa microbiología y parasitología.

Y estas muestras “no conformes” ¿a qué productos del mercado se refieren?

Las organizaciones de Defensa de los Consumidores, como la UCE, o los laboratorios de análisis los identifican bien. Por ejemplo, cuando descubren etiquetas fraudulentas en los productos con denominación de origen, fundamentalmente de quesos, aceite de oliva, vinos y bebidas alcohólicas,... “Si se está vendiendo calidad, —argumenta el Director Técnico de la UCE— hay que darla. La diferencia es de un 400 por 100 en el precio de un vino con denominación de origen a otro que no la tiene”.

También estas muestras “no conformes” se refieren a la sustitución de unas especies por otras. Por ejemplo, en los enlatados cárnicos se sustituyen los patés de hígado de pato por el de pollo o cerdo, o en los de foie-gras se encuentra cualquier hígado menos el de oca. También es frecuente, en pescados fileteados y congelados, la sustitución de la merluza (*Merluccius merluccius*) por otras especies próximas del género *Merluccius*, o del género de los *Gálidos*, o del grupo del bacalao. O con la perca del Nilo que la venden como mero, porque es una especie unas veinte veces más barata. En cuanto a frutas y verduras también descubren el fraude, o los “no conformes” en dos frentes: en la modificación del lugar de origen, y en la desclasificación. Todas las frutas y verduras pasan por un proceso de normalización en los Almacenes de Clasificación y, según sus características, obtienen una u otra categoría que determinará su precio de venta. Pero a medida que va pasando el tiempo van perdiendo esas características (y su valor económico) por lo que suelen mezclar las catego-



rias y ponerlas al precio máximo. Otro fraude que también conocen es la puesta a la venta al público de la fruta desclasificada, que se ha destinado a la industria alimentaria. "Todos estos fraudes —dicen los técnicos del laboratorio— son muy difíciles de detectar por el consumidor y se necesita, además de una experiencia de los controladores y un conocimiento importante del producto, una verificación documental posterior".

En los aceites siguen encontrando mezclas de aceite de oliva con aceites de semillas. Según los laboratorios, esto es fácil de detectar analíticamente por diferentes indicadores como el de ácidos grasos, el de transmisión a luz ultravioleta, o por la composición de esteroles. Pero hay un aceite que les es muy difícil de distinguir que es el de avellana por su similitud con el de oliva. Y necesitan utilizar fracciones esterólicas y análisis a segundo nivel para descubrir la mezcla. En España es muy escasa la producción de aceite de avellana, y se alertaron del fraude por el volumen de importaciones de aceite de avellana turco que entraba en España, que ni el consumo de la industria alimentaria ni el mercado demandaban. Parece que estaba relacionado con las subvenciones a la producción. Pero el fraude más común es la mezcla del aceite de oliva virgen con el de girasol en proporciones inferiores al 50 por 100. Según los técnicos es muy difícil de detectar en análisis y produce muchos beneficios al comercializarse tantos millones de litros al año (458.000 millones en 2000).

En bebidas lo que se está haciendo, según los análisis de laboratorio, es poner en whisky o brandy de baja calidad etiquetas de marca. También han detectado el uso de alcohol precipitado —de procedencia agrícola— como base de algunas bebidas que tienen que ser destiladas. Esto lo detectan bien porque el alcohol precipitado es muy puro y plano, mientras que el destilado tiene muchos componentes secundarios. También se están encontrando alcoholes precipitados destinados para la industria alimentaria (que son mucho más baratos que los destilados), rebajados con agua, coloreados con caramelo y vendidos en los supermercados como marcas de whisky de bajo precio.

En las carnes frescas, lo que encuentran los

laboratorios en los controles son residuos por tratamiento de medicamentos: antibióticos, clenbuterol, etc. O vacas mal identificadas. Los ganaderos tienen la obligación de colocar una chapa de identificación (crotal) para que todas las piezas de carne estén identificadas hasta la puesta a disposición del consumidor final. Cuando un animal desaparece, porque muere o va a matadero, su crotal también debería desaparecer. Sin embargo, los ganaderos vuelven a utilizarlos para otras reses compradas fuera o que no tenían control, con lo cual su identificación es falsa. Se han encontrado muchos casos en Galicia, donde las granjas gallegas importan vacas de Portugal. Según la Guardia Civil es un fraude imposible de detectar a simple vista, salvo que se hagan investigaciones más profundas.

Para el Doctor Carlos Arnaiz, director del Centro de Investigación y Control de Calidad (CICC) del Instituto Nacional de Consumo, la forma más científica de identificar al animal sería con un Registro de Huella Genética. En la actualidad, cuando nace una res se le marca con un número en el crotal (la chapa que se le grapa en la oreja), y ese número es el que figura en los papeles que le acompañarán desde que nace hasta que entra en la sala de despiece del matadero. "Hay que fiarse de que los papeles y el crotal sean los correctos. Sin embargo —puntualiza el Doctor Arnaiz— a través de la Ficha Genética se podría saber a qué animal concreto pertenece el filete que hay en el plato. Ya tenemos los medios técnicos para conseguir la Huella Genética de cada animal, a partir de un trozo de tejido o de una muestra de sangre. Eso permitiría la trazabilidad completa. Aunque de momento los procedimientos son caros, todas las carnes con denominación de origen, como la ternera de Navarra, la de Ávila o los jamones de Jabugo, podrían soportarlo al precio por el que se comercializan. Pero hace falta una voluntad o bien del ganadero, o de los distribuidores o de la Administración".

## LOS CONTROLES ALIMENTARIOS

Todos estos fraudes tienen o graves repercusiones para la salud humana, como desgraciadamente ocurrió con el aceite de colza, o



para el bolsillo del consumidor, o ambos. En todos los casos infringen los derechos básicos los consumidores recogidos en la Ley General de los Consumidores y de los Usuarios de 1984. El consumidor tiene derecho a una seguridad alimentaria, y también tiene derecho a conocer todos aquellos aspectos relevantes del producto.

El Servicio de Protección a la Naturaleza (SEPRONA) de la Guardia Civil no solamente actúa en defensa del medio ambiente, sino también en defensa de la alimentación humana, de la alimentación animal y del uso adecuado de plaguicidas, pues todo ello terminará formando parte de nuestra cadena alimentaria. Según los expertos, la utilización a gran escala de antibióticos en ganadería y agricultura hace que se encuentren restos de los mismos en la carne de cualquier animal, lo que está generando bacterias resistentes antes desconocidas. Por ello, el tratamiento para cierto tipo de bacterias, que antes se curaban con antibióticos tanto en seres humanos como en animales, hoy no sirven de nada.

En este sentido, el capitán Piriz, del Servicio del SEPRONA, explica que dada la preocupación que tiene la Guardia Civil por estos temas, cada año programan un par de operaciones especiales, de unos dos meses de duración orientados a la defensa del consumidor o de la protección al medio ambiente. "El año pasado a raíz del problema de los pollos con dioxinas en Bélgica —comenta— hicimos una campaña especial entre el 15 de febrero y el 30 de marzo para ver que pasaba en nuestro país y para controlar el grado de cumplimiento de la normativa que regula tanto la alimentación humana, como la animal, y la utilización de productos fitosanitarios". Realizaron un total de 17.452 inspecciones en todo el territorio nacional, en establecimientos comerciales, explotaciones ganaderas, farmacias, almacenes e industrias del sector. El resultado fue: 12.819 infracciones administrativas, 48 infracciones penales y 28 personas detenidas por infracciones cometidas contra la salud pública, fraude o contra la propiedad industrial. También incautaron miles de kilos de productos diferentes, entre otros 28.386 docenas de huevos por uso indebido de medicamentos veterinarios.

"La operación fue bastante bien acogida por

la población, aunque algunos sectores ganaderos protestaron, especialmente los que menos tenían que protestar. En aquella ocasión detectamos que todavía se sigue usando el clenbuterol, aunque los ganaderos decían que estaba casi desterrado. En principio el clenbuterol no está prohibido, pero cuando las vacas lo necesitan y con receta de veterinario, como exige la Ley del Medicamento Veterinario. Pero no para dárselo o inyectárselo a los terneros para su engorde artificial".

Otra operación excepcional fue la que realizaron con motivo de la enfermedad de la encefalopatía espongiiforme bovina (el mal de las "vacas locas") en la que todavía trabajan. Actuaron a petición de diferentes Administraciones Públicas y, entre diciembre 2000 y enero 2001, realizaron otra operación para verificar que el material específico de riesgo cumplía con los condicionantes de destrucción, registros documentales, etc. que exige la normativa vigente tanto en mataderos, salas de despieces y transformación, transportistas, incineradoras, explotaciones ganaderas, etc. En esta operación fueron acompañados por los inspectores de sanidad y agricultura. En esta ocasión, según el capitán Piriz no hubo tanta respuesta negativa como en la anterior por parte de los ganaderos, porque sabían que tenían que sacrificar a sus reses para erradicar la enfermedad.

Para esta operación contaron no sólo con los 1.500 agentes del SEPRONA, sino con otros servicios y unidades de la Guardia Civil como Policía Judicial (para los temas más complicados de delitos) y Fuerzas de Tráfico para controles en carreteras. Los resultados, que ocuparon espacios de portada en muchos medios de comunicación fueron espectaculares. En mes y medio realizaron más de 10.500 actuaciones, de las cuales 6.298 fueron inspecciones en instalaciones (granjas, mataderos, etc.), detectando 4.011 infracciones, entre otras 8 mataderos clandestinos. Asimismo, de los 4.247 controles de transporte de ganado y derivados descubrieron 609 irregularidades. Los resultados de todo lo que vienen realizando hasta la fecha se concretan en 81 infracciones penales por instalaciones, y 22 personas detenidas por delitos contra la salud pública, medio ambiente o falsificación de documentos.



Las detenciones se han hecho en Burgos, Granada, Murcia, Cantabria y Pontevedra, y se han incautado 2.668.000 kilos de piensos ilegales en las provincias de Toledo, Cuenca, Almería, Córdoba, Valencia, Castellón, Lérida y León.

Otra operación, que desde el año 98 viene realizando el SEPRONA en las costas, es el "Plan de Actuación Conjunta de Inspección de Actividades Pesqueras", o PACIAP. Aunque todavía no es operativo a nivel nacional –lo será pronto– se lleva a cabo en Canarias, Andalucía, Murcia y Castilla y León. "El objetivo –dice el capitán Piriz– es controlar todo el pescado inmaduro que se vende en España, tanto si es de procedencia nacional como extranjera". Aparentemente llega mucho pescado inmaduro, o de pequeño tallaje, de Italia a través de Gerona, y también del Atlántico que entra por el sur. El total de pescado inmaduro incautado hasta la fecha es de 167.884 kilos, especialmente de boquerones, pulpo, sardinas, merluzas y almejas.

Aunque todas estas cifras son preocupantes, no hay que olvidar que en España se consumen anualmente cerca de 34.000 millones de kilos/litros de alimentos, lo que en el 2000 supuso un gasto total de 9.4 billones de pesetas, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Además del SEPRONA, en España existen otros controles alimentarios. Hay un control sistemático de frontera que se centra en los productos que vienen de las Zonas de Alerta, es decir, de las zonas de productos conflictivos y que se avisa su llegada a través de la Red de Alerta Sanitaria Rápida. Los productos que vienen de otras zonas se controlan por muestreo aleatorio. En la industria alimentaria hay otro control sanitario que realizan veterinarios y farmacéuticos, y en las empresas, fundamentalmente las cárnicas, han instalado sistemas informatizados de autocontrol para análisis de riesgos, control de peligros, puntos críticos, y producto final, por lo que la inspección sanitaria se reduce a verificar que el proceso se está cumpliendo y realizando de la manera prevista. Los productos finales tienen también dos o tres inspecciones más en los Mercados Centrales, en los Almacenes de Clasificación y en los Centros de Distribución, donde la Policía Municipal controla el con-

sumo, y la inspección sanitaria controla los productos frescos. También existe un control en transporte de productos alimenticios, tanto de materia prima como de productos finales, que suele realizar de manera fortuita la Guardia Civil. En los municipios relativamente grandes suele haber inspectores de consumo que tienen una formación específica para el control de productos. El problema es que el número de productos y el número de establecimientos en el mercado español es extraordinariamente alto y el personal, los recursos y los medios de inspección son extremadamente limitados. (Por ejemplo, cada patrulla motorizada del SEPRONA tiene una demarcación de 1.800 Km<sup>2</sup>, que quizá puedan recorrer al cabo del mes.)

Por otro lado, y para luchar contra el fraude alimentario, en 1999 se creó por Real Decreto 259/1999, la Comisión para el Análisis y Prevención del Fraude en los sectores Agroalimentario y Pesquero, que depende del Ministerio de Agricultura. Entre las funciones de esta Comisión destacan la programación y realización de estudios y análisis de áreas sectoriales y geográficas; la propuesta de medidas de carácter operativo; el análisis y valoración técnica de los resultados de las medidas adoptadas; y, la elaboración de un plan general de lucha contra el fraude.

"Nuestras funciones –comenta Jorge Fernández Ordás, Subdirector General de Coordinación Institucional del Ministerio de Agricultura– son más de análisis y propuestas, que meramente ejecutivas. El presidente de la Comisión es el Ministro de Agricultura y tenemos representantes del Ministerio de Hacienda tanto de la Oficina Nacional de Auditorías como de la Agencia Tributaria, y de los Ministerios de Sanidad, de Justicia y de Economía que son los que tienen competencia directa en la prevención y erradicación del fraude. También hay representantes de todas las Comunidades Autónomas por tener transferidas las competencias de agricultura, alimentación y pesca."

Por otro lado, el Ministerio de Agricultura es el responsable ante la Unión Europea de recibir los fondos de ayudas e informa de su destino. Las CCAA son, a su vez, las responsables de entregar estas ayudas e indicar al Ministerio su distribución. "Una de nuestras



prioridades es hacer una mejora en la gestión de estos fondos, y no lo podremos hacer sin la colaboración de las Comunidades Autónomas."

Es decir, el objetivo de esta Comisión, creada en febrero del 99 y que ya tiene 13 grupos de trabajo, es coordinar a los diferentes órganos competentes de la Administración central y Autonómica en materia de prevención y lucha contra el fraude, y conseguir un informe con el análisis de la situación española del fraude en los sectores agroalimentario y pesquero, incluyendo las normativas reguladoras, su grado de cumplimiento y su adecuación a la legislación Comunitaria.

En estos momentos, la Comisión ha elaborado su primer Informe Bienal (2001-2002) con propuestas de actuación y medidas preventivas y correctoras. Medidas que se irán modificando y actualizando según se vayan viendo los resultados de su aplicación. "Queremos un plan dinámico, y lo modificaremos sobre todo en base a las informaciones que nos lleguen de las Comunidades Autónomas." Cuando lo apruebe la Conferencia Sectorial de Agricultura, Desarrollo Rural y Pesca que se reunirá en julio, "tendrá unas líneas prioritarias de actuación y un calendario de actuaciones, que tendrán que realizar los órganos competentes de las Administraciones Autonómicas" puntualiza Fernández Ordás.

Aunque el Real Decreto habla de ámbitos sectoriales y geográficos, el representante del Ministerio de Agricultura aclara que el Informe más que hablar de la ubicación geográfica de los fraudes, se centra en ámbitos sectoriales, "y, lógicamente, las actuaciones que hay pre-

vistas para cada ámbito se aplicarán en aquellas zonas donde el fraude tiene realmente importancia como frutas y verduras, aceite de oliva... En las zonas pesqueras, más que hablar de fraude hablamos de medidas preventivas de posibles fraudes, como la normalización de etiquetados, los controles de especias, el respeto por los inmaduros, o la conservación de determinadas variedades"

Probablemente, por todas estas inspecciones y futuras medidas de actuación es por lo que los datos último informe del CIS sobre Consumo indican que 6 de cada 10 españoles confían en los alimentos y en la Administración, sobre todo si cuentan con el Servicio de Protección a la Naturaleza de la Guardia Civil.

### DATOS DE OPINION Defensa del consumidor

¿Cree que los consumidores españoles están protegidos frente a los posibles fraudes y abusos existentes en el mercado?

	%
SI .....	23
NO .....	67
NS/NC.....	10

Fuente: CIS, Encuesta Datos de Opinión, 10 de diciembre de 1995.

¿Cuáles son, a su juicio y por orden de importancia, los motivos que ocasionan que los consumidores no estén suficientemente protegidos?

	Primero	Segundo	Tercero
La falta de control e inspección por parte de la Administración.....	39	13	8
La falta de información legal de los consumidores.....	18	17	8
La picaresca de los comerciantes.....	10	13	10
La ineficacia de la Administración cuando el consumidor reclama o formula una queja ..	8	16	11
La poca exigencia de los españoles a la hora de comprar.....	7	13	13
El desconocimiento de los consumidores de las sanciones a industriales y comerciantes	5	9	15
La escasa aplicación de la legislación existente.....	4	8	11
La inexistencia de una legislación que proteja a los consumidores.....	4	5	12
NS/NC .....	5	7	12

Fuente: CIS, Encuesta Datos de Opinión, 10 de diciembre de 1995.

¿Confía en que la Administración española asegure el control y vigilancia de la calidad de los productos alimentarios?, y ¿la Unión Europea?

	Administración Española %	Unión Europea %
Confía mucho . . . . .	4,6	3,6
Confía bastante . . . . .	28,0	21,6
Simplemente confía . . . . .	27,7	27,6
Confía poco . . . . .	26,2	27,0
No confía nada . . . . .	10,7	14,4
No sabe . . . . .	2,6	5,5
No contesta . . . . .	0,2	0,3

Fuente: CIS, Barómetro, marzo 2001.

¿En qué medida confía en los productos alimentarios que compra en las tiendas y supermercados?

Mucho . . . . .	8,3
Bastante . . . . .	62,8
Poco . . . . .	25,1
Nada . . . . .	2,4
No contesta . . . . .	1,4

Fuente: CIS, Barómetro, marzo 2001.

## ALIMENTACION ESPAÑOLA EN 2000

GASTO TOTAL EN ALIMENTACION EN 2000: 9.4 billones de pesetas.

CANTIDAD COMPRADA EN MILLONES DE Kgs/l/un.: 34.607,64.

Algunas partidas compradas en millones de kilos/litros/unidades. En 2000.

Huevos . . . . .	8.920,81
Carne . . . . .	2.629,09
Pesca . . . . .	1.301,55
Leche líquida . . . . .	4.665,89
Otras leches . . . . .	34,72
Derivados lácteos . . . . .	1.400,37
Total aceite . . . . .	830,91
Aceite oliva . . . . .	458,70
Aceite Girasol . . . . .	306,48
Hortalizas frescas . . . . .	2.502,86
Frutas frescas . . . . .	3.758,61
Vino de mesa . . . . .	926,66

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

## DIRECCION GENERAL DE LA GUARDIA CIVIL JEFATURA DEL SEPRONA

### (SERVICIO DE PROTECCION A LA NATURALEZA)

Relación de intervenciones realizadas desde el inicio de la operación "vacas locas"

(19-12-2000 al 15-04-2001)

### INSPECCIONES

Mataderos . . . . .	1.086
Instalaciones ganaderas . . . . .	11.945
Establecimientos fabricación animal . . . . .	1.319
Intermediarios . . . . .	2.294
<b>Total . . . . .</b>	<b>16.644</b>

CONTROL TRANSPORTE . . . . . 13.192

### INFRACCIONES

Penal . . . . .	81
Administrativa . . . . .	14.047
Detenidos . . . . .	22
Incautaciones . . . . .	Ver lista*
Otras . . . . .	30

#### \* INCAUTACIONES:

100 palés de pienso  
2.667.908 Kg piensos  
6.763 Kg. Carne  
61 canales  
2.844 paletillas  
3.222 jamones  
5 paletillas cordero  
1.900 animales muertos  
1 sello  
1.467 crotales  
3 terneros  
5.063 Kg. De medicamentos  
2.755 madejas de tripa de vacuno  
5.943 Kgs. MER  
60 Kgs. Embutido  
60 cerdos  
39 vacas  
15 lechones  
8 corderos  
74 canales pollo  
1.028 envases medicamentos  
140 pieles ovino, caprino y bovino  
2.465 Kgs de aditivos  
10 frascos vacuno  
3 pollos  
3 cabezas de cerdo  
100 Kg despojos

Fuente: SEPRONA



## DENUNCIAS E INCAUTACIONES OPERACION PACIAP

(Desde su comienzo en 1998 hasta el 26 de marzo de 2001)

Motivo	Incautado Inmaduro (Kgs)	Incautado Otros (Kgs)	Denuncia
Inmaduros .....	167.884		544
Carecer documentación .....		15.209	553
Vehículo no isotermo .....			3
Caducidad .....		1.180	3
Recipiente estanco o en agua .....		83.027	172
Varios .....		11.215	94
<b>TOTAL .....</b>	<b>167.884</b>	<b>110.631</b>	<b>1.369</b>

Servicios realizados por las diferentes Unidades del SEPRONA implicadas en el PACIAP:

Patrullas: 942.  
Verificaciones: 3.701.

Las especies más comunes incautadas son: coquina, boquerones, pulpo, merluza, sardinas, almejas, gambas, pijotas, chirlas, pescadilla y canaillas.

Las tres mayores incautaciones por INMADUROS fueron:

- Córdoba, noviembre 1998, 2.100 kilos de merluza y 980 kilos lenguado.
- Málaga, diciembre 1998, 2.980 kilos chirlas y pescadillas.
- Mercasevilla, mayo 1999, 5,870 kilos merluza, 625 kilos de cañallas, 118 kilos de lenguado y 82 kilos de chirlas.

En cuanto a OTROS MOTIVOS fueron por embalaje no autorizado (como el pescado transportado en agua), falta de etiquetas, época de veda, etc.

Fuente: SEPRONA.

### ACTUACIONES DEL SERVICIO DEL SEPRONA DE LA GUARDIA CIVIL

19 febrero-31 marzo de 2000

#### Infracciones con detención:

*Alimentación humana:* 10 casos (4 en Toledo, 2 en Sevilla, 2 en Granada, 1 en Jaén, 1 en Cuenca).

Motivos: Sin control sanitario, falsificación del sello del veterinario, uso de etiquetas con

marca ajena, registro sanitario ilegal, medicamentos caducados.

*Sanidad animal:* 13 casos (7 en Cáceres, 3 en Lérida, 2 en Toledo, 1 en Ciudad Real).

Motivos: Falsificación de documentos, estafa y usurpación de personalidad, venta ilegal de medicamentos veterinarios y fitosanitarios sin inspección, venta ilegal de medicamentos veterinarios caducados.

*Productos fitosanitarios:* 5 casos (3 en Granada, 1 en Cádiz, 1 en Gijón).

Motivos: Venta de productos sin autorización.

#### Incautación de productos:

##### *Alimentación humana:*

- 28.386 docenas de huevos.
- 247.000 kilos de legumbres.
- 55.000 kilos de jamones, chorizos, salchichones y lomos.
- 3.200 kilos de pescado y marisco.
- 38.000 kilos de productos secos.
- 7.000 kilos de carne de vacuno.
- 10.000 kilos de edulcorantes.
- 3.215 litros de bebidas refrescantes.
- 3.800 kilos de anís.

##### *Sanidad animal:*

- 1.286 envases de medicamentos veterinarios sin identificar.
- 2.200 comprimidos de medicamentos veterinarios sin identificar.

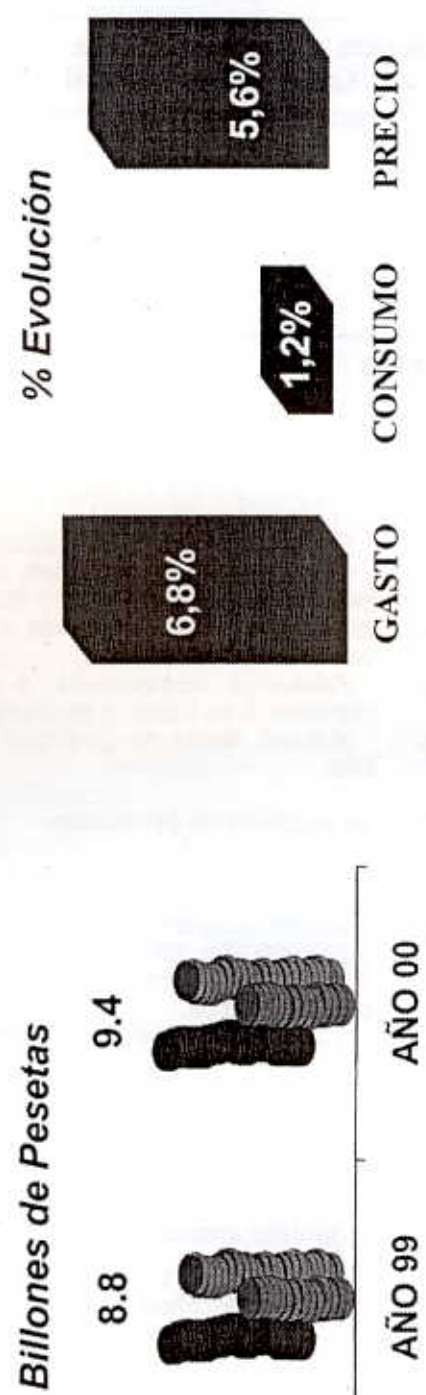
##### *Productos fitosanitarios:*

- 58.000 litros de productos fertilizantes, venenos, plaguicidas, insecticidas.
- 60.000 kilos ídem, por estar caducados, en mal estado, sin registro, comercialización ilegal.

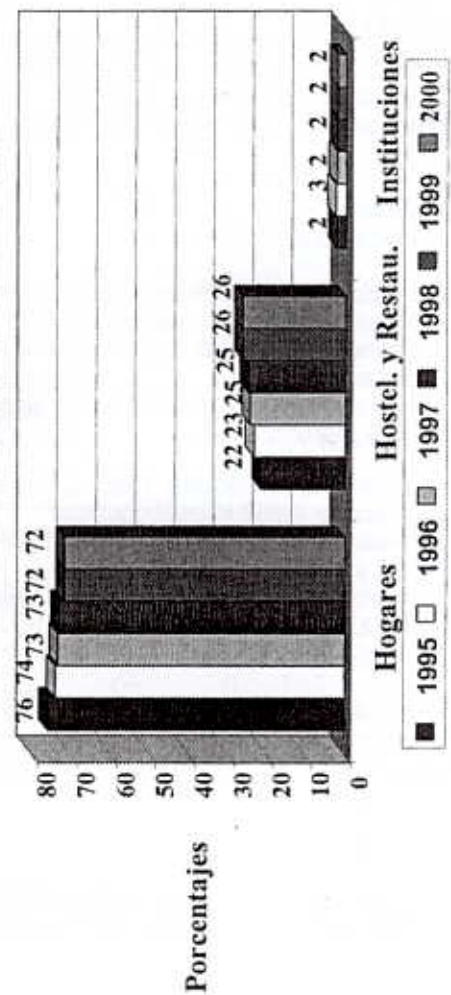


# La Alimentación Española en 2000

## Gasto Total en Alimentación



## DISTRIBUCIÓN DEL GASTO (%)





## CANTIDAD COMPRADA

## TOTAL ANUAL

Millones de Kg./l. un.

Productos	BÚLGARES		EXTRADOMÉSTICO		TOTAL		KGCÁPITA
	1999	% 00/99	1999	2000	1999	2000	
Muestras	6.459,98	2,9	2.386,57	2.774,61	8.546,55	8.930,81	222,88
Cremas	2.087,24	1,7	506,50	506,91	2.493,73	2.629,09	65,68
Leche	914,03	4,9	318,28	321,80	1.252,31	1.301,53	32,52
Leche Liguada	4.028,88	-6,1	609,03	640,57	4.637,91	4.665,89	116,57
Otros Leches	29,16	-20,4	6,76	11,52	35,92	34,72	0,87
Derrivados Lácteos	1.176,53	2,3	235,57	248,24	1.362,10	1.400,37	34,99
País	1.936,79	3,2	385,23	321,31	2.322,02	2.340,49	58,47
Boil. Past.Gallet.Cereales	408,08	8,4	56,72	54,19	464,80	496,37	12,40
Chocolates/Cacaos/Stuc.	119,43	0,0	6,35	6,62	126,10	126,10	3,15
Cafes e Infusiones	67,55	2,9	77,47	77,35	145,02	146,85	3,67
Arroz	209,32	-4,8	46,66	44,52	253,97	241,86	6,09
Total Pastas	170,67	-20,1	29,07	27,08	199,74	163,48	4,08
Aznicar	205,22	-2,7	88,70	90,09	293,92	289,70	7,24
Miel	20,45	-9,6	1,15	0,99	21,58	19,49	0,49
Legumbres	185,95	-12,7	38,10	36,75	224,05	199,02	4,97
Total Aceite	603,35	-1,1	235,35	233,94	839,10	830,91	20,76
Ac. Oliva	399,81	-7,5	90,90	88,97	490,71	458,70	11,46
Ac. Girasol	177,58	0,2	125,71	128,56	303,32	306,48	7,66
Margarina	37,33	-13,9	6,87	5,77	44,22	37,91	0,95
Polizas Frescas	1.191,35	-8,6	478,26	461,19	1.669,61	1.550,10	38,73
Polizas Congeladas	24,84	-2,5	35,76	34,61	60,60	62,83	1,57
Polizas Proccasadas	42,75	16,6	14,97	13,85	57,72	63,71	1,59
Hortalizas Frescas	2.053,14	2,0	411,98	406,66	2.467,12	2.502,86	62,53
Juicias Frescas	3.050,09	12,0	335,17	342,78	3.375,26	3.738,61	93,90
Aceitunas	90,20	3,5	30,86	36,05	121,06	129,37	3,23
Frutos Secos	51,16	59,1	18,74	22,45	69,90	103,82	2,59
Frutas/Chata. Transformada	531,91	-4,1	133,89	141,89	667,80	653,98	16,34
Platos Preparados	267,22	4,0	19,83	23,11	287,05	301,60	7,52
Caldos	9,27	-7,0	1,58	1,48	10,85	10,10	0,25
Salsas	60,66	5,5	36,24	40,13	96,90	104,12	2,60
Vino V.C.P.R.D.	80,97	-2,8	225,27	217,19	306,24	295,90	7,59
Vino de Mesa	481,03	-6,4	502,75	476,57	983,78	976,66	23,15
Esquamos y Cavas	28,42	3,0	21,64	26,49	50,06	55,76	1,39
Otros Vinos	15,96	9,0	15,62	14,79	31,58	32,18	0,80
Cervezas	498,73	2,7	1.697,85	1.890,79	2.196,60	2.203,04	55,04
Otros Bebidas Alcoholicas	36,08	23,3	127,82	150,19	160,90	194,70	4,86
Sidra	16,25	-7,3	60,70	61,99	77,03	77,03	1,92
Total Zumos de Frutas	457,57	-4,8	235,49	258,25	693,06	693,94	17,34
Zumo de Uva/Mojo	16,08	-26,2	31,03	52,37	67,10	64,23	-4,3
Agua Mineral	1.641,90	-11,6	680,80	718,58	2.324,71	2.171,54	54,23
Ciennas y Beb. Refrescantes	1.338,33	3,0	1.016,42	1.051,04	2.554,25	2.614,63	65,32
Otros Prod. en peso	184,17	17,8	57,52	69,17	241,69	286,14	7,15
Otros Prod. en Volumen	66,62	-28,6	18,87	16,06	85,49	63,66	-25,5
TOTAL ALIMENTACION	25.390,40	1,1	9.009,03	9.317,93	34.200,43	34.607,64	864,67