

De 3.500 muestras analizadas, 276 fueron rechazadas por el Laboratorio Municipal de Madrid

BEBERSE LA SALUD

El Laboratorio Municipal de Represión de Fraudes de Madrid realizó durante el año 1979 el análisis de 3.500 muestras de diferentes productos alimenticios, de los que 276 fueron declarados no aptos para el consumo. La mayoría de los rechazos se debieron, fundamentalmente, a errores en el etiquetado, relación incompleta de los componentes y, en las bebidas alcohólicas, a diferencias entre la graduación real y la especificada en el envase. Cualquier ciudadano puede enviar al laboratorio aquellos productos que le causen dudas en relación a su autenticidad, contenido, manipulado, etc.

«Ante todo, quiero aclarar que la información aparecida en algunos medios de comunicación ha sido extremadamente alarmista», fueron las primeras palabras del doctor Vicente Landete, jefe del Laboratorio Municipal de Represión de Fraudes de Madrid, refiriéndose al supuesto fraude de las bebidas alcohólicas.

«Hay que aclarar que lo que se ha considerado como fraude no es tal, sino que lo exacto sería referirse a **productos no aptos para el consumo**. Se considera producto no apto a todo lo que pueda suponer un engaño para el consumidor. Ahora bien, el engaño puede consistir en la omisión de datos en la etiqueta, la utilización de un nombre no adecuado, la publicidad exagerada, y, solamente en algunos casos, las irregularidades aparecen en el contenido del producto.»

Durante al año 1979 se analizaron en el laboratorio 3.500 muestras de diversos productos alimenticios, de las que 276 fueron consideradas no aptas para el consumo. En número de productos rechazados ha aumentado sensiblemente a causa de que los métodos de análisis se hacen cada día más sofisticados, lo que permite descubrir pequeños o grandes engaños que antes pasaban desapercibidos. Con respecto a las bebidas alcohólicas, los casos más numerosos se han dado en los vinos, las cervezas sin alcohol y las sidras.

CERVEZAS SIN...

Así, tras minucioso análisis, se ha podido descubrir que todas aquellas cervezas en cuya etiqueta constaban las palabras **sin alcohol** contienen pequeñas cantidades del mismo, ya que, al estar constituidas por maltas espumosas, lo llevan en su propia composición. Todos estos productos fueron dados por no aptos, y se ha obligado a los fabricantes a que hagan constar en sus etiquetas que las llamadas **cervezas sin** contienen en realidad menos de un 1 por 100 de alcohol, cantidad insignificante, pero de la que el consumidor debe ser informado.

Respecto a los vinos, se encontró que un 0,75 por 100 de

las muestras analizadas contenían colorantes no autorizados. Asimismo, un 8 por 100 de las muestras fueron rechazadas por diferencias entre el grado alcohólico real y el que señalaba la etiqueta. La legislación permite una diferencia de dos décimas en este grado alcohólico; es decir, si la etiqueta señala 10°, se admite que el vino tenga 9,8°, o bien 10,2°. Sin embargo, si el contenido alcohólico es de 10,4°, el vino se considera no apto para el consumo.

Las sidras han sido, tal vez, el producto en el que más errores se han descubierto. El 46 por 100 de las muestras analizadas arrojan fallos en el grado alcohólico, por lo que fueron consideradas no aptas. En algunas de las muestras se encontraron, asimismo, pequeñas trazas de hierro, pertenecientes a los recipientes en los que se fabricó la bebida.

En el resto de las bebidas alcohólicas se dieron muy bajos tantos por ciento de rechazos. En los **whiskies**, por ejemplo, se encontró que la legislación española exigía un número de esteroides (elementos que determinan el tiempo de envejecimiento) superior al que contenían la mayoría de las marcas. Realizando un análisis de **whiskies** de importación, y teniendo en cuenta la legislación respecto a este producto en otros países, se descubrió que la legislación española era demasiado estricta al respecto, ya que exigía un número mayor de esteroides que la escocesa.

ANALISIS DE MUESTRAS

Las muestras analizadas en el laboratorio llegan por distintos caminos: en su mayoría son recogidas por los inspectores de lecherías, bares, restaurantes, etc. El resto son enviadas por organismos oficiales, e incluso por particulares.

Una vez que la muestra se encuentra en el laboratorio, se realiza un examen ocular; es decir, se comprueba la etiqueta; se ve si se ha omitido algún dato que debiera figurar en ella y si los precintos están intactos. Si alguno de estos factores es incorrecto, es suficiente para declarar este producto no



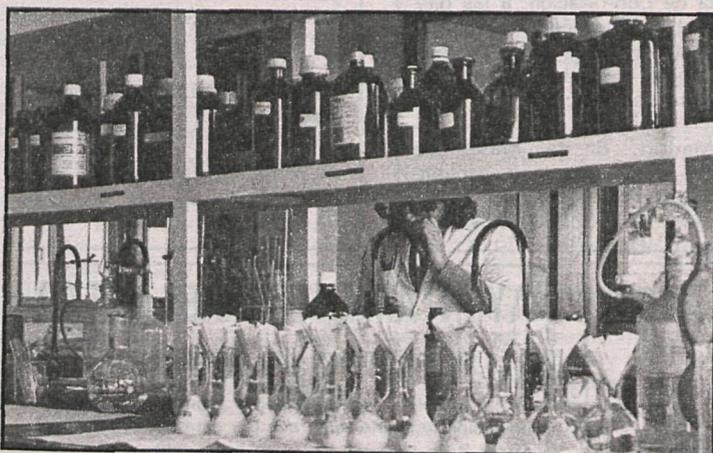
No obstante, la situación no puede calificarse de fraudulenta, según fuentes oficiales.

★ ★ ★

Doctor Landete: «Los alimentos que se venden en la calle deberían prohibirse».

★ ★ ★

Las intoxicaciones graves son causadas por el consumo de géneros atrasados.



apto para el consumo. Después de realizado este primer análisis ocular se realiza el de los caracteres organolépticos: olor, sabor, textura, tacto, etc.

En productos no fermentados, como las carnes y el pescado, se lleva a cabo, además, un análisis bacteriológico, en el que se comprueba la existencia de gérmenes nocivos para la salud. En realidad, no es posible eliminar totalmente algunos tipos de gérmenes, por lo que la legislación española tiene marcados unos máximos que es necesario respetar para que el producto pueda pasar satisfactoriamente el análisis. En general, estos gérmenes se transmiten mediante contaminación fecal, falta de aseo en los manipuladores, etc. La mayoría de las intoxicaciones graves que se producen son a causa de la utilización de géneros atrasados, o bien por haberse roto la cadena del frío.

COLORANTES Y METALES

Por último se procede a revisar los colorantes, si es que el producto los contiene. Esta

lación española no obliga al fabricante a especificar concretamente los colorantes utilizados. De todas formas, se ve si los que contiene son los autorizados, o no, y si se han añadido al producto en las cantidades marcadas por la ley.

Se analiza también el contenido en metales, de los que el más peligroso es el mercurio. Parece ser, sin embargo, que no se ha encontrado en ningún alimento de los analizados en el laboratorio. En un primer momento, algunos cafés descafeinados fueron considerados como no aptos por encontrarse en ellos trazas insignificantes de plomo (sin repercusión en el organismo), pero posteriormente se vio que esto no era añadido al producto, sino que el café lo contiene en su propia composición.

El laboratorio recoge diariamente determinado número de muestras. Si un producto resultó no apto, se le somete a revisiones periódicas para comprobar si se ha subsanado adecuadamente el defecto por el que fue rechazado. Normalmente se suelen analizar productos de los que se tienen dudas, lo que eleva sensiblemente el número de productos rechazados. Finalmente, el doctor Landete hizo referencia a los productos alimenticios que se venden en los puestos callejeros, «teniendo en cuenta que no se someten a ningún tipo de control debiera prohibirse su venta al público».

Equipo de Información Científica

CISNEROS

PERIODICO DE LA PROVINCIA

Redacción y Administración:
Miguel Angel, 25. Madrid-10

BOLETIN DE SUSCRIPCION

Don.....
Domicilio.....
Localidad..... Provincia

Ruego se sirvan suscribirme por:

26 números (1 SEMESTRE) 52 números (1 AÑO)

FORMA DE PAGO:

- 1. Giro postal.
- 2. Talón bancario.
- 3. Transferencia cuenta número 4.046. Banco de Gredos. Sucursal Miguel Angel, 21. MADRID

Firma

TARIFAS: Semestral, 520 pesetas; anual, 1.040 pesetas