

Alimentos falsificados: Si el precio es demasiado bueno para ser verdad, desconfía

Javier Maruri Vargas,
Académico Nutrición y Dietética
Universidad Andrés Bello



Hace unos días fue noticia a nivel nacional la información de la falsificación de una fórmula infantil que fue donada a los damnificados de Valparaíso además de una conocida marca de café. Esto, sin duda, puede tener diversas repercusiones, pero primero, ¿Qué entendemos por alimento falsificado?

El reglamento sanitario de los alimentos define alimento falsificado como aquel que “se designe, rotule o expenda con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad, valor nutritivo o estimulante”; y/o aquel “cuyo envase, rótulo o anuncio, contenga cualquier diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error, respecto a los ingredientes que componen el alimento.”

La falsificación de los productos puede tener consecuencias desde muy leves hasta gravísimas, y afectar en distintos aspectos, no solo a los consumidores, sino que también a los productores.

Para iniciar, al consumir un producto falsificado, no podemos asegurar que la información que entrega sea verídica, por lo que a pesar de tener características organolépticas muy similares (olor, color, sabor), es posible que las características nutricionales disten considerablemente entre uno y otro, pudiendo incluso poner en riesgo la salud del consumidor, principalmente en aquellos con sistema inmune deprimido o quienes tienen algunas necesidades especiales. Por ejemplo, una persona intolerante al gluten podría consumir un producto que originalmente sea libre de gluten, pero en que en su forma falsificada contenga trazas, desarrollando toda la sintomatología y complicaciones de la enfermedad.

Por otra parte, no se puede asegurar la inocuidad de la producción de los productos falsificados, por lo que fácilmente podrían estar contaminados con alguna bacteria o algún agente químico o físico. En definitiva, no es sólo la pérdida de la calidad del producto, sino que se transforma en un problema de salud pública.

Para los productores también puede suponer un perjuicio importante. Que un producto falsificado presente características de calidad menores que el original, puede crear una baja percepción por parte de los clientes, provocando una disminución en las ventas y una pérdida de confianza.

Pero ¿cómo darnos cuenta si estamos frente a un producto falsificado? En primer lugar, podemos fijarnos en los lugares de venta y los precios. Si encontramos un alimento en lugares que tradicionalmente no se venden, como ferias libres y a precios muy por debajo de lo esperado, es muy posible que estemos frente a un alimento falsificado. Si el precio es demasiado bueno para ser verdad, desconfía.

Si ya compraste el producto y te genera desconfianza, compara con un producto que estés seguro que es original. Verifica las etiquetas, sellos, y número de series. Además, puedes fijarte en el empaque. Si hay errores en la etiqueta, imágenes de mala calidad, el papel pareciera que no es el de siempre, son factores que deben hacer dudar.

Para terminar, hay que mencionar que es tarea de todos los consumidores cuidarnos. Si estamos frente a un producto falsificado, el llamado es a hacer las denuncias pertinentes, comprar en lugares establecidos y recordar que nuestra salud debe ser lo primero.