

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CRISIS EN ARGENTINA

por **Marcelo Fabián Capelluto**¹

Fecha de recepción: 11 de octubre de 2022

Fecha de aprobación: 22 de noviembre de 2022

ARK CAICYT: <http://id.caicyt.gov.ar/ark:/s23470151/vqb8avtp7>

Resumen

Este trabajo tiene por objeto señalar en qué medida la baja del poder adquisitivo de la población, producto de una crisis económica endémica, se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden, así como también si existen controles del Estado en la Argentina.

Se concluye, mediante un diseño no experimental de alcance descriptivo y abordaje cualitativo, que la baja del poder adquisitivo de la población, producto de una crisis económica endémica, se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden, y en una fiscalización ineficiente del Estado en relación a la seguridad alimentaria en el país

A tal fin se abordan los aspectos legales, la jurisdicción y competencia de los organismos de control, las definiciones legales en relación al tema tratado y las clasificaciones sobre alimentos existentes en el Código Alimentario Argentino, las técnicas de adulteración usualmente utilizadas, las buenas prácticas en la actividad

¹ Abogado por la Universidad de Buenos Aires (UBA). Especialista en Derecho de los Recursos Naturales de la UBA. Especialista en Derecho Ambiental por la Universidad de Belgrano (UB). Diplomado en Derecho Ambiental de la UB. Profesor Adjunto Regular en la materia Derecho de los Recursos Naturales y Protección al Medio Ambiente, Facultad de Derecho (UBA). Profesor Asociado de Posgrado de la UB. Autor de libros y artículos de doctrina.

industrial, los engaños de la industria alimenticia hacia el consumidor/a, los productos modificados en sus fórmulas para la creación de otros nuevos a precios bajos, prohibiciones recientes administrativas de la ANMAT, la delegación provincial de fiscalización en los municipios que se traducen en clausuras y multas, y las sentencias judiciales sobre el tema.

Abstract

The purpose of this work is to indicate to what extent the decline in the purchasing power of the population, as a result of an endemic economic crisis, is reflected in the quality of the food that is produced and sold, as well as if there are State controls in the Argentina.

It is concluded, through a non-experimental design of descriptive scope and qualitative approach, that the drop in the purchasing power of the population, the product of an endemic economic crisis, is reflected in the quality of the food that is produced and sold, and in a inefficient state control in relation to food safety in the country

To this end, the legal aspects, the jurisdiction and competence of the control organisms, the legal definitions in relation to the subject matter and the existing food classifications in the Argentine Food Code, the adulteration techniques usually used, the good practices in industrial activity, the deception of the food industry towards the consumer, modified products in their formulas to create new ones at low prices, recent administrative prohibitions of the ANMAT, the provincial inspection delegation in the municipalities that are translated in closures and fines, and court rulings on the subject.

Resumo

O objetivo deste trabalho é indicar em que medida a diminuição do poder de compra da população, fruto de uma crise económica endémica, se reflete na qualidade dos alimentos que são produzidos e vendidos, bem como se existem controles na Argentina.

Conclui-se, através de um delineamento não experimental de alcance descritivo e abordagem qualitativa, que a queda do poder aquisitivo da população, produto de uma crise económica endêmica, se reflete na qualidade dos alimentos produzidos e vendidos, e em um controle estatal ineficiente em relação à segurança alimentar no país

Para tanto, os aspectos legais, a jurisdição e competência dos organismos de controle, as definições legais em relação ao assunto e as classificações de alimentos existentes no Código Alimentar Argentino, as técnicas de adulteração usualmente utilizadas, as boas práticas na atividade industrial, o engano da indústria alimentícia para com o consumidor, produtos modificados em suas fórmulas para criar novos a preços baixos, recentes proibições administrativas da ANMAT, delegação de controle provincial nos municípios que se traduzem em fechamentos e multas e decisões judiciais sobre o sujeito.

Palabras claves

Pobreza, alimentos, nutrientes, calidad, adulteración, falsificación.

Keywords

Poverty, food, nutrients, quality, adulteration, falsification.

Palavras chave

Pobreza, alimentos, nutrientes, qualidade, adulteração, falsificação.

1. Introducción

El control del Estado hace a la seguridad alimentaria y no hay un criterio uniforme para una fiscalización eficiente y adecuada en todo el país.

El Estado es el que debe garantizar la inocuidad de los alimentos, y ello es una obligación prioritaria para el Gobierno Nacional y para los gobiernos provinciales y municipales.

La informalidad y la marginalidad ganan terreno en la elaboración de los alimentos por la falta de un adecuado control de organismos públicos, que se acentúa por el bajo poder adquisitivo de la población debido a una crisis económica que se ha vuelto endémica.

Es por ello que se venden alimentos industrializados que no siempre cumplen con las normas sanitarias, corriendo riesgo nuestra salud.

Si un alimento está en mal estado, alterado, contaminado, adulterado o falsificado, puede causar enfermedades y hasta la muerte.

Un alimento procesado de calidad debe cumplir con todas las exigencias del Código Alimentario Argentino, es decir, con los parámetros higiénico-sanitarios, sensoriales y nutricionales.

Algunas empresas alimenticias en Argentina para poder sobrevivir y mantener sus ventas con precios accesibles para la mayoría de los consumidores modifican sus fórmulas creando nuevos productos alimenticios con menos nutrientes y con la aprobación de salud pública nacional.

La crisis económica también es aprovechada por terceros inescrupulosos que falsifican productos de primeras marcas, denunciados por los propios fabricantes y prohibidos posteriormente por el organismo de control.

Otros inescrupulosos sacan a la venta productos alimenticios con marcas desconocidas y con registros declarados en la etiqueta del producto que son inexistentes, denunciados por consumidores debido a ciertas intolerancias, descomposturas o alergias alimentarias, siendo prohibidos posteriormente por el organismo de control.

Bajo este contexto nos preguntamos: ¿en qué medida la baja del poder adquisitivo de la población, producto de una crisis económica endémica, se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden y si existen controles del Estado en la República Argentina?

Nos hemos propuesto como objetivo general, señalar si la baja del poder adquisitivo de la población se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden y si existen controles para que ello no suceda.

Consecuentemente la hipótesis que buscamos contrastar mediante un diseño no experimental, de alcance descriptivo y abordaje cualitativo, a través del análisis de la legislación, de dictámenes administrativos, informes oficiales y de la doctrina y jurisprudencia de relevancia en la materia, es la siguiente: la baja del poder adquisitivo de la población, producto de una crisis económica endémica, se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden, y en una fiscalización ineficiente del Estado en relación a la seguridad alimentaria en nuestro país

A tal fin abordaremos los aspectos legales a tener en cuenta, la jurisdicción y competencia de los organismos de control, las definiciones legales en relación al tema tratado y las clasificaciones sobre alimentos existente en el Código Alimentario Argentino, las técnicas de adulteración usualmente utilizadas, las buenas prácticas en la actividad industrial, los engaños de la industria alimenticia hacia el consumidor, los productos modificados en sus fórmulas para la creación de otros nuevos a precios

bajos, algunas prohibiciones recientes administrativas de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), la delegación provincial de fiscalización en los municipios que se traducen en clausuras y multas y las sentencias judiciales sobre el tema tratado.

Por último, en la conclusión abordaremos cómo se da respuesta a la pregunta de nuestra investigación, la demostración de la hipótesis y los aportes.

2. Aspectos legales a tener en cuenta

La Constitución Nacional prevé en el art. 42 que los consumidores tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud, seguridad e intereses económicos, a una información adecuada y veraz, a la libertad de elección, y a condiciones de trato equitativo y digno.

Por su parte, la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires dispone en su art. 46 que la Ciudad protege la salud, la seguridad y el patrimonio de los consumidores, asegurándoles trato equitativo, libertad de elección y el acceso a la información transparente, adecuada, veraz y oportuna.

Este régimen protectorio se integra con el Código Civil y Comercial de la Nación, el Código Alimentario Argentino, la Ley 24.240 de Defensa del Consumidor con sus modificatorias, la Ley 25.156 de Defensa de la Competencia y la Ley 22.802 de Lealtad Comercial lo que conforma un sistema de protección de los derechos de los consumidores.

En el Código Civil y Comercial de la Nación encontramos el principio general de no dañar (art. 1717), la tutela de la dignidad de la persona humana (art. 51), la fuerte potenciación de la buena fe (art. 9) y del ejercicio regular de los derechos (art. 10), los que constituyen la base sobre la que se asienta el orden público en la responsabilidad civil; encontrándose plasmada de manera expresa en el art. 1743, donde se sanciona con nulidad a las cláusulas de dispensa anticipada de la

responsabilidad que contravengan el orden público; y la responsabilidad objetiva del art. 1757, donde toda persona responde por el daño causado por el riesgo o vicio de las cosas, o de las actividades que sean riesgosas o peligrosas por su naturaleza, por los medios empleados o por las circunstancias de su realización.

En la responsabilidad civil la reparación es siempre económica y a partir de un hecho dañoso. La reparación se traduce en el derecho de la víctima a acceder a la justicia para reclamar la indemnización del daño sufrido.

No hay responsabilidad sin una conducta del autor o agente, contraria al derecho interno de un país, para atribuible con base en un factor objetivo, que origina un daño que se haya en relación de causalidad adecuada. Se aplica entonces una sanción que procede a pedido de la víctima que tiende al resarcimiento o reparación del perjuicio.

Consideramos consumidor/a a la persona que adquiere o utiliza, bienes o servicios como destinatario final, en beneficio propio o de su grupo familiar o social.

En el contrato de consumo en relación a los alimentos procesados existen dos características importantísimas que son el deber de información (etiquetado) y la obligación de seguridad (inocuidad, legalidad, calidad, control) y su incumplimiento genera una responsabilidad objetiva y directa, expandiéndose a los proveedores como agentes económicos que forman parte de la relación de consumo (art. 1092 y concordantes del Código Civil y Comercial de la Nación).

A raíz de la Ley 24.240, fabricantes y comerciantes de herboristerías, dietéticas, supermercados, hipermercados y maximercados, sean estos mayoristas o minoristas y los autoservicios, están obligados a brindar información clara, adecuada y suficiente sobre productos alimenticios.

El art. 5 de la Ley 22.802 establece que queda prohibido consignar en la presentación folletos, envases, etiquetas o envoltorios, palabras, frases, descripciones, marcas o cualquier otro signo que pueda inducir a error, engaño o confusión, respecto de la naturaleza, origen calidad, pureza, mezcla o cantidad de los

frutos o productos, de sus propiedades, características, usos, condiciones de comercialización o técnicas de producción.

En esa línea, el precepto legal descripto tipifica conductas formales de deslealtad que tienden a falsear el contenido de una información para provocar error, engaño o confusión.

El DNU 274/2019 prohíbe realizar cualquier clase de presentación, de publicidad o propaganda que mediante inexactitudes u ocultamientos pueda inducir a error, engaño o confusión sobre las características, propiedades, origen, calidad, pureza y otros aspectos de los productos.

Por último, el art. 200 del Código Penal Argentino reprime con reclusión o prisión de tres a diez años y multas al que envenenare, adulterare o falsificare de un modo peligroso para la salud, aguas potables o sustancias alimenticias o medicinales destinadas al uso público o al consumo de una colectividad de personas.

3. Jurisdicción y competencia

La Constitución Nacional Argentina da facultad al Congreso Nacional de reglar el comercio entre las provincias, entre estas y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y entre todas ellas (provincias y CABA) con las naciones extranjeras (art. 75 inciso 13).

El concepto de comercio comprende el tráfico mercantil, mercaderías, bienes y servicios, productos, entre los que se encuentran la producción y comercialización de alimentos entre las provincias, entre estas y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires como tráfico interjurisdiccional local y las exportaciones de alimentos. Es decir que la Nación regula el comercio y ejerce el poder de policía cuando existe interjurisdicción. Cuando no hay interjurisdicción es de carácter local y lo ejerce cada una de las provincias dentro de su territorio, delegándolo en sus municipios en la mayoría de los casos.

Cuando existe interjurisdicción será el organismo nacional de control SENASA, si se trata de frutas, verduras, cereales y carnes y será el organismo nacional de control ANMAT, cuando se traten alimentos procesados o industrializados, medicamentos, cosméticos y productos domisanitarios entre otros.

Esta investigación se refiere a alimentos procesados o industrializados, y el organismo de control es la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

4. ANMAT

Cuando se controla los productos procesados o industrializados y listos para su consumo, ya sean importados o para su exportación, el organismo de control es la ANMAT.

La ANMAT es un ente estatal descentralizado creado mediante el decreto 1490/1992.

Depende técnica y científicamente de las normas y directivas que le imparte el Ministerio de Salud, con un régimen de autarquía económica y financiera.

Su actual estructura organizativa fue aprobada a través del decreto 1271/2013.

El organismo colabora en la protección de la salud humana. Para ello lleva adelante los procesos de autorización, registro, normatización, vigilancia y fiscalización de los productos de su competencia en todo el territorio nacional. Entre sus funciones están:

- Realizar acciones conducentes en materia federal al registro, control, fiscalización y vigilancia de la sanidad y calidad de los productos, sustancias, elementos, procesos, tecnologías y materiales que se consumen o utilizan en la medicina, alimentación y cosmética humana, así como controlar las actividades y procesos que median o están comprendidos en estas materias.

- Aplicar y velar por el cumplimiento de las disposiciones legales, científicas, técnicas y administrativas comprendidas dentro del ámbito de sus competencias.
- Coordinar las actividades del sistema federal de control con los organismos sanitarios de orden nacional, provinciales y con los de orden municipal a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

5. Definiciones y clasificación del Código Alimentario Argentino

De acuerdo con el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), se entiende por alimento a toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por la persona humana, aporten a su organismo la energía y los nutrientes necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

La designación alimento incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

El Código Alimentario Argentino en su art. 6 bis, nos dice: “Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y decomiso de la mercadería en infracción”.

El Código Alimentario Argentino clasifica a los alimentos como genuino, alterado, contaminado, adulterado y falsificado.

Cuando hablamos de un producto genuino o aprobado, es aquel alimento que contiene sustancias autorizadas y se expende bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza o calidad.

Cuando hablamos de un producto alterado, consiste en el alimento que, por causas naturales de origen físico, químico y / o biológico, o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, sufre deterioro en sus características propias y/o en su valor nutritivo.

Cuando hablamos de un producto contaminado, es aquel alimento que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas (insecticidas, desinfectantes, medicamentos) físicas (polvo, vidrios) o biológicas (bacterias, virus, hongos y/o parásitos) extrañas a su composición normal; o componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Los productos adulterados son aquellos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico de su composición original con intenciones de fraude, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier naturaleza, para disimular u ocultar: alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Los productos también pueden tener adulterada su fecha de vencimiento.

En un informe publicado en la revista *Journal of Food Science* se establece la lista de los siete alimentos que más frecuentemente se adulteraron y son: a) aceite de oliva, b) leche, c) miel, d) azafrán, e) jugo de naranja, f) café, g) jugo de manzana. El aceite de oliva es un producto de gran demanda y relativamente caro. Por ello es frecuente que sea objeto de adulteración. Los fraudes más frecuentes incluyen la mezcla de aceite de oliva con otros aceites más baratos, como el aceite de soja (Moore, Spink y Lipp, 2012).

La acción de la falsificación no importa el envenenamiento, ya que se entiende que envenena quien agrega a una determinada sustancia, otra u otras que pueden ser tóxicas en sí mismas o que pueden transformarse en tales en contacto con aquella. Se entiende que adultera el que altera una sustancia agregando otras, no necesariamente tóxicas, o sustrayendo algunos de los elementos que la constituyen.

En cambio, la falsificación consiste en crear un objeto nuevo, por imitación, copia o sustitución total de otro auténtico o genuino.

Los productos falsificados tienen la apariencia de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, o se denomina como éste sin serlo o que no procede de sus verdaderos fabricantes, o que no procede de una zona de producción conocida o declarada.

Si un alimento está en mal estado, ya sea alterado, contaminado, adulterado o falsificado, puede causar enfermedades y hasta la muerte como, por ejemplo, el botulismo, la salmonella, el Síndrome Urémico Hemolítico, entre otras.

Un alimento procesado de calidad debe cumplir con todas las exigencias del Código Alimentario Argentino, es decir, con los parámetros nutricionales, higiénico-sanitarios y sensoriales.

6. Técnicas de adulteración

Las técnicas usuales para la adulteración del producto que se encuentra en el interior del envase de alimentos y medicamentos, entre otros, son las siguientes:

- Disminución u omisión: se agrega a un producto legítimo cantidades de una sustancia de características similares que pasan desapercibidas a fin de aumentar volumen o peso, generalmente de menor valor.
- Sustracción: adulteración que ocurre comúnmente en drogas vegetales, en la que se extrae uno o unos de los componentes, se retira el/los principio/s activos, dejando la apariencia o estructura física de la droga.
- Sustitución: reemplazo de algunos componentes con otros de características físicas y químicas similares, siendo aplicable para principios activos y excipientes.

- Disimulación: reacondicionamiento de un producto a fin de eliminar los aparentes defectos de los productos.

Fuera del envase de alimentos la adulteración puede estar en la información que figura en la etiqueta y en la fecha de vencimiento del producto.

7. Industria alimenticia

Para generar condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos y colaborar con la reducción de las enfermedades transmitidas por alimentos, la adopción de buenas prácticas en toda la cadena agroalimentaria, así como la identificación y gestión de los peligros vinculados a los alimentos son herramientas de gran eficacia.

El incumplir las buenas prácticas de fabricación y control significa no dar al producto las mínimas medidas de seguridad en la producción y el control de calidad.

Las Buenas Prácticas fueron incorporadas principalmente por Estados Unidos de Norte América y Europa. Su cumplimiento es un requisito mandatorio y similar al cumplimiento de las especificaciones de pureza de los productos que hacen al control de calidad.

La responsabilidad de la industria en el procesamiento de alimentos consiste en garantizar a los consumidores/as que sus productos son saludables y que cumplen los requisitos legales.

Los elaboradores de alimentos utilizan sistemas de control de calidad para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos que producen.

Los tres sistemas que se utilizan son las normas de correcta fabricación, los análisis de riesgos y puntos de control crítico y normas de aseguramiento de la calidad.

- Normas de Correcta Fabricación. Incluyen condiciones y procedimientos de elaboración que se ha demostrado que garantizan una calidad y una seguridad sistemáticas, basadas en una larga experiencia.
- Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico. Es una técnica proactiva centrándose en identificar y controlar los posibles problemas durante los procesos de diseño y producción en sí mismos.
- Normas de Aseguramiento de la Calidad. La observancia de las normas establecidas por la Organización Internacional de Normalización se da a través de la ISO 9000, que garantiza que el procesamiento y abastecimiento de alimentos y otras industrias relacionadas con los mismos cumplen los procedimientos establecidos.

La ISO 22000 busca asegurar la protección del consumidor/a, reforzar la seguridad alimentaria, fomentar la cooperación entre las industrias y los gobiernos y mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria para evitar abusos.

La efectividad de estos programas es evaluada regularmente por profesionales expertos independientes.

Estos sistemas de control de calidad utilizados por los procesadores de alimentos también incluyen el trabajo de proveedores, transportistas, y en la venta mayoristas y minoristas, para garantizar que se siguen los procedimientos para asegurar la calidad en todos los niveles hasta llegar al consumidor/a.

8. Engaños de la industria alimenticia y del comercio al consumidor/a

Muchas veces se habla de alfajores de chocolate y se vende alfajores de dulce de leche con baño de repostería de aceite vegetal hidrogenado, de color chocolate, pero sin ese producto.

Las galletitas o quesos sin sal, en las letras chicas del envase del producto dice sin sal agregada o adicionada, es decir que el producto contiene sal en las proporciones de origen natural, pero nunca es sin sal.

Distintos productos llevan la leyenda sin azúcar y cuando leemos el rotulado dice en letras muy pequeñas sin azúcar adicionada.

La leche es adulterada con la adición de agua y es ofrecida como leche entera, la melaza es rotulada como miel pura de abejas y que hablar de la manteca, cuando en vez de ser de crema de leche, es de suero de vaca.

Los quesos cremosos que no se derriten cuando hacemos una pizza, porque están adulterados, conteniendo harina o fécula de maíz.

Los pomelos, naranjas, mandarinas y otros cítricos pintados o las manzanas lustradas, cosa que está prohibido, pero se hace y se comercializan porque escasea el control de los organismos competentes.

El bromato de potasio, una sustancia prohibida, usada generalmente para hacer pan, es potencial causa de cáncer. Esta sustancia, ha sido un texturizador y acondicionador de la masa que, al mezclarse con harina de buena o mala calidad, promete un pan voluminoso y rico, bien a gusto de quién lo ingiere.

La resolución 190/98 del Ministerio de Salud de la Nación estableció que el bromato de potasio es un carcinógeno genotóxico. Esta resolución fue publicada en el Boletín Oficial N° 28.873, 1º Sección del martes 7 de abril de 1998.

El sulfito es un aditivo prohibido que suele usarse como conservante y también porque le da una impresión de calidad y frescura que no tiene la carne picada vacuna, además de eliminar posibles olores que denoten el inicio de un proceso de

putrefacción. Por ello se recomienda cuando se compra en carnicerías carne picada, elegir la carne a picar y que se la piquen a la vista de quién compra.

Otras veces, para abaratar los productos de la tierra, principalmente las verduras, se reemplazan los fertilizantes permitidos, es decir, aquellos que cuentan con aprobación oficial, con otros prohibidos como pueden ser los desechos transportados en los camiones atmosféricos, con el riesgo sanitario que ello implica.

Es por ello que hay verduras que para su venta en la Ciudad de Buenos Aires y en el conurbano no pasan por el Mercado Central, que tiene un control bromatológico exhaustivo.

Ante estas situaciones, sólo la denuncia de la propia comunidad pudo poner límite a los inescrupulosos.

9. Debido al aumento de la pobreza, algunas industrias modifican sus fórmulas creando nuevos productos alimenticios a precios más bajos con menos nutrientes y de menor calidad

La crisis económica en la Argentina es endémica, porque trasvasa las administraciones y se ve reflejado en el aumento de la pobreza.

Los ingresos de los argentinos/as pierden contra la dinámica inflacionaria. La indigencia y la pobreza suben aún si los ingresos subieran a la par de la inflación (Porcella, 2022).

El salario mínimo no llega a cubrir la mitad de una canasta básica, como se conoce a los alimentos y bienes esenciales que requiere una familia tipo de cuatro integrantes (Prado, 2022).

Es decir, un trabajador/a con empleo registrado no tiene garantizado los ingresos mínimos para no caer en la pobreza.

Según las cifras oficiales, la pobreza alcanzó al 36,5% de las personas y al 27,7% de los hogares en el primer semestre del año 2022, lo que corresponde a la enorme cifra de 17,4 millones de personas (INDEC, 2022).

Los principales perjudicados por la inflación son las personas más pobres, que hoy representan casi el 36.5 % de la población.

La baja del poder adquisitivo de la población se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden.

El aumento en la inflación tiene impactos negativos en la pobreza y en la nutrición (González Acosta, 2019).

Algunas empresas alimenticias para poder sobrevivir a la crisis y mantener sus ventas con precios accesibles para la mayoría de los consumidores/as, en especial, los productos lácteos y sus derivados, han modificado sus fórmulas creando nuevos productos con menos nutrientes, con la aprobación de salud pública nacional.

Algunos alimentos lácteos están elaborados con un porcentaje menor de leche que los productos lácteos tradicionales y así lo refleja el rotulado o etiquetado del producto, entre los que encontramos: alimento fermentado en vez de yogurt, bebida láctea en vez de leche, untable en vez de manteca, rallado como un aderezo a base de sémola y queso procesado, en vez de queso rallado, producto similar al dulce de leche llamado pasta dulce con sabor a dulce de leche. Es decir, menor precio, menos nutrientes y menor calidad.

Pero todo esto no es nuevo y se vio en particular a partir de la crisis del año 2001 en Argentina, con la caída de la convertibilidad.

El Código Alimentario Argentino admite la producción y venta de bebidas lácteas hechas a partir de la leche entera o leche reconstituida o leche fermentada y otros derivados de origen lácteo, pero para ello deben contener por lo menos 51% de material lácteo.

La mozzarella es de leche de búfala. Cuando la mozzarella se la adulteró en su fabricación con leche de vaca, nació el queso cremoso pizzero, siendo luego legalizada su producción por salud pública y aprobada su denominación.

El medallón de carne nació de la adulteración de la fórmula legal de la hamburguesa con mayor cantidad de grasa que la permitida y el agregado de harina de soja a los efectos de abaratar el costo del producto, siendo luego legalizada su producción por salud pública y aprobada su denominación.

El Código Alimentario Argentino considera que una hamburguesa debe ser exclusivamente de carne vacuna. Ninguna hamburguesa debe tener más de 20 por ciento de grasa.

De la adulteración del café con azúcar nació el café torrado con azúcar. En algunas marcas de tercera línea se ha encontrado poroto de soja quemado. El verdadero café es aquél que se expende en grano tostado para su molienda o aquél molido ya envasado como café tostado sin azúcar.

No siempre los productos aprobados por salud pública a las industrias alimenticias, son iguales a los que se expenden en las góndolas para su venta. Por ello es importantísimo el control en las bocas de expendio.

10. Investigación del Conicet: denunciaron que, en muchas pescaderías, los filetes comercializados no corresponden a lo que indica su etiqueta

Según un informe oficial producido por investigadores del Conicet, llamado “¿Estamos seguros de lo que compramos? Sustitución del pescado en las pescaderías de la Provincia de Buenos Aires, Argentina”, han detectado que uno de cada cinco filetes de pescado comercializados en la costa atlántica bonaerense, desde San Clemente del Tuyu hasta Bahía Blanca, no coincide el producto ofrecido con la descripción de su etiqueta, haciendo pasar especies de menor valor como si fueran más caras y la mayoría de las sustituciones involucran a especies amenazadas de extinción (Delpiani et al., 2019).

La tasa de sustituciones por ciudad varió entre un 13% y un 40%, según la ciudad costera.

El principal motivo para realizar sustituciones, según el estudio, parece ser el fraude económico. Es decir, filetes etiquetados como atún, lenguado, abadejo, brótola o besugo, eran en realidad tiburones, rayas, pez gallo, mero, pescadilla o castañeta, respectivamente; de menor precio que las especies que figuraban en la etiqueta.

La identificación molecular de productos procesados o porciones de especímenes que no pueden reconocerse es una herramienta muy efectiva para la identificación de especies y a posteriori poder aplicar medidas de control.

En la investigación del Conicet se utilizó el código de barras genético para evaluar los etiquetados incorrectos o sustitución de productos a través de la identificación molecular de filetes de pescado frescos.

Los resultados de esta investigación indican la necesidad de estandarizar los nombres de productos pesqueros en Argentina.

Las autoridades deberían hacer pública la lista oficial de nombres de productos pesqueros y controlar que se use. Estas listas, empleadas en muchos países, son herramientas muy útiles para combatir el mal etiquetado, porque evitan la proliferación de engaños a través de nombres inventados y homogenizan los nombres de los productos entre los comercios del rubro.

El mal etiquetado o la sustitución de filetes en las pescaderías puede tener graves consecuencias para los consumidores/as y el medio ambiente, incluyendo pérdidas económicas debido a posibles fraudes comerciales, efectos en la salud pública, impactos no controlados en las especies comercializadas en situación de vulnerabilidad, y daños en esas poblaciones debido a la sobrepesca.

11. Algunas prohibiciones administrativas de la ANMAT

11.1 La ANMAT prohibió un dulce de leche con etiquetado falsificado

La ANMAT prohibió la venta de un dulce de leche con etiquetado falsificado que llevaba la marca de Havanna y que tenía circulación en la ciudad de Iguazú, en Misiones.

Mediante la disposición 1037/2022 de la ANMAT, publicada en el Boletín Oficial de fecha 09/02/2022, se prohibió la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto falsificado en cuyo rótulo luce: Dulce de leche libre de gluten marca Havanna, por ser un producto falsificado y carecer de registros (EX-2021-125502823- APN-DPVYCJ#ANMAT).

El producto se hallaba en infracción al artículo 3° de la Ley 18284, el artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y los artículos 6 bis, 13, 1383 bis y 155 del Código Alimentario Argentino, por ser un producto falsificado, por carecer de registros y por estar falsamente rotulado al consignar en su rótulo un registro de producto inexistente y por consignar el logo de Alimento Libre de Gluten con la leyenda 'SIN TACC', resultando ser un producto ilegal.

La medida se adoptó a partir de una denuncia del legítimo fabricante, quien tomó conocimiento a través de consumidores que, en al menos cuatro comercios de una feria de la ciudad de Iguazú, detectaron la venta de potes de cartón con aparentes características normales de identificación, envasado y rotulación.

El dulce de leche, que simula ser de la marca Havanna es una imitación en relación al genuino.

El producto falsificado se identifica con una versión de rótulo anterior al que se utiliza actualmente y el envase en pote de cartón no se utiliza desde febrero de 2020, informó la ANMAT en la disposición.

En cuanto al rótulo, es de papel y se desgarró, mientras que las que utiliza la firma Havanna SA son de polipropileno.

Resaltamos que no se prohibió el dulce de leche Havanna en sí, sino a un producto falsificado realizado con un envase similar por imitación al genuino de la marca y bajo el mismo nombre, pero sin los registros y la aprobación necesaria por parte del organismo de contralor.

11.2 La ANMAT prohibió una mayonesa falsificada que imitaba a Natura

A través de la disposición 492/2022 de la ANMAT, publicada en el Boletín Oficial de fecha 20/01/2022, se estableció la prohibición de la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto falsificado en cuyo rótulo luce: Mayonesa reducida en valor lipídico libre de gluten sin tacc, marca: NATURA, nombre de fantasía: mayonesa con jugo de limón, RNE: 19000208-9, RNPA: 19010390, con vencimiento 28/03/22, 05 L: 01/07/21 2138 1V4, por carecer de registros y por estar falsamente rotulado al utilizar registros de un establecimiento y producto pertenecientes a la firma NIZA S.A, resultando ser un producto ilegal (EX-2021-118753889 - APN-DPVYCJ#ANMAT).

La prohibición fue a raíz de una denuncia que realizó la empresa NIZA S.A., titular de la marca determinándose que dicho lote es un producto falsificado por carecer de registros y estar falsamente etiquetado.

Se determinó que el envase falsificado de la mayonesa tenía un *packaging* distinto al de Natura, ya que el producto genuino lleva la imagen de una pechuga con rodajas de limón y tomate en la base de un plato mientras que, en el producto falsificado, la imagen central es medio tomate, rabanitos, huevo, camarón.

Resaltamos que no se prohibió a la mayonesa Natura en sí, sino a un producto falsificado realizado con un envase similar por imitación al genuino de la marca y bajo el mismo nombre, pero sin los registros y la aprobación necesaria por parte del organismo de contralor.

11.3 La ANMAT prohibió un mantecol falsificado

La ANMAT prohibió la comercialización de un Mantecol falsificado luego de conocerse la denuncia en el Juzgado Federal en lo Criminal y Correccional N° 2 de San Isidro que hizo la propia firma fabricante que produce la tradicional pasta de maní y otras tres acusaciones de consumidores que indicaron que el alimento tenía elementos extraños.

Se descubrió que es un producto falsificado, que carece de registros y que está falsamente rotulado al consignar en su información datos de establecimiento y producto pertenecientes a la firma Mondelez Argentina S.A.

A través de la Disposición 3604/2022 de la ANMAT, publicada en el Boletín Oficial de fecha 12/05/2022, se prohibió la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el país, limitándose sólo al producto mantecol falsificado (EX-2022-33766332 - APN-DPVYCJ#ANMAT).

En el rótulo del producto falsificado que no cumple con la normativa vigente se lee: Postre a base de pasta de maní y cacao marca MANTECOL, RNE N° 02-0000604, RNPA N° 02-569076, presentación envase de plástico 3,3 Kg. Vencimiento 12/02/23, L18 140.

En el Boletín Oficial se destaca los distintos elementos entre ambos productos, que permiten diferenciar al falsificado del genuino:

- La golosina falsificada presenta un peso neto diferente al que se comercializa en la actualidad.
- La imagen del Mantecol es poco nítida con bordes negros.
- Se identifica como postre a base de pasta de maní y cacao, mientras que el legítimo indica postre a base de pasta de maní con almendras y cacao.

- Tampoco posee insignias ni ilustraciones que indique con almendras.
- El vencimiento del mismo está impreso en la etiqueta sin fechador, mientras que el legítimo utiliza código de lote y fecha de vencimiento impreso con tinta inkjet con codificación propia.
- La vida útil del legítimo es de un año, en tanto que el producto falsificado exhibe en su rótulo una fecha de elaboración y un vencimiento, que resulta en una declaración de casi cinco años.

Resaltamos que no se prohibió el postre Mantecol en sí, sino a un producto falsificado realizado con un envase similar por imitación al genuino de la marca y bajo el mismo nombre, pero sin los registros y la aprobación necesaria por parte del organismo de contralor.

11.4 ANMAT prohíbe comercialización de unidades falsificadas de aceite de oliva virgen extra clásico marca Nucete

La ANMAT ha verificado la comercialización de unidades falsificadas del producto Aceite de oliva virgen extra, Clásico, marca Nucete, en botella de 500 ml, RNPA N° 18-008914, RNE N° 025-18000699.

Las actuaciones se inician a partir de un reclamo realizado por un consumidor ante la ANMAT y confirmado por la empresa Agro Aceitunera S.A, titular del producto genuino, de que el producto identificado con el Lote C5-204603 - Vencimiento noviembre 2023 es falsificado.

Las acciones de fiscalización realizadas junto con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria - DGHYSA de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires derivaron en la constatación de su comercialización.

Al desconocerse el origen del producto ilegítimo y no poder garantizarse su calidad e inocuidad, se ha prohibido su comercialización y uso por medio de la Disposición 6759/2022 de la ANMAT publicación de fecha 30/08/2022, la que se limita sólo al producto falsificado (EX-2022-73670328-APN-DPVYCJ#ANMAT).

Se detallan a continuación las siguientes diferencias, detectables a simple vista, entre el producto genuino y el falsificado:

- En el producto falsificado, la cápsula que protege la tapa de la botella es lisa con logo dorado estampado e ilegible, mientras que la cápsula del genuino está impresa con logo en dorado.
- La etiqueta frontal del producto falsificado es opaca con el logo impreso digitalmente, simulando color oro (marrón oscuro), mientras que la etiqueta genuina es brillante con el logo impreso con tinta color oro.
- El lote C5-204603 con vencimiento noviembre de 2023 es falsificado íntegramente ya que no se condice en cuanto a la fecha de vencimiento que refiere con ninguno de los lotes originales de la empresa (codificación incorrecta).

Resaltamos que no se prohibió el aceite de oliva Nucete en sí, sino a un producto falsificado realizado con un envase similar al genuino por imitación al de la marca y bajo el mismo nombre, pero sin los registros y la aprobación necesaria por parte del organismo de contralor.

11.5 ANMAT prohibió la producción y venta de una marca de azúcar

La ANMAT prohibió en todo el país la elaboración, fraccionamiento y comercialización de una marca de azúcar que contenía piedras y otros objetos

extraños. Argumentaron que el producto carece de registros sanitarios y que el lugar de fraccionamiento declarado es inexistente.

Así se ordenó mediante la Disposición 6478/2022 de la ANMAT del Boletín Oficial, publicada el 17 de agosto de 2022, que confirmó la medida tomada por el organismo (EX-2022-69213966-APN-DPVYCJ#ANMAT).

El producto prohibido es Azúcar común tipo A. marca Don Pedro, peso neto 1kg, lote N° 009, envasado en el año 2022 y con fecha de vencimiento al año 2024 RNE N°23000981 – RNPA N° 23075071.

11.6 ANMAT prohibió la comercialización de un producto vegano

Por disposición N° 4774/2019 publicada en el Boletín Oficial el 11/06/2019 se prohíbe la comercialización en todo el territorio nacional del producto: Hummus, garbanzo orgánico, marca Tsuki Macro Vegan, elaborado por Tsuki Macro Vegan, como asimismo todo otro producto elaborado por la marca Tsuki Macro Vegan (EX-2019-46303579 - APN-DFVGR#ANMAT).

La mencionada disposición de la ANMAT agrega que el producto en cuestión infringe el art. 3° de la Ley 18284, el art. 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y a los arts. 6 bis, 13 y 155 del CAA, por carecer de autorización de producto y de establecimiento y por estar contaminado, al hallarse la Toxina de Clostridium botulinum en el alimento, resultando ser en consecuencia un producto ilegal.

ANMAT comunicó a la población que la Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud (ANLIS) Dr. Carlos G. Malbrán confirmó la presencia de la Toxina de Clostridium botulinum en el producto Hummus, garbanzo orgánico, marca TSUKI MACRO VEGAN consumido por las personas afectadas.

La prohibición se dio, luego de que dos personas permanecieran internadas en una unidad de terapia intensiva en la Provincia de Buenos Aires a causa de botulismo. La ANMAT, en forma conjunta con la Dirección de Epidemiología de la Secretaría de

Salud de la Nación, llevó a cabo una investigación por la cual se identificó a la pasta de garbanzo orgánico como el posible origen de la enfermedad.

11.7 Clausura municipal: clausuraron un local que hacía empanadas

Una pizzería fue clausurada al encontrarse en un freezer los cuerpos de perros de la calle, con los que supuestamente rellenaban empanadas.

El hallazgo se registró en Ituzaingó, provincia Buenos Aires, donde inspectores municipales realizaban un operativo de control en la pizzería French, a raíz de una denuncia.

Durante el operativo los inspectores observaron también la falta de higiene en todo el local: techos con humedad, cables sueltos, un matafuego descargado y los alimentos cocidos mezclados con los crudos, informó la Municipalidad de esa localidad a través de un comunicado que reprodujeron medios nacionales.

El Juzgado de Faltas ordenó también secuestrar dos unidades de chivitos, carne en mal estado, pollos, achuras y mozzarellas, además de pollos sin pelar de entre 25 y 30 kilos, para proceder a su inmediata destrucción, ya que ninguna presentaba fecha de elaboración o vencimiento, ni numeración de lote.

El Gobierno Municipal también le labró un acta en el lugar por arrojar aguas servidas a la vía pública, ya que los dueños de la pizzería tiraban agua con grasa y jabón al conducto pluvial de la calle.

Por todas estas cuestiones, la Dirección de Legales del Gobierno Municipal de Ituzaingó labró las actuaciones y la envió a la fiscalía en turno, que depende del Departamento Judicial de Morón.

Esto surge del propio Gobierno Municipal de Ituzaingó, en un comunicado N° 3563 del 7 de abril de 2008.

12. Jurisprudencia

12.1 Condena por la venta de ananá fizz adulterado

En la causa E. M. A. c/ Coto CICSA y otro (Bodega Cuvillier SA) s/ daños y perjuicios, Expediente Nº 958/07, tramitado por ante el Juzgado de Primera Instancia de Distrito en lo Civil y Comercial de la 12da. Nominación de Rosario, Provincia de Santa Fe, sentencia del 11 de mayo de 2015 se admitió la demanda de daños y perjuicios intentada contra el supermercado y el fabricante de la bebida ananá fizz que fue adquirida por el actor. Ello por cuanto luego de su ingesta sufrió lesiones por ser altamente agresivo por su alcalinidad, por lo cual se debió resarcir los rubros incapacidad física y daño moral.

Encontrándose comprometida la responsabilidad del fabricante o proveedor de la cosa o mercadería cuyo consumo ha producido un daño, la responsabilidad es de carácter objetivo, de allí que no cabe ajustarse a un factor de atribución de responsabilidad subjetivo (culpa), lo cual descarta imponer al consumidor la difícil carga de probar que el vicio o defecto se debe a la culpa del fabricante.

En el Instituto Municipal de Alimentos de Rosario se estableció que el líquido tenía gran cantidad de sedimentos que no eran propios del producto.

Según se pudo establecer durante el proceso, el cliente sufrió un ardor crónico estomacal por el que debe tomar diariamente un medicamento.

La bodega y el supermercado fueron condenados a pagarle al consumidor la suma de 30.000 pesos entre capital e intereses. Sentencia no firme.

12.2 Condena por vender un alimento en mal estado

En el expediente número 113.273/07 caratulado R.J.M. y otros c/ INC S.A s/ daños y perjuicios, sentencia del 23 de marzo de 2018, la Cámara Nacional en lo Civil, Sala L, ratificó la condena impuesta a los demandados.

Según surge de la demanda, los actores expusieron que, entre otros productos, adquirieron una torta, de la cual su hijo menor de edad M.F.C. consumió una porción al día siguiente.

Luego de media hora de haber ingerido dicho alimento, el niño presentó vómitos y fiebre, seguidos de diarrea, por lo que sus padres lo trasladaron al hospital.

Allí le diagnosticaron intoxicación, permaneció internado en observación y le indicaron una dieta de alimentos.

El menor debió continuar con controles pediátricos, sufrió durante tres meses distensión abdominal, gases y un gran decaimiento y, a la fecha, persisten los problemas de estómago que le impiden una alimentación adecuada de acuerdo con su edad.

El informe del laboratorio de bromatología, suscripto por la bacterióloga clínica e industrial Dra. M.G.S., arrojó como resultado la presencia de la bacteria staphylococcus, con la conclusión de que la torta de crema y durazno adquirida en el hipermercado era un producto inapto para el consumo humano según el art. 6, inc. 6 y inc. 5 [sic] de la Res. 036/93 del Código Alimentario Argentino (fs. 5).

Ello fue ratificado en el informe pericial por el perito médico designado de oficio, luego de haber analizado las constancias del expediente y tras examinar a M.F.C. (hijo), determinó que como consecuencia de la intoxicación alimentaria producida por la ingesta de una torta de duraznos con crema chantilly contaminada con estafilococcus coag. Positivo amerita una incapacidad del 8 %, persistiendo a la fecha una intolerancia alimentaria, que le genera dispepsia gástrica y pirosis.

Por ello los camaristas Víctor Fernando Liberman, Marcela Pérez Pardo y Gabriela Iturbide decidieron aumentar el monto indemnizatorio y confirmar la condena al hipermercado y a una compañía de seguros citada en garantía por la demandada.

12.3 Condena por la venta de jamón cocido falso

La justicia condenó a un hipermercado y a un frigorífico por violar la ley de lealtad comercial e inducir a error al público consumidor, dado que vendían como jamón cocido, paleta o lomo productos que tenían carne vacuna y almidón.

En el fallo los jueces Edmundo Hendler y Nicanor Repetto de la Sala A de la Cámara Nacional en lo Penal Económico de la Capital Federal confirmó la sanción de la Dirección Nacional de Comercio Interior consistente en multas.

El fallo se fundó en la ley 22.802, que en su art. 5º dice:

Queda prohibido consignar en la presentación folletos, envases, etiquetas o envoltorios, palabras, frases, descripciones, marcas o cualquier otro signo que pueda inducir a error, engaño o confusión, respecto de la naturaleza, origen, calidad, pureza, mezcla o cantidad de los frutos o productos, de sus propiedades, características, usos, condiciones de comercialización o técnicas de producción.

Los jueces en su fallo concluyeron que los fiambres que se vendían como jamón cocido, paleta o lomo no eran genuinos, porque contenían almidón o proteínas de soja, ingredientes que según el Código Alimentario Argentino ninguno de estos fiambres debe contener.

12.4 Condena a supermercado por vender pastas en mal estado y con doble fecha de vencimiento

En autos Barrera Jorge Ramón contra Coto-Centro Integral de Comercialización S.A. - s/ ordinario (Expediente N° 8169/2013), la Sala B de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Comercial, sentencia de fecha 10 de marzo de 2016, confirmó la condena contra el supermercado a pagar \$500.000 en concepto de daño punitivo y \$20.000 por daño moral por la comercialización de una caja de pastas frescas en mal estado y con dos fechas de vencimiento distintas superpuestas.

Para el Tribunal, la absoluta falta de colaboración procesal de la demandada a la hora de arrimar pruebas que la eximan de responsabilidad, sumada a la gravedad

de la falta por estar comprometida la salud de los consumidores/as, justificó el monto de la multa civil impuesta.

La sentencia de primera instancia había condenado a la demandada a abonar al actor la suma de \$510.000 con más sus intereses y a entregarle una caja de pastas similar a la adquirida.

12.5 Condena por adulteración de vinos

Los vinos adulterados eran Soy Cuyano y Mansero de las bodegas Nietos de Gonzalo Torraga a cargo en ese momento de Arnoldo Torraga, donde se estiró el vino adulterándolo con alcohol metílico, es decir, el alcohol vegetal o también llamado de quemar, y que causó la muerte de casi una treintena de personas por falta de control del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Se responsabilizó al Instituto Nacional de Vitivinicultura por la muerte de los consumidores que ingirieron vino adulterado al probarse que no hizo un uso adecuado de sus poderes de fiscalización, control y sancionatorio.

Cuando las instituciones de control del Estado funcionan se evitan intoxicaciones, enfermedades y hasta la muerte.

La lucha contra todo tipo de fraude vínico está respaldada por el Código Penal, art. 200 y ss, así como la ley 14.878 que dispone en su art. 31 penas de tres a diez años y establece que a los fines de la calificación del delito, los jueces juzgarán cometida adulteración o falsificación, cuando cualquiera de los productos comprendidos en esa ley se le haya agregado elementos extraños a su composición natural y especialmente materias colorantes, ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva.

13. Conclusión

Luego de poner a prueba nuestra hipótesis por medio de la observación indirecta, podemos concluir dando respuesta a nuestra pregunta de investigación: la baja del poder adquisitivo de la población, producto de una crisis económica endémica, se refleja en la calidad de los alimentos que se producen y se venden y en una fiscalización ineficiente del Estado, en la República Argentina.

El bajo poder adquisitivo hace que se vendan alimentos a precios accesibles con menos nutrientes y de menor calidad y otros ilegales que no cumplen con las normas sanitarias, corriendo riesgo nuestra salud.

La crisis económica en la Argentina es endémica, porque trasvasa las administraciones y se ve reflejado en el aumento de la pobreza.

Según las cifras oficiales, la pobreza alcanzó al 36,5% de las personas y al 27,7% de los hogares en el primer semestre del año 2022, lo que corresponde a la enorme cifra de 17,4 millones de personas (INDEC, 2022).

La actual tendencia inflacionaria es una catástrofe humanitaria, está pulverizando a la clase media y agiganta la cantidad de pobres, porque los pocos pesos que contamos en nuestros bolsillos se están volviendo cada vez menos valiosos para adquirir bienes básicos como alimentos de calidad de primera necesidad.

La lucha por la supervivencia es cada vez más difícil y la brecha en la sociedad es cada vez más grande.

Podemos dejar de consumir otros bienes y servicios, pero nunca alimentos.

Según la FAO, todas las personas de un país deben tener acceso físico, social y económico en forma permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad y calidad suficiente para satisfacer sus requerimientos.

La disponibilidad de alimentos seguros y de calidad, el acceso de la población a ellos y un consumo nutricionalmente adecuado son los pilares sobre los que se debe asentar la seguridad alimentaria argentina.

La seguridad alimentaria hace al control administrativo de quienes fabrican y comercializan alimentos y también a la responsabilidad por daños alimentarios provocados que se vieron reflejados en la jurisprudencia aportada.

Las conductas aquí descriptas se dan como consecuencia de la falta del control eficiente de las autoridades públicas en el ejercicio del poder de policía.

La crisis económica es aprovechada por inescrupulosos que falsifican productos de primeras marcas, denunciados por los propios fabricantes y prohibidos posteriormente por el organismo de control.

Otros inescrupulosos adulteran productos alimenticios con marcas desconocidas y con registros declarados en la etiqueta o rotulado del producto que son inexistentes, denunciados por alergias o por descomposturas por los propios consumidores y prohibidos posteriormente por el organismo de control.

Por último, algunas empresas alimenticias en Argentina para poder sobrevivir y mantener sus ventas con precios accesibles y razonables para la mayoría de los consumidores/as, modifican sus fórmulas creando nuevos productos alimenticios con menos nutrientes y con la aprobación de salud pública nacional.

La fiscalización también debe hacerse en las bocas de expendio.

No siempre los productos aprobados por salud pública a las industrias alimenticias son iguales a los que se expenden en las góndolas para su venta, por ello es importantísimo el control en las bocas de expendio.

Solo las denuncias de los consumidores/as y de los fabricantes sirvieron para que los organismos de control actúen con celeridad, prohibiendo aquellos productos ilícitos que no eran genuinos y que ponían en riesgo la salud de la población.

En definitiva, consideramos que el aporte del presente trabajo contribuye a educar, informar y generar comportamientos y actitudes que propendan a mejorar y equilibrar la relación de consumo a favor del consumidor/a y la seguridad alimentaria de la población.

14. Bibliografía y fuentes de información

14.1 Bibliografía

Capelluto, M. (2016). *Manual de Derecho Agrario*. El Puente del Saber.

Capelluto, M. (2019). *El Control Estatal en la Adulteración, Falsificación y Contaminación de Alimentos y Medicamentos*. El Puente del Saber.

Capelluto, M. (2022). *Manual de Derecho Ambiental*. El Puente del Saber.

Delpiani, G., Deli Antoni, M., Covatti Ale, M., Fischer, L., Lucifora, L., y Díaz de Astarloa, J. (2019). *¿Estamos seguros de lo que compramos? Sustitución del pescado en las pescaderías de la Provincia de Buenos Aires, Argentina*. Conicet. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/162099>

Devia L., Krom, S., y Nonna S. (2019). *Manual de Recursos Naturales y Derecho Ambiental*. Estudio.

González Acosta, G. (2019). *Manual de Derecho Agroalimentario Argentino*. Ediciones Jurídicas.

Gregorini Clusellas, E. (2010). La obligación de seguridad en la relación de consumo y su base constitucional. *Revista La Ley*, 2010(F),1242-1251.

Jueguen, F. (2021). Crisis récord: casi tres de cada diez trabajadores en la Argentina son pobres. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/crisis-record-casi-tres-de-cada-diez-trabajadores-en-la-argentina-son-pobres-nid07122021/>

- Libster, M., y Crea, J. (2019). *Derecho Penal Ambiental*. Cathedra Jurídica.
- Lorenzetti, R. (2014). *Código Civil y Comercial de la Nación*. Rubinzal-Culzoni.
- Moore, J., Spink, J., y Lipp, M. (2012). *Desarrollo y aplicación de una base de datos sobre fraude de ingredientes alimentarios y adulteración por motivos económicos de 1980 a 2010*. Journal of Food Science.
- Núñez Santiago, B. (1992). *Derecho Alimentario*. Abeledo Perrot.
- Pastorino, L. (2009). *Derecho Agrario Argentino*. Abeledo Perrot.
- Porcella, V. (2022). Los ingresos de los sectores vulnerables volvieron a perder contra la inflación y preocupa la suba de la pobreza. *Infobae*. <https://www.infobae.com/economia/2022/11/18/salarios-ya-no-alcanza-con-empatar-con-la-inflacion-para-bajar-el-indice-de-pobreza/>
- Prado, M. (2022). Para cubrir la canasta básica de alimentos, una familia necesitó el doble de los ingresos que hace un año. *TN*. <https://tn.com.ar/economia/2022/11/18/para-cubrir-la-canasta-basica-de-alimentos-una-familia-necesito-el-doble-de-los-ingresos-que-hace-un-ano/>

14.2 Fuentes de información

- Boletín Oficial N° 28.873, 1° Sección (1998). Resolución 190/98 del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.boletinoficial.gob.ar>

Boletín Oficial (09/02/2022). ANMAT Disposición 1037/2022 DI-2022-1037-APN-ANMAT#MS (prohibición dulce de leche havanna falsificado).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/257284/20220209>

Boletín Oficial (20/01/2022). ANMAT Disposición 492/2022 DI-2022-492-APN-ANMAT#MS (prohibición mayonesa natura falsificada).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/256358/20220120>

Boletín Oficial (12/05/2022). ANMAT Disposición 3604/2022. DI-2022-3604-APN-ANMAT#MS (prohibición mantecol falsificado).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/262391/20220512>

Boletín Oficial (30/08/2022). ANMAT Disposición 6759/2022 DI-2022-6759-APN-ANMAT#MS (prohibición aceite oliva Nucete falsificado).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/270527/20220830>

Boletín Oficial (17/08/2022). ANMAT Disposición 6478/2022 DI-2022-6478-APN-ANMAT#MS (prohibición azúcar Don Pedro adulterada).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/268776/20220817>

Boletín Oficial (11/06/2019). ANMAT Disposición 4774/2019 DI-2019-4774-

APN-ANMAT#MSYDS (prohibición de comercialización de Hummus, garbanzo orgánico, marca Tsuki Macro Vegan, carece de habilitación municipal y que ninguno de los productos de la marca mencionada estaba autorizado. La investigación se inició por casos de botulismo).
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/209477/20190611>

Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial de San Isidro - Sala II, (2014). G., S. E. c/ Coto CICSA. s/ daños y perjuicios. Expediente D-2699-7. <https://dpicuantico.com/sitio/wp-content/uploads/2015/03/Consumidor-Jurisprudencia-2015-03-10.pdf>

Cámara Nacional de Apelaciones en lo Comercial - Sala B, (2016). Barrera Jorge Ramón contra Coto -Centro Integral de Comercialización S.A.- s/ ordinario. Expediente N° 8169/2013. <https://aldiaargentina.microjuris.com/2016/06/16/se-indemniza-al-actor-consumidor-de-una-caja-de-pastas-en-mal-estado-y-con-doble-fecha-de-vencimiento/>

Cámara Nacional de Apelaciones en lo Civil - Sala L, R.J.M. y otros c/ INC S.A s/ daños y perjuicios (2018). Expediente número 113.273/07. www.pjn.gov.ar

Cámara de Apelaciones en lo Contencioso Administrativo de la CABA (2018). C. A. c/ GCBA s/recurso directo sobre resoluciones de Defensa al Consumidor. Expediente 327/2018. <https://ijudicial.gob.ar/fuero/fuero-contencioso-administrativo-y-tributario/>

Cámara Nacional en lo Penal Económico de la Capital Federal (2006).

Carrefour S.A. y Frigorífico Honduras Frio c/ DNCI (Dirección Nacional de Comercio Interior) s/ infracción Ley 22.802. <https://www.pjn.gov.ar>

Cámara Federal de Apelaciones de La Plata (2000). Herrera Alfredo y otros c/ I.N.V. y otros s/ daños y perjuicios. Cita MJ-JU-M-36908-AR|MJJ36908| MJJ36908. <https://ar.microjuris.com/docDetail2?Idx=MJ-JU-M-36908-AR&links=null>

Cámara Federal de Apelaciones de La Plata (2008). Zarate Sandra y otro c/ Estado Nacional (Inv) s/ daños y perjuicios Cita: MJ-JU-M-56767-AR|MJJ56767|MJJ56767. <https://ar.microjuris.com/docDetail2?Idx=MJ-JU-M-40302-AR&links=null>

Cámara Federal de Apelaciones de La Plata (2010). G. D. M. y otros c/ Nietos de Gonzalo Torraga S.A. y otros s/ daños y perjuicios. Cita: MJ-JU-M-56767-AR|MJJ56767|MJJ56767. <https://ar.microjuris.com/docDetail2?Idx=MJ-JU-M-56767-AR&links=null>

Cámara. Nacional de Casación Penal (1998). Sánchez, Juan Aldo s/recurso de casación. <https://www.pjn.gov.ar>

Gobierno Municipal de Ituzaingó. Comunicado N° 3563 (2008). Clausura de pizzería.

INFOBAE (1998). Cierran una pizzería que rellenaba empanadas con carne de perro. <https://www.infobae.com/2008/04/07/373408-cierran-una-pizzeria-que-rellenaba-empanadas-carne-perro/>

INDEC (2022). Informe de prensa sobre la pobreza. https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ephpobreza_09_2223ECC71AE4.pdf

Juzgado de Primera Instancia de Distrito en lo Civil y Comercial de la 12da. Nominación de Rosario, Provincia de Santa Fe (2015). E. M. A. c/ Coto CICSA y otro (Bodega Cuvillier SA) s/ daños y perjuicios, Expte N°: 958/07. <http://aldiaargentina.microjuris.com/2015/06/04/coto-debe-indemnizar-a-quien->

compro-una-bebida-y-sufrio-lesiones-al-ingerirla-ya-que-contenia-sustancias-
nocivas/

Ley 11.179 de Código Penal de la Nación.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/16546/texact.htm>

Ley 14.878 de Ley General de Vinos.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/15764/norma.htm>

Ley 18.284 de Código Alimentario Argentino.
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

Ley 22.802 de Lealtad Comercial.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/19946/texact.htm>

Ley 24.240. Ley de Defensa del Consumidor.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/0-4999/638/norma.htm>

Ley 25.156 de Defensa de la Competencia.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/60000-64999/60016/texact.htm>

Ley 26.994 de Código Civil y Comercial de la Nación.
[http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/235000-
239999/235975/norma.htm](http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/235000-239999/235975/norma.htm)