

## OTRA VEZ CARNE DE CABALLO NO APTA PARA EL CONSUMO<sup>1</sup>

*Ana Carretero Garcia*  
*Profesora Titular de Derecho Civil*  
*Centro de Estudios de Consumo*  
*Universidad de Castilla-La Mancha*

*Fecha de publicación: 3 de junio de 2014*

Apenas nos hemos recuperado del fraude alimentario descubierto en Irlanda y otros países europeos, en los que se detectó carne de caballo en hamburguesas y otros productos transformados etiquetados como elaborados con carne de vacuno, cuando aparece una nueva alerta sobre comercialización de carne equina no autorizada en España.

Aunque contamos con un sistema de trazabilidad a nivel comunitario<sup>2</sup>, en el primer caso todavía existen numerosos interrogantes sobre lo sucedido, ya que se produjo un vergonzoso cruce de acusaciones entre países, proveedores, intermediarios, procesadores y distribuidores implicados sin que hasta ahora se hayan determinado responsabilidades.

Primero Irlanda afirmó que los caballos procedían de España y luego acusó a Polonia. Más tarde fue Francia la que se vio en el centro de la polémica, después de que la multinacional Findus<sup>3</sup> apuntara a la fábrica que tiene en Luxemburgo la firma francesa Comigel, que a su vez culpó a su proveedor Spanghero. Este último explicó que la carne

---

<sup>1</sup> Trabajo realizado dentro del Proyecto de Investigación DER2011-28562, del Ministerio de Economía y Competitividad (“Grupo de Investigación y Centro de Investigación CESCO: mantenimiento de una estructura de investigación dedicada al Derecho de Consumo”), que dirige el Prof. Ángel Carrasco Perera.

<sup>2</sup> Definida como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Ver en este sentido los arts.3 y 18 del Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1 de febrero de 2002).

<sup>3</sup> Algunas lasañas de Findus contenían entre un 60% y un 100% de carne de caballo.

venía de caballos sacrificados en Rumanía (de los que no se conocía su procedencia), pero negociada por comerciantes de Chipre y Holanda<sup>4</sup>.

En realidad, la carne de caballo es apta para el consumo humano (baja en grasas y con alto contenido en proteínas), por lo que las autoridades nacionales y europeas se apresuraron a señalar que se trataba de un fraude en el etiquetado, pero no de un problema de seguridad alimentaria.

Sin embargo, algunas partidas de carne de caballo dieron positivo en el análisis de fenilbutazona en Francia y Reino Unido, un medicamento antiinflamatorio tóxico para la médula ósea que provoca anemia aplásica y descenso de leucocitos, lo que sí supondría un riesgo para la salud pública (además, existen indicios de que puede dañar el ADN de las células y tener efectos cancerígenos).

Este medicamento se utiliza para el tratamiento del dolor y la fiebre en caballos y perros, pero no está permitido su uso en animales destinados a entrar en la cadena alimentaria, lo que significa que estos caballos se introdujeron de forma ilegal en la misma. De acuerdo con la legislación comunitaria, el tratamiento de caballos de deporte con fenilbutazona debe quedar registrado en su “pasaporte equino”, lo que debería provocar la exclusión de esos animales para el consumo humano.

El objetivo de las empresas es abaratar costes para aumentar beneficios, incluso a través del fraude, y a costa no sólo de nuestro bolsillo, sino también de nuestra salud. La carne de caballo cuesta menos y, además, la crisis ha incrementado el sacrificio de numerosos ejemplares antes destinados al ocio. El negocio es redondo cuando las empresas venden productos elaborados con carne de caballo y el consumidor los paga a precio de carne ternera, evitando además todos los controles sanitarios y poniendo una vez más en evidencia la trazabilidad de la cadena alimentaria y los sistemas de control de la UE porque, aunque el fraude ha sido detectado, no se ha determinado cuándo comenzó en realidad.

---

<sup>4</sup> Algunas marcas como Findus y Nestlé retiraron algunos productos transformados que contenían equino sin estar correctamente etiquetados. Nestlé suspendió la distribución de los productos procesados por el proveedor alemán H.J. Schypke (entre ellos los ravioli y tortellini de carne Buitoni). Además, la empresa suiza retiró lasañas a la boloñesa destinadas a restaurantes de Francia y Portugal. Por su parte, la cadena alemana de supermercados Lidl también retiró de la venta el goulash de carne y los tortellini a la boloñesa en sus tiendas de Suecia y Finlandia tras detectar rastros de carne de equino. También se vieron afectadas las albóndigas de Ikea, que no sólo retiró el producto de sus tiendas en Europa, sino también de sus tiendas en otros países como Tailandia y Singapur.

Ahora, de nuevo toneladas de carne de caballo han sido introducidas en la cadena de consumo de nuestro país al margen de los controles sanitarios obligatorios. La carne procede de caballos destinados al ocio y de animales robados de los que se desconoce su historial sanitario (por ello las personas detenidas en esta trama presuntamente falsificaban y modificaban los pasaportes equinos presentados en los mataderos con el fin de superar los controles sanitarios<sup>5</sup>).

Los detenidos han sido acusados de delitos contra la salud pública, falsificación de documentos y organización criminal. Aunque, según el Ministerio de Sanidad, no hay alerta sanitaria ni indicios de que la carne pueda ser perjudicial para la salud. En ese sentido señala que el hecho de que la carne sea catalogada como no apta para el consumo humano no implica necesariamente que sea nociva para la salud.

Pero lo cierto es que, aparte del posible uso de medicamentos no autorizados en animales destinados al consumo humano tras la falsificación de documentos<sup>6</sup>, hay que tener en cuenta que, si éstos están entrando de forma ilegal en la cadena alimentaria, existe también riesgo de zoonosis<sup>7</sup>, ya que los requisitos sanitarios obligan a analizar la carne para descartar la existencia de triquina, lo cual sumaría otro importante riesgo para la salud pública<sup>8</sup>.

Esperemos que no sea así y que nuestro país sea capaz de garantizar la seguridad alimentaria, la transparencia de los mercados y la exclusión de las prácticas comerciales desleales que vulneran la confianza y los derechos de los consumidores.

---

<sup>5</sup> Habrá que determinar también si los mataderos y las empresas cárnicas dedicadas a la venta al por mayor participaban en el fraude o si, por el contrario, desconocían que los caballos no cumplían con los requisitos establecidos.

<sup>6</sup> Algunos de los arrestados están relacionados con otra operación realizada en Francia en diciembre del año pasado en la que se desarticuló una trama que falsificaba pasaportes equinos de animales que compraban a una empresa farmacéutica que los utilizaba para experimentación.

<sup>7</sup> La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) define a la zoonosis como la enfermedad o infección que se transmite de los animales al hombre de forma directa o indirecta.

<sup>8</sup> La AESAN define a la triquinosis como una enfermedad parasitaria que afecta a los humanos y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos, producida por diversas especies del género *Trichinella*. La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo infectado, aunque también hay otros animales que pueden actuar como reservorios de la enfermedad, como perros, gatos, ratas, caballos y animales salvajes como zorros, lobos, osos, etc. El Reglamento (CE) 2075/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne (DOUE L 338 de 22 de diciembre de 2005), establece requisitos concretos para prevenir la enfermedad humana provocada por el consumo de carne infectada por triquinas, por ello las canales de cerdos, caballos, jabalíes u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infección por triquinas deben someterse a muestreos sistemáticos en mataderos o establecimientos de manipulación de caza.