

## **FITER<sup>1</sup>**

Pablo Fiter había facturado para su vuelo a Menorca el 21 de julio de 2003. Era una de las primeras vacaciones que se tomaba en mucho tiempo, tras dos años difíciles que le habían tenido concentrado en el trabajo. Le costaba un poco desconectar de todos los problemas por los que atravesaba su empresa. Como Director de la división de Comercio Internacional había pasado los últimos días hablando con clientes en el extranjero promocionando su producto, el Aceite de Orujo de Oliva de España, que había sufrido una crisis de Seguridad Alimentaria, en su opinión, injusta.

Cuando en el avión le entregaron una copia del periódico El País, Pablo leyó con sorpresa el titular: "Sanidad negocia un pacto con productores de aceite de orujo". Parecía que el Gobierno estaba buscando consensuar una indemnización con los afectados antes de que se empezaran a acumular las demandas de toda procedencia. En el caso de que la justicia fallase, este pacto podría ser una buena noticia, pensó Pablo. Aunque por otro lado, era razonable que las empresas exigieran indemnizaciones por los perjuicios derivados de la alerta sanitaria y que fueran a los tribunales independientemente de los posibles pactos. Se acordó entonces de la reciente sentencia de un Juzgado sevillano, que condenaba por primera vez a la Junta de Andalucía al pago de las indemnizaciones solicitadas por una empresa envasadora de aceite de orujo.

Nadie sabía lo que iba pasar, pero Pablo creía que la reacción de las autoridades sanitarias respecto a la alerta alimentaria había sido precipitada, especialmente por los efectos negativos y los enormes costes que representaron para el sector. Dos años después de la crisis, las ventas de aceite de orujo en España solo se habían conseguido recuperar a la mitad del nivel anterior.

Al despegar el avión, y sin tener presente que se iba a una isla preciosa para descansar, empezó a recordar todos los hechos que causaron la crisis y los impactos que tuvo en el sector.

---

<sup>1</sup> Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo, España  
Preparado por el Profesor Horacio González Alemán, como base de discusión y no como ilustración de la gestión adecuada o inadecuada de una situación determinada.  
Copyright © Agosto 2004, Instituto Internacional San Telmo, España  
Prohibida la reproducción total o parcial, sin autorización escrita del Instituto Internacional San Telmo

## **Aceite De Orujo**

La dieta mediterránea tiene una reputación mundial por ser sana y saludable. Uno de sus productos claves es el aceite de oliva, reconocido por sus efectos positivos debido al efecto antioxidante y a las grasas monoinsaturadas que ayudan a controlar el colesterol. Existen muchos distintos tipos y mezclas de aceite por lo que resulta difícil diferenciarlos, sobretodo para el consumidor final. Dependiendo de la naturaleza del proceso de extracción, y de la calidad de las aceitunas exprimidas, se pueden distinguir cuatro tipos principales de aceites vírgenes clasificados según diferentes grados de acidez (ver Anexo 1: clasificación de los aceites).

El aceite de oliva es el único aceite destinado a la alimentación que se extrae directamente de un fruto fresco y que puede ser consumido sin pérdida de cualidades ni componentes. Se necesitan aproximadamente de 4 a 5 kilogramos de aceitunas para obtener un litro de aceite.

Por otro lado, el aceite de orujo de oliva es un derivado del aceite de oliva crudo que se fabrica a partir de la molturación de los residuos sólidos recuperados después de la primera presión y centrifugado (algo de aceituna y trozos de hueso) de los restos de la extracción del aceite de oliva. El aceite de orujo crudo no es comestible y tiene que ser refinado y mezclado con aceite de oliva para el consumo humano. Como consecuencia, el aceite de orujo que se comercializa es de una calidad y precio inferior que el aceite de oliva. (Ver Anexo 2: el sector del aceite de orujo).

## **HAPs en el Aceite de Orujo y Los Alimentos**

Los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) son sustancias reconocidas por tener capacidad mutagénica y cancerígena y por esta razón el interés que ofrece el estudio de su presencia en alimentos es enorme. Pueden llegar a ser perjudiciales para el ser humano y además es difícil controlar e identificar cuales son los niveles aceptables de HAPs que no son dañinos, sobretodo porque los efectos negativos aparecen con la acumulación en el organismo. Las vías de entrada principales de HAPs en el cuerpo humano son tres: una, a través del pulmón (al respirar aire o humo contaminado) otra, a través del sistema digestivo, (mediante la ingestión de alimentos que pueden contener estos compuestos) y la tercera vía, a través de la piel.

Los alimentos constituyen una de las fuentes de HAPs, y su asimilación puede tener un origen endógeno o exógeno. Así, la contaminación se produce a través del suelo, el aire o el agua, o bien por el recurso a ciertos tratamientos térmicos que se generan en la combustión de proteínas, lípidos y carbohidratos a temperaturas superiores a 300°C y de algunas técnicas de conservación como el ahumado.

### *Regulación de los HAPs*

Teniendo en cuenta los efectos perjudiciales de los HAPs es fundamental controlar los niveles de contaminación en el ambiente y en los alimentos para asegurar la salud de las personas. Para sustancias y productos peligrosos existen una serie de criterios introducidos por organizaciones internacionales como la Organización Mundial de la Salud, la FAO y el CODEX Alimentarius. La Unión Europea tiene su propia legislación y además cada país

puede tener diferentes reglamentaciones, con diferente grado de detalle. Existe un cierto paralelismo entre la legislación europea y la española en cuanto al nivel de contaminación permitido en la polución de aire y agua. No obstante, en algunas áreas, como la agroalimentaria, es necesario un criterio común por parte de los legisladores porque no hay límites mínimos establecidos.

Un ejemplo de esta necesidad de legislación común se observa en el aceite de orujo. Respecto a los HAPs, es difícil establecer niveles de seguridad adecuados porque todavía ante la falta de evidencia científica suficiente, no se ha podido determinar con cierta exactitud las dosis peligrosas. Muchas veces las cifras de los topes admitidos son simplemente preventivas y como prueba de ello la OMS, en 1997, solamente estableció la recomendación de "minimizar la exposición humana tanto como fuera posible", pero sin indicar valor alguno. Anteriormente al 25 de julio de 2001, ni la legislación europea ni la española se habían pronunciado con respecto al nivel máximo permitido de benzopireno en el aceite de orujo, mientras que en otros países como Alemania y la Republica Checa se había establecido un nivel máximo de 1 µg/kg.

A título de referencia, indicar que productos como el pan o la pizza tienen un nivel de 1 µg/kg mientras que otros alimentos como el café tostado y la carne a la plancha pueden llegar a alcanzar un nivel de HAPs mucho más elevado, entre 4 µg/kg y 401 µg/kg.

### **Republica Checa: Salta la Alarma**

En el mes de mayo de 2001 saltan las alarmas en España cuando el gobierno supo que la Republica Checa había rechazado una partida de aceite de orujo español por su alto contenido en benzopirenos. Como los límites exigidos por la Republica Checa eran los mismos que en Alemania, el gobierno español se dio cuenta que el problema podría afectar a más de un país, por lo que empezó a trabajar en el asunto.

¿Cuál fue la causa del rechazo? Una teoría explica que la empresa española, cuyo aceite fue rechazado, no estaba preparada suficientemente para el comercio exterior. La información del producto demostraba incorrectamente que el nivel de HAP del aceite estaba dentro de los límites exigidos por la Republica Checa. Otra teoría apunta a un distribuidor checo que tuvo problemas comerciales con unos suministradores españoles, e intentó asegurar un precio bajo mientras importaba el aceite ilegalmente, a pesar de que no estaba dentro de los límites legales de su país. Sea como fuere, el problema no era nuevo y en los últimos años se habían recibido noticias sobre altos niveles de benzopirenos en los envíos a este mercado.

### **La Reacción en España**

Movidos por una preocupación general, se reunieron todas las partes implicadas: agricultores, almazaras, asociaciones de extractores y envasadores, exportadores, representantes de empresas afectadas, autoridades de las Comunidades Autónomas y los Ministerios de Agricultura y Sanidad, todos al unísono, para tratar de buscar una salida al problema. Se formó un grupo de trabajo con agencias y asociaciones sectoriales, los ministerios competentes (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Sanidad y Consumo) así como representantes de las mayores empresas, para facilitar la