



ALLIANCE™

[.https://debug.globalseafood.org](https://debug.globalseafood.org)

Intelligence

# ¿Puede una 'huella digital química' disuadir el fraude en los productos de mar?

8 May 2017

By James Wright

## Oritain: Las características forenses únicas de una granja dan a sus productos un perfil de rastreabilidad a prueba de falsificaciones

El precio de los productos de mar está fuertemente influenciado por su procedencia. Y cualquier marca ligada a origen sabe que poner un lugar de origen en una etiqueta transmite calidad, seguridad y confianza.

La rastreabilidad, por lo tanto, es una prioridad absoluta para los suministros de alimentos comercializados a nivel mundial, y los productos de mar ciertamente se ajustan a ese esquema. ¿Pero es un código QR, un código de barras o un logotipo de certificación suficiente prueba para decir que el camarón en el paquete es en realidad de Ecuador? ¿O que el salmón proviene seguramente de Escocia?

Algunas marcas valiosas están encontrando que dar seguridad sobre la autenticidad y prevenir el fraude económico – que cuesta a la empresa global de alimentos más de \$50 mil millones al año, según la **Michigan State University Food Fraud Initiative** (<http://foodfraud.msu.edu/>). – se debe ir más allá de los registros escritos o digitales.



Un servicio emergente para productos alimenticios, dirigido a proteger la reputación de las empresas, ofrece una solución científica al fraude. La empresa neozelandesa Oritain dice que los productos alimenticios de granja como la leche, las frutas, la miel, la carne, el vino, el queso y hasta el pescado, pueden obtener su propio marcador de identificación único, prácticamente imposible de falsificar – algo parecido a una huella digital.

Una huella digital química, para ser más preciso.

Cómo funciona, en pocas palabras: Los peces criados en una granja comen la misma

comida. El río, el lago o el agua del océano que todos comparten cuenta con un conjunto de características naturales, algunas de los suelos cercanos. Una completa medición y análisis de isótopos estables y oligoelementos, junto con muestras genuinas del producto y un análisis estadístico patentado, todos entran en la creación de un perfil distinguible que se almacena en una base de datos para futuras pruebas comparativas.

***Ud. piensa en la rastreabilidad como registros de papel o electrónicos, transfiriéndose de un segmento de la cadena de suministro a otro. Ud. intenta reconstruir la historia de ese producto a lo largo de la cadena de suministro. Esto es normalmente un ejercicio que toma algún tiempo, y puede ser manipulado – es tan bueno como la información que usted pone adentro.***

Ya hay un rumor sobre esta tecnología. El servicio de punta de mitigación de riesgo de Oritain fue adoptado por primera vez por varias marcas de miel de Manuka. La miel de Manuka es una miel monofloral única para Nueva Zelanda. Se cree que tiene cualidades medicinales, obtiene un precio premium y, por tanto, está madura para las estafas. Algunas empresas productoras y lácteas también están a bordo con huellas químicas para proteger sus marcas.

Pero la acuicultura, practicada en todo el mundo, podría ser la verdadera gran frontera de esta tecnología, y Oritain ahora está explorando sus perspectivas con las granjas piscícolas.

“Es una tecnología que ha estado ya disponible por quizás 20 años, pero hasta hace poco no se ofreció comercialmente,” dijo Miguel Flavian – gerente de ventas técnico en la oficina de Oritain en Londres – al *Advocate*. “Nuestro objetivo es ser la compañía más confiable en la verificación de origen. Algunos quieren saber que tienen todas las medidas en su lugar.”

La compañía Sanford de pescados y mariscos de Nueva Zelanda está trabajando con Oritain para proteger su marca de mariscos Big Glory Bay, que incluye salmón, mejillones y ostras.

“Estas especies de mariscos son únicas de Nueva Zelanda, por lo que vemos el valor en la protección del trabajo duro que se dedica a la creación de la marca Big Glory Bay, trabajando con Oritain. Estamos asegurando que la procedencia única de nuestra gama de Big Glory Bay puede ser probada, no sólo proactivamente reduciendo el riesgo de fraude, pero utilizando las fuertes oportunidades de una narración desde un punto de vista que este servicio presenta,” dijo la compañía en una declaración preparada. “En general, vemos a Oritain como parte integral de nuestra marca Big Glory Bay.”

Basándose fuertemente en la química y las matemáticas, la tecnología se desarrolló en estrecha colaboración con la Universidad de Otago en Dunedin, Nueva Zelanda. Varios miembros del personal de Oritain estudiaron o trabajaron en la escuela antes de ensamblar la compañía, que fue fundada hace ocho años.

Flavian se refiere a la rastreabilidad forense – que enfatizó que no utiliza pruebas de ADN – como una tecnología “muy disruptiva” que hace que incluso las pruebas de ADN parezcan limitantes. Mientras que el ADN puede decirle que un pedazo de carne es de una vaca o un cerdo, dijo, la rastreabilidad forense le puede decir dónde la vaca o cerdo comió su almuerzo.

La certificación de origen de Oritain puede probar si la carne proviene de vacas alimentadas con pasto o granos, si ha ocurrido cualquier adulteración de productos alimenticios, o si alguna dilución del producto ha ocurrido.

“Usted piensa en la rastreabilidad como registros de papel o electrónicos, la transferencia de un segmento de la cadena de suministro a otro. Ud. intenta reconstruir la historia de ese producto a lo largo de la cadena de suministro,” dijo. “Este es normalmente un ejercicio que toma algún tiempo, y puede ser manipulado – es tan bueno como la información que usted pone adentro.”

Un escándalo alimentario – como la carne de caballo que se encontró en los suministros europeos de carne vacuna en 2013 o el temor a la melamina en las exportaciones chinas hace casi una década – puede erosionar la confianza necesaria para dominar altos precios en el mercado. Oritain, que se ha asociado con **Compass Group** (<http://www.compass-group.com>) y **Foodstuffs** (<https://www.foodstuffs.co.nz>), está trabajando con compañías de mejillones, truchas y salmón de Nueva Zelanda y está explorando las vastas oportunidades que ofrece la acuicultura.

Con más y más alimentos comercializándose internacionalmente, la protección de marca es de creciente importancia para las exportaciones a lo que Flavian llamó “mercados de alto riesgo” como China. Oritain – que dice que su tecnología tiene una tasa de 92 por ciento de “verdaderamente positiva” y una “verdadera” tasa negativa de 96 por ciento – ha demostrado que etiquetas falsas se utilizaron allí en productos de frutas que se comercializan como siendo de Nueva Zelanda y pidiendo un precio más alto que para las frutas nacionales.

“Es un pasaporte, si quieres, es una forma única de identificar los productos de una sola área,” dijo. “Algunas empresas están más abiertas a ello porque han tenido problemas, o simplemente ven el valor de crear una cadena de suministro más robusta.”

[@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate)).

## Author

---



### JAMES WRIGHT

Editorial Manager  
Global Aquaculture Alliance  
Portsmouth, NH, USA

[james.wright@aquaculturealliance.org](mailto:james.wright@aquaculturealliance.org) (<mailto:james.wright@aquaculturealliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.