

defensa del consumidor



¡QUÉ CONTRADICCIÓN! Mientras en otros países se lucha por combatir la obesidad y la malnutrición infantil, en el Perú hay empresas que se valen de niños para publicitar sus productos con un alto contenido de grasa.



NUEVA MODALIDAD DE ESTAFA. Si lo llaman por teléfono y le dicen que se ha ganado un premio, mejor cuelgue. Delincuentes se están haciendo pasar como agentes de una empresa de telefonía móvil para pedirle sus datos personales. ¡Cuidado!

ORGANIZACIONES DE CONSUMIDORES PIDEN TRANSPARENCIA EN EL MERCADO DE PANIFICACIÓN

¿Con harina integral o salvado?

JUAN CARLOS CUADROS GUEDES

El pan integral es más nutritivo que el blanco y constituye una opción completa para cada día. Su consumo es recomendado a los diabéticos, a quienes sufren problemas de estreñimiento o aquellas otras personas que siguen dietas de adelgazamiento. Lo que pocos saben es que algunos panes integrales que se venden en tiendas, bodegas y panaderías –ya sea en moldes o por unidad– no son tan integrales que digamos.

Lo que hoy se ofrece a los consumidores es más bien un pan elaborado con harina de trigo refinada (harina blanca) mezclada con salvado de trigo, harina de soya, gluten y colorantes, que le dan apariencia y textura de un pan integral. Es decir, nos venden papas por camotes y nadie dice absolutamente nada.

El asunto es muy claro. La norma técnica de harina de trigo para consumo doméstico y uso industrial (Itintec 205.027) define a la harina integral como el producto resultante de la molienda del grano de trigo completo y limpio, con todas sus partes, incluida la cáscara y la semilla. Y la norma de pan de molde, pan blanco, pan integral y sus productos tostados (Itintec 206.004) define al pan integral como aquel elaborado con harina integral.

Por sentido común, los consumidores deberíamos suponer que el pan integral es preparado únicamente con harina integral, concebida tal y como lo manda la norma. ¿Entonces, quién puede explicar por qué en algunas listas de ingredientes aparecen colorantes, gluten, salvado y germen de trigo, harina de soya y otras harinas especiales?

ETIQUETADO DE PRODUCTOS

Al leer la lista de ingredientes que aparece en el dorso del empaque, verá usted mismo que su producto favorito fue hecho princi-

“ Lo que pocos consumidores saben es que el pan integral que se vende hoy en el mercado, no es tan integral que digamos ”

palmente con harina de trigo enriquecida o fortificada, a la que le han agregado salvado y germen de trigo, un poco de gluten, lecitina de soya, azúcar rubia, miel de abeja, colorantes, mejoradores de masa y conservantes en algunos casos.

Por sus características, los productos integrales tienen la connotación de ser dietéticos; esto es, que no engordan por la fibra que contienen. En el caso de los panes y tostadas que se venden, ¿en realidad la tienen? Si uno se fija bien en la tabla nutricional, verá que las cantidades son ínfimas: Algunos no llegan ni al gramo, cuando según los especialistas el requerimiento diario de fibra va de 15 a 35 gramos por cada 100.

CAMPAÑA INTERNACIONAL

Esta semana diversas organizaciones de defensa de los derechos de los consumidores, como El Poder del Consumidor (EPC) de México, la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (Aspec) y la Organización de Consumidores y Usuarios de Chile (Odecu), entre otras similares de Argentina, Bolivia, Venezuela, Guatemala Panamá y Costa Rica, dieron la voz de alerta y presentaron en forma simultánea sendas denuncias ante las entidades de control y fiscalización de cada país, en contra de los fabricantes, “por engañar a los consumidores y comercializar productos integrales, cuando no lo son”.

Por el lado peruano, Aspec analizó las etiquetas de 11 marcas de panes y tostadas vendidos bajo la denominación de integrales. De ellos, solo uno presenta a la



MAYOR CONTROL. Aunque hay empresas que sí usan la harina integral como insumo principal, otras no son tan fiables. Compruébelo usted mismo.



MAGALI DEL SOLAR

CIENTO POR CIENTO. Fíjese en la textura, el color, el tamaño y la forma del verdadero pan integral. Su miga es color marrón más o menos oscuro y bastante uniforme. ¿Acaso nos engañan o no queremos darnos cuenta del engaño?

harina integral de trigo como lo manda la normativa internacional, pero no indica claramente el contenido de fibra por cada 100 gramos de alimento.

Otros cinco utilizan la combinación de harina con salvado y germen de trigo, gluten y harina de soya; cuatro carecen de lista de ingredientes y uno se declara rico en fibras, pero su contenido no llega ni a un gramo por cada 100 del producto.

Uno de los beneficios nutricionales que obtiene el consumidor de este tipo de pan es su riqueza en fibra, pero de los 11 panes integrales analizados, solo dos están dentro de esa denominación y solo uno podría ser considerado fuente de fibra. El resto no debería hacer declaraciones saludables de ningún tipo. ■

A SU SERVICIO

Cómo identificar un buen pan integral

1 Por lo general, los consumidores lo asocian –como parámetro de calidad– con un pan esponjoso, crocante y de buena apariencia, características que difícilmente se encontrarán en los panes integrales, ya que el alto porcentaje de fibra no permite que la masa logre el esponjado total.

2 Su corteza, gruesa y oscura, protege la miga y prolonga su conservación. Su olor es fuerte y de sabor un poco

ácido, pero agradable. Su miga es de color marrón, más o menos oscura.

3 Si la masa del pan ha sido fermentada con levadura natural, apenas se distinguirá el salvado, pues la fermentación lo ablanda. Pero si observa fragmentos enteros de salvado de trigo, posiblemente sea porque este ha sido añadido artificialmente a la harina para producir un efecto visual y crear un falso pan integral.

ENFOQUE

JUAN CARLOS CUADROS GUEDES
Periodista

Se regula pero no hay control

A nadie sorprende la falta de control que hay en el mercado. Un mercado que se ha visto inundado de productos que no cumplen las regulaciones técnicas y se venden libremente en perjuicio de los consumidores. Y para muestra no uno, sino varios botones: la baba de caracol, las cremas y pastillas para bajar de peso, los chocolates con trazas de maní en cuyo rotulado no se advierte del riesgo; la miel pura de abeja hecha con agua y azúcar rubia, etc.

De un lado, están los ciudadanos, que deben tomar parte activa como consumidores y denunciar las malas prácticas comerciales. Del otro, están las autoridades que deberían ejercer mayor control sobre la calidad de los productos que se comercializan directamente en el mercado.

La harina integral de trigo es nutritiva, pero el germen (que madura y germina) la hace perecible; es decir, dura menos. Sin duda, un problema para la industria que se ve obligada a manejar un stock más reducido y sistemas de distribución más complicados. Aun así, el fin no justifica los medios.

sección reclamos

Los lectores pueden enviar sus cartas a Defensa del Consumidor El Comercio, Jrón Miró Quesada 300, Lima. Deberán incluir nombre completo, DNI, teléfono y dirección. El Diario se reserva el derecho de editarlas y asume que toda carta que recibe es para publicarse.

Un solo pago

Señor Director:

Fui propietario de un inmueble situado en la avenida Manco Cápac 1446, departamento 202, La Victoria. Y digo fui, porque realicé un anticipo de herencia a favor de mis hijos Karim, Sandra y Galo, a quienes traspasé la propiedad del inmueble de 49 metros cuadrados, en forma mancomunada. Hasta el 2002 la Gerencia de Rentas de la Municipalidad de La Victoria emitió solo una cuponera de pagos para el pago de los impuestos correspondientes. Ocurre que ahora la misma Gerencia de Rentas ha emitido tres cuponeras iguales para cada uno de mis hijos, con lo que triplica el cobro de impuestos. Un hecho inaudito que contraviene el artículo 11 del capítulo 1 del Texto Único Ordenado de la Ley de Tributación Municipal, que a la letra dice: “El cálculo del Impuesto Predial es por el valor total del inmueble y no por el número de propietarios”. Por eso pido a la Municipalidad de La Victoria que anule esas tres cuponeras y emita solo una por el valor total del predio, como corresponde.

VICENTE MONTES CHÁVEZ

DNI 08197227

■ **Trasladamos su queja a la Municipalidad de La Victoria, sin resultado alguno a la fecha. No obstante, consultamos con las gerencias de Rentas de otras municipalidades distritales y nos informan que la emisión de tres cuponeras no corresponde a la realidad y que se debería, como usted solicita, emitir solo una para que sus hijos en conjunto paguen el valor total del predio y no que cada uno pague a la Municipalidad de La Victoria lo que a esta le conviene.**

Dañaron mi auto

Señor Director:

La empresa Automax, ubicada en la avenida Javier Prado Este 5223, urbanización Camacho, en La Molina, realizó la conversión de gasolina a gas natural vehicular (GNV) de mi automóvil (un Nissan Almera del 2006). Pagué por un equipo de marca BRC –según ellos el mejor–, pero al cabo de un tiempo de uso mi auto empezó a fallar (se puso más lento y en el tablero se encendía permanentemente una luz amarilla del sistema llamado check in gine). Procedí a reclamarles en primera instancia y no me hicieron caso. A tanta insistencia, por fin acogieron mi reclamo, pero no hubo solución. El mal persistía. Argumentaron que necesitaban el soporte técnico de la empresa Massi (al parecer, su proveedor), pero después de tanto batallar accedieron a revisar mi carro, siempre y cuando esté un mecánico de la empresa Automax. Y así lo hicieron, pero el problema se mantiene. Quise buscar otra opinión y llevé el carro al local de la empresa Nissan, en La Molina y luego de revisar el carro detectaron un problema en la mariposa motorizada y el flujómetro, de lo cual di aviso inmediatamente a Automax, sin respuesta alguna. Mi carro sigue mal y nadie se quiere hacer cargo de la solución. En dicha empresa he recibido maltratos, no me contestan el teléfono y el dueño no quiere atenderme.

PEDRO FLORES PEÑA

DNI 09224556

■ **Recibida su comunicación, el pasado 5 de febrero, derivamos su queja –vía mensaje electrónico– a la empresa Automax, cuya entrega y lectura del correo se produjo el mismo día en horas de la tarde, según consta en nuestros archivos. Pese a ello, la respuesta no llegó. Le recomendamos que se acerque al Indecopi.**