

Detectados algunos fraudes en el etiquetado del pescado congelado

Tras analizar el ADN de 401 muestras de atún, merluza, anchoa y bacaladilla congelados, investigadores de la Universidad de Oviedo han comprobado que en un 1,9 % de los casos no se indicaba el pescado correcto en la etiqueta. El porcentaje puede parecer pequeño, pero revela el uso de especies en peligro de extinción y la pesca ilegal, especialmente en los caladeros africanos.

SINC

10/9/2021 12:45 CEST



Filetes de atún congelados, uno de los pescados en los que se ha detectado fraude. / Adobe Stock

Científicos de la Universidad de Oviedo han sacado a la luz un **fraude intencional** en productos del mar procedentes de caladeros atlánticos, como la merluza o el atún, altamente consumidos en Europa y el mundo. El estudio lo publican en la revista [Scientific Report](#).

Para realizar la investigación se analizaron, mediante pruebas **PCR y secuenciaciones de ADN**, un total de 401 muestras de cuatro tipos

de **pescado congelado**: **atún** (*Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. obesus*), **merluza** (*Merluccius merluccius*, *M. hubbsi*, *M. capensis*, *M. paradoxus*), **anchoa** (*Engraulis* sp.) y **bacaladilla** (*Micromessistius poutassou*). También se realizó una encuesta sobre las preferencias como consumidor a 1.608 personas.

Los resultados detectaron un **etiquetado incorrecto** –indicando la especie que no era– en siete muestras, el **1,9 %** del total de las analizadas. En concreto, 0 % en el caso de la bacaladilla, 2,4 % en la anchoa, 4,17 % en la merluza y del 5,2 % en el atún.

Tras analizar el ADN de 401 muestras de atún, merluza, anchoa y bacaladilla congelados se ha detectado un 1,9 % de etiquetado incorrecto que, aunque pueda parecer poco, revela el uso de especies en peligro de extinción y la pesca ilegal

Respecto a su origen, cinco de los 11 productos que se encontraron mal etiquetados fueron capturados frente a las **costas africanas** (desde el Atlántico sureste al noreste), cuatro en aguas europeas (Atlántico noreste y Mar Egeo) y dos no indicaban información geográfica.

Según los autores, aunque estos datos muestran que la tasa de etiquetado incorrecto es cuantitativamente baja (menos del 2 %), sin embargo, su implicación cualitativa es importante porque revela el **uso de especies en peligro de extinción** o no reguladas, lo que apunta a una **pesca ilegal** en aguas africanas.

Los investigadores apuntan tres conclusiones relevantes: un mayor riesgo de etiquetado incorrecto en productos no reconocibles, un fraude mayor en aquellas especies consideradas más valiosas por parte del consumidor (poniendo 'etiquetas trampa') y, tercero, el uso de especies en peligro de extinción como *Thunnus thynnus*, juveniles de atún comercializados como anchoa, y de merluza africana, *Merluccius polli*, aún no regulada como especie sustituta.

La coautora **Alba Ardua Gutiérrez**, explica que, a pesar del gran esfuerzo de trazabilidad de los alimentos para garantizar un consumo seguro y sostenible, todavía persiste el etiquetado incorrecto en los mercados de productos del mar.

Un fraude intencional

“Nuestros hallazgos indican un fraude intencional preocupante que obstaculiza el objetivo de la producción y el consumo sostenibles de estos productos, y sugieren priorizar los esfuerzos de control en especies muy apreciadas”, afirma otra de las autoras, **Noemí Rodríguez**, “nos alejamos así del compromiso con la **agenda 2030 de la ONU**, que invita erradicar la sobrepesca, a restaurar las poblaciones de peces y a eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada”.

Los datos muestran el uso de especies en peligro de extinción, como *Thunnus thynnus*, juveniles de atún comercializados como anchoa, y de merluza africana, *Merluccius polli*, aún no regulada como especie sustituta

Ambas investigadoras coinciden en que el estudio pone de relieve la importancia de un etiquetado correcto porque, al final, “el **consumidor puede estar comprando una merluza que considera de alto valor por una de menos valor** y porque, además, estamos explotando especies en peligro de extinción o no declaradas y mermando los caladeros”.

Autores del fraude sin identificar

¿Quién está detrás de este fraude? El trabajo realizado por el grupo ARENA de la Universidad de Oviedo no se aventura a identificar a los autores. “Resulta difícil determinar si el fraude proviene de la zona de captura o no. No sabemos quiénes son los responsables. Necesitaríamos una investigación más a fondo en origen”, señala Ardua.

El proyecto de este grupo es fruto de la colaboración con colegas del

continente africano con los que empezaron a trabajar hace un par de años. El primer resultado de esta cooperación fue el proyecto *Oceanic Karma* que reveló la presencia de contaminantes en el pescado africano procedentes de la basura electrónica que las potencias occidentales envían a África.



Grupo del Aula de Investigación sobre Recursos Naturales (ARENA) de la Universidad de Oviedo. / UNIOVI

Referencia:

Blanco-Fernandez, C., Ardura, A., Masiá, P. et al. "Fraud in highly appreciated fish detected from DNA in Europe may undermine the Development Goal of sustainable fishing in Africa". *Sci Rep*, 2021

Copyright: **Creative Commons**.

TAGS

MERLUZA | PESCADO | ATÚN | ANCHOA | FRAUDE ALIMENTARIO |

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the](#)

[conditions of our license](#)