



Fraude en el etiquetado del pescado : Francia, alumna aventajada de Europa

París, 28 de febrero de 2014

Tras las crisis que han sacudido el sector cárnico de Europa, la cuestión de la trazabilidad del pescado en Francia se ha planteado a las organizaciones Bloom y Oceana, a los investigadores del INSERM y el Museo Nacional de Historia Natural y a la revista *Terra eco*, que se han asociados para desarrollar una **investigación inédita en Francia sobre el fraude en el etiquetado** del pescado. Durante un año, se han muestreado diez regiones y se han recogido casi 400 muestras en los lineales de productos frescos de grandes superficies, pescaderías, restaurantes, platos preparados y productos ultracongelados.

Mientras que estudios similares en diversos países de la Unión Europea han revelado tasas de fraude en el etiquetado a veces muy elevadas (32% de fraude en Italia, 30% solo en la merluza en España, 19% en el bacalao en Irlanda...), la **sustitución de especies en Francia sigue siendo escasa, con una tasa que se sitúa en el 3,5** (comparable al Reino Unido, donde es del 6%).

No se ha detectado ningún caso de fraude en especies como el abadejo de Alaska, la lubina, el carbonero, el rape y el merlán. En cambio, **el bacalao fue sustituido en el 4,2% de los casos (6 muestras de 143) por eglefino o merluza**, especies de valor comercial inferior.

En cambio, el fraude es muy elevado en lo concerniente a una especie emblemática : el atún rojo. Se ha comprobado que cuatro de las cinco muestras (es decir, el 80%) que mencionaban « atún rojo » ocultaban otra especie de atún : atún claro o patudo, es decir, dos especies de valor comercial inferior. **El nivel de engaño alcanza el 100% (16 casos de 16) cuando se pedía la información sobre la especie al camarero** : si el menú no indica más que « atún » y el camarero responde a una petición de precisión sobre la especie afirmando que se trata de atún rojo, su respuesta es ciertamente errónea.

De 117 muestras tomadas de **productos ultracongelados y platos preparados, ningún caso de fraude**. En cambio, **los problemas sobrevienen en el pescado fresco vendido en filetes : el 8% de los filetes frescos vendidos en pescadería y el 4% de los vendidos en los lineales de pescadería de supermercados no se corresponden a la etiqueta. En el restaurante, el fraude en el etiquetado se produce en un 4% de los casos.**

El trabajo de secuenciación genética en laboratorio se ha acompañado de una investigación sobre el terreno desarrollada por la revista *Terra Eco* que ha permitido remontar la cadena de suministro del pescado y comprender de dónde venían los casos de fraude : este aparece sobre todo al término de la cadena : **los restauradores y pescaderos interrogados al amparo del anonimato reconocían haber reemplazado a sabiendas las etiquetas o los nombres de las especies.** « **Se puede vender congelado por fresco, faneca por merlán...** », indica una antigua pescadera.

Para más información :

Infografías de [BLOOM](#) y [Oceana](#)

Reportaje de *Terra eco*, en quiosco desde el 28 de febrero y [en este](#) enlace

El studio científico se encuentra en elaboración y será publicado en breve