

# Técnicas de C.S.I. para el pescado

En un paso más contra el fraude, la Comisión Europea impulsará las tecnologías moleculares basadas en la genética y la medicina legal para identificar las especies pesqueras y garantizar plenamente su procedencia

## Redacción

Existe hoy en día un consenso generalizado sobre el valor proteico de los pescados y los beneficios de su consumo para la salud humana y, paralelamente, se da la circunstancia de que el consumo mundial de pescado, según un informe de la FAO, ha alcanzado récords históricos. Son dos hechos que hablan de la importancia presente y futura de la comercialización de los productos de la pesca y que obligan a extremar las políticas de seguridad alimentaria.

Porque ¿sabemos realmente lo que comemos? ¿Cómo defendernos de los fraudes alimenticios? ¿Cómo atajar las prácticas pesqueras ilegales en todo el mundo y la competencia desleal? ¿Cómo controlar el comercio internacional de los productos de la pesca, obtenidos en el mejor de los casos bajo legislaciones laxas y más permisivas que la nuestra?

En un paso más en la lucha contra las prácticas ilegales, y para contribuir a la trazabilidad, los científicos del Centro Común de Investigación (JRC) de la Comisión Europea proponen el uso de las tecnologías moleculares basadas en la genética, la genómica, la química y la medicina legal para certificar y garantizar, sin ningún género de dudas, que los productos pesqueros y sus derivados se corresponden con la especie que dicen ser, así como su procedencia geográfica y su origen salvaje o de acuicultura.

Durante la presentación de esta propuesta científica, la comisaria europea de Asuntos Marítimos y Pesca, Maria



**Garantizarían, sin ningún género de duda, el correcto etiquetado de los productos**

**Científicos gallegos ya distinguieron por el ADN varios tipos de sardinas y jureles**



Damanaki, se refirió a los perjuicios que ocasiona la pesca ilegal en el mundo, que cifró en 10.000 millones de euros al año, para los ecosistemas marinos, las comunidades pesqueras y los consumidores, y dijo: "Hoy se ha dado un primer paso en una nueva era; ahora toca transferir estos nuevos conocimientos científicos a la práctica cotidiana en toda Europa".

Pero la propuesta de los científicos de la Comisión, que se conoció el pasado mes de mayo, no es nueva. Investigadores gallegos ya han aplicado las técnicas forenses de identificación de especies según su ADN mitocondrial

---

## Es una medida eficaz para el control y seguimiento de las importaciones

---

(aunque el producto esté enlatado o transformado) para distinguir los tipos de sardinas y jureles.

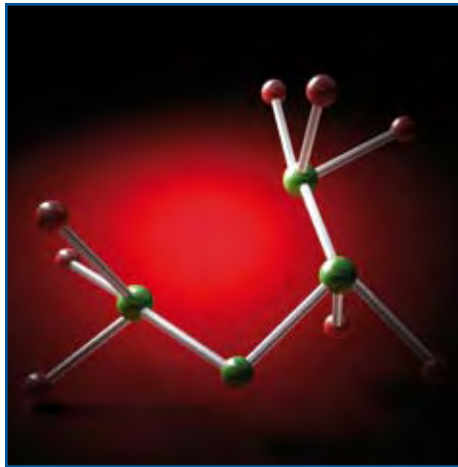
Siguiendo este método, investigadores de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (Anfaco-Cecopesca) identificaron más de 20 especies del grupo de las sardinas (con géneros como *Sardina*, *Sardinella*, *Clupea*, *Ophistonoma* e *Ilisha*) y otras tantas de jureles o chicharros (géneros *Trachurus*, *Caranx*, *Mullus*, *Rastrelliger* y otros) procedentes

---

## Merluzas de África se etiquetan como americanas o europeas, más caras

---

de mares de todo el mundo. La aplicación en el complejo Mar-Industria de estas herramientas moleculares, que sirven para establecer las relaciones de parentesco entre géneros y familias o, en laboratorios forenses, por ejemplo, se emplean para identificar especies que aparecen en la escena de un crimen, se revela, en consecuencia, como una medida eficaz para el control y seguimiento de las importaciones pesqueras y para asegurar un etiquetado correcto.



### Merluzas mal etiquetadas

El fraude en el etiquetado de los productos pesqueros afecta, por ejemplo, a la merluza que se comercializa en España. Según un estudio de investigadores de la Universidad de Oviedo, que analizaron el ADN de merluzas enteras y en piezas que se comercializan en España, el 38,9 por ciento de las muestras indicaban mal el nombre de la especie o su origen geográfico.

De este modo, merluzas capturadas en África se etiquetan como americanas o europeas por las que el consumidor paga un precio mayor.

Ahora bien, el perjuicio no afecta solo al bolsillo del consumidor. Aunque las propiedades nutritivas de todas las especies de merluza son prácticamente las mismas,

**¡NUEVA ECOSONDA!**  
**SIMRAD**  
**ES70**

DUREZA DEL FONDO  
TAMAÑO DEL PEZ  
BIOMASA  
HISTORICO  
CAPTURA DE PANTALLA  
3D VERTICAL  
VENTANA ZOOM  
GRÁFICO DEL PEZ

**TECNOLOGIA PARA UNA PESCA SOSTENIBLE**

Simrad Spain, S.L.  
P. Industrial, Partida Torres, 38  
Nave B  
03570 Villajoyosa - Alicante

Tel: +34 966 810 149  
Fax: +34 966 852 304  
www.simrad.es  
km.marketing.spain@simrad.com

**SIMRAD**  
www.simrad.es



el mal etiquetado puede suponer daño a las personas alérgicas a determinadas especies.

Pero, además, afecta al derecho del consumidor a decidir. Así, por ejemplo, ante episodios de contaminación marina, por ejemplo, y pese a que los productos pasan los controles de calidad reglamentarios, el consumidor tiene derecho a conocer el verdadero origen del producto y decidir si adquiere o no un producto procedente de lugares donde ha habido un episodio de estas características.

De ahí que la normativa sea estricta y obligue a indicar, entre otras características, el nombre científico de la especie, su denominación comercial, el método de producción y la zona de captura con arreglo a las áreas marinas de referencia de la FAO.

#### Puesta en práctica de las tecnologías moleculares

Así las cosas, para cerciorarse de que el consumidor recibe lo que ha pagado y sabe lo que come habría que recurrir a las tecnologías moleculares en los procedimientos de comprobación, sobre todo en los llamados reconocimientos físicos de un envío, producto, contenedor, almacén, etc.

El informe de los científicos de la Comisión Europea aboga

#### La normativa es estricta y obliga a indicar varios parámetros de capturas

#### Con las técnicas moleculares se podrían validar los certificados de captura

por un planteamiento europeo coherente y práctico para facilitar las nuevas tecnologías moleculares a las autoridades de control y aplicación de la normativa de la UE.

Propone, por ejemplo, facilitar a los laboratorios de análisis de los Estados miembros acceso a los repertorios comunes de datos de referencia y a otros conocimientos útiles para el análisis del pescado y los productos pesqueros, además de crear una red de laboratorios de ensayos certificados para efectuar controles y para difundir protocolos analíticos armonizados y validados.

Las tecnologías moleculares, en definitiva, podrían aplicarse para validar los certificados de captura a los que obliga el Reglamento INDNR de la Comisión Europea para mejorar la trazabilidad de los productos pesqueros y combatir la pesca ilegal. [↕](#)



## Mensaje de tranquilidad

El sector pesquero considera “exagerada” la recomendación de la AESAN y recuerda que la presencia de mercurio en el pescado está por debajo de lo tolerable según la UE

#### Redacción

La Confederación Española de Pesca (CEPESCA) ha pedido a la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) que rectifique su recomendación de evitar el consumo de pez espada, atún rojo y tiburones dirigida a mujeres en edad fértil, embarazadas o en

periodo de lactancia y los niños menores de tres

10 veces por debajo de lo que causaría posibles efectos adversos”.

Por ello, insta a la AESAN a revistar su recomendación y adecuarla al informe de su propio Comité Científico, al de la Agencia europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y al de la Comisión Europea, que recomiendan a los grupos de riesgo limitar su consumo de pez espada, atún rojo y tiburones a una ración de 100 gramos a la semana.

Asimismo, le insta a desarrollar un estudio más profundo que tenga en cuenta el efecto antagonista frente al mercurio de sustancias antioxidantes presentes en los pescados y mariscos, como el caso del selenio.



años, por considerarla “exagerada y alarmante”.

CEPESCA ha lanzado un mensaje de tranquilidad a los consumidores y, en una nota de prensa hecha pública nada más conocerse la recomendación realizada por la AESAN, explicó que los estudios científicos coinciden en que “la presencia de trazas de mercurio en grandes migradores se ha mantenido estable en las últimas décadas y suele estar por debajo de los umbrales tolerables de 1 ppm (parte por millón o 1 mg/kg. peso fresco) fijados por la Unión Europea, lo que representa

En este sentido, recuerda las conclusiones del Panel de Expertos de la FAO y de la Organización Mundial de la Salud que, en su informe de enero de 2010, prima los beneficios del consumo de pescado sobre el posible riesgo por contenido de trazas de mercurio.

CEPESCA explica, igualmente, que el mercurio presente en pescados, especialmente en grandes migradores, “se debe a la contaminación natural de los océanos, como resultado de la actividad volcánica bajo el agua y chimeneas termales que lo emiten desde el inicio de los tiempos”. [↕](#)