

Conectados

Algo huele mal en las etiquetas de pescados en EEUU

AFP | jueves 7, marzo 2019 - 3:43 pm



TOP 5 | LO MÁS LEÍDO

1 Película salvadoreña se estrenará en el prestigioso festival de cine

Un pescado de cada cinco que se vende en Estados Unidos está mal etiquetado, según una investigación realizada en restaurantes, pescaderías y supermercados por la ONG Oceana, que reveló fraudes en el conjunto de la cadena.

La ONG analizó el ADN de 449 pescados comprados entre marzo y agosto de 2018 en 277 establecimientos repartidos en la mitad de los estados del país. Conclusión: 94 estaban mal etiquetados, el 21%.

Oceana centró su investigación en especies que no están cubiertas por un programa de trazabilidad implantado por las autoridades estadounidenses del año pasado, que incluye, entre otros, al salmón, al bacalao, al cangrejo azul y al mero. Un estudio precedente de la misma ONG llevado a cabo en 2018 mostró niveles de fraude superiores (de un tercio) en estas y otras especies.

Cuanto más caro es el pescado, peor etiquetado está, observan los autores.

Por ejemplo, más de la mitad de los pescados catalogados como “sea bass” (una amplia categoría que engloba 21 especies, como lubina o róbalo) infringen la reglamentación, según Oceana.

A veces se trata de perca o, como en un restaurante de la capital Washington no especificado, de tilapia del Nilo, un pescado bastante más barato que se puede encontrar en cualquier cantina.

- Percas, fletanes y pescados antárticos -

El “snapper” es otro pescado muy popular en Estados Unidos cuya categoría no existe en Europa y que abarca varias especies, como el pargo o la escorpina. Quince de las 36 muestras analizadas estaban mal etiquetadas, a veces como tilapia del Nilo, fletán u otros pescados.

Este error puede parecer anodino, pero no es así para los expertos de la conservación de especies, porque solamente su nombre exacto permite la identificación de las especies en peligro de extinción.

Los investigadores también se dieron cuenta de que muchos fletanes del Pacífico en realidad eran fletanes del Atlántico, cuyas reservas están en peligro y forman parte de la lista “roja” de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.

Lo mismo pasa con el “Chilean sea bass”, a menudo etiquetado simplemente como “sea bass”, cuando en realidad se trata de enormes peces de mares fríos australes y antárticos que son pescados en profundidad y sometidos a la sobreexplotación, según la ONG.

Algunos vendedores explotan también el deseo de los consumidores de comer productos locales. En la región de los grandes lagos, por ejemplo, ejemplares etiquetados como “perca de Estados Unidos” corresponden en realidad

luciopercas de Asia o a percas europeas que, por milagros de la mundialización, son más baratos de importar.

Parece que los restaurantes y los pequeños comercios, entre ellos las pescaderías, son más fraudulentos que los negocios de gran distribución, sometidos a una reglamentación federal más estricta sobre las importaciones.

“Es evidente que el fraude de pescados y mariscos sigue siendo un problema en Estados Unidos, y el gobierno tiene que actuar para acabar con ello de una vez por todas”, declaró Beth Lowell, de Oceana.

“Muchos consumidores quieren saber qué especie compran o cómo ha sido pescada, con el fin de hacer una elección sostenible”, explicó a la AFP la autora principal del informe, Kimberly Warner.

Europa obliga a inscribir en las etiquetas la zona de procedencia de todos los ejemplares, que además deben de llevar el nombre exacto de la especie. “Esto demuestra que es posible”, señaló a la AFP el profesor de pesca Daniel Pauly, de la Universidad canadiense de Columbia británica.

El experto, que forma parte del consejo de administración de Oceana, piensa también en la posibilidad de instalar un detector portátil para identificar cada pescado por su ADN.

Las muestras empleadas en el estudio fueron analizadas por el Canadian Centre for DNA Barcoding de la Universidad de Guelph, en el sureste de Canadá.

“Los pescados son fáciles de identificar genéticamente”, señaló Pauly. “Si la legislación exigiera identificar los ejemplares por su nombre científico, se crearía una demanda” para desarrollar la tecnología portátil, concluyó.

Link: <https://elmundo.sv/algo-huele-mal-en-las-etiquetas-de-pescados-en-eeuu/>