

**VENTA DE UNA ESPECIE POR OTRA, LO MÁS COMÚN**

# Aumenta el fraude alimentario en el sector pesquero, advierte la FAO

ALEXIA VILLASEÑOR Y  
JARED LAURELES

El sector pesquero y acuícola a nivel global es cada vez más vulnerable al "fraude alimentario", pues hasta 20 por ciento del pescado que se comercializa está sujeto a prácticas como la sustitución de especies, etiquetado incorrecto, adulteración (añadir colorantes para que se vea fresco), la falsificación y la tergiversación del origen o el método de producción, de acuerdo con un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El documento titulado "El fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura", advierte que no sólo se afecta de forma económica al consumidor al pagar un costo elevado por un producto inferior, sino que también conlleva riesgos a la salud como intoxicaciones por consumir especies no aptas para comer en crudo o por el crecimiento bacteriano al recongelar el alimento.

Menciona como preocupantes las acciones para alterar la apariencia visual de los productos pesqueros, especialmente cuando no están autorizadas o se usan en exceso.

Algunos métodos recurren al monóxido de carbono para realizar el color rojo de la carne, sobre todo en especies como el atún. Asimismo, se ha visto que se agregan tintes, colorantes sintéticos o compuestos tóxicos para imitar la coloración natural de las especies de primera calidad, lo que engaña a los compradores.

Otras prácticas de adulteración incluyen el uso de conservadores o productos químicos (como el gas formaldehído) para encubrir el deterioro; la adición de potenciadores del sabor o agentes para disimular sabores desagradables en pescado de menor calidad.

Explicó que el sobreabastecimiento en las granjas acuícolas provoca un aumento en la incidencia de enfermedades debido al hacinamiento, lo que puede representar un problema en términos de enfermedades zoonóticas.

Además, en promedio 38 por ciento de los productos marinos presentan sustitución o etiquetado incorrecto, con lo cual los consumidores pagan hasta dos o tres veces más por un alimento que no es el que querían, señala Esteban García, coordinador de Investigación de Oceana.

Coincide en que esta práctica ocasiona daños a la salud debido a que se desconoce si el producto siguió una adecuada "cadena de frío"; lo contrario tiene el potencial de generar un problema sanitario grave por la generación de bacterias.

Sostiene que el huachinango, el pez vela y el marlín son de las especies más sustituidas en la cadena de valor; Jalisco es el estado con un mayor porcentaje de sustitución (48 por ciento), según los análisis de la organización.



▲ Para engañar al consumidor también se añaden sustancias que cambian colores o encubren deterioro. Foto Yazmín Cortés

