

La procedencia de la merluza es falsa en el 40% de los casos

La variedad africana se hace pasar por europea o americana y se vende más cara

CARMEN MORÁN - Madrid - 11/03/2011

La merluza que comen los españoles, y los griegos, entera o por piezas, tiene la procedencia trucada en un 40% de los casos. El etiquetado dice que es americana, o europea, pero es africana. Así que, la variedad, aunque las cualidades nutritivas son similares, tampoco es la misma.

La merluza que comen los españoles, y los griegos, entera o por piezas, tiene la procedencia trucada en un 40% de los casos. El etiquetado dice que es americana, o europea, pero es africana. Así que, la variedad, aunque las cualidades nutritivas son similares, tampoco es la misma. Lo ha descubierto un equipo de científicos de las Universidades de Oviedo y de Aristóteles (Tsalónica, Grecia), al analizar el ADN de las diferentes especies y ver que no coincide con el etiquetado. "En el estudio sugerimos que se trata de un fraude porque no parece casualidad que el error siempre sea el mismo: merluza más barata que se vende más cara, nunca al revés. Ese dinero se lo queda el intermediario, porque la razón de que la merluza africana sea más barata es, con toda probabilidad, que la mano de obra se paga peor", explica Eva García Vázquez, investigadora del departamento de Biología Funcional de la Universidad de Oviedo.

En la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) el caso no sorprende en absoluto, porque ellos ya comprobaron algo parecido con las sardinas y en breve lo harán con otra especie de mucha venta. "El tema nos preocupa. Hay una ley del año 2001 sobre el etiquetado del pescado que no se está cumpliendo. Las autoridades deberían atajar esto", reclaman.

En el Ministerio de Sanidad, que aloja la Dirección General de Consumo, entienden que un etiquetado con la procedencia incorrecta no tiene por qué constituir riesgo para la salud, por tanto, dicen, no es un asunto de seguridad alimentaria, y remiten al Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, donde recuerdan que "con el actual sistema de reparto competencial, el etiquetado de productos pesqueros en el caso de exposición y venta es competencia de las comunidades autónomas".

La investigadora Eva García Vázquez cree, sin embargo, que es un caso "que afecta al consumidor responsable que quiere saber por qué producto está pagando y elegir su procedencia", y tampoco descarta algún riesgo para la salud: "No están estudiadas las alergias de una y otra especie, pero podrían ser diferentes, como ocurre con otros pescados. También los parásitos que pudieran traer son distintos en unas zonas y en otras, incluso los componentes del agua".

Una casualidad fue el origen de las sospechas sobre la merluza. García Vázquez trabajaba entonces en un proyecto entre varias universidades europeas para calcular la cantidad de merluza en los mares y decidir, en consecuencia, las capturas que podrían hacerse sin diezmar la población. "Necesitábamos marcadores genéticos y los equipos de investigación de los Gobiernos en cada país nos mandaban las merluzas para obtenerlos. Pero una vez se nos acabó la muestra y decidimos ir al mercado. En aquel análisis nada cuadraba. Hasta que nos dimos cuenta de que la merluza que habíamos comprado no coincidía con la procedencia del etiquetado", recuerda García Vázquez.

Eso dio origen a esta investigación, cuyos resultados se han publicado en el *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Sobre 18 lotes de pescado, el 38,9% de las etiquetas no cuentan toda la verdad: especies propias de Sudáfrica, como *Merluccius capensis*, se etiquetan como merluzas de Sudamérica (*Merluccius hubbsi*) o como la única que existe en aguas europeas (*Merluccius merluccius*). Los productos peor etiquetados son los que contienen los filetes o colas de este pescado, revela el estudio divulgado por la agencia Sinc. Y la cosa va a peor, porque en 2004 y 2006 el mismo estudio revelaba errores de etiquetado en un 31,5%, algo menos que ahora.