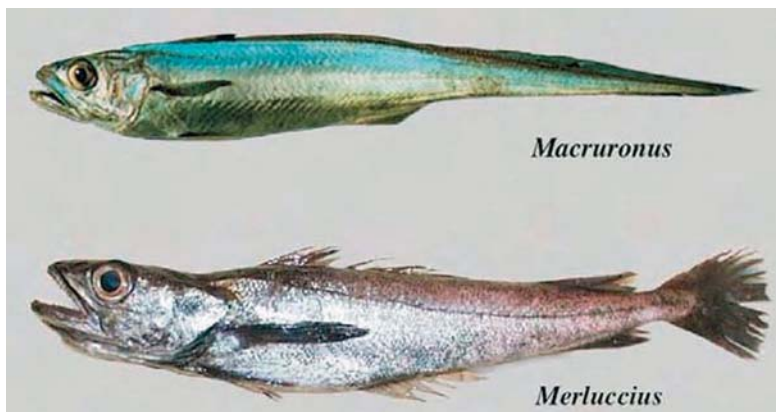


Texto y fotos: Benigno **ELVIRA** y Ana **ALMODÓVAR**
 Departamento de Zoología y Antropología Física, Facultad de
 Biología, Universidad Complutense de Madrid

No es merluza todo lo que se vende como tal



UN RECIENTE ESTUDIO DEL CONSORCIO INTERNACIONAL DE PERIODISTAS DE INVESTIGACIÓN HA ANALIZADO EL ADN DE 150 MUESTRAS DE DISTINTOS LOTES VENDIDOS COMO MERLUZA FRESCA Y CONGELADA EN LA COMUNIDAD DE MADRID Y HA CONCLUIDO QUE CASI EL 9% NO LO ES. ESPECIES DE MERLUZA MÁS BARATAS Y DE MENOR CALIDAD, O INCLUSO OTRAS ESPECIES QUE NO SON MERLUZAS, SON COMERCIALIZADAS COMO SI LO FUERAN. LAS AUTORIDADES SANITARIAS CONSIDERAN QUE EL ERROR NO ES UN PROBLEMA PARA LA SALUD PÚBLICA, PERO SÍ SE TRATA DE UN FRAUDE COMERCIAL.

La merluza o pescadilla es el pescado de mayor consumo en España. La familia Merlucciidae comprende hasta doce especies de verdaderas merluzas (género *Merluccius*), además de otros tres géneros próximos en los que se incluyen las merluzas de cola (género *Macruronus*). Entre las especies de merluzas la más apreciada es la merluza europea *Merluccius merluccius* que es la especie propia de los mares europeos. Esta es la especie que tradicionalmente se ha comercializado en España, pero en los últimos años otras especies procedentes principalmente de América y África han llegado a nuestros mercados, tanto frescas como congeladas. No obstante, el valor comercial de estas otras especies es menor que el de la especie autóctona.

A finales de 2011, una investigación realizada por el Consorcio Internacional de Periodistas de Investigación (ICIJ, por sus siglas en inglés), una red que agrupa a periodistas de medio centenar de países, ha revelado que a los consumidores españoles de merluza les dan muchas veces gato por liebre. Concretamente, el 8,7 de las muestras analizadas, etiquetadas y comercializadas en Madrid como la muy valorada merluza europea, una de las especies más apreciadas y que más ingresos genera, no pertenecen a la especie *Merluccius merluccius*, sino a especies de merluza más baratas e incluso a otras especies que poco tienen que ver con ella.

Aspecto de las merluzas de cola (género *Macruronus*) y las verdaderas merluzas (género *Merluccius*).



La merluza o pescadilla es el pescado de mayor consumo en España.



ANÁLISIS DEL ADN. La investigación se basa en un estudio de ADN realizado a 150 ejemplares, 100 de merluza congelada y 50 fresca, comprados en supermercados de grandes superficies e hipermercados así como en pescaderías minoristas de la comunidad de Madrid, territorio elegido porque cuenta con el segundo mercado más importante del mundo de pescado, después de Tokio. Las muestras, adquiridas en junio de 2011, fueron analizadas por la Universidad de Oviedo. Algunos de los casos revelados son realmente descarados e intentos sorprendentes de engañar a los consumidores, y lo peor de todo es que no parecen casos aislados.

En uno de los grandes centros comerciales, por ejemplo, los autores adquirieron una bolsa etiquetada como merluza argentina *Merluccius hubbsi* congelada, cuando lo que demostró el análisis de ADN era que se trataba de merluza de cola patagónica *Macruronus magellanicus*, una especie de otro género y de mucho menor valor comercial. Tras conocer el caso, la empresa vendedora realizó sus propios análisis sobre siete muestras para confirmar el hallazgo y obtuvo el mismo resultado por lo que retiró el lote de 1.400 kilogramos mal etiquetado. La empresa se comprometió a tomar medidas drásticas y a que a partir de entonces incluirían este tipo de análisis moleculares dentro de sus protocolos de calidad. En el caso de otro supermercado, uno de los lotes estaba etiquetado como merluza europea *Merluccius merluccius* congelada cuando en realidad era granadero del Cabo *Macruronus capensis*. Aunque la mayoría de los errores detectados corresponden a pescado congelado, más fácil de confundir, el fresco tampoco se libra del fraude y como ejemplo filetes de merluza adquiridos en una pescadería madrileña en

Denominaciones comerciales admitidas en el territorio español según la Resolución de 22 de marzo de 2011, de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (BOE número 82, de 6 de abril de 2011).

NOMBRE COMERCIAL CONSIDERADO COMO DENOMINACIÓN OFICIAL DE LA ESPECIE	NOMBRE CIENTÍFICO
Merluza americana o plateada	<i>Merluccius bilinearis</i>
Merluza argentina o sudamericana	<i>Merluccius hubbsi</i>
Merluza austral o merluza de Chile o merluza sureña	<i>Merluccius australis</i>
Merluza de cola o merluza de cola azul o hoki	<i>Macruronus novaezelandiae</i>
Merluza de cola patagónica	<i>Macruronus magellanicus</i>
Merluza del Cabo	<i>Merluccius capensis</i>
Merluza del Cabo o merluza de altura	<i>Merluccius paradoxus</i>
Merluza del Pacífico	<i>Merluccius productus</i>
Merluza del Perú o gayi	<i>Merluccius gayi</i>
Merluza negra o merluza de Angola	<i>Merluccius polli</i>
Merluza negra o merluza del Senegal	<i>Merluccius senegalensis</i>
Merluza o merluza europea	<i>Merluccius merluccius</i>
Merluzas de cola	<i>Macruronus spp.</i>
Merluzas o pescadillas	<i>Merluccius spp.</i>

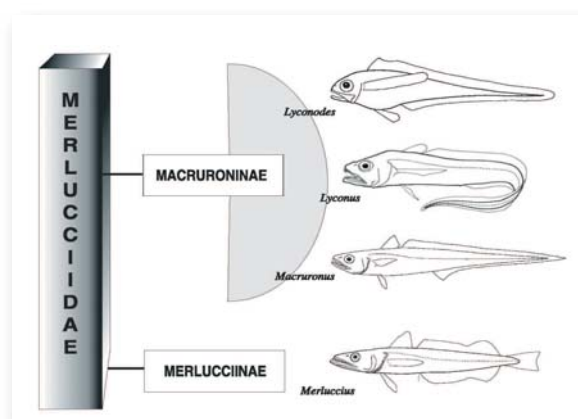
realidad eran panga *Pangasius hypophthalmus*, un pez de agua dulce procedente de acuicultura de Vietnam.

NO SON CASOS AISLADOS. La investigación del ICIJ ratifica las conclusiones de otras anteriores, como la realizada por investigadores griegos y españoles que en marzo de 2011 reflejaba un problema incluso mayor, ya que un 40% de la muestra de merluza analizada vendida en España estaba mal etiquetada. Este estudio halló especies de merluza de menor valor que la identificada en la etiqueta. Es decir, que en muchos casos pensamos que hemos comprado merluza europea cuando en realidad se trata de otra especie que procede de América o de África.

Desde estas mismas páginas ya hemos alertado sobre los posibles fraudes en cuanto a la denominación del pescado a la venta (“Cuidado con las denominaciones del pescado”, TROFEO PESCA, 2007, 157: 148-149) y sobre el preceptivo etiquetado del mismo (“Etiquetado correcto del pescado para el consumo”, TROFEO PESCA MAR, 2009, 6: 124-12). Debemos recordar que existen denominaciones comerciales oficialmente admitidas en el territorio español (Resolución de 22 de marzo de 2011, de la Secretaría General del Mar, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España, BOE número 82 de 6 de abril de 2011), de forma que “El nombre comercial se considerará como denominación oficial en todo el territorio nacional. No obstante, las diferentes acepciones de los nombres comerciales que constan en el listado y que han sido reconocidas por las Comunidades Autónomas serán complementarias de aquellas”.

FRAUDE GLOBAL. La cadena comercial desde que se pesca el ejemplar hasta el plato es muy larga, por lo que los expertos ven difícil identificar una sola causa para el fraude. En España, el mercado de la merluza es muy importante, ya que nuestro país importa el 60% de este producto que llega a la Unión Europea. Sus ventas mueven casi 1200 millones de euros al año. El negocio es amplio, puesto que se comercializan al menos diez especies de merluza (género *Merluccius*), y algunas son muy baratas; mientras que otras, como la merluza europea *Merluccius merluccius*, se pagan muy caras.

La familia Merlucciidae a la que pertenecen las merluzas (género *Merluccius*) está compuesta por otros tres géneros en los que se incluyen las merluzas de cola y el granadero del Cabo (género *Macruronus*).



La legislación europea obliga a garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros, incluyendo en el etiquetado el nombre comercial y la zona de pesca, pero no a incluir el nombre científico de la especie. El problema es que no hay ninguna ley que obligue a realizar análisis científicos fiables para comprobar que lo que dice la etiqueta es efectivamente lo que contiene. Como muestra basta saber los escasos análisis que realiza una comunidad del tamaño de Madrid, con siete millones de habitantes, donde tan solo se hicieron 59 análisis de identificación del pescado en 2010. Los responsables sanitarios consideran que esta actividad no es prioritaria desde el punto de vista de la salud pública y que lo prioritario para ellos con los medios que disponen es garantizar que el pescado que se vende es seguro.

Este fraude existe también en otros países europeos como Irlanda o Reino Unido donde, por ejemplo, no todo lo que se etiqueta como bacalao pertenece a esta especie. El problema del mal etiquetado o intercambio de nombres de las especies es un fenómeno a nivel mundial que incrementa las ganancias de las empresas que venden pescado barato por uno más caro o incluso puede ayudar a ocultar la identidad del pescado ilegal. Se han encontrado casos con otras especies en países como Estados Unidos, Sudáfrica y Nueva Zelanda. ■

INFORMACIÓN EN LA RED

Los resultados del trabajo de investigación sobre identificación de las merluzas vendidas en España del ICIJ se pueden consultar (en inglés) en la dirección www.iwatchnews.org/2011/10/06/6792/hake-hoax-spanish-markets. El libro “Merluzas del Mundo (Familia Merlucciidae) Catálogo comentado e ilustrado de las merluzas conocidas” editado por la FAO se puede consultar libremente en la página web www.fao.org/docrep/009/y4876s/y4876s00.htm. El trabajo sobre los errores de etiquetado de las merluzas griegas y españolas (en inglés) se puede obtener en www.evolutionsbiologie.uni-konstanz.de/gonpdf/16.pdf.