



La tasa de etiquetado incorrecto en los productos pesqueros que llevan el sello de MSC es inferior al 1%

El pescado con sello de MSC presenta una tasa de etiquetado incorrecto inferior al 1%, mientras que la tasa media mundial es del 30%

El código de barras ADN utilizado en más de 1.400 productos con sello de Marine Stewardship Council (MSC) ha demostrado que un porcentaje inferior al 1% de los mismos presenta incorrecciones en su etiquetado, mientras que la tasa media mundial de etiquetado incorrecto de los productos pesqueros es del 30%. Estos resultados, publicados por la revista científica *Current Biology*, sugieren que el programa de etiquetado y Cadena de Custodia de MSC es un medio eficaz de disuasión contra el fraude y la práctica sistemática e intencionada de reemplazar unas especies por otras.

MSC es una organización sin ánimo de lucro de ámbito internacional que constituye una referencia para la pesca sostenible y para las cadenas de suministro cuya trazabilidad pueda verificarse. Desde el momento en que una pesquería o empresa perteneciente a una cadena de suministro de productos pesqueros obtiene nuestra certificación, ya está en disposición de poder utilizar y colocar el sello azul de MSC en sus productos, en las tiendas, en las pescaderías o en las cartas de sus restaurantes.

Identificación de las especies

“Hay una gran preocupación en torno a la vulnerabilidad de las cadenas de suministro de productos pesqueros ante los casos de fraude y etiquetado incorrecto intencionado de algunas especies. En el pasado, algunas de las especies más apreciadas comercialmente como el bacalao, eran reemplazadas por otras de menor valor, como el bagre de acuicultura, socavando gravemente la confianza del consumidor y nuestros esfuerzos por mantener la pesca sostenible”, **señala Jaco Barendse, de Marine Stewardship Council y autor principal del artículo.**

Este método de identificación mediante el análisis del ADN se utiliza mucho en la detección de errores en el etiquetado de distintas especies y, tras un reciente [metaanálisis](#) de los datos obtenidos en las 4.500 pruebas realizadas a productos pesqueros por 51 publicaciones especializadas, se ha descubierto que un promedio del 30% de dichos productos no contenía las especies que declaraban tener en el etiquetado o en los menús. En la realización de este estudio, el mayor y más exhaustivo análisis realizado a productos con sello de MSC, hemos trabajado con los laboratorios de *TRACE Wildlife Forensics Network* (Red para el Estudio Forense de la Fauna) y los de la Unidad Forense para el Estudio del ADN en la Fauna, SASA, (Science and Advice for Scottish Agriculture, agencia escocesa encargada de proporcionar conocimientos científicos y asesoramiento para la agricultura de la región) para, mediante el uso del

código de barras ADN, poder identificar a las distintas especies presentes en 1.402 productos pesqueros con certificación de MSC procedentes de 18 países.

En dicho estudio, se descubrió que 1.389 productos estaban etiquetados correctamente y que 13 no lo estaban, lo cual representa una tasa de error total inferior al 1% (0,92%), mientras que la media mundial es del 30%. Los errores se encontraron en el etiquetado de productos frescos y congelados, previamente envasados, y en los menús de algunos restaurantes, principalmente en Europa Occidental y un caso en EE. UU. Todos los casos identificados correspondían a productos derivados de especies de pescado blanco (bacalao, merluza, hoki) y de peces planos.

¿Etiquetado incorrecto o fraude?

El etiquetado incorrecto puede deberse a muchas causas, a veces involuntarias, consecuencia de un error de identificación durante el momento de su captura, descuidos en el procesado, o por mera imprecisión a la hora de designar un nombre para el producto, como es el uso de términos comerciales genéricos que engloban a múltiples especies, tales como “pargo” o “raya”.

Los casos de fraude, por el contrario, se producen cuando dicha sustitución es intencionada con el objetivo de obtener beneficios económicos, algo habitual en las especies de alto valor comercial que son reemplazadas por otras de menor valor. El fraude puede surgir también cuando ciertas especies que proceden de pesquerías ilegales o no sostenibles logran ser introducidas en el mercado haciéndolas pasar como pescado capturado de forma legal.

El análisis del ADN puede detectar si una especie ha sido reemplazada, sin embargo, por sí solo no puede confirmar si se ha producido fraude, para ello habría que rastrear todo el recorrido del producto a lo largo de la cadena de suministro y averiguar en qué momento exactamente tuvo lugar la sustitución.

El certificado de Cadena de Custodia de MSC exige que todas las empresas, ya sean de transporte, procesado o distribución, que se dediquen a la comercialización de productos pesqueros con certificación, tengan implantado un sistema documentado de trazabilidad que mantenga la separación entre los productos pesqueros con certificación y los que no la tienen y en el que, a su vez, los productos con certificación de MSC estén correctamente identificados en todas las etapas de su recorrido.

En cuanto a los trece productos que mostraron errores en el etiquetado, tras recopilar los datos correspondientes a todas las etapas de la cadena de suministro de todas las empresas participantes, pudo confirmarse que únicamente en dos de ellos la sustitución de especies por otras de origen sin certificación había sido intencionada. Los productos con certificación de MSC pueden alcanzar precios más elevados y acceder más fácilmente al mercado que los productos sin certificación, por lo que es probable que estas sustituciones fueran fraudulentas, a consecuencia de lo cual las certificaciones de MSC de sus responsables quedaron suspendidas. Se encontraron más casos de sustitución de especies que se habían producido de forma involuntaria durante la captura y en las labores de procesado a bordo debidos, probablemente, a errores en la identificación, puesto que se trataba de especies de la misma familia con una apariencia muy similar. No pudieron apreciarse motivos económicos.

“La utilización de herramientas de análisis del ADN para poder detectar los casos de sustitución de especies en la cadena de suministro del pescado está muy bien documentada, pero, hasta ahora, lo que hace es básicamente evidenciar una historia lamentable. Nuestro trabajo de investigación, por el contrario, es capaz de darle la vuelta a esto y demostrar que podemos aplicar una tecnología similar para ratificar el éxito del sello azul de MSC en la pesca sostenible con trazabilidad.” **Rob Ogden, de TRACE Wildlife Forensics Network y de la Universidad de Edimburgo.**

Medidas a seguir

La certificación de MSC es aplicable únicamente a poblaciones de peces y pesquerías, no a una especie en su totalidad. A pesar de que la Certificación de Cadena de Custodia de MSC exige que los productos con y sin certificación de MSC estén separados entre sí, sigue existiendo el riesgo de que el pescado sostenible con certificación pueda ser reemplazado de forma intencionada por otro de la misma especie.

Francis Neat, Responsable de Investigación Estratégica de MSC ha declarado que:

“El código de barras ADN y la comprobación de los registros de trazabilidad nos ofrecen un buen método para detectar si una especie está siendo reemplazada por otra, sin embargo, el futuro de MSC está en invertir en tecnologías de última generación en aspectos como la secuenciación de genes y el establecimiento de perfiles a través del análisis de datos isotópicos y micronutrientes. De ese modo, además de saber si es efectivamente la especie que se indica en el envase del producto, también podremos determinar de qué población de peces procede.”

- FIN -

Datos de contacto para medios de comunicación:

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org
Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es la de océanos llenos de vida en todo el mundo y recursos marinos protegidos para nuestra generación y las futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar.

El sello azul de MSC sobre un producto significa que:

- Procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente.
- Es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Más de 300 pesquerías en más de 34 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC. Dichas pesquerías producen alrededor de 12 millones de toneladas al año, lo que representa el 15% de las capturas mundiales en el mar. Más de 35.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC. Para más información, visite nuestra web en: [msc.org/es](https://www.msc.org/es)

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

