

GATO X LIEBRE:

EL FRAUDE DEL PESCADO CONGELADO



Febrero de 2024

Los filetes de pescado y camarones importados tienen exceso de agua congelada que aumenta su costo y disfraza su peso real. Sin saberlo, las y los consumidores pagamos más por hielo que por el producto. Este engaño afecta los bolsillos de las personas y al sector pesquero mexicano que ofrece mejores precios.

¿POR QUÉ NOS DAN AGUA POR PESCADO?

Un alto porcentaje de los pescados y mariscos para consumo humano están congelados para que se conserven por más tiempo¹. El glaseado es una técnica que consiste en aplicar una capa de hielo a la superficie de un producto pesquero o acuícola para preservarlos en buen estado. Esta práctica no está regulada.

En 2020, Oceana reveló que el porcentaje de glaseado en pescados y camarones fue superior en productos importados que en nacionales. Cuatro años después repetimos el análisis para saber si algo había cambiado.



Estudios internacionales señalan que el porcentaje de glaseado usualmente añadido varía entre un 4 y 10 % del peso total del producto. **Más de 12 % de glaseado se cataloga como excesivo, con impactos económicos negativos y una práctica engañosa para los consumidores².**

1. Vanhaecke, L., Verbeke, W., & De Brabander, H. (2010). Glazing of frozen fish: Analytical and economic challenges. *Analytica Chimica Acta*, 672(1-2), 40-44. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2010.03.045>

2. Vanhaecke, L., Verbeke, W., & De Brabander, H. (2010). Glazing of frozen fish: Analytical and economic challenges. *Analytica Chimica Acta*, 672(1-2), 40-44. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2010.03.045>

EXCESO DE AGUA: IMPACTO EN LOS BOLSILLOS

La información sobre el glaseado añadido no se reporta. Esto afecta nuestros bolsillos porque muchas veces pagamos más por agua que por pescado.

También se afecta a la industria mexicana que, en 2022, pagó cerca de \$1,072 millones de pesos por agua en forma de glaseado solo de la tilapia importada desde China^{3,4}. Esa cantidad supera el presupuesto gubernamental del programa Bienpesca, que en 2023 entregó \$7,500 pesos anuales a 191,598 personas pescadoras⁵.



3. Asumimos que el porcentaje de glaseado en el 2022 fue similar al encontrado en 2024 en filetes de tilapia importados de China.

4. Data México. (2022). Compras internacionales de filetes congelados de tilapia. Disponible en: <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/product/frozen-fillets-of-tilapia-oreochromis-spp?timeNetTradeSelector=Year>

5. SADER. (2023). Padrón Único de Beneficiarios Programa de Fomento a la Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura - Apoyo para el Bienestar de Pescadores y Acuicultores. Disponible en: <https://pub.bienestar.gob.mx/pub/programasIntegrales>



PAGAR MÁS POR MENOS

En 2024, analizamos la cantidad de glaseado en filetes de pescados y camarones. Incluimos el origen (nacional o importado), así como el precio. Descubrimos que los productos importados parecen más baratos, pero en realidad pagamos más por el hielo que por el pescado en la mayoría de las veces. En cambio, los productos mexicanos ofrecen mejores precios.



Nacional Vs Importado

La mayoría de los filetes de pescado importados del estudio fueron basa y tilapia de China y Vietnam. En 43 % de los casos encontramos un porcentaje excesivo de glaseado. Sin saberlo, pagamos más por agua congelada que por la carne de pescado.

En el caso de los filetes nacionales, en general, el glaseado estuvo debajo del 10 %. Esto significa que pagamos por el pescado y no por la capa de hielo añadida.

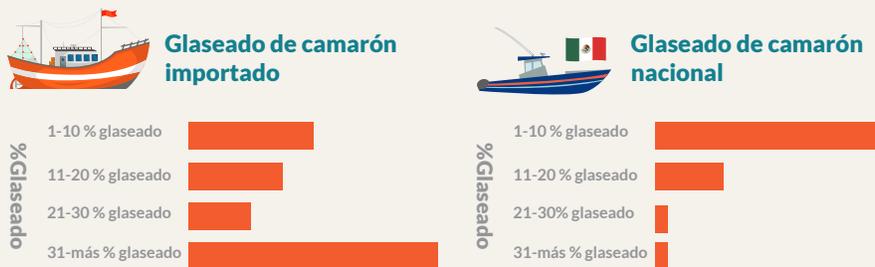
Filetes de pescado importados vs nacionales



El estudio también se realizó con camarones congelados. Más de 70 % del camarón importado superó el límite aceptable de glaseado (12 %). Casi la mitad de las muestras presentó 31 % de glaseado o más. Esto afecta considerablemente el bolsillo de los consumidores.

En 80 % de los casos de camarones congelados nacionales, el porcentaje de glaseado estuvo por debajo del 10 %.

Camarón congelado importado vs nacional



METODOLOGÍA

Analizamos 61 muestras de filetes de pescado y 38 de camarones congelados comprados en supermercados y pescaderías de la Ciudad de México. Pesamos el producto recién salido del empaque, después removimos la capa exterior de glaseado⁶ y volvimos a pesarlo⁷. La diferencia corresponde al porcentaje de glaseado añadido. Registramos el precio de cada producto para saber cuánto pagamos por la capa de agua congelada; así como el origen (nacional o importado) para determinar diferencias en esta práctica según el lugar.

6. La remoción de glaseado de los filetes de pescado se hizo conforme al Codex Alimentarius, norma CODEX STAN 165-1989 y el de los camarones congelados conforme al Codex Alimentarius, norma CODEX STAN 092-1981.
7. Los productos seguían congelados cuando se registró su peso final. Solo eliminamos la capa de glaseado añadida.



TRAZABILIDAD DEL BARCO AL PLATO

La trazabilidad es una herramienta que nos permitiría conocer el recorrido de los productos pesqueros hasta el último punto de venta, incluido el procesamiento que reciben (enlatado, congelado, glaseado).

En 2019, miembros del sector pesquero, organizaciones de la sociedad civil y autoridades realizaron el proyecto de una Norma Oficial Mexicana de Trazabilidad de Pescados y Mariscos (PROY-NOM-038-SAG/PESC-2019). La aprobación de esta Norma está detenida en la Comisión Nacional de Pesca y Acuicultura (CONAPESCA).

Urge que la autoridad reactive el proceso para garantizar los derechos de los consumidores, del sector pesquero y la salud de los mares.