

An illustration of two fish, likely sea bream, jumping out of the water. The fish are depicted in shades of blue and grey with yellow eyes. The water is shown in light blue with white splashes. The background is a light grey gradient.

**GATO
X LIEBRE
AGUA POR PESCADO
2020**



PAGAMOS POR AGUA A PRECIO DE PESCADO

Llega el periodo de cuaresma y el consumo de productos del mar va en aumento. Durante el año, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2016 (ENIGH), publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), sólo 21 % de los hogares mexicanos destina parte de su gasto al consumo de pescados y mariscos. Sin embargo, entre el 26 de febrero y el 9 de abril de 2020, una parte importante de la población mexicana incluye en su dieta estos productos.

En un año, cada mexicano consume 12.5 kilogramos de pescados y mariscos, según información de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca). Aunque esta cifra parece no ser muy alta, al menos dos millones de mexicanos dependen económicamente de la pesca, producción y comercialización de estos productos, de acuerdo con nuestra auditoría pesquera realizada en 2019¹. Para ellos, así como para quienes dependen de los nutrientes proteínicos, es fundamental la vigilancia y el tratamiento durante la cadena de suministros para garantizar que el pescado llegue hasta nuestros platos en las mejores condiciones, de acuerdo con esquemas de legalidad y a un precio justo para todos.

¹ Esteban García-Peña, Oceana, 2019. Disponible en: auditoriapesquera.org

INTRODUCCIÓN

Los pescados y mariscos son alimentos perecederos, lo que significa que sus propiedades se alteran con rapidez y facilidad, salvo que se recurra a tratamientos de conservación adecuados. Entre estos métodos de conservación destaca la congelación, ya que puede mantener sus propiedades y calidad por más tiempo.

Hay otro método, que incluye la creación de una capa superficial de agua congelada que protege el producto, llamado glaseado. En México, esta práctica no está regulada y no sabemos qué porcentaje de agua se añade, pero se realiza con frecuencia para filetes de pescados y camarones congelados.

El código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex Alimentarius² define el glaseado como una “capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando éste se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable o agua potable con aditivos autorizados, se-

gún el caso”. Este proceso evita la deshidratación y oxidación del producto, con lo que conserva sus cualidades sensoriales durante el traslado y almacenamiento.

Este mismo código, que reúne estándares internacionales, señala que “a menudo, el peso neto se determina mediante el pesaje de los productos glaseados y considerando el peso del glaseado. Por este motivo, los niveles de glaseado deberían medirse de manera rutinaria para asegurar que se identifica el peso neto correcto”. Esto significa que el peso que se muestra a los consumidores incluye el del glaseado, sin hacer distinción del peso real del producto. El código agrega que “en lo que respecta al etiquetado del producto, deberá conservarse la información sobre la cantidad o proporción de glaseado que se aplica al producto o a la cadena de producción, información que se utilizará para determinar el peso neto que es exclusivo del glaseado”.

En un panorama normativo ideal, las etiquetas o los empaques de los pescados y mariscos deberían incluir cuántos gramos corresponden al glaseado y cuántos al producto, o que el peso informado incluya los gramos extra ganados por el glaseado. Es decir, que en un paquete de un kilo conste que el peso total es de un kilo y 100 gramos, por ejemplo, por el efecto del glaseado. De esta forma, el consumidor tiene la certeza de estar pagando por un kilo de producto y cuál es el precio real. En México, esta información no está disponible.

En Oceana decidimos investigar la recurrencia de esta práctica, el porcentaje de agua añadida con el glaseado y si esto representaba un posible engaño a los consumidores, que pagarían por agua a precio de pescado.

² Renata Terrazas, Oceana (2019), Gato por liebre: fraude y sustitución en la comida del mar.

METODOLOGÍA

El procedimiento de identificación del glaseado se hizo con 82 muestras de pescados y camarones congelados en 10 supermercados diferentes de Ciudad de México. La recolección de las muestras se hizo de acuerdo con la disponibilidad de los artículos presentados para su venta directa al consumidor final dentro de los establecimientos.

En filetes de pescado congelados y glaseados se determinó el peso neto al pesar el producto recién salido del empaque. Después se le quitó la capa de agua o glaseado y volvió a pesarse inmediatamente, para determinar su peso real (proceso realizado de acuerdo con el Codex Alimentarius, norma CODEX STAN 165-1989).

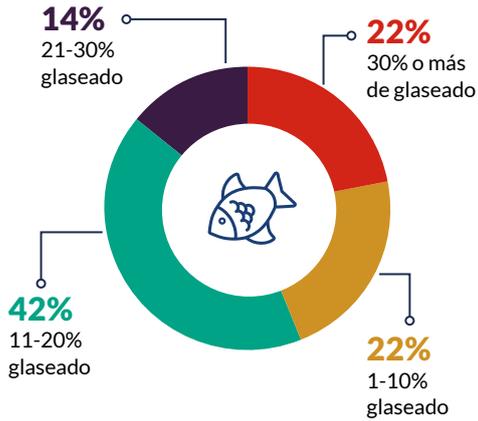
En el caso de los camarones congelados y glaseados se determinó el peso neto al pesar el producto recién salido del empaque. Después se le quitó la capa de agua o glaseado y volvió a pesarse inmediatamente, para determinar su peso real (proceso realizado con base en el Codex Alimentarius, norma CODEX STAN 092-1981).

Para cada producto se analizó si hay diferencias entre el peso con agua –con glaseado– y el peso sin agua –sin glaseado–, para determinar el porcentaje de glaseado. Posteriormente se obtuvo el precio real de cada uno de estos productos.

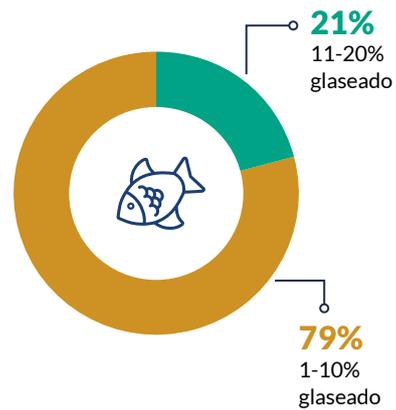


RESULTADOS

Porcentaje de glaseado de los filetes de pescado importados

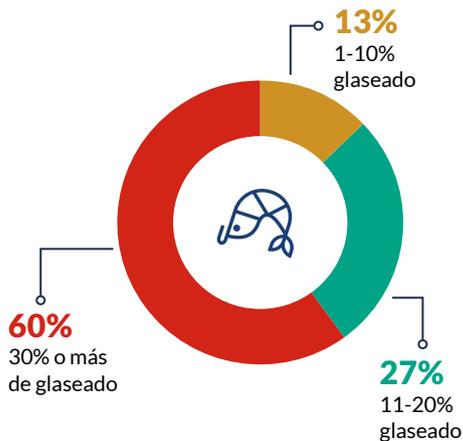


Porcentaje de glaseado de los filetes de pescado nacionales

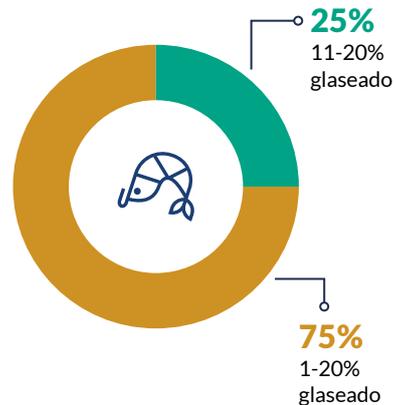


PEOR CASO: TILAPIA IMPORTADA EN DONDE LLEGAMOS A ENCONTRAR QUE LA MITAD DEL PESO ERA AGUA CONGELADA

Cmarones importados



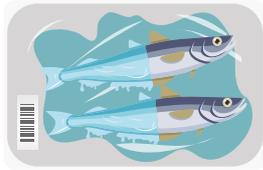
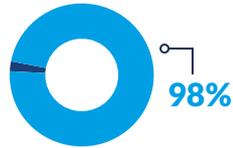
Camarones nacionales



CONCLUSIONES



Alrededor de



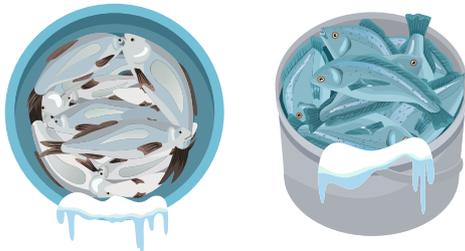
de las muestras de filetes de pescados y camarones congelados presentan glaseado, que no se señala en el empaque o la etiqueta.

Las muestras tienen diferentes porcentajes de glaseado, de 1 a 57%

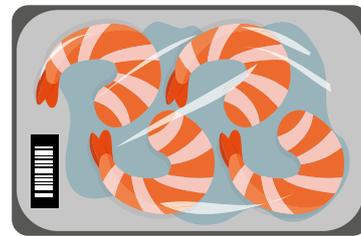
Los productos importados presentaron más glaseado no declarado que los nacionales.



La basa y la tilapia importada fueron los filetes de pescado con mayor porcentaje de glaseado.



Los camarones congelados importados son el producto con mayor porcentaje de glaseado: más de 30%.



El glaseado es una práctica que trae beneficios para el manejo y transporte de diversos productos. Sin embargo, la falta de regulación en la venta de productos del mar ha derivado en que los consumidores terminen pagando por agua a precio de proteína animal.

En esta primera investigación identificamos lo común que es recurrir al glaseado para filetes de pescados y camarones congelados, y que en 98 % de los casos no se informa y se venden agua por pescado; esto es un engaño a los consumidores, que terminan pagando un sobreprecio de hasta 50 % en algunas muestras.

Este engaño es mayor en productos importados, los que se ofrecen a un precio menor que el producto nacional, pero en muchos casos terminan costando más por los porcentajes de agua añadida.

El fraude sucede en un contexto de falta de regulación en la venta de productos del mar, en el cual también te pueden vender una especie por otra, como lo documentamos en nuestra primera investigación de sustitución de especies mediante pruebas de ADN.³

³ El Codex Alimentarius ("legislación alimentaria" o "código alimentario" en latín) reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente adoptadas y avaladas por la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

¿QUÉ PROPONEMOS?

Es importante que todas las autoridades involucradas participen en la construcción de un marco legal que les dé certeza a los consumidores de pescados y mariscos sobre el producto que están consumiendo.

Vender productos sin indicar el peso añadido por el glaseado es una forma de engañar a los consumidores que no tienen información suficiente para tomar decisiones de compra.

Necesitamos una política de trazabilidad que permita registrar lo que les sucede a los pescados y mariscos durante la cadena de suministros, y en la que participen las diferentes autoridades que velan tanto por la salud de los mares como por los derechos de los consumidores.

NOMBRE COMERCIAL

NOMBRE CIENTÍFICO

Nombre de la embarcación y número de identificación

Porcentaje de glaseado y peso neto.



Datos de localización de la captura mediante GPS y zona de pesca

NOMBRE DE LICENCIA PERMISO DE PESCA

Arte de pesca

FECHA DE CAPTURA





mx.oceana.org/es

www.gatoxliebre.org

  @OceanaMexico



 **OCEANA** Protegiendo los
Océanos del Mundo