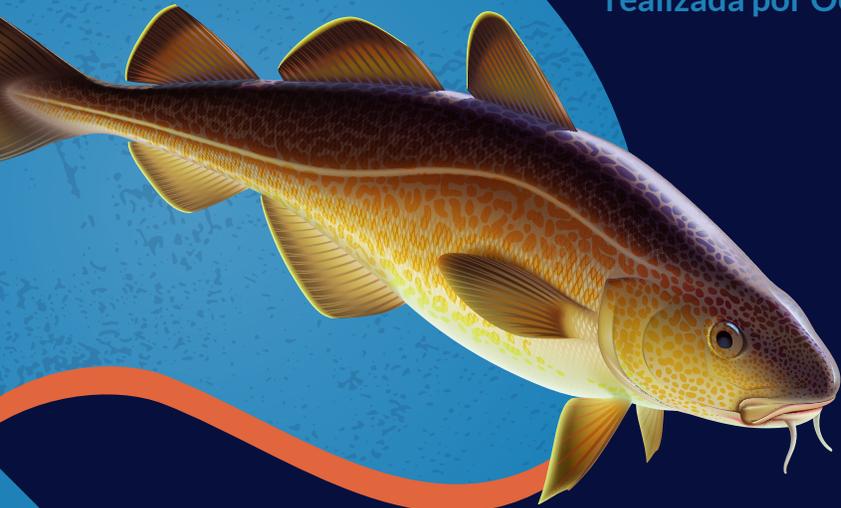


Fraude y sustitución en la venta de bacalao en México

Resultados de la investigación genética realizada por Oceana



En noviembre y diciembre de 2018 realizamos pruebas de ADN a pescados ofrecidos como bacalao en pescaderías, supermercados y restaurantes de Ciudad de México.

El objetivo de esta investigación fue identificar el grado de sustitución en el bacalao y conocer las especies que lo sustituyen. Esta práctica tiene repercusiones económicas para el consumidor y la salud de los mares.

Supimos que era sustitución cuando la especie identificada genéticamente no era ninguna de las 53 especies consideradas como bacalao. Estos peces nadan en aguas templadas, se encuentran sobre todo en el hemisferio norte, pero no cerca de México.

Las especies que identificamos que no eran bacalao fueron:

6% producto de acuicultura: tilapia.

28% especies de escama marina: mero, esmedregal, robalo y merluzas.

66% elasmobrancios: rayas y tiburones.

31.5%

fue la sustitución general de bacalao, según nuestras muestras, en las que encontramos:



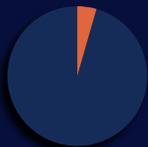
PESCADERÍA

55% de sustitución



RESTAURANTE

40% de sustitución



SUPERMERCADO

4.5% de sustitución

Algunos de los tiburones que encontramos están en riesgo.

Según la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), su situación es:



Casi amenazada

Cazón mamón
Tiburón toro
Tiburón coralino



Vulnerable

Tiburón de puntas negras
Tiburón zorro
Tiburón sedoso



En peligro

Tiburón martillo



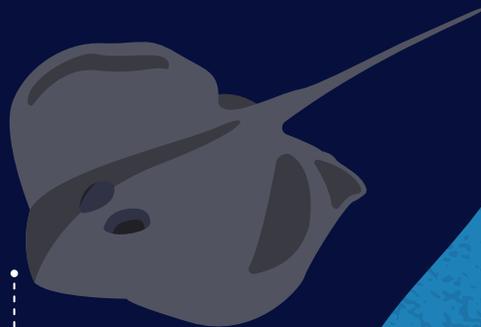
Tilapia

\$85

precio regular

\$220

vendida como bacalao



Raya

\$80

precio regular

\$299

vendida como bacalao

Somos los consumidores los que estamos pagando de nuestra bolsa la falta de reglas para rastrear el pescado del barco al plato (trazabilidad) y el engaño en la venta de productos del mar.

El papel de los tiburones para mantener la salud del océano es irremplazable.

Muchos de ellos están amenazados y en peligro de desaparecer.

Nosotros, sin saberlo, nos los estamos comiendo.

La falta de trazabilidad permite que cualquier pescado pueda ser vendido como bacalao, sin importar que sea de menor valor y por ello se defrauda a los consumidores.

Las pescaderías, nuevamente, se convierten en las más fraudulentas. Ahí encontramos elasmobrancos (tiburones y rayas), pero también especies de alto valor vendidas a precios muy reducidos, lo cual abre sospechas de la calidad de ese pescado.

La gente sigue sin poder decidir qué quiere comer, ya que una de cada tres veces nos cambian el pescado que pedimos y por el que pagamos, y nos dan animales completamente distintos, como lo es el tiburón.

Muchos de los tiburones que continuamente se venden como otro pescado están amenazados y merecen ser protegidos. Si sabemos qué pescado nos dan, podremos protegerlos mejor. Los consumidores tenemos derecho a saber lo que comemos.

<https://mx.oceana.org> www.gatoxliebre.org



Oceana es la mayor organización internacional dedicada exclusivamente a la conservación del océano. Oceana está reconstruyendo océanos abundantes y biodiversos al impulsar políticas basadas en la ciencia en países que controlan un tercio de la captura de peces silvestres del mundo. Con más de 200 victorias que han frenado la sobrepesca, la destrucción del hábitat, la contaminación y la matanza de especies amenazadas, como tortugas y tiburones, las campañas de Oceana están dando resultados. Un océano restaurado significa que mil millones de personas puedan disfrutar una comida saludable con pescados y mariscos, todos los días y para siempre. Juntos, podemos salvar los océanos y ayudar a alimentar al mundo. Visite www.oceana.org para obtener más información.