

Un peligro para la salud y los ecosistemas: El informe que revela la magnitud del crimen en la industria pesquera mundial

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha dado a conocer un estudio que revela la alarmante magnitud del engaño en la industria pesquera mundial, un mercado valorado en 195.000 millones de dólares.

A pesar de carecer de estadísticas oficiales, investigaciones de campo indican que aproximadamente una quinta parte del pescado comercializado internacionalmente podría estar afectado por prácticas fraudulentas, un porcentaje considerablemente más alto que el registrado en sectores como la carne o los vegetales.

El documento, denominado "El fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura", conceptualiza esta irregularidad como "una acción intencional para engañar a otros". Sus manifestaciones son diversas: van desde cambiar una especie por otra (ofrecer tilapia como si fuera pargo rojo) y falsear información sobre procedencia o sostenibilidad, hasta alterar el producto (emplear tintes para que el atún luzca más fresco) o fabricar imitaciones (como gambas sintéticas a base de almidón).

"Ciertas investigaciones apuntan a que hasta el 30% de los platos marinos en establecimientos gastronómicos podrían tener etiquetas erróneas", indica el reporte, que menciona episodios en cevicherías de América Latina, locales de comida en China y conservas de atún comercializadas en la Unión Europea.

Esta práctica ilícita no representa únicamente un perjuicio económico para el comprador, que abona más por una mercancía de menor calidad. También genera peligros sanitarios, como intoxicaciones derivadas de ingerir variedades no aptas para consumo crudo o por proliferación bacteriana al volver a congelar el producto. Asimismo, al ocultar la extracción excesiva de cuotas o la pesca no regulada, amenaza la diversidad marina y la viabilidad de los recursos a largo plazo.

El factor determinante, no obstante, es económico. El análisis subraya que comercializar salmón del Atlántico (principalmente de cultivo) como si fuera del Pacífico (mayormente silvestre) genera una ganancia adicional cercana a los 10 dólares por kilogramo. Un róbalo de piscigranja presentada como "pescado local italiano" puede alcanzar un precio doble o triple que el mismo ejemplar procedente de Grecia o Turquía. Asimismo, se registran otras artimañas, como la inyección de agua para incrementar artificialmente el peso del producto.

Para abordar esta problemática multifacética, el estudio recomienda implementar cadenas de rastreo más sólidas, uniformizar el etiquetado con denominaciones científicas y emplear métodos analíticos sofisticados. Entre ellos, el análisis genético, los isótopos estables o la resonancia magnética nuclear permiten verificar la especie y su procedencia geográfica con precisión.

Un ejemplo exitoso es una estrategia implementada en Los Ángeles (Estados Unidos), donde una campaña de concienciación combinada con muestreos aleatorios consiguió disminuir el etiquetado erróneo en dos terceras partes durante una década. Actualmente, la FAO y el Codex Alimentarius colaboran en la creación de normas globales para enfrentar este fraude, cuya erradicación exige medidas preventivas, aplicación normativa y la colaboración activa de la industria privada.