

Las lágrimas de cocodrilo de la patronal pesquera con los etiquetados veganos

TRINIDAD LÓPEZ RABANEDA Y FRANCISCO SÁNCHEZ CRIADO, DE LA ONG VIDAS CON SENTIMIENTOS Y SUFRIMIENTOS :: 25/03/2024

En los últimos días, diversos medios de comunicación se han hecho eco de la “preocupación” de la patronal pesquera Conxemar, por las alternativas vegetales a los productos del mar

En los últimos días, diversos medios de comunicación se han hecho eco de la “preocupación” de la patronal pesquera Conxemar, por las alternativas vegetales a los productos del mar, especialmente por una imitación del pulpo a la gallega llamado Kraken; y piden una información veraz y rigurosa en las etiquetas para evitar confusión en los consumidores, a la hora de realizar sus compras.

Sería creíble que detrás de estas afirmaciones hay una preocupación sincera, si no fuera porque la industria pesquera es, según Naciones Unidas (FAO) y la Comisión Europea, el segundo sector que más fraudes intencionales comete en el etiquetado. (1) Y para comprobarlo, basta con dar un repaso a las hemerotecas. Veamos.

Un trabajo llevado a cabo en 2011, publicado en el *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, reveló que el 40% de la merluza que es vendida en España tiene una procedencia trucada, pues la etiqueta afirma que es merluza americana o europea, pero en realidad es africana. (2) En 2014, otro estudio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) detectó etiquetados fraudulentos en el 25% de los productos elaborados con atún en España. (3) También en 2014, un estudio de la Universidad CEU San Pablo de Madrid constató que el 32,5% del bonito del norte que analizaron no era auténtico. La investigación determinó fraude por sustitución del bonito del norte o atún blanco con especies de menor valor comercial como el rabil, la bacoreta, la melva, el listado, el patudo o el bonito. (4)

En 2016, la organización de conservación marina Oceana publicó un preocupante informe en el que señalaba que uno de cada cinco pescados (20%) que consumimos, entre más de 25.000 muestras de todo el mundo, están etiquetados fraudulentamente en los puntos de venta. Oceana hablaba de “timo” global tras analizar más de 200 estudios de 55 países, entre ellos España. Estas falsificaciones en el etiquetado están presentes en toda la cadena del sector, señalaba la organización, incluyendo comercios minoristas y mayoristas, gran distribución, importación y exportación. (5)

En 2018, la Universidad Autónoma de Barcelona denunciaba fraude en el pescado a nivel mundial, estimando que dicho fraude se daba en el 34% de las transacciones a nivel global. (6) En 2021, la Universidad de Oviedo destapó un fraude intencionado en el etiquetado del pescado congelado, principalmente merluza, atún, anchoas y bacaladillas. (7) En 2024, el estudio *Gato x Liebre*, demostró un nuevo fraude en el pescado congelado, donde el 60% del producto es agua congelada, un porcentaje muy por encima del límite aceptable a nivel

mundial que es de 12%. (8)

A la vista de estos datos, provoca sonrojo que la patronal pesquera pretenda fingir preocupación por los consumidores, cuando de forma deliberada y persistente realiza prácticas fraudulentas de todo tipo. Conviene recordar que usar nombres originales e imaginativos para denominar un producto, es habitual y legítimo, pero engañar en relación al contenido es un delito.

Conxemar manifiesta también su preocupación por el uso de las llamadas “denominaciones de fantasía” y otras alusiones “confusas” – según ellos- a través de pictogramas. Bastaría recordar que en España se comercializan productos de alimentación con nombres tan fantasiosos como *Tetillas de monja* (9) o *Cojones del anticristo* (10) y, curiosamente, nadie se ha quejado de que puedan confundir y llevar a error a los consumidores. Quizá la ausencia de polémica guarde más relación con la inexistencia en el gremio de artesanos de la repostería hispana de una patronal con la capacidad económica de la industria pesquera para realizar actividades de cabildeo con la finalidad de obstaculizar cualquier alternativa que amenace su posición dominante en el sector de la alimentación.

En cualquier caso, si las agencias reguladoras tampoco han visto motivo de alarma en la venta de productos de repostería como las *Tetillas de monja* o los *Cojones del anticristo*, tal vez sea porque lo verdaderamente relevante no es el nombre del producto, sino la obligada declaración de ingredientes y alérgenos y la imprescindible tabla de valores nutricionales. Y llama la atención que la industria pesquera, en otro ejercicio de hipocresía, haga lo mismo que critica, y recurra a nombres “fantasiosos” como gula, muslitos, delicias, varitas, caprichos... y términos similares, cuando se trata de hacer “atractivos” productos reestructurados procedentes de los desechos y subproductos de las factorías.

En la actualidad, todo producto procesado y elaborado industrialmente obliga a leer los ingredientes y los valores nutricionales, con independencia del nombre que aparezca en el envase, ya sea de origen animal o vegetal. No es algo exclusivo de las alternativas veganas a la carne y el pescado.

En todo caso, es menospreciar e insultar la inteligencia de los consumidores, pretender convencernos de que usar expresiones como atún vegetal o calamares veganos, puede confundir a alguien; pues a día de hoy los compradores están sobradamente entrenados en el análisis e interpretación de las etiquetas, y saben hacer la elección correcta. Más aún si tenemos en cuenta el creciente número de personas con alergias alimentarias que corren riesgo de ver dañada gravemente su salud, en caso de hacer la elección equivocada, algo que sí puede ocurrir cuando se sustituye un tipo de pescado por otro diferente al declarado, al no ser fidedigna la información sobre alérgenos.

Por todo ello, si hay que proteger a los consumidores, es frente a los fraudes de la industria pesquera, y no frente a los alternativas veganas, que siempre informan de forma clara y honesta del origen vegetal de las mismas.

Firman este artículo:

Trinidad López Rabaneda y Francisco Sánchez Criado, de la ONG Vidas con sentimientos y sufrimientos

Fuentes:

- (1) <https://www.fao.org/3/cc8769es/cc8769es.pdf>
- (2) https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2016-09-08/el-fraude-en-el-pescado-crece-a-un-ritmo-vertiginoso-asi-te-timan-los-supermercados_1256563/
- (3) <https://www.farodevigo.es/mar/2014/01/28/25-productos-elaborados-atun-espana-17291565.html>
- (4) <https://www.ceu.es/blog/2014/una-investigacion-de-la-universidad-ceu-san-pablo-demuestra-fraude-en-el-etiquetado-del-bonito-del-norte/>
- (5) https://www.foodretail.es/retailers/preocupante-fraude-timo-etiquetado-pescado_0_1034596534.html
- (6) https://ddd.uab.cat/pub/trerecpro/2018/hdl_2072_365418/TFM_msaubioriol.pdf
- (7) <https://facua.org/noticias/una-investigacion-de-la-universidad-de-oviedo-destapa-un-fraude-en-el-etiquetado-de-pescado-congelado/>
- (8) <https://mx.oceana.org/reports/gato-x-liebre-el-fraude-del-pescado-congelado/>
- (9) <https://www.cosasdesoria.es/reposteria/1818-tetillas-de-monja-400-gr.html>
- (10) <https://www.productostipicoscantabria.com/reposteria-artesana/169-pasta-cojones-del-anticristo.html?s=08>

https://www.lahaine.org/mm_ss_est_esp.php/las-lagrimas-de-cocodrilo-de