



Una investigación demuestra fraude en el etiquetado del Bonito del Norte

- Un estudio realizado por investigadores de la Universidad CEU San Pablo en la Comunidad Autónoma de Madrid, señala que el 32,5% de las muestras analizadas estaban incorrectamente etiquetadas, no correspondiendo la especie declarada (bonito del norte) con la realidad.
- Todas las muestras incorrectamente etiquetadas correspondían a muestras congeladas.

Madrid, 09 de julio de 2014. Investigadores de la Universidad CEU San Pablo, liderados por **Esther Carrera**, profesora del departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, han realizado una investigación para determinar el posible fraude por sustitución del bonito del norte o atún blanco (*Thunnus alalunga*) con especies de menor valor comercial como el rabil (*Thunnus albacares*), la bacoreta (*Euthynnus alletteratus*), la melva (*Auxis rochei*), el listado (*Katsuwonus pelamis*), el patudo (*Thunnus obesus*) o el bonito (*Sarda sarda*).

Para llevar a cabo esta detección, Carrera y su equipo –en el que también participaron profesores de otras universidades como **Rosario Martín**, **Teresa García** e **Isabel González**, del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid, así como investigadoras de la Universidad CEU San Pablo, **Ana Montero** y **Marina Terni**-, partieron de una técnica inmunoenzimática conocida como ELISA, considerada como uno de los métodos alternativos a los ensayos de ADN más efectivos para la autenticación de especies gracias a su especificidad, sencillez y sensibilidad.

A través de la obtención de anticuerpos policlonales se procedió a la identificación del bonito del norte y su diferenciación de otras especies de escómbridos de menor valor comercial, analizando cuarenta muestras fileteadas (veinte frescas y veinte congeladas), todas ellas marcadas y vendidas como bonito del norte. Los anticuerpos obtenidos en el estudio frente a la especie bonito del norte no mostraron reactividad en el 32,5% de las muestras analizadas ELISA y, por lo tanto, dichas muestras no se correspondía con lo expuesto en el etiquetado. Mientras que el resto de la muestra analizada (67,5%) debería ser sometida a un análisis de ADN como técnica discriminatoria para diferenciar entre el bonito del norte y el rabil, ya que los anticuerpos policlonales obtenidos no diferenciaron estas dos especies.

Carrera y su equipo también pudieron determinar que todas las muestras incorrectamente etiquetadas correspondían a muestras congeladas.

Este estudio muestra que, a pesar de las nuevas medidas comunitarias, en el mercado se siguen produciendo casos de fraude por mal etiquetado que son un engaño al consumidor y un descrédito de muchos fabricantes.

Para más información y gestión de entrevistas: Aurora García / M^a Eugenia Ramiro
Gabinete de Comunicación CEU San Pablo
TEL. 915140589/90 / aurgar@ceu.es / mramiro@ceu.es
<http://saladeprensa.uspceu.es/>



Esther Carrera manifiesta la importancia de los resultados de esta investigación como evidencia del fraude alimentario al que se ve sometido el consumidor, así como resalta la importancia de la existencia de técnicas de identificación de especies como herramienta para proteger al consumidor, no solo del fraude económico sino de potenciales riesgos para su salud.

La seguridad alimentaria y las políticas de calidad han sido una de las prioridades de la Unión Europea en materia de legislación alimentaria. Una de las normativas más destacadas fue la aprobada en el año 2000 por el Consejo Europeo (Reglamento 104/2000) mediante la cual se obligó a incluir en todos los productos de la pesca un etiquetado adecuado que recogiera, entre otros datos, el método de producción, el origen geográfico y la identificación de la especie comercializada. Pero a pesar de estos esfuerzos, y aunque se han realizado importantes avances en esta materia, aún siguen existiendo productos alimenticios, sobre todo en el sector de la pesca, que incumplen estas normas y limitan los esfuerzos que, hasta la fecha, se han llevado a cabo.

La familia de los escómbridos, que incluye especies como melva, bacoreta y bonito es uno de los grupos alimenticios más populares entre los consumidores, gracias a su amplia presencia geográfica y a su valor comercial.