

FRAUDE Y SUSTITUCIÓN EN LA VENTA DE PESCADOS EN PERÚ



FRAUDE Y SUSTITUCIÓN EN LA VENTA DE PESCADOS EN PERÚ

INVESTIGADORAS

Joanna Alfaro-Shigueto, Ph.D.
Directora de ProDelphinus

Ximena Vélez-Zuazo, Ph.D.

Asesora en análisis molecular del Instituto Smithsonian

EDITADO POR

Juan Carlos Riveros
Director científico de Oceana Perú

Sandra Otoyá

Gerente de medios de Oceana Perú

Octubre 2019

TABLA DE CONTENIDOS

Presentación	3
Nuestro estudio	4
Resultados generales	5
¿Mala identificación o fraude?	7
Los más buscados	8
Cebiches con sabor a fraude	9
Resultados por ciudades	10
• Lima	10
• Piura	11
• Chiclayo	12
Impactos	13
¿Por qué ocurre la sustitución de especies?	14
¿Qué puede hacer el Estado?	15
¿Qué pueden hacer los consumidores?	16

Oceana es la mayor organización internacional dedicada exclusivamente a la conservación de los océanos. Oceana está recuperando los océanos mediante políticas basadas en la ciencia en países que controlan un tercio de la pesca mundial de recursos marinos.

Pro Delphinus es una organización peruana sin fines de lucro comprometida con la conservación de fauna. Fundada en 1995, dirige proyectos de investigación y conservación de especies marinas amenazadas y en peligro de extinción.

PRESENTACIÓN

¿UN FUTURO SIN CEBICHE?



© Shutterstock



Por Juan Carlos Riveros,
director científico de
Oceana Perú

A esto se llama sustitución de especies, un problema que afecta al consumidor, nuestra economía e influye en la sobreexplotación del mar y permite el 'lavado' de pesca ilegal. Puede ser causado por la gran variedad y similitud física de las más de 1000 especies del mar peruano o puede ser un fraude deliberado, incentivado por la alta demanda de ciertos pescados, muchos de los cuales están desapareciendo poco a poco.

Desde Oceana y Pro Delphinus apostamos por la implementación de un sistema de trazabilidad que permita saber qué, dónde y cómo se extrajo un recurso del mar. Para ello, un primer gran paso es contar con una lista oficial de las especies más demandadas en el mar peruano. En el Perú un pez puede tener más de cinco nombres diferentes. Al exigir que el nombre específico de cada especie sea registrado a lo largo de la cadena de comercialización será más fácil prevenir y disuadir el fraude en la venta de pescados y permitirá tener consumidores más informados.

Es hora que Perú combata la sustitución de especies como un tema urgente para reducir la sobreexplotación, la pesca ilegal, el engaño al consumidor y sobre todo, cuidar una importante fuente de alimento y sustento para más de 250 000 peruanos que trabajan en la cadena de comercialización de la pesca.

El mar nos ha dado de comer desde mucho antes de la aparición del emblemático cebiche en nuestras mesas. Culturas preincas, como Caral, ya consumían la anchoveta peruana. Hoy nos enorgullecemos del cebiche, plato bandera del Perú y patrimonio cultural de la Nación. Pero ¿qué tanto conocemos sobre nuestro mar y sus recursos? Aún más, ¿sabemos algo de la compleja red humana que trabaja para que nuestro 'cebichito' llegue a la mesa?

La cadena de comercialización está compuesta por al menos cinco puntos, desde la extracción hasta la preparación final en un restaurante o la venta en minoristas. Es en este camino donde los pescados cambian de nombre. Puede que el filete de tollo sea en realidad tiburón martillo bebé o que el cebiche de mero ni siquiera sea un pescado de mar, sino de acuicultura como basa o tilapia.

NUESTRO ESTUDIO

El fraude y sustitución de especies es un problema global que impacta en nuestros bolsillos, la riqueza de los océanos e implica riesgos para la salud. Incluye vender varias especies bajo un mismo nombre común, suplir pescados de alta demanda con otros más baratos, ofertar especies con apelativos populares o bajo una mezcla de nombres.

El mar peruano posee unas 1000 especies de peces y una misma especie puede tener más de cinco nombres. A esto se suma el hecho de que la cadena de comercialización tiene muchos intermediarios y carece de un sistema para seguir la ruta del pescado del mar a la mesa.

El pescado es una importante proteína animal en el Perú y el consumo de productos hidrobiológicos asciende a 16,8 kg por persona al año, de acuerdo al Ministerio de la Producción, pero los consumidores reciben poca o ninguna información sobre los recursos marinos que adquieren en mercados, supermercados y restaurantes.

Oceana Perú y Pro Delphinus han hecho de este problema el foco de su investigación debido a sus múltiples impactos: el consumidor paga de más, los pescadores y comercializadores honestos son objeto de competencia desleal, mientras que el mar peruano es sobreexplotado. Además, es un mecanismo para camuflar la pesca ilegal y va contra el trabajo para recuperar especies amenazadas.

Por ello, hemos emprendido una investigación sobre el tema en la costa peruana. Entre noviembre del 2018 y febrero del 2019, recorrimos restaurantes, supermercados y mercados en Lima, Piura y Chiclayo. En estos puntos de venta extrajimos muestras de pescados de filetes frescos y platos populares como el cebiche y tiradito. Por cada platillo se obtuvieron tres muestras para descartar que en un mismo platillo hubiese cortes de distintas especies.

Los resultados revelan una tergiversación generalizada: el 72% de las muestras analizadas no correspondía con el nombre de venta. Estos resultados son más graves que los obtenidos en nuestro primer estudio del 2018 en Lima, el cual encontró que un 43% de las muestras eran casos de fraude y sustitución.

3
CIUDADES EN LA
COSTA NORTE
Y CENTRO DEL
PERÚ

72%
DE SUSTITUCIÓN

225
MUESTRAS
ANALIZADAS

Cortesía PRODUCE

RESULTADOS GENERALES: 72% DE SUSTITUCIÓN

Para comprender mejor el alcance del fraude y sustitución de los recursos marinos en el país, Oceana Perú y Pro Delphinus recolectaron 375 muestras en tres ciudades con mayor consumo de pescado, Lima, Piura y Chiclayo, entre noviembre del 2018 y febrero del 2019. De estas muestras, se logró analizar con éxito 225 en laboratorio.

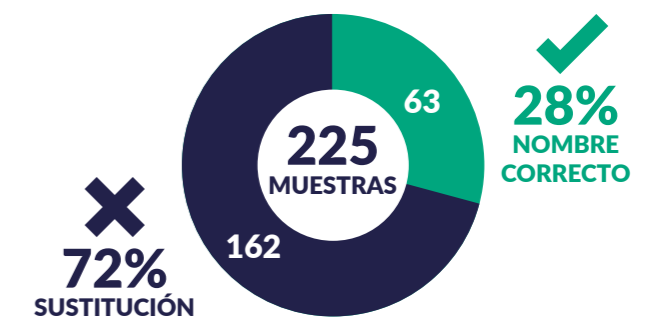
El 72% de las 225 muestras analizadas no correspondía con el nombre de venta. Esto quiere decir que hemos encontrado sustitución en al menos 7 de cada 10 muestras que fueron sometidas a un análisis de ADN.

Esta investigación ha ampliado su alcance respecto a la realizada anteriormente en Lima Metropolitana entre setiembre del 2017 y febrero del 2018, estudio en el que se encontró un 43% de sustitución.

Así también, a diferencia del primer estudio que abarcó a supermercados, restaurantes de gama media y alta y terminales pesqueros, se ha incluido a mercados distritales y locales en sectores socioeconómicos de ingresos medios y bajos con alto consumo de pescado.



RESULTADOS GENERALES*
375 MUESTRAS TOMADAS (225 ANALIZADAS)



* Porcentajes en base a las 225 muestras aptas para el análisis de laboratorio.

Cortesía PRODUCE

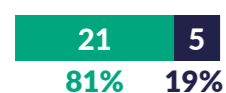


RESULTADOS POR TIPO DE PUNTO DE VENTA

RESTAURANTES (159 MUESTRAS)



SUPERMERCADOS (26 MUESTRAS)

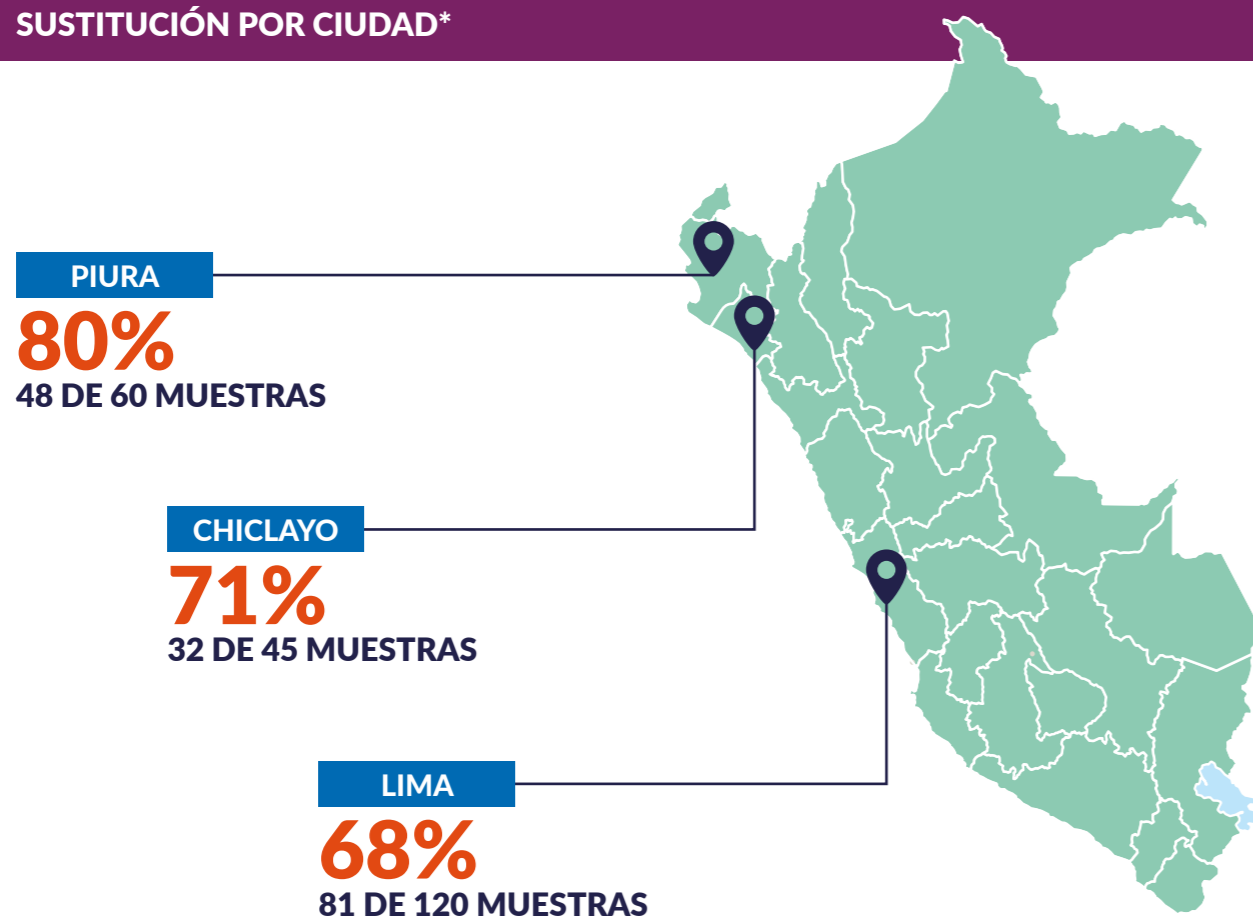


MERCADOS DISTRITALES (40 MUESTRAS)



* Porcentajes en base a las 225 muestras aptas para el análisis de laboratorio.

SUSTITUCIÓN POR CIUDAD*



* Porcentajes respecto a las muestras que corresponden a cada ciudad.

¿MALA IDENTIFICACIÓN O FRAUDE?

Hay una delgada línea entre el error en los nombres, derivado de la similitud física entre las especies, lo que llamamos "mal etiquetado", y un potencial fraude, cuando es evidente la diferencia física entre dos especies, lo cual suele estar incentivado por el alto precio y demanda de recursos como la corvina y el lenguado.

Para determinar esto, se cotejó los resultados de análisis de cada muestra con los nombres con los que eran ofertados en los puntos de venta. Así, si la especie identificada no correspondía con ninguno de los nombres comunes con los que suele ser vendida, podía ser un caso de sustitución o fraude.



225
MUESTRAS
ANALIZADAS



38
MUESTRAS CON MALA
IDENTIFICACIÓN



120
MUESTRAS CON
POSIBLE FRAUDE



DESCIFRANDO EL GENOMA DE LOS PECES

Durante la última década, numerosos estudios alrededor del mundo han echado luces sobre este problema. En el 2016, Oceana revisó más de 200 estudios realizados en 25 países, tras lo cual encontró que una de cada cinco muestras de pescados a nivel global no correspondían con el nombre de venta.

La mayoría de estos estudios han tenido una cosa en común: el empleo del código de barras del ADN, una tecnología que permite la identificación rápida y certera de especies.

Para lograrlo, utiliza una secuencia genética muy corta del ADN y luego se coteja con un banco de información genética global de especies disponible en Internet. Un mecanismo similar al que se emplea en supermercados con los escáners que distinguen las rayas negras del Código Universal de Producto, comúnmente llamado QR.

LOS MÁS BUSCADOS

La alta demanda y precio de algunas especies motiva a que se usen otros pescados para suplantarlas y ofrecerlas al consumidor. Por ejemplo, nuestro estudio encontró que muestras de pescados como la lisa y la basa fueron ofrecidos como mero.

Asimismo, nueve especies han sido las más comúnmente reemplazadas, pues estas componían el 90% de casos de sustitución.

En nuestro estudio, estos son los tres pescados que lideran el ranking de suplantación:

LO VENDEN COMO	LO QUE EN REALIDAD ES	NÚMERO MUESTRAS SUSTITUIDAS
Cabrilla	Falso volador, perico, lisa	48
Tollo diamante	Perico, tiburón martillo, tiburón zorro, tiburón zorro ojón	16
Mero	Basa, congrio, corvina, perico, róbalo, lisa	15

LOS IMPOSTORES

De otro lado, cuatro especies han sido las más usadas para reemplazar a otras de mayor demanda, en muchos casos se trataba de especies cuyas diferencias físicas saltan a la vista, por lo que son claros ejemplos de fraude.

PERICO (30% de los casos de sustitución)

Este pescado es la segunda pesquería artesanal más importante del Perú. Se ha hecho popular dentro y fuera del país por su carne blanca y gran tamaño. Fue usado en 49 ocasiones para hacerlo pasar como lenguado, mero, cabrilla, entre otros.



FALSO VOLADOR (25% de los casos de sustitución)

También conocido como cabrilla voladora en nuestro país, es un pescado mayormente presente en la costa norte y centro. En total 36 muestras de cabrilla, eran en realidad pez volador.



LISA (9% de los casos de sustitución)

Uno de los pescados más consumidos en el mundo. En el Perú se encuentra principalmente en el norte del país. Este pez alargado de carne blanca, cuyo precio por kilo fluctúa entre 4 y 6 soles, ha sido usado para reemplazar a otras especies más costosas como lenguado y mero en unas 14 ocasiones.



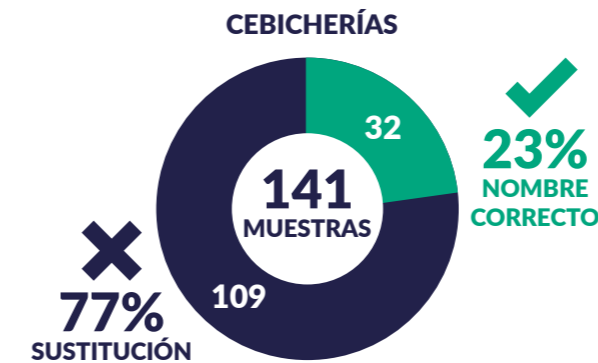
TIBURÓN ZORRO (6% de los casos de sustitución)

Aunque la pesca de tiburones es popular en el Perú, muchas veces son ofertados como tollo, que también es un tiburón. El tiburón zorro fue usado hasta en 9 ocasiones para este fin. Varios tipos de tiburón zorro tienen restricciones para su comercio internacional por estar en estado vulnerable.

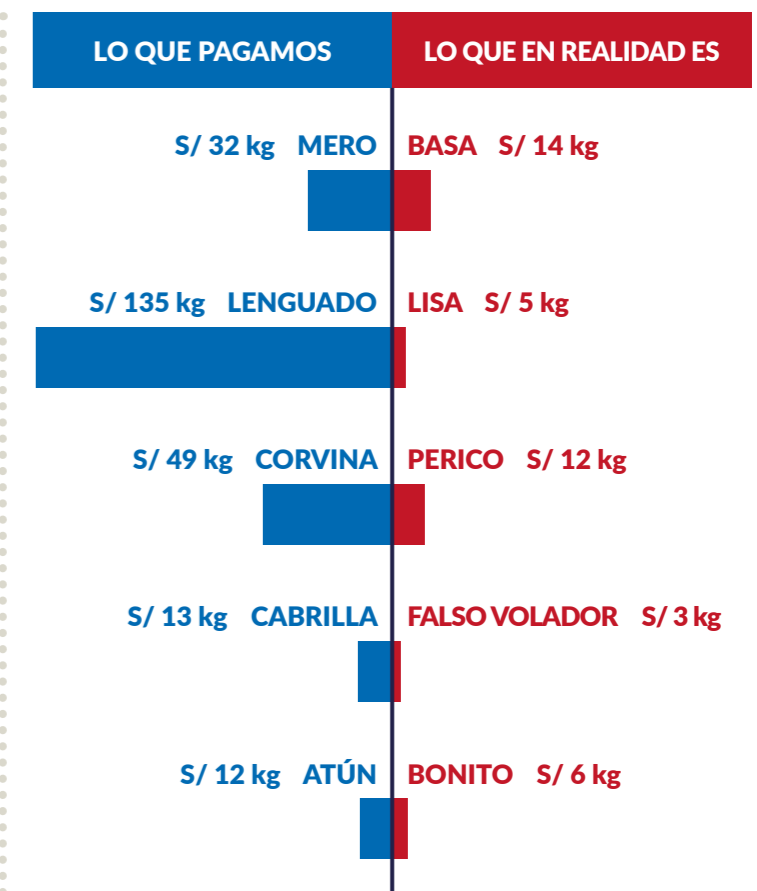
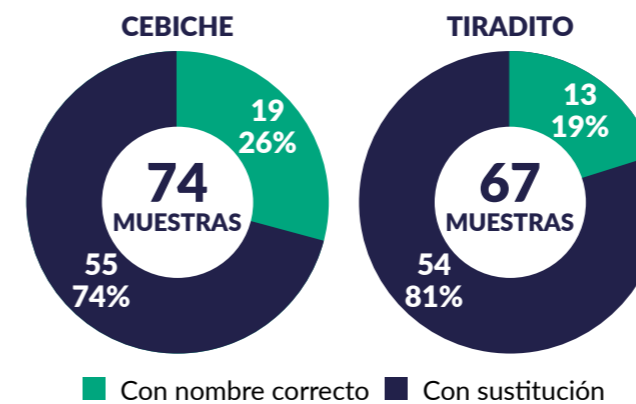


CEBICHES CON SABOR A FRAUDE

Dentro del rubro de restaurantes, las cebicherías presentaron el mayor índice de sustitución. El 77% de las muestras tomadas en estos locales no correspondían con el nombre de venta, ya que el cebiche, nuestro plato bandera, es el camuflaje predilecto para la sustitución.

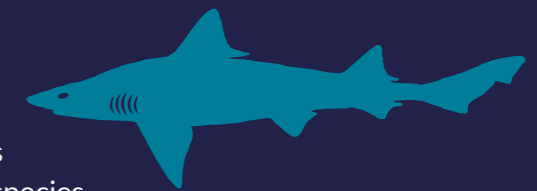


SUSTITUCIÓN POR TIPO DE PLATO



ESTADO DE CONSERVACIÓN

La sustitución de especies puede permitir la entrada de pesca ilegal y poner en mayor riesgo a especies vulnerables, así como socavar los esfuerzos por recuperar especies amenazadas. Por ejemplo, varias especies de tiburones en estado vulnerable son vendidas como tollo, que también es un tiburón. Nuestro estudio detectó la venta de tiburón martillo como tollo de leche, aun estando en época de veda.



En este estudio encontramos:

ESPECIE

- Anguila del Atlántico
- Tiburón martillo
- Tiburón diamante
- Tiburón zorro común
- Tiburón zorro ojón

ESTADO DE CONSERVACIÓN

- En peligro crítico
- Vulnerable
- Vulnerable
- Vulnerable
- Vulnerable

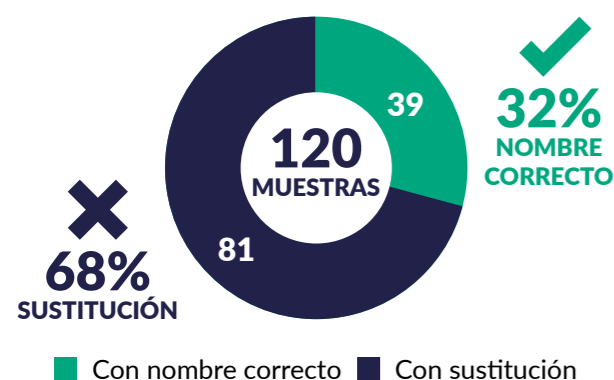


Cortesía PRODUCE

RESULTADOS POR CIUDADES

LIMA

RESULTADOS GENERALES* 120 MUESTRAS ANALIZADAS



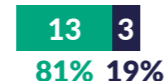
* Porcentajes en base a las 120 muestras aptas para el análisis de laboratorio.

RESULTADOS POR TIPO DE PUNTO DE VENTA

17 RESTAURANTES (104 MUESTRAS)



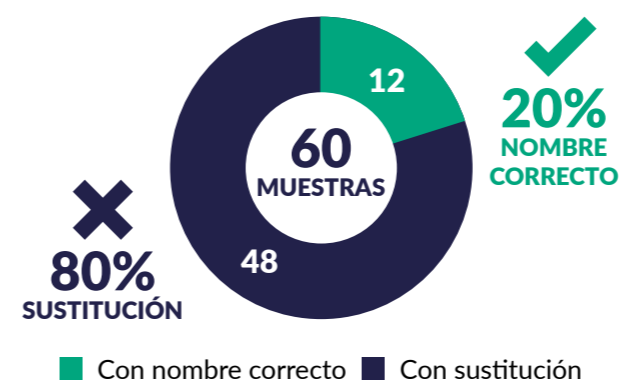
5 SUPERMERCADOS (16 MUESTRAS)



RESULTADOS POR CIUDADES

PIURA

RESULTADOS GENERALES* 60 MUESTRAS ANALIZADAS



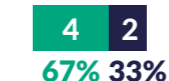
* Porcentajes en base a las muestras aptas para el análisis de laboratorio.

RESULTADOS POR TIPO DE PUNTO DE VENTA

5 RESTAURANTES (30 MUESTRAS)



2 SUPERMERCADOS (6 MUESTRAS)



2 MERCADOS DISTRITALES (24 MUESTRAS)



En Lima se tomaron muestras en 17 restaurantes de 6 distritos, casi todos fueron cebicherías, excepto un sushi bar dónde se encontró anguila del Atlántico, una especie en peligro de extinción que ya había sido detectada en un estudio previo.

En la capital, se dieron más casos de potencial fraude en 68 muestras, es decir, especies cuya diferencia física no deja lugar a dudas. La especie más utilizada para el reemplazo fue el perico, el cual fue encontrado en 45 muestras, seguida por la lisa con 14 casos.

Cabe anotar que varios restaurantes en Lima ofrecían 'merlín' como pesca del día, pese a que se trata de una especie protegida y su pesca está prohibida. Empero, es posible que la especie ofertada sea el pez espada, que no está en veda.

Piura, importante ciudad pesquera del país con un gran aporte al consumo humano directo, alcanzó un 80% de sustitución y fraude en el total de las muestras tomadas en esta ciudad.

En la ciudad norteña se encontró una incidencia de potencial fraude en 41 muestras de pescado. La especie más usada como reemplazo fue el falso volador, detectado en 40 muestras de pescados tanto en restaurantes como mercados distritales en los que fue ofrecido mayormente como cabrilla, por su parecido físico.

Aunque para todas las ciudades el margen de sustitución y fraude ha sido menor en supermercados, tanto en Lima como en Piura se ha observado el incremento de la venta de pez luna que, aparentemente, es vendida como mero en este tipo de establecimiento.



© André Baertschi

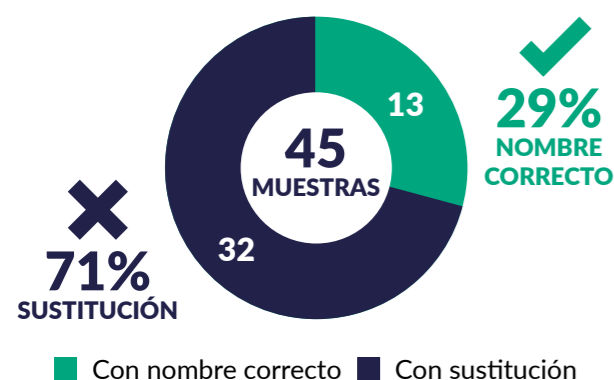


© André Baertschi

RESULTADOS POR CIUDADES

CHICLAYO

RESULTADOS GENERALES* 45 MUESTRAS ANALIZADAS



* Porcentajes en base a las muestras aptas para el análisis de laboratorio.

RESULTADOS POR TIPO DE PUNTO DE VENTA

5 RESTAURANTES (25 MUESTRAS)



2 SUPERMERCADOS (4 MUESTRAS)



1 MERCADO DISTRITAL (16 MUESTRAS)



Chiclayo no quedó muy atrás de Piura en los resultados del interior del país. Esta ciudad presentó un 71% de casos de sustitución y fraude en cebicherías y mercados distritales.

Del total de 45 muestras analizadas en esta ciudad, 11 fueron casos de potencial fraude. La especie más utilizada para este fin fue el tiburón zorro, encontrado en 9 muestras, este era ofrecido como tollo diamante.

Cabe anotar que el tollo es un tiburón y que bajo el nombre de tollo se venden otras especies de tiburones como el tiburón zorro, tiburón diamante y tiburón martillo. Este último fue detectado en este estudio en época de veda, siendo vendido como "tollo de leche".

IMPACTOS

La sustitución de especies en la venta y consumo de pescados afecta la economía, implica riesgos para la salud y la sostenibilidad del mar peruano.

S/ ECONOMÍA

Atenta contra el derecho de los consumidores a tomar una decisión informada. Los compradores del mercado o comensales de un restaurante pagan de más.

Oceana Perú y Pro Delphinus descubrieron en esta investigación que nueve especies han servido para sustituir, en la amplia mayoría de casos, a otras de mayor valor. Así por ejemplo, el perico ha sido vendido como lenguado, mero y tollo, mientras que la lisa fue camuflada como cabrilla, lenguado y mero.

Se paga incluso más del doble por un cebiche con sustitución. Por ejemplo, un kilo de perico está S/ 12 y un kilo de lenguado S/ 139. Estas sustituciones de bajo costo engañan a los consumidores, y perjudican además a los pescadores y comercializadores que siguen las reglas.

SALUD

Los consumidores pueden exponerse a toxinas naturales en los peces y puede ser especialmente riesgoso si se ingiere. Además, se exponen a parásitos que pueden estar en mayor frecuencia en algunos tipos de peces y que pueden llegar a infectar a humanos.

En nuestra investigación hemos encontrado ejemplos de especies típicas de la acuicultura vendidas como si fueran peces de mar. Por ejemplo, nuestro primer reporte en Lima Metropolitana encontró hasta tres especies de tilapia vendidas como si fueran reineta, una especie de pez marino. Mientras que en el estudio actual hallamos basa (especie de acuicultura) que es vendida como tollo y mero.

En la acuicultura se emplean antibióticos para prevenir enfermedades bacterianas en las especies, sin embargo, el uso excesivo de estas sustancias por encima de las dosis recomendadas representa un potencial riesgo para la salud humana.

MEDIO AMBIENTE

La sustitución de especies incrementa la sobrepesca, puede permitir la entrada de pesca ilegal y poner en mayor riesgo a especies vulnerables, así como socavar los esfuerzos por recuperar especies amenazadas. Este estudio ha comprobado que la venta de anguila del Atlántico, especie en peligro crítico, continúa en los sushi bar.

El fraude en la venta de recursos marinos permite que peces capturados ilegalmente ingresen al mercado al darle una nueva identidad "legal". Esto socava esfuerzos para gestionar la pesca de manera responsable u detener las prácticas de pesca destructiva. Además de eso, la pesca ilegal a menudo está vinculada al crimen organizado, lavado de activos y violaciones de los derechos humanos, incluyendo la esclavitud moderna y el trabajo infantil.



Cortesía PRODUCE

¿POR QUÉ OCURRE LA SUSTITUCIÓN DE ESPECIES?

El comercio de pescados en el Perú tiene muchos intermediarios y hay un vacío de información. La identificación de las especies se hace prácticamente "al ojo", en base al conocimiento de pescadores, comercializadores, y los nombres varían de acuerdo al lugar.

A los intermediarios no se les pide dar mayores detalles, tampoco los podrían dar, ya que no tenemos un sistema que permita una identificación específica, ni forma de hacer seguimiento a lo largo de la cadena de comercialización. Es imposible seguir el origen y la ruta del pescado hasta su venta final, lo que se conoce como trazabilidad, esto abre la puerta al fraude y la entrada de pesca ilegal.

UNA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN COMPLEJA

Con muchos intermediarios y al menos cinco etapas: pesca, desembarque, transporte, procesamiento y venta final.



PESCA Y DESEMBARQUE
Pesca artesanal



INTERMEDIARIOS
Compradores de los recursos para su comercialización



TRANSPORTE
Para el consumo interno



MERCADOS DE CONSUMO
Distribuidores mayoristas, minoristas, supermercados y restaurantes

CÓMO DETENERLO: LA TRAZABILIDAD

Una forma efectiva de garantizar que pagamos lo justo e impedir la entrada de pesca ilegal es que los recursos sean rastreados a través de cada punto de la cadena de comercialización, a esto se conoce como trazabilidad.

Esto consiste en implementar un sistema que exija a todos los intermediarios reportar información sobre qué, cómo, cuándo, quién, y dónde se pesca, procesa o venden los recursos marinos. Así los consumidores pueden tener acceso a esta información en los puntos de compra como supermercados, mercados y restaurantes.

LOS ELEMENTOS CLAVE DE TRAZABILIDAD

NÚMERO DE DOCUMENTO ÚNICO DE LA PESCA

NOMBRE CIENTÍFICO DE LA ESPECIE

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: SILVESTRE O DE GRANJA, TIPO DE APAREJO

INFORMACIÓN DE CAPTURA: FECHA, ÁREA DE PESCA, PESO

¿QUÉ PUEDE HACER EL ESTADO?

Llegar a tener trazabilidad es un largo camino, más aún si miramos el largo proceso de formalización de la pesca artesanal, que lleva años. En nuestro litoral hay una gran diversidad de especies, a esto se suma que se usan nombres diferentes para una misma especie dependiendo del lugar.

El punto de partida debe ser conocer qué nombres se usan para los pescados en toda la costa del Perú. Por eso proponemos:

- Realizar un estudio que nos permite saber qué nombres y en qué lugares se usan.
- Crear una lista oficial de pescados comerciales en base a este estudio y a los que ya los inventarios de especies que ya existen.
- Este estudio puede ser elaborado por la sociedad civil, Gobiernos Regionales, PRODUCE e IMARPE.



¿CÓMO SE PODRÍA IMPLEMENTAR ESTA LISTA?

Esta lista debería indicar los distintos nombres que se usan para una misma especie en cada lugar. Al momento de desembarcarse una especie, los responsables del registro podrán cotejar específicamente de qué especie se trata y en qué lugar fue pescado, de igual manera la lista puede ser usada como fuente por diversos actores de la cadena de comercialización.

¿QUÉ PUEDEN HACER LOS CONSUMIDORES?



Exige conocer qué estás comiendo.



Consigue un casero de confianza y pídele saber qué especie estás comprando.



Si pides filete, pide ver el pescado entero antes.



Sospecha de los precios bajos para especies usualmente caras, a menudo esconden un fraude



En el restaurante, pide la pesca del día y prueba diferentes especies de pescados.



Infórmate sobre las especies, vedas y tallas mínimas a través del programa nacional *A Comer Pescado* y el aplicativo *Mar Pez*, ambos de PRODUCE.



Si crees que eres víctima de sustitución o fraude usa los siguientes canales oficiales de denuncias:

- PRODUCE: ☎ +51 955121683 • ✉ pescailegal@produce.gob.pe
- INDECOPI: ☎ 224-7777 • Desde provincias puedes llamar gratis al 0-800-4-4040

Únete en peru.oceana.org

Av. Del Ejército 250 - Of. 302, Miraflores, Lima 15074, Perú

☎ +51 01 500-8190 ✉ peru@oceana.org



OceanaPerú



@Oceana_Peru



oceana_peru