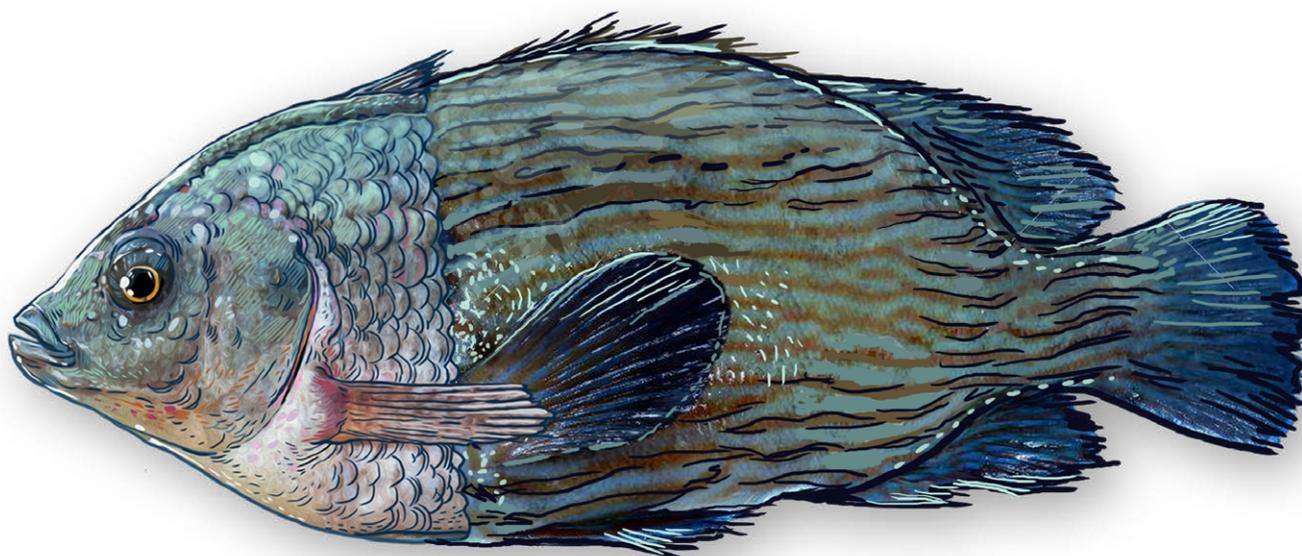
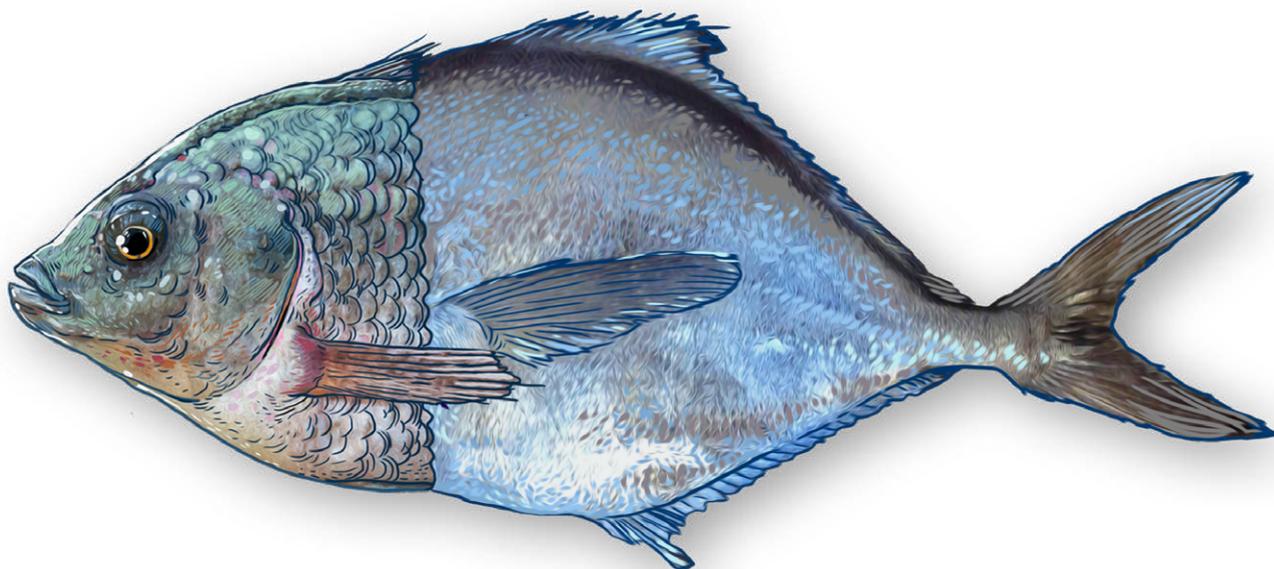


LLÁMALOS POR SU NOMBRE: SUSTITUCIÓN DE ESPECIES EN LA VENTA Y CONSUMO DE PESCADOS



PESCADOS EQUIVOCADOS

La sustitución de especies es un problema global, mucho más grave y difícil de detectar cuando un país carece de trazabilidad, es decir, no hay forma de saber el origen y ruta de los recursos.



Cortesía © A Comer Pescado

Por Juan Carlos Riveros
Director Científico de Oceana Perú

Nos encanta el pescado. Millones de personas a nivel global dependen del pescado como alimento y/o sustento económico. Sin embargo, esto también trae consecuencias: cerca del 33% de poblaciones de peces en el mundo está sobreexplotada.

Estamos consumiéndolos más rápido de lo que se reproducen. Ello se debe a que ni pescadores, vendedores, consumidores ni las autoridades saben exactamente qué, cuánto y dónde se está pescando.

Sin protocolos estandarizados para la pesca, la distribución y comercialización se pone en riesgo a las poblaciones de peces, a sus entornos y también a los consumidores. A este conjunto de reglas, procesos y regulaciones se le conoce como trazabilidad.

En el Perú, la mayoría de la pesca para consumo humano es artesanal, lo que quiere decir que las dinámicas y cadenas de producción son también, en la mayoría de los casos, informales. A esto se suma la creciente demanda de ciertas especies en tiempos del boom gastronómico peruano. Sin perder el comprensible entusiasmo por ello, es necesario evaluar su impacto.

La sustitución de especies erosiona la confianza entre productores y consumidores, desequilibra ecosistemas marinos y puede poner en riesgo nuestra salud. Estudios realizados por Oceana en países como Canadá, Estados Unidos y Europa, revelan que el problema sigue el mismo patrón en todo el orbe.

Es posible revertir esta situación. Existen diversas instituciones públicas implicadas en esta tarea. Entre ellas están PRODUCE, SANIPES, los Gobiernos Regionales e INDECOPI. Además, el rol de consumidores, intermediarios y sociedad civil es clave.

¿Por dónde empezar esta labor? Un primer gran paso es tener una lista unificada oficial de las principales especies comerciales. En nuestro medio abundan los pescados que pueden llegar a tener hasta cinco nombres. Sin una lista oficial de las especies, así como los distintos nombres con los que se le conoce, no será posible fiscalizar la cadena de comercialización y distribución.

¿QUÉ ES SUSTITUCIÓN DE ESPECIES?

- Es un problema global que afecta nuestra economía, nuestra salud y la riqueza de los océanos. La sustitución de especies es la práctica de vender una especie bajo el nombre de otra. Puede producirse en cualquier eslabón de la cadena de suministro: desde el procesado y empaquetado, hasta el restaurante o distribuidor.
- 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.
- Aunque el pescado es uno de los alimentos más populares en el Perú, aún se da poca o ninguna información a los consumidores sobre su procedencia. Debido a que se carece de un sistema para identificar los productos marinos del mar a la mesa.
- La sustitución de especies genera pérdidas económicas y desconfianza en el consumidor. A la par, incentiva la sobrepesca, puede camuflar la pesca ilegal y daña el medio ambiente, ya que va en contra de esfuerzos por proteger especies amenazadas.

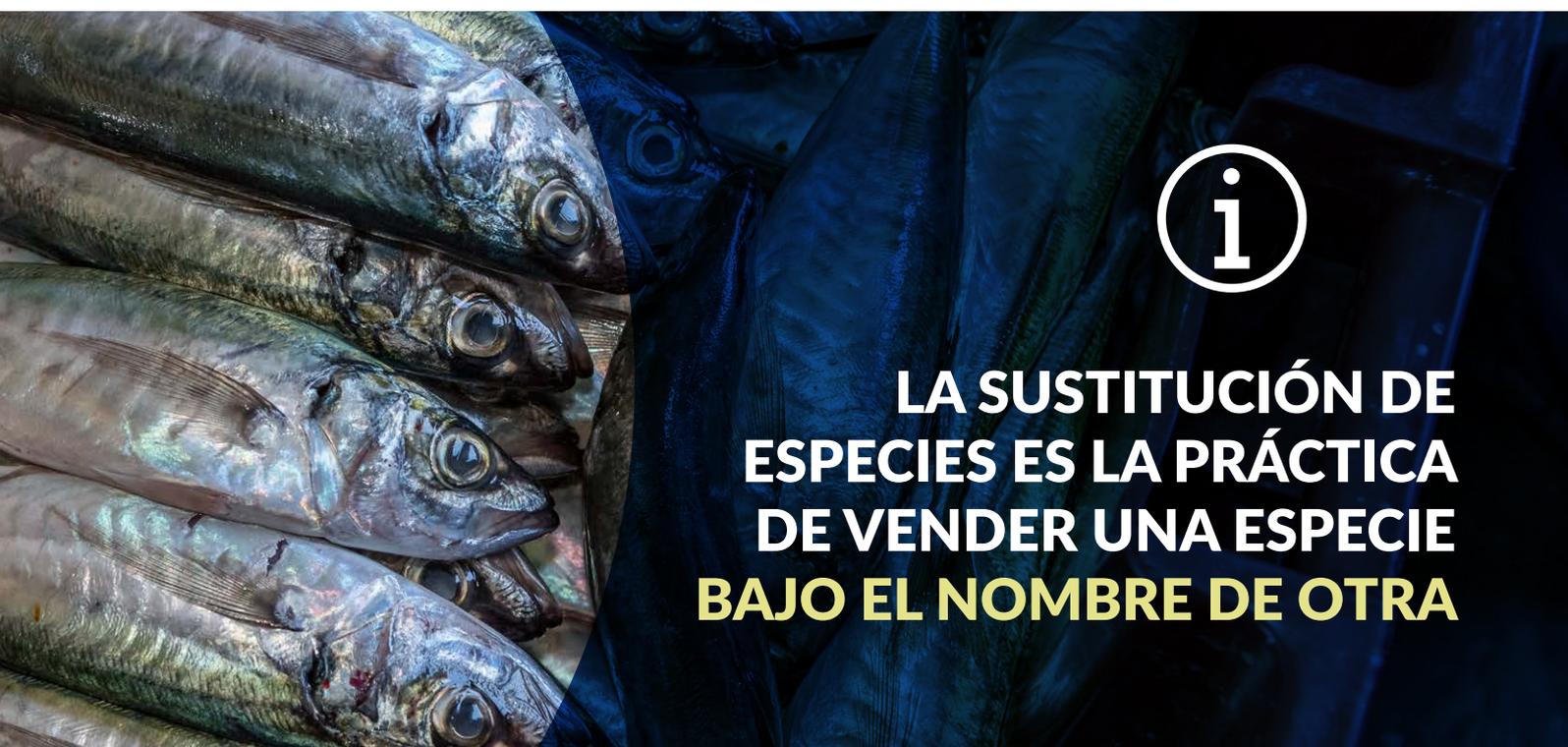


EL CONSUMO DE
PESCADO EN EL
PERÚ ES

14,5 kg
POR PERSONA



MÁS DE
1000
ESPECIES DE
PECES EXISTEN
EN EL MAR
PERUANO



LA SUSTITUCIÓN DE
ESPECIES ES LA PRÁCTICA
DE VENDER UNA ESPECIE
BAJO EL NOMBRE DE OTRA

¿LA SUSTITUCIÓN DE ESPECIES ES SIEMPRE INTENCIONAL?

No. La cadena de comercialización tiene muchos intermediarios y es imposible seguir el origen y la ruta del pescado hasta su venta final, por lo que se eleva la posibilidad de confusión al identificar los recursos.

Saber si hubo la intención o no de sustitución de forma deliberada es difícil cuando un país no tiene trazabilidad, es decir, 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.

LA DELGADA LÍNEA ENTRE MAL ETIQUETADO Y POTENCIAL FRAUDE

El mal etiquetado es dar un nombre erróneo a una especie, puede pasar porque se venden varias especies bajo un nombre común o tienen características similares.

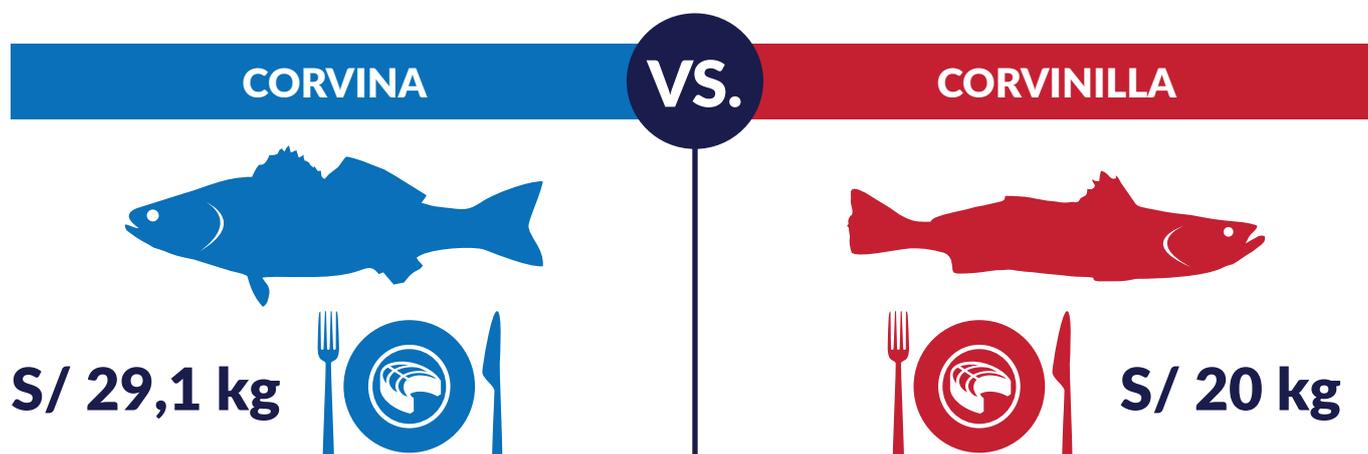
Un potencial fraude ocurre cuando se reemplaza especies con otras que lucen muy diferentes físicamente, por lo que se descarta el error.



Cortesía © A Comer Pescado

CASOS COMUNES

La alta demanda y valor de una especie puede incentivar su reemplazo por otras más baratas.



¿POR QUÉ OCURRE LA SUSTITUCIÓN DE ESPECIES?

- **VACÍO DE INFORMACIÓN.** Los intermediarios no tienen herramientas suficientes para identificar con exactitud las especies, tampoco se exige brindar la información.
- **INCENTIVOS ECONÓMICOS.** Fomentan el reemplazo de especies de alto valor y demanda, así como la entrada de pesca ilegal.
- **FALTA DE TRAZABILIDAD.** No hay un estándar para identificar los productos marinos en la cadena de valor, a esto se suma el alto grado de informalidad en la pesca artesanal.



UNA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN COMPLEJA

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



¿SOLO OCURRE EN EL PERÚ?

La sustitución de especies es un problema global. Un reporte elaborado por Oceana en 2016 halló mal etiquetado en 1 de cada 5 muestras de pescados y productos marinos¹. Oceana revisó estudios publicados en 55 países para elaborar este informe.

ESTOS SON ALGUNOS DE LOS CASOS MÁS IMPACTANTES



ITALIA. 82% de las muestras de mero y pez espada estaban mal etiquetadas. Al menos la mitad de esos peces son sustituidos por especies en peligro de extinción.



BRASIL. 55% de las muestras de 'tiburón' analizadas reveló que, en realidad, se trataba de pez sierra, una especie considerada en riesgo crítico de extinción y cuyo comercio está prohibido en dicho país.



BÉLGICA. 98% de platillos a base de atún de aleta azul en restaurantes de Bruselas en realidad se prepararon con otra especie tras el análisis de laboratorio.



ALEMANIA. Un estudio del 2015 halló que cerca de la mitad de muestras de 'lenguado' en realidad eran peces de menor valor.



ESTADOS UNIDOS. En 2015, un restaurante en Santa Mónica (California) vendía carne de ballena como atún para preparar sushi. El establecimiento y los chefs fueron denunciados.

¿DE ESTANQUE O DE MAR?

La revisión global de Oceana encontró que más de la mitad de las muestras (58%) con mal etiquetado eran de especies con riesgos para la salud humana como parásitos, químicos y antibióticos usados en acuicultura y otras toxinas naturales.

En Perú, especies como la tilapia del Nilo, tilapia de Mozambique y tilapia azul, criadas en piscigranjas, son vendidas como reineta.

¹ El resultado proviene de más de 25 mil muestras tomadas en diversos países.



¿CÓMO Y A QUIÉNES IMPACTA NEGATIVAMENTE?

La sustitución de especies en la venta y consumo de pescados afecta tú bolsillo, pone en riesgo tú salud y la riqueza del mar peruano.



AFECTA LA ECONOMÍA. Los pescadores e intermediarios que respetan las reglas sufren el impacto de la competencia desleal. Los consumidores gastan más en comparación al precio real.



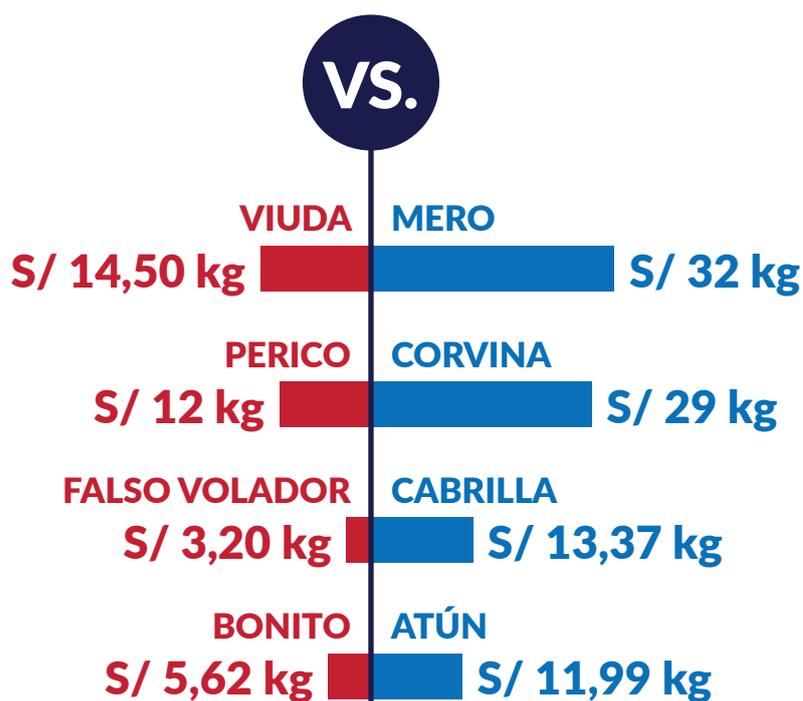
DEFRAUDA AL CONSUMIDOR. Atenta contra el derecho de los consumidores a tomar una decisión informada. Los compradores del mercado o comensales de un restaurante pagan de más y exponen su salud.



AMENAZA LOS RECURSOS. Muchas especies podrían desaparecer si es que promovemos su consumo indiscriminado, sin respetar sus ciclos reproductivos y alterando sus ecosistemas.

LA SUSTITUCIÓN PASA FACTURA

Especies baratas vendidas como otras más caras.



¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD Y POR QUÉ ES NECESARIA?

La única forma en que todos los actores de la cadena de venta y distribución de pescado y productos marinos enfrenten la sustitución de especies es **promover la trazabilidad**.

La trazabilidad es **transparentar** y **sistematizar** toda la información sobre productos marinos que se comercializan. Con la trazabilidad, se podrían responder los siguientes datos puntuales:



Del mismo modo, la fiscalización y las auditorías son clave para cotejar datos y detectar irregularidades antes de que el producto marino llegue al consumidor final. Solo así se podrá intervenir de manera eficaz si es que se detecta algún problema de contaminación, venta fraudulenta, entre otros.

CEBICHE DE TIBURÓN, EL CASO DEL TOLLO

Pocos peruanos en la costa saben que el tollo es un tiburón y que existen varios tipos de tollo. Según una encuesta realizada en toda la costa del Perú con la colaboración de Oceana, tres de cada cuatro peruanos comen tiburón sin saberlo.

BAJO EL NOMBRE DE TOLLO SE VENDEN OTRAS ESPECIES DE TIBURONES



ESPECIE

- Tiburón azul (*Prionace glauca*)
- Tiburón diamante (*Isurus oxyrinchus*)
- Tiburón martillo (*Sphyrna zygaena*)
- Tiburón zorro (*Alopias vulpinus*)

ESTADO DE CONSERVACIÓN*

Casi amenazado

Vulnerable

Vulnerable

Vulnerable

* De acuerdo a la Unión Internacional por la Conservación de la Naturaleza (IUCN).

LA SUSTITUCIÓN DE ESPECIES EN PERÚ

¿QUÉ HAY
DETRÁS DE MI
CEBICHE?

Por primera vez en el Perú se realizó un estudio para conocer la magnitud de este problema. Las organizaciones Oceana y ProDelphinus analizaron platos marinos y filetes en terminales, supermercados y restaurantes de Lima. Para ello, emplearon el código de barras de ADN, tecnología líder global en la identificación de especies.



EL BOOM GASTRONÓMICO, LOS RECURSOS Y LAS ETIQUETAS

El boom gastronómico peruano ha elevado la demanda por productos marinos, indispensables para preparar platos bandera como el cebiche, el tiradito, entre otros.

En Perú la mayoría de recursos marinos para el consumo humano proviene de la pesca artesanal, que carece de trazabilidad. Es casi imposible seguir el rastro del pescado que llega a nuestra mesa.

Este tipo de estudios son importantes para validar y promover la credibilidad y transparencia de la cadena productiva. Además, permite obtener información sobre el comercio y sobreexplotación de especies.



UN MISMO PEZ
PUEDE LLEGAR A
TENER HASTA

4.5
NOMBRES
DISTINTOS

¿CÓMO SE HIZO EL ESTUDIO?

Las investigadoras Joanna Alfaro-Shigueto, Ph.D, directora de ProDelphinus, y Ximena Vélez-Zuazo, Ph.D, asesora en análisis molecular del Instituto Smithsonian, obtuvieron muestras de 36 puntos de venta en 10 distritos de Lima Metropolitana².

- En los terminales pesqueros se recogieron muestras de filetes o trozos de pescado fresco.
- En supermercados las muestras fueron colectadas de filetes frescos, así como de trozos de pescado fresco y/o congelado/post-congelado.
- En restaurantes se eligieron platos que permitieran obtener una muestra de tejido fresco, se tomaron 6 muestras por plato.
- Las colectas se realizaron de forma anónima y cada una consigna fecha, lugar, nombre de etiqueta de venta y precio.

ANÁLISIS E IDENTIFICACIÓN

- Se obtuvo el Código de Barras de ADN de cada muestra.
- Se comparó con un banco de información genética global disponible en Internet.
- 99% de las muestras fueron identificadas con alguna especie.

² El estudio se realizó entre setiembre de 2017 y febrero de 2018.

¿CUÁLES FUERON LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO?

El estudio reveló que existe sustitución de especies de pescados para la venta y consumo en Lima Metropolitana.

MUESTRAS EN LIMA METROPOLITANA

Se colectaron muestras en **10 distritos:**



- Miraflores
- San Isidro
- Chorrillos
- Villa María del Triunfo
- Callao
- Ventanilla
- Surco
- Barranco
- San Miguel
- San Borja

36

PUNTOS DE VENTA VISITADOS



19 RESTAURANTES
(185 MUESTRAS)



15 SUPERMERCADOS
(149 MUESTRAS)



2 TERMINALES PESQUEROS
(30 MUESTRAS)

Los restaurantes fueron cebicherías y sushi bars de rango medio alto según el portal Tripadvisor.

Cadenas de supermercados que ofrecen pescado fresco, congelado y poscongelado.

SUSTITUCIÓN DE ESPECIES POR TIPO DE PUNTO DE VENTA



■ Con nombre correcto ■ Con sustitución

RESTAURANTES (185 MUESTRAS)



SUPERMERCADOS (149 MUESTRAS)



TERMINALES (30 MUESTRAS)



SUSTITUCIÓN DE ESPECIES POR TIPO DE RESTAURANTE

CEBICHERÍAS (106 MUESTRAS)



SUSHI BAR (79 MUESTRAS)



SUSTITUCIÓN DE ESPECIES POR TIPO DE PLATO

CEBICHE (52 MUESTRAS)



TIRADITO (67 MUESTRAS)



MAKI (9 MUESTRAS)



DE 49 MUESTRAS DE CORVINA:

- 12 eran cojinova mocosa
- 8 eran perico



DE 6 MUESTRAS DE REINETA:

- 3 eran tilapia del Nilo
- 2 eran tilapia de Mozambique
- 1 era tilapia azul



EJEMPLOS DE SUSTITUCIÓN HALLADOS

LO QUE COMPRAS:	LO QUE EN VERDAD ES:
Corvina	Perico
Tollo de leche	Tiburón azul
Reineta	Tilapia de Mozambique
Atún	Bonito
Cabrilla	Falso volador
Tiburón diamante	Atún aleta amarilla
Fortuno	Lenguado dentón
Palmerita	Lisa
Perico	Tiburón diamante
Tiburón azul	Perico

ESPECIES AMENAZADAS

(En Peligro Crítico, En Peligro y Vulnerable) encontradas según la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN)*

- Anguila del Atlántico (En Peligro Crítico)
- Atún de aleta azul del Atlántico norte (En Peligro)
- Tollo común (Vulnerable)
- Tiburón diamante (Vulnerable)
- Albacora (Vulnerable)

* Tomado del listado de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN por sus siglas en inglés).

ACABAR CON LA SUSTITUCIÓN DE ESPECIES SUPONE LA PARTICIPACIÓN ACTIVA DE:



EL ESTADO PERUANO:

- Crear una lista oficial y reglamentada para la venta de pescados y mariscos.
- Reforzar el control y fiscalización en la cadena de comercialización.
- Implementar los proyectos para lograr trazabilidad en la cadena de valor.
- Seguir las campañas de educación pública sobre el consumo responsable de pescados y mariscos.



COMERCIANTES Y RESTAURANTES:

- Exigir a sus proveedores que informe sobre las especies en venta.
- Emplear la información pública disponible en PRODUCE, A Comer Pescado y El Tamaño Sí Importa para una compra responsable.
- Brinda información a tus consumidores sobre los productos que ofreces.



CONSUMIDORES:

- Exige saber qué especie es, encuentra a tu casero de confianza.
- Infórmate sobre las especies, vedas, tallas mínimas.
- Pide la pesca del día y prueba diferentes especies.
- Sospecha cuando te venden el pescado más barato de lo usual.
- Usa el canal de denuncias de PRODUCE.

Únete en peru.oceana.org

peru@oceana.org

+51 1 500 8190



OceanaPerú



@Oceana_Peru



oceana_peru