

ESCÁNDALO ALIMENTARIO EN EL REINO UNIDO

¡Un tiburón en mi «fish & chips»!

Los británicos, horrorizados tras probarse con técnicas de ADN que lo que había rebozado era carne de escualo

E. ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

El fish & chips ha sido el protagonista del último escándalo alimentario en el Reino Unido. Mientras España lidia con la listeriosis de la carne mechada, los británicos tratan de recuperarse del horror que les ha producido descubrir que, al consumir su excelencia culinaria más internacional —con permiso del roast beef—, se habían comido... ¡tiburón!

La población aún trata de contener las náuseas que le ha provocado la investigación llevada a cabo por el periódico británico *Daily Mirror*, que envió a analizar el ADN de varias raciones de fish & chips y reveló que, en lugar de bacalao, eglefino, carbonero, salmón de roca u otro de los pescados habituales, estaban elaborados con distintas especies de escualos. De la investigación del *Daily Mirror* se hicieron eco todos los medios de comunicación británicos, que pusieron el foco, además, en que las que estaban rebozadas dentro de los chippies se trataba de especies amenazadas. Ni que decir tiene que la digestión de los británicos se cortó como si les hubiesen dicho que lo que habían comido era carne de perro.

Pero lo peor es que, a tenor de los resultados de la investigación, resulta que dar cambia-



La ingesta de proteínas marinas de los británicos está por debajo de la media de la UE. ED SYKES REUTERS

zo en el fish & chips es más habitual de lo que podría parecer. Y es una práctica que está extendida por todo el país. Porque de las 15 muestras recogidas, en todas se encontró tiburón. Y eso que se tomaron en ciudades británicas tan dispares como Bournemouth, Brighton, Clacton, Great Yarmouth, Newquay o Poole.

Diferentes especies

Con las técnicas de ADN que aplicaron, los científicos descubrieron que en 10 raciones lo que había rebozado era spiny dogfish (*Squalus acanthias*), que en español viene a ser la mielga. En las cinco restantes se trataba de starry smooth-hound (*Mustelus asterias*), lo que aquí sería una musola dentada, pariente cercano del cazón, que aunque no es plato habitual en los menús patrios, sí aparece en la dieta de al-

gunos gallegos.

Ahora bien, tras el sobresalto inicial que ha revuelto las tripas de unos ciudadanos no demasiado habituados al consumo de pescado y con un exacerbado celo medioambiental, las informaciones relativizan el pecado al matizar eso de que se estaban comiendo tiburones amenazados. Aunque cargan las tintas en que los escualos son especies que tardan muchos años en alcanzar la madurez sexual y, por tanto, en reproducirse, admiten que la legislación comunitaria permite capturar y comercializar varias especies de tiburón. Es el caso del marrajo o de la tintoreira que captura la flota gallega. Y también reconoce que la mielga, cuya comercialización estaba antes prohibida por el Reino Unido, en la actualidad puede ser vendida —y servida— si se

trata de ejemplares que han caído de forma accidental en las redes pesqueras.

Así que lo del posible atentado medioambiental queda descartado, pues, como aclararon fuentes del Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales del Gobierno británico (Defra) al sensacionalista *The Sun*, en el fish & chips puede haber tiburón «si han sido capturados legalmente y de manera sostenible».

Poco comedores de pescado

Queda en pie el escándalo alimentario. Y no por la composición de las piezas, que es genérica y tanto lleva bacalao, como granadero o cualquier otro tipo de pescado, sino porque la mayoría de los consumidores desconoce lo que come. Y la mayoría de los que venden, lo que dispensan.

Consumo de pescado en la UE

En millones de toneladas

Portugal	55,9
España	45,2
Francia	33,9
Luxemburgo	32
Malta	31,5
Italia	28,4
Suecia	26,9
Letonia	26,3
EU-28	25,1
Reino Unido	24,3
Bélgica	23,7
Finlandia	23,3
Dinamarca	22,9
Chipre	22,7
Holanda	22,2
Irlanda	22,1
Croacia	18,4
Grecia	17,3
Estonia	17,2
Lituania	14,9
Polonia	13,6
Austria	13,4
Alemania	13,4
Eslovenia	10,7
Eslovaquia	8,2
Rep. Checa	7,8
Rumania	6,2
Bulgaria	6,2
Hungría	4,8

LA VOZ

Pues los propietarios de establecimientos que dispensan fish & chips no son conscientes de que están vendiendo tiburón en lugar de bacalao. Lo admitió uno cuando el *Daily Mirror* le preguntó que llevaba: «No tengo ni idea».

Claro que eso ocurre en un país no demasiado familiarizado con el consumo de pescado. Poco más deben comer que el que va en el fish & chips, a tenor de los datos comunitarios. La ingesta de proteínas marinas de los británicos está por debajo de la media de la UE.

El Foro Acui reparará los retos de la miticultura ante el cambio climático

REDACCIÓN / LA VOZ

La isla de A Toxa volverá a ser en un mes escaso —los próximos días 10 y 11 de octubre— escenario del Foro dos Recursos Mariños e da Acuicultura (Foro Acui). Una cita que este año alcanza su 22 edición poniendo el foco en una actividad esencial para la comunidad de Galicia: la miticultura. Así, una de las seis mesas de trabajo en que se dividirá el encuentro se dedicará a analizar y debatir las principales líneas de trabajo que el Instituto de Investigaciones Mariñas (IIM) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha desplegado para hacer frente a los retos

que presenta el cultivo de mejillón en Galicia, sobre todo ante las alteraciones que puede traer asociadas el cambio climático.

Ponencias

De esta manera, el investigador José Manuel Fernández Barbaro —perteneciente al grupo de Ecofisiología, Biomarcadores y Gestión Sostenible de Bivalvos—, con la ponencia *Nuevos retos en la acuicultura del mejillón*, abordará tres aspectos novedosos de la investigación que está realizando dentro del grupo del IIM-CSIC. El primero está relacionado con la capacidad natural de fijación del mejillón,

un aspecto básico al hablar del cultivo en batea en Galicia y que se puede ver afectado por las alteraciones en el clima; en otro apartado abordará la fauna asociada que crece en torno a las piñas del mejillón, y en un tercer bloque repasará el uso de nuevas tecnologías que aúnan electrónica con ecología marina y que se están aplicando en laboratorio y en batea.

También participarán Xosé Antón Álvarez Salgado, con la ponencia *Afloramientos y Recursos pesqueros y marisqueros del Mar de Galicia* y Ricardo Isaac Pérez Martín, con *El problema de los descartes en Europa*.

Vigo se convierte un año más en la capital mundial del atún

REDACCIÓN / LA VOZ

La ciudad olívica vuelve a ser, por novena vez consecutiva, capital mundial del atún y actor referente de esta industria. Todo el sector mirará los próximos días 16 y 17 de septiembre hacia Vigo, donde se celebrará la IX Conferencia Mundial del Atún Vigo 2019.

Con esta iniciativa, pretenden poner a disposición de las empresas líderes de todo el globo en el ámbito del sector industrial transformador y conservero de productos del mar, así como a la flota atunera y a los comercializadores un interesante punto de encuentro en el que desarrollar diferentes foros de análisis y debate acerca

de aquellos aspectos que concitan el interés de un producto de tanta importancia como es el atún.

En este foro participarán más de 350 directivos de empresas que lideran y marcan el rumbo de la industria a nivel internacional. De hecho, en Vigo se reunirán representantes de empresas de más de 40 países, que en su conjunto copan el 90 % de la producción mundial de conservas de atún.

Durante los dos días se tratarán temas de lo más dispar como las tendencias del mercado o los proyectos de innovación, la situación de los stocks atuneros o la sostenibilidad y trazabilidad del atún.