El objetivo es luchar contra el fraude alimentario con herramientas analíticas robustas y fiables basadas en marcadores de la microbiota asociada y/o polimorfismos genéticos

El proyecto Seafood-ID validará metodologías de identificación de origen en las diversas presentaciones comerciales de mejillón

IPac. - 26 de mayo de 2022



El mercado de los productos del mar es uno de los más globalizados y también de los que presentan un mayor porcentaje de fraude relacionado con el etiquetado incorrecto. Un problema que afecta negativamente tanto a los consumidores como a los operadores comerciales y a las empresas. Para hacer frente a esta problemática y poder controlar y detectar este el fraude, que no solo se debe a una identificación inexacta de las especies sino también a la incorrecta asignación del área de captura, **se hace necesario disponer de herramientas analíticas fuertes y fiables**. Es en este contexto en el que nace el proyecto **Seafood-ID**, que pretende desarrollar nuevos métodos basados en marcadores (microbiota asociada y/o polimorfismos genéticos) que permitan un control del origen geográfico y del método de producción.

De la mano de AZTI y el CSIC, el Consello Regulador do Mexillón de Galicia participa en este proyecto financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, en el que se desarrollarán métodos para identificar el origen geográfico del mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*), pulpo común (*Octopus vulgaris*) y rodaballo (*Scophthalmus maximus*) así como métodos de control del método de producción para diferenciar el rodaballo salvaje del cultivado.

La experiencia acumulada en proyectos anteriores -como es el caso, entre otros, de Labelfish o Seatraces- recuerdan desde el Consello Regulador de la DOP Mexillón de Galicia, “generó valiosos conocimientos, en especial sobre la microbiota asociada y los polimorfismos genéticos, que permitirán, ahora, aplicar nuevas estrategias analíticas a esos tres productos en la búsqueda de mejores herramientas para el control del fraude alimentario”.

En el caso del mejillón, que es el principal producto de la acuicultura española (con una enorme peso socioeconómico y un nivel de consumo que lo sitúa como uno de los mariscos más populares de nuestras mesas) este, además de contar con un DOP, llega a los consumidores en muy diversos formatos: fresco, en elaborado, en conserva....).



Es por ello que se considera que, para fortalecer los sistemas de lucha contra el fraude en esta especie se requiere de **herramientas de identificación de origen** que tengan validez en **todos los formatos de producto**. Es así que el objetivo marcado en SEAFOOD- ID para este molusco bivalvo es determinar la **validez y fiabilidad de diversas metodologías de identificación de origen en las diversas presentaciones comerciales**, que permitan continuar avanzando en la lucha contra el fraude en los productos del mejillón.

Cuando finalice Seafood-ID, apuntan desde el Consello Regulador do Mexillón, “esperamos dotar a los sistemas de control del fraude alimentario de mejores y más rápidas herramientas analíticas para beneficio tanto de los consumidores como del conjunto de la cadena alimentaria”.

En el caso del pulpo, que llega a España desde diferentes procedencias, en especial Mauritania o el Sahara, se trabajará también en el desarrollo de métodos que permitan detectar una identificación errónea de las especies comercializadas y determinar posibles marcadores de origen. Para el rodaballo que se consume en España, mayoritariamente un producto de acuicultura y del que Galicia es referente (con una muy pequeña parte de capturas de la flota artesanal local, con precios sensiblemente mayores), la idea es desarrollar métodos que permitan diferenciar uno de otro.

El proyecto Seafood-ID finalizará en 2024.