

L'AMETLLA DE MAR ■ L'EMPRESA APORTARÀ NOVES DADES QUE HO CERTIFIQUEN

El Grup Balfegó denuncia frau alimentari en la comercialització de la tonyina roja

■ El Grup Balfegó celebrarà el pròxim dimarts, 27 d'octubre, a l'Ametlla de Mar la Vuitena Jornada Científica de la Tonyina Vermella, on abordarà el frau alimentari que afecta el comerç de la tonyina roja a Espanya.

Ho farà amb les dades recopilades per Ana Gordo, investigadora en cap del CSIC, en el seu estudi sobre la fiabilitat de la informació en la cadena comercial

al, que denuncia l'existència de la venda massiva en el mercat de producte etiquetat com a tonyina roja, quan en realitat és una altra espècie, cosa que, consegüentment, suposa una estafa als consumidors.

La presentació de l'estudi serà el punt de partida per a una taula rodona sobre la importància del control de la cadena comercial per assegurar una gestió

responsable i sostenible de la pesca i les espècies marines.

L'esmentat debat estarà moderat per Juan Serrano, director general de Balfegó, i comptarà amb la participació de Carlos Larrañaga, director general d'Ordenació Pesquera; Javier Garat, secretari general de Cepesca; Gonzalo González, president de Fedepesca, i Juan Carlos Iglesias, del Grup Rías de Galicia.

La jornada serà inaugurada per Angela Seira, directora general de Pesca i Arts Marines de la Generalitat, i clausurada per Andrés Hermida, secretari general de Pesca del Ministeri d'Agricultura.

Nous informes

De la seva banda, Isabel Llovet presentarà els seus estudis sobre la presència d'importants quantitats de seleni en la tonyina vermella i els seus beneficis per a la salut, principalment per la seva capacitat d'anul·lar la influència negativa del mercuri en la nostra alimentació.

Un any més, la jornada comptarà amb la participació de científics de l'ens internacional que

gestiona aquesta pesca. Així, Paul de Bruyn, coordinador del Departament d'Investigació i Estadística d'aquesta entitat, presentarà les novetats que la seva organització està introduint a l'hora d'avaluar els romanents i biomassa de la tonyina, aspectes vitals a l'hora de fer noves recomanacions sobre la gestió d'aquesta pesqueria.

Afirma que al mercat estatal s'està venent com a tonyina roja molt producte que és una altra espècie