

PESCA ■ LA TONYINA D'ALETA GROGA O YELLOWFIN I LA D'ULLS GROSSOS O PATUDO SÓN LES PRINCIPALS ESPÈCIES VENUES COM A TONYINA ROJA

Més d'un 40 per cent de la tonyina roja venuda a Catalunya és un frau

Un estudi científic encarregat pel Grup Balfegó, presentat ahir a l'Ametlla de Mar, demostra un frau alarmant en peixateries i restaurants en la comercialització de l'espècie

A. CARALT

Un estudi del Centre d'Estudis Avançats de Blanes finançat pel Grup Balfegó confirma les sospites de l'empresa tonyinaire amb base a l'Ametlla de Mar. Arreu de Catalunya existeix un frau massiu en la comercialització de la tonyina roja, que es venuda com a tal per centrals de mercaderies, majoristes, peixateries i restaurants. L'estudi de la científica Ana Gordo, presentat ahir, estima que més d'un 40 per cent de la tonyina roja comercialitzada en els diversos punts de venda analitzats correspon a una altra espècie de túnid de menor preu, sobretot tonyina d'aleta groga o yellowfin, d'ulls grossos o patudo i bonítol del nord.

L'informe es basa en un mostreig realitzat aquest 2015 en peixateries i restaurants d'un gruix de poblacions de la costa catalana, de les capitals de província catalanes a excepció de Lleida i de tres centrals de mercaderies: Mercabarna, Mercamadrid i Mercalaga. En tots aquests casos s'ha extret una mostra del túnid analitzada per un equip de la Universitat de Girona. En els punts de venda amb destí final a la peixateria el frau es xifra entre el 22 i el 44 per cent en funció de

l'època de l'any. En restaurants s'eleva a una forquilla d'entre el 40 i el 56 per cent.

Frau als restaurants

L'equip s'ha trobat amb situacions inversemblants, per exemple, un restaurant de l'Ametlla de Mar va servir a la Setmana Gastronòmica de la Tonyina Roja un plat de bonítol del nord fent-lo passar per tonyina roja. I un restaurant de Blanes va servir una tonyina roja 'd'estranguis' a un preu molt baix, que ho era però segurament de captura il·legal.

En l'etiquetatge de l'espècie les irregularitats són massives. En el 28 % dels casos s'anomena simplement *Atún*, en un 40 % no s'especifica cap nom i només en el 32 % l'etiqueta és correcta. Gordo explicà el mot genèric *Atún* s'atribueix a un seguit d'espècies, cal d'elles de consum regular a Catalunya. Les que sí és consumeixen s'han d'anomenar pel seu nom complet: *atún rojo*, *atún blanco* o bonítol del nord.

El director del Grup Balfegó, Juan Serrano, va denunciar el frau i va reclamar accions severes per a fer-hi front. La directora general de Pesca de la Generalitat, Àngela Seira, anuncià per al 2016 un pla d'inspeccions per reduir el frau.



El Grup Balfegó va cloure la jornada anual de la tonyina roja amb una taula rodona, ahir. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT

Balfegó prepara inversions per 6 M€ el 2016

■ De manera paral·lela a la lluita contra el frau en la comercialització i la pesca il·legal, en els propers dos anys l'organisme gestor del recurs pesquer ha programat augment de la quota total de captures, que beneficiaran al grup tonyinaire ebrenc.

L'any 2014 es va aprovar un augment mundial de la quota en tres anys, de 2015 a 2017, d'un 10.000 tones, fins assolir el 2017

les 23.155 tones. Davant d'aquesta previsió i la recuperació de l'estoc, tot i les incerteses que els científics encara mantenen, el president del grup, Manel Balfegó, va anunciar ahir, en l'inici de la jornada, un pla d'inversions per al 2016 valorat en 6 M€.

Un pla inclou la construcció de noves gàbies d'engreix a mar obert, un nou catamarà per a realitzar les operacions, una nova in-

dustrial en terra ferma i un nou frigorífic amb capacitat per emmagatzemar 4.000 quilos de tonyina roja. Balfegó va demanar a les administracions facilitats per a dur a terme les inversions.

El secretari general de Pesca, Andrés Hermida, anuncià que Espanya reclamarà avançar la quota pel 2017 el 2016 i que l'avaluació de l'estat de l'estoc també s'avançà a 2016. —A. CARALT