

Seremi de Salud Metropolitana aclaró el contenido de las conservas tras una denuncia de Pescadores Industriales del Biobío

Confirman que enlatados de jurel correspondería a caballa



Enlatados fueron analizados por la autoridad sanitaria.

En julio se advirtió que marcas ampliamente comercializadas rotulaban erróneamente sus productos, por lo que se determinó sacarlas del mercado para volver a etiquetarlas.

La Seremi de Salud Metropolitana, tras realizar investigaciones y estudios, determinaron que el contenido de enlatados de marcas Barquito, Coliseo, Acuenta, Unimar y Novamar, no corresponde a jurel sino a la especie de caballa, apuntando a que las empresas realizaron un mal etiquetado, cometiendo una infracción por lo que las empresas arriesgan a multas de hasta 1.000 UTM. Además de lo anterior, la entidad determinó sacar de comercialización los tarros para ingresarlos con el rotulado pertinente.

Cabe recordar que la circulación de tarros de jurel chino "falso" fue denunciada por Pesca-

res Industriales del Biobío en julio de este año, luego de llevar a cabo diversos análisis que arrojaron que el contenido se trataba de caballa y no de jurel como se expresa en las etiquetas.

"Estamos hablando de un fraude de proporciones que afecta incluso a los programas de alimentación escolar, donde miles de niños reciben un alimento que no es lo que se declara en su rotulación. Es un hecho gravísimo que afecta a la fe pública, que engaña a las personas", afirmó Macarena Cepeda, presidenta del gremio pesquero regional.

Si bien la representante del sector pesquero industrial valoró

que se ordenara el retiro de los productos y que las empresas arriesguen multas millonarias, reiteró la importancia de que los productos marinos disponibles en el mercado aclaren su nombre comercial y el nombre científico de la especie.

"Queremos ser más enfáticos:

1.000

UTM es el máximo de multa a la que se pueden arriesgar las empresas por el mal etiquetado

es indispensable que esto no vuelva a ocurrir, por ello, es fundamental que pueda por ejemplo reconocerse mediante una denominación de origen al jurel chileno, así como también se señale claramente en las conservas importadas el origen del producto y su correcta información nutricional", sostuvo Cepeda.

La presidenta de los Pescadores Industriales del Biobío fue enfática en decir que "el jurel chileno merece toda la transparencia y resguardo posible, porque detrás de él hay historia, trabajo, nutrición y calidad. Lo mínimo que las familias pueden esperar es tener información clara y veraz".