

.....

**Transparencia  
en el mercado  
de productos  
pesqueros de mar  
comercializados  
en Bogotá**

.....





---

**Transparencia  
en el mercado  
de productos  
pesqueros de mar  
comercializados  
en Bogotá**





© Fundación MarViva

## Transparencia en el mercado de productos pesqueros de mar comercializados en Bogotá

### Autores

Melissa Scheel Dalmau  
 Melissa Espejo Cortes  
 Manuel Camilo Velandia Díaz  
 Karen Melissa Serna Rodríguez  
 Juan Manuel Díaz Merlano

### Director ejecutivo (E)

Dr. Jorge A. Jiménez Ramón

### Coordinación editorial

Juan Manuel Posada López  
 Kelly Rojas Correa

### Revisores internos

Juan Manuel Díaz Merlano  
 Juan Manuel Posada López

### Fotografías

©Fundación MarViva  
 ©Shutterstock

### Diseño y diagramación

Ximena Díaz Ortiz

### Citar como

Fundación MarViva (2023).  
 Transparencia en el mercado  
 de productos pesqueros de mar  
 comercializados en Bogotá.  
 Fundación MarViva. Bogotá,  
 Colombia. 29 pp.

Copyright 2023. Fundación MarViva

Únicamente se permite la reproducción total o parcial de este libro, por cualquier medio, con permiso escrito por parte de la Fundación MarViva. Dicho uso debe hacerse para fines educativos e investigativos, citando debidamente la fuente.

Bogotá, septiembre de 2023

# Índice

- Presentación **5**
- 1. Introducción **6**
- 2. Metodología **8**
  - 2.1. Evaluación de la información proporcionada en las etiquetas **9**
  - 2.2. Comprobación de la identidad taxonómica de las especies comercializadas **11**
- 3. Resultados **13**
  - 3.1. Análisis de etiquetas: cumplimiento, suficiencia y claridad **14**
  - 3.2. Identidad del producto: nombre común y nombre científico **15**
  - 3.3. Condiciones para garantizar la inocuidad del producto y trazabilidad **17**
  - 3.4. Identidad taxonómica de las especies comercializadas **18**
  - 3.5. Discordancias en la nomenclatura común de las especies **20**
  - 3.6. Suficiencia del etiquetado en las empresas comercializadoras **22**
- 4. Conclusiones y recomendaciones **24**
- Literatura citada **27**



# Presentación

Fundación **MARVIVA** es una organización regional, no gubernamental y sin fines de lucro, con la misión de contribuir a la conservación y el uso sostenible de los recursos marinos y costeros en el Pacífico Tropical Oriental. Con sedes en Costa Rica, Panamá y Colombia, MARVIVA fomenta el ordenamiento de las actividades humanas en el mar mediante la facilitación de procesos participativos multisectoriales para la planificación espacial marina, el fomento de capacidades e incentivos de mercado para la pesca responsable y alternativas productivas para el desarrollo costero integral, y el combate a la contaminación marina por plásticos de un solo uso.

En esta medida, el presente documento es el resultado de la investigación denominada *“Cumplimiento del etiquetado de productos pesqueros bajo la legislación colombiana y su relación con la sustitución de especies en el mercado nacional”*, adelantada entre 2021 y 2022, en 22 establecimientos en Bogotá, recolectando 114 muestras de 36 comercializadoras de pescado. El objetivo final del estudio es fortalecer el proceso de etiquetado de productos pesqueros en Colombia, con miras a incentivar su comercialización en el país de una forma transparente y responsable.

# 1. Introducción

La inconsistencia que existe entre la identidad genética de un producto pesquero y la identidad que es informada en la etiqueta correspondiente, es una práctica comercial muy extendida y que en a menudo se la conoce como “lavado de pescado”. Con ello no solo se esquivan deliberadamente las normas, sino que se incentiva la pesca ilegal, la sobreexplotación de los recursos pesqueros y la captura de especies amenazadas. Además, la falta de transparencia en el mercado limita la posibilidad de los consumidores de elegir productos provenientes de cadenas con mayor o menor grado de responsabilidad social y ambiental. En un mercado transparente, el consumidor debe poder contar con información adecuada y confiable para tomar decisiones, a través de la oferta de productos que brinden información veraz y completa.

El etiquetado o rotulado es el instrumento mediante el cual el consumidor se informa acerca de las características relevantes de un producto, de manera que pueda tomar una decisión informada sobre lo que adquiere y va a consumir. En Colombia, el Estatuto del Consumidor (Ley 1480, 2011), que aplica de manera general a la comercialización de todo tipo de productos y servicios (incluyendo los pesqueros), hace especial énfasis en el acceso de los consumidores a una información adecuada. Esto implica que los productores y proveedores deben suministrar al público toda la información necesaria para que este esté en capacidad de decidir acertadamente. Tal información debe ser veraz, clara y suficiente.

La veracidad se refiere a que la información debe ser verificable, lo que alude a los aspectos objetivos de los bienes (componentes, volumen, peso, etc.). La claridad se refiere a la precisión de la información, que no sea ambigua o vaga y, por lo tanto, poco entendible para el consumidor. La suficiencia corresponde a la completitud de la información, esto es, que suministre todos los datos o características asociadas al bien o servicio adquirido. El acceso a esa información es un derecho del consumidor que adquiere el producto y su suministro es una obligación exigible al productor.

En términos normativos, Colombia no cuenta con una regulación específica aplicable al rotulado de productos pesqueros. Por ello, el presente estudio estuvo orientado al análisis de los criterios contemplados en la Resolución 5109 (2005), del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), que enlista los siguientes criterios

como de obligatorio cumplimiento: 1. Nombre del alimento, 2. Lista de ingredientes, 3. Contenido neto y peso escurrido, 4. Nombre y dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento precedido por la expresión “Fabricado o Envasado por”, 5. Identificación del lote, 6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 7. Instrucciones para el uso, y 8. Registro Sanitario (que aplica únicamente a productos procesados). Sin embargo, desde una perspectiva de la naturaleza de los productos pesqueros, es necesario incluir otros criterios que le den mayor claridad y suficiencia a la información, específicamente los concernientes a la identidad y la trazabilidad de tales productos.

De conformidad con esa premisa, el adecuado etiquetado de los productos pesqueros, con información alusiva a su origen (proveniente o como resultado de la pesca industrial o artesanal, en el mar o en agua dulce, de la acuicultura, país de origen), métodos y lugares de captura, entre otros, brindan información al consumidor y promueven cadenas de valor sostenibles que protegen los recursos naturales, a la vez que incorporan un sistema sólido de trazabilidad alimentaria. Esto último se hace necesario para garantizar la sostenibilidad de las poblaciones silvestres de las especies que son objeto de pesquerías y, adicionalmente, enriquecen los estándares de etiquetado de los productos pesqueros, que en la normativa legal no gozan de la consideración que requieren.

Este documento presenta los resultados de una investigación realizada entre los años 2021 y 2022, con el fin de evaluar la transparencia del mercado de productos pesqueros en la ciudad de Bogotá. Para ello se tuvieron en cuenta dos aspectos o componentes: a) evaluación de la veracidad y completitud de la información proporcionada en las etiquetas, y b) comprobación de la identidad taxonómica de las especies comercializadas con respecto a la información suministrada.

Para ello, se evaluaron 15 aspectos informativos (8 de ellos obligatorios por ley) de 114 productos pesqueros adquiridos en 16 supermercados y 6 plazas de mercado en la ciudad de Bogotá. Asimismo, se tomaron 100 muestras de tejido muscular de pescado, a las cuales se les extrajo, amplificó y secuenció su ADN (ácido desoxirribonucleico), con el objetivo de verificar la coincidencia de la identidad taxonómica con lo anunciado en la etiqueta de su empaque, ya que se presume que la sustitución de especies en el mercado es una práctica ilegal frecuente

# 2. Metodología





## 2.1. Evaluación de la información proporcionada en las etiquetas

Este componente de la investigación se sustenta en dos enunciados o premisas, a saber: 1) "... los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, deben cumplir con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada"<sup>1</sup> y 2) "Para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas, es necesario que se les proporcione información clara y completa sobre, entre otras cosas, el origen y el método de elaboración de los productos"<sup>2</sup>.

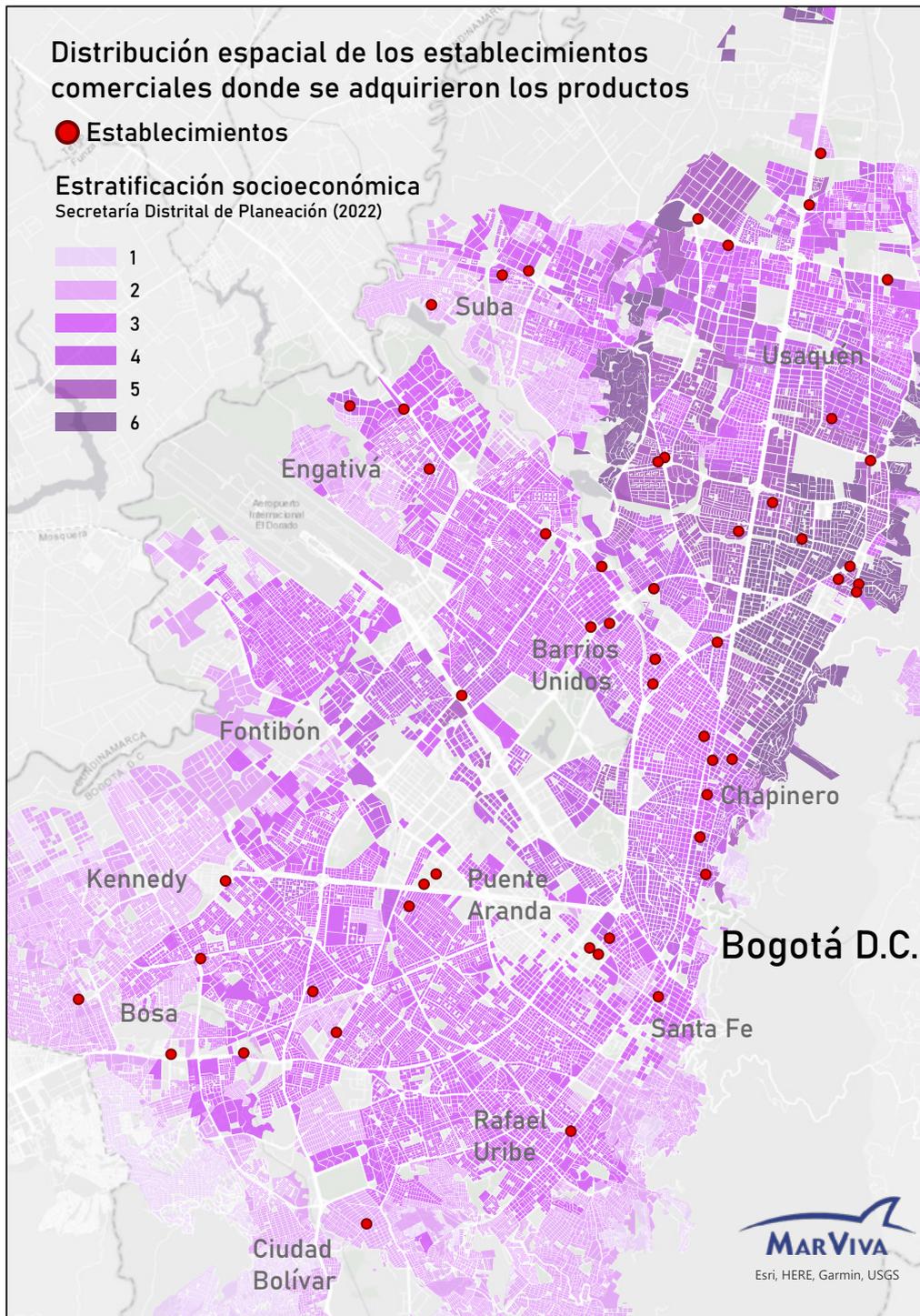
Entre octubre de 2021 y febrero de 2022 se adquirieron 114 productos de pescado de mar en 22 establecimientos comerciales de la ciudad de Bogotá, D.C. (6 plazas de mercado y 16 supermercados), incluyendo el espectro de condiciones socioeconómicas urbanas y una buena cobertura espacial (Figura 1). El 84 % de los productos se adquirió en estado congelado y el 16 % restante fresco a granel.

Previo a la adquisición de los productos, se realizó un inventario general de grandes superficies y supermercados donde se comercializa pescado. Con ese listado y con el objetivo de garantizar la aleatoriedad de la compra y la representación de todas las posibles presentaciones de los productos en cada establecimiento, se combinaron los siguientes parámetros de manera automatizada: i) Id [numeración consecutiva], ii) nombre global del supermercado y/o plaza, iii) ubicación, iv) presentación del producto [entero, filete, posta o porcionado], v) tipo de presentación [congelado o fresco] y vi) origen [nacional o importado].

---

<sup>1</sup> Resolución 5109 de 2005 de INVIMA

<sup>2</sup> Diario Oficial de la Unión Europea del 28.12.2013, L 354/1: Reglamento (UE) No 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo



**Figura 1.** Mapa de Bogotá, D.C., mostrando la distribución de los sectores o estratos socioeconómicos y de los puntos de compra de los productos pesqueros empleados para el análisis

En las 22 superficies escogidas se adquirieron entre cuatro y cinco muestras, tras verificar la presencia de alguna etiqueta o rótulo legible con información sobre el producto (Figura 2a,b). En el caso de pescados frescos a granel, se obtuvo una imagen del letrero hablador expuesto en la vitrina o el refrigerador (Figura 2c) y se registraron los datos impresos en la correspondiente etiqueta autoadhesiva o *sticker* postcompra (Figura 2d).



**Figura 2.** Ejemplos de etiquetas de productos pesqueros adquiridos en Bogotá: a) etiqueta que indica el nombre común de la especie, b) etiqueta que indica los nombres común y científico de la especie, c) letrero hablador expuesto en una vitrina refrigerada y d) tirilla de recibo de compra

Con estas muestras adquiridas, en primer lugar se comprobó la información de sus etiquetas a la luz del Artículo 5 de la Resolución 5109 (2005), el cual especifica los elementos informativos que deben incluir las etiquetas o rótulos de los alimentos envasados o empacados: 1. Nombre del alimento, 2. Lista de ingredientes, 3. Contenido neto y peso escurrido, 4. Nombre y dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento precedido por la expresión “Fabricado o Envasado por”, 5. Identificación del lote, 6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 7. Instrucciones para el uso, y 8. Registro sanitario (únicamente para productos procesados). Adicionalmente se constató la inclusión de otros elementos complementarios no obligatorios que, aunque opcionales, son relevantes: 9. Nombre común de la especie, 10. Nombre científico de la especie, 11. Etiqueta de Certificación (*Ecolabel*), 12. País de origen, 13. Método de producción (captura/cultivo), 14. Área de captura y 15. Método de pesca.

## 2.2. Comprobación de la identidad taxonómica de las especies comercializadas

Las 100 muestras aleatorias de músculo de pescado fueron analizadas mediante extracción de ADN, amplificación y secuenciación Sanger, en el laboratorio GenCore de la Universidad de Los Andes (Bogotá). Las muestras provenientes de productos adquiridos en estado congelado se mantuvieron congeladas, y las adquiridas en fresco fueron congeladas o preservadas en etanol al 90 %. La extracción de ADN se hizo utilizando resina Chelex al 5 %, seguida de amplificación por PCR (reacción en cadena de la polimerasa) de un fragmento de aproximadamente 500 pares de bases (pb) del gen mitocondrial Citocromo Oxidasa I (Caballero et al., 2011). Las secuencias obtenidas fueron revisadas, corregidas, alineadas y cotejadas con las disponibles en *GenBank* para su identificación taxonómica.

Las identidades de las especies corroboradas mediante la secuenciación fueron cotejadas con los nombres científicos y comunes que figuraban en las etiquetas de sus correspondientes empaques o en los letreros habladores exhibidos en los establecimientos de venta. De esta manera pudo determinarse el porcentaje de productos comercializados con nombres sustitutos, falsos o erróneos. Previamente se había hecho un inventario exhaustivo de los posibles nombres comunes o vernáculos con los que son conocidas en Colombia cada una de las 37 especies identificadas por secuenciación, para lo cual se recurrió a las referencias en Ross et al. (2014), Robertson y Allen (2015), Chasqui et al. (2017), Robertson et al. (2019), Resolución 380 (2021) y Fundación MarViva (2023). Debido a que varias especies son conocidas bajo múltiples nombres comunes, algunos de ellos incluso ambiguos, a la hora de juzgar la concordancia o la discordancia entre los nombres se optó por dar prevalencia a la flexibilidad sobre la rigurosidad adoptando un criterio más inclusivo.

Finalmente, con base en los resultados de la evaluación de la información en las etiquetas y los de la comprobación taxonómica por secuenciación, se procedió a calificar el grado de transparencia o de honestidad de las empresas comercializadores con el consumidor. El procedimiento consistió en sumar o restar puntajes a lo largo de una secuencia de preguntas relacionadas con la presencia y la veracidad de información explícita en la etiqueta de los productos, para emitir una calificación sobre la suficiencia de información y la transparencia del mercado de pescado de mar en Bogotá D.C.

• Ojos esféricos,  
transparentes  
y de córnea  
limpia.

mero	•	•	•
filete de merluza	•	•	•
róbalo	•	•	•
corvina	•	•	•
pargo	•	•	•
salmón	•	•	•
atún	•	•	•
mojarra	•	•	•
sierra	•	•	•

# 3. Resultados



### 3.1. Análisis de etiquetas: cumplimiento, suficiencia y claridad

En la Tabla 1 se presentan los porcentajes de cumplimiento encontrados para cada uno de los elementos informativos de las 114 etiquetas evaluadas, los cuales proporcionan información clasificada de acuerdo a la identidad, origen, inocuidad y trazabilidad, con los criterios obligatorios y adicionales propuestos para el tratamiento de productos pesqueros.

**Tabla 1.** Elementos informativos evaluados en las etiquetas  
(\*: campos obligatorios)

TIPO DE INFORMACIÓN	CATEGORÍA DE ETIQUETADO	CUMPLIMIENTO (%)
Identificación	1. Nombre del alimento*	100
	2. Nombre común	99
	3. Nombre científico	24
	4. Contenido Neto y Peso escurrido*	93
Origen	5. País de origen	74
	6. Nombre y dirección del fabricante, distribuidor y/o importador*	100
	7. Identificación del lote*	81
Inocuidad	8. Fecha de vencimiento o de duración mínima*	82
	9. Instrucciones para el uso*	77
	10. Condiciones de conservación*	85
	11. Registro, permiso o notificación sanitaria*	19
	12. Etiqueta de Certificación (Ecolabel)	8
Trazabilidad	13. Método de producción (captura/cultivo)	4
	14. Área de captura	2
	15. Método de pesca	3

Con excepción del registro sanitario, en siete de los elementos de etiquetado obligatorios (Resolución 5109, 2005), el cumplimiento osciló entre el 77 % y el 100 %. Al evaluar tales categorías simultáneamente, tan solo 20 etiquetas (17 %) suministraron en su totalidad la información mínima exigida según la Resolución. De ellas, el 50 % correspondió a productos de origen nacional, cinco no reportaron país de origen y las demás etiquetas eran de productos importados de Chile, China, Ecuador y Portugal. Tan solo una etiqueta cumplió con casi todos los elementos informativos que fueron evaluados, tanto los obligatorios como con la mayoría de los recomendados, a excepción de la certificación y de un nombre común ambiguo.

### 3.2. Identidad del producto: nombre común y nombre científico

El 99 % de las 114 etiquetas incluyeron el nombre común o vernacular (propio de un lugar o país, nativo) del producto, abarcando un total de 28 nombres distintos. En todos estos casos, el nombre del alimento hacía alusión al nombre común de la especie comercializada. Solo hubo una etiqueta cuyo nombre del alimento fue totalmente genérico, haciendo referencia solo a “filete congelado”, sin oportunidad para que el consumidor distinga que tipo de pescado está siendo comprado.

El nombre más frecuente fue róbalo (29 etiquetas), seguido de merluza (13 etiquetas) y corvina (13 etiquetas) (Figura 3). Estos nombres son denominaciones genéricas que, si bien son útiles para ubicar al producto en cuestión como parte de un grupo o familia de peces (p. ej. familia de los pargos), no permite una identificación más precisa que pueda relacionarse con una especie en particular (p. ej. pargo rojo, pargo palmero, pargo lunarejo, etc.).

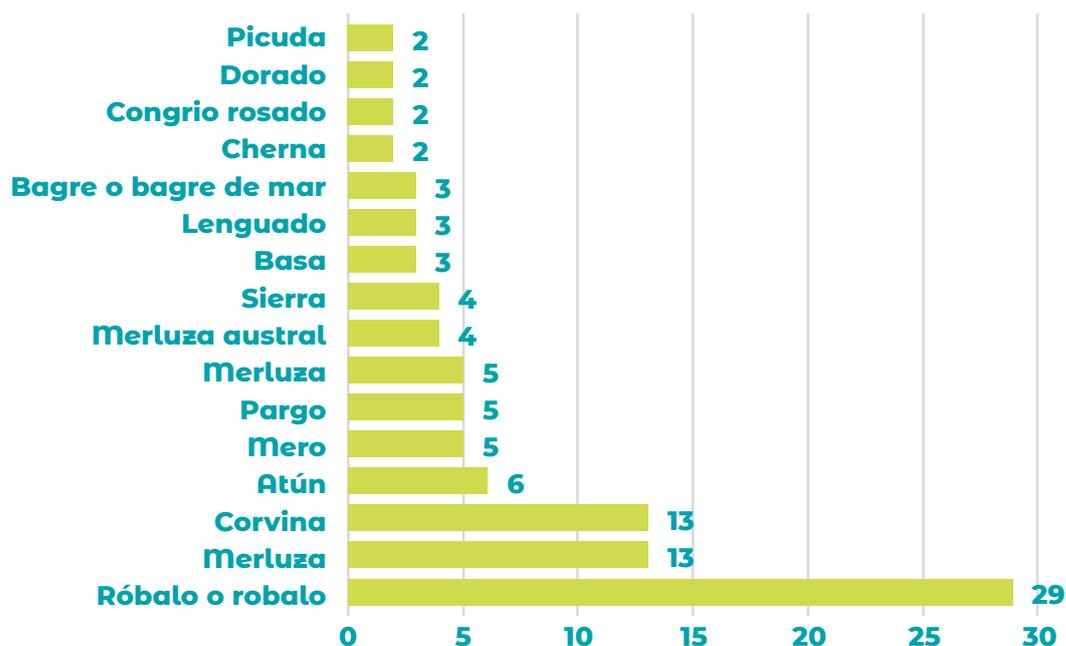


Figura 3. Frecuencia de aparición de nombres comunes

El 76 % de las 114 etiquetas no hacía alusión al nombre científico de la especie, lo cual imposibilita al consumidor discernir si se pudiese tratar de una especie catalogada como amenazada o con alguna restricción legal para su consumo (p. ej. en veda). De las 27 etiquetas que informaban el nombre científico, siete tuvieron inconsistencias entre este y el nombre común que figuraba en la misma etiqueta. Seis de estas etiquetas no coincidentes fueron de origen nacional, pertenecientes a la especie *Brotula clarkae* (nombre científico, que corresponde al pez de la familia Ophididae, conocido en Colombia como merluza o congrio rosado), siendo erróneamente catalogadas como Róbalo (o robalo, nombre común que corresponde a peces de la familia Centropomidae). Otra etiqueta, con origen de Vietnam, vendida bajo el nombre genérico bagre, alude al nombre científico *Pangasius hypophthalmus*, que efectivamente corresponde a un bagre (peces óseos del orden Siluriforme). El género *Pangasius* fue sustituido hace años por *Pangasianodon*, actualmente aceptado y vigente según el Registro Mundial de Especies Marinas (WoRMS, por sus siglas en inglés) (WoRMS, 2023), y la especie se conoce en el mercado como basa o pangasio. Cinco etiquetas, posiblemente a falta de certeza, adicionaron después del género las siglas “sp.” (especie indeterminada) o “spp.” (varias especies de un mismo género). Dos de estas etiquetas también adicionaron “sp”, pero lo escribieron de manera incorrecta: “s/p” (Tabla 2)

**Tabla 2.** Etiquetas que reportaron el nombre científico. En rojo se muestran aquellas etiquetas cuyos nombres comunes no coinciden con los nombres científicos consignados. (ND = no disponible)

NOMBRE CIENTÍFICO EN ETIQUETA	NOMBRE COMÚN EN ETIQUETA	ORIGEN
<i>Brotula clarkae</i>	róbalo	Colombia
	róbalo	Colombia
	robalo	Colombia
	róbalo	Colombia
	róbalo	Colombia
	róbalo	Colombia
	congrio rosado	Colombia
	congrio rosado	Colombia
<i>Coryphaena hippurus</i>	dorado	Colombia
<i>Cynoscion albus</i>	corvina	Colombia
	corvina	Colombia



NOMBRE CIENTÍFICO EN ETIQUETA	NOMBRE COMÚN EN ETIQUETA	ORIGEN
<i>Cynoscion virencens</i>	corvina	ND
	corvina	Colombia
<i>Dissostichus eleginoides</i>	mero	Chile
<i>Epinephelus quinquefasciatus</i>	cherna	Colombia
<i>Lutjanus sp.</i>	pargo	Colombia
<i>Merluccius gayi</i>	merluza	Perú
	merluza	ND
<i>Merluccius gayi peruanus</i>	merluza	Perú
<i>Merluccius sp.</i>	merluza	Perú
<i>Pangasius hypophthalmus</i>	bagre	Vietnam
	basa	Vietnam
	basa	Vietnam
<i>Sebastes spp.</i>	pescado rojo del atlántico	Portugal
<i>Thunnus albacares</i>	atún	Vietnam
<i>Thunnus sp.</i>	atún	Colombia
	atún	Importado <sup>3</sup>

<sup>3</sup> La etiqueta solo hacía alusión a “importado”, sin especificar el país de origen.

En cuanto al origen del producto, el 26 % de las 30 etiquetas no hizo alusión al país de origen del producto. Esto no permite al consumidor adoptar eventualmente una preferencia de consumo por productos nacionales o importados. De las restantes 84 etiquetas que sí mencionan el país de origen, 50 correspondieron a productos colombianos. Una de estas etiquetas hacía alusión directamente al “Pacífico”. Una de las etiquetas hacía referencia a que el producto era importado, sin especificar algún país de origen. El 100 % de las etiquetas contó con información referente al nombre y dirección del comercializador y/o importador del producto. Cabe anotar que en algunos casos la empresa fabricante o la empresa importadora no es la misma empaquera y/o comercializadora. El 81 % contó con identificación del lote.

### 3.3. Condiciones para garantizar la inocuidad del producto y trazabilidad

El 82 % de las 94 etiquetas tenía impresa la fecha de vencimiento del producto para consumo humano. Para las otras etiquetas, es posible que esta información haya estado impresa sobre el empaque del producto en forma de un sello térmico o de tinta independiente de la etiqueta, pero su presencia pudo pasar inadvertida al desembalar el producto.

Adicionalmente, el 85 % de las etiquetas especificaba las condiciones de conservación necesarias para asegurar la inocuidad del producto, y el 77 % brindaba instrucciones de uso para su manipulación y consumo. No obstante, el 81 % de las etiquetas no mostraba registro, permiso o notificación sanitaria del producto. Ello sugiere una desatención de la normativa vigente en Colombia, ya que la Resolución 3168 (2015) especifica que los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación deben contar con notificación sanitaria, permiso sanitario y registro sanitario expedidos por el INVIMA.

En cuanto a la trazabilidad, en el 97 % de las etiquetas no se encontró ninguna alusión al método o arte de pesca con el que fue capturada la especie. De las únicas tres etiquetas que hacen mención a este elemento, dos lo hacen de manera general indicando que proviene de pesca artesanal y solo una especifica que el producto (pescado rojo del Atlántico, *Sebastes* spp.) fue obtenido mediante red de arrastre en el mar de Noruega, importado de Portugal. Esto limita la posibilidad de los consumidores de escoger solamente pescado que haya sido capturado con artes selectivos de bajo impacto.

Tan solo tres de las 114 etiquetas, dos de origen extranjero (Portugal y Argentina), contenían información sobre el área de captura del producto: i) Pacífico, Atlántico nororiental/mar de Noruega y ii) Río Paraná. Aunque es un gran avance conocer el cuerpo hídrico donde se hizo la captura, la información no es aún suficiente, ya que no permite distinguir si la pesca se hizo en una zona donde eventualmente está prohibida. El 96 % de las etiquetas no informaba si el producto proviene de pesca de captura o de cultivo. Las etiquetas que sí lo hacen, aluden a que se trata de pescado de captura, siendo de origen nacional solo una de ellas.

### 3.4. Identidad taxonómica de las especies comercializadas

Con niveles de certeza genética entre 90,92 y 100 %, las 100 muestras analizadas revelaron la presencia de 37 especies diferentes entre los productos adquiridos, aunque apenas 7 de ellas correspondieron a más de la mitad (53 %) de todos los productos: *Brotula clarkae* (18 %), *Cynoscion acoupa* (8 %), *Merluccius gayi* (7 %), *Pangasianodon hypophthalmus* (6 %), *Lates niloticus* (5 %), *Thunnus albacares* (5 %) y *Mugil cephalus* (4 %).

Solamente el 22 % de las etiquetas de los productos indicaban el nombre científico de la especie, revelando un 95,4 % de concordancia o coincidencia con la identidad taxonómica de la muestra, sin tener en cuenta faltas menores en el uso de las reglas de la nomenclatura zoológica y de la omisión o la equivocación en el nombre del epíteto específico que sigue al nombre del género en 7 de las 22 etiquetas que hacían alusión al nombre científico. El único producto de este grupo con nombre no coincidente fue un filete congelado de *Brotula clarkae* (merluza o congrio rosado), cuya etiqueta indicaba *Filete de Merluza, Merlucius* sp., y que era un producto importado de Perú. En este

caso, el nombre común que figura en la etiqueta puede aceptarse como correcto en Colombia, no así el científico, a pesar de que el género *Merluccius* corresponde, efectivamente, a la verdadera merluza. Adicionalmente, resulta dudoso que el país de origen del producto sea Perú, teniendo en cuenta que la distribución de *Brotula clarkae* en el Pacífico Tropical Oriental solo incluye una pequeñísima porción del mar peruano (Roberson y Allen, 2015). De los restantes 21 productos rotulados con nombre científico coincidente, 15 indicaban correctamente el nombre común de la especie (Tabla 3).

**Tabla 3.** Productos cuyas etiquetas incluían información completa sobre la identidad de la especie (nombres científico y común); en color rojo se muestran los nombres discordantes o erróneos con respecto a la identidad real de la especie, comprobada por secuenciación genética y con los nombres comunes usados en Colombia para la especie respectiva. Los números entre paréntesis indican la cantidad de productos de la misma empresa comercializadora que fueron adquiridos en distintos establecimientos, pero con información idéntica en sus etiquetas

ESPECIE (VERIFICADA POR SECUENCIACIÓN) Y NOMBRE COMÚN EN COLOMBIA	ESPECIE SEGÚN INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA	
	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN
<i>Brotula clarkae</i>	<i>Brotula clarkae</i>	Róbalo
	<i>Merluccius</i> sp.	Merluza
	<i>Brotula clarkae</i>	Congrio rosado
	<i>Brotula clarkae</i>	Robalo
	<i>Brotula clarkae</i>	Róbalo
	<i>Brotula clarkae</i>	Congrio rosado
<i>Coryphaena hippurus</i>	<i>Coryphaena hippurus</i>	Dorado
<i>Cynoscion acoupa</i>	<i>Cynoscion albus</i>	Corvina
	<i>Cynoscion virencens</i>	Corvina
<i>Cynoscion albus</i>	<i>Cynoscion virencens</i>	Corvina
	<i>Cynoscion albus</i>	Corvina
<i>Dissostichus eleginoides</i>	<i>Dissostichus eleginoides</i>	Mero
<i>Epinephelus quinquefasciatus</i>	<i>Epinephelus quinquefasciatus</i>	Cherna
<i>Lutjanus colorado</i>	<i>Lutjanus</i> sp.	Pargo
<i>Merluccius gayi</i>	<i>Merluccius gayi</i>	Merluza



ESPECIE (VERIFICADA POR SECUENCIACIÓN) y NOMBRE COMÚN EN COLOMBIA	ESPECIE SEGÚN INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA	
	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN
<i>Pangasius hypophthalmus</i>	<i>Pangasius hypophthalmus</i>	Basa
	<i>Pangasius hypophthalmus</i>	Bagre
<i>Thunnus albacares</i>	<i>Thunnus sp.</i>	Atún
	<i>Thunnus sp.</i>	Atún
	<i>Thunnus albacares</i>	Atún

### 3.5. Discordancias en la nomenclatura común de las especies

Con respecto al inventario de nombres comunes de las 37 especies identificadas mediante secuenciación genética, el 32 % de los productos, conteniendo 12 especies distintas, estaban rotuladas con nombres no coincidentes con ninguno de los nombres comunes empleados en Colombia para la especie correspondiente (Tabla 4).

*Brotula clarkae* (congrío rosado o Merluza) fue el producto más frecuentemente comercializado (n=14) bajo nombres comunes no coincidentes, seguido (n=5) por *Lates niloticus* (conocida mundialmente como perca del Nilo”), rotulada como Robalo, y *Pangasianodon hypophthalmus* (Basa o Pangasio) (n=4), comercializado como bagre, bagre de mar, congrío y anónimamente como filete congelado.

**Tabla 4.** Nombres comunes reportados erróneamente para 12 especies verificadas genéticamente (ND: no disponible)

ESPECIE VERIFICADA Y NOMBRES COMUNES MÁS FRECUENTES EN COLOMBIA	NOMBRE COMÚN DISCORDANTE	FRECUENCIA	ORIGEN
<i>Brotula clarkae</i> merluza, congrío rosado	Robalo	13	Colombia
	Pargo	1	
<i>Epinephelus cifuentesi</i> mero norteño	Corvina	1	Colombia
<i>Hyporthodus acanthistius</i> mero colorao, cherna roja	Corvina	1	Colombia
<i>Lates niloticus</i> Perca del Nilo	Robalo	5	Colombia



ESPECIE VERIFICADA Y NOMBRES COMUNES MÁS FRECUENTES EN COLOMBIA	NOMBRE COMÚN DISCORDANTE	FRECUENCIA	ORIGEN
<i>Lobotes pacificus</i> dormilona del Pacífico	Mero	2	Colombia
<i>Lutjanus erythropterus</i> pargo	Robalo	1	Colombia
<i>Lutjanus malabaricus</i> pargo	Bacalao	1	Portugal
<i>Micropogonias furnieri</i> corvina, coroncoro	Pez ronco	1	ND
<i>Mycteroperca xenarcha</i> cherna, mero brujo	Robalo	1	Colombia
<i>Pangasianodon hypophthalmus</i> basa, pangasio	Bagre	1	Vietnam/ND
	Bagre de mar	1	
	Congrio	1	
	Filete congelado	1	
<i>Sphoeroides annulatus</i> tamboril anillado	Merito	1	ND

El nombre común con mayor frecuencia en los productos adquiridos con nombres discordantes fue el de robalo o róbalo, pertenecientes a la familia Centropomidae. Sin embargo, ninguna de las 100 muestras secuenciadas genéticamente correspondió a alguna especie de dicha familia, pero como robalo están siendo comercializadas *Brotula clarkae* (merluza o congrio rosado), *Lates niloticus* (perca del Nilo) y, paradójicamente, especies que gozan incluso de mejor reputación gastronómica que el mismo robalo, como *Lutjanus erythropterus* (pargo) y *Mycteroperca xenarcha* (mero brujo).

En términos de salud pública, merece reseñar que bajo el nombre “merito” se está comercializando el tamboril anillado (*Sphoeroides annulatus*), perteneciente a la familia Tetraodontidae. Es bien conocido que la piel y ciertos órganos internos de los peces de esta familia producen o contienen una sustancia tóxica (tetrodotoxina), que puede provocar envenenamiento grave si es consumida (Núñez et al., 2000). Aunque la carne de algunas especies de tetrodontidos es muy apreciada en algunos países asiáticos (p. ej. el fugu, en Japón), su preparación está reservada a chefs especialmente entrenados que conocen cómo hacer la preparación y hasta qué cantidad puede consumirse sin correr riesgo de intoxicación (más información al respecto en: [https://web-japan.org/trends/es/food/jfd202101\\_fugu\\_es.html](https://web-japan.org/trends/es/food/jfd202101_fugu_es.html)).

Especial mención merece también el caso de la perca del Nilo (*Lates niloticus*), comercializada en Colombia bajo el nombre falso de róbalo y cuyas etiquetas indican que se trata de un producto colombiano. La perca del Nilo es una especie originaria de la cuenca de ese gran río africano, considerada entre las 100 especies exóticas invasoras más dañinas del mundo por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), pues ya ha contribuido a la extinción de más de 200 peces endémicos en el Lago Victoria (África). Hasta la fecha no se conocen registros de la presencia de esta especie en Colombia y su cultivo en el país no ha sido autorizado.

### **3.6. Suficiencia del etiquetado en las empresas comercializadoras**

El análisis de suficiencia de las etiquetas por cada empresa comercializadora arrojó que, solamente siete de las 36 empresas comercializadoras brindan la información veraz y suficiente en sus etiquetas o rótulos referentes a los requisitos de ley. Por otro lado, solo seis de 35 empresas (las involucradas en el estudio de ADN), además de su rotulación, son transparentes con el producto que venden, ya que el análisis molecular lo corroboró. Si bien, entre el 77 y 100 % de las etiquetas presentaban la información obligatoria que permite al consumidor tomar decisiones bien fundamentadas para satisfacer sus preferencias gastronómicas, no son suficientes para cubrir sus exigencias en cuanto a responsabilidad ambiental y conservación de las especies pesqueras, por tanto, no cuentan con información completa.

El análisis de suficiencia del etiquetado arrojó que las comercializadoras mejor evaluadas (3) cumplen con los criterios de Ley, a excepción de tres muestras que no contenían registros sanitarios. Asimismo, cumplen con los nombres comunes y científicos y sus coincidencias. Sin embargo, no hacen referencia a ningún otro criterio adicional a excepción de una etiqueta que, aunque no registra certificación, registra todos los otros criterios de trazabilidad de producto pesquero. Asimismo, 19 comercializadoras (53 %) obtuvieron un puntaje mínimo, ya que progresivamente incumplen la normativa legal y sus etiquetas carecen de los criterios adicionales propuestos para los recursos pesqueros.

Las tres empresas comercializadoras mejor calificadas pueden considerarse entre las más grandes y conocidas en Colombia. Estas, más otras tres empresas, también grandes y conocidas, son las únicas que brindan información relativamente completa y suficiente para que el consumidor pueda tomar una decisión bien informada. Las 29 empresas comercializadoras restantes (82,8 %) que fueron abarcadas por el análisis, incluyendo algunas “grandes” y bien conocidas, venden algunas especies bajo nombres comunes equivocados, erróneos o falsos (p. ej. *Brotula clarkae* bajo el nombre de róbalo, Figura 4).



**Figura 4.** Detalle de la etiqueta de un producto; el nombre científico (en el óvalo rojo) corresponde al congrio rosado o merluza y concuerda con el contenido, pero no así el nombre común de róbalo

Por otra parte, salvo en el caso del basa, que se anuncia como bagre pero indica correctamente su nombre científico, hay otras comercializadoras que hace pasar la perca del Nilo por róbalo (*Centropomus* spp.) y la dormilona (*Lobotes pacificus*) por mero. Si bien no se registran los nombres científicos, en un gran estrato de comercializadoras los nombres comunes que aplica no siempre concuerdan (p. ej. hacen pasar el mero por corvina y el pargo por róbalo). Igualmente, grandes comercializadoras que también operan varios restaurantes de comida de mar en Bogotá, no dan a conocer los nombres científicos y, al igual que tres comercializadoras, confunden sistemáticamente la merluza o congrio rosado con el róbalo.

Un análisis espacial de la distribución de los puntos de compra de los productos en la ciudad no reveló ningún patrón definido que muestre alguna tendencia o correlación de la sectorización socioeconómica de los barrios con la calidad, la completitud o la veracidad de la información consignada en las etiquetas de los productos adquiridos.



# **4.** **Conclusiones y recomendaciones**



Los resultados demuestran que los principios de suficiencia, claridad y veracidad, consignados en el Estatuto del Consumidor, no se están cumpliendo del todo en el etiquetado de productos pesqueros en Bogotá. Respecto a la suficiencia, los datos muestran que la información suministrada en la mayoría de las etiquetas examinadas es insuficiente para que el consumidor pueda tomar decisiones fundamentadas. La insuficiencia fue particularmente evidente en las tres categorías de trazabilidad, así como en dos de inocuidad.

Con excepción del registro sanitario, en siete de las categorías de etiquetado legalmente obligatorias (Resolución 5109, 2005) el cumplimiento osciló entre el 77 y el 100 %. Las etiquetas que cumplieron simultáneamente con todos los elementos obligatorios representaron solo el 17 % de las muestras y solo una etiqueta cumplió con todos los quince elementos obligatorios y opcionales.

Las categorías de trazabilidad fueron las de menor grado de cumplimiento, con grado incumplimiento de hasta el 98 %. Esto limita la posibilidad de los consumidores de escoger productos pesqueros que hayan sido capturados siguiendo criterios de pesca responsable.

No es una práctica habitual rotular el nombre científico de las especies en las etiquetas para precisar su identidad y evitar ambigüedades y equívocos con los nombres comunes. Aunque el 99 % de las 114 etiquetas contenían el nombre común de producto, el 76 % no especificaban el nombre científico de la especie, con lo cual se limita la posibilidad del consumidor de escoger especies no amenazadas y de descartar aquellas no recomendadas para el consumo.

Pese a que la gran mayoría de los productos indican un nombre común en las etiquetas, en una de cada tres de ellas este no coincidió con alguno de los nombres comunes bajo los cuales se conoce en Colombia la especie correspondiente contenida en el empaque.

En cuanto a la veracidad de la información son frecuentes las discordancias entre los nombres comunes y los nombres científicos rotulados. Algunas especies como *Brotula clarkae* están siendo comercializados con nombres comunes erróneos.

La perca del Nilo (*Lates niloticus*) y el basa o pangasio<sup>4</sup> (*Pangasianodon hypophthalmus*) son especies exóticas de agua dulce, que a menudo se hacen pasar por pescado de mar bajo nombres falsos o engañosos como róbalo, bagre de mar y filete congelado. Dado que el cultivo de estas dos especies no está permitido en Colombia y que algunas de las empresas que las comercializan indican en las etiquetas que se trata de productos colombianos, se advierte la posibilidad de que se esté incurriendo en violaciones a la legislación<sup>5</sup> (en caso de que dichas especies sean objeto de acuicultura en el país) o de engaño en la información suministrada en la etiqueta (si son productos importados rotulados como colombianos).

El hecho de que bajo un nombre falaz se esté comercializando el tamboril anillado (*Sphoeroides annulatus*) representa un riesgo potencial para la salud del consumidor, en caso dado de que la carne (músculo) pueda contener trazas de vísceras o de piel de la misma especie.

Los vacíos de información en etiquetado, así como la falta de transparencia, dificultan la comercialización de productos de pesca responsable y limita la posibilidad de los consumidores de apoyar la sostenibilidad de los recursos marinos. Los resultados de la presente investigación pueden servir para apoyar el mejoramiento continuo en el etiquetado mediante la estandarización de los nombres comunes de las especies comercializadas, así como la trazabilidad de los productos pesqueros.

---

4 El Tiempo. 2016. Todo lo que debe saber sobre el pez basa. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/vida/ciencia/peligros-y-riesgos-del-consumo-de-pescado-basa-34308>

5 Revista Semana. 2021. Cultivar pez basa en Colombia es ilegal, dice la AUNAP. Disponible en: <https://www.semana.com/sostenibilidad/articulo/cultivar-pez-basa-en-colombia-es-ilegal-dice-la-aunap/202154/>

A woman wearing a white hairnet, a white face mask, and a white uniform with green accents is working in a fish processing area. She is wearing white gloves and is holding a large, pinkish-orange fish. In front of her is a large table covered with a thick layer of white ice. Several other similar fish are laid out on the ice. To the left, there is a white plastic crate. The background shows a window with a view of a body of water and mountains under a dark sky. The top of the image has a black and white checkered pattern.

# Literatura citada



Caballero, S., Cardeñosa, D., Soler, G. y Hyde, J. (2011). Application of multiplex PCR approaches for shark molecular identification: feasibility and applications for fisheries management and conservation in the Eastern Tropical Pacific. *Molecular Ecology Resources*, 12(2):233-7. Disponible en: <https://doi.org/10.1111/j.1755-0998.2011.03089>.

Chasqui Velasco, L., Polanco, A., Acero, A., Mejía-Falla, P.A., Navia, A., Zapata, L.A. y Caldas, J.P. (2017). Libro rojo de peces marinos de Colombia. Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras Inveemar, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Serie de Publicaciones Generales de INVEMAR, núm. 93. Santa Marta, Colombia. 552 pp.

Fundación MarViva (2023). Aplicación para la Guía Semáforo de Consumo Responsable de Pescado en Costa Rica, Panamá y Colombia (J.M. Posada L., Ed). Fundación MarViva. Versión 3.0.

Ley 1480/2011, de 12 de octubre, por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones. Colombia: Congreso de la República. Diario Oficial núm. 48220, de 12 de octubre de 2011. Disponible en: <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=44306>

Nuñez-Vazquez, E., Yotsu-Yamashita, M., Sierra, A., Yasumoto, T. y Ochoa, L. (2000). Toxicities and distribution of tetrodotoxin in the tissues of puffer fish found in the coast of the Baja California Peninsula, Mexico. *Toxicon*, 38: 729-734. Disponible en: [https://doi.org/10.1016/S0041-0101\(99\)00189-0](https://doi.org/10.1016/S0041-0101(99)00189-0)

Resolución 0380/2021, de 5 de marzo, por la cual se adoptan los criterios para definir los recursos pesqueros, y se definen algunas especies susceptibles de ser aprovechadas en el territorio nacional. Colombia: Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca. *Diario Oficial No. 51.610* de 8 de marzo de 2021. Disponible en: <https://medioambiente.uexternado.edu.co/wp-content/uploads/sites/19/2021/05/PDF-RESOLUCION-380-DE-2021-.pdf>

Resolución 3168/2015, de 25 de agosto, por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013. Colombia: Ministerio de Salud y Protección Social. *Diario Oficial No. 49.618* de 28 de agosto de 2015. Disponible en: [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%203168%20de%202015.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%203168%20de%202015.pdf)

Resolución 5109/2005, de 29 de diciembre, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Colombia: Ministerio de Salud y Protección Social. *Diario Oficial No. 46150*, de 13 de enero de 2006. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%205109%20de%202005.pdf>

Robertson D. R. y Allen, G.R. 2015. Peces Costeros del Pacífico Oriental Tropical: sistema de Información en línea. Versión 2.0 Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales, Balboa, Panamá. Disponible en: <https://biogeodb.stri.si.edu/sftep/es/pages>

Robertson D.R., Peña, E.A. Posada J.M. y Claro, R. (2019). Peces Costeros del Gran Caribe: Sistema de Información en línea. Versión 2.0, Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales, Balboa, Panamá. Disponible en: <https://apps.apple.com/mx/app/peces-gran-caribe/id570048678>

Ross, E., Posada, J.M., Melo, G., Díaz, A., Jaramillo, L. y Ventura, A.E. (2014). Guía de Peces de Importancia Comercial en la Costa Pacífica de Colombia. Fundación MarViva, San José, Costa Rica, 262 pp. Disponible en: [https://marviva.net/wp-content/uploads/2021/11/af\\_guiaespeciescolombia\\_2017\\_web.pdf](https://marviva.net/wp-content/uploads/2021/11/af_guiaespeciescolombia_2017_web.pdf)

WoRMS (2023). *Pangasianodon hypophthalmus* (Sauvage, 1878). Disponible en: <https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=1015096>

**Fundación MarViva**, creada en 2002, es una organización regional no gubernamental y sin fines de lucro. Nuestra misión es promover la conservación y uso sostenible de los recursos marinos y costeros en el Pacífico Tropical Oriental, con visión de mares saludables y biodiversos para el bienestar de las presentes y futuras generaciones.

**NUESTRAS  
OFICINAS:**

**COLOMBIA:** +571 743-5207  
**PANAMÁ:** +507 317-4350  
**COSTA RICA:** +506 4052-2500

Búsquenos también en:



**Para colaborar con nuestra gestión**  
donaciones@marviva.net



Todos los derechos reservados Fundación MarViva 2023

