



## Un estudio revela que el etiquetado erróneo de las zamburiñas es generalizado

- Personal investigador de la Universidad de Oviedo demuestra que dicho término se utiliza con frecuencia de forma incorrecta para referirse a otras especies de pectínidos, lo que puede causar confusión entre las y los consumidores

**Oviedo/Uviéu, 26 de agosto de 2020.** Una investigación de la Universidad de Oviedo ha demostrado que existe un fraude generalizado en la comercialización de las zamburiñas en Asturias. Los resultados, que han visto la luz en la revista científica "Food Control", han revelado que un 49 % de los productos analizados estaban mal etiquetados (73 de las 148 muestras analizadas), en su mayor parte debido a que sustituían las zamburiñas por otra especie diferente, principalmente volandeiras. Asimismo, el análisis de los platos de 20 restaurantes, que aparecían en los menús como "zamburiñas", ha concluido que en el 100 % de los casos la especie que se ofertaba era la vieira del Pacífico (*Argopecten purpuratus*), una especie producida por acuicultura, congelada y nativa de las costas de Perú y Chile.

Este estudio supone la primera evaluación de los niveles de fraude en estas especies con muestras de doce supermercados y pequeños comercios que ofrecen pectínidos presentados como productos frescos, congelados y enlatados, así como en dieciocho restaurantes que ofrecen "zamburiñas" en Asturias y dos restaurantes de otras provincias. Se realizaron identificaciones taxonómicas y genéticas de las muestras obtenidas, utilizando fragmentos parciales de ARNr del gen 16S mitocondrial.

La legislación española, en consonancia con la regla de "un nombre, un pez", define el nombre "zamburiñas" para designar una especie específica: *Mimachlamys varia*. Aunque las sustituciones encontradas pueden no ser notables desde el punto de vista nutricional, las implicaciones económicas, y hasta sanitarias, pueden ser significativas por la diferencia en precios entre las especies estudiadas y el tipo y el origen de los productos usados para hacer las sustituciones. El fraude alimentario puede implicar daños económicos, violaciones del derecho del consumidor y, sobre todo, efectos negativos sobre la correcta gestión y planificación de explotación de recursos marinos.

Este artículo tiene como primera autora a la doctoranda Marina Parrondo Lombardía. La investigación ha sido financiada por el programa regional de investigación de Asturias para grupos de investigación (FC-GRUPIN-IDI/2018/000201). Marina Parrondo realiza



su tesis doctoral sobre el uso de herramientas genéticas para el manejo sostenible de los invertebrados marinos en explotación en Asturias. La tesis se desarrolla en el programa de doctorado de la Universidad de Oviedo de Ingeniería Química, Ambiental y Bioalimentaria bajo la dirección de los profesores Yaisel J. Borrell y la directora del Centro de Experimentación Pesquera (CEP) de Gijón/Xixón, Lucía García Flórez y se prevé su defensa en el próximo curso 2020-2021.

**Publicación:**

Parrondo, M; López, S.; Aparicio-Valencia, A.; Fueyo, A.; Quintanilla-García, P.; Arias, A. & Borrell, Y.J. (2020). Almost never you get what you pay for: Widespread mislabeling of commercial “zamburiñas” in northern Spain. *Food Control*. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107541>