



La Guardia Civil incauta 45 toneladas de atún congelado en cuatro provincias

- El atún, que sólo estaba autorizado para su consumo en conserva, era comercializado como fresco y se cuadruplicaba así su valor en el mercado
- La operación ATUNALI, iniciada por el SEPRONA, ha tenido lugar en las provincias de Alicante, Murcia, A Coruña y Barcelona, y ha contado con la colaboración de Interpol y Europol

11 de agosto de 2018.- La Guardia Civil ha incautado un total de 45 toneladas de atún congelado en las provincias de Alicante, Cartagena (Murcia), A Coruña y Barcelona. La operación "ATUNALI" contra el fraude en el comercio de atún congelado se ha saldado por el momento con cuatro personas investigadas –de entre 49 y 59 años-, como presuntos autores de un delito contra la salud pública, fraude a los consumidores y falsedad documental. Se enfrentan a penas de uno a cuatro años de prisión, así como a posibles sanciones administrativas.

La operación, que cuenta con la colaboración de INTERPOL y EUROPOL, se inició el pasado mes de enero por agentes del Servicio de Protección de la Naturaleza –SEPRONA– de la Comandancia de Alicante. En una primera inspección, la Guardia Civil inmoviliza 10 toneladas de atún de la especie atún patudo –thunnus obesus– por no disponer de la trazabilidad necesaria para su comercialización.

Durante una inspección posterior, la Guardia Civil localiza en otro establecimiento mayorista varios lotes de atún congelado de aleta amarilla –thunus albacares–, sin certificar su origen ni el sistema empleado para su congelación. Los agentes pudieron comprobar que esta empresa troceaba los atunes, y posteriormente los distribuía como pescado descongelado o elaborado con aditivos.

Tras numerosas pesquisas, la Guardia Civil averigua el origen del pescado, que se situaba en el océano Atlántico. El Seprona, con la

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes.





Nota de prensa

ayuda de la Red Europea de Fraude Alimentario de la Comisión Europea, pudo determinar que los barcos utilizados no disponían de un sistema de congelado por inmersión en salmuera adaptado a la nueva legislación. Y es que para poder comercializarlo para el consumo humano, el pescado debe ser congelado a temperaturas inferiores a -18° C.

Estos barcos, dedicados a abastecer a empresas conserveras, destinaban el sobrante de las capturas al mercado clandestino. Varias distribuidoras compraban este atún a un precio muy por debajo del valor para capturas frescas. Igualmente participaron en el fraude otras tres empresas así como de tres armadores de los buques de captura, de nacionalidad francesa, salvadoreña y panameña,

El SEPRONA averiguó que, tras descongelar las partidas de atún, los empresarios procesaban la carne con aditivos que inyectaban en cantidades muy superiores a las recomendadas. El objetivo de los investigados era conseguir que el atún tratado tuviera un aspecto similar al atún fresco, con un claro engaño al consumidor. El fraude se consumaba cuando este pescado destinado a conserva, cuyo valor no llega a los tres euros por kilo, se ponía a la venta como fresco por cantidades de hasta 14 euros por kilo.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha emitido varios informes alertando del riesgo para la salud pública que puede generar el consumo de este atún con procesos irregulares de congelado.

La operación sigue abierta y no se descartan nuevas actuaciones.

[Link a un video explicativo del proceso de inyección de aditivos](#)

Para más información pueden contactar con la **Oficina Periférica de Comunicación de la Guardia Civil en Alicante**, en el teléfono 96 514 56 60 ext. 406 - 446.

Existen imágenes de vídeo a disposición de los medios en el enlace:

www.guardiacivil.es/es/prensa/videos_descarga_medios/2018/index.html

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes.

