

Organizaciones exigen una NOM para evitar venta de pescado con exceso de agua

Posted on 29 de enero de 2025 by Daniela Reyes



Denuncian que, aunque los productos importados parecen más baratos, son los que contienen más hielo, afectando a los consumidores que pagan agua por pescado y marisco.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -Los filetes de pescado y camarones importados tienen un exceso de agua congelada que aumenta su costo y disfraza su peso real, apuntan organizaciones civiles como Oceana y Comepesca que proponen una Norma Oficial para regularizar esta situación.

El agua congelada que llevan los productos, práctica conocida como glaseo, es necesaria para que se conserven

más tiempo, sin embargo, su proporción no debe exceder el 12% del producto total, o se considera excesiva, de acuerdo con [estudios internacionales](#).

Oceana hizo [un estudio en 2020](#) con 82 muestras de pescados y camarones congelados en supermercados de la Ciudad de México, donde ocho de cada 10 productos de importación tenían un glaseo excesivo, de acuerdo con los resultados.

En el caso del camarón, más del 70% de este producto importado superó el límite aceptable de glaseado (más de 12%), mientras que el 80% del camarón congelado nacional tuvo un porcentaje de glaseado menor a 10%.



Para 2024, actualizaron [el estudio](#) con la recolección de 61 muestras de pescados y 38 de camarones congelados en supermercados y pescaderías de la Ciudad de México. Obtuvieron que el 43% de los productos contenía un glaseo excesivo.

“Encontramos que los filetes de pescado y camarones importados tienen exceso de agua congelada que disfraza su peso real y su costo. Los productos que vienen sobre todo de China tienen glaseado de hasta el 60% del peso total”, señaló Esteban García-Peña, coordinador de investigación y política pública de la oficina en México de Oceana.

La organización civil identificó en 2024 que, a diferencia del filete congelado de tilapia mexicana que presentó un

16.3% de glaseado en promedio, el importado de China alcanzó un 60.3%. Por un filete mexicano, el consumidor paga 18 pesos que corresponden a agua congelada, mientras que en el filete importado paga 41 pesos. De esta manera, aunque los productos importados parecen más baratos, son los que contienen más hielo.

El glaseo excesivo es común debido a que, aunque existe el [Codex Alimentarius](#) de la Organización de las Naciones Unidas que establece directrices recomendables a seguir para filetes de pescados congelados, no hay normas nacionales en México que las hagan cumplir.

“El glaseo es algo que se necesita para proteger el producto, pero como en México no tenemos una norma que lo regule, hay empresas que están abusando y entonces le meten un porcentaje muchísimo mayor de lo recomendable”, señaló Iván Gómez, encargado de vinculación comercial en la organización Comepesca.

Una Norma Oficial Mexicana (NOM) podría establecer los estándares para el empaquetado, congelado y precio de los productos de importación. Sin embargo, aún sin una NOM, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) puede accionar en favor de los consumidores.

“Profeco podría emitir recomendaciones porque ellos se encargan del seguimiento y las evaluaciones para determinar si alguna empresa o alguna comercializadora están incurriendo en algún fraude o tienen malas prácticas”, señaló Gómez.

Además de afectar a los consumidores que pagan agua por pescado y marisco, el glaseo excesivo afecta a los productores mexicanos que no pueden competir contra los precios de los productos importados de Asia.

Otra alternativa para resolver este problema es la implementación de etiquetas a los filetes y camarones donde se indique el contenido neto y el contenido de masa drenada, correspondiente al producto después de retirar el líquido, como ya lo implementan las latas de atún para que los consumidores hagan una compra informada.

“Quien tiene el derecho a saber lo que está comprando es el consumidor. Así las etiquetas pueden advertir que el producto lleva un porcentaje de agua por medio del glaseado y un porcentaje de masa drenada. Pero si no se le da esa información, entonces hay un engaño a la gente”, señaló García-Peña.

A simple vista los consumidores pueden identificar la proporción de glaseado de un producto, sin embargo, para asegurar que no sea excesivo, Gómez recomienda consumir productos nacionales que rara vez exceden el 12% de glaseo o productos con certificación ASC o BAP que además de garantizar la sostenibilidad del producto, también incluyen su calidad conforme a criterios como la proporción de glaseo.

“Las certificaciones nos garantizan que es un producto inocuo, que va a tener el menor impacto en el medio ambiente y que además es un producto de calidad”, señaló Gómez.

**Este artículo se publicó originalmente en [Causa Natura Media](#).*