

A LA MESA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

Al amparo de lo establecido en el artículo 185 y siguientes del Reglamento del Congreso de los Diputados, los diputados que suscriben formulan la siguiente pregunta dirigida al Gobierno para su respuesta escrita.

Según un estudio de AZTI, centro especialista en metodologías que permiten asegurar la autenticidad y el origen de la materia prima e ingredientes, la mitad de los 204 restaurantes analizados en España sirve platos de pescado que no se corresponden con lo indicado en el menú. Las mayores desviaciones, según esta investigación que se enmarca en el proyecto europeo FOODINTEGRITY, se han detectado en especies como mero, pez mantequilla, cazón, lenguado, merluza y atún rojo.

De esta forma, se trataría de un enorme engaño al consumidor al ofrecerle un producto de menor calidad que el anunciado en los menús y por el que se cobra, por tanto, un precio superior. Además, como se afirma en el estudio de AZTI, podría hablarse de un fraude en general a la sociedad y a sus instituciones porque podría ser que se tratase en muchas ocasiones de productos procedentes de la pesca ilegal, no declarada, y que esquilma caladeros. En realidad, puede ser que los restaurantes sean conscientes del engaño y se aprovechen de ello, pero también puede ocurrir que sean ellos los estafados por mayoristas e intermediarios, si les venden ejemplares caros cuando en realidad son baratos.

También realizó AZTI un muestreo aleatorio en restaurantes de Euskadi con unos resultados significativamente mejores que la media española. Sólo un 3% de las muestras obtenidas no se correspondían con lo indicado por el restaurante en su menú.

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020 del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, describe los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final. En particular, se desarrollan tanto el programa de control de productos alimenticios para la defensa del derecho de los consumidores a recibir una información adecuada, como las campañas nacionales de inspección y control de mercados de productos alimenticios.

¿Cómo valora el Gobierno el estudio de AZTI para analizar si el pescado servido en los restaurantes se corresponde con lo indicado en el menú y el importante fraude que arrojan sus conclusiones?

¿Cuáles son los resultados de los controles oficiales llevados a cabo dentro del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria sobre estas prácticas fraudulentas?

¿Qué resultados arrojan esos controles oficiales en cuanto a la información adecuada que deben recibir los consumidores y el derecho a unas prácticas justas en el comercio?

¿Cuál es el resultado de la inspección de consumo sobre estas prácticas fraudulentas que vulneran los derechos del consumidor?

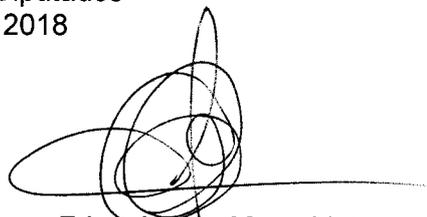
¿Van a intensificarse las campañas de inspección y control de mercados de productos alimenticios ante estos fraudes y engaños?

Considerando los mejores resultados relativos del estudio de AZTI en los restaurantes vascos, ¿considera el Gobierno que han sido adecuadas las acciones desarrolladas desde la Comisión de Cooperación de Consumo, dependiente de la Conferencia Sectorial para la cooperación, la comunicación y la información entre la Administración General del Estado y la de las Comunidades Autónomas, y que debe velar por la defensa de los derechos de las personas consumidoras y usuarias?

Palacio del Congreso de los Diputados
Madrid, 20 de febrero de 2018



Fdo.: Eva García Sempere
(Izquierda Unida)
Diputada GCUP-EC-EM



Fdo.: Jaume Moya Matas
(En Comú Podem)
Diputado GCUP-EC-EM