

AZTI participa en un proyecto europeo para controlar el riesgo de parásitos en productos de acuicultura

Controlar el riesgo de parásitos zoonóticos en los productos de acuicultura es el objetivo del proyecto europeo [ParafishControl](#), dirigido desde España por el CSIC. Dentro de este proyecto, AZTI lidera la línea de investigación centrada exclusivamente en los parásitos del grupo de los helmintos; es decir, los gusanos de cuerpo largo o blando que pueden infestar al ser humano. La investigación resulta de gran interés para el sector acuícola europeo, ya que los parásitos pueden suponer un riesgo para la seguridad alimentaria de las personas y, por tanto, causar un grave perjuicio social y económico. El proyecto ParafishControl aglutina a 30 socios de 13 países y aportará soluciones para el control de las enfermedades parasitarias que afectan a las principales especies de peces cultivados en Europa: lubina, dorada, rodaballo, salmón, trucha y carpa. Cuenta con un presupuesto de 8,1 millones de euros financiados por la UE dentro del programa marco Horizon H2020.

El trabajo de [AZTI](#), centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria, se centra en asegurar la calidad y seguridad de los pescados de acuicultura marina y de agua dulce mediante la evaluación y control de la presencia de parásitos zoonóticos. La labor de investigación se complementa con la identificación de buenas prácticas que permitan mejorar la inocuidad de los alimentos y, por tanto, la competitividad del sector de la acuicultura. La línea de trabajo liderada por AZTI resulta de gran importancia dentro de [ParafishControl](#) ya que hace referencia al estudio de los helmintos, entre ellos los anisákidos.

Existe una gran variedad de helmintos que parasitan a los peces; pero, afortunadamente, sólo un reducido número de especies se transmiten a los humanos y les producen enfermedades. Entre estas se encuentran los anisákidos, que son los helmintos más conocidos y pueden infestar el tracto digestivo humano tras el consumo de pescado parasitado por larvas vivas e incluso producir cuadros alérgicos, debido a que contienen proteínas alergénicas. Entre los anisákidos, el más importante es *Anisakis simplex*, ya que recientemente ha sido identificado como un riesgo emergente en seguridad alimentaria.

Menos parásitos en los peces de acuicultura

Los peces de acuicultura, al criarse en un entorno controlado, presentan una cantidad de helmintos mucho menor que los de pesquerías. Esto se debe a que los peces se infectan principalmente a través de la alimentación y los de acuicultura se nutren mayoritariamente con piensos que no contienen parásitos vivos. De todos modos, la línea de investigación de AZTI entronca directamente con las recomendaciones de la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA, por sus siglas en inglés), que reclama mayor información sobre las prácticas llevadas a cabo en las granjas de acuicultura marina para reducir el reducir al mínimo el riesgo de contaminación por parásitos zoonóticos.

El proyecto ParafishControl, de cinco años de duración, llevará a cabo un Análisis de Riesgo que consta de tres fases: Evaluación, Gestión y Comunicación del Riesgo. El proceso de Evaluación del Riesgo consistirá en varias campañas de monitorización de granjas marinas y de agua dulce para identificar las principales vías de infección. Estas vías pueden ser la alimentación con pescado fresco o sus derivados, y la presencia en el entorno de las granjas de acuicultura de mamíferos marinos, aves e invertebrados portadores de parásitos. Además, se evaluará el riesgo de sufrir una reacción alérgica tras consumir peces contaminados con

distintos helmintos, ya que hasta el momento los estudios existentes solamente se refieren a la especie *Anisakis simplex*. Para ello, se colaborará con los servicios de alergología de diferentes hospitales.

El sistema de Gestión del Riesgo incluirá una serie de recomendaciones para que las granjas incorporen protocolos de prevención y control que permitan ofrecer unos productos alimentarios seguros y de calidad. La Comunicación del Riesgo trasladará el conocimiento recabado dentro del proyecto a la sociedad en general, la industria, la comunidad científica y la Administración.

Una etiqueta de calidad para los productos europeos

La iniciativa ParafishControl propondrá la creación de una etiqueta de calidad y seguridad de los productos de acuicultura europea que certifique la mayor inocuidad del consumo de sus pescados, que tendrán una presencia casi nula o baja de parásitos zoonóticos. Esta etiqueta redundará en la competitividad del sector de acuicultura europeo y le permitirá diferenciarse de los competidores provenientes de otras regiones del mundo; como los productos asiáticos, que cuentan con gran presencia en el mercado.