

La Audiencia sienta en el banquillo a la mayor exportadora mundial de atún rojo por recurrir a la pesca ilegal, no respetar las normas sanitarias y blanqueo

La juez María Tardón también atribuye a la trama el blanqueo de sus «cuantiosos» beneficios.

La juez de la Audiencia Nacional María Tardón ha propuesto juzgar a ocho personas y una docena de empresas, entre ellas el principal grupo exportador mundial de atún, por la comercialización de atún rojo procedente de la pesca ilegal y el blanqueo de los «cuantiosos» beneficios obtenidos.

La investigación ha permitido acreditar las «pésimas condiciones de salubridad» en las que se encontraban las instalaciones que utilizaban y las malas condiciones para el consumo humano de los atunes, a los que inyectaban aditivos para darles una apariencia de frescura, «poniendo en grave peligro la salud pública de los consumidores».

En su auto de pase a procedimiento abreviado, que supone el final de la investigación, la magistrada considera que podrían haberse cometido siete tipos de delitos diferentes: falsedad documental, contra la salud pública, contra la fauna, contra los derechos de los consumidores, descubrimiento y revelación de secretos, participación en organización criminal y blanqueo de capitales.

ESCRITOS DE ACUSACIÓN

Ahora la Fiscalía y el resto de partes personadas, entre ellas Greenpeace, tienen un plazo de 10 días para presentar sus escritos de acusación. Para evitar el juicio, los investigados solo cuentan ya con la opción de que la Sala de lo Penal estime sus previsibles recursos contra la decisión comunicada este martes por la juez.

La titular del Juzgado Central de Instrucción 3 envía a juicio a ocho investigados, entre ellos un guardia civil y los responsables del Grupo Pescnortmar Carlos Fernández Fernández, Javier Amorós y Khalid Mouslim; y del Grupo Ricardo Fuentes, los hermanos José y Juan Pedro Fuentes García.

El Grupo de empresas Ricardo Fuentes es el mayor exportador de atún rojo del mundo. Tiene su sede central en Cartagena, además de granjas de engorde en la provincia de Murcia y en Malta y Túnez, así como almadrabas en Cádiz, Marruecos, Italia y Portugal.

TRAZABILIDAD

El auto explica que parte de la actividad de esta trama se llevaba a cabo de manera legal y otra parte, de manera irregular, «introduciendo en el mercado atún rojo pescado ilegalmente, con omisión o falsificación de la documentación requerida para su captura y comercialización para consumo humano».

Esa «confusión deliberada» entre el atún lícito y en buen estado y el atún de procedencia ilícita y en mal estado fue ideado por la organización «para dificultar la detección del fraude», ya que resultaba imposible la trazabilidad del pescado.

La juez señala que la investigación ha permitido acreditar las «pésimas condiciones de salubridad» de las instalaciones que utilizaban los investigados. A esto se suma que durante el transporte «el género no cumplía con unas mínimas condiciones de higiene» como el aislamiento de los productos alimenticios.

«UN PELIGRO EVIDENTE»

Parte de los ejemplares de atún rojo se encontraban en mal estado y se les cambiaba la apariencia «a través del inyectado de aditivos para dar una apariencia de frescura, poniendo en grave riesgo la salud pública de los consumidores».

Todo este conjunto de irregularidades, afirma, supone «un peligro evidente para la salud pública» como demuestra que en algunas de las muestras de pescado analizadas se han detectado concentraciones de histamina en niveles superiores al máximo aconsejable. Además, subraya que el riesgo para la salud de las personas llegó a concretarse en la detección de alguna intoxicación alimentaria.

La juez añade que los «cuantiosos beneficios» del negocio ilegal no se declaraban y que se utilizaba una contabilidad paralela en las empresas implicadas. En muchas ocasiones se usaba dinero opaco en las compraventas y el pago a transportistas considerados «de confianza». Los investigadores de la Guardia Civil detectaron uno de esos pagos y se incautaron de una bolsa con 118.000 euros.

Fuente: blanqueodecapitales.com

LINK DE LA NOTICIA