

## VISITA A MERCAMADRID



Realizado por: María Pedre, Alba Omañas y Blanca Pindado

28 de febrero de 2023

**Mercamadrid** es la mayor plataforma de distribución, comercialización, transformación y logística de alimentos frescos en España. Ubicada en la circunvalación M-40, sus instalaciones las conforman los Mercados Centrales de Pescados, Frutas y Hortalizas de Madrid, el Mercado de Carnes, así como multitud de empresas especializadas en el sector alimentario y servicios (conservación, manipulación...).

Nuestra visita comenzó aproximadamente a las 6 de la mañana del 28 de febrero de 2022. Una vez bajados del autobús, nos dirigimos a las oficinas de los Servicios de Inspección, donde trabajan hasta 11 veterinarios oficiales que dependen del Ayuntamiento de Madrid. Para distinguirnos entre otros trabajadores, nos vestimos con chalecos reflectantes y nos dividimos en dos grupos heterogéneos, es decir, cada uno de ellos conformado por veterinarios y tecnólogos de alimentos, aunque ambos dirigidos por inspectores oficiales. Nuestra salida se limitó a la visita de los Mercados Centrales de Pescado, de Frutas y verduras y de Carne en este mismo orden.

### **MERCADO CENTRAL DE PESCADO**

Las instalaciones que conforman el Mercado Central de Pescado han sido las primeras que hemos visitado (ver *Imagen 1*). A modo de curiosidad, esta nave es la de mayor tamaño a nivel europeo. Este mercado está conformado por diferentes empresas pertenecientes al sector de la pesca. Principalmente nos hemos centrado en la diferenciación de especies: *Merluccius merluccius* (merluza común), *Dicentrarchus labrax* (lubina), *Sparus aurata* (dorada)... (ver *Imagen 2*). Esta actividad se realiza junto a la de verificación del etiquetado, pues el fraude suele tener lugar con la declaración en la etiqueta de una especie de mayor valor a la que el consumidor en verdad compra, para lograr así un mayor beneficio económico. Además, muchas de las especies están asociadas a un peligro específico; así, por ejemplo, la merluza presenta predisposición a la parasitación por *Anisakis*, mientras que el atún se relaciona con la presencia de histamina.

Además, en El Mercado Central de Pescado hemos podido verificar la temperatura de los productos en refrigeración, que debe ser próxima a la temperatura de fusión de hielo; comprobar la probable presencia de sulfitos (autorizados para ser usados en crustáceos) por medio de tiras reactivas y ver el depósito de almacenamiento de Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH). También, hemos podido detectar junto con el inspector un par de incumplimientos: uno, en relación al etiquetado, pues en él figuraba el nombre de una especie distinta a la que se correspondía y el otro, asociado a la presencia de una larva de la especie *Anisakis pseudoterranova*.



*Imagen 1: Interior del Mercado Central de Pescados.*



*Imagen 2: La pieza superior corresponde a Sparus aurata (dorada común) y la inferior, a Diplodus sargus (sargo común). Apreciar que la dorada presenta una franja de ese color entre los ojos, a diferencia del sargo, que carece de ella.*

## **MERCADO CENTRAL DE FRUTAS Y VERDURAS**

A continuación, pudimos visitar el Mercado Central de Frutas y Verduras, donde nos centramos en aquellos puestos de venta de frutas exóticas. Vimos la fruta *Jack*, de origen indonesio, cuya textura es similar a la de la carne. Esta es considerada como la fruta de mayor dimensión del mundo, siendo muy valorada por gente vegetariana y vegana, pues además puede ser consumida condimentada, al ser capaz de absorber otros aromas (*ver Imagen 3*)



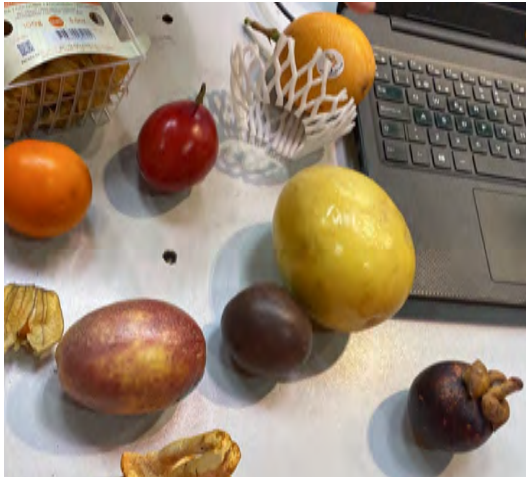
*Imagen 3: fruta del jack.*

También, vimos el caviar cítrico y que recibe su nombre por las perlas que sobresalen cuando es cortado, pues son similares a las del caviar. Se encuentra clasificado como fruta cítrica que puede ser consumida directamente, o como condimento de diferentes platos gastronómicos; también, es ampliamente utilizada en algunos cocktails, como los *gin tonics*.



*Imagen 4: caviar cítrico.*

También nos presentaron otras frutas tropicales como la fruta de la pasión, el maracuyá, la pitahaya, el Kumquat, la carambola o el mangostán (ver imagen 5).



*Imagen 5: Frutas exóticas.*

Además de frutas, también vimos algunos tipos de hongos; uno en especial nos ha llamado la atención, la colmenilla, perteneciente a la familia *Morchella*. Su consumo en fresco es tóxico, requiere cocción y eliminar el agua después de este proceso y, por precaución, sólo se permite su venta en fruterías si está deshidratada (ver *Imagen 6*).



*Imagen 6: Colmenilla fresca.*

## **MERCADO DE CARNES**

Por último visitamos un puesto de carnes donde pudimos ver carne de vacuno madurada. Nos explicaron que la diferencia de precio por kg de carne era muy superior en el caso del buey, siendo 90€ por kg frente a 12€ en caso de la vaca. Esto es porque son animales escasos en España, cuya producción tiene muchos costes asociados al tiempo que tienen que ser alimentados para poder denominarse bueyes (machos castrados de más de 4 años).

Además nos explicaron que en el proceso de maduración en seco crecen mohos<sup>1</sup> en la superficie del producto, los cuales aportan un aroma y un sabor que son característicos y deseables. La maduración en seco de la carne se logra dejando reposar las piezas en un ambiente de temperatura y humedad reguladas durante un determinado periodo de tiempo,

---

<sup>1</sup> Estos mohos en principio son apatógenos, pero el desconocimiento acerca de las especies de las cuales se tratan, ocasiona que no podamos descartar la génesis de toxinas por parte de los mismos en algún momento de la maduración.

este último generalmente determinado por el propio cliente. La complejidad de este proceso le otorga un valor añadido a este tipo de carne (ver *imágenes 7 y 8*).



*Imagen 7 y 8: Carnes maduradas con presencia de mohos en las cámaras de refrigeración.*

## **CONCLUSIONES**

MercaMadrid presenta el mercado más grande de pescados del mundo después del de Tokio (Japón) y al abastecer una gran cantidad de comercios y restaurantes de nuestro país, la función de control higiénico-sanitario resulta de vital importancia.

Como fuimos a una hora muy temprana, gran parte de la mercancía ya había sido vendida y por tanto tampoco había gran afluencia de compradores. Esa parte nos faltó por ver, puesto que también habría sido muy interesante.

En cuanto a la limpieza de las instalaciones, a pesar de que la hora de mayor afluencia de gente ya había pasado, estas se encontraban limpias y bien mantenidas, además de no haber observado incumplimientos legales severos.