

Consum de peix

El peix és un dels productes més comercialitzats del món. En general el terme i les dades del "peix" s'utilitzen per parlar de diferents animals del mar, per tant, englobem tant els peixos com els crustacis i els mol·luscs.

Des dels anys 70, la producció de peixos en explotacions fixes de cries i engreix, pràctica coneguda com a aqüicultura, ha crescut de forma exponencial. Actualment, representa un 45% de la producció mundial (el 20% a Europa).

El 90% de les espècies més grans de peixos s'ha exterminat als últims 50 anys. A dia d'avui, la sobrepesca, o pesca no sostenible de les espècies, suposa més del 30% de les espècies que es capturen.

L'any 2014, es van obtenir 93.4 milions de tones de la pesca: unes 1.600 espècies diferents tan al mar (87%), com en aigües continentals (13%) i 73.8 milions de tones de l'aqüicultura (unes 600 espècies diferents).

S'ha de tenir en compte que a la majoria d'informes, els números estan presentats en forma de tones, en comptes de número d'animals, a diferència dels altres sectors. Això fa difícil saber el número exacte de peixos als quals afecta aquest sector. Tanmateix, en un estudi molt exhaustiu es va aconseguir calcular el número, i s'estima que prop d'1 bilió de peixos són pescats i sacrificats cada any a tot el món per al consum humà (1.000.000 milions). És a dir, més que aus (57.000 milions) o mamífers (3.000 milions). I això sense tenir en compte els peixos de l'aqüicultura, els de rebuig, les captures no notificades, la pesca il·legal i els animals que es lesionen i moren a causa de residus de la pesca com les xarxes fantasma.

Els països que més activitat pesquera realitzen són la Xina, Indonèsia, els EUA i Rússia. Els que produeixen més quantitats en aqüicultura són la Xina amb un 55% del total d'animals utilitzats i l'Índia (9%).

L'any 2014 a Espanya es van capturar 1.103.537 tones de peix i es van produir 282.000 tones mitjançant l'aqüicultura.

Per a la pesca comercial hi ha uns 9.000 vaixells registrats al país, amb una eslora mitjana de gairebé 10 metres. Els vaixells pertanyen principalment a Galícia (50%), Andalusia (16%), Catalunya (8.5%) i la Comunitat Valenciana (6%). Es calcula que l'any 2015 aquests vaixells van utilitzar 16.200 litres de combustible al dia de mitjana.

A Espanya, hi ha més de 10.000 explotacions d'aqüicultura. Les principals espècies que es produeixen són esturió, truita, carpa, anguila, mugil, daurada, llenguado, tonyina vermella, crustacis com la gambeta o el cranc i mol·luscs com la cloïssa, el pop o el musclo. La majoria del salmó d'Espanya procedeix de cultius de Noruega i Escòcia.

El consum per càpita de peix a Espanya l'any 2015 va ser de 25.9 Kg (11.64 Kg de peix fresc com el lluç, llenguado, daurada o rap; 2.82 Kg de peix congelat com ara el bacallà, el salmó o el lluç; 6.96 Kg de mariscos, mol·luscs i crustacis com els musclos, calamar, pop, llagostins i 4.47 Kg de conserves de sardina, tonyina, anxoves i escopinyes). Es consumeixen més de 900.000 tones anuals per a alimentació, a banda d'unes 2.500 tones per a altres finalitats.

CARACTERÍSTIQUES I CAPACITAT DE PATIMENT

Els peixos són el grup més gran i divers entre els vertebrats. Algunes espècies tenen cicles molt complexes, com el salmó, que neix al riu, on passa de 1 a 5 anys, per després migrar al mar a milers de quilòmetres i finalment tornar al mateix lloc de naixement per reproduir-se. Altres espècies tenen sentits molt sofisticats de supervivència, com els electroreceptors o la línia lateral (detecten moviments i vibracions, impulsos o informació elèctrica). Hi ha espècies que arriben a dimensions molt grans, com la tonyina vermella, que pot arribar als 3 metres de longitud i 680kg de pes. Molts d'ells mengen plàncton i altres són carnívors i s'alimenten d'altres peixos. Hi ha peixos que viuen allunyats del fons del mar (pelàgics) com la tonyina o la sardina, altres que viuen prop del fons (bentònics) com el roncador o el serrà, n'hi ha que alternen totes dues opcions, com ara el lluç o la daurada i altres que viuen permanentment al fons, com el llenguado.

El cervell dels peixos és similar al de la resta de vertebrats, encara que més petit i una mica menys complex. La seva escorça és petita i no presenta plecs, és possible que tinguin la capacitat de generar alguns estats emocionals. El que sí que està comprovat és que posseeixen nociceptors i neurotransmissors, per la qual cosa són capaços de tenir sensacions negatives, és a dir: els peixos també senten. A més, l'estrès crònic pot portar-los a patir els efectes d'una mala adaptació: disminució de la resposta immune, la resistència a malalties, el creixement i la reproducció i poden inclús arribar a morir.

Quant als crustacis, per exemple, a la naturalesa les llagostes poden viure fins a 100 anys, utilitzen complexos senyals per explorar el seu entorn, estableixen relacions socials i migren més de 100 quilòmetres cada any. Tot i que els manca cervell, tenen estructures sensorials complexes i eviten situacions que els són doloroses.

Quant als cefalòpodes, els pops tenen una gran capacitat d'aprenentatge, memòria i són capaços d'utilitzar eines. De fet, malgrat ser invertebrats, des de 2013, la seva utilització a investigació està regulat mitjançant les mateixes directrius que els vertebrats (Directiva 2010/63/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2010, relativa a la protecció dels animals utilitzats per a fins científics).

S'ha demostrat que algunes espècies, tant de peixos com de crustacis i cefalòpodes, tenen estructures al cervell que les fa capaces de sentir dolor i por. Per la qual cosa, malgrat l'absència d'evidència, és raonable pensar que en altres espècies si no es compleixen les necessitats bàsiques, pot disminuir-ne el benestar. El fet que creixin i es desenvolupin, per exemple en algunes piscifactories, no indica que gaudeixin de benestar. Hi ha molts factors, a banda del tracte que es fa de l'aqüicultura, que també suposen estrès i patiment per als peixos.

SISTEMES DE PRODUCCIÓ I PRINCIPALS CONSEQÜÈNCIES

Pesca

Hi ha diferents tècniques de pesca, adaptades segons l'espècie objecte de comercialització, que busquen una captura més fàcil i de quantitat més gran. Es poden utilitzar malles (xarxes), hams (palangre, curricà), ferides punxents (arpó), trampes (nansa) o rampins.

Es classifica el tipus de pesca també segons la distància a la costa a la qual treballen, i que determina el temps que passen embarcats i les dimensions dels vaixells: pesca de gran altura (poden estar mesos sense tocar terra ferma), d'altura (passen diversos dies fora) o bé, la més comuna a Espanya, pesca costanera (surten i tornen al mateix dia).

FADA

Dins de la pesca amb malles, la d'arrossegament és la més comuna a nivell mundial. Un o dos vaixells arrosseguen la malla, en forma de mitjó, de forma activa pel mar, i s'emporten tot el que es troben. Dependrà de l'alçada i de les mides de l'obertura de la malla, les espècies que es quedin i les que s'escapin. Sol utilitzar-se per capturar crustacis, cefalòpodes i peixos com el bacallà, el lluç i el rap. També utilitza xarxes la pesca d'encerclament, malgrat que aquesta flota i es tanca quan els bancs de peixos, atrets per una font lluminosa, s'aproximen. S'utilitza per capturar seitons, anxoves, sardines i tonyines. És freqüent que les tonyines capturades es traslladin a granges d'engreix i passin un temps allà abans de comercialitzar-se. Aquest tipus de pesca arrossega i lesiona altres animals, ja que és poc selectiva: tortugues, taurons, rajades o dofins poden quedar atrapats en aquestes xarxes, i els pescadors els tiren de nou al mar, malgrat que no tots sobreviuen i pocs en surten il·lesos.

La pesca amb hams, com la palangre, utilitza una línia paral·lela al fons, de la qual en pengen ramals amb un ham. A cada ham, s'hi col·loca l'esquer que serveix per atraure les espècies que es pretén capturar. Poden arribar a mesurar 15km i portar uns 4.000 hams a la de fons o fins i tot 60 Km de longitud i 10.000 hams en els de superfície. Es capturen així el verat, el bonítol, el lluç, el bacallà o el rap. Els animals capturats així, s'ofeguen o es dessagnen mentre estan enganxats a l'ham. Per rematar-ne l'agonia, el procés pot durar tota la nit o inclús diversos dies.

Les nanses són una gàbia trampa, amb esquer o no, que es col·loquen al fons per atrapar pops o llagostes, que una vegada entren, no poden sortir.

Sigui el mètode que sigui, els animals atrapats pateixen durant les hores d'exposició estrès i por pel procés, lesions per l'amuntegament o per col·lisions amb les xarxes o altres peixos, i fins i tot pateixen els efectes de la descompressió. Molts arriben vius i encara conscients a l'embarcació.

El 27% de les captures es perden durant el transport. A més, si es tenen en compte els peixos de rebuig que es descarten al verificar la captura, per no ser de l'espècie objectiu o per no tenir les característiques adequades per a la comercialització, el percentatge pot arribar a un 35%.

A més de les conseqüències directes que té aquesta activitat per als animals que es capturen, s'estima que els vaixells deixen 640.000 tones de materials com ara xarxes fantasma cada any als oceans a tot el món. Això provoca greus danys als ecosistemes, patiment i mort de molts animals (uns 136.000 individus de lleons marins, foques i balenes), amputació d'aletes d'altres espècies i un número incalculable d'afectacions en aus, tortugues i altres peixos.

Hi ha diferents reglaments i prohibicions pel que fa a les distàncies, les tècniques i els llocs on es poden realitzar les diferents activitats pesqueres, que poden variar segons l'estat de vulnerabilitat del lloc o de les espècies en qüestió.

Aqüicultura

L'aqüicultura compren les tècniques de cria i engreix de diferents organismes aquàtics, tant animals com algues.

Aquestes empreses poden utilitzar aigua del mar o salobre (marina) o bé aigua de rius i llacs (continental) i realitzen el cultiu de forma horitzontal, vertical o en gàbies, segons l'espècie a la qual es dediquen.

En el cas de criar o engreixar espècies carnívores, com ara la tonyina, necessiten disposar d'altres peixos per oferir l'aliment, i això comporta un índex de conversió poc eficient: es precisen uns 2.5-5 Kg de peix "capturat" per poder obtenir 1 Kg de peix "cultivat".

En algunes instal·lacions, la temperatura pot regular-se i és comú que s'utilitzi un increment de la temperatura com a mesura per tal que els animals creixin més ràpid. Aquest procés pot provocar deformitats espinals als peixos, i ocasiona un greu problema de benestar per als individus afectats.

La densitat que mantenen a les piscifactories sol anar d'acord amb la necessitat de producció de l'empresa i a la capacitat màxima del tanc, més que en funció de les característiques socials de cada espècie. Això fa que en ocasions hi hagi problemes de territorialitat i agressivitat entre els individus. L'amuntegament excessiu també pot provocar danys a les aletes i els fa vulnerables a infeccions.

Amb l'objectiu de millorar la higiene alimentària de les persones, els peixos criats d'aquesta manera s'han de manipular en diverses ocasions pel personal de les instal·lacions, per marcar-los o vacunar-los, per exemple, cosa que provoca molt estrès per a aquests animals. La presència de depredadors al voltant, suposa també una font potencial d'estrès, així com la qualitat de l'aigua en la qual se'ls manté.

L'aqüicultura està regulada per la Directiva 98/58/CE del Consell, de 20 de juliol de 1998, relativa a la protecció dels animals en les explotacions ramaderes i la Directiva 2006/88/CE del Consell, de 24 d'octubre de 2006, relativa als requisits zoonitaris dels animals i dels productes de l'aqüicultura, i a la prevenció i el control de determinades malalties dels animals aquàtics de requisits zoonitaris de productes de la aquicultura.

Tant els productes de la pesca com els de l'aqüicultura han de seguir el Reglament (UE) N° 1379/2013 del Parlament Europeu i del Consell, d'11 de desembre de 2013, per al qual s'estableix l'organització comú de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura. Tanmateix, encara queda molt camí per protegir aquests animals del patiment que la pesca els comporta.

TRANSPORT I SACRIFICI

Els processos de càrrega, descàrrega i transport d'animals vius, afecta també els peixos quant a la temperatura a la qual es mantenen, la densitat i el tracte rebut. És comú deixar els animals diversos dies sense menjar abans de ser sacrificats.

En el cas de la pesca, els animals es descarreguen als vaixelles i es deixa que morin asfixiats tal com arriben, o bé, el que sol ser més habitual, és que es col·loquin en gel fins a morir per hipotèrmia. Poden passar diverses hores fins que això succeeixi, especialment si es posen en gel, que alenteix el procés i fa que els peixos agonitzin, essent encara conscients del que està passant. Altres vegades, abans de morir asfixiats, els apunyalen o els obren en canal en viu, per buidar-los per dins i treure'n les vísceres, sense cap tipus d'analgèsia o anestèsia. Segons l'espècie poden tardar entre 65 i 250 minuts en morir si se'ls deixa asfixiar, o bé entre 25 i 65 minuts si s'evisceren.

En el cas de l'aqüicultura, hi ha quelcom de normativa quant al sacrifici dels animals, però fa referència als de dimensions grans, en els quals es recomana l'atordiment previ per percussió (mitjançant un cop al cap) o xoc elèctric. Això pot ser un greu problema de benestar si els encarregats de fer-ho no disposen de formació suficient o hi ha algun error al procés, ja que els animals seguiran conscients al moment en què els matin.

També es venen animals vius en molts establiments, cosa que posa encara en més risc aquests animals, que s'asfixien lentament, famolencs i acaben vius en aigua bullint, com ara les llagostes.

A pesar de l'existència del Reglament (CE) N° 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança, els requisits no es contemplen. Tampoc el Reglament (CE) N° 1/2005 del Consell, de 22 de desembre de 2004, relatiu a la protecció dels animals durant el transport i les operacions connexes, especifica res sobre aquests animals.

Hi ha un codi sanitari per als animals aquàtics, elaborat per la OIE, en el qual es tracta les recomanacions quant a l'atordiment i sacrifici dels peixos, però no és obligatori complir-ho.

PRESÈNCIA DE PEIX EN ALTRES PRODUCTES

Malgrat que la forma més coneguda de consum de peixos i altres animals englobats en aquesta categoria sigui l'alimentària, s'ha de tenir en compte que amb parts d'aquests animals es fabriquen altres coses: farina, oli de peix, pinsos, biodièsel, quitosan, pigments naturals, etc.

Per exemple, amb les restes òssies s'obté el col·lagen, molt utilitzat a la indústria farmacèutica i cosmètics, gelatines i salses. Amb la pell es fa cuir per vestimenta; amb el cartílag de tauró fan càpsules i cremes; dels òrgans interns n'extreuen enzims que serveixen per als productes de neteja i amb les dents d'alguns peixos es fan peces d'artesanía.

Informació complementària

[Llei 3/2001, de 26 de març, de Pesca Marítima de l'Estat.](#)

[Codi de Conducta per a la Pesca Responsable del Departament de Pesca i Aqüicultura de la FAO.](#)

[Informe del Consum Alimentari a Espanya del MAPAMA.](#)

[El estat mundial de la pesca i la aqüicultura de la FAO.](#)

[Scientific Opinion: General approach to fish welfare and to the concept of sentience in fish d'EFSA.](#)

[Worse things happen at sea: the welfare of wild-caught fish de Fish Count.](#)