ALLIANCE™
(https://www.globalseafood.org)

Responsible Seafood ADVOCATE

Health & Welfare

Los productores de peces se benefician de técnicas de sacrificio humanitarias

1 May 2017
By Nicki Holmyard

Al explorar alternativas a los agentes calmantes, los productores de salmón reportan una calidad mejorada del producto

Salmón del Atlántico cultivado siendo preparado para ser procesado poco después de la cosecha. Foto cortesía de Marine Harvest.

Aproximadamente 1.000 millones de peces son criados y sacrificados en la UE cada año, de acuerdo con Compassion in World Farming, una organización que sugiere que la mayoría son beneficiados de maneras que considera “inhumanas e ilegales … la gran mayoría se deja sofocar, o son sacrificados mientras está plenamente consciente en maneras que causan inmenso sufrimiento.”

Sin embargo, la legislación de la UE exige que a los peces cultivados se les evite el dolor innecesario, la angustia o el sufrimiento en el sacrificio y, desde finales de los años noventa, se han desarrollado sistemas manuales y automatizados cada vez más eficaces para alcanzar este objetivo. Los agentes calmantes, como los que contienen isoeugenol, un derivado del aceite de clavo, también se utilizan en algunos países, para minimizar el estrés antes de la cosecha.

El sacrificio humanitario puede definirse como un sacrificio que minimiza el sufrimiento. El principio clave para la acuacultura es hacer que los peces queden inmediatamente inconscientes e incapaces de sentir dolor, una condición que debe persistir hasta que estén muertos.

Información sobre el bienestar de los peces durante el aturdimiento y el sacrificio es ofrecida por el Código Sanitario para Animales Acuáticos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Todos los Estados miembros de la UE son signatarios, pero lo interpretan de diferentes maneras para sus propias directrices de sacrificio.

(https://limsontrading.com/en-ca/)

Además, el Panel de Salud y Bienestar Animal de la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) ha publicado estudios y asesoramiento sobre el sacrificio para salmón del Atlántico, trucha arco iris, lubina, dorada, carpa, anguila, atún y rodaballo.

Más visible para los consumidores son las normas Freedom Food Assured – para el salmón del Atlántico y la trucha arco iris – de la Sociedad Real para la Prevención de la Crueldad a los Animales (RSPCA), que incluyen el bienestar durante el transporte o el sacrificio.

La capacidad de [minimizar] el hacinamiento en nuestros corrales más pequeños, y un corto tiempo entre un pez nadando en la jaula y su sacrificio, es el método de cosecha disponible que es más favorable al bienestar.

La Asociación de Sacrificio Humanitario ofrece asesoramiento exhaustivo sobre métodos de sacrificio y manejo previo a la cosecha, incluyendo el retiro de alimentos, el hacinamiento, el uso de anestesia, y los beneficios y desventajas de diferentes métodos de aturdimiento y sacrificio.

La OIE y la EFSA sugieren que, una vez desarrollados adecuadamente para especies individuales, el aturdimiento por percusión o eléctrico, seguidos por un método de sacrificio manual o automático, por disparo (atún de granja), o penetración punzo-penetrante, todos tienen el potencial de ser humanitarios. El uso de anestésicos de calidad alimentaria como Aquí-S, también puede tener el potencial de ser humanitario, aunque su uso en la cosecha es limitado en la UE.

La OIE también señala que se utilizan comúnmente otros métodos para sacrificar peces, aunque se ha demostrado que todos ellos resultan en pobres condiciones de bienestar.

La lubina y la dorada son en su mayoría sacrificados en la granja y se sabe que son asfixiados en el aire, así como a través de enfriamiento en agua helada. Algunas embarcaciones más grandes utilizan sistemas de aturdimiento eléctrico, que ahora están en desarrollo para su uso en pequeñas embarcaciones y tienen el potencial de transformar los procedimientos de cosecha.

Las carpas también son asfixiadas en el aire en muchas granjas. Algunos de los métodos utilizados para sacrificar las anguilas incluyen la inmersión en un baño de amoniaco o sal – ilegal en Alemania – el uso de sal más hielo, decapitación, o degollamiento. El equipo para el aturdimiento eléctrico de la

tilapia en agua está disponible comercialmente.

Se están llevando a cabo investigaciones sobre los métodos de sacrificio más humanitarios para los peces de granja, y aún se deben resolver cuestiones técnicas fundamentales para algunas especies.

La Comisión de la UE ha estado consciente por mucho tiempo de las deficiencias en el sistema, pero una encuesta y un informe comisionado sobre los métodos de cosecha en los países de la UE, junto con recomendaciones para mejorar el sacrificio de los peces respaldado por una legislación enmendada, ya está retrasado más de dos años.

Las conclusiones del reporte, que se publicarán más tarde este año, serán presentadas a una reunión de la comisión con los estados miembros este mes.

El nuevo Consejo Asesor de Acuacultura (AAC) considera que tiene un papel que desempeñar para encontrar formas prácticas de facilitar el sacrificio humanitario de todos los peces cultivados, junto con la elaboración de normas y códigos de buenas prácticas.

Asistido por tecnología automatizada

En Marine Harvest Scotland, los métodos de cosecha más recientes se basan en un proceso completamente automatizado, que se ha desarrollado con el bienestar óptimo de los peces en mente, de acuerdo con el Gerente de Soporte de Negocios, Steve Bracken.

“Todos nuestros peces son cosechados siendo bombeados directamente a los barcos de transporte, y luego son enfriados en el viaje de regreso a nuestra estación de cosecha en Mallaig. Esto también tiene el efecto de calmarlos, lo que significa que no es necesario utilizar agentes calmantes,” dijo.

“Una vez bombeados a la estación de cosecha, entran en un proceso automatizado en el que son aturdidos por percusión y luego son desangrados, seguido por el cercenamiento de la aorta. La cadena de enfriamiento continúa bombeando los peces procesados en tanques de lodo de hielo, con una proporción de pescado a hielo de 2:1 que asegura que los peces lleguen a nuestra unidad de procesamiento secundario a 2 grados C.”

Los productores independientes de salmón escocés, Loch Duart, creen que la cosecha del lado de la jaula es el estándar de oro para el bienestar de los peces.

“La capacidad de [minimizar] el hacinamiento en nuestras jaulas más pequeñas, y un tiempo corto entre un pez nadando en la jaula y su sacrificio, es el método de cosecha disponible más favorable al bienestar,” explicó el director de ventas Andrew Bing.

“Todo el proceso desde entrar en la jaula hasta ser aturdido en la actualidad toma alrededor de 6 a 8 segundos. Auditorías de terceros han respaldado estas afirmaciones de bienestar y nuestros clientes se benefician de un rigor mortis más largo y de una vida de anaquel más larga,” dijo.

Este año, Loch Duart va un paso más allá, automatizando el proceso de cosecha al lado de la jaula. La compañía cree que esto mejorará el bienestar en el sacrificio al reducir el tiempo de hacinamiento y cosecha en un 75 por ciento, y al reducir la fatiga del operador, lo que puede afectar la eficiencia.

“Hemos hecho una extensa investigación sobre mejoras a través de la automatización y estaremos contratando nuevas tecnologías a partir de mayo de 2017,” dijo Bing.

Los requisitos de exportación impulsan cambios

En Nueva Zelanda, la compañía de salmón más grande recientemente aceleró un nuevo método automatizado de cosecha, después de que la Food and Drug Administration (FDA) rechazó la entrada de varios embarques de salmón a los Estados Unidos.

Se encontró que los envíos en cuestión contenían isoeugenol, a partir del sedante Aqui-S usado durante el proceso de cosecha.

Según el presidente ejecutivo de New Zealand King Salmon, Grant Rosewarne, la compañía había estado exportando a los Estados Unidos por más de 20 años sin incidentes, pero la interpretación reciente de la legislación allí ahora considera que el producto no debe ser utilizado en la cosecha de salmón. Sin embargo, el producto está en proceso de ser licenciado por la FDA y es el tema de un programa de Investigación de Drogas de Animales Nuevos (INAD).

El problema con la FDA se resolvió rápidamente, pero fue un catalizador importante en King Salmon cambiando a un sistema basado en bombas, que remueve la necesidad de un agente calmante. También ha permitido a la empresa acelerar el proceso de cosecha. La bomba de peces Aqua-Life BioStream BP120 puede procesar hasta 5.000 peces por hora. Los peces son aturdidos, sangrados y luego se deslizan en buques tanque de gran capacidad que contienen lodo de hielo para mantenerlos en condiciones óptimas para el transporte a los centros de procesamiento.

Sea cual sea el método utilizado para cosechar y sacrificar los peces, hay el consenso de que el procedimiento de aturdimiento correcto y eficiente resultará en una mejor calidad de la carne. Reducirá la apariencia de carne suave, grietas, moretones y pérdidas en escala, y mejorará la vida útil de anaquel en comparación con los sistemas tradicionales de cosecha. El aturdimiento mecánico o eléctrico también mejora las condiciones de trabajo del personal y reduce la posibilidad de lesiones repetitivas.

@GAA_Advocate (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author

NICKI HOLMYARD

Nicki Holmyard ha escrito sobre la industria de los productos de mar por más tiempo de lo que ella se preocupa de recordar! Una pescetaria comprometida, ella es también socio en la primera granja de mejillón completamente cultivada costa afuera del Reino Unido.

Copyright © 2025 Global Seafood Alliance

All rights reserved.