

## PISCICULTURA

La UNE 173300 surge de la voluntad de contar con un procedimiento de trabajo y supervisión para el bienestar de los peces durante su sacrificio. El objetivo es que éste sea lo más incruento posible y que no cause dolor, angustia o sufrimiento evitables a los peces.

# Guía de prácticas correctas para el sacrificio



**Elena Ordozgoiti**  
Secretaría  
CTN 173  
Dirección de  
Normalización  
Asociación  
Española de  
Normalización,  
UNE

**H**ablar de bienestar de los peces durante el sacrificio puede resultar paradójico pero tiene todo el sentido. Los seres humanos somos omnívoros y nos alimentamos de frutas, verduras, legumbres. Y también de otros seres vivos que hay que sacrificar. El sacrificio de animales criados en cautividad es un proceso de dimensiones industriales que debe realizarse de manera ordenada, bajo parámetros de productividad y rentabilidad pero también respetando los requisitos higiénicos que permitan la obtención de un alimento salubre y aplicando las mejores técnicas disponibles para evitar, en todo lo posible, el sufrimiento.

La sensibilidad de la ciudadanía, en las sociedades evolucionadas, conscientes y participativas alcanza también a los peces criados mediante modelos de piscicultura, ya sea marina o continental. La Norma UNE 173300 *Piscicultura. Guía de prácticas correctas para el sacrificio*, publicada a finales de 2016, aborda esta cuestión desde un punto de vista técnico y riguroso, teniendo en cuenta el estado

del arte de la tecnología así como la información científica, disponible en lo relativo a la percepción y reacción de los peces frente a las distintas etapas del sacrificio.

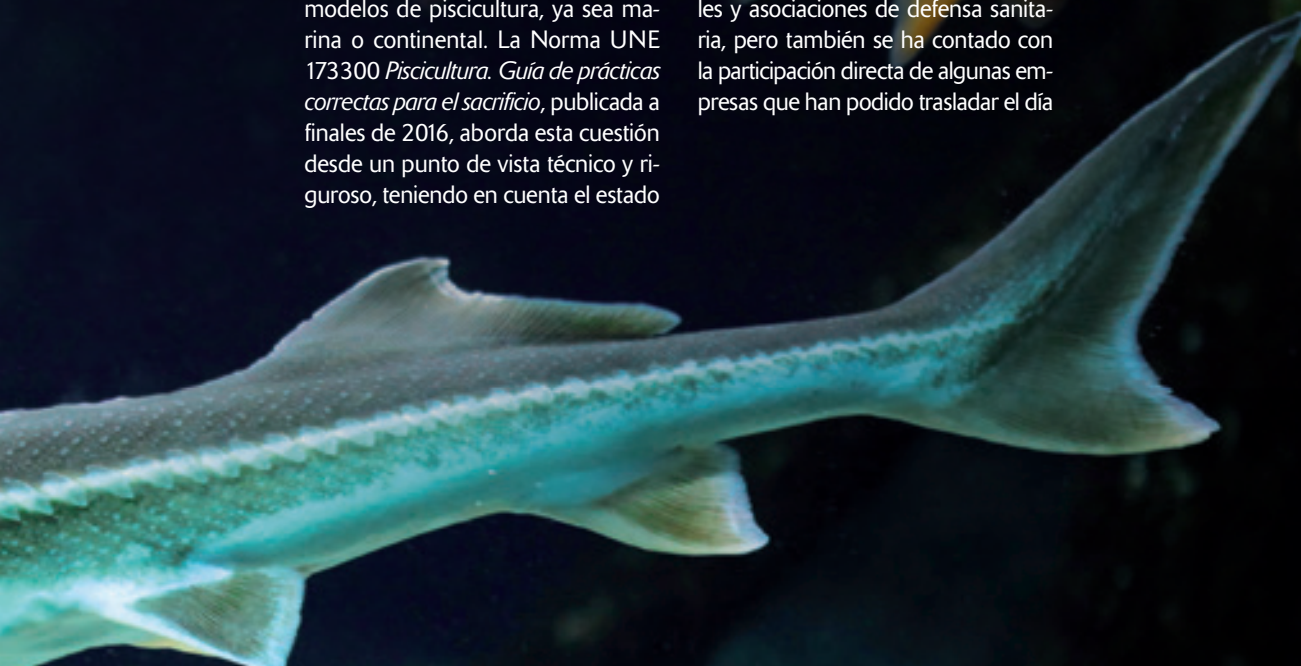
### CTN 173

La Norma UNE 173300 ha sido elaborada en el Comité Técnico de Normalización CTN 173 *Procesos y productos de acuicultura*, con el impulso de la Dirección General de Ordenación Pesquera del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) que respalda así la iniciativa de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR).

En su elaboración ha participado una amplia representación de actores del sector. Los productores, a través de sus asociaciones empresariales y asociaciones de defensa sanitaria, pero también se ha contado con la participación directa de algunas empresas que han podido trasladar el día

a día de su actividad. La Administración Pública ha estado representada por expertos de distintas Subdirecciones generales del MAPAMA así como de Comunidades Autónomas con intensa actividad piscícola que han contribuido con su realidad. En el comité también han participado representantes del sector comercializador, centros de investigación, universidades, sindicatos y organizaciones defensoras de los derechos de los animales.

En definitiva, el CTN 173 ha constituido un grupo plural que ha mantenido un debate muy rico en torno a una cuestión sensible y que ha dado luz a un documento comprometido con que se adopten las mejores medidas disponibles para evitar el dolor y reducir al mínimo el sufrimiento de los peces durante el proceso del sacrificio. ▶▶



La norma incluye requisitos de formación para el personal, así como de instalaciones y equipos puesto que su diseño es fundamental para minimizar el estrés de los peces

## PISCICULTURA



### ► Bienestar animal

La Norma UNE 173300:2016 toma como referencia el Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), y más concretamente su capítulo sobre bienestar en el aturdimiento y sacrificio de los peces. También se fundamenta en parte del Reglamento (CE) 1099/2009 del Consejo relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza y del Reglamento 1/2005 del Consejo relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.

Esta Guía establece las prácticas correctas para el aturdimiento y el sacrificio de los peces de acuicultura destinados al consumo humano y de sus operaciones conexas y deja claro que no exime a los operadores del cumplimiento de otros requisitos legales obligatorios, como por ejemplo, los relativos a la higiene alimentaria. Es aplicable, tanto a la piscicultura marina como a la continental para las siguientes especies: lubina, dorada, trucha, rodaballo, esturión, corvina y lenguado.

La norma surge de la iniciativa de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España y con el impulso del MAPAMA



Con el inicio de los trabajos de normalización se puso en evidencia que era necesario definir ciertos términos, que representan etapas previas al sacrificio, y que son muy importantes para el entendimiento

entre profesionales y como paso previo al consenso. Estos términos son ayuno, concentración, despesque, traslado previo al sacrificio y aturdimiento, y su definición puede consultarse en la tabla 1.

**Tabla 1**

### ■ Definiciones de etapas previas al sacrificio

Especies incluidas en la norma



#### ATURDIMIENTO:

todo proceso inducido deliberadamente a los peces que les cause la pérdida de conciencia y sensibilidad sin dolor, incluido cualquier proceso que provoque la muerte instantánea.

#### AYUNO:

periodo durante el que no se aporta alimento a los peces antes del sacrificio para permitir que su tracto digestivo se vacíe.

#### CONCENTRACIÓN:

proceso mediante el que se aumenta la densidad de peces en su unidad de cultivo en los momentos inmediatamente previos al despesque.



### Requisitos

Entre los requisitos que la norma establece se encuentran los relativos a la capacitación del personal que participe en cualquiera de las operaciones que se concatenan, con el fin último del sacrificio y que puedan afectar al bienestar de los peces.

La norma da a la formación una especial relevancia estableciendo unos conocimientos básicos sobre el conjunto de operaciones del proceso del sacrificio y su potencial impacto en el

La norma especifica la periodicidad de la formación y la supervisión de los trabajadores que se incorporan a un puesto de trabajo por primera vez

bienestar de los peces pero también una serie de competencias en función de la actividad específica dentro del proceso que se vaya a desempeñar. Además, especifica la periodicidad de la formación y no se olvida de la supervisión de los trabajadores que se incorporan a un puesto de trabajo por primera vez, y cuya falta de experiencia podría repercutir en sufrimiento innecesario sobre los peces.

Otro bloque importante en la norma es el dedicado a las instalaciones y equipos cuyo diseño y correcto funcionamiento son esenciales para minimizar el estrés en los peces. El estrés puede llegar a producirse por diversas causas como pueden ser atrapamientos, lesiones o la falta de oxígeno. Un buen diseño de las instalaciones y equipos así como su correcto mantenimiento contribuyen de forma inequívoca a que todo el proceso se desarrolle en las mejores condiciones posibles y sin incidencias.

La norma pasa por todas y cada una de las etapas previas al sacrificio y por el sacrificio en sí, indicando los métodos y técnicas admisibles sin dejar de ser un documento directo,

considerado por sus redactores como de fácil aplicación por las empresas, que es el objetivo final.

En definitiva, la norma repasa todos los aspectos fundamentales del proceso del sacrificio de las especies mencionadas. Da pautas y clarifica conceptos constituyéndose en el primer documento guía específico sobre el tema de carácter voluntario. Es un documento novedoso y puntero, que va por delante de la legislación aplicable, con espíritu de renovación y mejora, ya que queda abierta la posibilidad de su revisión y actualización en tanto se disponga de nueva información relativa a las técnicas utilizables en el sacrificio o información científica sobre las reacciones de los peces.

Cuanto más amplia sea la implantación de la Norma UNE 173300, mayor será el nivel de madurez de la industria española y la sociedad en este tema. La norma es certificable por tercera parte, por lo que una marca de certificación añadiría un criterio más para que el consumidor final pueda distinguir y decidir en el punto de venta los peces que desea añadir a su compra. ▶



RODABALLO

LUBINA

LENGÜADO

ESTURIÓN

#### DESPEQUE:

extracción de los peces de su unidad de cultivo en la que se ha realizado el ayuno y la concentración con el objetivo de su sacrificio.

#### TRASLADO PREVIO AL SACRIFICIO:

movimiento de peces dentro de una misma explotación, desde la unidad de cultivo hasta el lugar de aturdimiento. (Nota: puede suponer un desplazamiento de hasta varios centenares de metros)