

# **La producció de foie gras:**

*ètica i legislació en una producció alternativa.*

**Karen Larrosa  
Laura Noguera  
Pilar Oliva**

*Ètica i legislació  
5è de Veterinària, curs 2014-2015*

## ÍNDIX

RESUM.....	2
<b>I. INTRODUCCIÓ.....</b>	<b>3</b>
<b>II. ANTECEDENTS.....</b>	<b>3</b>
Història.....	3
Situació actual .....	4
<b>III. EL FOIE .....</b>	<b>5</b>
Definició.....	5
Els animals .....	5
<b>IV. EL SISTEMA PRODUCTIU .....</b>	<b>6</b>
Cicle productiu: cria, recria , engreix i sacrifici .....	6
Fase de cria.....	6
Fase de recria.....	6
Fase d’engreix .....	6
Sacrifici .....	7
<b>V. ALIMENTACIÓ FORÇADA .....</b>	<b>7</b>
<b>VI. LEGISLACIÓ ACTUAL .....</b>	<b>7</b>
Catalunya.....	7
Espanya .....	8
Unió Europea .....	9
Mundial .....	12
<b>VII. CONSULTES A DIFERENTS SECTORS.....</b>	<b>12</b>
Experts i veterinaris a nivell mundial.....	12
Opinió de veterinaris .....	13
Professionals.....	14
<b>VIII. CONCLUSIONS.....</b>	<b>15</b>
<b>IX. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>16</b>
<b>ANNEX I .....</b>	<b>18</b>
<b>ANNEX II.....</b>	<b>22</b>

## RESUM

L'origen de la producció de foie gras es remunta fa 4.500 anys gràcies als egipcis i aquesta pràctica s'ha heretat civilitzacions rere civilitzacions fins al dia d'avui.

Actualment, a Europa es practica exclusivament a 5 països: França, Bulgària, Espanya, Hongria i Bèlgica, essent França el major productor i exportador a nivell mundial. D'altra banda, a nivell mundial, la producció de foie està centrada en: Estats Units, Xina, Mèxic, Ucraïna i Canadà, mentre que el consum es dóna especialment al Japó, Estats Units, Suïssa i Dubai.

Normalment s'utilitzen els mascles d'ànecs i d'oques, els quals s'enfronten a un cicle productiu amb les següents fases: cria (fins la 3<sup>a</sup> setmana vida); recria (a l'exterior, fins als 4 mesos d'edat, amb alimentació *ad libitum*); engreix (fins als 4,5 mesos, amb alimentació forçada) i finalment, sacrifici amb 7 kg de pes (500-600 g fetge) a la mateixa explotació.

L'alimentació forçada és un dels handicaps d'aquesta producció. És una pràctica que es realitza durant la fase d'engreix, la qual consisteix en l'administració de quantitats creixents de blat de moro mitjançant la introducció d'un tub de 20-30 cm per l'esòfag. Depenent del sistema utilitzat, aquesta pràctica pot durar entre 2 i 60 segons, i es realitza dues vegades al dia.

A nivell català, no existeix cap normativa comunitària, de manera que s'aplica la legislació estatal i europea. A nivell espanyol, recobren importància els Reials Decrets 1084/2005 i 348/2000. A més, Espanya ha ratificat 3 recomanacions provinents del Consell d'Europa. En l'àmbit europeu, tots els Estats membres han de complir una normativa general sobre el benestar animal (Directiva 98/58/CE), no obstant, cada país s'ha adaptat a aquesta, permetent o no la producció. Curiosament, on no es permet la producció, el foie és consumeix. A nivell mundial, l'idioma dificulta la recerca de legislació, però a grans trets, cal dir que existeix una elevada variació legislativa.

La opinió de veterinaris d'arreu del món és variable però molts d'ells fan una dura crítica al sistema d'alimentació forçada, identificant-lo com a: cruel, inhumà i poc ètic. Així mateix, la falta de sensibilitat dels treballadors, de benestar i de llibertat vers aquests animals són altres de les desaprovacions dels veterinaris.

D'altra banda, un expert en benestar animal opina que a Espanya s'importen productes que no assegurin les mateixes exigències en aquest àmbit, perjudicant a la producció nacional. Per contra, un altre expert opina que tot i ser cert, aquest fet no és excusa per no complir la normativa de benestar espanyola, i que en tots els casos, és imprescindible oferir uns mínims de benestar animal.

El treball, s'ha realitzat equitativament per les tres components del grup:

Karen Larrosa i Romero amb DNI 47175433 H

Laura Noguera i Solans amb DNI 47982329 M

Pilar Oliva i Vidal amb DNI 78089054 Y

## I. INTRODUCCIÓ

Quan se'ns va plantejar la tipologia de treball a realitzar, vam considerar una bona opció tractar sobre la producció de foie gras. Una de les premisses per a elaborar-lo, era integrar diferents coneixements i aspectes com la ètica, la legislació actual, així com la opinió d'experts i de professionals sobre un tema d'interès per part de les autores. Dins el món veterinari, estem interessades especialment en la producció animal i vam veure una possibilitat de treball en l'àmbit de la producció de foie gras, ja que és un tema interessant des d'un punt de vista ètic i a nivell legislatiu. El factor decisiu en la elecció d'aquest tema fou la manca de coneixements adquirits durant la nostra carrera en comparació amb altres espècies de producció animal com són el porcí, boví i en menor mesura oví i cabrum, espècies majoritàries al nostre territori.

Durant la recerca bibliogràfica per elaborar el treball, ens han sorgit dubtes i incerteses, i ens vam proposar conèixer exactament fins a quin punt la producció de foie gras està regulada per normativa, a quin nivell, i si aquesta és la mateixa per tots els països productors de foie gras o existeixen diferències a nivell mundial.

Els objectius d'aquest treball són:

- Caracteritzar i conèixer el sector de la producció de foie gras: antecedents, evolució i situació actual a nivell mundial.
- Conèixer la legislació actual que regula la producció de foie gras a nivell de Catalunya, Espanya, Unió Europea i mundial.
- Avaluat el grau de coneixement sobre el sistema productiu a diferents nivells: experts i veterinaris d'arreu del món.

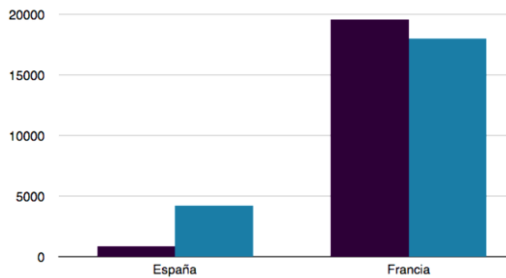
## II. ANTECEDENTS

### Història

La producció de foie gras es remunta a fa més de 4.500 anys. Les vores del riu Nil eren un punt de pas en la migració d'oques i ànecs. Els egipcis van observar la gran capacitat d'aquestes aus per acumular reserves abans d'afrontar un llarg viatge. Des de llavors, es van començar a alimentar aquestes amb figues, fet representat a les tombes egípcies. Aquesta tradició va ser continuada pels jueus, amb la intenció d'obtenir greixos que havien de substituir el greix del porc. Després van ser els grecs, i posteriorment els romans, qui varen continuar amb la tradició fins la caiguda de l'imperi romà, la qual va fer desaparèixer el consum de foie gras. Van ser els àrabs al segle XV qui reinicia el consum de foie gras. A partir de llavors, Cristóbal Colon importa blat de moro, el qual ràpidament substituïa a les figues en l'alimentació dels ànecs i oques. La tradició es va perpetuar en les generacions reials i a partir del segle XVII-XVIII aquest també va ser utilitzat pels treballadors, donada la gran quantitat de reserves aportades. En el segle XIX, es perfeccionen els procediments d'esterilització, afavorint el comerç arreu del món, convertint-se en patrimoni culinari i cultural de França, gràcies a les bones condicions del territori. Bàsicament són petites explotacions que no podien permetre's la producció de bovins, però sí de palmípedes. L'oca va ser l'animal clau fins la segona guerra mundial i després l'ànec la va substituir.

## Situació actual

A Europa, únicament es produeix foie gras a cinc països: França, Bulgària, Espanya, Hongria i Bèlgica. Aquests països, constitueixen la Federació Europea de Foie Gras “Euro Foie Gras” des del 2008. Bulgària és la segona productora de foie gras d'ànec. Com a primer productor es troba França. Sens dubte és el major productor i exportador de foie gras. A França, aquesta indústria sacrifica anualment unes 700.000 oques i 37 milions d'ànecs i produeixen unes 20.000 tones de foie gras. A Espanya, es consumeixen unes 4.200 tones de foie gras a l'any i d'aquestes, 850 són produïdes a nivell nacional (figura 1). La resta de foie que es consumeix, arriba als establiments gràcies a la importació de països com França, Bulgària i Hongria.



**Figura 1.** Gràfic representatiu de la producció (blau fort) i consum (blau fluix) de foie gras a Espanya i a França l'any 2012.

Tal i com es pot observar a la taula 1, la producció mundial de foie gras està molt centrada a la UE:

**Taula 1.** Producció de foie gras en diferents països de la UE.

PAÍS	Producció anual (tones)	
	2010	2011
França	18500	19100
Bulgària	2600	2600
Espanya	850	850
Bèlgica	23	23
Hongria	800	800
<i>Total</i>	<i>22850</i>	<i>23300</i>

A nivell mundial, la producció està centrada als EE.UU, Xina, Mèxic, Ucraïna i Canadà. No obstant, el consum fora de la UE es centra en països com Japó, EEUU, Suïssa i Dubai; països que, contradictòriament, tenen una legislació molt estricta per a la seva producció.

**Taula 2.** Distribució de les explotacions productores de foie gras i cens d'aquestes en diferents comunitats autònomes d'Espanya al 2012.

Comunitat	Nº Granges	Nº d'ànecs
Aragó	2	180.000
Castella i Lleó	4	95.000
Catalunya	11	127.300
Galícia	1	500
Navarra	15	750.000
País Basc	1	950
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>1.153.750</b>

Tal i com es pot observar a la taula 2, al 2012, a nivell estatal existien 34 explotacions dedicades a alguna de les fases de producció (cria, cria, engreix) d'ànecs per a l'elaboració de foie gras.

### III. EL FOIE

#### Definició

Segons el Reglament (CE) N° 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen les normes de desenvolupament del Reglament (CE) N° 1234/2007 del Consell pel que fa a la comercialització de carn d'aus de corral:

« El fetge de l'oca o d'ànecs de les espècies *Cairina muschata* o *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* que s'hagin engreixat de tal manera que es produeix una hipertròfia cel·lular adiposa al fetge. Les aus a les quals s'extreguin aquests fetges hauran hagut de ser completament sangrades i els fetges han de presentar un color uniforme. »

Els fetges tindran el següent pes:

- els d'ànec tindran un pes net mínim de 300 grams,
- els d'oca, un pes mínim de 400 grams.

Segons l'organització internacional *Igualdad animal* (organització dedicada a la defensa dels animals i actualment present a Alemanya, Espanya, Índia, Mèxic, Regne Unit i Veneçuela):

El foie gras és el fetge gras que s'obté d'aus palmípedes (generalment oques o ànecs), sotmesos a alimentació forçada. Com a conseqüència d'aquest procés, el tamany del fetge d'aquests animals augmenta ràpidament -i pot assolir fins a 10 cops el seu tamany normal-, adquirint una coloració groguenca, forma arrodonida i consistència pastosa.

Segons la legislació europea actual, per a que un fetge d'au pugui ser considerat "foie gras", ha de complir amb els següents requisits:

- El fetge ha de pesar un mínim de 250g en el cas dels ànecs i 400g a les oques.
- Les aus s'han d'haver engreixat mitjançant un procés d'alimentació forçada.

Queda fora de la consideració de "foie gras", per tant, tots els fetges amb un pes inferior o que no hagin sigut obtinguts mitjançant el procés d'engreixat.

#### Els animals

A Espanya, per a la producció de foie gras s'utilitzen exclusivament ànecs mascles de la raça *Mulard* (figura 2). Aquesta varietat està especialment seleccionada per la seva capacitat d'engreix i la resistència al procés d'engreixat. Aquests ànecs són individus estèrils que s'han obtingut a partir de la hibridació entre una femella *Pekín* i un mascle *Barberie*.



**Figura 2.** Il·lustració d'ànecs de la raça *Mulard*.

A diferència dels mascles, les femelles presenten un fetge més petit i amb un major nombre de nervis i venes. Per aquest motiu, no s'utilitzen en la indústria espanyola. El destí de les femelles sol ser la exportació a altres països per tal de comercialitzar la seva carn però en altres casos, són eliminades del sistema productiu després del seu naixement.

D'altra banda, la utilització d'oques per a la producció de foie gras al sistema productiu actual espanyol, és poc rentable ja que són animals més grans i la comercialització de la seva carn és més limitada.



**Figura 3.** Il·lustració d'oques productores de foie gras.

## IV. EL SISTEMA PRODUCTIU

### **Cicle productiu: cria, recia , engreix i sacrifici**

Actualment podem considerar que el procés productiu del foie a Espanya s'origina a les plantes incubadores de França. És allà on els ànecs *Mulard* un cop han sortit de l'ou són sexats i seleccionats. Com ja s'ha comentat anteriorment, les femelles no són tan eficaces com els mascles i la majoria són eliminades en aquest moment. Segons bibliografia, el mètode que habitualment s'utilitza per sacrificar les femelles és una màquina, coneguda vulgarment com "maceradora". Aquesta, disposa d'unes ganivetes afilades que giren contínuament a gran velocitat, triturant els animals a mesura que els operaris les van introduint un cop fet el sexatge.

Un cop finalitzat aquest procés, els ànecs s'introdueixen en capsas i són transportats a les granges de cria espanyoles a través de camions.

#### **Fase de cria**

El procés de cria s'inicia un cop arriben els ànecs a les granges (de < 24hores a 21 dies d'edat). En aquesta fase, els ànecs s'allotgen en naus climatitzades ja que requereixen unes condicions especials. Els animals només presenten un lleuger plumó i precisen una temperatura similar a la que els hi proporcionaria la seva mare en estat natural. Un cop els hi creixen les plomes (3<sup>a</sup> setmana de vida aprox.) ja estan preparats per sortir a l'exterior i suportar temperatures més baixes. És aquí quan es comença el procés de recia a l'aire lliure.

#### **Fase de recia**

En aquesta fase els ànecs es traslladen a corrals ubicats a l'aire lliure on hi romandran 9 setmanes aproximadament (fins als 4 mesos d'edat aprox.). A l'inici d'aquesta fase, els ànecs tenen lliure accés a l'aigua i són alimentats *ad libitum* i la ració està composta de diferents cereals.

#### **Racionament**

A partir de la 5<sup>a</sup> setmana de recia, es limita l'accés dels ànecs al menjar, de manera que s'alimenten un sol cop al dia i s'intercala amb dies complets de dejú. Aquest fet, augmenta la voracitat dels ànecs acostumant-se a ingerir grans quantitat de menjar en poc temps. Al final d'aquest procés, les aus hauran dilatat suficientment el pap, preparat per la següent etapa, i el fetge passa d'uns 65 a uns 90 g de pes.

#### **Fase d'engreix**

Comença quan els animals tenen 4 mesos de vida. El temps de durada i l'alimentació depèn de cada explotació, però ve marcat per l'elevada mortalitat d'aquests animals conforme s'apropa la fi d'aquesta fase.

La intenció de l'alimentació forçada no es res més que provocar una esteatosi hepàtica al fetge d'aquests animals, la qual, comporta un deteriorament de les cèl·lules que formen els teixits del fetge.

### **Sacrifici**

Un cop finalitzada l'etapa anterior, el fetge d'aquests animals haurà passat a tenir una mida d'uns 500-600 g de pes, i l'ànec uns 7Kg aproximadament. En aquest moment, els ànecs són trets de les gàbies i enviats a l'escorxador, que sol estar annex a les instal·lacions d'engreix. El motiu d'això és que el transport dels ànecs augmentaria molt la mortalitat d'aquests, donat que es tracta d'animals emmalaltits.

A l'escorxador són atordits mitjançant una descàrrega elèctrica. Posteriorment, es degollen i són penjats per a que es dessagnin. Després s'escalden en aigua calenta per facilitar el desplomat posterior. Finalment, són refrigerats per realitzar el espejament i l'elaboració posteriors.

## **V. ALIMENTACIÓ FORÇADA**

El període d'alimentació forçada dura entre 12-17 dies, durant els quals, els ànecs són alimentats 2 vegades al dia a través d'un sistema mecanitzat. Les oques són alimentades 3 cops al dia durant 15, 18 o fins i tot, 21 dies. Els ànecs es comencen a alimentar amb 190 g i finalitzen amb 450 g abans del sacrifici, donat que la quantitat va sent augmentada paulatinament durant el procés.

L'aliment es basa en blat de moro bullit, greixos que ajudaran a introduir-lo i com a lubricant i, sal; o també es possible utilitzar una pasta a base de farina de blat de moro (47%), aigua (43%) i una petita porció de blat de moro en gra. Tant amb una dieta com amb l'altra, l'animal acabarà ingerint 11Kg de blat de moro. El menjar és subministrat a la força a través d'un embut amb un tub d'uns 20 - 30cm i mitjançant un sistema mecànic/elèctric o manual, es forçarà l'entrada del blat de moro per l'esòfag.

La pràctica consisteix en que el treballador ha d'agafar l'animal del coll, introduint el tub per l'esòfag i l'aliment dins d'aquest. Amb un sistema elèctric, es tarden uns 45 - 60 segons, mentre que en un sistema mecànic es fa en 2 - 3 segons. Durant aquesta pràctica, s'ha de tenir molta cura en no provocar danys a l'esòfag, fet que podria comprometre la vida de l'animal. Un cop finalitzat, els animals poden presentar dificultats per moure's.

Les complicacions derivades d'aquesta pràctica són: ferides o inflamació del coll per una brusca inserció del tub d'alimentació, per un aliment massa calent, hematomes, perforacions, o inclús l'asfíxia si l'aliment s'introdueix a la tràquea.

## **VI. LEGISLACIÓ ACTUAL**

### **Catalunya**

Les condicions per a les produccions d'aus que no són gallines ponedores o pollastres de carn (considerades per la normativa "altres produccions avícoles") com són les explotacions d'ànecs o



oques per a l'obtenció de foie gras, no tenen una normativa comunitària. S'aplica doncs, la legislació estatal i europea.

## Espanya

La Indústria de la producció de foie gras està regulada pel Reial Decret 1084/2005, del 16 de setembre, de ordenació de l'avicultura de carn on es regulen alguns aspectes de benestar animal, modificat pel Reial Decret 692/2010, del 20 de maig.

A l'apartat "d" de l'article 4 (*Condicions mínimes que han de complir les explotacions avícoles de carn*) d'aquest Reial Decret, s'exposa que les explotacions han de complir sense perjudici del que disposa la normativa vigent, les condicions mínimes fixades en relació a les condicions de benestar de l'aviram. Es fixa que cal complir en tots els casos amb la normativa actual, especialment el Reial decret 348/2000, pel qual s'incorpora a l'ordenament jurídic la Directiva 98/58/CE del Consell, relativa a la protecció dels animals en les explotacions ramaderes.

Les explotacions han d'assegurar les condicions mínimes de benestar. Aquestes, estan descrites a l'annex I del Reial Decret 1084/2005, i s'especifiquen les condicions mínimes de benestar de l'aviram per a la producció de carn. A l'apartat "B" (condicions específiques) de l'annex I, s'exposa que és aplicable el que disposen les següents recomanacions:

- Recomanació relativa als ànecs domèstics (*Anas platyrhynchos*), adoptada el 22 de juny de 1999.
- Recomanació relativa a l'ànec mut o de Berberia (*Cairina moschata*) i els híbrids d'ànec mut i d'ànecs domèstics (*Anas platyrhynchos*), adoptada el 22 de juny de 1999.
- Recomanació relativa a les oques domèstiques (*Anser anser f. domesticus*, *Anser cygnoides f. domesticus*) i els seus encreuaments, adoptada el 22 de juny de 1999

Espanya, a més dels requisits generals que s'han de complir a totes les explotacions ramaderes (R.D. 348/2000), ha firmat i ratificat una sèrie de Recomanacions del Consell d'Europa dedicades a diferents espècies o tipus d'animals, entre ells, els destinats a la producció de foie gras.

Segons les recomanacions, molts dels sistemes actuals no responen a les necessitats bàsiques i essencials dels animals comprometen així, el benestar d'aquests. Posen de manifest que caldria desenvolupar nous sistemes de cria i adaptar els existents d'acord amb les disposicions del conveni europeu per garantir al màxim les condicions de benestar animal. Les tres incorporen una part de la Directiva 98/58/CE del Consell i concretament especifica que no s'han d'autoritzar mètodes d'alimentació ni additius alimentaris que puguin causar lesions, angoixa o malalties pels animals ni els que puguin comportar estats físics o fisiològics perjudicials per la salut i benestar dels animals.

Concretament es parla del foie gras a les recomanacions de l'ànec muc o de Berberia i a la de les oques domèstiques. Es posa de manifest la preocupació derivada del no compliment de les normes bàsiques de benestar animal en aquestes produccions, exigides pel Conveni Europeu. També exposa que els països que autoritzin la producció de foie gras, haurien de fomentar els estudis relatius als aspectes de benestar i a la investigació de mètodes alternatius que no utilitzin l'alimentació forçada. Segons les disposicions complementàries d'aquestes dues recomanacions, fins que no existeixin nous resultats científics sobre els mètodes alternatius i en matèria de benestar animal, la producció de foie gras només s'hauria de practicar allà on existeixi actualment i únicament segons les normes previstes

en la legislació nacional. En tots els casos, les autoritats competents hauran de vigilar aquesta producció amb l'objectiu de garantir el compliment d'aquestes recomanacions.

#### Benestar dels animals a la granja:

A Espanya, les primeres normes sobre la protecció animal són del 1883. Una Ordre Reial establia que els professors, entre les seves tasques docents, havien d'inculcar als seus alumnes, sentiments de "benevolència" cap als animals.

La normativa general bàsica en matèria de benestar que especifica els requisits generals que s'han de complir a totes les explotacions ramaderes és el Reial Decret 348/2000 del 10 de març, pel qual s'incorpora a l'ordenament jurídic la Directiva 98/58/CE, que inclou els principis de provisió d'establulació, menjar aigua i tracte adequat a les necessitats fisiològiques i etològiques dels animals, d'acord amb l'experiència adquirida i els coneixements científics. També inclou els requisits que han de complir els cuidadors dels animals.

Segons aquesta Reial Decret, totes les explotacions han de complir una normativa general que estableix com s'han de mantenir els animals a les explotacions. A més de complir els requisits sobre les instal·lacions i el maneig (subministrament d'aigua i aliment, mutilacions...), els ramaders han de registrar al llibre d'explotació els tractaments veterinaris que s'administren als animals i han de tenir els coneixements necessaris per atendre'ls.

Les condicions per a la producció d'animals utilitzats en l'obtenció de foie gras estan fixades per les recomanacions del Consell d'Europa. Aquest, a través de l'elaboració de Convenis, Acords i Recomanacions, contribueix a la creació d'un espai legal comú europeu. Sovint aquests textos s'utilitzen com a referents a tot el continent i constitueixen la base per la modificació i harmonització de les legislacions dels diferents països. Espanya hi va entrar a formar part l'any 1997. Actualment existeixen cinc convenis bàsics en relació al benestar animal. Aquests, són importants pel seu caràcter vinculant i perquè freqüentment la Unió Europea els utilitza com a document base en l'elaboració de normativa sobre aquest tema. S'han elaborat Recomanacions en diferents espècies d'animals de producció: bovins, ovelles, cabres, aus domèstiques (*Gallus gallus*), estrussos, emús i ànecs domèstics, ànec crioll o de Berberia (*Carina moschata*) i els híbrids de l'ànec crioll i del domèstic (*Anas platyrhynchos*), oques domèstiques (*Anser anser f.domesticus*, *Anser cygnoides f.domesticus*) i els seus creuaments.

### **Unió Europea**

Tot i que la legislació és diferent en funció de cada país, hi ha una normativa general sobre el benestar animal que afecta a tots els Estats membres de la UE:

- El Conveni del Consell d'Europa sobre la protecció dels animals en les explotacions ramaderes (1976) afecta a tots els Estats membres perquè tots l'han ratificat. A l'article 3 de la Convenció especifica que "Els animals han de ser allotjats i proveïts d'aliment, aigua i atenció de manera que, tenint en compte la seva espècie i grau de desenvolupament, adaptació i domesticació, s'adeqüi a les seves necessitats fisiològiques i etològiques d'acord amb l'experiència i coneixement científic".
- El Comitè Científic sobre Salut Animal i Benestar Animal de la UE va publicar el 16 de desembre de 1998 un informe sobre la producció de foie gras "*Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*". Aquest explica la fisiologia de les oques i dels

ànecs, el mètode d'alimentació que cal aplicar per aconseguir el fetge gras i les conseqüències físiques i psicològiques que comporta aquest procés d'alimentació forçada. A més, s'estandarditza el mètode de producció per aconseguir el foie gras. També, informa de les conseqüències socioeconòmiques que hi podrien haver si es millorés el benestar d'aquests animals i es proposen alternatives de mètodes de producció a l'alimentació forçada.

- La Directiva 98/58/CE del Consell de 20 de juliol de 1998 relativa a la protecció dels animals en les explotacions ramaderes. S'encarrega de les disposicions necessàries que ha d'adoptar el propietari o criador dels animals per assegurar el benestar d'aquests en els diferents tipus de producció, inclosa la producció de foie gras. A més, es faran inspeccions als Estats membres a càrrec de veterinaris de la Comissió per tal de verificar el compliment de la Directiva.
- En el marc del Conveni Europeu per a la protecció dels animals en les explotacions ramaderes, es van aprovar dues recomanacions per a la protecció dels ànecs i oques criades per a la producció de foie gras el juny de 1999. Aquestes recomanacions parlen de la necessitat de prohibir l'ús de petites gàbies individuals (utilitzades actualment) i mantenir les aus en grups socials. Estableixen que aquesta prohibició hauria d'haver entrat en vigor el 31 de desembre de 2004 amb els nous allotjaments o com a molt tard el 31 de desembre de 2010 per a tots els allotjaments. Requereixen, també, més investigació per desenvolupar tècniques alternatives que no necessiten alimentació forçada per a la producció de foie gras. S'estableix que fins que no hi hagi evidències científiques sobre mètodes productius alternatius i aspectes de benestar, la producció de foie gras només està permesa on es practica de manera corrent i només d'acord amb les normes establertes a la legislació nacional.

A continuació es presenten els països on la producció de foie gras està permesa i on està prohibida amb les seves normatives respectives.

#### Països on la producció de foie gras està permesa

Aquests són França, Bulgària, Hongria, Espanya i Bèlgica per ordre de major a menor productor.

**FRANÇA:** és el *Code rural* qui regula a través de la llei “*Loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole*” (*version consolidée au 19 février 2014*) la producció de foie gras. A l'*Article 74 del Chapitre 1er del Titre IV* s'exposa “Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. On entend par foie gras, le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisé par gavage”. Per tant, es protegeix la producció de foie gras perquè es considera que pertany a la cultura i gastronomia francesa i s'especifica que ha d'estar elaborat amb fetge d'ànec o oca encebats per mitjà d'una sonda.

**BULGÀRIA i HONGRIA:** tot i ser productors de foie, no s'ha trobat la legislació que regula aquesta matèria en anglès. La dificultat de comprensió de la normativa amb l'idioma del país originari ha limitat la realització d'aquest punt.

**ESPANYA:** s'ha especificat anteriorment.

**BÈLGICA:** també és el *Code rural* belga el que regula aquesta producció mitjançant la llei “*Loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux*”. L'*arrête royal du 8 décembre 2010* modifica l'*arrête Royal du 25 avril 1994* per implementar l'*article 36, 10°*, de la *Loi du 14 août 1986*.

Aquesta llei estableix: tota la informació que ha de declarar el propietari a qui s'encarrega del benestar dels animals; les dades que hi ha de constar al registre de l'explotació; l'obligació de designar un veterinari que supervisi la sanitat i el benestar dels animals; el certificat de formació en benestar animal que han de tenir les persones encarregades de l'alimentació forçada; les infraccions i càstigs,

així com els requisits de les instal·lacions i de les pràctiques durant l'alimentació forçada per garantir al màxim el seu benestar.

A més, el Comitè permanent de la convenció europea sobre la protecció dels animals durant l'engreix ha fet la recomanació "*Recommandation concernant les canards de barbarie (Cairina moschata) et les hybrides de canards de barbarie et de canards domestiques (Anas platyrhynchos) adoptée par le Comité Permanent le 22 juin 1999*". On es fa referència a les seves característiques biològiques (article 2), al manteniment i inspecció (articles del 3 al 7), a les condicions dels recintes, edificis i equips (articles del 8 al 10), a les recomanacions de com portar l'explotació (articles del 11 al 20), als canvis de genotip i fenotip (articles 21 i 22) i al sacrifici (articles 24 i 25).

#### Països on la producció de foie gras està prohibida

A la resta de països no mencionats en l'apartat anterior es prohibeix la producció de foie gras a nivell estatal. Tot seguit es presenten les normatives d'alguns d'aquests països:

**ALEMANYA:** la llei de protecció dels animals "*Tierschutzgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006, das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 28. Juli 2014 (BGBl. I S. 1308) geändert worden ist*" prohibeix l'alimentació forçada.

##### **Zweiter Abschnitt Tierhaltung**

*Wer ein Tier hält, betreut oder zu betreuen hat,*

- 1. muss das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen,*
- 2. darf die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden,*
- 3. muss über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung des Tieres erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen.*

Traducció:

Qui té cura dels animals,

1. Ha d'alimentar-los d'acord a la seva naturalesa i necessitats.
2. No restringir la possibilitat de l'animal a moure's i evitar el sofriment i dany causat.
3. Nutrició, atenció i comportament dins de l'allotjament apropiats. El personal ha de tenir els coneixements i habilitats necessàries.

**ANGLATERRA:** es prohibeix la seva producció a partir de la interpretació de la normativa de benestar animal "*2007 N° 2078 The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007*". *Schedule 1 General conditions under which farmed animals be kept:*

- *Article 22:* parla de que els animals han de ser alimentats amb una dieta sana, adequada a la seva edat i espècie. Subministrar els aliments en quantitat suficient per a mantenir un bon estat de salut, satisfer les seves necessitats nutricionals i promoure el benestar.
- *Article 23:* parla de que no se'ls ha d'administrar aliments o substàncies líquides mitjançant un mètode o que continguin cap substància que pugui causar patiment o lesió innecessaris.

**ITÀLIA:** la prohibició s'estableix pel Decret de Llei "*Decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 146 Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.*"

##### **Mangimi, acqua e altre sostanze**

*14. Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro eta' e specie e in quantita' sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.*

Especifica que, els animals han de ser alimentats amb una dieta saludable, adequada a la seva edat i espècie, i amb una quantitat suficient per mantenir-los en un bon estat de salut i satisfer les seves necessitats nutricionals. Els aliments o líquids subministrats no han de causar sofriments o danys innecessaris.

**SUISSA:** l'informe anual del Consell General sobre les activitats de Suïssa al Consell d'Europa de 1999 publicat el 12 de gener de 2000 afirma que aquesta pràctica és contrària a la protecció dels animals, basant-se amb la Llei federal suïssa sobre la protecció dels animals del 9 de març de 1978.

Els següents països prohibeixen l'alimentació forçada, a no ser que el seu estat de salut ho requereixi, per mitjà de l'*Acta de Benestar Animal*, prohibint així la producció de foie gras: Holanda (1992), Luxemburg (1965) i Noruega (1974).

Els següents països prohibeixen l'alimentació forçada, a no ser que el seu estat de salut ho requereixi, per mitjà de l'*Acta de Protecció Animal*, prohibint així la producció de foie gras: Dinamarca (1991), República Txeca (1993) la defineix com "crueltat cap als animals" i Polònia (1997).

Remarcar que, als països on la producció de foie està prohibida, el seu consum està permès.

## **Mundial**

A nivell mundial nombrosos països han prohibit la producció de foie gras. A continuació es detallen alguns dels països que han establert aquesta mesura així com l'any i la legislació que ho regula:

**ARGENTINA:** a partir de la Resolució 413/2003 a l'agost de 2003 es prohibeix la producció de foie gras perquè considera que l'alimentació forçada és un maltractament o acte de crueltat cap als animals.

**ISRAEL:** a l'agost de 2003, el Tribunal Suprem d'Israel va ordenar al Ministeri d'Agricultura d'Israel la prohibició de l'alimentació forçada d'oques i ànecs, fent-se efectiva el 31 de març de 2005. Però, la llei no es va aplicar fins al febrer de 2006. La majoria de les activitats de protesta van ser a càrrec de l'Organització dels drets dels animals, la qual també s'encarrega del seguiment de la prohibició i dels arxius de queixes contra les granges que duen a terme l'alimentació forçada il·legal.

**TURQUÍA:** prohibeix l'alimentació forçada dels animals el 24 de juny de 2004 després de promulgar la Llei de Protecció Animal nº 1/323.

**ESTAT DE CALIFÒRNIA (EEUU):** al setembre de 2004 es firma la llei que prohibeix la venda i producció de foie gras a partir de l'1 de juliol de 2012.

**ÍNDIA:** la importació de foie gras va ser prohibida sota la notificació de la Direcció General del Comerç Exterior el 3 de juliol del 2012.

## **VII. CONSULTES A DIFERENTS SECTORS**

### **Experts i veterinaris a nivell mundial**

A continuació es presenten les opinions de diferents experts veterinaris així com diferents aportacions d'Organitzacions mundials (Europa i Amèrica), Comitès científics, d'ètica...

A l'annex II, es poden consultar les declaracions.

### **Opinió de veterinaris**

Respecte a les valoracions sobre les granges franceses, hi han vàries opinions al respecte:

Erika Sullivan, veterinària de Canadà denuncia que els animals són tractats sense cura i amb patiment, per la qual cosa creu que si els humans veiessin del tipus de sistema de producció utilitzat per l'obtenció del foie gras, aquests no el consumirien.

Katherine van Ekert, presidenta del institut veterinari d'ètica animal d' Austràlia explica que els animals es troben privats de les seves llibertats i comportament fisiològic, i fa especial èmfasi en la mala pràctica que fan els treballadors en el moment de l'alimentació forçada.

Rosemary Elliot, veterinària d' Austràlia que forma part del institut veterinari d'ètica animal, s'afegeix a la opinió de les veterinàries anteriors, i denuncia especialment que es fa emmalaltir als animals amb una pràctica inadequada com és la alimentació forçada mitjançant la qual els animals pateixen molt estrès i inclús es pot observar una gran quantitat de sang en acabar d'alimentar-los.

Pel que fa a les granges espanyoles, Bernard Rollin, veterinari d'Estats Units exposa la falta de sensibilitat moral i indiferència que s'observa en els treballadors quan apliquen l'alimentació forçada en les aus.

D'altra banda, les valoracions generals sobre la producció de foie gras concloues pel Comitè Científic Europeu de Salut i benestar Animal és que l'alimentació forçada, tal i com es practica, és perjudicial pel benestar animal, amb l'afegit que hi ha evidències que l'estructura i funció del fetge es veuen gravement compromeses. D.J. Alexander, membre del comitè, puntualitza que la única manera d'evitar-ho és prohibint la producció, importació, distribució i venda de foie gras. D'altra banda, Yvan Beck, doctor en medicina veterinària per la Universitat de Liège (Bèlgica) anomena que donat que els fets anomenats anteriorment són verídics, el debat real és si són acceptats o no.

La postura que adopta American Veterinary Medical Association continua a la mateixa línia, fent una forta crítica a l'alimentació forçada d'aquestes aus.

Ian J.H.Duncan, catedràtic en benestar animal (Canadà) creu que la producció del foie gras és cruel i inhumana basant-se en dos aspectes primordials; per una banda, el patiment i malestar produït com a conseqüència de l'alimentació forçada, així com l'obtenció d'aus obeses i emmalaltides per obtenir un producte final. Així mateix, Lynn R. Dustin i Wendy Jensen, veterinaris d'Estats Units es sumen a la opinió anterior, emfatitzant que el fetge emmalaltit d'aquestes aus, és venut com un producte de luxe als consumidors.

De la mateixa manera, Christine Nicol, professora de benestar animal de la Universitat de Bristol, Ward B. Stone, patòleg d'animals salvatges d'Estats Units, Christine Van Berchem, veterinària de Bèlgica i René Zayan, professora d'etiologia de Bèlgica, coincideixen en que la pràctica realitzada en la producció de foie gras és inacceptable i cruel sense tenir en compte l'ètica moral o el benestar d'aquests animals.

## **Professionals**

A continuació s'exposen dues opinions de dos grans professionals en l'àmbit del benestar animal, però amb visions molt diverses sobre la producció de foie. A l'annex I es pot consultar la notícia de premsa completa.

*Veure Annex I. Notícia premsa*

... «Gosálvez opina que cuando se legisla sobre este asunto están pesando más ciertos intereses: “Los condicionantes que impone la ley parecen servir al bienestar animal, pero a lo mejor de lo que se trata es de limitar la competencia que llega de otros países, donde no se exigen normas de sacrificio, por ejemplo”. Para colmo, opina este catedrático, “Europa no tiene posibilidad de detectar todo eso, así que, al final, nuestros ganaderos o agricultores, pagan el pato porque ellos sí tienen que cumplir una normativa mientras compiten con otros que no la cumplen”, se queja.»

«Le responde Xavier Manteca, doctor en veterinària, del departamento de Ciencia Animal de la Universidad Autónoma de Barcelona: “Desde los años setenta disponemos de muchos trabajos de investigación y de protocolos de evaluación para medir el bienestar animal: utilizamos una combinación de comportamiento, fisiología, salud y producción”, explica. “La legislación al respecto no se basa solo en evidencias científicas, también en la percepción de los consumidores y en el compromiso con ciertos intereses”, dice. Reconoce Manteca que es difícil para Europa controlar productos de otras procedencias, pero cree que eso no debe ser excusa para “tratar de legislar incorporando el bienestar animal en la política ganadera”. Y cree que si el consumidor no paga más por consumir alimentos de procedencia ética es porque no está convencido de la información que se le proporciona sobre ello o porque considera que no debe hacerlo. “Yo no quiero que me den a elegir entre pagar más barato por un pescado de río contaminado o más caro por otro de río limpio. Sencillamente creo que el río no debe estar contaminado”. »

Luis Fernando Gosálvez Lara, catedràtic de la Universitat de Lleida, exposa que mentre que a nivell Europeu hi ha una normativa en termes de benestar animal per les aus destinades a foie gras, als nostres mercats i botigues està arribant el mateix producte d'altres països on les exigències en termes de benestar no són equiparables, així que, finalment els més perjudicats acaben sent els nostres productors.

D'altra banda, Xavier Manteca, catedràtic de la Universitat de Barcelona, opina que les mesures aplicades en benestar són el fruit d'una combinació entre comportament, fisiologia, salut i producció, de manera que aspectes com la percepció dels consumidors i el compromís dels consumidors és important i són considerats en el benestar d'aquestes aus. D'altra banda, reconeix que no es pot controlar tot el producte que entra a Europa, però conclou que aquest fet no pot ser utilitzat com una excusa per no aplicar les mesures de benestar necessàries.

## VIII. CONCLUSIONS

Inicialment es pretenia caracteritzar el sector del foie gras a Catalunya però la dificultat en l'obtenció de dades fiables (cens d'animals, nombre d'explotacions i ubicació...) ha comportat que no sigui possible la realització d'aquest punt. Pels altres sectors com el porcí, boví, oví i cabrum, i d'aus no alternatives, es disposa de dades en registres anuals oficials. Creiem que seria convenient una millora en la gestió d'aquestes dades a nivell estatal.

Molts estudis científics disponibles daten de la dècada del 1990, avui en dia, la investigació i els avenços en aquest àmbit són escassos.

En quant a legislació, ens ha sorprès que a nivell comunitari no existeixi cap regulació específica per aquesta producció. També volem destacar la diversitat legislativa, tant a la Unió Europea com a nivell mundial. En aquest sentit, trobem incoherent que certs països amb limitacions legals força estrictes en quant a benestar animal i conseqüentment en la producció de foie, siguin un dels primers importadors i consumidors d'aquest producte. A nivell mundial, ens hem trobat amb dificultats alhora de comprendre els textos legislatius de certs països. Seria convenient que, almenys, totes les normatives tinguin la versió amb anglès.

La legislació estatal en aquesta producció es basa amb el R.D. 348/2000 i en una sèrie de Recomanacions redactades pel Consell d'Europa i que Espanya ha ratificat. Aquestes recomanacions tenen l'objectiu d'harmonitzar i homogeneïtzar les condicions del sistema de producció del foie gras a tot Europa.

En els orígens de la producció de foie, a l'antic Egipte, ja s'utilitzava la tècnica de l'alimentació forçada tal i com es coneix avui dia. Ens sorprèn que després de 4.500 anys, aquesta pràctica tant criticada per una gran part de la població, no s'hagin buscat altres mètodes alternatius, i hagi estat acceptada per totes les civilitzacions durant tants anys.

Les diferents opinions de veterinaris i professionals analitzades, coincideixen en que l'alimentació forçada no és una pràctica ètica i no respecta el benestar dels animals. Volem destacar, que no hem trobat cap opinió a favor d'aquest tipus de producció intensiva. Molts experts, creuen que la producció de foie gras basada amb l'alimentació forçada, és una pràctica a prohibir. A més, hi ha altres mètodes de producció alternatius per obtenir aquest producte que no es basen amb aquesta pràctica d'alimentació forçada. Ara bé, degut a les limitacions d'extensió del present estudi, aquestes no s'han pogut tractar.

Ens hagués agradat obtenir un nombre d'opinions significatives dels consumidors de foie gras, i tot i que finalment no s'ha pogut treballar en aquest punt, després d'haver realitzat el treball, estem d'acord en que molts d'aquests consumidors, si coneixessin el sistema de producció d'aquestes aus, dubtarien molt a l'hora de consumir-lo. En aquest sentit, creiem que s'hauria de prohibir definitivament a tots els països l'alimentació forçada d'aquests animals. Per tant, s'hauria de prohibir la producció, importació i venda d'aquest producte no essencial, que sens dubte, en la majoria dels casos no es produeix de forma ètica ni es garanteixen les condicions mínimes de benestar animal.



## IX. BIBLIOGRAFIA

### Legislació

- Decreto legislativo, attuazione della direttiva 98/58/CE relativa allà protezione degli animali negli allevamenti. Italy, 26 mar 2001.
- Loi n° 2006-11 d'orientación agricole. France, 6 du janvier 2006.
- Loi relative à la protection et au bien-être des animaux. Belgique, 14 août 1986.
- Recomendación relativa a los gansos domésticos (*anser anser f. domesticus*, *anser cygnoides f. domesticus* y sus cruces. Comité Permanente, 22 de junio de 1999.
- Recomendación relativa a los patos criollos o de berbería (*cairina moschata*) y a los híbridos de patos criollos y de patos domésticos (*anas platyrhynchos*). Comité Permanente, 22 de junio de 1999.
- Reglament núm. 543/2008 pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell en relació amb la comercialització de carn d'aus de corral. Comissió europea. Europa, 16 de juny de 2008.
- Reglament núm. 1234/2007 pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles. Consell europeu. Europa, 22 d'octubre de 2007.
- Regulation n° 2078 the welfare of farmed animals. England, 2007.
- Resolución 413/2003. Argentina.
- Swiss federal act on animal protection. Switzerland, 9 mar 1978.
- Tierschutzgesetz in der Fassung, das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 28. Juli 2014 (BGBl. I S. 1308) geändert worden ist. Germany, 18 mai 2006.

### Pàgines web

- Arte y ciencia del buen comer. Enciclopedia gourmet. [Internet]. 2006. [actualització 13 nov 2006]  
Disponible a:  
[http://www.delbuencomer.com.ar/index\\_archivos/hisoriadefoiegras.htm](http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/hisoriadefoiegras.htm)
- BBC news. Israel court cans foie gras farms. [Internet] 2003. [actualització 13 aug 2003]  
Disponible a:  
<http://news.bbc.co.uk/2/hi/business/3146835.stm>
- European enforcement network of animal welfare lawyers and commissioners. [Internet]  
Disponible a:  
<http://lawyersforanimalprotection.eu/national-animal-welfare-legislation/>
- Gómez, X. Igualdad animal. La indústria del foie gras a Catalunya al descobert [Internet]. 2012 [actualització: 5 jul 2012].  
Disponible a:  
[http://www.foiegras.cat/informe\\_foiegras\\_catalunya.pdf](http://www.foiegras.cat/informe_foiegras_catalunya.pdf)

- Granjas de foie gras. Un investigación de igualdad animal. Expertos. [Internet].  
Disponible a:  
<http://www.granjasdefoiegras.org/index.php>
- India bans foie gras. [Internet]. 2014. [actualització 5 jul 2014]  
Disponible a:  
<http://www.ndtv.com/article/india/india-bans-foie-gras-553382>
- Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. Animales de granja. [Internet].  
Disponible a:  
<http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/bienestanimal/animales-de-granja/>
- Mora, X. La Producción de patos en España. [Internet]. 2014 [actualització 18 feb 2014].  
Disponible a:  
<http://agrinews.es/2014/02/18/la-produccion-de-patos-en-espana/>

Article de premsa

- Morán, C. El consumidor ético y el dilema del foie. El país. 2012 Des.

## ANNEX I

NOTÍCIA PUBLICADA AL DIARI *EL PAÍS* (17-12-12)

### *El consumidor ético y el dilema del 'foie'*

**La sanción al restaurante Mugaritz revela el creciente interés por el bienestar animal  
La forma de producción enfrenta a empresas grandes y artesanales  
La normativa excesiva ahoga a los pequeños**

Carmen Morán

¿Sabe usted cocinar? No vale freír unos rollitos de primavera congelados y acompañarlos de una guarnición en tarrina de plástico calentada al microondas. No, no. Cocinar. Es decir, transformar productos frescos en un buen plato del día. ¿Sabe o no? Cada día menos personas pueden responder con un sí. Especialmente quienes viven en esos nuevos apartamentos americanos donde, dicen, ya no hay siquiera una pequeña *kitchen*, basta con una nevera y un microondas. Quienes no saben cocinar, o no pueden, acabarán comiendo precocinados. Y los modos de vida van por ese camino.



Pero también crecen en número aquellos que apuestan por alimentos de temporada, cercanía entre el productor y el consumidor, animales que no hayan sido maltratados, sustitución del *catering* escolar por comida preparada de forma tradicional, sostenibilidad en las exportaciones e importaciones; lo llaman alimentación ética. Sus expectativas, a veces ilusorias, chocan con los intereses de la gran industria, a veces aplastante. Quizá es posible desandar el camino hasta que se encuentren en un virtuoso punto medio.

*Embuchado tradicional para engrasar el hígado de oca, la única práctica admitida para hablar de foie gras. / DAVID SILVERMAN (GETTY)*

La sanción impuesta la semana pasada al restaurante guipuzcoano Mugaritz por cierta normativa sanitaria incumplida y la suspensión cautelar del sacrificio de palmípedas a la granja que le surtía de *foie gras* ilustra bien la batalla que están librando unos y otros por los hábitos de consumo. En este caso coinciden dos vértices del debate: por un lado, el maltrato animal, con el engorde de las ocas y su sacrificio sin aturdimiento previo; por otro, el estrangulamiento de las explotaciones familiares, con menos recursos pero más sostenibles y cercanas al consumidor.

El consumidor a menudo desconfía de la información que recibe

El eurobarómetro muestra el creciente interés de los consumidores europeos por el bienestar animal. También al otro lado del Atlántico, California se ha convertido en el primer Estado en prohibir el consumo de *foie gras* por la crueldad que entraña la obtención clásica de este producto. Pero el bienestar animal, algo que, en principio, parecería de sentido común, también encierra un buen debate. “Sobre este asunto se legisla con una base científica de poca profundidad. Medir el estrés de los animales, por ejemplo en el transporte, no es fácil: los niveles que se aprecian en un perro que va corriendo tras un conejo son los mismos que daría si le están matando a palos”, sostiene el catedrático Luis Gosálvez, del departamento de Producción Animal de la Universidad de Lleida. “Los medidores tienen en cuenta una parte física, pero también existen las circunstancias psicológicas. No hay una forma incontestable de medir todo esto”, añade.

**El pez grande...**

- Este mismo año las grandes empresas conserveras libraron una batalla en Europa para que en el etiquetado no apareciera la procedencia exacta del pescado enlatado. Los negocios artesanales protestaron porque ellos sí sabían con exactitud de dónde procedía su pescado, cómo se capturaba y querían dar esa información a los clientes. Ganaron los grandes.
- El pescado es uno de los productos que llega con más opacidad al mercado, dicen los expertos. Cuando llega. Miles de toneladas se tiran al mar antes del ataque de los barcos para no incumplir las cuotas de captura impuestas por Europa. La organización Niunpezporlaborda.org llama a la ética en este asunto de los descartes. Aliados con algunos de los más famosos cocineros pretenden hacer llegar al público esta información para generar un estado de opinión que contribuya a cambiar las cosas. Algún cocinero ha guisado uno de estos pescados tirados en la orilla para subrayar el despropósito.

Gosálvez opina que cuando se legisla sobre este asunto están pesando más ciertos intereses: “Los condicionantes que impone la ley parecen servir al bienestar animal, pero a lo mejor de lo que se trata es de limitar la competencia que llega de otros países, donde no se exigen normas de sacrificio, por ejemplo”. Para colmo, opina este catedrático, “Europa no tiene posibilidad de detectar todo eso, así que, al final, nuestros ganaderos o agricultores, pagan el pato porque ellos sí tienen que cumplir una normativa mientras compiten con otros que no la cumplen”, se queja.

Le responde Xavier Manteca, doctor en Veterinaria, del departamento de Ciencia Animal de la Universidad Autónoma de Barcelona: “Desde los años setenta disponemos de muchos trabajos de investigación y de protocolos de evaluación para medir el bienestar animal: utilizamos una combinación de comportamiento, fisiología, salud y producción”, explica. “La legislación al respecto no se basa solo en evidencias científicas, también en la percepción de los consumidores y en el compromiso con ciertos intereses”, dice. Reconoce Manteca que es difícil para Europa controlar productos de otras procedencias, pero cree que eso no debe ser excusa para “tratar de legislar incorporando el bienestar animal en la política ganadera”. Y cree que si el consumidor no paga más por consumir alimentos de procedencia ética es porque no está convencido de la información que se le proporciona sobre ello o porque considera que no debe hacerlo. “Yo no quiero que me den a elegir entre pagar más barato por un pescado de río contaminado o más caro por otro de río limpio. Sencillamente creo que el río no debe estar contaminado”.

España importa al día 300.000 kilos de pollo y exporta más de 200.000

A veces ocurre una tercera cosa: que el consumidor, sencillamente, no sabe dónde encontrar esos productos. “Cierto, pero es algo que va mejorando. En Barcelona, por ejemplo, crecen los huertos urbanos, que han pasado de 20 a más de 200 en cinco años, cada vez hay más cooperativas de consumidores para adquirir productos ecológicos y en algunas zonas se empieza a exigir que la comida que llega a las escuelas se compre a los agricultores de la zona”, enumera Javier Guzmán, de VSF (Veterinarios sin Fronteras)-Justicia Alimentaria Global. Proliferan, además, iniciativas que apelan directamente a la ética del consumidor, a otros modos de consumir y, finalmente, de vivir. Por ejemplo, el caso del atún rojo de Balfegó, una empresa catalana que incorpora en sus envíos de pescado a los grandes restaurantes unas etiquetas con unos códigos. El cliente fotografía con el móvil la etiqueta y un sencillo programa incorporado al teléfono le dará información exhaustiva sobre la procedencia del producto, la llamada trazabilidad. El director general de Balfegó, Juan Serrano, no solo defiende “el derecho del consumidor a conocer los detalles”, además cree, y esto es lo interesante, que para la empresa esta iniciativa supone una “ventaja competitiva”.

Otro ejemplo es la Patería Sousa, en Aldea de Pallares (Badajoz), de donde sale *foie gras* digno del primer premio en Francia. Así ocurrió, pero los franceses se enfadaron porque aquellas ocas extremeñas no habían saturado su hígado del modo tradicional, es decir, poniendo un embudo en el pico del animal y alimentándole a lo bestia. La normativa europea, de hecho, no lo considera *foie gras* porque las ocas engrasan su hígado al aire libre: generan reservas energéticas con la falsa ilusión de que emigrarán llegado el momento, algo que ni siquiera se les pasa por la cabeza si están en un espacio reducido. Sousa es una empresa pequeña, familiar, cuyas ventas alcanzan a Estados Unidos y ha renunciado al polémico embuchado. “En Extremadura nunca se ha embuchado y

tener ocas en los cortijos era típico de toda la vida, pero como en esta tierra se ha pasado mucha pena se dejaron de criar, porque una oca come más que una vaca”, dice Eduardo Sousa.

Se puede hacer mejor, como se ve, pero las formas de consumo del mundo occidental muestran, desde luego, ejemplos de grandes despropósitos, que cita de carrerilla Javier Guzmán, de VSF. “España importa 300.000 kilos de pollo al día y exporta más de 200.000; salen 3.500 cerdos vivos al día y entran unos 2.000; de ser un país productor de garbanzos hemos pasado a importar el 87%; el trigo que producimos solo nos daría para consumir desde el 1 de enero hasta el 28 de julio y nuestro pescado solo abastecería el mercado nacional hasta el 8 de mayo”.

Patería Sousa produce 'foie' de primer nivel sin embuchar a las ocas

En cambio, encontramos cerezas en diciembre que vienen de Chile y cualquier verdura o fruta que no es de temporada está en los mercados todo el año. ¿Es esto ético? “Los alimentos importados recorren de media 5.000 kilómetros”, dice. “Eso supone un terrible gasto energético en el transporte y alta contaminación”. “Por eso defendemos un mercado de proximidad, con menos trabas legislativas, que en realidad no son tantas, pero los agricultores creen que las hay, y no es cierto. En otros países, como Italia o Francia, hay más circuitos cortos. Pero en España la gran industria alimentaria, en manos de un puñado de empresas, presiona para que haya normativa que ahogue a los pequeños productores. En 1994 había 140.000 explotaciones ganaderas familiares y ahora 20.000”, pone como ejemplo.

La granja Momotegi, que surtía de *foie gras* al Mugaritz podría ser el ejemplo de pequeña explotación que vende sus productos a un cliente cercano. La asociación animalista Igualdad Animal los denunció y ha conseguido un expediente sancionador: no estaban de acuerdo con las prácticas de embuchado y sacrificio sin aturdir, aunque finalmente la multa ha sido de carácter sanitario. “Solo queremos que esa información sobre el maltrato animal llegue a los consumidores y que estos actúen informados”, defiende Javier Moreno, de Igualdad Animal.

El chef Pedro Subijana, presidente del club gastronómico Eurotoques, que agrupa a los grandes de la cocina, defiende al restaurante sancionado, precisamente por la cercanía del proveedor: “Buscamos al proveedor cercano, al que visitar y controlar la calidad. Entiendo la preocupación del consumidor con la ética, pero las cosas tampoco se pueden sacar de quicio. Todo esto nos lleva finalmente a que lo único bueno es la comida rápida, en lugar de lo artesanal. La gran industria gana, mueve la publicidad y las formas de vida”, asegura.

La menor soberanía alimentaria es un problema grave en muchos países

Desde Veterinarios sin Fronteras luchan para que las compras públicas fomenten los negocios familiares. “Que todo lo que se compre con dinero público para la alimentación en las escuelas, en los hospitales, tenga un componente de proximidad y ecológico que fortalezca a los productores locales. Pero es complicado tumbar la barrera de las grandes empresas productoras y distribuidoras que presionan para que la normativa esté a su favor, porque los pequeños no podrán adaptarse a tantos requisitos”, asegura Guzmán. En efecto, las mejores condiciones para el bienestar animal de las gallinas han provocado el cierre de muchas pequeñas granjas. Son aspectos difíciles de conciliar.

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) tiene una versión distinta: “La industria alimentaria solo trata de adaptarse a la necesidad del consumidor y es la legislación la que nos va marcando el camino. Si hacemos alimentos funcionales es porque así lo demandan”, dicen. Y aseguran que cuando producen a gran escala en países en desarrollo contribuyen con otras iniciativas al bienestar de aquellas poblaciones. “En 40 años la población crecerá en 2.400 millones. Hay que darles de comer”, justifican.

Después de 30 años en la FAO y ahora director de la cátedra de Estudios de Hambre y Pobreza de la Universidad de Córdoba, José Esquinas sabe que no es necesario producir a gran escala para alimentar al mundo. Es más, que puede generar mucha hambre. “Le contaré el caso de Benin. En este país africano hace 25 años había muchos pequeños agricultores y no había hambre. Pero les llegaron recomendaciones internacionales para que produjeran algodón y elevaran su poder de compra, su renta. Así lo hicieron, hasta que, en 2008, llegó la crisis alimentaria y los productos básicos multiplicaron su precio. A esos ciudadanos, a los que sus magros salarios

apenas les da para pagar la comida (emplean el 75% del sueldo en eso) les sobrevino la ruina y el hambre. Pero ya era tarde, habían perdido su antigua forma de producción”. La pérdida de soberanía alimentaria es una de las grandes preocupaciones actuales. En opinión de Esquinas, no es la producción industrial la que asegura la alimentación mundial, puesto que ahora hay hambre habiendo alimentos para casi el doble de la población, sino la soberanía alimentaria. “En España, todavía el 65% de lo que llega a la boca está producido por empresas familiares”, asegura, “pero lo de Benin no es un caso aislado”.

Esquinas aboga por “desarrollar la conciencia del consumidor, que somos todos”. “Podemos cambiar la sociedad transformando el carro de la compra de una forma pacífica en un carro de combate. Comprando de manera que el producto sea bueno, limpio medioambientalmente y justo, sin trabajo esclavo y respetando la identidad cultural que también está en la comida”.

**ANNEX II. OPINIONS D'EXPERTS (veterinaris, professionals, institucions, comitès científics i ètics...) a nivell d'europa i d'amèrica.**

**Valoracions específiques sobre les granges franceses**

**Dra. Erika Sullivan**

***Veterinaria, Canadà.***

«Los patos son alimentados a la fuerza con un tubo metálico que se les introduce por el esófago hasta su buche (estómago). De hecho, el mero acto de “forzarlos”, como se demuestra por la sangre en el aparato que se ve en el vídeo, es una prueba del trauma, de la inflamación y del dolor que esto puede infligir.

El hecho que el operario comente al reportero que la sangre “no es un problema” refleja la incapacidad de los trabajadores para reconocer el sufrimiento.

Los animales luego son matados y sus hígados enfermos son procesados para el consumo humano. Si los humanos tuvieran que ver este vídeo antes de comprar el producto, dudo sinceramente que se vendería.»

**Dra. Katherine van Ekert**

***Presidente – Sentient, The Veterinary Institute for Animal Ethics, Australia.***

«Los patos están encerrados en jaulas repletas, lo que les causa una gran angustia y frustración debido a las limitaciones que imposibilitan la libertad de movimientos y ejercicio así como a mostrar su comportamiento natural.

El uso de la alimentación forzada representa graves riesgos para el bienestar de las aves. La brutal manipulación que muestran los trabajadores, agarrando a los patos por el cuello causan gran dolor y estrés, cosa que se ve por el constante jadeo de las aves y sus intentos por escapar al ver aproximarse a los trabajadores.»

**Rosemary Elliot**

***Veterinaria, Sentient, The Veterinary Institute for Animal Ethics, Australia.***

«Los animales son forzados a alimentarse usando barras metálicas. A los patos se les ve sufriendo estrés como resultado de este procedimiento, abriendo sus picos y jadeando, así como mostrando la típica respuesta “contra el depredador” silbando (gritando) a los trabajadores mientras éstos se aproximan.

Este procedimiento también tiene el potencial de causar traumas significantes y el dolor asociado a la lengua, boca, esófago y buche al introducirles el tubo. Una clara evidencia de esto se ve cuando al extraer el tubo a uno de los patos una gran cantidad de sangre cubre por entero la superficie.

Se puede adivinar el dolor y la incomodidad al tener los tractos intestinales perpetuamente dilatados como resultado de una alimentación excesiva para inducir a altos porcentajes de grasa corporal.

Así mismo, la manifestación del hígado graso deseado (lipidosis hepática) también es una fuente de dolor y malestar; esta condición significa una enfermedad potencialmente mortal.»

### **Valoracions específiques sobre les granges espanyoles**

***Bernard Rollin; Veterinario, Estados Unidos.***

«Lo que destaca más claramente en este vídeo es el marcado retrato de la discrepancia entre nuestras capacidades tecnológicas y nuestras sensibilidades morales. Mientras que el sadismo ha sido ampliamente mostrado en muchos vídeos de atrocidades hacia los animales, este es incluso peor, dado que los trabajadores parecen ser totalmente inconscientes de lo que están haciendo, desarrollando un modelo de indiferencia.»

### **Valoracions generals sobre la producció de foie gras**

**Postura del Comité Científico Europeo de Salud y Bienestar Animal Formado por especialistas en medicina veterinaria, etología, zoología, ciencias agrícolas y neurobiología.**

«Existen evidencias de que la estructura y función del hígado se ven gravemente alteradas y comprometidas en los patos y gansos alimentados a la fuerza. El Comité Científico Europeo de Salud y Bienestar Animal llega a la conclusión de que la alimentación forzada, tal y como se practica actualmente, es perjudicial para el bienestar de las aves.»

**Dr. D.J. Alexander**

***Miembro del Comité Científico Europeo de Salud y Bienestar Animal***

«La única recomendación aceptable que el Comité puede hacer es acabar con la alimentación forzada de patos y gansos. Y la mejor forma de lograrlo es mediante la prohibición de la producción, importación, distribución y venta de foie gras.»

**Yvan Beck**

Doctor en Medicina Veterinaria de la Universidad de Liège, Bélgica.

«La producción de foie gras, sobre todo en las granjas industriales, genera sufrimientos físicos y etológicos a las aves acuáticas. Esto es un hecho. El debate real sobre esta industria es si se acepta o no.»

**Postura de la American Veterinary Medical Association (Associació que representa a més de 82.5000 metges veterinaris als EEUU).**

«La alimentación forzada no tiene en cuenta las preferencias de los animales y su homeostasis o equilibrio interno, físico y psicológico.»



**Ian J.H. Duncan**

*Catedrático en Bienestar Animal, Universidad de Guelph, Ontario, Canadá.*

«En mi opinión, la alimentación forzada de patos y gansos para la producción de foie gras es una práctica cruel e inhumana que debería prohibirse. Hay dos aspectos de esta crueldad:

1. La introducción de alimento por la garganta del ave sobrepasando los límites de su apetito causa dolor y sufrimiento. Asimismo, la introducción de manera regular de un tubo alimenticio hacia el esófago, varias veces al día, dañará inevitablemente el esófago. Cuando se daña el esófago, se agravará el dolor en cada episodio de alimentación forzada.

2. La alimentación forzada tendrá rápidamente como resultado aves obesas y en un estado patológico, llamado lipidosis hepática de enfermedad del hígado graso. No hay duda que en este estado patológico, las aves se sentirán muy enfermas. En mi opinión es completamente anti-ético provocar deliberadamente un estado enfermo a un animal. La obesidad de las aves provocará multitud de otros problemas, desde desórdenes en el esqueleto hasta dificultades de adaptación al estrés térmico y todas acompañadas de una sensación de enfermedad.

Creo que ningún país civilizado debe permitir que continúe esta práctica bárbara.»

**Lynn R. Dustin**

*Veterinario , Bay Area Bird Hospital, San Francisco, California, EEUU.*

«Numerosas lesiones pueden tener lugar durante el proceso de la alimentación forzada. Como se inserta una sonda de alimentación por el esófago, cuando la comida está demasiado caliente puede provocar quemaduras y el tubo puede causar inflamación de la garganta, moretones o perforación del esófago, asfixia, sobre-expansión del esófago y lesiones del cuello, garganta o pecho. Algunas especies de patos se atiborran antes de la migración. Sin embargo, no se atiborran tanto como para provocarse una enfermedad o que sean incapaces de respirar o andar y que sí son el resultado de la alimentación forzada. Tampoco sufren traumatismos repetidos por la introducción del tubo de alimentación.[...] No hay nada de natural en la producción del foie gras. [...] La práctica de la alimentación forzada en un pato para producir hígado graso es en sí misma cruel y debería prohibirse por ley.»

**Wendy Jensen**

*Veterinaria, Concord, New Hampshire, EEUU.*

«Habiendo visto de primera mano el terrible sufrimiento de los patos...confirmado por los informes de autopsia...me veo obligada a concluir que el foie gras es producido a un terrible coste para las aves. El foie gras, considerado como un manjar gastronómico para atraer al paladar, es realmente sólo el tejido enfermo de un animal enfermo torturado.»

**Christine Nicol**

*Profesora de Bienestar Animal, School of Veterinary Science, University of Bristol, UK.*

«Mi opinión sobre la producción de foie gras es clara y se basa en pruebas biológicas. Esta práctica provoca un sufrimiento inaceptable a estos animales. El tema principal es el uso de la fuerza... La producción de foie gras no tiene en cuenta el estado fisiológico del ave, pero implica una alimentación forzada muy distante del punto en el que el ave pararía de forma natural. Esta práctica se repite diariamente durante numerosas semanas, provocando lesiones en la garganta, cambios patológicos en el hígado y la dolorosa dilatación del abdomen, limitando el movimiento.» «La producción de foie gras reduce significativamente

el bienestar... Causa dolor durante y como consecuencia de la alimentación forzada, sensación de malestar ya que el cuerpo lucha para hacer frente a un desequilibrio extremo de nutrientes y malestar debido a la manipulación a la fuerza. El malestar más extremo esta ocasionado por la pérdida de control del mecanismo de regulación homeostático más básico ya que su sistema de control del hambre queda anulado.»

**Ward B. Stone**

*Patólogo de animales salvajes. Departamento de Conservación del Medio Ambiente de Nueva York. Unidad de patología de animales silvestres, Delmar, New York, EEUU.*

«Habiendo visto la patología que ocasiona la producción de Foie Gras, recomiendo enormemente que esta práctica esté fuera de la ley.»

**Christine Van Berchem**

*Veterinaria, Bruselas, Bélgica.*

«No hay duda alguna de que la alimentación forzada les genera un sufrimiento fisiológico y del comportamiento que reduce drásticamente su bienestar... La alimentación forzada constituye una práctica censurable desde el punto de vista ético.»

**René Zayan**

*Profesor de Etología, Université Catholique de Louvain, Louvain-la-Neuve, Bélgica.*

«En resumen, la alimentación auto-forzada no existe en patos en su estado natural y si se observa hiperplagia en un pato de vida común se debe a una conducta patológica sintomática de estrés físico y social. En ningún caso se puede afirmar que la alimentación forzada satisfaga en gran medida una necesidad fisiológica visceral o básica ya que la necesidad de comida de un animal va acompañada de una elección, espontánea o aprendida y una búsqueda activa de comida apropiada para mantener su salud.»