



# L'INFORMATIU

NOTICIES DE LA PESCA RECREATIVA RESPONSABLE

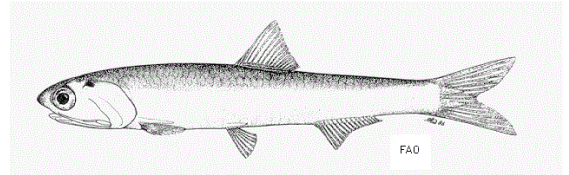
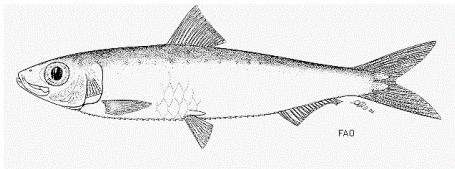
Telèfon/Whastapp: 600 366 022

info@acpr.cat • www.acpr.cat



JULIOL 2020- N°124

## Els petits pelàgics demanen ajuda



La Sardina i el seitó o anxova, no son espècies d'interès per a la pesca recreativa però son l'aliment de gairebé totes les espècies d'interès per la pesca recreativa, ja que en els diferents fases de la seva vida els petits pelàgics visiten el fons marí, les costes, i els diferents ambients de la columna d'aigua on son depredats per a peixos i cefalòpodes.

La capacitat de producció d'ous dels habitants del mar esta directament referenciada a l'aliment que tenen a l'abast els reproductors, a molt menjar molts ous, a poc menjar pocs ous, per tant la manca de petits pelàgics impacta directament en las poblacions de peixos.

Els petits pelàgics s'alimenten de plàncton que es produeix en el mar depenent de rebre els nutrients que aboquen el rius al mar. Sembla que l'ús que fem els humans dels rius no ajuda a que la producció de plàncton, primer els contaminem, després els depurem fins a uns nivells que perden bona part del la carrega nutritiva per a generar plàncton. De totes maneres aquest no pot ser la causa de la baixada d'estocs de Sardina i Anxova ja que al Golf de Sant Jordi, tot i tenir les aportacions del riu Ebre, ha viscut les pitjors temporades de la seva història de captures fins el punt que part de les embarcacions que s'hi dediquen han plegat definitivament o s'han mogut cap al nord de la costa.

El problema en la nostra costa es greu i esta afectat per diferents vectors, la contaminació per microplàstics, la baixa qualitat del plàncton, l'escalfament del mar, i com si això fos poc hi ha una gran pressió pesquera.

La solució no es fàcil però cal prendre mesures de estabilització dels estocs actuals i afavorir la recuperació fins a permetre que es reequilibri la població de Sardina i Anxova

**Es urgent l'elaboració d'un estudi científic que senyali les causes principals i una regulació específica que probablement establirà vedes temporals o el tancament de la pesca d'aquestes dues espècies com ja es va fer al cantàbric o reduccions molt importants com a la costa atlàntica de Galicia, Portugal.**



# Menys omega-3 i més plàstic a les sardines i a les anxoves del Mediterrani

Una recerca detecta menys greix als exemplars capturats a la Costa Brava, i una altra troba microplàstics a més de la meitat dels del Mediterrani Occidental

**Josep Maria Camps Collet** 27/06/2020

Les Sardines i anxoves (o **seitons**, com també se'ls anomena) suposen gairebé **el 40%** de les captures pesqueres al nord-oest del Mediterrani, però els últims anys **la qualitat** d'aquest peix està baixant.

Ho han constatat dues recerques recents, una feta a la **Costa Brava**, que hi ha trobat **menys greix**, i una altra en una zona molt més àmplia, que hi ha trobat **microplàstics**.

## Menys omega-3

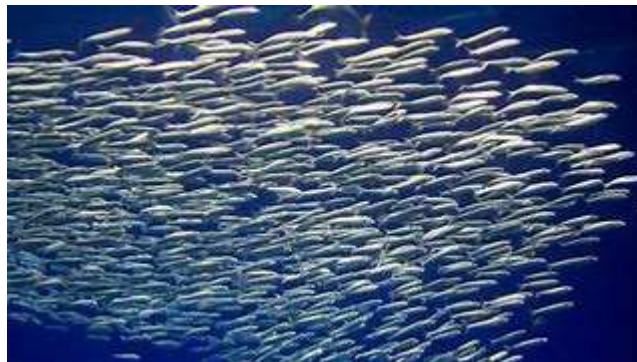
La primera recerca, feta per investigadors de la Universitat de Girona, la UdG, i l'IRTA, ha trobat que el nivell de greixos omega-3 d'aquestes dues espècies ha baixat força en els últims **10 anys**.

A l'**hivern** és quan acostumen a tenir-ne menys, però ara també passa a la **primavera** i a l'**estiu**, que és quan **el plàncton** de què s'alimenten acostuma a ser més abundant.

**Els greixos omega-3** no només són importants per a l'alimentació humana, sinó que també són clau en la reproducció i el creixement dels peixos, que es ressenten molt d'aquesta disminució.

Pescadors baixant les captures del dia al port de Palamós (ACN)

**Hipòtesi: aigua massa calenta**





La hipòtesi amb què treballen els investigadors és que ara hi ha **menys plàncton** i de menor qualitat, i ho atribueixen sobretot a l'**augment de la temperatura de l'aigua**. Per fer aquesta recerca s'han analitzat uns **2.000 exemplars** de sardines i seitons capturats per pescadors dels ports de **Blanes, Roses, Sant Feliu de Guíxols, l'Escala i Palamós**.

La importància d'aquesta recerca no es limita a les dues espècies analitzades, perquè al seu torn són part fonamental de la dieta d'espècies més grans, com **el lluç**, que també es veuen afectades.

### **Microplàstics**

L'altra recerca ha trobat **microplàstics** al sistema digestiu del **58% de les sardines i del 60% de les anxoves** pescades al Mediterrani Occidental.

Són partícules i fibres de plàstic de mides inferiors als **5 mil·límetres**, invisibles a simple vista i que afecten sobretot peixos petits i altres animals marins, molts d'ells comestibles.

Aquest estudi, publicat a la revista **Marine Pollution Bulletin**, l'han fet investigadors de l'**Institut Espanyol d'Oceanografia**, de l'**Institut de Ciències del Mar** del CSIC i de l'**IFREMER** francès.

### **Més microplàstics i més paràsits**

Els peixos que es mengen els microplàstics també són els que tenen **més paràsits** al sistema digestiu, com ara larves, trematodes i nematodes i, en general, **pitjor salut**.

Les investigadores **Maria Grazia Pennino** i **Marta Coll** volen ara esbrinar per què es produeix aquesta coincidència. Coll destaca el valor d'aquest tipus de recerques:

*"Els resultats de l'estudi evidencien la importància de la monitorització continuada del medi marí, que ens permet avaluar la salut dels ecosistemes marins i el seu impacte sobre els éssers humans."*

Les sardines pescades al **golf d'Alacant** són les que tenen més microplàstics als sistemes digestius, mentre que, pel que fa a les anxoves, són les de més al nord, entre el **delta de l'Ebre i el golf de Lleó**.





# El 60% de las sardinas y anchoas del Mediterráneo Occidental llevan microplásticos en sus intestinos

El País 26/06/2020, AGATHE CORTES

## Una investigación encuentra una correlación con la presencia de parásitos y con un peor estado del pez

Todo empezó cuando el equipo de Marta Coll, investigadora del Instituto de Ciencias del Mar de Barcelona (ICM-CSIC), buscaba potenciales causas del descenso poblacional de sardinas (*Sardina pilchardus*) y de anchoas (*Engraulis encrasicolus*), los dos peces más comercializados en el noreste del Mediterráneo, que representan el 39% de las capturas. Los dos principales culpables ya “muy documentados”, según Coll, son la sobrepesca y el cambio climático. Sin embargo, la tercera fue inesperada: la presencia de microplásticos, partículas y fibras de plástico que no superan los cinco milímetros, en el sistema digestivo del animal.

Un estudio reciente publicado en *Marine Pollution Bulletin* concluye que más de la mitad de sardinas (58%) y anchoas (60%) llevan estos elementos contaminantes en sus intestinos. “Una próxima etapa es entender qué impacto tendrá para las personas que se alimentan de esos peces”, comenta Coll, una de las autoras del trabajo. Los investigadores han encontrado que la presencia de microplásticos está vinculada con la de parásitos, así como larvas, trematodos y nematodos (un tipo de gusanos), y con un peor estado del pez. “Es la primera vez que demostramos una correlación tan clara entre parásitos y microplásticos en peces”, explica.

Todavía quedan teorías por confirmar sobre este mecanismo. ¿Cuál es el punto de partida? ¿Cómo funciona esta cadena de impactos? “No lo sabemos claramente. Lo que sí está claro ahora es que cuando más microplásticos hay, en peor condiciones están y tienen parásitos”, contesta Coll. Pese a las incertidumbres, la investigadora tiene algunas ideas en mente que puedan justificar dicho proceso. La primera es que los parásitos se hayan posado sobre el plástico y el pez termina por ingerirlo todo. La otra posibilidad se centra en las zonas de los ríos donde hay descarga de basura, por lo que son aguas más sucias y contaminantes y los parásitos viven de ellos.

“Las próximas etapas de nuestro trabajo es entender esta correlación y ver cómo afecta al pez, si mueren más, si pasa al músculo, si por eso son más delgados”, cuenta la investigadora. Una de las grandes inquietudes de la comunidad científica es el impacto que tiene este fenómeno sobre la cadena alimentaria. “Está deteriorada y eso tiene un impacto muy grande. Estos peces son la comida principal de muchos organismos, que sean comerciales o no. Lo que les pasa a ellos, le pasa también a todos las especies que se alimentan de ellos”, insiste la experta.



A Cristina Romera, experta en las consecuencias de la degradación del plástico en el ICM-CSIC, le sorprendió la correlación entre parásitos y microplásticos. “Abre una puerta a nuevas investigaciones para entender el impacto que tiene en los peces y en el ser humano, sobre todo cuando se trata de unas de las especies más comercializadas”, comenta. Para ella, aunque se quite el estómago a la hora de consumir, cabe la posibilidad que parte de ese plástico vaya a los tejidos que sí se comen. “Sería interesante e importante saber si esto ocurre, al igual que si, en su recorrido por el océano, el microplástico ha absorbido compuestos tóxicos”, asevera.

El estudio resalta que las sardinas tienen más probabilidades de tragar microplásticos en el Golfo de Alicante mientras que para las anchoas, la amenaza se sitúa en el Golfo de León. Además, la presencia de microplásticos en el sistema digestivo de los peces no es nada nuevo. En un artículo reciente de *Environmental Pollution*, unos investigadores españoles publican que más del 65% de las gambas de la costa catalana contienen dichas fibras en su estómago. Cuanto a las anchoas, ya se demostró el año pasado que el 83,3% de las analizadas habían tragado microplásticos en el este del Mediterráneo y, del mismo modo, otro estudio anterior encontró un 90% en el mar Adriático.

### **Una cadena infernal con difícil solución**

El ser humano tira cada año hasta 13 millones de toneladas de plástico al océano, lo que mata a unas 100.000 especies marinas, según las Naciones Unidas. A esta cantidad descomunal se suman esas partículas contaminantes que son imposibles de retirar, al menos, por ahora. La producción y el uso de microplásticos aumenta desde 1950 hasta que alcanzó más de 300 millones de toneladas en todo el mundo en 2017, dato que recuerda el estudio de Marta Coll llevado también por el Instituto Español de Oceanografía (IEO) y el Instituto Francés de Investigación para la Explotación del Mar (IFREMER).

Para Coll, una solución simple no existe: “Pero es obvio que hay que reducir el plástico de un solo uso, que el que consumimos sea lo más esencial y que cuando se tire se gestione bien para evitar que llegue al mar”. Cuando alcanzan las aguas, la cosa se pone muy difícil y Romera lo confirma: “Lo que ya hay en el mar está fuera de control. Solo hemos contado el 1% de plástico, el 99% restante está perdido, en el fondo del mar, en la columna del agua, o en los organismos”. Ahora mismo, lo más factible es poner medidas de control para impedir que el plástico alcance el océano y que empiece esta cadena infernal que pone en jaque tanto la salud del ecosistema como la del ser humano.

