

PROTECCIÓ DELS ANIMALS

# El comerç dels horrors

Cada any, centenars de tones de carn salvatge de la jungla africana –per fer salsitxa de lleó o entrecot de goril·la– entren de contraban a Europa. Amb l'ajuda de tests genètics, els investigadors volen frenar el comerç amb la carn d'animals salvatges protegits.

**D**e vegades, els duaners de l'aeroport de Zuric ho tenen ben fàcil detectar peces de carn salvatge. Si allò que descobreixen els policies dins de maletes sospitoses són caps de mico, és obvi que es tracta de carn d'animals originaris d'Àfrica.

Però la detecció és tot un desafiament quan es tracta de carn fumada o dessecada, que els duaners solen trobar en estat de descomposició avançada dins dels equipatges. “Mai no podré oblidar

aquella pudor”, informava el funcionari de duanes Peter Kaufmann al butlletí d'informació de la duana suïssa. Els veterinaris que assessoren els funcionaris de fronteres només poden detectar en un petit nombre de casos si la peça és de carn salvatge. En aquest estat de conservació és força difícil distingir si es tracta de vedella o bé d'antílop de la jungla d'Àfrica central.

La importació d'aquest tipus de carn salvatge –anomenada a l'Àfrica *bush-*

*meat*– està completament prohibida. Però la gran dificultat per distingir aquest tipus de carn provoca que cada any entrin a Europa de manera il·legal més de cent tones de carn d'animals africans salvatges. No sols les associacions i les protectores d'animals estan alarmades, sinó també els veterinaris, que avisen del perill que comporta aquest fenomen, ja que la carn d'aquests ximpanzés, elefants o cocodrils pot contenir malalties contagioses per als humans.

**A Europa mengem carn d'animals salvatges africans que ha entrat de contraban, i no ho sabem.**





El goril·la és una espècie en perill d'extinció la carn del qual s'utilitza en àpats. Al mig, passatgera arrestada per tràfic de carn d'animals protegits.

Els aeroports de París, Londres i Brussel·les són, junt amb Zuric, algunes de les entrades més comuns per a aquests productes. La raó principal per la qual aquests grans aeroports són la porta d'entrada més freqüent per al tràfic de carn és que siguin aeroports amb un enorme trànsit d'equipatges –que no sempre poden ser exhaustivament controlats per buscar-hi carn exòtica. Quan, per una vegada, els funcionaris aconsegueixen detectar la carn podrida i es disposen a registrar-la, no saben realment què han de fer: els falten mitjans tècnics per poder identificar que el tros de carn que hi ha a sobre de la taula és carn salvatge. Per això, la majoria de vegades els responsables surten impunes de la seva acció.

Un nou estudi que ha realitzat l'equip de forenses de la Universitat de Zuric amb col·laboració de protectores d'animals posa de manifest la necessitat d'un costós treball d'investigació per tractar de frenar i detectar aquest tràfic il·legal. Des de fa temps, l'activista Bruno Tenger i la biòloga Kathy Wood estan seguint la pista del tràfic de carn salvatge. Però fins ara, no hi havia dades precises sobre la magnitud d'arribada a Europa de carn d'animals salvatges, com els lleons o els goril·les.

Mitjançant escorcolls aleatoris a gran escala, els treballadors de les duanes dels aeroports de Zuric i Ginebra aconsegueixen confiscar uns 220 quilos de carn. Tot allò que van confiscar fou enviat al laboratori de la biòloga Nadja Morf, de la Universitat de Zuric. Els resultats que va obtenir de les proves van sorprendre fins i tot la mateixa investigadora: més d'un 90% de la

carn confiscada provenia de la jungla africana. Gràcies a les seves anàlisis, la biòloga va poder identificar almenys 36 tipus d'animals diferents, entre els quals, animals exòtics com l'escurçó del Gabon –un tipus de serp molt verinosa–, el porc espí de cua gran africà o la tortuga erosionada.

Per poder comprovar l'origen genètic dels cadàvers animals, Nadja Morf va haver d'extraure material genètic dels fluids de la carn descomposta, un procés veritablement laboriós. També hi havia casos en què la peça de l'anàlisi era una salsitxa composta per diversos tipus de carn, cosa que feia pràcticament impossible la seva tasca. La biòloga ha emmagatzemat les seqüències d'ADN aprofitables en una base de dades genètiques del Centre Nacional de Biotecnologia de Maryland, EUA.

Gràcies als exàmens de reconeixement que ha dut a terme la biòloga suïssa, ara ja hi ha una estimació fiable sobre en quina mesura aconsegueixen els criminals passar de contraban carn protegida per la frontera. Tot i això, fins que les anàlisis de característiques genètiques de les peces de carn interceptades sigui un fet regular, encara haurà de passar una mica de temps. Fins llavors, els funcionaris de duanes hauran d'esforçar-se amb els mitjans tradicionals per detectar els contrabandistes, com un sospitós que fa no molt va tractar de colar a Suïssa carn exòtica amagada en un sac de cacauets.

Temptatives tan provocadores com aquesta es veuen cada vegada més a les duanes alemanyes. L'any passat, els funcionaris de duanes de l'aeroport de Frankfurt detectaren un etiop que

carregava una maleta que desprenia una olor molt forta. Després d'una inspecció més exhaustiva van poder confirmar que l'home transportava 45 quilos de carn d'antílop –la meitat congelada, l'altra meitat podrida–. Aquest peculiar carregament hauria anat a parar als restaurants africans de la zona de Frankfurt, confirmà el traficant de carn.

Però qui podria apreciar una exquisidesa tan fastigosa que ha passat dies sense refrigeració i que ja està en procés de descomposició abans d'arribar al seu destí? Una part d'aquesta carn salvatge la consumeixen africans que ara viuen a Europa, que la consideren un "record del seu país", afirma l'activista suís dels drets dels animals, Bruno Tenger. Suposadament, aquests clients estarien acostumats a cuinar aquesta carn de dubtós origen en sopes o alguna mena de guisat. Per una altra banda, també hi ha consumidors europeus que creuen que la carn d'animals salvatges és una alternativa sana als productes carnis que les indústries europees posen a la venda, que, normalment, solen produir-se amb antibiòtics i hormones del creixement.

Tot i això, la majoria de consumidors de *bushmeat* només busquen tastar sabors sorprenents d'una carn a què no estan acostumats. Segons Tenger, hi ha clients que arriben a pagar sumes astronòmiques de 8.000€ per 250 grams de la gustosa i dolça carn d'un goril·la. Encara així, les organitzacions per la defensa dels animals no tenen com a objectiu principal descobrir els moviments dels consumidors, sinó més aviat les estructures internes de les organit-



A la dreta, la biòloga Morf al laboratori.

zacions que es dediquen a comercialitzar aquestes suposades exquisideses.

“És molt possible que ací a Suïssa hi hagi un distribuïdor principal”, diu Tenger molt convençut. A França, han enxampat dues dones de mitjana edat que organitzaven el tràfic de carn salvatge per telèfon i als carrers. Les traficants disposaven d’un gran assortiment i especialitats; per exemple, carn de rata de canyar, entrecot de cocodril o filets de porc espí.

Tenger equipara el negoci de la carn salvatge amb les estructures del crim organitzat del narcotràfic internacional. Als Estats Units, un grup de científics ha pogut demostrar mitjançant un estudi científic que els preus d’aquest delicat producte poden augmentar exponencialment a mesura que la carn s’allunya del seu lloc d’origen.

Els autors de l’estudi van arribar a trobar als restaurants de Brooklyn carn de duiquer de flancs vermells, una subespècie d’antílop originària de les zones oest i central d’Àfrica. Al llarg dels 8.000 quilòmetres del seu viatge –des d’un poblet de Ghana fins a la gran ciutat americana de la costa est– el preu d’aquesta carn s’havia multiplicat per 25. “La carn de les persones més pobres de les zones rurals es converteix en l’àpat de la classe adinerada a les ciutats”, conclouen els investigadors.

Els altíssims preus d’aquesta carn no són, però, garantia de qualitat. De primer, i encara a la jungla, els cadàvers dels animals es preparen a la manera primitiva per fer un viatge d’uns quants dies; després, els caçadors escorxen la seva presa i per últim,

amb un cremador de gas, es fumen les peces de carn perquè aparentin estar ben conservades. Però, en realitat, aquest dubtós sistema de conservació només aconsegueix que la part de la pell d’aquests animals morts quedi socarrimada. A sota aquesta capa, no obstant això, el cos de l’animal encara és cru i aviat comença a podrir-se. Moltes vegades, quan aquestes extravagants peces de carn deformada es posen a la venda als mostradors de les carnisseries, el producte ja no compleix les normes bàsiques occidentals per al consum. La perfecta imatge del comerç dels horrors.

Camerun és el lloc de transbordament més important per al comerç de carn salvatge. A Duala, la ciutat més gran del país, arriben diàriament avions de diferents països africans i també en surten vols directes cap a Europa. Un estudi realitzat per veterinaris i zoòlegs de Londres, Tolosa i Phnom Penh mostra la gran importància de l’aeroport parisenc Charles de Gaulle per al tràfic internacional d’aquesta carn. Només mitjançant la companyia aèria Air France, cada setmana entren unes cinc tones de carn il·legal a Europa i, al cap de l’any, les xifres arriben a unes 273 tones de carn dubtosament fumada, entre la qual es poden trobar peces de ximpanzé socarrimat i trompes d’elefant cremades.

Els autors de l’estudi lamenten que els funcionaris de duanes de París no actuïn amb la urgència que l’assumpte requereix. Les principals causes d’aquesta poca efectivitat en la detecció de carn salvatge són, per una banda, que la cerca pot trigar molt de temps; per l’altra, el contacte amb aquesta carn mig podrida i fètida és prou fastigós i pot, fins i tot, comportar un perill per a la salut de les persones que la manipulen. A sobre, la detecció de carn salvatge no és tan atractiva de cara a la jerarquia interna –com sí que ho són les drogues o els bitllets falsificats.

A més a més, el comerç de carn de mico, lleons o al·ligàtors és un negoci puixant a tot el món que mou sumes de més de nou zeros. L’ecologista especialitzat en animals salvatges, Justin Bashares –de la Universitat de Califòrnia, Berkeley– es va topar a la metròpoli de Toronto amb tota una

allau de comerç de criatures salvatges. El jove científic va aconseguir desxifrar el llenguatge en clau que utilitzen els traficants amb els clients més iniciats en el món del comerç de la *bushmeat*. Per exemple, un venedor que seu sobre una taula buida dona a entendre als clients que té a la venda carn de primat.

“Molts hàbitats animals que abans estaven plens de vida, estan a punt de veure’s extingits a causa dels saquejos que provoca el mercat de la carn salvatge”, lamenta Brashares. Aquest problema també ha arribat a les esferes més altes: l’Oficina de l’ONU contra la Droga i el Delicte ha mostrat la seva preocupació per aquest assumpte i ha aprovat una resolució que considera el tràfic de *bushmeat* un crim greu.

Això sí, els consumidors habituals de la carn salvatge no haurien de preocupar-se tant per la resolució de l’ONU com per allò que un grup de veterinaris dels Estats Units ha descobert després d’haver analitzat diferents mostres de carn salvatge: la presència de diversos tipus del virus de l’herpes. A més, els investigadors han trobat retrovirus de tipus VIS (virus de la immunodeficiència símia), que es consideren precursors del germen patògen del VIH. Per exemple, aquest contagi s’ha observat des de fa temps a Bangladesh, on els micos contagien humans amb el VIS. Com molts altres virus de classe retroviral, els VIS poden mutar fàcilment i potser un dia, en despertar de la seva fase latent, tindran conseqüències mortals.

Els obstinats aficionats de la carn salvatge no semblen deixar-se impressionar pels riscos que comporta aquesta *delicatessen*. Així ho podem llegir en un fòrum alemany de receptes per a sibarites –Chefkoch.de– on un participant que escrivia per informar-se sobre una recepta de “gulasch de mico” deia: “Em conformaria que algú m’expliqués com he de preparar la carn”. Afortunadament, no va trobar molta tolerància entre els altres participants del fòrum: “Si de veritat vols trobar carn de mico, talla el teu reflex de l’espill”.

FrankThadeusz

© Der Spiegel

Traducció de Núria Molines