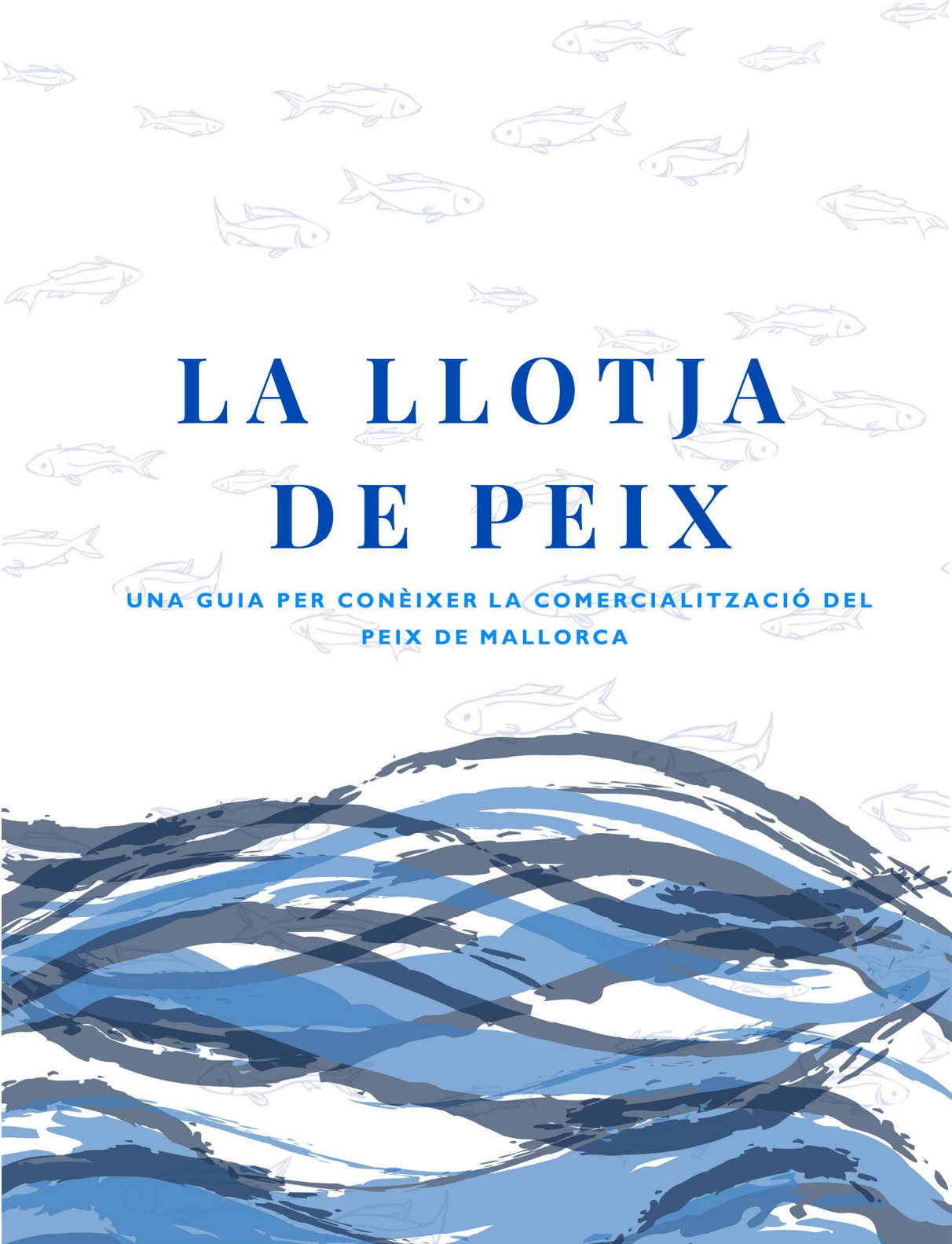
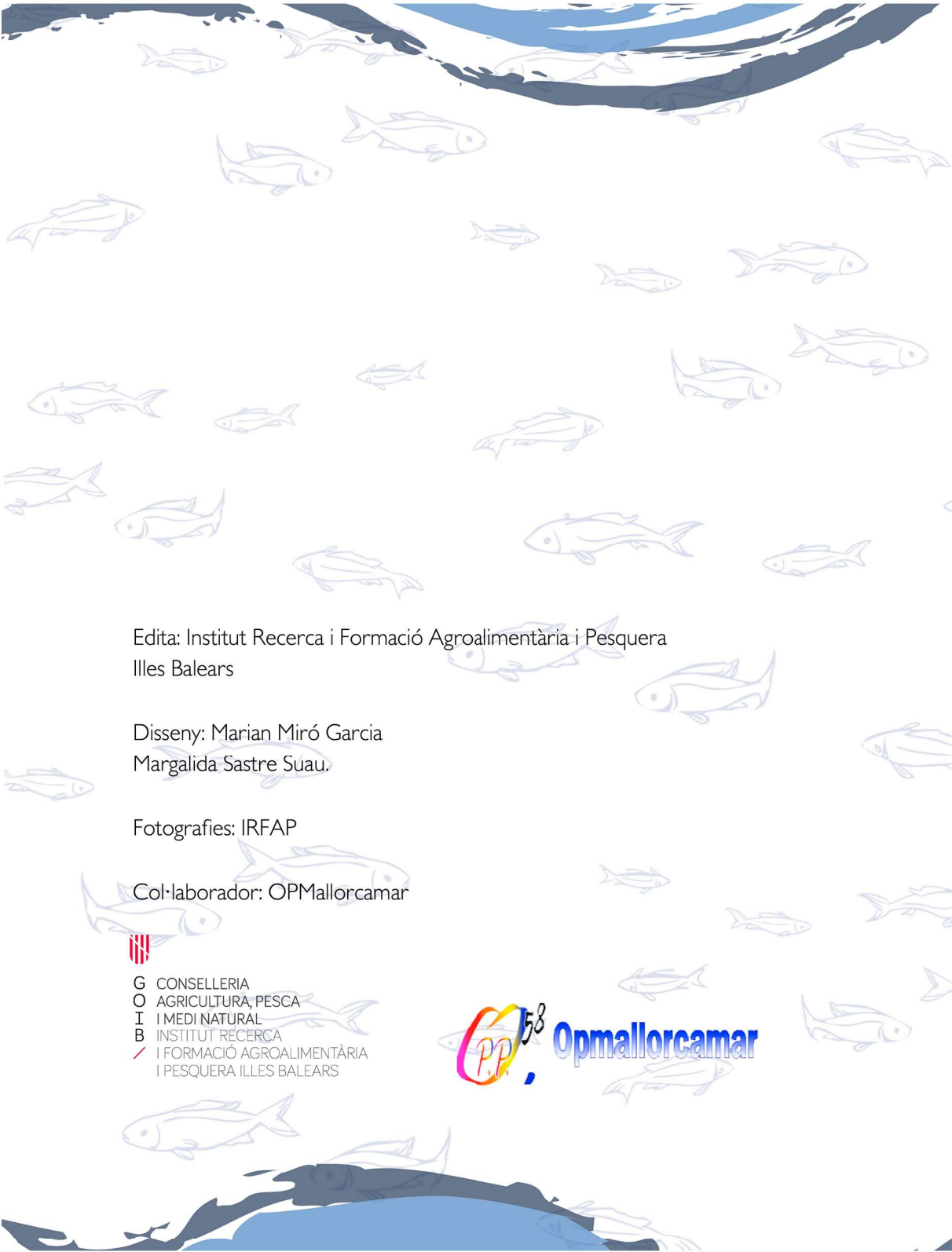




LA LLOTJA DE PEIX

UNA GUIA PER CONÈIXER LA COMERCIALIZACIÓ DEL
PEIX DE MALLORCA



Edita: Institut Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera
Illes Balears

Disseny: Marian Miró Garcia
Margalida Sastre Suau.

Fotografies: IRFAP

Col·laborador: OPMallorcamar



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS



Opmallorcamar



INDEX

Les Illes, un indret envoltat de la mar.....	4
La Llotja de peix.....	5
La subhasta.....	6
Els pescadors.....	7
Les confraries.....	8
La pesca: arts de pesca, ormeigs i elements auxiliars.....	9
Les barques de pesca: arrossegament, encerclament i arts menors.....	10 a 12
La conservació de recursos i sostenibilitat.....	13
Les etiquetes de qualitat.....	14 i 15
La marca col·lectiva, Millor quín.....	16
Els selacis.....	17
Els teleostis.....	18
Els crustacis.....	19
Els mol·luscs.....	20
Activitats.....	21 a 24
Notes.....	25





LES ILLES, UN INDRET ENVOLTAT DE LA MAR

La mar que envolta les Illes Balears és la mar Mediterrània. Compta amb importants recursos marins i pesquers, i és font de vida i aliment pels seus habitants.

La mar és un medi natural ric en recursos, i, sense ella, la vida en el nostre planeta seria impensable. Per això cal fer-ne un ús adequat i sostenible.

La mar és un regulador del clima i una font d'energia constant i inesgotable, així com de producció d'oxigen.

La mar Mediterrània ha estat i és una via de comunicació entre diferents cultures, que han sabut adaptar la seva gastronomia als seus productes pesquers. Per tot això, cal conèixer, estimar, respectar i conservar el Mediterrani.





LA LLOTJA DE PEIX

La llotja de peix és un edifici situat al port vell, on arriben els pescadors i pescadores amb tots els productes que han pescat de la mar, per després fer la subhasta als peixaters, peixateres, restaurants i altres professionals.

Des que es pesca fins que arriba a la llotja, el peix es conserva en gel. A Mallorca, l'entitat OpMallorcaMar, formada pels productors pesquers de Mallorca, gestiona la comercialització de la pesca de l'illa .

Dins l'edifici hi ha una sala molt àmplia, amb grades, des d'on es realitza la subhasta del peix. També s'hi ubiquem càmeres frigorífiques, per a conservar els productes de la mar en fred.

Davall les grades hi trobam els viviers de llagostes, on es mantenen vives, fins a la seva venda. A la sala de desinfecció es netegen, desinfecten i guarden els caixons de peixos llestos per a utilitzar dins els vaixells.

LA SUBHASTA

La subhasta és la venda organitzada del peix, de manera que s'aconsegueix vendre un producte perible de forma ràpida. A la llotja de Palma, comença a les quatre i mitja del matí. El subhastador (venedor) marca un preu màxim de sortida per a cada caixó de peix, i aquest preu va baixant.

Els compradors, s'asseuen a cada costat de la cinta on veuen passar els productes de la mar i observen a les pantalles les característiques de cada caixa, aturant la compra amb el comandament quan estan interessats en un caixó de peix.

Aquest sistema es coneix com a subhasta a la baixa. Una vegada adquirit el caixó de peix, es genera una etiqueta del producte amb el nom del comprador, el preu, la barca de pesca, la data, i el lloc de captura per a garantir la seva traçabilitat.

En acabar la subhasta, tots els compradors es dirigeixen a la zona de recollida, i comptabilitzen el preu total de tots els caixons que han comprat.

Seguidament, se'n duen la mercaderia al seu punt de venda, ja siguin peixateries, restaurants, als llocs on després nosaltres, podem adquirir el peix fresc.

OPMALLORCAMA

P

OPMALLORCAMAR



ELS PESCADORS

El pescadors i pescadores es dediquen a l'activitat de la pesca, passen moltes hores dins la barca enmig de la mar, pescant de dia i de nit, esposats a les inclemències del temps.

Són els millors gestors del medi marí, coneixen, cuiden i respecten el seu mitjà de vida, la mar.

Pràcticament han utilitzat els mateixos sistemes o ormejos de captura, dels nostres avant passats, adaptant-los als avanços tecnològics.

Aquesta activitat és molt antiga, quasi sempre s'ha dut a terme a aigües no molt llunyanes de la costa.

El segle XIV ja hi havia referències de la venda de peix a les Illes Balears.





LES CONFRARIES

Les Confraries són associacions que defensen els interessos, tant econòmics com socials, dels pescadors i pescadores associades.

La més antiga és la Confraria de Pescadors de Sant Pere de Palma, del segle XIV. Molts dels ports pesquers de les Illes Balears tenen confraries de pescadors i pescadores, i estan formades per una Junta general: un president que és el patró major, un secretari i tres caps de secció.

Es reuneixen una vegada cada mes per realitzar una gestió amb la finalitat de satisfer les necessitats i interessos dels seus socis, amb el compromís de contribuir al desenvolupament local, la cohesió social i la sostenibilitat.





LA PESCA

La pesca és una activitat del sector primari que consisteix en la captura de peixos, crustacis i mol·luscs, que es pot realitzar des de terra, o des d'una embarcació. Els mètodes de pesca es classifiquen en: arts, ormeigs i elements auxiliars de pesca.

ELS ARTS DE PESCA

Un art de pesca és qualsevol sistema que captura peixos mitjançant una xarxa. Els arts poden ser:

ACTIUS: quan les xarxes són mòbils i persegueixen els peixos, com l'art d'arrossegament.

PASSIUS: quan les xarxes són immòbils, com el tresmall.

ELS ORMEIGS DE PESCA

Els ormeigs són tots aquells estris que s'utilitzen per a pescar, com les canyes, el palangre, el volantí, el curricà, la potera, les nanses, la fitora....

I tot el conjunt de peces, caps, suros, ploms, agulles, anelles, hams, capcers, rodets... que són fonamentals pel muntatge dels arts i els ormeigs.



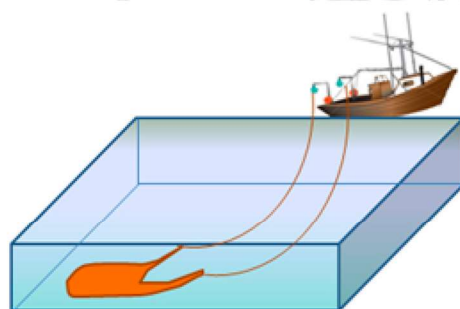


LES BARQUES DE PESCA

La flota pesquera de les Illes Balears es pot classificar en tres categories: flota d'arrossegament, la flota d'encerclament i la flota de pesca amb arts menors.

L'ART D'ARROSSEGAMENT

L'art d'arrossegament consisteix en tirar a la mar una xarxa en forma de bossa i arrossegar-la pel fons. Així, la xarxa va arreplegant les espècies marines que posteriorment es pugen a la coberta de la barca. La barca que practica l'arrossegament és la barca de bou, i sol fer dos o més arrossegaments de llarga durada al dia.



Arrossegament

Hi ha barques de bou que es dediquen a la pesca de plataforma, i capturen espècies marines com el moll, el pop, el gerret o la morralla.

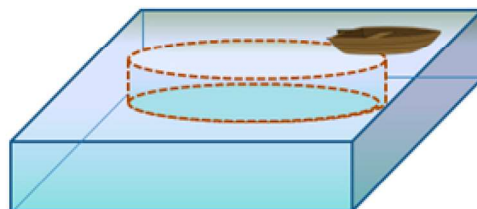
Altres practiquen la pesca de talús, anomenades gamberes, perquè el seu objectiu és la gamba. La tripulació està formada per un patró o patrona i tres o més mariners. I a terra, s'hi troba l'armador o armadora, que adoba les xarxes.





L'ART D'ENCERCLAMENT

La xarxa està feta per una tela de malla bastant cega que té forma rectangular, que s'anomena teranyina, i que s'amolla per la popa de la barca, dibuixant un cercle complet en torn de les moles de peixos. Tot seguit es tanca la xarxa per sota, estirant un cap que tanca per baix la xarxa.



Encerclement

El peix queda tancat en la bossa que es forma, i d'allà es treu a sobre la coberta. Generalment s'utilitza per pescar moles de peix blau com l'aladroc o la sardina, però també peix blanc que forma moles, com el gerret.



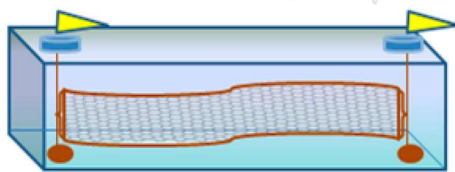
ELS ARTS MENORS

En la pesca d'arts menors o artesanal s'utilitza una gran varietat d'arts, ormeigs i aparells, tals com les xarxes, els palangres o les nanses.

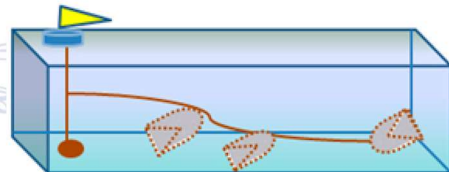
Cadascun d'aquests arts té diverses opcions, segons les espècies que es vulguin pescar. Entre les xarxes trobem diversos arts passius, com els tresmall llagosters o les xarxes llagosteres, les betes per a molls o les sipieres.

També trobem arts de parada, com les soltes, les almadravilles o les morunes. Aquests darrers són arts on es tanca el pas al peix des de la costa, de manera que el peix entra a un espai d'on ja no sap sortir.

A més, hi ha arts de xarxa actius, on el peix és encalçat, tals com la llampuguera, l'artet o el jonquiller.



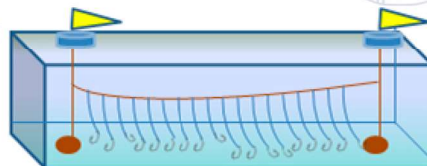
Tresmall



Nanses

També hi ha diversos tipus de palangre, un ormeig que consisteix en un fil mare del que pegen altres fils o braços, amb un ham a l'extrem. A cada ham es posa un esquer (trossos de peix, calamar...) per atreure el peix.

Hi ha palangres de fons per a dèntols, anfossos, pàgueres..., així com palangres de suret, per a sargs, orades, cànteres, etc...



Palangre





LA CONSERVACIÓ DELS RECURSOS I SOSTENIBILITAT

Els productes de la mar són recursos naturals que s'han de preservar perquè es mantinguin en el temps.

Per a conservar els recursos pesquers, s'ha de respectar les talles mínimes que es determinen per a la pesca de cada espècie, i també capturar només la quantitat de peix que permeti que les poblacions (el nombre de peixos d'una espècie) es mantinguin i no desapareixin.

Quan no respectem aquestes normes bàsiques podem arribar al que s'anomena sobrepesca, és a dir, a pescar massa peixos, crustacis o mol·luscs, de manera que les poblacions de les espècies entren en perill.

La sobrepesca, a més de disminuir el nombre d'individus, també fa que desapareguin els exemplars grossos i que només trobem exemplars petits, provocant problemes de reproducció i de competència entre espècies.





LES ETIQUETES DE QUALITAT

Hi ha 6 tipus d'etiquetes que distingeixen les espècies de major valor comercial a mercats i restaurants de Mallorca.

Aquestes etiquetes són una garantia de frescor i qualitat del producte local, i certifiquen a primera vista que el peix o marisc ha estat pescat en aigües de l'illa de Mallorca i, a més, fixen un pes mínim per a la pesca de cada espècie.

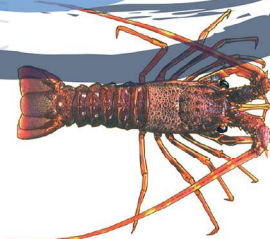
L'ús d'aquestes etiquetes és obligat, segons la resolució del conseller de Medi Ambient, Agricultura i Pesca publicada en el BOIB nº 59 de dia 2 de maig de 2019.

OPMallorcaMar/Sa Ilotja des Peix és l'entitat gestora de la comercialització de la pesca a Mallorca.

ETIQUETES DE QUALITAT



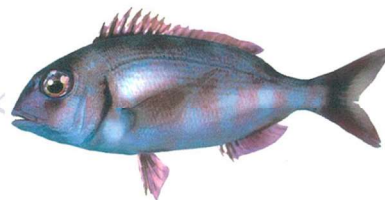
La Etiqueta groga: llagosta (talla única fixada per l'UE)



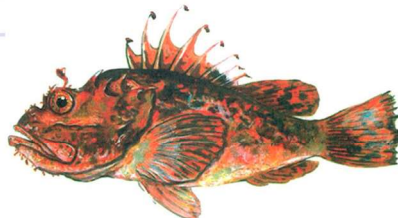
Etiqueta vermella: Gall Sant Pere (700 grams)



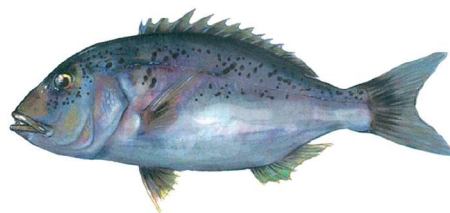
Etiqueta blava: pagre/pagueira (700 grams)



Etiqueta verda: Cap roig (600 grams)



Etiqueta negra: déntol (800 grams)



Etiqueta blanca: genèrica, per la resta d'espècies.



LA MARCA COL·LECTIVA MILLOR QUÍN

Millor quín és una marca col·lectiva que permet diferenciar els productes pesquers, en particular els peixos i el marisc fresc procedents de la pesca costanera i artesanal, que han estat capturats amb mètodes tradicionals, i mitjançant pràctiques de pesca sostenible en els caladors que circumden l'illa de Mallorca.

Millor quín identifica aquells productes pesquers en els quals les activitats extractives de les embarcacions pesqueres generen un menor impacte ambiental. Entre els objectius d'aquesta marca col·lectiva, s'inclou, a més, el de potenciar el consum responsable de productes pesquers locals, facilitant al consumidor la seva diferenciació respecte a productes forans.

Les especificacions tècniques de Millor quín i els controls establerts per a assegurar el seu compliment, garanteixen que els productes pesquers diferenciats amb aquest distintiu ofereixen un grau màxim de frescor i de qualitat.



ELS SELACIS



FERRASSA: *Dasyatis pastinaca*



TREMOLÓ: *Torpedo marmorata*



CLAVELL: *Raja clavata*



RAJADA TACADA: *Raja polystigma*



GATÓ: *Scylliorhinus canicula*



CÀVEC: *Raja oxyrinchus*



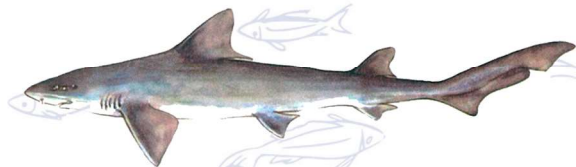
GATVAIRE: *Scylliorhinus stellaris*



NEGRET: *Dalatias licha*

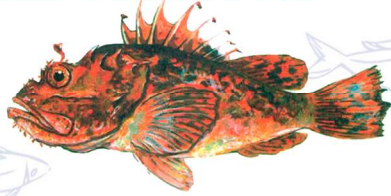


MOIXINA: *Galeus melastomus*



MUSOLA VERA: *Mustelus mustelus*

ELS TELEOSTIS



CAP-ROIG: *Scorpaena scrofa*



ALADROC: *Engraulis encrasicolus*



ESCÒRPORA: *Scorpaena porcus*



GERRET: *Spicara smaris*



ARANYA FRAGATA: *Trachinus araneus*



JONQUILLO: *Aphia minuta*



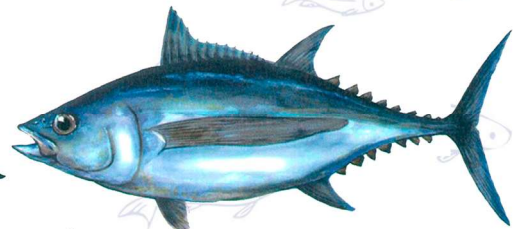
LLAMPUGA: *Coryphaena hippurus*



CIRVIOLA / VERDEROL: *Seriola dumerili*

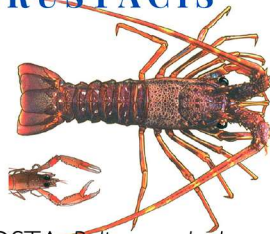


TONYINA: *Thunnus thynnus*

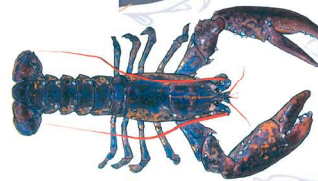


BÀCORA: *Thunnus alalunga*

ELS CRUSTACIS



LLAGOSTA: *Palinurus elephas*



LLAMÀNTOL: *Homarus gammarus*



CIGALA: *Scyllarides latus*



GAMBA VERMELLA: *Aristeus antennatus*



ESCAMARLÀ: *Nephrops norvegicus*



GAMBA BLANCA: *Parapenaeus longirostris*



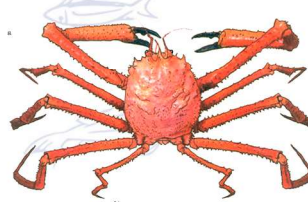
CRANCA: *Maja squinado*



CHORIC: *Aristaeomorpha foliacea*



CRANC DE FONERA: *Geryon longipes*

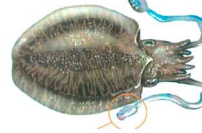


CRANCA DE FONERA: *Paromola cuvieri*

ELS MOL·LUSCS



POP: *Octopus vulgaris*



SIPIÓ: *Sepia elegans*



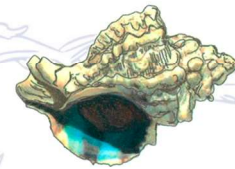
POP PUDENT: *Eledone moschata*



SIPIA: *Sepia officinalis subsp. mediterraneus*



POP BLANC: *Eledone cirrhosa*



CORNET BLAU: *Hexaplex trunculus*



CALAMAR: *Loligo vulgaris*



CALARMARÍ: *Alloteuthis media*



POTA: *Todarones Sagittatus*



CORN EN PUES: *Bolinus brandaris*

ACTIVITATS

L	A	R	R	O	S	S	E	G	A	M	E	N	T
N	L	Y	R	C	R	R	R	M	N	K	O	O	D
Q	K	L	L	A	Ü	T	B	O	U	Q	Q	J	Y
E	J	G	N	S	U	B	H	A	S	T	A	O	O
Z	U	D	A	R	T	M	E	N	O	R	S	G	W
E	N	C	E	R	C	L	A	M	E	N	T	I	K
W	Q	M	Q	P	Q	V	X	T	U	G	G	F	R
E	Z	D	S	K	Q	C	O	F	R	A	D	I	A
F	C	U	S	H	W	R	O	F	R	H	K	T	C
R	U	S	C	I	L	A	O	Q	C	L	V	K	X
B	G	W	B	G	B	Q	W	I	I	I	C	P	O
X	P	Z	T	K	V	O	G	I	P	H	B	V	Q
I	O	R	M	E	I	G	S	B	E	R	Z	K	E
O	T	A	H	H	A	C	J	D	F	D	Q	D	R

Cerca a la sopa de lletres les següents paraules.

ARROSSEGAMENT

BOU

ENCERCLAMENT

ORMEIGS

ARTMENORS

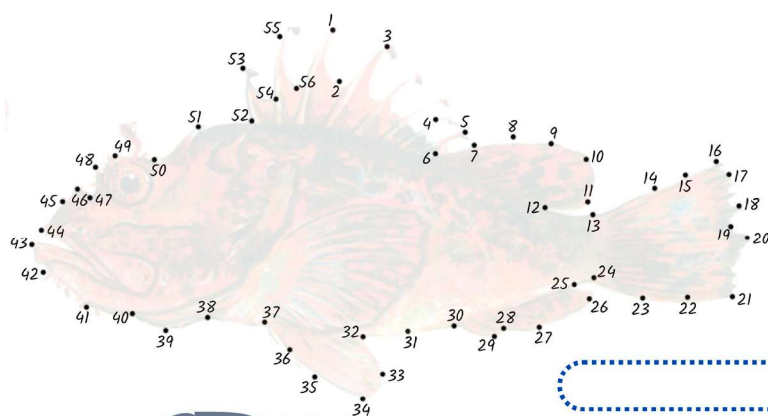
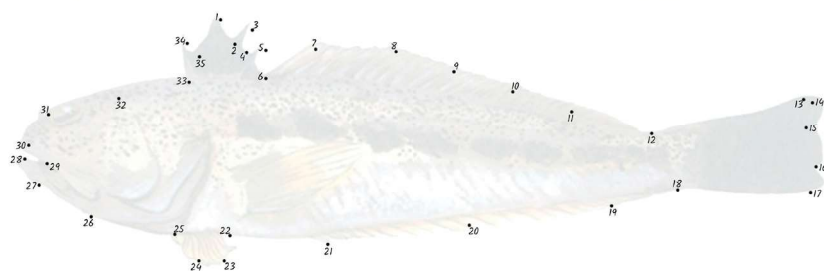
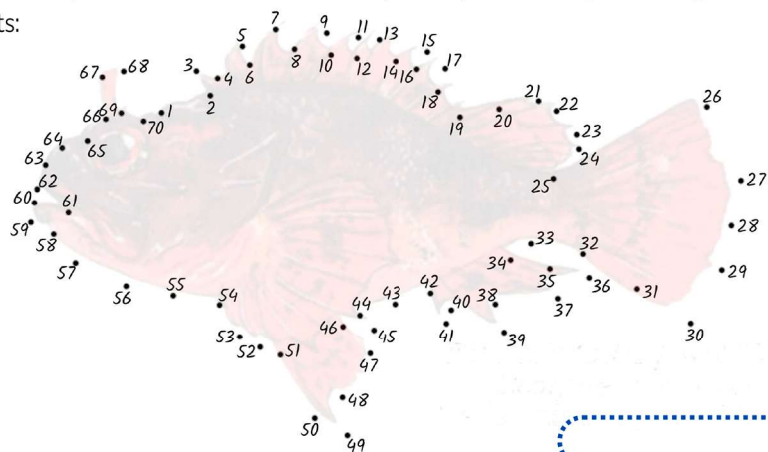
COFRADIA

LLAÜT

SUBHASTA

ACTIVITATS

Uneix els punts i adinvina les tres espècies perilloses que s'amaguen darrera els punts:



ACTIVITATS

Visita una peixeteria o un punt de venda de peix al mercat i observa...

- Anota el nom de la peixeteria.

- Anota el nom d'algunes espècies que hi ha a la venda i omple la següent graella.

NOM DE L'ESPÈCIE

PREU

- Relaciona:



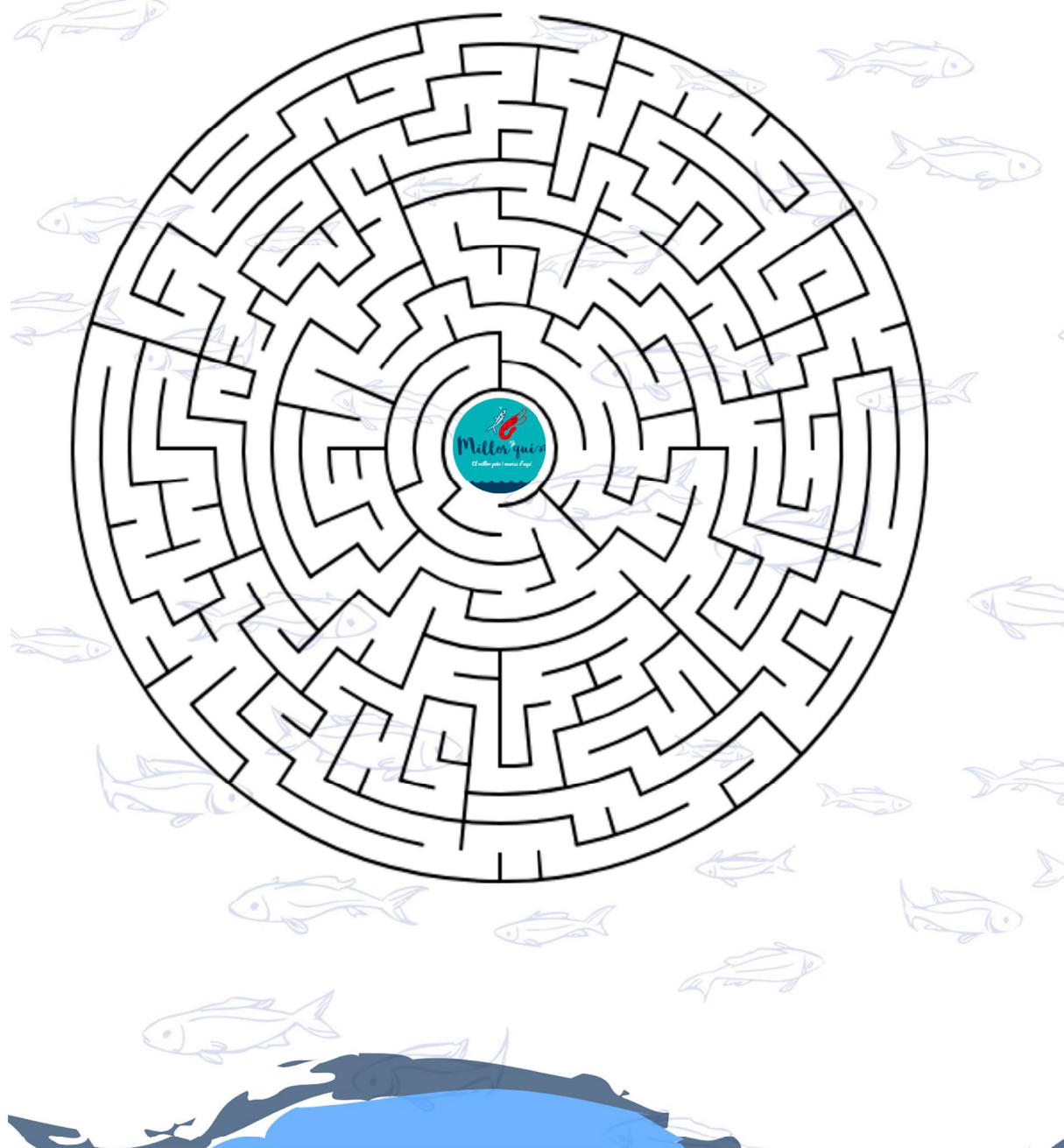
MOL·LUSC

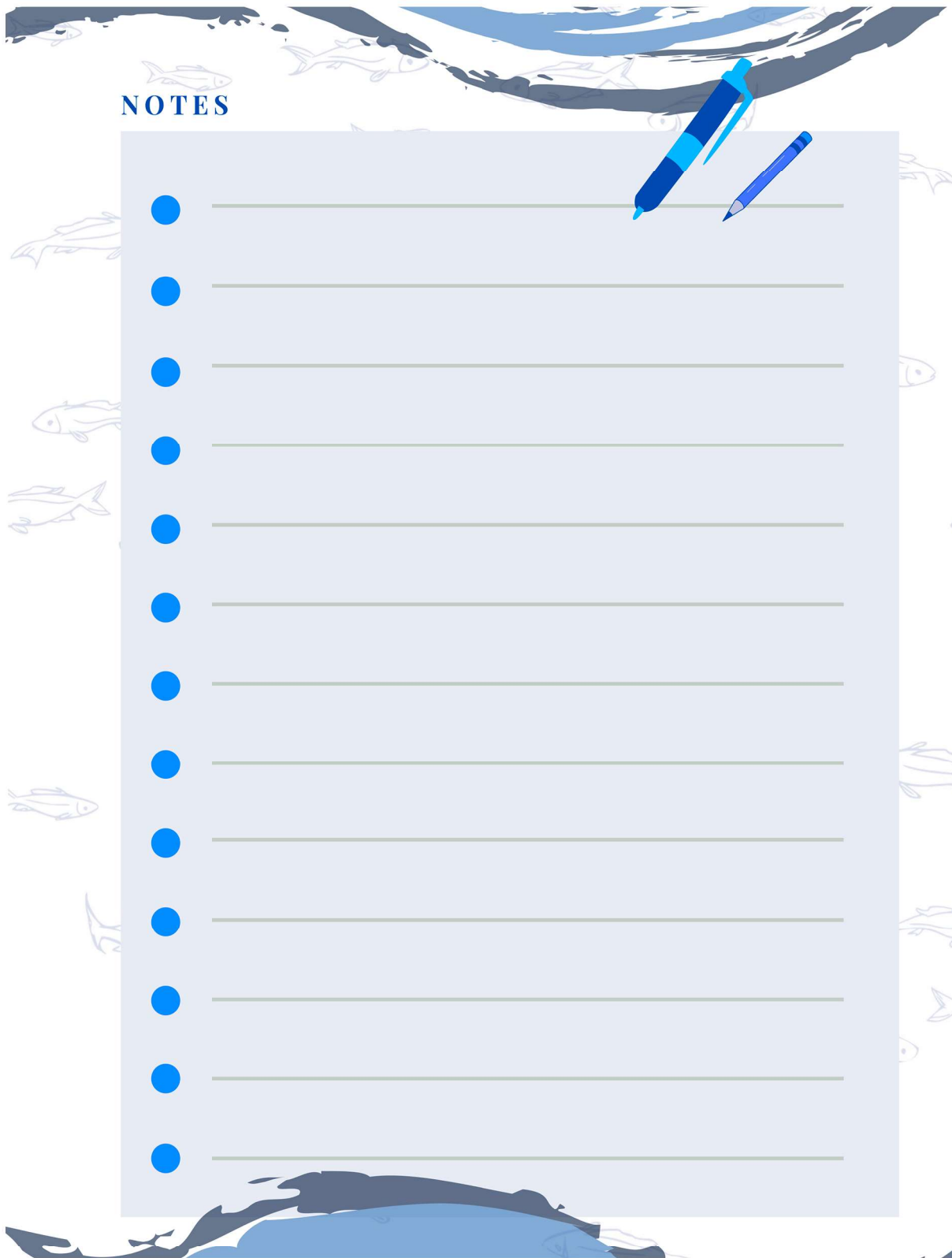
CRUSTACI

PEIX

ACTIVITATS

- Cerca el camí més curt per arribar a l'etiqueta de millorquí.





NOTES





G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS



Opmallorcamar