



ASPECTOS DE LA PRODUCCIÓN AVÍCOLA ARGENTINA

Un reciente informe del Instituto de Economía Agrícola de los Países Bajos —LEI—, perteneciente a la Universidad de Wageningen, ha trazado una radiografía muy esclarecedora sobre los sectores de la avicultura y la porcicultura en Argentina.

Aparte de las frías cifras de las producciones de huevos y carne de pollo, el informe destaca el crecimiento que ha tenido el sector avícola de Argentina, actualmente un destacado exportador en ambos aspectos, por la competitividad que suponen sus bajos costes.

Sin embargo, de cara a sus exportaciones a la Unión Europea, se destaca que Argentina no tiene ninguna regulación de su producción avícola que contemple el bienestar de las aves. Pero si hay legislación en torno a la seguridad de los alimentos y a la calidad de los productos.

Lo anterior no supone que los pollos se críen en malas condiciones ambientales ya que, por ejemplo, disponen de más espacio que en otros países ya que los costes de alojamiento son bajos. Pero, por el contrario, las condiciones para las ponedoras son peores que en la UE porque se alojan a una densidad superior... y más todavía en comparación con la que será obligada a partir de enero del 2012.

Esto último representa que, para adaptarse a los standards de la UE, el sector de la puesta en Argentina habrá de cambiar profundamente, lo que ocasionará un marcado aumento de costes, no justificado para la venta de huevos en el interior del país. Pero será la única forma de acceso a aquellos lugares, como en la UE, en los que hay una legislación específica sobre el bienestar de las aves.

En lo referente al pollo, la producción argentina se ha cuadruplicado desde el 2003, figurando ahora en el 9º lugar en el "ranking" mundial. Sus exportaciones de carne de pollo ahora ya exceden a las importaciones y representan el 16 % de la producción total del país. ●



El Parlamento Europeo impide autorizar una sustancia como «pegamento» de trozos de carne

El pleno del Parlamento Europeo (PE) ha bloqueado el 19 de mayo la autorización de la «trombina» —una sustancia procedente de vacas y cerdos— para sellar carne, por considerar que puede confundir al consumidor y hacerle creer que adquiere un filete, cuando está comprando trozos aglomerados.

La Eurocámara ha impedido la aprobación de una propuesta de la Comisión Europea —CE— para permitir que la trombina —una enzima natural— se empleará como aditivo alimentario, siempre que se especificara en el producto que se trata de carne mezclada.

El PE ha considerado que la enzima puede inducir a error al consumidor porque

ofrece distintas piezas de carne como un único producto cárnico.

De esta forma, la CE no podrá sacar adelante su proyecto, porque debía ser aprobado conjuntamente por el PE y por el Consejo de ministros de la UE.

La idea de la CE fue pasar a calificar la trombina como aditivo, para que su uso estuviera sujeto a una regulación europea, ya que en la actualidad los países pueden emplearla a escala nacional en el proceso de fabricación, aunque no se percibe en el producto final, según fuentes comunitarias.

Bruselas planteó, además, prohibir servir en restaurantes productos cárnicos con la trombina.

Pero los eurodiputados han considerado que el proyecto no podría evitar en la práctica la utilización de tales alimentos en esos establecimientos.

Asimismo, el PE ha declarado que los productos manipulados con trombina presentan un riesgo «elevado» de infección por bacterias patógenas.

Según la Eurocámara, su empleo en frío sin añadir sal y sin calentamiento posterior «aumenta de forma significativa la superficie susceptible de infección» y, por tanto, impide que pueda garantizarse la seguridad del producto final. ●