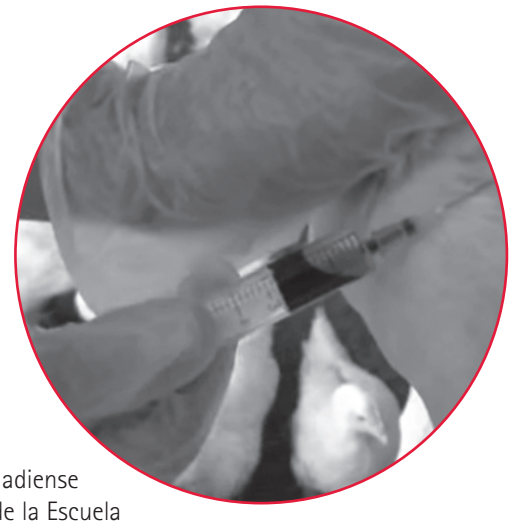
LA INFLUENZA AVIAR, DE ACTUALIDAD

Como ya va siendo habitual, las noticias referentes a la influenza aviar -IA- están bombardeando las redacciones de los medios de comunicación de todo el mundo, reproduciéndolas más o menos resumidas los especializados, como son nuestras SELECCIONES AVÍCOLAS, pero, por su reiteración, apenas ocupando unas pocas líneas en los restantes.

Pero esta ocasión es diferente, pues al lado de otros dos brotes de IA aparecidos el pasado abril en Europa y América, hemos de destacar por su relevancia la noticia que, extractada ligeramente, reproducimos a continuación ya que, a nuestro juicio, puede representar uno de los avances más destacados en la lucha contra esta enfermedad.



Detección rápida de la influenza

Según ha hecho público la Universidad canadiense de Guelph, el científico Suresh Neethirajan, de la Escuela de Ingeniería de la misma, ha desarrollado una herramienta simple y eficaz para detectar la presencia del virus de IA en las aves. El instrumento, del que no se muestran más detalles, precisa una pequeña muestra de sangre del ave con la que, en tan solo de 2 a 3 minutos, indica si está contaminada o no por el virus de la IA mediante un simple cambio de color químico. Además, determina que cepa que está involucrada.

La importancia del descubrimiento estriba en que los métodos actuales precisan mandar la muestra de sangre al laboratorio y los resultados pueden tardar desde 8 horas hasta 2 días. Por tanto, son métodos caros que precisan un tiempo, un costoso material de laboratorio y el trabajo de analistas especializados.

El nuevo método está diseñado para que, en base al cambio de color que tiene lugar se pueda conocer la cepa del virus, incluyendo las cepas H5N1 y H1N1. Los focos más recientes de IA que han tenido lugar en Canadá son del subtipo H5N2, que es similar al H5N1. El subtipo H1N1 está adaptado a los humanos mientras que la mayoría de los H5 están orientados a aves.

La herramienta usa nanopartículas de oro y puntos cuánticos fluorescentes y puede ser utilizada por cualquier persona, aunque no sea un científico. •

Influenza aviar altamente patógena en Rumanía

A comienzos de abril, las autoridades veterinarias rumanas han informado a la OIE –Organización Internacional de Epizootias- sobre un foco de influenza aviar altamente patógena (IAAP) H5N1 en pelícanos. Se trata de una colonia de 250 aves en Tulcea, de las que 64 estaban afectadas por la enfermedad.

La noticia también indica que últimamente se han producido también varios incidentes de IAAP H5N1 en varios países de Europa del Este. Además, casi simultáneamente, Bulgaria ha informado de 21 pelícanos muertos por esta enfermedad y desde el pasado enero se han detectado varios casos en pelícanos y gaviotas. •

Aparece de nuevo IA altamente patógena en Méjico

Por último, México ha sido el tercer país de Norteamérica donde se ha confirmado la influenza aviar altamente patógena. El virus ha llegado al continente americano a través de la ruta migratoria del Pacífico de las aves silvestres procedentes de Asia.

Los casos han tenido lugar en dos explotaciones de autoconsumo en los estados de Oxaca y Puebla y el serotipo del virus confirmado es el H7N3. La enfermedad no se detectaba en México desde septiembre de 2014, pero se recuerda que anteriormente, en el año 2012, la IA irrumpió súbitamente en el país, obligando a sacrificar concretamente unos 22 millones de aves en el Estado de Jalisco. •

Envases para huevos que se convierten en piezas gigantes de Lego

La empresa holandesa Egg Posure ha desarrollado un envase para huevos que una vez vacío se puede usar como pieza para juegos infantiles de construcción. Los envases están hechos de politopileno y están acabados en cuatro colores brillantes: magenta, azul cian, verde y amarillo. Los envases vacios de pueden usar como una pieza gigantesca de Lego con la que construir castillos, coches, etc. en las que el niño puede meterse.

Los envases son de fácil almacenaje porque se pueden apilar abiertos y encajados uno sobre otros. Antes de usarlos como juguetes hay que lavarlos en el lavaplatos a 65ºC para eliminar posible contaminación bacteriana.

La empresa ha solicitado una patente mundial que protege la invención en 14 países. •

Nuevo sistema de inspección de canales de aves en matadero en EE.UU.

A partir de este mes de mayo, el Servicio de Inspección del Departamento de Agricultura de EE.UU. –FSIS- utilizará un nuevo sistema de inspección de las canales de pollos y pavos con el fin de reducir la incidencia de las bacterias patógenas, *Salmonella* y *Campylobacter*. El nuevo sistema vendría a sustituir al actual, vigente desde 1957, en el que los inspectores federales dedican la mayor parte de su tiempo a la inspección visual de las canales, para ver defectos en las mismas, tales como huesos rotos o moratones, lo que tiene importancia en la apariencia de la canal pero no en la seguridad de la misma.

El FSIS requerirá ahora que todas las empresas avícolas tomen medidas para prevenir la contaminación por *Salmonella* y *Campylobacter,* en lugar de abordar la contaminación después de que ocurra. También por primera vez, se requerirá que todas las instalaciones de aves de corral lleven a cabo su propio análisis microbiológico en dos puntos de su proceso de producción para demostrar que están controlando estas bacterias patógenas. Estos requisitos son adicionales a la inspección que realiza el FSIS.

El nuevo sistema permitirá que los inspectores del FSIS se centren menos en tareas de control de calidad de rutina y que se dediquen más a retirar aves de la cadena de evisceración por exámenes de seguridad alimentaria previos, a la toma de muestras para las pruebas, a la verificación de saneamiento de plantas y del cumplimiento de los planes de seguridad alimentaria, etc.

En enero pasado, el FSIS estableció nuevas normas con el fin de reducir la presencia de Salmonella en un 30% y de *Campylobacter* en un 19-37% en trozos de pollos y pavos, incluyendo pechugas, muslos y alas. El FSIS ya implementó estándares para reducir la presencia de estas bacterias en pollos enteros en 1996, pero comprobó que la presencia de *Salmonella* aumentaba a medida que el pollo se procesaba en trozos. Las pechugas, muslos y alas son el 80% del pollo consumido por los estadounidenses. •

China lleva a la UE ante la OMC por los aranceles avícolas

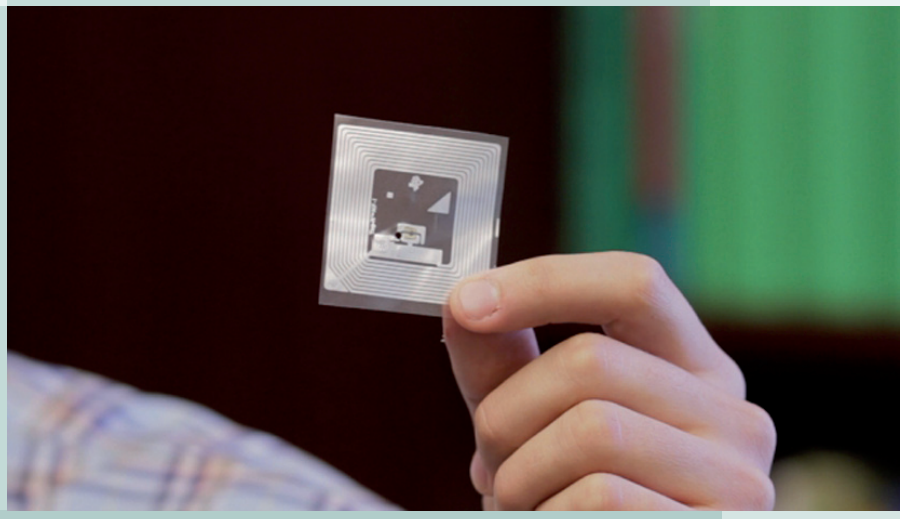
A comienzos del pasado abril China ha presentado una petición de consultas ante la Organización Mundial del Comercio –OMC– para quejarse de los elevados y discriminatorios aranceles a las aves y productos avícolas que tienen que soportar las exportaciones chinas. El gobierno chino se queja de que sus exportadores tiene que pagar aranceles en la UE que son sobre un 40% más elevados que los que tienen que pagar otros países.

La UE tiene una cuota para la importación de productos avícolas con bajo arancel, pero el 96% de ésta se ha repartido entre Brasil y Tailandia, mientras que el 4% restante es para China y el resto del mundo.

El Ministro de Comercio chino defiende que las cuotas arancelarias deberían repartirse sin discriminación. Para algunos tipos de productos avícolas, el 25% de las importaciones comunitarias proceden de China, pero solo se beneficia de una bajísima cuota sin arancel.

El Ministro reconoce que el reparto de la cuota se hizo en 2013, cuando la influenza aviar se estaba extendiendo en China, pero defiende que una situación coyuntural no debería considerarse como base permanente para la misma. •

MIT: sensor para la carne en mal estado



Sensor químico inalámbrico de los investigadores del MIT. *Foto: Melanie Gonick.*

Una reciente noticia del Massachussetts Institute of Terchnology –MIT– indica que unos científicos de esta archiconocida institución acaban de desarrollar un sensor portátil y de bajo coste que puede detectar los gases emitidos por las carnes que se están deteriorando, lo que podrá permitir tanto a los comercios como a los particulares determinar si una muestra es apta o no para su consumo.

El sensor consiste en unos nanotubos de carbono químicamente modificado y podría proporcionar una información mucho más exacta de la calidad de la muestra testada que la que proporciona la fecha de expiración del producto. También podría evitar el desperdicio ya que hay personas que tiran los productos en base a las fechas de caducidad, cuando en muchas ocasiones se hallan en buen estado.

El aparato es similar a otros dispositivos desarrollados en el laboratorio del MIT en los últimos años, uno de ellos, por ejemplo, utilizado para determinar el grado de madurez de la fruta. Todos ellos operan bajo el mismo principio, los cambios eléctricos que se producen en presencia de un gas en particular. En el caso actual los investigadores modificaron los nano-tubos con unos compuestos llamados metaloporfirinas, que contienen un átomo central de metal rodeado de varios anillos conteniendo nitrógeno. La hemoglobina, la proteína que lleva el oxígeno en la sangre, es una metaloporfirina con hierro en su átomo, central.

Para el sensor ahora desarrollado los investigadores utilizaron una metaloporfirina con un núcleo central de cobalto. Su interés se hallaba en las llamadas aminas biógenas, como la putrescina y la cadaverina, producidas por las carnes en putrefacción pues cuando las porfirinas conteniendo cobalto ser ligan a estas se produce una corriente eléctrica que se puede medir fácilmente en el nano-tubo.

El aparato ha sido probado ya con 4 tipos de carne y pescado, cerdo, pollo, bacalao y salmón. Según los investigadores, cuando se tienen en refrigeración se mantienen frescas durante 4 días pero a temperatura ambiente todas ellas se descomponen, aunque a ritmos variables.

Según los investigadores, en el comercio y existen otros aparatos con el mismo fin, aunque se trata de instrumentos muy grandes, muy caros y que requieren un experto para ser operados. La ventaja del sensor ahora desarrollado en el MIT es su bajo coste, su pequeño tamaño y el que su lectura puede ser incorporada a un smartphone. Así no es de extrañar que ya hayan solicitado su patente. •

Estados Unidos: culpables por salmonelas

El pasado 14 de abril dos directivos de la productora de huevos estadounidense Quality Egg han sido sentenciados a 3 meses de cárcel por haber sido declarado culpables del brote de salmonelosis ocurrido en el año 2010 a causa de la distribución de huevos adulterados. Además, la empresa tendrá que pagar 6,8 millones de dólares de multa –algo más de 6 millones - por la venta de huevos viejos con etiquetas adulteradas así como por el soborno a dos inspectores federales.

Según las autoridades sanitarias federales, en el 2010 unas 56.000 personas pudieron quedar afectadas por el problema, aunque solo se diagnosticaron 1.939 casos de enfermedad atribuibles directamente al brote.

En el juicio Quality Egg admitió que desde el año 2006 hasta el 2010 habían estado re-etiquetando envíos de huevos con una falsa fecha de caducidad para engañar a los inspectores federales y a los comercios de venta al detall. Los huevos eran almacenados durante días, y a veces semanas, sin ponerles fecha de caducidad, que solo se indicaba en la etiqueta cuando se vendían. Con el centro productor en Iowa, los huevos se distribuían luego en el mismo y en otros Estados del país. •

Francia multa con 15,2 millones de euros a 23 empresas y organizaciones por reunirse para hablar del precio del pollo

La Autoridad de la Competencia de Francia ha sancionado a un total de 21 empresas galas productoras de carne de ave, más otras dos organizaciones profesionales del sector francés, con una multa de 15,2 millones de euros, por reunirse para hablar sobre el precio del pollo y sobre sus negociaciones con la gran distribución, hechos que sucedieron entre los años 2001 y 2007.

La Autoridad de la Competencia, a través de un comunicado, resalta que ha tenido en cuenta las circunstancias particulares de las empresas en cuestión, como son las dificultades financieras por las que están pasando y su compromiso de poner en marcha una interprofesional para organizar el sector; por eso, indica que las sanciones son inferiores a las que corresponderían en realidad para estos casos.

Las empresas sancionadas abarcan prácticamente todo el sector productivo francés de carne de ave, tanto productoras de pollo como de pavo, pato o gallina de Guinea, entre otras especies -incluso el conejo-. El comunicado menciona que la Federación de Industrias Avícolas –FIA- y 17 de las integradoras sancionadas suscribieron "un compromiso colectivo sin precedentes" para integrar el sector y buscar la participación de las grandes empresas de distribución, para lo que pretenden constituir un comité que marque las directrices al sector y que en el plazo de tres años pueda constituir una interprofesional, institución en la que la Autoridad de la Competencia tendrá un representante que asistirá a todas las reuniones.

Pero estas buenas intenciones de todo el sector no han sido suficientes para evitar las sanciones. La Autoridad de la Competencia dice que ha castigado "las reuniones y contactos ilícitos" que se llevaron a cabo impulsadas por la FIA en dos periodos de tiempo concretos. Durante el primero, de 2001 a 2006, las empresas discutieron los precios de mercado, los objetivos de precios para los mayoristas, los consejos para las promociones y cuáles debían ser los precios aconsejados, si bien se admite que estos encuentros no consiguieron derivar en un establecimiento de tarifas. En el segundo periodo, entre 2006 y 2007, se produjeron alrededor de 60 reuniones en el año, debido a que fue un periodo marcado por el elevado precio de los cereales. En estas reuniones, las empresas tenían la voluntad de repercutir estos costes de producción a los precios de venta a las grandes superficies.

Las multas establecidas van en función de la importancia de las distintas empresas y su grado de participación en el cártel. Las más elevadas se las han llevado LDC -5 millones de euros-, Arrivé -4 millones-, Gastronome -2 millones-, SNV, Les Volailles de Keranna y Loeul et Piriot -500.000 cada una-, Galéo y Ronsard -400.000 euros cada una- y Duc -100.000 euros-. Muchas de ellas han tenido un abaratamiento de la multa por dificultades financieras del 60% y en algún caso de hasta el 90%. La FIA, por su parte, ha sido sancionada con 40.000 euros. •