NUEVO APARATO PARA DETECCIÓN DE ENFERMEDADES AVIARES A PIE DE GRANJA

Según la Universidad Técnica de Dinamarca – DTU - , el sector avícola podrá disponer a finales de este año de un nuevo **aparato diseñado para la detección de algunas enfermedades en un tiempo récord de 39 a 60 minutos**.

El aparato, ya bautizado como "Vetpod" ha sido diseñado por la DTU en colaboración con otros socios europeos, como el Instituto Veterinario de Suecia, la Universidad italiana de Parma y otros. Es tan pequeño que cabe en una mano, lo que facilita que pueda ser utilizado *in situ*, es decir, en la misma granja o en el lugar del problema, con el fin de poder conocer la causa del problema, al cabo de tan solo de 30 a 60 minutos, siempre que se trate de alguna de las 3 patologías para las que se diseñado, *Campylobacter, Salmonella* e influenza aviar.

La rapidez del análisis es pues su principal característica, si se compara con el tiempo que requiere un análisis convencional, contando con la toma de muestras, el envío al laboratorio y su cultivo en éste.

El invento ha sido desarrollado en un proyecto dirigido por el Prof. Anders Wolff, del Departamento de Bioingeniería del DTU, en colaboración con el Prof. Dang Duongh Bang, del de Alimentación.

Su base estriba en la detección de los virus y bacterias citados en base a su material genético, mediante el método denominado "loop-mediated isothermal amplification" – LAMP -, que multiplica el mismo por medio de diferentes reactivos y enzimas en forma seca y su calentamiento posterior a 65 ºC.

Esto causa una reacción en la cual se copia una pieza específica del material genético del microorganismo sospechoso. La reacción forma un pirofosfato que, a su vez, reacciona con los iones de magnesio que enturbian el líquido de la muestra si ésta se halla contaminada.

Cuando las muestras son positivas, su código DNA puede ser analizado en detalle por un laboratorio con el fin de averiguar las posibles rutas de transmisión del organismo y los riesgos de infección

Según el Prof. Wolff, las pruebas preliminares han mostrado que el Vetpood es tan preciso y sensible como los métodos existentes para la detección de los organismos citados, aunque esperan desarrollarlo también para otras bacterias, como la Listeria y el *E. coli*.

EN FRANCIA, CELEBRAN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN ORIGEN

Según ha publicado un medio francés a fin de marzo, en el país vecino se felicitan porque la idea de etiquetar todos los productos alimenticios con indicación del país de origen ha sido prorrogada por segunda vez hasta el 31 de diciembre del próximo 2021.

Con este motivo, la FNSEA – Federación Nacional de Sindicatos de Explotaciones Agrícolas – se felicita de esta victoria porque asegura una **mayor transparencia para los consumidores**, al mismo tiempo que solicitan un despliegue de la misma en toda la Unión Europea.

El decreto que había anunciado la entrada en vigor de esta disposición había abarcado desde enero del 2017 hasta diciembre del 2018 y había sido prorrogado hasta el 31 de marzo de este año. Como se sabe, obliga a indicar el origen de la leche – si el producto final comprende más del 50 % de la misma – y de la carne – si el producto contiene más del 8 % de ella – cuando se utilizan como ingredientes en productos transformados, lo que permite dar al consumidor el conocer este aspecto en el momento de su compra.

La prórroga actual de esta legislación responde a una demanda creciente de los consumidores acerca de la transparencia sobre el origen de los alimentos. Según la FNSEA, sería deseable que esta obligación fuese extensiva a todos los productos y a todos los sectores.

Además, los sindicatos solicitan el despliegue de esta legislación en todos los países de la Unión Europea mediante una acción de refuerzo que armonice la transparencia al respecto. Éste había sido el objetivo de la iniciativa ciudadana **"Coma original, desenmascare su alimento"** que, en su momento, había recogido más de un millón de firmas.

En España solo existe desde hace años una normativa de este tipo para los huevos que, al igual que en toda la Unión Europea, desde hace años han de marcarse obligatoriamente con 11 dígitos, de los cuales el segundo y el tercero indican el país de producción. En nuestro caso, "ES".

En el caso del pollo no hay obligación de hacerlo aunque desde la AVEC – la Asociación Europea para la Carne de Ave – se está estudiando proponer esta iniciativa para obligar al etiquetado de origen del producto.

EL CORONAVIRUS Y LAS DIETAS FLEXITARIANAS

En el Reino Unido, la reciente pandemia del coronavirus ha hecho que las ventas de la empresa "THIS", elaboradora de **productos cárnicos cultivados de origen vegetal**, se hayan multiplicado a causa del aumento del consumo de los hogares en los que los ciudadanos se encuentran confinados.

Según esta empresa, creada tan solo hace un año, por dos socios – Andy Shovel y Pete Sharman -, el ejercicio pasado han tenido un crecimiento impresionante, pero que ahora, del pasado febrero a marzo, el aumento de sus ventas ha sido del 35 % y que ello parece estar relacionado con la reciente tendencia hacia el veganismo y las dietas flexitarianas (*) en los domicilios.

Enfocados los productos de esta empresa en que su gusto sea lo más parecido posible a la carne, su objetivo principal son estos últimos, los flexitarianos que, a diferencia de los veganos, **intentan ofrecer una alternativa al consumo de carne-carne para su consumo domiciliario**. Y en este sentido, la racha de compras en los supermercados, a causa obligado confinamiento, les ha venido como anillo al dedo.

(*) Un flexitariano es una persona que sigue una dieta basada en alimentos de origen vegetal pero que no excluye los productos de origen animal.

EL COVID-19 AFECTA A TRABAJADORES DE MATADEROS AVÍCOLAS DE EE.UU. Y PONE EN APRIETOS A LA CADENA ALIMENTARIA

Con más de 50.000 muertos y una cifra superior ya al millón de positivos, a fines de abril, los EE.UU. con sus 330 millones de habitantes, son el país con el mayor número de afectados por el Covid-19.

El deficiente sistema sanitario de EE.UU., la mucha mayor incidencia entre las clases trabajadoras hispanas y afroamericanas y la disparidad de criterios para controlar la pandemia entre los Estados, está haciendo que el Covid-19 se ensañe principalmente entre las mismas, de las cuales se nutren los mataderos avícolas y en general toda la industria del procesado cárnico del país.

Unas medidas tales como la detección obligatoria de la temperatura corporal al empezar el turno laboral o el intento de poner plásticos o mamparas de separación entre trabajadores de la línea de procesado parece que están siendo insuficientes a tenor del gran número de afectados entre ellos. Esto está provocando la **ralentización de las capacidades de sacrificio de muchos mataderos** e incluso su cierre, no ya por la sanidad y la calidad de la carne procesada, que está garantizada, sino por la salud de los propios trabajadores.

Así se da el caso que granjas avícolas o de porcino, entre otras, han de llevar sus animales a sacrificar a mataderos muy lejanos o que, en algunos casos sea imposible su traslado y sacrificio en matadero alguno, y posterior venta. En algunos casos miles de aves se han tenido que sacrificar por eutanasia en la propia granja ante la imposibilidad de que hubiese un matadero abierto a una distancia razonable.

El presidente de Tyson Foods, la mayor integradora avícola de EEUU, advierte sobre la "escasez de carne" mientras la industria constata que **la seguridad de los trabajadores de los mataderos durante la pandemia es insuficiente** para prevenir contagios entre ellos que, por la propia naturaleza de las plantas de procesado, están prácticamente "codo con codo".

Según dice, debido a ello **la cadena de suministro de alimentos se está "rompiendo" y que se trata de un problema grave de desperdicio de alimentos** ya que millones de animales – gallinas, cerdos y ganado – no podrán llegar de las granjas a las mesas debido al cierre de las instalaciones de procesamiento.

A fines de abril los supermercados minoristas de EE UU. han indicado que estaban cortos de existencias de pollo y carne de ave en un 15,8 % pero eso todavía no es tan significativo como con las "compras de pánico" de fines de marzo, cuando el déficit de existencias de carne de ave superó el 20 %.

Más de una docena de plantas procesadoras de carne, incluidas las dirigidas por los gigantes de la carne Tyson, Smithfield Foods y JBS, se han convertido en focos de brotes de coronavirus entre los trabajadores, habiendo tenido que cerrar durante un período de tiempo.

Más de 150 de las plantas procesadoras de carne más grandes de EE.UU. operan en condados donde la tasa de infección por coronavirus ya se encuentra entre las más altas del país. Debido a ello, a mediados de abril Tyson cerró una planta de carne de res en el Estado de Washington y otra de carne de cerdo en Indiana para evaluar a los trabajadores por el coronavirus. La compañía también anunció la misma semana planes para reanudar la producción limitada en una planta de carne de cerdo en Iowa que estuvo inactiva durante dos semanas.

Puede darse la paradoja pues de que **a pesar de que el Covid-19 no se transmite por los alimentos, pueda afectar a la industria de la carne de ave debido al contagio entre los propios trabajadores de las plantas de procesado**.

Trabajadores en una planta avícola "codo con codo".

NOTICIAS

LOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES Y DE HUEVOS PIDEN A LA CE MEJORAR LA GESTIÓN DE LAS IMPORTACIONES

En una carta enviada a la Dirección General de Agricultura - DG Agri - de la Comisión Europea, el COPA-Cogeca, que integra y defiende los intereses del sector productor comunitario y de sus cooperativas, manifiesta la creciente preocupación del sector de carne de aves y de huevos por el impacto que sobre la oferta interna está teniendo el cierre de hoteles, restaurantes y servicios de catering – HORECA -, debido a la crisis de Covid-19.

Ante la caída del consumo en estos segmentos específicos, esta organización pide a la Comisión que **regule las importaciones desde países terceros**, a través de los mecanismos de gestión de contingentes arancelarios y de acuerdo con los cambios de la demanda interna de consumo para evitar cualquier exceso de oferta en la UE.

Sin el canal HORECA, algunas producciones cárnicas de alta calidad y valor añadido se han visto fuertemente afectadas, como el caso de pato, paloma, codorniz, la gallina de Guinea el ganso, así como la carne de conejo.

A pesar de que los consumidores continúan comprando carne de pollo y de pavo al por menor, estos mercados también se han visto afectados y la carne de ave que se vende en el canal minorista de alimentación no compensa la pérdida del canal HORECA.

HUEVOS

Según el COPA-Cogeca, se registra también un fenómeno similar en los productores de huevos y ovoproductos ya que la mayoría iban a cubrir la demanda de los servicios de alimentación fuera del hogar.

Al mismo tiempo, **ha aumentado la demanda de huevos comercializados en el canal minorista**, incluidos los huevos de jaula, lo que ha supuesto su escasez.

Asimismo, en este sector existen problemas con el transporte de huevos para incubar y de pollitos de un día, ya que muchos de ellos van en aviones de pasajeros y los vuelos en la mayoría de los Estados miembros han disminuido.

Además, los productores también destacan una fuerte disminución y una falta de oferta disponible de algunos alimentos, como la soja ecológica.

CARNE CONGELADA

En paralelo, la UE continúa importando grandes cantidades de carne de aves congelada de terceros países, para lo cual el canal HORECA era el destino principal. Y ello lleva, por tanto, a que la oferta interior de la misma se esté acumulando y que los frigoríficos de la UE dispuestos para su almacenamiento ya están llenos, a la espera de que terminen las medidas de confinamiento por la crisis sanitaria del Covid-19.

Para el presidente del Grupo de Trabajo de Carne de Aves y Huevos del COPA-Cogeca, Charles Bourns, **"esta situación causará una crisis de exceso de oferta, desde el momento en que los restaurantes, hoteles y catering se abran nuevamente, puesto que a ellos no irán a comer fuera de casa el doble de consumidores que los que había antes de la crisis del Covid-19, lo que ejercerá una tremenda presión sobre el precio"**.

Debido al papel clave de la regulación de los contingentes arancelarios, como una medida sólida de gestión del mercado, el COPA-Cogeca solicita a la Comisión Europea que administre la afluencia de las importaciones, de acuerdo con los cambios que se están dando en la demanda de consumo, de manera que se evite una crisis de exceso de oferta.

Además de esta medida, **los agricultores europeos y sus cooperativas solicitan que se financien medidas específicas**, al margen del presupuesto de la PAC, dirigidas, especialmente a mantener las reservas generacionales - padres y abuelos - de aves para evitar que se produzcan interrupciones de la producción avícola y de huevos dentro del sector.