

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Embajada de España en Washington, D.C.

NUEVA POLÍTICA ACUÍCOLA EN ESTADOS UNIDOS



CONTENIDO:

Nueva Política Acuícola en Estado Unidos 1

Bacterias resistentes a antibiótico en carne 2

El 9 de junio de 2011 el Departamento de Comercio y NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) han dado a conocer la nueva política de acuicultura sostenible en Estados Unidos. El programa presentado tiene como objetivo satisfacer la creciente demanda de pescado y marisco en EE.UU. así como la creación de nuevos puestos de trabajo vinculados a esta actividad.

Estados Unidos tiene un déficit comercial de productos acuícolas de 9.000 millones de dólares al año. La industria acuícola nacional (tanto de agua dulce y marinos) actualmente suministra alrededor del cinco por ciento del pescado consumido en los EE.UU. El cultivo de mariscos, tales como ostras, almejas y mejillones, comprende alrededor de dos tercios de la producción de acuicultura marina de EE.UU. La producción de salmón y de camarones aporta alrededor del 25 por ciento y 10 por ciento, respectivamente.

La nueva política se ha formulado teniendo en cuenta los comentarios y observaciones recibidos por la administración a raíz de la publicación del borrador de programa dado a conocer a principios de febrero de 2011, estando centrada en los siguientes puntos:

- Fomentar y promover la acuicultura sostenible aumentando el valor de la producción acuícola nacional y creando empresas, empleo y oportunidades comerciales;
- Toma de decisiones oportunas de gestión basado en la mejor información científica disponible;

- Avance de la ciencia de la acuicultura sostenible;

- Velar por que las actuaciones de la acuicultura protejan las especies silvestres y la salud de los ecosistemas costeros y oceánicos;

- Desarrollo de la acuicultura sostenible compatible con otros usos;

- Trabajar con socios a nivel nacional e internacional.

- Promover la igualdad de condiciones para las empresas de acuicultura EE.UU. que participan en el comercio internacional, y trabajar para eliminar las barreras de comercio exterior haciendo cumplir los derechos de EE.UU. conforme a los acuerdos comerciales existentes.

Conjuntamente con esta nueva política el Departamento de Comercio y NOAA han anunciado nuevas ayudas para desarrollar la acuicultura consistente en:

- Desarrollo de una Iniciativa Nacional de Mariscos en colaboración con la industria de los mariscos para aumentar la producción comercial. Esta iniciativa creará puestos de trabajo, proporcionando alimentos de producción local y restablecerá las poblaciones de mariscos y de los hábitats, y mejorará la calidad del agua.

- Establecimiento de un plan de gestión de la pesca del Golfo de México, que incluye la infraestructura normativa necesaria para el desarrollo de la acuicultura oceánica en el Golfo.

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPUSA.ORG

EL USDA FINANCIA PROYECTOS PARA REDUCIR LA EMISIÓN DE GASES EFECTO INVERNADERO EN LA AGRICULTURA

El Departamento de Agricultura, a través del programa Ayudas para la Innovación de la Conservación en la Agricultura (CIG) ha destinado 7,4 millones de dólares para financiar 9 grandes proyectos tendientes a mitigar la emisión de gases. Con estos proyectos se pretende analizar nuevos enfoques para reducir emisiones que los agricultores interesados podrán poner en práctica en sus operaciones.

Además de estos fondos el Servicio de Conservación de Recursos Naturales destinará otros 10 millones de dólares a través de su programa de Incentivos para la Calidad Ambiental para que los agricultores implementen prácticas que reduzcan la emisión de gases efecto invernadero.

Los 9 proyectos que financiará el CIG han sido seleccionados entre las 43 propuestas recibidas de 28 estados diferentes. El CIG promueve el desarrollo y adopción de enfoques y tecnologías innovadoras para la conservación. Entre los objetivos del programa a gran escala están: Calidad y cantidad del agua, calidad del aire, conservación de energía y mercados medioambientales. Las ayudas se han concedido a gobiernos estatales y locales, Tribus Indias, organizaciones no gubernamentales y particulares.

Los proyectos aprobados han sido:

- Adaptación de un protocolo de carbono forestal, con el fin de implementar prácticas forestales que sequestran carbono. Confederación de tribus del Estado de Washington)
- Agricultura de Conservación, orientado a desarrollar prácticas agrarias de conservación, como no laboreo y rotación de cultivos en medio millón de hectáreas (se desarrolla en tres estados)
- Gestión de fertilización y reducción de nitrógeno. Pretende crear un sistema que permita a los agricultores ganar créditos por sus prácticas de gestión y conservación (en tres estados)
- Producción láctea. Proyecto que desarrollará el instituto de ciencia de la leche en 12 estados para trabajar con productores de leche y desarrollar una herramienta que permita reducir la emisión de gases.
- Reducción de emisión de gases efecto invernadero en producción de arroz (Arkansas y California)
- Mantenimiento de pastizales. Estudiará el interés de no transformar pastizales en tierras de cultivo (North y South Dakota)

- Reducción mediante manejo de la fertilización, de Óxido Nitroso en la bahía de Chesapeake.

- Proyecto piloto para estudiar metodologías para reducir emisiones en producción de leche y carne de vacuno (se desarrolla en 8 estados)

- Aplicación correcta de nitrógeno (Iowa e Illinois). Creación de un marco de trabajo para reducir la emisión de Oxido nitroso.

BACTERIAS RESISTENTES A ANTIBIÓTICO EN CARNE.

El instituto de investigación Translational Genomics ha realizado un estudio tomando 136 muestras de carne en 26 tiendas de alimentación de los Estados de Illinois, Florida, California, Arizona y Washington DC, encontrando en la carne altos niveles de *Staphylococcus Aureus* resistentes a diferentes tipos de antibióticos.

Según el director del estudio, Dr. Lance Price, esta bacteria causa cientos de miles de infecciones cada año en Estados Unidos, infecciones que varían desde pequeñas alteraciones en la piel hasta graves infecciones respiratorias. Añadió que lo más importante no es la elevada presencia de esta bacteria en la carne, sino el que esta haya llegado a ser resistente a los antibióticos con los que se trata a los animales antes del sacrificio. El estudio encontró que el 96% de las muestras que tenían estafilococos, la bacteria era resistente a por lo menos un tipo de antibiótico y el 52% era resistente a tres o más tipos de antibióticos. Igualmente resaltó que la bacteria va a estar siempre presente ahí pero que la razón de que sean resistentes a antibióticos está directamente relacionada con su uso en la alimentación animal.

La carne de pavo fue la que con más frecuencia tenía bacterias resistentes a tres o más antibióticos seguida de la de cerdo, vaca y pollo.

La FDA, Agencia de los Alimentos y Medicamentos, manifestó que era consciente de estos resultados y de otros similares y que estaba trabajando conjuntamente con el USDA para el control de este tema.

PUBLICADO POR LA

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org