

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

USDA DENIEGA PERMISO PARA TESTS PRIVADOS DE EEB



CONTENIDO:

USDA deniega permiso para tests privados de EEB	1
Marisco y frutas y hortalizas causan la mayoría de las intoxicaciones	2
Futuro optimista para consumo de pescado en EE.UU.	2

El Departamento de Agricultura estadounidense (USDA) ha rechazado la solicitud de un matadero privado, Creekstone Farms, para someter a todas las vacas sacrificadas a tests de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) administrados por el propio matadero. Aunque la Creekstone Farms tiene su propio equipo de laboratorio y ha contratado a personal cualificado, los reactivos necesarios para la administración de los análisis son elaborados exclusivamente en los laboratorios del USDA, por lo que la empresa no puede proceder sin el consentimiento del USDA.

Creekstone Farms deriva gran parte de sus ingresos de la venta de vacuno a Japón. El país asiático, que embargó las importaciones de vacuno estadounidense a raíz de la aparición de un animal infectado de EEB en Estados Unidos en diciembre de 2003, requiere que el 100% del ganado vacuno doméstico destinado a consumo humano sea analizado, y ha condicionado el levantamiento del embargo a que Estados Unidos proporcione las mismas garantías. El USDA, por el contrario, aduce que el análisis del 100% de los animales es innecesario y excesivamente costoso, proponiendo en su lugar la expansión de los análisis hasta 250.000 animales en los próximos dieciocho meses, con especial atención a animales de mayor riesgo.

La oposición del USDA a que Creekstone Farms administre sus propios tests a todos los sacrificios se basa no en que sea una empresa privada la que analice a los animales, si no en el precedente que se crea cuando un matadero analiza el 100% de los sacrificios. Este precedente podría crear, según el USDA, la percepción de que animales procedentes de otros mataderos, analizados selectivamente según los métodos propuestos por USDA, ofrecen menores garantías sanitarias. El USDA, siguiendo las recomendaciones de un panel de expertos organizado al efecto, excluye de los análisis a animales de más de treinta meses de edad. Sin embargo, la mayoría de los animales sacrificados por Creekstone Farms son menores de esa edad.

Este matadero es particularmente vulnerable al embargo nipón, ya que su producción se limita a carne de vacuno, y ha advertido de que la situación actual podría llevarles a la quiebra, con la consiguiente pérdida de 800 puestos de trabajo. Por su parte, empresas cárnicas de mayor tamaño han respondido al embargo diversificando su oferta para incluir carne de ave y de porcino. Las grandes empresas y asociaciones profesionales del sector se oponen rotundamente a que Creekstone Farms realice sus propios análisis, ya que temen que se creen expectativas en los consumidores que obliguen a todas las empresas cárnicas a analizar el 100% de los animales sacrificados.

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

MARISCO Y FRUTAS Y HORTALIZAS, PRINCIPALES CAUSAS DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

En contra de lo que podía pensarse, son el marisco y las frutas y hortalizas, y no la carne de vacuno o de ave, los alimentos que han causado mayor número de intoxicaciones alimentarias desde 1990 a 2003, según el informe anual del CSPI (*Center for Science in the Public Interest*).

El informe también indica que es la FDA (*Food and Drug Administration*), agencia dependiente del Departamento de Sanidad estadounidense, quien se encarga de la inspección y supervisión de estos dos tipos de alimentos. Sin embargo, según dicho informe, limitaciones presupuestarias impiden que la FDA mantenga un régimen adecuado de inspección y supervisión de estos productos. Incluso con la inyección de dinero que ha supuesto la asunción de competencias sobre la Ley de Bioterrorismo, la FDA sólo puede inspeccionar el 1% de las importaciones totales de alimentos. Como ejemplo, el 80% del marisco consumido en Estados Unidos es importado.

Así, según datos del informe del CSPI, durante el período de 1990 a 2003, el marisco contaminado ha causado el mayor número de brotes de intoxicaciones (723 casos), seguido por las frutas y hortalizas (432 casos). Por su parte, la carne de ave ha sido responsable de 354 casos de intoxicación, la carne de vacuno de 343 casos y los huevos, 309 casos. Estos datos han causado sorpresa en la propia organización, que asumía que la carne de aves y de vacuno producían el mayor número de brotes por intoxicación alimentaria. En su lugar, el marisco y las frutas y hortalizas causan

dos tercios de dichas intoxicaciones.

Sin embargo, asociaciones de productores y comerciantes de frutas y hortalizas han calificado este nuevo informe de alarmista y culpa a la CSPI de intentar disuadir del consumo de frutas y hortalizas frescas, piedra angular en la campaña contra la obesidad. En este mismo sentido se ha pronunciado la *Alliance for Food and Farming*, al indicar que el número de intoxicaciones de consumidores es engañoso, al incluir personas intoxicadas por el consumo de setas silvestres o de conservas caseras.

PERSPECTIVAS PARA EL CONSUMO DE PESCADO EN LOS EE.UU.

Según un informe del Departamento de Agricultura Estadounidense (USDA), el consumo de productos derivados de la pesca y de acuicultura experimentará un importante incremento en las dos próximas décadas, con previsiones de que se alcancen los 2,45 millones de Tm. para el año 2020. Mientras que las previsiones de consumo de otros productos alimentarios crecen un 1%, como en el caso del pollo, e incluso descienden, como en el caso del porcino y vacuno, los pronósticos para el consumo de pescado son optimistas, prediciéndose un incremento del consumo de 3 kilos per capita actuales a 7,3 kilos en el 2020. Las principales causas a las que el USDA atribuye este importante incremento son los cambios demográficos y las nuevas tendencias culinarias.

Según el estudio, en el año 2020 se espera que la población de americanos mayores de 60 años alcance los 70 millones, representando un 16,5% de la población, en contraste con el 12,4% actual. Dicha población, resultado de la explosión demográfica posterior a la Segunda Guerra Mundial (los "Baby Boomers") tiene una mayor tendencia al consumo de productos más sanos y dietéticos. A esta moda de dietas saludables, tendencia cada vez más arraigada en la población estadounidense, hay que añadir el mayor poder adquisitivo medio, que permite un mayor gasto en pescado, producto considerado de alto coste como norma general. Por otra parte, la población hispana, cuya cultura culinaria incluye un mayor consumo de productos derivados del pescado y marisco, se espera alcance en los EE.UU. un 18% del total de la población, en comparación con el 12,6% actual. Estos dos sectores de población consumen un 25% más de pescado y marisco que el resto de la población estadounidense. Además, hay que añadir la población americana de origen asiático (13,1 millones), que igualmente consume por norma general más pescado que la mayoría de estadounidenses y se espera que crezca hasta el 5,8% en el 2020.

Para acometer este incremento en la demanda de productos ricos en proteínas y bajos en carbohidratos, muchos restaurantes han adaptado menús con una mayor oferta de productos pesqueros. No obstante, otro factor a tener en cuenta es la conciencia medioambiental del estadounidense, que se refleja en una mayor exigencia de productos sostenibles. Como respuesta a esta conciencia ecológica, que se espera continúe incrementándose en el futuro, muchos restaurantes y abastecedores han adaptado su oferta con una mayor disponibilidad de productos, enfatizando la sostenibilidad y estableciendo estrategias para acomodarse a la demanda de productos ecológicamente responsables.

PUBLICADO POR LA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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