

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Embajada de España en Washington, D.C.

GRAVE ESCÁNDALO DE ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES



CONTENIDO:

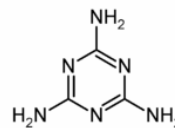
Grave escándalo de adulteración de alimentos para animales 1

Desde hace semanas, la prensa estadounidense viene informando de numerosos casos de muertes y de enfermedades graves en animales de compañía, principalmente perros y gatos, que se asociaban al consumo de determinadas marcas de alimentos, aunque se desconocía el auténtico origen de estas enfermedades. Estos animales fallecían principalmente a causa de fallos renales. Hacia finales de marzo, una asociación de veterinarios confirmó más de 100 muertes de perros o gatos de entre más de 500 casos de fallo renal, aunque se cree que los casos podían haber sido muchos más. Las estimaciones más fiables hablan de que unos 1950 gatos y 2200 perros habrían muerto después de consumir estos productos.

Varios fabricantes de alimentos para animales de compañía procedieron a recuperar del mercado y destruir grandes partidas de alimentos, de lotes que se relacionaban con las enfermedades en los animales, generándose así un clima de gran temor y confusión entre los propietarios de mascotas. La compañía más implicada, "Menu Foods", con plantas de fabricación en Kansas y Nueva Jersey hizo su primera recuperación de productos el 16 de marzo, para la producción de entre el 3 de diciembre de 2006 y el 6 de marzo de 2007. Desde entonces, han sido retirados del mercado más de 60 productos de alimentación para gatos, y más de 90 para perros, de diferentes marcas, entre las que se encuentran algunas de las más prestigiosas.

La FDA, que es la agencia competente en relación con los alimentos para animales, comenzó una investigación y pudo establecer un vínculo entre estos productos y un distribuidor de materias primas para su elaboración, Chem Nutra, de Las Vegas, Nevada. En concreto, se vinculó el problema con gluten de trigo que había sido importado de China.

Pronto se encontró que estas partidas de gluten de trigo procedentes de China estaban adulteradas con melamina. Más tarde se encontró el mismo problema en partidas de proteína de arroz, así como con gluten de maíz, esta vez en Sudáfrica. Estas partidas habían sido importadas por diferentes



distribuidores, pero en todos los casos los concentrados proteicos destinados a la elaboración de alimentos para animales eran originarios de China.

Químicamente, la melamina es una base orgánica con la fórmula química simplificada $C_3H_6N_6$, y de acuerdo con la nomenclatura de la IUPAC, se denomina Triacina- 2,4,6 triamina, también conocida como cianurotriamida. La melamina es un trimero de la cianamida, y como ella, contiene un 66%, en masa, de nitrógeno. Se utiliza como aditivo en la fabricación de resinas, porque le confiere propiedades retardantes del fuego, al liberar nitrógeno cuando es quemada.

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

Adulteración de alimentos (viene de pág 1)

La melamina se añadió de forma deliberada al gluten de trigo. De acuerdo con las informaciones periódicas que han ido apareciendo, en China sería una práctica habitual de algunos fabricantes de piensos y de sus componentes la adición de melamina, al tratarse de un producto barato y de alto contenido en nitrógeno. Aunque este nitrógeno no tiene valor nutricional para los animales que no son rumiantes, en los análisis habituales de los piensos o de sus componentes, la presencia de melamina queda enmascarada, y el alto contenido en nitrógeno se interpreta como que el contenido proteico es mayor que el real.

La melamina se obtiene industrialmente a partir de la urea. No obstante, en el caso de China, al parecer la melamina se obtiene principalmente a partir del carbón, con el que se elabora un residuo de melamina que no es el compuesto puro sino una melamina con impurezas que se vende mucho más barato a las compañías de elaboración de fertilizantes y a la industria química en la elaboración de plásticos y resinas.

Más tarde se supo que algunas partidas de estos concentrados proteicos procedentes de China habían sido destinadas a la elaboración de piensos para animales de abasto; en concreto de piensos para cerdos y pollos, lo cual encendió las alarmas acerca de la posibilidad de que este episodio alcance la cadena alimentaria humana. El 27 de abril la FDA sometió todas las proteínas vegetales importadas de China, ya fueran para consumo humano o animal, a una alerta de detención en frontera. Esta alerta afecta al gluten de trigo, el

gluten de arroz, el concentrado de proteínas de arroz, el gluten de maíz, los subproductos de del maíz, la proteína de soja, las proteínas en general (incluyendo los aminoácidos y las proteínas hidrolizadas).

En estos momentos se está procediendo a identificar las granjas que han alimentado a sus animales con piensos contaminados, y se está procediendo a la destrucción de los animales. Sin embargo, se sabe que algunos de los animales que fueron alimentados con estos productos ya han entrado en la cadena alimentaria, y se calcula que entre 2,5 y 3 millones de personas en los EEUU han consumido pollos que fueron alimentados con los piensos adulterados. No obstante, la FDA se ha apresurado a decir que no se cree que el consumo de las carnes procedentes de estos animales suponga un riesgo para la salud de las personas.

Aunque la relación entre la presencia de melamina y las intoxicaciones de los animales es, de acuerdo con la FDA, innegable, todavía no está claro el verdadero origen de las enfermedades, ya que se considera que la melamina de por sí no posee una elevada toxicidad para los animales. Se especula con la posibilidad de que algún compuesto derivado de la melamina, tal como el ácido cianúrico, la amilorida o la amilorina sean, individualmente o en su conjunto, la causa de la elevada toxicidad.

El gobierno chino ha reconocido que se ha producido la adulteración de estos componentes de los piensos con melamina, pero niega que ésta sea la causa de los envenenamientos en los animales, y se ha ofrecido a colaborar con las autoridades estadounidenses para encontrar la "verdadera causa" de este problema.

Mientras tanto, en los EEUU este episodio está teniendo una gran repercusión social, que se refleja en los medios de comunicación, y ha generado una polémica que ha llegado ya al Congreso. Se ha criticado la respuesta del gobierno durante la retirada del mercado de los productos adulterados la información que se ha ofrecido al público al respecto, la falta de inspecciones regulares en los establecimientos de elaboración de alimentos para mascotas, y ha aflorado de nuevo el problema del funcionamiento de la FDA, que tantas críticas había suscitado con ocasión de los episodios de toxiinfecciones alimentarias por hortalizas el pasado otoño. El Congreso ha organizado sesiones en las que se ha resaltado la falta de medios de la FDA para realizar un control efectivo de los alimentos, tanto domésticos como los importados. Se asegura que muchos establecimientos que elaboran productos alimentarios sólo reciben una visita de inspección de la FDA cada 5 años, y que esta agencia apenas tiene capacidad para inspeccionar el 2% de las importaciones de alimentos en los EEUU.

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: