



Actualización
diaria de
contenidos



PUBLICACIÓN
ESPECIALIZADA
EN ACUICULTURA
DESDE 2005

ipac.
acuicultura

Nº 73 | AÑO 8 | 15 FEBRERO 2013

Teniendo en cuenta las tendencias actuales y futuras de harina y aceite de pescado, resulta más probable que la sostenibilidad del sector dependa del suministro constante de fuentes de carbohidratos, aceites y proteínas de animales y plantas terrestres para piensos (FAO).



El levantamiento de la prohibición sólo incluye SANDACHS de animales no rumiantes

Se levanta la prohibición cautelar comunitaria de uso de subproductos de animales terrestres no rumiantes para piensos de acuicultura

Proteínas cárnicas terrestres: calidad y flexibilidad

EL PASADO DÍA 24 DE ENERO EL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA (DOUE) PUBLICABA EL REGLAMENTO (UE) Nº 56/2013 DE LA COMISIÓN DE 16 DE ENERO DE 2013 QUE MODIFICA LOS ANEXOS I Y IV DEL REGLAMENTO (CE) Nº 999/2001 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, POR EL QUE SE ESTABLECEN DISPOSICIONES PARA LA PREVENCIÓN, EL CONTROL Y LA ERRADICACIÓN DE DETERMINADAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES. EN ESTE ARTÍCULO RECOGEMOS ALGUNAS DE LAS OPINIONES DEL SECTOR AL RESPECTO. TODAS ELLAS MUESTRAN SU SATISFACCIÓN CON LA NOTICIA.

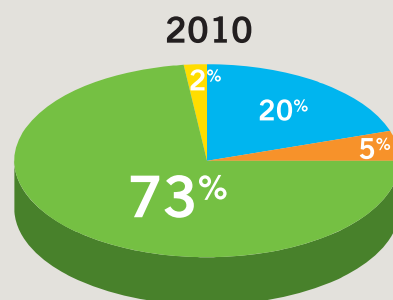
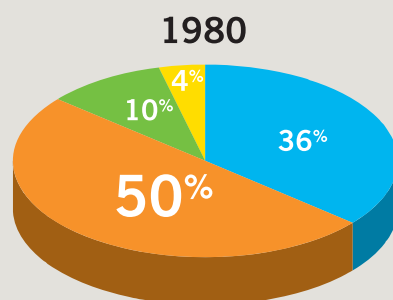
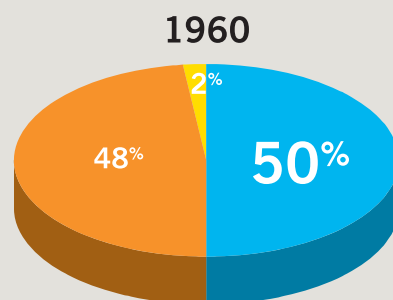
El Reglamento CE 56/2013, que entrará en vigor en junio de este año, y hace referencia al levantamiento de la prohibición del uso de subproductos distintos de las harinas de pescado (PAPs, processed animal proteins) en la formulación de los piensos para acuicultura; abre una nueva vía a la reintroducción de unos subproductos que han estado prohibidos durante más de diez años en la UE, tras el episodio de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) o enfermedad de las vacas locas. El levantamiento de dicha prohibición sólo incluye a los SANDACHS procedentes de animales NO rumiantes.

Así, la posibilidad de introducir proteínas de animales terrestres no rumiantes en la formulación de los piensos establecida en el Reglamento 56/2013, no deja de ser para Fernando Otero Lourido, experto en regulación y miembro de la Junta Directiva de Apromar, “una decisión normal y esperable” y esto es así, explica “dado que no existe evidencia científica de que pueda suponer ningún tipo de riesgo para la salud de los consumidores. Al contrario, su seguridad está más que probada. Porque no debemos olvidar el contexto en que las autoridades sanitarias optaron por suspender cautelarmente el cruce de especies para estudiar a fondo sus posibles riesgos: la crisis de la EEB. Una decisión normal en política alimentaria”.

A partir de ahí, señala Otero Lourido, “en esta

última década las proteínas animales transformadas han sido examinadas con lupa en infinidad de estudios muy solventes, y al final la comunidad científica ha concluido que la utilización de PAPs de no rumiantes no supone ningún riesgo, si además se cumplen los requisitos en cuanto al manejo y procesado de las proteínas exigidos en la Unión Europea tales como la utilización de PAPs de categoría 3 aptas para consumo humano según el Reglamento 1069/2009; la evitación de canibalismo forzado; la disponibilidad de técnicas analíticas validadas para la determinación de la especie de origen de las proteínas transformadas; o la generalizada dotación de las adecuadas estructuras de canalización de las proteínas de distintas especies. Una normativa, la específica de la acuicultura, que el nuevo Reglamento 56/2013 ha destacado que se cumple muy satisfactoriamente, y desde luego está fuera de sospecha”. Lo único que ha hecho ahora la Comisión Europea, expone, “ha sido recoger esa evidencia científica y levantar la suspensión cautelar, y lo ha hecho precisamente solo en las concretas especies de animales terrestres respecto de las cuales la comunidad científica ha constatado que no hay riesgo. Una decisión auscultada por entidades como el Laboratorio de referencia de piensos de la UE o el Comité Científico BIOHAZ (de Factores de Peligro Biológico) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Ésta última, por cierto, ya había emitido dos dictámenes

CAMBIO DE USOS DE LA HARINA DE PESCADO DESDE 1960 HASTA 2010
(Estimaciones IFFO)



Cerdo Pollo Acuicultura Otros

científicos muy clarificadores en el año 2007, y aun así las autoridades comunitarias se lo tomaron con calma antes de levantar la suspensión". Por tanto, ahora, añade, "lo que ha hecho el Reglamento 56/2013 es modificar muy selectivamente el Reglamento 999/2001, que es el de las restricciones para controlar la EEB, y habla por tanto de 'reautorización' de unos componentes que hasta 2001 estaban autorizados, que nunca dieron ningún problema, y cuyo consumo directo, además, resulta que integra una buena parte de nuestra dieta diaria".

En ese contexto, señala Otero Lourido, la valoración de la reautorización por parte del sector "es, obviamente, positiva". A lo que añade que, "como el propio Reglamento 56/2013 reconoce claramente, en la UE hay un déficit crónico de proteínas, y no tiene sentido mantener indefinidamente una prohibición que carece de fundamento. El contar con una gama lo más amplia posible de ingredientes seguros para la formulación de los piensos es un factor sustancialmente positivo desde todos los puntos de vista, incluido el medioambiental, rebajando la presión que ejerce la industria (todas: desde ganadera hasta la energética) sobre otras fuentes de aprovisionamiento de ingredientes, y ayudando en definitiva a reequilibrar en alguna medida su mercado global".

En este sentido, Lourido destaca que lo que haga el sector va a depender de la decisión de cada empresa. "Cada una decidirá qué pienso va a utilizar, dentro de la nómina de componentes autorizados por la normativa de seguridad alimentaria que rige en la Unión Europea, que es el mejor garante por su rigor y exhaustividad. Ésta es una de tantas cuestiones en las cuales la acuicultura nacional europea está en la cúspide de la sostenibilidad y la seguridad, y debemos afrontarlo con toda naturalidad y sin complejos". ■

89.9000 +
PIENSO CONSUMIDO POR
ACUICULTURA MARINA (España 2011)



opiniones del sector

MIGUEL JOVER
catedrático de la Universidad
Politécnica de Valencia
(UPV) y director del Grupo
Acuicultura y Biodiversidad



Para Miguel Jover, la posibilidad de que puedan incluirse harinas cárnicas de animales no rumiantes en piensos para acuicultura es una buena noticia, y en este sentido se muestra muy contundente "tenemos que ser realistas, y si lo que queremos hacer es una acuicultura de futuro sostenible, toda fuente alternativa válida a las harinas de pescado -harinas que proceden de unos recursos limitados y con una demanda creciente-, ha de tenerse en consideración"; y en este caso, señala, "estamos hablando de un producto rico en proteínas que ya se está utilizando en muchas zonas del mundo no europeas y que, recordemos, también se utilizaba en Europa antes de su prohibición -y como medida precautoria- tras la crisis de las vacas locas o enfermedad de la encefalopatía espongiforme bovina".

Tras exponer que las harinas de carne son más ricas en aminoácidos esenciales que, por ejemplo, aquellas otras fuentes alternativas que proceden de fuentes vegetales -que tienen que ser suplementadas en su mayor parte con productos sintéticos-; Miguel Jover señala que de tener que enumerar alguna desventaja de las primeras sería que la grasa que va ligada a las harinas de carne es, fundamentalmente, saturada, pudiendo llegar a acumularse en los peces; "unos ácidos grasos saturados que no queremos en un producto como el pescado porque tiene una proteína muy digestible y porque una de las características inherentes a este producto, precisamente, es la gran calidad de su ácidos grasos. ¿Esto tiene solución? Por supuesto. Por un lado, alimentando a los peces en un período final del engorde con ácidos grasos de buena calidad para que recuperen los niveles. Y por otro, y considero que lo más adecuado, sería llevar a cabo un proceso encaminado a desengrasar las harinas de carne.

Por tanto, para Miguel Jover, si la harina de carne proviene de un centro autorizado de carnes destinadas a consumo humano cumpliendo con la exigente normativa vigente en la UE, esta fuente de proteína sería especialmente valiosa porque, además de por su alto contenido proteico, "se traduce de forma clara en una alternativa más a las fuentes vegetales para tratar de reducir la dependencia de harina de pescado". Porque a pesar de los grandes progresos que se han hecho para

introducir proteínas de origen vegetal y los excelentes resultados obtenidos, explica, "las buenas fuentes vegetales son productos caros, que hay que suplementar con aminoácidos también caros, y además, hay que tener en cuenta aspectos como el cambio y el uso de la tierra para dedicar a la producción vegetal, o el coste de huella de carbono que asocia a estas fuentes vegetales. Por otro lado, los subproductos de matadero, si bien tampoco son infinitos, los tenemos ahí, al alcance de la mano, y, en muchos casos se desaprovecha".

En materia de investigación, Miguel Jover lo tiene claro: se abre una puerta muy interesante para los científicos: "hasta ahora nos hemos centrado de forma prácticamente exclusiva en las fuentes de origen vegetal; habrá que estudiar esta vía y también realizar estudios económicos para ver su rentabilidad". Lo que está claro, sostiene, "es que no hay un único producto que funcione salvo las harinas de pescado; y, como hasta ahora, al final, siempre van a funcionar las mezclas, y estas mezclas son las que hay que desarrollar: con harina de pescado, con fuentes vegetales, con harina de carne, con algún aminoácido suplementado, etc". "Éste es el camino", sentencia.

Para el productor, concluye Jover, también es una buena noticia porque éste "también podrá optar por otra gama de piensos, las que incluyan estas proteínas terrestres que, todo parece indicar, abaratarán el precio de los mismos". Y en el caso del consumidor, considera que este tema hay que desvincularlo totalmente del episodio de las vacas locas y que en ningún caso se dé lugar a malas interpretaciones, "porque ha quedado demostrado científicamente que no hay ningún problema de transmisión, y así lo dice el Reglamento, que no se ha detectado la EEB de forma natural en los no rumiantes; la prohibición se había realizado de forma cautelar para estudiar el tema más en profundidad y ahora sí se señala que son absolutamente seguras su uso en alimentación para acuicultura". ■

FERNANDO SANZ
director comercial de
Skretting España



Desde Skretting también se ha acogido con satisfacción el Reglamento 56/2013 "ya que todo lo que permita una mayor utilización de materias primas disponibles con las que podemos trabajar en piensos para peces, no puede ser sino bienvenido", y así lo indica Fernando Sanz, director comercial de Skretting España.



La base de la que se parte es incuestionable "a nivel de cifras globales, todas las materias primas son recursos limitados: las harinas de pescado, los aceites de pescado, la soja, los concentrados vegetales, etc., incluso las proteínas de animales terrestres que se acaban de aprobar". Así, y con una escasez de materias primas y una demanda en aumento, señala Fernando Sanz, "lo que se ha estado observando en los últimos tres años es que los incrementos en los precios han sido considerables; y por tanto, y evidentemente, cuanto mayor disponibilidad en la variedad de materias primas, mejor para nuestra industria puesto que tenemos más flexibilidad de usos: cuando una proteína o grasa escasea o se encarece de forma muy significativa, podemos utilizar otra". De hecho, añade Sanz, esta flexibilidad de usos "es algo que defendemos con nuestros productos MicroBalance, un concepto que se asienta en aumentar la diversidad de materias primas para la acuicultura sin afectar la eficiencia de los piensos; y así, y cambiando la fórmula del pienso, tener siempre los mismos rendimientos. Para ello, lo que hacemos es aprender cómo responde cada especie de pez a la utilización de toda esa diversidad de materias primas y la combinación entre ellas".

Lo que resulta una obviedad es que para la piscicultura que se hace en Europa, fundamentalmente basada en peces carnívoros, la necesidad de proteína es muy alta, y así lo corrobora Sanz: "en la mayoría de los casos tenemos que hacer piensos por encima del 40 % de proteína, muy lejos de los requerimientos de un pez herbívoro, que necesitaría aproximadamente la mitad. Necesitamos, por tanto, fuentes de materias primas de alto contenido proteico, que no abundan, y las harinas cárnicas -altamente proteicas- complementan muy bien tanto a las harinas de pescado como a los concentrados vegetales que solemos utilizar". Desde luego, asegura, "son una alternativa. No son ni mejores ni peores porque casi todas las materias primas, excepto las buenas harinas de pescado, tienen sus limitaciones, y, en todo caso, hay que saber usarlos y en qué proporción". Y un aspecto esencial, añade, "es saber bien qué se está comprando (origen, calidad, parámetros nutricionales etc.) antes de incluirlo en la fórmula del pienso".

Fernando Sanz recuerda que hace sólo unos años se aprobaron algunas proteínas de animales terrestres, en concreto las hemoglobinas procedentes de no rumiantes y las harinas de pluma hidrolizada. "Esto fue un primer paso, y ahora, con esta normativa, se nos abre la puerta a volver a fuentes de proteína que ya utilizábamos antes de la crisis de las vacas locas; fundamentalmente harinas de aves ya que las

harinas de porcino son lógicamente muy escasas en un país como España". Unas harinas de origen europeo, señala, "que hasta ahora se estaban o bien exportando a terceros países para acuicultura, o para su uso en otro tipo de piensos -mascotas- dentro de la UE". En otros casos, los subproductos de la industria cárnica de aves y cerdos se incineraban sin más.

Precisamente, y desde el punto de vista de la disponibilidad y del precio, la harina cárnica, señala Fernando Sanz, "tendrá sus ciclos, y, por supuesto, tenemos que competir en precio. Los productores de estos subproductos se han buscado, especialmente durante la crisis de las vacas locas, la forma de canalizarlos a otros mercados; y será a partir de ahora cuando tendremos que competir con sus actuales clientes -exportaciones y piensos para mascotas-. Es decir, quizás no haya tanta disponibilidad como se pudiera pensar en un primer momento, "pero aun así, siempre es bienvenido porque, insisto una vez más, cuanto mayor flexibilidad mejor". ■

JOSÉ LUIS TEJEDOR

director Dpto I+D+i
Dibaq Diproteg



"Una noticia positiva", en estos términos se expresa José Luis Tejedor del Real, director del Departamento de I+D+i de Dibaq Diproteg, al hacer referencia a la reciente normativa europea. Y las razones, expone, están claras; "en primer lugar porque se abre el abanico a las fuentes de proteínas que ya de por sí son escasas, o poco disponibles, en lo que se refiere al eterno debate de las harinas de pescado. Y por tanto, ahí tenemos un candidato, un "player" más, en el área de la nutrición animal. En segundo lugar, podríamos mencionar un tema de costes. Las harinas de carne, a lo que seguramente van a conducir, aunque es muy prematuro decir cuánto, es a un abaratamiento en el coste del pienso. Si tuviéramos en cuenta los precios actuales, las harinas de carne podrían llegar a reducirlos de forma muy significativa, en torno a un 15-10 o incluso 25 %; aunque, no sería menos cierto decir que lo que seguramente va a ocurrir es que, en el momento en que entre en vigor este reglamento, las harinas de carne tenderán a subir; y de ahí que no sea fácil estimar cuál va a ser la repercusión en el coste del producto. Y el tercer motivo podría venir dado por una razón de lógica competitiva, es decir, en España estamos produciendo piensos, alimentos para pescado, sin harinas de carne, cuando nuestros vecinos turcos, asiáticos,

etc. las están incluyendo en la alimentación de los peces que envían a nuestros mercados y, por tanto, incurriendo en un menor coste, con lo que sus productos llegan a unos precios mucho más competitivos. Es decir, estamos en una clara desventaja competitiva respecto a terceros países".

José Luis Tejedor recuerda que, previamente a la crisis producida en Europa en los primeros años del 2000 por la enfermedad de la EEB, sí se permitía el uso de este tipo de proteínas terrestres para piensos de acuicultura, pero la precaución excesiva de la instituciones europeas hacia el tema de las vacas locas, los priones, etc., arrastró también al sector: "la acuicultura fue una víctima, cuando realmente no tendría que haberlo sido, y han tenido que pasar 10 años hasta que, después del análisis que han realizado, se han podido dar cuenta de que la acuicultura tendría que haber estado exenta de la exclusión de estas materias primas, siempre y cuando no se incluyeran rumiantes y canibalismo, y sean proteínas de pollo y de cerdo, que no tienen ningún problema y mucho menos algún tipo de contaminación". En este sentido, expone Tejedor, "estas materias primas de fuentes terrestres, son de una calidad exquisita". En Dibaq conocen muy bien las harinas de carne: "en nuestra división de mascotas llevamos años trabajando con este tipo de harinas, que tenemos perfectamente monitorizadas y analizadas, y en este sentido, insisto, son una excelente fuente de proteína animal para poder ser utilizada en acuicultura".

¿Qué aporta la harina de carne en este caso? Una gran cantidad de proteína. Tejedor concreta en este sentido que "estamos hablando de porcentajes del 50-60 %, incluso algunos llegan a 65 %, a unos precios que son hasta entre 2 y 3 veces más baratos si se comparan con las harinas de pescado". Y nutricionalmente, añade, "este cambio puede ser muy significativo, ya que la harina de carne ocupa un segundo peldaño, por importancia en cuando a perfil de ácidos grasos y aminoácidos, después de las harinas de pescado. Por supuesto que las fuentes de origen vegetal son importantes y se han obtenido excelentes resultados, y ahí están los resultados del proyecto Acuisot, pero también es verdad que, en los últimos tres o cuatro años, los precios se han disparado".

Por tanto, concluye, "y si bien estamos hablando en todos los casos de recursos limitados, esta inclusión de las harinas de carne lo que nos supone es que si antes teníamos dos horquillas entre proteína de pescado y vegetales ahora contamos con una más. Porque, al final, de lo que se trata es de obtener una fórmula que nutricionalmente funcione, y ésta será una combinación de las materias primas disponibles, una mezcla que dé resultados satisfactorios, que, en definitiva, es el objetivo". ■

opiniones del sector

TIAGO AIRES,
director técnico de Aquasoja
Contribución a la sostenibilidad
y la competitividad del sector
acuícola europeo



En opinión de Aquasoja, el reglamento ahora publicado, a pesar de ser "muy positivo, peca de tardío". La Unión Europea ha asumido, según Tiago Aires, responsable del departamento técnico de Aquasoja, una postura excesivamente cautelosa en lo que concierne a la alimentación animal, en gran medida debido a las crisis de seguridad alimentaria ocurridas en la última década, "reduciendo con ello la competitividad de los productores europeos frente a los asiáticos o sudamericanos; y aún más cuando estas medidas restrictivas no han venido acompañadas de medidas equivalentes a la importación de pescado".

En la práctica, señala, hasta el día de hoy compensaba producir fuera del espacio comunitario con reglas distintas y exportar a nuestro mercado el producto acabado (es el caso del

panga vietnamita). A partir de junio dejará de existir esa diferencia por lo menos parcialmente (ya que las proteínas animales procedentes de rumiantes seguirán estando prohibidas), lo que es, desde luego, una excelente noticia para los productores europeos.

La entrada en vigor de este reglamento permitirá, añade Aires, "importantes mejoras en cuanto a la sostenibilidad, ya sea por la disminución de la dependencia europea de proteína de pescado o por el hecho de racionalizar la utilización de proteína valiosa que actualmente se dirige a otros fines". Estos beneficios, subraya, "son aún de mayor importancia en el actual escenario mundial, donde la producción de harina de pescado está en acentuado descenso y, como consecuencia de ello, los precios alcanzan máximos históricos. Asimismo, se puede afirmar que esta medida contribuirá a que sector acuícola europeo sea todavía más 'amigo' del medio ambiente".

Sin embargo, según el director técnico de Aquasoja, no todo son puntos positivos, porque este nuevo marco legal también llevará asociado una serie de responsabilidades crecientes; esto es, "la Europa comunitaria no se puede

permitir nuevas crisis de seguridad alimentaria asociadas a la proteína animal, so pena, de que se genere una nube de duda en el consumidor europeo que lo alejaría de nuestro producto. Así, los operadores económicos y las autoridades nacionales tendrán, obligatoriamente, que crear procedimientos de control eficaces que alejen de la actividad a aquellos operadores menos escrupulosos o cumplidores".

Finalmente, concluye, "las enormes ventajas de este nuevo cuadro legal tendrán que ser eficazmente comunicadas a los consumidores para que no se generen acciones de rechazo, como sucede actualmente, y donde coexisten en los lineales de las grandes superficies doradas comunitarias producidas de forma mayoritaria con proteína de pescado con panga asiático alimentado con harina de carne; y también donde las especificaciones impuestas a los productores comunitarios les obligan a unas reglas de juego totalmente dispares e injustas respecto a terceros países, limitando de esta forma la competitividad del sector acuícola europeo". ■



ipac: http://...en la web...

www.ipacuicultura.com

Patronal y sindicatos acuerdan revisiones salariales en función de la productividad de cada empresa



Los trabajadores españoles de acuicultura marina ya cuentan con convenio colectivo tras el acuerdo alcanzado entre Apomar y las centrales sindicales y que culmina así un período de 14 meses de negociación complicada por las sucesivas reformas laborales aprobadas... [Ver más](#)

Magrama, a través de FOESA, inicia los trabajos del Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española



Así lo anunció ayer el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) que pone de esta manera en marcha las actuaciones conducentes a la elaboración del Plan Estratégico Plurianual correspondiente a nuestro país y que, como el resto de los Estados miembro, ha de ser

presentado a la Comisión Europea antes de que finalice 2013... [Ver más](#)

El Gobierno aprueba el Proyecto de Ley para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

El Consejo de Ministros aprobó el viernes día 8 de febrero el Proyecto de Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, cuyo objetivo es aumentar la eficacia y competitividad del sector agroalimentario español y reducir el desequilibrio en las relaciones comerciales... [Ver más](#)

Brasil próxima potencia acuícola mundial si hace frente a los principales obstáculos para su desarrollo



Brasil cuenta con todos los elementos necesarios para convertirse en la próxima superpotencia de productos del mar, rivalizando con los productores tales como Tailandia, Noruega e incluso China, según el informe elaborado por Rabobank... [Ver más](#)

Última hora

15/02/2013

FAO debate introducir la seguridad alimentaria como clave de desarrollo

15/02/2013

"¿Acuicultura? Descúbrela" llega a Valencia

14/02/2013

Abierto a comentarios los estándares preliminares sobre cultivo de seriola y cobia de ASC...

14/02/2013

La integración de los operadores, fundamental en las relaciones de la cadena comercial

14/02/2013

La Comisión de Peticiones del PE legitima las denuncias sobre contaminación en las rías



productos del mar vivos y frescos

Elaboración, transformación, importación y comercialización de una amplia variedad de especies de PESCADO FRESCO



nuestras especies: merluza de importación · cefalópodos elaborados · rodaballo de cultivo · langostino vivo · langostino cocido y gambón

lider mundial en producción de rodaballo

turbot world leader producer



Avda. de Orillamar 71, 1º · 36202 Vigo (Spain)
T. +34 986 434 209 · F. +34 986 224 758
pescafresca@pescafresca.es · www.pescafresca.es



CENTRAL CÁNTABRA DE PESCADOS Y ELABORADOS, S.L.

Transporte de peces vivos nacional e internacional · La mayor flota de camiones de transporte de peces vivos de España · Centro de Limpieza y Desinfección propio · Delegación en Portugal



Plaza José Antonio, 6 · 39540 San Vicente de la Barquera · Cantabria · España
Telf. +34 639 676 885 · Fax. +34 942 715 203
e-mail: info@centralcantabra.com · www.centralcantabra.com



**ACTUALIZACIÓN
DIARIA DE
CONTENIDOS**

Consulta
último número
y números
anteriores

Enlace directo
a las webs de
los anunciantes

Suscripción y
publicidad on-line

www.ipacuicultura.com