

Impacto de la reintroducción de las proteínas animales transformadas para alimentación animal

MIGUEL ÁNGEL HIGUERA

Director de Anprogapor

ANTONIO DEL BARRIO

Asesor de Anprogapor y presidente de honor de Interporc.

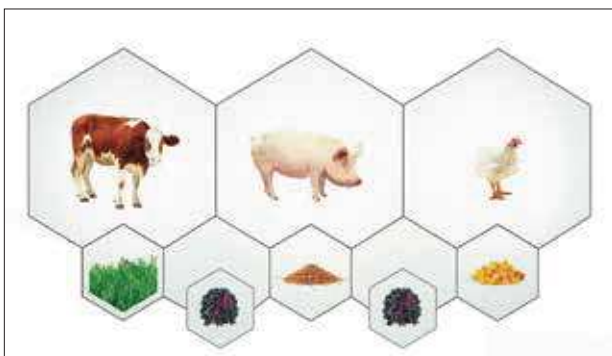
El pasado 18 de agosto se publicó el Reglamento (UE) 2021/1372 de la Comisión de 17 de agosto de 2021 por el que se modifica el anexo IV del reglamento (CE) 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la prohibición de alimentar a animales de granja no rumiantes distintos de los animales de peletería con proteínas derivadas de animales.

En este Reglamento se modifica el Anexo IV con el siguiente texto

2.g) La alimentación de porcinos con las materias primas parea piensos y los piensos compuestos siguientes:

i) proteína animal transformada derivada de aves de corral y piensos compuestos que contengan tal proteína animal transformada, Que hayan sido producidos, Comercializados y utilizados de conformidad con las condiciones generales establecidas en el capítulo III. Y en las condiciones específicas establecidas en la sección H del capítulo IV.

ii) proteína animal transformada derivado de insectos de granjas y piensos compuestos que contengan tal proteína animal transformada, Que hayan sido producidos, Comercializados y utilizados de conformidad con las condiciones generales establecidas en el capítulo III y en las condiciones específicas de la sección F del capítulo IV.



Con este cambio normativo por el que se reautoriza la alimentación del ganado porcino con proteínas animales transformada de monogástricos evitando el canibalismo, y por lo tanto, restringiéndolo al uso de proteína procedente de avicultura comenzó oficialmente en 2006 con el trabajo de Antonio del Barrio (Anprogapor, España), Antonio Tavares (FPAS, Portugal), Antonio Muñoz Luna (Universidad de Murcia, España), José María Espuny (FIAB, España) y María Luisa (Portugal) con un informe positivo del Comité Económico y Social.

A partir de ahí se comenzó el proceso lento, tedioso que no ha decaído hasta la consecución final. Dentro de este proceso de años de trabajo siempre se han marcado tres líneas rojas que no han variado:

- No reautorizar el uso de proteínas de rumiantes para alimentación animal.
- No reautorizar el uso de proteínas animales transformadas para alimentación de rumiantes.
- Evitar el canibalismo.

ANTECEDENTES

La Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo de un documento de estrategia sobre las EET para 2010-2015 esboza posibles modificaciones de la legislación de la Unión para adaptar las medidas de prevención, control y erradicación de las EET a la evolución de la situación epidemiológica de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB). Asimismo, subraya que cualquier revisión de las normas sobre las EET debe basarse principalmente en el asesoramiento científico. La hoja de ruta 2 para las EET aborda la revisión de las disposiciones actuales de prohibición de los piensos para animales no rumiantes establecidas en la legislación de la Unión.

Basándose en el contenido de dos dictámenes científicos emitidos por la Comisión Técnica de Factores de Peligro Biológicos (BIOHAZ) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) el 24 de enero de 2007 y el 17 de noviembre de 2007, respectivamente en la Hoja de Ruta 2 sobre las EET reconocía que no se había identificado la presencia de EET en animales de granja no rumiantes en condiciones naturales.

El 7 de junio de 2018, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre la revisión de la evaluación cuantitativa del riesgo (QRA) del riesgo de EEB planteado por las proteínas animales procesadas. El QRA estimó una infectividad total de la EEB cuatro veces menor que la



estimada en 2011, y se espera que surja menos de un nuevo caso de EEB cada año.

El 22 de septiembre de 2020, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre el riesgo potencial de EEB en el ganado que supone el uso de colágeno y gelatina de rumiantes en los piensos para animales de granja no rumiantes. La EFSA concluyó que la probabilidad de que no se genere ningún nuevo caso de EEB en la población bovina a través de ninguna de las tres vías de riesgo identificadas en dicho dictamen es superior al 99 %, lo que significa que es casi seguro.

La hoja de ruta 2 para las EET también reconoció que el riesgo de transmisión de la EEB de los no rumiantes a los no rumiantes es insignificante siempre que se evite el reciclaje intraespecífico. En consecuencia, concluyó que podría considerarse el levantamiento de la prohibición del uso de proteínas animales transformadas procedentes de no rumiantes en los piensos para no rumiantes, respetando la prohibición existente del reciclaje intraespecífico.

El 29 de noviembre de 2010, el Consejo adoptó unas conclusiones sobre la hoja de ruta 2 para las EET. En dichas conclusiones se consideraba que un requisito previo para cualquier posible reintroducción del uso de proteínas animales transformadas de no rumiantes en los piensos para otras especies no rumiantes era que se dispusiera de técnicas analíticas eficaces y validadas para distinguir entre las proteínas animales transformadas procedentes de diferentes especies y también que se hubieran analizado los riesgos de dicha reintroducción, en relación con la salud animal y la salud pública.

El Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para las proteínas animales en los piensos (EURL- AP) validó en 2012 un nuevo método de diagnóstico basado en el ADN (PCR) que es capaz de detectar material de rumiantes que pueda estar presente en los piensos. La validación de este método permitió la reautorización en 2013 del uso de proteínas animales transformadas de no rumiantes en los piensos para animales de acuicultura. Posteriormente, en 2015 y 2018 respectivamente, los métodos de PCR capaces de detectar la presencia de material porcino o avícola en los piensos también fueron validados por el EURL-AP. Por tanto, permiten controlar la correcta aplicación de la prohibición del reciclaje intraespecífico en animales porcinos y aves de corral.

El Informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo sobre el desarrollo de las proteínas vegetales en la Unión Europea, publicado el 22 de noviembre de 2018, destacó la necesidad de reducir la dependencia de la Unión de terceros países para su suministro de proteínas.

Se estima que 100 000 toneladas de antiguos productos alimenticios que contienen colágeno y/o gelatina de rumiantes van anualmente a la eliminación en la Unión Europea, ya que no pueden utilizarse en la alimentación de los animales de granja en virtud de las normas actuales de prohibición de los piensos. Desde el punto de vista nutricional, las proteínas animales transformadas son un excelente material para piensos, con una alta concentración de nutrientes altamente digeribles, como aminoácidos y fósforo, y un alto contenido en vitaminas. La reautorización de las proteínas animales transformadas de origen no rumiante en la alimentación de animales no >



➤ rumiantes reduciría esta dependencia de las proteínas de terceros países.

Deberían aplicarse requisitos estrictos durante la recogida, el transporte y la transformación de esos productos, y realizarse muestreos y análisis periódicos, con el fin de evitar cualquier riesgo y contribuir a la verificación de la ausencia de contaminación cruzada con proteínas de rumiantes prohibidas y de reciclaje intraespecífico.

IMPACTO

Por un lado, podemos tener un impacto directo y un impacto indirecto (más filosófico y moral)

Por una parte, el impacto directo es que tanto avicultura como porcino van a disponer de otras fuentes de proteína para la alimentación que actualmente estaba casi totalmente restringida a la fuente vegetal a través de oleaginosas, siendo mayoritaria la importación de estas desde países terceros aumentando nuestro riesgo de abastecimiento. En la actualidad con otra fuente autorizado, se abre la posibilidad de disponer de esta opción

El uso de proteínas animales transformadas para alimentación de porcino en primer lugar va a estar regida por unos escrupulosos sistemas de control y trazabilidad que puede liminar su producción y fabricación y por otro lado, pero no menos importante, la competitividad y el precio de mercado de estos productos va a marcar seriamente su inclusión en las raciones y competirán vía precio con las oleaginosas.

Pero, por otro lado, está la victoria más filosófica o moral y es que los cerdos europeos vuelven a ser omnívoros. Nunca han dejado de ser omnívoros porque se utilizan y se han utilizado lacto-reemplazantes procedentes de rumiantes y

plasma sanguíneo, pero la reintroducción de las proteínas como tal es un avance hacia la lógica fisiológica del sistema digestivo de los monogástricos

INSECTOS

Además, en el Reglamento se aprueba el uso de proteína de insectos en alimentación de ganado porcino. En la actualidad es una práctica francamente limitada, pero por primera vez la legislación europea se adelanta creando el campo legislativo que puede hacer que se desarrolle de una forma eficiente la producción de insectos para alimentación animal. Es un campo nuevo, pero de alto interés técnico y práctico que puede generar nuevos modelos de negocio y nuevamente reducir la necesidad de importación de proteínas para alimentación animal en la UE.

Además, se abre un campo de desarrollo práctico a nivel sanitario para los técnicos veterinarios para verificar la inocuidad sanitaria de esos insectos, así como el desarrollo de nuevas formulas nutricionales que incluyan dicha materia prima.

En resumen, independientemente del uso real de estos productos a corto y medio plazo, ha sido un hito para la Unión Europea que, basándose en la ciencia y en el conocimiento, se levanten prohibiciones impuestas por el principio de precaución. Este avance nos da alas para pensar que quizá en algún sitio de la UE haya alguien que piense que los productores europeos no les queda otra de ser competitivos en el mercado mundial si no queremos convertirnos en importadores netos de productos de alimentación humana, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria entendido desde el punto de vista de “estar seguros de que vamos a tener algo en el plato para comer”. ■