

Asociación Nacional de
Industrias Transformadoras
de Grasas y Subproductos Animales

ANAGRASA

FUTURO DE LAS PROTEÍNAS ANIMALES PROCESADAS

Sevilla – 9 de mayo de 2012

Miembro de
Member of

EFPPRA
European Fat Processors and Renderers Association



ÍNDICE

- ✧ MARCO LEGAL
- ✧ TESTS DE IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES
- ✧ CATEGORIZACIÓN
- ✧ PRODUCCIÓN
- ✧ TRANSPORTE
- ✧ IMPACTO ECONÓMICO

MARCO LEGAL

✧ SITUACIÓN ACTUAL

✧ Versión 8 de la propuesta de enmienda del reglamento 999/2001 de la Comisión Europea:

✧ SANCO/10843/2011 rev.8

✧ Utilización en acuicultura

✧ Proteína animal procesada de no rumiantes

✧ Oposición de determinados países:

✧ Italia

✧ Francia

✧ Finlandia

✧ Austria

✧ Reino Unido (reticente)



MARCO LEGAL

✧ SITUACIÓN ACTUAL

- ✧ 10 de mayo, reunión del Grupo de Trabajo de las TSE. En el orden del día entre otros se tratará:
 - ✧ La propuesta de enmienda del reglamento 999/2001, respecto a la prohibición de utilizar proteínas animales procesadas derivadas de no rumiantes para alimentación animal.
 - ✧ ANEXO I - DEFINICIONES ESPECÍFICAS
 - ✧ ANEXO IV - ALIMENTACIÓN ANIMAL
 - ✧ La propuesta de enmienda del reglamento 152/2009:
 - ✧ ANEXO VI - MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL CON FINES DE CONTROL OFICIAL DE LOS PIENSOS

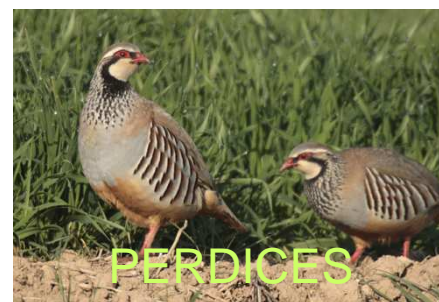
MARCO LEGAL

- ✧ En la propuesta de enmienda del reglamento 152/2009, caben destacar los considerandos:
 - ✧ (3) El método microscópico es actualmente el único método validado para detectar la presencia de proteínas animales en la alimentación. Este método es capaz de distinguir la presencia de componentes procedentes de animales terrestres de la presencia de componentes procedentes del pescado. No es un método cuantitativo.
 - ✧ (4) Un nuevo método de detección de componentes de origen animal basados en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) ha sido validado por el laboratorio de referencia de la Unión Europea para las proteínas animales (EURL-AP) y un estudio llevado a cabo con los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNR) de los Estados miembros ha demostrado que este método es suficientemente robusto para ser utilizado como un método de control oficial en la Unión. Este nuevo método es capaz de detectar la presencia de componentes animales en los piensos, pero también es capaz de identificar el origen de la especie de estos constituyentes. El uso de este nuevo método en combinación o en sustitución, según proceda, con el método microscópico sería muy valioso para controlar la correcta aplicación de las prohibiciones de alimentación establecidas en el Reglamento 999/2001 y Reglamento 1069/2009.
 - ✧ (5) Es de gran importancia que los resultados analíticos se comuniquen e interpreten de manera uniforme a fin de garantizar un enfoque armonizado en toda la Unión.

TESTS IDENTIFICACIÓN ESPECIES



TESTS IDENTIFICACIÓN ESPECIES



TESTS IDENTIFICACIÓN ESPECIES



- ✧ Su validación es condición *sine qua non* para que todos los estados miembros acepten la reintroducción de las PAPs.
 - ✧ El EURL (Laboratorio Europeo de Referencia), ha publicado el siguiente informe preliminar (9/03/2012):
 - ✧ Validation study of a real-time PCR method developed by TNO Triskelion by for the detection of ruminant DNA in feedingstuffs
 - ✧ El informe concluye que este test puede ser considerado apto para la detección de PAPs de rumiantes, en una proporción del 0.1%, en piensos.
 - ✧ Problemas:
 - ✧ Especie avícola
 - ✧ Especie porcina
- } El primer plazo previsto para junio del 2012 no se logrará.
Se prevé el inicio de las pruebas en otoño.

TESTS IDENTIFICACIÓN ESPECIES

- ✧ Inconvenientes de los métodos basados en PCR:
 - ✧ Técnicas no sencillas
 - ✧ Equipo específico
 - ✧ Formación avanzada de los analistas
- ✧ Pruebas con 2 métodos alternativos:
 - ✧ MELISA-TEK i REVEAL
 - ✧ Problema: Límite de detección 1.0% en muestras de pienso
 - ✧ 3 laboratorios:
 - ✧ RIKILT (NRL holandés) – CCL (lab. holandés) – EURL-AP
- ✧ El límite de detección requerido por la Comisión Europea es de 0.1% en pienso

CATEGORIZACIÓN - PROVEEDORES

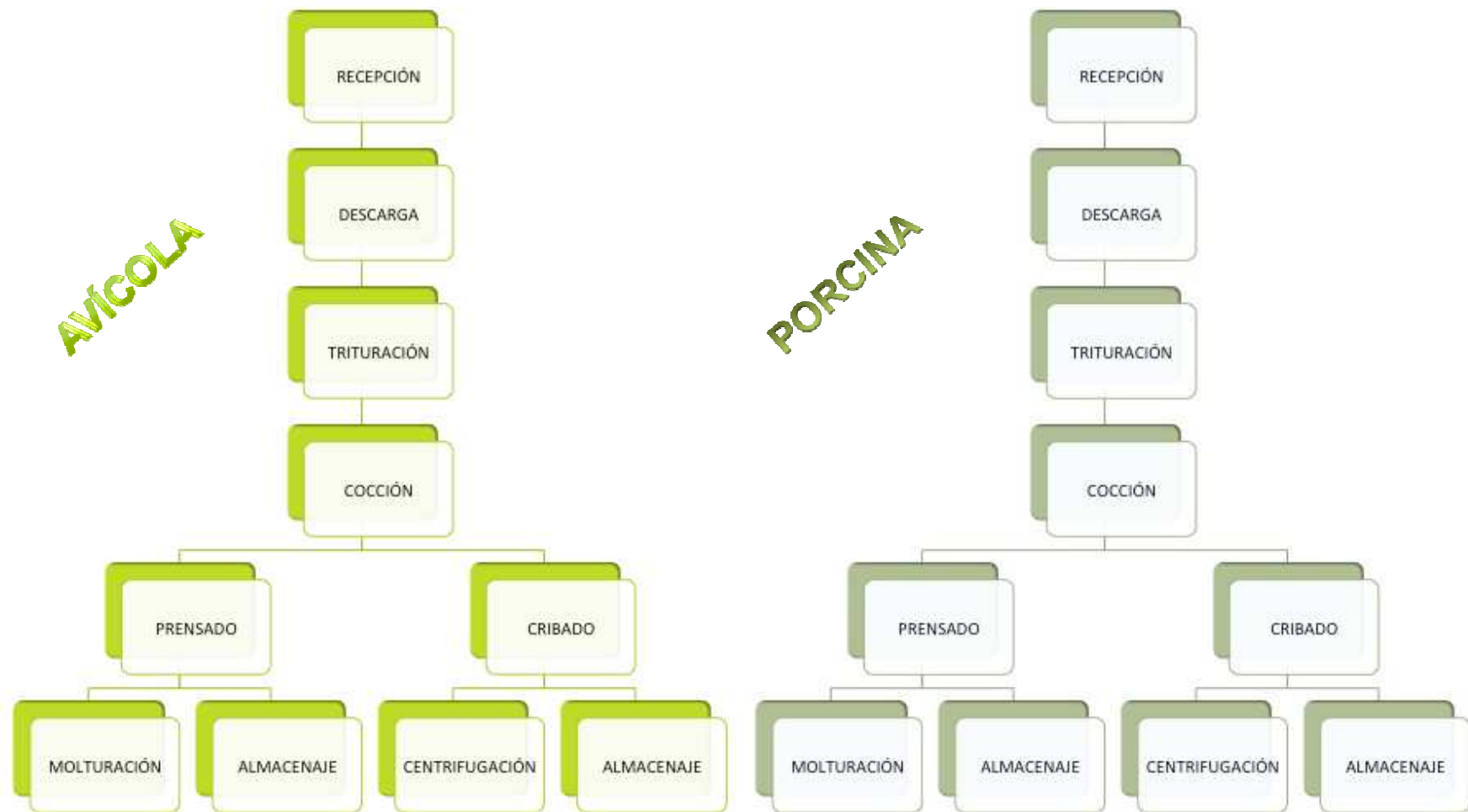
- ✦ MATADEROS I SALAS DE DESPIECE
- ✦ GRANDES Y PEQUEÑAS SUPERFICIES

- ✦ PRODUCTOS MONOESPECIE
- ✦ PRODUCTOS MULTIESPECIE

CATEGORIZACIÓN – PRODUCCIÓN

- ✧ PRODUCTOS MONOESPECIE
 - ✧ PLANTAS DEDICADAS A UNA SOLA ESPECIE
 - ✧ PLANTAS CON LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DIFERENTES
- ✧ PRODUCTOS MULTIESPECIE
 - ✧ PRODUCTOS MULTIESPECIE
 - ✧ MENOS ESPECIALIZACIÓN
- ✧ DISPONIBILIDAD DE TESTS DE IDENTIFICACIÓN – APPCC – Autocontrol
- ✧ TRAZABILIDAD

PRODUCCIÓN



TRANSPORTE

- ✧ El uso del mismo transporte para diferentes especies en la materia prima o en el producto acabado puede provocar la presencia de trazas.



IMPACTO ECONÓMICO

	PROTEÍNA	PRECIO	PRECIO POR PUNTO DE PROTEÍNA	GRASA	PRECIO	P	PRECIO (P 18%)
SOJA	44%	410 €/TM	9,32	2%	953 €/TM	0.6%	460 €/TM
PAP	50%	200 €/TM	4	13%	800 €/TM	4%	

Precio por punto de proteína de soja = 9,32.

Si referenciamos el precio de la PAP al precio del punto de proteína de la soja:

50 (porcentaje de proteína de la PAP del cerdo) * 9,32 = 466 €/TM.

Si, además consideramos los 11 puntos de diferencia de grasa a 800 €/TM, debemos añadir 88€ = 466 + 88 = 554 €/TM.

El margen entre los 200 €/TM actuales y los 554 €/TM, repercutiría en beneficio de toda la cadena de subproductos cárnicos.

IMPACTO ECONÓMICO

SUBPRODUCTOS CÁRNICOS	PRODUCTOS TRANSFORMADOS	
Cat. 3	Grasa	PAT
1.623.000	385.000	379.450

Si consideramos (aprox.) que un tercio de la producción de la PAT no procede de rumiantes, nos quedan unas 250.000 TM de PAT para piensos, que equivaldrían a 284.000 TM de soja 44% que dejaríamos de importar.

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN