## **NOTA DE PRENSA**



## LOS LABORATORIOS DE ANFACO-CECOPESCA ESTÁN ACREDITADOS POR ENAC PARA EL CONTROL DE ESPECIES INCLUIDAS EN HAMBURGUESAS Y OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

Vigo, 31 de enero de 2013. Ante la reciente alerta sobre la presencia de carne de equino en hamburguesas en Irlanda y Reino Unido, ha aumentado la preocupación por los estándares alimentarios en otros mercados europeos, impulsando a diferentes organizaciones a realizar controles sobres los productos disponibles en sus mercados.

Las grandes diferencias encontradas en el valor comercial de productos elaborados a partir de diferentes especies, el aumento de las importaciones de materia prima, y la regulación de los controles de calidad y autenticidad en el sector alimentario, hace necesario que se disponga de herramientas que permitan una identificación inequívoca en cualquier tipo de producto, independientemente de los procesos de transformación a los que hayan sido sometido.

En este sentido, el laboratorio de ANFACO-CECOPESCA se ha convertido recientemente en el primer laboratorio nacional acreditado por ENAC, según la NT-18 para la categoría de ensayo en identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético, con una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) que incluye la identificación genética de especies de Pescado, Mejillón, Cefalópodos y Carne. La LEBA es una lista abierta con una continua ampliación de especies, y está apoyada en la implementación de la técnica analítica FINS (Forensically Identification by Nucleotide Sequencing). Esta acreditación faculta a ANFACO-CECOPESCA a poder realizar el control de especies incluidas en hamburguesas y otros productos cárnicos.

Las técnicas moleculares representan una alternativa rápida y específica de autentificación, siendo la mejor forma de evitar prácticas fraudulentas. Por ello, ANFACO-CECOPESCA, trabaja continua e intensamente en el desarrollo de distintos sistemas que permitan la identificación genética de diferentes especies y productos procesados de diferentes orígenes.

Las técnicas genéticas permiten asignar cualquier material biológico con su especie originaria de forma inequívoca, de ahí su gran utilidad. Más concretamente, el ADN constituye una huella genética incuestionable, incluso en alimentos altamente procesados.

Fax: 986 469 269