

Uma doença fúngica está ameaçando anfíbios [http sportingbet](http://sportingbet.com) todo o mundo

Por décadas, uma doença fúngica letal tem estado rondando os anfíbios do mundo inteiro, dizimando sapos, rãs e salamandras [http sportingbet](http://sportingbet.com) lagos de montanha dos Estados Unidos a florestas tropicais da Austrália. A doença, conhecida como quitridiomicose, ou quitrido, já levou à extinção pelo menos 90 espécies de anfíbios e contribuiu para o declínio de centenas de outras, de acordo com uma estimativa.

"O quitrido é essa pandemia sem precedentes de vida selvagem", disse Anthony Waddle, biólogo de conservação da Universidade de Macquarie, [http sportingbet](http://sportingbet.com) Sydney, Austrália. "Estamos observando espécies e populações desaparecerem."

Mas, como muitos inimigos formidáveis, o quitrido tem um calcanhar de Aquiles. O fungo que é o principal culpado - conhecido como *Batrachochytrium dendrobatidis*, ou Bd - floresce [http sportingbet](http://sportingbet.com) tempo frio e não pode suportar o calor.

Agora, um novo estudo fornece evidências de que os conservacionistas podem ser capazes de manter o fungo à distância dando a rãs um lugar quente para passar o inverno. Um simples monte de tijolos aquecidos pelo sol, os pesquisadores descobriram, atrai o sapo-de-ouro-verde, uma espécie australiana vulnerável. Esses abrigos térmicos aumentam as temperaturas corporais das rãs, ajudando-as a combater infecções fúngicas e, talvez, preparando-as para a sobrevivência a longo prazo.

Aumento de casos de fraude y etiquetado engañoso de aceite de oliva en la UE

La UE experimentó un récord de posibles casos de fraude y etiquetado engañoso de aceite de oliva en el primer trimestre de este año, ya que las presiones inflacionarias impulsaron un aumento en el mercado oculto de este condimento básico.

El costo del aceite de oliva se ha más que duplicado desde 2024, con la producción afectada por las duras condiciones climáticas causadas por la crisis climática y otros factores.

A medida que el precio ha aumentado, también lo ha hecho el número de "notificaciones transfronterizas de la UE", que incluyen etiquetado engañoso, posibles casos de fraude y casos de seguridad que involucran aceites contaminados.

En el primer trimestre de 2024, solo se registraron 15 casos de este tipo en la UE. Eso aumentó a un récord de 50 casos en los primeros tres meses de este año, más de una triplicación, según los datos publicados para el Guardián bajo las leyes de libertad de información.

Año Número de casos

2024 15

2024 50

Sin embargo, estos casos son solo los detectados y reportados por los estados miembros a la dirección general de salud de la UE. La cifra omite los casos nacionales y la verdadera escala del fraude probablemente sea mucho mayor.

Los informes de incidentes incluyeron aceites contaminados con sustancias no autorizadas como pesticidas, aceites minerales y un caso en el que se descubrieron fragmentos de vidrio.

- Aceites contaminados con sustancias no autorizadas

- Casos de etiquetado engañoso
- Casos de fraude potencial
- Casos de seguridad que involucran aceites contaminados

También hubo muchos casos en los que el aceite de oliva virgen extra se determinó que estaba adulterado, por ejemplo, mezclándolo con aceites de menor calidad o más baratos, casos en los que el aceite de oliva virgen se etiquetó como aceite de oliva virgen extra (un aceite de mayor calidad refinado con menor acidez), y varios casos de etiquetado engañoso o falso de origen.

En febrero, en un ejemplo típico, Alemania informó un caso de "aceite de lampante" (un grado considerado no apto para el consumo humano sin refinar adicional) que se comercializa como "aceite de oliva virgen extra" desde Israel. Algunos aceites cruzaron varias fronteras, con Alemania informando un caso de "etiquetado engañoso de aceite de oliva de Siria, a través de los Países Bajos" en marzo.

De los 182 casos de fraude y no conformidad de aceite de oliva notificados a la UE desde el comienzo de 2024, 54 involucraron productos de Italia, 41 de España y 39 de Grecia.

La UE introdujo nuevas reglas para los controles de conformidad de los estándares de marketing y los métodos de análisis del aceite de oliva en julio de 2024.

Un portavoz de la Comisión Europea dijo que un mayor número de notificaciones en el sistema no indicaba un riesgo exacerbado para los consumidores. Dijeron: "El número anual más alto de notificaciones informadas son prueba de una mejor comunicación entre las autoridades competentes de los estados miembros y su vigilancia hacia el fraude en la cadena agroalimentaria.

"La Comisión tiene cero tolerancia con el fraude. Con el objetivo de brindar a los consumidores aceite de oliva de buena calidad en la UE, la Comisión organiza talleres anuales y fomenta la colaboración entre los países de la UE para garantizar que estos controles se implementen correctamente y garantiza el intercambio de información relevante para aquellos que trabajan en el aceite de oliva."

Chris Elliott, un profesor de seguridad alimentaria en la Universidad Queen's de Belfast, dijo que aunque las consecuencias de ingerir aceite de oliva contaminado podrían ser graves, era muy poco probable que apareciera en los estantes de los supermercados importantes. Dijo: "La mayoría de las personas que engañan probablemente lo hagan en áreas donde no hay ningún monitoreo o supervisión. Los pequeños negocios o servicios de alimentos son más vulnerables al fraude."

Ouro líquido

El calentamiento global ha llevado a una caída en los niveles de producción de aceite de oliva en los últimos años. Los cultivos en España, que produjeron más de la mitad del aceite de oliva mundial en 2024-19, han sido afectados por la sequía y las olas de calor superiores a 40C (104F).

Las cifras provisionales del Consejo Internacional del Aceite de Oliva (IOC) muestran que los niveles de producción global se espera que disminuyan a 2,4 millones de toneladas en 2024-24, un 27% menos que en 2024-19 y por debajo de los 2,6 millones de toneladas en los niveles de consumo previstos.

Como resultado, los precios han aumentado drásticamente. Cien kilos de aceite de oliva virgen extra de Jaén en España costaron €787 en noviembre del año pasado, en comparación con €262.50 cinco años antes, lo que hace que el aceite de oliva sea un mercado más atractivo para los estafadores.

Elliott dijo que la inflación impulsada por el clima a menudo conduce a niveles más altos de fraude: "Siempre que vemos fluctuaciones en los precios de un commodity es una señal clara de un aumento del fraude en los próximos meses, ya que brinda una oportunidad para que la gente engañe."

"El aceite de oliva es un ejemplo. También ha habido aumentos masivos en cosas como chocolate, donde la producción de cacao es un problema importante; debido al cambio climático, habrá grandes aumentos en cosas como el café. Cuanto más procesada sea una comida, mayor será la probabilidad de fraude."

El inspectorado central italiano de protección de la calidad y prevención del fraude de productos agroalimentarios (ICQRF) completó un programa el año pasado que incautó 380 toneladas de productos petrolíferos por un valor de más de €2m y notificó a 17 personas a las autoridades judiciales o administrativas por infracciones graves relacionadas con etiquetado falso o faltante o mercadeo fraudulento de no aceites de oliva extra virgen como "extra virgen".

En noviembre, las autoridades italianas incautaron 550.000 kg de aceites declarados como aceite de oliva, pero que en realidad consistían en una mezcla de aceites vegetales. El valor de los bienes incautados fue de aproximadamente €250.000.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: http sportingbet

Palavras-chave: **http sportingbet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-12