BOLETÍN

Actividades y noticias

ong adda
Fundada 1976. Declarada de Utilidad Pública. www.addaong.org

Asociación Defensa Derechos Animal

BOLETÍN ADDA. nº 9. Febrero 2021

LA CARNE CULTIVADA EMPIEZA A SER UNA REALIDAD FUTURA EN ESPAÑA

El gobierno destina 3,7 millones de euros a un consorcio de empresas a fin de potenciar la carne generada en un laboratorio.



Carne cultivada en laboratorio

Redacción.- La biotecnología avanza a paso de gigante en los últimos años y genera posibilidades infinitas, incluido el bienestar de los animales. ADDA

ha reiterado las innumerables alternativas que existen y proliferan en el mundo para no testar productos industriales o de consumo en ratones, primates o conejos. Ahora se puede ya producir carne sin tener que criar, engordar ni matar ninguna especie animal. Desde 2015 y más concretamente desde 2019, empresas del campo de la biotecnología han empezado a multiplicar en el laboratorio células provenientes de animales, para elaborar bases compactas a partir de ellas. Una materia prima que sirve luego para la confección de salchichas, hamburguesas u otros productos derivados para el consumo humano.

El proyecto Culturedmeat

La Agencia para la Seguridad Alimentaria de Singapur, país altamente especializado en métodos de cultivo de vegetales debido al poco espacio de que disponen, autorizó en otoño, por primera vez a nivel mundial la comercialización de carne cultivada en laboratorio. Bajo la marca “GOOD meat” en el país asiático se pueden ya comer *nuggets* de pollo, elaborados por la empresa norteamericana Just Eat con sede en San Francisco, y producidos no en la granja, sino a partir de placas de Petri y de biorreactores. Es posible ya encontrar esta hazaña novedosa en los supermercados, pero aún se trata de un producto elitista, ya que el coste de su confección se calcula todavía en los 50 dólares por unidad.

En la Península Ibérica, y también en Europa, el País Vasco con la compañía Biotech Foods, creada en 2017 en San Sebastián al frente, lidera ese nuevo mercado que se abre con su marca registrada Ethicameat, para comercializar en un futuro próximo lo que todavía son experimentos. Una empresa que nace del trabajo de investigación en ingeniería de tejidos para medicina regenerativa de la doctora Mercedes Vila, y que se impulsa por la inercia que conlleva la presentación el año 2013 en Maastricht (Países Bajos), de la primera hamburguesa hecha con carne cultivada de ternera.

Este año 2021, Biotech Foods ha recibido una doble subvención; por una parte 2,7 millones de euros por vez primera de la Unión Europea, por su proyecto particular Meat4All, y por la otra de 3,7 millones provenientes del Ministerio de Ciencia e Innovación. En este caso se trata de financiar un consorcio de 8 empresas en total, entre las que se incluyen la navarra Argal y la riojana Martínez Somalo, dedicadas a la biotecnología y a la producción alimentaria, para el que Biotech Foods cederá su material y experiencia. El proyecto, llamado Culturedmeat, tiene por intención investigar sobre la producción de carne cultivada, poniendo un especial énfasis en cómo puede ayudar a prevenir enfermedades, que derivan de digestiones excesivas -en

especial de carne roja-, como son afectaciones coronarias o el cáncer de colon. Esto puede conseguirse reduciendo, por ejemplo, los niveles del llamado colesterol malo (LDL), una lipoproteína presente en cantidades significativas en las grasas saturadas que transportan los productos cárnicos.

Cultivos a partir de biorreactores

Esta nueva industria, liderada a nivel mundial por empresas como las californianas Eat Justs o Memphis Meats, o por la firma de Jerusalem Future Meat, se basa en la tecnología del cultivo en el laboratorio. A partir de biopsias, eso es, extracciones de células de animales vivos, de bancos de células o también de células madre, más efectivas por su potencial de división y su longevidad, se crean las condiciones ideales para que puedan multiplicarse óptimamente. Un biorreactor no es nada más que un recipiente impulsado por un motor, si es necesario, que simula las mismas condiciones de nutrientes como oxígeno, acidez, circulación y temperatura, que hallaría la célula en cualquier organismo vivo. A partir de ahí, se puede moldear tejido muscular, tejido graso, vasos sanguíneos y tejido conjuntivo y se le puede añadir, a fin de ciclo, proteínas y otros elementos naturales para conseguir el gusto y la textura deseadas. Este sistema, que prevé dar con la comercialización efectiva en España en los próximos años, tiene eso sí, un coste en energía, al menos de momento, excesivamente elevado.

Los beneficios para los animales y el medio ambiente

La carne cultivada es sin duda una revolución, pues podría evitar en un futuro el sufrimiento de los 130 millones de pollos, o de los 4 millones de cerdos, por ejemplo, que se calcula son sacrificados a diario en el mundo. Evitaría también el desperdicio de agua, la contaminación del suelo por nitratos y nitritos, la propagación de amoníaco, el uso de antibióticos y por ende, la polución ambiental y la emisión de gases de efecto invernadero, tanto el CO_2, derivados de combustibles fósiles, o del metano (CH_4), proveniente del metabolismo de los animales. Con los últimos datos del Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático de Naciones Unidas (IPCC) la ganadería, especialmente la intensiva, comporta el 14,5% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero a nivel global, y ocupa, considerando las vastas extensiones de campos de soja o de cereales asociadas, casi un 30% del total de la superficie terrestre, además de avivar la deforestación, de fomentar el hacinamiento y el maltrato hacia los animales.

Hace falta, también, examinar cuidadosamente, lo que se puede ocultar detrás de esta nueva industria que, potencialmente, va a ofrecer suculentos beneficios económicos. No hay que olvidar que grandes magnates como Bill Gates o el londinense Richard Branson, así como las multinacionales cárnicas Tyson y Cargill, con sede en Estados Unidos, parecen están detrás de Memphis Meats y ya han invertido importantes sumas de dinero en el negocio de la carne cultivada. *(27/01/2021).*

LAS VACUNAS COVID-19 PUEDEN INCIDIR NEGATIVAMENTE EN EL CONSERVACIONISMO Y SUBSISTENCIA DEL TIBURÓN

La industria farmacéutica sigue utilizando escualeno proveniente de hígado de tiburón, a pesar de otras alternativas.



Tiburones

J.G.- No hay cifras exactas por causa del difícil control y la escasa regulación. Pero se estima que entre 3 y 6 millones de tiburones son capturados anualmente para aprovechar un compuesto orgánico, almacenado en densidades de hasta el 85% dentro de su hígado también producido, pero en muy menor medida, por el cuerpo humano. Se trata del escualeno, un lípido que en elasmobranquios de profundidad como el tiburón pelegrino (*Cetorhinus maximus*, o el quelvacho (*Centrophorus*

granulosus), representa entre el 20 y el 40% de su masa corporal total. Se sitúan, ambas especies, entre las más explotadas por la pesca comercial, todavía falta de regulación. Son, asimismo, animales que maduran entre los 12 y los 20 años de edad, que pueden vivir unos 50 años, que tienen períodos de gestación de entre 12 y 36 meses, que presentan una regeneración muy lenta, y que están, consecuentemente, en un serio peligro de extinción.

El uso del escualeno

El escualeno es usado actualmente en un 90% por la industria cosmética, un 9% se destina a la elaboración de suplementos nutritivos o alimenticios, y el restante 1% se aplica como coadyuvante en las vacunas. Es un lubrificante excelente, un regenerador y un precursor de esteroides como puede ser el caso del colesterol en el cuerpo humano. Han quedado demostradas, pero se investigan todavía sus enormes funciones para prevenir enfermedades como el cáncer, una hazaña que es posible gracias a la capacidad que posee para liberar oxígeno en los tejidos. Se conoce su función también como refuerzo del sistema inmunitario ya que mejora la actividad de células, como los leucocitos o los macrófagos que son clave para combatir todo tipo de patógenos. En las vacunas el escualeno interviene en dos sentidos: facilita la infiltración y la circulación del contenido y ayuda a reforzar la acción de defensa del metabolismo. Ha sido empleado históricamente como ingrediente en la preparación de prevención contra la gripe o la malaria.

Actualmente, entre las más de 150 vacunas aprobadas o en experimentación contra el virus SARS-CoV-2, 17 llevan elementos coadyuvantes y 5 de ellas utilizan escualeno proveniente de los tiburones. Se calcula que cada vacuna precisa una dosis de unos 10mg de dicha sustancia. Se estima que del hígado de un escualo se pueden extraer, en el mejor de los casos, 400 gramos del producto. Un sólo animal, por lo tanto, puede ser materia prima para unas 30.000 o 40.000 dosis. El problema viene en observar que las vacunas existentes contra el nuevo tipo de coronavirus requieren de administración periódica, y prescriben un mínimo de dos dosis por persona en un corto plazo de tiempo y a nivel mundial. Este hecho significa la necesidad de producción de billones de vacunas, que conllevarán, si nada cambia, la muerte anual de entre 250.000 y 500.000 individuos de especies vulnerables, algo que ya no sólo es poco ético y dañino para el medio, sino que por ende, es absolutamente insostenible.

La regulación al respecto

No era extraño, a lo largo de los años 80 y 90 del siglo pasado, ver un transporte suministrando en fábricas químicas de nuestro país, centenares y miles de hígados de escualos, para extraerles su materia prima que, ante todo, era usada para cremas y productos cosméticos. Cambió un poco la tendencia, y algunas compañías apostaron para obtener el escualeno de otras fuentes. Sin embargo 30 años más tarde, y aunque la tendencia es creciente, todavía no es mayoritaria sin que exista actualmente ninguna ley que prohíba su uso o que al menos obligue estrictamente al etiquetaje y transparencia. La información al respecto sigue siendo ambigua, y a veces es falseada, indicando al producto origen vegetal, cuando lo es tan sólo en pequeña proporción o ínfima. El consumidor resulta indefenso frente a una poderosa industria que como lobby influye en los principales centros de decisión.

La Unión Europea sólo ha promulgado un decreto al respecto, en el año 2003; dice impedir el llamado *finning*, o sea la pesca de tiburones para aprovechar solamente sus aletas que son mejor pagadas que el resto de su cuerpo. Lo cierto es que lo único que evita es la mutilación de estos animales en alta mar, pero no decreta vedas, ni seguimiento alguno, ni controla lo que hace el pescador más allá de su llegada a tierra. Sólo en Estados Unidos, en Canadá, y en algunos sitios del Pacífico, la pesca y el comercio han sido regulados. España, y debería ser más conocido, ocupa el tercer puesto a nivel mundial en la captura y exportación de escualos. En Europa anualmente se matan 73 millones de tiburones, la mitad de los cuáles a cargo de pesqueros de palangre españoles, que los venden al mercado asiático por sus aletas aprovechando el creciente interés por la venta de su carne, y también sacando provecho de sus hígados, destinados, como se ha relatado, para la utilización del escualeno en la industria cosmética, de alimentación y farmacéutica.

Existen las alternativas vegetales

Actualmente un 40% de las especies de tiburones y rayas del Mediterráneo se encuentran en peligro de extinción. Dos peticiones al respecto de las deplorables estadísticas europeas y mundiales, se hicieron llegar a políticos y empresas, desde importantes asociaciones conservacionistas norteamericanas. La primera, **Sea Shepherd**, con sede en el estado de Virginia, lanzada en febrero de 2020, instando a la prohibición definitiva del comercio de aletas. La segunda, activa desde octubre, y a cargo de la organización californiana **Shark Allies**, pedía expresamente a los

fabricantes de vacunas poner fin al uso de escualeno proveniente de animales. Instan, simplemente, a usar alternativas vegetales ya existentes y aprobadas.

El escualeno es un hidrocarburo que se encuentra en igual fórmula también dentro de las aceitunas; una empresa catalana, de Flix (Tarragona), ***Ilercavònia***, ya lanzaba en 2013 un producto llamado "*Treasure from the Deep",* un aceite de oliva rico en escualeno para su comercialización en el mercado de la nutrición y de la medicina natural. La fermentación de la caña de azúcar ha sido también investigada recientemente para su producción a cargo de la compañía de California Amyris. Se sabe, más allá, que el germen de trigo y también algunas algas, contienen escualeno. **El problema es que, de momento, matar a tiburones, sigue siendo más barato**. *(Febrero 2021).*

La asombrosa función biológica.

Los escualos, tiburones, peces de esqueleto cartilaginoso, almacenan en el hígado escualeno, un hidrocarburo incoloro e inodoro, formado por una cadena de 24 carbonos, 6 grupos de metilo y 6 enlaces dobles. No lo hacen todos ellos en la misma proporción. Acumulan más aquellos ejemplares que habitan en ambientes más profundos. El escualeno, menos denso que el agua salada sirve a estos animales, que carecen de vejiga natatoria, como herramienta para controlar su flotabilidad. Su capacidad biológica es sorprendente recuerda que alterar una máquina tan perfecta como la naturaleza tiene siempre impredecibles y peligrosas consecuencias.

Las especies que superan a menudo los 1.000 o 2.000 metros de profundidad, necesitan inventar un mecanismo para compensar la escasez de oxígeno del agua de su ambiente. La sabia y ancestral biología de los tiburones, aún tan desconocidos e injustificablemente tan temidos por el hombre, permite a su metabolismo modificar la fórmula original del escualeno, romper sus dobles enlaces y separar el oxígeno que existe combinado con moléculas de hidrógeno, para poder ser aprovechado en favor de su respiración.

UNA NUTRIA ES FOTOGRAFIADA EN TODO SU ESPLENDOR Y POR VEZ PRIMERA EN LA DESEMBOCADURA DEL RIO BESÓS (BARCELONA)

A pesar del desafortunado desenlace, los últimos indicios hablan positivamente de la recuperación de este mustélido especialmente asociado a una óptima calidad del agua.



Nutria en el rio Besos (Barcelona). Fotografías: Miguel Villena y Antonio Segura.

J. G. Era lunes 18 de enero. Miguel Villena y Antonio Segura, vecinos, fotógrafos, submarinistas y apasionados de la naturaleza, captan en la orilla izquierda del río Besòs (que separa Barcelona y Sant Adrià), unas preciosas instantáneas por lo nítidas e inéditas, que compartimos, gratamente desde ADDA, después de recibir su agradecido apoyo y permiso. Observantes desde unos montículos de arena más ajenos a los transeúntes que llenan a diario el paseo que recorre el largo Parque Fluvial, vislumbraron asombrados un ejemplar de nutria, por la novedad de la cercanía a la desembocadura de este río que, en su día, tuvo el mal honor de ser considerado el más contaminado de Europa.

Remitieron inmediatamente los documentos al Ayuntamiento que difundió las imágenes, que fueron reproducidas por algunos medios. Los dos fotógrafos, animados por el bien que representa este avistamiento, volvieron a intentar captar al animal en días venideros, pero no consiguen ya más, dar con él. Las malas noticias llegaron una semana más tarde, el lunes 25,

cuando un ejemplar de nutria común, o nutria de río europea (*Lutra lutra*) fue hallado muerto, río arriba, en el tramo que entra ya dentro del término municipal de la ciudad de Santa Coloma de Gramenet. El mamífero es transportado rápidamente al Centro de Recuperación de Fauna Salvaje de Torreferrussa (Santa Perpètua de Mogoda). Ninguna prueba demostró que se tratase del mismo individuo, pero todo lo indicaba. La autopsia determinó un fallo multiorgánico, derivado, casi con certeza absoluta, de causas naturales; por tanto no atribuible, al menos, no directamente, a ningún factor externo.

La recuperación de su población

A mediados de siglo XX la nutria, un mamífero carnívoro de la familia de los mustélidos, originario de la región euroasiática, poblaba prácticamente toda Cataluña, y también la mayoría de los ríos peninsulares. La contaminación de las aguas, tan intensa especialmente a partir de los años 70, la deforestación de bosques de ribera, el moldeamiento artificial de los cursos fluviales, la caza indiscriminada para el aprovechamiento de su carne y sobre todo de su piel, y la degradación de otros bioindicadores ambientales condujeron a su práctica desaparición. La excepción fueron poblaciones más o menos estabilizadas que quedaron en algunos ríos pirenaicos, de la cordillera Cantábrica y de la parte occidental de Extremadura. Un decreto estatal de 1973 empezó a regular su captura. La Unión Europea la declaró en 1992 mediante una Directiva como “especie muy sensible”. Y en los años posteriores se constituyó la Sociedad Española para la Conservación y Estudio de los Mamíferos y se puso en marcha en Cataluña, el Plan de Conservación de la Nutria, impulsado por la Generalitat.



Nutria de río europea (rio Besos (Barcelona)
Fotografías: Miguel Villena y Antonio Segura.

A día de hoy, los planes de seguimiento han permitido avistar ejemplares o, como mínimo, sus rastros (huellas o excrementos) en varios ríos de la cuenca mediterránea, como el caso de los ríos La Muga (Girona), el Llobregat, o también los afluentes del rio Besòs. En este último caso, el que nos ocupa, se ha observado. una sustancial mejora de la calidad del agua y la biodiversidad que va asociada. Aficionados o trabajadores altruistas más que la administración, han reportado últimamente, en la parte cercana al mar que está catalogada como reserva pesquera, la numerosa presencia de conejos, urracas, cangrejos, aves marinas y otros pájaros de tamaño mediano. Una biodiversidad que va en aumento, demostrándose que decrece cuando la administración realiza sus periódicas limpiezas de vegetación en los márgenes, algo que tan solo sirve, según varias denuncias, para destrozar el escondrijo que es vital para muchos animales y que sirve también para clarificar las aguas, captar carbono y oxigenar el aire. *(03/02/2021)*

Indicador de biodiversidad

La nutria es, en todos los sentidos, un gran indicador de la buena calidad ambiental. Necesita aguas claras, peces que consisten en un 95% su dieta, poca presencia humana que moleste su nocturnidad y discreción y también setos y márgenes poblados de vegetación para ubicar su madriguera. Puede vivir un máximo de 20 años, mide un máximo de metro y medio de cabeza y cola, anda mayormente en solitario y recorre un territorio de entre 7 y 30 quilómetros diarios. Caza de noche, no es fácil verla, se sirve básicamente de su vista y sólo en condiciones de acusada turbidez, puede aprovechar sus vibrisas (bigotes con células sensibles). Pesa entre 5 y 20 kg, y suele reproducirse y andar emparejada entre primavera y verano. Las hembras tardan una media de 67 días en parir, y tienen camadas de entre una y cuatro crías, con 100 gramos de peso al nacer, y que no abrirán sus ojos hasta al cabo de unas 4 o 5 semanas. Dependen básicamente de sus madres durante el primer año, y no alcanzan la madurez hasta los 18 o 24 meses.

La acción humana las ha hecho casi desaparecer de países como Liechtenstein o Suiza. El río Besós en Cataluña, y otros lugares de España, van recuperando paulatinamente lo que se había degradado. Quizás acciones decididas y una mayor planificación por parte de las administraciones, contribuirían, ayudarían y acelerarían este proceso.

SE SOLICITA MÁS PROTECCIÓN AL LOBO EN CATALUÑA



Lobo ibérico (Canis lupus signatus)

Redacción.- En septiembre del 2020 el *Departamento de Territorio y Sostenibilidad* de la Generalitat de Cataluña, puso a exposición pública el proyecto de Decreto del **Catálogo de fauna salvaje autóctona amenazada**, con una propuesta que incorporaba un cambio de criterio con relación al lobo. Desde el año 2010 el lobo ibérico (*Canis lupus signatus*) figuraba como una especie en peligro de extinción. En esta nueva propuesta pasaba a ser considerado de extinto como reproductor, a pesar de que su situación no ha variado sustancialmente a lo largo de la última década.

Ante esta determinación las entidades **Ecologistes en Acció, Signatus, Gepec-Ecologistes de Cataluña, Lobo Aragón, DEPANA y Ong ADDA** presentaron diversas alegaciones para que el lobo fuera incluido como una especie amenazada de extinción, con la intención de solicitar la elaboración de un plan para su protección y recuperación en Cataluña que, a su vez, devolvería el equilibrio ecológico a la fauna forestal, en especial los ungulados.

Las entidades esperan recibir una respuesta del ***Departamento de Territorio y Sostenibilidad*** a las alegaciones que presentaron, por este motivo han solicitado de nuevo a la Generalitat, que el lobo sea incluido en este catálogo como **especie amenazada de extinción**. Todo ello parece indicar, como ya viene siendo habitual, que la presión del lobby de los cazadores y de determinados sectores del mundo rural, han influido para que el lobo sea excluido.

Una situación compleja y más si se tiene en cuenta que el pasado 4 de febrero, la **Comisión Estatal por el Patrimonio Natural** aprobó la propuesta de incluir al lobo en el listado de especies de **protección especial sin excepción.** Un hecho que supondrá dejar de ser una especie cinegética en todo el territorio español, cuando entré en vigor la nueva ley. *(18/02/2021).*

Más información relacionada en: **ADDA CONTRACAZA**

IMPORTANTE

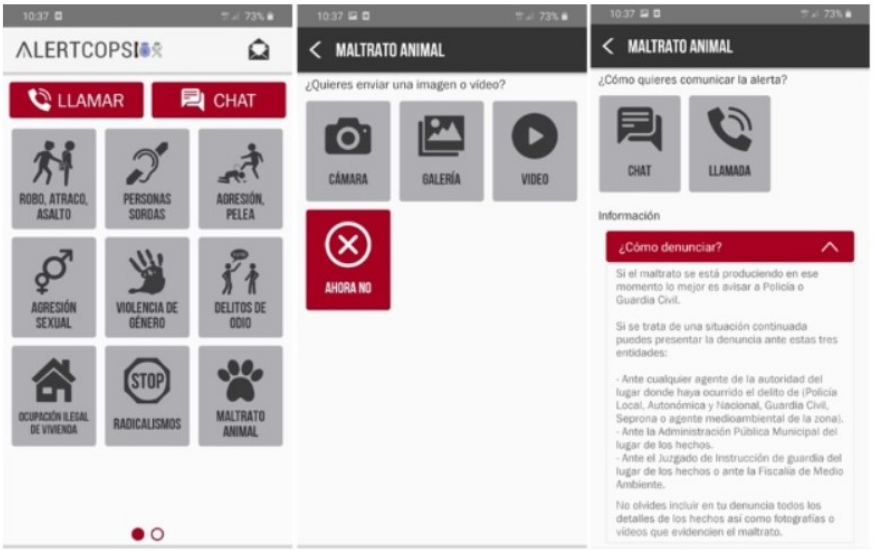
ALERTCOPS, INCLUYE UNA APLICACIÓN PARA DENUNCIAR DELITOS DE MALTRATO ANIMAL

La aplicación **AlertCops** del Ministerio del Interior, ha incorporado una nueva funcionalidad que permite comunicar **casos de maltrato animal** de forma inmediata a la Policía Nacional y a la Guardia Civil desde cualquier dispositivo móvil.

AlertCops es un servicio prestado a través de una aplicación gratuita para dispositivos móviles, disponible en los markets oficiales (App Store o Google Play) que proporciona un canal directo y rápido con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado para notificar un hecho delictivo o situación de riesgo, del que se es víctima o testigo como: agresiones, robos, casos de violencia de género, de ocupación ilegal de viviendas, maltrato animal...

En esta nueva versión aparece el icono **"maltrato animal"** en la pantalla del dispositivo móvil, que deberá pulsarse cuando se es testigo de este hecho

delictivo. Los usuarios podrán elegir si desean comunicar la alerta por llamada de voz o mediante un chat en el que podrán adjuntar fotos o vídeos del hecho que quieren denunciar.



El maltrato animal está tipificado como delito en los artículos 337 y 338 del Código Penal, que fija diferentes penas para aquellas personas que maltraten, causen lesiones, abandonen, sometan a explotación sexual o causen la muerte injustificada a los animales domésticos o a cualesquiera otros.

Otros canales para denunciar el maltrato

El Ministerio del Interior recuerda que, en los casos más graves de maltrato continuado, el usuario puede presentar la denuncia ante tres entidades diferentes:

- ante cualquier agente de la autoridad del lugar donde haya ocurrido el delito: Policía Local, Policía Autonómica, Policía Nacional, Guardia Civil -Seprona- o agente medioambiental de la zona;
- ante la administración pública municipal del lugar de los hechos,
- ante el Juzgado de Instrucción de guardia del lugar de los hechos, y,
- en la Fiscalía de Medio Ambiente. *(16/02/2021)*

Más información: AlertCops Gobierno de España

Publicábamos ayer

"Adda defiende los animales"



nº. 6 AÑO 1991

TEMA: TRÁFICO DE ANIMALES

La tortuga marina:

Doscientos millones de años

(Manuel Cases)

Uno de los animales más antiguos, enigmáticos y desconocidos de la tierra, con grave riesgo de desaparición, son las siete especies de tortugas marinas que pueblan nuestros mares y océanos. Año tras año, durante doscientos millones de años, estas tortugas emergen de las aguas para culminar su ancestral rito de maternidad y depositar el fruto, que las perpetúa, en las arenosas playas de la tierra.

En la oscuridad de la noche y con gran esfuerzo deslizan lentamente sus grandes y pesados cuerpos en busca del lugar apropiado para iniciar su puesta a una distancia segura de la marea alta y, afanosamente, excavan los agujeros que pueden llegar a unos sesenta centímetros de profundidad, mientras sus ojos empiezan a verter gruesas lágrimas. Una vez dispuesto su nido, inicia el doloroso trance de la puesta; esfuerzo enorme que provoca en algunas de ellas la muerte. Al finalizar cubre con arena los huevos y la

apisona con la corteza de su cuerpo. Cuando toda la operación, de aproximadamente una hora, termina, regresa de nuevo al mar y se reúne con los machos que nunca abandonan el agua mientras las esperan. En un intervalo de doce días puede que vuelva a repetir la puesta de dos a cuatro veces. En la misma costa se producirá el nuevo apareamiento con los machos y su próxima maternidad se producirá, de nuevo en la misma playa, al cabo de dos o tres años.

Leer artículo...

Le informamos que, de conformidad con la normativa vigente, Reglamento (UE) 2016/679 de Protección de Datos de carácter personal, los datos utilizados de su información personal, forman parte de un fichero responsabilidad de ASOCIACIÓN DEFENSA DERECHOS ANIMAL, Ong ADDA, siendo tratados con la finalidad de informarles de nuestros servicios y actividades. Igualmente quedan informados de la posibilidad de ejercer el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición a que sus datos sean tratados por la Asociación Defensa Derechos Animal, dirigiéndose a: adda@addaong.org *a nuestra sede social, c/ Bailén 164, bajos. 08037 Barcelona, o al teléfono: 93 459 16 01.*