

es

Escuela Social de Tudela y la Ribera

CURSO 2015– 2016

TEMA GENERAL

“NUEVOS DESAFÍOS EN UN MUNDO GLOBALIZADO”

6

Marzo/ 2016	TEMA	PONENTE
Martes 15: Ponencia	“EL MERCADO DE LOS ALIMENTOS, PRODUCCIÓN, LEGISLACIÓN, MARCAS BLANCAS Y COMERCIALIZACIÓN.”	Frank Sagra <i>Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</i>

ORGANIZA

Fundación Acción Solidaria

www.fundaciónacciónsolidaria.es

Facebook: www.facebook.com/Escuela-Socialde-Tudela-y-la-Ribera-1527087614194115

Email: fas.tudela@gmail.com

Palacio Decanal – Plaza San Jaime, 2
31500 – Tudela

De 8,00 a 9,30 de la tarde

¿Cuáles son los fabricantes de los productos de marca blanca de los supermercados?

El avance de la marca de distribuidor devoró a la marca de toda la vida en los años de la crisis

Eva Pastrana - Daniele Grasso .

Mercadona, Lidl, Día o Eroski. Las *grandes superficies* nos han convertido en asiduos a las **marcas blancas**. Su presencia se ha impuesto en los últimos años, de la mano de la crisis económica y la consecuente pérdida de poder adquisitivo de las familias. En 2014, su cuota de mercado era del 34%, doce puntos más que hace diez años.

Nos hemos acostumbrado a su presencia más que otros países, como Italia o Alemania. Pero, **¿quién fabrica las marcas blancas?** **El Confidencial** ha realizado esta pregunta a los seis principales supermercados del momento. Cinco de ellos (todos, menos Carrefour), han ofrecido información detallada que permite entender quién está detrás de estos productos (hasta ahora) anónimos.

El antes y el después de la crisis

La *evolución* del carrito de la compra a lo largo de la última década cuenta, a su manera, la historia de la economía española.

El del año 2005 hablaba de abundancia: en él hay muchos frescos (carne, pescado..) y **una gran cantidad de productos de toda la vida**. España era por aquel entonces, uno de los países más “**marquistas**” del continente europeo. La marca blanca solo representaba por aquel entonces el 23% de la compra, de acuerdo con datos de Kantar World Panel.

Si nos desplazamos hasta el año 2010, *en plena crisis económica*, nos encontramos un carro muy distinto. Este nos habla de una economía de subsistencia: hay más cereales; más legumbres.

Los productos de toda la vida han sido sustituidos por una gran variedad de artículos de **marca blanca**, que representa el 34% de la cesta de la compra. En solo cinco años, **España se había convertido en uno de los principales consumidores** de productos de marca de distribuidor del continente, **solo por detrás de Suiza**.

Llegamos a la Navidad de 2014. En el carro además de regalos hay otra clase de paquetes: “**3x2**”, “**Pack champú+gel**”, “**Segunda unidad al 50%**”, se puede leer en él. Vuelven a ganar presencia las marcas de toda la vida, pero esta vez en cómodos ‘**packs**’.

“Esta Navidad fue abrumadora la *invasión de promociones* sobre todo en los hipermercados”, explica **Asis González**, Director de estudios Especiales para la distribución en Nielsen.

Las compañías de siempre han sacado la artillería y han empezado a ofrecer sus productos en condiciones más atractivas a través de las promociones. La consecuencia es que el consumo de marca blanca se ha estancado.

“Esa tendencia de adquirir marca blanca, que parecía imparable, **ha experimentado por primera vez desde el año 2000 un sorprendente retroceso**”, explican desde la consultora Kantar World Panel.

Las marcas blancas siguen creciendo

A eso se ha sumado el hecho de que los supermercados están subiendo el precio de su marca blanca. Y ocurren cosas paradójicas; por ejemplo, en Supercor, el tomate triturado marca Aliada (la marca de El Corte Inglés), fabricado por Cidacos, es cinco céntimos más caro que el de la propia marca Cidacos.

¿Cómo comprobarlo?

Normalmente todo lo que hay que hacer es darle la vuelta al envase. Día, Mercadona, Lidl y Eroski incluyen en su etiquetado quien es el fabricante de cada producto. De nuevo Carrefour es el único que no aclara quienes son sus fabricantes. Sin embargo, existe la opción de *comprobarlo en la página de la AESAN* (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) introduciendo el número RGSA, un código que es obligatorio incluir en el etiquetado de todos los productos de consumo.

Mercadona, la que marca el ritmo

Si se habla de marca blanca es obligatorio *empezar por Mercadona*. De acuerdo con Nielsen, la empresa de Juan Roig es la que cuenta con una mayor presencia de la marca de distribuidor.

Mercadona es quien tiene la llave de lo que vaya a ocurrir en el futuro con los productos de marca blanca

Sin embargo, desde esta empresa **prefieren hablar de "marcas propias"** en lugar de "marcas blancas" y de "interproveedores" en lugar de "fabricantes" ya que con ellos crean vínculos comerciales estables de duración indefinida.

Estos interproveedores en su conjunto invirtieron en 2014 hasta 500 millones de euros y cuentan en la actualidad con una plantilla de 43.500 personas y más de 220 fábricas al servicio de Mercadona.

Entre ellos encontramos varias marcas muy reconocibles, como **Casa Tarradellas para las Pizzas y Cidacos para las salsas y las conservas**. Caso distinto es el de *Día, que cuenta con distintos fabricantes* para cada producto. Así, entre los productores de zumos encontramos a Refrescos Iberia, Júver y JGC (Don Simón), dependiendo del formato y del sabor del producto en concreto.

Lactalis, la empresa detrás de la leche Puleva, fabrica los yogures de marca blanca de Día y El Corte Inglés

Cada supermercado utiliza su propia estrategia para hacer su marca blanca más atractiva. Por ejemplo, desde Lidl han tratado de introducir más fabricantes nacionales en su haber, que representan en la actualidad un 60% del total.

Además la empresa alemana ha apostado en su mayoría por los productos de marca de fabricante. "En nuestro surtido **el 80% de los productos son de marca propia** y el 20% productos de marca de fabricante", explican.

¿Cuánto 'pesa' la marca blanca en los mercados europeos?

Reino Unido	47.6%	Países Bajos	42.2%	Francia	36.5%	España	34%
Alemania	33,5%	Italia	20,2%	Polonia	17,1%		

¿Y qué compramos?

No siempre nos fiamos de la marca blanca. Todo depende de lo que andemos buscando. Por ejemplo, será raro que renunciemos a nuestro refresco favorito. **Solo el 20% de los compradores de bebidas se decantan por la marca de distribuidor, según Nielsen.**

Presencia de las marcas blancas, por sectores

Cuidado del hogar	51%	Alimentación envasada	44 %	Higiene personal	29%
Belleza	26%	Bebidas	20%		

En cambio, si se trata de limpiar la casa nos da igual la marca. Optamos por la blanca hasta en un 51% de los casos. Lo mismo ocurre con la comida enlatada: en un 44% de las ocasiones preferimos la marca blanca a la de siempre.

¿Hacia dónde vamos? Mercadona lo dirá

En la medida en la que los supermercados más potentes del mercado decidan apoyar a la marca del fabricante o su marca propia el mercado va a evolucionar en una dirección o en otra. O dicho de otro modo: **Mercadona** es quien tiene la llave de lo que vaya a ocurrir en el futuro con los productos de marca blanca.

De momento parece que dentro del supermercado que dirige Juan Roig “hay una nueva apuesta por la marca del distribuidor”, de acuerdo con Nielsen. Sin embargo, en la opinión de Asis González hay que tener en cuenta que “la marca blanca está cerca de su techo”, aunque todavía tiene margen para crecer un poco más.

“No puede ser que vayamos en sentido contrario a Europa y la **marca blanca represente un porcentaje tan alto de la cesta de la compra**”, juzga el experto de Nielsen. La cuestión es que en realidad los españoles nunca dejamos de ser asiduos a los productos de toda la vida.

Principales fabricantes de marcas blancas. Información suministrada a El Confidencial por los propios supermercados en la primera mitad de julio de 2015.

El Corte Inglés

El Corte Inglés	Cerveza	-> Font Salem (Grupo Damm)
El Corte Inglés	Chocolate->	Chocolates Valor
El Corte Inglés	Cacao soluble	-> Ibercacao
El Corte Inglés	Jamón york (al corte)	-> Embutidos Frial
El Corte Inglés	Jamón york (envasado)	-> Esteban España
El Corte Inglés	Queso en lonchas	-> Teodoro García - Quesos La Vasconavarra y Productos lácteos TGT

El Corte Inglés Galletas Digestive -> Galletas Gullón
 El Corte Inglés Aceite de oliva virgen extra-> Olivar de Segura
 El Corte Inglés Aceite de oliva refinado -> Coosur
 El Corte Inglés Pizza -> Palacios Alimentación
 El Corte Inglés Detergente en polvo -> Industria Jabonera Lina SA (LINASA)
 El Corte Inglés Detergente líquido -> Jabones Pardo
 El Corte Inglés Gel de ducha -> Perseida Belleza SA
 El Corte Inglés Leche -> Central Lechera Asturiana
 El Corte Inglés Yogur -> Lactalis (Puleva)
 El Corte Inglés Tomate natural -> Conservas Cidacos - Conservas Dantza

EROSKI

EROSKI Pizzas -> Mantua Surgelati
 EROSKI Detergentes -> Líquidos Incasa - polvo Linasa - cápsula Mcbride
 EROSKI Gel de ducha-> Roval cosmética
 EROSKI Helados -> La Menorquina
 EROSKI Leche -> -> Celta - Puleva - Río
 EROSKI Yogures -> Kaiku
 EROSKI Postres -> Lactalis - Nestlé - Dhul
 EROSKI Queso rallado-> Hotchland - Entremont
 EROSKI Batidos -> Puleva
 EROSKI Tomate natural - pimientos de piquillo - salsas calientes - platos preparados ambiente y espárragos: -> Carretilla
 EROSKI Sardinias -> Isabel
 EROSKI Berberechos -> Conservas Dani
 EROSKI Leches especiales -> Nestlé
 EROSKI Aceites mayones y aderezos-> Coosur
 EROSKI Pastas -> Gallo
 EROSKI Ingredientes ensaladas -> Bonduelle
 EROSKI Conserva vegetal -> Gutarra
 EROSKI Legumbre seca -> Luengo
 EROSKI Arroz (algunos) -> Arrocerías Herba - (SOS)
 EROSKI Productos salud -> Bicentury - Ynsadiet
 EROSKI Infusiones -> Pompadour
 EROSKI Pan de molde -> Dulcesol
 EROSKI Galletas -> -> Gullón y Arluy
 EROSKI Turroneas y productos navideños -> Delaviuda - La Estepeña
 EROSKI Bollería Industrial -> Dulcesol
 EROSKI Café -> -> Baqué
 EROSKI Chocolate tableta-> NatraZahor
 EROSKI Grageas de chocolate(frutos secos bañados)-> Lacasa
 EROSKI Pan tostado-> -> Brioche Pasquier Recondo
 EROSKI Cava -> -> -> Freixenet
 EROSKI Cervezas -> -> -> FontSalem (Grupo Damm)

LIDL

LIDL Aceites -> Ybarra
 LIDL Galletas -> Gullón
 LIDL Cerveza -> Fontsaleem (Grupo Damm)
 LIDL Pizza -> -> Palacios
 LIDL Chocolate tableta-> Ludwig Schokolade
 LIDL Fuet -> -> -> El pozo
 LIDL Embutidos -> Campofrío
 LIDL Detergentes-> Linasa
 LIDL Gel de Ducha-> Quimi Romar
 LIDL Leche -> -> Río - Celta
 LIDL Queso -> -> García Baquero
 LIDL Yogur -> -> LNUF
 LIDL Tomate natural-> Helios

MERCADONA

Mercadona Aceitunas -> La Española
Mercadona Pizzas -> Casa Tarradellas
Mercadona Ketchup y tomates -> Cidacos
Mercadona Lácteos -> Lactiber - Covap - Iparlat
Mercadona Guisantes -> Cidacos
Mercadona Fuet -> Casa Tarradellas
Mercadona Cremas -> RNB
Mercadona Detergentes -> Persan
Mercadona Champús y productos capilares -> Grupo Maverick
Mercadona Queso en porciones -> Quesería Menorquina
Mercadona Embutidos -> Martínez
Mercadona Helados -> Alacant
Mercadona Gel de ducha -> Grupo Maverick
Mercadona Aceites -> Sovena
Mercadona Galletas -> Grupo Siro
Mercadona Cerveza -> Brasserie Champigneulles
Mercadona Chocolate en tableta -> Sanchís Mira

DIA

DIA Zumos -> -> Refrescos Iberia
DIA Yogures -> -> Yeo International
DIA Leche -> -> Grupo Lactalis (Puleva)
DIA Detergente -> Industria jabonera Lina
DIA Suavizante -> Inquiba
DIA Gel -> -> Perseida Belleza S.A.
DIA Tomate triturado -> Conservas Dantza
DIA Galletas digetsive -> Gullón
DIA Pasta -> -> -> Gallo
DIA Aceites -> -> -> Aceites Toledo (Hojiblanca)

Los que alimentan el hambre

Martín Caparrós edita en España su último y demoledor libro -titulado 'El Hambre'-, en el que desentraña por qué 805 millones de personas no tienen qué comer

La especulación es una de las causas, como desvela este extracto de unos de los capítulos

La transformación de la comida en un medio de especulación financiera ya lleva más de veinte años. Pero nadie pareció notarlo demasiado hasta 2008. Ese año, la gran banca sufrió lo que muchos llamaron **"la tormenta perfecta"**: una crisis que afectó al mismo tiempo a las acciones, las hipotecas, el comercio internacional. Todo se caía: el dinero estaba a la intemperie, no encontraba refugio. Tras unos días de desconcierto muchos de esos capitales se guarecieron en la cueva que les pareció más amigable: la Bolsa de Chicago y sus materias primas. En 2003, las inversiones en **commodities [materias primas]** alimentarias importaban unos 13.000 millones de dólares; en 2008 llegaron a 317.000 millones. Y los precios, por supuesto, se dispararon.

Analistas nada sospechosos de izquierdismo calculaban que esa cantidad de dinero era quince veces mayor que el tamaño del mercado agrícola mundial: especulación pura y dura. El Gobierno norteamericano desviaba cientos de miles de millones de dólares hacia los bancos **"para salvar el sistema financiero"** y buena parte de ese dinero no encontraba mejor inversión que la comida de los otros.

Ahora en la Bolsa de Chicago se negocia cada año una cantidad de trigo igual a cincuenta veces la producción mundial de trigo. Digo: aquí, cada grano de maíz que hay en el mundo se compra y se vende —ni se compra ni se vende, se simula cincuenta veces—. **Dicho de otro modo: la especulación con el trigo mueve cincuenta veces más dinero que la producción de trigo.**

El gran invento de estos mercados es que el que quiere vender algo no precisa tenerlo: se venden promesas, compromisos, vaguedades escritas en la pantalla de una computadora. Y los que saben hacerlo ganan, en ese ejercicio de ficción, fortunas.

Y los que no saben contratan programadores de computación. Más de la mitad del dinero de las Bolsas del mundo rico está en manos del HFT (High Frequency Trading), la forma más extrema de especulación algorítmica o automatizada. Son muchos nombres para algo muy complicado y muy simple: supercomputadoras que realizan millones de operaciones que duran segundos o milisegundos; compran, venden, compran, venden, compran, venden sin parar aprovechando diferencias de cotización ínfimas que, en semejantes cantidades, se transforman en montañas de dinero. Son máquinas que operan mucho más rápido que cualquier persona, autónomas de cualquier persona. Me impresiona que los dueños de la plata pongan tanta plata en las manos —llamémosles manos— de unas máquinas que podrían despistarse y cuyo despiste podría costarles auténticas fortunas: que tengan tal confianza en la técnica o, quizá, tal avidez.

Los HFT son la especulación más pura: máquinas que sólo sirven para ganar plata con más plata. Son operaciones que nadie hace sobre contratos que no están hechos para ser cumplidos acerca de mercaderías que nunca nadie verá. La ficción más rentable.

La máquina giraba a mil por hora. Aquel día, 6 de abril de 2008, una tonelada de trigo había llegado a costar 440 dólares. Era increíble; sólo cinco años antes costaba tres veces menos: alrededor de 125.

Los cereales, que se habían mantenido en valores nominales constantes —que habían, por lo tanto, bajado sus precios— durante más de dos décadas, empezaron a trepar durante el año 2006, pero en los primeros meses de 2007 su ascenso se había vuelto incontenible: en mayo, el trigo pasó los 200 dólares por tonelada, en agosto los 300, los 400 en enero; lo mismo sucedía con los demás granos.

Y, como dicen los negociantes, el mercado alimentario tiene una "baja elasticidad". Es su forma de decir que, pase lo que pase con la oferta, la demanda no puede cambiar tanto: que, si los precios suben mucho, se puede postergar la compra de un coche o de una zapatilla, pero muy poca gente acepta de buena gana postergar la compra de su almuerzo.

El aumento no tenía, por supuesto, una causa exclusiva. Una de ellas fue el aumento extraordinario del precio del petróleo, que en esos días de abril bordeaba los 130 dólares por barril, el doble que 12 meses antes. El petróleo es tan importante para la producción agropecuaria que un ensayista político inglés, John N. Gray, dijo hace poco que "la agricultura intensiva es extraer comida del petróleo". Se refería, entre otras cosas, a ese cálculo tan cacareado que dice que producir una caloría de comida cuesta siete calorías de combustibles fósiles.

El precio del petróleo influye en el precio de los alimentos de varias maneras. Los alimentos incluyen en su costo una parte significativa de combustible: en su producción —por las máquinas rurales y porque la mayoría de los abonos y pesticidas contienen alguna forma de petróleo—, en su transporte, en su almacenamiento, en su distribución. Pero, además, el aumento del precio del petróleo le dio más entidad todavía a los famosos agrocombustibles.

Empezaron llamándolos biocombustibles; últimamente, grupos críticos insisten en que el prefijo "bio" les presta una pátina de honorabilidad ecológica que no merecen —y postulan que los llamemos agrocombustibles—. Parece que lo agro no está tan cotizado como lo bio en la conciencia cool. Pero hay gente que paga mucha plata para conseguirles buena prensa: en el año 2000 el mundo produjo 17.000 millones de litros de etanol; en 2013, cinco veces más: 85.000 millones. Y nueve de cada diez litros se consumieron en Estados Unidos y Brasil. (...) Y es otra forma de usar los alimentos para no alimentar.

Y un negocio de primera para muchos.

El agrocombustible es la penúltima respuesta a la superproducción de granos que complica desde hace décadas a la agricultura norteamericana. En el último medio siglo las técnicas agrarias mejoraron como nunca, los subsidios a los granjeros aumentaron muchísimo, y sus explotaciones consiguieron rendimientos inéditos: no sabían qué hacer con tanto maíz, con tanto trigo. En la segunda mitad del siglo XX Estados Unidos se enfrentó a un problema con pocos antecedentes en la historia de la humanidad: la superproducción de alimentos. Parece un chiste que ése fuera el problema del mayor productor de comida de un mundo donde falta comida.

Entre otros efectos, la superproducción mantuvo muy bajos los precios de la comida durante un largo periodo. Uno de los primeros usos de ese excedente fue político: la exportación, bajo capa de ayuda, de grandes cantidades de grano. Ya hablaremos del programa Food for Peace. (...)

Después vendrían otros usos: jarabes de maíz —gran endulzador de la industria alimentaria—, detergentes, textiles y, últimamente, el agrocombustible.

El etanol norteamericano está hecho de maíz. Estados Unidos produce el 35 por ciento del maíz del mundo, más de 350 millones de toneladas al año. Una ley federal, la Renewable Fuel Standard, dice que el 40 por ciento de ese grano debe ser usado para llenar los tanques de los coches. Es casi un sexto del consumo mundial de uno de los alimentos más consumidos del mundo. Con los 170 kilos de maíz que se necesitan para llenar un tanque de etanol-85, un chico zambio o mexicano o bengalí puede sobrevivir un año entero. Un tanque, un chico, un año. Y se llenan, cada año, casi 900 millones de tanques.

El agrocombustible que usan los coches estadounidenses alcanzaría para que todos los hambrientos del mundo recibieran medio kilo de maíz por día.

El Gobierno americano no sólo obliga a usar el maíz para empujar coches; también entrega a quienes lo hacen miles de millones de dólares en subsidios. (...) El aumento de la demanda de maíz producida por el etanol es responsable de un porcentaje importante —que nadie puede definir con precisión— del aumento del precio de los alimentos.

Un ejemplo: muchos granjeros del Medio Oeste americano dejaron de cultivar el maíz blanco que vendían, entre otros, a México – para pasarse al amarillo que se usa para hacer etanol. Entonces los precios de la harina se duplicaron o incluso triplicaron en México y miles de personas salieron a la calle. Lo llamaron la revuelta de las tortillas.

En Guatemala no salieron. **En Guatemala la mitad de los chicos están malnutridos. Hace veinte años Guatemala producía casi todo el maíz que consumía.** Pero en los noventa empezaron a llegar los excedentes americanos, baratísimos por los subsidios que recibían en su país, y los campesinos locales no pudieron competir con esos precios. En una década la producción local había disminuido una tercera parte.

En esos días, muchos campesinos tuvieron que vender sus tierras a empresas que ahora plantan palmeras para hacer aceite y etanol, caña para azúcar y etanol. Y los que pudieron seguir cultivando las suyas encontraron más y más dificultades: amenazas armadas para que las vendan, propietarios que prefieren dejar de alquilarles las suyas para trabajar con las grandes compañías, grandes plantaciones que se llevan el agua o la envenenan con sus químicos.

El problema se agudizó en los años siguientes: los americanos empezaron a usar su maíz para hacer etanol y los precios subieron, y subieron más con los grandes aumentos que precedieron a la crisis de 2008. Ahora, en las tortillerías guatemaltecas, un quetzal – unos 15 centavos de dólar– compra cuatro tortillas; hace cinco años compraba ocho. Y los huevos triplicaron su precio porque los pollos también comen maíz. Son ejemplos.

Pero no creo que nadie lo haga para perjudicar a nadie. Quiero decir: no es que las autoridades y los lobbies y los productores agrícolas americanos quieran hambrear a los chicos guatemaltecos. Sólo quieren mejorar sus ventas y sus precios, depender menos del petróleo, cuidar el medio ambiente – y eso produce ciertos efectos secundarios: sucede, qué se le va a hacer. **Shit happens**

El Hambre, de Martín Caparrós (Buenos Aires, 1957), se publica en España el 28 de enero. Editorial Anagrama, 624 páginas. 24,90 euros, versión impresa; 14,99 euros, versión electrónica. Planeta lo editó en Argentina.

Por qué hice este libro



Martín Caparrós.

Lo hice porque, en algún momento, creí que no podía no hacerlo. Pero escribir *El Hambre* fue, probablemente, el trabajo más difícil que encaré en mi vida. De la Bolsa de Chicago a las fábricas de Bangladesh, de los hospitales de Níger a los basurales de Buenos Aires, de la guerra civil de Sur Sudán a las explotaciones chinas en Madagascar, del moritorio de la Madre Teresa de Calcuta a los morideros suburbanos de Mumbai, me pasé años recorriendo la geografía del hambre para contar y analizar la mayor vergüenza de nuestra civilización: que cientos de millones de personas no coman lo suficiente en un planeta que produce alimento de sobra para todos.

“Los hambrientos son la gente que le sobra al capitalismo”

El cronista Martín Caparrós publica un libro sobre la gran magnitud de la crisis alimentaria mundial

Víctor Núñez Jaime - Madrid 27 AGO 2014

Un día, en un pueblo de Níger, *Martín Caparrós* (Buenos Aires, 1957) estaba sentado sobre un tapiz de mimbre frente a la puerta de una choza. En medio del sudor del mediodía conversaba con Aisha, una mujer entrada en los treinta que durante toda su vida había comido —cuando tenía— una bola de harina de mijo. Al cabo de un par de horas, el escritor —blanco, calvo, con bigote de manubrio— le dijo: “Si pudieras pedirle a un mago cualquier cosa, ¿qué le pedirías?” La mujer lo pensó bastante y al fin respondió: “Una vaca que me dé mucha leche. Si vendo un poco de leche puedo comprar las cosas para hacer buñuelos y venderlos en el mercado y con eso más o menos me las arreglaría”. Sorprendido, Caparrós replicó: “Pero lo que te digo es que el mago te puede dar cualquier cosa, lo que le pidas”. Entonces ella soltó: “dos vacas. Con dos nunca más voy a tener hambre”. Así que, después de oír eso en medio de aquella tierra seca, este periodista viajero se propuso abordar el problema del hambre en distintos espacios y desde diferentes puntos de vista. Una vaca. Dos vacas. “Era tan poco, pensé primero. Y era tanto”, reflexionó aquella vez.

Durante cinco años, Martín Caparrós visitó Níger, Kenia, Sudán, Liberia, Zambia, Bangladesh, Madagascar, India, Argentina, Estados Unidos y vio a quienes sufren hambre por sequías, pobreza extrema, guerras, marginación. Vio a obesos malnutridos y a famélicos desnutridos y vio la especulación rapaz de los que controlan los precios de los alimentos. Por eso ahora, en un libro de 600 páginas —*El Hambre (Planeta)*, de momento publicado en *América Latina*, pero que llegará a España en febrero de 2015— sostiene que el mal reside en la distribución. Porque hay comida para todos los habitantes del planeta, y para más, pero también hay quien se queda con una cantidad superior a la que le corresponde. Y “los hambrientos”, dice el autor, “—unos mil millones— son la gente que le sobra al capitalismo.”

El hombre que fue director de una revista gastronómica —*Cuisine&Vins*—, que recientemente ha publicado una recopilación de sus crónicas gastronómicas —Entre dientes (Almadía)—, una novela sobre la decadencia de un tragón —Comí (Anagrama)— y que es padre de un cocinero, ofrece ahora un libro atravesado por una pregunta: “**¿Cómo carajo conseguimos vivir sabiendo que pasan estas cosas?**”

“Los hambrientos son la gente que sobra en el capitalismo”

“Somos animales muy extraños”, dice desde Colombia, donde se encuentra ahora presentando su investigación. Lo que ha escrito no es un relato “tradicional”. Se trata de “una crónica que piensa, un ensayo que cuenta” porque quiso hacer “un libro que cruzara la crónica con el ensayo, que intentara narrar y pensar al mismo tiempo, porque quería entender”, explica este etnógrafo que transitó entre los hambrientos del mundo y que, un día antes de esta entrevista, desayunó “jugo de naranja, un pancito y café; almorcé un ajiaco (estaba en Bogotá) y cené un bife de atún en Cartagena de Indias. Sí, no hay duda de que me alimento bien. **Soy un privilegiado**”.

--¿En el origen del hambre está la desigualdad?

--“El hambre es la desigualdad: la forma más brutal, más violenta, más intolerable de la desigualdad”.

—Y ahora desde que hace dos años vive en Barcelona, ¿qué piensa del hambre en España?

—Que no hay dato que convenza más a los españoles de que realmente están en crisis que las noticias de que en este país también hay malnutridos. Pero esos malnutridos siguen siendo, casi siempre, otros.

—¿Y en América Latina?

—Que es el continente que más redujo el hambre. Y, aun así, le falta mucho.

—¿Y en su país, Argentina?

—Que si el hambre siempre es desigualdad, el hambre en un país de 40 millones de personas que produce alimentos para 300 millones es violencia pura.

El autor recuerda que países como España también sufren esta lacra

No sólo aquellos que dominan el mercado de los alimentos salen mal librados en las numerosas páginas de El Hambre. También **las ONG**, que muchas veces se convierten en un instrumento de los países ricos para que “los países pobres dependan de su ayuda humanitaria”. O personajes como la Madre Teresa de Calcuta. “No tengo nada contra la **Madre Teresa**. Pero muchas veces me pregunto qué tiene el mundo a su favor. Sobre todo, pereza para averiguar qué era, qué hacía”, señala ahora en referencia a que, a pesar de que la fundación de la monja beata tenía suficientes recursos económicos, nunca hizo clínicas para dar atención médica a los desfavorecidos y se dedicó a abrir “casas para morir mejor”, pues sostenía que “**hay algo hermoso en ver a los pobres aceptar su suerte**”.

En cuanto a sus probables lectores, el autor les lanza una advertencia: “Si usted se toma el trabajo de leer este libro, si usted se entusiasma y lo lee en —digamos— ocho horas, en ese lapso habrán muerto de hambre unas ocho mil personas: son muchas ocho mil personas. Si usted no se toma ese trabajo esas personas se habrán muerto igual, pero usted tendrá la suerte de no haberse enterado”.

El hambre todavía no se ha curado porque no es contagiosa”

¿Cómo vivimos tranquilos sabiendo que hay más de 805 millones de personas en el mundo sin nada que comer? Uno de los grandes expertos sobre la materia busca respuestas. José Esquinas

Por Pablo Linde - Madrid

¿Cómo vivimos tan tranquilos sabiendo que hay más de 800 millones de personas en el mundo sin nada que comer? Y, ¿cómo lo hacemos en un planeta que produce más alimentos de los que necesita? Fueron las preguntas que han articulado una charla con motivo del Día Mundial de la Alimentación que se ha celebrado en la tarde del jueves en Madrid. La respuesta de **José Esquinas**, uno de los mayores expertos mundiales en la materia, es clara: **“El hambre todavía no se ha curado porque no es contagiosa”**.

José Esquinas ha trabajado durante 30 años en la **FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)** donde, hasta 2007, fue el presidente de su comité de ética. Antes se convirtió en el gran artífice de la normativa internacional (**el tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos**) que permite la conservación, uso sostenible, intercambio de semillas y distribución justa y equitativa de los beneficios derivado del uso de la biodiversidad vegetal agrícola (su ADN). Hoy, con 69 años, jubilado pero muy activo, habla con entusiasmo y vehemencia sobre las injusticias del mundo y cómo superarlas.

De alguna forma, es optimista: “Kennedy ya dijo que teníamos las capacidades para eliminar el hambre en el mundo. Solo era necesaria la voluntad. Y todavía no lo hemos logrado. Pero existe un elemento nuevo que va a terminar con esta lacra: se ha convertido en una amenaza mundial. En un mundo globalizado e interdependiente, el hambre trae consecuencias negativas que preocupan en los países ricos. Quien la padece se encuentra débil y contrae enfermedades más fácilmente. Además, es un desestabilizador político y económico. Ojalá acabásemos con ella por solidaridad y buenas intenciones, pero lo vamos a hacer por **egoísmo inteligente**”.

En la mesa redonda en la que ha participado Esquinas, organizada por **Oxfam Intermón y la Fundación Por Causa** con el título **Una forma diferente de hablar del hambre**, los tertulianos han discutido sobre las formas para luchar contra la apatía de las sociedades occidentales en torno a la desnutrición. “Los hambrientos son siempre otros, están lejos. Eso facilita mucho la tarea de mirar para otro lado”, aseguraba el periodista y escritor Martín Caparrós, que el próximo febrero publicará en España su libro *El hambre*.

Cada día mueren en el mundo 40.000 personas por esta lacra en el mismo planeta que destina diariamente 4.000 millones de dólares a gastos militares. “¿Se podría dar de comer a cada fallecido durante un siglo!”, se escandaliza Esquinas, quien apuesta por la producción local y la soberanía alimentaria para solucionar un problema que por muchos motivos es perverso. El ejemplo de Benín deja muy clara una de estas razones, según explica el ex de la FAO: “Los agricultores se dedicaban a plantar y recolectar los alimentos con los que se alimentaba el pueblo. Pero se dieron cuenta de que era mucho más rentable cultivar algodón, y venderlo. Así que se deshicieron de sus tierras, se convirtieron en jornaleros y, efectivamente, comenzaron a vivir mucho mejor. Con lo que ganaban compraban comida, incluso carne, cosa que antes era imposible. Esto sucedió en una sociedad que gasta el 70% de sus ingresos en alimentación. En 2008 se duplicaron o triplicaron —según los casos— los precios de la comida. Estos trabajadores dejaron de poder permitírsela y comenzaron a pasar hambre. Y el proceso era difícilmente reversible, porque habían perdido sus tierras”.

Otra perversión: “Los alimentos llevaban cotizando en la bolsa de Chicago 30 años sin mayores problemas. De repente, en 2007, la crisis inmobiliaria hizo que muchísimo dinero líquido se quedase sin un lugar donde ser invertido. A alguien se le ocurrió que podía ir a materias primas y ahí se comenzó a **especular con ellas** y a encarecer artificialmente el precio de la comida”.

Una de sus recetas para acabar contra estas perversiones es el respeto a la diversidad. Defiende que no se puede aplicar la misma solución en cada territorio y que hay que recuperar en cada lugar las especies que mejor se adecúen a ellos. “Antiguamente el ser humano se alimentaba con 8.000 variedades, ahora unas 150, de las cuales, cuatro aportan el 60% de las calorías al mundo (arroz, trigo, maíz y patata). Hubo una colonización nutritiva que continúa hoy, con especies ganadoras y otras perdedoras”, lamenta. Se refiere por ejemplo **a la quinua, cuyas propiedades parecen ser descubiertas ahora**, cuando era un alimento ancestral en América.

De diversidad sabe mucho Esquinas, también conocido como *Pepe el de los melones*. Este ingeniero agrónomo completó su tesis doctoral sobre las variedades de estos frutos. Realizó un enorme trabajo de campo, escribiendo a alcaldes, guardias civiles, maestros y curas de cientos de pueblos de España; recorrió el país en tren, autobús y su *Dos caballos* de “tercera mano” para recolectar 380 semillas diferentes. “Antes cada agricultor iba guardando las que daban frutos más sabrosos o más resistentes, de forma que la diversidad era enorme”, explica. Comenzó a plantar las semillas en un huerto del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias en Aranjuez. 16 plantas de cada una, que a su vez daba varios melones: miles de frutos que analizar en decenas de aspectos diferentes. Como no daba abasto, comenzó a buscar voluntarios que le ayudasen. Se emociona al recordar cómo acampaban en tiendas de campaña y cazaban y pescaban para alimentarse. Por radio le echó una mano la locutora Encarna Sánchez, que cada día conectaba con Pepe el de los melones para conocer las anécdotas de la jornada y reclutar nuevos voluntarios.

Tres años duró esta experiencia, que le dio las bases para seguir investigando sobre las variedades de semillas de cada país y, más tarde, en la FAO (adonde llegó para tres meses y pasó 30 años) ser el artífice del **tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos**, ratificado por 136 parlamentos, incluido el español.

José Esquinas fue, entre otras cosas, presidente del comité de ética para la agricultura y la alimentación de la FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)

¿Qué son los alimentos transgénicos?

Por Javier Flores

Los **alimentos transgénicos** son aquellos que incluyen en su composición algún ingrediente procedente de un organismo al que se le ha incorporado, mediante técnicas genéticas, un gen de otra especie. Gracias a la biotecnología se puede transferir un gen de un organismo a otro para dotarle de alguna cualidad especial de la que carece. De este modo, las plantas transgénicas pueden resistir plagas, aguantar mejor las sequías, o resistir mejor algunos herbicidas. En Europa no todas las modalidades de transgénicos están autorizadas, sólo algunas pueden ser cultivadas y posteriormente comercializadas.

Los **transgénicos**, desde su nacimiento, han suscitado mucha polémica. Existen seguidores fanáticos y detractores acérrimos. Por ejemplo, Juan Felipe Carrasco, ingeniero agrónomo y responsable de la Campaña contra los Transgénicos de Greenpeace en España, cree que "la agricultura industrial, la que actualmente se nos vende como aquella que produce alimentos para toda la humanidad, desgraciadamente, está produciendo también muchísimos daños irreversibles". Para Carrasco "no es cierto que la ciencia esté a favor de los transgénicos", apuntando además que "los que estamos en contra de los transgénicos no estamos en contra de la ciencia del futuro, estamos en contra de la liberación de transgénicos en el medio ambiente". Para Greenpeace los transgénicos incrementan el uso de tóxicos en la agricultura, la pérdida de biodiversidad, los riesgos sanitarios no están evaluados, etc.

Sin embargo, Francisco García Olmedo, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad Politécnica de Madrid, piensa todo lo contrario. "Los transgénicos son la mayor innovación en producción de alimentos que se ha hecho en los últimos 25 años y no ha habido un solo incidente adverso ni para la salud humana ni para el medio ambiente" explicaba durante la última edición de Madrid Fusión 2010.

En cualquier caso, sea cual sea la elección final del consumidor, no está de más saber qué productos contienen organismos modificados genéticamente. Con este objetivo, Greenpeace ha elaborado la "**Guía roja y verde de alimentos transgénicos**".

En la lista verde se encuentran aquellos productos cuyos fabricantes han garantizado que no utilizan transgénicos ni sus derivados en sus ingredientes o aditivos.

En la roja están aquellos productos para los cuales Greenpeace puede garantizar que no contengan transgénicos.

VER GALERÍA - Diez datos sobre la dieta mediterránea

Probablemente no puedas contestarme a la pregunta “¿qué comes?” porque quizás ni siquiera tú lo sepas. Pues sí quieres enterarte, ahora puedes consultar la Guía roja y verde de alimentos transgénicos, que hemos elaborado en Greenpeace.

Generalmente desconocemos lo que hay detrás de un producto que hemos elegido consumir. Puede incluso que lo hayamos comprado por sus características saludables y que, sin embargo, sea un transgénico y nos aporte en realidad tóxicos para nuestro organismo.

Un *transgénico* es un organismo vivo que ha sido creado artificialmente manipulando sus genes. Por ejemplo, el maíz de este tipo que se cultiva en España lleva genes de bacterias para producir una sustancia insecticida. Y los riesgos que estos alimentos provocan en los humanos van desde nuevas alergias, aparición de nuevos tóxicos y pérdida de eficacia de ciertos medicamentos, hasta efectos inesperados.

De cualquier manera, en esta guía, que ya va por su quinta edición, recoge dos listas de marcas, productos y fabricantes situados en rojo o en verde en función de su política en materia de transgénicos. Así, tendrás la información necesaria para que seas tú quien decida qué comer.

Guía roja y verde de alimentos transgénicos. 5ª edición

GuiaRojaVerdeTransgenicos_5edicion_Actualizacion062015



800 CIENTÍFICOS DE 82 PAÍSES PIDEN A TODOS LOS GOBIERNOS DEL MUNDO ELIMINAR LOS TRANSGÉNICOS

Los científicos han firmado una carta y apuntan todas estas razones que avalan esta extraordinaria petición:

“Nosotros, los científicos abajo firmantes, pedimos la suspensión inmediata de todas las emisiones ambientales de cultivos transgénicos y productos derivados de los mismos, tanto comercialmente como en pruebas a campo abierto, durante al menos 5 años”.

1. Las patentes sobre formas de vida y procesos vivos deberían prohibirse porque amenazan la seguridad alimentaria, promueven la biopiratería de los conocimientos indígenas y los recursos genéticos, violan los derechos humanos básicos y la dignidad, el compromiso de la salud, impiden la investigación médica y científica, y están en contra del bienestar de los animales. Las formas de vida, tales como organismos, semillas, líneas celulares y los genes son descubrimientos y por lo tanto no son patentables. Las técnicas actuales de GM, que explotan los procesos vivos no son fiables, son incontrolables e impredecibles, y no pueden considerarse como invenciones. Además, estas técnicas son inherentemente inseguras, al igual que muchos organismos y productos transgénicos.

2. Cada vez es más claro que los actuales cultivos transgénicos no son ni necesarios ni beneficiosos. Son una distracción peligrosa que impide el cambio esencial hacia prácticas agrícolas sostenibles que pueden proporcionar la seguridad alimentaria y la salud en todo el mundo.

3. Dos características simples representan las casi 40 millones de hectáreas de cultivos transgénicos plantados en 1999. La mayoría (71%) son tolerantes a herbicidas de amplio espectro, desarrolladas para ser tolerantes con su propia marca de herbicida, mientras que el resto están diseñados con las toxinas **Bt** para matar plagas de insectos. Un estadística basada en 8.200 pruebas de campo sobre el cultivo transgénico más popular, la soja, reveló que la soja transgénica rinde un 6,7% menos y requiere dos a cinco veces más herbicidas que las variedades no modificadas genéticamente. Esto ha sido confirmado por un estudio más reciente realizado en la Universidad de Nebraska. Sin embargo, se han identificado otros problemas como: el desempeño errático, susceptibilidad a la enfermedad, el aborto del fruto y pobres rendimientos económicos a los agricultores.

4. De acuerdo con el programa de alimentos de la ONU, hay suficiente comida para alimentar al mundo una vez y media más. Mientras que la población mundial ha crecido un 90% en los últimos 40 años, la cantidad de alimentos per cápita ha aumentado en un 25%, y sin embargo mil millones pasan hambre. Un nuevo informe de la FAO confirma que habrá suficiente o más que suficiente comida para satisfacer las demandas globales sin tener en cuenta ninguna mejora de rendimiento que pudieran proporcionar los transgénicos hasta bien entrado 2030. Es a causa del creciente monopolio empresarial que opera bajo la economía globalizada que los pobres son cada vez más pobres y pasan más hambre. Los agricultores familiares de todo el mundo han sido llevados a la miseria y el suicidio, y por las mismas razones. Entre 1993 y 1997 el número de explotaciones de tamaño medio en los EE.UU. se redujo en 74.440, y los agricultores están cobrando por debajo del costo promedio de producción de sus productos. La población agrícola en Francia y Alemania se redujo en un 50% desde 1978. En el Reino Unido, 20 000 empleos agrícolas se perdieron en el último año, y el Primer Ministro ha anunciado un paquete de ayuda de 200 millones de libras. Cuatro empresas controlan el 85% del comercio mundial de cereales al final de 1999. Fusiones y adquisiciones continúan.

5. Las nuevas patentes sobre semillas intensifican el monopolio empresarial mediante el impedimento a los agricultores de guardar y replantar las semillas, que es lo que la mayoría siguen haciendo en el Tercer Mundo. Con el fin de proteger sus patentes, las empresas continúan desarrollando tecnologías “**terminator**” para que las semillas cosechadas fruto de una planta sometida a bioingeniería no germinen, a pesar de la oposición mundial de los agricultores y la sociedad civil en general.

6. Christian Aid, una organización benéfica importante que trabaja con el Tercer Mundo, llegó a la conclusión de que los cultivos transgénicos provocan desempleo, agravan la deuda del Tercer Mundo, y son una amenaza para los sistemas agrícolas sostenibles además de dañar el medio ambiente. Los gobiernos africanos condenaron la afirmación de Monsanto de que se necesitan los transgénicos para alimentar a los hambrientos del mundo: “Nos oponemos firmemente... que la imagen de los pobres y hambrientos de nuestros países está siendo utilizada por grandes empresas multinacionales para impulsar una tecnología que no es segura, ni para el medio ambiente, ni económicamente beneficiosa para nosotros ... nosotros creemos que va a destruir la diversidad, el conocimiento local y los sistemas agrícolas sostenibles que nuestros agricultores han desarrollado durante miles de años y ... minar nuestra capacidad de alimentarnos.

“Un mensaje del Movimiento Campesino de Filipinas ante la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) de los países industrializados declaró: “La entrada de los OGM seguramente intensificará la falta de tierras, el hambre y la injusticia.”

7. Una coalición de grupos de agricultores familiares en los EE.UU. han emitido una lista completa de las demandas, entre ellas la prohibición de la propiedad de todas las formas de vida; suspensión de las ventas, emisiones al medio ambiente y más aprobaciones de cultivos transgénicos y los productos derivados, pendientes de una evaluación independiente y exhaustiva de los impactos ambientales, de salud y económicos sociales; y que se obligue a las empresas a hacerse responsable de todos los daños y perjuicios derivados de sus cultivos modificados genéticamente y productos para el ganado, sobre los seres humanos y el medio ambiente. También exigen una moratoria de todas las fusiones y adquisiciones de empresas, sobre el cierre de la granja, y un fin a las políticas que sirven a los grandes intereses agroindustriales a expensas de los agricultores familiares, los contribuyentes y el medio ambiente. Han montado una demanda contra Monsanto y otras nueve empresas por prácticas monopólicas y por endosar los cultivos transgénicos a los agricultores sin evaluaciones de seguridad y de impacto ambiental adecuados.

8. Algunos de los peligros de los cultivos transgénicos son reconocidos abiertamente por los Gobiernos del Reino Unido y de Estados Unidos. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAFF) del Reino Unido ha admitido que el traslado de los cultivos transgénicos y el polen más allá de los campos plantados es inevitable, y esto ya ha dado lugar a las malas hierbas resistentes a los herbicidas. Un informe provisional sobre las pruebas de campo patrocinados por el Gobierno del Reino Unido ha confirmado la hibridación entre parcelas adyacentes de diferentes variedades de colza tolerante a los herbicidas modificados genéticamente, lo que dio lugar a híbridos tolerantes a múltiples herbicidas. Además, colza transgénica y sus híbridos fueron encontrados como maleza en los cultivos de trigo y cebada posteriores, que estaban siendo controlados con herbicidas convencionales. Plagas de insectos resistentes al **Bt** han evolucionado en respuesta a la continua presencia de las toxinas en las plantas transgénicas durante todo el ciclo de cultivo, y la Agencia de Protección del Medio Ambiente de EE.UU. está recomendando a los agricultores a plantar hasta un 40% los cultivos no modificados genéticamente con el fin de crear refugios para los no plagas de insectos resistentes.

9. Las amenazas a la diversidad biológica de los principales cultivos transgénicos ya comercializados son cada vez más claras. Los herbicidas de amplio espectro utilizados con los cultivos transgénicos tolerantes a herbicidas no solo diezman especies de plantas silvestres de forma indiscriminada, sino que también son tóxicos para los animales. El **glufosinato** causa defectos de nacimiento en los mamíferos, y el **glifosato** está ligado al **linfoma de Hodgkin**. Los cultivos transgénicos **Bt-toxinas** matan insectos beneficiosos como las abejas y las crisopas, y el polen de maíz, **Bt** es letal para las mariposas monarca, así como lo es para los **papiliónidos**. La Toxina **Bt** es exudada de las raíces del maíz **Bt** en la rizosfera, donde se une rápidamente a las partículas del suelo y se convierte en parte del mismo.

A medida que la toxina está presente en una forma activada, no selectiva, tanto las especies que son objetivo como las que no son objetivo en el suelo se verán afectadas, causando un enorme impacto en todas las especies sobre la tierra.

10. Los productos resultantes de los organismos modificados genéticamente también pueden ser peligrosos. Por ejemplo, un lote de triptófano producido por microorganismos modificados genéticamente se asoció con al menos 37 muertes y 1.500 enfermedades graves. Una hormona genéticamente modificada de crecimiento bovino, se inyecta en vacas con el fin de aumentar la producción de leche, no sólo provoca el sufrimiento excesivo y enfermedades para las vacas, también aumenta de IGF-1 en la leche, que está vinculada a los cánceres de mama y de próstata en seres humanos. Es de vital importancia para el público ser protegido de todos los productos transgénicos, y no sólo los que contienen ADN transgénico o proteína. Esto es debido a que el propio proceso de modificación genética, por lo menos en la forma practicada actualmente, es inherentemente peligroso.

11. Memorandos secretos Food and Drug Administration de EE.UU. revelaron que se ignoró las advertencias de sus propios científicos de que la ingeniería genética es un nuevo punto de partida e introduce nuevos riesgos. Además, el primer cultivo transgénico liberado para su comercialización – el tomate Flavr Savr – no pasó las pruebas toxicológicas necesarias. El Dr. Arpad Pusztai y sus colaboradores en el Reino Unido plantearon serias dudas sobre la seguridad de las patatas transgénicas que estaban probando. Ellos llegan a la conclusión de que una parte significativa del efecto tóxico puede ser debido a la transformación genética o al proceso utilizado en la fabricación de las plantas modificadas genéticamente o ambos.

12. La seguridad de los alimentos transgénicos se disputó abiertamente por el profesor Bevan Moseley, genetista molecular y actual Presidente del Grupo de Trabajo sobre Nuevos Alimentos en el Comité Científico de la Unión Europea sobre la Alimentación.

Llamó la atención sobre los efectos imprevistos inherentes a la tecnología, haciendo hincapié en que la próxima generación de los alimentos modificados genéticamente – los llamados ‘nutracéuticos “o” alimentos funcionales “, como la vitamina A del arroz’ enriquecido ‘- planteará aún mayores riesgos para la salud debido al aumento de la complejidad de las construcciones de genes.

13. La ingeniería genética introduce nuevos genes y nuevas combinaciones de material genético construido en el laboratorio en los cultivos, el ganado y los microorganismos. Las construcciones artificiales se derivan a partir del material genético de virus patógenos y otros parásitos genéticos, así como bacterias y otros organismos, e incluyen genes que codifican para resistencia a los antibióticos. Las construcciones están diseñadas para romper las barreras de las especies y para superar los mecanismos que impiden al material genético extraño la inserción en los genomas. La mayoría de ellos nunca han existido en la naturaleza a lo largo de miles de millones de años de evolución.

14. Estos constructos se introducen en las células por métodos invasivos que conducen a la inserción aleatoria de los genes extraños en el genoma (la totalidad de todo el material genético de una célula u organismo). Esto da lugar a, efectos aleatorios impredecibles, incluyendo anomalías en los animales y las toxinas y alérgenos inesperados en cultivos alimenticios.

15. Una construcción común a prácticamente todos los cultivos transgénicos ya comercializados que se someten a pruebas de campo implica un interruptor de gen (promotor) del virus mosaico de la coliflor (CaMV) empalmado junto al gen foráneo (transgén) para hacer sobre-expresan de forma continua. Este promotor CaMV está activo en todas las plantas, en levaduras, algas y E. coli. Recientemente hemos descubierto que es aún activo en el huevo de anfibio y el extracto de células humanas. Tiene una estructura modular y se puede intercambiar, en parte o en su totalidad con los promotores de otros virus para dar a los virus infecciosos. También cuenta con un “punto caliente de recombinación ‘donde es propenso a romperse y unirse con otro material genético.

16. Por estas y otras razones, el ADN transgénico – la totalidad de las construcciones artificiales transferidos en el OMG – puede ser más inestable y propenso a transferir de nuevo a especies no relacionadas; potencialmente a todas las especies que interactúan con el OMG.

17. La inestabilidad de ADN transgénico en plantas modificadas genéticamente es bien conocido. Genes transgénicos a menudo son silenciados, pero la pérdida de parte o la totalidad del ADN transgénico también ocurre, incluso en las generaciones posteriores de propagación. Estamos al tanto de ninguna evidencia publicada para la estabilidad a largo plazo de los insertos transgénicos en términos de estructura o ubicación en el genoma de la planta en cualquiera de las líneas de transgénicos ya comercializados o ensayos de campo sometidos.

18. Los riesgos potenciales de la transferencia horizontal de genes de GM incluyen la propagación de genes de resistencia a antibióticos a los patógenos, la generación de nuevos virus y bacterias que causan la enfermedad y las mutaciones debido a la inserción aleatoria de ADN extraño, algunos de los cuales pueden conducir a cáncer en células de mamíferos. La capacidad del promotor CaMV para funcionar en todas las especies, incluyendo los seres humanos es particularmente relevante para los peligros potenciales de la transferencia horizontal de genes.

19. La posibilidad de que el ADN desnudo o libre para ser absorbidos por las células de mamíferos se menciona explícitamente en los EE.UU. Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de un proyecto de orientación a la industria sobre los genes marcadores de resistencia a antibióticos. En sus comentarios sobre el documento de la FDA, el MAFF Reino Unido señaló que el ADN transgénico puede no transfiere sólo por ingestión, sino por el contacto con el polvo y el polen de plantas transmitida por el aire durante el trabajo agrícola y procesamiento de alimentos. Esta advertencia es tanto más significativa con el reciente informe de la Universidad de Jena en Alemania que los experimentos de campo indicaron genes transgénicos pueden haber transferido vía polen transgénico a las bacterias y levaduras en el intestino de las larvas de las abejas.

20. La planta de ADN no se degrada fácilmente durante la mayor parte del procesamiento comercial de alimentos. Los procedimientos tales como la molienda dejaron ADN grano en gran parte intacto, al igual que el tratamiento térmico en 90deg.C. Las plantas colocadas en el ensilaje mostraron poca degradación del ADN, y un informe especial del Reino Unido MAFF desaconseja el uso de plantas modificadas genéticamente o residuos vegetales en la alimentación animal.

21. La boca humana contiene bacterias para captar y expresar ADN desnudo que contiene genes de resistencia a antibióticos y bacterias transformables similares están presentes en las vías respiratorias.

22. Se ha encontrado que los genes marcadores de resistencia a antibióticos de las plantas modificadas genéticamente para transferir horizontalmente para bacterias y hongos del suelo en el laboratorio. Seguimiento sobre el terreno reveló que el ADN de la remolacha azucarera GM persistía en el suelo durante un máximo de dos años después de la plantación de la cosecha de GM. Y hay evidencia que sugiere que las partes del ADN transgénico se transferirán horizontalmente a las bacterias en el suelo.

23. La investigación reciente en la terapia génica y las vacunas de ácido nucleico (ADN y ARN) deja poca duda de que los ácidos nucleicos desnudos / libres se pueden tomar, y en algunos casos, que se incorpora en el genoma de todas las células de mamíferos, incluyendo las de los seres humanos. Los efectos adversos observados ya incluyen shock tóxico agudo, reacciones inmunológicas retraso y las reacciones autoinmunes.

24. La Asociación Médica Británica, en su informe provisional (publicado en mayo de 1999), pidió una moratoria indefinida sobre las liberaciones de OMG a la espera de una mayor investigación sobre nuevas alergias, la propagación de genes de resistencia a antibióticos y los efectos de ADN transgénico.

25. En el Protocolo de Bioseguridad de Cartagena negociado con éxito en Montreal en enero de 2000, más de 130 gobiernos han acordado poner en práctica el principio de precaución, y para garantizar que las legislaciones de bioseguridad a nivel nacional e internacional tienen prioridad sobre los acuerdos comerciales y financieros en la OMC.

Del mismo modo, los delegados a la Conferencia de la Comisión del Codex Alimentarius en Chiba Japón, marzo de 2000, han acordado preparar procedimientos reglamentarios estrictos para los alimentos transgénicos, que incluyen la evaluación previa a la comercialización, el seguimiento a largo plazo de los impactos de salud, pruebas de estabilidad genética, toxinas, alérgenos y otros efectos no deseados. El Protocolo de Bioseguridad de Cartagena ha sido firmado por 68 gobiernos en Nairobi en mayo de 2000.

26. Instamos a todos los gobiernos a que tomen debidamente en cuenta la evidencia científica ya sustancial de los peligros reales o presuntos que surgen de la tecnología GM y muchos de sus productos, y para imponer una moratoria inmediata sobre nuevas emisiones al medio ambiente, incluyendo las pruebas de campo abierto, de acuerdo con el principio de precaución, así como la ciencia del sonido.

27. Estudios sucesivos han documentado la productividad y la sostenibilidad de la agricultura familiar en el Tercer Mundo, así como en el Norte. Evidencia del Norte y del Sur indican que las pequeñas fincas son más productivas, más eficientes y contribuyen más al desarrollo económico que las fincas grandes. Los pequeños agricultores también tienden a tomar mejores administradores de los recursos naturales, la conservación de la biodiversidad y salvaguardar la sostenibilidad de la producción agrícola. Cuba respondió a la crisis económica provocada por la ruptura del bloque soviético en 1989 por la conversión de convencional a gran escala, de alta monocultivo de entrada a la pequeña agricultura ecológica y semi-orgánica, lo que duplica la producción de alimentos con la mitad de la entrada anterior.

28. Los enfoques agroecológicos son una gran promesa para la agricultura sostenible en los países en desarrollo, en la combinación de conocimientos y técnicas adaptadas a las condiciones locales con el conocimiento científico occidental contemporánea la agricultura local. Los rendimientos se han duplicado y triplicado y siguen aumentando. Se estima que unos 12,5 millones de hectáreas en todo el mundo ya se cultivan con éxito en esta forma. Es ambientalmente racional y asequible para los pequeños agricultores. Recupera las tierras de cultivo marginales por la agricultura intensiva convencional. Ofrece la única forma práctica de restaurar las tierras agrícolas degradadas por prácticas agronómicas convencionales. Por encima de todo, se faculta a los pequeños agricultores familiares para combatir la pobreza y el hambre.

29. Instamos a todos los gobiernos a rechazar los cultivos transgénicos en la base de que son peligrosos y contrarios a un uso ecológicamente sostenible de los recursos. En su lugar, deberían apoyar la investigación y el desarrollo de métodos de agricultura sostenible que realmente pueden beneficiar a las familias de agricultores de todo el mundo.

<http://attac-info.blogspot.com/>

Recopilaciones legislativas monográficas

A fin de facilitar el acceso de los profesionales del sector alimentario y de los interesados en general, a la normativa aplicable en materia de calidad comercial alimentaria, se vienen elaborando diversas recopilaciones legislativas, cuya relación se detalla en la presente página.

En la citada relación se indica, a continuación de cada una de las recopilaciones, la fecha de actualización que corresponde a la fecha de publicación, en el Diario Oficial de la Unión Europea o en el Boletín Oficial del Estado, de la última disposición incluida. En cada recopilación se incluyen los índices de las principales disposiciones de la Unión Europea directamente aplicables y estatales que, dentro del mencionado ámbito, regulan cada materia.

El acceso a los índices y a los textos dispositivos de cada recopilación puede realizarse a través del sumario completo o del sumario por capítulos. Además de las normas contenidas en las recopilaciones, se debe tener en cuenta que existen disposiciones en materia de higiene que pueden ser consultadas en la página web de la **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**, perteneciente al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Principales disposiciones aplicables a: [Pinchar debajo](#)

- **[Información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas complementarias sobre el etiquetado de los alimentos \(11.12.2015\)](#)**
- **[Cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo \(30.04.2009\)](#)**
- **[Aditivos, enzimas y aromas alimentarios \(13.10.2015\)](#)**
- **[Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos \(12.03.2015\)](#)**
- **[Conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos \(29.03.2013\)](#)**
- **[Control oficial de la calidad comercial alimentaria \(29.12.2015\)](#)**
- **[Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios \(11.12.2015\)](#)**
- **[Carne y derivados cárnicos \(11.12.2015\)](#)**
- **[Productos de la pesca \(11.12.2015\)](#)**
- **[Leche y los productos lácteos \(11.12.2015\)](#)**
- **[Aceites vegetales comestibles \(11.12.2015\)](#)**
- **[Huevos y derivados \(11.12.2015\)](#)**
- **[Grasas comestibles \(11.12.2015\)](#)**
- **[Cereales \(11.12.2015\)](#)**
- **[Leguminosas \(11.12.2015\)](#)**
- **[Derivados de los tubérculos \(11.12.2015\)](#)**
- **[Harinas y derivados \(11.12.2015\)](#)**
- **[Derivados de frutas \(11.12.2015\)](#)**
- **[Derivados de hortalizas y verduras \(11.12.2015\)](#)**
- **[Edulcorantes naturales y derivados \(11.12.2015\)](#)**
- **[Condimentos y especias \(11.12.2015\)](#)**
- **[Alimentos estimulantes y derivados \(11.12.2015\)](#)**
- **[Conservas \(11.12.2015\)](#)**
- **[Caldos, consomés, sopas, cremas y otros preparados alimenticios \(11.12.2015\)](#)**
- **[Aguas de bebida envasadas \(11.12.2015\)](#)**
- **[Helados \(11.12.2015\)](#)**
- **[Bebidas no alcohólicas: zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados, bebidas refrescantes y horchatas \(11.12.2015\)](#)**
- **[Sector vitivinícola \(15.12.2015\)](#)**
- **[Documentos que acompañan el transporte de los productos vitivinícolas y a los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola \(30.09.2015\)](#)**
- **[Bebidas espirituosas, la cerveza, la sidra y otras bebidas derivadas de la manzana \(11.12.2015\)](#)**