

¿Sabes lo que comes



EL ETIQUETADO EN EL ECUADOR

Etiquetado de los alimentos en el Ecuador: el derecho a una alimentación sana e informada

Durante las últimas tres décadas, los alimentos que consumimos sobre todo en las ciudades han experimentado un alejamiento de las personas. No sabemos, de dónde vienen, cómo son elaborados, cuáles son sus componentes y qué riesgos suponen a nuestra salud.

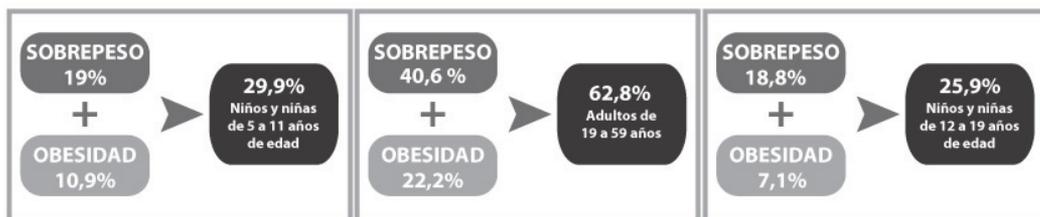
Así mismo a nivel mundial, la alimentación se encuentra dentro de un proceso de globalización tendiente a homogenizar el consumo a nivel global, lo cual ha desplazado la alimentación tradicional de los pueblos, imponiendo productos estándares elaborados que contienen grandes cantidades de grasa, azúcar y sal e ingredientes transgénicos.

Lo anterior ha derivado en una etapa donde proliferan enfermedades asociadas a los alimentos que consumimos como son: obesidad, diabetes, problemas cardiacos y presión arterial, entre otros.

En Ecuador estos problemas arrojan cifras cada vez más alarmantes, los índices de obesidad son ya un problema de salud pública. Según las estadísticas 3 de cada 10 niños en edad escolar tienen sobrepeso y se estima que para el 2015 en el Ecuador exista un 58,3 por ciento de sobrepeso un 21,7 por ciento de obesidad en las mujeres y 8,9 por ciento en los hombres correspondientemente¹.

1. El Comercio, 26 de agosto de 2014: <http://www.elcomercio.com.ec/tendencias/obesidad-epidemia-golpea-ecuador-fuerza.html>.

Prevalencia de sobrepeso y obesidad. Ecuador, 2012



Fuente: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2012)
Elaboración propia

En el año 2013 hubo 4.695 casos de diabetes y 4.189 casos enfermedades hipertensas para las mujeres el nivel de incidencia fue de (2.538 casos). Por otro lado, las enfermedades hipertensivas son la segunda causa de defunción para las mujeres y tercera para los hombres.

Algo parecido sucede a nivel de América Latina en donde la culinaria propia de los lugares ha sido paulatinamente sustituida por alimentos procesados que concentran una gran cantidad de azúcar, grasa y sal.

Lamentablemente el segmento poblacional más afectado por estos tipos de alimentos son los niños y niñas de entre 5 y 11 años. Lo anterior se debe a que ellos resultan presos de parámetros impuestos por la dictadura de la propaganda y sus anhelos se centran en aquello que les ofrecen los medios masivos de comunicación y el marketing, doblemente grave si consideramos que estos niños tendrán graves problemas pues comienzan a acostumbrar su organismo a la ingesta de este tipo de alimentos que también modifican el gusto.

Esto sucede a pesar de que el artículo 28 de la Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria establece que

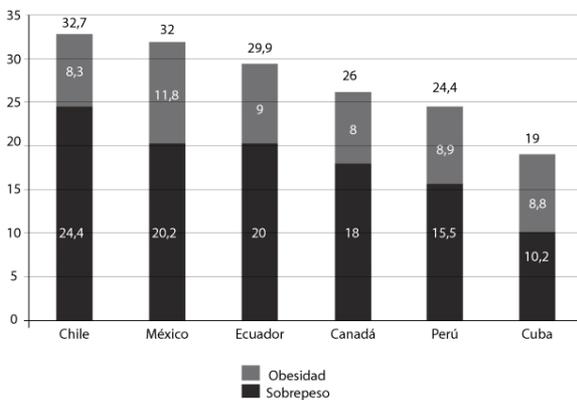
Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria.

El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos.

Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación.

Este problema se ha convertido en un asunto de salud pública, pues al final, las enfermedades derivadas de los alimentos procesados son asumidas por los propios países donde los sistemas de salud social son muy deficientes. En América Latina el panorama de sobre peso y obesidad en niños hasta el 2012 se encontraba de la siguiente forma:

Prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños de 5 a 11 años



Fuente: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2014)
Elaboración propia

Es por lo anterior que en el mundo se están dando procesos de exigibilidad de información sobre los alimentos procesados por parte de los consumidores e incluso en algunos casos como en Ecuador por parte del Estado.

Estos procesos no se encuentran libres de oposiciones provenientes en la mayoría de los casos de los empresarios para quienes el etiquetado significa volver público y visible los altos niveles de concentración de ciertos elementos dañinos para la salud de los consumidores.

El semáforo informativo en Ecuador

En Ecuador desde el 29 de noviembre del 2013 se estableció que los alimentos procesados tendrían que ser etiquetados con un "semáforo informativo" que tiene como objetivo mostrar a través de etiquetas en rojo, amarillo y verde la concentración de azúcar, grasa y sal en los alimentos procesados.

Son las 375 empresas que comercializan alimentos procesados en el Ecuador. Hasta el momento, ya hay 5527 productos con etiquetas ue indican los niveles de sal, grasa y azúcar² .



2. <http://www.elcomercio.com/actualidad/productos-etiqueta-semaforo-sal-azucar.html>

Esta norma es una aplicación de la Constitución de la República, que en su artículo 13 establece:

Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales³

Así mismo el artículo 52 establece el derecho a la libre elección con base en la accesibilidad a la información:

Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor⁴

El pasado 4 de septiembre del 2014 terminó el plazo para que las empresas establecieran en sus productos el método de semáforo esto significa que de aquí en adelante los alimentos procesados que entren en la esfera de la comercialización tendrán que usar este semáforo para informar los niveles de azúcar, grasa y sal.

Esto constituye un avance en términos de prevención de ciertas enfermedades relacionadas a la alimentación y también en cuanto a un consumo más consciente, sin embargo, no resuelve varios problemas. Entre ellos está el hecho de que los

3. Constitución del Ecuador, art. 13, 2008

4. Constitución del Ecuador, art. 52, 2008

consumidores siguen comprando los productos ya que el semáforo es tan solo una alerta que carece de información, muchas personas continúan sin saber qué implica que un alimento sea alto en grasa o en sal, y cómo afecta esto directamente a su salud. Esto sucede porque estos semáforos no se encuentran acompañados de un sistema de información integral ni un programa de re educación nutrimental.

Otro problema es que la responsabilidad acerca de los daños de ciertos alimentos procesados recae sobre el consumidor, pues se asume que los semáforos son en sí mismos, una fuente de información suficiente. Con ello se resta la responsabilidad de las grandes empresas que fabrican este tipo de alimentos, de los sistemas masivos de comunicación que los promueven su consumo, y de los Estados nacionales que permiten la entrada de estos productos que son venenos para la sociedad.

El hecho de que anuncien con colores sus concentraciones no garantiza ni siquiera que salgan del mercado. Ya que por lo general este tipo de alimentos tienen un costo menor que alimentos sanos por lo cual siguen siendo consumidos en grandes cantidades. Es decir, no existe una alternativa alimentaria que sea promovida con la misma fuerza que los primeros.

Por último aún cuando reconozcamos que ciertos alimentos son nocivos para la salud de las personas, ello no deriva en que salgan del mercado. Así lo explica en Ecuador la Ministra de Salud Carina Vance quien declaró que los alimentos procesados tendrán que contar con estas etiquetas para poder ser comercializados, sin embargo aquellos que en la actualidad se comercializan sin etiqueta tampoco serán retirados del mercado pues no se busca “causar problemas a las empresas” sino que se permitirá que se agote el stock hasta que puedan gradualmente ser sustituido por alimentos con etiquetas⁵.

5. <http://www.elcomercio.com/actualidad/productos-etiqueta-semaforo-sal-azucar.html>

En conclusión reconocemos que los semáforos son un avance en términos de visibilización de los componentes de los alimentos que consumimos de manera cotidiana, sin embargo, no debemos de confundirlos con acceso a la información, pues aún se encuentran lejos de poder brindar los elementos necesarios para discernir lo que consumimos y lo que no.

Así mismo el hecho de reconocer que los alimentos procesados son potencialmente dañinos debería de bastar para promover políticas públicas para evitar su consumo. Existen ejemplos en los cuales se ha expulsado ciertas empresas como es el caso de la Coca cola y Mc donals en Bolivia.

El etiquetado de los alimentos transgénicos

Partimos del hecho de que los productos transgénicos constituyen una amenaza para la salud de los pueblos, pese a que existe en el mundo un importante debate en torno a los efectos de este tipo de elementos, si son o no dañinos y pese a que las empresas que los producen en contubernio con algunos gobiernos invierten millonarias cantidades de dinero para comprobar su "vacuidad" ésta no es certera, por lo que muchos países, gobiernos y consumidores los han reiterado de su cotidianidad como forma de consumo e incluso en algunos casos, los mismos países han prohibido su siembra.

En Ecuador el debate en torno a los transgénicos en los últimos años se ha centrado en la posibilidad de incorporarlos como parte de la tecnología agraria promovida por el gobierno como una forma de soslayar las deficiencias del agro. Pese a que ello estaría en completa disyuntiva de lo que plantea la Constitución del Ecuador que declara al país "libre de transgénicos".

Sin embargo esta no es la única arista del debate que debe de preocuparnos pues pese a que la prohibición de producción de transgénicos se mantiene ésta no garantiza que en el país

se estén consumiendo de manera sistemática decenas, quizá cientos de productos industrializados, productos en otros países que los contienen.

Como respuesta a este problema el Ministerio del Ambiente del Ecuador publicó una lista de productos que potencialmente podrían contener e emplear en su elaboración transgénicos⁶. La lista de 161 páginas incluye una gran cantidad de productos procesados, incluyendo:

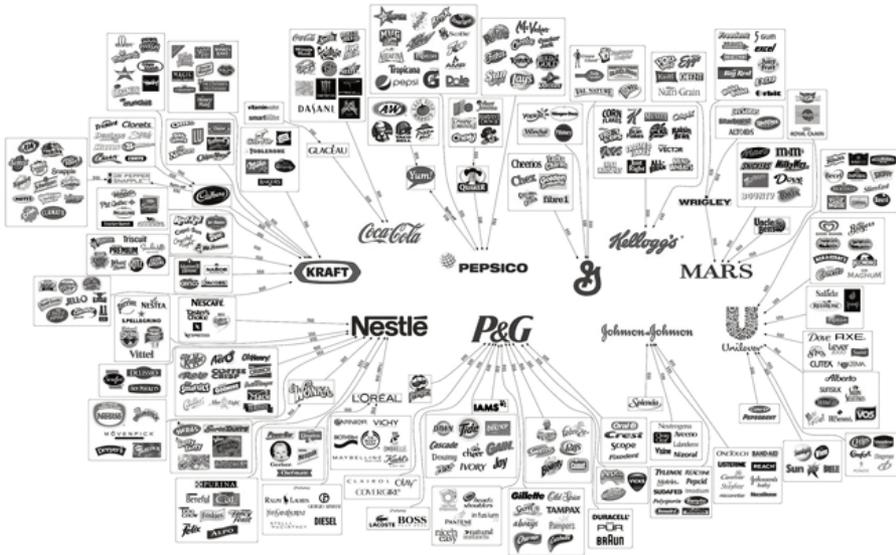
| Golosinas | Alimentos de diverso tipo | Desayunos | Bebidas |
|--|--|--|---|
| Caramelos, marmelos, chupetes | Aceites de diverso tipo | Cereales para el desayuno de varios tipos | Polvos para hacer café |
| Nueces y otros frutos secos procesadas | Aderezos de diverso tipo, incluyendo cebollas y ajo en polvo | Diversos tipos de galletas | Tés e infusiones diversas |
| Palomitas para microondas | Sopas pre-elaboradas | Barras multicereales | Chocolates, cocoas y alimentos achocolatados |
| Gomas de mascar | Saborizantes | Hojuelas fortificadas de trigo | Polvos para añadir "crema" en el café o los helados |
| Diversos tipos de postres preparados | Carnes preparadas y embutidos | Algunos tipos de mayonesas, mostazas | Bebidas de soya |
| Barquillos | Varios tipos de comida pre-cocida congelada | Maní crocante de varios tipos | Bebidas preparadas de frutas |
| Galletas, galletas rellenas | Bases para preparar comidas diversas | Productos elaborados derivados de avena, centeno, cebada | Frutas en almíbar |
| Fórmulas lácteas | Pastas pre-cocidas, fideos chinos para cocción rápida | Arroz inflado | Complementos nutricionales |
| Mermeladas bajas en calorías | Salsas de diverso tipo y jugos sazonadores | Panes y pasteles de varios tipos | |

Fuente: Ministerio del Ambiente (2010)

6. Ministerio del Ambiente. Dirección de Biodiversidad. 2010. Levantamiento de información técnica para la actualización del estudio sobre la situación de la biotecnología, OGM's y bioseguridad en el Ecuador

En esta lista podemos apreciar que todos los alimentos con potencial de tener componentes transgénicos son alimentos procesados, ya sea porque contienen soya, maíz o canola; o porque contiene condimentos transgénicos.

Además, existen listados hechos por organizaciones como Greenpeace que producen listas de alimentos que contienen transgénicos y otras que trabajan en el tema de soberanía alimentaria en distintos países que llaman la atención sobre empresas en específico:



Como se puede apreciar en esta captura de marcas de empresas que usan transgénicos, muchas de ellas se comercializan en el Ecuador y la mayoría de la personas las consume, incluso muchas de ellas se presentan como alternativas saludables para la alimentación y nuevamente son focalizados sobre el sector de niños y niñas del país.

Limites del etiquetado de transgénicos

En varios países de Europa el etiquetado está reglamentado, el uso de etiquetas que advierten el uso de transgénicos de forma obligatoria. La organización GMO Compass presenta una lista de aditivos transgénicos que deben ser etiquetados obligatoriamente en la Unión Europea⁷ :

Diferentes aditivos se pueden provenir de plantas transgénicas:

- Lecitina de soya transgénica
- Vitamina E (tocoferol) a partir de granos de soja transgénica
- Sabores de las proteínas de la soya transgénica
- La celulosa de algodón transgénico usado como agentes espesantes y aglutinantes

A pesar de que varios alimentos elaborados que contienen transgénicos están etiquetados, hay una gran cantidad de productos que no lo están, ya que en general resulta complejo comprobar si esos alimentos elaborados usan transgénicos o no para su elaboración pues son productos importados por lo que es complejo saber qué tipo de materias primas fueron empleados para su producción.

Este punto es importante pues parte de la soberanía alimentaria tiene que ver con que los productos que se consumen tengan una coherencia con las prácticas culturales e históricas de los pueblos. En este sentido, los gobiernos son responsables del posible uso de transgénicos al priorizar ciertos alimentos para su importación.

Así mismo el etiquetado de los productos tiene mucho que ver con la reglamentación de los países de manera particular, por tanto un país que tenga esta norma no puede en los hechos

7. http://www.gmo-compass.org/eng/regulation/labelling/258.labelling_additives_flavours_enzymes.html

obligar a otros que lo haga. Aquí el tema de los transgénicos adquiere un matiz muy importante que tiene que ver con que ver con la complejidad de etiquetar efectivamente los productos transgénicos

Otro elemento importante de tomar en cuenta y que limita el tema del etiquetado es que aunque legalmente es posible, en la práctica no es habitual pues en numerosos aditivos derivados de las modificaciones químicas o de otro tipo de materias primas. Estos pueden provenir de organismos modificados genéticamente, por lo general el maíz transgénico y soja transgénica ("aditivos de la segunda generación").

En los reglamentos de la Unión Europea, no se fija claramente si dichos aditivos o sabores también tienen que ser etiquetados, generalmente se acepta que no necesitan etiqueta.

Estos productos están permitidos en el mercado:

- Monoglicéridos y diglicéridos de soya genéticamente modificados, utilizados como agentes emulsionantes en dulces, productos para hornear o helado.
- El almidón modificado y aditivos similares de maíz transgénico.
- Los sustitutos del azúcar, provenientes del maíz transgénico.
- Los sustitutos del azúcar, provenientes de la glucosa (materia prima: el maíz transgénico).
- Sabores que se derivan de proteínas modificadas de soja transgénica.

Por qué los alimentos transgénicos son peligrosos⁸

Soja transgénica reacciones alérgicas

8. Las referencias completas pueden ser encontradas en chnology.org/health-risks

- Alergias a la soja se dispararon en un 50% en el Reino Unido, poco después se introdujo la soja transgénica. Una prueba de alergia en la piel muestra que algunas personas reaccionan a la soja GM, pero no a la soya natural salvaje.
- La soja transgénica cocinada contiene 7 veces la cantidad de un alérgeno conocido de la soja.
- Soja transgénica también contiene un nuevo alérgeno inesperado, que no se encuentra en la soya natural
- El maíz y algodón Bt y su vinculación con las alergias

La industria biotecnológica afirma que la toxina Bt es inofensiva para los seres humanos y los mamíferos debido a que la versión de la bacteria natural ha sido utilizada por los agricultores durante años. En realidad, cientos de personas expuestas a aspersiones de la toxina Bt han desarrollado síntomas de tipo alérgico, y estudios hechos con ratones alimentados con cultivos Bt tuvieron poderosas respuestas inmunes y los intestinos dañados. Por otra parte, la toxina Bt en los cultivos transgénicos es mucho más tóxicos que la usada en las aspersiones usando la bacteria natural.

Los transgénicos no pasan las pruebas de alergia

No hay pruebas pueden garantizar que un transgénico no causará alergias. La Organización Mundial de la Salud recomienda reconoce que el maíz y papaya transgénica han fallado pruebas vinculadas a las alergias porque sus proteínas tienen las mismas propiedades de los alérgenos conocidos.

Otros aspectos de la salud preocupantes

La soja transgénica reduce drásticamente las enzimas digestivas en los ratones. También afecta su digestión, lo que puede desarrollar sensibilidad y alergias a una variedad de alimentos.

Un grupo de ratones alimentados con maíz Bt desarrollaron reacciones inmunológicas a alimentos que antes eran inofensivos.

Otros ratones alimentados con arvejas transgénicas experimentales también reacciones alérgicas a una serie de otros alimentos. Las arvejas ya habían pasado todas las pruebas rutinarias de alergia que se hacen normalmente antes de que un alimento transgénico entre en el mercado. Sólo que aquí se hizo una prueba avanzada, que nunca se utiliza en los alimentos transgénicos que comemos. El estudio reveló que las arvejas podrían en realidad ser mortales para las ratas.

Los transgénicos y problemas en el hígado

- Las ratas alimentadas con papas transgénicas tenían hígados más pequeños, y parte atrofiadas.
- Los hígados de las ratas alimentadas con canola transgénica fueron 12-16% más pesadas.
- La soja transgénica altera las células del hígado de ratones.
- Los cambios revertidos después de que nos cambiaron a la soja no modificada genéticamente.

Transgénicos, problemas reproductivos y mortalidad infantil

- Más de la mitad de los bebés de las madres ratas alimentadas con soja transgénica murieron a las tres semanas.
- Los testículos de rata macho y ratones alimentados con soja transgénica había cambiado , incluyendo las células de esperma de ratones jóvenes.
- El ADN de los embriones de ratón funcionaba de manera diferente cuando sus padres fueron alimentados con soja transgénica.

- Ratones que fueron alimentados con más maíz transgénico, tuvieron menos bebés, y éstos fueron más pequeños que los de ratones alimentados con maíz convencional.
- Los bebés de las ratas hembras alimentadas con soja transgénica fueron considerablemente más pequeños, y más de la mitad murieron antes de las tres semanas (en comparación con el 10% de los controles alimentados con soja no modificadas genéticamente).
- Ratas hembras alimentadas con soja GM mostraron cambios en sus ovarios y el útero.
- En la tercera generación, la mayoría de los hámsteres alimentados con soja transgénica fueron incapaces de tener hijos.

Los cultivos Bt, esterilidad, enfermedad y muerte

- Miles de ovejas, búfalos y cabras en la India murieron después del pastoreo en rastrojo de plantas de algodón Bt. Otros sufrieron problemas de salud y problemas reproductivos.
- Algunos agricultores de Europa y Asia dicen que las vacas, búfalos, gallinas y caballos murieron por comer variedades de maíz Bt.
- Alrededor de dos docenas de agricultores estadounidenses informaron que las variedades de maíz Bt causaron esterilidad generalizada en cerdos o vacas.
En al menos cinco aldeas de las Filipinas, los agricultores que vivían en las inmediaciones de variedad de maíz Bt cayeron enfermos.
- El revestimiento del estómago de ratas alimentadas con papas transgénicas mostraron un crecimiento celular excesivo, una condición que puede conducir al cáncer. Las ratas también tenían órganos dañados y los sistemas inmunes.

Cómo se evalúan los alimentos transgénicos

Hay algunos principios en los que se basa la evaluación de la comida transgénica, que ponen en duda su seguridad como

alimentos. Uno de los principios es la evaluación del producto final, y no del proceso a través del cual se obtuvo el alimento⁹. Para evaluar el producto final se realizan estudios químicos en los que se compara algunos elementos presentes en un alimento transgénico con su “contraparte convencional”. Esto se conoce como equivalencia sustancial.

Un producto igual podía definirse como un producto idéntico, bajo todos los aspectos, a otro producto dejando a un lado la manera en que cualquiera de ellos hubiera sido producido. Pero también podría hablarse de producto igual cuando, en ausencia de un producto idéntico, los usos y otras características del producto nuevo se asemejaran fuertemente a otro que ya existe. Basándose en esa premisa, se elaboró la practicidad de este enfoque, y se propugnó la adopción del principio de equivalencia sustancial para evaluar la seguridad de un alimento.

La equivalencia sustancial se define así:

“La equivalencia sustancial engloba el concepto de que, si se encuentra que un nuevo alimento o componente de alimento es sustancialmente equivalente a un alimento o componente de alimento existente, puede ser tratado de la misma manera respecto de la seguridad que su contraparte tradicional”¹⁰.

Si su composición química es igual, se concluye que son **SUBSTANCIALMENTE EQUIVALENTES**

9. Por ejemplo, si son desarrollados con técnicas de ingeniería genética, para dar lugar a un alimento transgénico

10. ORGANIZATION FOR ECONOMIC COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD), Safety Evaluation for Foods Derived by Modern Biotechnology: Concepts and Principles, Paris, OECD, 1993.

Pero no se hacen los siguientes estudios:

- No se han hecho estudios clínicos adecuados
- Pocos estudios con animales, y el tiempo de los estudios es demasiado corto
- Los estudios hechos por las empresas son inadecuados, porque no se hace pocos estudios de carácter biológico y se trabaja más en tubos de ensayo
- Presencia de nuevas toxinas ni alergénicos
- Bioagentes con impactos en la salud
- No hay estudios en el tracto digestivo (donde se producen los primeros impactos de un alimento)

En un cultivo transgénico se introducen muchos más secuencias génicas que las que codifican la proteína deseada como son los promotor, los marcador genético, el vector y otras.

Cuando se evalúa un nuevo transgénico, no se hacen estudios de estas proteínas en los metabolitos del tracto digestivo.

Tampoco se estudia la proteína y los genes tal como se expresa en la planta, y mucho menos aún de la planta transgénica que ha sido expuesta por ejemplo al herbicida glifosato. Recordemos que la mayor parte de los cultivos transgénicos tienen resistencia a este herbicida.

Es por los motivos antes mencionados que evaluar los alimentos procesados a base de transgénicos es complejo y sobre todo, continua siendo muy ambiguo, pues la propia ciencia no tiene respuestas como hemos visto a muchos de los aspectos que generan debate en torno a ellos, por tal motivo el tema del etiquetado aún se encuentra lejos de establecer parámetros mínimamente confiables para asegurar la vacuidad de los alimentos.

El etiquetado de transgénicos en Ecuador

El debate sobre los transgénicos en el Ecuador se revivió en los últimos meses, cuando se dictó una norma que obligó el etiquetado de los alimentos transgénicos en el Ecuador.

La norma técnica de la Superintendencia de control del poder de Mercado No. SCPM- NT-2013-00¹¹ establece que “todos los alimentos y bebidas que se produzcan o comercialicen en el Ecuador deberán incluir en el etiquetado o rotulación de cada empaque individual, y en cualquier medio que se utilice para su promoción, la indicación clara y visible **“CONTIENE COMPONENTE TRANSGÉNICO o NO CONTIENE COMPONENTE TRANSGÉNICO”**”.

La norma establecía que esta medida debía implementarse en 60 días a partir de su expedición (la norma fue expedida el 11 de septiembre de 2013).

Los miembros de la industria (agrupados en la Cámara de Industrias y Producción) manifestaron al gobierno ecuatoriano que habían dificultades técnicas para implementar esta norma, y presentaron una propuesta al gobierno, incluyendo:

Que la norma debe aplicarse a los productos primarios, entendiéndose como “producto primario”, “los productos empacados o procesados de procedencia agrícola, pecuaria o bioacuática, destinados al consumidor o a su ulterior procesamiento, bien sea que se presenten bajo una marca comercial o no y que, a pesar de que se mantengan en un estado similar al natural, hayan merecido la aplicación de una recombinación tecnológica molecular por ingeniería de laboratorio que permita la transferencia a su propia estructura de material genético de un organismo diferente”.

11. Sobre las prácticas desleales por engaño y violación de normas que se relacionan con el etiquetado y promoción de los productos alimenticios (alimentos y bebidas)

Basándose en el contenido de este artículo del Reglamento, los industriales consideran que el etiquetado debe limitarse a materia prima o, en general, ingredientes, en los que se puede efectuar la detección de ADN o proteína recombinante directamente. Por lo tanto, opinan ellos, no estaría sujeto a la normativa:

- los productos alimenticios obtenidos a partir de animales alimentados de piensos modificados genéticamente
- animales tratados con productos veterinarios modificados genéticamente
- alimentos naturales empacados no procesados que no han sido sometidos a procesos de transformación, y que se venden sin marca comercial

Esto excluiría a la mayoría de alimentos que contiene transgénicos, pues tanto en el Ecuador como a nivel mundial, el principal consumidor de granos transgénicos es la industria pecuaria, como se puede ver en el siguiente gráfico:

El principal consumidor de los granos GM es la industria de alimentos animales:

- Pollos 50%
- Cerdos 25%
- Carne de res 15%
- Producción lechera 6%
- Mascotas 3%
- Peces y otros 3%

Lo anterior pese a que la Constitución establece claramente que los animales destinados al consumo humano tienen que ser sanos, y deben ser criados en un ambiente que asegure esas condiciones:

Art. 281. 7.- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.

¿Es saludable alimentar a los animales con transgénicos?

12. Constitución Ecuador, 2008, Art. 281

Uno de los problemas para etiquetar alimentos transgénicos es detectar su presencia con métodos técnicos de laboratorio adecuados, pues en el país no existen laboratorios acreditados.

Hace algunos meses Agrocalidad anunció que se tiene previsto abrir un laboratorio especializado en esta función.

En 2013, el Ecuador importó 124,492 toneladas métricas de maíz amarillo duro (que es el que se usa para alimentación animal). Las importaciones provinieron de: Argentina, Brasil, Paraguay y Estados Unidos. Todos estos países son productores de maíz transgénico.

Por otro lado, importamos en ese año, 617,972 toneladas métricas de torta de soya (también destinada para la alimentación animal), siendo nuestros principales proveedores: Estados Unidos, Argentina, Brasil y Bolivia; todos productores de soja transgénica. La torta de soya es nuestro principal producto de importación agrícola de los Estados Unidos.

Reglamento de etiquetado de alimentos procesados para consumo humano

A través del Acuerdo Ministerial No. 4522 del 3 de diciembre 2013, el Ministerio de Salud emitió el reglamento a los alimentos procesados, donde se incluyen también los alimentos transgénicos.

El artículo 22 establece que:

Conforme lo descrito en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 sobre Rotulado de productos alimenticios, procesados, envasados y empaquetados vigente, todo alimento procesado para el consumo humano que presente en su composición transgénicos, deberá incluir en su etiquetado la siguiente frase: "CONTIENE TRANSGENICOS"¹³.

13. Acuerdo Ministerial No. 4522 del 3 de diciembre 2013, el Ministerio de Salud

Este reglamento debía entrar en vigencia a los 180 días de su publicación en el Registro Oficial. Esto significa que se debía empezar a etiquetar los alimentos transgénicos en junio del 2014; sin embargo, la decisión se postergó para agosto del 2014. Por eso hemos empezado a ver productos etiquetados como transgénicos en las perchas de los supermercados.

Otras normas que reglamentan la comercialización de transgénicos

Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1334-1:2011, dispone que si los productos de consumo humano a comercializarse han sido obtenidos o “mejorados” mediante manipulación genética, se indicará de tal hecho en la etiqueta del producto, en letras debidamente resaltadas: “ALIMENTO MODIFICADO GENÉTICAMENTE”; y, que cuando un alimento modificado genéticamente o transgénico se utilice como ingrediente en otro alimento, debe declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes, en el cual deberá ir el porcentaje del ingrediente transgénico¹⁴.

Para cada caso, el operador económico deberá contar con las pruebas que sustenten la veracidad del mensaje en su contenido o promoción.

LOS TRANSGÉNICOS EN LA CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

El Ecuador es el primer país del mundo que prohíbe de manera clara las semillas y cultivos transgénicos. En el Artículo 401 se establece que:

Se declara al Ecuador libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente, y sólo en caso de interés nacional debidamente fundamentado por la Presidencia de la República y

14. Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1334-1:2011

aprobado por la Asamblea Nacional, se podrán introducir semillas y cultivos genéticamente modificados.

El Estado regulará bajo estrictas normas de bioseguridad, el uso y el desarrollo de la biotecnología moderna y sus productos, así como su experimentación, uso y comercialización. Se prohíbe la aplicación de biotecnologías riesgosas o experimentales¹⁵.

Este artículo trata únicamente sobre las semillas y cultivos transgénicos. La intención de los asambleístas posiblemente fue precautelar la producción agrícola y la agrobiodiversidad nacional.

Pero el Art. 15, de manera clara y sin ninguna confusión dice:

Art. 15. Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos ... y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

Aquí se está prohibiendo todos los cultivos transgénicos nocivos, sin importar si son para siembra o para consumo humano.

Todo el tema de los alimentos transgénicos tiene sentido si se los embarca en un contexto de la Soberanía Alimentaria, que es el derecho que tienen los pueblos de decidir sobre el proceso de producción de alimentos, asegurando primero el abastecimiento local, regional y nacional. La Constitución hace un desarrollo detallado sobre este tema en los Artículos 281 y 282.

15. Constitución Ecuador, 2008, Art. 401

Otros artículos que debe ser considerados en el debate de los transgénicos son:

Los derechos de la naturaleza. En el Artículo 73...

Se prohíbe la introducción de organismos y material orgánico e inorgánico que puedan alterar de manera definitiva el patrimonio genético nacional

El In dubio pro natura es tratado en el Artículo 395. 4. en los siguientes términos...

En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales en materia ambiental, éstas se aplicarán en el sentido más favorable a la protección de la naturaleza.

Art. 66. 3. El derecho a la integralidad personal incluye: La prohibición del uso de materia genético y la experimentación científica que atenten contra los derechos humanos.

La legislación secundaria relacionada con el etiquetado de los alimentos transgénicos

Ley del Orgánica de Defensa del Consumidor del Ecuador

Exige que todos los productos transgénicos estén etiquetados. El texto en su artículo 13 dice:

Producción y Transgénica: Si los productos de consumo humano o pecuario a comercializarse han sido obtenidos o mejorados mediante trasplante de genes o, en general, manipulación genética, se advertirá de tal hecho en la etiqueta del producto, en letras debidamente resaltadas.

El Artículo 14 añade lo siguiente:

Rotulado Mínimo de Alimentos: Sin perjuicio de lo que dispongan las normas técnicas al respecto, los proveedores de productos alimenticios de consumo humano deberán exhibir en el rotulado de los productos, obligatoriamente, la siguiente información:

l) Indicación si se trata de alimento artificial, irradiado o genéticamente modificado.

En cumplimiento del Reglamento de la General a la Ley Orgánica del Consumidor, el INEN emitió la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1334-1:2011 sobre "Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos", cuyo número 3.14 establece que por alimentos transgénicos se entiende aquellos fabricados a partir de organismos genéticamente modificados (OGM) o dicho de otra forma, es aquel alimento en cuyas materias primas se han utilizado técnicas de ingeniería genética.

Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria (LORSA)

En el Art. 26 de la LORSA se aborda el tema de los transgénicos. Luego de reiterar lo que dice la Constitución del Ecuador en su Art. 401, añade que

"los productos elaborados en base a transgénicos serán etiquetados de acuerdo a la ley que regula la defensa del consumidor".

Además establece que...

"Las materias primas que contengan insumos de origen transgénico únicamente podrán ser importadas y procesadas siempre y cuando cumplan con los requisitos de sanidad e inocuidad, y que su capacidad de reproducción sea inhabilitada..."

Una forma de inhabilitar la capacidad de reproducción de una semilla es por medio de exponerla a radiación, o por trozamiento. La racionalidad detrás de esto artículo es que el trozamiento subiría los costos de importación. En varios países del Sur de África, la importación de alimentos transgénicos, se hace solo si el grano está trozado, y en países como Zambia, no se aceptan granos aun si están trozados. Si analizamos este tema sólo desde el punto de vista económico, vemos que los países del Sur de África tienen un GDP mucho más pequeño del Ecuador.

Por ejemplo Zimbabwe es de \$4.548 millones de dólares, el de Namibia es de US\$7.781 millones, Mozambique US\$9.788 millones, en tanto que el GDP del Ecuador es de US\$ 54.670 millones. A pesar de ello, estos países han adoptado medidas más responsables con su población.

Se dice también que el grano trozado se contamina con hongos que producen aflotoxinas, que pueden generar graves impactos a la salud, en tanto que el grano entero no. Estudios recientes hecho en Asia demuestran la presencia de aflotoxinas tanto en granos enteros como procesados. El problema está mas relacionado con la infraestructura que tenga el exportador para almacenar el producto en condiciones óptimas.

Esta es una responsabilidad del exportador.

Por otro lado, hay que señalar que el principal consumidor de granos transgénicos (que básicamente son maíz y soya), es la industria avícola. Ellos usan el grano para hacer balanceados. Es decir, que de todas maneras, se debe pasar por un proceso de trozamiento para la elaboración de balanceados

Ley Orgánica de la Salud

El Art. 149 establece que:

Para el desarrollo, tratamiento, elaboración, producción, aplicación, manipulación, uso, almacenamiento, transporte, distribución, importación, comercialización y expendio de alimentos para consumo humano que sean o contengan productos genéticamente modificados, la autoridad sanitaria requerirá la demostración basada en la evidencia, mediante estudios técnicos y científicos, de su inocuidad y seguridad para los consumidores y el medio ambiente. Estos estudios podrán ser observacionales, de casos y controles o prospectivos.

De manera más específica, sobre el etiquetado dice en el Art. 151:

Los envases de los productos que contengan alimentos genéticamente modificados, sean nacionales o importados, deben incluir obligatoriamente, en forma visible y comprensible en sus etiquetas, el señalamiento de esta condición, además de los otros requisitos que establezca la Autoridad Sanitaria Nacional, de conformidad con la ley y las normas reglamentarias que se dicten para el efecto.

LA SALUD DE LOS ESTADOUNIDENSES SE HA DETERIORADO DESDE QUE EMPEZARON A ALIMENTARSE CON TRANSGÉNICOS

De acuerdo a la Dra. Nancy Swanson, científica retirada de la Marina de Estados Unidos, encontró que las condiciones de salud de los ciudadanos de Estados Unidos ha cambiado desde que se introdujo en su dieta los alimentos transgénicos.

Ella llegó a esta conclusión, luego de analizar datos oficiales del Centro de Control de Enfermedades el Instituto Nacional del

Cáncer, el Centro de Información del Riñón y de Enfermedades Urológicas, y la Base de Datos Renales de Estados Unidos.

La Dra. Swanson señala que ha habido un deterioro en la salud de los estadounidenses desde que se introdujeron los cultivos transgénicos, y añade que hay un paralelismo entre la introducción de los primeros cultivos resistentes a glifosato en el año de 1994, con el incremento de enfermedades graves como el cáncer a la tiroides, al tracto digestivo, hígado; diabetes, estados avanzados de enfermedades renales, obesidad, alta presión sanguínea.

Swanson señala que no hay necesariamente una relación directa causa – efecto entre los dos fenómenos, porque en este momento los estadounidenses están expuestos a una serie de contaminantes ambientales y en su comida, como son, entre otros, varios irruptores endócrinos presentes en los pesticidas, así como una larga lista de aditivos alimenticios tóxicos. Pero ella considera que los alimentos transgénico han coadyuvado a los consumidores de su país en el deterioro de su salud.

Ella explica que se necesitan investigaciones más específicas para establecer con mayor certeza esta causalidad, pero subraya que sus conclusiones están apoyadas en el creciente número de investigaciones hechas en animales y a nivel celular que documentan daños en prácticamente todos los órganos expuestos a alimentos transgénicos al glifosato o a ambos, y que confirma lo que los agricultores han estado diciendo desde hace años

Fuente:

Swanson NL. Geneticallymodifiedorganisms and thedeterioration of health in theUnitedStates. Firstpublished as a series of articleson Seattle

examiner.com. <http://people.csail.mit.edu/seneff/glyphosate/NancySwanson.pdf>

EL 92% DE LA POBLACIÓN DE ESTADOS UNIDOS QUIEREN QUE SE ETIQUETEN LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Una nueva encuesta realizada por ConsumerReports encontró que el 92% de los consumidores estadounidenses quieren etiquetado de sus alimentos para conocer si contienen o no transgénicos

Ellos quieren además que el gobierno adopte fuertes normas para que se hagan pruebas de seguridad a largo plazo antes de aprobar los alimentos transgénicos.

De igual manera, más del 90% de la población demanda que se debe etiquetar el salmón transgénico. Ya en el año 2005 en Alaska se pasó una ley que obliga el etiquetado del salmón genéticamente modificado, el mismo que aun no ha salido al mercado.

Aun más importante es el hecho de que un 75% de los encuestados consideran que es vital no consumir alimentos transgénicos.

Este es un fuerte y poderoso indicio de que la mayoría de la población no es feliz viviendo bajo un régimen donde se impone los intereses económico de las empresas en contra del viene público.

Ya se han pasado leyes de etiquetados en los estados de Vermont, Connecticut y Maine, pero su implementación depende que otros estados adopten leyes similares

Hay también leyes de etiquetados en países como Inglaterra, Alemania, Francia, Italia, Japón, China, Australia, Brasil, India y Rusia.

Fuente:

GMO Free USA

<http://consumersunion.org>

EL PANORAMA DE LOS CULTIVOS TRANSGÉNICOS

Miles de millones de dólares se gastan a nivel mundial en propaganda que asegura el éxito de los cultivos transgénicos comerciales, sus argumentos es que se trata de cultivos con mejores rendimientos, que son seguros, entre otros. Pese a ello la oposición mundial centrada sobre todo en las sociedad civil de los distintos países ha cobrado especial fuerza durante los últimos años, tendencia que parece mantenerse a la alta. Pese a ello aún existen empresas que a través de los gobiernos nacionales hacen lobby en favor de esta tecnología la cual, en un movimiento contrario a lo que se esperarí ocupada ya varios países a nivel mundial, su situación es la siguiente:

Los cultivos transgénicos se encuentran en 28 países, con cerca del 90% plantado en sólo cinco:

Estados Unidos con 69,5 millones de hectáreas plantadas encabeza la lista en el 40,8 % de la superficie total Brasil y Argentina con 36,6 y 23,9 millones de ha respectivamente, representan el 21,5% y 14,0% respectivamente.

Canadá y la India, con 11,6 y 10,8 en cuenta millones de hectáreas para el 6,8% y el 6,3% respectivamente.

Las características genéticas introducidas son sólo dos:

- Resistencia a herbicidas (especialmente glifosato) comprenden casi el 60 %
- Cultivos Bt, con resistencia a insectos representan el 15% del total Cultivos con rasgos apilados (es decir que son tolerantes a herbicidas y a insectos) son el 25 %.

Los cultivos principales son sólo cuatro: soya tolerante a herbicida (47 %), maíz (32%), algodón (15%), canola (5% con resistencia a herbicidas).

Aunque nos dicen que ya no hay nada que hacer, porque todos los cultivos son ahora transgénicos, vemos que esta afirmación no se corresponde con la realidad.

SIN EMBARGO, UNA GRAN CANTIDAD DE PRODUCTOS CONTIENEN SOYA Y MAÍZ, QUE PODRÍAN SER TRANSGÉNICOS

Algunos ejemplos de ingredientes y aditivos derivados del maíz y de la soja, y por tanto "sospechosos" de tener un origen transgénico, son:

Soja: harina, proteína, aceites y grasas (a menudo se "esconden" detrás de la denominación aceites/grasas vegetales), emulgentes (lecitina), mono y diglicéridos de ácidos grasos.

Maíz: harina, almidón*, aceite, sémola, glucosa, jarabe de glucosa, fructosa, dextrosa, maltodextrina, isomaltosa, sorbitol (E420), caramelo (E150), grits.

ALGUNOS ALIMENTOS PROCESADOS QUE PUEDEN CONTENER SOYA TRANSGÉNICA SON

- Hamburguesas lista para freír
- Carnes apanadas lista para freír
- Salchichas de pollo y de puerco
- Mortadela y otros tipos de embutidos
- Carne vegetal de soja
- Dedos de pescado o vegetarianos
- Salsa de soja
- Alimento de soja líquido
- Harina de poroto de soja
- Sopas instantáneas
- Casi toda la comida procesada

CONCLUSIONES

Las etiquetas en los alimentos, establecen unas condiciones para que los consumidores puedan acceder a una mínima parte de la información acerca de los elementos que contienen sobre todos, los alimentos procesados.

Sin embargo estas etiquetas se limitan a poner ciertos anuncios que no están apoyados por información amplia y sobre todo, de una educación social en torno a los transgénicos y en general a los alimentos que forman parte de la dieta cotidiana de la población ecuatoriana .

Las políticas públicas en torno a la salud y la soberanía alimentaria no se encuentran en concordancia con lo dicta la Constitución, pues dejan libre paso a la importación de miles de productos elaborados fuera del país de los cuales no sabemos cómo fueron elaborados, con qué tipo de materias primas a fueron usadas en su elaboración y qué estándares de calidad avalan la vacuidad de dichos productos.

Por este motivo es necesario realizar un examen de la salud de la población en relación a sus alimentos, reconociendo que la responsabilidad de lo que se consume no se encuentra únicamente en los consumidores, nosotros somos una parte de ello pero también están las empresas procesadoras de alimentos, los medios de comunicación masiva que promueven ciertos estándares deseables de alimentación y quien debe mediar y regular las relaciones de consumo son el Estrado a través de sus diversas instituciones tales como el Ministerio de Salud, entre otras.

Por nuestra parte como consumidores podemos asumir ciertos elementos preventivos para no consumir productos dañinos como optar por productos que sabemos de dónde vienen, en dónde se cultivan y de preferencia que no sean productos procesados.



acción
ecológica

Para mayor Información contactarse con:
Acción Ecológica
Correo electrónico: ebravo@rallt.org
Casilla 17 15246c
Telefax: (593-2) 3211-103 / 3210-436
Quito-Ecuador