

Boicot Marcas y productos a evitar

por Jim Thomas

Actualmente hay cuatro cultivos conseguidos mediante ingeniería genética cuya presencia se permite en los alimentos del Reino Unido, además de cierto número de coadyuvantes para el procesado y de enzimas. Puede parecer una cantidad ridícula, pero dos de estos cultivos, la soja y el maíz, forman parte de casi el 80% de la comida procesada. A esto hay que sumar los numerosos usos no alimentarios de los cultivos transgénicos, como es el caso de otro cultivo muy común en nuestra vida diaria: el algodón. A continuación se describe esquemáticamente algunos de los usos más comunes de estos cultivos.

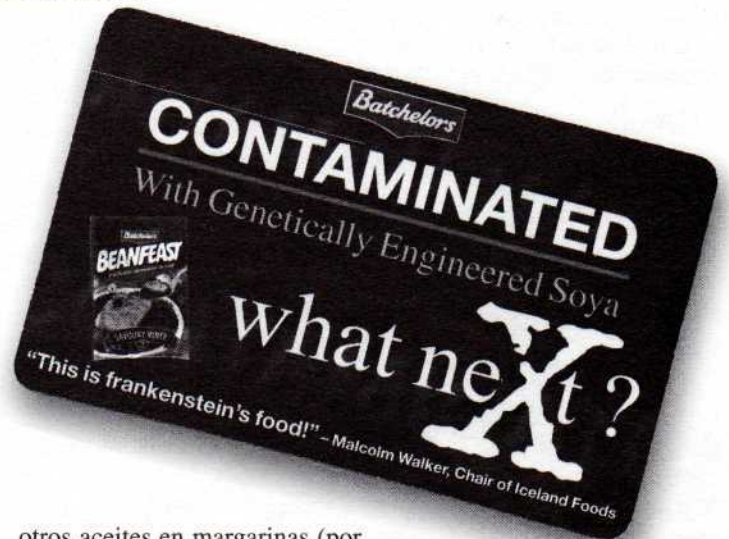
Soja resistente al "Roundup" de Monsanto

Hasta la fecha este es el más ubicuo de los alimentos manipulados genéticamente. Está genéticamente diseñado para "atar" a los agricultores al uso del herbicida de Monsanto, el Roundup, y actualmente supone el 15% de la producción de soja de EE.UU. y el año que viene supondrá el 30%. La soja de Brasil, Canadá, Europa y Asia está libre de manipulaciones genéticas, pero la mayor parte de la soja empleada para ingredientes es de los EE.UU., y Monsanto se ha asegurado de que la soja manipulada se mezclara con, y contaminara, las existencias de soja convencional. En la comida buscad los siguientes ingredientes: proteína de soja, TVP (proteína vegetal texturizada) proteína de soja aislada, harina de soja, lecitinas (la mayor parte tienen base de soja). Buscad también el número E322. Algunos aromas también tiene base de soja.

Productos que pueden contener soja manipulada genéticamente

Las comidas vegetarianas han sido las primeras en ser contaminadas por la soja manipulada genéticamente: Batchelor's Beanfeast, una comida de soja precocinada producida por el gigante alimentario Unilever, es actualmente el centro de una campaña de Greenpeace, Friends of the Earth y The Genetic Engineering Network, dado que fue el primer producto, conteniendo soja transgénica, autorizado en el Reino Unido. Desde entonces Unilever también ha etiquetado Vesta Currys, otra comida precocinada, como producto que contiene soja manipulada genéticamente. Proteína de soja transgénica también termina estando en las salchichas, fideos, comidas para bebés (los productos SMA probablemente la contienen), cerveza, pan, comida de mascotas, pasteles (p.ej. Las galletas vegetales de Coop o los de Asda's Farm Stores) y comidas congeladas (se ha descubierto que los congelados Ross contienen soja manipulada), patés (Sainsbury's tiene 23 tipos de paté y cremas que continen soja modificada) y alimentación animal. Walker's Crips han confirmado que 29 de sus marcas Smiths, Walkers, Quavers y Monster Munch pueden contener harina de soja manipulada genéticamente y proteína de soja o maíz igualmente manipulado (ver más abajo). La proteína de soja se utiliza también para tintas, adhesivos, rollos de embalaje, pinturas, plásticos e, irónicamente, pesticidas.

El aceite de soja se usa mucho más. A menudo se mezcla con



otros aceites en margarinas (por ejemplo, la margarina vegetal de Coop), la mayor parte de las cuales, de todas formas, contienen lecitinas de soja (Vitalite probablemente contiene soja manipulada genéticamente, y la pasta de soja de Safeway lleva una etiqueta que dice "nuevo y mejorado" ¡desde que usa la manipulación genética!. La mayonesa, el aceite para cocinar, las pastas para sandwiches y los helados, todos pueden contener aceite de soja manipulada. El chocolate de Haagen Dazs probablemente también, así como posiblemente los sustitutos del queso (la alternativa al queso Summer County contiene soja manipulada y es otro producto de Unilever). El aceite de soja se usa como ayuda al procesamiento, por ejemplo en la producción de algunos cereales Alpen y Ready Brek.

En cuanto a la lecitina de soja manipulada genéticamente se emplea mucho para chocolates, panadería y pastelería, margarinas y productos para adelgazar (p. ej., las bebidas Slim Fast). Los ejemplos incluyen a chocolates Nestlé y las galletas de chocolate McVitie's. Marks & Spencer ha reconocido que utiliza soja manipulada en muchos de sus productos.

Maíz Bt (Novartis)

El maíz modificado genéticamente también está entrando en Europa, como la soja, sin separar y a menudo sin etiquetar. Aunque este año sólo un pequeño porcentaje de la cosecha de maíz (menos del 0,5%) será producido mediante ingeniería genética, la industria sostiene que no puede separarlo. El maíz Bt produce una toxina para matar a un insecto dañino del cultivo pero que también elimina a insectos beneficiosos. Se ha criticado por parte de la autoridad francesa competente en antibióticos, que se utilice un gen que otorga resistencia a los antibióticos. Además, como en el caso de la soja, el maíz es utilizado para una gran variedad de usos (alimentarios o no), como en forma de grano en productos del tipo de fritos de maíz (Doritos, Uncles Ben's Tacos) o más frecuentemente como aceite de maíz, jarabe de maíz y almidón de maíz. Hay almidón en muchos productos, desde sopas y dulces hasta pasta de dientes. A continuación hay algunos ejemplos de productos que contienen maíz transgénico en el Reino Unido: curry vegetal y de pollo, mayonesa, potaje irlandés y aliños de ensaladas de Asda Farm Stores. Fuentes de Unilever sugieren que pueden empezar a introducir maíz transgénico en las sopas Batchelor's y en todos los demás productos que tienen. El maíz, al igual que la soja, es un producto principal