

para la alimentación animal, y por ello no hay duda que se introducirá en la alimentación humana indirectamente.

El Tomate FlavrSavr (Zaneca)

El tomate FlavrSavr, llamado "tomate de Troya" en 1996, fue la primera cosecha entera de cultivo transgénico que llegó a tierras del Reino Unido. Se manipula genéticamente para retrasar el proceso de putrefacción, ahorrando así costes de procesamiento.

Sainburys y Safeway lo introdujeron en latas etiquetadas de salsa de tomate, y después alegaron que había sido un éxito. Busca las latas de tomate, que son casi idénticas a las normales -sólo que más grandes y por tanto más rentables económicamente-, probablemente no notes la etiqueta hasta que la mires muy detenidamente.

Quimosina transgénica "cuajo vegetariano"

La quimosina natural viene del estómago de un ternero y se usa en la fabricación del queso. Su equivalente se produce manipulando genéticamente una bacteria. Se usa en unos cuantos "quesos vegetarianos" (por ejemplo el de Coop) y en el pasado fue recomendado por la Vegetarian Society. Sin embargo, existen cuajos no manipulados genéticamente y que tampoco son de origen animal, igualmente recomendados por la Vegetarian Society y por la Soil Association, de modo que existen alternativas para los consumidores éticos.

Algodón Bollgard Bt y algodón resistente al "Roundup" de Monsanto

Estas dos variedades de algodón genéticamente manipulado ya componen alrededor del 50% de la cosecha de algodón de los EE.UU. El algodón de los EE.UU. se usa para pantalones vaquero, prendas de vestir y telas, así como para la producción de aceite de semillas de algodón que puede utilizarse en latas de comida procesada o pescado (por ejemplo, las ostras ahumadas de John West).

Colza resistente al "Roundup" de Monsanto

En Europa se ha aprobado la importación de colza manipulada genéticamente de Canadá que se usará sobre todo como aceite en margarinas, comidas cocinadas y galletas. Es realmente preocupante que ADN de colza manipulada ha sido detectado en Alemania en botes de miel canadiense producida por Clover Crest y Fuerser-Reform. Dado que alrededor de la mitad de los campos donde actualmente se experimentan cosechas manipuladas en el Reino Unido son de colza, sobre todo de Plant Genetic Systems, AgrEvo y Monsanto, es muy probable que la miel europea esté sufriendo una contaminación parecida. La Asociación de Apicultores expresó recientemente una fuerte preocupación porque piensa que los efectos de esta contaminación genética en sus abejas y en sus productos son totalmente impredecibles.

Hormonas del crecimiento bovino (BGH)

Al principio, Michel Taylor, Jefe de Comisión de la FDA (Food and Drug Administration de EE.UU.) persuadió a este organismo oficial de que prohibieran el etiquetado de la leche normal como "leche sin BGH".

Sin embargo, hubo grandes quejas de los consumidores. Además de esto, Monsanto intentó, pero no consiguió, que se dictara sentencia contra las compañías que sí etiquetaban su leche de esta manera (Horizon, Swiss Valley Dairy Farms y otras). Esto quiere decir que la FDA tuvo que adoptar una posición menos extrema y ahora mismo es legal etiquetar la leche normal como "sin BGH", siempre que no se haga referencia a temas de seguridad.

¡Cuidado con el etiquetado!

Ahora mismo muy pocos de los productos que contienen ingredientes manipulados genéticamente están etiquetados y a menudo lleva mucho tiempo y hay que escribir muchas cartas para saber si tu dieta está contaminada (a lo que te suelen contestar que: "es posible que lo esté, pero no podemos saberlo"). Desde el 1 de sep-

tiembre las nuevas leyes de etiquetado europeas harán que algunos productos que llevan soja y maíz manipulados genéticamente deban llevar etiqueta. Jeff Rooker, el responsable de Seguridad Alimentaria del Reino Unido, ha llamado a esto "una victoria para los consumidores", cuando de hecho sólo va a servir para confundir las cosas. Con la nueva legislación alrededor del 95% de los productos que contengan soja y/o maíz manipulados genéticamente no llevarán etiquetado. Esto es así porque la ley excluye los aceites, lecitinas, almidón y aromas. También intenta establecer un límite umbral para la presencia de proteína manipulada genéticamente, por debajo del cual los productores pueden escapar del etiquetado. Unilever ha sugerido una cifra tan alta como el 10%, pero la cifra final está por determinar. El etiquetado dará una falsa sensación de seguridad. Etiquetar un problema, en este caso la contaminación genética, no lo elimina. La única manera de asegurar que se pueda elegir, y de asegurar la protección del medio ambiente, es apoyar a aquellos que evitan totalmente en sus productos los ingredientes manipulados genéticamente.

Evitar los ingredientes genéticamente manipulados

Es fácil descorazonarse por el amplio alcance de la soja y el maíz manipulados genéticamente en los alimentos comunes, pero la industria de la biotecnología es la única que dice que la batalla ha terminado, porque quiere que la comida manipulada genéticamente se considere un hecho consumado. De hecho, muchos pequeños productores de soja en EE.UU. ofrecen productos garantizados sin manipulación genética (también llamados de "identidad preservada") y también grandes productores como Central Soya o Norgrow de Brasil y Canadá. Las compañías que usan grandes cantidades de soja también tienen la opción de encargársela a agricultores que la suministran sin manipulación. Lo mismo sucede con el maíz.

Las siguientes marcas, compañías y organismos garantizan al consumidor alimentos sin manipulación genética:

- Alimentos biológicos: por definición tienen que ser sin manipulación genética. Esto responde a un acuerdo internacional e incluso en la agricultura biológica de EE.UU. se mantiene, de momento. Buscad el símbolo de The Soil Association (La Asociación del Suelo).

- Comida vegetariana: la Vegetarian Society del Reino Unido ha decidido no apoyar a los alimentos que contengan ingredientes manipulados genéticamente. Actualmente promociona más de 2.000 productos y durante los doce próximos meses le propondrán a más de 250 productores que eliminen de sus productos los ingredientes manipulados si quieren conservar su apoyo. Buscad el logo "V" y evitad productos sin la marca de aprobación de la Sociedad Vegetariana.

- Comida integral: desde el 21 de septiembre, el comercio integral se declara sin manipulación genética. Esto cubre prácticamente todos los productos a la venta en tiendas de productos integrales y, de hecho, muchas de estas tiendas garantizan que sus productos no tienen componentes transgénicos. De esta forma, quedan garantizados grandes productores como Infinity, Plamil, Suma, Rainbow y Granose, incluso Haldane, Holland y Barret han confirmado que sus propios productos no están manipulados y que están trabajando activamente con sus productores para animarles a que produzcan sin manipulación genética. Hace poco borraron de su lista a Batchelor's Breakfast porque consideraron que Unilever no estaba realizando suficientes esfuerzos para producir soja natural.

- Iceland: entre los supermercados destaca Iceland. El primero de mayo, Iceland anunció que nada con su propia marca contendría ingredientes manipulados genéticamente o provenientes de animales alimentados con cosechas manipuladas. Según un muestreo reciente entre mil consumidores, el 65% apoyaba esta medida y el 26% dijo que empezaría a comprar en Iceland a causa de esta decisión.

- Spar: en sus tiendas del Reino Unido ha confirmado que ningún producto de su marca contiene ingredientes manipulados genéticamente.