

● Sainbury: ha reformulado casi la totalidad de sus 1.100 marcas para excluir proteína de soja. Aún tienen en cartera 25 productos que contienen proteína de soja manipulada (se les puede solicitar la lista). Sin embargo, no han excluido otros ingredientes de soja manipulada genéticamente, como aceites o lecitinas. Ha solicitado a sus productores que no usen maíz manipulado genéticamente.

● Kellogs: actualmente no utiliza ningún ingrediente de manipulación genética. "Creemos que tienen que haber muchos más ensayos e investigación antes de que podamos, siquiera, considerar usar ingredientes genéticamente manipulados, y tal y como está la opinión pública en este momento ni se nos ocurriría".

● Heinz: han manifestado a la Vegetarian Society que todos sus

Insistiendo en el derecho a elegir

La situación en Naciones Unidas no es buena. En la reunión de mayo de la comisión Codex Alimentarius de la ONU, la idea de un etiquetado obligatorio para los alimentos manipulados genéticamente fue abandonada tras recibir presiones de algunos de los representantes de gobiernos e industrias que se hallaban presentes. Codex decidió que solamente se etiquetarán los alimentos que produzcan alergias.

La única manera de dar a la gente posibilidad de elegir es seguir la pista de los ingredientes, del agricultor al transportista, al procesador y al punto de venta. Hay muchos productores de cosechas no manipuladas genéticamente, y tanto las compañías como los gobiernos han admitido que es posible segregar. El 30 de julio, en un discurso a la Cámara de los Comunes el Encargado de Alimentación para el Reino Unido, Jeff Rooker, admitió la fuerza de la opinión de los consumidores diciendo: "ellos, [los norteamericanos] comienzan lentamente a comprender que el consumidor es diferente en Europa y en los Estados Unidos. La gente en Europa quiere saber más sobre su comida y quieren un etiquetado eficaz, que muestre los ingredientes y los modos de producción".

Sin embargo, en vez de introducir etiquetado que precise de una segregación, el gobierno espera que los fabricantes de alimentos asuman la responsabilidad de garantizar a los consumidores la posibilidad de elegir, obligando a los productores norteamericanos a segregar sus cosechas. Los problemas que presenta este enfoque se ven muy claramente si se mira la respuesta de las principales asociaciones comerciales ante las imperfectas directivas europeas. Como ejemplo, la National Food Producers Association, con base en Estados Unidos, cuyos quinientos miembros controlan un 90% de las ventas de alimentos de EE.UU. Su portavoz Tim Willard dice: "Esto [la directiva de la UE] va a suponer un gran estorbo para los fabricantes, y no dará realmente información importante a los consumidores... Esto se lleva a cabo por ideología disfrazada con la bandera del derecho a la información de los consumidores". Un pustura similar se ha adoptado desde Grocery Manufacturers of America y desde la American Soybean Association. Jim Hershey de la ASA tiene claro que: "queremos asegurarnos de que su régimen de etiquetado [el de la UE] no se convierte en exigencias sobre cómo manejamos las cosechas que enviamos a Europa".

Ha llegado la hora de que los gobiernos europeos alcen la voz ante las empresas de EE.UU. y de dar a los consumidores europeos lo que quieren: el derecho a saber que hay en los alimentos que compran. Es lo mínimo aceptable.

productos, más de 50, no contienen ingredientes manipulados genéticamente y que así continuará.

● Productos Linda McCartney: McVitie's decidió hace poco que ningún producto Linda McCartney llevaría ingredientes transgénicos. Desgraciadamente esta decisión no es extensiva a los demás productos McVitie's.

● The National Trust: Sue Wright, Gerente nacional de *Catering*, declara "no apoyamos el uso de estos alimentos, de hecho todo nuestro trabajo actual al desarrollar nuestros menús consiste en obtener nuestros productos, siempre que podemos, de nuestros propios terrenos, de productores locales o de productores biológicos".

● Cenas escolares de Chartwell: en Kent, el lugar más seguro para comer es el comedor escolar. Más de 1.500 escuelas de Kent dan comidassin ingredientes transgénicos todos los días.

● La Cámara de los Comunes: si eres miembro del Parlamento británico o te mueves en ese círculo, puedes comer tranquilo: el comité de *catering* ha dado orden a todos los bares y restaurantes de "la madre de todos los parlamentos" para que eviten cualquier ingrediente manipulado genéticamente. Es una pena que el mismo rasero no se aplique a los votantes.

Los consumidores tienen de hecho un enorme poder para alejar a la sociedad de lo que no es sino un experimento masivo e incontrolado con sus vidas y las de sus hijos. Obviamente, es necesaria la acción a todos los niveles, y el objetivo es hacer todo lo necesario para orientar la sociedad desde una producción de comida centralizada, masiva y con transportes a larga distancia hasta un sistema más biológico, localizado y diverso. Esto no sólo garantizaría una calidad superior, sino que también eliminaría la necesidad de empaquetados superfluos en plástico, de conservantes diseñados para el transporte a través de largas distancias y, por supuesto, del transporte en si mismo, que contribuye enormemente al cambio climático. El sistema actual, justificado mediante el discurso de la "ventaja relativa", según la cual los países se van especializando en, y comercializando con, aquellas cosas que pueden producir con mayor eficacia, en realidad recibe enormes subsidios. Así lo explicó Helena Norberg-Hodge en el último número de *The Ecologist* [ver "See Think Global - Eat Local!. Delicious Ways to Counter Globalization". Volumen 24, número 4, 1998]. Por lo tanto, un paso vital es reconocerlo y evitar que esos subsidios supongan un énfasis en el modelo agrícola actual, químicamente intensivo y enormemente destructivo de recursos, para acercarnos a un sistema que imite más de cerca los ciclos de la naturaleza. Sólo esto puede asegurar un futuro sano para el planeta.

Jim Thomas participa en la campaña sobre "transgénicos" de Greenpeace-UK.

Para poder estar al día en alimentos genéticamente manipulados puedes ponerte en contacto con:

- Lista Online de productos elaborados con ingredientes manipulados genéticamente (se actualiza con regularidad): <http://www.uea.ac.uk/f098/gmlist.htm> ó <http://i.am/gm>
- Campaña *Protect Your Food*. Es una campaña que desarrollan conjuntamente Greenpeace, Friends of the Earth y Genetic Engineering Network con el objetivo de que las marcas de Unilever estén libres de IG. Teléfono de contacto +0171 8668222
- Nationwide Food Survey. Editan un folleto llamado "Cómo evitar los alimentos transgénicos". Escribid a Nationwide Food Survey, Beacon House, Skelmerdal, WN8 6UR.
- Genetic Engineering Network tiene copias de una lista recopilada por Helen Ellery de Dorset con las respuestas que ha recibido de una amplia gama de compañías. Para contactar teléfono +0181 3749576 o escribid a genetics@gn.apc.org
- Campaña Alimentos Transgénicos, desarrollada en el Estado español por diversas organizaciones sociales. Para contactar teléfono +34-91-5312739 o por correo electrónico: ecologistas@nodo50.org