

Capítulo 11

Alimentos industrializados: último eslabón de la cadena del agronegocio para inundar el mundo con productos insalubres. El rol de la producción de soja y maíz en el Cono Sur

Alimentos de riesgo: industrializados y transgénicos

Muchos de los comestibles ultraprocesados que consumimos cotidianamente contienen derivados de soja y maíz. Galletas, panes, alfajores, hamburguesas, salchichas, golosinas, margarinas, jugos en polvo, cereales, chocolates, sopas instantáneas, salsas, helados, aderezos y cervezas, entre otros productos, son elaborados utilizando derivados de estos transgénicos en su composición.

La lecitina de soja es un ingrediente muy común. Se trata de un emulsionante muy utilizado en los panificados, leche en polvo y en el cacao. La harina de soja se utiliza en la elaboración de mortadelas, salchichas o medallones de carne.

Del maíz se obtiene el jarabe de alta fructosa, glucosa, jarabe de maltosa, almidones, colorante, gluten y aceite de maíz. Los productos obtenidos mediante la industrialización del grano de maíz (edulcorantes calóricos, colorante caramelo y almidones) son indispensables para la elaboración de las bebidas no alcohólicas gasificadas, galletitas, cervezas y golosinas, entre otros. Copos de maíz y barras de cereales son también obtenidos a partir de la molienda. La harina de maíz también se vende a los consumidores de manera directa para preparar polenta.

Los aditivos de base transgénica tienen amplios usos, como espesantes, endulzantes y emulsionantes, por lo que son encontrados como ingredientes en una alta gama de productos. Los consumidores no suelen enterarse que están ingiriendo productos con transgénicos y, al mismo tiempo, posibles restos de agrotóxicos.

Los aditivos de soja están presentes en distintas masas porque facilitan la manipulación, adecuan la textura de los rellenos, disminuyen la susceptibilidad al enranciamiento, evitan un secado excesivo en los productos horneados y mejoran el color de los mismos. Se utilizan en la producción de muchos panificados (panes, tapas para empanadas y tartas saladas, galletas, pastas rellenas). También se aplican como sustituto de la carne simulando textura y firmeza, y en carnes y embutidos actúan como gelificantes, emulsificantes y estabilizantes (en jamones, hamburguesas, albóndigas, patés). Se aplican también en la producción de alimentos líquidos (leches, caldos, polvo de productos deshidratados) para aumentar la viscosidad del producto.

Los aditivos del maíz son, en su amplia mayoría, usados como endulzantes (bebidas, galletas, panificados, alfajores, chocolates, bombones, dulces, polvos de productos instantáneos), como emulsionantes (en productos dietéticos y precocidos, mayonesas y salsas), o como espesantes (en productos cárnicos).

Las empresas transnacionales que distribuyen productos elaborados en base a soja y maíz son Nestlé, Unilever, Arcor, Arisco, Cargill, Dreyfus y ADM, entre otras.

Por otro lado, todos los animales producidos en encierro (aves, porcinos, vacunos para carne -feedlot- o para leche -free stall-) comen alimentos balanceados elaborados con soja y maíz.

Alimentos con transgénicos



Galletas, panes, alfajores, hamburguesas, salchichas, golosinas, margarinas, jugos en polvo, cereales, chocolates, sopas instantáneas, salsas, helados, aderezos y cervezas.

Principales aditivos:

lecitina de soja / jarabe de alta fructosa (maíz) / proteína de soja

Etiquetado

En Argentina, el etiquetado de los envases no advierte sobre la inclusión de componentes transgénicos en los alimentos. Las grandes empresas -en alianza con el Estado- siempre se opusieron y, hasta el momento, el reclamo no fue tomado como eje principal de lucha por ningún movimiento popular.

Para evitar el etiquetado se impone el mito pseudocientífico de la "equivalencia sustancial". Se trata de un concepto político (no científico) por el cual las empresas y organismos estatales de regulación argumentan que los alimentos con organismos genéticamente modificados deben considerarse igual de seguros que los alimentos convencionales (siempre que muestren las mismas características de composición). De este modo, si una planta transgénica guarda características similares a las de su contraparte convencional, según las compañías no existe necesidad de realizar estudios sobre el impacto en la salud a largo plazo. El concepto de equivalencia sustancial es muy cuestionado a nivel internacional, tanto por la sociedad civil como por científicos independientes, que exigen estudios sobre los efectos crónicos de esos alimentos.

En Bolivia existe una normativa que regula el etiquetado de transgénicos. Es el Decreto Supremo 2.452 (del año 2015), que reglamenta el artículo 15 de la Ley 144 de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria, relacionada al etiquetado de los "productos destinados al consumo de manera directa o indirecta, que sea, contenga o derive de organismos genéticamente modificados (OGM)"¹.

Las instancias gubernamentales responsables del etiquetado son los ministerios de Desarrollo Productivo y Economía Plural, de Justicia, de Salud, de Medio Ambiente y Agua, y Desarrollo Rural y Tierras. El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (Senasag), estructura operativa del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras,

es la instancia responsable del control de los alimentos nacionales e importados. El Ministerio de Salud, a su vez, regula los productos destinados a menores de 2 años y a grupos de riesgo. Sin embargo, en la práctica, la normativa no se aplica. Según el Senasag, muchas empresas se resisten a declarar y poner la etiqueta que indica OGM en sus productos. Por otra parte, hay limitaciones institucionales: el Senasag presenta incapacidad técnica para analizar las muestras de productos al no contar con laboratorios ni equipos especializados.

Similar situación se presenta en Brasil, donde existe una normativa² (el Decreto 4.680, de 2003) que no se cumple de manera efectiva.

En Paraguay existe una propuesta de ley de etiquetado por iniciativa de la ciudadanía desde el año 2015, aunque hasta ahora no fue tratada por el Parlamento Nacional.

En Uruguay no existe una reglamentación específica a nivel nacional sobre el etiquetado de alimentos transgénicos. En la capital, sin embargo, la Junta Departamental de Montevideo (donde habita el 40% de la población del país) aprobó por unanimidad a fines de 2013 el Decreto 34.901³, que establece la obligatoriedad del etiquetado de los alimentos genéticamente modificados que se comercializan. El decreto se basó en una propuesta de proyecto de ley presentado en junio de 2013 por organizaciones sociales (Slow Food, Sindicato Uruguayo de Nutrición, Redes-AT, Ceuta, Copau, Procon, Retema-UdelaR, Comercio Justo y Red de Agroecología del Uruguay) en conjunto con académicos ante la Comisión de Salud Pública y Asistencia Social de la Cámara de Diputados, proyecto que no llegó a ser considerado por el Parlamento, lo que motivó la redacción del dictamen por parte del gobierno municipal. La implementación de este decreto tuvo varios avances y retrocesos debido a las presiones de la industria alimenticia y a cambios en las autoridades del gobierno. Nestlé y Pepsico cuestionaron la norma y algunas cámaras empresariales de otros países (Argentina y Costa Rica) amenazaron con iniciar acciones en la OMC, pero el freno a la normativa llegó desde las filas del propio partido de gobierno. En 2015, cuando asumió la nueva administración comunal -frenteampartista como la anterior- la aplicación de la norma quedó suspendida "por tiempo indeterminado".

En febrero de 2018 el Decreto fue modificado por resolución del Intendente, y finalmente aplicado, manteniendo la obligatoriedad del etiquetado y modificando la simbología original.

Durante el 2016 las Juntas departamentales de las ciudades de Lavalleja y Paysandú también decretaron la obligatoriedad del etiquetado de los alimentos genéticamente modificados.

A nivel mundial existen 60 países con normas sobre etiquetado de transgénicos, incluidos todos los países miembros de la Unión Europea, Rusia, Japón, China, Australia y Nueva Zelanda. De Latinoamérica figuran, además de Bolivia y Brasil, Perú y Ecuador⁴.

Etiquetado de alimentos con transgénicos



Referencias Etiquetado



Sí etiquetan



Sí -

(pero escaso cumplimiento)



No etiquetan

¿Se realizan estudios independientes sobre los alimentos?



No



Sí

Países con normas sobre etiquetado de transgénicos

60 

Todos los países miembros de la Unión Europea, Rusia, Japón, China, Australia y Nueva Zelanda.

De Latinoamérica figuran, además de Bolivia y Brasil, Perú y Ecuador⁴.

*Uruguay tiene etiquetado en algunos departamentos.

Alimentos que nadie controla

En ninguno de los cinco países de la región existe un control sobre los alimentos elaborados con ingredientes de soja o maíz transgénico.

Para la aprobación de un transgénico en Argentina existen requisitos ambientales, de comercio internacional y de aptitud para el consumo humano y animal. Este último aspecto es controlado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) y por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que depende de la Anmat (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica). Ambos organismos, Senasa y Anmat, están consustanciados con el agronegocio transgénico y no realizan ninguna observación crítica sobre los posibles riesgos relacionados al consumo de estos productos, ni hacen mención a los principios de precaución y prevención.

Existe un Comité Técnico Asesor sobre uso de los OGM dentro del Senasa, conformado por representantes del sector público, el sector privado (incluyendo productorxs, transformadorxs y distribuidorxs), y por representantes de instituciones científicas y académicas. En la práctica, la identidad de lxs participantes de este espacio es una incógnita, y tampoco se conoce cómo eligen a sus integrantes. El sistema de evaluación que emplean se basa en la información aportada por la empresa solicitante (es decir, la productora del alimento) y se aplica automáticamente el concepto de equivalencia sustancial.

“Con respecto a los organismos genéticamente modificados, las autoridades de la mayoría de los países consideran que son necesarias evaluaciones específicas, pero hasta el momento no han sido identificados indicios ni efectos adversos en los cultivos aprobados comercialmente, resultando imposible predecirlos a largo plazo. En la actualidad, se acepta mayoritariamente que los OGM no presentan problemas para la salud de los consumidores”, señala la Anmat⁵, sin citar ninguna argumentación científica ni estudio independiente.

En Paraguay, la institución encargada de velar por el control de alimentos para consumo humano es el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública, que no realiza estudios propios sobre los alimentos con ingredientes transgénicos. Lo mismo sucede en Bolivia, Brasil y Uruguay. Una vez que se autoriza la comercialización de granos transgénicos, todas las formulaciones de alimentos que los contienen se autorizan automáticamente. No existe una rutina de contraanálisis supervisada por instituciones independientes o agentes públicos.

De esta forma, al momento de comer panes, hamburguesas, cereales, chocolates o aderezos, se estarán ingiriendo comestibles con ingredientes transgénicos que no son estudiados ni controlados por los gobiernos, pero sí habilitados por los mismos para su comercialización.