

Extrait du El Correo

<https://www.elcorreo.eu.org/Un-mito-la-calidad-del-norte>

# Un mito : la calidad del norte

- Empire et Résistance -

Date de mise en ligne : lundi 3 février 2003

---

Copyright © El Correo - Tous droits réservés

---

La importación de alimentos procedentes de Estados Unidos no va a garantizar una mejor calidad para los consumidores mexicanos. Reportes recientes de organizaciones ambientalistas y de consumidores estadounidenses ejemplifican algunos de los riesgos para la salud, resultado de la contaminación alimentaria en nuestro vecino del norte.

Estados Unidos consume 20% del total mundial de los plaguicidas químicos, principalmente en la agricultura. Ya se ha probado que algunos plaguicidas causan cáncer, alteraciones hormonales o problemas reproductivos.

Además, 70% del total de los antibióticos usados en Estados Unidos -unas 11 mil toneladas- es administrado en bajas dosis en los alimentos de cerdos, pollos y ganado sanos para promover su crecimiento y engorda, lo que crea bacterias infecciosas resistentes a antibióticos.

Estos son algunos de los datos que llevan al autor a concluir que hace falta una política de seguridad alimentaria que fortalezca la economía campesina y proteja la salud de los consumidores

EL MOVIMIENTO EL CAMPO NO AGUANTA MAS ha propuesto una renegociación al apartado agropecuario del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) que incluya una política de seguridad alimentaria, que asegure la calidad y sanidad de los alimentos para los consumidores mexicanos con base en el apoyo de la soberanía alimentaria.

Esta propuesta merece ser discutida a fondo dadas las denuncias crecientes de la entrada de productos de mala calidad, contaminados, dañinos y de desecho provenientes de Estados Unidos, y los riesgos que representa la contaminación de alimentos por las prácticas agrícolas y ganaderas intensivas, que las autoridades de nuestro país se empeñan en tener como modelo para el campo mexicano.

El modelo estadounidense de alta productividad y especialización agrícola y ganadera ha concentrado el poder en unas cuantas corporaciones agroalimentarias y ha expulsado del campo a un gran número de pequeños productores rurales. Este modelo se mantiene gracias a los altos subsidios agrícolas gubernamentales, a la externalización de los costos ambientales y de salud pública -es decir, a la contaminación ambiental y envenenamiento de trabajadores agrícolas y consumidores- y a una política agresiva de penetración comercial, gracias a los tratados de "libre comercio", para exportar sus alimentos excedentes a precios por debajo de los costos de producción, provocando un dumping económico y un dumping ecológico (transfiriendo riesgos a la salud y al medio ambiente hacia otros consumidores).

Es un mito que la importación de alimentos procedentes de Estados Unidos va a garantizar una mejor calidad para los consumidores mexicanos. Reportes recientes de organizaciones ambientalistas y de consumidores estadounidenses ejemplifican algunos de los riesgos a la salud, resultado de la contaminación alimentaria en nuestro vecino del norte.

### **Contaminantes orgánicos persistentes**

Un estudio del Pesticide Action Network de Norteamérica (PANNA), basado en información gubernamental y en investigaciones universitarias, calcula que 20% de los alimentos que se consumen en Estados Unidos están contaminados con residuos de insecticidas organoclorados -especialmente dieldrín y DDE, un metabolito del DDT-, que fueron prohibidos en ese país, y con dioxinas, un contaminante producido de manera involuntaria. La presencia de estos contaminantes se encuentra en frutas, vegetales, carne, pollo y productos lácteos, como leche, yogurt y

queso.

Los insecticidas organoclorados y las dioxinas forman parte de los llamados contaminantes orgánicos persistentes (COP) que permanecen en el ambiente durante décadas y se acumulan en la cadena alimentaria. Por ejemplo, del suelo pueden pasar al forraje y almacenarse en los tejidos grasos y concentrarse en la leche de las vacas y pasar de nuevo al ser humano, para excretarse finalmente en la leche materna, poniendo en riesgo la salud de futuras generaciones.

Las dioxinas son cancerígenas y se han identificado como disruptores hormonales que pueden alterar los sistemas reproductivo, neurológico e inmunológico en el desarrollo fetal e infantil. Las dioxinas se producen de los manera no intencional en diversos procesos industriales que utilizan compuestos clorados ; cuando se incineran residuos municipales, hospitalarios o se usan residuos peligrosos como combustible en hornos de cemento ; o se queman en el traspaso llantas y plásticos, como el PVC.

El reporte de PANNA señala que aunque las dosis de residuos de COP encontradas en cada alimento son pequeñas, cuando se considera el consumo diario de estos alimentos en la dieta, los niveles se encuentran cerca o exceden los umbrales de protección a la salud establecidos por la Environmental Protection Agency de Estados Unidos y la Agency for Toxic Substances and Disease Registry. Los "niveles de acción" que las autoridades estadounidenses de la Food And Drug Administration consideran para remover los productos del mercado, en algunos casos, exceden hasta 50 veces aquellos considerados como "seguros" por otras agencias.

La eliminación y/o reducción de los COP a escala mundial es el objetivo del Convenio de Estocolmo, promovido por la Organización de las Naciones Unidas y ratificado por México y Canadá pero no por Estados Unidos. Las organizaciones ambientalistas agrupadas en la Red Internacional de Eliminación de Contaminantes Orgánicos Persistentes demandan la firma y ratificación de este convenio y un plan nacional de puesta en práctica abierto a la participación ciudadana que prevenga la contaminación por COP del medio ambiente y los alimentos.

### **Plaguicidas que causan cáncer**

Estados Unidos es el país que más usa plaguicidas químicos en el mundo -se calcula que consume 20% del total-, principalmente en la agricultura, donde cada año se aplican cientos de miles de toneladas de plaguicidas.

En California se aplica 25% del total de los plaguicidas usados en aquel país, que incluye aquellos que causan cáncer, afectan el desarrollo reproductivo, son disruptores endocrinos, neurotóxicos o se encuentran restringidos. Además, su uso se ha incrementado en los últimos años.

Si bien se conocen los efectos crónicos de un buen número de plaguicidas agrícolas, la mayoría de ellos no han completado las pruebas que demuestren que no causan cáncer o efectos neurotóxicos, mutagénicos o teratogénicos, pues entraron al mercado antes de que estas pruebas fueran obligatorias. Por otra parte, las transnacionales de la industria química han retrasado la actualización de su registro, como demandaba el Congreso desde 1984, y las reformas de 1996 de la Ley de Calidad y Protección Alimentaria para una mayor protección a la niñez Hormonas y bacterias resistentes a antibióticos

Según cálculos de la Union of Concerned Scientists, 70% del total de los antibióticos usados en Estados Unidos -unas 11 mil toneladas- es administrado en bajas dosis en los alimentos de cerdos, pollos y ganado sanos, no con fines terapéuticos, sino para promover su crecimiento y engorda. El porcentaje crece si se añaden los antibióticos usados para tratar el brote regular de enfermedades, en las sobrepobladas y con frecuencia poco higiénicas granjas-fábricas.

El abuso de antibióticos como aditivo alimenticio puede provocar bacterias resistentes a estos medicamentos, poniendo en riesgo la salud animal, y la de los consumidores. Muchos de los antibióticos usados en las grandes granjas-fábricas - como la penicilina, tetracilina y eritromicina- son los mismos o parecidos a los prescritos para el tratamiento de un gran número de infecciones en los humanos. Las bacterias pueden desarrollar resistencia a uno o más antibióticos, lo que crea un serio problema de efectividad en el tratamiento médico de las personas infectadas.

En octubre de 2002, Pilgrim's Pride -la segunda empresa productora avícola más grande de Estados Unidos- tuvo que retirar más de 12 mil toneladas de carne de pollo y pavo por estar contaminada con listeria, la cual ya había causado por lo menos siete muertes y 46 enfermos en el noreste de aquel país.

En 1999, más de 11 mil personas se enfermaron al comer pollo infectado con la bacteria camphilor, resistente a la fluoroquinolona -uno de los antibióticos más usados en el tratamiento humanos-, lo que representó un incremento de 8 mil casos respecto 1998 en el país vecino.

Las leyes estadounidenses no exigen a las empresas que informen a las autoridades de salud el destino de los productos contaminados o sospechosos de estarlo por tratarse de "información confidencial". Por esta razón se demoran las alertas públicas de productos contaminados hasta que se ha consumido la mayor parte del producto, como señala Steve Suppan, del Institute for Agriculture and Trade Policy.

En 1997, la Organización Mundial de la Salud recomendó prohibir el uso de antibióticos para promover el crecimiento de los animales. En 1998 la Unión Europea prohibió el uso de antibióticos de uso humano como aditivos en el alimento animal. Sin embargo, los intereses comerciales de las trasnacionales de la industria farmacéutica veterinaria han sido mayores que los de protección al consumidor.

Otro método usado para aumentar la productividad ganadera es el uso de hormonas. En Estados Unidos, a más de 90% del ganado para engorda se le implanta hormonas en las orejas o se les proporcionan hormonas en sus alimentos para incrementar su peso y su eficiencia metabólica en el menor tiempo posible.

También es común la inyección a las vacas de la hormona recombinada de crecimiento bovino (rBGH, por sus siglas en inglés), resultado de la ingeniería genética, para aumentar la producción de leche de un 10 a 25% en unas cuantas semanas. Según algunos estudios, el consumo de leche de vaca producida con rBGH puede poner en riesgo la salud del consumidor y causar reacciones alérgicas y cáncer de próstata y de pecho, por lo que se demanda una mayor investigación al respecto. Por otra parte, el uso de la hormona rBGH, según sus críticos, provoca una mayor frecuencia de mastitis (inflamación de las ubres), lo que ocasiona un mayor uso de antibióticos, un mayor monitoreo para detectar los residuos de drogas en la leche, que las vacas mueran más jóvenes y que se les retire más rápido de la producción lechera.

En Europa, la hormona rBGH está prohibida para la producción lechera. En cambio, en Estados Unidos y México sí está permitido su uso, lo cual beneficia principalmente a su productora, la empresa Monsanto.

Además, no existe etiquetado respecto de si esta hormona fue usada en el proceso de producción de la leche u otros productos lácteos.

### ¿Qué hacer ?

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Sagarpa y la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios de la Secretaría de Salud deben establecer claros mecanismos de

coordinación, junto con la Administración General de Aduanas, para verificar y certificar la calidad e inocuidad de los alimentos que se consumen en México. Deben informar amplia y regularmente qué medidas de protección están tomando para la prevención, control y monitoreo de plaguicidas, hormonas, bacterias resistentes a antibióticos y contaminantes orgánicos persistentes en los alimentos.

Hasta el momento, las autoridades han abordado el tema de la inocuidad alimentaria siguiendo las pautas marcadas por Estados Unidos y el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, de la Organización Mundial de Comercio, y del Codex Alimentario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación de la ONU. Sin embargo, las organizaciones internacionales de consumidores han advertido que en estos organismos predomina el objetivo de reducir al mínimo las medidas de protección para que no se conviertan en barreras técnicas al libre comercio, más que garantizar una efectiva protección a la salud y al ambiente.

La política de seguridad alimentaria debe aplicar un principio precautorio frente a los riesgos de contaminantes de cualquier tipo que puedan causar un daño irreversible en la salud y apoyar las prácticas productivas alternativas que prevengan esos riesgos.

En nuestro país hay una gran variedad de experiencias exitosas de agricultura orgánica que demuestran que es posible eliminar el uso de plaguicidas químicos o de cultivos transgénicos con programas de control agroecológico de plagas y de fertilización biológica. Hay también experiencias comerciales exitosas de producción lechera sin uso de hormonas y antibióticos gracias al pastoreo libre, la rotación de forrajes y una veterinaria homeopática.

El campo necesita programas de fomento a la agricultura y ganadería campesinas para desarrollar programas de control agroecológico de plagas y de manejo ganadero que eliminen la dependencia química para el tratamiento de plagas y enfermedades y lograr que la producción orgánica campesina se extienda, sea accesible al consumidor nacional y no se privilegie sólo la exportación.

La Sagarpa debe retirar los subsidios para la compra de algodón y soya transgénica y establecer una moratoria sobre el cultivo de organismos modificados genéticamente, especialmente del maíz.

Las autoridades deben reconocer los derechos de información de los consumidores a saber la procedencia de los alimentos ; y si están producidos con plaguicidas, hormonas, antibióticos o cultivos modificados genéticamente. Estos temas deberán discutirse en el Congreso para crear una ley de etiquetado y rastreo de alimentos.

La Semarnat debe incluir medidas de prevención y monitoreo de contaminantes orgánicos persistentes en los alimentos dentro del plan nacional y poner en práctica el Convenio de Estocolmo.

Fortalecer la soberanía alimentaria, renegociando el capítulo agropecuario del TLCAN ; apoyar la economía campesina y diseñar una política de seguridad alimentaria preventiva y transparente que garantice el derecho a la información y el derecho a consumir alimentos sanos, con precios accesibles para la mayoría de la población, son, sin duda, demandas que forman parte de la agenda para una política agrícola alternativa sustentable para el campo mexicano.

\* Coordinador de la Red de Acción sobre Plaguicidas y Alternativas en México (RAPAM), [rapam@prodigy.net.mx](mailto:rapam@prodigy.net.mx)

**El artículo original cuenta con abundantes notas de las fuentes consultadas.**

Sobre la contaminación de COP en Estados Unidos ver : [www.panna.org](http://www.panna.org) ;

Sobre **el abuso de antibióticos y hormonas** : <http://www.iatp.org/foodandhealth/h...>,  
<http://www.sierraclub.org/antibiotics>, y Consumers Policy Institute, Consumers Union :  
<http://www.consumerreports.org>

Sobre **el Convenio de Estocolmo y la Red Internacional de Eliminación de Contaminantes Orgánicos Persistentes** ver : <http://www.ipen.org>

Para un reporte sobre **los plaguicidas en México** consultar : *La Espiral del Veneno, Guía Crítica Ciudadana sobre Plaguicidas*, Fernando Bejarano, RAPAM, Texcoco, 2002.

*Post-scriptum* :

**La Jornada** de México.