



La irradiación y el comercio Internacional: El creciente control empresarial sobre el abastecimiento de alimentos a nivel mundial

En todo el mundo, empresas multinacionales como Philip Morris/Kraft, Del Monte, e incluso Mitsubishi, planean hacer uso de la irradiación para elevar la amplitud de sus operaciones internacionales. Y ¿por qué?, pues porque la irradiación alimentaria duplica o triplica la duración de almacenamiento, mata los insectos que se introducen en las frutas y hortalizas, y enmascara la contaminación en la industria cárnica.

Las empresas alimentarias multinacionales están interesadas en cosechar más frutas y hortalizas en el mundo en desarrollo (donde la mano de obra es barata y los productos químicos de aplicación agrícola en muchos casos no están sujetos a control alguno). La irradiación no solo permite transportar alimentos a mayores distancias, debido a que se conservan mejor, sino que también mata los insectos y otras especies invasoras que se consideran «obstáculos comerciales».

La irradiación también se promueve como reemplazo del metilo de bromuro, un fumigante para combatir insectos, maleza y organismos patógenos en más de 100 cultivos, que está siendo descartado porque erosiona la capa de ozono y causa otro tipo de daño al medio ambiente.

En países como México, Israel, Hungría, Sudáfrica y China se está planeando irradiar productos agrícolas. Asimismo, EE.UU., Francia y los Países Bajos (los tres exportadores agrícolas de mayor magnitud monetaria en todo el mundo) también piensan irradiar muchos tipos de alimentos.

La industria cárnica asimismo está promoviendo la irradiación para matar las bacterias que quedan en la carne procesada. Los animales en dicha industria viven en hacinados y en condiciones asquerosas, y son descuartizados en plantas sucias (a veces cuando todavía están vivos), en un proceso inhumano que tiene lugar en cintas de procesamiento muy rápido. En vez de asegurarse

de que la carne esté libre de heces, orín, pus y vómito, las empresas cárnicas desean enmascarar dicha falta de higiene usando irradiación para matar los organismos patógenos transmitidos por la carne.

La irradiación facilita la industrialización del abastecimiento de alimentos, lo que permite que grandes empresas ejerzan mayor control y mando sobre la totalidad de dicho abastecimiento a nivel mundial. Con el fin de incrementar lo más posible sus ganancias, las empresas cárnicas multinacionales (como Cargill/Excel, IBP y Tyson) están usando su influencia para promover la irradiación en las negociaciones de comercio internacional.

Las familias agricultoras y los pequeños productores de alimentos no pueden competir con las fincas agrícolas industriales, donde los trabajadores son explotados y no reciben el pago debido. Las operaciones alimentarias industrializadas también tratan la tierra y el agua como objetos de explotación para obtener lucro.

Los acuerdos que promueven el comercio internacional de alimentos ponen mayor presión sobre los pequeños productores, por lo que los agricultores autónomos están perdiendo sus tierras y se ven obligados a mudarse a las ciudades, donde viven en condiciones de pobreza y con frecuencia tienen que trabajar en talleres de explotación –si es que encuentran trabajo.

Alimentos irradiados = son peligrosos y su valor nutritivo es deficiente

La irradiación somete a los alimentos al equivalente de cientos de millones de los rayos X que se utilizan en las radiografías pulmonares. Estos altos niveles inician una compleja secuencia

de reacciones que literalmente desgarran la estructura molecular de los alimentos. El proceso crea elementos químicos nuevos y desconocidos, cuya inocuidad no se ha comprobado. Uno de dichos productos químicos, conocido por el nombre de 2-DCB, produce daño celular o genético en ratas y en cultivos de células humanas. Se trata de una sustancia que no está presente en forma natural en ningún alimento del planeta. Es irónico que dicho compuesto se utilice como «señal» para saber si un alimento ha sido irradiado o no.

Los alimentos irradiados también son desprovistos de su contenido nutritivo. Por ejemplo, según los propios científicos de la *Food and Drug Administration* (organismo regulador de alimentos y medicinas en EE.UU.), la irradiación destruye hasta el 80% de la vitamina A en los huevos y la mitad del β caroteno en el zumo de naranja. El problema se agrava por la mayor longitud del almacenamiento, ya que el contenido nutritivo de los alimentos se reduce con el tiempo. Si los alimentos irradiados se almacenan por períodos superiores y se transportan a mayores distancias de las tierras de cultivo, llegarán a la mesa casi sin valor nutritivo. Acabaremos comiendo plástico.

Las nuevas leyes amparan [la irradiación]

Más de 140 naciones tendrán dentro de poco permiso para irradiar alimentos (sin límite de dosis), venderlos «libremente» a cualquier otro país (quiera importarlos o no), y servirlos a personas que quizás no sepan que lo que ingieren puede ser más peligroso que los organismos patógenos que se tratan de combatir con la irradiación.

La Comisión del Código Alimentario (*Codex Alimentarius*), creada en 1961, es una entidad que establece normas internacionales para la comercialización mundial de alimentos, sin tener que responder ante nadie. Bajo una política con un nombre tan inocuo como el de «armonización», dicha Comisión (cuyos miembros no son elegidos ni pueden ser cesados en su cargo por la ciudadanía) ha contribuido a derribar los «obstáculos» al comercio y promover el «libre» comercio de productos agrícolas. La armonización en Inglaterra, por ejemplo, hace que dicho país no pueda impedir la importación de alimentos de Francia, aún cuando sus propias leyes de inocuidad alimentaria sean más estrictas.

En el caso de la irradiación, es EE.UU. quien trata de reducir las normas de los países que prohíben o restringen la producción, venta o importación de alimentos irradiados, como es el caso de Japón y la mayoría de las naciones miembros de la Unión

Europea.

El Grupo Consultivo Internacional sobre la Irradiación de los Alimentos (*International Consultative Group on Food Irradiation* ICGFI) es otra entidad sigilosa de toma de decisiones que promueve el uso de la irradiación alimentaria. Al igual que Codex, se reúne a puertas cerradas y sus líderes (muchos de los cuales trabajan en la industria privada o tienen estrechos lazos con ella) no son elegidos democráticamente.

El 3 de noviembre del 2000, ICGFI decidió en una reunión privada en Ginebra que cualquier alimento podía ser irradiado sin peligro alguno a cualquier dosis (sin haber estudiado y mucho menos identificado los compuestos químicos que se forman a altas dosis de irradiación). Dicha decisión pasa ahora a Codex, quien podría aceptarla en dos años como la norma oficial mundial.

Otra conducta no democrática es que el ICGFI, que consta de 46 naciones miembros (entre las que se encuentran EE.UU., Brasil, Corea del Sur y China, todas ellas proponentes de la irradiación), contribuye a establecer las normas de inocuidad alimentaria de la Organización Mundial de Comercio, que tiene más de 140 naciones miembros.

Es indicativo saber que el ICGFI aprobó una alta dosis de irradiación sin sólo 24 de las 46 naciones estaban representadas en la reunión. La mundialización de las normas de inocuidad y calidad alimentaria significa que los ciudadanos tendrán poco control sobre los alimentos que van a consumir. Las agroindustrias mundiales ejercerán su influencia sobre dichos cuerpos internacionales, porque son los únicos que pueden permitirse actuar en el terreno internacional. Esto significa que con la excusa de promover el libre mercado, las protecciones que se han logrado para el consumidor a base de lucha se verán socavadas o totalmente eliminadas.

Algunos países, temerosos de que sus consumidores se vean forzados a comer alimentos irradiados, transgénicos, o que presenten otro tipo de peligro, han pedido la aplicación de un «principio de precaución» para proteger su derecho soberano en temas de inocuidad alimentaria. De momento EE.UU. se ha opuesto a dicha política, alegando que impide el libre comercio.



Para más información,
éntrenos en contacto con en:
202-546-4996
cmep@citizen.org
www.citizen.org/cmep