



**RED POR UNA AMERICA LATINA
LIBRE DE TRANSGENICOS**

BOLETÍN N° 663

Contenido:

EL PLÁTANO OMG: UN CASO DE "BIOPIRATERÍA" EN EL PACÍFICO

CANADÁ APRUEBA COMERCIALIZACIÓN DE PAPA GENÉTICAMENTE MODIFICADA QUE NO SE OXIDA

=====

CANADÁ APRUEBA COMERCIALIZACIÓN DE PAPA GENÉTICAMENTE MODIFICADA QUE NO SE OXIDA

24/03/2016 por El Productor

La agencia de salud pública de Canadá, Health Canada, y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) aprobaron una papa genéticamente modificada para su comercialización, informó la empresa estadounidense Simplot al anunciar que sus papas genéticamente modificadas (GM), que se oxidan más lentamente una vez cortadas, podrían estar en los supermercados canadienses para el Día de Acción de Gracias, que en Canadá se celebra el segundo lunes de octubre.

Simplot fue notificada por ambas agencias el pasado 18 de marzo, cuando se le informó que pueden vender sus papas obtenidas mediante biotecnología para los consumidores o para el consumo del ganado. Las papas tienen un menor riesgo de oscurecimiento luego de ser cortadas o cuando se magullan, lo que se conoce como oxidación o pardeamiento.

Esta nueva variedad conocida como "Innate" tiene la misma composición nutricional de las papas convencionales excepto por una menor cantidad de asparagina. Este aminoácido que se encuentra en muchos alimentos ricos en almidón produce acrilamida, un potencial carcinógeno para los humanos. Las papas producen de forma natural esta sustancia química cuando se cocinan a altas temperaturas.

"Nuestras papas tienen hasta un 62% menos de acrilamida y una futura generación de papas van a tener hasta un 90% menos, haciéndola prácticamente insignificante, lo cual es realmente un gran problema en el mundo de la papa", dice Doug Cole, director de mercadeo y comunicaciones de Simplot.

La compañía utilizó biotecnología para eliminar los rasgos de pardeamiento y formación de machucones de una papa típica, sin insertar genes de otras especies.

"Los consumidores botan alrededor del 30% de sus papas ya sea debido a los moretones o aparición de brotes, por lo que hemos resuelto el problema los moretones", dijo Cole. "Cuando la gente corta la papa en un sector oscuro y feo, por lo general piensan que la papa está en mal estado y la desechan".



Las nuevas papás no requerirán etiquetado especial en Canadá, ya que para su legislación no es un requisito, siempre que hayan sido consideradas seguras para el consumo.

Fuente: Portal Fruticola | ElProductor.com

<http://elproductor.com/2016/03/24/canada-aprueba-comercializacion-de-papa-geneticamente-modificada-que-no-se-oxida/>

=====

EL PLÁTANO OMG: UN CASO DE "BIOPIRATERÍA" EN EL PACÍFICO

31 julio 2016

¿Por qué alienta Bill Gates la "biopiratería" del plátano rojo OMG?

Artículo original: The Ecologist – Why is Bill Gates backing GMO red banana 'biopiracy'? - Why is Bill Gates backing GMO red banana 'biopiracy'?

Autores: Adam Breasley & Oliver Tickell - Noviembre 2014

Traducción: Diego Jorquera – Julio 2016

El plátano rojo Dacca banana (*Musa acuminata*) cultivado en Zanzíbar, en África del este – más pequeño, mas combado y más dulce que la variedad Cavendish – sabe un poco a frambuesa.

La Fundación Bill Gates hundió 15 millones de dólares estadounidenses para el desarrollo del transgénico "súper-plátano" enriquecido con vitamina A, escribe Adam Breasley. Pero el proyecto utiliza genes "robados" procedentes de un cultivar de plátano de Micronesia. ¿Y cuál es el objetivo? Ya que el "plátano rojo", rico en caroteno, se cultiva y se aprecia en todo el Pacífico por su sabor y sus cualidades nutritivas.

Entre los controvertidos proyectos financiados por la Fundación Bill y Melinda Gates, se encuentran el desarrollo y las pruebas de un plátano transgénico biofortificado para aumentar su contenido de hierro, vitamina E y provitamina A.

Para tal fin la Fundación, a través de su "Grand Challenges in Global Health Initiative" (Grandes Desafíos por las Iniciativas de Salud Mundial), concedió por ahora 15 millones de dólares a la Universidad de Tecnología del Queensland para el programa dirigido por el Profesor James Dale, a continuación vienen 10 millones más, asignados durante este año.

El objetivo declarado es beneficiar a los países tropicales, comenzando por India, Uganda, Kenia, Tanzania y Ruanda, muy afectados por los problemas de desnutrición, de las ventajas nutricionales de este plátano.

El Profesor Dale es sin duda entusiasta y declara a The Independent que "puede que este proyecto tenga un enorme impacto positivo sobre los productos alimenticios de primera necesidad a través de muchos sitios de África y de ese modo mejorar la salud y el bienestar de incontables millones de personas a través varias generaciones".

¿Entonces por qué todo esto viene a ser tan controvertido?

Lo que hizo el Profesor Dale fue tomar para su "súper-plátano" OMG, el gen rico en beta caroteno proveniente de la variedad de plátano Fe'i de Papúa Nueva Guinea que fue identificado después de un estudio comparativo de diez cultivares de plátanos amarillos y de color naranja.



Ganó el "primer premio" el cultivar Asupina, con tener el nivel más alto de trans beta-caroteno – el más importante de los carotinoides, o "provitamina A" – con 1,412µg / 100 g de peso fresco, o sea 25 veces más que el del plátano Cavendish, el cultivar más comercializado en el mundo.

El caso es que el "súper-plátano" OMG del Profesor Dale es claramente un caso de biopiratería. El Asupina original, recogido hace 25 años en Papúa Nueva Guinea, y detenido desde ese día por el Departamento de Agricultura del Estado de Queensland (Queensland Department of Primary Industries o Q-DPI), es legítima propiedad de la nación y de las comunidades que lo desarrollaron.

Por esto más que por cualquiera otra razón, los intereses humanitarios del "súper-plátano" OMG son cuestionables.

Es importante tener en cuenta que los "plátanos rojos" ricos en provitamina A ya se cultivan tradicionalmente en muchos países sin necesitar cualquiera modificación genética.

Son populares en Asia del Sur, en el Pacífico, en África, en América Central y en América del Sur, y muchas variedades son apreciadas por su carne tierna, su sabor dulce y su aroma de fresa.

¿Cuál es el propósito verdadero?

Financiado por la Fundación Bill y Melinda Gates, por una suma de 15 millones de dólares, y actualmente realizadas en el Human Feeding Studies (Estudios para la alimentación humana, en Iowa), los ensayos de alimentación humana con el plátano OMG parecen haber sido concebidos a fines de marketing.

En ningún caso son ensayos dedicados al establecer la inocuidad sanitaria de los plátanos OMG en caso de consumo humano, y menos aún son minuciosos test clínicos, como se esperaría que fuesen en el contexto del estudio de un nuevo alimento dedicado al consumo diario de niños africanos desnutridos.

El mismo Profesor Dale ve el plátano OMG como un precursor para facilitar la introducción de muchos otros cultivos transgénicos en África y al nivel mundial.

El Profesor Dale y La Fundación Gates no pueden ignorar que los investigadores de un previo estudio en alimentos modificados genéticamente para los seres humanos, en este caso el "arroz dorado" en Estados Unidos y China, fueron procesados por violación de las normas éticas de la investigación, y esto estancó el proyecto en un escándalo internacional.

El Comité de Ética de la Universidad de Tufts de Boston suspendió al director de investigación chino, encargado de los ensayos con el "arroz dorado", quitándole el permiso para llevarlos a cabo con sujetos de pruebas humanos, después de haber sacado a luz graves irregularidades y también violaciones de varias normas éticas.

Según los informes, la revista American Journal of Clinical Nutrition en el que se publicó el estudio de la Universidad de Tufts, retiró el artículo debido a estas violaciones de ética. A pesar de esto sigue constando como referencia en el estudio de riesgo del OGTR (órgano regulador australiano OMG) sobre el "súper- plátano" OMG.

Un cuadro pintado en el 1891 por Paul Gauguin, "Le Repas", cuenta con un cultivar de Tahití de plátano rojo.

Volviendo a la cuestión de biopiratería: los plátanos Fe'i (*Musa troglodytarum* L.) son parte integral de la dieta tradicional en la región de Asia-Pacífico, de las Molucas en Indonesia hasta Hawái en el Pacífico, a través de Tahití.



Daniel Solander identificó en el 1788 varias variedades de plátanos Fe'i en Tahití, mientras que acompañaba al botánico Joseph Banco y a James Cook a bordo de la nave Endeavour.

El artista Paul Gauguin pintó plátanos rojos Fe'i Tahití en 1891. Sus cuadros "Le Repas" – La comida, véase la foto, "La Orana Maria" – La virgen Maria, y "Paysage tahitien" – Paisaje de Tahití, todos muestran estos plátanos rojos o naranja. En Indonesia, se les conoce como pisang tongkat langit – "palos de plátano cielo", debido este nombre a su régimen erguido hacia arriba.

A principios de la década de 2000, la investigadora en asuntos de biodiversidad y también promotora de los alimentos locales, Lois Englberger – quien efectúa una tesis doctoral de biología en la Universidad de Queensland, intitulada "estudio etnológico de múltiples metodologías para evaluar las fuentes de alimentos naturales de la vitamina A" en Estados Federales de Micronesia (FSM) – efectúa un trabajo científico de terreno innovador, cual le permite descubrir de nuevo las propiedades nutricionales y los niveles excepcionales de beta-caroteno del plátano rojo indígena.

A demás de llamar la atención de la comunidad científica internacional sobre las variedades de plátanos Fe'i, también dio informe de sus respectivas cualidades gustativas: algunos se comen crudos, otros horneados, otros hervidos...

También ayudó a la comunidad de la ONG Island Food Community of Pohnpei para encontrar financiación a destino del programa "Consumamos localmente" dedicado a promover el cultivo y el consumo de productos locales, incluyendo variedades endémicas de plátanos, que han sido sustituidos por alimentos importados.

Su cartel "Plátanos Pohnpei" muestra fotografías de 15 variedades de plátano con pulpa de color amarillo rico en caroteno, combinado con su tasa de este, y un mensaje que explica los beneficios nutricionales que proveen el cultivo y el consumo de estos.

Con esta campaña se ha incrementado muy significativamente el consumo de estas variedades. Tanto como para que la variedad "Karat" – llamada así por su color naranja y sus excepcionales niveles de beta-caroteno – se hiciera tan popular hasta ser adoptada como emblema nacional de los Estados Federados de Micronesia, y aparezca también hasta en sellos postales.

¡Transgénicos son la solución! (... ¿pero cuál era el problema?)

Tal como fue dicho, los plátanos OMG trotamundistas del Profesor Dale son un caso de...biopiratería trotamundista. La variedad Asupina de Papúa Nueva Guinea no es una variedad "salvaje" como se atrevió a pretender el Profesor Dale, sino un cultivar Fe'i domesticado por los agricultores tradicionales desde siglos.

Los conocimientos tradicionales que fueron utilizados vienen directamente de Micronesia y constituyen el patrimonio de las comunidades de las regiones de Asia y el Pacífico. La colección de Q-CIO de la cual el profesor Dale y sus colegas tomaron la variedad Asupina debería haber sido una colección sostenida por un fideicomiso público.

Mientras tanto, el Dr. Dale siguió dando conferencias por Indonesia, con el apoyo de la Embajada de Australia en Yakarta, alegando que los transgénicos son una necesidad para salvar a los plátanos de la extinción. En particular, subrayó, los transgénicos son necesarios para asegurar la continuación de la producción mundial de variedades comerciales de plátanos.



Al mismo tiempo que minimizaba la increíble biodiversidad de los cultivares de la que se basó para la construcción de su plátano OMG, los propósitos más inmediatos de Dale parecían ser la bioprospección de variedades locales de plátanos, para una potencial comercialización de los rasgos genéticos más valiosos comercialmente.

De manera significativa, otro gen de resistencia a las enfermedades, que posee un gran potencial económico para la producción comercial de plátanos, lo sacaron de las variedades de plátano de Molucas en Indonesia.

Señor Gates, ¿por qué no solo promover las variedades de plátanos rojos ya existentes?

En el 2011, el New Yorker publicó un artículo de fondo sobre el plátano OMG, en el que los muy promocionados "súper plátanos de vitamina A" a penas merecen una mención, y es sugerido en el mismo que los verdaderos objetivos del proyecto de desarrollo de plátano transgénico es a plazo de entrar al mercado internacional del plátano, para construir un "United Fruit" del siglo 21.

Esto sería el porqué el proyecto de el plátano GM se enfoca en India y Uganda – los mayores productores de plátano en el mundo.

También el artículo sugiere que la diana de este proyecto no es otro que el consumidor occidental ya que el plátano sigue siendo una de sus frutas más populares, y toma nota que el Profesor Dale "parece alegrarse de que Chiquita o Dole no tendrán ninguno acceso a su creación."

Y esto es sin duda adecuado. Como ya se indicó, los plátanos rojos son cultivados alrededor de las zonas tropicales y subtropicales. Entonces ¿Por qué molestarse en hacer un plátano OMG simplemente para reproducir lo que ya existe y es a la vez popular y ampliamente disponible? La respuesta puede consistir en el hecho de que el proyecto de Dale sería producir una versión OMG del plátano Cavendish, la principal variedad usada en el comercio internacional.

¿Podrían ser sus verdaderas intenciones crear un mercado cautivo, con la venta de un nuevo producto, un plátano "alto en nutrientes" para los consumidores del Norte? ¿Y por ahí mismo allanar el camino a otros plátanos OMG con propiedades comercialmente deseadas?

Ciertamente, los "súper plátanos" OMG son una distracción costosa, lejos de las soluciones reales para la deficiencia de vitamina A, a pesar del evidente entusiasmo personal de Bill Gates.

Si tanto le preocupan las deficiencias de vitamina A de Uganda, como lo afirma, sería suficiente con promover cultivares de plátanos rojos ya existentes en regiones del mundo donde aun no se suelen usar.

Los cultivares ricos en carotinoides pre-vitamina A – sabrosos, seguros, nutritivos e inmediatamente disponibles – y ya cultivados hoy en día por el mundo entero, también tienen la ventaja de no estar protegidos por una cualquiera patente, y también de estar fuera de perjuicio de las regalías u otro régimen restrictivo de propiedad intelectual.

¿Pero tal vez esto sea el verdadero problema?