



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

BOLETÍN Nº 771

PREOCUPACIONES POR EL TRIGO TRANSGÉNICO

El trigo es uno de los cereales más sembrados en el mundo, y constituye un componente fundamental de la dieta de muchas sociedades en América Latina. Como ha ocurrido con otros cultivos sembrados masivamente, en Argentina la empresa argentina Bioceres el en colaboración con el CONICET y la Universidad del Litoral, desarrollaron un trigo con tolerancia a las sequías: el trigo HB4.

A propósito del trigo transgénico, compartimos con ustedes un artículo de Lucía Sepúlveda quien, desde Chile denuncia posibles impactos de este nuevo transgénico en su país.

=====
CON LA MARRAQUETA NO!! - TRIGO TRANSGÉNICO AD PORTAS

Lucía Sepúlveda Ruiz
www.periodismosanador.blogspot.com

Chilenas y chilenos consumimos en 2014, en promedio, 98 kg de pan al año, la mayor parte marraquetas pero también hallullas y pan de molde, según la Federación Chilena de Industriales Panaderos. Todos se hacen con harina de trigo. Argentina comenzará a producir trigo transgénico. Nuevo trabalenguas, “triste trigo transgénico trillado en un trigal” con destino a Chile, entre otros. El país andino es el origen del 43% del trigo que importa nuestro país. Argentina se convirtió en diciembre de 2018 en el primer y único país del mundo en aprobar el trigo transgénico, lo cual genera enorme preocupación en quienes estamos por una alimentación sin transgénicos.

Chile también importa trigo de Canadá y de Estados Unidos, hasta ahora grano convencional. Ni Chile ni Argentina cuentan con etiquetado (o rotulado) de estos alimentos, por lo que en la práctica será imposible diferenciar una marraqueta o un pan de molde de otro transgénico. El problema se presentará con la primera cosecha de trigo temprano que se importe desde allá en 2020. Es posible que a esa fecha también esté vigente el nuevo Tratado de Libre Comercio con Argentina, ya aprobado en Chile por la Cámara de Diputados y en Argentina ratificado legislativamente, facilitando aún más el tema de las importaciones. Como se ve, los tratados internacionales también se meten con nuestra comida, en este caso nada menos que con la marraqueta.

Pan tóxico y espermatozoides

El pan elaborado con trigo transgénico puede contener residuos de glufosinato de amonio, el poderoso herbicida utilizado en ese cultivo, los cuales pueden repercutir en el feto y en la fertilidad masculina.



Meriel Watts, científica de la Red de Acción en Plaguicidas de Asia Pacífico, PANAP sostiene en una monografía sobre el glufosinato de amonio que “esta sustancia química presenta riesgos inaceptables para los seres humanos, especialmente para el desarrollo neurológico del feto, la biodiversidad y el ambiente.” El Reglamento 1272/2008/EC de la UE y el SGA, la Unión Europea y el Sistema Global Harmonizado de Clasificación de Plaguicidas lo clasifica como tóxico para la reproducción humana. Integra así la lista de Plaguicidas Altamente Peligrosos elaborada por PAN, Pesticide Action Network, la Red de Acción en Plaguicidas global, a partir de estas clasificaciones.

El estudio realizado en 2017 por científicos de la Universidad Autónoma de Guerrero - México, [El glufosinato de amonio altera la calidad y el ADN de los espermatozoides de ratón \(Cecilia González\)](#), concluye que la exposición subaguda a GLA en ratones causa “alteraciones sobre los parámetros de calidad, ADN y cromatina espermática, afectando dos etapas de la espermatogénesis (espermátida temprana y espermatozoide maduro), lo cual podría impactar negativamente en la capacidad fértil masculina”.

Además del riesgo proveniente de los plaguicidas, la alteración del ADN de la semilla de trigo mediante la inserción de segmentos de ADN de girasol puede generar efectos indeseados como alergias u otras patologías severas, y constituyen un riesgo agravado por el masivo consumo de harina por el conjunto de la población. Son estos aspectos –además de la resistencia de los consumidores - los que en parte han detenido a nivel global otros intentos de aprobar el trigo transgénico, por una elemental norma de precaución ante la posibilidad de generar efectos incontrolables.

Quienes toman decisiones sobre aprobar o no un alimento están influidos por Bayer/Monsanto y otras corporaciones fabricantes de transgénicos. No hacen análisis de toxicidad actual o futura y sostienen que los alimentos transgénicos son sustancialmente iguales a los no transgénicos, omitiendo los posibles daños en el tracto digestivo y los efectos crónicos de los residuos de herbicidas usados en los cultivos transgénicos.

Empresa francesa involucrada

Trigall Genetics, un consorcio argentino- francés integrado por Bioceres junto a la semillera francesa Florimond Desprez produjo el Trigo HB4, un transgénico que se promociona como tolerante a la sequía y al herbicida Prominens cuyo principio activo es el glufosinato de amonio, que se puede aplicar a destajo, como ocurre con los cultivos tolerantes al glifosato. En Argentina tampoco fue bien recibida socialmente la noticia, [según informa el diario argentino Página 12](#). Una declaración de la cátedra de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires, junto a Acción por la Biodiversidad y Naturaleza de Derechos sostuvo que los transgénicos son una amenaza para la biodiversidad, para el ambiente y la salud aprobados en Argentina en forma poco seria. Se sabe que los estudios secretos de “inocuidad” los realizan las mismas empresas productoras de. En nuestro país, la campaña Yo No Quiero Transgénicos en Chile y las organizaciones ligadas a la defensa de la semilla y la agroecología, así como Chile Mejor sin TLC estudian los pasos a dar para que las mesas de los chilenos cuenten con un pan más sano y para difundir los riesgos de la alimentación que el llamado “libre comercio” nos quiere imponer.

El TLC con Argentina contempla un mecanismo de defensa de las inversiones que faculta a los inversores a demandar a quienes generen “obstáculos al comercio”. Esto significa por ejemplo, que si una rebelión de defensa de una marraqueta libre de transgénicos lograra imponer en Chile una modificación del Reglamento del Trigo orientada a saber qué molineros importan trigo transgénico, Chile podría ser demandado por los grandes exportadores transandinos. Porque ¿quién va a querer pan transgénico? Se les arruinaría el negocio. El reglamento vigente desde 2014 busca que haya una mayor transparencia en el mercado, pero los análisis actuales de INIA (Instituto de Investigaciones Agrarias) y COTRISA (Comercializadora de Trigo S.A.), que son los organismos del Estado que intervienen en la regulación de



las importaciones del trigo, se refieren a otros aspectos de calidad del grano. El reglamento no faculta a los laboratorios para detectar transgénicos.

Inseguridad alimentaria y dependencia

Chile produce cada vez menos trigo, aunque las cifras no lo reflejan en forma exacta, porque los rendimientos por hectárea han aumentado, ocultando el hecho de que en promedio, cada año se está sembrando un 2,9% menos de hectáreas de trigo. Los tratados de libre comercio han afectado los cultivos tradicionales, determinando una baja de los precios debido a que ingresan a Chile trigo y maíz a precios con los que generalmente los pequeños agricultores no pueden competir. Por lo mismo, han aumentado progresivamente las importaciones de trigo a fin de contar con el grano, ya que nuestro consumo anual promedio aparente asciende aproximadamente a 2.000.000 de toneladas del grano, según ODEPA y casi la mitad de esos dos millones se importa.

Lo que ocurre hoy con el trigo deja en evidencia que Chile depende del mercado externo para alimentar a su población. Estamos lejos de alcanzar la soberanía alimentaria, es decir el derecho a producir los alimentos de acuerdo a nuestras tradiciones y necesidades y no según lo que decreten las empresas o los gobiernos o los Tratados de Libre Comercio. Tampoco en Chile hay “seguridad alimentaria”, un lema que por décadas ha sido el objetivo que FAO propone alcanzar en América Latina y el mundo.

De acuerdo a información entregada por COTRISA en Análisis del sector triguero 2018, Argentina fue la fuente de origen de un 42,1% de las 949.871 toneladas de trigo importado para harina entre enero y noviembre de 2017, seguida por Canadá, con un 32,9% y Estados Unidos, un 25,1%.

Según ODEPA, las proyecciones del INE para la temporada 2017-2018 son que se producirían 1,2 millones de toneladas de trigo panadero y candeal, en una superficie cultivada de 203.110 hectáreas. En la temporada anterior, 2016-2017 la superficie nacional de cultivos de trigo alcanzó a poco más de 225.042 hectáreas, con una producción de 1.349.492 toneladas. Las Regiones del BioBio-Araucanía tienen la mayor superficie de cultivos trigueros, según INE. Pero el ya citado estudio de COTRISA postula que la tendencia es que debido al tema precios, cada vez habrá menos pequeños productores de trigo, y la industria molinera a su vez seguirá aumentando su concentración. En la actualidad hay en el país 76 molinos, pero el 50% de la capacidad de molienda está en manos de sólo 6 propietarios. Estos son los molinos que tienen mayores facilidades para la importación de trigo, en tanto que hay 44 molinos que no estarían en condiciones de importar, por su tamaño y localización geográfica. Entre ellos, dice COTRISA, están los molinos de la Región de Los Lagos y la mayor parte de los molinos del Maule.

La llamada “revolución verde” con su carga de fertilizantes, herbicidas y semillas modificadas en laboratorio para aumentar la presencia de gluten, hizo prácticamente desaparecer las semillas tradicionales de trigo. El trigo panadero cuya producción se detalla en el cuadro de COTRISA, son variedades industriales, el llamado “trigo fuerte” (con mucho gluten) y el “trigo suave”, incluye entre otras la variedad Konde de INIA, Bakan de von Baer y don Manuel de ANASAC. Variedades antiguas como el trigo linaza, mocho, siete cabezas, colorado, milagro, linaza, barbudo, copihue, carda, del Carmen o diente de perro casi se han dejado de cultivar. Sin embargo, investigadores independientes junto a pequeños productores protagonizan un lento pero importante proceso de recuperación en varias regiones. Esas variedades, como toda semilla tradicional adaptada a su territorio, ofrecen una mejor respuesta al cambio climático y pueden sustentar una producción agroecológica y una alimentación al alcance de todos, que esté libre de transgénicos, químicos y patentes.

Nota: marraqueta es un tipo de pan chileno