

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Embajada de España en Washington, D.C.

NUEVA TOXIINFECCIÓN MASIVA POR *E. COLI*.



CONTENIDO:

Nueva toxiinfección
masiva por *E. Coli*. 1

La ciudad de Nueva
York prohíbe las grasas
"trans" 2

Los consumidores
estadounidenses,
incómodos con los
transgénicos 3

Desde el 20 de noviembre se vienen registrando en el noreste de los EE.UU. numerosos casos de toxiinfecciones alimentarias por *E. coli* 0157:H7. Hasta estos momentos se han producido alrededor de 160 casos, en su mayoría en los estados de Nueva York, principalmente en el área de Long Island, y en Nueva Jersey. La práctica totalidad de estos casos se vinculan con la cadena de comida rápida "Taco Bell", que dispone de 5.800 restaurantes en los EE.UU. Aunque no está totalmente confirmada la fuente de la contaminación, todo apunta a las escalonias utilizadas en la preparación.

Se ha podido rastrear el origen de las escalonias en una explotación de Oxnard, en California, aunque no se ha podido confirmar completamente que la contaminación proceda de la explotación, y se está trabajando también con la posibilidad de que se haya producido en las instalaciones de Nueva Jersey donde estas verduras se lavan, se trocean y se envasan, antes de ser

distribuidas por los restaurantes de la cadena.

Este nuevo episodio de contaminación por esta cepa patógena de *E. coli* se produce poco después del acontecido el pasado mes de septiembre, que afectó a las espinacas, y que tuvo su origen también en California. En aquel caso, con más de 200 los enfermos y tres muertos por las complicaciones nefrotóxicas que llega a tomar la enfermedad, se creó una auténtica psicosis de rechazo a las espinacas entre los consumidores, hasta el punto de que muchos fabricantes empezaron a poner leyendas de "no contiene espinacas" en sus envases de ensalada. Aunque no existe aún confirmación oficial, todo apunta a que las espinacas se habían contaminado a través del agua de riego.

A su vez, las escalonias ya han protagonizado otros episodios de infecciones alimentarias en el pasado reciente. En 2003, escalonias procedentes de México se relacionaron con un brote de hepatitis.

Estos episodios están generando una gran preocupación entre la

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

E.Coli (viene de pág 1)

industria de las frutas y hortalizas, que ven cómo la imagen de alimentos dietéticamente sanos se está viendo perjudicada por estos acontecimientos.

Resulta sorprendente comprobar que estos vegetales están a la cabeza de los alimentos origen de intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias en los EE.UU., muy por encima de alimentos que en teoría son más peligrosos, como las carnes o los lácteos.

LA CIUDAD DE NUEVA YORK PROHÍBE LAS GRASAS "TRANS"

El pasado 5 de diciembre, y después de que este asunto estuviera en la prensa durante meses, la ciudad de Nueva York tomó la decisión de prohibir la utilización de grasas parcialmente hidrogenadas (grasas "trans") en la elaboración de comidas en los restaurantes.

Este proceso de hidrogenación de las grasas se realiza en la industria para obtener beneficios tecnológicos, como el aumento de la viscosidad, la mejora del aspecto, del sabor, o de la conservación de los alimentos. Los productos que más a menudo tienen grasas "trans" son algunas margarinas, galletas, fritos y un gran número de "snacks".

Varios estudios médicos han llegado a la conclusión de que el consumo de este tipo de grasas, así como también de las grasas saturadas y de colesterol, incrementa

los niveles de lipoproteínas de baja densidad en la sangre, también conocidas como LDL o colesterol "malo", y con ello el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Por este motivo, la FDA (Food and Drug Administration) puso en marcha desde el pasado 1 de enero de 2006 la obligatoriedad de hacer constar el contenido en grasas "trans" en la información nutricional del etiquetado de los alimentos. Así, en las etiquetas debe constar el contenido total de grasas, y en particular el de grasas saturadas y de grasas "trans". La preocupación de los consumidores por este asunto ha hecho que el slogan de "no contiene grasas trans" se esté popularizando en muchos alimentos.

No obstante, en la industria alimentaria y en algunos sectores sociales se ha criticado la medida tomada por la ciudad de Nueva York. Una parte de la industria se queja de que no tienen alternativas viables al empleo de estas grasas, temen que esta medida se generalice y reclaman un proceso paulatino. Además, critican la escasa efectividad de la misma en su fin último de proteger la salud de los ciudadanos, ya que no afecta a los alimentos envasados, como los "snacks" o las galletas, y porque creen que va a provocar que los restaurantes utilicen grasas animales o grasas saturadas como el aceite de palma, que no contienen grasas "trans" pero que resultan igualmente perjudiciales para la salud. Algunos alimentos etiquetados como libres de grasas "trans" pueden atraer a consumidores preocupados por su salud, pero sin embargo contienen cantidades elevadas de grasas saturadas y de colesterol, que tienen un efecto similar.

LOS CONSUMIDORES ESTADOUNIDENSES, INCÓMODOS CON LOS TRANSGÉNICOS.

Una encuesta recientemente publicada sobre la percepción que tienen los americanos de los alimentos genéticamente modificados, revela que la mayoría están poco informados, y que no se sienten cómodos con la idea de consumir



Transgénicos (viene de pág 2)

estos productos. Es decir, que las opiniones públicas de los EE.UU. y de Europa no están tan alejadas como las posiciones de los líderes políticos en estas materias.

Sorprendentemente, después de diez años de cultivos genéticamente modificados, y cuando ya el 89% de la soja, el 83% del algodón y el 61% del maíz que se cultivan en los EE.UU. son OGM, todavía hay un 60% de los americanos que creen que nunca han consumido estos productos, lo que revela un profundo desconocimiento de la realidad. Preguntados por si están a favor de que los OGM se introduzcan en la cadena alimentaria, un 46% están en contra, un 27% a favor y otro 27% no tienen opinión. Al preguntarles si creen que consumirían alimentos obtenidos de variedades genéticamente modificadas, un 54% cree que es poco probable que los consumieran, contra un 38% que cree que sí es probable.

Los porcentajes de rechazo se disparan cuando se pregunta por

el consumo de animales clonados. Un 64% de los encuestados se sentirían incómodos con la posibilidad de consumir animales obtenidos mediante este procedimiento. La religión juega un papel importante en esta posición, ya que el porcentaje de rechazo es significativamente más alto entre quienes afirman acudir con regularidad a los servicios religiosos.

Un aspecto también significativo son las respuestas a la pregunta acerca de qué fuentes de información le resultan fiables en relación con los alimentos genéticamente modificados. Una mayoría del 37% confían en amigos y familiares, un 29% en la FDA (este porcentaje ha caído desde el 41% que reflejaba la encuesta de 2001), y sólo un 11% los medios de comunicación.

Esta encuesta fue realizada por la empresa Mellman Group a una muestra de 1000 adultos, y por encargo de un grupo denominado "Pew Initiative on Food and Biotechnology" que defiende el uso de esta tecnología, pero también critica la escasa regulación a que está sometida en los EE.UU. Este grupo ha manifestado repetidas veces su preocupación por esta situación de falta de información de la opinión pública, y de falta de auténtica regulación por parte de las administraciones. Los escándalos de la contaminación de la cadena alimentaria con la variedad de maíz no autorizada "Starlink" en el año 2000, y el reciente caso similar con el arroz LLRICE601 son serios avisos a las autoridades y a la industria. La "Pew Initiative on Food and Biotechnology" cree que los próximos años son cruciales para forjar la confianza del consumidor, y teme que en este estado de opinión, si se llegara a producir un problema con repercusión para la salud pública o animal o para el medio ambiente, se provocaría un rechazo a la tecnología de modificación genética en general.

PUBLICADO POR LA

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org