

Alimentos transgénicos

- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES) advierte: "son los alimentos más evaluados en toda la historia y el único caso en el ámbito de la alimentación en el que la salida al mercado se condiciona a una autorización sanitaria previa, análoga a lo que se lleva a cabo con los medicamentos".
- Los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, incluyen regulaciones sobre el etiquetado de los OMG. En el etiquetado debe figurar claramente que el alimento contiene o ha sido producido "a partir de organismos modificados genéticamente".
- Se exige de esta norma a la carne, la leche, y cualquier derivado de animales alimentados con piensos transgénicos.

Elikagai transgenikoak

- Elikadura-Segurtasunerako Espainiako Agentziak (AES) ohartarazten du: "historia osoan elikagai ebaluatuenak dira eta merkaturatu aurretik osasun-baimen bat behar duten bakarrak, sendagaiak behar dutenaren antzekoa".
- Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1829/2003 y 1830/2003 arauak baldintzak jartzen dituzten elikagai transgenikoendako. Etiketari argi eta garbi adierazi behar da elikagaia genetikoki aldatutako organismo batetik hasita sortu dela.
- Arau honetatik kanpo gelditzen dira haragia, esnea eta pentsu transgenikoekin elikatutako animalien zernahi produktua.



Información disponible / Informazioa eskuragarri:

Guía de recursos de Economía Solidaria ● Elkartasunezko Ekologiaren Gida

Las fichas en internet: ● Fixtaren bertsiio osoa:

www.economiasolidaria.org/reasnavarra/fichas

Más información: ● Informazio gehiago:

www.aesa.msc.es

www.cfnavarra.es/isp

www.opcions.org

www.sanae.es

www.prodecasa.org

www.consumaseguridad.com

Sede de Reas Navarra
C/ Artica 32 bajo

Reas Nafarroaren egoitza
Artika kalea, 32 behea

685 517 030

reasnavarra@economiasolidaria.org

Organiza Antolatzen du



red de economía alternativa y solidaria
ekonomia alternatibo eta elkartasunezkoaren sarea

Colaboran Laguntzen dute



Diario de
Noticias
Eres lo que lees



información actualizada en octubre 2014

© Ederbide / Visualiza.info



eztabaidarako alimentos para el debate

Salguneetan eztabaida
sortzen duten elikagaiak
aurki ditzakegu:
funtzionalak, light
delakoak eta
transgenikoak, oso
ezagunak eta
nolabaiteko azalpena
behar dutenak

En los puntos de compra
podemos encontrar una
serie de alimentos que
generan debate: los
funcionales, los light y los
transgénicos, muy oídos
y de los que es necesaria
una explicación

A un organismo se le
introducen
genes de otro, mediante
técnicas de laboratorio,
para hacerlo más
resistente o más
productivo.

Organismo bati beste
baten geneak sartzen
zaizkio, laborategi-
tekniken bidez,
indartsuago edo
emankorragoa egiteko.



wikipedia.org

Diseño Visualiza. Impresión Eurobit. Empresas solidarias de REAS Navarra. Papel 100% reciclado ecológicamente.
Foto: estudio de la "Red de Administración Regional en Navarra", cedida por CCMA.



Alimentos funcionales Elikagai funtzionalak

Alimentos a los que se les ha añadido algún ingrediente o se han modificado con el objeto de conseguir que sus propiedades vayan más allá de las propias del alimento en estado natural. Pretenden contribuir positivamente a la salud reduciendo el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares o cancerígenas.

Los podemos encontrar en productos que añaden la siguiente nomenclatura: calcio, omega 3, jalea real, bifidus activo...

Su coste es mayor, pero su ritmo de crecimiento y consumo es del 16% anual gracias al potente marketing que utilizan.

Pero ¿son curativos?

Estos alimentos no previenen ni curan por sí solos, las alteraciones y las enfermedades. En circunstancias normales y salvo prescripción médica, no son indispensables.

La normativa actual vigente desde julio de 2007 exige a todas las empresas agroalimentarias que comercialicen alimentos funcionales demostrar científicamente las propiedades saludables de los productos que ofrecen.



wikipedia.org

Una dieta equilibrada y variada basta para contribuir a un estado general de salud y bienestar

Dieta orekatu eta aberats bat aski eta nahikoa da gure osasuna behar bezala zaintzeko

Gehigarrien edo osagarrien bat erantsi zaien elikagaiak, berez dituzten ezaugarri propioak baino aberatsagoak izan daitezten. Bihotzeko edo minbiziko eritasunen arriskua gutxitzeko asmoa daukate.

Normalean honako nomenklatura hau agertzen dituzten produktuak dira: kaltzioa, omega 3, jalea erreala, bifidus aktiboa...

Garestiagoak dira baina urtetik urtera %16 gehiago ekoizten eta erosten dira erabiltzen duten marketin handiari esker.

Baina, sendatu egiten dute?

Haiek bakarrik ez dute ez sendatzen ez etorkizun baterako zaintzen. Egoera normal batean eta medikuak agindu ezean, ez dira ezinbestekoak.

2007ko uztailaz geroztik indarrean dagoen legeadi elikagai funtzionalak merkaturatzen dituzten elikadura-entrepesa gutzietan exijitzen die zientifikoki erakutsi ditzaten eskaintzen dituzten produktuen ezaugarri osasungarriak.



Alimentos "light" o "bajos en calorías" "Light" elikagaiak edo "kaloria gutxikoak"

Los productos "light" no adelgazan por sí mismos. Para optar por alimentos menos grasientos y con menos azúcares no es necesario recurrir a este tipo de productos, basta una dieta sana

"Light" produktuek berez ez dute argaitzen, gantz eta azukre gutxiago duten elikagaiak aukeratu nahi izanez gero, aski da dieta osasungarri batekin, produktu mota hauen beharrik gabe

Un producto "light" debería ser aquel cuyo aporte energético es al menos un 30% más bajo que el de su alimento de referencia.

Su consumo se ha incrementado notablemente, motivado por la mayor preocupación que los consumidores mostramos por nuestra salud y, sobre todo, por nuestra apariencia física.

¿Son necesarios?

En personas sanas, con un peso equilibrado y una dieta normal y variada, su consumo no está recomendado ni es necesario.

Para algunas personas que deben limitar por consejo profesional el aporte energético, pueden ser una opción adecuada.

"Light" produktu bat bere erreferentzia elikagaiaren ekarpen energetikoa baino %30 baxuago daukan hura izanen litzateke.

Hauen kontsumoa ikaragarri hazi da, kontsumitzaileok oro har gure osasunarengatik, eta batez ere, gure itxura fisikoaren inguruan agertzen dugun kezkarri esker.

Beharrezkoak dira?

Pertsona osasuntsu batendako, pisu orekatua duena eta elikadura normal eta aberatsa, hauen kontsumoa ez dago gomen-datua eta ez da batere beharrezkoa.

Medikuak hala aginduta ekarpen energetikoa gutxitu behar duen pertsonarendako, aukera ona izan daiteke.



Ederbide / Visualiza.info



Alimentos transgénicos Elikagai transgenikoak

Alimentos elaborados a partir de un organismo genéticamente modificado (OGM) mediante técnicas de ingeniería genética, ya sea animal, vegetal o un microorganismo.

Posee una combinación que le confiere nuevas propiedades: resistencia a plagas, resistencia a herbicidas, producción de sustancias de interés nutricional, organoléptico y farmacológico, etc.

¿Dónde surge el debate?

Defensores. El primer motivo para su producción es la erradicación del hambre mundial y su alta productividad. En el 2005 más del 90% (9,3 millones) de agricultores de cultivos transgénicos procedían de países en vías de desarrollo.

Detractores. Alertan sobre el impacto medioambiental: aumento del empleo de tóxicos, desarrollo de resistencias en insectos y malezas, contaminación del suelo, contaminación genética... Respecto a la lucha contra la pobreza, en países donde los OGM han sido utilizados (Brasil, Argentina y Paraguay) ha aumentado la injusticia y la exclusión social.

Todavía se desconocen sus repercusiones en la salud. Estudios de investigación han demostrado malformaciones y enfermedades en ratas de laboratorio.



wikipedia.org

Genetikoki aldatutako organismo (animalia, barazkia edota mikroorganismoa) batetik hasita sortutako elikagaiak, genetikari-ingeniaritzaren tekniken bidez.

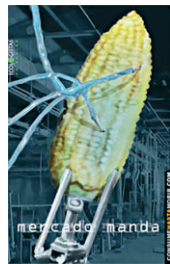
Ezaugarri berriak ematen dizkien konbinazioa dute: izurriteei edota belar-hiltzaileei erresistentzia, interes organoléptico, farmakologikoa edota elikadurakoa duten sustantzien sortzea...

Non sortzen da eztabaida?

Aldekoak. Beren emankortasun handiarengatik munduko gosearekin bukatzea da lehenbiziko arrazoi. 2005ean transgenikoekin landutako lurretako nekazarien %90 baino gehiago (9,3 milioi) garapen bidean dauden herrialdekoak ziren.

Aurkukoak. Ingurumenarekiko duen eraginaz eskatzen dute arreta: toxikoen erabilerraren areagotzea, intsektuen eta lasien defentsen garapena, luraren kutsadura, kutsadura genetikoa... Pobreziaren kontrako borrokarri dagokionez, baieztatuta dago Brasilen, Argentinan eta Paraguayan gizarte bazterkeria eta bidegabekeria handitu egin direla.

Osasunean daukaten eragina ezezaguna da oraindik. Ikerketa zenbaitetik baieztatuta dute laborategian arratoiaren eritasunak eta malformazioak.



mercado manda