

## Resultados de un estudio sobre la presencia y cuantificación de organismos modificados genéticamente en alimentos comercializados en la Comunidad Autónoma del País Vasco

### 1. Introducción

Los alimentos modificados genéticamente llevan unos años siendo objeto de polémicas encendidas entre sus defensores y sus detractores. En lo que a alimentos se refiere, la normativa permite que puedan contener organismos modificados genéticamente (OMGs) autorizados en cualquier cantidad, siempre que así lo indiquen en su etiquetado, o hasta un límite de 0.9% si no lo indican, entendiéndose que hasta este nivel puede deberse a contaminaciones accidentales ajenas a la voluntad y control de los operadores alimentarios responsables. Desde el Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco se ha realizado un plan de control para garantizar el cumplimiento de la normativa comunitaria en cuanto a presencia y cantidad de OMGs en los alimentos a disposición del consumidor.

Para realizar una planificación lo mejor dirigida posible se han tenido en cuenta los datos y resultados de anteriores muestreos y las orientaciones emanadas de organismos de carácter estatal. Con esa información previa, se realizó una planificación detallada de productos a muestrear, teniendo en cuenta los siguientes objetivos y criterios de muestreo:

- Conocer la situación real y actualizada de consumo de OMGs a través de alimentos en la CAPV.
- Cumplir con las obligaciones de control de OMGs derivadas de diversas Normas estatales y comunitarias (Control Oficial de Productos Alimenticios, Trazabilidad y Etiquetado de OMGs, Alimentos y Piensos MG...).
- Participar en el Programa Coordinado de muestreo de OMGs de la AESAN.
- Investigar la situación de mercado en relación con productos objeto de alertas alimentarias (Arroz LLRICE601, Maíz Bt10) o no autorizados en la UE (Maíces GA21, Starlink o MON 809x810).
- Actuar legalmente ante la detección de casos de incumplimientos de la normativa.

### 2. Material y métodos

Se recogieron un total de 92 muestras de alimentos en establecimientos de venta a consumidores finales ubicados en Álava, durante el mes de noviembre de 2006.

Se dividieron los productos a muestrear en 9 grupos de alimentos: 1) Productos cárnicos, 2) Comidas preparadas, 3) Leches infantiles, 4) Papillas infantiles, 5) Harina y fécula de maíz, 6) Soja, 7) Dietéticos con soja o maíz, 8) Galletas y bollería, y 9) Arroz.

Las muestras fueron recogidas oficialmente y por triplicado por personal de la Subdirección de Salud Pública de Álava en establecimientos de venta minorista de alimentos. Se identificaron, precintaron y acondicionaron para su transporte a dicha Subdirección,

desde donde fueron remitidas al Laboratorio donde se realizaron los análisis.

Los análisis se realizaron en un Laboratorio acreditado por ENAC de acuerdo a la Norma ISO 17025, cuyo alcance de acreditación abarca a la detección y cuantificación de OMGs en alimentos.

Se investigó la presencia (y se cuantificó cuando era el caso), de los siguientes OMGs:

- Maíz: Bt176, Bt11, Bt10, T25, MON810, MON863, MON809x810, GA21, NK603, Starlink, 1507 (Herculex).
- Soja: RR (Roundup Ready).
- Arroz: LLRICE601.

### 3. Resultados

Se detectó la presencia de OMGs en 5 muestras (5.4% del total):

- 3 de los productos correspondían al grupo de muestreo de productos cárnicos. En los 3 casos se detectó soja RR (2 de ellos por debajo del 0.9% y el otro superando ese nivel).
- Los otros 2 productos correspondían al grupo de muestreo de harina y fécula de maíz, detectándose respectivamente soja RR y maíz MON810, en ambos casos por encima de los niveles legalmente establecidos.
- No se detectó la presencia de ningún OMG, en ningún nivel, en ninguno de los productos de los grupos de muestreo de comidas preparadas, leches infantiles, papillas infantiles, soja, dietéticos con soja o maíz, galletas y bollería, ni arroz.
- Ningún producto contenía OMGs no autorizados en la Unión Europea.

### 4. Conclusiones

1. El muestreo realizado sobre alimentos en punto de venta puede considerarse suficientemente amplio y representativo de los tipos de productos que con mayor probabilidad pueden contener OMGs.
2. En el 5.4% de las muestras se detectó la presencia de OMGs.
3. El 3.2 % de las muestras incumplía la normativa de etiquetado y trazabilidad de OMGs, al contener más de un 0.9% sin indicarlo en su etiqueta.
4. Ningún producto contenía OMGs no autorizados en la Unión Europea.

Santiago Valcárcel  
Subdirección de Salud Pública de Bizkaia