

★ **TREZICLO.** C/ Liñán, 8, local. Zaragoza. Biblioteca para la Paz, sede del COA. AA. MOC, Towanda y Diaples d'a Uerba, cafetería, zine pobre los viernes, actividades por la liberación sexual...

★ **LA VÍA LÁCTEA.** C/Doctor Palomar, 25 local. Zgza. Sede de la Asociación Recreativa y Cultural Barrioverde y de la Asociación Vecinal de la Madalena Calle y Libertad, cafetería, películas los domingos, comidas los miércoles, talleres de teatro, malabares...

★ **ASOCIACIÓN CULTURAL EL CANTERO DE TORRERO.** C/Mallén, 22. Zaragoza. Comidas populares, jornadas...

★ **LA KATXARRAKA.** Calle Ramón Salanova 9. Asociación cultural que promueve la cultura libre y el activismo social en el barrio de Las Delicias.

★ **ESCUELA D' ARAGONÉS NOGARÁ.** C/Gavín, 6, local. Zaragoza. Biblioteca en Aragonés, cursos d'Aragonés y dulzaina, ludoteca, borina...

★ **C.S.A ALGARADA.** C/Vidania, 11 local. Uesca. Sede del Ateneo Libertario Ramón Acín, biblioteca, charlas, jornadas libertarias, vídeo-forum, fanzine electrónico...



EL 60% DEL MAÍZ CULTIVADO EN ARAGÓN EN 2005 ERA GENÉTICAMENTE MODIFICADO

Los cultivos transgénicos colonizan el campo aragonés

El Estado español se ha convertido en un paraíso para los transgénicos en Europa. En Aragón, de 67.000 hectáreas de maíz cultivadas en 2005, 40.000 eran transgénicos.

Sonia Serrano y David Olmo
Zaragoza

Una planta transgénica es aquella que ha sido modificada en un laboratorio para que tenga una característica concreta que no podría tener de forma natural, confiriéndole genes pertenecientes a especies tan dispares como un animal o una bacteria. De esta manera se han creado plantas que son capaces de sobrevivir a tratamientos con herbicidas químicos o plantas que matan insectos y cuyas semillas están patentadas, por lo que el agricultor no puede usarlas al año siguiente y tiene que volver a comprarlas.

La industria agroalimentaria experimenta con todo tipo de plantas, como arroz, colza, tabaco, tomate, algodón... En Europa, no se ha autorizado el cultivo de estas plantas a nivel comercial, salvo en España, donde además de comercializar soja y maíz, el cultivo de maíz transgénico se ha convertido en una especialidad. En Aragón se estima que de 67.000 hectáreas de maíz que se cultivaron en 2005, unas 40.000 eran transgénicas.

Desde 1998 se han permitido en España 36 variedades diferentes de maíz genéticamente modificado: cinco del tipo Bt176 y el resto del tipo Mon810. Los Bt176 producen un potente insecticida -al que los insectos comienzan a adquirir resistencia- y puede generar problemas sanitarios por el uso de la amoxicilina. La Agencia de Protección Ambiental de EE UU prohibió este tipo en 2001. En 2004, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria recomendó su prohibición, ante lo que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria publicó una nota de prensa anunciando su prohibición a partir del 1 de enero del 2005. Sin embargo, no fue hasta julio de 2005 (el maíz se siembra en junio) cuando el



Greenpeace

ALIENÍGENAS ANTITRANSGÉNICOS. El pasado 3 de octubre activistas de Greenpeace entraron por la noche en un campo de maíz transgénico de Zuera y colocaron un signo de prohibido de 50 metros para pedir la eliminación de estos cultivos.

Ministerio de Agricultura prohibió definitivamente su uso, no haciendo nada con las miles de hectáreas ya sembradas y que fueron comercializadas con absoluta normalidad. La cosa no acaba aquí: el maíz es una planta alógama, es decir, que para producir las semillas es

El 100% de las muestras de maíz de procedencia ecológica en Aragón estaban contaminadas de transgénicos en 2004

necesario que el polen de dos plantas se cruce. Este polen puede sobrevivir varios días y recorrer grandes distancias (sobre todo con la ayuda del viento), lo que facilita muchísimo la posibilidad de que plantas de maíz no transgénico se crucen con otras que sí lo son, con el resultado de una cosecha 'contaminada' por transgénicos. El 100% de las muestras de maíz de procedencia ecológica

que tomó el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica estaban contaminadas en 2004.

Legislación insuficiente

Desde abril de 2004 entró en vigor la legislación europea de etiquetado y trazabilidad, que establece que cualquier alimento (tanto para personas como para animales) que contenga algún ingrediente con un porcentaje de transgénicos superior al 0,9 % deberá llevarlo indicado en su etiqueta, aunque no hay ningún sistema de control por parte de la Administración que garantice el cumplimiento de esta ley. Además, la ley no exige que los productos de animales (carne, leche, huevos...) alimentados con piensos transgénicos hagan mención a ello. Jorge de Saja, secretario general de la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales, reconoció el pasado mes de marzo que "el 100% de los piensos que se consumen en España son transgénicos", pero también dijo que "alterarían

sus decisiones de compra de materia prima cuando su cliente se lo pida". Las organizaciones ecologistas exigen que los derivados de animales transgénicos se etiqueten como tal, para que el consumidor pueda elegir disponiendo de información. Greenpeace ha editado una guía en

La ley no exige que los productos de animales alimentados con piensos transgénicos hagan mención de ello

continua ampliación donde figuran todas las marcas que garantizan que sus productos están libres de transgénicos. De momento no hace mención a los alimentos derivados de animales, pero todo llegará.

* **Sonia Serrano y David Olmo**, de la Coordinadora Antitransgénicos. Más información en www.greenpeace.es

DAVID OLMO

Somos lo que comemos

Las cooperativas de consumidores surgen de la necesidad de disponer de productos agroalimentarios de origen ecológico a buen precio, contribuyendo diariamente al acercamiento entre el mundo rural y el urbano. Además, se busca una autogestión de la alimentación, conociendo el origen y en qué condiciones está producido cada alimento, dando a los agricultores una estabilidad difícil de conseguir en el mercado capitalista. También se favorece la accesibilidad de los alimentos ecológicos, evitando que se conviertan en un lujo únicamente accesible para una élite de la población mientras que el resto de la sociedad sobrevive a base de comida basura.

Con el consumo de productos procedentes de la agricultura ecológica se favorece la fertilidad natural de la tierra, se potencia la sostenibilidad de los sistemas cerrados en base a los recursos locales y se minimiza el gasto de recursos energéticos. Por ello, la cercanía y una relación directa entre consumidores y productores es fundamental. De esta manera se facilita la autonomía productiva familiar ligada a la tierra y la transformación de productos con métodos artesanos, sin depender de las grandes empresas de suministradores (semillas y fitosanitarios) y de comercialización.

Por todo ello es fácil de entender el aumento de este tipo de cooperativas en las ciudades. Sólo en Zaragoza hay tres cooperativas de consumidores: El Bisaltico (Las Fuentes), La Conquista del Pan (La Madalena) y La Rebelión de la Huerta (Torrero), pero seguro que irán apareciendo más. Salud y buenos alimentos.

ISKRA CALLE VIEJOS 6. ESQ. HEROISMO. LA MADALENA



★ BUENA MÚSICA

★ AMBIENTE SELECTO

★ PRECIOS POPULARES



VIERNES Y SÁBADOS A PARTIR DE LAS 23:00 h.