

Elikadura-osasuna

Jatearen arriskua

Janari faltaren arazoa ez dugunoi, jaten duguna bihurtu zaigu problema. Otordu bakoitzean substantzia kimiko kutsagarriak sartzen ditugu gorputzean; mokadu batek ez digu kalte egingo, baina substantzia horietako asko luzaroan geratuko direnez gure organo, ehun, zelulei itsatsita, zalantza da ea zenbatgarren mokaduaren ondoren ordainduko duen faktura gure osasunak. Elikadura-industria handiaren metodoek eta araudi bigunegiek daukate errua, askok salatzen dutenez.

UNAI BREA



DIETA OSASUNGARRIA EGITEKO gomendatzen digute etengabe agintari sanitarioek, familia-medikuak eta hedabideek, esku artean duzun honek barne. Begira ezazu zure hozkailuan, edota jakiak gordetzen dituzun armairuan: ontzi eta estalki askotan idatzita aurkituko dituzu elikadura egokiaren gakoak. Ontzi eta estalki horien barruan dauden substantzia kutsatzaile askoren aipamenik, berriz, letrarik txikienean ere ez zaizu agertuko. Honenbestez, gomendatzen

diguten dieta osasungarri hori egitea posible ote den galdetu behar diegu geure buruei.

Herrialde garatueta bizi gehienok supermerkatuetan erosten dugu jaten eta edaten dugun gehiena. Horrek esan nahi du elikagaien enpresa erraldoiek kontrolatzen duten prozesu industrialaren azken kate-begia dela gure mahaira iristen dena. Sistema horren ondorioetako bat —esparru sozioekonomikoan ematen diren zenbait injustizia ere



TERRY DARG

aipa genitzake— elikagaietan agente kutsatzai-leak agertzea da.

GRAIN, nekazari txikien defentsan dihar-duen nazioarteko GKEak, sakon aztertu du arazoa joan den ekainean argitaratutako txos-ten mardulean: *Elikagai-osasuna norentzat? Enpresen oparotasuna jendearen osasunaren aurka*. Merezki du dokumentuaren hasiera bere horretan ematea:

“2009an, bakterio arriskutsu batekin kutsatutako 200.000 kilo okela iritsi ziren estatubatuar eskola askotako umeengana, herrialde-ko bigarren paketatze-enpresa handienak pozoitutako haragia erretiratzea lortu aurretik. Urte-bete lehenago, Txinan, sei haur txiki hil ziren, eta beste 300.000k giltzurrunetako gaitz larria izan zuten, esneki ekoizlerik handiene-tako batek bere esne-erreserbei produktu kimiko industrial bat gehitu ziolako. Mundu osoan jendea gaixotu eta hiltzen da jaten due-naren ondorioz, sekula aurretik ezagutu ez den eskalan. Gobernuen eta enpresa handien erantzuna era guztietako arau eta erregulazio-ak dira, baina horietako gutxiak dute benetako zerikusia osasun publikoarekin”.

Datuek adierazten dute elikadurarekin zerikusia duten intoxikazioak ohikoak direla herrialde gehienetan. Kanadan, esaterako, 2008-2010 epealdian populazioaren %40 gai-xotu zen urtero arrazoi horrengatik, NBERen iturrietatik GRAINEk jasotako estatistiken

Urtero, mundu osoan, 1.500 milioi lagun gaixotzen dira jaten dutenaren erruz. Horietatik, hiru milioi hil egiten dira

arabera. Muturreko kasua da, txostenean aipatutakoen artean. AEBetan %15ekoa da portzentajea, eta Europar Batasunean %10 baino gutxiagokoa. Bitxia da Singapurreko kasua: gaixoen portzentajea %0 da, elikadura-osasun sistema oso zorrotz bati esker. Asiako herrialde horretako agintariek zabaldu dute, hain zuzen, GRAINEk emandako datu hau: urtero, mundu osoan, 1.500 milioi lagun gai-xotzen dira jaten dutenaren erruz. Horietatik, hiru milioi hil egiten dira.

Kimikak inbaditu du gure menua

Gure dietan leku hartu duten kutsatzaile gehienak konposatu kimikoak dira. Osasunaren Aldeko Europako Ituna eta Générations Futures elkarteek egindako ikerketa baten arabera, agintariek gomendatu ohi dituzten jakietan —osasunga-rrri jatearen sinonimo diren horietan, beraz—dozenaka produktu kimiko kaltegarri aurkitu daitezke. Zehazki, 128 substantziaren zantzuak atzeman zituzten; horietatik 47, kantze-rigenoak edo ustez kantzerigenoak. Dioxina-k, metal astunak, pestizidak... Janari eta edarietan bakarrik ez, haiek gordetzeko era-biltzen diren plastikozko ontzietan ere ager-tzen dira kutsatzaileok. Zenbait kasutan, berotzearekin batera plastikotik askatu eta elikagaietara igarotzen dira.

Bigarren Mundu Gerra amaitu zenetik, 100.000 molekula berri asmatu dira, eta

kopurua etengabe doa gorantz. Substantzia horiek gure ingurumena inbaditu dute eta elikagaietan ez agertzea izango litzateke harri-garriena. Inork ez du zalantzan jartzen horietako asko gure gorputzetara ailegatzeko direnik jaten eta edaten dugunaren bitartez, baina industria kimikoko bozeramaileak saiatzen dira horri garrantzia kentzen, substantzia horien kopuru txikiak hartzen ditugula argudiatuz. “Dosiaren arabera doa da zerbait kaltegarria izatea ala ez”, Parazelsoren esaldi ospetsua ekartzen dute gogora halakotan.

Pilatuz doazen kutsatzaileak

Parazelo, XVI. mendeko medikua, zur eta lur geratuko litzateke gure jendarte modernoak sortutako produktu arrisku-tsuen katalogoa ezagutuko balu. Horietako asko biometagarriak dira, hots, gorputzean pilatuz doaz, behin gudan sartuta oso zaila delako iraztea. Dosi batek ez digu kalterik egingo, egia, baina zenbatgarrenetik aurrera hasi behar genuke kezkatzen?

Joan den martxoan Net Hurbil atalean (ARGIA, 2.267 zbkia.) azaldu genizuen, Marie-Monique Robinek gai hau aztertu du *Notre poison quotidien* (Gure eguneroko pozoia) dokumentalean. Bertan, besteak beste, Eguneke Dosi Onargarriaz mintzo da frantziar kazetaria. Elikagaien arrisku maila zelatzeko sortu diren erakundeek asmatu dute kontzeptua, “industriari aitzakia emateko”, Erik Millston, Brighton-eko Unibertsitateko irakasleak Robini adierazi zionez: “Kontzeptu sasi-zientifiko horren beharra zuten, gai kimiko toxikoak usatzeko eskubidea zutela erabaki dutenek”. Esan gabe doa Eguneke Dosi Onargarriak ez daukala zentzu handirik organismoan etengabe metatuz doan konposatuez ari garenean. Kutsatzaile toxiko iraunkor (KTI) esaten zaie, eta elikagaiak ez ezik, mota guztietako kontsumorako artikuluetan daude.

KTI ezagunetako bat dioxinak dira. Oso konposatu kutsagarriak dira, kantzerigenoak, eta hainbat prozesu industrialen ondorioz sortzen dira, baita erregai fosilak erretzean edo hondakinak erraustean ere. Oso egonkorak dira eta nonahi daude. Aurtengo urtarrian, Alemaniako agintariek 4.000tik gora abere-etxalde itxi zituzten, enpresa batek dioxinekin kutsatutako 200.000 tona pentsu saldu zituela jakin bezain laster. Eskandalu galanta izan zen, baina larriagoa da pentsatzea zenbat dioxina jaten ote dugun konturatu gabe. Arestian aipatutako ikerketan, Osasunaren Aldeko Europako Itunak egindako

hartan, dioxinak aurkitu zituzten aztertutako gurinean eta izokinetan, esaterako.

Zer egiten dute gobernuek?

Alemaniakoa bezalako gertakari zehatz baten aurrean, agintariek 4.000 etxalde ixtea bezain erabaki zorrotza har dezakete, baina, GRAI-Nek salatzen duenez, ez dute hain zorrotz jokatzeko —ez Alemaniakoek ez inongoek— elikagaien kutsadura sistematikoari aurre egiteko. “Oro har, ez dute ezartzen industria handientzat galga izan daitekeen inolako neurririk.

Gobernuek legeak egiten dituzte, baina industria da irizpideak finkatzen dituenak”.

Miquel Portak, Bartzelonako Unibertsitate Autonomoko Osasun Publiko katedradunak, honakoa esan zuen joan den maiatzean, *XL Semanal* espainiar aldizkarian: “Gobernuek neurriak hartzen dituzte, baina oso astiro”. Frantziako Osasun Ministerioak ikerketa bat hasi berri du, 20.000 lagunen gaitasunak zein agentek eragiten dituzten jakiteko. Pertsona horietako bakoitza jaiotzen den unetik 20 urte bete arte behatuko dute. Eta bitartean? “Gauza batzuek ez gaude oraindik seguru”, zioen maiatzean Portak, “baina beste batzuek bai; KTIen eraginaz dakiguna nahikoa litzateke askoz politika eraginkorragoak ezartzen hasteko, eremu publikoan zein pribatuan”.

Kimikarekin ezkonduetako industria

Dioxinak industriatik ingurumenara eta handik gure platerara doazen KTIen adibideetako bat dira. Beste askotan, mota horretako konposatuen presentzia zuzenean da elikagaien industriaren jokabidearen ondorioa. Orain dela urte batzuk definitu zen “hamabikote zikina” izeneko zerrenda, osperik txarrena zuten KTIek

Hegazkina herbizida botatzen AEBetako gari zelai batean.



GRANT HEILMAN

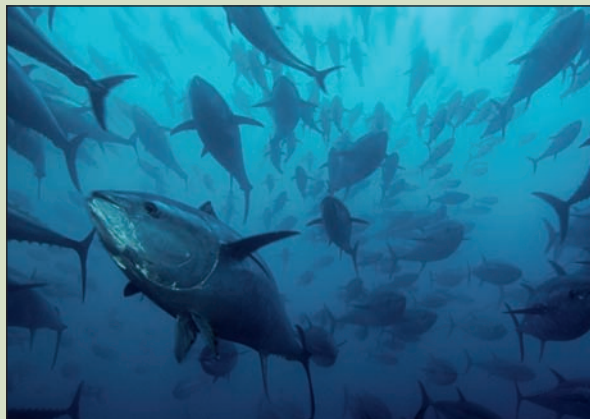
Metilmerkurioa, arrainarekin batera jaten dugun neurotoxina

Espainiako Ecologistas en Acción elkarteak zabaldu-tako prentsa-ohar baten arabera, merkurioa gero eta ugariagoa da munduan. Industria da haren igorle nagusia, batez ere ikatzarekin funtzionatzen duten zentral termikoak eta, hein txikiagoan, kloroa ekoizten duten fabrikak. Zenbait prozesu naturalek ere, sumendien erupzioek berbarako, merkurioa emititzen dute, baina askoz kopuru txikiagoetan.

Oso lurrunkorra denez gero, erraz zabaltzen da airetik, eta emisio-puntutik oso urrunera iritsi daiteke. Zati handi bat, azkenik, itsaso, ibai eta lakuetak uretara doa. Han, urarekin kontaktuan, metilmerkurio bihurtzen da, eta horixe da hain justu metal astun honen formarik toxikoa.

Leticia Baselga Ecologistas en Accióneko kideak dioskunez, “metilmerkurioa aurkitu daiteke jaten dugun arrain eta marisko guzti-guztian”. Konposatua pilatu egiten da animalien gorputzetan, eta gero, arraina edo mariskoa jaten dugunean, gurean. KTlei buruz esan dugunak balio du hemen ere: behin barruan dugula, bertan geratuko da. Izan ere, merkurioa ez da sekula desagertzen ingurumenetik. “Edozein pertsonak bere gorputzean daukan metilmerkurio kopuru arrunta milioiko 3-4 partekoa izaten da; zazpitik gora hasten dira arazoak”, azaldu du Baselgak.

Arazo horiek era askotakoak izan daitezke, baina metilmerkurioak, gehienbat, umeei eragiten die. Neurotoxina bat da, alegia, erraz sartzen da burmuinean, eta adin txikikoen kasuan, haren hazkunde normala oztopatzen du. Hala, atzerapenak eragin ditzake garapenez ekologisten ustetan, Espainiako Elikadura-segurtasunaren Agentziak arrain kontsumoari buruzko hainbat gomendio egin ditu publiko, merkurioaren presentzia dela eta. Arrisku taldeei ohartarazi diete batez



WWW.PULSARWALLPAPERS.COM

Metilmerkurio gehien daukaten arrainak urte asko bizi diren harrapari handiak dira: atuna (argazkian), ezpata-arraina, marrazoa...

ere; kontua da arrisku taldeak populazioaren zati handia direla: umeak, umeei bularra ematen ari zaizkien amak, eta haurdun dauden edo noizbait egoteko asmoa daukaten emakumeak.

Arrain guztiek daukate metilmerkurioa, baina askoz kopuru handiagoak agertzen dira urte asko bizi diren harrapari handietan: atuna, ezpata-arraina, marrazoa... Horiek bereziki saihesteko gomendatzen zaie arrisku taldeei.

Hain kutsatzaile zabaldia eta arriskutsua izanagatik, zaila da haren eragina norainokoa den esatea. “Espainian, konparazio baterako, ez dago merkurioz kutsatuko daturik”, dio Leticia Baselgak, “eta horren arrazoia sinplea da: norbera txarto sentitzen hasten denetik diagnostikoa egin arte urteak igaro daitezke. Ez da erraza merkurioa atzematea gorputzean, eta behin hor dagoela jakinda ere, ez dakite oso ondo nola kendu”.

osatua. Lehen hamabi horietatik –zerrenda handituz joan baita–, hamaika pestizidak dira.

Jane Goodall-ek, *Harvest for hope* (Itxaropenerako uzta) liburuan, honakoa dio pestiziden bilakabidez: “Bigarren Mundu Gerratik aurrera, zientzialariei otu zitzaientean gerran erabilitako gas toxikoa laboreetako intsektuen aurka erabil zitekeela, nekazaritzaren industria gero eta gehiago egon da kimikaren menpe. (...) Pestizidak lehen aldiz erabiltzean, intsektuak berehala hiltzen ziren. Baina gutxika-gutxika erresistentzia garatu zuten, eta ondorioz sarriago eta pestizida toxikoagoak erabilia fumigatu behar zen. Gaur egun [liburua 2005ekoa da], nekazariak orain 40 urte baino hiru aldiz produktu kimiko gehiago erabiltzen dute, intsektu berdinak hiltzeko”. Gero, geuk jaten ditugu pestizida horiek. Eta herbizidak, eta fungizidak...

Isabelle Saportak, *Manger peut-il nuire à la santé?* (Jatea kaltegarria izan daiteke osasunerako?) dokumentala zuzendu zuen kazetari frantziarrak, honakoa esan zuen produktu kimiko horien erabileraz *XL Semanal*-eko erreportaje berean: “Gure ikerketan agerian geratu da laboreak gordetzeko siloetan intsektizidak eta fungizidak erabiltzen direla. Hori saihestu liteke siloetan tenperatura baxua mantenduta, baina hozte-sistemak ezartzeko 13 euro gehiago gastatu behar da labore tona bakoitzeko, eta industria, gehiena behintzat, ez dago hori ordaintzeko prest”.

Antibiotikoak, etxalde handietako eguneroko ogia

Produktu kimikoak ez dira arazo iturri bakarra. Hor daude, nola ez, transgenikoak. Dagoeneko landu izan dugu gaia, eta landuko



WWW.MEAREGREENFARM.COM



WWW.AGRICPOULTRY.COM

Nekazaritza eta abeltzantza industrialaren gehiegizko tamaina dira elikagaietako kutsaduraren arrazoietako bat, GRAIN elkartearen iritziz.

dugu etorkizunean ere, beraz ez dugu erreportaje honetan horietaz jardungo. Bai, ordea, antibiotikoez.

Munduko antibiotiko kontsumitzaile nagusiak ez gara gizakiok, etxaldeetako aziendak eta haztegiatako arrainak baizik. Herrialde askotan, abeltzantza intentsiboa egiten duten enpresek sistematikoki ematen dizkiete antibiotikoak abereei, gaixo egon ala ez, janariarekin batera. Arrazoi birengatik egiten da hori: elikadura eskasak eta bizi-baldintza eskasagoek eragindako gaitzak prebenitzeko, eta azkarrago hazteko, itxuraz hori ere lortzen baita antibiotikoekin. GRAINen txostenean irakur dezakegu AEBetan aziendek kontsumitzen dituztela antibiotikoen %80a. Txinan, %50a. Europar Batasunean debekatuta dago gaixo ez dauden animaliei ematea, baina hala ere abereek gizakiek baino gehiago hartzen dute.

Erabilera sistematiko horrek ondorio larriak ditu. GRAINen txostenean irakur dezakegunez, superbakterioek —ohiko antibiotikoekiko erresistentzia garatu duten bakterioek— txerri haztegi industrialetan aurkitu dute garatzeko leku ezin aproposagoa. Bertan, oso aldaera arriskutsuetara eboluzionatu dezakete, eta nahiko azkar gainera, animalia kopurua handia izateak hala egitea errazten dielako batetik, eta antibiotikoak barra-barra erabiltzea erresistentziaren garapena azeleratzen duelako bestetik. “Medikuak gero eta kezkatuago daude”, dio GRAINek, “honek guztiak giza-osasunari eragin diezaiokeen kalteaz, antibiotikoek eraginkortasuna galdu deza-

“Gobernuek ez dute ezartzen industria handientzat galga izan daitekeen inolako neurririk. Legeak egiten dituzte, baina industria da irizpideak finkatzen dituen”

GRAIN NEKAZARIEN DEFENTSARAKO GKE

kete eta”. Osasunaren Munduko Erakundeak esan du egoera hau dela “giza-osasunerako mehatxurik handiena”.

Tamainaren arazoa

Elikagaiak sortzeko sistema industrialak da elikadura-osasunaren eremuan arazo gehienentzat jatorria, GRAINen ustez. Batetik, jarduera intentsiboagatik; pestizidek, herbizidek, antibiotikoez... dagoeneko aipatu ditugun ondorio kaltegarriak dauzkate. Bestetik, tamainagatik: kalitate txarreko okela ekoizten duen etxalde txiki batek inpaktu txikia edukiko du; produkzio eredu industrialak, bere etxalde erraldoiekin, arriskua handitzen du, sortzen dituen elikagaiak kontsumitzaile askorengana iristen direlako. Begira, bestela, erreportaje hasieran aipatu ditugun zifrei: 200.000 kilo okela kutsatuta AEBetan, 300.000 ume gaixotuta Txinan.

Ez da harritzekoa, honenbestez, gero eta ahots gehiagok esatea elikagaien kutsadura dela azken hamarkadetan hainbeste gaitzen intzidentziak gora egitearen zergatia, edo zergatietako bat behintzat —bestelako kutsadurek ere bai baitute erruaren zati bat—. Minbizia, gaitz neurodegeneratiboak, ugalketari lotutakoak, obesitatea, diabetesa eta gaixotasun autoimmuneak ugaritu egin dira. Munduaren alde aberats honetan bizi-itxaropena handitu izana elikaduraren hobekuntzari —besteak beste— egozten zaio, baina baliteke elikaduraren erruz —besteak beste— kontrako gertatzea hemendik aurrera. Behin behin, hala iragarri zion Linda Birnbaum medikuak Marie-Monique Robini, *Notre poison quotidien* filman. ■