

# OMG, I AIXÒ QUÈ ÉS?

RAFAEL TAULER

**F**INS a la tardor de 1996 podríem dir que vivíem feliços. No sabíem res dels aliments que es van anomenar «transgènics», o el que encara sona pitjor, organismes modificats genèticament (OMG), que molta gent va confondre amb les organitzacions no governamentals (ONG). Però aquells mesos, organitzacions anomenades «ecològiques» com Greenpeace, van començar a atacar multinacionals de l'alimentació, radicals a Alemanya, escalant per les façanes dels seus edificis centrals, fent manifestacions, escrivint als diaris, etc. I tot això perquè la Unió Europea havia autoritzat l'ús de soia modificada genèticament que arribava dels EUA.

## 1. QUÈ ÉS UN OMG?

Comencem definint què és un organisme: és tota entitat biològica capaç de reproduir-se o de transferir material genètic.

I un organisme genèticament modificat: és un organisme el material genètic del qual ha estat modificat d'una manera que no es produeix en l'aparellament i/o recombinació naturals.

Les tècniques per produir OMG acceptades per la UE (D. 90/220/CEE), són: recombinació de l'ADN, incorporació directa en un organisme de material genètic preparat fora de l'organisme i tècniques de fusió de cèl·lu-

les o d'hibridació a partir de les quals es formen cèl·lules vives amb noves combinacions de material genètic hereditari i fusió de dues o més cèl·lules utilitzant mètodes que no es produeixen naturalment.

El que s'està fent és fer servir determinats enzims que actuen de «tissors» per tallar o separar un segment de gen d'una cadena d'ADN.

La indústria investiga i busca una millora en l'agricultura, en els productes obtinguts i, alhora, obté beneficis econòmics i publicitaris.

La Sociedad Monsanto, que va obtenir una soia modificada, va entrar en el camp de la biotecnologia per:

— augmentar la producció agrícola,



- respectar el medi ambient,
- integrar-se a la cadena agroalimentària,
- diversificar els seus productes.

Aquesta posició de la indústria és acceptable sempre que es respectin els aspectes sanitaris dels productes resultants i els principis de defensa del medi ambient.

Hem d'afegir que la FDA, responsable de les autoritzacions a EUA, ha donat la seva aprovació als OMG que allí es produeixen.

Els laboratoris continuen investigant i obtenint, per exemple: blat d'espiga més curta i fàcil de segar, tomàquets en els quals s'ha introduït un gen que impedeix actuar a enzims que destrueixen el fruit, plantes més resistents a les malalties, a la sequera, a la calor, etc.

El 1996, només de soia modificada, i havia plantats uns 20.000 km<sup>2</sup> i el 1997 s'espera que es converteixin en 100.000 km<sup>2</sup>.

La soia es produeix, a gran escala, a EUA, Brasil i Argentina. A EUA pràcticament tota la soia que es recol·lecta està modificada, a Argentina se n'ha començat a plantar i s'espera que en la propera campanya, 1998, ho faci el Brasil. És a dir, que serà gairebé impossible tenir, arreu del món, soia que no estigui modificada genèticament.

---

## 2. PROBLEMES QUE HAN APAREGUT

---

La modificació feta a la soia va consistir en introduir un gen que la feia resistent a l'herbicida Round Up, que es podia fer servir en comptes de grans quantitats d'altres herbicides que, lògicament, eren menys eficaços.

S'opera amb un bacteri al qual es transfeix el gen modificat. Seguidament s'inocula el bacteri a l'organisme que es vol alterar. El bacteri barreja el seu material genètic amb determinades cèl·lules de l'organisme i, així, el gen introduït forma part de l'ADN de les cèl·lules. Quan les cèl·lules es reproduïxien faran servir l'ADN modificat.

Aquestes cèl·lules amb el nou ADN es trobaran per tot l'organisme. Per exemple, a una planta li transmetran totes les propietats que hem introduït mitjançant el gen.

Tot això és molt més difícil, amb tècniques adequades, temps, instal·lacions, és a dir, amb diners i molta paciència.

---

## 3. ÉS QUELCOM MODERN?

---

Crec que no ho podem incloure dintre dels «últims descobriments». La literatura sobre el tema ens diu que el:

- 1940 es va inventar la tecnologia de les microones.
- 1962 es va produir blat d'alt rendiment plantat a Mèxic.
- 1964 es van obtenir varietats d'arròs, de més rendiment, per a Filipines.
- 1973 es recombinen trossos d'ADN, és la biotecnologia.
- 1982 es van aplicar els gens a l'obtenció d'amilasa.
- 1983 s'obté la primera planta transgènica en laboratori, era una varietat de tabac.
- 1990, al Regne Unit, s'obtenen enzims i llevats per tecnologia genètica.
- 1992 es produeix el primer blat de moro transgènic.
- 1994, a EUA, s'aproven modificacions en tomàquets.
- 1995 apareixen els olis de soia i de colza i les llavors de soia modificats genèticament.
- 1996, al Regne Unit, es van obtenir llevats per a pa.

Tot això ens indica que fa anys que els aliments transgènics es produeixen i s'autoritzen a diferents països.

On més s'ha avançat, en investigació i aplicació, ha estat a EUA. La investigació, acceptada per la mentalitat americana, la fan empreses privades i té un fons comercial i un aire de llibertat per poder actuar en qualsevol camp.

Segons l'Administració dels Estats Units, aquesta soia era igual a la «tradicional», ja que no hi havia raons científiques, tècniques ni legals que s'hi oposessin.

No hem d'oblidar que la Unió Europea (UE) importa tota la soia dels Estats Units i que l'acceptació o rebuig signifiquen molts milions d'ecus. Se la soia importada, un 80 % és per a alimentació i l'altre 20 % és oli.

A final de 1996, organitzacions ecologistes van fer unes campanyes contra l'arribada de soia transgènica a la UE.

Basaven els seus atacs, sense explicar com ni en quins laboratoris havien fet els assajos



o havien treballat, en el fet que els productes genèticament modificats:

- Produueixen noves toxines i al·lèrgens.
- Produueixen efectes nocius en la salut, ja que no són naturals.
- Augmenten l'ús de productes químics al camp.
- Disseminen les malalties entre les espècies.
- Es perd la biodiversitat en els cultius.
- Provoquen perturbacions de l'equilibri ecològic.
- Transmeten les imperfeccions a les generacions següents.

Tot això ens pot semblar molt demagògic i mancat d'una base científica que ho corrobora. Totes les propostes per celebrar reunions entre científics i ecologistes han estat rebutjades per aquests últims. A més a més, hi ha punts que no són certs. Es parla d'un augment de l'ús de productes químics a les plantes quan, com a mínim pel que fa a la soia, la possibilitat d'utilitzar un herbicida supprimeix l'ús de molts altres. També parlen d'una amenaça mundial per a l'alimentació, amb efectes imprevisibles per a la salut humana. Creiem que es vol espantar. Aquests productes estan autoritzats als Estats Units, Canadà i, últimament, a la Unió Europea. No és acceptable que les autoritzacions hagin estat donades sense una base científica que les avaluï.

Bé, ja coneixem alguns dels arguments en contra, ara veurem què hi diuen aquells qui hi estan a favor.

### **a) ILSI Europa (International Life Science Institute)**

Ha estudiat la «seguretat» dels nous aliments produïts mitjançant biotecnologia. El 1992, en un estudi fet per experts de l'OECD, es van comparar amb els aliments tradicionals i es va arribar a la conclusió que es podien qualificar de substàncies GRAS (expressió americana: generalment reconeguts com a segurs). S'han fet comparacions analítiques i funcionals en cada cas. S'ha buscat si la inserció d'un gen té conseqüències que es poden predir en l'organisme hoste i, si en té, s'han identificat i tingut en compte per assegurar la seguretat d'un aliment nou.

S'han realitzat avaluacions toxicològiques per veure les possibles diferències en-

tre un aliment nou i el seu equivalent. S'han comprovat els potencials al·lèrgens per identificar les proteïnes responsables. S'ha vist que no hi ha tests predictius per assegurar que proteïnes que no són reconegudes com a al·lèrgens no puguin actuar com a tals en determinats casos. També s'ha valorat el potencial de colonització (possibilitat de formar colònies a l'intestí), la patogenicitat, els efectes d'una alimentació a rosegadors durant 90 dies, etc.

La conclusió és que aquests aliments es poden utilitzar com els seus equivalents, però cal admetre que no existeix el risc zero.

### **b) Informe de la JOINT FAO/OMS. Roma, 1996**

Les conclusions d'aquest llarg informe són, entre d'altres:

- La seguretat d'un aliment produït mitjançant tècniques que modifiquen l'ADN és equivalent a qualsevol altra modificació que alteri els genomes d'un aliment convencional.
- El concepte de substància equivalent és molt important per a l'establiment de la seguretat de productes genèticament modificats.
- Quan s'estableix l'equivalència entre un aliment tradicional i un de modificat, si el tradicional és segur, l'equivalent també ho serà.
- La tecnologia de modificació de l'ADN és molt important per als països en via de desenvolupament.

### **c) Document FAO/OMS. Ginebra 1991. Avaluació de la seguretat dels aliments produïts mitjançant biotecnologia**

Les seves conclusions són:

- Les tècniques de biotecnologia moderna ofereixen moltes possibilitats per millorar ràpidament la quantitat i la qualitat dels aliments disponibles. La utilització d'aquestes tècniques no pretén produir aliments amb menys garanties de seguretat que els elaborats mitjançant tècniques convencionals.

#### d) LA CIAA (Confederació d'Indústries Agroalimentàries)

Pel que fa a l'impacte mediambiental, considera que aquestes noves tècniques:

- Redueixen l'ús de productes químics (pesticides, herbicides).
- Redueixen el consum d'energia (necessària per fabricar productes químics, fred per a l'emmagatzemament, transformacions més fàcils per als aliments).
- Redueixen les deixalles formades (més durada del producte, menys pèrdues, menys aigua usada, etc.).

---

### 4. LEGISLACIONS

---

Hi ha dos problemes clau: la preparació i comercialització i l'etiquetatge. El que més preocupa al consumidor és aquest darrer.

#### a) Legislació comunitària

Hem de reconèixer que quan va començar l'enrenou de la soia modificada molt pocs sabien que existia una reglamentació comunitària sobre els OMG.

- Directriu 90/219/CEE (DOCE 8.5.1990), sobre utilització confinada de microorganismes modificats genèticament. Limita el contacte amb la població i el medi ambient. Es tracta d'assajos de laboratori.
- Directriu 90/220/CEE (DOCE 8.5.1990), sobre alliberament intencionat en el medi ambient d'organismes modificats genèticament. Es tracta de l'alliberament d'OMG i de productes que consisteixen o continguin OMG, per al seu posterior alliberament. Es donen les definicions d'OMG i la manera d'obtenir-los, que ja hem comentat al punt 1. També es fixen les autoritzacions necessàries per procedir a un alliberament intencionat (plantacions de soia modificada) i per a la comercialització de productes que continguin o es componguin d'OMG. Abans de la comercialització s'ha de notificar a l'Administració: l'ús que es preveu, l'etiquetatge, els envasos, etc. Tanmateix, sobre l'etiquetatge no s'aclareix res i quedava sense explicar com s'havia de fer. Les autoritzacions s'envien a la

Comissió que les passa als estats membres perquè facin els seus comentaris.

- Directriu 94/15/CE, és una modificació de la 90/220/CEE; es canvien els annexos sobre la informació que cal subministrar a l'Administració abans de l'alliberament, però no s'esmenta l'etiquetatge. A partir d'aquest moment, a la Unió Europea es van començar a autoritzar els OMG que ja ho estaven als Estats Units. L'autorització es dona a una empresa, per a una determinada modificació i un ús específic.
- Decisió de la Comissió de 3.4.1996 (DOCE 30.4.1996). Comercialització de llavors de soia modificada genèticament amb una més gran resistència a l'herbicida glifosat. Concedida a Monsanto i sol·licitada pel Regne Unit.
- Decisió de la Comissió de 20.5.1996 (DOCE 13.7.1996). Comercialització de xicoira MG, amb esterilitat masculina i resistència parcial a l'herbicida glufosinat d'amoni. Concedida a Bejo Zaden BV i sol·licitada per Holanda.
- Decisió de la Comissió de 23.1.1997 (DOCE 1.2.1997). Comercialització de blat de moro MG, amb alteració a les propietats insecticides conferides pel gen endotoxina bt., combinada amb una més gran resistència a l'herbicida glufosinat d'amoni. Concedida a Ciba-Geigy i sol·licitada per França. Aquests tres OMG han estat autoritzats a la Unió Europea i es poden comercialitzar, amb alguns matisos, als estats membres. A causa de la manca d'una legislació clara i harmonitzada, cada estat ha pres mesures unilaterals. Per exemple, França permet la comercialització del blat de moro MG, però no el seu cultiu. El tema de l'etiquetatge no estava resolt ja que la Decisió 90/220 no ho feia.

No és fins al 14.2.1997 que es publica el Reglament (CE), núm. 258/97, sobre nous aliments i ingredients alimentaris.

Aquest projecte de nous aliments estava en discussió des d'abans de 1990 i es diu que per resoldre l'etiquetatge dels OMG es va acabar i publicar el més ràpidament possible.

Vegem aquest Reglament. En el seu àmbit d'aplicació, article 1, es recull els OMG, d'acord amb la Directriu 90/220, aliments o ingredients, que continguin o consisteixin en els esmentats organismes, o que estiguin



produïts per aquests o que no els continguin.

És a dir, el blat de moro, la soia o la xicoira modificats estaran dintre d'aquest Reglament, però sempre hi ha un però, atès que la seva publicació va ser posterior a les decisions ja esmentades, aquest Reglament no es pot aplicar als OMG esmentats que van ser autoritzats abans del 14.2.1997. Tornem a ser on érem... L'article 8 del Reglament 258/97 només serà aplicable als nous OMG que s'autoritzin.

Els requisits obligatoris per a l'etiquetatge, a més a més dels de la norma d'etiquetatge, Directiva 79/112 i les seves modificacions, són els necessaris per informar al consumidor final sobre característiques com ara (a més a més de les que ara exposarem podrien considerar-se d'altres, però qui les fixa?):

- La composició.
- El valor nutritiu o els efectes nutritius.
- L'ús de l'aliment.

Sempre que el nou aliment deixi de ser «equivalent» a un aliment existent.

Ens trobem amb un terme equivoc, «equivalent», i el Reglament només s'atreveix a definir allò que deixa de ser equivalent: quan una avaluació científica, basada en l'anàlisi adequat de les dades existents, pot demostrar que les característiques estudiades (entenem que es tracta de les tres esmentades) són diferents de les que presenta l'aliment convencional, s'accepten les variacions naturals d'aquestes característiques.

Si l'aliment no és equivalent, cal esmentar les característiques modificades juntament amb la indicació del mètode mitjançant el qual s'ha obtingut aquesta característica.

Ens trobem que s'han d'analitzar determinades característiques, que hauran de ser les tres esmentades, però en un altre cas se'n podrien escollir una infinitat. Això significarà problemes amb l'Administració. Coneixem un cas, a Suïssa, on un laboratori oficial va trobar modificacions a l'ADN, i aquesta «característica» no està entre les tres esmentades. Una anàlisi, com les que pot fer la indústria, sobre la composició o el valor nutricional, mai arribarà a determinar l'ADN. Què passa si l'Administració no accepta la llista del Reglament com a tancada? La indústria s'haurà d'equipar per analitzar ADN o d'altres característiques sense determinar, com els gens?

Molts estats obliguen a col·locar al·legacions sobre biotecnologia a les etiquetes. Però no diuen on s'han de col·locar, en el camp visual, a la llista dels ingredients, a la cara principal amb lletres que destaquin?

Continuem movent-nos en un terreny fosc...

Pel que fa a la necessitat d'indicar el mètode de producció, per ara no tenen noms que els diferenciïn. S'hauria de dir, per exemple: utilitzant el bacteri XX on s'ha introduït el gen YY i amb el qual després s'han bombardejat les cèl·lules de ZZ per obtenir un tomàquet de la varietat LL, resistent als plaguicides PP... Servirà d'alguna cosa tot això al consumidor?

Entenem que si el mètode, el cultiu, el producte i els derivats estan autoritzats no s'ha d'explicar res. Seria com si fos obligatori posar el mètode d'obtenció del BHT, quan es fa servir com a antioxidant.

Tornem a l'article 8. També s'ha d'informar (com?) de la presència al nou aliment de «matèries» que no es troben a l'aliment equivalent i que puguin tenir conseqüències per a la salut de determinats grups de població o que plantegen reserves de tipus religiós, ètic o la presència d'OMG, obtinguts segons la Directiva 90/220/CEE.

La definició d'«aliment equivalent» és tan poc clara que fins i tot la Comissió està treballant (juny de 1997) per trobar quelcom més fàcil d'entendre i publicar-ho al DOCE, si no apareixen problemes amb el Parlament. De moment, si no existeix un aliment equivalent, «s'adoptaran, quan sigui necessari, disposicions apropiades per garantir que el consumidor estigui informat de manera adequada». Atès que el tema de l'etiquetatge segueix sense resoldre's, la Comissió està estudiant un altre reglament per tal que la soia i el blat de moro transgènics hagin de complir l'etiquetatge del Reglament 258/97. Es tracta del document DG III, E.1/LMS, del 30 d'abril de 1997.

Sobre l'etiquetatge, el juny de 1997 es va publicar la posició del comissari Fischler:

Hauria de ser obligatori des dels vegetals, durant tota la cadena, fins al consumidor final. També hauria de ser obligatori pel que fa als ingredients (són els derivats?).

Proposa fer obligatori l'etiquetatge per a tots els OMG i els productes fabricats a partir d'aquests, ja siguin o no equivalents. Això informaria als consumidors de si hi ha elements amb modificacions genètiques (com és el cas del midó) encara que no es detecti mitjançant mètodes analítics.

Accepta l'ús d'al·legacions negatives que diguin que no són OMG.

L'ús de «pot contenir» va contra la transparència de la informació i es creen dubtes. Aquesta possibilitat no es tindrà en compte en el projecte que estudia la Comissió.

Creu que és possible, tant tècnicament com econòmicament, la separació dels OMG dels no OMG, atès els beneficis que es poden obtenir dels OMG.

Els comissaris Bangemann, Brittain i V. Broek s'oposen a aquestes proposicions, Bonino i Bjerregaard hi estan a favor.

## **b) Legislació espanyola**

Està en vigor la Llei 15/1994, del 3 de juny (BOE, 4.6.1994), que estableix el règim jurídic de l'alliberament voluntari i comercialització d'organismes genèticament modificats. És la transposició de les directrius 90/219 i 90/220.

En el seu articulat es fixen les autoritzacions necessàries i els requisits per obtenir-les.

Quan es tracta de comercialització, els responsables de la fabricació o importació de productes que siguin o continguin OMG han de presentar un estudi tècnic, demostrar la seva solvència econòmica, condicions de comercialització, l'ús, etc.

L'Administració donarà la seva aprovació, si escau, i remetrà l'expedient a Brussel·les perquè informi als altres estats membres. Si hi ha acord amb els estats membres, l'Administració podrà autoritzar el producte, en cas de disconformitat d'algun estat membre, l'autorització només la pot donar la Comissió.

A la Llei es fixen les competències de l'Administració de l'Estat i les comunitats autònomes. Aquestes exerciran la seva funció d'autorització en casos d'utilització confinada i en l'alliberament voluntari, diferent de la comercialització.

En aquesta Llei, com a les directives originals, no es toca el tema de l'etiquetatge, per tant, podem dir que a Espanya no se sap com s'ha de procedir a l'hora d'etiquetar productes i derivats d'OMG.

L'Administració haurà d'aplicar el Reglament 258/97 que està en vigor.

Com a mínim això creïem fins al 24 de juny de 1997. Què va passar aquell dia? Es va publicar al BOE el Reglament per al desenvolupament de la Llei 15/94.

En aquest Reglament es detallen els documents que cal presentar en cada cas, es

crea la Comisión Nacional de Bioseguridad, es fixen les sancions, etc. Però què passa amb l'etiquetatge, que per ara és el que més preocupa a la indústria?

A la part expositiva no es fa referència al Reglament CE 258/97 i, a més, en l'àmbit d'aplicació es llegeix: «no s'aplicarà als nous aliments o ingredients inclosos al Reglament 258/97». Tanmateix, en aquest Reglament hi ha inclosos tots els OMG.

En la part dedicada a la comercialització, juntament amb la documentació que cal presentar, apareix una «proposta d'etiquetatge», que fins i tot se'n podria demanar «l'exempció si no existeix cap risc per a la salut humana», d'acord amb l'annex 5.b.

En aquest annex, «l'etiquetatge proposat» ha d'incloure, com a mínim de manera reduïda (què significa «de manera reduïda?»):

- Nom del producte i dels OMG.
- Nom del fabricant o distribuïdor.
- Mesures en cas d'alliberament no intencionat o d'ús indegut.
- Instruccions o recomanacions específiques d'emmagatzemament i manipulació.

A més a més de tot això, l'etiquetatge proposat ha d'incloure, en una etiqueta o document adjunt, una indicació que especifiqui que conté o està constituït per OMG. Si el producte té organismes no modificats s'haurà d'informar sobre la possibilitat que hi hagi OMG (és l'autorització de la frase: pot o no contenir...).

Lamentem dir que no s'ha aclarit res. Si el nostre producte és un nou aliment, queda fora d'aquest Reglament i, per saber-ho, hem d'aplicar el Reglament 258/97, que tampoc és gaire clar.

Però si tenim un aliment amb OMG, però que no es consideri nou aliment, tot el que s'exigeix a l'annex 5.b, que tampoc acabem d'entendre, pot anar en un document adjunt i, per aquest motiu, a l'etiqueta no duria cap indicació. I per completar, el 258/97 està en vigor des del mes de maig.

## **c) D'altres estats de la Unió Europea**

Cada estat està prenent les disposicions que considera més adequades. En l'etiquetatge, que és el més preocupant, pensant en el lliure comerç, ens trobem amb el següent:



- Holanda: té un acord voluntari per etiquetar la soia modificada; cal posar «conté proteïna de soia produïda mitjançant biotecnologia moderna».
- Dinamarca: la soia per a posterior transformació ha de dur: «elaborat amb soia genèticament modificada», «conté soia genèticament modificada», «pot contenir...»
- Àustria: hi ha un projecte per als productes elaborats mitjançant enginyeria genètica i s'haurà d'indicar: «producte mitjançant enginyeria genètica».

A d'altres estats es segueix discutint.

Què passarà si cada estat obliga a posar frases diferents a les etiquetes? Com s'hauran de fer les etiquetes dels productes que circulin per diferents estats? I tot aquest desconcert perquè la Comissió encara no ha pres una decisió clara i per a tota la Unió Europea (juny de 1997).

---

## 5. CONCLUSIONS

---

Al camp i al mercat de productes alimentaris existeixen els anomenats transgènics o OMG, per la seva forma d'obtenir-los. Estan autoritzats per la Comissió de la Unió Europea i, de moment, arriben dels Estats Units, on també estan autoritzats i es fan servir.

Vénen barrejats amb els tradicionals i els proveïdors, honradament, no poden assegurar res. D'aquí a uns anys, la soia, el blat de moro, la colza, etc. provindran tots d'OMG.

Els consumidors volen saber per l'etiqueta, o això diuen algunes organitzacions més o menys polititzades, si provenen o no d'OMG.

Mentre, la Comissió continua pensant com resoldre, de manera clara, com s'ha d'etiquetar i vol que això s'harmonitzi a la Unió Europea.

El passat 22 de maig, CAOBISCO (associació industrial que engloba les associacions nacionals de cacau-xocolata, confiteria, caramels i xiclets, galetes, forn i pastisseria de marca) va organitzar a Brussel·les una taula rodona sobre biotecnologia. Entre els conferenciants hi havia el senyor Oscar Rohte, de la DG III, que va confirmar que, ara per ara, per a l'etiquetatge només es pot aplicar l'article 8 del Reglament 258 i que la DG III està treballant per tenir quelcom més clar. Que saben que no es pot garantir que un producte estigui al 100 % exempt d'OMG, que no

saben si s'haurà de fixar un llindar de presència dels OMG, que són més restrictius els països del nord d'Europa que els del sud, que no hem de perdre les esperances, que...

Mentrestant, què ha de fer la indústria? Com etiquetarà la glucosa, els midons modificats o no, provinents d'un blat de moro que pot ser totalment o parcialment OMG? Com s'han de fer les etiquetes plurilingües que s'enviïn a diferents estats membres amb normatives diferents a cadascun? Com se sabrà si un aliment és equivalent?

La publicació del desenvolupament de la Llei 15/94 ja hem esmentat que no ha facilitat la feina a la indústria, com a mínim pel que fa al tema de l'etiquetatge. S'haurà de determinar, la qual cosa no serà fàcil, si el producte queda recollit en el desenvolupament de la Llei 15/94 o en el Reglament 258/97, o potser a tots dos.

Només hem d'esperar que la Comissió acabi aviat les seves deliberacions sobre què són aliments equivalents i com s'ha de fer, de forma pràctica, l'etiquetatge. Mentrestant...

---

## RESUM

---

- S'estudia l'«aparició» al mercat de productes alimentaris que han patit una modificació genètica (OMG).
  - Contràriament a allò que creu molta gent, no és una cosa nova, ja que hi ha exemples de 1962.
  - Es passa revista als problemes que s'han creat, així com a les opinions favorables i desfavorables.
  - S'estudia la legislació existent a la Unió Europea (directives, decisions, reglaments) i la situació a Espanya (la Llei del 94 i el Reglament del seu desenvolupament d'aquest any 1997).
  - Finalment, es comenten les darreres informacions de la Comissió i la situació en què es troba l'etiquetatge d'aquests productes i dels seus derivats.
-