

L'oli com a notícia



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



UNIVERSITAT
POMPEU FABRA
*Observatori de la
Comunicació Científica*

L'oli com a notícia

Reunió celebrada
al Col·legi de Periodistes de Catalunya,
amb data de 13 d'octubre de 2008

Moderadors

Eduard Mata, director de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)
Gemma Revuelta, sotsdirectora de l'Observatori de la Comunicació Científica
de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF)

Ponents

José Luis de Felipe, responsable del Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments
i Alimentació Animal de la Comissió Europea (RASFF)
Montserrat Fitó, investigadora del Grup de Recerca en Risc Cardiovascular
i Nutrició de l'IMIM-Hospital del Mar
Carme Gomà, directora de Qualitat d'Olis Borges

Participants

Eva Pomares, El Punt
Ricardo Oleaga, revista Consumer Eroski
Eduard Querol, TV3
Josep Grau, Segre
Mercè Piqueras, Associació Catalana de Comunicació Científica
Glòria Cugat, ACSA
Patricia Gosalbez, ACSA
Alfons Vázquez, ACSA
Sara García, OCC-UPF
Tatiana Tuñón, OCC-UPF

Presentació

A les vostres mans teniu el primer d'una sèrie de quaderns monogràfics que tenen com a objectiu comú reflexionar i proporcionar eines per millorar la comunicació pública en matèria de seguretat alimentària, amb un especial èmfasi en el paper dels mitjans de comunicació.

Aquest monogràfic, i la reunió sobre la qual es fonamenta, formen part de les activitats de la **Plataforma SAM, Seguretat Alimentària i Mitjans**, una iniciativa endegada al gener de l'any 2008 per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), juntament amb l'Observatori de Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF). Aquest projecte té per objectiu millorar la capacitat ciutadana per prendre decisions, sobre la base d'una bona informació. Per tal d'assolir els seus objectius, la Plataforma SAM inclou quatre tipus d'activitats (algunes en fase de creació):

- 1) Els **monogràfics SAM** són publicacions basades en reunions en petit comitè en les que participen periodistes i especialistes de les diferents àrees a debat. En cada reunió es tracta monogràficament un tema i es plantegen els punts més rellevants de cara a la millora de la seva comunicació social. Quines necessitats i limitacions tenen els periodistes a l'hora de comunicar aquests tipus d'informació? I els altres agents participants en tot el procés d'informació?: gestors, productors, etc.
- 2) Als **Informes SAM** anuals es recull l'anàlisi de la cobertura periodística de la seguretat alimentària als principals mitjans d'àmbit català, després d'una monitorització exhaustiva al llarg de l'any de set diaris i els seus suplementos.
- 3) La **Xarxa SAM** és el conjunt de persones que col·laboren en aquesta iniciativa, compartint experiències i informació, i establint canals de cooperació mútua. La xarxa està oberta a tots aquells actors invo-

lucrats en la comunicació dels riscos alimentaris, entre ells: periodistes de mitjans de comunicació i responsables de comunicació a empreses i administració, gestors i directius, tècnics, investigadors, personal sanitari, veterinaris, ramaders, educadors, representants d'associacions (de consumidors, de pacients, associacions professionals) o d'organismes no governamentals, i personal de l'administració involucrat en la gestió o la comunicació del risc alimentari.

- 4) La xarxa disposarà d'una plataforma digital i celebrarà també reunions presencials per tal de compartir experiències i conèixer els resultats de les anàlisis que es vagin realitzant. Aquestes reunions tenen el nom de **Jornades SAM**.

Hem escollit l'oli com a tema per a la primera reunió monogràfica, ja que durant 2008 ha estat molt present als mitjans de comunicació en relació amb diferents esdeveniments: un episodi d'alerta arran la detecció d'unes partides d'oli de gira-sol amb components tòxics, una proposta per regular els greixos trans i els saturats, diferents informacions sobre els efectes beneficiosos de l'oli per a la salut, etc. Qualsevol d'aquestes notícies té un determinat impacte en la societat, especialment en un producte de consum tan quotidià i necessari com l'oli.

En la reunió "L'oli com a notícia" s'han revisat diferents aspectes que tenen a veure amb l'oli de consum domèstic, així com amb d'altres tipus de greixos que formen part de la nostra dieta. S'ha tractat, fonamentalment, d'analitzar com millorar la comunicació d'aquestes qüestions per tal d'augmentar la capacitat de decisió del ciutadà.

Us animem a llegir aquestes pàgines i a formar part de la xarxa que estem creant.

Eduard Mata
Director de l'ACSA

Ponents

Eduard Mata

Director de l'Agència Catalana
de Seguretat Alimentària (ACSA)

Cap a l'any 2000 es va produir un canvi important en el tractament de la seguretat alimentària dins la Unió Europea. Des de Catalunya, aquest nou enfocament va servir per dotar-nos d'instruments que garanteixen un alt nivell de seguretat alimentària a partir del mètode d'anàlisi del risc en tres fases: avaluació científica, gestió i comunicació del risc. Si qualsevol d'aquests estadis falla, la seguretat alimentària pot trontollar i repercutir en la confiança del consumidor. Des de l'ACSA, fa uns anys que s'ha començat a analitzar la comunicació de risc, un exercici permanent d'intercanvi d'informació entre tots els agents de la cadena alimentària: empresaris, consumidors, Administració i, per descomptat, mitjans de comunicació, que fan d'intermediaris amb els consumidors. Des d'aleshores l'ACSA ha cregut oportú posar a disposició dels ciutadans informació en matèria de seguretat alimentària, a través de publicacions en què es detallen qüestions importants sobre això. Fins i tot s'ha fomentat l'apropament als consumidors per conèixer la seva opinió en temes d'alimentació. Fins ara l'únic que faltava era dialogar amb els mitjans de comunicació sobre la manera com es comuniquen amb l'Administració, els empresaris i els ciutadans.

En matèria de seguretat alimentària, des de l'Administració ens trobem amb gran dificultat per elaborar missatges clars sobre els riscos associats als contaminants químics. En primer lloc, perquè són perills desconeguts per al consumidor, que és el contrari del que passa amb els perills biològics procedents de bacteris o virus. En segon lloc, és difícil establir una relació directa entre la causa i l'efecte dels perills químics, normalment per falta de dades epidemiològi-



ques; és a dir, hi ha una distància molt gran entre l'exposició a l'element químic i les conseqüències que pot tenir per a la salut. En aquesta línia, hem de considerar la gran dificultat per obtenir dades sobre l'exposició real de la població a un perill químic, així com per conèixer la possibilitat d'efectes derivats de la sinergia amb altres contaminants químics. Dins els perills químics s'inclouen el benzopirè en l'oli de pinyolada, els hidrocarburs en l'oli de gira-sol, els metalls pesants, els plaguicides organoclorats, o els contaminants orgànics persistents amb gran capacitat d'acumulació en l'organisme (dioxines, PCB, hidrocarburs aromàtics policíclics, etc.).

Emetre una bona comunicació sobre aquestes qüestions és difícil, sobretot quan confrontem límits legals de contaminants amb l'avaluació del risc per a les persones. Per exemple, la ingesta d'un peix que ultrapassi el límit legal de mercuri establert per a la seva comercialització no té per què suposar un increment del risc per a la persona que el menja. El límit legal té una raó de ser preventiva i, alhora, ens permet prendre mesures administratives i legals. Però per valorar la repercussió sobre la salut de les persones, quan parlem de contaminants persistents acumulatius, s'han de tenir en compte altres elements cab-



Gemma Revuelta

Sotsdirectora de l'Observatori
de la Comunicació Científica (OCC)

dals com la quantitat del contaminant que aporten els altres aliments de la dieta i la freqüència de consum d'aquest tipus de peix. Un peix que ultrapassi el límit màxim legal, però sigui de consum esporàdic, té menys repercussió sobre la salut de les persones que una altra espècie que compleix la normativa (per sota del límit establert) però sigui de consum molt habitual. Per això, al marge de les actuacions de control administratiu i analític, les activitats preventives més rendibles passen per la comunicació als ciutadans dels riscos i els consells sobre dietes que minimitzin l'exposició. Això és més important quan hi ha parts de la població més sensibles al risc.

Quan parlem de probabilitats de risc la comunicació es complica, perquè el risc ha de ser considerat molt baix, però mai inexistent. Podem referir-nos al cas de l'oli de pinyolada al 2001, quan es va afirmar que solament era perillós per a la salut si durant molt de temps s'ingeria en grans quantitats. Aquesta afirmació s'hauria d'haver matisat, perquè també implicava un risc elevat si durant poc temps s'ingeria en grans quantitats o, a l'inrevés, en petites quantitats durant molt de temps. De vegades, es parla del risc amb missatges innintel·ligibles, com va passar durant la crisi de l'oli de gira-sol: al mateix temps que s'afirmava que consumir-lo no era perillós per a la salut, es recomanava no ingerir-lo. Així, deduïm que s'intentava comunicar un risc molt petit quan encara no es coneixien tots els detalls sobre la contaminació de l'oli i no es creia adequat recomanar-ne el consum. ■

L'Observatori de la Comunicació Científica és un centre d'investigació adscrit al Departament de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra. Un dels nostres objectius és investigar com els mitjans de comunicació transmeten a la societat temes científics. Des de 1997, ens hem dedicat a fer un seguiment diari de tot allò que la premsa publica sobre medicina i salut. Durant tot aquest temps, hem apreciat com el volum d'informació publicada sobre alimentació ha augmentat cada cop més. Així, en el darrer decenni hem observat que vuit de cada deu crisis relacionades amb temes de salut tenen a veure amb alguna qüestió alimentària, com les "vaques boges" o els pollastres belgues amb dioxines, per posar-ne alguns exemples. Alhora, ens hem adonat de la necessitat d'acostar els diferents actors que intervenen en la comunicació social de les crisis alimentàries. Per això hem pensat d'organitzar petites reunions com aquesta, sobre temes d'actualitat o de certa periodicitat en els mitjans. En elles participen tant experts com comunicadors en matèria d'alimentació, i serveixen perquè cadascú d'ells expressi les necessitats del seu quefer quotidià. Aquest cop ens acostem a un tema com l'oli i la seva traçabilitat, ja que durant el 2008 ha tingut gran rellevància mediàtica la detecció d'unes partides contaminades d'oli de gira-sol procedents d'Ucraïna. ■

José Luis de Felipe

Responsable del Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments i Alimentació Animal de la Comissió Europea (RASFF)

El Sistema d'Alerta Ràpida de la Direcció General de Salut i Consumidors de la Comissió Europea és una xarxa integrada pels 27 estats membres de la Unió Europea més els tres que formen part de l'Espai Econòmic Europeu (Noruega, Islàndia i Liechtenstein). Els actors fonamentals de la xarxa són tres: els estats membres, l'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i la Comissió Europea, que diàriament gestiona la recepció de notificacions, que es classifiquen en quatre tipus: alertes, informacions, rebutjos i "news".

Les alertes s'elaboren quan es detecta un risc per a la salut humana en un aliment comercialitzat, de manera que cal retirar-lo immediatament del mercat per evitar una malaltia potencial. Les informacions s'emeten quan s'identifica un risc en un aliment que ja s'ha retirat del mercat, de manera que les autoritats no han d'actuar de forma tan immediata. Des de gener del 2008, les notificacions anomenades "rebuig en fronteres" fan referència a aquells aliments rebutjats directament a les fronteres, sobre els quals es poden intensificar futurs controls. Per últim destaquem les "news", que representen un 1% de la informació que rep el Sistema d'Alerta Ràpida; procedeixen d'altres xarxes, com l'Agència Canadenca de Seguretat Alimentària, l'Agència d'Aliments i Fàrmacs dels Estats Units (FDA), o la INFOSAN, que és l'organisme de seguretat alimentària de l'Organització Mundial de la Salut (OMS). Si observem que hi ha alguna informació d'interès per a la Unió Europea, generem una "news", que pot arribar a esdevenir una notificació dins un estat membre. Això va passar al Canadà quan es va detectar la mort per asfíxia en nens que havien pres llaunadures amb Conjac, un additiu no autoritzat amb gran capacitat d'adhesió a la gola. Després que els fets es notifiessin a través d'una "news", França va constatar la presència de productes amb Conjac, que van ser retirats del mercat. Tot plegat va finalitzar amb la prohibició d'aquest additiu en llaunadures.



A partir de les informacions que ens envien els nostres membres, fem una classificació interna i la transmetem en 24 hores a tots els estats que formen part del sistema, tot demanant-los que prenguin les mesures adequades. També hem desenvolupat un flux d'informació envers països tercers, on la Comissió Europea té les anomenades delegacions, que són com una mena d'ambaixades. Així, cada cop que rebem una notificació d'un producte contaminat d'un tercer país, la delegació europea en qüestió rep l'avís i l'envia a l'autoritat competent en la matèria, perquè prengui les mesures necessàries.

La informació que genera el Sistema d'Alerta Ràpida també interessa l'Oficina Alimentària i Veterinària (Food and Veterinary Office), que visita els establiments que es mencionen en les alertes. El flux d'informació sobre rebuigs de productes de països tercers també serveix per elaborar una base de dades que emet avisos quan és pertinent. Davant això, es recopila tota la informació i se li envia al país on s'ha detectat el problema, a través d'una carta en què se li demana de prendre les mesures adients en un temps determinat.

Dins la Direcció General de Salut i Consumidors, hi ha un sector anomenat "Better training for safe food", que es dedica a la formació en seguretat alimentària dels països membres i tercers. Ja ha impartit alguns semi-



Montserrat Fitó

Investigadora del Grup de Recerca en Risc Cardiovascular i Nutrició de l'Institut Municipal d'Investigació Mèdica (IMIM-Hospital del Mar)

Regicor és un registre d'infart agut de miocardi, encara en funcionament, que es va posar en marxa fa 30 anys a la província de Girona. A partir d'aquest estudi hem constatat que, malgrat que la població participant té un risc cardiovascular superior respecte a d'altres països com els Estats Units o Finlàndia, té un risc inferior d'infart agut de miocardi. Així, tot i que la població estudiada té una prevalença major de factors de risc cardiovasculars clàssics, com el tabac, les dislipèmies, la diabetis, el sedentarisme o l'obesitat, pateix menys infarts. Aquest contrast és conegut com la paradoxa del sud d'Europa o la paradoxa mediterrània, que s'explica a partir d'uns factors que caracteritzen la regió del Mediterrani, com són una dieta cardiosaludable, una major pràctica d'exercici físic i potser una certa cohesió social.

L'estudi Regicor se centra en la dieta mediterrània, rica en fruites, llegums, verdures i aliments derivats de plantes, en què l'oli d'oliva constitueix el principal aportament d'energia consumida a través de greix. En aquests moments no podem dir que consumim una dieta mediterrània tradicional, però sí una dieta tipus mediterrània. En ella és molt important l'oli d'oliva, que està compost per una part d'àcid oleic monoinsaturat i per compostos fenòlics, que constitueixen la part central de l'estudi Regicor. També conté vitamina E i carotenoides, que es troben en quantitats inferiors a les testades com antioxidants en els éssers humans. Entre els efectes beneficiosos, n'hi ha que poden ser atribuïbles a l'àcid oleic, però també als antioxidants de l'oli. És per això que l'estudi es planteja si tot el benefici prové de l'àcid gras monoinsaturat, perquè en aquest cas no cal recomanar el consum d'oli d'oliva verge, el més enriquit en compostos antioxidants.

Entre els diferents tipus, podem trobar l'oli d'oliva verge extra, que ha de tenir un índex d'acidesa inferior a 0,8. Tant aquest oli com l'oli d'oliva verge són produïts sense que hi intervinguin agents químics, i són fruit de

naris en diferents parts del món, com Sud-amèrica, la Xina, Tailàndia o Djakarta. El que pretén és fomentar la creació de xarxes d'àmbit regional com la nostra, per tal d'interconnectar finalment tot el món a través de sistemes similars i coordinats a través d'INFOSAN, la xarxa d'alertes alimentàries de l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

Des del punt de vista de la comunicació, el Sistema d'Alerta Ràpida és tancat, adreçat gairebé en exclusiva a les autoritats de control. Quan es publica una notificació, en general les mesures ja s'han pres i el marge de maniobra per al consumidor és molt petit. Només en casos excepcionals, quan un producte amb risc alimentari encara es troba a la nevera del consumidor, se li adreça un missatge.

El canvi de legislació en matèria de seguretat alimentària demana que la indústria s'hi involucri. Fins no fa gaire, l'Administració era responsable principal que tots els productes del mercat fossin sans, saludables i segurs. Però la nova legislació fa responsable primer les indústries, que han de demostrar que els seus productes són segurs a través d'autocontrols de qualitat. Així, davant una crisi, les empreses han de començar a entendre que són elles, i no l'Administració, les encarregades de gestionar la crisi i la comunicació. ■

la primera centrifugació, el que significa que els seus compostos antioxidants estan més preservats. L'oli d'oliva verge, sense que sigui extra, ha de tenir una acidesa inferior a 2. Els olis d'oliva comuns es barregen amb olis d'oliva refinats. Quan l'oli d'oliva es refina perd els seus compostos antioxidants, però se li afegeix vitamina E. D'altra banda hi ha l'oli d'oliva de pinyolada, que s'extrau de la polpa i l'os de l'oliva. S'ha de refinar i després se li pot afegir oli d'oliva verge.

Amb l'objectiu de comparar el paper dels compostos fenòlics com a antioxidants, es van analitzar tres tipus d'oli amb una matriu semblant en àcid monoinsaturat: oli d'oliva comú, oli d'oliva verge i oli d'oliva refinat. Es va comprovar que els compostos fenòlics són absorbibles per l'organisme i que tenen un paper antioxidant tant en estudis in vitro com en humans. A més, actuen positivament en el perfil lipídic, és a dir, augmenten el colesterol LDL, disminueixen el colesterol HDL i milloren l'oxidació de les lipoproteïnes, encarregades de transportar el colesterol en el sistema. També hem fet estudis amb pacients que han patit infart agut de miocardi. En ells, els beneficis d'una dieta rica en oli d'oliva són majors que en persones sanes. A banda, s'ha investigat amb l'oli en el context d'una dieta cardiosaludable, ja que un aliment aïllat no acaba de tenir gaire sentit quan els aliments interactuen en l'organisme.

Un altre estudi destacat és Predimed, sobre la prevenció primària de l'infart agut de miocardi en població general. Per dur-lo a terme, s'ha treballat durant cinc anys amb 7.000 persones que han seguit una intervenció dietètica en tres grups: el primer ha seguit una dieta mediterrània amb oli d'oliva; el segon, una dieta mediterrània amb fruits secs; i el tercer grup, integrat per persones amb un alt risc cardiovascular, ha seguit una dieta baixa en greixos. Després de tres mesos de seguiment, es van observar resultats molt positius en les dues intervencions amb dieta mediterrània, com la disminució del colesterol HDL i la millora del perfil lipídic i dels marcadors d'inflamació i d'oxidació. La finalitat d'aquest estudi, coordinat des de l'Hospital Clínic de Barcelona, és veure si la dieta mediterrània, en qualsevol dels dos grups, s'associa a una taxa menor d'episodis cardiovasculars. ■

Carme Gomà

Directora de Qualitat d'Olis Borges

Des de 1996, com a empresa, estem obligats per llei a fer el que s'anomena l'APPCC, és a dir, l'anàlisi de perills i punts crítics de control. Aquesta és l'eina de gestió que fem servir per aconseguir que els productes que posem al mercat siguin segurs. Segons aquest sistema d'autocontrol, hi ha una sèrie de conceptes. Primer podem definir "perill", que és tot agent biològic, físic o químic amb una probabilitat raonable d'ocasionar un efecte advers en la salut. Per exemple, trobar un cristall dins una ampolla de cervesa seria un perill físic. Per risc entenem la probabilitat que aquest perill aparegui, per això mai no parlem de risc 0. La gravetat del perill es valora segons les conseqüències que se'n deriven, d'aquí que parlem d'innocuitat (absència de perill), integritat (absència de defecte) o legalitat (absència de frau o falsificació).

A Borges definim el producte, és a dir, els usos que tindrà. A partir d'aquí, se segueix un diagrama de fluxos, compost per una sèrie de passos a seguir des que entra la matèria primera a la indústria fins que surt el producte envasat. O sigui, se segueix una cadena que va des de la recepció, passant per la filtració (en el cas de l'oli d'oliva verge extra), la recepció de matèries auxiliars per envasar el producte i l'envasament pròpiament dit.

Definides les etapes, estudiem els perills potencials que poden aparèixer en cadascuna d'elles. En els olis no hi ha perills biològics, perquè no hi creixen microorganismes. Per contra, sí que hi ha perills físics, com fustes, cristalls, pedres o plàstics. També podem trobar perills químics, com productes de neteja, plaguicides, al·lèrgens, metalls pesants, dioxines, benzopirens, hidrocarburs, etc.

Quan tenim definida la llista de perills que pot haver en cadascuna de les etapes, hem d'avaluar les possibilitats que el perill aparegui realment. Per això hem de tenir en compte tres criteris o factors: la gravetat del perill, la possibilitat que aparegui, i la possibilitat que aparegui i que no el detectem. Si multipliquem aquests factors obtenim un número; si és superior a 100 considerem



que és un perill potencial i, si és inferior, no és tan crític però hem de controlar-ho. Per mesurar la gravetat del perill, la probabilitat d'ocurrència i la probabilitat de no detectar-lo, treballem amb quatre graus, que van des de molt escàs fins a molt elevat. Aleshores procedim a analitzar els perills relacionats amb cada etapa en l'elaboració de l'oli. Per exemple, dins l'etapa de recepció d'olis en cisternes, mirem la presència de cossos estranys, com restes de metalls, vidres, insectes, etc. La gravetat d'aquests perills és de 6, moderada. La probabilitat que succeeixi és alta, de 10, perquè és molt freqüent en la recepció. La probabilitat de no detectar-los és molt baixa, d'1, perquè ho fem a través de filtres. Així doncs, si multipliquem 6 per 10 i per 1 obtenim 60, que és un risc significatiu, però no excessiu per al consumidor i, en tot cas, inferior als 100 punts màxims.

Si analitzem el residu de metalls pesants, la gravetat que els pertoca és 8, és a dir, són perills que impliquen problemes de seguretat a mig o a llarg termini i que, segons la legislació vigent, són inadmissibles. Per aquest motiu valorem que la probabilitat que passi és molt baixa, d'1. De fet, com que es tracta de perills que mai no ens hem trobat, fem controls només en algunes cisternes d'oli. Com no ho fem en totes, pot passar que alguna estigui contaminada, de manera que la probabilitat de no detectar el perill és de 10. Així, si multipliquem 8 per 1 i per 10 obtenim 80, un risc que també està per sota de 100.

D'aquesta manera, la llista de possibles perills en cada etapa és bastant àmplia. Amb tot això, al final obtenim una sèrie de punts de control que hem de sotmetre a un arbre de decisió de quatre preguntes, per determinar si són o no crítics. Si la resposta és que es pot eliminar en un pas següent, ja no serà un punt crític. Per contra, si la resposta és que no es pot eliminar, aleshores el punt de control és crític. En l'oli, l'envasament és un punt de control crític. Per això hem de controlar una sèrie d'elements que estan en contacte directe amb el producte final. D'una banda hi ha els taps, després les ampolles, que controlem mitjançant el bufat o voltejat, i també els cossos estranys, com vidres, metalls, insectes, etc. En definitiva, al final del procés és important tenir en compte que la presència de cossos estranys implica un cert risc i, per tant, que aquest no sigui zero. ■

Debat

El debat va començar de la mà de Ricardo Oleaga, qui va considerar que els informatius televisius generen alarmes indegudes sobre temes alimentaris, tot i que al mateix temps estimulen les empreses a invertir més diners en aquest àmbit. En relació amb el consum alimentari, Oleaga va plantejar quants diners està disposat a invertir el consumidor per reduir el percentatge de contaminació d'un aliment per agents biològics, com la salmone·lla. Així, va voler plantejar que la seguretat alimentària ha de ser valorada per la societat i s'han de tenir en compte els factors psicosocials, culturals i econòmics, entre d'altres.



Ricardo Oleaga: "La seguretat alimentària pertoca no solament l'Administració, sinó principalment la indústria alimentària, que ha de contextualitzar adequadament les possibles crisis sanitàries".

Alertes alimentàries i nous reptes en seguretat alimentària

La gestió de les alertes alimentàries per part de les autoritats pertinents va ser la segona qüestió tractada pel director de la revista *Consumer Eroski*. Arran d'això, va criticar la mala actuació de l'Agència de Seguretat Alimentària del Canadà davant el brot de salmone·lla de l'estiu del 2008, que va causar al Québec la mort d'una persona i la infecció de 87. Així, va explicar que aquesta agència ni tan sols va prendre les mesures per informar-ne els ciutadans a través de la seva pàgina web. No obstant això, va matisar que la seguretat alimentària és una qüestió que pertoca no solament l'Administració, sinó principalment la indústria alimentària, que ha de combatre amb contundència i contextualitzar adequadament les possibles crisis sanitàries. També va expressar la necessitat d'acatar els nous problemes alimentaris que van sorgint amb el temps. Per exemple, va parlar de la quarta gamma, és a dir, aquells productes preparats en cru per al consum immediat, com amanides, amb risc d'estar contaminats pel germen *Listeria monocytogenes*, causant de la listeriosi. D'aquesta manera, mentre la quarta gamma ha fomentat el consum de verdures i d'hortalisses, ha originat un nou problema en seguretat alimentària que fa anys no existia.

Sobre els productes de quarta gamma, Patrícia Gosalbez va recordar el brot de E. Coli que durant el 2006 va tenir lloc als Estats Units, i que va afectar més d'un centenar de persones que havien consumit espinacs frescos.

L'explicació de la quarta gamma va suscitar en Mercè Piqueras un dubte: si la causa dels brots en aquests productes es deu al fet que els consumidors no netegen els productes frescos, perquè es refien que les empreses ja ho han fet, o bé perquè falla algun pas en el procés d'elaboració dels aliments. Oleaga va aclarir que són productes crus en atmosfera modificada, sense cap tipus de tractament tèrmic que mati els possibles micro-organismes retinguts dins l'envàs de conservació.

La traçabilitat i els drets dels consumidors

Sobre el control alimentari de les indústries, Eva Pomares va apuntar al sistema de traçabilitat en origen, establert al seu dia per evitar possibles alertes alimentàries i millorar la qualitat dels aliments, amb la finalitat darrera de protegir el consumidor. Segons Pomares, la implantació de la traçabilitat s'està fent lentament i per estadis. Va posar l'exemple del peix fresc i l'incompliment de la normativa europea del 2002 que obliga a incloure en l'etiqueta informació sobre el mètode de producció i la zona de captura. Així, va convidar els seus interlocutors a visitar qualsevol mercat alimentari per comprovar si les etiquetes de les peces capturades complien aquests requeriments. Així, va insistir a promoure l'esforç coordinat entre l'Administració i la indústria per possibilitar la traçabilitat, malgrat considerar que en els darrers anys s'han fet esforços per complir la normativa. Per últim, Pomares va advertir que molt sovint la traçabilitat es veu afectada per accions contradictòries. Per exemple, va fer referència a la permissivitat de la Comissió Europea davant la barreja d'olis de diferents llavors i procedències, sense obligar a reflectir-ho en l'etiquetatge. D'aquesta manera, el consumidor final desconeix on s'ha produït el producte final i les varietats que el componen. Aquesta mesura europea dona via lliure a la indústria per continuar treballant com sempre, amb legalitat, però posant obstacles a la traçabilitat. En definitiva, tot plegat repercuteix tant en la feina de les agències alimentàries com en els drets dels consumidors. Per això Pomares va demanar, tot i que la llei vetlla per la responsabilitat de les empreses, que l'Administració sigui la principal garant de la salut dels ciutadans sense rendir-se a les pressions que exerceix la indústria alimentària.

Eduard Mata va valorar molt positivament la traçabilitat que, segons el seu parer, s'ha implantat àmpliament. Per això va demanar que no es confongui el bon funcionament d'aquest sistema amb la informació que rep el consumidor. Per fer-ho entenedor, va fer referència als productes que es venen a les peixateries de Catalunya, dels quals es en coneix la procedència, tot i que d'aquesta no s'informi als consumidors en els punts de venda. El mateix passa amb les etiquetes de la carn de vedella. En resum, el fet que al consumidor

Eduard Mata: "El fet que al consumidor li manqui informació sobre el producte no és sinònim de manca de traçabilitat".

li manqui informació sobre el producte no és sinònim de manca de traçabilitat. Al final de la intervenció, Mata va especificar que és obligatori informar el consumidor sobre l'origen de tres tipus de productes frescos: peix, carn de boví i fruita.

Per a Carme Gomà, la traçabilitat també ha estat tot un èxit. Com a novetat sobre això, va comentar que a partir de juliol del 2009 la Unió Europea obligarà a indicar la procedència de l'oli d'oliva verge extra a les etiquetes de les ampolles.

El tractament informatiu de la seguretat alimentària

La comunicació sobre temes alimentaris també va formar part de la intervenció de Pomares, que va **diferenciar entre comunicar quan hi ha una crisi i oferir informació continuada al llarg del temps, perquè els ciutadans tinguin bons coneixements d'alimentació**. Tal com aconsellen els experts en comunicacions de crisi, Pomares va acotar a dos o tres el nombre de portaveus autoritzats a parlar, just el contrari del que s'ha fet a Espanya durant molt temps. Com a exemple de mala gestió en crisi, va referir-se a la grip aviària, en què el descontrol de la informació va generar molta confusió i desconfiança entre els consumidors, amb grans repercussions per a les indústries i els productors que estaven treballant bé. Pomares va remarcar la necessitat que parlin els experts, sobretot científics, per aclarir les situacions i avançar-se a la figura del polític, que molt sovint entorpeix el procés comunicatiu.

Eduard Querol va respondre a Ricardo Oleaga sobre l'alarmisme que la televisió genera de vegades en temes d'alimentació, matisant que tot depèn de la cadena de televisió que s'esculli i la seva ètica informativa. De tota manera, va acceptar que la televisió és el mitjà més simple, perquè disposa de poc temps per explicar les coses, i aquesta manera de fer pot generar certa crispació entre el públic.

Eva Pomares: "Cal que en els crisis parlin els experts, sobretot científics, per aclarir les situacions i avançar-se a la figura del polític, que molt sovint entorpeix el procés comunicatiu".



Eduard Querol



Eva Pomares

Querol va resumir breument el tipus de notícies sobre seguretat alimentària enregistrades a la base de dades dels Serveis Informatius de TV3, i emeses entre novembre del 2006 i octubre del 2008. En aquest còmput, es van tenir en compte tant els informatius de migdia i vespre com onze informatius de comarques. Entre totes les notícies comptabilitzades Querol va observar quatre línies informatives segons un punt de vista determinat: científic, gastronòmic, econòmic i d'interès per a la salut pública. En total, durant el període esmentat es van emetre 54 peces informatives, classificables de la manera següent: 1) peça amb veu en *off* en directe, és a dir, imatges acompanyades d'una petita explicació del conductor de l'informatiu; 2) declaració, quan una persona experta parla d'un tema; 3) crònica, quan el periodista es desplaça a un lloc i des d'allà dona la notícia; 4) peça amb veu en *off* gravada, és a dir, es munten les imatges i, abans d'emetre-les, un periodista posa veu a sobre; 5) notícia de tertúlia. De les 54 peces emeses, 28 ho han fet en informatius de comarques: 10 en els de Lleida, 3 en els de Tarragona, 1 en els de Girona, i 14 en tots 4 informatius comarcals. De tots els tractaments, el gastronòmic ha estat el fonamental, vinculat sobretot a la producció empresarial i a les denominacions d'origen. D'altra banda, de les 54 notícies sobre alimentació, 12 es van emetre al *Telenotícies migdia* i altres 12 en el *Telenotícies vespre*, que sol ser un resum del que es recull al migdia. Només una sola peça, sobre l'oli d'oliva, es va incloure en *Diners*, un espai que s'emet després dels informatius. L'oli d'oliva també va ser tractat a l'informatiu infantil *InfoK*, així com a la tertúlia del magazín *Els matins*.

Si es fa una anàlisi de cadascun dels tractaments informatius emprats per informar sobre oli o aliments, s'observa que **els editors d'informatius tenen molta predisposició a oferir una visió científica, sempre des d'una simplicitat que faci entenedora la informació per al consumidor**. D'altra banda, també va remarcar que els periodistes se senten còmodes quan parlen

d'alimentació des d'una visió gastronòmica. Per tractar aquestes qüestions fan servir normalment material procedent de fires comarcals que se celebren amb certa periodicitat, de manera que cada cop s'ha d'intentar oferir un aspecte nou i diferent que pugui interessar el públic. Quan es tracta d'informar des del punt de vista econòmic, els mitjans s'interessen per les males notícies, com poden ser la finalització d'ajudes europees o l'encariment del preu dels aliments. Segons Querol caldria, doncs, fer un esforç perquè el tractament d'aquestes notícies fos més positiu. Per últim, quan s'ofereix un punt de vista de salut pública, al periodista li cal més ajuda dels científics, perquè les seves explicacions solen ser correctes però senzilles. En la mateixa línia, també cal la col·laboració de l'Administració i les empreses, perquè encara és molt difícil, per exemple, gravar un rebuig alimentari en una frontera, veure com treballen les autoritats de control, o sentir parlar la indústria quan hi ha una crisi.

Arran d'aquest comentari, Eva Pomares va apuntar la dificultat dels periodistes per parlar amb les empreses en plena crisi alimentària. Querol es va mostrar d'acord i va explicar com les grans cadenes de supermercats soviet obstaculitzen l'accés als seus locals per gravar, sobretot si hi ha desproveïment de productes, com va passar durant la vaga de transportistes de la darrera primavera. A tot això, Querol va afegir que les agències de seguretat alimentària remeten

Eduard Querol: "La televisió és el mitjà més simple, perquè disposa de poc temps per explicar les coses, i aquesta manera de fer pot generar certa crispació entre el públic".

els periodistes a les seves pàgines web en moments de crisi o davant una qüestió greu. En resposta a les paraules de Querol, Eduard Mata va aclarar que les autoritats mai no poden forçar les empreses a ser gravades si elles no els donen el consentiment.

La gestió del risc i les crisis alimentàries

Tot seguit, Ricardo Oleaga va expressar que el consumidor espanyol està tranquil respecte al seu consum alimentari, segons que ho constaten les enquestes fetes per la revista *Consumer Eroski*. Aquesta actitud es pot explicar perquè, quan s'han presentat situacions de crisi alimentària, aquestes s'han resolt satisfactòriament. D'altra banda, la tranquil·litat del consumidor espanyol va paral·lela al gran interès que sent pels temes d'alimentació. Així, va posar d'exemple que, dels 150.000 subscriptors que té el butlletí *Consumer Seguridad*, un 80-85% són espanyols. Davant aquest interès, Oleaga va demanar transparència a l'Administració i a les empreses quan es tracta d'informar. D'aquesta manera, qui acostuma a fer bé la seva feina, en un moment determinat pot admetre que alguna cosa ha sortit malament. Quan es tracta de seguretat alimentària, tots els actors que intervenen en la comunicació han d'emetre el mateix missatge. Segons el seu parer, un altre punt que cal tenir en compte és que els mitjans de comunicació fallen bastant a l'hora de transmetre continguts sobre alimentació, tot i que cada cop s'esforcen més per entendre i enfocar bé allò de què parlen. Així doncs, **els periodistes han de dimensionar els temes que tracten en la seva justa mesura.**

De Felipe va estar d'acord amb Oleaga sobre allò que volen els consumidors. Per parlar del tema, va referir-se a unes enquestes europees que reflectien la manca d'interès del consumidor per saber com arriba un producte a les seves mans. De fet, quan el consumidor s'adreça al

supermercat pensa que tot el que hi ha a les prestatgeries és segur, perquè les autoritats competents han fet els controls pertinents. Respecte a les comunicacions de crisi, també va coincidir que s'ha d'evitar el silenci i comunicar tot el que se sàpiga. De Felipe també va valorar els nous riscos emergents que van sorgint amb el temps, Així com el paper que hi desenvolupa l'Autoritat Europea per la Seguretat Alimentària (EFSA). Així, va explicar que durant les primeres hores de gestió de la crisi de l'oli de gira-sol, quan la informació era minsa, l'EFSA va haver d'establir un límit admissible d'olis minerals en l'oli de gira-sol, a partir del dictamen del sector científic, qui va marcar com i quan actuar. En relació amb el tema, de Felipe va insistir en **la necessitat que la Comissió Europea actuï amb rapidesa davant una crisi alimentària, per evitar que els estats membres s'anticipin i gestionin el risc de manera individual. Per aconseguir-ho, s'ha de comptar amb el suport científic immediat i una coordinació que anul·li distorsions i missatges contradictoris.** En aquest context, s'ha de valorar que la política pot complicar la situació si hi intervé. Per exemple, davant una crisi, el govern d'un país membre pot endurir les mesures recomanades per la Unió Europea amb l'objectiu de guanyar punts en la gestió de la seva política interior.

Sobre la gestió de les crisis alimentàries, Ricardo Oleaga va destacar la importància de potenciar el flux d'informació, tal com s'ha fet a Espanya en els darrers anys. Així, va ressaltar les grans diferències de gestió entre la crisi de l'oli de pinyolada, als anys vuitanta, i la de l'oli de gira-sol, durant el 2008. Per tant, **és imprescindible la participació tant d'empreses com de l'Administració a l'hora de fomentar el flux d'informació i comprometre's amb la seguretat alimentària.** Oleaga va afegir que **la informació sempre ha estat entesa com un instrument de poder. Aquesta concepció començarà a canviar quan les empreses i**



Josep Grau



Mercè Piqueras

José Luis de Felipe: "Quan el consumidor s'adreça al supermercat pensa que tot el que hi ha a les prestatgeries és segur, perquè les autoritats competents han fet els controls pertinents".

l'Administració entenguin que el ciutadà és el subjecte de drets, i per això ha de saber tot el que sigui rellevant per a la seva vida i seguretat. En tot cas, el que és intolerable és acceptar que l'Administració pensi en termes polítics a l'hora de gestionar la informació en una crisi, igual que fa el responsable de comunicació d'una gran empresa quan pensa en termes de màrqueting. En definitiva, parlem de situacions en què algú es troba amb l'autoritat i la legitimitat per prendre decisions molt serioses, a partir d'unes informacions que són de gran interès comú i que no poden ser retingudes o mal gestionades per conveniència. Arran d'això, Pomares va constatar la contradicció de missatges que d'un dia per l'altre arriben al periodista, qui s'acaba sentint estatut i deixa de confiar en una font d'informació sense credibilitat. Respecte a això, Alfons Vázquez va intervenir expressant que sovint els mitjans de comunicació tenen culpa d'oferir diferents versions d'una mateixa realitat.

En aquest sentit, Josep Grau va expressar la dificultat de difondre missatges no contradictoris, sobretot quan els científics no poden expressar risc zero en una crisi, encara que gairebé ho sigui i tot plegat acabi tenint unes repercussions econòmiques brutals per a les empreses afectades.

Donar valor a la seguretat alimentària amb informacions positives

Per últim, de Felipe va demanar un canvi de mentalitat dels periodistes, per fer l'esforç d'informar sobre alimentació des d'una perspectiva positiva, no tan relacionada amb crisis i alertes.

En la mateixa línia es va expressar Eva Pomares, qui va creure que prestigiar un producte és una manera d'oferir informació sobre alimentació des d'una vessant positiva. Per exemple, es pot informar de l'oli d'oliva a través de la seva presència en fires o tractant aspectes de la seva elaboració. Per contra, Alfons Vázquez va creure que prestigiar un producte pot provocar efectes no desitjats en el moment que es produeix una crisi ali-



Ricardo Oleaga

mentària, com el descens de la confiança dels consumidors i, en conseqüència, de les vendes. Per la seva banda, Pomares li va respondre que els mals es poden acotar si es tria la informació oportuna i el responsable adequat que la comuniqui.

Sobre potenciar les informacions que prestigien determinats productes, Oleaga va discrepar a l'hora de creure que el consumidor demana un consum segur i no informacions sobre com s'assoleix; per això, quan hi ha una crisi, vol proves que demostrin que s'ha fet tot el possible per evitar-la. En l'altre cantó, Eduard Querol va trobar molt interessant que els mitjans de comunicació potenciïn informacions en què es prestigien els productes en col·laboració amb les empreses. Sobretot va remarcar la necessitat de transparència, de tal manera que, encara que es disposi d'escassa informació, el periodista pugui tenir-hi accés i rebi certes pautes per saber com i quan ha de transmetre-la als ciutadans. D'aquesta manera es pot frenar "l'instint assassí" que de vegades caracteritza els periodistes.

Glòria Cugat va coincidir a valoritzar les qüestions alimentàries en moments de tranquil·litat. A més, va expressar cert neguit sobre com adreçar-se des de les agències de seguretat alimentària als periodistes quan es produeix una alerta. Segons Cugat, és freqüent que l'interlocutor no disposi de prou informació per adreçar-se als mitjans. Davant aquestes situacions, Cugat va mostrar el dubte de si comunicar incertesa pot repercutir o no en la desconfiança del consumidor, que pot convertir-se en víctima d'una mala comunicació. Gemma Revuelta va opinar que el ciutadà està massa ben acostumat a pensar que l'Administració és omnipotent i que la ciència ha de donar respostes a tot. Així, si bé és cert que la incertesa pot provocar la baixada immediata del consum d'un producte, això dura un temps limitat. Per contra, el que és inacceptable és l'hiperproteccionisme científic a què s'ha acostumat la societat. A més, va remarcar que moltes vegades, quan s'intenta donar resposta a tot, es pot aconseguir l'efecte no desitjat, és a dir, missatges que al cap de dies o d'hores siguin contradictoris i contribueixin a la confusió. ■

Josep Grau: "És difícil difondre missatges no contradictoris, sobretot quan els científics no poden expressar risc zero en una crisi, encara que gairebé ho sigui".

Conclusions

Els missatges sobre seguretat alimentària de vegades són intel·ligibles o contradictoris perquè no es pot afirmar que hi ha un risc zero o inexistent, sinó en tot cas mínim.

El canvi de legislació que ha experimentat la seguretat alimentària en els darrers anys demana que la indústria s'involucri i demostrï que els seus productes són segurs a través dels controls de qualitat. Quan es tracta d'una crisi, són elles les responsables màximes de gestionar-la i de transmetre-la als consumidors. Per tant, cal que les empreses s'involucrin amb transparència en el procés comunicatiu adreçat a la societat sobre tot allò que fan en matèria de seguretat alimentària.

L'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) és un sistema preventiu que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius que afectin la seguretat dels aliments. La seva sistemàtica i rigor científic són imprescindibles per controlar aquells perills que poden aparèixer al llarg de la cadena alimentària, al mateix temps que permet seguir el recorregut que fa un producte a escala internacional.

No s'ha de confondre el compliment del sistema de traçabilitat amb la quantitat d'informació de què disposa el consumidor sobre els aliments que compra. Si el producte compleix la traçabilitat, sempre es pot saber quina és la seva procedència.

Al llarg dels anys se solucionen alguns problemes de seguretat alimentària, però poden aparèixer altres derivats de les noves tecnologies, els perills emergents, canvis en els hàbits d'alimentació, etc. Aquest és el cas dels productes de quarta gamma, que inclou tots aquells aliments que es venen frescos i preparats per consumir-los directament. En aquest sentit, són productes que faciliten i que incrementen el consum,

per exemple, de verdures i d'hortalisses, tot i que alhora impliquen prendre mesures que evitin contaminacions per perills biològics o químics.

El consumidor sovint no vol saber quins són els passos que es duen a terme perquè els aliments siguin segurs, ja que dona per suposat que tot el que compra ha passat els controls alimentaris pertinents. Per contra, vol percebre transparència quan hi ha una crisi, de tal manera que no se li amagui informació d'interès que pugui perjudicar la seva salut. En tot cas, sempre és adient recórrer a veus científiques expertes en la matèria que puguin explicar als consumidors per què hi ha una crisi i quines són les mesures que es prenen per fer-hi front.

El Sistema d'Alerta Ràpida de la Unió Europea és una eina de gran utilitat per gestionar de manera ràpida i coordinada la informació relativa a una crisi alimentària. A través d'aquest sistema s'aconsegueix que els diferents països que integren la xarxa actuïn homogeniament, independentment de quin sigui el país on s'ha originat la crisi.

D'altra banda, el consumidor hauria d'entendre que en una crisi alimentària hi ha qüestions al voltant de les quals hi ha incerteses i dubtes científics. En aquest sentit, en el moment que es desencadena una crisi, la informació emesa pot ser limitada a causa de la desco-neixença relativa de la situació.

Informar sobre qüestions alimentàries al llarg del temps i des d'una visió positiva pot ajudar a prestigiar determinats productes o sectors alimentaris. Si es fa d'aquesta manera, és més fàcil entendre que de vegades no es pot parlar de risc zero en les crisis alimentàries, ni tampoc afirmar que són del tot previsibles o, menys encara, que es poder evitar completament. ■

L'oli com a notícia

**Quaderns Monogràfics
sobre Seguretat Alimentària**



Agència Catalana de Seguretat Alimentària
C. Roc Boronat, 81-95, 4a
08005 Barcelona
Tel: 935 513 900
acsa@gencat.net
www.gencat.net/salut/acsa/

Observatori de la Comunicació Científica
Universitat Pompeu Fabra
Roc Boronat, 138
08018 Barcelona
Tel: 935 422 446
occ@upf.edu
www.upf.edu/occ/



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



**UNIVERSITAT
POMPEU FABRA**
*Observatori de la
Comunicació Científica*