

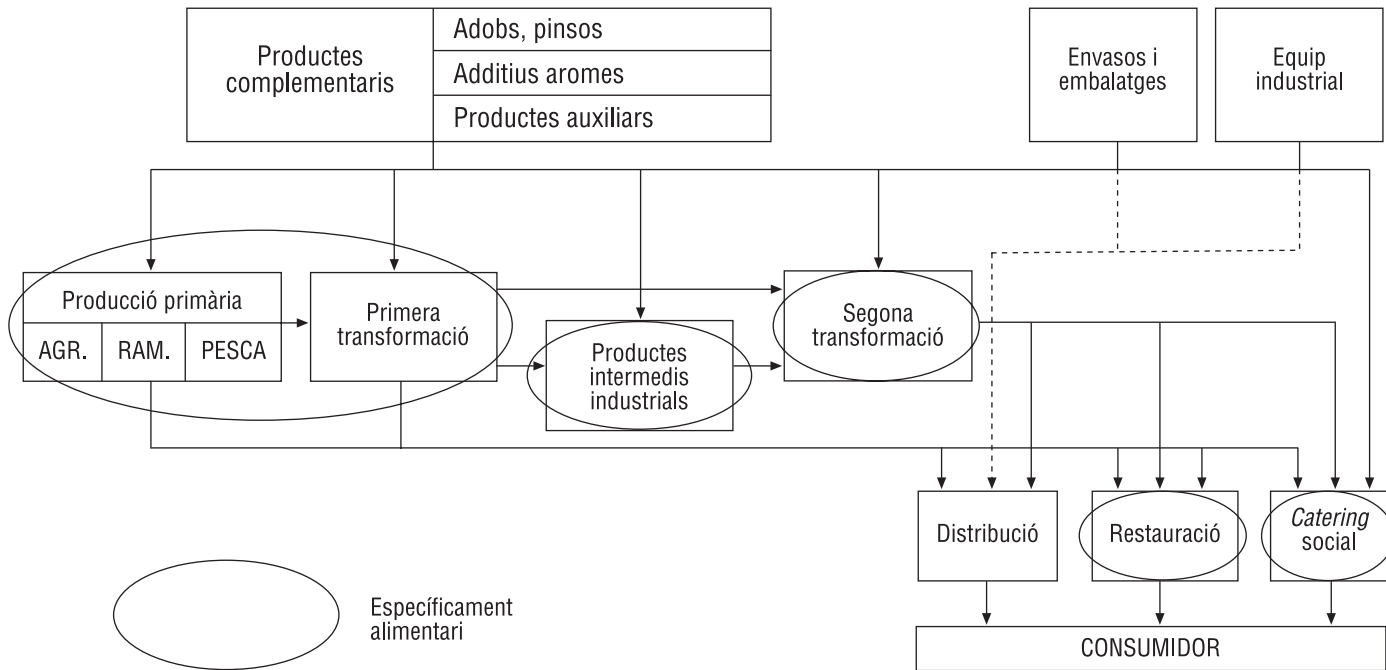
**Ramon Clotet**

Prefereixo parlar d'empreses i no pas d'indústries. La civilització rural tendia a l'autoabastament o a la compra al mercat d'ingredients per fer la preparació dels aliments a la llar. Avui estem en el punt ja palpable per tothom en què l'aliment per consumir es prepara, totalment o parcialment, de manera majoritària en un conjunt d'empreses que tradicionalment no s'han considerat *indústria* però que tenen les seves responsabilitats en els aspectes de seguretat i confiança requerits per la societat. Per fi, la proposta de la UE continguda en el Llibre Blanc (Brussel·les, 12 de gener de 2000) parla de la responsabilitat de tota la cadena alimentària i amb l'objectiu que «cada anell de la cadena tingui el mateix rigor a fi de protegir adequadament la salut dels consumidors» (cap. 1). L'abast d'aquesta cadena i de tots els anells involucrats es pot observar en la figura 1, extreta del treball de Colomer i Clotet (1996), on també es pot trobar la situació global de les empreses catalanes en tot el sistema.

Per què aquesta preocupació per la seguretat i la confiança? Abans de respondre la pregunta, cal recordar que la seguretat és un objectiu tècnic i que la confiança és un aspecte de percepció en el consumidor. Encara que l'objectiu és que es donin simultàniament, moltes vegades, desgraciadament, no coincideixen.

Aquesta preocupació ve donada, en primer lloc, perquè l'aliment és una necessitat bàsica de supervivència i, per tant, objecte dels drets humans fonamentals tal com es va explicitar en la *Declaració de Barcelona* (1992) (FAO) sobre els drets alimentaris de l'home. Per altra banda, les disponibilitats alimentàries *per capita* tendeixen a fer-lo globalment un bé escàs. Les previsions més serioses recollides i elaborades per Tweeten (1998), que es mostren en la taula 1, preveuen l'equilibri mundial de població pels voltants dels anys 2100 i que per satisfer les necessitats d'aquesta població caldrà multiplicar la producció actual aproximadament per 3. És també fonamental el lligam de la disponibilitat alimentària amb l'economia. En una societat organitzada sobre el principi de la divisió del treball, el productor agroalimentari ha d'assegurar els seus ingressos i, per altra part, tothom necessita tenir el poder econòmic suficient per assegurar-se la subsistència.

**FIGURA 1.** *Esquema de la cadena alimentària.*



**TAULA I.** Previsions d'any d'equilibri de població mundial i demanda alimentària.

<b>Creixement anual i total de la demanda alimentària des del 1995 al ZPG</b>			
Estudi	ZPG Equilibri de població (bilions) <sup>a</sup>	Any del ZPG	Creixement de la demanda alimentària en referència amb el 1995 <sup>b</sup>
IIASA (Wolfgang Lutz)	10.5	2084	144
UN (medium)	10.3	2094	147
World Bank (Bos et al.)	11.3	2128	201

Font: Tweeten L. (1998)

Notes: Població mundial l'any 1995: 5,6 bilions.

a) En cas de dades incompletes, el ZPG i l'any es projecten mitjançant una equació quadràtica adequada als valors coneguts

b) S'assumeix que la demanda per càpita creix un 0,3 % anual

Cal aconseguir simultàniament i en equilibri prou producció, prou rendibilitat i prou capacitat adquisitiva d'aliments per a tothom. La societat, a través dels seus poders, ha intentat incrementar la producció i controlar la seguretat alimentària al llarg de tota la seva història. Des del neolític, amb l'inici de l'agricultura i la domesticació d'animals, les tècniques de cultiu (irrigació, adobs, etc.), les noves varietats tant de vegetals com d'animals obtingudes per hibridació genètica, i les noves tècniques de conservació (esterilització, refrigeració, etc.), ha tingut lloc un progrés continuat, accelerat, tan qualitativament com quantitativament (Horman, 1995). Pel que fa a la seguretat, molts tabús ancestrals, culturals o religiosos, són l'expressió d'arguments tècnics o econòmics. Durant l'edat mitjana comencen les regulacions civils. En els Països Catalans existia la figura del mostassà, inspector que controlava en escorxadors i mercats la qualitat del procés i la higiene dels ingredients bàsics, evidentment segons els coneixements de l'època.

Un altre salt qualitatiu important ha estat la creació d'organismes independents dintre de les pròpies administracions. El primer exemple va ésser l'FDA (Food and Drug Administration) americana, creada el 1906. A la UE hem hagut d'esperar fins el 2000 per tenir una proposta global d'un organisme semblant. El Llibre Blanc de la UE proposa la creació de l'Autoritat Alimentària Europea (AAE), operativa el 2002, a fi d'establir el rigor científic per la seguretat i, per primera vegada, el diàleg entre tots els anells de la cadena per crear també un entorn de confiança alimentària en tots els ciutadans de la UE. Tots sabem que Barcelona ha presentat la seva candidatura com a seu de l'Autoritat, basant-se en el fet que totes les etapes que van «del pagès al consumidor» hi són representades amb gran activitat i que és un lloc de diàleg fàcil, fets que la converteixen en un entorn favorable als objectius que es volen assolir.

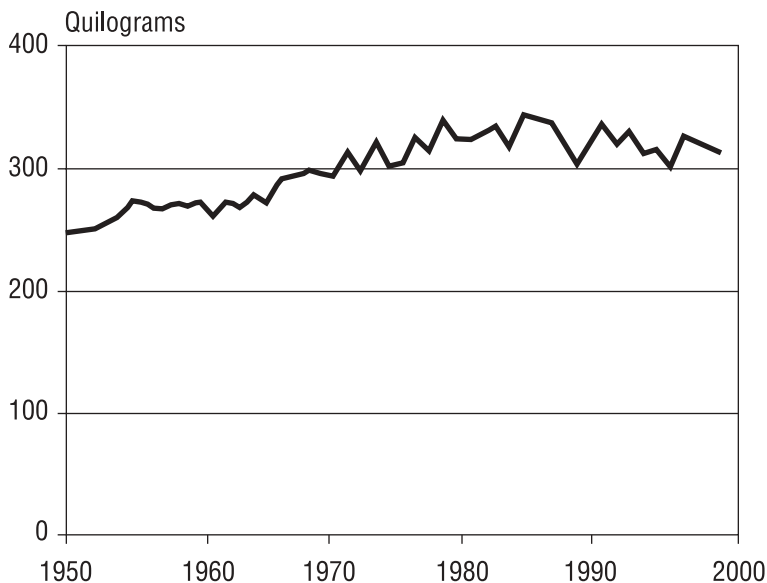
Avui, aquesta progressió constant en quantitat i seguretat apareix alentida i amb problemes de difícil solució que es reflecteixen en l'estancament global de la producció *per capita*, tal com descriuen Brown, Renner i Halweil (2000), treball del qual mostrem, com a exemple, l'evolució de les disponibilitats per persona de dos paràmetres fonamentals: els cereals i la pesca (figures 2 i 3).

Cal no oblidar que la solució al problema alimentari passa per l'equilibri entre producció, rendibilitat (empreses) i poder adquisitiu (consumidor). Centrant-nos només en la producció, sembla evident que les línies d'evolució tecnològica dels sistemes actuals estan esgotades per aconseguir, per elles mateixes, multiplicar la producció actual per 3 en 100 anys. Per tant, com es veu el futur de la producció per què, a la vegada que aconseguixi aquest objectiu, sigui el màxim de segura i tingui la confiança del consumidor?

L'aliment com a bé escàs és una constant de la història. Potser ara la ciència, la tecnologia i una organització social més madura ens poden donar solucions innovadores. Com diu el filòsof Xavier Bru de Sala, «mai un problema que vingui del passat porta una solució del passat».

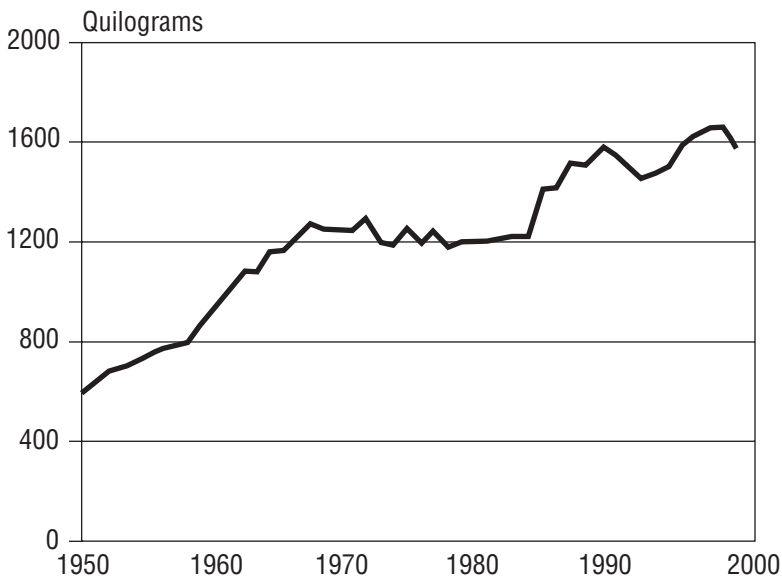
Triplicar la producció en un entorn de preocupació per la sostenibilitat dels recursos, el medi ambient i els riscos de residus de tot tipus, en un univers

**FIGURA 2.** *Producció mundial de cereals per persona (1950-1999).*



Font: USDA

**FIGURA 3.** *Producció mundial de peix per persona (1950-1998).*



Font: USDA

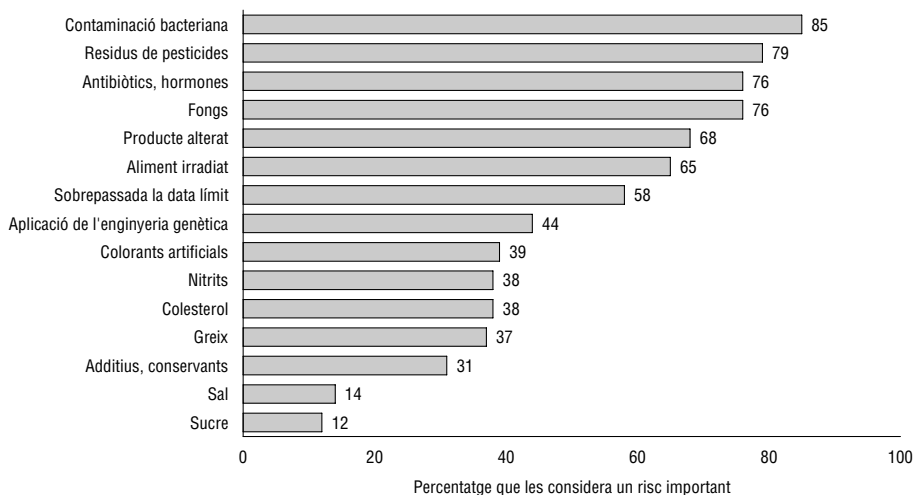
de grans concentracions urbanes i amb poblacions que a partir d'una renda *per capita* de 2.500 dòlars/any es preocupen per la funcionalitat dels aliments, la satisfacció d'aquesta demanda i treballant per l'equilibri esmentat, només es pot donar, realment, en la prospectiva de la ciència d'avui, utilitzant com a eina principal la modificació genètica dels organismes vius productors bàsics dels aliments, però sense oblidar que cal continuar treballant en les línies tradicionals actuals (des de la irrigació fins a noves tècniques de conservació i distribució). És evident que tot això necessita un estricte control de la societat, que a mesura que sigui més participativa i tingui més formació en el tema pot exigir més dels seus governants. Per això la UE proposa una Autoritat com a organisme europeu independent que només rendeixi comptes al Parlament.

La gran aportació del Llibre Blanc és considerar que l'empresa d'adobs i pinsos és ja una empresa alimentària com a inici d'una cadena de responsabilitats que s'acaba a la taula. Les grans àrees d'actuació previstes en l'aspecte de seguretat són:

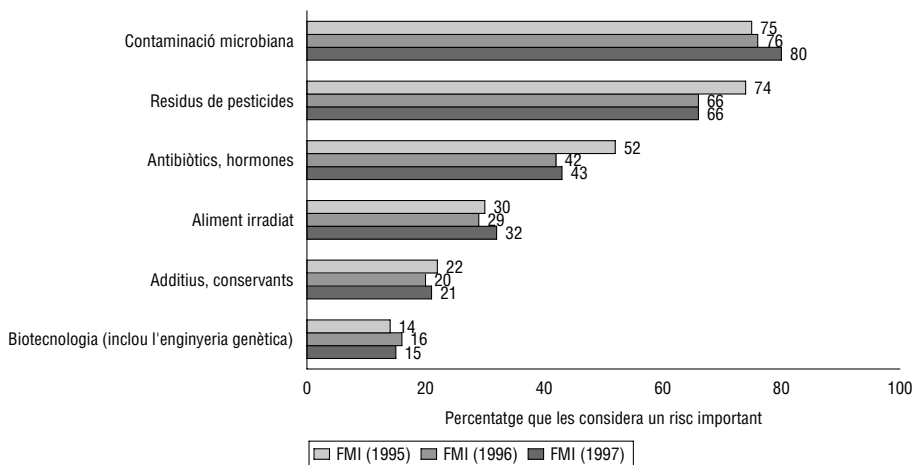
- Recopilació i anàlisi de la informació científica per detectar els perills potencials en alimentació animal i humana.
- Desenvolupament d'un conjunt de normes coherent i transparent en matèria de seguretat alimentària, començant amb els aliments d'ori-

**FIGURA 4.** *Diferent percepció de riscos alimentaris entre consumidors europeus i dels Estats Units.*

Condicions dels aliments considerades com a risc important per als consumidors europeus



Condicions dels aliments considerades com a risc important per als consumidors dels Estats Units d'Amèrica (evolució 1995-1997)



gen animal amb normes aplicables als aliments per a animals i a la seva salut i higiene. Les normes que facin referència als contaminants i residus han de tenir en compte tant els productes d'origen vegetal com els d'origen animal.

- Reforçament i simplificació les disposicions comunitàries aplicables als nous aliments, així com actualització de les que es refereixen a additius, aromes, envasat i radiació ionitzant.
- Elaboració d'un nou text legislatiu europeu que refongui i actualitzi totes les disposicions de control per aconseguir que tots els anells de la cadena alimentària estiguin subjectes a control oficial.
- Informació i diàleg amb el consumidor de manera essencial i precisa, que inclogui formació en nutrició i en la manipulació dels aliments.
- Garantir la seguretat del consumidor europeu aplicant, com a mínim, les exigències sanitàries establertes per als productes importats.

L'altre aspecte bàsic és la confiança, i per aconseguir-la cal la col·laboració del consumidor. Una peça fonamental que, com hem vist, té en compte el programa del Llibre Blanc es la formació equilibrada del conjunt de la societat. Aquesta formació no ha de ser esbiaixada ni manipulada per motius econòmics, sinó d'una claredat i rigor que n'impedeixin la manipulació i l'esbiaixament. És una tasca difícil, però no impossible. Cal eliminar interessos i demagògies i, per tant, sembla una feina adequada per a les administracions (començant amb els programes educatius i acabant amb informacions sobre problemes puntuals) amb la col·laboració de tot tipus de fundacions cíviques no dogmàtiques. Cal considerar tots els sentiments culturals (el fet alimentari no és sols nutrició) educant el consumidor en la coherència racional dels seus pensaments. Uns exemples: acceptant-ne la total innocuïtat en les dosis d'ús, cal respectar el consumidor que prefereix no ingerir additius. Però molts d'aquests consumidors utilitzen la sacarina com a edulcorant del seu cafè o consideren *natural* el iogurt amb fruites, que generalment contenen conservants (com es pot llegir a l'etiqueta).

Coherència també en la interpretació de la paraula *qualitat*. En el món alimentari hi ha tres grans conceptes de qualitat: la higiènica (seguretat bàsica), la nutricional (valor alimentari) i la sensorial (acceptació gastronòmica). Les dues primeres són tècniques, la tercera és cultural. Es confonen moltes vegades i probablement amb intenció. No tots els productes tenen els tres tipus de qualitat. Les dues primeres estan subjectes a controls de les administracions, la tercera és lliure i, per tant, amb un valor econòmic segons les regles del mercat. És també sorprenent que els productes que garanteixen més els dos primers nivells de qualitat, dels quals se'n fan responsables els seus elaboradors, són els aliments envasats i amb marca però, a la vegada, són els que generalment reben més crítiques, quan avui veiem que els productes involucrats amb més riscos són els que els consumidors categoritzen com a *frescos* o *naturals*. Passa una cosa semblant amb la restauració. A Barcelona se serveixen 1 milió de menjars diaris i la informació que rep el

consumidor és nul·la si la comparem amb qualsevol aliment envasat. Per sort per al consumidor, un dels objectius de la prevista Autoritat serà aconseguir el mateix rigor de seguretat i informació en tots els camins pels quals l'aliment pot arribar a la taula.

Aquest garbuix d'informació i desinformació alimentària, aprofitat per molts, porta al fet que aliments iguals o processos per obtenir-los siguin considerats amb diferents nivells de risc en diferents entorns. Aquest fet ha estat àmpliament estudiat per molts antropòlegs alimentaris, però com a exemple es pot citar el treball de Hoban (1998), que dóna una bona perspectiva de les diferències entre Europa i els Estats Units, dues àrees amb cultura tecnològica similar. Del seu treball prové la figura 4, que compara les percepcions quantificades de risc alimentari que tenen els consumidors dels dos grans blocs. Només vull fer èmfasi en les diferències significatives en els conceptes: aliments obtinguts per enginyeria genètica (GMO) (44 % Europa - 15 % EUA), irradiació (65 % Europa - 31 % EUA) i additius (31 % Europa - 20 % EUA). Som més llestos o estem manipulats per interessos aliens a disposar de més i millors aliments?

És bàsic produir més i millors aliments amb un control seriós dels possibles riscos, però l'angoixa i la desconfiança possiblement no es podran resoldre sense solucionar el problema més difícil: que una formació i informació equilibrada i clara arribi al consumidor. Totes les empreses agroalimentàries estan interessades a col·laborar, ja que la confiança en un sector és un puntal bàsic per al seu desenvolupament i per l'equilibri de la societat que té en l'alimentació una necessitat fonamental.

## **BIBLIOGRAFIA**

- BROWN, L. R.; RENNER, M.; HALWEIL, B. (2000). *Signes Vitals 2000*. Barcelona: Centre UNESCO de Catalunya, p. 34-49 i p. 118-125.
- COLOMER, Y.; CLOTET, R. (1996). «L'entorn agroalimentari a Catalunya». *TECA. Tecnologia i Ciència dels Aliments*, any 1, núm. 0, (desembre), p. 44-58.
- HOBAN, T. H. (1998). «International Acceptance of Agricultural Biotechnology». A: *NABC (National Agricultural Biotechnology Council) Report*, 10, p. 59-73. Ithaca (Nova York).
- HORMAN, I. (1995). *The Food and Drink Industry: A constant need. A constant challenge*. Brussel·les: CIAA.
- TWEETEN, L. (1998). «Anticipating a tighter global food. Supply-Demand balance in the Twenty-first century». *Choices*, third quarter, p. 8-12.