

Robert Xalabarder

Com a científic que ha viscut l'evolució dels additius alimentaris, podria anomenar les fases per les quals han passat o evolucionat?

D'additius n'hi ha hagut sempre. Tot el que, sense valor nutritiu, hem anat afegint als aliments per tal de millorar-ne la conservació, l'elaboració o l'aspecte complien la definició d'additiu. Així, la sal, el vinagre, totes les espècies, el llorer, el julivert, el suc de flors... lluirien avui el número E si la legislació hagués començat fa 4.000 anys.

Per sort, els van deixar tranquils, però van enxampar el pobre bicarbonat, les vitamines B2, C i E, la sorra, la clorofil·la, l'oxigen... tantes substàncies que no són motiu de preocupació però que, pel sol fet d'anar amb el número E, causen recel. I, per altra part, si el vinagre, el julivert i, sobretot, les espècies haguessin estat sotmesos a la mateixa avaluació toxicològica dels actuals additius, potser alguns estarien a la llista de prohibits.

Aquestes addicions s'han produït al llarg de tota la història. Ara bé, la majoria de les substàncies emprades eren autèntiques barbaritats i, encara pitjor, s'utilitzaven per aconseguir beneficis simplement econòmics per mitjà de frauds i adulteracions.

Això pot explicar que, cap als anys cinquanta, quan es comença a parlar d'additius alimentaris

mitjançant la legislació i l'etiquetatge, el consumidor receli d'uns noms que no ha sentit mai i que no entén per què s'han d'utilitzar, ja que, a casa, no els ha necessitat mai.

I aquesta és la gran diferència: els aliments preparats a casa tenen una vida molt curta; els que prepara la indústria han de tenir-la bastant o molt més llarga, però mantenint fins al moment del consum totes les característiques d'identificació i acceptació sense perdre el valor nutricional.

Quines són les raons principals que justifiquen l'ús d'additius en l'elaboració dels aliments?

Com dic, és la indústria la que els necessita per poder oferir la més gran varietat de presentacions que mai s'ha donat en tota la història. I la necessitat passa, en primer lloc, per assegurar-ne la innocuïtat. Els aliments s'alteren de moltes formes però solament dues poden ser perilloses per a la salut: contaminació microbiana i peroxidació dels greixos. Els conservants i antioxidants s'encarreguen d'evitar aquests perills.

Després, l'aliment ha d'ésser identificable. Tots tenim al cap una sèrie de codis que ens indiquen les característiques de cada aliment i que han de complir exactament abans de ficar-lo a la boca. Forma, textura, aspecte, color, olor i, amb



ROBERT XALABARDER

Enginyer químic, farmacèutic, bromatòleg, ex president de l'AFCA, Associació Nacional de Fabricants de Complements Alimentaris

precaució, gust han de coincidir amb el nostre codi i, si no, salta l'alarma i el rebutgem. Les manipulacions durant l'elaboració poden fer perdre alguna de les característiques i és obligat reposar-les.

Si menjar variat i amb satisfacció és la base de la bona nutrició, el additiu en part, conjuntament amb altres tècniques, han permès aquest assoliment.

Per a vostè que ha seguit la legislació alimentària des del començament, quins han estat els diferents criteris amb què hem evolucionat?

L'ideal seria tenir la mateixa legislació alimentària per a tot el món, però això segueix semblant difícil. Primerament, cada país va legislar els additiu segons els seus criteris i ràpidament es va donar l'alarma comparativa: per què aquí es permet tal additiu que està prohibit a.....? No és el mateix *prohibit* que *no autoritzat*. Prohibit és quan se n'ha demostrat nocivitat i s'adverteix del perill. No autoritzat és quan un país no el necessita (hi ha aliments exclusius a tots els països) o quan té dubtes de la seva innocuïtat. Les directives europees van facilitar el problema encara que són una mica confuses i, per tant, permeten diferents interpretacions. L'esforç del *Codex Alimentarius* per harmonitzar la legislació de tots els països del món es veu frenat tant per qüestions climàtiques com culturals o per raons molt més politicoeconòmiques que no pas científiques.

Actualment, la legislació va a remolc d'una paraula clau: seguretat.

Si bé som en una societat amb bona cultura gastronòmica, no ho som tant en ciència i tecnologia alimentària, sobretot pels disbarats multimèdia que solen sorgir. A qui correspon donar la informació adient?

El consumidor mitjà no té per què tenir coneixements de química o tecnologies i, com que no els té, és fàcil alarmar-lo amb acusacions gratuïtes o entabanar-lo amb miracles saludables. Aquest és el gran

problema: a qui creure? Hi ha molta gent molt entesa tant a l'Administració com a la indústria o en algunes associacions de consumidors, però sembla que encara no són el referent de credibilitat. De la indústria se n'aprofita la comoditat d'allò que oferta, però hi ha la desconfiança de l'interès («què han de dir?... el que volen és vendre»). L'Administració (les agències de seguretat alimentària) queda lluny; encara no s'ha assolit la via directa de comunicació. I les associacions van per lliure.

S'apunten dues solucions: la més eficaç, establir una assignatura obligatòria d'alimentació i nutrició durant totes les etapes de l'ensenyament. Crèiem que ho sabíem tot sobre els aliments i ja ens adonem que no. I la segona, crear un centre d'estudi i discussió en el qual hi hagi representades els quatre petges de la taula de menjar: R+D+I, indústria, Administració i consumidors. Els acords, si no totals almenys de compromís (la clàssica *common position*), serien acceptats perquè ens hi sentiríem representats. Mentrestant, la taula trontolla perquè els quatre petges no estan ajustats.

Les empreses solen evitar l'enfrontament amb els mitjans d'informació o les opinions populars sense fonament. Què n'opina?

És veritat que, generalment i davant d'una notícia alarmista, la indústria pren l'actitud de l'estruç. En bona part es pot entendre perquè allò de *val més no remenar-ho* dona més bon resultat que un enfrontament inacabable amb els professionals de l'escàndol. Si la notícia negativa no té fonament, el silenci pot indicar també el menyspreu a la mentida i a qui l'escampa.

Aquesta actitud és habitual quan es produeix l'atac a una marca determinada, però si el teòric escàndol afecta un sector més ample, l'Administració, la FIAB (Federació d'Indústries d'Aliments i Begudes), AFCA (Associació de Fabricants i Comerciants d'Additiu Ali-

mentaris)... responen de manera contundent i amb dades verificades.

Quina transcendència solen tenir les falsedats multimèdia sobre el consum d'aliments? I les deficiències de coneixement en les persones amb responsabilitat pública?

Les successives i inacabables alarmes de tot tipus sobre els aliments són com pics de serra. A l'esvalot inicial li segueix l'oblit (qui recorda els prions de les vaques boges?) i només queda com una «remor de fons», brou de cultiu per a una nova alarma i del que s'alimenten els antitot.

No estic dient que no hem de fer cas de les notícies alarmants, que hi són (dioxines, acrilàmida...), però sí de les simplement alarmistes i generalment interessades. L'Administració i la indústria responen ràpidament, corregint qualsevol índex que afecti la seguretat i salubritat dels aliments quan es demostra un risc.

A les seves conferències sol anomenar la senyora Maria com a model de consumidor mitjà o poc instruït. Pot explicar aquesta figura?

Fa temps que ja no surt la senyora Maria. Reclamacions de grups feministes la van fer retirar decorosament i amb tota raó. Ara parlo del consumidor PBF. Per sort, cada cop més, hi ha consumidors interessats en la formació alimentària i no tant en la simple informació. Però queda el PBF (petit burgès fredol) que pateix de microestrès, fàcilment alarmable, que desconfia de l'Administració sanitària però que es creu qualsevol bajanada que porti enganxada la paraula *natural*, i tota la seva cultura alimentària prové dels suplementes dominicals.

L'etiquetatge dels aliments ha estat motiu de discussió constant entre legisladors. Quins són els pros i els contres de la macroetiqueta?

La quantitat d'informació que es vol donar per mitjà de l'etiqueta fa

que es comenci a pensar en etiquetes desplegable perquè en l'etiqueta d'un envàs petit no hi cap tot.

A favor: facilitar al consumidor una informació completa i veraç dels elements bàsics, com són ara fabricant, lot, composició (inclouent-hi additius), pes net, instruccions de conservació i/o ús (si són necessàries). Si s'hi afegeixen da-

des nutricionals, millor que millor, però sense al·legacions agosarades sense demostració científica.

En contra: motius d'alarma o de recel (*compte, que té gluten... sucre... aspartam... cacauets...*). Certament el consumidor ha d'estar informat dels possibles riscos però no tot llegint l'etiqueta perquè l'estem convertint en un prospecte farmacèutic i ja sabem quin

ensurt ens produeix llegir els *efectes secundaris* o les *incompatibilitats*.

Vol afegir-hi quelcom més?

Ja ho crec que voldria; en els temes que m'heu proposat hi ha molta teca, però *TECA* no té tant d'espai disponible i no vull fagocitar altres seccions, segurament més interessants per als lectors.



Parc Temàtic de l'Oli a les Borges Blanques.