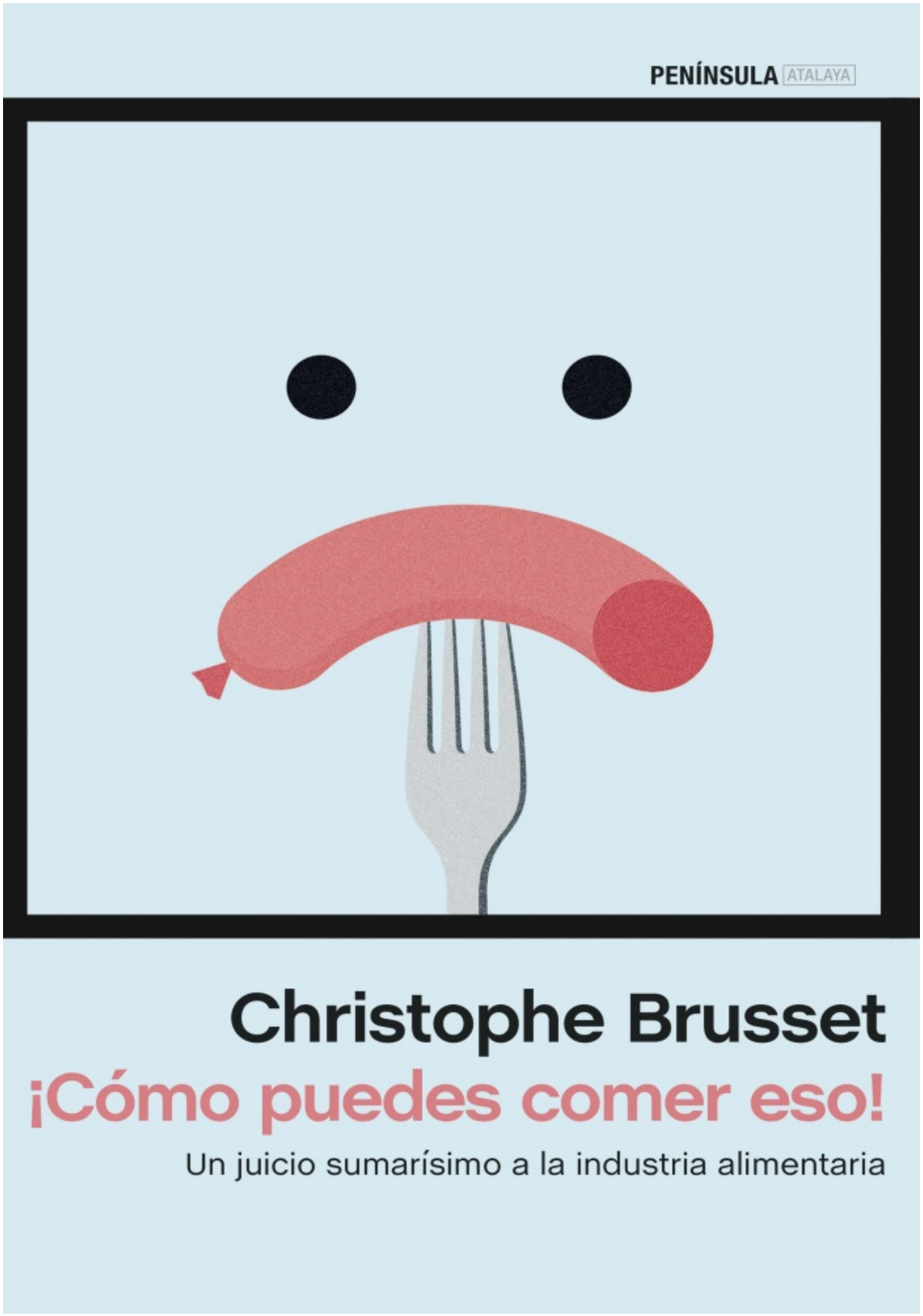
RdL Revista de Libros

¡Cómo puedes comer eso! Un juicio sumarísimo a la industria alimentaria
Christophe Brusset
Barcelona, Península, 2017 256 pp. 19,90 €
Trad. de Palmira Feixas

La industria alimentaria. Testimonio de un arrepentido

Francisco García Olmedo
5 junio, 2017

Revista de Libros.com ISSN 2445-2483


PENÍNSULA ATALAYA
Christophe Brusset
¡Cómo puedes comer eso!
Un juicio sumarísimo a la industria alimentaria

Este libro es una denuncia de las malas prácticas de la industria alimentaria. Su autor puede decirse que es a un tiempo acusador y acusado, aunque no exactamente, ya que se trata de un arrepentido que ha trabajado como técnico en dicha industria y que, tras ser despedido por su último empleador, acusa a los que le indujeron al pecado. Nadie en mejor posición para conocer la verdad y, si se toman las precauciones apropiadas, para hacerla saber, que quien ha sido actor o testigo de primera fila de los desmanes denunciados. Vaya por delante que ninguno de los ejemplos relatados por el autor parecen inventados y que el margen de discrepancia con él puede estar en la apreciación de cómo de representativos puedan ser éstos de la práctica generalizada de la industria.

Christophe Brusset abre el juego advirtiendo enfáticamente al lector de que «lo único que le interesa de ti a los industriales, al igual que a las cadenas de grandes superficies, es tu dinero, no tu felicidad ni tu salud», algo que es común a cualquier otro sector industrial y que no debe sorprendernos ni alarmarnos, ya que la felicidad depende de cada cual y la salud debe estar protegida por un marco normativo apropiado y por una supervisión pública activa que apele cuando sea necesario al código penal y al sistema judicial. Glosemos los abusos que Brusset enumera antes de evaluar hasta qué punto descalifican a la industria acusada. La mayoría de ellos han sido en su momento denunciados en la prensa y afrontados por las autoridades agroalimentarias. Sin ir más lejos, en esta misma revista hemos tratado con frecuencia estos temas (en los blogs *Ciencia al alioli* y en *El pan de nuestros días*).

La mala práctica industrial puede ir desde el mero engaño sanitariamente inocuo a la perversidad letal, de lo gravemente involuntario a lo deliberadamente peligroso. La industria china, en rápida expansión, ha protagonizado algunos casos perversos, entre los que destaca la leche adulterada con melanina, compuesto tóxico, rico en nitrógeno, que se añadía fraudulentamente a la leche para enmascarar la falta de proteína por dilución excesiva: un fraude, potencialmente dañino para los riñones, que pretende enmascarar otro sanitariamente inocuo.

La mala fama de la industria agroalimentaria china atañería exclusivamente a los chinos si no fuera porque estamos ante una industria globalizada que no controla con suficiente eficacia la procedencia de los alimentos. Como señala el autor, productos acreditados como los caracoles de la Borgoña, las setas calabaza de Burdeos, la mostaza de Dijon o las hierbas de Provenza a menudo no provienen de donde indican estas denominaciones, sino de orígenes que pueden estar alejados miles de kilómetros. En el caso de España, ya nos referimos a este problema con ejemplos tan notables como los melones de Villaconejos, producidos en Suramérica, o los espárragos de Tudela, que sólo estuvieron en el supuesto sitio de origen en el momento de ser envasados. Brusset señala, por ejemplo, que España exporta con destino a Estados Unidos y otros países más azafrán del que produce. Resulta que el exceso lo importa de Irán, el mayor productor mundial, y lo reexporta con etiqueta española al país norteamericano, que tiene bloqueado su comercio con Irán.

Estos fraudes son de carácter económico, cuando no implican adulteración tóxica. Pero ocurre, desgraciadamente, que en un cierto número de casos se compromete la salud del consumidor y que, una vez detectado el problema, resulta muy difícil identificar su origen. Es el esquivo problema de la trazabilidad de los alimentos.

«¿Has observado que en los últimos años las galletas Príncipe han perdido el 10% de su peso?» se

pregunta Brusset, refiriéndose a que el paquete de quince galletas antes pesaba 330 gramos y ahora pesa 300, sin que haya cambiado el tamaño o el precio del envase. Algo parecido puede ocurrir cuando se oferta un 20% más de producto sin especificar cuál era el peso de partida. Si el productor no tiene margen para aumentar los precios y quiere mejorar las ganancias puede verse tentado a bajar subrepticiamente la calidad del producto o disminuir con disimulo el peso dispensado. Pero cabe señalar que hacer trampa con el peso o la calidad del producto son prácticas tan antiguas como la humanidad y que, si acaso, han disminuido con el advenimiento de la industria alimentaria moderna, no tanto por el comportamiento virtuoso de ésta como por la mayor supervisión y control público que se practican en la actualidad. La picaresca se inventó mucho antes que los modernos procesamientos y distribución de los alimentos.

El autor la emprende también contra el uso de los aditivos alimentarios autorizados, cuya presencia tiene fines que van de la conservación más prolongada del alimento al mero maquillaje del producto con un color atractivo. En este caso no hace distinción entre los aditivos que son hoy día imprescindibles para el tratamiento industrial de un producto y los que tal vez serían prescindibles si la psicología del consumidor no fuera la que es. De entrada, todos los aditivos autorizados son inocuos por debajo de las dosis legalmente establecidas. Un conservante protege al alimento y al consumidor de amenazas microbianas que pueden ser graves, incluso letales. Lo peligroso ciertamente es su ausencia. De modo parecido, un antioxidante previene el enranciamiento de los componentes grasos del producto, proceso que acelera su caducidad y estropea su sabor y aroma. Por contraste, un colorante sería totalmente prescindible si el consumidor aceptara que la guinda del pastel no tenga que ser intensamente roja.

Brusset se declara testigo de infracciones que son difíciles de detectar si no resultan en el manifiesto deterioro del alimento. Tales son los casos de las interrupciones de la cadena de frío o de las alteraciones fraudulentas de la fecha de caducidad. En este último caso, la fecha de caducidad o de utilización preferente se imprimiría en la tapa de los recipientes de cristal o de plástico para poder cambiar la tapa con una nueva fecha cuando la partida no se haya vendido a tiempo. Es cierto que el sistema de fecha límite conduce al despilfarro de cantidades notables de alimento perfectamente sano y consumible y que sería deseable el desarrollo de un sistema más objetivo y directo de determinar el grado de conservación de un alimento, pero mientras no se encuentre tal sistema, la manipulación de las fechas límite es un fraude peligroso para la salud. Según el autor, este tipo de fraude es mucho más frecuente de lo que se piensa.

La dilución de productos de un cierto precio, tales como especias o mieles, con sucedáneos más baratos, es un fraude frecuente que se agrava cuando el sucedáneo es tan inadecuado y peligroso como polvo de ladrillo, excrementos de animales o restos de tierra. Otros desmanes frecuentes pertenecen al tipo de dar «gato por liebre», vaca por buey o incluso caballo por buey, estafas frecuentes que son fáciles de detectar con los métodos basados en el análisis del ADN. Mucho más insidioso desde el punto de vista de su detección es el «reciclaje» de grandes partidas deterioradas o que no cumplen las especificaciones. En lugar de destruirlas, la industria las reincorpora con frecuencia sigilosamente, poco a poco, en pequeñas proporciones, a partidas que sí cumplen las reglas, en cuyo seno las deficiencias pasan inadvertidas.

El tono enfático que utiliza el autor transmite la impresión de que la industria está trufada de mala

práctica en todas sus facetas y que, en consecuencia, debe ser descalificada por completo. No ofrece ningún matiz o apreciación cuantitativa de qué prácticas son habituales o generalizadas y cuáles excepcionales o puntuales, y omite alusión alguna al papel ?crucial o desdeñable? que la industria agroalimentaria haya podido desempeñar en las últimas décadas. Así, por ejemplo, cuando señala que en Francia se producen anualmente medio millón de intoxicaciones alimentarias, omite indicar que una fracción importante de ellas no serían imputables a la industria, sino a operadores de restauración que son portadores de los microorganismos adversos. Por otro lado, Brusset no incluye en su discurso otros tipos de malas prácticas generalizadas del sector industrial, como son las relacionadas con el maltrato comercial de los productores agrícolas o con los engaños de una desenfrenada y mentirosa publicidad.

Ante la versión sombría de Brusset, y sin negar la eventual realidad de los casos denunciados, es necesario afirmar con rotundidad que lo que se ofrece en los supermercados es mucho más genuino y fiable que lo que se ofrece en los concesionarios de automóviles, en los herbolarios, en las perfumerías o en las farmacias, especialmente, en el caso de estas últimas, si incluimos el alto número de falsos remedios no médicos que en ellas se dispensan.

La industria alimentaria es un importante sector industrial que desempeña un papel crucial en la buena alimentación de nuestros ciudadanos y que, con todos sus defectos, es el mejor sistema de que se ha dispuesto históricamente. En España, esta industria representa el mayor sector industrial del país. No hay que olvidar que fueron los supermercados la causa de que en regiones como la soriana, que estaba a la cabeza de Europa en cuanto a incidencia de cánceres del aparato digestivo, se abandonara una dieta inadecuada, con la consiguiente desaparición del mencionado estigma. De modo similar, hay que agradecer a las centrales lecheras que la estatura media de los españoles aumentara diez centímetros en el pasado siglo. No es aventurado afirmar que, sin la industria alimentaria, la proporción de quienes pasan hambre aumentaría significativamente y el predominio de dietas sesgadas perjudicaría la salud colectiva de la población. La industria, en suma, es una pieza clave en la alimentación de una población que es esencialmente urbana.

A la relación de las malas prácticas señalada por Brusset hay que contraponer la existencia de una robusta infraestructura de control que hasta hace poco no existía, empezando por entidades como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), junto a la correspondiente agencia española (AECOSAN), y siguiendo por los variados y bien equipados laboratorios de control existentes en los distintos niveles de la Administración, incluido el local. Aunque el buen funcionamiento de estas infraestructuras pueda ser siempre mejorado, no debe caber la menor duda de que estamos mejor protegidos contra los citados desmanes que en etapas anteriores del sistema alimentario. Más potencialmente problemáticos y dañinos son otros tipos de malas prácticas de la industria alimentaria cuyo control compete a otros sectores de la Administración. Me refiero al poder de las grandes empresas productoras y, sobre todo, de distribución, para extorsionar al fraccionado y frágil sector de los productores agrícolas, al abuso innecesario de ingredientes, tales como los azúcares añadidos y las grasas saturadas vegetales, que hacen descarrilar las dietas más virtuosas, la falta de claridad de las etiquetas alimentarias y el predominio del engaño en la publicidad alimentaria. La sinergia entre estas malas prácticas puede ser devastadora.

El elevado contenido de azúcares en las bebidas y de grasas saturadas en la bollería industrial,

combinado con una publicidad engañosa, está contribuyendo, por ejemplo, al rápido incremento de la obesidad infantil. El tipo de publicidad que se practica con respecto a alimentos especializados para individuos con problemas nutricionales concretos, tales como la intolerancia a la lactosa o al gluten, conduce al consumo generalizado de estos productos en detrimento de los tradicionales, introduciendo así sesgos indeseados en las dietas de las personas sin dichos problemas. La Administración responde con mayor o menor rapidez a estos problemas. Así, por ejemplo, acaba de entrar en vigor una nueva normativa sobre etiquetado. En otros casos bastaría con implementar más vigorosamente la normativa vigente mediante una mayor inversión en los sistemas de control existentes.

En conclusión, el libro de Christophe Brusset puede educar al consumidor para ser más observador respecto a los alimentos que compra, puede enseñar a saber mirar y a no dejarse llevar por las apariencias. Su tono, en cambio, puede resultar en una injustificada descalificación global de todo un sector industrial.

Francisco García Olmedo es miembro de la Real Academia de Ingeniería y del Colegio Libre de Eméritos. Ha sido catedrático de Bioquímica y Biología Molecular en la Universidad Politécnica de Madrid (1970-2008). Sus libros de divulgación más recientes son *El ingenio y el hambre* (Barcelona, Crítica, 2009), *Fundamentos de la nutrición humana* (Madrid, UPM Press, 2011) y *Alimentos para el medio siglo* (Madrid, Fundación Esteyco, 2014).