

L'etiqueta i el ministre

J. M. Mulet

Institut de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes - Universitat Politècnica de València

Les etiquetes han servit almenys perquè la gent es fixe en la data de caducitat o de consum preferent.



El dia que algú es prenga un iogurt o un embotit caducat i patisca una intoxicació alimentària, qui se'n farà responsable?



Si una cosa ha costat de debò és que la gent llija i entenga les etiquetes dels aliments. Fa anys, abans de l'era d'internet, circulava de fotocòpia en fotocòpia una llista d'additius, acompanyada dels qualificatius: cancerigen, tòxic, etc. La realitat és que en la llista dels nombres E, que són tots els additius autoritzats en l'alimentació, un dels colorants més utilitzats és el sucre cremat (Caramel natural, E150a); mentre que en uns altres casos es tracta de molècules amb noms estranys, per les quals, però, paguem. Per exemple, l'àcid ascòrbic, vitamina C, és E-300.

El darrer fitxatge d'aquesta llista és un compost natural, E-960 o esteviol, el compost que li dona sabor dolç a l'*Estevia rebaudiana*, la planta que ara està de moda, tot i que el seu ús alimentari no està autoritzat. Els fabricants saben que els nombres E no ens agraden i per això de tant en tant apareixen productes com el pa Bimbo, "todo natural", a l'etiqueta del qual no apareix ni un número E. Ara bé, si la bondat d'aquest pa és deguda a l'absència de cap nombre E, ¿hem de sospitar que la resta dels productes Bimbo són dolents, quan considerem que tots inclouen algun nombre E en la composició? Per cert, la lletra E sols vol dir que s'ajusta a la legislació europea.

També, sovint, la gent entén el que vol entendre en l'etiquetatge. Quan va eixir l'etiqueta *light*, a la qual molt alegrement se li ficava el mateix color que la del producte original, encara que en una tonalitat pastís més clareta, la gent pensava que *light* volia dir que no feia gros, quan sols vol dir que té un 30% menys de calories que el producte original. Així, una maionesa, que és una emulsió d'oli i ou, és a dir, bàsicament greix, si es *light* significa que conté un 30% menys de greix, però segueix tenint moltes calories, tot i que el nom suggerisca que és "lígera". El problema rau en el fet sorprenent que la clientela comprava *light* i menjava el doble o el triple de producte, d'ací que la secció de talles especials de El Corte Inglés s'ompliga de consumidors de productes *light*.

Tot i això, les etiquetes han servit almenys perquè la gent es fixe en la data de caducitat o de consum preferent i que així sàpia si el producte té risc d'estar contaminat o ja no es troba en unes condicions que el facen apte per al consum. La gent ara sí que té el costum de mirar aquestes dades. Abans consumien els aliments estigueren en l'estat que estigueren, per això, el costum de molts plats picants -que es feien així per dissimular el mal estat de la matèria primera. El problema és que tot aquest esforç se'n va en orris quan apareix un ministre per televisió dient que un iogurt caducat es pot consumir sense cap problema. I davant de milions d'espectadors se'n menja tres o quatre. A veure, és cert que les dades són indicades de manera molt garantista i que hi ha productes que han superat la data i són perfectament aptes per al consum, però no cal enviar el missatge que "les dades de caducitat no serveixen per a res", que és allò que arribarà al públic. El dia que algú es prenga un iogurt o un embotit caducat i patisca una intoxicació alimentària, qui se'n farà responsable? En fi, no sé si em tranquil·litza que aquest senyor siga el que ens represente a Europa, tot i que, atés el paper que Espanya té a la Unió Europea, qualsevol hi pot servir.

Seguirem menjant sense por, però llegint les etiquetes. Ens hi va la salut.

