

Pollastres, Bèlgica i dioxines

Només pronunciar una d'aquestes tres paraules, la gent hi associa de seguida les altres dues i, és clar, això no s'ha esdevingut tot sol. Tot i la informació donada pels mitjans de comunicació, crec que és una bona idea fer un resum d'aquest tema que ha preocupat a més d'un.

Josep Calderón, químic, soci de l'ACCA

Què va passar?

Des que el 28 de maig el Govern belga va aconsellar que es retiressin de la venda tots els ous i pollastres del país perquè podien contenir altes dosis de dioxines, i després de saber-se que alguns productes contaminats d'origen belga s'havien venut a altres països, entre ells Espanya, el problema de la seguretat dels aliments va deixar intranquils a milions de consumidors europeus, davant de la por a una crisi similar a la de les vaques boges. L'alarma va ser tal que els ministres de Salut i Agricultura de Bèlgica, Marcel Colla i Karen Pinxten, respectivament, van haver de dimitir. França, Alemanya i Holanda van ser, a més de Bèlgica, els països més afectats, ja que també van fer servir pinsos contaminats fabricats per la firma Verkest, ubicada a Deinze, al nord-oest del país. També països com Rússia i Japó van decidir retirar aquests productes dels seus comerços.

A més de prohibir-se la venda de pollastres i ous, la prohibició també es va estendre als seus derivats (pastissos, galetes, cremes, patés, pastes, xocolates...) produïts a partir del 15 de gener i que continguessin més d'un 2 % d'ou. D'altra banda, Bèlgica també va prohibir la matança de porcs en detectar pinsos amb dioxina en 500 explotacions porcines.

Per la seva banda, la comissària europea de Consum, Emma Bonino, també va comentar que en alguns casos, els nivells de dioxines trobats havien estat 140 vegades superiors a la dosi màxima autoritzada i que la majoria

ria dels pollastres, ous i derivats contaminats amb dioxines ja s'havien consumit.

Què són les dioxines?

Les dioxines són un grup de 210 compostos aromàtics policíclics clorats que tenen diversos graus de toxicitat, i el que es coneix com a «dioxina» en el llenguatge comú, tècnicament s'anomena 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-dioxina. El clor no està present en els greixos alimentaris. Per tant, la simple utilització de greix alimentari refregit no explica la presència de dioxines en un pinso. L'explicació més probable és

que provenguin d'un residu industrial contaminant, tal vegada originat en una fàbrica d'herbicides, indústries de processament de metalls o per combustió d'olis no alimentaris, com els emprats per lubricar motors o en transformadors. Aquesta última possibilitat és la que va tenir més importància quan es va saber que s'havien emprat il·legalment olis no destinats al consum per al procés de fabricació de pinsos de la firma Verkest.

Com ens arriben?

Les dioxines formades com a residus en activitats industrials són eme-



ses cap a l'atmosfera com a substàncies contaminants i s'incorporen posteriorment a la cadena alimentària.

Dispersades pel vent i arrossegades per la pluja, es dipositen al sòl. També poden arribar al mar degut a abocaments d'origen humà. Les dioxines s'incorporen a la cadena alimentària a través de les plantes. Els herbívors les incorporen als seus teixits grassos. Els animals que es troben a dalt de la piràmide alimentària, com els humans, són els que més dioxines ingereixen.

Les dioxines no serveixen absolutament per res: són residus d'activitats industrials i, per tant, tots els ciutadans de països industrialitzats estan sotmesos a dosis baixes, però constants, de dioxines.

Cal dir que més del 90 % de les dioxines que s'acumulen en el cos humà provenen dels aliments i menys del 10 %, de l'aire que respirem. Un cop ingerides, s'acumulen als teixits adiposos del cos humà, on romanen durant anys.

Com s'analitzen?

L'anàlisi del contingut de dioxines es basa, de forma general, en una extracció prèvia, amb un dissolvent

orgànic, de la part lípida de la mostra. Aquesta fracció s'analitza posteriorment per cromatografia de gasos acoblada a espectrometria de masses d'alta resolució. L'alt cost d'aquesta instrumentació i el de cada anàlisi, fa que no es realitzin controls sistemàtics del contingut de dioxines en aliments.

Atès que les dioxines s'acumulen en els greixos animals, reduir el consum d'aquest tipus de greixos és la millor manera de prevenir l'exposició a aquests contaminants i altres substàncies nocives.

Són tan perilloses?

Tot i l'impacte que ha tingut lloc, totes les opinions al respecte han fet referència al fet que el risc per a cada persona era molt petit i que «el risc cancerigen de les dioxines no és, ni de lluny, tan alt com el risc del tabac per a un fumador».

Els efectes de les dioxines als organismes són a llarg termini, però realment no hi ha un acord entre els especialistes sobre si les dioxines són molt o poc cancerígenes. Tot i això, un estudi realitzat per l'Organització Mundial de la Salut (OMS) va posar de manifest que entre els treballadors (25.000

d'estudiats) exposats a dosis elevades d'aquests compostos durant molt de temps es va observar un augment petit però significatiu de diversos tipus de càncer.

Ara bé, encara no s'ha demostrat l'efecte d'una dosi curta però aguda com la que afectaria a una persona que hagués ingerit diversos pollastres contaminats. El precedent més famós va ser l'emissió accidental de quantitats massives de dioxines a Seveso (Itàlia) el 1976. Vint-i-tres anys després, encara no s'ha demostrat un increment significatiu dels casos de càncer en la població d'aquella zona.

Està justificada l'alarma social?

Són molts els que opinen que la situació d'alarma que s'ha provocat és desmesurada, cosa que es corrobora quan ens assabentem que les concentracions «tan elevades» trobades són de l'ordre de poques ppt i, encara més, quan se sap que les substàncies amb més activitat cancerígena comencen a ser perilloses a partir d'algunes ppb. Aquesta por irracional apareix quan es parla de «substància cancerígena» sense tenir en compte la concentració, l'exposició i altres factors.

A més, el CSIC de Barcelona, va fer públic que les anàlisis de dioxines que havia efectuat en els productes belgues pinsos, ous, pollastres tenien uns nivells molt per sota del llimitar màxim recomanat per l'OMS i, fins i tot, alguns se situaven per sota dels mateixos productes de procedència espanyola.

Cal qüestionar doncs, la vertadera necessitat d'aturar qualsevol producte que provingués de Bèlgica, ja fos el propi producte o les seves matèries primeres, encara que no estigués relacionat amb els pollastres, pinsos, ous i derivats. Per aquest motiu, algunes empreses catalanes, com una molt coneguda del camp de la dietètica i la nutrició, han hagut de patir la retenció dels seus productes vegetals perquè la seva matèria primera provenia d'aquest país.

Davant de tot això, la conclusió imminent que es treu pot ser que s'ha d'informar correctament i clarament al consumidor perquè conegui el problema real i el seu abast, ja que és ell qui ho pateix directament i és fàcilment influenciable per tots els mitjans de comunicació.

