

CARN DE CANÓ

Per què mengem tanta carn
i com ens emmalalteix





Pexels / Pixabay



JUSTÍCIA
ALIMENTÀRIA
VSF

C/ Floridablanca 66-72. 08015 Barcelona
www.justiciaalimentaria.org

Autoria: Justícia Alimentària

Investigació a càrrec de:

Ferran Garcia (Justícia Alimentària)

Coordinació de la investigació:

Ferran Garcia i Javier Guzmán (Justícia Alimentària)

Dipòsit legal: B 9347-2019

Disseny, maquetació i revisió:

www.puntoycoma.org

Impressió: El Foli Verd, Sccl

Portada: José A. Calvo

Març 2019

Amb la col·laboració



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament



Diputació
Barcelona

El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'ACCD ni de la Diputació de Barcelona.



Aquesta publicació es distribueix amb una llicència de «Reconeixement - No comercial», que es pot consultar a http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES. Està permesa la reproducció dels continguts d'aquesta publicació, sempre que se citi la procedència i es dugui a terme sense finalitats comercials.

ÍNDIX

1. INTRODUCCIÓ	6
2. EL DIA QUE VA NÉIXER LA BÈSTIA	9
El malson de Carpanta	9
3. LA MIDA BESTIAL	15
4. FOTO DE FAMÍLIA	21
Els pinsos	22
Els plaguicides	22
Els fertilitzants	23
La farmacologia	24
La carn	25
Avicultura	26
Carn de porc	27
• Vall Companys	27
Elaborats carnis	28
• Campofrío	29
• El Pozo	30
5. CARN I MALALTIA	33
Consum de carn	34
Carn i gènere	38
Els superpoders malignes	43
Greixos insalubres	46
Excés de proteïnes	47
El sodi	49
Additius, el cas de les substàncies nitrogenades	49
La malaltia carnívora, algunes xifres	54
El compte, si us plau	58

Plaguicides, resistències i altres coses que maten	58
Agrotòxics	59
Antibiòtics	64
6. MÀGIA POTAGIA	69
Canvi de nom	69
No sé sumar	73
Què és la carn?	74
La carn aquosa	75
Els additius escorredissos	75
A la meva carn hi ha coses	77
Això	78
7. LES BATES BLANQUES	81
Houston, tenim un gran problema	81
8. LA POLÍTICA D'AJUDA CÀRNIA	93
El dopatge carni	93
Com funciona la PAC?	94
9. MESURES CORRECTORES DEL PREU DE LA CARN	99
Introducció	99
Justificació general	99
Taxes acompanyades d'altres mesures	101
Justificació ambiental	101
Justificació sanitària	103
La taxa salut	103
La taxa salut per reduir el consum	105
Motivacions per reduir el consum de carn i grups socials	108

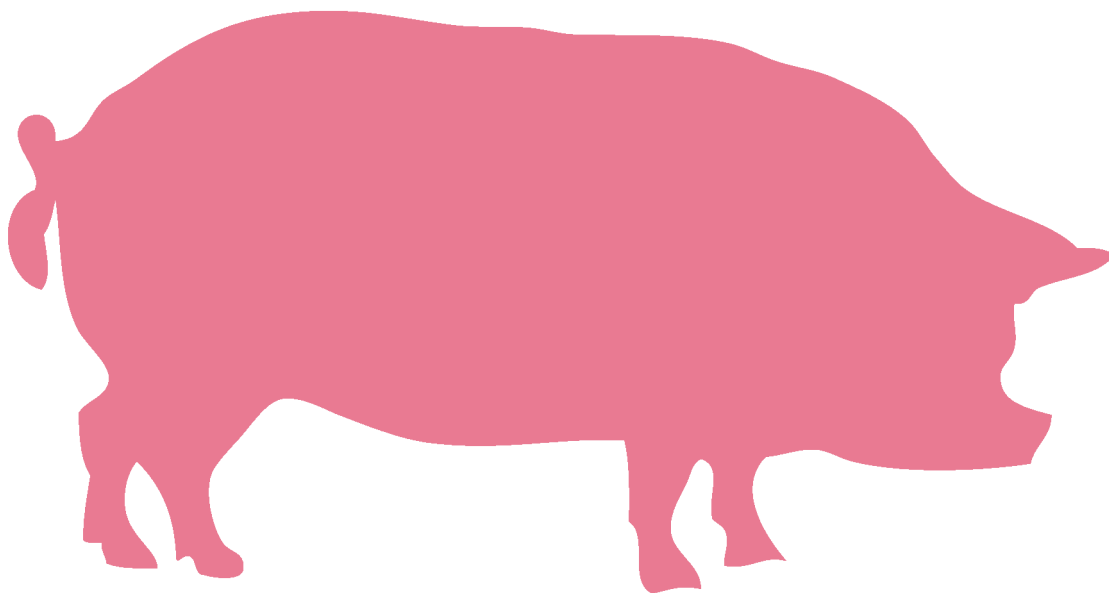


1

INTRODUCCIÓ

El comte-duc d'Olivares, Richelieu, Rasputin, Mazari-
no, Hatshepsut o l'emperadriu Zoe, que va governar
l'Imperi bizantí entre 1028 i 1050, però que, per la seva
condició de dona, va haver de fer-ho a través dels seus
tres marits. Totes aquestes persones exercien el poder
des de l'ombra. En realitat, qui més qui menys sabia qui
manava, però formalment eren figures espectrals que
es movien rere aquells que ostentaven el càrrec oficial.

Si preguntem qui mana a l'Estat espanyol obtindrem
moltes respostes: la banca, el Govern, els mercats, les
petrolieres, les constructores, etc. Tanmateix, serà
difícil trobar algú que ens digui: «jo sé qui mana aquí, i
és el porc». I no s'estarà referint a algú metafòricament,
sinó literalment al *sus scrofa domestica*, la subespècie
de mamífer artiodàctil de la família Suidae. Podríem
ampliar el ventall i incloure el pollastre, el bestiar boví, i
la resta d'espècies animals domèstiques usades per l'ob-
tenció de carn; però si hem d'escollir-ne un, a l'empera-
dor indiscutible, aquest és el nostre amic: **el porc**.



La sobredimensió de la producció càrnia a l'Estat espanyol és inqüestionable, com ho són els seus efectes negatius en el medi ambient i la salut. En aquest informe ens centrarem en tres elements: mostrar **la hipertròfia del sector, desengranar el consum excessiu de carn i derivats i els seus efectes en la nostra salut** i, finalment, **senyalar alguns dels fils que mou la indústria càrnia i que li permeten seguir operant amb total impunitat.**

Com veurem a continuació, no estem parlant d'un petit sector econòmic basat en algunes granges familiars, sinó d'un sistema integrat de fabricació massiva de carn; tampoc d'empreses locals que elaboren productes de xarcuteria, sinó **d'actors corporatius globals que condicionen consums, imaginaris i, per descomptat, polítiques públiques.** No es tracta, per tant, d'una crítica a la producció de carn per se, sinó a aquesta producció i a aquestes empreses.

La ramaderia té un lloc clar i demostrat als ecosistemes. Compleix una funció de simbiosis amb el sistema agrari i, si es fa bé, permet tancar i completar els circuits energètics i de materials d'aquests sistemes, a més de ser una bona font d'alimentació sana i equilibrada. **Això ha de quedar clar. Però de la mateixa manera, ha de quedar clar que el que tenim incrustat en els nostres sòls agraris, als supermercats i al nostre plat no hi té res a veure.** La producció i el consum actual han desbordat tot límit ecològic i saludable.

Hem de començar a veure la carn industrial com el que realment és: una font inqüestionable de problemes per a la societat. I, com sempre que hi ha problemes d'aquest tipus, haurien d'actuar-hi polítiques públiques que igualessin l'equilibri sempre inestable entre la rendibilitat econòmica corporativa i l'interès general. Ara mateix no hi ha contrapoder a aquesta indústria que destrueix la nostra terra i la nostra salut. I no són frases alarmistes pronunciades per quatre hippies o gurus macrobiòtics. Són fets contrastats que estan aquí, a la vista, disponibles per a qualsevol que vulgui veure'ls. Esperem poder contribuir-hi.



2

EL DIA QUE VA
NÉIXER LA BÈSTIA

El malson de Carpanta

Carpanta és un personatge de còmic que va aparèixer per primer cop a finals dels anys 40. Va ser un dels personatges més representatius de la postguerra espanyola i es caracteritzava per tenir una gana atroç, com a símbol de la carestia i misèria dels anys posteriors a la guerra civil, encara que el seu creador, Escobar, va haver de suavitzar moltíssim qualsevol crítica directa o indirecte al règim franquista per evitar la censura. El somni recurrent i obsessiu de Carpanta era un pollastre. La imatge més icònica d'aquest personatge és, justament, el seu desig compulsiu d'aquest aliment.



Font: <http://leer-comics.blogspot.com/2014/07/super-carpanta-de-31-35.html>

Que serveixi la imatge de Carpanta per entendre quina era la situació abans que la bèstia càrnia aterrés a l'Estat espanyol. Segurament, si Carpanta s'edités avui en dia, el pollastre rostit no apareixeria als seus somnis, sinó als seus malsons, perquè com diu la frase atribuïda a Oscar Wilde: «Vés amb compte amb què desitges, es pot convertir en realitat».

2. EL DIA QUE VA NÉIXER LA BÈSTIA

Tot va començar pels anys 50, just després de la Segona Guerra mundial, en un país anomenat els Estats Units d'Amèrica, i per un petit llegum anomenat *Glycine max*, el qual coneixem pel seu nom de pila: soja. Inicialment cultivat com una font d'oli vegetal, la indústria de l'oli dels EUA de seguida es va adonar que tenia tones i més tones d'un subproducte: el pastís de soja. Què fer-ne d'aquella muntanya marronosa? La resposta la van proporcionar un parell de bessons que per aquella època també estaven aflorant: la indústria dels cereals basats en el blat de moro, i un sector ramader industrialitzat que necessitava matèries primeres barates pels seus pinsos.

Es van seleccionar determinats estrips animals, bàsicament de pollastre i porc, i posteriorment, bovines, perquè responguessin amb creixement ràpid a la fórmula de soja + blat de moro. D'aquesta manera **es van crear els fonaments del complex actual de pinso-ramaderia** i, de pas, se li va posar un cademat, la clau del qual es va guardar a les butxaques de les corporacions estatunidenques que posseïen i controlaven cada un d'aquests ingredients màgics. La producció interna va créixer fins a desbordar-se, i es va arribar a un moment crucial en la història de la humanitat: l'aprovació i entrada en vigor de l'Agricultural Act el 1962.

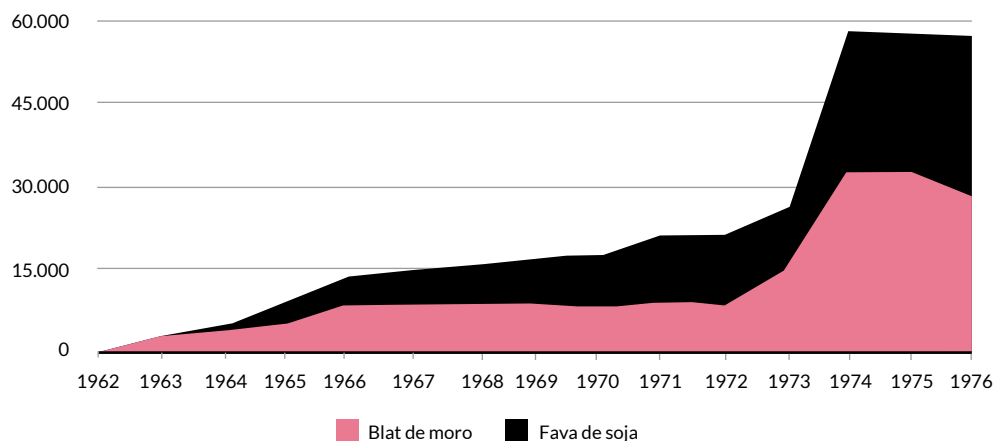
La idea era doble: donar sortida als excedents agraris estatunidencs, que les corporacions agroalimentàries s'expandissin com apòstols de la bona nova, i, de rebot, controlar els sistemes agraris perifèrics (entre els quals incloem l'Europa de la postguerra). I resulta curiós que el primer lloc on aterrés el tinglat fos un país autàrquic, controlat per una dictadura feixista, on quasi no es menjava carn. Però el cas és que cap allà es va dirigir la intensa mirada del nostre estimat Dr. Frankenstein, el creador de la Bèstia. Aquest lloc, òbviament, era l'Espanya franquista de principis dels anys 60.

Si analitzem **el sistema agroalimentari espanyol**, ens adonarem que algunes de les distorsions que presenta més significatives —elevadíssimes importacions de cereal i soja, anòmala i desmesurada importància dels sistemes ramaders intensius o la hipertrofiada produc-

ció càrnia— només es poden entendre si es veu l'Estat espanyol com una colònia de l'imperi estatunidenc.

L'any 1959 es va aprovar el Pla d'Estabilització Econòmica, que va comportar una lleu apertura econòmica. Contrari a l'ideal autàrquic franquista, la part que ens interessa és la concessió de permisos que es va fer perquè empreses agrícoles estatunidenques exercissin la seva activitat en territori espanyol, i l'apertura de fronteres per la importació de certs productes. I sí, l'estrella invitada va ser la soja i, posteriorment, el blat de moro i els estrips animals seleccionats de pollastre i porc.

Els Estats Units va aprofitar —i de quina manera— la nova colònia agrícola europea que la dictadura li servia en safata. La metròpolis va actuar en dos fronts: la instal·lació de fàbriques de mòlta de soja i, alhora, de fàbriques de pinso. Es van ajuntar així dos complexos: el de la importació de soja i la seva molinada, que generava oli i pastís de soja, i el de la fabricació de pinsos i ramaderia industrial, que aprofitava aquest subproducte, juntament amb el blat de moro, també importat. Al gràfic següent es pot veure el salt en les importacions que es produeix als anys 70.



GRÀFIC 1. Evolució de les importacions de blat de moro i faves de soja (milions de pessetes)

També és interessant veure de quins països provenien aquests productes. Inicialment, dels Estats Units i, a finals de la dècada, va començar a entrar un dels altres actors que n'és avui en dia, juntament amb Argentina, el principal: Brasil.

TAULA 1

Origen de les importacions de la fava de soja (% del total en tones)			
Any	EUA	Brasil	Altres
1962	0	85	15
1963	96	0	4
1964	99	0	1
1965	96	1	3
1966	96	2	2
1967	95	5	0
1968	98	2	0
1969	96	4	0
1970	96	4	0
1971	96	3	1
1972	89	11	0
1973	100	0	0
1974	84	16	0
1975	63	35	2
1976	69	29	2

Les empreses estatunidenques (amb Cargill i Bunge al capdavant) es van establir a l'Estat espanyol de manera que a mitjans dels anys 70 produïen i controlaven el 90% de la importació, mòlta i fabricació de pinsos.

TAULA 2

Grups empresarials en el sector de molturació de la soja (1977)	País d'origen	Capacitat molturació vs Total
Cargill	EUA	31,5%
Bunge	EUA/ Argentina	27,1%
Continental	EUA	18,5%
A. E. Staley y Cook de Memphis	EUA	14,3%
Koipe y Elosua	Estat espanyol	8,6%

2. EL DIA QUE VA NÉIXER LA BÈSTIA

A més de la liberalització a l'entrada d'empreses agrícoles estatunidenques i de l'apertura de fronteres a la soja i el blat de moro, la indústria estatunidenca es va fregar les mans quan la Comissaria General d'Abastaments i Transports (CAT) es va comprometre a comprar tot el producte elaborat a les fàbriques de mòlta espanyoles —en la major part de capital estatunidenc— i a vendre-ho —bé a la població directament, en el cas de l'oli, o bé a fàbriques de pinso, majoritàriament les mateixes empreses que les de la mòlta— a un preu inferior subvencionat. Es creava així un mercat interior totalment segur i rendible, cosa que les corporacions dels EUA no trobaven a cap altre lloc i, molt menys, al volàtil mercat internacional.

La indústria ramadera tal com la coneixem no era més que el receptacle final d'aquest entramat soja-blat de moro, i es va expandir com una supernova per determinades zones que, avui en dia, segueixen sent les clauveres de la producció de carn de porc i pollastre (i, en menor quantitat, de boví). Els components d'aquest Lego carní eren la soja i el blat de moro (importats massivament dels EUA) i els animals seleccionats genèticament (provinents sobretot de França, a través de filials estatunidenques¹). Aquí simplement s'encaixaven les peces, actuant així el territori estatal espanyol de maquiladora de catàleg.

Un cop les fàbriques càrnies van començar a produir carn, el consum intern va incrementar. Però la indústria no es va conformar amb el mercat interior i, un cop afartada de carn la població local, la vocació exportadora de la maquiladora càrnia espanyola va fer la seva aparició.

Amb algunes modificacions, aquest és l'esquema que segueix vigent avui en dia.

Com a indicador de l'alteració, no sols de tot el sistema alimentari estatal sinó també del consum carní, només cal observar l'evolució del patró de consum carní d'aquella època:

TAULA 3

Evolució del consum per càpita (kg/any)									
	1955-1959	1960-1964	1965-1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975
Carn vacuna	3,5	4,7	6,7	9,7	9,4	9,5	9,5	11,8	14,1
Carn porcina	7,2	9	12	13,8	14,9	15,7	18,2	19,8	18,6
Carn d'au	2,7	3,5	7,3	9,4	9,5	9,8	10,1	18,1	17,9

1 Importar pollets d'un dia o animals seleccionats per fer-ne els creuaments a les granges de reproducció és una operació més delicada que importar soja o blat de moro, d'aquí a que s'optés per subministrar-los de països propers enlloc de portar-los directament de la metròpoli.

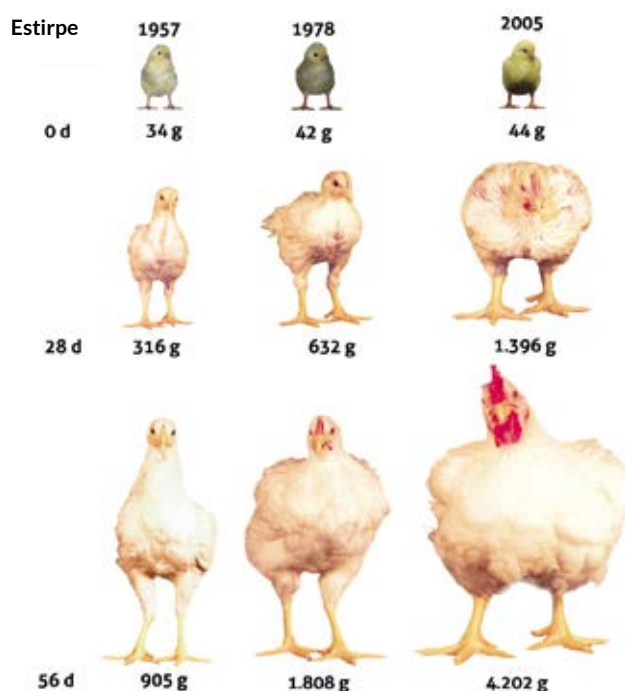
Les dues espècies que estaven dissenyades per aprofitar millor el duet de soja-blat de moro eren la porcina i, sobretot, l'avícola. Així, en menys de 10 anys, la carn d'au va passar de ser residual a convertir-se en la base dietètica càrnia de l'Estat espanyol, esdevenint ja, l'any 1975, un dels consums més alt del món *per càpita*.

TAULA 4²

Consum de carn d'au, 1975 (kg/hab/any)	
Canadà	19,1
EUA	22,2
Japó	2
Àustria	9
Bèlgica	9,9
Dinamarca	7,7
França	14,1
Alemanya	9,1
Itàlia	16,4
Holanda	7
Noruega	2
Portugal	10,7
Estat Espanyol	18
Suïssa	6,3
Regne Unit	11,3
Austràlia	14,1

Els fonaments de la bèstia ja estaven al seu lloc, ara només quedava hipertrofiar-los. I vaja si es va fer! La indústria càrnia va patir la mateixa evolució que els seus productes. La imatge mostra la línia temporal del principal estrip càrnia de pollastre. Sembla impossible que es tracti de la mateixa espècie.

IMATGE 1



Font: www.patec.org/granjas-de-pollo.php

Aquesta és la realitat: el creixement demencial del sector. Però, curiosament, la imatge que es pretén traslladar és justament la contrària: que tot està controlat, que tot es fa bé, que no hi ha problemes ambientals, que el consum actual de carn i derivats és correcte i que, en les quantitats actuals, aquests productes són una font de salut.

Però no ens enganyem. El sector carni, com el *broiler* de la imatge, ha crescut desmesuradament. I per aquí començarem, per la seva mida

2 www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/fondo/pdf/10849_10.pdf



3

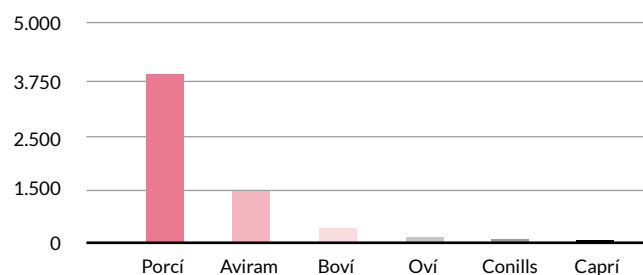
LA MIDA BESTIAL

La primera manera d'apreciar la magnitud del sector carni espanyol és, òbviament, veure la quantitat de carn que es produeix. En realitat, potser no és el millor indicador, però n'és un d'ells.

Per començar, quan ens acostem als lineals de carn fresca al supermercat, podem observar que n'hi ha de molts tipus: d'au, de porc, de boví, una mica de conill i d'oví. Això ens pot donar a entendre que tenim una producció similar, més o menys repartida entre totes aquestes espècies. En realitat, bàsicament produïm porc i pollastre. I una mica de vedella. I quantitats escasses de la resta. Arrodonint, de cada 10 kg de carn produïts a l'Estat espanyol, 6,5 són de porc; 2,5 de pollastre, i un, de vedella.

Com dèiem anteriorment, aquesta plantilla productiva és l'herència directa del complex importat de soja-blat de moro. Quan diem que l'Estat espanyol és una plataforma maquiladora càrnia, en realitat hauríem de dir que ho és bàsicament de porc i, en segon lloc, de pollastre.

GRÀFIC 2. Producció de carn (2016)
(milers de tones)



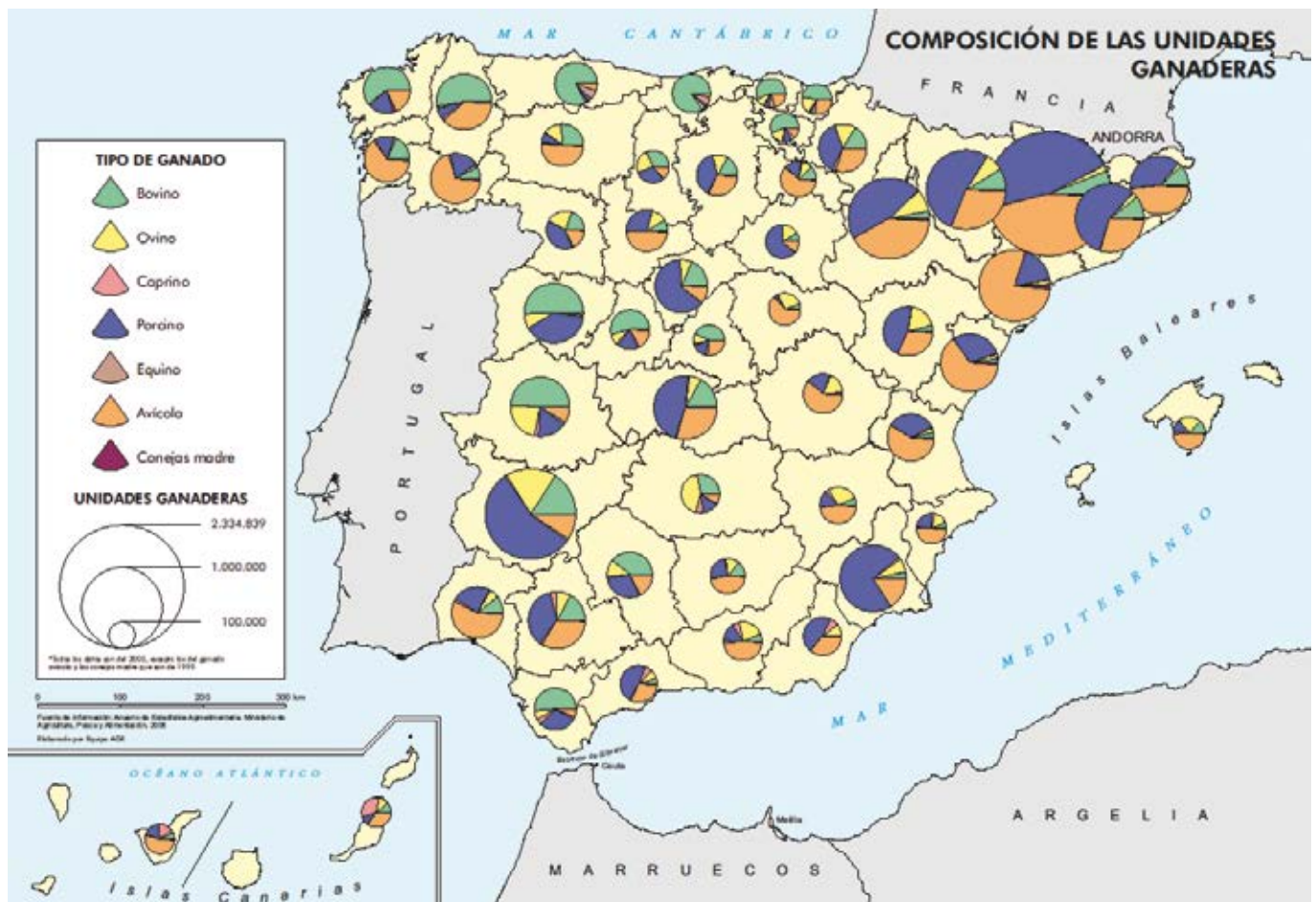
Si ens dirigim ara al sector de derivats carnis, veurem més clarament la prevalença del sector porcí. Pràcticament la meitat de la producció va a la indústria processadora, mentre que, en la producció bovina, per exemple, pràcticament la seva totalitat és consumida directament. La producció aviar se situa en un espai entremig.

3. LA MIDA BESTIAL

També seria erroni pensar que aquests porquets i pollets estan homogeniament repartits pel territori estatal. El component espacial és important perquè bona part dels impactes ambientals estan directament vinculats al lloc on se situen físicament les megalòpolis càrnies. Per tant, és important destacar que la meitat de la producció espanyola surt de tan sols sis províncies: Lleida, Osca, Saragossa, Múrcia, Barcelona i Segovia³.

Al mapa següent, on es representen les unitats ramaderes de les diferents produccions, hi podem veure que les produccions més intensives (porc i avicultura) es concentren clarament en la zona nord-oest, Catalunya i Aragó.

MAPA 1. Composició de les unitats ramaderes

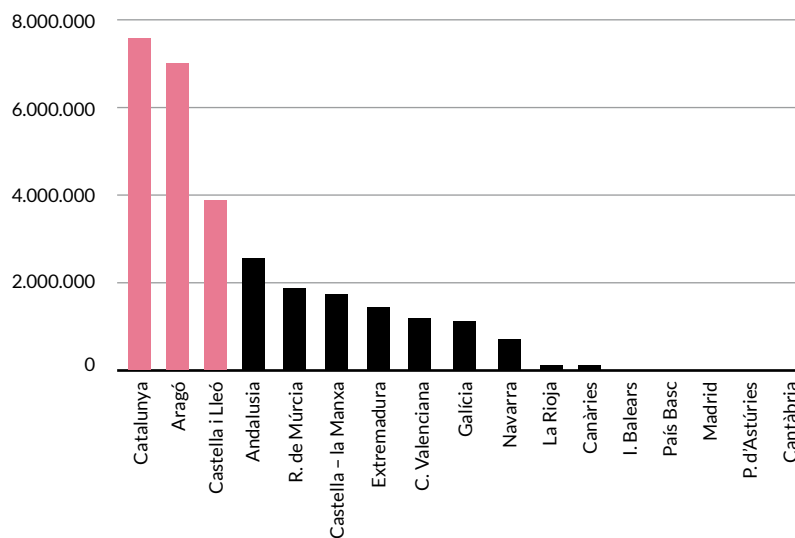


Font: https://www.ign.es/espmmap/mapas_rural_bach/Rural_Mapa_04.htm

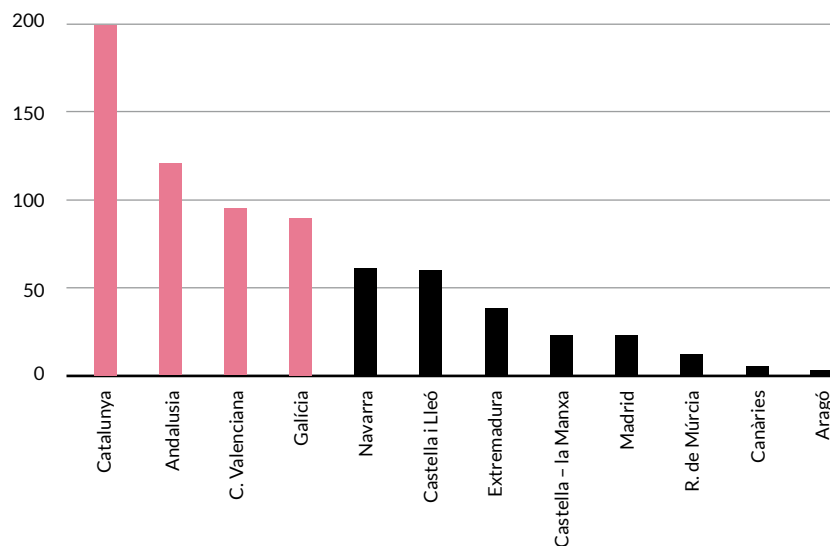
3 <https://www.elindependiente.com/economia/2017/04/17/el-secreto-del-exito-de-la-industria-porcina-espanola-mas-cerdos-en-menos-espacio/>

Si ho mirem per autonomies, veiem que la producció porcina es concentra en quatre d'elles, on es dona el 74% de la total estatal⁴. El mateix passa amb l'avícola, on les quatre primeres concentren el 73% de la producció⁵.

GRÀFIC 3. Cens porcí (milions d'animals)



GRÀFIC 4. Nombre d'aus sacrificades el 2017 (milions)



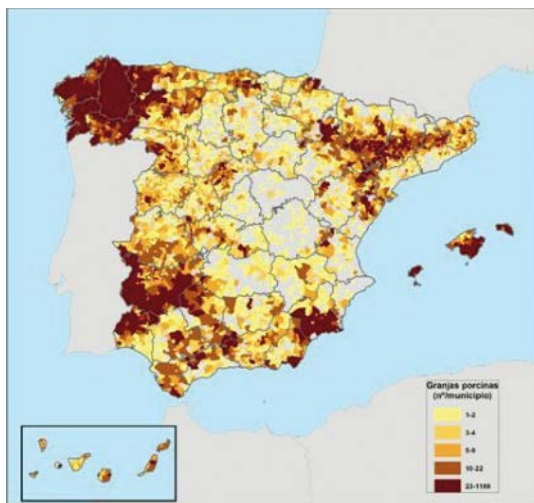
⁴ https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/informeporcino2016_tcm30-437410.pdf

⁵ https://www.mapama.gob.es/estadistica/pags/anuario/2006/AE_2006_Completo.pdf

3. LA MIDA BESTIAL

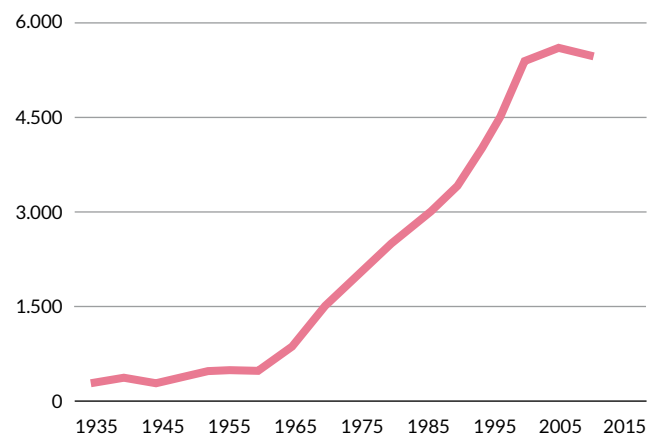
Finalment, per donar encara més visibilitat a la concentració de la massa productiva càrnia, tenim el mapa del cens porcí per municipi⁶, en el qual s'observa perfectament la taca nord-oest, juntament amb Múrcia i Galícia.

MAPA 2. Cens porcí per municipi



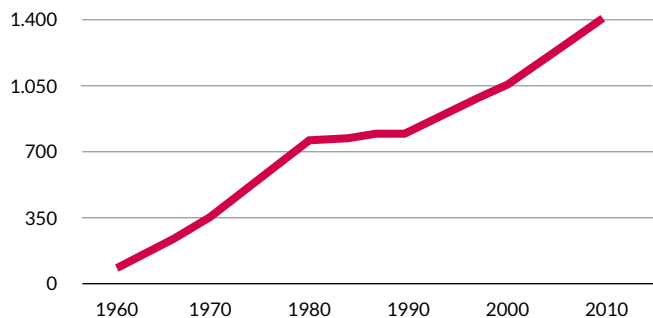
Si mirem l'evolució de la producció de carn, veurem que, durant l'últim segle, el factor d'augment de la producció càrnia a l'Estat ha estat del x 20, el més gran (amb diferència) del sistema agrari estatal.

GRÀFIC 5. Producció de carn (milers de tones)



Destaquem dues dades il·lustratives més: des dels anys 60, el nombre d'efectius porcíns ha passat de ser de poc menys de 5 milions a més de 30. En el mateix període, l'efectiu de bovins (de llet i carn) ha passat de 4 milions a 6,5, el d'ovins és manté, i és tan sols lleugerament superior al dels ovins que tenia el territori estatal el 1910 (15 milions contra els 17 milions actuals). La segona dada és que la carn d'au ha passat de ser pràcticament inexistent el 196 (recordem Carpanta) als 1.400 milions de tones actuals. O, en altres paraules, hem passat de poc més de 2 kg/persona/any a més de 30.

GRÀFIC 6. Producció de carn d'au (milers de tones)

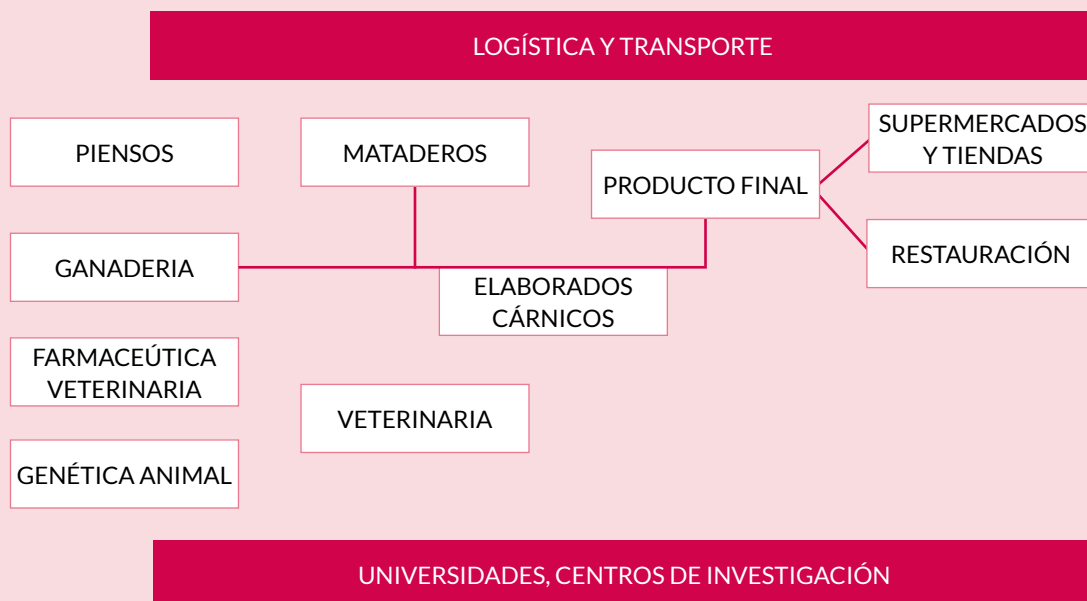


Tot i que ho veurem amb més detall al final d'aquest dossier, és un bon moment per dir que la mida del Hulk rosat carni va molt més enllà de la fase productiva. Per determinar la magnitud exacta de la bèstia, hem d'incorporar les **indústries associades**, que no són poques.

Si fem un càlcul de tot això, ens adonarem del Leviatan en el qual s'ha convertit aquesta petita fava anomenada soja (acompanyada del blat de moro i la genètica animal) que fa 50 anys va salpar dels Estats Units en direcció a l'Estat espanyol. Segons l'Associació Nacional d'Indústries de la Carn d'Espanya (ANICE)⁷, i tenint en compte només alguns dels actors que hem presentat a la imatge superior, avui en dia la indústria càrnia és el quart sector industrial de l'Estat, només per darrere dels sectors de la indústria automobilística, de la indústria del petroli i combustibles, i de la producció i distribució d'energia elèctrica.

Contant només els escorxadors, les sales d'especeja-ment i les indústries dels elaborats, **la indústria càrnia ocupa amb diferència el primer lloc de tota la indústria espanyola d'aliments i begudes**, i representa una xifra de negoci de 22.168 milions d'euros, a més del 21,6% de tot el sector alimentari estatal. L'ocupació sectorial de les nostres empreses, de 80.979 treballadors, repre-

Esquema del clúster carni



7 https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol_213_1_ap.html

3. LA MIDA BESTIAL

senta igualment més del 20% de l'ocupació total de la indústria alimentària espanyola.

Una dada molt rellevant és que la indústria càrnia va exportar 1,71 milions de tones de productes de tota mena pel valor de 4.350 milions d'euros a mercats de tot el món, amb una molt positiva bàscula comercial del 375% (el 2010 la taxa de cobertura va ser del 229%, el 2011 va créixer fins al 283%, el 2012 fins al 345%, i el 2013 va ser del 356%), una xifra que molt pocs sectors econòmics rellevants poden igualar, i que contribueix a pal·liar el tradicional dèficit comercial del nostre país.

El consum de carns i elaborats carnis és el més important de la cistella de la població, amb una despesa alimentària de carns a la llar de 14.646 milions d'euros, el que suposa un 22% de la despesa total. Segueix molt per sobre d'altres productes com els lactis o les fruites i verdures⁸.

És a dir, que un dels principals eixos de rotació de l'economia estatal és la carn. De fet, si fem bé els càlculs, veurem que, de facto, és l'eix principal. L'Estat espanyol depèn de la bèstia que ha creat però, com sol passar en aquests casos, les conseqüències són nefastes.

El 1819, Francisco de Goya va adquirir la Quinta del Sordo, una casa de camp i finca situada als afores de Madrid. Va entapissar les parets amb un conjunt d'obres, part de la sèrie anomenada Pinturas negras. Una d'elles és l'arxiconeguda Saturno devorando a sus hijos. En realitat és una metàfora del pas del temps, però ens serveix també per exemplificar el que succeeix quan la mida i el poder d'una criatura sobrepassen els seus límits.

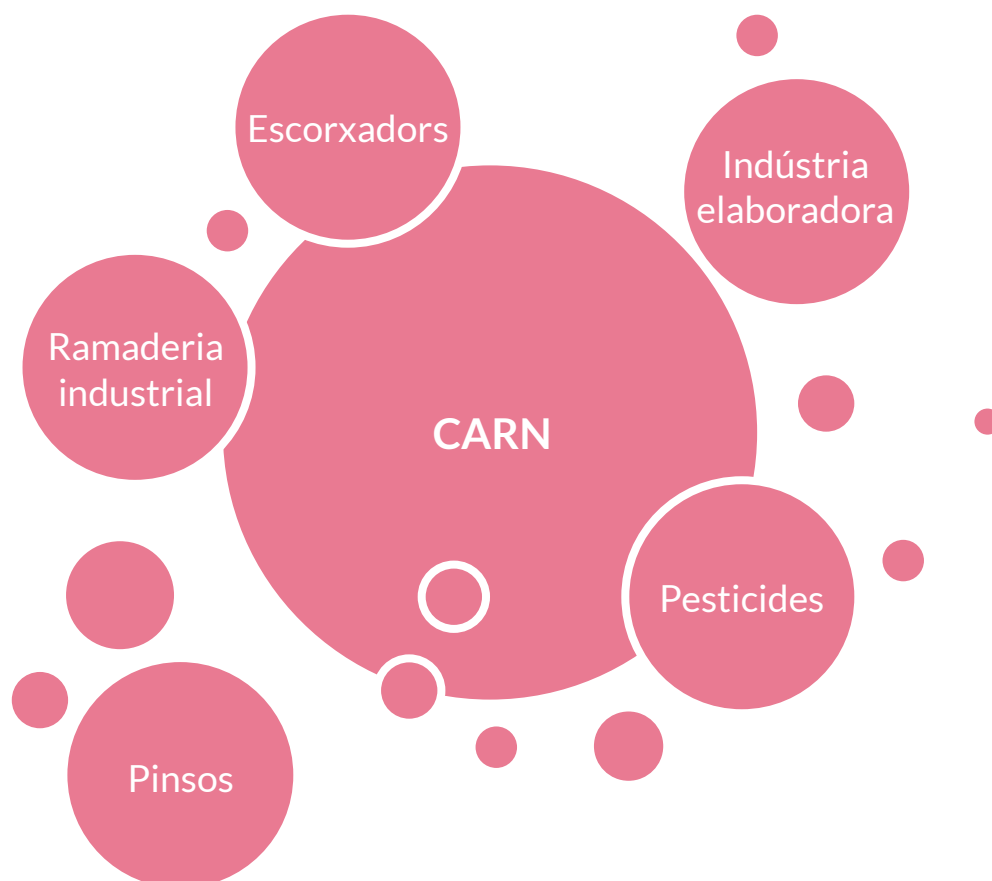


8 http://www.spainglobal.com/files/2016/informe_sectorial_2016.pdf

4

El sector carni no és un sector qualsevol a l'Estat espanyol. És un dels eixos de rotació de la seva economia. És un planeta gegantesc amb una força gravitatòria immensa, a la qual se li sumen altres planetes. La galàxia càrnia inclou, entre altres, la ramaderia industrial, els escorxadors i la indústria elaboradora, a la indústria de pinsos, a la farmacèutica animal i a la de pesticides i agroquímics. També és un volum de negoci important dels supermercats.

FOTO DE FAMÍLIA



**Principals sectors
del negoci carni**

4. FOTO DE FAMÍLIA

Recordem que l'Estat espanyol és el número 1 d'Europa en l'ús d'antibiòtics, de plaguicides, d'elaboració de pinso i de producció de carn de porc. I no només d'Europa, en aquest últim apartat, la producció de carn de porc, l'Estat espanyol ocupa el tercer lloc també a escala mundial, només per darrere dels Estats Units i de la Xina. I així amb un llarg etcètera de dades que demostren la mida bestial d'aquest imperi carni.

La indústria càrnia és el sector més important dins de l'agroalimentari, i un dels principals productes d'exportació (en creixement cada any). A més, el consum de carn i derivats és altíssim. Sens dubte, és el Pigland europeu, i d'aquí deriva **la seva immensa força per condicionar hàbits de consum i polítiques públiques**. Per tant, abans de veure com ho fan, hem de veure quina força tenen. Vet aquí unes breus pinzellades de l'aparell carni en la seva plenitud.

Els pinsos

Ningú a Europa fabrica tant pinso com l'Estat espanyol: de cada 10 € que factura el sector agroalimentari, 1,5 € provenen dels pinsos. Som una autèntica potència mundial, els quarts productors mundials (juntament amb Mèxic), només superats per la Xina, els EUA i Brasil⁹. Els ports estatals són un verdader hub mundial d'entrada de cereals i soja destinats a l'alimentació animal. De fet, som el primer importador europeu de matèries primeres per pinso; un de cada tres quilograms de cereals que importa Europa, l'importa l'Estat espanyol i és, bàsicament, per a la seva indústria càrnia.

La hipertròfia és tan gran que necessitem més del doble de cereals que produïm per alimentar la ramaderia industrial, a més de tota la soja que podem acumular dels mercats internacionals. Cada any importem 5 milions de tones de cereals i 14 milions de tones de soja. Per situar-nos: això equival a 105 kg de cereals per persona i any, i 300 kg de soja per persona i any. Equival a cada

una de nosaltres anant al port cada dia i carregant un quilogram de soja cap a casa. Cada dia. Totes i cada una de nosaltres.

L'Estat espanyol és una autèntica succionadora mundial del mercat del cereal i la soja, i això té les seves conseqüències dins i fora de les nostres fronteres, en l'àmbit social, econòmic i ambiental¹⁰. Aquests productes es barregen a les fàbriques i d'elles en surten més de 35 milions de tones de pinso (ens toquen 740 kg de pinso per persona). **De tot aquest pinto produït a l'Estat espanyol, el 78% va destinat a la fabricació de carn, concretament, a la carn porcina (quasi la meitat total de pinso és per als gorrins).**

Aquesta producció de pinso no es distribueix homogeniament pel territori estatal, sinó que es concentra en algunes zones. En concret, en les cinc zones que produeixen el 61% de tot el pinso d'aus i el 76% del de porcsins.

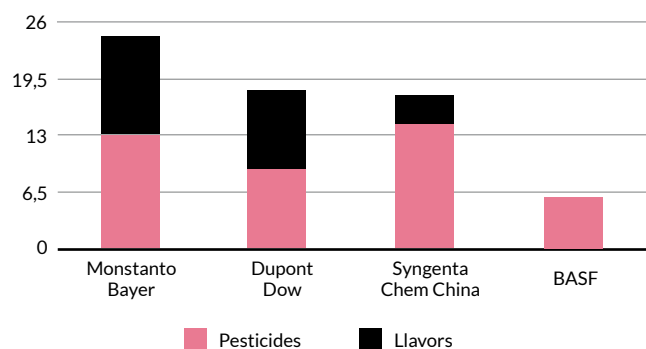
Els plaguicides

Malauradament, el negoci dels pesticides segueix en auge a l'Estat espanyol. Les últimes dades de facturació són de 1.100 milions d'euros anuals. Com a la resta de sectors, **la concentració de les corporacions que fabriquen biocides és molt intensa**, i més encara després de les fusions a la cúspide dels últims mesos. Hem d'afegir (i per això presentem una gràfica) que les **principals empreses de pesticides tenen un doble negoci: per una banda, venen l'agrotòxic i, per un altre, la llavor híbrida o transgènica que rebrà aquest tractament**.

9 Encuesta Global sobre Alimento Balanceado de Alltech 2018

10 <http://archivo-es.greenpeace.org/espana/es/Trabajamos-en-Bosques/Amazonia/La-expansion-del-cultivo-de-soja/> y https://es.wikipedia.org/wiki/El_mundo_seg%C3%BAAn_Monsanto

GRÀFIC 7. Vendes de corporacions de pesticides i llavors (milers de milions d'€, món, 2017)



Tant Bayer com Monsanto tenen un ampli historial de denúncies ambientals, econòmiques i socials, així com del seu intens *lobby* per aconseguir polítiques públiques que afavoreixin els seus interessos, encara que sigui en detriment de la salut de la població o del medi ambient. Una ràpida consulta als webs de les principals organitzacions ambientalistas, d'agricultura ecològica o de drets humans, ens pot donar una idea sobre què estem parlant i, si en féssim un llistat, seria massa extens que aquest apartat. La història negra de DuPont no és més afalagadora, condemnada per tràfic de persones a Argentina (2010) i per ocultar la carcinogenicitat d'alguns dels productes que fabrica (1992, 2005). Què dir-ne de Dow! Podem recordar l'abocament de pesticides a Bhopal que va provocar la mort de més de 22.000 persones, fet del qual Dow segueix rentant-se'n les mans. En commemoració, cada 3 de desembre se celebra el Dia Mundial sense Pesticides. Actualment, DowDuPont és l'empresa química més gran del món i està valorada en 110.000 milions d'euros.

La història negra més recent dels pesticides té el nom de glifosat, el seu últim exponent. Creat el 1959 per Monsanto, i sense patent, és l'herbicida més utilitzat al món. El 2015 va ser classificat com «possiblement cancerigen» —la mateixa categoria que la carn vermella— pel Centre Internacional d'Investigacions sobre el Càncer de l'OMS. Tanmateix, el seu dictamen ha estat desautoritzat posteriorment per l'Autoritat Europea de Segure-

tat Alimentaria i per l'Agència Europea de Substàncies i Mesclades Químiques. Els herbicides constitueixen quasi el 20% dels pesticides comercialitzats a l'Estat espanyol.

Els fertilitzants

El 2017, la facturació de fertilitzants sintètics a l'Estat va ser de 2.180 milions d'euros. Aproximadament la meitat dels 1,8 milions de tones de fertilitzants sintètics que s'administren als camps són de cultius que es transformaran en pinso. De totes les empreses fertilitzants, en aquest cas ens centrarem en la principal, **Fertiberia**, que controla el 30% del mercat estatal i produeix el 75% dels fertilitzants de l'Estat (la resta s'importen) i el 100% (sí, tots) de Portugal. Les seves vendes pugen a quasi 900 milions d'euros i és la principal empresa de fertilitzants d'Europa. **Fertiberia pertany al Grupo Villar Mir**, i per aquells interessats en conèixer qui són i què és aquest grup, aquí us indiquem alguns enllaços del magnífic web de Civio:

<https://civio.es/quien-manda/2013/10/08/la-saga-de-los-villar-mir/>

<https://quienmanda.es/search?utf8=%E2%9C%93&q=-villar+mir>

<https://quienmanda.es/people/alvaro-villar-mir-de-fuentes>

Si a hores d'ara no us heu posat vermells, a veure si ho aconseguim amb aquest paràgraf: **Isabel García Tejerina va ser ministra d'Agricultura del Govern de Mariano Rajoy. Va arribar el 2012 i se'n va anar, amb ell, el 2018. Just abans d'aquest càrrec, García Tejerina era una alta directiva de Fertiberia.** En concret, la directora de Planificació estratègica. Ho va ser fins al dia abans d'ingressar al Ministeri d'Agricultura com secretaria general i dirigir el Ministeri en una maniobra de manual de porta giratòria. **Una de les seves últimes decisions va ser votar en contra que Europa baixés els límits tòxics permesos dels fertilitzants agrícoles.** En concret, la Comissió Europea i el Parlament havien proposat reduir el volum d'un element tòxic (el cadmi) dels

4. FOTO DE FAMÍLIA

75 micrograms/kg als 20. L'Estat espanyol s'hi va oposar i va votar per mantenir el nivell a 75. En la documentació interna del Ministeri d'Agricultura s'argumentava que aquesta reducció «ens trauria del mercat». És a dir, trauria a Fertiberia del mercat, perquè el mercat és seu. **L'argument utilitzat pel Ministeri és idèntic al proposat per l'organització que defensa els seus interessos, l'Associació Nacional de Fabricants de Fertilitzants d'Espanya (ANFFE).**

I no ens oblidem que quan pensem amb fertilitzants, pensem amb pinsos; i quan pensem amb pinsos, pensem amb carn.

La farmacologia

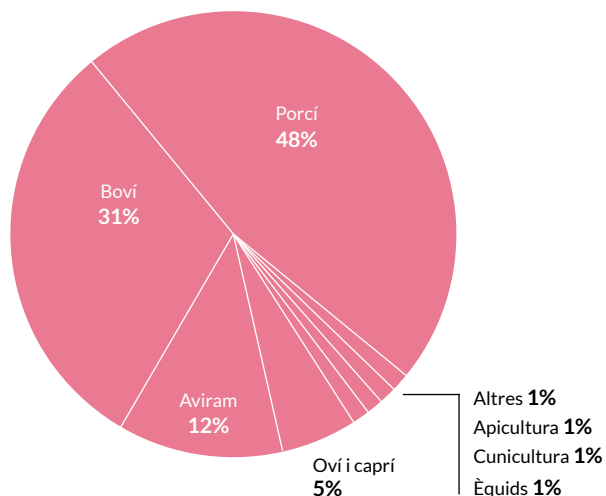
La indústria farmacèutica animal també és un negoci que va de la mà de la ramaderia càrnia. Factura aproximadament 1.350 milions d'euros anuals —la despesa mèdica total per humans a l'Estat espanyol és d'uns 9.500 milions d'euros— i dona feina a 3.500 persones de forma directa, i 10.000 indirecta. L'usuari preferit de la indústria farmacològica és la producció de carn (el 70%) i, dins d'aquesta, és la producció porcina la qual consumeix la meitat del total de substàncies venudes a la ramaderia.

La despesa farmacològica per porc arriba als 12 €. Tinguem en compte que el que els humans comprem amb recepta, de mitjana, equival a 10,78€; és a dir, cada porc gasta més en medicaments que els humans comprem amb recepta.

Pel que fa a les corporacions que controlen el mercat, després de dècades de fusions i adquisicions, en són cinc. Les dues principals són Boehringer —líder en carn porcina— i Zoetis —número una global— que va obtenir el 2017 uns beneficis nets de 1.185 milions d'euros¹¹,

11 <https://www.boehringer-ingenelheim.es/nota-prensa/boehringer-ingenelheim-un-nuevo-lider-mundial-en-salud-animal> i <https://porcino.info/zoetis-compania-lider-del-sector-salud-animal-factura-5-307-millones-usd-nivel-global/>

GRÀFIC 8. Percentatge de vendes de medicaments per espècie (2017)



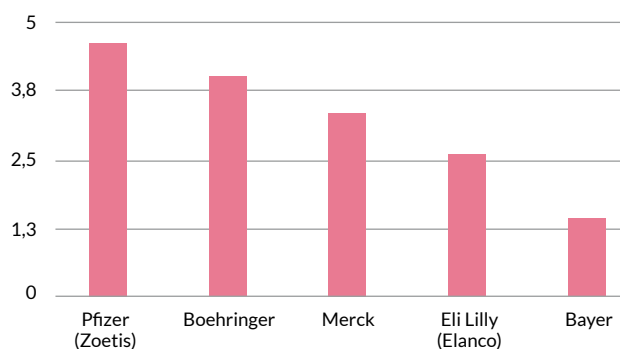
una xifra destacable, ja que si mirem el benefici net d'un dels líders d'un dels sectors més lucratiu del món (la banca), veurem que CaixaBank va obtenir aquest mateix any uns beneficis de 1.684 milions.

És possible que el nom de Zoetis no digui res al gran públic, però si aclarim que Zoetis és la divisió animal de Pfizer, la cosa ja està més clara. Pfizer és l'empresa farmacèutica líder en humans i animals i, ja que parlem de xifres, el seu benefici net el 2017 va ser de 21.300 milions d'euros, 13 cops més que CaixaBank i 3,5 cops més que el banc líder estatal, el Santander. Tampoc li sonarà molt la quarta corporació, Elanco, que és la divisió animal de l'empresa Eli Lilly, un monstre farmacèutic estatunidenc que fabrica, entre altres hits, el famós Prozac.

Amb tot això volem mostrar que el poder de la indústria farmacèutica —i dins d'aquesta, la divisió animal de les seves companyies globals— és majúscul i que resulta interessant destacar —amb l'objectiu de descodificar alguns posicionaments polítics d'alguns Estats o polítiques públiques— que les principals empreses farma-

cètiques tenen la seu en només dos països: Els Estats Units i Alemanya. Els mateixos on es troben les empreses líders en pesticides. L'organització que defensa els seus interessos en castellà és Veterindustria.

GRÀFIC 9. Principals corporacions farmacològiques animals (vendes en milers de milions d'€, 2017)



«La Unió Europea, clarament, no podria viure sense utilitzar pesticides. Hauria d'importar tots els aliments». Aquesta frase no l'ha pronunciat un directiu de Bayer, sinó José Vicente Tarazona, la persona que està al capdavant de la unitat de pesticides de l'EFSA. «Jo no m'imagino una Europa en la qual no tinguem un bon pernil d'aglà o un bon xoriço, en la qual tot siguin hamburgueses de vaques americanes. Crec que produir aliments a Europa és fonamental i que, avui en dia, depèn en part de la utilització de pesticides, sigui en agricultura ecològica o convencional¹²». Té tela la cosa.

La patronal dels pesticides és AEPLA i la dirigeix Carlos Palomar. Seva és aquesta frase: «Hi ha una batalla gran per recuperar la imatge que som medicines de les plantes. Estem anant a les escoles, a classes de nens de

9 o 10 anys, per explicar-los la producció agrícola¹³». La producció agrícola versió Bayer, se sobreentén.

La carn

La carn més produïda és la porcina: 4 milions de tones, de les quals, exportem la meitat. L'Estat espanyol és el tercer productor mundial de porc (ens guanyen la Xina, els Estats Units i, a vegades i pels pèls, Alemanya) i el tercer exportador mundial. Però pel que fa a exportacions, el pòdiu està molt igualat: 2,1 milions de tones de l'Estat espanyol, 2,6 Alemanya i 2,8 els Estats Units. Exportem per valor de 5.000 milions d'euros (el doble que vi i un 50% més que olis), el sector porcí dona feina directa a 300.000 persones¹⁴ i indirecta a 1 milió. El volum de negoci gorri a l'Estat és de 15.000 milions d'euros. La taxa de cobertura de la carn a l'Estat és del 450%; és a dir, produïm 4,5 vegades el que mengem, i podríem alimentar 211 milions de persones, l'equivalent a la meitat de la població de la Unió Europea. Tota aquesta carn és d'animals encabits a unes 80.000 granges concentrades en vuit províncies de l'Estat, la meitat de les quals es troben en unes poques comarques de Catalunya i Aragó. Podem imaginar l'impacte ambiental de tals metròpolis càrnies.

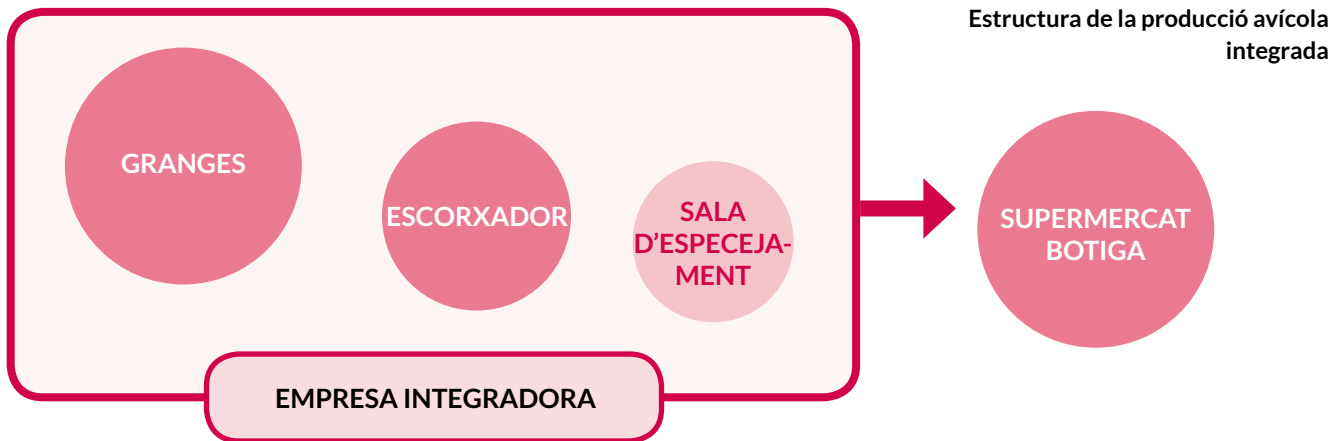
Passem ara a analitzar amb més detall els dos productes carnis principals: el porc i els pollastres.

12 https://elpais.com/elpais/2018/04/27/ciencia/1524838796_849579.html

13 <https://www.boehringer-ingenelheim.es/nota-prensa/boehringer-ingenelheim-un-nuevo-lider-mundial-en-salud-animal> i <https://porcino.info/zoetis-compania-lider-del-sector-salud-animal-factura-5-307-millones-usd-nivel-global/>

14 CESCE

■ Avicultura



L'eix de rotació de la carn de pollastre són les empreses integradores. El 90% del pollastre comercialitzat a l'Estat espanyol està controlat per elles.

L'empresa integradora s'encarrega de tot: del pollet d'un dia que arriba a la granja, fins al seu sacrifici, 40-45 dies més tard; del pinso; dels serveis veterinaris, etc. Disposa del personal subcontractat que s'encarrega de la gestió de les granges, una figura que anteriorment s'anomenava ramader i que ara és l'empleat de l'empresa integradora. De la granja, els pollastres es porten a l'escorxador i, d'allà, o van directament al consum (via carnisseries o establiments similars) o passen a la sala d'especejament o de preparació, i d'allà al consum. Tant l'escorxador com la sala d'especejament pertanyen, generalment, a l'empresa integradora. Al contrari que el porc, el 90% del pollastre es consumeix fresc. Cada any se sacrifiquen 565 milions de pollastres.

Però, qui són aquestes misterioses empreses integradores? Les vuit primeres s'encarreguen del 80% del pollastre que consumim, i tan sols la primera, de quasi un de cada tres.

Vegem qui són les dues primeres. El Grupo SADA pertany a la transnacional (amb seu als Països Baixos)

TAULA 5. Empreses integradores del sector carni

Empresa	% quota de mercat
Grupo SADA	23,12
Vall Companys	11,94
UVESA	8,93
COREN	7,36
Grupo AN LDC	6,11
Avinatur	5,39
Padesa	4,94
Guissona	4,15
Grupo VMR	3,97
Florida	3,38
Resta	20,71

Nutreco. Líder mundial en àmbits com la producció de salmó en piscifactories (de fet, els salmons i pollastres s'assemblen molt en el seu sistema productiu) és, com ells mateixos diuen, «part fonamental de la indústria que alimenta el món».

SADA controla la genètica dels pollets (Hendrix Genetics), el pinso (Nanta), els additius (Trow) i el sacrifici.

En realitat, Nutreco no és Nutreco. Pertany a SHV Holdings. I si Nutreco és una megaempresa, SHV és una supermegaempresa (és l'empresa privada més gran dels Països Baixos). És propietària d'una de les empreses més importants del món de gas liquat de petroli (GLP) i també, per exemple, de la cadena de botigues Makro. O sigui, quan SHV tos, el món ho nota.

També veurem aquesta mateixa empresa, Nutreco, a l'apartat següent, quan parlem de carn de porc, ja que també és líder en aquest tipus de producció. En realitat, Nutreco és la tercera empresa agroalimentària de l'Estat espanyol.

Tot i que no figura a la top list avícola, dediquem algunes línies a Avinatur, sobretot perquè serveix per exemplificar com s'estructura el sector del pollastre fresc. Mercadona és, cada vegada a més distància del segon (Carrefour), el supermercat líder de l'Estat. Naturalment, Mercadona ofereix pollastre en diferents formats i prestacions. L'empresa que li subministra tot aquest pollastre és Avinatur, i aquestes són algunes de les seves xifres: a les seves naus i viuen 33 milions de pollastres, cada setmana se'n sacrifiquen 650.000, i generen 66 milions de quilograms de pollastre a l'any.

Pràcticament la totalitat de la producció d'Avinatur es ven a Mercadona (75-80%), ja que aquest supermercat utilitza la figura de l'interproveïdor; és a dir, Avinatur només ven aquest producte a Mercadona, i Mercadona només compra aquest producte a aquesta empresa, la qual cosa genera una espècie d'interdependència. En realitat, qui controla la situació en tot moment és el supermercat, que canvia d'interproveïdor sovint¹⁵. El proveïdor anterior de Mercadona va ser Nutreco.

■ Carn de porc

La producció de la carn de porc funciona exactament igual que la de pollastre, amb alguna diferència. El que funciona igual és que la producció està totalment integrada; que, a conseqüència, la carn porcina està en mans de les empreses integradores, que són les mateixes que les de carn de pollastre (només varia la seva posició al *ranking*) i que el seu sistema de producció és altament intensiu i industrial. La diferència és que, **mentre que pràcticament la totalitat del pollastre es comercialitza en fresc, en el cas del porc és només el 55%. La resta va a la indústria processadora càrnia.**

Per tant, aquí apareix un altre actor de musculatura sobrehumana: la dels elaborats carnis, que analitzarem més endavant i que té un poder quasi més gran que les empreses integradores, entre altres motius perquè aquestes sí que són marques clarament reconegudes pel gran consum. Això ens porta a una altra diferència entre el pollastre i el porc. Mentre que en el pollastre hi havia només dues empreses, la integradora i el supermercat, aquí n'hi ha una tercera: la indústria càrnia. La producció (les granges, pinsos, genètica, serveis associats, etc.) està integrada, però hi ha poca integració formal d'aquesta empresa amb la indústria.

Així doncs, en el cas del porc tenim les empreses productores, la indústria transformadora, i el supermercat.

El món porcí està en mans de tres empreses: Grupo Fuertes, alies El Pozo; Grupo Inga, alies Nutreco, i Inversiones Fenec, alies Vall Companys. Analitzarem El Pozo més endavant, a Nutreco ja la coneixem, però, qui és Vall Companys?

Vall Companys

És la 11a fortuna del sector alimentari de l'Estat espanyol. Ara bé, hem de tenir en compte que totes les que van per davant estan vinculades a Coca-Cola i la cervesa, i el pollastre (o la carn en general) són molt potents, sí, però no tant com la beguda que és 'l'espurna de la

15 <http://www.expansion.com/empresas/distribucion/2018/08/10/5b6c9baf2704e327b8b45ed.html>

4. FOTO DE FAMÍLIA

vida' o les birres. Entre les empreses líders del llistat Fortune Espanya hi ha dues excepcions a la Coca-Cola i la cervesa. Una és Ebro Foods¹⁶, líder mundial (sí, mundial) de fabricació d'arròs i segona líder mundial (sí, mundial) de fabricació de pasta. La segona excepció és, justament, Grupo Fuertes.

Ja veiem que per parlar de Vall Companys hem de posar-nos dempeus i enfil·lar-nos a una escala col·locada al cim d'una muntanya alta, només així serà possible que apreciem la seva magnitud. Es tracta d'un dels conglomerats carnis més grans d'Europa, que abasta tot el procés productiu, des de les granges i els pinsos fins al sacrifici, l'especejament i l'envasat de productes. Pels seus escorxadors hi passen cada any 4,5 milions de porcs i 65 milions de pollastres.

Tenen integrades més de 2.000 granges en tot el territori estatal (bé, no en tot, ja hem vist que està tot concentrat en algunes zones específiques, ara contaminades). És propietat de la família Vall, representada per dos germans i una germana: Josep Vall Esquerda dirigeix el grup carni juntament amb Josep Padrós Riasol; Meritxell Vall Esquerda s'encarrega de la part farmacèutica-veterinària i Óscar Vall Esquerda dirigeix el negoci immobiliari i de finques (no hi ha gran fortuna a l'Estat que no disposi d'aquesta branca econòmica). A més de tot això, també compten amb diverses SICAV¹⁷.

Per acabar: la meitat del que produeix Vall Companys es destina a l'exportació. Aquí deixa els danys territorials, socials i ambientals, però la meitat del seu negoci s'exporta.

16 Aquesta multicorporació mereixeria un dossier propi, però al no tenir producció de carn, ho deixarem per una altra ocasió.

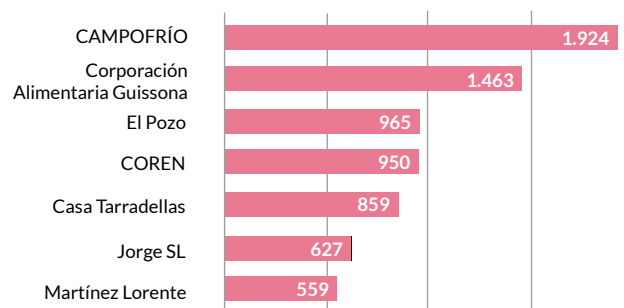
17 Una societat d'inversió de capital variable (SICAV) és un instrument d'inversió amplament utilitzat per les grans fortunes amb la intenció de pagar menys impostos dels que haurien. És una evasió d'impostos legal. És una eina evasiva posada en dubte fins i tot per la inspecció d'Hisenda. <http://www.expansion.com/2009/12/08/inversion/1260308976.html>

Els casos de Nutreco o de Vall Companys ens serveixen per exemplificar un fet. Si algú tenia encara la imatge residual de què existia una massa de ramaders i ramaderes que, amb la suor del seu front i molt esforç, produïen carn de pollastre o de porc com a mitjà de vida per elles i les seves famílies, ja pot anar corregint aquesta imatge, doncs, en realitat, qui produeix la carn són aquestes megaempreses. Les persones que amb treballen amb suor i esforç dins les naus ramaderes existeixen, sí, però no són altra cosa que peons a sou de la corporació, un fenomen conegut com a *proletarització ramadera*.

■ Elaborats carnis

Hem vist les principals empreses càrnies, és a dir, qui produeix la matèria primera. Ara hem de retenir els noms de les empreses que elaboren productes carnis amb aquesta matèria primera i altres coses que se li afegeixen. La primera dada important és que la meitat dels productes carnis són de marca blanca, que és com es coneix a la marca del supermercat. Això no vol dir que el supermercat sigui qui fabrica els pernills, hamburgueses, xoriços, salsitxes o llom adobat; el que fa el supermercat és contractar una empresa càrnia perquè ho fabriqui amb el seu nom. És a dir, darrere de la marca del supermercat hi ha una altra empresa.

GRÀFIC 10. Principals empreses en vendes sector carni (Milions d'euros. 2016)



Vegem una minúscula biografia de dues d'aquestes empreses.

Campofrío

Campofrío és l'empresa líder a l'Estat espanyol i Europa en elaborats carnis, i una de les cinc empreses principals del sector al món. I que sigui una de les corporacions mundials líders en carn diu molt, tenint en compte la mida de les empreses estatunidenques, xines o brasileres. **El grup treballa, a més d'amb la marca Campofrío, amb la de Navidul, Revilla i Oscar Mayer, entre les més conegudes.**

La majoria de persones segueix associant Campofrío a una empresa de capital espanyol, i més amb els anuncis televisius que realitza últimament, en els quals es mostren els aspectes més rellevants del que al seu equip creatiu li sembla que representa ser habitant de l'Estat espanyol¹⁸. Tanmateix, **la realitat és que Campofrío és una empresa mexicana. La propietària de Campofrío és Sigma, un mastodont alimentari amb seu a Mèxic, però amb filials arreu del món.**

Sigma, com sol passar a la fase actual del capitalisme, no és «l'última empresa», la concentració segueix uns esglaons més amunt, i aquesta pertany a un altre grup mexicà, el Grupo Alfa, que actua en molts altres sectors, com el petroquímic (és una de les empreses líders en producció de plàstics) o l'automobilístic.

Als Jocs Olímpics d'Atlanta va passar una cosa curiosa. L'equip femení espanyol de gimnàstica rítmica va aconseguir la medalla d'or. En pujar al podi a recollir la medalla, les sis gimnastes van lluir un mallot blau amb un estrany logotip al pit. El logotip era, amb una lleugera modificació, el de Campofrío.

La Carta Olímpica prohibeix expressament lluir publicitat en el material i peces de roba esportives (altra



que la del fabricant) durant la celebració dels jocs. A pesar d'això, Campofrío va demanar al president de la Federació espanyola, Jesús Méndez, que les gimnastes poguessin al pòdium amb el seu logotip. El president de la Federació, davant el risc d'una possible sanció o desqualificació –de fet, es va produir una reclamació per part d'un altre equip–, va al·legar que es tractava d'un logotip dissenyat per les gimnastes que, casualment, s'assemblava al del patrocinador.

La veritat és que el mallot va ser dissenyat per Maisa Lloret, la responsable del departament de màrqueting de la Federació, amb la intenció de recrear subtilment el logotip de Campofrío després que Teodoro Dueñas, cap de Patrocini i Relacions Externes de Campofrío, li demanés que la marca estigués present als jocs. Igualment, Méndez va demanar a les gimnastes que, si algú els hi preguntava, donessin la seva versió. A més, en aquell moment, el president de la Federació els va prometre un incentiu econòmic per haver lluit el mallot al pòdium, i posteriorment van gravar un anunci per Campofrío. Els diners no els van rebre mai¹⁹.

18 https://www.huffingtonpost.es/2013/12/16/anuncio-navidad-campofrio-2013_n_4452907.html

19 https://www.libreriadeportiva.com/libro/lagrimas-por-una-medalla_27297, <http://publisixdad.blogspot.com/2011/02/las-chicas-de-oro-de-atlanta-1996.html> y <http://palabrasapunto.blogspot.com/2014/06/las-ninas-de-oro.html>

4. FOTO DE FAMÍLIA

Segona anècdota: el 16 de novembre de 2014, es va incendiar la fàbrica que Campofrío tenia a Burgos, una de les principals del grup mexicà a l'Estat espanyol. Després de negociar amb les seves asseguradores, Campofrío va arribar a un acord gràcies al qual va rebre 244 milions d'euros pels danys provocats per l'incendi, i uns altres 69 milions pel lucre cessant d'un any d'inactivitat. En total, **313 milions**. Dos anys després, es va reconstruir la planta i es va reiniciar l'activitat. El cost estimat d'aquesta reconstrucció, d'acord amb la compta de resultats de Campofrío, va ser de **225 milions**. En principi, sembla que tot quedava arreglat dins el sector privat (l'empresa i les seves asseguradores) i que, **amb els diners de les asseguradores, Campofrío tenia més que suficient per reobrir la seva fàbrica burgalesa. Però hi ha una altra variable extra a aquesta equació: les ajudes públiques per la reconstrucció.**

1. El Consell de Ministres, a instància del Ministeri de Treball, va aprovar una exoneració total a l'empresa per part de la Seguretat Social de les quotes de la plantilla mentre la fàbrica estava parada. 8,5 milions d'euros.

2. La Junta de Castella i Lleó va aprovar una ajuda directa de 28,5 milions d'euros. També va gestionar la concessió de crèdits tous als més de 400 proveïdors de l'empresa.

3. L'Ajuntament de Burgos va perdonar més de 3 milions d'euros en concepte d'exempcions en llicències d'obres. A més, va concedir bonificacions que deixen exempta en un 95% el pagament per l'impost de construccions, el d'activitats econòmiques i el de l'IBI. En total, Campofrío deixa de pagar al voltant d'11 milions d'euros durant un període de 15 anys.

En total, **més de 50 milions d'euros en ajudes públiques**, a més dels milions d'euros de les asseguradores.

A la inauguració hi van acudir el president del Govern, Mariano Rajoy, la ministre de Treball, Fátima Báñez, i el rei d'Espanya, Felipe VI.

El Pozo

El Pozo pertany al Grupo Fuertes, un holding amb seu a Múrcia que treballa en diferents àrees. L'àrea agroalimentària del grup congrega a Cefusa (ramaderia), Agrifusa (agricultura), Fripozo (ultracongelats), Aquadeus (embotelladora d'aigua), Bodegas Luzón (vinícola) i Palancares Alimentación (formatges i làctics), entre altres. També posseeixen inversions hoteleres (Vis Hoteles), immobiliàries (Profusa), petroquímiques (Aemedsa), en teules (Todagrés), parcs temàtics (Terra Natura), accions a Sacyr i firmes de capital de risc (Infu Capital).

Tomás Fuertes Fernández (el patriarca de la família Fuertes, propietària del Grupo) posseeix una de les fortunes més grans de l'Estat espanyol, amb un patrimoni net de 1.250 milions d'euros²⁰.

El Pozo ha rebut ajudes públiques en nombroses ocasions. Un cas especialment escandalós va ser l'entrega, per part de les autoritats espanyoles, de 15,1 milions d'euros per l'ampliació i modernització d'algunes fàbriques de l'empresa. La normativa europea²¹, pel que fa a les ajudes públiques de fons europeus, invita a l'Estat membre a notificar les ajudes prèviament per poder avaluar i comprovar si s'ajusten al dret. És a dir, que són correctes tant pel que fa a la suma com la forma. Així es va fer, i la Comissió Europea de seguida va veure quelcom estrany.

El 2008, va obrir una investigació formal. L'Estat espanyol va aportar documentació i va intentar demostrar que tot era perfectament legal. Però el resultat de la investigació europea va tombar tots i cadascun dels arguments, i va sentenciar que l'ajuda no es podia donar: ni aquesta quantitat, ni pel motiu que s'havia donat²².

20 <http://lab.elmundo.es/los-mas-ricos/tomas-fuertes-fernandez-y-familia.html>

21 <https://www.boe.es/doue/2018/253/Z00014-00027.pdf>

22 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2008.266.01.0016.01.SPA&toc=OJ:C:2008:266:TOC

L'Estat espanyol ho va resoldre retirant la notificació, i la Unió Europea va haver de tancar l'expedient.²³

A això se li suma que, durant molts anys, El Pozo i Cefusa han rebut 5 milions d'euros (exactament, 4.976.443,52) a través de la PAC²⁴. Aquestes ajudes a les quals ens referim són al marge de les subvencions per la producció agrària de cereal o farratge, que també rep El Pozo. Tampoc inclouen altres intervencions estatals a favor de la comercialització de productes porcins.

23 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52010XC0811%2802%29>

24 Base de dades FEAGA



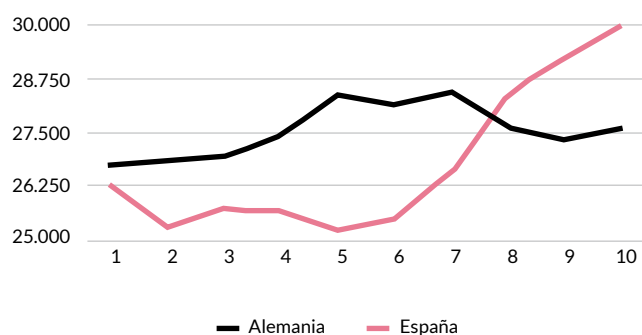
5

CARN I MALALTIA

Hem vist la mida descomunal de la producció càrnia a l'Estat espanyol, especialment porcina. Som el tercer país del món productor d'aquesta carn (només per darrere de Leviatans com la Xina i els Estats Units). Dins la Unió Europea, competim acarnissadament per ser el país més gorrí amb Alemanya, el qual vam superar el 2015. Ara bé, existeix una diferència molt important entre els dos països porcs de la Unió Europea: **Alemanya fa anys que redueix el seu cens, mentre que l'Estat espanyol no fa més que incrementar-lo. Alemanya s'està plantejant mesures per pal·liar la situació (amb impostos carnis, per exemple), mentre que a l'Estat espanyol s'afavoreix tot el que es pot aquesta indústria a través d'ajudes públiques i legislació tova**²⁵.

Viuen entre nosaltres quasi 30 milions de porcs, toquem a un porc per cada persona major de 20 anys. De nou, la diferència amb Alemanya és més gran si ho comparem amb la població. El segon país porcí de la Unió Europea té un porc per cada tres persones. La part nord-oest de l'Estat s'ha convertit en una immensa granja de porcs, i el país ha decidit destruir bona part dels seus ecosistemes a canvi d'exportar cada vegada més carn de porc. L'Estat espanyol és també el tercer país exportador de carn porcina del món.

GRÀFIC 11. Població porcina (x 1000)



25 Veurem alguns d'aquests exemples més endavant.

5. CARN I MALALTIA

A l'Estat espanyol s'ha produït, des de quasi els inicis d'aquesta activitat industrial, una dissociació entre producte i consum. Aquesta dislocació es causa en oferir els nostres ecosistemes com a maquiladora productiva càrnia. Aquí engreixem els porcs, aquí caguen i contaminen, aquí generem impactes en la salut, i després els exportem fora. Més enllà d'aquesta dislocació i dels impactes ambientals i socials d'aquest sistema de producció i la seva desbordada magnitud, les conseqüències negatives continuen un cop el producte carni entra a casa nostra i el consumim. Parlem de l'impacte en la nostra salut del consum excessiu de carn, l'altra cara de la moneda que representa la bèstia productora porcina.

Consum de carn

En realitat, només hi ha dues preguntes importants. **Mengem molta carn?** Sí o no. I si la resposta és afirmativa: **com afecta això la nostra salut?** Ara veurem els detalls, però les respostes són: sí, mengem molta carn (especialment si ets home) i ens està emmalaltint.

Començarem amb la primera pregunta. Per saber si mengem molta carn, hem de determinar, per una banda, quina és la quantitat màxima recomanada, i per una altra, quanta en mengem. Pel que fa a la recomanació de consum màxim de carn hi ha certa disparitat de dades, però no molta. Per no marejar-nos massa, farem servir la recomanació oficial de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC)²⁶, que és pràcticament la mateixa que la de l'OMS i l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN)²⁷. D'acord amb aquests organismes, el consum de carn vermella i elaborats carnis hauria de ser ocasional, i el de carns blanques, de 2/3 cops per setmana. Això, traduït a grams, representa uns 325 g/persona/setmana de carn blanca (au, gall dindi, conill) i, en el cas de les carns

vermelles i processades (consum ocasional), uns 125 g/persona/setmana com a molt.

Sovint, en una societat, el més difícil de canviar són els esquemes mentals. Aquests esquemes són creats i reproduïts socialment per múltiples dispositius, i no és gens fàcil detenir-los, ja que acostumen a estar sota control directe o indirecte dels actors que els mantenen en vida. En el nostre cas, durant molts anys, la carn no s'ha percebut com un aliment que pugui afectar negativament a la nostra salut i, encara que en l'àmbit acadèmic ja està clar que les carns vermelles i processades se situen al mateix nivell que productes com ara els refrescs, sucres, sucres, les llaminadures o la brioixeria industrial (només hem de donar una ullada a les noves piràmides nutricionals), encara no s'ha produït el canvi de xip social que equipari aquests tipus d'aliments als derivats carnis i la carn vermella. Hem de tenir clar que, quan veiem un embotit, pel que fa a la salut, és el mateix que si veiéssim un Bollycao.

Bé, ja hem recorregut la meitat del camí. Això és el màxim que hauríem de menjar-ne. Quant en mengem en realitat?

Per contestar aquesta pregunta disposem de dues fonts de dades oficials, i les dues diuen el mateix però amb un diferent grau d'intensitat. La primera són les dades que ofereix el Ministeri d'Agricultura i l'Institut Nacional d'Estadística (INE), la segona és la FAO. Les dades de la FAO sobre l'Estat espanyol indiquen que mengem molta més carn del que ens indica Agricultura. Però aquesta diferència té una explicació que ara veurem i, per tant, les dades de la FAO són més properes a la realitat que les d'Agricultura.

La primera diferència està en la construcció de la dada. La FAO ofereix l'anomenada carn disponible i el seu càlcul és simple: tanta carn produïda, més tanta carn importada, menys tanta carn exportada. El que queda és el que està disponible per a la població espanyola. I això ens ho mengem o ho tirem. L'única cosa que hauríem de restar d'aquesta xifra hauria de ser la quantitat de desapropiament alimentari de la carn. A l'Estat espan-

26 Guías alimentarias para la población española (SENC, desembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable

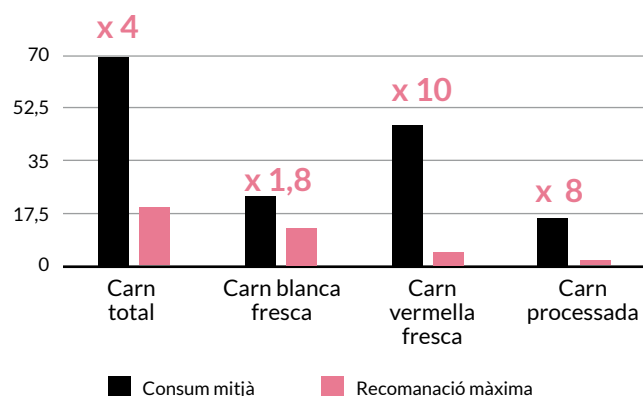
27 www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/carne.htm

yol, aquesta xifra és baixa (el desaprofitament afecta sobretot les fruites, llegums, hortalisses, cereals i peix) i es concentra en la part final de la cadena (distribució i consum). A més, aquesta variable s'hauria de restar de l'altre sistema de càlcul (el d'Agricultura), de manera que, pel que fa a la diferència entre les dades, no és una variable a tenir en compte.

Agricultura, en canvi, calcula el consum de les llars a través d'enquestes. Les enquestes segur que estan ben fetes, però només contempen el consum a les llars i hi ha un percentatge molt alt de consum de productes carnis fora de la llar. No hi ha dades desagregades d'aquest ítem, però la majoria de consum alimentari fora de la llar se situa al voltant del 30%. És a dir, que s'hi hauria d'afegir almenys un 30% a la dada de consum a les llars. A més, a les enquestes apareixen mots resultats zero, quasi el 50%. És a dir, que la persona que omple l'enquesta indica que no menja carn i, de moment, no hi ha tantes llars veganes a l'Estat espanyol. Bona part d'aquests zeros es descarten en el processament de dades, però el fet demostra que la fiabilitat de la xifra és relativa. En definitiva, les dades d'Agricultura basades en enquestes de consum a la llar tenen més forats per on es poden escapar quilograms de carn consumits i no comptabilitzats que les de la FAO.

Tanmateix, oferirem les dues perquè, fins i tot considerant la infravaloració de les dades estatals, l'excés de consum és clar. Hi ha dos tipus de carn amb els quals hem d'anar amb especial compte, ja que la seva implicació en problemes de salut està fora de dubte: la carn vermella i la processada. La resta de carns (les blanques), no és que puguem menjar-les «a lo loco», però el límit de consum no és tant baix. En parlarem més endavant, però de moment centrem-nos a respondre a si en mengem més del que és saludable.

GRÀFIC 12. Consum vs. recomanació màxima (gr/persona/setmana)



Les dades no admeten dubtes: mengem no molta, sinó moltíssima carn. I, especialment, mengem una barbaritat de la carn més insana, la vermella i la processada. En concret, mengem carn sis vegades més de la recomanació màxima i això és molt, però, a més, mengem deu vegades més carn vermella de la recomanada i vuit més de la processada.

La carn vermella és tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou i vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn processada es refereix a la carn que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu sabor o la seva conservació. La majoria de les carns processades contenen carn de porc o carn de vedella o bou, però també poden contenir altres carns vermelles, ocells, menudeses o subproductes carnis com la sang²⁸. Per entendre'ns: pernil cuit, pernil dolç, pernil salat, llom adobat, salsitxes cuites, salsitxes fresques, xoriço, fuet i derivats, salsitxó i altres companatges i embotits.

28 <http://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>

5. CARN I MALALTIA

Aquestes són definicions de l'OMS, l'EFSA o la USDA. Dit d'altra manera, la carn vermella és això i punt. Ara donem-li un cop d'ull a aquesta campanya:

<http://nuestracarneblanca.com/>

Un moment. La carn de porc és blanca o vermella? Havíem quedat que era vermella, oi? Llavors, per què les empreses productores, transformadores i distribuïdores de porc (INTERPORC) diuen el contrari? Aturem-nos aquí un segon, perquè la història té gràcia.

La catalogació de les carns en tres categories (blanques, vermelles i processades) té, pel tema que estem tractant, només un interès, i aquest és el diferent impacte que cadascuna d'elles té en la salut humana quan el seu consum és excessiu; més enllà dels aspectes tecnològics, biològics o químics de la carn. De mitjana, la carn vermella té més mioglobina (una proteïna molt semblant en estructura i funcions a l'hemoglobina sanguínia) i més grasses. De fet, la mioglobina és el que li aporta el color rosat o vermellós. I aquests dos elements estan directament vinculats a l'increment del risc de malaltia si es consumeix en excés. Per tant, la lluita pel color de la carn no és fútil; aconseguir col·locar-la a una categoria o una altra impacta directament en les vendes. I això és el que fa INTERPORC.

Hi ha unanimitat científica en considerar la carn de porc com carn vermella: l'OMS, l'EFSA, l'Institut Americà per la Investigació del Càncer i el Departament d'Agricultura dels Estats Units, entre altres. No hi ha un sol organisme oficial de salut que digui el contrari. La bèstia s'aferra només a un document per dir el que diu: el 2004, Agricultura de la Unió Europea va publicar un petit resum del sector carni a Europa. Produccions, consums, comerç, exportacions, ajudes PAC, etc. Però en la petita introducció aquest text diu que les carns blanques són aus i porcs. Tot sembla indicar que es tracta d'un error, mai més en cap altre text la Unió Europea ha repetit aquesta afirmació. A més, com dèiem, era un text que no provenia de cap àrea relacionada amb la salut, sinó a la promoció de la carn.

Elige carne Blanca de cerdo SALUDABLE

En los adultos, la carne de cerdo de capa blanca puede formar parte de las principales comidas del día, como tentempié a media mañana o en la merienda integrándose dentro de las 2 raciones diarias de proteínas recomendadas.



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com

Font: <http://nuestracarneblanca.com/>

La batalla pel color de la carn porcina és un exemple de com funciona la bèstia, però tornem al consum. Estem d'acord en el fet que les xifres anteriors demostren un consum excessiu de carn total, vermella i processada. Fa molts anys, hi havia una sèrie de dibuixos animats anomenada Super Ratón. En acabar cada capítol, el rosegador protagonista ens deia «No us n'aneu, encara n'hi ha més». Doncs aquí el mateix. **Les dades mostrades es refereixen a la mitjana de consum de l'Estat espanyol. Però podem desgranar aquestes dades una mica més. Concretament, podem filtrar-les per dues variables: l'edat i el sexe.**

La població infantil, lògicament, tot i menjar massa carn, en menja menys que la població adulta. Tampoc les persones majors de 65 anys consumeixen la mateixa quantitat. Podem ponderar aquesta xifra i veure quins són els consums aproximants de la població adulta a

l'Estat²⁹. Si ho fem, veiem que la xifra augmenta un 12%. És a dir, **la població d'entre 15 i 65 anys no consumeix 1,8 kg de carn a la setmana, sinó 2 kg** (1.995 g/persona adulta/setmana, per ser exactes).

I la població infantil? Menja molta o poca carn? L'estudi ENALIA³⁰ ha analitzat aquesta dada basant-se en enquestes. Per una banda, tenim les recomanacions oficials de la SENC relatives al consum màxim de carn per part de la població infantil. Aquí hem de puntualitzar que, al parlar de recomanacions, en realitat són quantitats màximes de consum recomanades; sembla el mateix, però no ho és: una cosa és recomanar consumir carn tres cops a la setmana, i una altra molt diferent és avisar que com a màxim es mengi carn tres cops a la setmana. Dit això, les recomanacions de la SENC són les mateixes que per a la població adulta, amb l'única diferència que s'han d'adaptar la mida de les racions en funció de l'edat. Si fem aquest exercici (comparar consums i recomanacions), veurem que **la població infantil de l'Estat menja entre 3,5 i 4 vegades més carn del màxim recomanat; 3,5 vegades més carn vermella i entre el doble i triple de processada**³¹.

Una de les actualitzacions més recents de les recomanacions nutricionals infantils l'ha dut a terme la Generalitat de Catalunya³². Aquí s'explicita que la carn vermella ha de ser consumida, com a màxim, dos cops per

setmana, i la carn processada, de manera ocasional; és a dir, no hi ha recomanació de consum, el que es recomana és que com menys se'n mengi, millor. Si fem l'exercici de mirar al nostre voltant o a casa nostra, veurem com de lluny estem d'aquesta recomanació. De la mateixa manera que la bèstia càrnia se les empesca totes per presentar els seus productes com carn blanca quan no ho són, també ho fa per dir-nos que podem menjar molta més carn insana del que les recomanacions independents proclamen. Si ens ho diu la indústria càrnia tal qual, amb noms i cognoms, és possible que desconfiem del seu missatge, ja que clarament són part interessada, per això és clau per la bèstia que el missatge vingui d'associacions mèdiques i tots els recursos mediàtics a la seva disposició.

Que serveixi d'exemple quan, a finals de l'any 2017, en ple debat social a causa de l'informe de l'OMS que constata i alertava dels riscos inqüestionables del consum excessiu de carn vermella i processada per la salut (i la indústria càrnia estava molt nerviosa), **dues societats mèdiques** com són SEMERGEN (**Societat Espanyola de Metges d'Atenció Primària**) i SEPEAP (**Societat Espanyola de Pediatria Extrahospitalària i Atenció Primària**) van llançar diverses notes de premsa dient que, per a la població infantil, **«la carn s'havia de consumir entre 5 i 8 cops a la setmana»**³³.

Què ha passat entre la recomanació real i contrastada de consums de carn blanca 2/3 cops per setmana, un cop la vermella, i ocasionalment la processada, i la d'aquestes societats? El que ha passat es diu indústria càrnia. En la batalla actual per intentar conscienciar la població, especialment pel que fa al consum infantil, del fet que s'ha de reduir el consum de carn, estudis, notes de premsa, declaracions i frases com que «ha de consumir-se carn fins a vuit cops a la setmana» (és a dir, cada dia, i un dia pots doblar: dinar i sopar) és un torpede directe a la salut pública per part de la indústria càrnia a través dels seus altaveus mediàtics. I no

29 Existeixen estudis sobre el consum de carn en la població infantil (ENALIA) i diverses investigacions sobre el consum en persones majors de 65 anys. El que hem de fer és extrapolar aquestes xifres a tota la població infantil i major de 65 anys, restar-la de la xifra total i després calcular el consum en funció de la població adulta. Aquest exercici ens permet veure amb més claredat quin és l'excés de consum de la població adulta, que se subestima si utilitzem les mitjanes estatals.

30 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/enalia.htm

31 El margen corresponde a las diferentes edades, de 0 hasta 17 años.

32 http://canalsalut.gencat.cat/web/content/home_canal_salut/ciudadania/vida_saludable/alimentacio/destacats_dreta/alimentacion_escolar_castella.pdf

33 <https://sepeap.org/los-pediatras-recomiendan-seguir-dando-carne-a-los-ninos-dentro-de-una-dieta-equilibrada/>

5. CARN I MALALTIA

s'hauria de permetre per part de les Administracions competents.

Vegem, per tant, que el problema de l'excés de carn no és només un fet adult, sinó que sembla també, i en una magnitud similar, un problema de la població infantil. Sembla que de l'atipament de carn no se n'escapa ningú. Però ens falta analitzar encara una altra variable important: el sexe.

No hem trobat dades oficials de consum separades per sexe, però sí que existeixen diversos estudis (alguns estatals i altres internacionals) que mostren un patró molt clar i diferenciat de consum de carn entre homes i dones. El biaix de gènere, com no podia ser d'una altra manera, travessa tots els àmbits de la vida humana i també aquest. Les dades mostren tossudament que les dones mengen menys carn total que els homes, una mica més de carns blanques, considerablement menys carn vermella, i moltes menys processades. A les dades sobre l'Estat espanyol, un estudi va trobar que els homes mengen pràcticament el doble de carn vermella que les dones; en concret (en el consum de la llar), els homes ingereixen 525 g/setmana i les dones, 302 g/setmana. Recordem que la recomanació màxima de carn vermella és d'uns 150 g/setmana. Aquestes dades sobre el sobreconsum masculí de carns vermelles i processades són consistents amb la resta d'estudis analitzats.

Ho direm d'una altra manera: el patró insà de consum de carn és típicament masculí. Si ara tornem a les dades generals que ens ofereix la FAO pel consum total (no només a la llar) de l'Estat espanyol, i hi afegim aquest factor de correcció per sexe, veurem que els homes consumeixen una mitjana de 1.550 g/setmana de carn vermella i les dones, 890. Recordem que la mitjana global era de 1.220 g/setmana. És a dir, si les dades globals ens deien que menjàvem molta carn, les desagregades ens diuen que **les dones mengen molta carn vermella (unes 6 vegades més del recomanat, 150 g), però els homes, una barbaritat (10 vegades més el màxim recomanat).**

Carn i gènere

Existeix un programa de televisió estatunidenc anomenat *Man vs Food* (traduït a l'Estat espanyol com *Crónicas carnívoras*) que està en antena des de fa anys. El mecanisme és molt simple: consisteix en què el protagonista recorre diferents ciutats i regions dels Estats Units i s'enfronta a reptes alimentaris, com ara a menjar-se la pizza més gran, la torre més alta de filets amb patates, el màxim nombre de hot dogs en mitja hora, la font de gelat més gran, i coses així. D'aquí el títol: l'home contra el menjar; una batalla en la qual, la majoria de vegades, guanya el menjar. Un programa de televisió realment recomanable.

Si observem el títol d'aquest paràgraf, el més probable és que es pensi que el que direm ara és que és un programa altament masculista: el protagonista és home, les actituds i la posada en escena enalteixen la masculinitat tradicional (quan el protagonista s'ennuega perquè ja no pot empassar-se ni una costella amb salsa barba-coa més, s'acosta una dona i li fa un petó per donar-li forces). Però no. Tot i que ho és, el que ens interessa és destacar això: que quan el golfista acaba el desafiament, si ha guanyat, veu la seva foto penjada al mur de la fama (Hall of Fame); i si no ha pogut amb les 438 mandonguilles, doncs la foto es penja al mur de la vergonya (Hall of Shame). Si observem amb atenció un mur i l'altre, ens sorprèn veure que totes i cadascuna de les fotografies són d'homes. I són moltes fotos, a molts restaurants, en moltes ciutats, en molts programes. Tots homes.

El patriarcat travessa tots i cada un dels àmbits de la vida. Dins d'aquest, l'assignació de rols específics, separats i jerarquitzats entre homes i dones és un element essencial. Així, algunes activitats i objectes són percebuts comunament com a masculins i altres com a femenins, la qual cosa reproduïx i profunditza aquesta jerarquització. Jugar al pòquer es percep com masculí; comprar-se sabates, com femení; la boxa és masculina, i la dansa clàssica, femenina. I així fins a l'infinit. La societat es divideix en rols i assigna cada un a un gènere. Però, què passa amb el menjar? També hi ha un biaix

de gènere en l'acte de menjar? I, concretament, en el consum de carn? Abans, fem un brevíssim repàs al tema dels rols i perspectiva de gènere:

Segons Martín Bardera, com a categoria d'anàlisi, el gènere desvela que les relacions socials s'estableixen basant-se en el dimorfisme sexual i que són jeràrquiques, de domini de l'home sobre la dona. La perspectiva de gènere ha fet possible desconstruir realitats socials, presentades com objectives, i forjar noves mirades capaces d'integrar múltiples reivindicacions procedents dels moviments feministes.

La tesi principal del feminisme de la igualtat (que és el marc teòric d'aquest apartat) és que no hi ha models naturals de ser home ni de ser dona que justifiquin rols socials normatius. La suposada adequació d'aquests rols al sexe biològic és una construcció social, i inclús es qüestiona que la sexualitat sigui quelcom natural vinculat al dimorfisme genitat. Les conseqüències de l'assignació d'espais diferents per homes i dones, basada en la divisió de papers, ha estat, entre altres, el desequilibri en la distribució de tasques, ocupació del temps i assumptió de valors; i una doble subordinació de les dones: a les necessitats familiars, que no tenen els límits definits, i a les exigències d'un mercat laboral que no s'adapta.

La diferència sexual serveix de base per congregar als individus en dos grans grups i determinar, a partir de la seva pertinença a un o a l'altre, quin és el seu lloc al món. L'educació i repartiment d'aquests llocs respon doncs a unes pautes socials que, a més, tornen perceptiva l'heterosexualitat i no contempen altres identitats més enllà de la masculina i la femenina. Tal és així que la norma es projecta en dues dimensions: una individual, que estableix dos sexes vinculats en una sexualitat «hetero»; i una genèrica, en la qual cada grup sexual confereix una identitat social, associada al paper que l'individu ha d'exercir.

En estipular què s'espera de cada individu en funció del seu sexe, es prescriu no només quin és el seu espai d'actuació, sinó també quina és aquesta actuació esperada,

la qual cosa permet la reproducció de la desigualtat. La normativitat social no és neutral: el nivell d'exigència de cada codi és diferent i serveix per fonamentar les relacions de domini i subordinació entre homes i dones³⁴.

Bé, tornem a la carn.

Està més que provat acadèmicament³⁵ que existeix una forta associació entre el consum de carn i la masculinitat. Convé recordar que aquesta vinculació és una construcció social i no té cap base biològica (més enllà de la lleu diferència de necessitats nutricionals entre ambdós sexes). Profunditzant més, està demostrat que quan mengem ho fem sota una diferència de gènere molt marcada. Els homes mengen d'una manera i les dones d'una altra, els homes mengen més certs tipus d'aliments i les dones d'uns altres, i aquest dimorfisme alimentari correspon als papers que ha adjudicat la societat patriarcal a un sexe i l'altre (encara que, com veurem, vagi en contra de la seva pròpia supervivència).

De la mateixa manera que hem vist que hi ha actituds associades a les dones (femenines, encara que les facin els homes), que hi ha objectes masculins i objectes femenins, colors, músiques, estats d'ànim, literatura, art, oficis o gestos masculins o femenins, també existeixen aliments masculins i altres femenins; és a dir, socialment associats a l'home o a la dona.

Existeix una construcció social que activa el marc masculí o femení amb els aliments i l'alimentació.

Menjar com un ocellat és una mostra de femineïtat, menjar amanida també, menjar aliments amb molta fibra o menjar fruita i verdura és femení; menjar molt i en grans quantitats és masculí, menjar grasses i fregits també. La brioixeria (pastissos, cupcakes, gelats...) és femenina. Doncs bé, la carn és un aliment clarament masculí.

34 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=54485>

35 <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/soc4.12241> y www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666311000341

5. CARN I MALALTIA

En un restaurant, la resposta a què desitja menjar revela la nostra identitat de gènere. Lamentablement pels homes, les dietes insanes són clarament masculines. És el gènere aplicat a l'alimentació, en concret a l'assignació de rols, el que explica en bona mesura que els homes mengin molt més insanament que les dones i que, a causa d'això, emmalalteixin molt més i es morin abans. Dit d'altra manera, **la dieta insana és un invent típicament masculí i el consum exagerat de carn i derivats carnis, també.**

Vegem algunes dades d'aquest *gender-framed food*, o aliments marcats pel gènere, de la qual la carn n'és un màxim exponent.

Com dèiem, existeix molta literatura que demostra el vincle entre la carn i la masculinitat³⁶. Les raons de per què la carn activa el marc de gènere masculí són diverses i no tenen gaire interès per aquest informe. N'hi ha prou en dir que una part d'elles addueixen la relació entre la carn, la caça, la força i el domini masculí de la naturalesa (que inclou els animals). També que en la cultura occidental s'ha associat la carn a la força i el poder, i que la carn generalment ha estat un recurs més escàs, que, per exemple, els aliments derivats de l'hort o l'agricultura, i per això més apreciat i, per tant, assignat a la part alta de la jerarquia: els homes.

Carn i poder masculí semblen ser part de la resposta a per què els homes mengen més carn que les dones i per què això es percep com un atribut masculí (i les dues coses es retroalimenten). Una dada que reforça aquest vincle és que el vegetarianisme i les diferents orientacions alimentàries que redueixen voluntàriament i conscientment el consum de carn són practicats bàsicament per dones. A l'Estat espanyol, pràcticament el 70% de les persones veganes són dones. De fet, una de cada 10 dones diu ser-ho³⁷.

En un intent per demostrar i aclarir alguns aspectes d'aquesta masculinització càrnia, es va realitzar un estudi realment interessant³⁸.

El primer paràmetre analitzat va ser l'associació implícita, és a dir, si de manera subtil associem la carn a l'home. En concret, es va veure que les persones participants (homes i dones de diferents edats) associaven sistemàticament les paraules *vedella*, *porc* i *hamburguesa* amb els noms masculins (Paul, Robert i John), mentre que associaven les paraules *cereal*, *llegum* i *bròquil* als noms femenins (Joan, Claire i Mary). Un altre paràmetre analitzat va ser l'atribució de gènere a la preferència per la carn. En aquest cas es va mostrar un paràgraf de text idèntic excepte per dues variables (el sexe de la persona descrita, i el tipus d'aliment que deia agradar-li), per després preguntar sobre vàries variables, les quals incloïen la masculinitat de la persona protagonista del text. Així es va demostrar de manera significativa que la persona protagonista era catalogada sistemàticament com menys femenina quan deia que li agradaven els bistecs que quan deia que li agradaven les verdures. I a la inversa.

Es va demostrar així que existeix una forta associació entre la percepció de masculinitat d'algú i el seu gust per la carn. Aquest mateix aspecte s'ha demostrat en altres estudis similars: en preguntar sobre els aliments preferits d'un llistat, existeix un biaix de gènere molt marcat, els homes senyalen els productes carnis i les dones els lactis, cereals, fruites, peix i postres³⁹.

Existeixen nombrosos estudis que, una vegada i una altra, confirmen la hipòtesi que el consum de carn i derivats és un atribut masculí. Un altre estudi realment bonic va consistir a oferir a les persones participants (homes i dones de diferents edats i condicions socials) un llistat d'ingredients per posar a una pizza i marcar

36 https://wiki.ubc.ca/Social_Constructions_of_Masculinity_and_Meat_Consumption

37 <https://blogs.20minutos.es/la-gulateca/2017/02/13/vegetarianismo-en-espana/>

38 Meat Male? <https://foodpsychology.cornell.edu/discoveries/meat-male>

39 https://foodpsychology.cornell.edu/sites/default/files/unmanaged_files/Meat%20Male%20Article.pdf

els que considerava més apropiats pels homes i per les dones (preferits pel participant en concret). El resultat va ser el següent, de més a menys masculí (els colors negres representen resultats neutres).



Però la segona part de l'estudi va ser encara més interessant. Com dèiem, tant homes com dones van activar els mateixos marcs de gènere amb relació a l'alimentació (van coincidir en assignar alguns aliments com masculins i altres com femenins, de manera que la carn i derivats eren els més masculins, i les verdures, els més femenins). Però a l'hora d'entregar els resultats de cada participant, es va indicar als homes, individualment, que la seva resposta indicava un grau de masculinitat baix, ja que havien assignat aliments de manera diferent a la resta de persones, i es va mesurar el grau d'ansietat, disconformitat i disgust. El resultat va ser que els homes se sentien atacats en la seva masculinitat i mostren un grau alt d'estrès per haver associat els aliments al marge del patró de rols socials.

Això ens porta al segon punt que volem destacar. La carn i derivats carnis no només estan fortament vinculats a la masculinitat, sinó que el seu consum és vist, socialment, precisament com prova d'aquesta masculinitat. L'acte de menjar és un moment on manifestar i posar en pràctica els rols assignats, masculins o femenins, per encaixar-hi i ser vistos per la resta de social com normalitzats, i la carn juga un paper important en aquesta assignació.

Finalment, destaquem un tercer element: **el gènere aplicat als envasos alimentaris**. Una preciosa investigació va analitzar com els estereotips de gènere alimentari (les dones mengen més sa que els homes) influeix implícitament en les preferències alimentàries. Existeix diversa documentació que sustenta la hipòtesi que els homes es mostren menys preocupats que les dones per la salut alimentaria, en concret, que el diferent tipus de consum expressa realment (més enllà del que manifesten els homes) un diferent grau de desig respecte a la salut alimentaria personal. Si bé això està demostrat, no queda tan clar si el marc de gènere alimentari s'activa en aquests moments i juga un paper important en aquesta decisió de, per exemple, menjar més carn.

5. CARN I MALALTIA

Es pot estudiar si és possible influir subtilment en les preferències alimentàries cap a alguns aliments si l'envàs s'altera de manera que sigui coherent o contrària amb l'esquema de gènere generalitzat (i que hem vist en aquestes pàgines). L'estudi demostra que la gent prefereix aliments l'envasat del qual segueix l'esquema de gènere (home-insà, dona-sa) més que quan és incongruent (femineïtat-envàs aliment insà, masculinitat-envàs aliment sa).

La primera cosa que s'ha de tenir en compte és que **l'envasat comercial juga un paper transcendent en la compra d'aliments i la influeix dràsticament**. També que l'envasat està clarament marcat pels estereotips de gènere (en concret de salut i gènere, associant-lo a la femineïtat). L'estudi demostra que quan l'envàs d'aliments és congruent amb el marc de gènere dominant, l'aliment és millor puntuat, acceptat i comprat. Però és encara pitjor. Que sigui congruent amb els rols o no influeix directament en el judici sobre el sabor i gust del producte.

Es va demostrar que quan una magdalena es publicitava com sana amb màrqueting adreçat als homes, aquests la trobaven menys gustosa que quan la mateixa magdalena es publicitava com sana amb màrqueting adreçat a dones. El poder dels rols en alimentació és tan poderós que arriba a alterar la percepció del gust. El punt final va consistir a demostrar que aquest màrqueting que engloba el marc dels rols de gènere i l'aliment ha de ser subtil. Si és exagerat, causa rebuig en els dos gèneres. Així, quan la magdalena insana es publicita com la MegaMagdalena, la magdalena per homes de veritat, i anava acompanyada d'imatges de futbol, era rebutjada. Passava el mateix amb la magdalena sana amb aquest envasat.

Exemples d'envasat masculinitzat i feminitzat de dos productes carnis de la mateixa empresa:



www.elpozo.com/productos/king-original/



www.elpozo.com/productos/jamon-cocido-extra-100-g/

Els superpoders malignes

Que el consum excessiu de carn (especialment les carns vermelles i processades) ens emmalalteix és un fet inqüestionable. Per això les recomanacions nutricionals públiques situen a les carns blanques a l'esglaió del consum moderat, i les vermelles i processades en el d'ocasional. Hem vist anteriorment que a l'Estat espanyol mengem molta més carn que la quantitat màxima recomanada. És a dir, **el consum actual de carn ens està emmalaltit. En aquest apartat veurem per què.**

Abans de començar convé recordar que sempre que es parla d'aquests temes (diètes saludables, aliments insans, components perillosos dels aliments), la indústria que els fabrica ens diu que no hi ha aliments bons ni dolents, que el que hi ha són bones o males diètes, i que menjar-se un filet no matarà a ningú. Respecte a la primera part de la frase, més que parlar d'aliments bons o dolents (la bondat és un tema moral), hem de parlar d'aliments sans o insans: i sí, **hi ha aliments amb un bon perfil nutricional i altres que no** (com són la major part de carns i derivats carnis) i per això es recomana el seu consum limitat.

Si no hi hagués aliments sans i altres insans, no existirien recomanacions nutricionals. Respecte a la segona part, tampoc ha matat mai a ningú fumar una cigarreta, però fumar incrementa el risc de malaltia, i si segueixes fumant-ne, et mors. Amb els aliments insans passa el mateix. Si menges massa carn durant el temps suficient, et posaràs malalt, i si segueixes menjant-ne, pots morir. I ho faràs, segurament, per una d'aquestes tres malalties: cardiovascular, diabetis o càncer, que són tres de les malalties on el factor alimentari és més determinant. **Què té de dolent la carn que impacta d'aquesta manera la nostra salut?**

Els components crítics de la carn i derivats, el consum del qual ens emmalalteix, són bàsicament de tres tipus: **greixos insalubres, sal i productes carcinògens**. I els tres components es presenten en major quantitat en les carns vermelles i processades, per això s'ha de tenir

especial compte amb elles. Però abans, hi ha un element clau per entendre concretament l'efecte negatiu de l'excés en el consum de carns per la nostra salut, i és l'equilibri de la diète. Consumir carn en excés significa que ocupen el lloc d'un altre component de la nostra diète. No mengem molt de tot, menjar molta carn vol dir menjar poc d'altres coses, i en concret la carn desplaça de la nostra diète els llegums, les verdures i les fruites. Això s'ha comprovat analitzant diètes ultra carnívores amb altres de consum moderat o nul de carn, i veient com es modifiquen les quantitats dels diferents components de la diète.

Els grups d'aliment desterrats del nostre cos per culpa de la carn són altament beneficiosos per la nostra salut. Precisament per això la major part d'ells formen part de la base nutricional de les diètes ideals, i s'anima el seu consum quasi il·limitat. Aquest tipus d'aliments contenen múltiples components protectors de la salut: fibra dietètica, antioxidants, esterols, certes vitamines i minerals i àcids grassos poliinsaturats, entre altres. A Internet podem trobar molta bibliografia científica sòlida sobre aquest tema.

En resum: un dels primers tipus d'aliment que es causen de la diète en incrementar el consum de carns i derivats són els llegums. Els efectes beneficiosos del consum de llegums estan amplament documentats, tant pel que tenen (fibra, vitamines, minerals, antioxidants, proteïnes, hidrats de carbó) com pel que no tenen (sal, grasses saturades i sucres). Resulten especialment interessants per ser una font saludable de proteïnes, en pugna amb una altra gran font no tan saludable, la de carn i derivats. Per exemple, les llenties tenen un 24% de proteïnes i, un filet de vedella, un 20%.

Si donem un cop d'ull als metanàlisis disponibles, observem que la ingesta de 100 g de llegums 4 cops per setmana s'associa amb un 14% menys de risc de cardiopatia isquèmica, s'observa una disminució estadísticament significativa en la pressió sanguínia sistòlica (MD = -2,25 mm Hg) i la pressió arterial mitjana (MD = -0,75 mm Hg), del colesterol sanguini i del LDL; similarment, es troba una associació inversa entre un major consum

5. CARN I MALALTIA

de llegums i el càncer colorectal (en concret, una reducció del risc del 9%). Els efectes positius per la nostra salut, com dèiem, són pel que aporten els llegums per se, però també perquè substitueixen els derivats carnis.

És a dir, menjar molta carn no només agredeix a la nostra salut per si mateixa, sinó també per la substitució. És com ser albí, anar a Benidorm el 15 d'agost amb un sol espatarrant i que algú t'hagi buidat el protector solar +50 i l'hagi omplert amb aigua destil·lada. I tu t'empastifes d'aigua destil·lada i et tombes en ple sol durant hores. El sol et cremarà perquè és la seva naturalesa, però també, perquè has canviat la protecció solar per res.

Bé, tornem a examinar aquesta naturalesa perillosa d'algunes carns i derivats.

L'evidència científica sobre el fet que el consum excessiu de carn (especialment la vermella) i derivats afecta negativament la salut és tan abundant que podríem omplir pàgines senceres de referències bibliogràfiques que ho demostrin, a més que totes les agències de salut independents ho reafirmen. Per tant, no dedicarem molt esforç a demostrar el fet que menjar més de dues vegades a la setmana carn vermella i/o processada farà que et posis més malalt i que moris abans. Això ja està demostrat. És com demostrar que menjar molt sucre és dolent o que esmorzar i berenar un Tigretón cada dia no ajuda pas la teva esperança de vida. Són fets demostrats. Una altra cosa és que, per raons que veurem més endavant, el missatge que mengem molta carn i que això ens emmalalteix no estigui instal·lat encara al nostre imaginari col·lectiu, encara que sí al col·lectiu mèdic i sanitari (el que no està corromput per la indústria alimentària, volem dir).

El que farem ara és dedicar uns paràgrafs a explicar breument i de manera didàctica els mecanismes de com la carn i derivats afecten la nostra salut, i a fer alguns càlculs que ens ajudi a entendre de què estem parlant.



A la meravellosa pel·lícula *Mad Max: fúria a la carretera*, una de les protagonistes (Furiosa) és perseguida pels dolents i entra a tota velocitat a una immensa i preciosa tempesta de sorra. Dins d'ella, tot és confusió i, gràcies a l'arenós laberint, aconsegueix escapar. Les tempestes de sorra tenen aquest efecte confondre, i això s'aprofita per qui té més avantatge per sortir-se'n amb la seva. **Quant, pel que fa a l'usuari, s'intenta entendre perquè el consum excessiu de carn vermella i derivats és dolent per la nostra salut, el primer amb què ens toparem és el soroll i confusió.** Una tempesta de sorra generada per la bèstia càrnia, bé sigui directament (mitjançant la seva comunicació i màrqueting directe) o bé a través de la ventrilloquia (principalment veus periodístiques i mèdiques que, en realitat, són la indústria camuflada de «teleñeco»).

Bé, com a brúixola per moure's per aquesta tempesta de soroll i confusió convé recordar que la realitat contrastada és que la carn vermella i derivats tenen una sèrie de components crítics dels quals el consum excessiu pot emmalaltir-nos. És a dir, si l'excés de carn vermella i derivats ens emmalalteix, és perquè hem consumit



massa d'un o tots aquests components i durant massa temps. Així de fàcil.

a) La carn sol tenir greixos saturats en menor o major mesura. L'OMS recomana anar amb compte amb el consum de greixos en general i dels saturats en particular. En concret, recomana un màxim de 22 grams de greixos saturats al dia⁴⁰. Pel que respecte als greixos trans, la idea és que la ingesta s'acosti a 0 i, en tot cas, que no superi els 2 grams al dia. Els estudis actuals indiquen que la ingesta de greixos total es relaciona amb l'índex de massa corporal (IMC), el colesterol total (CT) i el colesterol LDL. L'alteració del perfil lipídic (si consumim un excés de greixos saturats i/o trans) és un factor de risc de malalties cardiovasculars i cerebrovasculars; la reducció del consum de greixos saturats presenta un efecte protector per malalties cardiovasculars. A més, la disminució del consum d'àcids grassos saturats (AGS) i l'augment d'àcids grassos monoinsaturats i poliinsaturats pot reduir el colesterol LDL. Finalment, els àcids

grassos trans (AGT) i els AGS es consideren un factor de risc per alguns tipus de càncer⁴¹.

Per citar algunes xifres: una ració de costella de porc té 10 g de greixos saturats i 0,75 g de trans. És a dir, que ja hem consumit la meitat del màxim que podem consumir en un dia. Una ració de llom de vedella, per exemple, té 6 g de greixos saturats i 0,6 g trans⁴².

b) Proteïnes i els seus metabòlits. No és que la proteïna sigui dolenta, però el seu excés sí. I també és important el tipus de proteïna i, sobretot, l'envasat d'aquesta, és a dir, de què va acompanyada la proteïna. Respecte al tipus, no es comporten igual alguns components de les proteïnes vegetals que animals (especial atenció a les proteïnes i derivats de la sang que existeixen a la carn, però no en els vegetals); respecte a l'acompanyament, no és el mateix menjar-se 20 g de proteïnes + greixos + sal (carn processada) que 20 g de proteïnes + fibra + hidrats de carboni (llegums, per exemple). Finalment, en el cas de la carn també és important com es cuina i consumeix. Tot això ho veurem a continuació.

c) El sodi en diferents formes, no només en el format clàssic de la sal (NaCl), està present en quantitats importants en la carn i, molt especialment, en la majoria dels processats carnis. Això impacta directament en la hipertensió i les malalties cardiovasculars, renals i altres afectacions directament induïdes per aquest excés de pressió sanguínia.

d) Els additius, dels quals destaquem els nitrogenats. Els derivats carnis (pernil, embotit, salsitxes de Frankfurt, bacó, etc.) utilitzen additius nitrogenats que són els precursors de components carcinògens.

Vegem-los un per un.

40 www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet

41 <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n4/0120-0011-rfmun-64-04-00761.pdf>

42 <http://www.fedecarne.es/ficheros/swf/pdf/guiaNutricion.pdf>

■ Greixos insalubres

De mitjana consumim un 18% més de greixos saturats que el màxim recomanat. Pel que fa al colesterol, també sobrepassem el seu consum màxim en un 16%⁴³. Té la carn alguna cosa a veure amb aquest fet?

El soroll carni ens diu que hi ha molts tipus de carn i que no totes tenen la mateixa quantitat de greixos, que depèn de la peça, el tipus d'animal, el sexe, la cria, la manera de cuinar-la, etc., i que per tant la frase «menjar molta carn vermella i derivats carnis és menjar molts greixos insalubres» no és certa. La millor manera de comprovar-ho és acudint a les dades poblacionals i observar quin és l'origen dels greixos insalubres que consumim (i els consumim amb excés). No tots els greixos són igualment perillosos per la nostra salut, ens concentrarem en dos els quals sabem que sí que els hem de prestar atenció: els saturats i el colesterol.

Quina és la principal font de greixos saturats de la nostra dieta? La carn. Quina és la principal font de colesterol de la nostra dieta? La carn. No hi ha més preguntes, senyoria.

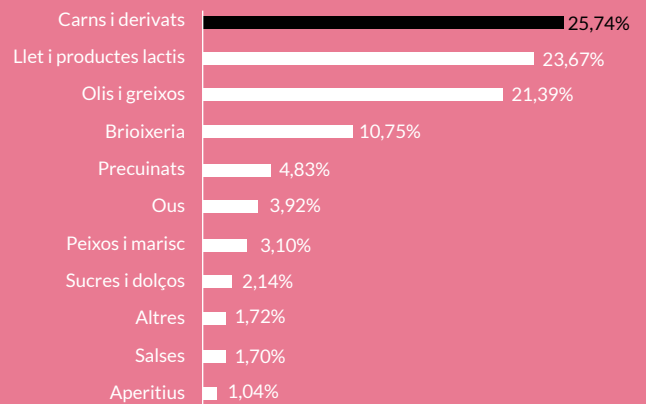
Segons l'informe ANIMBES⁴⁴, un de cada 4 grams de greixos saturats l'ingerim a través de carnis i derivats (un 25,74%). A més, l'informe ens diu que, en els grups d'edat de població infantil i adolescent, la principal font d'energia prové del subgrup d'embotits i altres productes carnis, seguit del de productes de brioixeria i pastisseria.

Què passa amb el colesterol? Doncs el mateix, però pitjor. De cada 3 grams de colesterol que ingerim, un és via carnis i derivats.

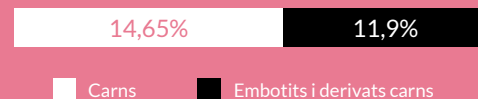
43 www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3987052/

44 Dades antropomètriques, ingesta de macronutrients i micronutrients, pràctica d'activitat física, dades socioeconòmiques i estils de vida.

GRÀFIC 13. Ingesta d'àcids grassos saturats per grups d'aliments



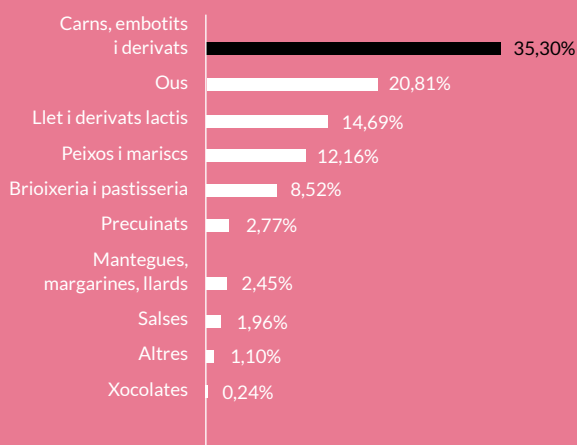
GRÀFIC 14. Ingesta d'àcids grassos saturats per tipus de càrnic



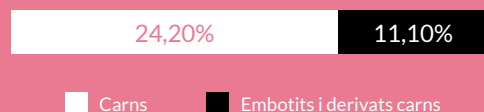
En la població infantil, l'aportació de colesterol via carnis i derivats puja fins al 35%, i la suma de carnis i brioixeria arriba fins al 45%. És a dir, la meitat del colesterol que ingereix la població infantil viatja a través de les carnis, embotits i brioixeria.

Per molt que ens intentin confondre la indústria càrnia i els seus acòlits, la realitat que mostren els estudis poblacionals, que al final és el que compta –el que realment mengem, no sobre paper, però a la realitat–, és que menjar carn és menjar greixos insalubres i que menjar molta carn és menjar molts greixos insalubres, i això està directament relacionat amb malalties cardiovasculars i altres malalties en les quals els greixos

GRÀFIC 15. Fonts de colesterol per grups d'aliments



GRÀFIC 16. Font de colesterol per grup carni



insalubres tenen un efecte directe com a risc alimentari de la salut.

És un dels factors que explica perquè quan reduïm el consum de carns i derivats, millora la nostra salut. No n'hi ha més. Continuem.

■ Excés de proteïnes

Un altre dels components nutricionals que caracteritza les carns i derivats és la proteïna, de fet, a les guies nutricionals es cataloguen com font d'aquestes. Per tant, el consum excessiu de carn pot portar a un consum excessiu de proteïnes, i això no és bo. No ens ha semblat necessari explicar per què l'excés de greixos saturats o colesterol que consumim via carn i derivats ens emmalalteix, hi ha molta documentació accessible al respecte i és un fet que ja ha estat interioritzat per la major part de la població.

El segon element, les proteïnes, segurament sí que necessita aquesta explicació, encara que sigui succincta. **El consum excessiu de proteïnes bàsicament produeix tres coses: problemes ossis, renals i hepàtics**⁴⁵. Per dir-ho breument: les dietes amb excés de proteïnes generen una gran quantitat d'àcids en els fluids corporals. El cos necessita neutralitzar-los i, per fer-ho, mobilitza el calci dels ossos perquè s'uneixi als àcids i, d'aquesta manera, el ronyó els pugui excretar.

Un dels problemes de l'excés de proteïnes en la dieta és, per tant, una important pèrdua de calci ossi, i les conseqüències que això té en la salut. El ronyó, mentre realitza aquesta funció d'excretar els àcids proteïnics + calci, també pateix problemes i s'incrementa molt considerablement la probabilitat de **càlculs renals** calcis. A més, si l'increment de proteïnes en la dieta és per la carn, els àcids generats són precursors de l'**àcid úric**. Aquest àcid, en mitjans àcids com els que estem mencionant, acostuma a precipitar, no només més càlculs renals, sinó altres problemes, per exemple articulars.

Els estudis indiquen que una dieta sostinguda alta en proteïnes incrementa el risc de càlculs renals en un 250%.⁴⁶ Finalment, a més de carregar-se els ossos, ronyons i les articulacions, l'excés de proteïnes en la dieta pot alterar la funció hepàtica. En definitiva, i sense

45 <https://www.hindawi.com/journals/isrn/2013/126929/>

46 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4045293/>

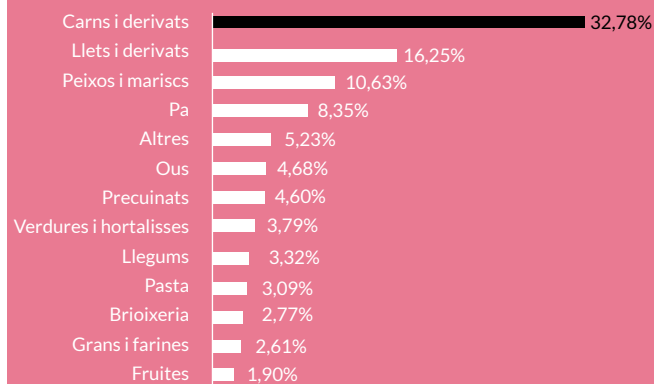
5. CARN I MALALTIA

entrar en detalls mèdics, l'excés de proteïna en la dieta no és cap broma.

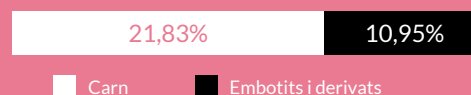
D'entre les dades, destaca també un altre aspecte que hem mencionat uns paràgrafs enrere: la gran font vegetal de proteïnes són els llegums. Aquest grup d'aliments és, juntament amb el peix, la gran competència de la carn en la dieta; els llegums i la carn són com la Pepsi i la Coca-Cola, Apple i Microsoft, Maluma i The Clash. Si en menges molt d'un, menges poc de l'altre. Mentre que el paquet carni arrossega greixos insalubres, sal i additius carcinògens, el paquet de llegums arrossega protectors de salut, i **els llegums van ser, durant molt temps, la base proteínica de la població. Avui en dia estan anys lluny de la carn com a font de proteïna**, i se situen per sota del pa o les fruites i verdures (com a font de proteïna!), i al mateix nivell que la brioixeria.

Ara hem de preguntar-nos si a l'Estat espanyol mengem massa proteïna. I la resposta és que sí, molta més de la recomanada en totes les edats i sexes. Així, podem observar (amb dades mitjanes de pes en funció a l'edat i d'ingesta mitjana de proteïnes en funció de la mateixa edat⁴⁷) que l'excés de consum de proteïnes oscil·la entre el 42 i 57% en homes i entre 44 i 65% en dones (en funció de l'edat: com més jove, més excés); és a dir, **que ingerim el doble de proteïnes a les recomanades i les carns i derivats en són la principal font.**

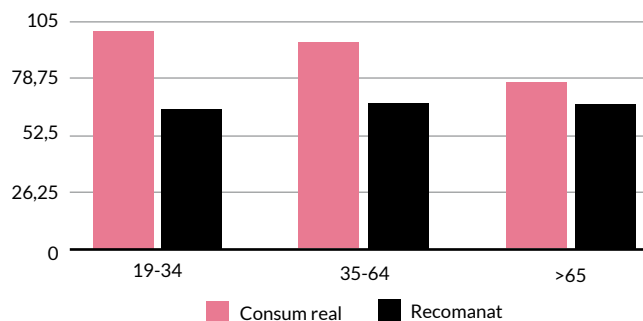
GRÀFIC 17. Fonts de proteïna en la dieta actual



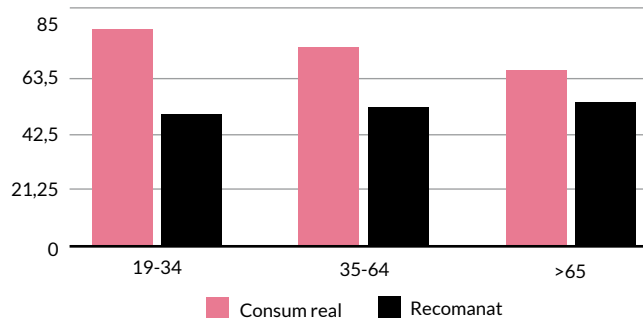
GRÀFIC 18. Fonts de proteïnes per grups carnis



GRÀFIC 19. Consum de proteïna i recomanació per homes a l'Estat espanyol (g/dia)



GRÀFIC 20. Consum de proteïnes i recomanació per dones a l'Estat espanyol (g/dia)



47 <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/protein>

■ El sodi

L'excés de sodi està directament relacionat amb la hipertensió, i aquesta amb diverses malalties, entre les quals destaquen les cardiovasculars. A l'Estat espanyol mengem el doble de sodi del màxim recomanat i és una de les principals causes alimentàries de malaltia. D'on prové tal quantitat de sal? Comencem per dir d'on no prové: del saler. Deixeu de mirar-lo com un criminal. **Només un 20% de la sal ingerida prové de la sal de taula, el 80% viatja camuflat a través dels aliments processats.**

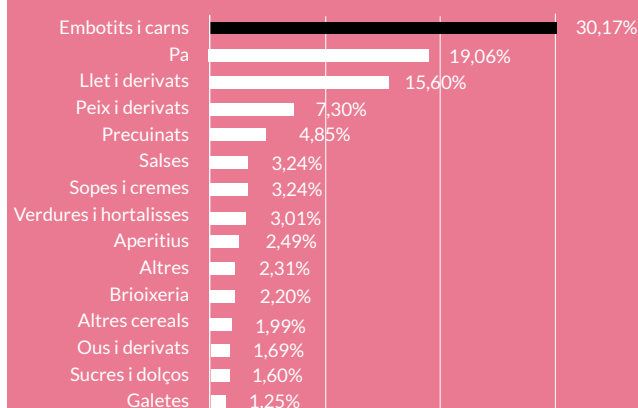
I ara, la pregunta de sempre: quina és la principal font alimentària del sodi? Bingo. Els embotits, derivats carnis i les carns fresques. En concret, quasi un de cada 3 grams de sodi que entra al nostre cos ho fa via la indústria càrnia, sobretot a través dels embotits i derivats carnis.

Fins ara hem vist que la principal font alimentària de greixos insalubres, excés de proteïnes i sodi en la nostra dieta és la carn i els seus derivats i que, principalment per aquest motiu, menjar molta carn ens emmalalteix i mata. No és un caprici que les recomanacions nutricionals siguin les que són: 2/3 vegades carn a la setmana i, en el cas de la carn vermella i la processada, un consum ocasional, la qual cosa és la manera que té la dietètica de dir-nos que, com menys en mengem, millor. Però ens queda un quart element que viatja en els productes de la indústria càrnia i que també és crític per la nostra salut.

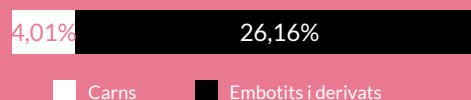
■ Additius, el cas de les substàncies nitrogenades

L'octubre de 2015⁴⁸, l'OMS va llançar una nota de premsa que va provocar un incendi descomunal als sistemes

GRÀFIC 21. Fonts de sodi (en % del total ingerit)



GRÀFIC 22. Fonts càrnies de sodi (%)



de comunicació de l'Estat espanyol i de mig món. Per la bèstia de carn mutada en Superman, va ser com si se li ensenyés un tros verd i brillant de kriptonita, i va reaccionar activant tots els seus superpoders. **El que va dir l'OMS va ser que alguns components de la carn vermella i dels processats carnis eren carcinògens.** I es va armar la de Sant Quintí. En llenguatge humà mitjà –per entendre'ns–, l'OMS va dir que la carn processada era carcinògena amb total seguretat i que la carn vermella, amb quasi total seguretat. En concret, s'afirma que està demostrat que «el consum de carn processada provoca càncer colorectal». Això és una cosa, i que menjar salsitxo i provoqui un càncer de còlon n'és una altra.

La classificació a la qual fa referència l'OMS indica el grau de certesa que una substància sigui carcinògena, és a dir, que l'exposició continuada a aquesta substància incrementa el risc de càncer. I l'OMS diu que en el cas de la carn vermella la certesa és alta, i que en el de la carn processada està totalment demostrat. El risc

48 www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/

5. CARN I MALALTIA



Karamo / Pixabay

de desenvolupar càncer no és el mateix que la certesa que una substància o producte sigui carcinogen. El risc depèn d'altres factors més enllà de la carcinogenicitat de la substància. Diguem que és una condició necessària però no suficient. Depèn de, per exemple, el grau d'exposició, la quantitat exposada, etc

Per situar-nos, mentre que al voltant del 86% dels càncers de pulmó estan vinculats al tabac, el 21% dels colòrectals poden atribuir-se a menjar massa carn vermella i/o processada. No és el mateix la carn vermella que el tabac en el risc absolut de desenvolupar càncer, bé; però encara que el risc no sigui del 86%, un 21%

segueix sent molt alt. L'OMS, a més de comprovar que la carn vermella i la processada són cancerígenes, també ha quantificat com s'incrementa el risc de patir un càncer si el consum és elevat, en concret, «cada porció de 50 grams de carn processada consumida diàriament incrementa el risc de càncer colòrectal en un 18%, i per cada porció de 100 grams diaris de carn vermella el risc de càncer colòrectal augmenta un 17%».

De mitjana, a l'Estat espanyol es consumeixen una mica més de 60 grams de carn processada al dia i 170 de carn vermella. Això significa que el risc de càncer colòrectal a l'Estat espanyol és d'un 50,5% més degut al consum

excessiu de carns vermelles i processades (un 21,5% seria atribuïble a les processades i un 29% al consum de vermelles). **Didàcticament, això vol dir que cada any es podrien evitar 17.500 casos de càncer colorectal i 8.200 defuncions.**

En aquest llarg text de l'OMS, les carns i el càncer estan dins l'epígraf dels additius, i no és casualitat. Més endavant veurem totes les partícules que la indústria càrnia afegeix als derivats i processaments de la carn, però ara centrem-nos en una d'aquestes partícules que és part de l'explicació de per què la carn processada és carcinògena. L'altra part es deu a un tipus de component que es troba a les carns vermelles de manera natural i que és precursor de les substàncies carcinògenes.

Comencem per aquestes últimes: **què tenen les carns vermelles perquè siguin, amb quasi total seguretat, carcinògenes?**

Quan cuinem la carn es formen uns compostos químics anomenats *amines heterocícliques* i uns altres que responen al nom d'*hidrocarburs aromàtics policíclics* (HAP). Els estudis han demostrat que bona part d'aquestes substàncies són carcinògenes. I les carns processades? En aquest cas, hem de retenir els noms de les substàncies següents, les quals són pura dinamita i hem d'anar-hi amb compta: *nitrats*, *compostos N-nitrosos*, *ferro hemo* i *amines* (a les amines ja les coneixem d'abans). El ferro hemo és un component natural de la carn (de la sang, més concretament), les amines es formen per cocció o processament de la carn, els nitrats i nitrits són additius usats massivament en els preparats carnis i els processats, i els compostos N-nitrosos (el més conegut és la nitrosamida), són el resultat de la combinació de tot això, i fa temps que se sap que són altament carcinògens.

Si anem al supermercat i busquem a la llista d'ingredients dels elaborats carnis i altres preparats de carn, trobarem, entre altres additius, als nitrats i nitrits, especialment el nitrat potàssic i el nitrit sòdic. Estan a tot arreu. A aquesta carn li direm *nitrocarn*. Aquests nitrits i nitrats s'utilitzen per donar al producte un color rosat i/o més viu de manera artificial. Artesanalment, el

curat de la carn es feia (i es fa encara) amb sal i espècies. Si s'utilitzen colorants i saboritzants és per aconseguir aquest color i gust, però amb molt menys temps. Per tant, la nitrocarn obeeix un interès purament comercial, i res a dir al respecte... excepte quan ens emmalalteix.

A veure, l'ús de **nitrat potàssic** o salnitre o nitrat de Xile s'utilitza des de l'antiguitat en la xarcuteria i altres àmbits de la vida. Cap problema amb ell. De seguida es va veure que, quan aquest producte reaccionava amb la mioglobina càrnia, la carn tenia un color rosat ben bonic. La indústria càrnia es va adonar que podia afegir un producte encara millor i més ràpid per obtenir el color rosat, el nitrit sòdic. Es va començar a vendre a tones per barrejar amb les carns, i se li anomenà el *quick-pink* ('rosa ràpid'). Tampoc hi ha cap problema amb ell. Aquests compostos nitrogenats existeixen de manera abundant en la naturalesa i la indústria nitrocàrnia, utilitzant el superpoder del soroll i la confusió, no es cansa de dir que els vegetals verds tenen molts nitrats, com els espinacs o l'enciam, i ningú diu pas que l'enciam provoqui càncer! La resposta és que no el provoquen, per això ningú ho ha dit.

El que no explica la indústria nitrocàrnia és que el problema es dona quan aquests **nitrats i nitrits interactuen amb els components de la carn** (ferro hemo, amines i amides), no amb els de l'enciam, i **formen els anomenats compostos N-nitrosos, que des de mitjans del segle XX se sap que són carcinògens**. Per això un enciam amb nitrats naturals no incrementa el risc de càncer, i una carn a la qual li han afegit aquests additius, sí.

A risc d'avorrir amb tant nitrat, en repassarem una mica la història, perquè la memòria és fràgil i de tant en tant convé recordar. La nitrocarn sembla haver-se recuperat del pànic provocat per l'informe de l'OMS sobre la carcinogètic dels seus productes. Tot sembla indicar que els superpoders utilitzats durant mesos, des que l'OMS va donar a conèixer els seus resultats, han tingut efecte i han paralitzat les Administracions competents i anestesiat al consum, i seguim menjant en excés els seus productes carcinògens.

5. CARN I MALALTIA

Però el pànic actual no ha estat res en comparació a l'horror absolut de la **crida de guerra dels nitrats dels anys 70**. Fins ara, aquella va ser l'única ocasió en la qual la indústria nitrocàrnia va estar realment entre les cordes. **Fem un petit passeig per aquells anys, que val la pena**. Era una època d'intens activisme consumidor, especialment als Estats Units i a alguns països europeus (l'Estat espanyol ja sabem que estava ocupat amb altres coses). Frases com «el bacó és l'aliment més perillós del supermercat⁴⁹», pronunciades per eminents científics estatunidencs, inundaven la premsa d'aquells anys. També declaracions com la que el coordinador toxicològic de la FDA, Leo Freedman, feia al *NY Times*, dient que «a mi m'agrada el bacó com a tothom, però les nitrosamides són carcinògenes per l'ésser humà, punt ».

La indústria nitrocàrnia de tot el món va activar els superpoders i va començar una campanya semblant a la del 2015: va ridiculitzar la ciència, la va acusar d'alarmista, falsa, infantil, irresponsable, etc. També va argumentar que els nitrats tenen un alt poder antimicrobià (cert) i que sense ells el risc de contaminació bacteriana dels seus productes augmentava, van prendre la toxina botulínica (responsable del botulisme) com a mascota per almar del que suposaria l'eliminació d'aquests additius: botulisme descontrolat. Però els superpoders van fallar, en un primer moment, i el 1977 la FDA va donar a la indústria càrnia tres mesos per demostrar que la nitrocarn no era carcinògena. Òbviament, no hi va haver resposta. No n'hi podia haver. La indústria no podia demostrar que aquests compostos no eren carcinògens, perquè ho són. El que sí que va fer va ser demanar una moratòria, amb l'esperança que la nova Administració estatunidenca fos més amant del pernil, de la cansalada i dels hot dogs que l'anterior. I hi va haver un miracle. Va arribar la nova Administració, i la prohibició de nitrats i derivats es va quedar a un calaix.

Era 1980 i la indústria nitrocàrnia es va jurar a si mateixa que mai més la tornarien a enxampar pel que

feia aquest tema. El NAMI, Institut Nord-americà de la Carn (la paraula «institut» li dona un aire acadèmic, que sempre va bé), es va posar en marxa i va fitxar a diverses persones amb carrera científica (la majoria tenien la seva base a la Universitat de Wisconsin) que ho van inundar tot amb documents que «demostraven» no tan sols que els additius prototocarcinògens dels seus productes no suposaven cap risc, sinó que, a més, eren imprescindibles per una bona salut: controlaven la pressió arterial, les pèrdues de memòria, etc. Va ser llavors quan es va començar a llançar el missatge que tots els nitrats i nitrits estan a tota la naturalesa, inclús a la nostra saliva, i que la cansalada i els seus nitrats eren un aliment excel·lent per la població infantil. Tot amb aval mèdic.

A Europa va passar el mateix, i a França, per exemple, la indústria nitrocàrnia va crear el web www.info-nitrites.fr on es deia això mateix. El 2010, a la Unió Europea el tema va rebrotar quan es va proposar que la carn ecològica i derivats no poguessin fer servir nitrats. La indústria eco de la carn es va encendre i la Unió Europea va demanar perdó i va retirar la proposta (perquè sí, els derivats eco tenen el mateix nitrat o nitrit que els convencionals). De la batalla nitrocàrnia (part I) va quedar, als Estats Units, la possibilitat d'etiquetar un producte com «sense nitrats». A la Unió Europea, aquest tipus d'etiquetatge no està permès. Si ara mateix teclegem a Google «nitrats i carn», veurem que bona part de les entrades acadèmiques són per explicar-nos les bondats i el no-risc d'aquestes substàncies que, en la carn, generen substàncies carcinògenes, entre elles una entrada d'AECOSAN que comença així:

«Els nitrats estan àmpliament distribuïts en els aliments, i la principal font d'exposició humana als nitrats és el consum de verdures i hortalisses i, en menor mesura, l'aigua que bevem i altres aliments. Algunes espècies de vegetals acumulen els nitrats a les seves zones verdes. Per tant, els cultius de fulla com l'enciam o els espinacs generalment presenten majors concentracions de nitrats. Els nitrats també són utilitzats en l'agricultura com fertilitzants i en el processament d'aliments com additiu alimentari autoritzat.

49 www.newser.com/story/256016/we-know-how-to-make-bacon-that-wont-kill-us-why-dont-we.html



Bru-nO / Pixabay

El nitrat en si és poc tòxic. La seva toxicitat ve determinada per la seva conversió a nitrit. El nitrat pot transformar-se en nitrit per reducció bacteriana tant en els aliments (durant el processat i emmagatzemat) com en el mateix organisme (a la saliva o el tracte gastrointestinal). Els nitrits a la sang oxiden el ferro de l'hemoglobina i produeixen metahemoglobinèmia, incapaç de transportar oxigen, molt freqüent en bebès exposats a altes concentracions de nitrats en els aliments (la síndrome del bebè blau). D'altra banda, els nitrats reaccionen amb els aminoàcids dels aliments dins l'estómac, tot produint nitrosamines i nitrosamides, substàncies que han demostrat tenir efectes carcinògens.»

Ni una paraula de la carcinogenicitat dels derivats carnis. No és que el que diguin no sigui cert, ho és, però la importància que això té per la salut pública és relativa. El problema és que hi ha un tipus d'aliments on aquest tipus de reaccions que comenta ja han tingut

lloc i estem ingerint directament compostos N-nitrosos carcinògens: la carn. Però res. Silenci⁵⁰. La paraula tabú s'amaga

La nota de premsa de l'OMS va provocar una batalla nitrocàrnia (part II), però la indústria del 2015 no és la de 1970. Els seus superpoders han augmentat exponencialment, i aquest cop quasi no han notat ni pessigolles. Parlarem a l'apartat del *lobby* sobre com el Leviatan carni estatal va orquestrar una campanya multiactor per contrarestar l'informe de l'OMS, de moment només pretenem mostrar dues coses:

1. Els derivats carnis que porten additius nitrogenats incrementen el risc de càncer pels mecanismes explicats, i això és el que ha denunciat l'OMS.

50 www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/nitratos.htm

5. CARN I MALALTIA

2. Davant l'evidència, s'ha optat per la decisió política de permetre el seu ús i, per tant, el nostre consum, tot argumentant que la seva eliminació suposa un risc a la salut pública més gran, ja que incrementa el risc de contaminació bacteriana. La pregunta és: és permetre el seu ús la millor solució per la nostra salut? No hi ha altres maneres de no incrementar el risc de contaminació bacteriana, sense l'ús de productes perillosos? Què passa amb els derivats carnis sense nitrats? Són un risc per la salut? No serà que eliminar-los suposa un cost econòmic per la indústria i que estan millor amb la situació actual? De nou, la disjuntiva: salut pública contra interessos de la indústria càrnia. I de nou el mateix resultat final. Realment són aquests additius imprescindibles per assegurar la no-contaminació bacteriana dels productes carnis? L'argument de la indústria alimentària que s'ha de seguir autoritzant-los a fer servir aquests additius per raons de seguretat alimentària cada cop té menys raó de ser.

Un estudi recent de l'OCU⁵¹ va demostrar que l'absència d'enterobacteriàcies, salmonel·la, *Listeria monocytogenes* i *Clostridium botulinum* als productes carnis tenia poc o res a veure amb l'ús o no dels nitrats. Totes les mostres analitzades estaven netes de bacteris (com no podia ser d'altra manera), però més de la meitat no tenien ni nitrats. No sembla que hi hagi una relació clara i directe entre les dues coses. La conclusió és que «els bons resultats en higiene es deuen sobretot a la utilització d'una matèria primera de qualitat, a una manipulació adequada dels aliments durant tot el procés d'elaboració, així com un correcte emmagatzematge i conservació dels productes, i no tant a la utilització de nitrats o nitrats en la seva elaboració».

A més, existeixen diferents alternatives que són conservants a part dels nitrats⁵². Tot sembla indicar que l'entestament de la indústria en el seu ús, a pesar del

perill que representa per la salut, es deu a les seves propietats cosmètiques i aromàtiques, no a la higiene alimentària.

La malaltia carnívora, algunes xifres

En aquest apartat hem vist perquè l'excés de consum de carn ens emmalalteix. La carn (especialment la vermella) i els seus derivats són la principal font de greixos insalubres, proteïnes i sal de la nostra dieta; a més que molts dels seus productes porten incorporat, de sèrie, substàncies carcinògenes. El paquet «carn» és un vehicle amb passatgers perillosos i hem de reduir molt el seu consum actual. Hem dedicat més línies al tema dels nitrats i nitrats i la nitrocarn perquè és un dels que ha causat més rebombori i perquè serveix per explicar com reacciona la indústria càrnia, encara que segurament no és el més problemàtic pel que fa a la salut pública.

Què passaria amb la nostra salut i els costos de salut si d'una vegada per totes existissin polítiques actives destinades a reduir eficaçment el nostre consum excessiu?

Fem projeccions a través de dues fonts diferents. La primera bateria de dades correspon a una metanàlisi de la documentació científica més citada, que quantifica (en condicions assimilables a l'Estat espanyol) **com es modifica la malaltia o les defuncions de la població a través de la variable de la carn**. És a dir, si mengem més o menys carn, com s'incrementa o redueix el risc de patir certes malalties? Les malalties implicades en el consum excessiu de carn (després ho veurem amb més detall) són les cardiovasculars, la diabetis, les malalties renals i alguns càncers.

51 www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/aditivos-en-productos-carnicos

52 <http://dspace.umh.es/bitstream/11000/1504/7/Tesis%20Gallago%20Restrepo%2C%20J.pdf>

Feta aquesta recopilació científica, ens trobem que:

- Es va comparar la salut de persones carnívores respecte a vegetarianes i flexitarianes⁵³. El resultat va ser que la mortalitat per malalties cardíques es redueix en un 34% per les persones que no mengen carn (però peix, lactis i ous sí) i un 20% pels que mengen carn, però només de manera ocasional (flexitarianes). Amb les dades actuals, l'autoria de l'informe afirma que aquestes diferències es deuen a la diferència en el pes, el nivell de colesterol a la sang i la hipertensió entre els carnívors excessius i els moderats o vegetarians.
- La reducció moderada del consum de carn (baixar uns 40 g/dia) suposa una reducció del 30% del risc de mort associat. L'autoria de l'informe destaca la gran eficiència en termes de salut que suposa reduir, encara que sigui moderadament, el consum de carn. És a dir, no fa falta fer-se vegà, amb menjar menys carn la salut ja millora considerablement.
- S'incrementa el risc de malalties cardiovasculars un 42% per cada 50 g/dia de carn processada consumida.
- S'incrementa el risc de diabetis en un 19% per cada 50 g/dia de carn processada consumida.
- Cada 100 g/dia de carn (total) consumida incrementa el risc de malalties cardiovasculars en un 27%.
- Cada 100 g/dia de carn (total) consumida incrementa el risc de diabetis en un 16%.
- Cada 100 g/dia de carn vermella consumida incrementa el risc de diabetis en un 12%.
- Cada 100 g/dia de carn processada incrementa el risc de càncer colorectal en un 18%.
- Cada 100 g/dia de carn vermella incrementa el risc de càncer colorectal en un 17%.

Si fem càlculs, a l'Estat espanyol, a causa dels consums actuals de carn total, vermella i/o processada, l'increment de risc de patir malalties cardiovasculars, diabetis o càncer colorectal s'incrementa en les magnituds següents:

TAULA 6. Increment del risc de malalties a causa del consum excessiu de carn

% increment del risc degut al consum actual	Tipus de malaltia
50,4%	Cardiovascular (per la carn processada)
29,7%	Cardiovasculars (per la carn total)
22,8%	Diabetis (per la carn processada)
17,6%	Diabetis (per la carn total)
13,2%	Diabetis (per la carn vermella)
21,6%	Càncer colorectal (per la carn processada)
18,7%	Càncer colorectal (per la carn vermella)

A l'Estat espanyol hi hauria 270.000 persones menys amb malalties cardiovasculars si el consum de carns processades fos el recomanat, 1,8 milions de persones menys amb diabetis i ja hem vist abans que cada any es podrien evitar 17.500 casos de càncer colorectal i 8.200 defuncions de càncer colorectal si es mengés la quantitat màxima de carn recomanada.

Ara vegem el segon grup de dades. Es tracta de càlculs basats en els dies de salut perduts i les defuncions ocasionades pel consum excessiu de carn, segons la base

53 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378014000338>

5. CARN I MALALTIA

de dades IHME⁵⁴. Aquest institut, a través de totes les fonts oficials disponibles, ofereix dades sobre l'impacte de determinats riscos alimentaris a la salut dels diferents països, també per l'Estat espanyol.

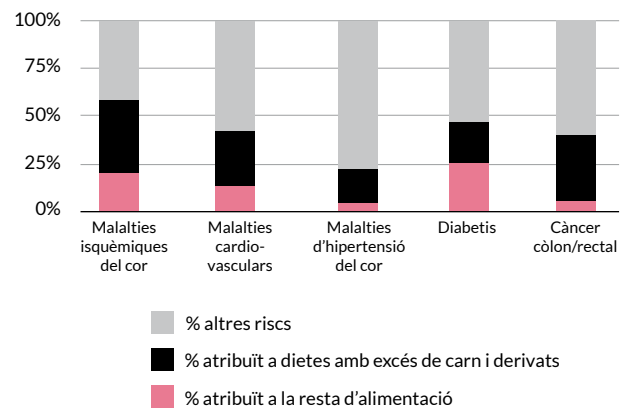
Sabem que l'alimentació insana és el factor que més incideix en la nostra salut, és el que més ens emmalalteix i el que més ens mata, a una distància considerable d'altres factors com el tabaquisme, l'alcoholisme, les drogues o malalties transmissibles⁵⁵. Bé, doncs dins de la categoria «risc alimentari», el més important és el carni. **En concret, el 60% de tota la salut perduda per culpa d'una alimentació insana es pot atribuir al consum excessiu de carns.** En realitat, té lògica. Hem vist que les carns són la principal font de greixos saturats i sal, per exemple, i aquests són dos dels tres ingredients involucrats amb més força en les nostres malalties. Ens falta el sucre. Per tant, podríem dir que la carn i el sucre expliquen la major part dels problemes de salut vinculats amb l'alimentació.

Segona dada interessant. Podem calcular, per cadascuna de les principals malalties, quin és el risc atribuïble al consum excessiu de carn; és a dir, quin percentatge de malalties del cor, per exemple, es pot atribuir (de mitjana) al consum carni excessiu. Això ens dóna una idea molt gràfica de la importància real d'aquest risc en la pèrdua de salut i defuncions a l'Estat espanyol. Les gràfiques que mostrem a continuació indiquen, per malaltia donada, quin és el risc atribuïble a la carn, a la resta d'alimentació, i a la resta de factors no alimentaris (en dades totals).

Observem que el 28-38% de les malalties isquèmiques i cardiovasculars poden atribuir-se al consum excessiu de carn. El mateix pel 17% de la hipertensió, el 18% de la diabetis o el 28% dels càncers colorectals.

A més d'en relació als dies perduts de salut, també podem calcular aquestes dades per les defuncions i veure quantes d'aquestes morts, classificades per malaltia, es poden atribuir al consum excessiu de carns i derivats.

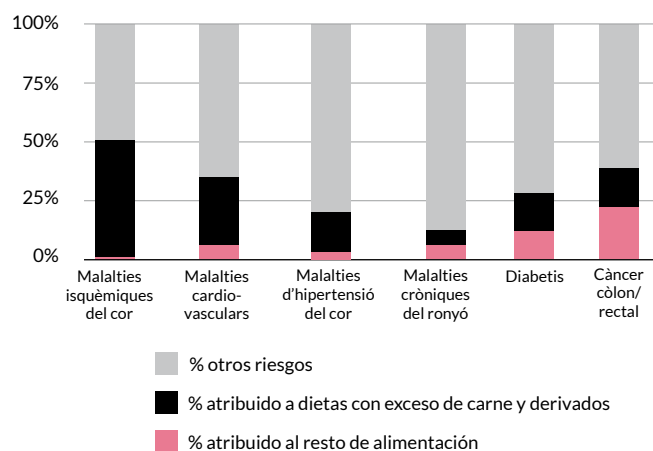
GRÀFIC 23. Percentatge de malalties atribuïdes a diferents riscos



54 L'Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME) és un institut d'investigació que treballa dins l'àrea d'estadístiques de salut globals i d'avaluació d'impacte. L'IHME recull dades relacionades amb la salut de totes les fonts disponibles, desenvolupa eines analítiques innovadores per rastrejar les tendències en mortalitat, malalties i factors de risc, i encapsula molts dels resultats de les seves investigacions en visualitzacions de dades.

55 Veure l'informe *Dame Veneno*

GRÀFIC 24. Percentatge de morts atribuïdes a diferents riscos



Aquí observem que la meitat de les morts produïdes per isquèmies (50%), el 29% per malalties cardiovasculars, el 17% per la diabetis, el 17% pel càncer colorectal o el 6,5% per problemes renals, són directament atribuïbles al consum excessiu de carn.

Podem posar xifra a aquests percentatges. Cada any moren poc més de 34.500 persones a causa del consum excessiu de carn i derivats (17.600 dones i 16.900 homes), i ho fan per algunes de les malalties que hem enumerat. Això suposa, pràcticament, el 10%

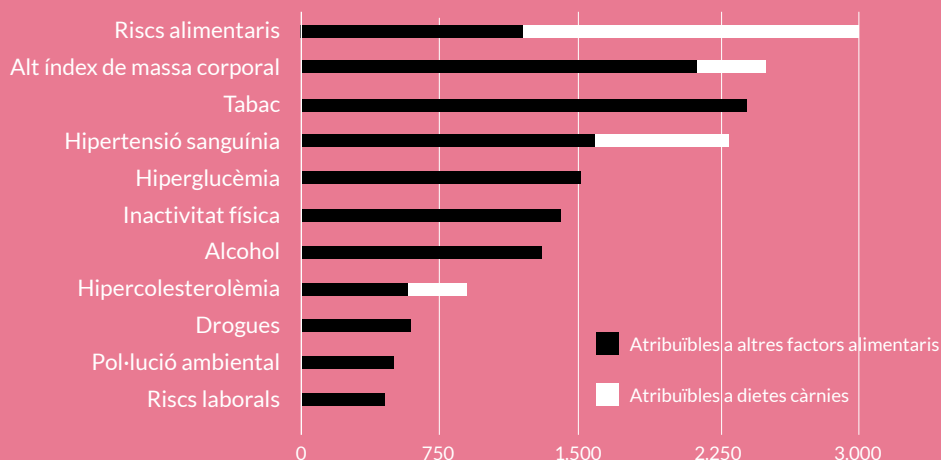
de totes les malalties no infeccions (tant per dones com homes), és a dir, que en una de cada deu morts, el consum excessiu de carn i derivats n'ha estat un factor determinant.

Finalment, podem observar la importància del consum excessiu de carns en la nostra salut si comparem aquest factor de risc amb els altres. Si ho fem, veurem que el primer risc de salut per la població és l'alimentari i que, dins d'aquest, el consum de carns és el més preponderant. També té una gran incidència en l'índex de massa corporal alt, la hipertensió i la hipercolesterolèmia.

Les dades ens diuen que per cada dia de salut que perdem a causa del tabac, en perdem 1,3 a causa del consum excessiu de carn; per cada dia que emmalaltim pel consum excessiu d'alcohol, n'emmalaltim 2,5 per la carn, i per cada dia de malaltia causada per riscos laborals, n'existeixen 7 per menjar massa carn.

En definitiva, darrere d'aquests números hi ha persones. Quan diem que el consum excessiu de carn que tenim a l'Estat espanyol ens està emmalaltint i matant, no és una afirmació teòrica o metafísica. Milers de persones moren i desenes de milers emmalalteixen per una falta efectiva de regulació respecte al consum excessiu de carn i derivats.

GRÀFIC 25. Quantificació de riscos que redueixen la salut a l'estat espanyol (en DALYs x 100.000 habitants)



Quan des de certes associacions mèdiques es promou el consum de carn, s'està promovent la malaltia; quan les Administracions resten importància als avisos de l'OMS i altres agències de salut independents, s'està fent política activa contra la salut de la població; quan la indústria càrnia confon i llança missatges contraris a l'evidència científica, és còmplice i causant d'aquestes malalties. El consum excessiu de carn és molt alt i aquest consum és un risc de salut molt important en la nostra societat, no és problema menor, ans al contrari. Qualsevol política de salut mitjanament seriosa hauria d'incloure la reducció del consum de carns i derivats entre els seus eixos d'acció prioritària. Les xifres que hem vist en aquest apartat no admeten cap dubte. Atipar-nos de carn i de processats carnis ens emmalalteix i ens acaba matant.

El compte, si us plau

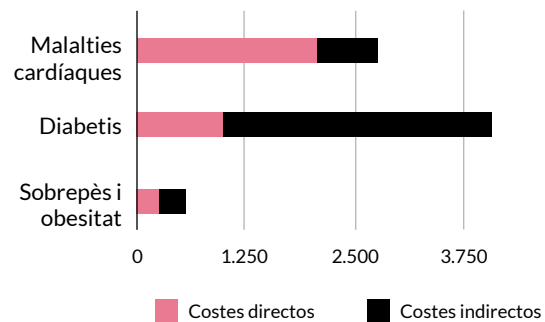
Podem calcular una altra xifra, i és quan costa a les persones contribuents pagar les malalties causades per la bèstia càrnia.

Hem recopilat la despesa en salut pública associada al consum excessiu de carn de només tres tipus de malalties: les cardíagues, la diabetis, i el sobrepès i obesitat. Les xifres de despesa directa corresponen a la despesa sanitària pública directa per tractat aquestes malalties; la despesa indirecta es refereix, sobretot, a costos derivats de l'absentisme laboral, la pèrdua de productivitat, jubilacions anticipades i altres costos socials a part dels purament sanitaris.

La suma de tot ens dóna una despesa directa de 3.400 milions d'euros, i la suma de tota la despesa (directa i indirecta), de més de 7.400 milions d'euros. Això suposa una despesa per persona de 157 €/any, el que equival al 13% del total de la despesa sanitària pública per habitant.

El negoci de la carn, altament rendible per la indústria càrnia, ens surt realment car a la resta de la societat.

GRÀFIC 26. Despesa sanitària atribuïble al consum excessiu de carn i derivats (milions d'€)



Si la indústria càrnia interioritzés aquesta despesa, tenint en compte que, per exemple, el volum total de facturació del sector porcí a l'Estat va ser de 15.000 milions d'euros el 2017⁵⁶, això voldria dir que la meitat de la facturació porcina s'hauria de destinar a sufragar el desastre en pèrdua de salut que genera. Però el capitalisme té aquestes coses, el benefici és privat, els costos socials són públics.

Plaguicides, resistències i altres coses que maten

La boira és una novel·la de terror escrita per Stephen King. En un petit poble de Maine, de cop esclata una tempesta violenta que acaba tan bruscament com comença. L'endemà, d'entre les muntanyes, sorgeix una boira espessa que envaeix la zona, entrant a les cases, locals comercials, i qualsevol espai obert. Al principi, l'esdeveniment sembla inofensiu, però aviat els habitants de la zona descobreixen amb horror que hi ha quelcom a la boira, quelcom que atrapa i mata a tots els que es veuen envoltats per la seva foscor.

La producció i consum excessiu de carn actua com la boira de la novel·la: a vegades imperceptible, quasi invi-

56 <http://www.agroinformacion.com/el-sector-porcino-cierra-2017-superando-los-5-000-millones-de-euros-en-exportaciones/>

sible, els seus efectes en la salut humana van més enllà del que hem vist fins ara.

■ Agrotòxics

Farem un zoom invers. Seguiu-nos el *tràveling*. Hi ha un plat i un nen està devorant un embotit amb cara de fruïció. L'escena anterior al fuet autodenominat casolà és una granja de porcs, l'anterior és una fàbrica de pinso, i l'anterior és un camp de cereals o de soja (a més d'un lloc on s'afegeixen additius); i en aquest camp de cereals o de soja ens detenim per analitzar, breument, un altre dels efectes negatius que té la carn en la salut humana: els agrotòxics.

El tema dóna de si i s'han escrit, no rius, sinó autèntics oceans de tinta sobre el tema dels agrotòxics i els seus efectes en la salut humana. Escapa l'objectiu d'aquest dossier entrar a fons en el tema, però sí que ho és mostrar almenys algunes xifres que haurien d'afegir-se al compte de resultats dels impactes negatius de la producció de carn en la salut.

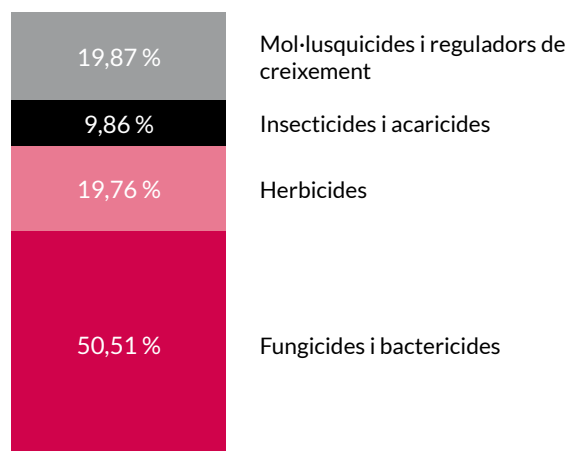
Coses a retenir:

L'Estat espanyol és el rei absolut en l'ús i abús d'agrotòxics a Europa. Els nostres sòls agraris reben, anualment, més de 75.000 tones de pesticides. I això és així, en aquestes quantitats, des de fa una desena d'anys com a mínim.

En aquesta Europa de la toxicitat guanyem clarament a França (67.000 t) i a Alemanya (63.000 t) i de golejada a Itàlia (48.000 t). Si ho calculem per habitant, Itàlia, França i Portugal ronden el quilo de biocides per persona, l'Estat espanyol, 1,6 kg. Algú dirà: Un moment! Potser aboquem tants plaguicides perquè tenim més superfície agrària. Ben vist. Si fem el càlcul de quilograms de plaguicida per hectàrea de cultiu, caiem a la segona posició (ens guanya Itàlia), però aquesta segona posició significa que l'Estat espanyol aboca 5 kg d'agrotòxics a cada hectàrea de cultiu. **Quan parlem d'agrotòxics parlem de fungicides, bactericides, herbicides,**

insecticides, acaricides, mol·lusquicides i substàncies reguladores de creixement. El 70% és per desfer-se de fongs, bacteris i herbes.

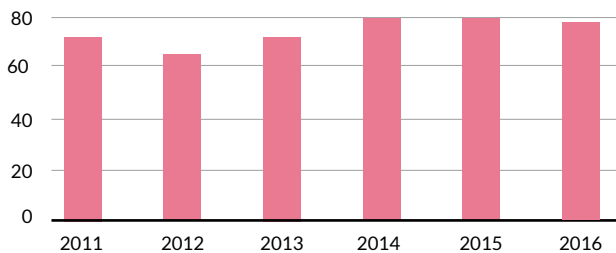
GRÀFIC 27. Tipus d'agrotòxics utilitzats (2016)



Cada vegada pitjor. mb els plaguicides ha passat una cosa curiosa. Els efectes adversos en el medi ambient i la salut humana són tan evidents que, el 2009, la Unió Europea va establir un pla per reduir el seu ús. L'Estat espanyol va adoptar aquesta directiva europea el 2012 (Real Decreto 1311/2012). L'efecte d'aquesta normativa no es va fer esperar. Des de 2012, l'ús d'agrotòxics en els camps espanyols ha incrementat en un 20%. El 2003, les tones utilitzades van ser 38.000, la meitat.

Com dèiem, no profunditzarem en com aquestes dosis de substàncies tòxiques afecten la nostra salut quan entren al nostre organisme per diferents vies. Qui estigui interessat en el tema, trobarà fàcilment informació als buscadors d'Internet (un consell: prendre's una tlla o un tranquil·litzant abans de fer-ho); però sí que en farem alguna pinzellada.

GRÀFIC 28. Ús d'agrotòxics a l'Estat espanyol (milers de tones)



A vegades tendim a imaginar-nos els plaguicides com un tipus de franc tirador, substàncies altament precises i selectives, però en realitat s'assemblen més a una bomba atòmica: el deixes caure i no tens ni idea de què passarà amb ell, simplement que matarà. **I el cicle dels plaguicides al medi ambient està ben estudiat, només una mínima porció de l'agrotòxic actua on volem que actuï, sigui sobre una planta, insecte o fong (per posar alguns exemples). Entre el 90% i el 95% del biocida va a altres parts i es dispersa per l'aire, es filtra a l'aigua, es dilueix al sòl, entra en la cadena tròfica i va saltant d'espècie a espècie.** Durant tot aquest procés es modifica per acció dels microorganismes, de la radiació solar, de la temperatura, etc. I acabem tenint tota una col·lecció de substàncies diferents de les originals, en llocs desconeguts, en dosis desconegudes, i que arriben a nosaltres, l'espècie humana, per diferents vies.

Per tant, quan els fabricats de plaguicides i els organismes reguladors que permeten la seva disseminació ens diguin que tot està controlat i tot és súper segur, dubtem. Com comenta la Relatora Especial sobre el dret a l'alimentació al seu informe de 2017, «hi ha poques persones que no estiguin exposades als plaguicides. Aquesta exposició pot produir-se a través dels aliments, l'aigua, l'aire o el contacte directe amb plaguicides o els seus residus. Tanmateix, ja que la majoria de les malalties causades per plaguicides presenten causes múltiples, i tenint en compte que les persones estem exposades a una mescla complexa de substàncies químiques en la nostra vida diària, pot resultar difícil establir

un vincle causal directe entre l'exposició als plaguicides i les malalties associades.

Així i tot, les investigacions científiques han confirmat aquests efectes adversos, encara que resulti difícil establir el vincle definitiu. Aquesta dificultat s'ha vist exacerbada per una negació sistemàtica (alimentada per la indústria dels plaguicides i les corporacions alimentàries) de la magnitud dels danys provocats per aquestes substàncies, i per les tàctiques agressives i poc ètiques utilitzades en l'àmbit del màrqueting.»

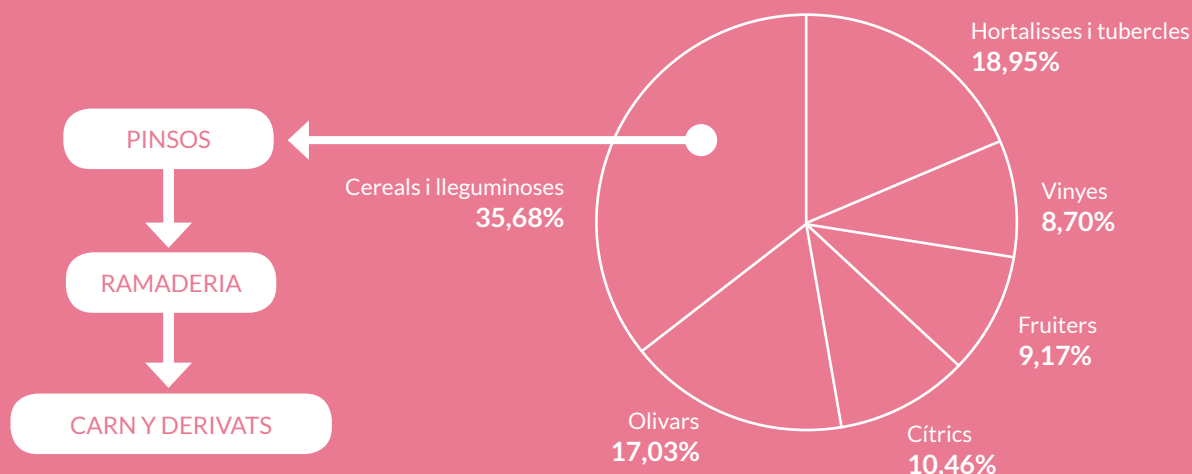
Els efectes adversos per la salut humana als que fa referència la Relatora de Nacions Unides i que estan àmpliament consensuats per la comunitat científica independent (inclosa l'OMS) són **càncer, Alzheimer, Parkinson, trastorns hormonals** (cerqueu «interferent endocrí» a la xarxa), **problemes de desenvolupament, fertilitat, alteracions neurològiques com la pèrdua de memòria o de coordinació, o la reducció de la capacitat visual o motriu, asma, al·lèrgies o hipersensibilitat.** Sovint, aquests símptomes són més o menys subtils o apareixen mesos o anys després de l'exposició (són de caràcter acumulatiu), per la qual cosa és difícil associar-los als plaguicides en un diagnòstic mèdic convencional⁵⁷.

El que ens interessa aquí és veure quin percentatge es pot atribuir als pinsos ramaders. **Quina quantitat d'agrotòxic es necessita per aconseguir els cereals i altres components dels pinsos ramaders?** Doncs aproximadament un terç del total de pesticides s'utilitza en el cultiu de cereals i lleguminoses, i aquests cultius van, de mitjana, a l'alimentació animal en un 80%.

Si fem aquests càlculs, veurem que unes 25.000 tones (fent un càlcul conservador) de plaguicides estan directament vinculats amb la ramaderia. Del total de pinso consumit a l'Estat espanyol, el 85% es destina a la pro-

57 www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/adjuntos-spip/pdf/informe-rios-hormonados.pdf Ríos hormonados (cita de l'OMS), i les notes de la Relatora.

GRÀFIC 29. Percentatge total de plaguicides utilitzats per cultiu



ducció de carn; per tant, li podem assignar 21.800 tones d'agrotòxics al sector. **En altres paraules, quasi un de cada tres plaguicides utilitzats en agricultura té com a destí final el sector carni (un 28%); per tant, quan es parli dels problemes ambientals i de salut humana que genera l'abús d'aquest tipus de tòxics, s'ha de pensar, d'entre altres coses, amb la carn. Desmuntar el tinglat carni sobredimensionat representaria treure de l'equació un demandant net de plaguicides.**

De tots els agrotòxics utilitzats en cereals, els principals són, amb molta diferència, els anomenats herbicides, *desbrossadors* i *molsacides* (de control de molsa). Amb dades de 2014 (les més recents oficials que hem trobat), el plaguicida més utilitzat en aquest tipus de cultiu és el glifosat (quasi 1 de cada 4 litres de plaguicida abocats al sòl agrari és de glifosat), seguit de l'àcid 2,4-D, MCPA i isoproturó. Aquests quatre sumen el 50% del plaguicida utilitzat en aquests cultius. Tots

quatre són interferents endocrins⁵⁸. L'isoproturó (un nom que sona a potent arma química) està actualment (any 2018) prohibit, es va prohibir el seu ús el 2016, després d'un llarg litigi burocràtic, davant l'evidència científica que causava càncer, problemes reproductius i malformacions fetals. L'isoproturó porta poc més d'un any prohibit, sí, però les anàlisis demostren que és, encara ara, una de les substàncies que més es troben al medi ambient, especialment en aigües i sòls⁵⁹. Però sens dubte, el *rockstar* absolut dels plaguicides és l'anteriorment mencionat glifosat.

Biocida produït per Monsanto (avui absorbida per Bayer), el **glifosat** té un historial sanguinolent per allà on passa. **Centenars de campanyes d'arreu del món reclamen la seva il·legalització**, el Centre Internacional d'Investigacions sobre el Càncer (CIIC) de l'OMS va dic-

58 Un interferent endocrí és una substància química, aliena al cos humà, capaç d'alterar el seu equilibri hormonal, és a dir, de generar la interrupció d'alguns processos fisiològics controlats per hormones, o de generar una resposta de major o menor intensitat del que és habitual. Són generadors de diverses malalties i patologies.

59 www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/adjuntos-spip/pdf/informe-rios-hormonados.pdf

5. CARN I MALALTIA

taminar que aquesta substància era carcinògena i la va incloure al Grup 2A, de probablement carcinògena pels humans. Això no significa, com argumenta la indústria pesticida, que no presenti problemes, al contrari, l'OMS diu que hi ha un gran problema. En concret, el que diu és que «s'ha demostrat una associació positiva entre l'exposició a l'agent i el càncer, que els estudis epidemiològics demostren que existeix una forta evidència mecanicista, però que no és totalment impossible descartar altres explicacions per aquesta evidència». Això és molt diferent a dir que no hi ha cap problema, omplir els nostres camps i medi ambient de glifosat i a absorbir-lo. No passa res. Però sí que passa.

La guerra social al glifosat va viure el seu penúltim capítol fa uns mesos a la Unió Europea, quan es va votar la moratòria pel seu ús d'entre 10 i 15 anys fins que les proves ja siguin del tot inqüestionables. La pressió brutal de la indústria pesticida està altament documentada, i finalment es va permetre seguir utilitzant aquesta substància sense cap problema. El Parlament Europeu havia demanat a la Comissió que l'eliminés, països com França, Itàlia o Àustria van votar en contra de la renovació del permís, però un grup de països encapçalats per Alemanya (recordem que el glifosat el fabrica Monsanto-Bayer) va canviar a última hora el seu vot d'abstenció a favor de la renovació del permís i es va aconseguir així una victòria per al pesticida in extremis i per la mínima (feia falta un 55% dels països que representessin, almenys, un 65% de la població).

L'Estat espanyol, òbviament, havia mostrat des de l'inici el seu amor absolut i incondicional pel glifosat, i va lluitar tot el que va poder perquè seguís envaint els nostres sòls, aires i aigües. Així, mentre el Ministeri d'Agricultura espanyol arengava a organitzacions agràries i a la indústria agroalimentària que s'unissin a la seva creuada química, França ha decidit unilateralment que prohibirà totalment el seu ús abans de 2022. Però el cas és que el principi de precaució europea va volar pels aires, es va dinamitar un principi que diu que, davant el dubte, millor prevenir, i que el més important és la salut de la població i després els interessos de Monsanto-Bayer. I respecte al glifosat hi ha molt més que dubtes.

Veiem com, malgrat que ha quedat demostrat el greu risc que nombrosos plaguicides constitueixen per la salut humana, aquests se segueixen fent servir. La indústria pesticida agrupada a AEPLA va iniciar fa temps una campanya anomenada igual que la famosa cançó del grup U2: *With or without you*. Aquesta proclamava que sense els pesticides es perdria el 40% de les collites i que aquests biocides són imprescindibles per a l'alimentació humana.

Passant per alt que aquesta indústria va començar a meitats del segle passat (derivada directament de la indústria militar) i que l'agricultura humana en porta uns quants més en marxa –és a dir, que milers d'anys abans que Bayer ja existien les albergínies o la llet–, tant la FAO com Nacions Unides (a través de la seva Relatora Especial sobre el dret a l'alimentació), així

¿con o sin fitosanitarios?

Hasta el **40%** de la producción mundial de cultivos se pierde cada año por plagas, malas hierbas y enfermedades.

Sin fitosanitarios, estas pérdidas se **DUPLICARÍAN**

ecpa.eu/with-or-without

European Crop Protection
www.ecpa.eu

aepla
www.aepla.es

com infinitat d'estudis, ens diuen que aquesta afirmació és falsa. En concret, l'ONU va dir el 2017 que **«sense utilitzar aquests composts químics tòxics és possible produir aliments més saludables, amb majors rendiments a llarg termini, sense necessitat de contaminar el medi ambient o la salut de les persones.** Existeixen pràctiques més segures que aconsegueixen demostrar que és perfectament viable una agricultura amb menys plaguicides o inclús sense cap.

L'argument promogut per la indústria que els plaguicides resulten necessaris per poder alimentar la població no només és inexacte, sinó que resulta altament perillós». La pràctica més segura a la qual fa referència és l'agroecologia, que demostra cada dia i a tot el món, també a l'Estat espanyol, que és perfectament possible produir elements sense pesticides tòxics per l'ésser humà⁶⁰.

«Els tomàquets no creixen sense ajuda. Els agricultors han de protegir els seus cultius i per fer-ho necessiten els productes fitosanitaris, la medicina de les plantes», diu AEPLA. Que un tomàquet o una espiga de blat no pugui créixer sense ajuda és totalment cert: necessiten sol, aigua, i els nutrients del sòl. El que no necessiten és glifosat.

A mitjans dels anys 40 del segle passat va aparèixer el primer número d'*Atomic Man*. Un superheroi que no va tenir molta fortuna. Tenia el superpoder de llançar raigs gamma a través dels seus dits. Una arma invisible que afectava tant als éssers humans com als pesticides, i com el que veurem a continuació. Sens dubte, la indústria dels pesticides (i un dels seus principals clients, la indústria càrnia) tenen el mateix poder sobre les

Administracions públiques, ja que segueixen permetent l'ús d'una llista quasi infinita de substàncies perilloses per a la nostra salut.



60 No és cert, com generalment es creu, que no estigui permès l'ús de substàncies biocides o repel·lents en l'agricultura ecològica, a l'Annex II del Reglament CE 889/2008 apareix el llistat de les substàncies autoritzades, unes vint. Però si es compara tant l'extensió del llistat com el risc de les substàncies incloses per a la salut humana amb el llistat autoritzat per l'agricultura convencional, s'apreciarà la immensa diferència que suposa per a la salut humana i el medi ambient una llista o l'altre.

■ Antibiòtics

La indústria càrnia és una ionqui. De la mateixa manera que l'agricultura industrial té mono de plaguicides, **la ramaderia industrial és addicta als antibiòtics**. La podem trobar pels racons i passadissos d'universitats, centres d'investigació o Administracions públiques xiuxiuejant si li podem passar quelcom? Similarment als plaguicides, **l'abús dels antibiòtics té conseqüències nefastes per a la salut humana**. Es calcula que més de 3.000 persones moren cada any a l'Estat espanyol per culpa de la resistència als antibiòtics⁶¹, més moltes altres que pateixen complicacions i reducció de la seva qualitat de vida.

L'Estat espanyol és líder europeu en l'ús i abús dels plaguicides, i és líder europeu en l'ús i abús dels antibiòtics, són dues cares d'un mateix model productiu. De la mateixa manera que la Unió Europea, conscient dels greus problemes ambientals i de salut pública que ocasionen, va llançar una directiva per demanar als Estats que reduïssin l'ús dels plaguicides (el resultat a l'Estat espanyol ja hem vist que va ser el seu increment), també ha fet el mateix amb els antibiòtics en ramaderia.

El 2015 es va publicar una comunicació titulada «Directrius per una utilització prudent dels antimicrobians en la medicina veterinària», que en llenguatge de la Comissió Europea vol dir «vigileu, vigileu, que ens estem passant tres pobles, a veure si a les bones ens posem les piles». Com en el cas dels plaguicides, sembla que la indústria farmacèutica i el seu principal client (la càrnia) no es donen per al·ludides.

La indústria ramadera espanyola utilitza uns 402 mg d'antibiòtics per quilogram de carn. Això és quatre cops més que a Alemanya (que té el doble de vaques i el mateix nombre de porcs) i sis vegades més que a França (que té tres cops el nombre de vaques). Per visualitzar-ho millor, això és una càpsula d'amoxicil·lina

400 repartida en quatre bistecs. Una altra manera de veure-ho és que el consum total d'antibiòtics en salut humana, el 2015 va ser de 136,38 mg/kg de biomassa⁶², això exclouent la recepta privada, mentre que el mateix any va ser de 362,4 mg/kg de biomassa en veterinària. Si en els humans existeix la sobremedicació, en els animals productius el que hi ha és una autèntica orgia química.

Però, tan malalts estan els animals a les granges que justifica tal xutada d'antibiòtics? Per una part, sí, les condicions de les granges industrials d'engreixament de porc, pollastre o boví afavoreixen l'aparició de patologies, bàsicament per l'acumulació animal (i de densitat d'agents infecciosos) i per la situació d'estrès que genera una immunosupressió crònica.

Tot i que existeix cert debat sobre si les condicions de les explotacions intensives propicien la malaltia més que les explotacions extensives, aquests dos elements mencionats, densitat animal i immunosupressió, sí que estan fortament consensuats. Ja tenim una possible explicació al descontrol d'antibiòtics: potser els animals a les granges estan més malalts. Però en realitat, la quantitat exorbitant d'antibiòtics que s'utilitza en la ramaderia és per altres motius, i la major part no s'administren a animals malalts, sinó sans. Durant anys han existit tres tipus d'ús d'antibiòtics en ramaderia.

L'últim ús, com dopatge, està formalment prohibit a la Unió Europea des de 2006. Fa dècades es va descobrir que si s'administraven (via beguda o menjar) antibiòtics als animals productius, aquests responien produint més carn, llet o ous. I aquesta va ser la pràctica estàndard a les granges industrials. Com dèiem, formalment això ja no es pot fer (el que no vol dir que no es faci mai), però l'administració d'antibiòtics a animals sans sí que segueix tenint lloc, i es fa a través d'un enorme buit

61 https://www.aemps.gob.es/informa/notasInformativas/laAEMPS/2018/NI-AEMPS_9-2018-Informe-Jiacra.htm

62 Unitat de massa susceptible a ser tractada i es correspon amb el cens total d'animals productors d'aliments durant l'any de l'informe, multiplicat pel pes estimat a l'hora del tractament de cada espècie.

Ús d'antibiòtics en la ramaderia	
TRACTAMENT	Tractament malaltia Animal mala
PROFILAXIS	Prevenió malalties Animal sa
PROMOTOR CREIXEMENT	Dopatge Animal sa

legal que es va crear en la normativa especialment per permetre-ho (o, com a mínim, no es va dissenyar de tal manera que es minimitzés el seu abús).

La mateixa Comissió Europea fa referència en la seva comunicació del 2015⁶³ a limitar l'ús de la «profilaxis rutinària» i identifica tres punts crítics en els quals la ramaderia industrial n'abusa avui en dia: **l'ús d'antibiòtics crítics per a la salut humana, l'administració via oral i l'administració en grups**. La Unió Europea podria, directament, haver legislat restrictivament prohibint o limitant molt aquests tres elements, però això seria anar en contra del model ramader industrial (que com hem mencionat, és antibiòtic-dependent). Vegem aquests tres punts.

Els antibiòtics crítics per a la salut humana han estat definits per l'OMS com aquells que són l'única opció (o una de les poques opcions) pel tractament d'una infecció bacteriana greu i/o com aquells que s'utilitzen per tractar malalties produïdes per bacteris que poden adquirir gens de resistència de fonts no humanes. És a dir, l'última frontera, **si els bacteris generessin resistències a aquests antibiòtics crítics, estaríem sense defensa** i tornariem a l'Edat Mitjana, com si Pasteur no hagués existit mai i la penicil·lina fos un somni.

L'OMS publica periòdicament la llista d'aquests antibiòtics, que és bastant llarga. Els que hi ha s'utilitzen exclusivament en salut humana i n'hi ha d'altres que es

comparteixen amb l'animal. La recomanació (repetim: no la legislació) indica que només s'utilitzin en animals si no existeixen altres antibiòtics no crítics utilitzables i sempre que l'anàlisi indiqui que el bacteri és sensible a aquest; per tant, sempre com a tractament curatiu sobre animals malalts després d'un antibiograma. La realitat dista molt d'aquesta recomanació.

Existeixen, bàsicament, tres grans famílies d'antibiòtics crítics a destacar: les cefalosporines de tercera i quarta generació, les fluoroquinolones i la colistina. Són antibiòtics que s'utilitzen tant en granges com hospitals i que, per tant, seguint les recomanacions europees, haurien d'utilitzar-se en la ramaderia de manera excepcional.

Segons dades oficials de l'ESVAC⁶⁴, l'Estat espanyol fa servir bastant les cefalosporines, però se situa amb el gran grup europeu, de fet, quasi tots els països fan servir la mateixa dosi d'entre 0,2 i 0,4 mg/kg de carn i les diferències són poc destacables. Però en el cas dels altres dos tipus d'antibiòtic, la cosa canvia: a les últimes dades disponibles, l'Estat espanyol és el segon país que més fluoroquinolones endossa a les seves granges (9,92 mg/kg de carn) i el primer destacat en colistina (36 mg/kg), i aquí sí que hi ha diferències significatives amb altres països. En el cas de la colistina, per exemple, la sobredosi espanyola és el triple que l'alemanya i set cops el màxim recomanat per la Unió Europea.

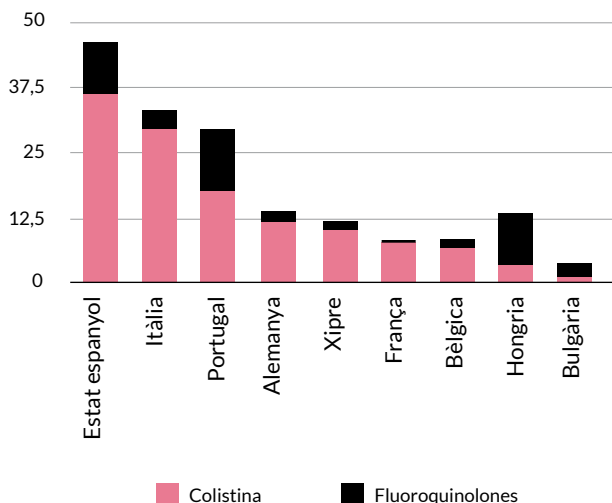
Les fluoroquinolones s'apliquen als humans per tractar infeccions provocades per *Escherichia coli*, com diarrees, o per *Campylobacter*, el patògen alimentari més important d'Europa. També altres adquirides per transmissió sexual, com la clamídia. D'altra banda, la colistina es prescriu per combatre, per exemple, malalties pulmonars causades per *Pseudomonas aeruginosa* i *Klebsiella pneumoniae*. En l'àmbit animal, s'utilitza sobretot en la seva forma oral per tractar grups de bestiar porcí.

63 https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/antimicrobial_resistance/docs/2015_prudent_use_guidelines_es.pdf

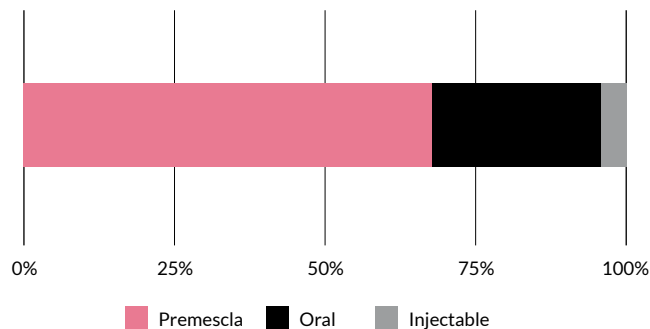
64 www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Report/2017/07/WC500232336.pdf

5. CARN I MALALTIA

GRÀFIC 30. Quantitat d'antibiòtics per país (2016)
(mg. antibiòtic/kg de carn)



GRÀFIC 31. Tipus d'administració dels antibiòtics en totes les espècies de producció animal (% tones vs. total)



Les xifres ⁶⁵mostren que els tractaments massius i grupals són una pràctica recurrent a l'Estat. Del total d'antibiòtics utilitzats a l'Estat, més del 95% se subministren en premescles, pólvores i solucions orals, i menys del 5% s'aplica a través d'injeccions, segons la base de dades publicada per l'EMA, la qual cosa indica un ús col·lectiu generalitzat.

65 www.avicultura.info (Informe «Consumo de antibiòtics en sanidad animal». Dades 2016)

A la sèrie d'animació *Los Simpson*, hi ha tres gamberros adolescents que, no sense certa simpatia, s'encarreguen de repartir llenya. Són el trio Jimbo, Kearney i Dolph. Quan pensem en la indústria càrnia, hem de recordar que sempre va acompanyada dels seus col·legues: la indústria dels plaguicides, la farmacèutica i la dels fertilitzants. Comparteixen els mateixos interessos. Hem vist dos d'aquests col·legues, ens falta la dels fertilitzants, que veurem més endavant.

Quan parlem dels impactes en la salut de la producció i consum de carn, recordem sempre als gamberros de la indústria càrnia. L'excessiu ús de plaguicides i antibiòtics del trio de la carn també són agressions directes a la nostra salut.





6

MÀGIA POTAGIA

La Mística és un personatge que apareix a la saga de còmics d'*X-Men*. Té la capacitat de canviar d'aparença a voluntat i es transforma en altres persones, fent-se passar per elles. És una de les dolentes més poderoses de la sèrie. La indústria càrnia s'assembla a la Mística, i molts dels seus productes tenen el poder de mutar, canviar d'aparença i semblar el que no són. Aquests són alguns dels seus trucs.

Canvi de nom

El nom d'un aliment és important. Quasi podríem dir que transcendent. No només serveix per descriure el que mengem, sinó que és un element fonamental pel consum a l'hora de saber què s'està comprant. **La indústria càrnia juga amb els noms dels seus productes per confondre al comprador** i així incrementar les seves vendes. Per entendre l'embolic en el qual ens han ficat la indústria càrnia i les Administracions, repassem breument com es diuen oficialment les coses càrnies. Hi ha tres categories:

- La **carn fresca** és pura carn. Res més. Fresca, refrigerada, congelada, envasada al buit, el que sigui, però carn sense tractar.
- Els **preparats de carn** són carn fresca, incloent-hi la que ha estat trossejada o picada, a la qual s'han afegit productes alimentaris, condiments o additius, o ha estat sotmesa a transformacions que –atenció al que ve a continuació!—no són suficients per alterar l'estructura de la fibra muscular ni, per tant, per eliminar les característiques de la carn fresca. És a dir, que el preparat de carn té aspecte de carn fresca.
- Els **productes carnis** són tota la resta. És a dir, productes que resulten de la transformació de la carn o de la nova transformació dels preparats de carn anteriors, de manera que, aquesta vegada sí, la superfície de tall hagi perdut les característiques de la carn fresca.

6. MÀGIA POTAGIA

És possible que a hores d'ara ja ens hàgim perdut i, sembla ser, aquesta és la idea. aquesta classificació té una història curiosa. Ara teclejarem els codis d'alguns reglaments europeus, però us animem a seguir llegint igualment. El Reglament 1333/2008 regula els additius alimentaris que poden utilitzar-se a la carn i derivats i autoritza una sèrie d'additius per les carns processades (*processed meat*), i és molt més limitat per les carns no processades (*unprocessed meat*). La cosa sembla tenir lògica. Bé, seguim.

Dins la categoria de carns no processades es troben els derivats carnis (el que abans hem anomenat *preparats de carn*). El problema radica en el fet que les definicions d'aquestes tres coses es troben a un altre reglament, el 853/2004. Aquest reglament es va idear per una altra cosa, en concret, per regular les característiques d'higiene que han de tenir els establiments que elaboren i/o comercialitzen productes d'origen animal.

Aquí es defineix la carn no transformada (*unprocessed meat*) com «els productes alimentaris que no han estat sotmesos a una transformació, inclosos els productes que s'hagin dividit, partit, seccionat, llescat, desossat, picat, pelat o escorxat, triturat, tallat, netejat, desengreixat, descarrilat, molt, refrigerat, congelat, ultracongelat o descongelat», i a la carn transformada com aquella «que ha patit qualsevol acció que alteri substancialment el producte inicial, incloent-hi el tractament tèrmic, el fumat, el curat, la maduració, l'assecatge, el marinat, l'extracció, l'extrusió o una combinació d'aquests procediments».

Exemples de carn no transformada: la carn fresca, la carn picada, la carn separada mecànicament, la carn congelada, etc. Exemples de carn transformada: el salsitxó, les botifarres, les salsitxes, el pernil, etc. També definia als derivats carnis tal com hem vist abans amb el preparat de carn. La lògica del Reglament 853 era que els productes carnis sense transformar requereixen menys requisits sanitaris que els transformats, ja que la manipulació suposa un increment de risc higiènic. Per això els dividia així. La lògica del reglament sobre additius 1333 n'era una altra molt diferent. La indústria

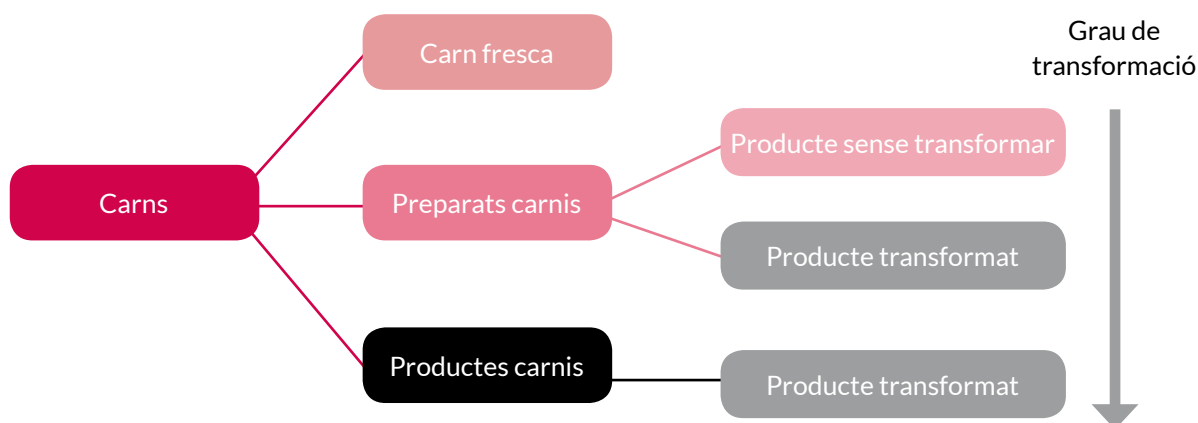
càrnia de seguida es va adonar d'una cosa: no podien fer servir tots els additius que estaven posant als seus productes carnis, ja que el 1333 deia que els derivats carnis eren carn no transformada i, per tant, tenien molt limitades les cosetes extres que la indústria els hi podia afegir. S'entén el problema de la indústria?

A partir d'aquest moment, la indústria només podia fer servir la majoria dels seus additius en aquells productes que no tenien aspecte de carn fresca, i això era un gran problema, ja que una bona part d'aquests additius tenen justament la funció de fer semblar fresca una cosa que no ho és. Es necessitava trobar una zona grisa, per allò que sembla carn fresca però que no ho és, on es poden posar els additius, en part, perquè segueixi semblant el que no és. La Mística en acció. Com ho podem fer?, va pensar la indústria.

La zona grisa va crear un Grup d'Experts de la Unió Europea que va aprovar la Comissió Europea. És la classificació que hem vist abans, on hi ha una categoria (la zona grisa) altament interessant per a la indústria alimentària: els preparats de carn. La diferència entre un preparat de carn i un producte carni (el fet que els noms s'assemblin tant no ajuda a clarificar les coses, la veritat, i sempre es pot sospitar que la confusió de noms no és casual, sinó buscada) es basa en el grau de transformació de la carn i si és suficient per alterar o no l'estructura interna de la fibra muscular, i si la superfície de tall conserva les característiques de la carn fresca.

I com sé jo, una vulgar persona consumidora, si la salsitxa que tinc davant té la fibra muscular intacta? O si la seva superfície de tall té o no les característiques de la carn fresca? És una hamburguesa un producte transformat? Segons la primera versió del Reglament 1333, sí; segons la segona, depèn. I una salsitxa? Igual. I un llom adobat? Igual. S'entén la jugada, oi? Llavors, com sé jo que el que compro és carn fresca amb sal i pimentó en forma d'hamburguesa, o un producte amb un 46% de carn on la resta són additius i fècules? Perquè en els dos casos tenen una aparença semblant, i en l'etiquetatge del producte posa «hamburguesa artesana, 100% carn».

Classificació dels diferents tipus de carn



Que no s'esveri ningú! La Unió Europea va decidir que qui ens dirà si això és un preparat de carn o un producte carni és... la mateixa indústria. És la indústria càrnia qui decideix com classifica el seu producte i, per tant, quin tipus d'additiu pot fer servir. No sembla molt normal, la veritat sigui dita. Això, a la pràctica, vol dir que, davant d'una safata de llom adobat, Campofrío decideix si és un preparat de carn o un producte carni i, per tant, si li pot afegir més o menys additius.

Tornem a la importància del nom. Un iogurt és un iogurt, una mermelada, una mermelada, una truita, una truita, però, què és una hamburguesa exactament? O l'anomenada carn picada? Es pot pensar que el que hi ha a una hamburguesa comprada, tal qual, al supermercat, és 100% carn. Si vaig al súper i agafo una safata de carn picada, què estic comprant? Carn picada? No. Un preparat carni amb una part de carn i moltes altres coses.

Aquí podeu veure'n un exemple. Mireu la fotografia i, sense llegir la composició, penseu si això és llom amb romaní i ja està. Ho sembla, oi? Què és en realitat?



Ara sí, llegim la composició. El Pozo ExtraTiempos: Rellom de porc (88%), aigua, sucre, sal, espècies, aromes, estabilitzants (E-420, E-451 i E-407), antioxidants (E-301 i E-331), corrector de l'acidesa (E-325 i E-326), recobriments: ceba, romaní (0,1%) i espècies. Si la zona grisa no existís, bona part d'aquests additius, que justament permeten que la carn retengui l'aigua i mantingui el color rosat per tenir així aparença de carn fresca, no es podrien fer servir.

6. MÀGIA POTAGIA

Un altre exemple: **carn picada**, **hamburguesa**, **burguer meat**. Els noms s'assemblen, oi?

- La **carn picada** és «la carn desossada que ha estat sotmesa a una operació de trossejament i que conté menys de l'1% de sal⁶⁶».
- Una **hamburguesa** és un producte elaborat amb carn picada, amb addició de sal, espècies, condiments i altres productes alimentaris⁶⁷.
- I es denomina **burguer meat** al producte fresc, elaborat a partir de carn picada i altres ingredients, incloent-hi els additius, amb un contingut mínim de cereal o hortalisses o d'ambdós d'un 4%⁶⁸.

Es poden afegir additius a la carn picada o a una hamburguesa? No, mai. I això que li han posat **burguer meat** de nom? Sí. En tractar-se d'un preparat de carn (la categoria més allunyada de la carn fresca), se li poden afegir diversos additius (els veurem de seguida).

Aquests tres productes són un exemple paradigmàtic de l'engany deliberat amb els noms. Si ens passem pels lineals del supermercat i mirem què és en realitat allò que sembla carn picada o hamburgueses, ens endurem alguna sorpresa. Si només fos carn picada, seria un producte fresc i no hauria de portar res més. Això quasi no passa al mercat de la indústria càrnia. Tampoc existeixen, gairebé, les hamburgueses. El que tenim entre les mans és, en realitat, un preparat carni. Perquè ho sigui, ha de portar menys d'un 4% d'altres coses que no siguin carn. Perquè és *burguer meat*, pot portar els additius que hem vist, inclosos els sulfits.

No es tracta tant que sigui un perill pel consum, sinó que, moltes vegades, és una estafa. Bé sigui perquè l'embalatge no indica clarament que allò no és carn picada ni una hamburguesa, i s'ha de buscar el que és a

la part més amagada de l'etiqueta, o bé perquè, a més d'això, a la part frontal apareixen missatges com «100% carn de boví» amb imatges que persuadeixen clarament a la persona consumidora que és carn fresca i punt. Per a més inri, el contingut de carn d'aquestes coses no arriba, en la majoria de casos, ni al 70%. La resta són diluents⁶⁹.

Una altra diferència important entre la carn picada i el preparat de carn picada és l'obligatorietat d'informar sobre la relació col·lagen/proteïna. Aquesta informació, com veurem, és essencial per determinar la qualitat d'aquesta carn i inclús per poder anomenar el producte «carn». Aquesta xifra (relació col·lagen/proteïna) hauria de ser superior al 25%. En el cas de la carn picada, la informació és obligatòria, en el de les *burguer meat*, no.

I parlant de carn picada –com bé diu la web⁷⁰, «llaminadures de petroli» –, només pot comercialitzar-se sota la denominació «carn picada» si no conté additius (únicament es permet l'addició de sal), però com és un producte que es deteriora ràpidament, solen incorporar-se conservants per allargar la seva vida útil. Ara bé, quan es fa això, ja no es pot vendre amb el nom de «carn picada», sinó que ha de figurar el nom «preparat de carn picada».

Seguim amb els trucs mutants.

66 Reglament 853/2004

67 RD 474/2014

68 RD 474/2014

69 OCU

70 <http://www.gominolasdepetroleo.com/2012/09/no-es-lo-que-parece-carne-fresca-vs.html>

No sé sumar

O això sembla. Realment, la indústria càrnia té problemes seriosos amb les matemàtiques bàsiques, i un dels trucs que utilitza és el de confondre quantitats.

Per exemple, al supermercat podem trobar aquest producte d'una de les principals empreses càrnies de l'Estat, J. Martínez. Broqueta especiada. 100% pit de pollastre sense gluten i sense lactosa.



Es llegeix perfectament «100% pit de pollastre». Però si mirem la composició: *Pit de pollastre (80%), aigua, pebrot verd, sal, herbes aromàtiques, pimentó, dextrosa, antioxidant (E-301), conservant (E-250)*. Vaja. Les matemàtiques no són el punt fort del Grupo J. Martínez. Segons l'empresa, el 100% al qual fa referència l'etiqueta és que tota la carn del producte és de pollastre. Però «100% pit de pollastre» no vol dir, per la resta de mortals, que el 100% del pit que hi ha aquí és de pollastre, sinó que s'entén que tot és pollastre.

Existeixen dos tipus d'engany. Un, el que hem vist. Es posa a l'etiqueta frontal una cosa que després, a la llista d'ingredients, es desmenteix. No saben sumar, d'acord. Si no la mires, doncs ja està, et creus que has comprat només pollastre i en realitat has comprat un 20% d'aigua. L'altre engany consisteix a eludir la declaració quantitativa dels ingredients o QUID a la qual obliga la normativa europea. Es pot llegir completa al següent enllaç:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:52017XC1121(01))

Bàsicament diu que «serà necessari indicar la quantitat d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients utilitzats en la fabricació o la preparació d'un aliment en cas que l'ingredient o la categoria d'ingredients dels quals es tracti:

- figuri en la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï normalment amb aquesta denominació;
- es destaquï en l'etiquetatge per mitjà de paraules, imatges o representació gràfica; o
- sigui essencial per definir un aliment i per distingir-lo dels productes amb els quals es podria confondre a causa de la seva denominació o aspecte».

Dins l'apartat a), quan es diu «el consumidor l'associï normalment amb aquesta denominació», significa que l'ingredient a quantificar és el qual, dins d'un producte elaborat, associem amb l'ingredient principal. Per exemple: Xili amb carn, la descripció del producte seria «carn picada de boví amb fesols, tomàquets, pebrots, cebes i xilis», però el que ha d'indicar el fabricant a l'etiqueta és la quantitat de carn picada de boví. O «sopa de carn de pollastre», he de saber quanta carn de pollastre hi ha.

Si fem una volta pel nostre lloc de compra i observem els productes càrnia que hi ha, veurem fins a quin punt no es compleix la normativa QUID i no figura el percentatge del producte principal o dels suposats recollits als altres apartats. És a dir, o s'equivoquen en la suma, o directament no sumen. El resultat és el mateix: **jo m'emporto a casa una cosa que em penso que té més carn de la que té realment..**

Què és la carn?

Sembla una pregunta absurda, però en el terreny en el qual ens movem, cap ho és. Imaginem un aliment processat que conté més d'un ingredient, i que un d'aquests ingredients és «carn». Per exemple, espaguetis amb carn de porc. Com sabem que això és carn de porc i no un subproducte de la carn? És a dir, restes de greix, col·lagen i altres parts de l'animal, recautxutades i posades allà. El que determina si és carn o una broma és el percentatge de greix i col·lagen respecte a les proteïnes de la carn.

La definició oficial perquè a un aliment es pugui posar la paraula «carn» (i al costat l'espècie o espècies a les quals pertany) és: els músculs de l'esquelet de les espècies de mamífers i d'aus reconegudes com aptes pel consum humà amb els teixits naturalment inclosos o adherits a ells, en els quals els continguts totals de matèria grassa i teixit conjuntiu no superen els valors que figuren a continuació, i quan la carn constitueix un ingredient d'un altre aliment.

TAULA 7. Valors normatius màxims de greixos i col·lagen de les carns

Espècie	Contingut de greix	Relació col·lagen/proteïna de carn
Mamífers (excepte conills i porcs) i mesclades d'espècies amb predomini de mamífers	25%	25%
Porcs	30%	25%
Aus i conills	15%	10%

És a dir, si la potinga té més d'un 30% de greixos i un 25% de col·lagen (contra les proteïnes de la carn), no és carn i no se li pot dir de tal manera. Diversos estudis

d'organitzacions de consum han mostrat que això s'incompleix sovint i que el que posa a l'etiquetatge frontal com carn és en realitat un subproducte carní que en algun moment, en el seu origen, va ser carn⁷¹.

TAULA 8. Valors normatius màxims de greixos i col·lagen en funció del tipus de carn

	Contingut de greix	Relació col·lagen/proteïna de carn*
Carn picada magra	< 7%	< 12%
Carn picada bovina	< 30%	< 15%
Carn picada que conté carn de porcí	< 20%	< 18%
Carn picada d'altres espècies	< 25%	< 15%

* La relació col·lagen/proteïnes de carn s'expressa en percentatge de col·lagen en les proteïnes de carn.

71 www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3DGAI_Informacion_consumidor_web.pdf&blobheadervalue2=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352897683885&ssbinary=true

La carn aquosa

Com hem vist a la llista d'additius autoritzats en la segona volta pels preparats carnis, bona part d'ells són per mantenir l'aparença de carn fresca i per retenir l'aigua que se li afegeix. **Per què els preparats de carn (amb aparença de carn no transformada, és a dir, carn fresca) porten tanta aigua?**

Bàsicament per do motius: millorar les característiques organolèptiques, principalment l'aspecte, la suculència i la fermesa del producte i augmentar la rendibilitat econòmica. I això com es fa? Doncs, literalment, se li injecta aigua a la carn⁷². Injectar aigua a la carn és una pràctica perfectament legal, però si es fa, el producte ja no es pot vendre com carn, sinó que s'ha de vendre com preparat de carn⁷³. I no només això, la legislació⁷⁴ diu que, a les peces amb aparença de tall, llesca, part o canal de carn, s'ha d'indicar la presència d'aigua afegida en el nom del producte (si és superior al 5% del pes final del producte acabat).

És a dir que, si veig un llom de porc filetejat i li han afegit aigua, el producte no es pot dir «llom de porc filetejat», sinó «preparat de llom de porc filetejat amb aigua afegida». El canvi, en l'àmbit del consum i la compra, és significatiu.

72 <https://www.youtube.com/watch?v=5J4Kq9RmtJ8>

73 <http://www.gominolasdepetroleo.com/>

74 1169/2011

Els additius escorredissos

Com hem vist, no es poden afegir additius a la carn fresca i només alguns als preparats carnis. També hem vist els esforços de la indústria per desdibuixar la línia legislativa que separa els preparats de carn dels productes carnis. Una salsitxa de Frankfurt és clarament un producte carni, no té aparença de carn fresca i, per tant, això obra les fronteres dels additius i permet que n'entrin molts. Vindria a ser com l'espai Schengen dels additius. Però, i un producte marinat? Estem a la zona grisa.

La Unió Europea va dir que, si el marinat arribava fins al centre de la peça càrnia, és un producte carni i els additius poden entrar. Si, en canvi, el marinat no arriba fins al centre, és un preparat carni i no es poden fer servir tots els additius. Aquesta classificació no té sentit des del punt de vista del consum i és un **buit normatiu enorme** per on **es colen productes que no haurien de**. I la indústria s'hi tira, de cap.



Posem un exemple. Escalopa de llom extratendre adobada de El Pozo. Sembla que pertany a la segona categoria, no? Doncs no.



Llom de porc (80%), aigua, sal, sucre, aromes, estabilitzants (E-451, E-420, E-407), antioxidants (E-301 i E-331). Recobriment: pimentó, lactosa, conservadors (E-200 i E-259), orenga. Conté llet i derivats.

6. MÀGIA POTAGIA

La zona grisa i el canvi normatiu –al qual hem fet referència al punt 6.1 Canvi de nom– permet a la indústria càrnia fer servir els següents additius en els preparats carnis els quals, abans del canvi, no podia:

- a. La curcumina (E100), el carmí (E120), el caramell (E150 a-d), l'extracte de pimentó (E160-c) i el vermell de remolatxa (E162) per la coloració de productes com la salsitxa fresca, la botifarra fresca, la llonganissa fresca i el xoriç fresc.
- b. L'àcid acètic i els acetats (E260-263), l'àcid làctic i els lactats (E270, E325-327), l'àcid ascòrbic i ascorbat (E300-302) i l'àcid cítric i citrats (E330-333) com reguladors de l'acidesa, conservants i/o antioxidants per evitar l'oxidació i/o que es faci ranci a tots els preparats de carn en els quals s'han afegit ingredients diferents dels additius o la sal.
- c. Àcid fosfòric, fosfats, di-, tri- i polifosfats (E338-452) per prevenir la pèrdua de líquid durant la seva transformació posterior en hamburgueses.
- d. Nitrits (E249-250) com conservants en l'lom adobat, broqueta moruna, careta de porc adobada, costella de porc adobada.
- e. Alginats (E401-404), carragenines (E407), algues Eucheima transformades (E407a), goma de garrofer (E410), goma guar (E412), goma tragacant (E413), goma xantana (E415), fosfat de dimidó acetilat (E1414) i el fosfat de dimidó hidroxipropilat (E1442) també s'han autoritzat com estabilitzadors per reduir la pèrdua d'aigua de la carn durant la seva transformació posterior en preparats carnis.
- f. L'ús de carbonat de sodi (E500) ha estat autoritzat en preparats de carn d'au de corral per mantenir la seva consistència i suculència.
- g. També s'ha autoritzat l'ús de fosfat de dimidó acetilat (E1414) i del fosfat de dimidó hidroxipropilat (E1442) per reduir la pèrdua d'aigua en preparats de carn.

Finalment, pels preparats de carn no transformats no es permetia l'anomenat «principi de transferència». Això vol dir que, en un aliment compost –que ja té més d'un component, per exemple una hamburguesa amb bolets– només s'autoritza l'ús de l'additiu en el producte si s'autoritza per cada un dels diferents components aïllats.

Després de la reforma de la classificació de les carns processades que hem comentat anteriorment, si es permet per un ingredient, el pots mesclar amb altres coses i seguir fent-lo servir. Un exemple: l'àcid sòrbic i les seves sals (E200-203). Són conservants prohibits en tots els preparats carnis, però permesos en l'ús de salses i marinats. Bé, si jo fabrico una cosa càrnia i li afegeixo una salsa o un marinat, sí que puc fer-lo servir en el preparat carni. Per tant, si fabrico unes broquetes de carn (és a dir, carn fresca enfilada en un pal), no podria fer servir aquestes substàncies, però si li afegeixo un marinat, sí. El resultat final és que estic fent servir un conservant. S'abusa del principi de transferència quotidianament i s'incorporen així al producte final coses que no es podrien incloure sense l'afegit.

Per exemple, un control de mercat realitzat per Test-Achats⁷⁵ va revelar que moltes broquetes marinades contenien fosfats, que és un additiu que després veurem que reté l'aigua. Si bé el principi de transferència pot permetre la presència de fosfats a la carn, els fabricants poden aprofitar les propietats de fixació d'aigua dels fosfats per augmentar el volum del producte, venent aigua pel preu de carn. El marinat no hauria de ser un ingredient cavall de Troia per transferir propietats als preparats carnis que no haurien d'afegir-se artificialment.

75 Test-Santé 126 (abril 2015) Additifs dans la viande: un peu moins, merci !

A la meua carn hi ha coses

Què puc trobar-me a la carn que no sigui carn i sigui legal? Carns i derivats carnis són un amalgamat de productes entre els quals, amb paciència i una lupa, **podem trobar-hi ingredients d'allò més variats**. Pernils, sobrassades, mandonguilles, carn picada, mortadelles, salsitxes, hamburgueses, filet de gall d'indi, llom de porc o xoriço (per posar alguns exemples) acostumen a tenir un o diversos dels següents additius.

Fresc que et vull fresc

- **Sulfits:** són un grup d'additius que inclouen E-220, E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 i E-228. Pertanyen al grup dels conservants. Aquestes substàncies tenen un alt poder antioxidant i s'utilitzen com conservants; ara bé, en el cas de la carn, tenen una altra utilitat i és que **conserven el color rosat o vermellós per més temps**. Alguns estudis⁷⁶ de consum han detectat dosis superiors a les recomanades en hamburgueses i derivats amb el propòsit de mantenir el color associat a la frescor de la carn el màxim de temps possible. No és que a aquestes dosis generin problemes, però en grups de població vulnerable (infantil i persones amb asma) s'ha d'anar amb compte.
- **Nitrats i nitrits:** són additius que van de l'E-249 a l'E-252. Ja hem parlat d'ells profusament abans. Catalogats com conservants, la indústria de la carn predica que són imprescindibles per evitar el creixement dels bacteris causants del botulisme, però en realitat compleixen una funció clarament cosmètica, mantenint el color rosat més temps. A més, ja hem vist que són **precursors de substàncies carcinògenes**.

Aigua va!

Una bona part dels additius que trobem als productes carnis tenen com a funció evitar que l'aigua afegida d'aquest producte s'escapi.

Són retenidors d'aigua:

- **Fosfats:** es fan servir per rebaixar la pressió osmòtica de l'aigua. Serveixen per retenir l'aigua afegida i també per evitar que es perdi a mesura que l'aliment s'acosta a la seva data de caducitat. Un dels canvis que poden ocórrer en aquests productes (a més de la pèrdua de vivacitat en el color) és, precisament, la pèrdua d'aigua. Els fosfats ho impedeixen.
- **Midons, cereals, fècula:** la fècula és la denominació del midó quan prové de tubercles com la patata. L'ús de cereal –entès com a additiu, no com ingredient– és equiparable al del midó i, per tant, serveix per omplir el producte, diluir-lo amb una matèria més inerta i barata, i així millorar la rendibilitat de l'empresa. També es fa servir com retenidor d'aigua.
- **Proteïnes de soja:** retenen aigua i, a més, aporten proteïnes al producte, la qual cosa fa que la xifra proteica de l'etiqueta nutricional millori. És una proteïna més barata que la de la carn, no necessàriament pitjor, però que, vaja, no és carn. Es pot diluir amb midó, per exemple, i el percentatge de proteïna total del producte no se'n ressent tant.
- **Llet, proteïnes de la llet, lactosa:** el mateix, per retenir l'aigua i per millorar el percentatge de proteïna del producte (en el cas de les dues primeres substàncies).
- **Ou:** reté l'aigua.
- **Dextrosa i sacarosa:** el primer és glucosa i, juntament amb la sacarosa, a més de per endolcir, també es fa servir per rebaixar la pressió osmòtica de l'aigua.
- **Gelatines i col·làgens:** a més de retenir l'aigua (en el cas dels col·làgens), també serveixen com aglutinants.

En definitiva, veiem que el còctel d'additius que porten els productes carnis té bàsicament dues funcions: **retenir tota l'aigua possible i evitar l'enfosquiment del producte**.

76 OCU <https://www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/dudas-alimentarias-sulfitos>

6. MÀGIA POTAGIA

Això

Sovint llegim a l'envasat d'un producte carní un concepte inquietant: **carn separada mecànicament**.

Que ningú pensi que la carn i la carn separada mecànicament són el mateix. «Carn separada mecànicament» no significa que algú amb un ganivet separi el pit de pollastre dels ossos, o els lloms de l'espina-dela del porc. Res més lluny de la realitat.

La carn separada mecànicament són les restes que queden als canals un cop s'han eliminat els talls principals. En concret, es tracta d'un procés on les carcasses ja quasi pelades se sotmeten a un triturat d'alta pressió amb l'objectiu d'extraure fins a l'última engruna de carn adherida als ossos. El resultat final és una pasta de color rosat bastant allunyada del que s'entén per carn. Si algú té un estómac fort, pot buscar aquest procés d'obtenció a Internet. La realitat d'aquesta «carn» no té res a veure amb la de veritat, tampoc el seu preu.

I fins aquí la carn mutant. Se li canvia el nom, s'hi afegixen coses que confonen a la persona consumidora, se suma malament, s'injecta aigua a dojo, se li diu carn quan no ho és, i coses així. **El món dels derivats carnis és, literalment, un holograma. No saps què és real i què no.**

Alguns exemples:

Pit de pollastre de Campofrío. És possible que algú cregui que això és només pit de pollastre, però la persona consumidora mitjana entendreà que no, que és un producte carní. El que potser no és tan evident és que la meitat d'aquest producte és pollastre, i l'altra meitat, aigua, més coses per retenir aquesta aigua i unes altres per donar-li color i gust.



Ingredients:

Pit de pollastre (57%), aigua, midó, aroma, dextrosa, estabilitzants (E-451, E-407, E-508 i E-412), sal, sucre, potenciador de gust (E-621), antioxidant (E-316), espècies, conservador (E-250). Recobriments decoratius: colorant caramel (E-150d).

Passem a un conjunt de productes que tenen tota la pinta de ser carn fresca. El Pozo és tot un especialista a oferir oses que semblen una cosa però... no.

Llonganissa fresca de porc, el nom està ben clar. En realitat, és un producte carní o un preparat de carn (és de suposar que El Pozo ha decidit que sigui un preparat carní) el qual la zona grisa legislativa abans descrita permet que sigui omplert d'additius per retenir l'aigua i avivar el color.



Ingredients:

Magre i cansalada viada de porc (78%), aigua, proteïna de soja, sal, fècula de patata, vi (conté sulfits), llet en pols, dextrosa de blat de moro, sucre, espècies, conservador E-222, antioxidant E-301, colorant natural E-120. Conté sulfits. Conté traces de mostassa.

Costelles de porc? Quasi. El Pozo té una àmplia gamma de productes que semblen frescos però que no ho són. Utilitzen el truc de l'ingredient cavall de Troia (salmorres, marinats, salses, etc.) per a ficar-li additius que no podria usar sense aquest truc.

Ingredients:

Producte carn salmorrat. Costellam de porc (80%), aigua, sal, estabilitzadors (E451, E407, E420), sucre, aromes, espècies naturals, antioxidants (E301, E331).



Picada de gall d'indi. Correcte, no han escrit «carn picada de gall d'indi», encara que segueix portant confusió, i especialment si just a sota es destaca: carn només de gall d'indi. Fixeu-vos que no diu «només carn de gall d'indi», sinó al revés, perquè efectivament tota la carn que hi ha és de gall d'indi, però no és només carn de gall d'indi. Si el girem, veiem el que realment és.

Ingredients:

Pit de gall d'indi (90%), cereal/vegetal (4%), aigua, proteïna de soja, sucre, aromes, espècies naturals, conservador (E-221), antioxidants (E-301 i E-331), colorant (E-120). Conté sulfits. Conté traces de llet i mostassa.

Burger de porc ibèric.

Bé, *burger* és hamburguesa, no? És a dir, que estic comprant una estupenda hamburguesa de porc ibèric. Lamentablement, no. *Burger* és *burger meat*, una cosa molt diferent de l'hamburguesa. Això ho veiem si agafem la lupa i mirem la lletra petita.

Ingredients:

Magre porc ibèric (80%), cereal/vegetal 4%, aigua, sal, proteïna de soja, julivert, all, sucre, espècies naturals, conservador E-221, antioxidants (E-301, E-330), colorant natural (E-120). Percentatge greixos <25%. Relació col·lagen/proteïna de la carn < 0,15. Conté sulfits. Conté traces de llet i mostassa.

Almenys en aquest cas compleix amb el percentatge de greix i la relació col·lagen/proteïna, en dos sentits, primer per indicar-ho, i segon perquè està dins els límits permesos.





7

LES BATES BLANQUES

Un dels millors ventrílocs de tots els temps va néixer a Anna (València), al carrer del mig, el dia 31 de maig de 1872. El seu nom: Francisco Sanz Baldoví. La ventrílòquia és l'art de modificar la veu per imitar altres veus. Perquè la ventrílòquia està orientada al món de l'espectacle, forma part de l'èxit de l'actuació que l'emissió de veu es faci de la forma més discreta possible, és a dir, que el ventríloc sigui capaç de donar veu al ninot sense moure, o sense quasi moure, els llavis, de manera que un cop projectada la veu sembli originar-se efectivament en el mateix ninot. En el seu espectacle, Sanz Baldoví era capaç, fent canvis de veu i màscares, d'interpretar a dotzenes de personatges: advocat, poeta, orador de fira, xarlatà, cura rural, anarquista o ateneïsta, entre altres.

La indústria càrnia opera de la mateixa manera. Els personatges als quals fa parlar tenen a veure amb la professió mèdica, van quasi sempre vestits amb bata blanca, i sembla que parlin amb la seva pròpia veu; però no ens deixem enganyar. Com en la ventrílòquia, la veu no surt de la boca del ninot. S'ha de mirar una mica més amunt i fixar-se bé, llavors descobrirem el truc. Qui parla és la indústria.

Houston, tenim un gran problema

La tardor del 2015, l'OMS va fer pública una nota de premsa on indicava que la carn vermella i la carn processada eren carcinògenes per l'ésser humà. La primera formava part del Grup 2A i la segona, del Grup 1. La classificació estàndard del Centre Internacional d'Investigacions sobre el Càncer (CIIC) és de quatre grups, i es basa en proves científiques existents sobre carcinogènesis.

- **Grupo 1.** Carcinogen per l'ésser humà. Hi ha proves suficients que confirmen que pot causar càncer als humans. Aquí està la carn processada. A més de la carn, hi ha unes 120 activitats o productes de carcinogenicitat confirmada, com el tabac, les làmpades

7. LES BATES BLANQUES

i càmeres de bronzejat, la contaminació de l'aire, el plutoni 230, o treballar com a pintor/a.

- **Grup 2A.** Probablement carcinogen per l'ésser humà. Hi ha proves suficients que pot causar càncer als humans, però actualment no són concloents. Aquí està la carn vermella.
- **Grup 2B.** Possiblement carcinogen per l'ésser humà. Hi ha algunes proves que pot causar càncer als humans, però de moment estan lluny de ser concloents.
- **Grup 3.** No pot ser classificat respecte a la seva carcinogenicitat per l'ésser humà. Actualment no hi ha cap prova que causi càncer als humans.
- **Grup 4.** Probablement no carcinogen per l'ésser humà. Hi ha proves suficients que no causa càncer als humans.

Aquest fet –que tota la premsa generalista es fes eco de la carcinogenicitat de les carns vermelles i processades que va fer pública l'OMS– va provocar un sisme monumental a la indústria càrnia. Ja hem parlat del tema mèdic, però ara **ens interessa la resposta de la indústria i com es va gestar**⁷⁷.

SPRIM és una empresa de **consultoria internacional** fundada al Regne Unit i dedicada a la consultoria corporativa sobre ciència i salut, reglamentació, comunicació i màrqueting en salut. Forma part de la xarxa (quasi sempre fora dels focus) d'empreses de suport logístic a les activitats de lobby i incidència de les corporacions transnacionals. SPRIM és una de les més importants, està especialitzada en salut i ha aconseguit nombrosos èxits, com l'aprovació de diversos reclams nutricionals⁷⁸ per múltiples productes alimentaris en la normativa de diferents països. A ella va acudir la Carn.

El pla que es va organitzar constava de tres fases, i es va posar en marxa el gener de 2016.

La primera fase de l'estratègia va ser:

- **Seguir les directrius de la Federació Europea d'Indústries Càrnies (CLITRAVI)**⁷⁹, adaptar i enviar el seu comunicat de premsa a tots els mitjans de comunicació a escala internacional, i elaborar un document amb els arguments científics en defensa del sector, a més d'enviar experts en oncologia, nutrició, pediatria, medicina de família i comunitària i a líders d'opinió.
- **Crear un equip d'interlocució únic amb els mitjans de comunicació.** No oferir als mitjans de comunicació cap declaració individual de cap representant del sector i mostrar la seva opinió a través del comunicat de premsa. La gestió de les sol·licituds dels periodistes es va fer posant-los en contacte amb experts en salut i nutrició, per la intervenció als mitjans de comunicació. Prèviament, es va crear un gabinet carni amb persones expertes en salut.

És a dir, desaparèixer d'escena i **empènyer sota els focus a la professió mèdica amiga**, i que fossin ells qui contestessin a l'OMS. Segons SPRIM, durant els primers dies d'aquesta crisi van realitzar prop de 100 gestions amb mitjans de comunicació amb més de 1.600 notícies publicades. **Durant tres dies, més de 120 entrevistes, notícies i declaracions dient que la carn era bona.** Una autèntica pluja torrencial de bates blanques per terra, mar, i aire. A més, es va aconseguir que diverses associacions científiques critiquessin obertament i significativament l'informe de la CIIC/OMS.

77 <https://awp.lu/data/filtrala/25/sprim.pdf>

78 <https://www.sprim.com/>

79 http://www.fedecarne.es/files/ficheros/pdf/1445879974_comunicado-de-prensa-industria-carcina-europea-261015-002.pdf

D'aquesta primera fase ens interessa destacar dos aspectes. El primer és que el que diu la carn no és tan important com el que diu la salut. És a dir, que més enllà de la nota de premsa oficial (aquesta sí, amb tots els noms i logotips carnis), en la resta de missatges contra l'OMS la carn ha de mantenir-se a l'ombra. És una directriu. Qui parlarà per ella són els seus **infiltrats al món de la salut, la carn amb bata blanca**.

Les persones que encapçalen la llista de la carn amb bata blanca són:

- **Dra. Carmen Vidal Carou**, catedràtica de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona.
- **Dr. Abel Mariné**, catedràtic emèrit de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona.
- **Dra. Carmen Gómez Candela**, cap de la Unitat de Nutrició Clínica i Dietètica de l'Hospital Universitari La Paz.
- **Dr. Antonio Villarino**, president de la Societat Espanyola de Dietètica i Ciències de l'Alimentació (SEDCA), doctor en Ciències Químiques, catedràtic de Bioquímica de la Universitat Complutense de Madrid.
- **Dra. Susana Monereo**, cap del Servei d'Endocrinologia i Nutrició de l'Hospital Gregorio Marañón.

A la documentació filtrada, resulta interessant observar que la carn i la seva assessoria són conscients que, durant els primers dies, des del Ministeri de Sanitat es va donar la directriu als centres hospitalaris de no assistir a la premsa fins que AECOSAN donés la seva versió dels fets (els fets, recordem, eren que l'OMS va fer públic que la carn vermella i processada eren carcinògenes).

Davant la impossibilitat per part de la carn a fer servir els seus contactes mèdics com portaveus de l'hospital on treballaven, ho van fer a través de les seves **càtedres universitàries pagades per l'empresa**. El resultat va ser el mateix, va **aparèixer a tota la premsa i televisions la**

imatge d'una persona amb bata blanca, en un hospital important, parlant de les virtuts de la carn. Durant la primera setmana, aquestes persones van fer més de 50 entrevistes.

L'argumentari de la indústria alimentària i els missatges que havien de difondre eren els següents:

- El sector carni europeu considera inapropiat atribuir a un únic factor un major risc de càncer. Aquest és un tema molt complex que pot dependre d'una combinació d'altres factors.
- Existeix una àmplia evidència científica que demostra els beneficis del consum de carn dins una dieta saludable. La carn i els productes carnis són una font essencial de nutrients.
- La carn i els productes carnis tenen un valor nutritiu molt important, difícilment substituïble per altres productes en la nostra ingesta diària.

Resulta un exercici interessant fer una cerca del que han dit les persones del llistat en relació a aquest tema, o de bona part de les organitzacions de nutrició i acarar-ho amb l'argumentari de la indústria. S'assemblen com dos siamesos. En realitat, tot sembla indicar que era exactament el mateix argument. És a dir, les bates blanques eren, cada una a la seva manera, el Macario de José Luis Moreno, els ninots i el ventríloc.

Carmen Vidal i Abel Mariné tenen un llarg historial de col·laboració amb la indústria càrnia. La sublimació de la qual és la creació de la Càtedra Carn i Salut de la UB que ells dirigeixen. Fent servir les seves pròpies paraules, «els objectius de la Càtedra són aportar, valorar i comunicar les dades amb base científica sobre la qualitat i el valor nutritiu de la carn, i contribuir a una percepció social ponderada del paper de la ingesta moderada de carnis i derivats. No es tracta de promoure un gran consum de carn, sinó de difondre el coneixement dels aspectes positius de l'opció de menjar-ne en el marc d'una dieta correcta, sense pors injustificades derivades d'una mala imatge deguda a titulars de notí-

7. LES BATES BLANQUES

cies que no sempre matisen adequadament el veritable significat dels estudis que es publiquen⁸⁰». Més clar, l'aigua.

Dit sigui de pas, la mateixa universitat i instància (el Campus de l'Alimentació) té una altra bonica càtedra amb Danone⁸¹. La indústria de la carn paga a la càtedra més de 80.000 euros. Algunes de les perles que va deixar anar Carmen Vidal aquells dies van ser: «l'estudi de l'OMS és alarmista», «s'ha de fer una valoració risc/benefici dels components utilitzats en la carn processada com els nitrats, perquè són els que es fan servir per evitar el botulisme, causant de moltes morts», «la carn vermella, nutricionalment, és la millor font de ferro. Si prescindíssim d'ella, podríem tenir problemes d'anèmies», «el càncer és una malaltia multifactorial. És molt complicat atribuir-lo a un únic factor. Una de les evidències és que l'alimentació pot influir en el càncer, però hi ha molta més evidència en dir que un consum adequat de fruites, verdures i hortalisses protegeix del càncer». Aquesta última declaració és una contradicció en si mateixa.

Abel Mariné s'arxiconegut per les organitzacions socials que treballen el tema de l'alimentació industrial i corporativa des d'un punt de vista crític. **Defensor des de fa dècades de la producció intensiva, la indústria alimentària, els transgènics, etc.** «No existeixen aliments bons o dolents, no hi ha alimentació «brossa», regular els aliments insans és equiparable al que va passar amb la Llei Seca als Estats Units» o que «en prohibir els productes que tenen molts greixos, el sucre convertiria la nostra vida en no vivible» són algunes de les seves declaracions. L'expert en nutrició i bromatologia de la UB veu difícil que una persona pugui tenir una dieta equilibrada sense consumir res de carn, ja que constitueix una font importantíssima de ferro.

80 <http://www.innovacc.cat/2016/09/23/la-carne-constituye-la-mejor-de-las-fuentes-de-hierro-en-una-dieta-saludable/?lang=es>

81 http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/premi_Catedra_UB_DANONE_2017.html

Sembla ser el nutricionista oficial de Catalunya, donada la freqüència i intensitat de les seves intervencions als mitjans de comunicació, i la seva visió de l'alimentació industrial s'assembla a la d'aquells metges dels anys 50 que col·laboraven amb la indústria tabaquera per suavitzar el que ja era un secret a veus: que el tabac mata.

Carmen Gómez Candela és també una vella coneguda de les organitzacions que s'enfronten a les corporacions alimentàries i als seus impactes en la salut. Cap científica de l'Institut d'Estudis Documentals del Sucre i la Remolatxa (IEDAR), **ha estat la veu «mèdica» que ha utilitzat la indústria del sucre per proclamar als quatre vents que el consum excessiu de sucre no és un problema.** La doctora Carmen Gómez Candela és especialista en endocrinologia i nutrició i cap de secció de la Unitat de Nutrició Clínica i Dietètica de l'Hospital Universitari de La Paz des de l'any 1993. També coordina el grup d'investigació en nutrició i aliments de l'Institut d'Investigació Sanitària La Paz (IdiPAZ), i va presidir la Federació Espanyola de Societats de Nutrició Alimentació i Dietètica (FESNAD) des de la seva creació el 2002 fins al 2005.

Aquesta doctora ha format part del **comitè científic de Coca-Cola** en la seva «Declaració de Madrid» sobre hidratació. L'acompanya Samara Palma Mila, deixeble que també segueix els seus passos a La Paz, l'IdiPaz i l'Autònoma. Les dues recullen testimonis d'altres reputats nutricionistes que han col·laborat amb l'IEDAR per enaltir les propietats del sucre (des d'Ana Sastre al seu mentor, Francisco Grande Covián, el primer president de la Societat Espanyola de Nutrició), i coordinen el *Libro Blanco del Azúcar*, que patrocina l'IEDAR i on diuen, naturalment, que «no hi ha cap aliment culpable».

Sembla que no només el consum excessiu de sucre no té cap responsabilitat en la diabetis o el sobrepès i l'obesitat, sinó que tampoc el consum excessiu de carns genera cap problema. Sucre, carns... a la doctora Gómez només li falta destacar les virtuts dels greixos saturats.

A la foto la veiem, quan era coordinadora de la FESNAD, participant en el Simposi Nacional del Porc i encorat-

jant el consum de carn porcina. L'acompanyen Antonio San José, periodista, i Gregorio Varela, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universidad San Pablo-CEU. La carpeta i el logotip que figuren rere seu són el de l'empresa càrnia Grupo Tello Alimentació⁸².



Una altra relació que existeix entre la indústria càrnia i la doctora Gómez és que la Unitat de Dietètica i Nutrició de l'Hospital Universitari La Paz. El Grupo Nutrinvest d'IdiPAZ, que ella dirigeix, i l'empresa de carns Frial tenen un conveni de col·laboració per desenvolupar una nova gamma de productes carnis funcionals. En aquest cas, es tracta de treballar (amb part de fons públics) per Frial per oferir-los una línia d'embotits baixos en greixos i enriquits amb omega 3. Com si això fos una opció saludable, que no ho és, però així ho venen des de Nutrinvest. És com quan ens deien que el tabac *light* era millor, i potser ho era, però el missatge no és «fumi tabac *light*», com tampoc pot ser «mengi aquest embotit», sinó «compta amb el consum d'aquests productes».

Antonio Villarino. El coneixereu per les seves paraules: «la carn de porc i els productes carnis aporten una àmplia varietat de nutrients, els quals són essencials per l'alimentació de tota la família», «recomanem un consum de carns magres, com la carn de porc, de 3 a 4 racions per setmana (100-125 g cada ració)», o «la carn

de porc és un aliment imprescindible en totes les etapes de la vida pels seus beneficis nutricionals⁸³». Com dèiem, **Villarino és president de la Societat Espanyola de Dietètica i Ciències de l'Alimentació (SEDCA).**

La SEDCA té un historial de col·laboració amb la indústria alimentària. Crida l'atenció el conveni amb la indústria cervesera i les seves declaracions públiques promovent el seu consum i alabant els beneficis múltiples que té per la salut, o el fet que al seu web s'ofereixin directament a la indústria alimentària:

«Necessita un estudi tècnic?

En un mercat tan competitiu, les empreses necessiten cada vegada més trobar suport científic i tècnic especialitzat pels seus productes. La nostra organització pot col·laborar amb la seva empresa brindant-li un suport d'alt nivell:

- *Estudis clínics i bromatològics sobre els seus productes: ingredients funcionals, nutricèutics, nous aliments, declaracions i al·legacions de salut, etiquetatge nutricional, etc.*
- *Elaboració de documents tècnics i de Bibliografia científica*
- *Preparació i edició de publicacions*

Té, també, la revista Nutrición Clínica a la seva disposició per comunicar els seus productes als nutricionistes espanyols. Nutrición Clínica és una publicació amb més de 25 anys d'antiguitat.»

82 <http://www.tello.es/elaborados-tello/>

83 <https://www.saludemia.com/-/noticia-dr-antonio-villarino-la-carne-de-cerdo-es-un-alimento-imprescindible-en-todas-las-etapas-de-la-vida-por-sus-beneficios-nutricionales>

7. LES BATES BLANQUES



Fa un temps, INTERPORC va llançar l'anomenada Aliança estratègica en el sector porcí⁸⁴, que literalment és un **Pla de foment de la recomanació de la carn de porc per professionals de la salut**. Poc després, tenim al president de la SEDCA dient que la carn de porc és un aliment imprescindible en totes les etapes de la vida per un tema de salut⁸⁵. La fotografia correspon a aquest moment.

Susana Monereo va presentar (ni més ni menys que en el marc del IV Congrés Internacional I X Nacional de l'Associació d'Infermeria Comunitària [AEC]) l'autodenominada guia que porta per títol *Evidencia científica del consumo de carne y salud. Nuevas aportaciones saludables de la carne de cerdo de capa blanca*⁸⁶. Són seves frases com «la carn de porc resulta fonamental gràcies als grans requeriments de nutrients necessaris per culminar el desenvolupament mental i físic» o que «a causa de les seves propietats nutricionals, la carn de porc

pot formar part de la dieta de persones amb diferents situacions com obesitat o malalties cardiovascular». Poder, pot, una altra cosa és que ho hagi de fer. De fet, la Susana Monereo ha realitzat una autèntica ruta de xerrades per l'Estat espanyol alabant el consum de carn de porc⁸⁷, la majoria en llocs de feina mèdica, com col·legis mèdics, conferències de nutrició, etc. **La indústria càrnia té firmats nombrosos convenis amb diverses associacions de nutrició, un d'ells amb la Societat Espanyola per l'Estudi de l'Obesitat (SEEDO). La firma d'aquest es va dur a terme a l'Hospital Gregorio Marañón de Madrid per part de la Susana Monereo, que pertany a la Junta Directiva de la Fundació SEEDO.**

Totes aquestes col·laboracions, òbviament, estan remunerades.

La carn també va contactar directament amb més de 20 organitzacions mèdiques de nutrició i dietètica. El resultat d'aquesta interacció va ser que, per exemple, associacions com la Societat Espanyola d'Endocrinologia i Nutrició (SEEN) i la Federació Espanyola de Societats de Nutrició i Dietètica (FESNAD) han recomanat el consum dins de les pautes d'alimentació establertes. O que l'Associació Espanyola de Pediatria Extrahospitalària i Atenció Primària emetés una nota de premsa en la qual recomanava un consum en nens i nenes d'entre 5 i 8 vegades a la setmana per la seva aportació de proteïnes, minerals, i vitamines imprescindibles pel seu creixement.

Bé, ja coneixem una mica les amistats amb bata blanca de la carn. Continuem amb el pla de SPRIM. Un cop aquesta gent havia fet mil declaracions sobre les bondats del consum de carn, entrem a la segona fase.

La **segona fase** consistia a fer una anàlisi en profunditat dels estudis en els quals es va basar l'informe de l'OMS i, posteriorment, fer un «**reforç de la imatge positiva de la carn**». Aquest document explicatiu seria enviat a diverses organitzacions de salut, de protecció al consumi-

84 <https://docplayer.es/40991237-Una-alianza-estrategica-en-el-sector-porcino-de-capa-blanca-alberto-herranz-herranz-director-de-interporc.html>

85 <https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-carne-cerdo-alimento-imprescindible-todas-etapas-vida-beneficios-nutricionales-20150220131640.html>

86 <https://interporc.com/2016/10/06/los-beneficios-la-carne-cerdo/>

87 <https://interporc.com/2017/02/28/dra-monereo-valladolid-2/>

dor, i a tots els seus contactes als mitjans. També es va contemplar fer viral un vídeo infogràfic amb el mateix missatge.

És a dir, es tractava d'analitzar els estudis científics referenciats al resum de les avaluacions del CIIC i descreditar-los. En concret, la seva cerca es va centrar en:

És a dir, es tractava d'analitzar els estudis científics referenciats al resum de les avaluacions del CIIC i descreditar-los. En concret, la seva cerca es va centrar en:

- Prioritzar els estudis realitzats a l'Estat espanyol i a escala europea en centres d'investigació amb una gran trajectòria de suport científic.
- El disseny dels estudis i els paràmetres estudiats.
- L'equivalència del perfil nutricional de la carn ingerida pels participants als estudis amb la dels productes comercialitzats a l'Estat espanyol i a Europa. Així, es tenia en compte el mètode d'elaboració i cuinat.
- Altres factors associats amb influència en els resultats (consum de tabac, alcohol, sedentarisme), sota consum d'aliments protectors (fruites, verdures, oli d'oliva verge, cereals integrals, vitamines, minerals o fibra).

Després, es va preparar documentació amb tot això (aquest treball el va realitzar tot SPRIM) i es va enviar *urbi et orbi*.

Dins l'estratègia comentada anteriorment (Pla de foment de la recomanació de la carn de porc per professionals de la salut), trobarem aquest document editat i suposadament escrit per INTERPORC i «revisat» per quatre professionals de la salut⁸⁸. Es tracta de la Guia de recomanació de la Carne de Cerdo de Capa Blanca.

ca. Documento de consenso dirigido a profesionales de la salud. Per començar, crida l'atenció l'ús de la paraula consens. «Document de consens» és argot mèdic que es fa servir habitualment pels documents oficials de les organitzacions mèdiques sobre temes nutricionals⁸⁹, i significa que existeix un consens entre la comunitat mèdica que ha elaborat el document. En aquest cas, consens entre qui? Si l'ha elaborat INTERPORC. L'única explicació que trobem és que s'utilitza la paraula consens perquè soni com si s'hagués elaborat conjuntament amb el sector nutricionista.

El document ha estat distribuït i publicat als webs de les principals organitzacions de nutrició com si fos una guia de recomanació oficial de consum de carn per part d'elles. Per exemple, a través de la Societat Espanyola de Nutrició. A altres webs mèdics⁹⁰ es descriu l'informe com interessant, «ja que la carn de porc ha patit una «campanya» molt negativa els últims anys, quelcom que es desmenteix i es posa en context en aquest document destinat a professionals de la salut».

Qui són les persones del sector mèdic que valen aquest informe?

- Dra. Dolores Corella
- Dr. José Luis Llisterri
- Dra. Susana Monereo
- Dr. Gregorio Varela

88 www.sennutricion.org/es/2016/09/23/gua-de-recomendacion-de-carne-de-cerdo-de-capa-blanca

89 <https://www.seedo.es/index.php/que-hacemos/documentacion-de-consenso>

90 www.cardioteca.com/recursos-cardiologia-clinica/2228-guia-de-recomendacion-sobre-el-consumo-de-carne-de-cerdo-de-capa-blanca.html

7. LES BATES BLANQUES



Dolores Corella és cap de grup del CIBEROBN (Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa de la Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició) des de 2006, catedràtica de Medicina Preventiva i Salut Pública en la Facultat de Medicina de la Universitat de València des de l'any 2009, i directora de la Unitat d'Investigació d'Epidemiologia Genètica i Molecular a la Universitat de València des de 1998.

INTERPORC va fer bombo a un estudi –en el qual ella va participar, i es va encarregar de presentar a diferents espais com, per exemple, la Conferència Mundial sobre Dieta Mediterrània, organitzada per la Fundació Internacional de la Dieta Mediterrània– que s'inscriu en l'estratègia mencionada anteriorment: desacreditar l'OMS i aportar certa confusió al debat sobre la revisió a l'hora d'estudiar el consum de carn de porc i les seves recomanacions.

Aquestes són algunes de les seves declaracions: «un consum moderat de carn de porc, sobretot magra, pot estar perfectament integrat en la dieta mediterrània i no tenim perquè estar prohibint i alertant del seu consum simplement per què de manera tradicional es

consideri una carn vermella i aquesta s'hagi de consumir molt poc en la dieta mediterrània» o que la carn de porc i els seus derivats «són molt recomanables en el context d'una alimentació variada i equilibrada com la determinada per la dieta mediterrània⁹¹».

El nom següent és **José Luis Llisterri**, president de SEMERGEN (la Societat Espanyola de Metges d'Atenció Primària). Primer aportarem algunes dades d'interès sobre ell, i després sobre SEMERGEN. Una de les grans fites de José Luis Llisterri és la redacció de la publicació *La carne y la salud en adultos*, un document validat per SEMERGEN que, segons aquesta organització, «està basat en les últimes evidències científiques sobre el consum de carn».

Segons la nota de premsa, «els professionals mèdics no han desviat alguns falsos mites units al consum de carn principalment per falta d'informació. El document presentat avui aspira a ser una guia de referència per informar de forma objectiva sobre les propietats nutricionals i saludables de la carn als professionals de la salut i especialment als metges d'atenció primària». I també que [els metges d'atenció primària] «som clau per la nostra gran capacitat d'influència, confiança i proximitat amb els nostres pacients». O que «es fa imprescindible una gran acció a nivell de medicina general que atengui la gran desinformació que existeix entorn de la carn i permeti neutralitzar les falsedats associades al seu consum⁹²».

Aquestes frases són, paraula per paraula, l'estratègia d'INTERPORC anomenada Pla de foment de la recomanació de la carn de porc per professionals de la salut. I no és casual que siguin les mateixes paraules, perquè l'estudi en qüestió és finançat per **INTERPORC i l'Organització Interprofessional Agroalimentària del**

91 www.efesalud.com/corella-defiende-consumo-moderado-carne-magra-cerdo-la-dieta-mediterranea/

92 <https://interporc.com/2017/07/11/doctor-llisterri-la-carne-alimento-fundamental-una-dieta-equilibrada?cat=noticias-del-sector>

Porcí, que representa els sectors de la cadena de valor del porcí. El **partenariat de la indústria càrnia amb SEMERGEN no va acabar amb aquest estudi**, naturalment. La cosa es va completar amb una intensa campanya a les bases mèdiques de SEMERGEN. Que serveixi d'exemple el taller *Evidències científiques i falsos mites sobre la carn de porc organitzat per INTERPOC en el 39º Congrés SEMERGEN*⁹³.

Segons sembla, si et portes bé amb la indústria càrnia, et donen el premi Max a millor actor secundari, el qual al món carni es podria dir que és el premi de Cárnicas Tello. Igual que Dolores Corella, José Luis Llisterri també va rebre el premi.



SEMERGEN té ja un historial rosat amb la carn. També en plena guerra contra l'OMS va fer la recomanació de consumir fins a **4 racions de carn vermella** a la setmana, tant per adults com per nens. Tal qual. També convé destacar que no només ha elaborat la guia de promoció del consum de carn porcina citada, sinó que n'ha redactat una altra titulada *Importancia de la carne de vacuno en la alimentación de los españoles*⁹⁴. **Entre**

les entitats que van participar en aquest document i la seva presentació i difusió, destaca la patronal de la indústria càrnia bovina: Provacuno. INTERPORC, Provacuno... a SEMERGEN li va la marxa. Aquest estudi de Provacuno-SEMERGEN compta a més amb l'autoria de la **Fundación Lafer**.



93 <http://feagas.com/taller-mitos-cerdo/>

94 www.provacuno.es/provacuno/actualidad/carne-y-salud-en-ninos-y-adolescentes_388_24_579_0_1_in.html y www.carneysalud.com/uploads/secciones/material/CARNE_Y_SALUD_INFANTIL.pdf

7. LES BATES BLANQUES

Qui està darrera la Fundació Lafer?⁹⁵

La fundació, de fet, ha treballat en la coordinació i elaboració de tres guies divulgatives sobre les «bondats saludables» del consum de carn per la població infantil, adulta i major, dirigida al col·lectiu mèdic. Aquesta acció ha estat promoguda pel sector productor de carn de boví, porc, ovi, conill i porc ibèric, amb el suport de la Societat Espanyola de Metges d'Atenció Primària (SEMERGEN).



Ara, observeu aquest tuit:



La persona que apareix a la foto és José Luis Listerri. L'acte és la presentació de les bondats de la carn per part de la indústria càrnia amb la bata blanca de SEMERGEN. Però, en aquest cas, ens interessa qui tuiteja: César Marcos Cabañas, periodista agroalimentari, col·laborador de *El Economista*, *La Razón*, *RNE* i *Onda Cero*, entre altres. I l'utilitzem com a exemple d'una altra línia d'actuació de la indústria càrnia en la seva estratègia comunicativa de desacreditar falsos mites de la comunitat científica independent. A *Radio 5 (RNE)* s'emet des de fa anys un programa anomenat *El mundo de la carne*⁹⁶, presentat i dirigit per César Marcos. L'espai radiofònic s'autodefineix com «una sèrie de reportatges a RNE- sobre carn i els productes carnis [que] informa de les propietats nutricionals i el paper beneficiós del consum de carn».

95 <http://fundacionlafer.es/alianzas/>

96 www.rtve.es/alcarta/audios/el-mundo-de-la-carne/

Igual és un problema nostre, que tenim una percepció de la realitat una mica alterada, però no ens sembla normal que la ràdio pública de l'Estat amb un dels consums de carn més alt del món, i amb un problema enorme de salut pública vinculat a aquest consum excessiu, emeti una sèrie de reportatges sobre les mil meravelles de menjar carn de porc a dojo. **Disfressar la publicitat i la propaganda d'informació és un truc molt vell**, però que ho facin els mitjans de radiotelevisió pública no sembla molt correcte. I després veiem les dades dels milers de persones que emmalalteixen i moren per culpa del consum excessiu de carn i ens preguntem: per què mengem tanta carn? Com pot ser?

Per acabar, un altre exemple de ventriloquia mèdica. **INTERPORC ha firmat un conveni de col·laboració amb la Societat Espanyola per l'Estudi de l'Obesitat (SEEDO) que té com a principal objectiu col·laborar en la promoció i divulgació d'una alimentació saludable i equilibrada, així com ressaltar els beneficis del consum de carn de porc de capa blanca**⁹⁷.

Més enllà dels temes ètics o legals d'aquest tipus d'interaccions, el problema resideix en què quan parlen aquestes persones amb bata blanca, pensem que parla l'evidència científica independent, però en realitat parla la indústria càrnia. I cap problema al fet que parli, la crítica ve perquè volem saber amb qui parlem. Amb un hospital o amb Campofrío? Campofrío. Ah, d'acord. Ara ja sé qui tinc davant. D'això es tracta en el fons. **Rere dels missatges que promouen el consum de carn, qui s'hi troba?**

Finalment, la **tercera fase** consistiria a establir aquest treball de *lobbying* des d'un lloc web, contestant casos «d'informació negativa» de forma puntual i constant. També en elaborar material contra l'OMS i procarn que tingués com a diana les xarxes socials, en especial la blogosfera. Actualment, els bloguers són un dels grups

amb més poder d'influència i amb el nombre més gran de seguidors, que esperen i confien en la seva informació. Les temàtiques de blocs estratègics són salut, alimentació/nutrició, femenines i estils de vida.

I, per últim, una jornada institucional del més alt nivell (AECOSAN, Ministeri de Salut, etc.). Tot això dins de l'anomenada «estratègia d'evangelització». Les vendes d'elaborats carnis van baixar un 9,6% l'octubre de 2015, però dos mesos més tard ja tot havia tornat a la normalitat⁹⁸.

Fins aquí el cas de l'OMS, el càncer i la carn. Més que l'impacte social en si mateix (que el va tenir, i molt), **ens interessa destacar aquí un dels eixos de treball més potents que té la indústria càrnia, i és la vinculació amb bona part de les associacions mèdiques i de nutrició.** No és només que Carmen Vidal, Abel Mariné, Carmen Gómez Candela, Antonio Villarino, Susana Monereo i moltes altres persones que ocupen càrrecs de rellevància en el món de la salut i la nutrició al nostre país tinguin algun tipus de relació amb la indústria càrnia, el problema de fons és la possible ventriloquia. És a dir, que quan parlen aquestes persones no estem del tot segurs de si parla la salut o parla la indústria càrnia, i això, la ciutadania ho hauria de saber.

97 <https://interporc.com/2018/06/11/seedo-la-carne-cerdo-altamente-nutritiva-palatable-gastronomicamente-versatil?cat=actualidad/entrevistas-articulos>

98 Cesce/nielsen



8

LA POLÍTICA
D'AJUDA CÀRNIA

El dopatge carni

Any 1998. Estadi Olímpic de Seül. Està a punt de començar la carrera del segle. La final dels 100 metres lllisos masculins enfrontava Carl Lewis, el fill del vent –un atleta alt, elegant, simpàtic, dolç i adorat per tot el món– amb Ben Johnson, un canadenc baixet, rondinaire, híper musculat, aspre i desagradable, amb una cadena d'or lluent al pit. Encara avui és la carrera més ràpida de la història. Quan els dos atletes van travessar la línia de la meta, l'estadi va emmudir. Johnson va vèncer al fill del vent i va destruir el seu rècord mundial. Més que vèncer-lo, el va humiliar. El va deixar tres metres per darrere i això, als 100 metres lllisos, és un món. Johnson es va penjar la medalla d'or i al pòdium, al seu costat, Lewis tenia la mirada totalment perduda.

Dos dies més tard, Ben Johnson va donar positiu al control d'antidòping. La seva sang desbordava un esteroide anabolitzant, un producteur de massa muscular, vaja. Se li va retirar la medalla, se li va retirar la llicència, i es va convertir en un pària social. Durant anys, abans de la carrera, s'havia creat i alimentat la lluita entre els dos, entre el bé i el mal, el que és bell i el que és lleig; Seül n'havia de ser l'escena final, i Ben Johnson no va saber ni poder deixar de fer servir, desesperadament, tot el que tenia al seu abast, legal o no, per triomfar-hi.

Hem vist fins aquí que la indústria càrnia i la seva galàxia d'indústries associades són líders en quasi tot. Controlen bona part del territori, del consum, de les polítiques, de l'economia... Però, com Ben Johnson, ho fan gràcies al dopatge. A les línies següents ens ocuparem del xut de diners públics que aquestes reben i gràcies al qual poden tenir la massa muscular que exhibeixen. Encara no n'és l'únic, ens centrarem amb un dels seus camells. Sense el dealer anomenat **PAC (Política Agrària Comú)**, la cosa seria molt diferent al món carni.

Com funciona la PAC?

Lamentablement, i encara que sigui breument, hem de dedicar uns paràgrafs a explicar com funciona actualment la PAC per entendre el dopatge.

Abans, dades a tenir en compte:

- Primer, **la PAC s'emporta 38% del pressupost europeu.**
- Segon, **de mitjana, la meitat dels ingressos de les explotacions agràries es deuen a la PAC⁹⁹.** Això és molt rellevat pel que veurem a final de l'apartat.

Bé, ara anem a veure com funciona la cosa. Ho farem de forma rigorosa però didàctica, ja que no és un tema senzill. És a dir, per cada element hi ha alguns matisos, però no són importants pel que estem tractant. La part més important de la PAC, en l'àmbit monetari, és l'anomenat pagament *bàsic*. Consisteix a **rebre certa quantitat de diners en funció del nombre d'hectàrees que tinguis**. De mitjana, a l'Estat espanyol, són uns 260 €/ha. Si tens 100 ha, doncs reps 26.000 €. A l'Estat reben ajudes directes unes 750.000 beneficiàries (persones físiques o jurídiques), un 37% homes i un 63% homes. Ha de quedar clar que **entre les entitats beneficiàries hi ha de tot**: transnacionals, supermercats, empreses immobiliàries, aeroports, camps de golf, etc. En teoria, la normativa indica que has de ser agricultora activa, i això vol dir que almenys un 20% dels teus ingressos han de provenir d'activitats agràries, però hi ha mil maneres de reduir aquesta ràtio¹⁰⁰.

A més d'aquest pagament bàsic, s'han de sumar altres partides: ajudes per **mesures verdes** (que en teoria són mesures proecològiques, però a la pràctica no és quasi

res¹⁰¹) i **ajudes per joves**. Això dóna una xifra. A l'Estat espanyol, el 56% dels ingressos via PAC corresponen al pagament bàsic; el 30%, a les verdes, i el 2% a les ajudes per joves. La resta, un **12%, són mesures específiques per diferents sectors productius**. En concret: carn de boví, carn d'oví i caprí, i lactis, sobretot. Els tres sectors reben el 73% d'aquest tipus d'ajudes. És a dir, que si a més d'hectàrees (pel qual rebràs el pagament bàsic i pel tema pseudoverd) tens producció de carn bovina, rebràs més ajudes.

Això són els pagaments directes, la pasta que t'ingressen. A més d'això, hi ha altres ingressos via desenvolupament rural o, més interessant pel nostre tema, les anomenades «**mesures de mercat**». Són un grup d'eines que comporten la **intervenció pública per millorar el preu de mercat d'un o diversos productes**. Per exemple: si el preu baixa perquè hi ha una sobreoferta del que sigui, part d'aquest excedent es compra amb diners públics (o es donen ajudes al sector privat perquè ho faci) i es treu del mercat (s'emmagatzema o s'exporta o es transforma o es reparteix a les escoles de la Unió).

Dins d'aquestes mesures n'hi ha altres que gairebé no computen en el pressupost perquè no són diners directes, sinó indirectes. Són les mesures aranzelàries que permeten que el preu d'un producte dins la Unió Europea sigui més alt que al mercat mundial, o igual. Això té una conseqüència directa en la producció interna. És una manera de potenciar determinats productes (millorant la seva rendibilitat), però també de frenar el seu creixement o d'ajudar que en desapareixen altres. És el cas de la soja (és a dir, pinso; és a dir, carn) que veurem més endavant. Amb un aranzel zero es permet l'entrada massiva del producte d'Argentina, Brasil, Paraguai i els Estats Units i, al mateix temps, s'impedeix el creixement intern del cultiu de lleguminoses pròpies.

99 CAP Explained. EU Commission

100 http://www.euroganaderia.eu/ganaderia/reportajes/quien-es-agricultor-activo_392_6_652_0_1_in.html

101 El pagament verd significa que has de complir amb: diversificació de cultius, manteniment de les pastures i mesures per millorar la biodiversitat (per exemple, deixar algunes hectàrees en guaret). En realitat, multitud d'excepcions i adaptacions perquè el resultat final tingui poc impacte en millorar l'estatus ecològic de la finca.



Finalment, hi ha un altre grup de mesures públiques que xuten diners al sector carni més enllà d'aquestes. Són partides pressupostàries com els 15 milions d'euros que es van destinar a combatre l'anunci de l'OMS sobre la carcinogenicitat dels productes carnis, o els 16,6 milions d'euros per l'exportació de carnis i lactis a l'estranger, o la promoció del consum de carnis i lactis més enllà de les nostres fronteres (a aquests productes es destina el 32% de tot el pressupost de promoció de productes europeus fora de la Unió Europea).

Que serveixi d'exemple la campanya **Pork Lovers Tour**¹⁰², una espècie de caravana de xarlataneria 3.0, molt moderneta, que té com a objectiu «recórrer Espanya amb el nostre Bus desenvolupant activitats per a tota mena de públic, com amos/mestresses de casa, nens, escoles d'hostaleria, etc., amb cursos de cuina, tallers informatius sobre els valors nutricionals d'aquesta carn per fomentar el mode de vida saludable i tan present a la nostra dieta mediterrània».

Aquesta campanya d'INTERPORC va ser finançada per la Unió Europea, és a dir, per les nostres butxaques. En concret, van sortir quasi 1,5 milions d'euros dels



nostres moneders per l'autobús rosa i la resta d'activitats d'evangelització de la indústria porcina.

Aquesta és només una petita part del que destina la Unió Europea a fomentar el consum de carn de porc quan, amb les dades de salut pública a la mà, el que s'ha de fer és fomentar el seu *des-consum*.

Fins aquí els mecanismes, ara posarem xifra a tot això. Comencem amb un parell de dades de la Unió Europea i després ja aterrem a l'Estat.

El 2004, amb una PAC molt semblant a l'actual, la Comissió Europea xifrava les ajudes directes relacionades

102 <https://www.porkloverstour.com>

8. LA POLÍTICA D'AJUDA CÀRNIA

amb la carn en 10.000 milions d'euros. Es podria pensar que aquest va ser un any especial i que les coses han canviat. Mirem les últimes dades, les de 2016: 13.623 milions¹⁰³. Si suposem que és una xifra semblant cada any, en els últims deu anys, el sector carni a la Unió Europea ha rebut més de 100.000 milions d'euros en ajudes directes. I les directes, en el cas de la carn, són les més importants.

Quan parlem d'ajudes directes a la carn, parlem dels diners que rep el sector per mesures que afecten directament als seus productes o la seva producció. Per exemple, l'Estat espanyol distribueix 228 milions d'euros anuals en concepte d'ajudes a la carn bovina¹⁰⁴ o transfereix uns 30€ per vedell encebant en l'explotació. També podem considerar ajudes directes, per exemple, que l'any 2017, sense anar més lluny, l'Estat espanyol va repartir més d'un milió d'euros a l'emmagatzematge privat de carn¹⁰⁵.

Quan parlem d'ajudes indirectes, ens referim a totes aquelles ajudes de **caràcter monetari** que incideixen en la compta de resultats; és a dir, tots aquells ingressos que no deriven de la venda del producte, sinó de diferents subvencions o ajudes de mercat. Les més importants d'elles són les subvencions, ajudes i mesures de mercat que afecten el cereal i la soja. **El cost més important en la producció de carn és l'alimentació dels animals, és a dir, el pinso.** Al voltant de tres quartes parts del cost total de produir un quilogram de carn es pot atribuir al cost del pinso¹⁰⁶. **El component majoritari del pinso és el paquet cereal+soja**, que representa el 84%. Tenint això en compta, **qualsevol mesura que faci que el cost del cereal o la soja sigui més barat incideix dràsticament en el cost de producció de la carn, i aquesta és la principal via de dopatge de la indústria càrnia.**

És més, **el gruix de la PAC sembla dissenyat justament per això, per aconseguir unes matèries primeres barates per a la indústria càrnia i empreses associades** (fàbriques de pinso, especialment). Perquè, i això és important, la major part del cereal cultivat (i subvencionat per la PAC) no es destina a l'alimentació humana, sinó a l'animal, via pinso. L'Estat espanyol produeix uns 20 milions de tones de cereals i importa uns 12 milions¹⁰⁷. En total, la disponibilitat de cereal (per una via o una altra) arriba a poc més de 30 milions i, d'aquesta quantitat, la indústria del pinso n'absorbeix 23. Per entendre'ns, el **70% de tot el cereal (produït i importat) es destina a l'alimentació animal.** Sense importació, tota la nostra producció no seria suficient per donar menjar a la ramaderia intensiva. Pel que fa a la soja, cada any la indústria del pinso necessita uns 6,5 milions de tones d'oleaginoses. I això, la soja és tota d'importació. I recordem que el 75% de tot el pinso fabricat és per produir carn. Per això és tan important entendre que carn significa pinso i pinso significa cereal i soja, i que la majoria del cereal que veiem als nostres camps va a la ramaderia i que el volum ramader és tan desmesurat que necessitem importar milions i milions de tones extres per sumar-ho a la producció interna. I per això, dir cereals i soja barats és dir més carn.

La hipertròfia càrnia estatal es manifesta en el fet que un terç de totes les importacions europees de cereal les realitza l'Estat espanyol, que corresponen, sobretot, al blat de moro¹⁰⁸. Pel que respecta a l'altre component, la soja, som el segon país europeu (després, però molt a prop, dels Països Baixos) que més soja importa. És a dir, som emperadors europeus de producció de carns, d'ús d'antibiòtics, fertilitzants sintètics, d'importació de cereals i consorts de la importació de soja. El sector carni espanyol és un huracà econòmic que succiona milions de tones de materials i energia de la resta del món, i l'ull central d'aquest huracà és la indústria porcina.

103 OCDE, citat i elaborat per eldiario.es

104 https://www.fega.es/sites/default/files/files/ficha_4_180201.pdf

105 Elaboració pròpia amb dades de FEGA

106 MAGRAMA

107 La mitjana dels últims 5 anys, cada any en particular varia.

108 www.agronegocios.es/tercio-todas-las-importaciones-cereales-la-ue-mercado-espanol-destino

Un cop explicada l'estreta vinculació entre les ajudes de la PAC que afecten els cereals i la soja (d'aquest segon cas en farem un resum més endavant) i a carn, procedim a xifrar-les. Apareixeran a partir d'ara diverses xifres que fan referència a diferents formes de veure el mateix: **existeix des de fa dècades, un transvasament constant de milions d'euros de diners públic de la ciutadania a la indústria càrnia i, sense aquest transvasament de diners públics, no s'entén la mida, creixement i rendibilitat de la indústria.**

Els gràfics següents mostren quin percentatge del total d'ingressos de cada sector representen les ajudes i subvencions de la PAC. En aquest cas, fa referència als subsidis anomenats *operacionals* (segons la classificació de la Unió Europea) que corresponen als pagaments directes sumats a les ajudes de desenvolupament rural (que no siguin ajudes a la inversió), així com altres ajudes estatals similars.

Veiem que, per a la producció de pollastre o porc, el 18% dels seus ingressos són subsidis de diners públics, per a la d'oví i caprí, el 55%, i per a la carn de boví... el 90%. Segons hem explicat anteriorment, pel que fa als costos de produir carn, tanta subvenció és el subsidi directe a la carn com el subsidi directe al cereal, i aquí ens trobem amb el 57%. És a dir, que del total d'ingressos que es rep per produir cereal, el 57% es deuen a subsidis, sense ells la cosa seria molt diferent.

Insistim en les ajudes als cereals (és a dir, als pinsos) perquè un argument repetit *ad nauseam* per la indústria càrnia és que aquest sector gairebé no rep ajudes de la PAC (de fet, el que diu és que no rep cap ajuda), i aquesta afirmació és manifestament incorrecta.

A veure si amb aquesta segona dada la cosa s'aprecia millor.

El cost mitjà de producció d'1 kg de carn de porcí que representa l'alimentació (el pinso) a l'Estat espanyol és el 73% dels costos totals.

GRÀFIC 32. Percentatge que representen les subvencions vs. ingressos totals en cereals i proteaginoses (mitjana dels últims 10 anys)



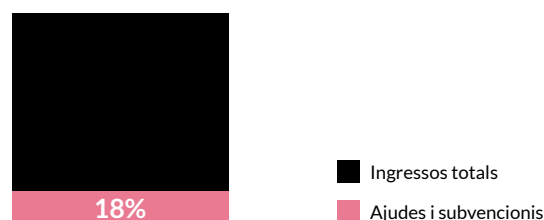
GRÀFIC 33. Percentatge que representen les subvencions vs. ingressos totals en carn bovina (mitjana dels últims 10 anys)



GRÀFIC 34. Percentatge que representen les subvencions vs. ingressos totals en oví i caprí (mitjana dels últims 10 anys)



GRÀFIC 35. Percentatge que representen les subvencions vs. ingressos totals en carn de porc i pollastre (mitjana dels últims 10 anys)



8. LA POLÍTICA D'AJUDA CÀRNIA

GRÀFIC 36. Porcentaje de costes de producción de carne de porcino en el Estado español (€/kg de peso sacrificio)



Si el 64% de la composició d'aquest pinso és cereal, i el cost d'aquest cereal està subvencionat en un 57%, això vol dir que, almenys, un 37% dels costos de producció de carn de porc estan subvencionats. Dit al revés, sense els subsidis directes al cereal, el cost de produir un quilogram de carn de porc seria un 37% més alt. Sumem aquest 37% al 18% que són subsidis directes que rep la producció de carn de porc (i pollastre): 55%. Ergo, més de la meitat dels costos de produir carn de porc estan subvencionats.

Encara que sembli mentida, no acaben aquí les ajudes i subsidis a la carn. S'ha de seguir sumant.

L'OCDE calcula des de fa temps el total de subsidis que reben diferents sectors agrícoles i ramaders i ho fa afegit tot el que afecta realment als preus de les matèries primeres a l'equació. En el nostre cas, els cereals, la soja, i la carn. Són les anomenades «transferències monetàries al sector». Hi ha diversos indicadors, però ens centrarem en el Producer Support Estimate (PSE) que és «valor monetari anual de les transferències en brut de les persones consumidores i els impostos a la producció agro-ramadera, mesures en l'àmbit de la granja, que es vehiculen a través de les polítiques d'ajuda agrícola i ramadera». Algunes d'aquestes mesures les hem explicat i quantificat en els paràgrafs anteriors, però n'hi ha més. Vegem llavors aquestes xifres per a les produccions càrnies principals.

Per a la carn de porc, la mitjana anual d'aquestes transferències des que l'Estat espanyol va entrar a la Unió Europea i va percebre, per tant, les ajudes de la PAC, ha estat de 160 milions d'euros; per a la carn de pollastre, de 305 milions d'euros anuals, i per a la carn de boví, de 900 milions anuals¹⁰⁹. En total, 1.365 milions d'euros anuals. Si prenem la mesura només dels últims 10 anys, la suma de les tres és de 1.075 milions anuals¹¹⁰. Per tant, pràcticament 11.000 milions d'euros han estat subsidiats, a través de diferents polítiques d'ajudes, subvencions o de mercat, a la indústria càrnia dins l'Estat espanyol. Per posar en situació aquesta xifra, recordem que el total de diners públics entregats al sector bancari causant de la crisi financera més recent va ser de 56.000 milions d'euros, dels quals, per cert, segons el Banc d'Espanya només se n'han recuperat 4.000 milions. O que el volum total de facturació del sector porcí a l'Estat va ser de 15.000 milions d'euros el 2017.

Resulta inqüestionable que, com el velocista Ben Johnson, el sector carni estatal i europeu funciona dopat amb diners públics, que aquesta formidable musculatura que mostra i els desastres ambientals i de salut pública que genera aquesta hipertròfia s'expliquen, en gran mesura, per aquest xut constant de diners públics.

109 Base de dades de la SCT per carn de porcí, OECD statistics. La mitjana fa referència des de l'entrada de l'Estat espanyol a la Unió Europea (1986) fins a l'última dada disponible (2017).

110 Per tipus de carn, la major part correspon a la de boví (667 milions); en segon lloc, a la de pollastre (390 milions) i finalment, la de porc (16,7 milions).

9

MESURES CORRECTORES DEL PREU DE LA CARN

Introducció

Hem vist que el consum de carn vermella i processada excedeix, de molt, les recomanacions màximes i que això té efectes calamitosos en la nostra salut. També van més enllà de qualsevol dubte acadèmic els efectes negatius de la ramaderia industrialitzada al medi ambient.

Sorgeix llavors la pregunta de **com podem reduir el consum d'aquests aliments**, i és aquí on apareix el debat sobre les polítiques impositives o, com es coneixen col·loquialment, els impostos a la carn.

Les opcions d'actuació basades en la regulació del mercat han anat guanyant espai en els últims debats públics, especialment els **impostos o taxes vinculades a la salut o taxes de la salut**. Ho demostra el fet que aquest tipus d'impost existeixi en quasi tots els països del món (és el cas del tabac o de l'alcohol) i que, més recentment, s'han afegit a la llista certs aliments o ingredients alimentaris, com és el cas de l'impost a les begudes ensucrades o als greixos saturats. Tot sembla indicar que la carn o alguns dels seus derivats formaran part, a curt termini, del grup de productes amb un impost de salut.

Justificació general

La justificació d'aquestes taxes se sustenta en la idea que una societat ha de protegir-se davant els productes que es consumeixen massivament però que són perjudicials per a la societat, i que aquesta producció no pot ni ha de deixar-se únicament en mans del mateix consum, sinó que els poders públics han d'actuar a través de certes mesures, entre elles, les del mercat. Entre altres coses perquè la «no intervenció» suposa de facto una intervenció a favor del consum d'aquestes substàncies.

Les mesures fiscals o de preus sobre els productes perjudicials per a la salut o el medi ambient d'una societat estarien així justificades per una triada d'arguments que no són mútuament excloents, sinó que actuen conjuntament.

9. MESURES CORRECTORES DEL PREU DE LA CARN

- 1. Reducció del consum.** En principi, i encara que depèn de les elasticitats del producte en una determinada societat i moment, un increment del preu d'un aliment pot portar a la reducció del seu consum. Si el nivell de consum actual de l'aliment és alt i això està afectant la salut de la població, apujar-li el preu podria estar justificat. En aquest cas, el nivell de la taxa seria el necessari per reduir el consum. No més baix.
- 2. Internalització de costos.** Des d'un punt de vista econòmic, les taxes de salut formen part dels anomenats impostos *pigouvians*, l'objectiu dels quals és corregir les conseqüències negatives cap a la societat (i el funcionament del mercat) que no estan sent correctament comptabilitzades. És a dir, estem pagant (monetàriament) els impactes negatius que el consum excessiu de carn i derivats tenen sobre la nostra salut, però aquest cost no forma part de la compta de resultats de la indústria càrnia, sinó que s'externalitza a la societat.

Des d'un punt de vista purament economicista, això no és just ni per la societat ni pel funcionament del mercat, que està sent alterat per una competència deslleial. Es tracta de la mateixa idea de «qui contamina, paga». Si una activitat industrial contaminarà un riu, ha de crear les instal·lacions per evitar-ho i això, òbviament, és a càrrec seu, no de la societat. En aquest cas seria «qui fa emmalaltir, paga».

Per tant, la taxa de salut sobre la carn buscaria corregir aquesta situació i incorporar en el preu aquests costos fins ara centrifugats. En aquest cas, el nivell de la taxa seria aquell que inclogués, en el preu de venda del producte, els costos associats als problemes de salut causats per aquest sobreconsum. Per exemple, el cost de tractar les malalties associades a cada ració extra de carn processada que consumim per sobre de les recomanacions: cardiovasculars, diabetis i alguns càncers, sense anar més lluny.

- 3. El relat.** A les societats actuals, la importància del relat o discurs a l'hora de condicionar l'actuació i el pensament humà és indiscutible. És a través d'aquests relats o narratives que, cada cop més, es genera una veritat que és assumida com a tal per bona part de la societat. Ara bé, la producció del discurs no és espontània, sinó que està controlada i respon a certs interessos.

Sense entrar en més disquisicions (sobre el tema dels discursos i la generació de saber hi ha tones de literatura), aquí ens interessa destacar que un dels dispositius que genera saber a través del relat i que, per tant, pot provocar canvis d'actitud i valors a través seu, són els poders públics i, sense anar més lluny, les Administracions públiques.

Per abreviar, si des d'aquests poders públics s'envia el missatge que s'està consumint massa carn i derivats i que això està afectant greument la nostra salut, i es construeix un nou relat que substitueixi l'existent (la carn és bona, menjar carn és menjar sa, no mengem massa carn, no passa res, etc.), això pot tenir un efecte tant o més poderós que les mesures purament econòmiques exposats en els punts 1 i 2. De la mateixa manera que existeixen campanyes públiques per conscienciar de la importància de reduir la velocitat al volant, es podrien fer campanyes sobre la importància de reduir el consum de carns processades. Les dues coses ens maten. Afegir un impost a certs productes és, d'alguna manera, una campanya de conscienciació.

■ Taxes acompanyades d'altres mesures

Com dèiem, aquestes mesures poden actuar al mateix temps per aconseguir un efecte més gran i, segurament, només amb l'impost de la carn no s'aconseguiria el resultat esperat. Tanmateix, això no vol dir que la mesura no sigui afectiva, sinó que, si va acompanyada d'altres, ho serà encara més.

Posem un exemple. Si es facilita la presa de decisions del consum a través d'un bon etiquetatge, el consum de carns i derivats es reduirà. **Dues iniciatives que s'han imposat (i que existeixen a altres països) són etiquetar aliments «sense nitrats» i/o «sense antibiòtics».** És a dir, promoure a través de l'etiquetatge la reducció gradual de la nitrocarn i la carn antibiòtica. Els estudis demoscòpics mostren que bona part de la població deixaria de comprar aliments si pogués identificar clarament en ells que contenen nitrats o antibiòtics. D'aquesta manera, als Estats Units, les vendes de carn etiquetada «sense antibiòtics» ha crescut un 28,7% en els últims quatre anys i, actualment, el 3% de tota la carn comercialitzada al país ja porta aquesta etiqueta¹¹¹, encara que el seu preu sigui el doble del convencional¹¹².

Aquest tipus d'etiquetatge pot ajudar a reduir el consum de certs productes, però si a això se li suma un increment dels preus d'aquests productes i una reducció en els preus dels aliments saludables substitutius, l'efecte, sense cap dubte, serà més gran que si només afegim un impost al salsitxó. Això no obstant, i això és important, l'impost al salsitxó per si sol també pot tenir efectes beneficiosos.

111 www.nielsen.com/us/en/insights/news/2016/weighing-consumers-growing-appetite-for-clean-meat-labeling.html

112 www.nielsen.com/us/en/insights/news/2016/weighing-consumers-growing-appetite-for-clean-meat-labeling.html

Justificació ambiental

Fins ara, les úniques propostes oficials d'incorporar un impost de la carn i derivats no sorgeixen de la motivació de la salut, sinó per temes ambientals. Existeix tota una bateria de raons que justificarien un impost a la carn per temes ambientals, amb l'objectiu de reduir el seu consum però, sobretot, la seva producció; és a dir, van més encaminades a reduir la mida descomunal de ramaderia industrial i els seus impactes ambientals. A continuació us presentem algunes d'aquestes raons.

► Frenar el canvi climàtic

La ramaderia és responsable del 18% de les emissions de gasos amb efecte hivernacle. Juntament amb el sector de l'energia i del transport, és una de les principals contribuents al canvi climàtic. La necessitat de reduir el consum de carn per frenar el canvi climàtic és una de les conclusions d'un dels informes del Programa de les Nacions Unides pel Medi Ambient¹¹³. Les dades oficials de l'Estat indiquen que la ramaderia és la causant del 66% de totes les emissions del sector agroramader i que això suposa el 10% de totes les emissions.

Aquestes dades han estat molt discutides per les organitzacions ecologistes i un bon nombre d'estudis independents, ja que consideren que no s'estan tenint en compte tots els eslavons de la cadena agroalimentària, perquè bona part de les emissions adjudicades al transport (26% de totes les emissions), l'energia (21%) i activitats industrials (19%) corresponen al sector alimentari. Per exemple, un terç de totes les mercaderies transportades per carretera són aliments. Independentment de la xifra exacta, existeix consens en el fet que no hi pot haver política de reducció de gasos amb efecte hivernacle sense tocar el model alimentari industrial actual.

113 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

► **Conservar els sòls agrícoles¹¹⁴**

Prop del 75% de la superfície agrària mundial es destina a l'alimentació i cria d'animals. Un terç de la producció mundial de cereals i el 80% de la soja, la major part de la qual és transgènica, acaba convertit en pinso per animals.

Perquè els països enriquits puguin disposar de carn barata, hàbitats de gran valor ecològic, com els boscos tropicals, són devastats. Per exemple, s'estima que la ramaderia industrial és responsable del 80% de la desforestació de l'Amazònia i ha convertit Argentina en un «desert verd» on impera la producció de soja transgènica.

► **Protegir els sòls i l'aigua¹¹⁵**

L'ús massiu de fertilitzants sintètics i nitrogenats en l'agricultura provoca la contaminació dels aqüífers, rius i oceans. La ramaderia industrial genera ingents quantitats de purines, la qual cosa dificulta la seva gestió adequada i provoca la contaminació del sòl i l'aigua.

Una de les mesures proposades fou la que va llançar l'Agència Federal de Medi Ambient alemanya (organisme oficial). A principis del 2017, va proposar al govern federal un canvi en la política impositiva de la carn, llet i derivats per passar del 7% de l'IVA que tenen actualment, al 19%. Al seu informe es destaca que, amb el tipus d'impositiu actual tan baix, en realitat s'està subvencionant un dels principals sectors emissors de gasos amb efecte hivernacle. Reclama que es reverteixi la situació actual on s'estan subvencionant sectors perjudicials per al medi ambient amb una suma de 5,2 bilions d'euros anuals, sectors com el de l'automòbil, l'energètic o el ramader.

Si ens centrem en un dels impactes ambientals del sector ramader i la indústria processadora associada, l'emissió de gasos amb efecte hivernacle, les dades són molt clares. Pels països d'Europa occidental, es calcula la següent emissió de gasos amb efecte hivernacle (kg de CO₂ equivalents/kg):

Carn de boví	18,91
Carn d'oví/caprí	24,68
Carn de porc	5,91
Carn d'au	5,17
Llet	2,56
Ous	2,88

Si ho comparem amb les mateixes emissions (kg de CO₂ equivalents/kg) de productes d'origen vegetal, observem la diferència:

Arròs	1,89
Blat	0,65
Hortalisses	0,64
Blat de moro	0,34
Llegums	0,26
Fruïtes	0,17

114 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

115 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

Un interessant estudi de la Universitat d'Augsburgo¹¹⁶ (Alemanya) de 2016 calcula quant s'hauria d'incrementar el preu de la carn i derivats si volguéssim internalitzar alguns dels principals impactes ambientals.

GRÀFIC 37. Percentatge d'increment en el preu de la carn

Orgànica



Convencional



■ Contaminació nitrogenada ■ Gasos amb efecte hivernacle ■ Ús d'energia

L'estudi conclou que, per a la producció convencional, la carn hauria de costar un 196% més, i per a la producció ecològica, un 82%. Això significa que, si apliquem aquestes xifres al preu mitjà de la carn convencional a l'Estat espanyol, aquesta hauria de passar dels 3,25 €/kg actuals als 6,37 €/kg.

Justificació sanitària

Més enllà dels aspectes ambientals, existeixen raons de salut pública que ja hem vist al llarg d'aquest informe. Ara, mirarem de respondre algunes preguntes: de quin tipus d'impost estem parlant?, de quin import?, quins efectes tindria?

■ La taxa salut

L'estudi¹¹⁷ más completo y riguroso realizado hasta la fecha sobre la tasa salud aplicada a la carne y derivados responde a alguna de estas cuestiones. Las cifras que veremos a continuación corresponden al Estado español y el estudio utilizó todos los datos oficiales disponibles, así como los consensos mayoritarios existentes en variables como, por ejemplo, las distintas elasticidades de estos productos¹¹⁸. Se trata, por tanto, de un estudio realmente sólido.

més complet i rigorós realitzat fins ara sobre la taxa de salut aplicada a la carn i derivats, respon a alguna d'aquestes qüestions. Les xifres que veurem a continuació corresponen a l'Estat espanyol i l'estudi va utilitzar totes les dades oficials disponibles, així com els consensos majoritaris existents en variables com, per exemple, les diferents elasticitats d'aquests productes. Es tracta, per tant, d'un estudi realment sòlid.

Com comentàvem anteriorment, la lògica de l'estudi va ser la d'aplicar una taxa del tipus pigouvià; és a dir, calcular quin impacte econòmic està tenint en la nostra salut el consum excessiu de carn i internalitzar aquest cost en el preu de la carn, ja que, en aquests moments, el paguem per altres vies i la realitat és que estem subvencionant la indústria càrnia amb la nostra salut. La

116 https://schweisfurth-stiftung.de/wp-content/uploads/2018/09/20180914_How_much_is_the_dish_-_Was_kosten_uns_Lebensmittel_LangfassungFINAL_mit-Dank.pdf

117 <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0204139>

118 En breu veurem què és l'elasticitat.

9. MESURES CORRECTORES DEL PREU DE LA CARN

situació actual és una espècia d'*auto-dumping*¹¹⁹ sanitari, i l'estudi posa xifres a tot això. De tots els productes carnis, la investigació va decidir concentrar-se en els dos productes que tenien un impacte més gran en la nostra salut: la carn vermella i la processada.

Si internalitzem els costos sanitaris del nostre consum excessiu de carns vermelles i processades en el preu per quilogram de carn, observem que, per l'Estat espanyol, la taxa de salut aplicada a la carn vermella seria d'un 14,17%, mentre que per a la processada seria d'un 73,35%. Això vol dir que, de mitjana, la carn vermella passaria a costar mig euro més, i la processada, quasi 2,5 € extres per quilogram.

Recordem que aquesta taxa no busca, en el seu disseny, reduir el consum per se, sinó que el preu de compra incorpori els costos sanitaris de les malalties i morts que genera el seu consum excessiu. Tanmateix, és obvi que un canvi en els preus pot afectar (i de fet, afecta) el consum de carn vermella i processada, i aquest és un segon efecte (col·lateral, però positiu) per millorar la salut de la població.

D'aquesta manera, un cop aplicada la taxa de salut en la quantitat mencionada al preu final de la carn vermella i processada, el consum de carn vermella, segons l'estudi, gairebé no es reduiria (ho faria en un 1,42%); en canvi, la carn processada, a causa en part de l'augment considerable del preu corregit, baixaria el consum en un 22,31%.

La investigació calcula altres coses igualment interessants: si es redueix aquest consum de carn vermella i processada, on va el consum perdut?, cap a quins aliments? Dit d'altra manera: si les carns vermelles i processades són més cares, què comprarem en el seu lloc? Lamentablement, no es calcula com es veuria

afectada tota la dieta, sinó que només es mostra com es veuria afectat el consum d'altres productes d'origen animal que no han estat sotmesos a aquesta taxa de salut. Els seus càlculs ens diuen que el consum de carn de pollastre s'incrementaria en un 6,34%, mentre que la resta quasi no s'alteraria: menjaríem un 0,22% més de llet i derivats, un 0,62% més d'ous i un 0,61% menys de greixos animals (mantegues, etc.). És a dir, pel que fa als productes d'origen animal, no hi hauria un fenomen de substitució considerable (excepte en el cas de la carn de pollastre).

També calcula com es reduirien les morts atribuïdes a la carn vermella i processada a l'Estat amb la taxa de salut en vigor sobre aquests productes. La taxa de salut sobre la carn vermella evitaria la mort de 1.300 persones (una reducció de l'1,29% respecte a les morts sense la taxa), mentre que la taxa de salut sobre la carn processada salvaria la vida a 3.700 persones, un 20,20% menys de morts que si la taxa no existís.

El cost sanitari amb la taxa de salut o sense també té la seva importància. A l'escenari actual, el cost associat a l'Estat espanyol amb l'actual consum de carn vermella és de 1.570 milions d'euros; un cop aplicada la taxa, els costos baixarien a 1.550, un estalvi de 20 milions d'euros. Això es deriva de la reducció de consum. En canvi, amb la processada, en la situació actual, els costos sanitaris del nostre consum arriben a 2.640 milions; amb la taxa, reduiríem 530 milions, més d'un 20%.

La recaptació seria de 1.300 milions per la carn vermella i 1.360 per la processada.

Fins aquí el més destacable. Hem de tenir en compte que l'estudi es basa en els impactes de salut associats a l'excés de consum de carn vermella i/o processada, obviant altres com, per exemple, l'abús dels antibiòtics en la indústria càrnia. Els costos relatius a la generació de resistències microbianes i la pèrdua de salut corresponent en humans també poden computar en la llista d'elements a internalitzar en la taxa de salut, pel que les xifres anteriors serien encara més grans.

119 El terme *dumping* es defineix com «venda a pèrdua o competència deslleial a la pràctica de vendre per sota del preu normal o a preus inferiors al cost amb el fi d'eliminar la competència i apoderar-se del mercat».

Veient aquestes dades, sembla clar que l'opció d'incorporar una taxa de salut a la carn vermella i processada té arguments sòlids per defensar-se: menys morts i malaltia, una reducció significativa de la despesa sanitària, i una recaptació considerable que pot destinar-se, justament, al sector de la salut pública.

■ La taxa salut per reduir el consum

Si volguéssim utilitzar la taxa de salut no per internacionalitzar costos, sinó amb la voluntat específica de reduir el consum, seria possible que aquesta taxa hagués de ser més alta. No existeixen estudis a l'Estat espanyol que hagin aprofundit en l'import que haurien de tenir aquest tipus de taxes ni l'efecte que podria esperar-se en el seu consum, però sí que existeixen dades sobre les elasticitats de la renda, la demanda i creuades, que ajuden a preveure algun escenari.

En aquest punt, he d'explicar breument què són aquests tres conceptes.

L'impost a la carn amb l'objectiu de baixar el seu consum parteix d'una idea, en principi, simple: com més car és un producte, menys el compro. Si el producte és perjudicial per a la societat amb les taxes de consum actuals, doncs l'encareixo i es consumirà menys. Òbviament, això no sempre és així, influeixen molts altres factors en la compra d'un producte o servei a més del preu, i incús en el cas del preu, en algunes situacions precisament el fet que sigui car incita la seva compra. Una manera d'intentar veure fins a quin punt els increments de preu d'un producte afecten la seva compra és l'elasticitat.

L'elasticitat de la demanda és un concepte que en economia s'utilitza per mesurar la sensibilitat o capacitat de resposta d'un producte a un canvi en el seu preu. En principi, **l'elasticitat de la demanda** es defineix com «el canvi percentual en la quantitat demandada, dividit pel canvi percentual en el preu». Un exemple: si el preu d'un producte puja un 10%, què passa amb la demanda?

Imaginem que la demanda puja un 5%; l'elasticitat seria $5/10 = 0,5$.

En general, la demanda d'un producte és inelàstica (o relativament inelàstica) al preu quan el coeficient d'elasticitat és menor que un en valor absolut. Això indica que les variacions en el preu tenen un efecte relativament petit en la quantitat demandada del producte. Quan l'elasticitat de la demanda és més gran que u, es diu que la demanda d'aquest producte és elàstica (o relativament elàstica). Un element important a tenir en compte és que **l'elasticitat de la demanda no és igual al llarg de tota la corba de demanda**, és a dir, no és una funció lineal. Depenent del producte, és possible que per preus alts la demanda sigui més elàstica que per a preus baixos, o a la inversa.

Per entendre'ns, podem anar apujant el preu de les salsitxes a poc a poc i no notar gaire el canvi en la demanda, però a partir de cert preu sí, i la demanda es desplomarà. Si només calculem la primera part, diríem que la gent compra salsitxes sense importar quan costin, però si haguéssim seguit calculant, hauríem vist que no, que hi ha un punt en el qual la gent passaria de comprar-les a aquest preu.

L'elasticitat de la renda és el segon concepte a retenir. Es defineix com «la variació percentual en la quantitat consumida d'un bé davant la variació percentual en la renda d'una persona». Des d'un punt de vista economicista, l'elasticitat mesura el grau de sensibilitat del consum del producte davant canvis en la renda. Si la meua renda puja un 5% i compro un 10% més de pernil, l'elasticitat de la renda del pernil seria d'un 2. Així, quan el producte es percep com un bé inferior o propi del populatxo, les elasticitats de la renda són inferiors al 0; és a dir, com més diners tinc, menys en compro. En els **anomenats** béns normals, les variacions de quantitat consumida i renda són positives (> 0), i com més alta és aquesta xifra, més superior o de luxe (> 1) es considera aquest bé. En aquests últims compro més producte que tinc augment de renda, són productes d'estatus o aspiracionals.

9. MESURES CORRECTORES DEL PREU DE LA CARN

Per últim, existeix també la possibilitat que no es donin canvis en la quantitat demandada del bé davant la variació de la renda i, en aquest cas, es diu que el consum d'aquest producte és independent del nivell de renda.

Finalment, el tercer concepte és l'elasticitat creuada (de la demanda), que es defineix com «el canvi percentual en la quantitat demandada d'un bé o servei X davant el canvi de preu d'un altre bé o servei Y»; és a dir, quant canvia el consum d'un producte en canviar el preu d'un altre producte. Per exemple, si apuja el preu de la carn de porc, què passa amb el consum de la carn de pollastre?

Bé, fins aquí la teoria. Vegem ara quina elasticitat tenen les carns i derivats. Basant-nos en les últimes dades que hem trobat¹²⁰, les elasticitats de la demanda per carns fresques a l'Estat espanyol indiquen que:

Carn de pollastre	-0,397
Carn de porc	-0,646
Carn de boví	-1,540
Carn d'oví/caprí	-1,554

Això, traduït, vol dir que si el preu de la carn de pollastre s'apuja un 10%, el seu consum es redueix un 3,97%; mentre que, si es puja un 10% el de la bovina, el seu consum es redueix un 15,4%.

Altres estudis difereixen en la xifra exacta, però coincideixen en el fons. La carn de pollastre és relativament inelàstica (encara que li puguis ell preu, el seu consum es manté), mentre que la de boví, oví i caprí sí que es veu clarament afectada per les pujades en el preu. La carn de porc se situaria en un territori entremig.

Pel que fa a l'elasticitat de la renda, ens trobem amb una situació semblant:

Carn de pollastre	0,39
Carn de porc	0,73
Carn de boví	1,13
Carn d'oví/caprí	1,85

De nou, això vol dir que, a mesura que tenim més diners, comprem més carn, però poca més de pollastre, bastant més de porc, i molta més de boví, oví o caprí. Dit d'altra manera, la carn de pollastre sí que seria percebuda com un producte més necessari i popular que la resta de carns, que en el seu rang més alt les situa quasi com productes superiors o de luxe.

Per acabar, les elasticitats creuades. S'observa que les carns són substitutives entre elles; és a dir, si augmenta el preu d'una, en buscarem d'una altra, però no amb la mateixa intensitat. Si augmenta el preu de la carn de vedella, buscarem primer la d'oví o caprí, després la de porc i, en menor quantitat, la de pollastre. Si s'incrementa el de la de pollastre, buscarem la de porc, i a la inversa. S'estableixen així dues categories de substitució: pollastre-porc, boví-oví/caprí.

Tant o més interessant que l'elasticitat creuada entre carns resulten la creuada entre les carns i altres aliments. Retrocedim una mica.

Hem vist que consumim molta carn, molta més carn vermella que la màxima recomanada i moltíssima més carn processada. Això vol dir que la carn està ocupant l'espai en la nostra dieta que haurien d'ocupar altres aliments més saludables. La nostra piràmide nutricional està hipertrofiada per la part de les carns i aquestes han expulsat altres aliments que haurien d'estar en el seu lloc. Quins? L'altra gran font de proteïna és el peix. Més enllà del peix, el substitut natural de les proteïnes animals són les proteïnes vegetals que trobem en les lleguminoses. Després tenim les hortalisses, cereals i,

120 <https://zaguan.unizar.es/record/58070/files/TAZ-TFG-2016-3920.pdf>

finalment, les fruites. Aquests són els tipus d'aliment el consum del qual hauriem de potenciar en lloc de la carn.

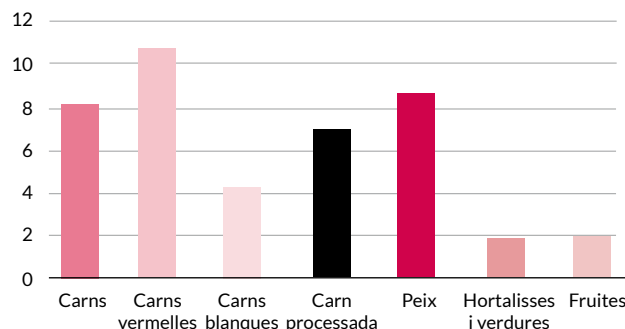
Llavors la pregunta és: si apujo el preu de la carn amb l'objectiu de reduir-ne el consum, què passa amb el consum d'aquests altres aliments, especialment els llegums, peix i hortalisses? Augmenta?

La realitat és que les elasticitats creuades entre aquests aliments no han estat suficientment estudiades en el nostre entorn, però alguns estudis indiquen que, efectivament, són aliments que s'exclouen mútuament. És a dir, si s'apuja el preu del peix, menjo més carn, i a la inversa; si el preu de la carn és baix, el consum de peix també ho és. Passa el mateix amb els llegums. Així, un estudi europeu va trobar que un 76% de les persones que redueixen el seu consum de carn, sense arribar al vegetarianisme, incorporen peix als seus àpats com a substitut, un 49% ous, un 35% formatges, un 26% imitacions càrnies vegades, un 17% llegums, un 14% tofu i un 9% fruits secs.

A més de tot això, hem de tenir en compte les elasticitats dels productes elaborats, no frescos. No hem trobat dades sòlides sobre les elasticitats de demanda, renda o creuades de la carn processada, per exemple. O d'aliments processats que tenen un alt percentatge de carn en la seva composició.

Si examinem els preus mitjans de cada una d'aquestes categories de productes, observarem que, en principi, les carns fresques són de mitjana més cares per quilogram que els llegums o verdures, hortalisses i fruites. I que el peix és més car que la carn. Tot sembla indicar que el preu és un limitant clar en el consum de peix (especialment en algunes categories de productes i de nivell de renda), però no en els altres aliments, ja que, de mitjana, no són més cars que la carn fresca.

GRÀFIC 38. Preu mitjà de consum, 2017 (€/kg)



Ara bé, les coses no són tan simples. En condicions reals de compra, el preu per quilogram d'un producte influeix, però també altres preus i, a més del preu, existeixen altres factors igualment poderosos, i tots ells són perfectament coneguts i aplicats per part dels supermercats i la indústria alimentària. És ben sabut l'impacte que té el màrqueting (publicitat i altres tècniques) en la compra o no d'un producte. Quan diem «altres preus» ens referim al fet que l'envasat, mida, pes i preu d'un producte també influeixen en la seva compra.

Un pot de 400 g de lleties cuites prèmium costa 1,4 €. Una safata de 170 g de pernil dolç de la primera marca espanyola costa uns 2,46 €. Aquests són els preus que veiem i valorem a l'hora de comprar-los o no. En realitat, el preu de les lleties és 3,5 €/kg i el del pernil, 14,57 €/kg, però aquests no són els preus que veiem, aquestes xifres no juguen al nostre cervell a l'hora de comprar. El que volem dir és que els preus per quilogram de cada categoria d'aliment fresc (o carn processada) són només un indicador, però no l'únic a l'hora de predir què passaria amb la seva compra si el preu d'aquests productes augmentés o es reduís.

L'argument que els llegums, verdures i hortalisses ja són més barates per quilogram que les carns, i que afegir una taxa de salut a aquestes últimes no repercutiria en la compra de les primeres no és correcte. Aquest mateix argument ens diu que si la gent volgués comprar menys carn ja ho faria, perquè és relativament cara. Que no és

el fet que la carn sigui barata el que fa que se'n consumi tanta. Aquest és un argument erroni, però dels més poderosos, perquè conté algunes gotes de veritat. Les gotes de veritat són que, efectivament, la carn no és el producte més barat de la nostra dieta, al contrari, un 25-30% del valor de la cistella de la compra actual es destina a carns. De fet, és el tipus d'aliment en el qual més diners ens gastem per menjar. El que no és veritat és que pujar-li encara més el preu no serveixi per baixar el seu consum. La ciència econòmica ens diu que sí. Especialment en la carn processada. A l'exemple anterior, si aquest mateix envàs de pernil dolç costés 7,5 €, les dades es diuen que el seu consum baixaria en picat.

Així doncs, a l'hora de plantejar-se una taxa de salut per les carns vermelles i processades, hem de tenir en compte que la cosa no és tan senzilla i simple com pot semblar a primera vista. És possible que, si volem potenciar la transició nutricional cap a una dieta menys carnívora, especialment de carns vermelles i processades, a més d'apujar el seu preu considerablement, hauríem d'actuar sobre els aliments que volem potenciar i situar en el seu lloc a la nostra dieta; això vol dir, abaixar el preu dels llegums, hortalisses, verdures i peix. I també s'ha de tenir en compte el preu no només dels productes frescos, sinó dels processats, ja que el 70% de la nostra dieta està constituïda per aquest tipus de productes.

■ Motivacions per reduir el consum de carn i grups socials

Sovint tendim a imaginar-nos la societat com un tot, una massa homogènia, quan en realitat no és així. Això passa amb tots els aspectes de la vida i també en el consum de carn. Per exemple, ja hem vist que el consum excessiu de carn vermella i processada es concentra en els homes. De la mateixa manera, la percepció que es té sobre la carn i la possibilitat de reduir el seu consum difereix en funció del grup social al qual ens referim. Això és important a l'hora d'abordar estratègies poblacionals de reducció del consum de carn vermella i processada.

Hem de veure la població com un continu que va des de les persones carnívores estrictes –aquelles que mengen carn i derivats pràcticament cada dia i diversos cops al dia– fins a les opcions vegetarianes i/o veganes. Al mig hi ha una franja de grisos que, de fet, és on habita la majoria de la societat, on el consum actual (i excessiu) de la carn és variable.

Fa uns anys la paraula *flexitarianisme* va fer fortuna, la qual es refereix a una dieta basada en productes d'origen vegetal però que, de tant en tant i de forma puntual, n'incorpora d'origen animal. És a dir, persones vegetarianes però que a vegades mengen carn. Dins del flexitarianisme existeix, igualment, un gradient entre les persones que pràcticament són vegetarianes i les que simplement han reduït una mica el consum de carn i derivats.

Encara que no existeixen dades oficials, diferents estudis a l'Estat espanyol indiquen que un 0,2% de la població espanyola és vegana i un 1,3% vegetariana¹²¹. Aquesta xifra coincideix amb les dades de l'enquesta ENIDE, de 2011, on el percentatge de persones que deien no menjar carn ni peix era de l'1,5%, és a dir, al

121 <https://blogs.20minutos.es/la-gulateca/2017/02/13/vegetarianismo-en-espana/>

voltant de 700.000. Pel que respecte al flexitarianisme, podríem estar parlant d'un 17% de la població, uns 5 milions de persones¹²². Però encara es podria incrementar aquesta xifra si es tingués en compte les persones que han reduït (poc o molt) el consum de carn o que tenen intenció de fer-ho. Segons aquest mateix estudi, durant el 2017, el 46% de la població ha reduït el consum de carn vermella.

Donem totes aquestes dades per donar visibilitat al fet que el consum de carn en els termes actuals no és un element estàtic, al contrari, la jerarquia que ara mateix ocupa la carn en la dieta d'una gran part de la població pot canviar. **Resulta interessant aprofundir una mica en les motivacions que estan portant a part de la població a entendre que s'ha de reduir el consum de carns** (especialment de les vermelles i processades).

Es poden distingir diferents motivacions: la salut, l'animalisme, el medi ambient i l'estatus. La combinació d'aquestes és el que dona lloc a diferents grups socials. En alguns és qüestió d'estatus: en certes capes socials, menjar poca carn es percep com un indicador d'estatus superior, en concret, hi ha un biaix clar en relació a l'edat (en persones joves, aquesta motivació està més present que en persones de més edat). En altres, es basa sobretot en la salut i en altres, es refereix a temes animalistes i ambientals. En qualsevol cas, en tots hi ha una voluntat explícita de consumir menys carn i això indica que estem davant d'una situació social nova, que hauríem d'aprofitar si volem realitzar aquesta transició alimentària que millorarà la nostra salut i el medi ambient.

La transició proteica d'una dieta basada en productes d'origen animal a una altra basada en productes d'origen vegetal és imprescindible, tant per la nostra salut com pel nostre planeta (i les dues coses van, òbviament, unides). Els indicadors existents ens mostren un possible canvi de paradigma amb relació a com veiem la

carn i derivats en la nostra dieta i un canvi en la jerarquia que ocupava (i ocupa encara avui). Com mostra important d'aquest canvi que s'apunta, és interessant llegir l'informe de FAIRR¹²³. Es tracta d'una informació destinada a fons d'inversions on es dona per fet que el sector carni és un sector amortitzat i que no farà res més que baixar, i aconsella que el que s'ha de fer és invertir en producció (industrial i a gran escala) de proteïnes vegetals.



Aquest canvi pot ser ajudat i potenciat des de les Administracions públiques. Com en altres aspectes socioeconòmics i culturals, les seves accions es poden agrupar en permetre, potenciar i exemplificar.

PERMETRE fa referència a crear les condicions físiques, de mercat, normatives, etc. que aconseguixin eliminar tota barrera al consum dels substituïts carnis (llegums, fruites i verdures principalment).

Per **POTENCIAR** entenem des de la política de preus fins a eliminar les ajudes del tipus que siguin que, directament o indirectament, inciten el consum de carn.

Finalment, amb **EXEMPLIFICAR** ens referim a adoptar discursos, campanyes que mostrin la necessitat de reduir el consum o d'utilitzar eines com la compra pública per avançar en el canvi.

122 III Observatorio Nestlé sobre Hábitos Nutricionales y Estilos de Vida de las Familias

123 <http://www.fairr.org/wp-content/uploads/FAIRR-and-Share-Action-Protein-Briefing-September-2016.pdf>







comunicacion@justiciaalimentaria.org

justiciaalimentaria.org/carne-de-canon