

## **PUNTUALITZACIONS A L'ARTICLE "DE L'ASPARTAM I DEL QUE MENGEM: INFORMAR O ALARMAR" D'ABEL MARINÉ**

Amb el respecte degut a un científic de la talla del doctor Abel Mariné i a una publicació del prestigi d'*El Butlletí de l'IEC*, ens sembla convenient fer algunes puntualitzacions a l'article "De l'aspartam i del que mengem: informar o alarmar?" (núm. 166, juliol de 2012) en que es fa referència al documental "Què mengem?" (*Sense Ficció*, TV3, 30-5-2012) dirigit per Montse Armengou i Ricard Belis.

Contràriament al que es desprèn de l'article del doctor Mariné, la seguretat alimentària dels productes que arriben a la nostra taula quedava reflectida insistentment en el documental, tant en les intervencions dels màxims responsables de l'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) com de l'Agència Catalana (ACSA). A part de la credibilitat d'aquestes institucions, els autors feien diverses afirmacions en el sentit que mai havíem tingut tants aliments, a un cost assequible per la majoria de butxaques i amb un nivell de seguretat tan alt com ara.

Pel que fa als pesticides, a més de representants de l'agricultura ecològica, en el citat documental també hi apareixen productors de l'agricultura convencional i extensiva que argumenten sobre la impossibilitat de menjar en abundància i a l'abast de tothom sense l'ús de pesticides. En relació amb els productes químics emprats en agricultura se'n destacava la reducció (actualment només un centenar) i s'explicava gràficament i de manera entenedora el NOAEL (sigles en anglès de Nivell Sense Efecte Advers Observat, és a dir, a partir de quina quantitat d'un tòxic no s'aprecien efectes indesitjables sobre l'organisme) i l'ADI (per a més seguretat, el NOAEL es divideix per cent i el resultat és l'ADI, o ingesta diària admesa, és a dir, la quantitat de pesticida que podem prendre cada dia sense perill per a la nostra salut).

En conseqüència, no es pot dir, com afirma l'article, que "no es va reflectir prou el control sobre els residus". O que l'espectador no rebia un missatge de tranquil·litat sobre el que arriba a la seva taula, malgrat que no sigui de la producció "dita" (sic) ecològica o biològica –que és, per cert, la denominació oficial de les autoritats que certifiquen la producció lliure de químics. I, per tant, tampoc no es pot desprendre que el documental afirmés que "menjar és poc menys que un risc constant" o que "en temps de crisi no sembla correcte insinuar que els que no els poden pagar no s'alimenten prou bé" (malgrat que l'abaratiment i la proximitat que cada dia més ofereixen els articles de producció ecològica).

Respecte a l'aspartam (E-951), el documental reflecteix un moviment de protesta contra aquest additiu que és viu i potent als Estats Units, potser perquè allà la presència de productes edulcorats amb aquesta substància és molt més antiga. La preocupació i la polèmica ve d'antuvi, fins al punt que ha motivat comissions específiques del senat nord-americà i la protesta enèrgica del defensor del consumidor. Destacats científics de salut pública i de diverses universitats dels Estats Units han mostrat la seva preocupació sobre la independència dels estudis que han permès l'aprovació de l'aspartam i sobre els seus efectes secundaris. En el documental apareixien membres de la Food and Drugs Administration, l'EFSA, Fundació per a la Investigació Nutricional i del sector dels productors d'additius que n'avalaven la seguretat. Pel que fa als detractors també eren científics de prestigi internacional (UB, Fundació Europea d'Oncologia, etc.) els que expressaven els seus dubtes sobre la seguretat de l'aspartam. Per cert, de la mateixa manera com "l'Agència Francesa de Seguretat dels Aliments ha ratificat la seguretat de l'aspartam, fins i tot per les embarassades", també cal dir (com feia el documental) que l'EFSA l'està revisant de nou.

Precisament perquè mirem de fer aquests documentals amb el màxim rigor hem hagut d'entendre conceptes allunyats a les nostres disciplines, com és el comportament del metanol, substància que s'allibera en l'organisme quan consumim aspartam. Així, si bé és cert que la fruita també conté metanol, aquest metanol d'origen natural està unit a cadenes de polisacàrids àcids, formant les pectines. A l'intestí molts pocs d'aquests metanols són alliberats. El problema amb el metanol de l'aspartam és que es converteix en formaldehid i que es pot alliberar en cèl·lules del fetge, retina o cervell. Aquesta és una de les principals conclusions d'un estudi de referència internacional (Formaldehyde derived from dietary aspartame binds to tissue components in vivo, Dep. Bioquímica i Biologia Molecular, UB, maig de 1998).

El doctor Mariné ens recorda el llibre d'estil de TV3, en el sentit de donar una informació rigorosa que no creï alarma social. Fidels a aquest compromís i obligació hem mirat que al documental hi apareguin persones o associacions que es consideren afectades per la ingesta de determinades substàncies o que proposen alternatives, perquè la nostra obligació com a mitjà públic també és la de donar veu a aquests col·lectius. Això sense oblidar que les intervencions a favor o en contra de cada producte analitzat tinguessin un alt nivell acadèmic (el documental compta fins i tot amb la presència del premi Nobel de medicina, Richard Roberts).

Agraïm les crítiques que ens ajudin a millorar i ens alegra compartir amb el Dr. Mariné la convicció profunda que el risc zero i la seguretat absoluta no existeix en cap activitat humana. Aquesta era la frase i el concepte amb què finalitzava el documental.

**Montse Armengou i Ricard Belis**