

Resum i conclusions II Jornada Mengem sa? La carn en l'alimentació

El dimarts dia 12 de maig de 2015 va tenir lloc, a l'Institut d'Estudis Catalans, la II Jornada Mengem sa? sota el lema *La carn en l'alimentació*, organitzada per la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), que va aplegar experts dels àmbits de la producció, de la nutrició i la salut i del consumidor sobre una base de rigor científic i professional.

El Dr. **Gerardo Caja** en la ponència inaugural "Seguretat alimentària en la producció de carn" va fer èmfasi en la necessitat de considerar la relació entre seguretat i innocuïtat dels aliments d'origen animal i el medi ambient. Un dels temes destacables és que la carn és el producte del sector primari més valuós al món i per assolir la seva seguretat és necessari garantir la transparència informativa (origen, producció, pinsos, transformació, comercialització, etiquetatge i informació), controlar els riscos, protegir els interessos del consumidor i continuar fent una recerca competitiva i de qualitat. Un altre punt important és que actualment hi ha una previsió de desproveïment de carn degut a que s'incrementa la seva demanda als països en desenvolupament, mentre que en els desenvolupats es produeix un estancament per la tendència a reduir-ne el seu consum. Pel que fa els riscos de contaminació va assenyalar que són baixos en la producció de remugants. En canvi tot és més preocupant en el cas dels monogàstrics (porcí). Per tant, la traçabilitat és necessària per evitar potencials crisis alimentàries, garantir la salut de les poblacions animals i humanes i certificar la qualitat i controlar el frau, i això només es pot aconseguir aplicant un sistema eficient d'identificació. No som, encara, molt eficaços en la traçabilitat. Un dels sistemes millors és el de la Identificació electrònica (transponedors) actualment regulada per normatives de la UE.

El senyor **Domènec Vila**, Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, va ressaltar la importància del sector carni dins el *Pla estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària de Catalunya 2013-2020*, que es basa en cinc principis rectors: Visibilitat, recerca, innovació, territorialitat, i eficiència i utilització de recursos. Un fet destacable és que Catalunya és més ramadera que agrícola (60%), essent el 73% de la producció de porcí. Les indústries agroalimentàries del sector carni es troben distribuïdes pel territori seguint l'eix transversal fins a França. Els productes es transporten a països de gran exigència com Japó i Corea. El 70% d'exportació d'Espanya prové de Catalunya.

La **Taula de debat "Producció: seguretat, traçabilitat i sostenibilitat"**, moderada pel senyor Joaquim Xifra, subdirector general de ramaderia, es va iniciar amb la intervenció del Dr. Alfred Ferret que va donar una visió dels sistemes de producció intensiu i extensiu, les característiques de cadascun i la seva relació amb el consum de proteïna animal. Més del 90% de proteïna animal es produeix en condicions intensives, sistema que comporta una elevada concentració de residus i l'allunyament del benestar animal. Es fa necessari reduir el consum de carn.

Des de Mercabarna, **Josep Dolcet** ens va donar un missatge tranquil·litzador: les carns que s'obtenen tenen totes les garanties perquè compleixen amb els estàndards normatius de sanitat, benestar animal, bona qualitat del producte, seguretat i qualitat comercial. A més, la gestió dels residus segueix tots els canons establerts. En general a Catalunya als escorxadors es practiquen tots els sistemes de control per garantir la seguretat i la traçabilitat.

Carolina Cucurella, de l'associació ANAFRIC que integra diversos sectors carnis, va mostrar com les indústries s'autocontrolen aplicant el sistema APPC des de les primeres matèries fins al producte acabat, identificant riscos i augmentant la seguretat i la confiança del consumidor. Va fer èmfasi en el fet de que les empreses estan sotmeses a diverses pressions: Autorització, auditoria i inspecció, i, a més, es troben en l'àmbit de diferents organismes de control.

El senyor **Valeri Salgot** va explicar l'evolució de l'empresa familiar fins a arribar a produir un milió de quilos de producte de gamma *premium*, assenyalant que produeixen un producte tradicional únic en el món, la llonganissa IGP ecològica. Un dels seus objectius és dissenyar un model sostenible pel medi ambient, a partir de la seva Granja integrada ecològica de producció de porcí, basat en la tradició, la qualitat màxima, el control intern i la recerca i innovació.

La **Taula de debat sobre “La carn: nutrició i salut”, moderada pel Dr. A. Mariné**, va aplegar científics de renom. El Dr. José A. Garcia Regueiro va definir la nutrició com un flux d'energia i massa entre el medi ambient i els organismes biològics. L'agricultura i ramaderia no són naturals en si mateixos i els aliments tenen dues funcions: satisfer la necessitat i el plaer. També va fer referència a la manipulació de la carn a casa, per la utilització de tecnologies de cuina molt grolleres, sense control de la temperatura, i va defensar les conserves d'anys de durada, mentre que la congelació i les altes pressions duren menys.

La **Dra. Rosaura Farré** va descriure les diferències entre les carns vermelles i les blanques pel color, gust i contingut de greix indicant que la vermella és una excel·lent font de proteïnes, vitamines, àcids grassos omega 3, vitamina B, taurina, àcid linoleic conjugat (CLA) i baixa en greix. Va afegir que el consum moderat fa més fàcil aconseguir una dieta equilibrada.

De gran interès va ser la intervenció del Dr. **Carlos Ascaso** que va començar dient que des del 2008 s'havia produït un descens del consum (20-30 %) de carn vermella atribuïble a l'associació del consum de carn i aparició de càncer de colon. Hi ha evidència? Es pot parlar de causalitat o simplement d'associació? La resposta no és fàcil ja que no es poden fer dissenys experimentals amb les persones. Mitjançant estudis amb animals i amb models es pot arribar a obtenir una estimació relativa. El resultat d'uns metanàlisis dels millors treballs científics, indica que el risc total, per sobre de 70/100 grams dia es situa al 11,17%, risc molt baix, tot i que va indicar que no hi ha una conclusió clara, més enllà de l'absència de risc per sota de les quantitats esmentades, segons les dades disponibles fins avui..

La **Taula de debat “El consumidor”** es va iniciar amb una introducció sobre les demandes dels consumidors a càrrec de la Dra. **Montserrat Mor-mur** i amb l'afirmació de que a Catalunya hi ha actualment manca de proteïna d'alt valor nutritiu, fet que no succeïa des de la guerra civil. La carn es l'aliment més injuriat.

El Dr. **Jesús Contreras** va donar una visió real, històrica i actual amb un fons jovial i entenedor sobre la carn. La carn és un aliment que ha estat molt valorat, augmentat el seu consum fins que toca sostre a Europa amb la crisi de la BSE/vaques boges (1980). Al segle XXI no hi ha ningú que es consideri anti-ecològic. Va afegir que l'espècie humana té un problema, presenta molta solidaritat inter-espècie i en canvi molt poca intra-espècie, a part dels problemes de sedentarisme, sobrealimentació, elevat consum de greixos i calories en general. Va concloure que el consum de carn dona plaer, conveniència, salut, tradició i té valor de modernitat: la carn continua tenint un pes important.

Un altre tema interessant va ser la presentació del resultat de l'enquesta presentada per la senyora **Anna Burgués**. A la pregunta als consumidors sobre si saben que tenen dret a

informació sobre els productes, el 68% va respondre no i el 84% dels enquestats consideren que la informació no és veraç. Es va insistir sobre la importància de la informació perquè dóna tranquil·litat al consumidor i es va fer palès que existeix desconfiança davant la restauració i el petit comerç. Va concloure que la informació ha de tenir un camí més fàcil.

Des del sector d'indústries de la carn el senyor **Josep Collado** va explicar que es va més enllà de l'acompliment de la normativa, hi ha un reforç de la vigilància veterinària oficial, igual que en altres països europeus. Els escorxadors voluntàriament treballen per obtenir una certificació addicional. Va afirmar que el sector es compromet (INNOVAC: 40 projectes oberts), i que les carns que es produeixen són de qualitat i presenten la màxima seguretat.

El senyor **Vicenç Tonijuan** va assenyalar que el consumidor freqüentment barreja conceptes, des de la sostenibilitat fins les al·lèrgies, es fixa en la data de caducitat, en l'origen, la proximitat i prefereix la cuina fàcil. S'ha passat de l'estofat al bistec i d'aquest a l'hamburguesa, va afegir.

La conferència de Cloenda a càrrec de **Nandu Jubany** va ser molt interessant i va donar un toc de distinció i elegància gastronòmica amb la presentació de plats, la base dels quals és la carn i de manera especial la de porc. No hi podia haver millor colofó.

Conclusió: una vegada escoltades les intervencions des de tots els àmbits i el seu debat podem dir que menjar carn, en la mesura adient, constitueix una bona font de proteïna i altres nutrients, ajuda a mantenir una dieta equilibrada, variada i suficient i no hi ha evidència que justifiqui relacionar el consum moderat de carn i el risc de patir malalties irreversibles.