

sociedad

Sanidad sólo certifica la seguridad del 25% del aceite de girasol

Soria informa de 200 marcas 'limpias', pero se ofrece a consumir cualquier otra

EMILIO DE BENITO
Madrid

El Ministerio de Sanidad facilitó ayer la lista de marcas de aceite de girasol seguras: 200 de las más de 800 que se venden en España, según dijo ayer el ministro, Bernat Soria. De las 600 restantes no se puede garantizar nada, aunque lo más probable es que tampoco estén contaminadas por el fraude realizado en Ucrania, o que si lo están lo sea en cantidades no perjudiciales para la salud, insistió Soria. Pero para despejar esa incertidumbre hay que hacer unos análisis que pueden tardar semanas.

En caso de que una persona tenga en su casa aceite que no sea de la lista de marcas limpias, la presidenta del Consejo Nacional de Consumidores y Usuarios, Francisca Sauquillo, recomendó esperar a que se completen los análisis. Pero Soria se ofreció incluso a compartir la botella con aquel periodista que le llevara una no incluida en esa lista. "Le invito a que me traiga la botella que quiera para que me la tome. Con gusto la compartiré", dijo.

Es la máxima garantía ofrecida por las autoridades, que están convencidas de que, según las pruebas hechas hasta ahora, la concentración de hidrocarburos alifáticos (cadenas de carbono lineales, en contraposición con las anilinas que contaminaron la colza en los ochenta o el benzopireno del aceite de orujo de principios de década, que son cíclicos) son muy inferiores a los que serían necesarios para tener un efecto nocivo. Se trata de concentraciones "seis veces por debajo del mínimo para que suponga un riesgo para la salud", dijo Soria.

El peligro, entonces, de la supuesta alerta estaba no tanto en



Bernat Soria, ministro de Sanidad, durante la rueda de prensa de ayer. / ULY MARTÍN

Se calcula que han entrado en España 150 toneladas de aceite fraudulento

el consumo esporádico de aceite contaminado, sino en un posible efecto a largo plazo, lo que, según las autoridades sanitarias, es imposible.

El planteamiento coincide con el de la Comisión Europea, que cree que lo que se ha producido es una adulteración, al mezclar

aceite vegetal con otro mineral, y no una contaminación accidental, informa Andreu Missé. Según la comisión, hasta seis buques habían desembarcado 40.000 toneladas de aceite sospechoso en Francia, Holanda, España e Italia.

De acuerdo con la reconstrucción que hicieron ayer las autoridades españolas, las partidas salieron de Ucrania en febrero, por lo que no debieron estar en el mercado más de 10 o 15 días. El presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), Félix Lobo, admitió que, dado que en España hay

entre 20.000 y 25.000 establecimientos que venden aceite, es posible que quedara "algún fleco". De momento, calculan que entraron en el país 150 toneladas de aceite fraudulento, aunque creen que parte de los contaminantes se perdieron en el proceso de refinado.

En lo que las autoridades se mostraron tajantes fue en no decir si se había identificado ya alguna partida contaminada. "No estamos para satisfacer curiosidades de periodistas", sino para "rebanar el riesgo de una intoxicación", dijo el director de la Aesan, Félix Lobo, quien insistió en que si al-

Crisis resbaladiza

► **El viernes 25** por la tarde, el Ministerio de Sanidad avisó de que había partidas de aceite de girasol contaminado, por lo que recomendó no consumirlo.

► **Si se ha consumido**, no hay peligro, se dijo en una nota oficial. Hay una "ausencia de riesgo para la salud".

► **Se recomendó** retirar todo el aceite de girasol de las tiendas, lo que se hizo durante el fin de semana.

► **El domingo** a las 23.13, Sanidad dio por cerrada la crisis. El aceite que no venía de Ucrania se consideró seguro.

guien tenía aceite que no estuviera en la lista podía hacer tres cosas: consumirlo, porque "no había problema de toxicidad", esperar "dos o tres semanas" a que los análisis determinaran si tenía concentraciones de hidrocarburos peligrosos o "devolverlo".

Soria, Lobo, el director de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ignacio Arranz, y el secretario general de la Asociación Nacional para el Fomento de Oleaginosas y su Extracción (Afoex), Jorge de Saja, pusieron especial empeño en demostrar que el manejo de la crisis había sido el correcto. Soria se felicitó por el cierre de "la crisis" —él mismo destacó que era la primera vez que la llamaba así— "en 48 horas": las que van de la tarde del viernes, cuando él se enteró, al domingo por la noche, cuando acabó la retirada del mercado de todas las partidas de aceite de girasol. De Saja adelantó el inicio a la noche del 23 al 24 de abril, cuando los industriales detectaron el fraude.

+ EL PAÍS.COM

► **Participa**

¿Ha llevado Sanidad bien la crisis? La lista de marcas *limpias*.

El problema no es la toxicidad aguda

ANÁLISIS

Miquel Porta

Al valorar si la reacción inicial del Ministerio de Sanidad y Consumo en la crisis provocada por la pasta de aceite de girasol procedente de Ucrania ha sido ágil, valiente y acertada o precipitada, temeraria y exagerada, diversos sectores han comentado: es una contradicción recomendar que no se consuma aceite de girasol y al tiempo descartar que exista amenaza de intoxicación aguda. La crítica tiene su lógica, pero, ¿tiene razón? El problema de esa crítica es que soslaya la última palabra, "aguda".

En efecto, tras haber escuchado tantas otras veces el poco creíble "no hay ningún riesgo para la salud", la principal e importante novedad que existe en la reacción del ministerio es la palabra "aguda". El ministro Bernat Soria declaró el 26 de abril: "Sabemos que la concentración de hidrocarburos alifáticos detectados en el aceite es tan baja que no hay riesgo de toxicidad aguda". Una lógica muy sencilla

dice que si se descarta la intoxicación aguda o inmediata no se descarta la otra gran forma de intoxicación, la crónica. En esta línea, el presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), Félix Lobo, afirmó que lo que pretendía "esa medida de protección es cortar cualquier convivencia con una toxicidad crónica". La cuestión es si el propósito se llevará a la práctica.

Lo que más nos preocupa a los especialistas en estos casos son los efectos nocivos a largo plazo de la exposición constante a tóxicos, a dosis o concentraciones generalmente bajas. Disueltos en bastantes de los alimentos grasos que consumimos suele haber contaminantes (hidrocarburos, compuestos organoclorados y organobromados, metales pesados y otros). La mayoría de sus efectos perjudiciales se manifiestan a largo plazo y sólo si nos vamos contaminando por otros productos nocivos (por ejemplo, los del tabaco o la polución urbana). Es probable que algunas de tales mezclas que acumulamos a lo largo de la vida contribuyan a causar una parte importan-

te de las enfermedades crónicas y degenerativas que más afligen a nuestras sociedades. El marco general que explicaría estos hechos es: los agentes químicos ambientales presentes en los alimentos y en otros medios favorecen, mediante diversos mecanismos genotóxicos (dañinos para el ADN), la acumulación de alteraciones genéticas y epigenéticas. Por tanto, lo primero que un ciudadano hará al valorar la respuesta a una crisis como ésta será pensar en los efectos a largo plazo de lo que ahora hagamos o dejemos de hacer con la pasta de aceite de girasol importada de Ucrania. ¿Puede tener efectos a corto plazo? Las autoridades afirman que no; esperemos que pronto puedan aportar datos que lo demuestren de forma creíble. ¿Puede un episodio aislado y único tener efectos a largo plazo? Claro que no. ¿Es la actitud y la respuesta ante un episodio como el actual importante? Lo es sólo si estos hechos pueden ocurrir con cierta frecuencia. ¿Es esa una posibilidad real? Sin duda, con cierta frecuencia ocurren episodios de contaminación alimentaria por tóxicos que sólo de-

jan rastro en sofisticadas máquinas de análisis químico.

Es lícito pensar que "ojos que no ven, corazón que no siente", o ser de los que "prefiere no saberlo"; no son actitudes completamente irracionales, aunque me parecen retrógradas y poco constructivas. Favorecen que las empresas y las autoridades "miren hacia otro lado", escondan la cabeza bajo el ala, o consideren que crisis como lo que se está viviendo no merecen mayor firmeza. Minusvalorar las consecuencias de una respuesta más firme o más tibia favorece también que los ciudadanos seamos menos responsables en nuestros hábitos.

En resumen, que no haya riesgo de intoxicación aguda no justifica en absoluto la tibieza ante crisis como la actual. Y finalmente, la cuestión clave es: ¿la respuesta del Ministerio es el resultado de un compromiso político a largo plazo en seguridad alimentaria? Sólo esa coherencia justificaría la reacción que ha tenido.

Miquel Porta es investigador del Instituto Municipal de Investigación Médica de Barcelona y catedrático de Salud Pública en la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Barcelona.