

## Què es cou als forns de pa?

Agents de la Guàrdia Civil i del Departament de Sanitat de Lleida han escorcollat setze forns de pa per detectar l'ús de bromat potàsic en la producció. Aquest producte químic prohibit accelera el temps de cocció i dóna un aspecte millor al pa, però la ingerència continuada del producte pot provocar càncer.



El consum de pa a les comarques lleidatanes no ha davallat, ni molt menys, per tot aquest afer.

El pa és la base alimentària de la dieta mediterrània. Es considera un producte de primera necessitat que, en principi, s'ha de fer només amb aigua, farina, sal i llevat. Però sempre hi ha qui es passa de llest. Agents del Servei de Protecció de la Natura (Seprona) de la comandància de la Guàrdia Civil de Lleida i inspectors del Departament de Sanitat de la Generalitat investiguen les fleques de la demarcació de Lleida per detectar quines utilitzen de manera fraudulenta un producte químic anomenat bromat potàsic. Es tracta d'un agent prohibit des del 1982 la ingestió continuada del qual pot provocar càncer. El primer cap de setmana de juliol es va practicar un ampli dispositiu per eradicar aquesta pràctica i es van escorcollar fins a setze forns de pa per sorpresa. En dos d'aquests establiments, un d'Almacelles (Segrià) i un d'Artesa de Segre (Noguera), es va detectar la presència d'aquest producte que serveix perquè el pa tingui un aspecte millor. Sis equips d'agents van prendre mostres de la massa de pa que es treballava en aquestes fleques, seleccionades de manera aleatòria als municipis de l'Albi, Alcarràs, Almace-

lles, les Borges Blanques, Lleida i Artesa de Segre.

En aquests moments les mostres s'estan analitzant en el laboratori central de la Policia Judicial de la Guàrdia Civil a Madrid, però com que també es van utilitzar reactius instantanis, ja se sap del cert que almenys a dues d'aquestes fleques s'ha utilitzat bromat potàsic en l'elaboració del pa. Aquest producte, un polsim blanc cristal·lí d'un aspecte similar a la sal i que s'utilitza com a agent oxidant i com a reactiu en laboratoris, se sol mesclar amb la massa de farina en el moment d'afegir el llevat perquè la textura del pa sigui més esponjosa i es cogui en la meitat de temps. Però no és inocu. Una intoxicació aguda per contacte pot causar irritació i cremades a la pell, els ulls, la gola, el nas i els pulmons. Un contacte perllongat o la seva ingestió en grans quantitats o continuadament d'aliments que en continguin pot causar càncer de ronyó, entre moltes altres afeccions, com poden ser les lesions pulmonars o problemes de fertilitat.

El director del Departament de Sanitat a Lleida, Sebastià Barranco, vol evitar

que es creï l'alarma entre la població. "És sobretot un problema de salut laboral i econòmic, més que de perill per al consumidor", adverteix. Barranco subratlla que el risc principal per l'ús del bromat potàsic (de venda legal, ja que s'utilitza també per estabilitzar pintures) el corren els treballadors dels forns, que són els que hi estan en contacte directe continuadament. De totes maneres, el president del Gremi de Forners de les comarques de Lleida, Antoni Mas, va assegurar per calmar una mica l'alerta social que els forners que empen aquest producte són una minoria. "Com més inspeccions es facin, millor, perquè sempre és una garantia per als consumidors." Però les investigacions continuen perquè tot sembla indicar que aquest ús fraudulent d'un producte químic no autoritzat és una pràctica generalitzada arreu de l'estat. Els números canten. El bromat potàsic es fabrica a Badalona i es ven per uns 20 euros el quilo. Amb vuit grams n'hi ha prou per 'maquillar' cent quilos de farina de baixa qualitat, obtenir un pa aparentment més bo i reduir a la meitat el temps de cocció. Si a això s'afegeixen pocs escrúpols, l'equació dóna com a resultat un frau que afecta la salut del consumidor, que ingereix sense saber-ho un agent cancerigen.

Davant de la polèmica, el president del Gremi de Forners de Lleida, Antoni Mas, continua negant que s'utilitzi de manera generalitzada aquest additiu i adverteix que la majoria de forners ni tan sols el coneixen. A més, demana cautela i recorda que encara no es tenen els resultats definitius de les anàlisis de la investigació. "Només se n'ha trobat a dos establiments i, segurament, els forners que el tenien havien estat enganxats per les persones que els subministren." Així mateix, ha agraït a Sanitat que es facin inspeccions perquè "és tota una garantia per als consumidors".

La polèmica, en tot cas, no ha afectat fins ara les vendes i les fleques de Lleida, Administració i Gremi de Forners coincideixen a llançar un missatge tranquil·litzador mentre continua la investigació.

Anna Sàez