

Qufu, la ciutat de la província de Xandong, al sud-oest de la Xina, on va néixer Confuci, no és precisament un lloc agradable. Els seus camps, però, són un tresor. Fa unes quantes setmanes, un carregament de maduixes va sortir d'aquests camps amb destinació a Alemanya.

L'aire de les ciutats del centre de la Xina està ennegrit pel boirum. Per carreteres acabades d'asfaltar corren camions carregats de carbó de les mines o bigues de ferro de les fonderies de la zona. Els camps, que s'estenen fins a l'horitzó, produeixen menjar per a alimentar el país més poblat del món.

La collita del xili i del cotó tot just ha acabat, la collita de l'arròs començarà aviat i l'all estarà llest a l'abril. Milers de treballadores xineses s'agenollen als camps per plantar el pròxim conreu d'alguna planta de profit per al negoci de l'alimentació mundial.

"L'all es menja a tot arreu", explica Wu Xiuqin, directora de vendes d'una empresa d'agricultura anomenada Èxit. "Venem all arreu del món, cada vegada més a Alemanya". Actualment el preu de mercat d'una tona d'all blanc és de 1.200 dòlars. Els alemanys, diu Xiuqin, volen un producte "molt blanc" i en envasos individuals.

Més del 80 per cent de tot l'all que es ven al món prové de la Xina. La granja Èxit en produeix 10.000 tones mètriques cada any. Basant-se en el que Xiuqin ha vist en convencions arreu del món, cap país no pot competir amb la Xina. La seva empresa proporciona all pelat, en flocs, granulat i polvoritzat, i ara, ha afegit gíngebre, xili, pastanagues, peres, pomes, moniatos i cacauets a la seva línia de productes.

La Xina, que ja ens cus la roba, ens munta els telèfons intel·ligents i fa les joguines dels nostres fills, s'està convertint en un proveïdor molt important d'aliments a Europa. Com que la Xina, país de salaris molt baixos, no té gaire bona reputació entre els consumidors, la indústria alimentària no acostuma a mencionar l'origen dels productes que ven. Molts alemanys només es van adonar de la quantitat d'aliments que consumeixen que es cullen i es produeixen a la Xina quan, no fa gaire, milers de nens de l'est d'Alemanya van patir diarrea i vòmits en una epidèmia que s'atribueix a maduixes xineses contaminades amb norovirus.

Els darrers anys la Xina s'ha convertit en un dels principals proveïdors d'aliments a Europa. Aquests béns tan barats, però, creixen en un ambient ple de pesticides i antibiòtics, molt sovint estan relacionats amb escàndols alimentaris i depenen d'un règim d'inspecció ple de mancances. Un brot recent de norovirus a Alemanya ha intensificat les preocupacions.

El preu ocult del menjar de la Xina



L'any passat, Alemanya va importar més de 31.000 tones de maduixes processades de la Xina.

Un proveïdor mundial d'aliments.

Hi ha aspectes molt estranys sobre els corrents globals de productes alimentaris. En algunes parts de la Xina, la població encara no té prou menjar. Per a solucionar-ho, el país compra més i més camps a l'Àfrica i importa grans quantitats de llet en pols, pollastre i porc. L'any passat, companyies establertes a Europa van vendre 393.000 tones mètriques de porc a la Xina, un 85 per cent més que l'any anterior. Les companyies alimentàries veuen la Xina com un mercat en desenvolupament molt atractiu.

I a la inversa, la Xina també ven molts més productes a Europa del que havia fet mai. Com a màxim exportador mundial, el país asiàtic reconeix un mercat creixent molt rendible a Europa. De 2005 a 2010, el valor mundial de les exportacions d'aliments xinesos

gairebé es va doblar, i va augmentar fins als 41 mil milions de dòlars. I Alemanya, que va importar aliments de la Xina per valor d'1,4 mil milions de dòlars s'està convertint en un client cada vegada més important. Tot i això, les importacions de la Xina només representen el 2 per cent de totes les importacions alimentàries d'Alemanya. "La Xina ha entrat en aquest mercat a una velocitat sorprenent", explica un expert de la indústria alimentària.

Com sempre, la Xina s'ha adaptat ràpidament a les necessitats del mercat. Mentre que a les botigues alemanyes només s'acostumava a vendre especialitats xineses, ara hi ha un mercat creixent per aliments bàsics barats i ingredients preparats, com per exemple les maduixes a rodanxes en galledes de deu quilos que van acabar en cantines escolars.

Dues coses fan que la Xina atregui tant les companyies multinacionals, com ara Nestlé, Unilever i Metro AG: el preu i el volum. "És clar que podríem comprar les cebes i els xampinyons a deu distribuïdors diferents, però això implicaria molt d'esforç", explica un executiu de la indústria alimentària. Les empreses d'alimentació han de familiaritzar cada distribuïdor amb el mercat i aleshores gestionar-los i controlar-los.

Les terres de conreu de la Xina són tan extenses com l'abastiment de mà d'obra barata. "Collir, rentar i tallar maduixes exigeix molta mà d'obra, perquè fer servir màquines és gairebé impossible". Explica Felix Ahlers, cap de Frosta AG, una empresa alemanya de menjar congelat. Això fa que comprar fruita d'Europa, tal com fa la seva empresa, sigui més car. I tal com Ahlers assenyala, hi ha productors a qui només importa el preu.

La diversitat dels productes que ofereix la Xina també sembla il·limitada. Aquest país, per exemple, s'ha convertit en el principal exportador de mel del món. També comença a produir cada vegada més productes preparats, un mercat amb marges de benefici encara més elevat que el dels aliments bàsics. Un percentatge significatiu de la pesca de salmó es processa a la Xina, per fer salmó fumats, per exemple. El país conegut per l'ànec a la pequinesa ha començat a fer pizzes congelades per

al mercat mundial... per una cinquena part del preu alemany.

Pagesos que no es mengen la seva pròpia collita.

Des del punt de vista mediambiental, la producció de pizzes a escala mundial no és especialment preocupant. D'acord amb els càlculs de l'Institut d'Ecologia Aplicada de la ciutat del sud-oest d'Alemanya de Friburg, el transport de productes congelats té un efecte limitat en el nostre impacte mediambiental. Per descomptat, "sempre és millor menjar aliments propers i de temporada", explica Moritz Mottschall, investigador de l'Institut. Però si a algú li ve de gust menjar maduixes a la tardor, explica, transportar deu tones de producte en vaixell des de la Xina només genera 1,3 tones d'emissions de CO₂. En canvi, quan camions carreguen la mateixa quantitat de producte des d'Alacant a Hamburg, al nord d'Alemanya, s'emeten 1,56 tones de CO₂ a l'atmosfera.

El principal problema dels productes alimentaris xinesos és l'ambient local de producció, que inclou un ús excessiu de pesticides tòxics pels conreus i d'antibiòtics en els animals, de vegades acompanyats d'una manca total d'escrúpols. El 2008, uns 300.000 infants xinesos es van veure afectats per llet maternitzada i productes derivats adulterats amb melamina química. Els productors xinesos havien afegit aquesta substància, que és especialment perjudicial per als ronyons, a la llet en pols.

Productors xinesos també han venut pèsols tenyits de verd, que perdien el color quan es cuinaven, orelles de porc artificials i cols que contenien formaldehid cancerígen. També va haver-hi el cas de l'oli de cuina que recollien en restaurants, reprocessaven, reenvasaven i revenien. El diari governamental *China Daily* també ha parlat d'ous artificials.

Wu Heng s'ha convertit en un destacat defensor de la seguretat alimentària a la Xina. La passada primavera, Heng va sentir parlar d'una pols estranya que els comerciants afegien al porc per poder-lo vendre com a vedella, que és més cara. Heng, ben aviat va començar a sentir aversió pels preparats de fideus que tinguessin la vedella com a ingredients.





Treballadors ruixen arbres amb potents pesticides en un pomejar prop de Pequín. Baix, una investigadora pren mostres d'un riu altament contaminat.



Ha preparat una pàgina web que inclou un mapa que enumera els escàndols alimentaris a la Xina que han aparegut als mitjans. Heng ha anomenat la seva pàgina “Llença-ho per la finestra”, fent al·lusió al president Theodore Roosevelt, que després de saber les esgarrifoses condicions dels escorxadors de Chicago, diuen que va llençar la salsitxa de l'esmorzar per la finestra, horripilat.

Els productes animals són els més qüestionables, explica Zhou Li, professor de la Universitat Renmin de Pequín que estudia la seguretat alimentària. La carn és més lucrativa que la verdura, i per tant hi ha més incentiu per a ampliar-ne els profits.

Zhou indica que els pagesos solien menjar els mateixos aliments que venien. Però ara que són conscients dels efectes perjudicials dels pesticides, les hormones i els antibiòtics, dediquen una part dels conreus als aliments per al mercat i una altra al menjar de la seva pròpia família. L'única diferència és que el menjar per a les seves famílies el produeixen seguint els mètodes tradicionals. De fet, molts xinesos rics s'han comprat les seves pròpies granges per no haver de dependre del que hi ha als supermercats. També es parla de parcel·les especials on es produeix menjar exclusivament per als dirigits més importants.

Un règim d'inspecció amb moltes mancances. El govern xinès va introduir una nova llei sobre seguretat alimentària el 2009, i va establir una comissió de seguretat alimentària el 2010. A més a més, els consumidors que denunciïn activitats il·legals rebran una recompensa econòmica.

Però encara hi ha molts problemes, com evidencia un sistema d'alerta de Brussel·les dissenyat per a detectar menjar i productes d'alimentació animal contaminats a tots els països de la Unió Europea, i que en molts casos denuncia productes originaris de la Xina. Fins a principis d'octubre ja s'havien fet 262 informes sobre productes xinesos, només per l'any 2012. Entre d'altres, hi havia fideus infestats de cucs, gambes contaminades amb antibiòtics, cacauets pestilents i fruita confitada amb massa sofre.

Ulrich Nöhle, professor de química alimentària, està molt familiaritzat amb la producció alimentària de la Xina. Nöhle ha treballat durant molts anys com a inspector alimentari independent a la Xina, on examina la qualitat dels productes en nom dels consumidors alemanys. Diu que “obtiens allò que demanes” a la Xina i explica que els compradors alemanys han d’“especificar com cal cultivar un producte o quins estàndards ha de complir perquè es pugui etiquetar com a ecològic, per exemple. Però, afegeix, si algú demana a la Xina productes tan barats com sigui possible i que no han estat inspeccionats, la culpa és seva si no rep els productes que s'esperava.

En un cas, Nöhle va descobrir que els edulcorants que clients alemanys havien demanat a la Xina feien olor de dissolvent. Quan en va parlar als productors xinesos, però, li van dir: “Sempre fan aquesta olor”. Nöhle va haver de reorganitzar les instal·lacions de producció fins que el producte va complir els estàndards alemanys.

Una vegada els productes van camí cap a altres països, estan subjectes a molt poques inspeccions. Al port d'Hamburg, que rep un gran percentatge de l'alimentació de l'estranger destinada al mercat europeu, més del 15 per cent de carregaments que contenen productes animals i el 20 per cent del que contenen productes vegetals, provenen de la Xina.

En el cas del peix, la carn, la mel i els productes lactis, l'importador ha d'informar dels productes al veterinari i a l'oficina d'importació del port d'Hamburg abans de l'arribada, a més de presentar els manifestos d'importació. Aleshores l'oficina decideix si els productes es poden importar sense ser inspeccionats. Els contenidors només s'obren quan se'n dubta del contingut. Quan s'obren, els veterinaris examinen els contenidors per assegurar-se que la refrigeració funciona i que els continguts s'han transportat a la temperatura correcta. De les següents inspeccions, se n'encarreguen les agències locals d'inspecció alimentària, més informades sobre els restaurants de menjar ràpid i les granges que no sobre els corrents mundials de les matèries primeres.

Els aliments d'origen vegetal estan subjectes a una inspecció encara més relaxada, i sovint entren a la Unió Europea sense cap inspecció tant si són frescos com congelats o en conserva. Les excepcions són un petit nombre de productes en què ja han presentat problemes anteriorment o que actualment estan sota sospita. La majoria d'aquests productes provenen de la Xina: cacauets, soja, arròs, fideus, raïm i te. Aquests productes sovint s'inspeccionen i, molt poques vegades, països individuals en prohibeixen la importació.

Poca fe en els inspectors. Aquestes inspeccions poc rellevants també compliquen la recerca de les causes dels problemes. En gairebé la meitat dels 3.697 casos sobre els quals la UE va fer advertències l'any passat, els defensors dels consumidors "ja no podien relacionar els productes amb els seus productors originals", explica Hühle, l'inspector alimentari. Com a mínim, ara es coneix el proveïdor de les maduixes culpables del brot de norovirus a l'est d'Alemanya. La fruita va créixer, es va collir i es va congelar a la província de Xandong. Una empresa xinesa la va enviar del port de Qingdao a Hamburg.

A Hamburg, un distribuïdor alemany, Elbfrost Tiefkühlkost, va rebre el carregament i va pagar els impostos sobre les 44 tones. L'endemà, l'empresa va transportar les maduixes a



EL TEMPS

Més del 80 per cent de tot l'all que es ven al món prové de la Xina. Actualment el preu de mercat d'una tona d'all blanc és de 1.200 dòlars.

Mehltheuer, una ciutat de Saxònia. El principal comprador d'Elbfrost era Sodexo, una empresa internacional de servei d'àpats establerta a França que gestiona 65 cuines regionals a Alemanya. Funcionaris del Federal Institute for Risk Assessment (Institut Federal per a la Gestió de Riscos), juntament amb fiscals de Darmstadt, prop de Frankfurt, realitzen una investigació meticulosa per esbrinar on es van contaminar les maduixes.

La direcció d'Elbfrost ha anunciat que no tornarà a comprar productes de la Xina perquè no pot garantir que els proveïdors xinesos enviïn "productes de perfecta qualitat". Però si la qualitat és tan dubtosa, per què va encarregar productes a la Xina? La companyia, que està establerta a Saxònia, ha encarregat maduixes, xampinyons i espàrrecs a la Xina. Elbfrost manté que depèn de les importacions i que la direcció posa èmfasi en "els preus atractius" dels productes xinesos. L'any passat, Alemanya va importar més de 31.000 tones de maduixes processades de la Xina a un preu mitjà d'1,10 euros per quilo.

Les cadenes de venda al detall més grans del món, Walmart, Carrefour, Tesco i Metro AG, així com productors com Coca-Cola, Unilever, Barilla,

Campbell's i Nestlé han reconegut que no poden confiar en les inspeccions dels proveïdors ni dels governs. Però tampoc no es poden permetre de vendre menjar contaminat, un fet que afectaria molt greument la seva imatge. Per aquest motiu les empreses més importants de la indústria s'han unit per formar la Global Food Safety Initiative (Iniciativa Global de Seguretat Alimentària), amb l'objectiu de desenvolupar els seus propis controls de seguretat. "Juntament amb els proveïdors establím els estàndards que considerem correctes", explica Peter Overbosch, subdirector de gestió global de la qualitat de Metro AG.

La iniciativa no inclou empreses més petites, com ara les que s'encarreguen de la distribució a empreses de servei d'àpats i restaurants. Al final, però, el consumidor també té part de responsabilitat. En general, la Xina és capaç de produir productes de màxima qualitat, explica un inspector alimentari d'Hamburg, "però tant pagues, tant obtens".

Susanne Amann, Charlotte Haunhorst, Udo Ludwig, Maximilian Popp, Sandra Schulz, Andreas Ulrich i Bernhard Zand

© Der Spiegel

Traducció de Paula Arnas Antolín