

## RESOLUCIÓN 2018/156

Sobre la vulneración del Código Deontológico de la FAPE en la que pudiera haber incurrido la revista TELVA, enlace digital “<http://www.telva.com/fitness/2018/08/20...>” en su edición del día 20 de agosto de 2018, por la publicación de un artículo titulado “*Atún en lata, ¿es un opción tan sana como creemos para cenar?*”, cuyo contenido trata de los beneficios para la salud del consumo de atún en conserva, a instancia de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPECA).

La Comisión de Arbitraje, Quejas y Deontología de la Federación de Asociaciones de Periodistas de España (FAPE) considera que el artículo cuestionado no conculca norma alguna del Código Deontológico, al no desprenderse del mismo intencionalidad perniciosa contra el consumo de atún enlatado, estando corroboradas las prevenciones que aporta para la salud por expertos nutricionistas, y no contener razonamientos ni términos que puedan ser considerados insultantes, injuriosos o despreciativos sobre la cuestión objeto de Queja.

### I.- SOLICITUD

Don Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa en nombre y representación de ANFACO-CECOPECA solicita, mediante escrito de Reclamación datado en Vigo el 14 de septiembre de 2018, a la Comisión de Arbitraje, Quejas y Deontología del Periodismo la apertura de expediente deontológico a la revista Telva, en su versión digital del 20 de agosto de 2018, por incumplimiento de las normas deontológicas contenidas en el Código Deontológico de la FAPE.

### II.- HECHOS DENUNCIADOS

En la solicitud de apertura de expediente deontológico ANFACO-CECOPECA (en delante A/C) expone su desacuerdo con el artículo publicado por TELVA bajo el título genérico: “*Atún en lata, ¿es una opción tan sana como creemos para cenar? Mejor en aceite de oliva o de conserva ecológica y no más de 2 a 3 veces a la semana*”.

A los meros efectos de su integra comprensión lectora se exponen, en

los dos numerales siguientes, el trabajo difundido por la revista, en su versión digital del 20 de agosto de 2018 (<http://telva.com/fitness/2018/08/20...>) y el contenido de la reclamación de A/C. Como quiera que el método utilizado en susodicho escrito impugnatorio consiste en responder al de Telva de manera alternativa través de apartados, párrafos o líneas en lugar de hacerlo globalmente, se ha utilizado el sistema de numerar el texto de la revista (2.1.) y a continuación las respuestas, objeciones o críticas de A/C al mismo, en el supuesto de que están se hayan producido (2.2.)

## **2.1. Contenido del artículo objeto de la Queja.**

Bajo el título y subtítulo “*Atún en lata, ¿es una opción tan sana como creemos para cenar? Mejor en aceite de oliva o de conserva ecológica y no más de 2 a 3 veces a la semana*”, su contenido es el siguiente:

(Apart-1) *Seguro que tu cena comodín (la tortilla a la francesa) lleva atún y tu ensalada con quinoa por no hablar de esos espaguetis rápidos que te haces y a los que añades una lata de atún porque no tienes nada más en la nevera. ¿Nos estamos pasando con el atún en lata? Hablamos con tres expertos para que nos desvelen los beneficios reales de este alimento enlatado y cómo y cuánto debemos comer para que siga siendo un alimento sano.*

(Apart-2) *El atún es un alimento muy sano, tiene ácidos grasos omega 3 (en especial EPA y DHA) que son beneficiosos para la salud cardiovascular. Además, posee gran contenido de vitaminas A y D, y minerales como fósforo, magnesio y yodo. El problema, como siempre viene en que, desgraciadamente, no todas las economías pueden hacerse con atunes frescos en su mesa y optamos por una versión más económica y que nos ayuda a no tener que ir todas las semanas al mercado. Hablamos del atún en lata, el cual, pese a lo que pensamos podría no ser tan beneficioso si abusamos de él.*

(Apart-3) *Todo el mundo cena atún en lata, ¿es una opción sana?*

*María Kindelán, Nutricionista & Naturópata y Especialista en Nutrición Energética y Salud Digestiva de Pleneat, dice que “dentro de un marco de alimentación saludable los productos enlatados deberían ser sólo una*

*opción ocasional, dado que se trata de alimentos desvitalizados con un alto contenido en histaminas. El atún enlatado es una opción más o menos saludable en función del origen del pescado y de su método de conservación”.*

**(Apart-4) ¿Qué tiene de malo tomarlo en lata?**

*(Apart-4. Párrf.1) “Normalmente se conserva en aceites y sal que le dotan de un alto contenido en sodio y ácido úrico. A pesar de su riqueza en proteínas y ácidos grasos omegas 3, el consumo de atún en lata debe ser moderado, debido a la posible acumulación de mercurio en la carne de los atunes, especialmente en el caso de niños y mujeres embarazadas”, apunta María Kindelán.*

*(Apart-4. Párrf.2) El Dr. José Manuel Gómez Villar, director Médico de Clínicas Lola Sopena Madrid, nos explica que podemos contrarrestar esos factores negativos “buscando latas de atún con bajos niveles de sal, que aunque el sabor sea algo diferente nos ayudan a disminuir esos niveles de sodio en la dieta”.*

**(Apart-5) ¿Cómo comerlo para extraer el máximo de sus nutrientes?**

*(Apart-5. Párrf.1) María Kindelán habla en favor del que se conserva en aceite de oliva porque “contiene vitaminas liposolubles A y D, por lo que éstas se asimilarán mejor si se toma con un poco de aceite de oliva. Como todos los alimentos proteicos, deben combinarse adecuadamente con carbohidratos complejos y ácidos grasos esenciales para una correcta absorción”. Verónica Velasco, nutricionista de Herbolario Navarro, habla en favor de su versión fresca porque: “es la opción más óptima de este alimento, en él se encuentra un mayor contenido de nutrientes que se pierden a través del proceso de conservación. Sin embargo, podemos optar por productos ecológicos conservados de tal forma conservar el producto se la manera más natural posible”.*

*(Apart-5. Párrf.2) El Dr. José Manuel Gómez Villar nos recomienda comerlo cocido o al vapor ya que “no añadimos aceite o grasa al atún para cocinarlo, por lo que no aportaremos calorías ni cambiará las grasas de los pecados. Al cocer o colocar al vapor el atún o cualquier otro pescado se cocina a temperaturas más bajas que otros métodos, ayudando*

*a conservar los nutrientes y se cree que disminuye la formación de sustancias químicas nocivas como AAHs y HAPs”.*

**(Apart-6) Opciones para sustituirlo.**

*(Apart-6. Párrf.1) Pescado azul fresco, pechuga de pollo de corral, palmitos, patés de legumbres, semillas de cáñamo... serían las apuestas de María Kindelán. Por su parte el Dr. Gómez Villar recomienda alimentos ricos en proteínas como: el bacalao, la soja, las lentejas, el seitan y los guisantes.*

*(Apart-6. Párrf.2) Verónica Velasco nos hablan de alimentos con características prácticamente iguales como “el Rodaballo, Sardina, Anchoa, Bonito, entre otros”. Y continúa “puedes sustituirlo por cualquier otra proteína, sea de origen animal (mariscos, pollo, conejo, huevo, cerdo, carne...) o vegetal en proporción equivalente (legumbres, cereales, semillas, seitán, tofu o soja en general...)”.*

*(Apart-6. Párrf.3) Y continúa hablando en favor de las proteínas vegetales ya que “también son fuente de fibra, omega 3 y otras vitaminas y minerales. Existen alimentos con proteína vegetal de alto valor biológico (es decir, que contienen todos los aminoácidos esenciales que debemos obtener de la alimentación) como la soja en diversas presentaciones (tofu, tempeh, texturizada, hamburguesas, bebida vegetal, etc.), el seitán, la micoproteína, la quinoa...y combinaciones entre legumbres + cereales, legumbres + semillas o cereales + semillas, para obtener este alto valor biológico”.*

**2.2. A/C formula en su reclamación a los distintos apartados del artículo las objeciones o consideraciones siguientes:**

Título y subtítulo:

- A/C:

- ¿El título es toda una declaración de intenciones contra el atún en conserva?

- Sobre la conserva”ecológica”, y en lo tocante a la seguridad alimentaria, no cabe hacer diferencias con la conserva que no se presenta como tal.

(Al apart-6. Párrfs.1 y 2):

- A/C: La parcialidad es extrema. El título podría ser “todos contra el atún”. ¿Por qué el atún debe ser sustituido?

(Al apart-3):

- A/C:
- ¿Más o menos saludable según el origen del pescado? Dañoso para la reputación de las conservas y no apoyado en datos. La conserva de atún ofrece un estándar de calidad y seguridad homogéneo con independencia del origen del pescado. La legislación de la UE se fundamenta en el análisis de riesgos sobre bases científicas, ningún alimento que no sea seguro debe ser puesto en el mercado.
- ¿La conserva del atún es un alimento “desvitalizado”? Obsérvese lo peyorativo del adjetivo. Falso, dañoso para la reputación de las conservas y no apoyado en datos. En su valor nutricional, expresado como la retención de vitaminas y minerales es comparable si no mejor que el alimento preparado en casa.
- ¿Con un alto contenido en histamina? Dañoso para la reputación y no apoyado en datos y en contradicción con las exigencias de la legislación alimentaria hacia los operadores que acabamos de exponer.
- ¿Una opción ocasional? ¿Dónde está el peligro? Lo que estamos diciendo es redúzcase al mínimo el consumo de conservas. Lo expuesto adolece de objetividad y rigor científico. Cada uno de los expertos hacen aseveraciones alusivas a los riesgos genéricos sin el debido contraste ni justificación de la existencia de un riesgo cierto en la población. Desde luego no se ha consultado a ANFACO-CECOPECA

(Al apart-4. Párrf.1. Solo la primera frase):

- A/C: La conservación depende del envase hermético y del tratamiento térmico de esterilización no de la adición de sal y aceite. Tampoco es cierto que la elaboración de conservas conlleve altos niveles de sodio y ácido úrico.

(Al apart-1.):

- A/C: Las latas no se guardan en la nevera. Después de leer artículo seguimos sin saber por qué es peligroso utilizar atún más de 2/3 veces por semana. Hay una contradicción. El patrón de consumo de conservas, no puede condicionar la tipificación del atún en conserva como alimento sano. Es como decir que la leche deja de ser un alimento sano, si por

exceso en el consumo se induce una gastritis. Añadimos que no hay tal exceso según datos de consumo medio de conservas de atún en España.

(Al apart-2. Solo la referencia crítica, cinco últimas líneas):

- A/C: El atún en lata es tan sano como el que se presenta en otras elaboraciones. Obsérvese el alarmismo y la parcialidad del ataque centrado en un determinado alimento de origen animal como la conserva de atún.

(Al apart-6.Párrf. 2, ya tratado anteriormente):

- A/C: De nuevo se reitera en la necesidad de la “sustitución”, emitiendo un mensaje negativo sobre la conserva y se predispone al lector a pensar a que el “sustituto” es mejor de por sí, sin justificación. Resulta de una parcialidad dañosa para la conserva del atún.

(Al apart-2, tres líneas y al apart-4, párrf.1, cuatro líneas):

- A/C: Nos olvidamos del selenio y la selenina potentes antioxidantes y mitigadores de la biodisponibilidad del metil mercurio, en el que el atún en conserva es muy rico. Recordar que ya es moderado en un patrón como el que se ejemplifica formando parte de una ensalada, tortilla o espaguetis, se dosifica en cantidades moderadas.

(Al apart-5.Párrf.1, las tres primeras líneas):

- A/C: No es correcto. Sería igual que fuese en otro aceite vegetal como el de girasol, o bien si la preparación al natural, si se acompaña de aceite dentro de otros ingredientes del plato.

(Al apart-4.Párrf. 2.):

- A/C: El control de la ingesta de sal no puede localizarse solo en el atún en conserva, producto con niveles moderados de sal sino en los contenidos de los productos industriales y en la dosificación de sal en el hogar. Las conservas denominadas “Bajo en sal” presentan un contenido en Sodio inferior a 0,12 gramos por 100 gramos de producto, y se prescriben para personas con problemas específicos, no para la población en general.

(Al apart-5.Párrfs. 1 (no completo) y 2.):

- A/C: Sobre los nutrientes en el fresco, se entiende que se cocina en el hogar y su valor nutricional es equiparable al de la conserva. Los niveles de AA AAHs y HAPs en la conserva son mínimos y comprables a los

del atún crudo. Por tanto, se descarta la influencia del proceso de elaboración. A lo largo del artículo se abunda en los falsos mitos. Se tiende a comparar el producto “crudo” con el elaborado industrialmente o en el hogar, sin tener en cuenta un balance beneficio-riesgos del crudo vs el cocinado en el hogar o industrialmente. Podemos decir que además del riesgo del producto crudo, en el cocinado hay factores positivos como la mejor digestibilidad de las proteínas y el efecto positivo sobre la acción beneficiosa del selenio. La “frescura” es un atributo relacionado con la menor alteración posible desde la muerte del animal. Los fenómenos de alteración se ralentizan por medio de los tratamientos de conservación como son la refrigeración, la congelación o el tratamiento térmico aplicado las conservas.

(Al apart-6.Párrf. 3.):

- A/C: No parece responsable apuntar a un patrón vegano sin advertir que su implantación es compleja y se aconseja sea supervisado por un nutriólogo profesional para no incurrir en déficits nutricionales.

### **III.- DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑA A LA DENUNCIA**

Además de fotocopia del DNI del firmante de la reclamación, se adjunta una carta del mismo, Secretario General de ANFACO-CECOPECA, dirigida a la Comisión de Arbitraje, comunicando la presentación de la reclamación por el contenido del artículo aparecido en Telva, en cuyo párrafo central se dice:

*“El artículo, en su breve texto, está repleto de inexactitudes, mensajes alarmistas no justificados y animosidad hacia la conserva de atún. En su texto se reitera la necesidad de “sustitución”, emitiendo un mensaje negativo sobre la conserva. A nuestro modo de ver el Artículo de TELVA desoye todas y cada una de las recomendaciones de la Comisión de Arbitraje, Quejas y Deontología”.*

### **IV.- ALEGACIONES DE LOS DENUNCIADOS**

Con fecha 24 de septiembre de 2018 se remitió escrito a la Dirección de Telva informándole de la aceptación de la Queja que nos ocupa y

emplazándole a que formulase sus consideraciones. Al no haberse recibido respuesta alguna en el tiempo emplazado, se interpreta que el medio declina el hacerlo.

## **V.- NORMAS DEONTOLÓGICAS QUE EL RECLAMANTE CONSIDERA VULNERADAS**

Según el escrito de Queja, literalmente son:

- 1. Información responsable, objetiva y con rigor científico.*
- 2. Contenidos veraces y contrastados con varias fuentes y con los sectores implicados.*
- 3. Titulares y contenidos que no creen alarmas injustificadas.*
- 4. Informaciones basadas en criterios científicos. Fuentes relevantes, sólidas y fiables que aporten datos cualificados.*
- 5. Información que no fomente la divulgación de bulos y falsos mitos sobre la alimentación.*
- 6. No asociar la ingesta de un producto a una enfermedad ya que la alimentación es solo un factor más en cuestiones de salud.*
- 7. Documentarse sobre la regulación y controles que siguen los alimentos antes de llegar al consumidor.*

## **VI.- PRUEBAS PRACTICADAS**

Como quiera que la Comisión estima que con el detenido estudio de la documentación presentada, que se completa con el examen del artículo objeto de la Queja (<http://telva.com/fitness/2018/08/20...>) es suficiente para el pronunciamiento que se solicita por la entidad reclamante, no se practica prueba adicional alguna,

## **VII.- CONSIDERACIONES DE LA PONENCIA**

### **7.1. Sobre las partes en conflicto:**

**7.1.a). La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos** es, según su Estatuto, una Asociación sin ánimo de lucro, creada en 2009 al amparo de la Ley 19/77, de 1º de abril, reguladora

del Derecho de Asociación Sindical, cuyo objeto principal es la defensa de aquellos industriales fabricantes de conservas y semiconservas de pescados y mariscos que soliciten su pertenencia.

**7.1.b). TELVA** es una revista fundada en 1963, de carácter generalista orientada al público femenino. Desde 2007 tiene una edición online. Entre sus contenidos destacan las secciones de belleza, moda, novias, celebrities, fitness, alimentación y cocina, trabajo o niños.....

## **7.2. Sobre la solicitud de apertura de expediente deontológico.**

**Primera.-** De manera sucinta y concreta la fundamentación de la Queja está recogida en la carta que acompaña a la Reclamación (*Vid. apart. III*), en donde se dice: *“El artículo, en su breve texto, está repleto de inexactitudes, mensajes alarmistas no justificados y animosidad hacia la conserva de atún. En su texto se reitera la necesidad de “sustitución”, emitiendo un mensaje negativo sobre la conserva.....”* En lo que hace al contenido específico del escrito de A/C se indica reiteradamente que las afirmaciones sobre el consumo del atún envasado *“no están apoyadas en datos..... adolecen de rigor científico..... abunda en falsos mitos ..... es alarmista y parcial .....*

**Segunda.-** La relación de Normas Deontológicas que A/C considera que son vulneradas (7) por la publicación poco tienen que ver con las recogidas en el Código Deontológico que, según el art. 9.2.c) del Reglamento de la Comisión, habrán de especificarse. Ciertamente es innegable que la objetividad en la información, la veracidad, la consulta de las fuentes o la divulgación de bulos, forman parte esencial del Código Deontológico; pero en este caso concreto ANFACO las avoca de forma vaga y generalizada en beneficio y amparo de su reclamación. Sin embargo de la lectura del trabajo periodístico no se deduce que tales vulneraciones le sean de aplicación, ya que el mismo se sustenta en criterios de expertos nutricionistas y tiene como finalidad la protección de la salud ante supuestos de excesivo consumo del atún envasado, y no se desprende intencionalidad perniciosa alguna.

**Tercera.-** De otra parte, la tacha de generalizada de “falta de rigor científico”, a pesar de que el artículo se fundamenta en las opiniones de tres expertos nutricionistas, no parece adecuada, sobre todo al observar que en el escrito de Reclamación no existe ni una sola referencia de autoridad científica para rebatir los argumentos que se censuran.

## **7.3. Sobre el artículo difundido por TELVA.**

El escrito objeto de Queja que sirve a A/C para solicitar la apertura de expediente deontológico, se conforma de dos partes claramente diferenciadas. La primera, en orden a su importancia y de mayor extensión, en donde se refleja la opinión fundada que tres expertos nutricionistas emiten sobre el atún enlatado y, subsiguientemente, de su consumo. La segunda, redactada por la persona firmante del artículo, es el resumen periodístico de lo expuesto por los nutricionistas. De la lectura del mismo, en parte alguna puede considerarse que existan –tal y como dice el escrito de Reclamación-, *inexactitudes, mensajes alarmistas no justificados y animosidad hacia la conserva del atún*, cuando además se recomienda su consumo, con argumentación científica, “*Mejor en aceite de oliva o de conserva ecológica y no más de 2 a 3 veces a la semana*”, lo que es objeto de discrepancia por ANFACO sin amparo doctrinal. Y tampoco puede afirmarse que hay intención de causar daño alguno a los industriales fabricantes o comerciantes de conservas. Más bien el artículo desprende una cierta didáctica para la protección de la salud. Su contenido, que debe enmarcarse en los beneficios para la salud del atún enlatado, se centra en mantener que el producto es un alimento muy sano y su consumo beneficioso para la salud. No obstante, comercializado en forma enlatado, y según asesoran los expertos consultados, como la generalidad de productos enlatados, desvitalizados, tiene un alto contenido en histaminas, así como en sodio y ácido úrico al conservarse en aceite y sal, por lo que no es aconsejable abusar de su consumo.

De otra parte, en el mentado artículo no se cita, ni hay referencia, a marca comercial alguna.

**EN RESUMEN**, toda la cuestión discursiva se plantea sobre la “recomendación”, reflejada en el trabajo periodístico, de consumir menos cantidad de atún enlatado, fundada en la opinión de tres expertos nutricionistas, por contener determinados aditamentos no del todo beneficiosos para la salud; y la queja de la Asociación, que representa a los fabricantes conserveros y la defensa de sus intereses comerciales, que considera que tal “recomendación” carece de base científica, sin aportar prueba alguna que sostenga tal interpretación o rebata lo expresado en Telva.

Al respecto, es oportuno precisar que en el artículo difundido por la revista no hay comentario alguno que pueda ser considerado insultante, injurioso o despreciativo para los fabricantes que comercializan el producto.

## VIII.- RESOLUCIÓN

**La Comisión de Arbitraje, Quejas y Deontología del Periodismo considera que el contenido del artículo difundido por la revista TELVA, en su versión digital del 20 de agosto de 2018, bajo el título *“Atún en lata, ¿es una opción tan sana como creemos para cenar? Mejor en aceite de oliva o de conserva ecológica y no más de 2 a 3 veces por semana”*, que recoge la opinión de tres expertos nutricionistas, no puede considerarse que contenga mensajes alarmistas o animosidad hacia la conserva del atún, emita un mensaje negativo contra la citada conserva, o que incurra en vulneración deontológica alguna del Código Deontológico, ni desde el punto de sus Principios Generales (apart. I) ni de los Principios de Actuación (apart. III), por lo que se desestima la Queja interpuesta por ANFACO-CECOPECA.**

**En Madrid, a 19 de noviembre de 2018**