La industria cárnica rechaza la clasificación de la carne roja y procesada como cancerígena hecha por la OMS

La industria cárnica europea rechaza enérgicamente la nueva clasificación realizada por la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (IARC), un organismo especializado de la Organización Mundial de Salud (OMS), donde se evaluó el riesgo carcinogénico de las carnes rojas y los productos cárnicos.

Como resultado, la industria europea de la de carne quiere ser proactiva y adelantarse con el fin de proporcionar tantos detalles como sea posible, servir de base para una completa fuente de información para el consumidor, para tener una mayor comprensión de la identificación de los peligros y la evaluación de los riesgos asociados.

La OMS no ha incluido la evaluación de riesgos

La IARC ha clasificado las carnes rojas y los productos cárnicos como grupo 1 "cancerígeno para los humanos", tras un programa de identificación de peligros que no incluye evaluación de riesgos. Esto significa que no ha tenido en cuenta la exposición real a las sustancias con relación a su potencial para causar cáncer.

Tras el anuncio de la IARC, la Federación Europea de Asociaciones Cárnicas (CLITRAVI), recomienda un enfoque más global, teniendo en cuenta la amplia gama de productos cárnicos producidos en la Unión Europea con valores nutricionales óptimos, que satisfacen las diferentes necesidades de los consumidores.

Beneficios demostrados de la carne

Existe amplia evidencia científica que demuestra los beneficios del consumo de carne dentro de una dieta saludable. La carne y los productos cárnicos son una fuente esencial de nutrientes. Son una extraordinaria fuente de proteínas de alto valor biológico, así como una gran fuente de aminoácidos esenciales; de vitaminas del grupo B, como la vitamina B12 que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmune y de minerales como el hierro, que ayuda a reducir el cansancio.

Por lo tanto, la carne y los productos cárnicos tienen un valor nutritivo muy importante, difícilmente sustituible por otros productos en nuestra ingesta diaria. Además, la industria cárnica europea considera que es inadecuado atribuir a un factor individual un mayor riesgo de cáncer. Este es un tema muy complejo y depende de una combinación de factores como la edad, genética, dieta, medio ambiente y estilo de vida.

De hecho, el riesgo relativo (RR 1,18) de cáncer derivado del consumo de productos cárnicos es menor que el producido por otros factores de riesgo: enfermedades de colon, IMC (índice de masa corporal), falta de actividad física y tabaco. Factores ambientales (aire exterior e interior, contaminantes, así como contaminantes de suelo y del agua de bebida) han mostrado valores de riesgo mucho
mayores (RR 2-41) en diferentes tipos de cáncer.

El consumo real europeo es menor al que se considera peligroso

El consumo real de carne y productos cárnicos en la UE (24 g/día[3] en promedio) es considerablemente inferior a lo que podría considerarse como ingesta diaria alta (más de 50 g/día). Por lo tanto, la industria de la carne europea aconseja mantener el actual consumo promedio de carnes y productos cárnicos, ya que como con cualquier otro alimento, un consumo excesivo nunca es apropiado.

Durante muchos años, la industria europea de la carne ha estado trabajando, tanto en reformulación como en procesos de elaboración, para mejorar la composición nutricional y optimizar el valor nutritivo de los productos cárnicos con el fin de ofrecer, entre otros, productos con bajo contenido en sal y en grasa. Además, la industria cárnica europea cumple estrictamente los estándares legislativos y respeta los límites aplicables a los aditivos dentro del marco legal, y al mismo tiempo está destinando constantemente recursos a innovación para reducir el uso de aditivos y optimizar los procesos de fabricación y los ingredientes utilizados.

Aditivos más sanos

Un buen ejemplo de este compromiso es el proyecto de investigación llevado a cabo para reemplazar aditivos por extractos vegetales (www.phytome.eu para más detalles). Los organismos oficiales, las sociedades médicas y los expertos recomiendan el consumo de todos los grupos de alimentos para tener una dieta sana, variada y equilibrada, incluyendo el consumo moderado de carne y productos cárnicos.

CLITRAVI, como Federación Europea de Asociaciones de Industrias de la Carne, representa a 3,000
empresas en 28 países de la Unión Europea. El cometido principal de CLITRAVI es representar a la industria cárnica europea, al tiempo que contribuir de forma continuada a la salud de los consumidores, estimulando desarrollos innovadores y sostenibles en el sector. CLITRAVI participa en un diálogo constante con la Comisión Europea, Parlamento Europeo, el Consejo de la Unión
Europea, el Comité Económico y Social europeo, la EFSA y otros organismos internacionales.

En España, CONFECARNE forma parte de CLITRAVI, siendo la Organización más representativa del sector cárnico español. CONFECARNE Cuenta con más de 1.000 empresas asociadas, que emplean a más de 70.000 trabajadores. Las compañías asociadas a CONFECARNE representan por encima del 85% en cada una de las principales producciones cárnicas españolas: sacrificio de porcino, vacuno y ovino, elaborados cárnicos, jamón curado y elaborados de cerdo ibérico.

Fuente: ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España)

Ver comunicado