

IN ITALIA IL CONSUMO DI CARNE E SALUMI E' MOLTO AL DI SOTTO DEI QUANTITATIVI INDIVIDUATI COME POTENZIALMENTE RISCHIOSI

- *Gli italiani, il secondo popolo più longevo al mondo, seguono la Dieta Mediterranea, molto più equilibrata e sostenibile di quella della maggior parte dei Paesi considerati nella ricerca IARC;*
- *le quantità consumate in Italia di carni rosse e salumi sono molto inferiori a quelle considerate nello studio IARC (meno della metà);*
- *in Italia la qualità delle carni trasformate è ben diversa dalle produzioni nord europee;*
- *gli allevamenti italiani producono carni più magre e di migliore qualità rispetto a quella di allevamenti di altri Paesi.*

Milano, 26 ottobre 2015 – Secondo lo IARC, come pubblicato oggi sulla rivista inglese Lancet Oncology, le carni rosse sono state inserite nel gruppo **2A**, cioè nel gruppo per il quale la correlazione tra un consumo **eccessivo di carni rosse** e l'insorgenza di tumori al tratto intestinale è considerata "probabile". Le carni rosse trasformate, invece, sono state catalogate fra i cancerogeni appartenenti al gruppo 1.

Le **quantità indicate dallo studio** (100 grammi al giorno per la carne rossa e 50 grammi al giorno per quella trasformata) come condizione per un aumento comunque modesto del rischio **sono molto più alte del consumo tipico del nostro Paese**.

Gli italiani mangiano in media **2 volte la settimana 100 grammi di carne rossa** (e non tutti i giorni) e **solo 25 grammi al giorno di carne trasformata**.

Il dato IARC è quindi superiore al doppio della media del consumo in Italia.

Organismi pubblici, società mediche ed esperti nutrizionisti **raccomandano il consumo di tutti i gruppi di alimenti al fine di avere una dieta sana, varia ed equilibrata**. Tra questi anche un moderato consumo di prodotti di carne. La carne e i salumi, spesso oggetto di pregiudizi, **sono infatti alimenti che contribuiscono al perfetto equilibrio nutrizionale garantito dalla Dieta Mediterranea**: rappresentano una buona fonte di proteine e aminoacidi essenziali da consumare almeno due volte a settimana.

I consumatori italiani **non dovrebbero quindi modificare le loro sane abitudini a causa delle anticipazioni dello studio IARC**. La stessa AIRC italiana, in riferimento a queste classificazioni, specifica che "tali studi vengono eseguiti ad altissimi dosaggi o con durate d'esposizione molto lunghe, difficilmente replicabili nella vita reale" e che "prima di preoccuparsi, è importante sapere non solo in che lista si trova una certa sostanza **ma quali sono i dosaggi e le durate d'esposizione oltre le quali il rischio diventa reale** e non solo teorico". <http://www.airc.it/cancro/disinformazione/cancerogeni-gruppo-1/>

Nel caso del rapporto IARC-OMS è necessario sottolineare due elementi: il primo è che il rapporto è stato eseguito su scala globale, considerando quindi **contesti alimentari molto diversi da quelli della Dieta Mediterranea**; il secondo è che **gli animali allevati** in Italia non sono uguali a quelli allevati in altri Paesi o continenti.

Proprio perché aderenti alla Dieta Mediterranea, **gli italiani consumano mediamente meno carne e salumi dei loro vicini europei, e ancora meno rispetto ad americani (sia del sud che del nord) o australiani**. Parlando della qualità, dei metodi di produzione, dei controlli e in generale delle caratteristiche della carne stessa, invece, ha poco senso paragonare il contesto italiano a quello di altri Paesi.

Nella ricerca della IARC, sotto accusa finiscono soprattutto **il sale e i grassi**. Risulta dunque necessario precisare che le carni dei bovini allevati in Italia presentano livelli di contenuto in grassi di gran lunga inferiore alla media dei paesi europei ed extraeuropei. Per quanto riguarda i salumi, invece, in Italia ci sono metodi di produzione e di stagionatura, affinati da secoli di tradizione, che poco hanno a che fare con i prodotti trasformati riportati nella ricerca.

La monografia IARC si riferisce insomma a dati provenienti **da studi epidemiologici non recenti, peraltro noti da tempo, che tengono in poco conto le peculiarità della produzione nazionale di carne rossa e salumi**. È noto, infatti, che i fattori che rappresenterebbero un rischio per la salute (presenza di grasso e abbondanza di additivi nei prodotti trasformati) non sono certo propri della produzione italiana di carni bovine e suine e dei prodotti di salumeria.

Confidiamo **non si crei un ingiustificato allarmismo che rischia di colpire uno dei settori chiave dell'agroalimentare italiano**. Il settore agroalimentare in Italia contribuisce a circa il 10-15% del prodotto interno lordo annuo, con un valore complessivo pari a circa 180 miliardi di euro. Di questi, circa **30 miliardi derivano dal settore delle carni e dei salumi**, includendo sia la parte agricola che quella industriale. **I settori considerati danno lavoro a circa 125.000 persone a cui va aggiunto l'indotto**.

Vi è ampia evidenza scientifica che dimostra **i benefici del consumo di carne all'interno di una dieta sana**. Carne e salumi sono una fonte essenziale di nutrienti. Sono, in particolare, una fonte di proteine di alto valore biologico che contribuiscono ad aumentare e preservare la massa muscolare del corpo. Sono anche una grande fonte di aminoacidi essenziali, vitamine del gruppo B (B1, B3, B6 e B12) e minerali come potassio, fosforo, ferro e zinco, che **contribuiscono alla funzione normale del sistema immunitario, per mantenere buon sviluppo cognitivo e la buona funzione cardiaca**. Pertanto, carne e salumi hanno un valore nutritivo molto importante, quasi insostituibile da tutti gli altri prodotti nella nostra dieta quotidiana.

ASSICA

Aldo Radice – radice@assica.it – 329.9264402

Tiziana Formisano – formisano@assica.it

ASSOCARNI

Francois Tomei - tomei@assocarni.it - 334.6654569