

SUPER
ESCLUSIVA

CARNE ROSSA LA TRIONFERÀ!

Lunedì 26 ottobre scoppia la bagarre. L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro diffonde uno studio che mette sotto accusa il consumo di questo prodotto e dei suoi derivati.

Dopo i primi allarmi e un serrato dibattito, la situazione si va normalizzando. L'intervento di Nicola Levoni, presidente di Assica e una nostra inchiesta sul campo per verificare l'impatto sui consumi in Gd e nelle macellerie.

Di Angelo Frigerio, Matteo Borrè, Paolo Frettoli



IL COMMENTO

di Angelo Frigerio

Il polverone suscitato dalla pubblicazione degli studi a cura dell'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc), sulle carni si sta diradando. Gli articoli sul tema sono spariti dalle prime pagine dei giornali. E fra poco la notizia che "la carne è cancerogena" (definizione tutta da provare) sarà solo uno sbiadito ricordo. Vale la pena però approfondire la questione. Lo facciamo insieme ad Assica che, con altre associazioni, ha subito riportato la questione all'interno di un quadro di riferimento più generale. Senza dimenticare il retail (vedi pagina 2), che smorza i toni allarmistici con una riflessione più ponderata. Che dire di più? Una sola semplice domanda agli esperti di Iarc: perché gli abitanti della Mongolia, che mangiano solo ed esclusivamente carne di yak, non sanno neanche cos'è il tumore al colon?

Nicola Levoni, presidente di Assica, interviene e commenta la ricerca Iarc che ha sollevato il clamoroso caso.

Teme conseguenze sugli acquisti di carni e salumi, o confida nel buonsenso del consumatore italiano?

È presto per dirlo: comunque la reazione dei consumatori (ma anche delle istituzioni) mi è parsa molto equilibrata. Credo che sia ormai chiaro a tutti che questa ricerca "non parla italiano". Lo stesso Iarc, ieri sera, ha fatto un po' più di una mezza marcia indietro, dichiarando che con l'anticipazione del rapporto "non chiede alle persone di smettere di mangiare la carne lavorata, ma indica che ridurre il consumo può diminuire il rischio". Beh, mi pare un messaggio diverso da quello dei primi giorni. Un messaggio che, per l'Italia che, dopo la Grecia, è il Paese europeo che ha il minor consumo di salumi in Europa, non doveva generare i toni apocalittici e drammatici delle prime ore. La nostra impressione è, comunque, che tutti abbiano capito che noi italiani, il secondo popolo più longevo al mondo, seguiamo la dieta mediterranea, molto

più equilibrata e sostenibile di quella della maggior parte dei Paesi considerati nella ricerca Iarc. In questo contesto, come detto, le quantità consumate in Italia di carni rosse e salumi sono molto inferiori a quelle considerate nello studio (meno della metà). Non solo: penso sia chiaro a tutti che in Italia la qualità dei salumi è ben diversa dalle "carni trasformate" che troviamo all'estero.

Le associazioni di categoria si sono prodotte in un grande sforzo comunicativo in questi giorni. Oltre all'ottima reazione all'emergenza, non è necessaria una presenza comunicativa più costante, su questi temi?

La collaborazione e coordinamento con **Assocarni** è stata importante. Anche grazie al progetto Carni sostenibili, che in questi giorni ha compiuto un anno, avevamo a disposizione un luogo di confronto permanente su cui costruire la comunicazione congiunta. È evidente che questa collaborazione non è nata con questa crisi e non finirà: anzi, credo che questo evento acceleri quel processo di avvicinamento che le due associazioni stanno portando avanti da diversi mesi. Proprio

a partire dall'esempio virtuoso di Carni sostenibili, nato per la lungimiranza di alcune grandi imprese, che è oggi un think tank positivo, sempre attivo, capace di supportare i settori anche in situazioni complesse come le crisi. È un modello che credo andrà sempre più strutturato e ampliato, coinvolgendo più soggetti, a partire dai consorzi di tutela ma, perché no, anche di altri soggetti a monte della filiera, nella promozione congiunta delle proteine animali. Di fronte alle minacce che stiamo affrontando e dovremo affrontare in futuro l'unica strategia vincente è quella di fare squadra.

L'allarmismo (forse più mediatico che reale) è legato più a una comunicazione incauta della Iarc o alla rielaborazione di giornali e Tv?

Una somma dei due: la comunicazione dello Iarc è stata prematura, confusa e contraddittoria. Questa critica vedo che è condivisa anche dai ministri Martina e Lorenzin oltre che dalla Commissione europea. All'inizio i media hanno scelto un approccio sensazionalistico. (...)

Continua a pagina 2

CARNE ROSSA LA TRIONFERÀ!



(...) Grazie anche al tempestivo intervento di Assica e **Assocarni**, che si preparavano da settimane a questo evento realizzando studi e position paper, siamo riusciti abbastanza velocemente a riportare la vicenda su binari più razionali. Devo anche dare atto alla stampa e alla televisione che, dopo le prime convulse ore, ha impostato una informazione corretta, evitando nella maggior parte dei casi gli errori di altre crisi mediatiche che, secondo Coldiretti, sono costate in 15 anni oltre 12 miliardi di euro. Una cifra che mi pare un po' alta, ma l'ordine di grandezza è sicuramente quello.

C'è stata un po' di strumentalizzazione?

In questi casi c'è sempre qualcuno che pensa di poter ottenere un piccolo vantaggio dalle difficoltà degli altri. Si tratta tuttavia di una strategia miope: creare un clima di paura e sospetto verso il cibo prima o poi si rivoltava contro tutti. Noi rispettiamo le convinzioni etiche e religiose di ognuno, ma pretendiamo anche rispetto: noi produciamo con pazienza, cura e passione un pezzo della nostra tradizione alimentare, della nostra cultura. Siamo orgogliosi di essere italiani. Siamo orgogliosi di saper produrre carni e salumi di qualità, di esportare la passione per il buon cibo, di essere apprezzati in tutto il mondo (e per questo anche molto imitati) di essere ammirati per il nostro stile di vita, il gusto, la longevità e la sicurezza alimentare.

Si poteva fare di più, anche a livello di lobby, per una comunicazione più ragionata?

Durante le crisi l'importante è dare velocemente pochi, chiari, messaggi e creare il più possibile una rete di alleanze. Tutto nella vita è migliorabile, ma credo che sia stato fatto un buon lavoro. Assica, con **Assocarni**, ha rilasciato interviste ai principali quotidiani nazionali (*Corriere della Sera*, *Repubblica*, *Sole24Ore*, *La Stampa*) e a diverse testate locali. Siamo intervenuti in molte trasmissioni televisive nazionali (Tg5, Sky TG24, Porta a Porta, Rai Uno A conti Fatti e Uno Mattina, Mattino 5 ecc.) e su alcune Tv locali per diffondere il nostro messaggio. Abbiamo sensibilizzato il ministro della Salute, il ministero delle Politiche Agricole, quello dello Sviluppo economico e diversi parlamentari delle commissioni competenti, sia in Italia sia presso il Parlamento europeo. Abbiamo coordinato la comunicazione con le confederazioni agricole al fine di unire il più possibile la filiera di fronte a questa minaccia. Sono stati inoltre coinvolti diversi esperti che hanno confermato la poca corrispondenza dello studio con la situazione della produzione e del consumo in Italia.

Nei dibattiti di questi giorni si è citato spesso il binomio: basso costo-maggior rischio. Non è una distinzione pericolosa per l'intero comparto?

Sono semplificazioni che ritengo sbagliate: la salubrità e la sicurezza dei prodotti è un prerequisito per le nostre imprese, a prescindere dal loro prezzo. Inoltre, proprio perché questo messaggio comunque è stato più volte sollevato, penso che possa essere controproducente rispondere a un'eventuale difficoltà transitoria dei consumi con un aumento della pressione promozionale.

I ministri Martina e Lorenzin sono intervenuti per rassicurare il consumatore. Si aspettava qualcosa di più? E dall'Europa?

Trovo che i ministri, i parlamentari italiani ed europei, gli organismi pubblici abbiamo svolto il proprio ruolo di moderazione e serietà, dando ai cittadini opinioni scientificamente supportate e valutazioni equilibrate dello studio. Come imprenditore, come cittadino, penso che questo sia il ruolo che le istituzioni devono svolgere e, in questo caso, penso anche che l'abbiano svolto con competenza e correttezza.

Infine, un commento sull'iniziativa del Codacons, che a poche ore dalla pubblicazione del documento ha presentato un esposto al Minsal per chiedere una sospensione della vendita di carni lavorate?

Io non sarei mai stato capace di pugnalarle alle spalle migliaia di imprese e decine di migliaia di lavoratori (che poi sono anche consumatori) per ottenere cinque minuti di notorietà. Le precisazioni dei ministri competenti e della stessa Oms credo abbiano egregiamente ed ulteriormente minato la credibilità di questo signore e della sua organizzazione.

Speciale **Carne**

SECONDO UNA RECENTE ANALISI, IL 99,98% DEI CAMPIONI È RISULTATO CONFORME ALLA LEGGE

Carne italiana: controllata
dalla stalla fino alla tavola

La carne rossa si è trovata improvvisamente nell'occhio del ciclone, in compagnia dei salumi e degli insaccati.

Come per ogni genere di alimento, il consumo eccessivo di carne rossa può portare sicuramente dei problemi, ma è altrettanto vero che il consumo equilibrato, nei soggetti che non presentano patologie specifiche, ai quali la carne rossa può causare disturbi, non genera alcun danno alla salute.

Altrettanto vero, poi, che la carne bianca presenta meno problematiche, ma da qui a mettere al bando la carne rossa ce ne passa.

Come per ogni altro alimento, bisogna partire dal presupposto di trovarsi in presenza di prodotti salubri, controllati all'origine e per tutta la filiera produttiva, che, nel caso della carne, significa dalla stalla, quindi da ciò che mangiano gli animali, fino alla tavola, passando per la fase di macellazione, la conservazione e la distribuzione.

La sicurezza della filiera delle carni italiane non è da dimostra-

I parametri
della normativa
italiana sono
tra i più severi
del mondo

re oggi, alla luce dell'allarme dell'Oms che, ricordiamolo, si riferisce a tutt'altro genere di prodotto e di paesi produttori.

Una relazione riferita al PNR - Piano Nazionale Residui (sull'anno 2013) - ha sancito che il 99,98% dei campioni di carne a suo tempo controllati dalle autorità risultava conforme ai parametri di legge.

Da ribadire, poi, che la legge italiana in materia è tra le più severe e rigide d'Europa e del mondo e risultare conformi ai parametri che essa stabilisce non è lo stesso che esserlo, ad esempio, ai parametri cinesi per i pesticidi presenti nella pasta di pomodoro, per riferirci ad un caso recentemente portato alla luce.

VENGONO COSÌ GARANTITE LA TRACCIABILITÀ E LA RINTRACCIABILITÀ

La **sicurezza** delle carni
in tutta la filiera produttiva

Dire che la carne italiana è controllata può sembrare facile, ma proviamo a dimostrarlo seguendo le varie fasi di controllo cui essa viene sottoposta prima di poter essere commercializzata.

In primo luogo gli organi preposti verificano che, per tutta la filiera produttiva, ci sia l'impegno da parte degli allevatori, grandi o piccoli che siano, di garantire il benessere dell'animale, aspetto rilevante non soltanto a livello etico, ma anche per la correlazione che ha con la salute degli animali stessi, sulla qualità e la sicurezza dell'intera filiera alimentare.

Tomando all'attività di controllo, vediamo tutte le fasi che ven-

gono controllate.

- Produzione dei mangimi: viene effettuato il controllo della documentazione di accompagnamento e si effettuano analisi sulle materie prime e/o sull'alimento.

- Allevamento: viene controllata la corretta gestione dell'allevamento e si verifica se sussista sempre il rispetto delle norme relative al benessere dell'animale.

- Macellazione: si effettua il controllo sul rispetto delle norme sanitarie e del benessere dell'animale.

- Distribuzione e catena del freddo: viene controllato il rispetto delle temperature e si controlla la qualità del prodot-

to.

Attraverso questa serie di controlli si individuano eventuali criticità e irregolarità e si può intervenire in maniera puntuale e rapida per porvi rimedio, bloccando la filiera produttiva.

Vengono così garantite la tracciabilità della carne, dal mangimificio all'allevamento, fino alle nostre tavole, e la rintracciabilità, risalendo dalla tavola fino al mangime che l'animale ha consumato.

Ecco perché possiamo affermare che il sistema che il nostro paese ha predisposto funziona bene e possiamo capire l'indignazione che le aziende hanno provato di fronte all'attacco dell'Oms.



**Mangimi, stalla,
macellazione,
lavorazione,
distribuzione e
catena del freddo**

L'ESITO DI UNA ATTENTA RICERCA, PRESENTATA PRIMA DELL'APERTURA DELL'EXPO DI MILANO

Carne e salumi di garantita provenienza e qualità

La carne e i salumi del Belpaese sono sicuri, così come lo è la loro totale tracciabilità, che ne garantisce provenienza e qualità.

Ciò è emerso, per quanto riguarda l'aspetto della sicurezza, dal primo rapporto "La sostenibilità delle carni in Italia", a firma Assica, **Assocarni** e Unitalia, le principali associazioni di categoria della filiera bovina, suina e avicola nostrana, realizzato in vista dell'Expo di Milano, in tempi non sospetti, quindi, in riferimento a quanto scatenato dall'allarme dell'Oms.

In Italia sono vietati gli ormoni nel settore zootecnico alimentare, per salvaguardare la salute dei consumatori e degli animali, a differenza di quanto avviene all'estero, dove si utilizzano più o meno pesantemente.

Si effettua un controllo molto severo anche su tutti i potenziali contaminanti. Il sistema italiano, infatti, è uno dei più strutturati a livello mondiale, grazie ai circa 4.500 veterinari pubblici coinvolti, alle verifiche effettuate e alla completa tracciabilità dei prodotti che assicurano la



Controlli veterinari nella fase di macellazione

In Italia operano 4.500 veterinari, a tutela degli animali e dei consumatori

conformità ai requisiti di legge di oltre 99,9% dei controlli sulle carni e sui salumi consumati in Italia (pagina a fianco).

Il Piano nazionale residui (Pnr), cui si riferisce l'analisi, è un piano di sorveglianza messo a punto per svelare o verificare l'utilizzo di sostanze vietate, la somministrazione abusiva di sostanze non autorizzate, la

conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (Lmr) e le quantità massime di contaminanti ambientali (ad esempio compost organofosforati e organo clorurati) fissate dalla normativa nazionale e comunitaria.

Una filiera sicura, che immette sul mercato carni più sane rispetto ai competitor esteri.

IL PRIMO PARAMETRO DI RISCHIO DA VALUTARE

In Italia si consuma una giusta quantità

Troppa carne rossa fa male? Gli italiani lo sanno da sempre, visto che ne consumano in media 300 grammi in una settimana.

Esattamente la metà rispetto ai dati indicati nello studio dell'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro.

L'allarme sui rischi cancerogeni legati al consumo di carne rossa e insaccati va letto in tale ottica, considerando le quantità, oltre che la qualità.

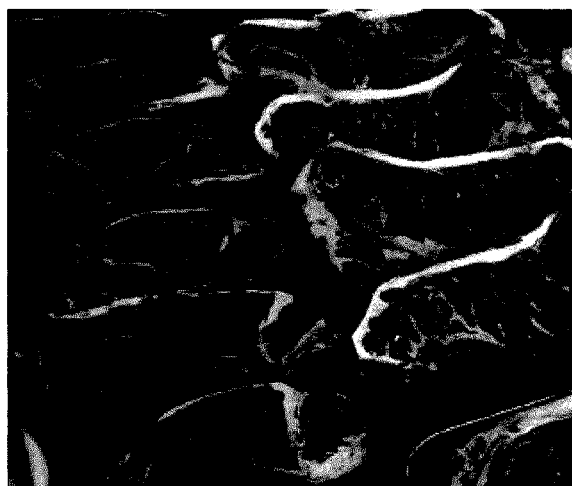
In aggiunta occorre valutare che le carni prese in esame dallo studio Iarc sono diverse da quelle italiane e venete, perché diverse sono le razze, così come l'alimentazione dell'animale, i metodi di allevamento e

l'età della macellazione dei bovini. Per questo la nostra produzione ha caratteristiche nutrizionali e contenutistiche differenti, con una percentuale di grasso molto inferiore alla media.

Si tratta, poi, di un prodotto sottoposto a rigidi controlli.

Nulla a che fare, pertanto, con la carne rossa gonfia di estrogeni e additivi che caratterizza la produzione Oltreoceano.

La campagna contro i consumi di carni rosse e lavorate è troppo generalizzata ed ha avuto una eco spropositata in Italia, dove si rischia di penalizzare un filiera straordinaria, che non ha uguali in Europa, con un gravissimo danno economico, in Veneto in particolare, dove si



Ottima carne pronta al consumo

produce il 40% delle carni italiane, spesso in maniera ancora artigianale e genuina.

Nella nostra regione ci sono 202 laboratori artigiani, che danno lavoro ad oltre 2mila addetti. La carne rossa farà male, a loro, sono se non verrà consumata come in precedenza.

300 grammi a settimana di carne sana, non comportano alcun rischio

Direttore Responsabile
Mario CalabresiDiffusione Testata
215.250

L'Iarc: stop allarmismi sulla carne rossa

■ Un breve articolo pubblicato online il 26 ottobre 2015 su The Lancet Oncology, preannuncia che l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc), ente dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha ufficialmente classificato il consumo di carne rossa come «probabilmente cancerogena per l'uomo» (Gruppo 2A), mentre la carne sottoposta a varie procedure di conservazione ma soprattutto a cottura, viene classificata come «cancerogena per l'uomo» (Gruppo 1). In attesa di poter esaminare la relativa monografia Iarc, attualmente in corso di stampa, una lettura attenta dell'articolo di «The Lancet Oncology» del 26 ottobre, permette di evitare sin da ora un eccessivo allarmismo. Per consumo di carne rossa (muscolo), innanzitutto, gli autori della breve nota per conto dell'Iarc intendono un consumo abituale, quotidiano. Viene, a questo proposito, riportato il risultato dell'analisi dei numerosi studi presi in esame, il quale indica come negli individui che consumano abitualmente 100 grammi al giorno di carne rossa il rischio di sviluppare cancro del colon retto risulti aumentare del 17% (mentre esso aumento del 18% nel caso di consumo giornaliero di 50 g di carne trattata). Il colore rosso dei muscoli è dovuto all'elevato contenuto in mioglobina, la molecola che in questo organi lega l'ossigeno grazie ad un gruppo chimico contenente ferro e definito gruppo eme. Da tempo si ritiene che il gruppo chimico eme possa, attraverso complesse reazioni biochimiche ossidative, indurre alterazioni geniche, in teoria in grado di «iniziare» il processo di cancerogenesi.

La carne rossa, soprattutto dopo trattamento di conservazione o cottura, può in effetti contenere composti chimici riconosciuti essere sicuramente cancerogeni per l'uomo, sostanze in grado di iniziare e promuovere la crescita atipica di un gruppo di cellule in cammino verso l'espressione macroscopica di un tumore.

Ma questo percorso, definito cancerogenesi, può durare anni, è multifasico e ciò è particolarmente evidente nel caso del cancro del colon retto, spesso anticipato dalla comparsa di tumori benigni, i polipi e, soprattutto multifattoriale. Soprattutto non basta il fattore cancerogeno «iniziale» perché il processo di cancerogenesi arrivi a completezza, con la comparsa macroscopica del tumore, bensì è assolutamente necessario che intervengano diversi fattori promoventi la crescita del gruppo di cellule atipiche e tra questi, fondamentale appare essere la presenza di infiammazione cronica persistente. Se i cancerogeni eventualmente presenti nella carne rossa e nella carne trattata o cotta fossero sufficienti per determinare cancro del colon retto, tutti coloro che ne assumono, rispettivamente 100 e 50 g, tutti i giorni, svilupperebbero tumore e non semplicemente in una percentuale del 17-18% superiore a chi non ha la stessa abitudine alimentare. Tanto è vero che il gruppo di lavoro dello Iarc conclude che esiste una «limited evidence in human beings for carcinogenicity of the consumption of red meat» (si riporta la frase originale in inglese per evitare fraintendimenti).

Il messaggio che possiamo trarre è che un consumo di carne rossa quotidiano debba essere evitato, ma ciò non vuol dire che non si possa assumere 2-3 volte alla settimana carne, variando tra rossa e bianca, oltre a pesce, come specialmente le popolazioni Mediterranee fanno da tempo.

**AGENZIA INTERNAZIONALE
PER LA RICERCA SUL CANCRO**



LA POLEMICA

La verità
per favore
sui pericoli
della carne

ELENA CATTANEO

LA carne rossa e gli insaccati provocano il cancro". Le parole sono importanti. Usare termini corretti e riportare i fatti è il minimo che come scienziati dobbiamo ai consumatori, i primi a subire le conseguenze di una comunicazione che volendo semplificare finisce col distorcere la notizia.

SEGUE A PAGINA 25

LA VERITÀ, PER FAVORE, SUI PERICOLI DELLA CARNE

<SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

ELENA CATTANEO

Lo Iarc, agenzia per la ricerca sul cancro dell'Oms, analizza la cancerogenicità di agenti chimici, fisici o biologici avvalendosi delle migliori conoscenze scientifiche pubblicate su riviste sottoposte a peer review. Nel caso specifico, 22 esperti di 10 Paesi hanno analizzato più di 800 ricerche condotte negli ultimi 20 anni sui rapporti tra alimentazione e cancro. È così possibile stabilire se una sostanza o attività è "cancerogena per l'uomo" (gruppo 1) o se lo è "probabilmente" (gruppo 2A) o "possibilmente" (gruppo 2B), e via dicendo fino al gruppo 4 del "probabilmente non cancerogeni". Il gruppo 1, in cui sono state appena inserite le carni lavorate come salsicce, prosciutti, wurstel e speck, stabilisce una relazione causale sufficientemente provata tra il consumo e una tipologia di tumore nell'uomo. Nel gruppo 2A, in cui è stata inserita la carne rossa, rientrano quegli agenti per i quali l'evidenza di cancerogenicità è sufficiente negli animali ma limitata nell'uomo. Nel 2B le prove sono limitate, sia nell'uomo sia negli animali.

Nel gruppo 1 "dello speck e dei prosciutti" rientra per esempio il fumo anche indiretto, l'esposizione alle radiazioni solari, alla segatura e all'etanolo contenuto nel vino o nelle grappe. Ma, si diceva, le parole sono importanti: una prova sufficiente non vuol dire che vi sia una conseguenza certa, perché, come sempre, è la dose che fa l'effetto, non la sola presenza, a cui si aggiunge la risposta individuale (genomica). Inoltre, sebbene le correlazioni tra popolazioni, salute e consumi siano difficilmente sintetizzabili, sappiamo che in Trentino-Alto Adige si consuma molto speck, wurstel e maiale affumicato ma i casi di tumore al colon-retto (patologia che ha spinto lo Iarc a inserire in categoria 1 le carni lavorate) sono in proporzione più frequenti in quattro Regioni comparabili per numero di abitanti: Basilicata, Um-

bria, Marche e Liguria. La cautela dello Iarc è motivata, gli allarmismi no.

Nella seconda categoria, la 2A, dove ora è stata inclusa anche la carne rossa, vi rientrano anche i fumi dell'olio della frittura, il lavoro stesso di parucchiere e barbieri, la manifattura del vetro e il lavoro con turni di notte. Di fronte agli allarmi contro la carne rossa, abbiamo ascoltato Coldiretti frenare contro il "terrorismo" alimentare e difendere le carni italiane sottolineando anche la qualità dell'alimentazione degli animali (costituita per l'87% da mangimi con Ogm, come spiegano le stesse organizzazioni dei mangimisti, Assalzoo). Non si può quindi più nascondere, come invece hanno fatto i governi degli ultimi 15 anni, che gli Ogm "fanno anche la qualità dei prodotti alimentari italiani".

Al gruppo 2A appartiene un altro agente spesso messo alla gogna. Mi riferisco al glifosato, un erbicida presente in 750 prodotti e il cui brevetto è scaduto nel 2001. Lo si conosce perché collegato alla soia Ogm, la cui coltivazione è vietata in Europa e il cui brevetto è anch'esso scaduto nel 2014. Il glifosato è nel gruppo 2A ma non sembra che, per questo, gli agricoltori che lo usano corrano maggiori rischi. Si applica per diserbare le coltivazioni di soia Ogm, quella della mangimistica di cui sopra. Però in Italia, dove non si coltivano Ogm, il glifosato è usato nelle stesse quantità sulla soia non-Ogm (trattata con altri cinque o sei erbicidi) e per rimuovere le erbacce su strade e binari.

La storia della carne rossa e della sua "probabile" cancerogenicità, insomma, aiuta a chiarire molti fatti. Innanzitutto ci fa intuire che alcuni alimenti della dieta italiana — secondo Paese più longevo al mondo — è probabile che siano cancerogeni o potenzialmente tali. Ma la cancerogenicità si esprime in funzione delle dosi. Ciò significa che le informazioni vanno contestualizzate. Secondo alcuni studi l'assunzione di più di 5 litri di acqua in poche ore, specie dopo uno sforzo prolungato, è causa di morte (intossica-

zione acuta da acqua). Il botulino è uno dei veleni naturali più potenti al mondo, ma una minima calibrata dose cura gli spasmi incontrollati (di palpebre e vescica) e notoriamente, appiana le rughe. Questo basta per affermare che l'acqua è pericolosa per la vita dell'uomo? O che una parte della popolazione femminile è a rischio paralisi? Al vaglio dello Iarc c'è ora il caffè: contiene 70 molecole sospette. Ce ne sono di cancerogene? Magari sì e se ne bevessimo vari litri al giorno potremmo raggiungere dosi pericolose. Quindi come per la carne rossa, serve moderazione e varietà alimentare.

La seconda cosa che impariamo è che dobbiamo stare attenti a non strumentalizzare i rischi — ignorando la scienza e distorcendo i fatti — al fine di celare interessi lontani da quelli dei cittadini e dell'economia del Paese. Chi attacca il glifosato in Italia vuole attaccare, indirettamente, gli Ogm. Chi difende le carni rosse in realtà sta indirettamente difendendo la soia Ogm, ossia le proteine vegetali che si convertono in proteine animali. Allontanarsi dai dati scientifici porta a delle contraddizioni, svelando la realtà.

Sulla base della recente classificazione del glifosato nella categoria 2A, la stessa delle carni rosse, diversi parlamentari rivolgendosi ai ministri della Salute, dell'Ambiente e delle Politiche agricole, hanno chiesto loro «se non ritengano opportuno sospendere l'utilizzo e la commercializzazione di prodotti contenenti glifosato, con effetto immediato, applicando il principio di precauzione». Seduta in Aula in Senato mi guardo intorno e temo che qualche collega possa presentare un'interrogazione per chiedere ai ministri competenti se non sia il caso di sospendere, con effetto immediato, la commercializzazione dello speck, posizionato nella categoria a maggior rischio. Alcuni magari brinderanno con un bicchiere di vino dimenticando che lo Iarc pone l'alcol nella stessa categoria delle carni lavorate. Gruppo 1.

Docente all'Università degli Studi di Milano e senatore a vita

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI ALLARMI DELL'OMS DANNEGGIANO L'ITALIA

LUGI SCORDAMAGLIA*

Caro direttore, come evidenziato nell'articolo di Valentina Arcovio pubblicato sul suo quotidiano il 29 ottobre, negli ultimi mesi abbiamo assistito a un indiscriminato accanimento da parte dell'Oms nella formulazione di raccomandazioni riguardanti il corretto approccio dei consumatori a specifiche categorie di alimenti. L'Oms aspira ad assurgere a organizzazione munita di profonda autorevolezza. Con le proprie pronunce, di fatto, è in grado di influenzare a livello internazionale le politiche sanitarie di ben 194 Paesi e i comportamenti e gli stili di vita di miliardi di persone. Queste semplici considerazioni dovrebbero essere di per sé sufficienti a spingere l'Oms a valutare attentamente la scientificità delle proprie posizioni prima di renderle note. E il livello di accuratezza nella ricerca di basi solide dovrebbe essere ancor più minuzioso quando le esternazioni dell'Oms prendono la forma della raccomandazione. Purtroppo così non è: uno studio pubblicato dal Journal of Clinical Epidemiology nel settembre 2013 rivela come l'Oms emetta con molta frequenza raccomandazioni con «bassa o molto bassa evidenza scientifica». Secondo questo studio, mai smentito, nei sei anni che vanno dal gennaio 2007 alla fine del 2012, l'Oms ha pubblicato 289 raccomandazioni definite forti, quindi molto affidabili. Di tali 289 «strong recommendations» 95 erano basate su un livello di evidenza scientifica classificato come «basso» e 65 addirittura come «molto basso»; sommate rappresentano più della metà.

Gli attacchi allarmistici sullo zucchero, sulla carne in questi giorni e quelli annunciati sul caffè ci lasciano perplessi dal momento che l'estrema carenza di basi scientifiche solide deriva dallo stesso sistema di valutazione scientifica utilizzato dall'Oms e denominato Grade (Grading Recommendations Assessment, Development and Evaluation), tuttora ufficialmente in vigore.

Non solo. Sono sempre i burocrati dell'Oms ad aver inventato i cosiddetti profili nutrizionali degli alimenti definiti dall'autorevole parlamentare tedesca Renate Sommer «un concetto politico e non scientifico». Profili che sono alla base dei semafori alimentari britannici, i quali hanno marchiato con bollino rosso il latte intero, l'olio extravergine d'oliva e il parmigiano reggiano e contro cui la Commissione europea ha avviato una procedura di infrazione comunitaria. L'industria alimentare italiana è vittima ingiustificata di questa continua, tendenziosa diffamazione. Eppure noi siamo in prima linea nella promozione di stili di vita salutari, nel miglioramento dei nostri prodotti e nell'allineamento a raccomandazioni internazionali serie e scientificamente solide. E gli italiani sono, dopo i giapponesi, la popolazione più longeva al mondo.

Pertanto, ci conforta la recente presa di posizione del ministro Beatrice Lorenzin che ha evidenziato gli elevati rischi di falso allarmismo conseguenti le avventate dichiarazioni dell'Oms. Su tale scia, non possiamo che auspicare un approccio più critico e consapevole da parte dell'intera comunità internazionale.

***Presidente Federalimentare**



OMS, IL 55% DELLE RACCOMANDAZIONI NON E' AFFIDABILE. CLAMOROSO: LO DICE IL SISTEMA DI VALUTAZIONE SU CUI SI BASA LO STESSO OMS. LO RIVELA UNA STATISTICA DEL JOURNAL OF CLINICAL EPIDEMIOLOGY. IN 160 CASI SU 289 LE RACCOMANDAZIONI "FORTI" ERANO FONDATE SU EVIDENZA SCIENTIFICA DI "BASSO" O "MOLTO BASSO" LIVELLO

30/10/2015 at 12:49



La pubblicazione del rapporto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sugli effetti cancerogeni delle carni rosse o lavorate ha provocato un diffuso allarme in tutto il mondo. Tuttavia, stando alle statistiche, è lecito mettere in dubbio l'attendibilità della ricerca. Uno studio pubblicato dal Journal of Clinical Epidemiology nel settembre

2013 rivela infatti un dato clamoroso: l'Oms emette "con molta frequenza" raccomandazioni con "bassa o molto bassa certezza sulle stime". Il dato è impietoso: nei sei anni che vanno dal gennaio 2007 alla fine del 2012, l'Oms ha pubblicato 456 raccomandazioni, di cui 289 definite "forti" (quindi molto affidabili) e 167 "condizionali" o "deboli". Delle 289 "strong recommendations", 95 erano basate su un livello di evidenza scientifica classificato come "basso" e 65 addirittura come "molto basso". In pratica, in 160 casi su 289 (il 55,5%) le raccomandazioni "forti" dell'Oms erano fondate su un'evidenza scientifica di basso o molto basso livello.

Va sottolineato che tale giudizio non è affatto arbitrario ma risulta dal sistema di valutazione scientifica denominato Grade (Grading of Recommendations Assessment, Development and Evaluation), ufficialmente in vigore all'Oms.

BRIEF REPORT

World Health Organization recommendations are often strong based
on low confidence in effect estimates

Paul E. Alexander^{a,*}, Lisa Bero^b, Victor M. Montori^{c,d,e,f}, Juan Pablo Brito^g,
Rebecca Stoltzfus^{h,i}, Benjamin Djulbegovic^j, Ignacio Neumann^{a,k}, Supriya Rave^l,
Gordon Guyatt^{m,*}

^aHealth Research Methods (HRM), Department of Clinical Epidemiology and Biostatistics, McMaster University,
1280 Main Street West, Hamilton, Ontario L8S 4K1, Canada

^bUniversity of California, San Francisco, Suite 420, Box 0613, 3333 California Street, San Francisco, CA 94118, USA

^cHealthcare Delivery Research Program, Mayo Clinic, Plummer 3-35, 200 First Street SW, Rochester, MN 55905, USA

^dKnowledge and Evaluation Research Unit, Mayo Clinic, Plummer 3-35, 200 First Street SW, Rochester, MN 55905, USA

^eDivision of Endocrinology, Diabetes, Metabolism, and Nutrition, Mayo Clinic, Plummer 3-35, 200 First Street SW, Rochester, MN 55905, USA

^fDivision of Health Care and Policy Research, Mayo Clinic, Plummer 3-35, 200 First Street SW, Rochester, MN 55905, USA

^gMayo Clinic, Plummer 3-35, 200 First Street SW, Rochester, MN 55905, USA

^hGlobal Health Program, Division of Nutritional Sciences, 120 Savage Hall, Cornell University, Ithaca, NY 14853, USA

ⁱProgram in International Nutrition, Division of Nutritional Sciences, 120 Savage Hall, Cornell University, Ithaca, NY 14853, USA

^jH Lee Moffitt Cancer Center, University of South Florida, Tampa, FL 33612, USA

^kDepartment of Internal Medicine, School of Medicine, Pontificia Universidad Catolica de Chile, Santiago, Chile

Si tratta di un dato incredibile, considerando che le raccomandazioni dell'Oms influenzano le politiche sanitarie e alimentari dei governi dei 194 Stati membri. E che rende ancora più urgente la rapida consegna ai Paesi che ne fanno richiesta della documentazione tecnica relativa allo studio sulle carni da parte del segretariato Oms. Appare infatti quanto meno discutibile che le risultanze della ricerca siano state date alla stampa – con conseguente allarme nei quattro angoli del globo – prima di un adeguato confronto scientifico con tutta la membership.

*Il **Journal of Clinical Epidemiology** è una delle più autorevoli riviste scientifiche al mondo in campo medico-sanitario, al 7° posto su 162 come impact factor nel campo delle categorie di “salute pubblica, ambientale e occupazionale” e al 2° su 89 in quello delle Scienze mediche e dei servizi.

*Il Journal of Clinical Epidemiology è una delle più autorevoli riviste scientifiche al mondo in campo medico-sanitario, al 7° posto su 162 come *impact factor* nel campo delle categorie di “salute pubblica, ambientale e occupazionale” e al 2° su 89 in quello delle Scienze mediche e dei servizi.

FC • VITA IN CASA

CIBO E SALUTE

N°45 • 2015

SI ALLA DIETA MEDITERRANEA

CARNE UGUALE CANCRO UN ALLARME ESAGERATO

Occorrono moderazione
ed equilibrio nei consumi.
Ma non significa esclusione
totale di questo alimento



di **Caterina
e Giorgio
Calabrese**
Tecnologa
e medico
nutrizionista

L'assumere carne uguale cancro è **esageratamente allarmistico**. La notizia diffusa dall'Organizzazione mondiale della sanità è relativa a un lavoro i cui atti non sono ancora disponibili perché saranno pubblicati entro la fine del 2016, cioè tra oltre un anno. Possiamo quindi dire, in base a questo solo dato, che i ricercatori dell'Oms sono stati forse intempestivi nel diramare una notizia così eclatante, senza mettere a disposizione tutti i lavori su cui si basano le loro conclusioni.

È noto a tutti che alla base della buona salute e della prevenzione di malattie metaboliche e cancerogene c'è la buona alimentazione, oltre naturalmente alla predisposizione genetica. Il concetto di **buona alimentazione** è poliedrico, ovvero contiene molti aspetti: la buona materia prima ottenuta con tecniche di lavorazione, la buona conservazione (ai banchi di vendita e in casa), la buona elaborazione con tecniche di cucina poco invasive. E da ultimo lo stile personale



di vita, all'insegna della moderazione. Da anni su giornali, Tv e con diversi libri spieghiamo che il **sovrappiù, l'eccesso** è sempre dannoso, di qualsiasi alimento si tratti. Noi siamo classificati scientificamente come onnivori e certamente è giusto non pensare che gli onnivori possano vivere di sola carne, sarebbe assurdo. La moderazione e l'equilibrio devono essere le strade virtuose da percorrere. Tuttavia, **moderazione ed equilibrio non significa esclusione totale di questo o quell'alimento**. Di tanto in tanto scoppiano scandali e notizie, tendenze e mode alimentari che confondono e scoraggiano le persone. Il cancro fa paura a tutti e la paura è una leva potentissima, capace di destabilizzare.

FACCIAMO UN PO' DI CHIAREZZA. L'Organizzazione mondiale della sanità ha collocato insaccati e carni lavorate nel **Gruppo 1**, lo stesso che contempla come certamente cancerogeni il fumo, l'alcol, l'amianto e il benzene. Ciò è dovuto al fatto che intere popo-

**LA NOSTRA PRIMA
COLAZIONE È SANA:
LATTE, MARMELLATA,
YOGURT. TUTTO
TRANNE GLI INSACCATI**

lazioni, specialmente quelle anglosassoni, facendo un consumo quotidiano di **würstel, hot dog, hamburger**, che sono insaccati e carni lavorate, hanno sviluppato maggiormente patologie cancerose. Anche perché spesso, oltre alla qualità della carne non proprio di prima categoria, si accompagnano tecniche di cottura poco salutiste, come la **frittura** o la **cottura alla brace**.

Questi alimenti sono gustosi perché ricchi di grassi. Questi ultimi, portati ad alte temperature, producono **parti carboniose certamente cancerogene**. Ma in Italia non è questa l'abitudine alimentare, specialmente a colazione. Quelle anglosassoni prevedono il **bacon** (pancetta) fritto con würstel e **uova fritte**, un bel peso da smaltire! La nostra colazione è sana e

N°45 • 2015

FC • VITA IN CASA



dolce: latte o cappuccino, fette biscottate con marmellata, yogurt magari con i cereali. Insomma, tutto tranne insaccati e frittute mattutine.

VERDURA, LEGUMI E FRUTTA. La carne non lavorata per l'Oms rientra nel **Gruppo 2**, con alta probabilità di cancerogenicità. Anche per questo secondo punto il nostro stile alimentare è vincente, specie perché ispirato alla sana e buona **dieta mediterranea**, Patrimonio immateriale dell'Unesco. Non è infatti una dieta iperproteica, non prevede la presenza massiccia di carne. Al contrario, predominano verdure, legumi, frutta ma anche carne, pesce, uova formaggi, nella giusta alternanza.

I grassi della dieta mediterranea sono preminentemente vegetali, come l'**olio extravergine d'oliva**, ma meglio evitare lo stesso le frittute anche con grassi vegetali. I danni da frittura arrivano lentamente, ma arrivano, e hanno come bersaglio il fegato, lo stomaco e l'intestino, che irritandosi possono predisporre a mali maggiori. ●

DOMANDE E RISPOSTE

1

La carne rossa è stata classificata dalla Iarc, l'Agenzia per la ricerca sul cancro dell'Oms, come "probabile cancerogeno per l'uomo", nel Gruppo 2 degli elenchi Iarc. Perché?

Queste classificazioni si basano su evidenze limitate, in termini di epidemiologia, che fanno presupporre un legame tra l'insorgenza di cancro al colon e il consumo di carni rosse.

2

Perché si tratta di evidenze limitate e non certe, come ci si aspetterebbe da un'Agenzia mondiale che si occupa di sicurezza alimentare?

Perché non sono lavori fatti sui pazienti direttamente, ma sono la sintesi di tanti lavori scientifici pubblicati. Poi la Iarc tira le fila e così facendo ha rilevato un'associazione tra l'esposizione a un determinato agente o sostanza (la carne, in questo caso) e i tumori. Si tratta di prove che richiedono ulteriori conferme per dimostrare il teorema statistico.

3

La carne lavorata è stata classificata invece nel Gruppo 1, quello dei cancerogeni certi. Perché?

In genere si classifica in questa categoria tutta una serie di agenti alla presenza di prove che vengono definite dagli epidemiologi come sufficienti per affermare che quella sostanza possa causare il cancro nell'uomo.

4

Nel Gruppo 1, insieme alle carni lavorate, ci sono il fumo di tabacco, l'amianto e il benzene, quindi la carne è come un prodotto petrolifero o simile?

Assolutamente no! Il pericolo degli idrocarburi e simili, nonostante siano in questo gruppo, è completamente differente. Infatti la classificazione della Iarc riguarda la possibilità di cancerogenicità che fa inserire la carne

lavorata in una categoria piuttosto che nell'altra, ma la stessa Agenzia non ne afferma mai il livello di pericolosità.

5

Quali sono le carni rosse?

La Iarc le classifica in questo modo: carne di tutti i mammiferi, inclusi manzo, vitello, maiale, agnello, montone, cavallo e capra.

6

Che vuol dire carne lavorata?

Tutte quelle carni che sono state in qualche modo trasformate, cioè salate, essiccate, fermentate, affumicate, trattate con conservanti o in altre maniere per migliorarne il sapore o la conservazione, tipo gli hot dog (o würstel), prosciutti, salsicce, carne in scatola o sotto sale, così come i preparati o i sughi a base di carne.

7

A seconda di come si cuoce la carne, può aumentare il rischio di cancro?

Sì, certamente! La cottura a elevate temperature, ad esempio, genera composti chimici che possono contribuire al rischio di carcinogenesi, anche se il loro ruolo non è ancora chiarito.

8

Quali i metodi di cottura meno sicuri?

La cottura a temperature elevate o la carne a diretto contatto con la fiamma o con superfici roventi: barbecue, grigliate o cibi saltati in padella, favoriscono la produzione di certi tipi di agenti noti come cancerogeni, ad esempio gli idrocarburi policiclici aromatici o le ammine eterocicliche.

9

Quali regole dobbiamo seguire per essere sicuri con la carne e i derivati?

La regola del buon senso, che proponiamo ogni giorno ai pazienti. Due volte la settimana: pesce, carne bianca, carne rossa, uova e formaggi. Una volta la settimana insaccati. Raramente salsicce e würstel. Tutto cucinato a basse o medie temperature.

87

GRAZIA* INCHIESTA

La guerra

QUELLA SALATA, AFFUMICATA O STAGIONATA È FINITA NEL MIRINO DELL'**ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ** PERCHÉ AUMENTA IL RISCHIO DI CANCRO AL COLON. E ORA TUTTI SI CHIEDONO SE **WÜRSTEL, SALSICCE E PROSCIUTTI** FACCIANO DAVVERO COSÌ MALE. GRAZIA HA FATTO RISPONDERE DUE ESPERTI DI FAMA MONDIALE A QUESTA E ALTRE DOMANDE

DI Maria Tessa Cometto DA New York

Possibile che la pancetta affumicata faccia male come il fumo o l'alcol?

Ce lo siamo chiesti tutti, dopo il nuovo allarme lanciato dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) sul rapporto fra il consumo di carni rosse e lavorate e il rischio di cancro. E in molti abbiamo reagito con scetticismo. I social media sono stati inondati da barzellette sulle salsicce come armi letali e altre battute simili. Alla tv americana, il comico Stephen Colbert del Late Show ha spopolato con la gag in cui fuma il bacon nella pipa, «alla faccia dei vegani presuntuosi». Ma sotto sotto ci siamo anche spaventati. Forse è davvero meglio dire addio al prosciutto e alla fiorentina, e togliere le bistecche anche ai nostri figli? Di certo c'è molta confusione. Per fare chiarezza abbiamo chiesto lumi agli esperti del più importante centro di ricerca e cura del cancro in America, il Memorial Sloan Kettering Cancer Center (Mskcc) di New York e al direttore della divisione di chirurgia oncologica della State University of New York at Downstate e del Kings County Hospital Center, l'italiano Francesco Serafini, che ha oltre 20 anni di esperienza in questo campo ed è responsabile di centinaia di operazioni l'anno per il cancro al colon retto, quello associato dall'Oms alle carni rosse e lavorate. Innanzitutto, che cosa ha detto esattamente l'Organizzazione mondiale della sanità? «Il rapporto viene dalla riunione annuale dell'International Agency for Research on Cancer (Iarc), che è un'agenzia dell'Oms», spiega Serafini. «Ventidue ricercatori di dieci Paesi occidentali, fra cui l'Italia e gli Stati Uniti, si sono ritrovati a Lione, in Francia, e hanno valutato 800 studi epidemiologici. Su quella base hanno inserito le

carni lavorate nella categoria 1 delle sostanze, per cui è certo il legame causale con il cancro, in particolare quello al colon retto. Invece hanno definito solo probabile questo legame per le carni rosse e le hanno messe nel gruppo 2A». In termini pratici, **secondo l'Iarc un consumo di 50 grammi al giorno di carni lavorate, l'equivalente di tre fette di pancetta, aumenta del 18 per cento il rischio di contrarre il tumore al colon retto.** Un aumento simile del rischio (più 17 per cento) lo si corre «probabilmente» anche se si mangia un etto di carne rossa al giorno. Per «carni lavorate» lo Iarc intende tutte quelle conservate con processi di salatura, affumicatura e stagionatura, come i würstel, i prosciutti, le salsicce. «Da almeno cent'anni sappiamo che i cibi contenenti molto sale sono associati a tumori del sistema gastrointestinale», osserva l'oncologo Clifford Hudis, capo del Servizio medicine per il cancro al seno dell'Mskcc. «Non a caso la diffusione del frigorifero, che ci ha permesso di mangiare cibi freschi senza conservanti, ha contribuito a un calo del tumore allo stomaco nell'ultimo secolo». E Serafini aggiunge: «Nelle carni lavorate possono esserci anche nitrati e nitriti, cioè i conservanti che già erano considerati cancerogeni dall'Oms e che possono essere presenti anche in altri alimenti, per esempio nel salmone affumicato. Sono ingredienti indicati sulle etichette, che vanno lette bene per capire che cosa mangiamo e scegliere prodotti con lavorazioni naturali e controllate». Se compriamo prosciutto crudo senza nitrati e nitriti e senza troppo sale, insomma, e se ne mangiamo moderatamente, non c'è problema. Comunque anche se ogni tanto indulgiamo nel piacere della pancetta frita con le uova, come gli americani,

DELLA CARNE



Selpress è un'agenzia autorizzata da Repertorio Promopress

Ritaglio stampa ad uso esclusivo interno, non riproducibile

GRAZIA • LA GUERRA DELLA CARNE

non dobbiamo allarmarci a livello di panico. Le carni lavorate non sono pericolose come il tabacco, pur essendo finite nella stessa categoria 1 delle sostanze cancerogene, sottolinea Hudis: **«Il 18 per cento di aumento del rischio di cancro è modesto dal punto di vista della salute pubblica: le sigarette, per esempio, aumentano dell'800 per cento il rischio di tumore ai polmoni. Tradotto in numeri, poiché il rischio di ammalarsi di tumore al colon retto è del 5 per cento per un cittadino dei Paesi occidentali, il 18 per cento in più porta il rischio al 6 per cento.** Meno chiaro è il rapporto fra il consumo di carni rosse - come quelle di manzo e vitello, maiale, agnello - e il rischio di tumori al colon retto. Lo Iarc parla di "probabilità", non certezza. «La carne rossa in sé non è il vero problema», sostiene Hudis. «Il guaio è che tende ad avere molti grassi e quindi a essere molto calorica, e per questo a favorire l'obesità. Ed è quest'ultima che sta per rimpiazzare il tabacco nei fattori di rischio per il cancro nei Paesi occidentali». Un recente studio dell'Istituto nazionale sul cancro negli Stati Uniti ha confermato che erano **legati all'obesità il 4 per cento dei 34 mila nuovi casi di tumori contratti da uomini nel 2007 e il 7 per cento dei 50 mila nuovi casi in cui erano vittime le donne.** «Una spiegazione è che il tessuto adiposo produce troppi estrogeni, causa di tumori al colon retto, ma anche al seno e all'endometrio uterino», spiega Serafini. La carne "bianca" di pollo, tacchino e pesce non ha invece controindicazioni. Eliminare del tutto quella rossa però non è l'unica via. «I bambini devono mangiarla, perché contiene proteine biologicamente importanti, oltre alla vitamina B, al ferro e allo zinco», dice Serafini. «Ma bisogna

stare attenti a come cucinarla». Se si cuoce la carne rossa in padella a calore troppo forte, sopra 150 gradi centigradi, o a contatto con le fiamme (alla griglia), si scatenano delle sostanze (gli idrocarburi policiclici aromatici e le ammine eterocicliche) da tempo segnalate come cancerogene. Qualche consiglio per una ricetta "sicura" per la salute? «Un arrosto al forno o il bollito, sempre accompagnati da verdura», mi risponde Serafini. Sì, perché alla fine quello che conta non è solo il singolo ingrediente. «L'importante è seguire una dieta bilanciata, che comprenda un sacco di frutta e verdura», sottolinea Hudis. «E inoltre fare regolarmente esercizio fisico, mantenendo il peso sotto controllo». La buona notizia è che noi italiani siamo avvantaggiati: **«La dieta mediterranea, proprio perché ricca di frutta e verdura, riduce del 21 per cento il rischio di ammalarsi di cancro al colon retto»**, ricorda Serafini. Insomma, stiamo meglio degli americani che non solo mangiano molta più carne rossa di noi - in media 32 chili l'anno per persona, contro i 20 chili di un italiano - ma poi preferiscono accompagnare l'hamburger con le patatine fritte invece che con una insalata. Un'altra buona notizia, per tutti, americani compresi, è che le morti per tumori al colon retto sono diminuite nei Paesi occidentali, dai massimi toccati negli Anni 80. Negli Stati Uniti per esempio il tasso di mortalità di questi tumori è passato dal 55 al 25 per cento. **«Il merito è soprattutto degli esami preventivi** che da un po' di tempo sono raccomandati dalle autorità sanitarie. La prima colonoscopia a 50 anni e poi, se non ci sono altri problemi, ogni 5-10 anni», spiega Serafini. Questa sì è una cosa da tenere a mente. ■

PROTEINE: ecco le alternative

La carne rossa è ricca di proteine, che bambini e adolescenti devono assumere in dosi maggiori degli adulti: tra 0,83 e 1,31 grammi per chilo di peso corporeo al giorno (contro 0,83 grammi per un adulto). Per questo non va abolita del tutto dalla loro dieta. Però le proteine ci sono anche in altri alimenti, dal latte al pesce, dai legumi alle nocciole. Se, per esempio, un ragazzo pesa 40 chili, i 52,4 grammi di proteine che deve assumere al giorno possono venire: 6,6 da 200 grammi di latte, 11 da un etto di pasta, 20 da una bistecca di un etto di pollo, 14,8 da due uova. Un'avvertenza valida per tutti, ma in particolare per i bambini, riguarda gli ormoni: la loro presenza nella carne aumenta il rischio di tumori. In Europa gli allevatori non possono usarli per far ingrassare il bestiame più in fretta, invece negli Stati Uniti sì. Ma anche in America si sta allargando l'offerta di carni senza ormoni e le mamme stanno sempre più attente a che cosa comprano.

CONTENTS

- Putting into Perspective the IARC Evaluation of Red and Processed Meat
- The sum of all fears
- Proceedings of latest IMS Economics Workshop now available
- Partnering for the Trans-Pacific Partnership

Putting into Perspective the IARC Evaluation of Red and Processed Meat

What did the IARC evaluation conclude?

The International Agency for Research on Cancer (IARC) published their evaluation of the carcinogenicity of red and processed meat on October 26, 2015 in the British Medical journal *The Lancet Oncology*. A Working Group of 22 scientists from 10 countries evaluated the available evidence to determine whether red meat and processed meat should be classified as carcinogens.

The IARC classified consumption of red meat as “probably carcinogenic to humans” (Group 2A) because the evidence in humans was considered limited by the Working Group. They could not exclude impacts from other diet and lifestyle factors. These include overweight/obesity, smoking, alcohol and low intake of vegetables, whole grains and legumes.

The IARC classified consumption of processed meat as “carcinogenic to humans (Group 1) because the majority of the Working Group considered the evidence sufficiently consistent to conclude that any other explanation for increased risk associated with processed meat was unlikely. Importantly, IARC notes that the risk is small and related to portion size and does not carry

the same risk as other substances in Group 1 such as tobacco or sunshine.

What is the IARC, and why did it evaluate red and processed meat?

The IARC is the specialized agency on cancer of the World Health Organisation (WHO). The objective of the IARC is to promote international collaboration in cancer research. An international advisory committee that met in 2014 recommended red meat and processed meat as high priorities for evaluation by the IARC Monographs Programme. This recommendation was based on epidemiological studies suggesting that small increases in the risk of several cancers may be associated with high consumption of red meat or processed meat.

What does the IARC evaluation mean?

The IARC conducts hazard analysis, not risk assessments. This distinction is important. It means they consider whether meat at some level, under some circumstance, could be a hazard. The IARC evaluation does not give any indication of risk level in reality.

Furthermore, the rating (probably carcinogenic, or

carcinogenic) is based on the IARC’s opinion of how certain the relationship is between an agent (meat) and cancer. It is not intended to show an agent is equally as dangerous as other agents in that group. Clearly, meat and tobacco do not represent the same risk.

The IARC does not recommend how much meat we should consume

The IARC says, “it is a research organization that evaluates the evidence available on the causes of cancer but does not make health recommendations as such”. The Working Group were not able to reach a conclusion about a safe level of meat consumption and considers it the role of each country to set their own red meat recommendations based on a careful evaluation of the risks and benefits of red meat for their specific populations.

Further, the IARC says eating “meat has known health benefits. Many national health recommendations advise people to limit intake of processed meat and red meat, which are linked to increased risks of death from heart disease, diabetes, and other illnesses.”

I.M.S.
5 rue Lespagnol
75020 Paris
FRANCE

Tel:
33 (0)1 44 93 60 20

Fax:
33 (0)1 44 93 60 01

Editor: Hsin Huang
© I.M.S. All rights reserved

No part of this publication may be reproduced in any form or by any means without the prior permission of I.M.S.

www.meat-ims.org

The IARC admits it is not yet fully understood how cancer risk is increased by red meat or processed meat in relation to proposed mechanisms such as Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) and Heterocyclic Amines (HCA) from high temperature cooking methods (source: http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol114.pdf)

Is there a Scientific Consensus on Red and Processed Meat and Cancer?

It is noteworthy that the Working Group's decision was not unanimous. The lack of consensus in the evaluation is a reflection that the evidence is not conclusive and consequently, there is not a single view held by the scientific community. This evaluation does not introduce any new evidence. It is based on existing scientific literature.

The IARC evaluation, like many of the studies on which its findings are based, rely on analysis of statistical correlation. Many similar studies show no statistically significant correlation. These two recent reviews illustrate the point:

<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07315724.2014.992553>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26043666>

What does this mean for red meat's role in a healthy diet?

This report does not mean that red meat and processed meat should be excluded from the diet. IARC and WHO have cautioned that their conclusions relate specifically to excessive intakes. At the same time, WHO underlined that red meat has nutritional value and that the results are important to balance the risks and benefits

of eating red meat and processed meat.

Cancer is a complex disease. There are a multitude of factors that contribute to one's risk of chronic diseases, including cancer. We believe there is no compelling evidence to suggest that red and processed meat, consumed as part of a balanced diet, increases the risk of cancer. No single food has been proven to cause or cure any type of cancer.

It was important to note that the IARC evaluation did acknowledge the importance of red and processed meat as part of a healthy diet. In addition to

providing high quality protein, red and processed meat are important sources of nutrients such as B-vitamins, iron and zinc, which support growth, development, maintenance, and repair of the body. Some segments of the population -e.g. children, teen girls and women of childbearing age -may benefit from an additional serving of red or processed meat.

The links below to the recommended dietary guidelines will be made available on the IMS web site. Please let us know if you would like to add a web link from your organisation or country. ■

Enjoy meat as recommended in your country's guidelines.

Australia

www.eatforhealth.gov.au/
www.mlanutrition.com.au

Canada

www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-eng.php
www.beefinfo.org/Default.aspx?ID=5&SecID=3
www.cpc-ccp.com/nutrition.php

Denmark

www.altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/

France

www.mangerbouger.fr/bien-manger/que-veut-dire-bien-manger-127/les-9-reperes/
www.la-viande.fr/nutrition-sante/place-viande-dans-votre-alimentation

Ireland

www.bordbia.ie/consumer/aboutfood/nutrition/pages/default.aspx

New Zealand

www.health.govt.nz/publication/eating-and-activity-guidelines-new-zealand-adults
www.recipes.co.nz/NUTRITION/nutritionfaqs.html

Norway

www.helsenorge.no/kosthold-og-ernaring/kostrad/velg-magert-kjott

South Africa

www.fao.org/3/a-as842e.pdf

United Kingdom

www.meatmatters.redmeatinfo.com/info/default.aspx

United States

www.choosemyplate.gov/
www.meatpoultrynutrition.org/
www.factsaboutbeef.com/

Wales

www.hccmpw.org.uk/health_education/

The sum of all fears

The shadow was moving quickly among the trees.

The silence was absolute as he caught his breath. Heartbeats seemed to stop as they became part of the landscape, as calm as the sea before the storm. Suddenly, a barely perceptible beam came out of that shadow, allowing the glimpse of life's immensity falling down as it made its path.

Hours later the small village received the heroes recognizing them for their work. Children beside themselves with amazement could not wait to grow up and be a part of that hunting ritual. Women took care of the fire and men prepared the majestic animal to cook the most valuable of all foods: red meat.

This tale is part of our history as humans, who evolved from small nomadic groups to current societies. Our metabolism recognizes this tight relationship between humans and their food from ancient times. Red meat has always provided us with high-value nutrients and other elements that are not found anywhere else in nature. Research studies around the world have shown the significant role of animal proteins in early stages of child development, as well as their importance in preserving muscle tone in old age, which is directly related to quality of life.

These days the International Agency for Research on Cancer of the World Health Organization has published the results of the latest review on the degree of carcinogenicity of red meat and processed meat consumption. At first the news seemed to be incriminating.

Reactions from all over the world did not take long to appear. On one hand, some people caused public alarm recommending not eating red meats, and on the other hand, others maintained that the results were far from being serious research. A number of doctors and scientists started talking about evidence, levels of significance and about how the aforementioned Agency works, trying to explain the criterion by which processed meat shared the risk group with tobacco.

In this sort of media marathon, everybody agreed that cancer is a multifactorial disease, with an infinite number of relationships and effects still to be known. For a simple citizen of this world that attentively listened to the opinions of the experts consulted on the matter, it could be said that everything and nothing has to do with cancer. The Agency itself admits the comparison between groups of vegetarians and groups of people who eat red meat is almost impossible, given the difficulty to isolate other factors related to lifestyle that allow for conclusions to be reached.

Let's not forget that the production of meat has also been pointed as one of the causes of climate change due to the emission of greenhouse gases. We are no longer speaking of one's health here, but of affecting the planet and generations to come. Let's add respect for animal rights, questioning our ethics in the way in which we relate with nature.

Then, is eating meat the

cause of apocalypse? To many inattentive people, far from the origin of the human race and from its relationship with nature, this could be a valid question. Why not better ask ourselves how a world without meat would be? Or else, what would have happened to us over evolution in a world without meat?

The common denominator of negative opinions on meat consumption seems to be the narrow and isolated view, absolutely separated from reality. Red meats are part of a balanced diet; they contribute with unique and valuable nutrients, just as other foodstuffs that are necessary for good health. Likewise, considering livestock in a broad and dynamic relationship with the environment, beneficial effects on biodiversity, soil preservation and carbon dioxide capture and sequestration can be observed. Along the same lines, the greater the relationship of the production system with the environment, the greater is the integration of the five freedoms of animals, guaranteeing their welfare.

Nature is wise and knows best what we need since a long time ago. Addressing nature-related issues without a broad view, prevents us from properly understanding its actual relationships and effects, and slowly becomes the sum of all fears.

By Ruy Gil, Director of the National Meat Institute (INAC) Uruguay.

Article published in the Uruguayan newspaper "El Observador" on 30th October 2015

LO STUDIO OMS

Carni rosse a rischio: l'Italia risponde con qualità, know how e supercontrolli

Il clamore si è attenuato, ma le polemiche proseguono a distanza tra le varie scuole (scienziati e non) che si interrogano sullo studio dell'Oms che ha lanciato una vera bomba sugli effetti cancerogeni della carne rossa e degli insaccati. Nella lista dei prodotti a rischio sono spuntati anche altri cibi molto gettonati a partire dal caffè. Ma il punto, come è stato spiegato in questi giorni dalle associazioni dei produttori (Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Copagri e Alleanza delle coop agroalimentari) e degli industriali (**Assocarni** e Assica in prima linea) è che non si possono mettere all'indice prodotti diversificati e soprattutto senza tener conto delle quantità consumate e delle caratteristiche delle popolazioni esaminate.

Il direttore generale di **Assocarni**, Francois Tomei, ha invitato a valutare poi le differenze di prodotti oltre che di stili alimentari nella lettura dello studio Oms. Ma soprattutto ha rilevato la necessità per i consumatori di comprendere che per mangiare bisogna spendere qualcosa di più. Da un punto di vista qualitativo poi il prodotto made in Italy, secondo Assocarni, è decisamente superiore rispetto a quello di altri paesi: «dietro c'è la genetica francese dei capi da ristallo allevati con il know how italiano nella Pianura padana». La qualità dunque fa la differenza, anche se il

campanello d'allarme non va sottovalutato. E soprattutto va perseguito un modello di consumo «consapevole».

Per il direttore generale dell'Istituto zooprofilattico di Torino, Maria Caramelli, bisogna tener conto di una serie di elementi tra i quali anche i processi tecnologici applicati, dall'affumicatura alla fermentazione fino alle cotture prolungate. Caramelli aggiunge poi che in Nord Europa e ancora di più negli Stati Uniti le carni «vengono sottoposte a trattamenti spinti. In Italia le carni bovine e suine contengono meno grassi e sono sottoposte a salagione meno prolungata, spesso le salsicce sono fatte con carni crude. Quanto agli additivi da noi la tolleranza è zero». In Europa bisogna rispettare le regole severe previste dal pacchetto igiene, mentre in Italia la linea è ancora più ferrea con i controlli più numerosi del mondo. Insomma un abisso rispetto ai prodotti che arrivano dagli Stati Uniti.

Ma i rischi sono anche per la tenuta delle filiere interessate. La Coldiretti ha infatti ricordato che gli allarmi veri e presunti a tavola sono costati al Made in Italy quasi 12 miliardi negli ultimi 15 anni soprattutto per effetto del taglio degli acquisti provocato da psicosi (spesso) ingiustificate. E comunque a oggi, secondo l'analisi della Coldiretti, «solo l'11% ha contenuto il proprio consumo di carne e

insaccati dopo le notizie diffuse con la pubblicazione del rapporto Oms, mentre è ancora presto per valutare gli effetti dell'annuncio degli studi sul caffè». Per il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo «ora occorre intervenire con misure strutturali a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della carne anche nei trasformati come i salumi. La Ue è in ritardo nell'adottare misure di trasparenza dell'informazione al consumatore». •

AN.Cap.

Allarme carni rosse. Scordamaglia (Federalimentare): scarsa chiarezza e grave negligenza nella comunicazione delle eventuali correlazioni tra carne e cancro

«Pronti a chiedere i danni all'Oms»

Emanuele Scarci
MILANO

«Federalimentare sta valutando con alcuni studi legali svizzeri e altre federazioni di industriali europei di citare per danni l'Oms per la grave negligenza dimostrata nella comunicazione non corrispondente agli elementi certi a disposizione»: il presidente di Federalimentare **Luigi Scordamaglia**, ieri in partenza per Londra, sceglie con cura le parole per manifestare il proprio disappunto nei confronti dei burocrati dell'Organizzazione mondiale della sanità che si muoverebbero autonomamente, a volte ignorando le risoluzioni approvate dallo stesso executive board. Come nella risoluzione approvata dall'Oms il 31 gennaio scorso con cui si chiede al dg di dare un sostegno tecnico agli stati membri producendo evidenze scientifiche molto robuste.

L'eventuale azione giudiziaria si riferisce ai fatti del 26 ottobre (ma anche ad altri alimenti): lo Iarc, l'agenzia per la ricerca sul cancro dell'Oms, ha reso pubblico il nesso tra consumo di insaccati e cancro nell'uomo e quella di carne rossa come "probabilmente cancerogena". Recentemente «abbiamo assistito a un indiscriminato accanimento da parte dell'Oms - osserva Scordamaglia - sul corretto approccio dei consumatori a specifiche categorie di alimenti. E il livello di accuratezza nella ricerca di basi solide dovrebbe essere ancor più minuzioso quando le esternazioni dell'Oms prendono la forma della racco-

mandazione». Ma così non sembra: uno studio del Journal of clinical epidemiology rivela come l'Oms emetta con molta frequenza raccomandazioni con "bassa o molto bassa evidenza scientifica". Secondo lo studio, nel periodo 2007-12, l'Oms ha pubblicato 289 raccomandazioni definite forti, quindi molto affidabili. Dita 289 *strong recommendations*, 95 erano basate su un livello di evidenza scientifica classificato come "basso" e 65 addirittura come "molto basso". Sommate rappresentano più della metà. Peraltro qualche giorno fa, la stessa Oms in un'audizione della commissione Sanità Ue sulla carne rossa ha corretto il tiro. Il presidente della commissione Giovanni La Via ha riferito che «l'Oms ha ammesso l'errore di comunicazione. L'aumento del rischio del 18% per il consumo di carne rossa dipende dallo stile di vita e dal contesto. Nei prossimi mesi ci sarà un nuovo panel con raccomandazioni relative al consumo massimo».

Scordamaglia conclude: «Gli attacchi allarmistici sullo zucchero, sulla carne e quelli annunciati sul caffè ci lasciano perplessi dal momento che l'estrema carenza di basi scientifiche solide deriva dallo stesso sistema di valutazione scientifica utilizzato dall'Oms e denominato Grade, tuttora ufficialmente in vigore».

Come se non bastasse ieri a Bruxelles l'Efsa, l'autorità Ue sulla sicurezza alimentare, ha ritenuto improbabile che l'erbicida Glifosato «ponga un rischio di cancerogenicità per l'uomo», come invece sostenuto dall'Oms.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Direttore Responsabile
Ferruccio PallaveraDiffusione Testata
16.800

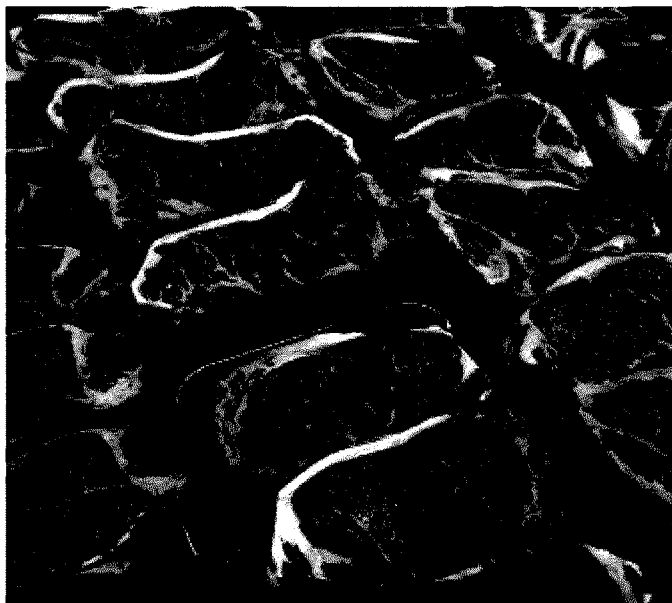
ALLARME CARNI FEDERALIMENTARE CITA L'OMS PER DANNI: «VENDITE CROLLATE»

Federalimentare sta valutando con alcuni studi legali svizzeri e altre federazioni di industriali europei di citare per danni l'Oms «per la grave imprudenza dimostrata nella comunicazione relativa allo studio sulle carni rosse o trasformate, non corrispondente agli elementi certi a disposizione». Lo dichiara il presidente di Federalimentare **Luigi Scordamaglia**. Secondo i dati resi noti dalle associazioni di categoria Assica e **Assocarni**, nel corso della prima settimana successiva alla comunicazione dell'OMS che rileva un presunto legame tra consumo di carne e insorgenza di tumori, nella sola Italia si è verificata una drastica riduzione delle vendite: -17% per i wurstel, -14,7% per la carne in scatola, -11,6% per la carne elaborata, -9,8% per i salumi e -6,8% per la carne fresca.

Selpress è un'agenzia autorizzata da Repertorio Promopress

Ritaglio stampa ad uso esclusivo interno, non riproducibile



Direttore Responsabile
Giuliano MolossiDiffusione Testata
34.353**LO SCONTRO «DA GINEVRA NOTIZIE AVVENTATE»**

Allarme carni Federalimentare pronta a chiedere i danni all'Oms

ROMA

**Su alcuni prodotti
si sono registrati
drastici cali delle
vendite anche in Italia**

Il Federalimentare sta valutando di citare per danni l'Oms «per la grave imprudenza dimostrata» dalla stessa Organizzazione mondiale della Sanità nella comunicazione relativa allo studio sulle carni rosse o trasformate. Lo annuncia il presidente di Federalimentare **Luigi Scordamaglia**: da Ginevra, ha detto, «dichiarazioni avventate e non ba-

sate su solide basi scientifiche che ci penalizzano».

Secondo i dati resi noti da As-sica e **Assocarni**, nel corso della prima settimana dopo la comunicazione dell'Organizzazione mondiale della Sanità (Oms) che rileva un presunto legame tra consumo di carne e rischio di insorgenza di tumori, nella sola Italia si è verificata una drastica riduzione delle vendite: -17% per i wurstel, -14,7% per la carne in scatola, -11,6% per la carne elaborata, -9,8% per i salumi e -6,8% per la carne fresca, sottolinea ancora Federalimentare, pronta a citare per danni l'Organizzazione mondiale della Sanità. ♦



L'Onu e gli insaccati «cancerogeni»

L'industria della carne italiana porta in tribunale l'Oms

■ ■ ■ ATTILIO BARBIERI

■ ■ ■ La Federalimentare si appresta a citare per danni l'Organizzazione mondiale della sanità «per la grave imprudenza dimostrata nella comunicazione relativa allo studio sulle carni rosse o trasformate, non corrispondente agli elementi certi a disposizione». Ad annunciarlo è il numero uno della Confindustria del cibo, **Luigi Scordamaglia**. Il mese scorso l'Organizzazione ginevrina aveva diffuso uno studio in base al quale le carni rosse trasformate aumenterebbero il rischio di contrarre il tumore del colon. Salvo poi fare marcia indietro, puntualizzando che si trattava di una «semplice» analisi delle ricerche pubblicate in materia.

Ma il danno c'è. Secondo i dati resi noti da Assica e **Asso-carni**, nel corso della prima settimana successiva alla comunicazione dell'Oms, nella sola Italia si è verificata una drastica riduzione delle vendite, con cali generalizzati per tutte le preparazioni. I wurstel sono calati del 17%, la carne in scatola del 14,7%, i salumi del 9,8% e del 6,8% la carne fresca.

Secondo Scordamaglia, «lasciano perplessi gli attacchi allarmistici sullo zucchero, sulla carne e quelli annunciati sul caffè». Assieme ad altre federazioni di industriali europei Federalimentare ha dato mandato ad alcuni studi legali svizzeri di predisporre la citazione per danni.

Fra l'altro una statistica pubblicata nel settembre 2013 dal *Journal of Clinical Epidemiology*, rivela che l'Oms emette raccomandazioni con estrema disinvoltura. Nel 55% dei casi si tratta di studi con «evidenza scientifica bassa o molto bassa».

Sono sempre i burocrati di ginevra, ricorda **Scordamaglia**, «ad aver inventato i profili nutrizionali degli alimenti, che hanno marchiato col bollino rosso il latte intero, l'olio extravergine e il Parmigiano Reggiano». Insomma, gli elementi per presentare un ricorso ci sono tutti.



La polemica Gli industriali del settore preparano l'azione legale: «Allarme ingiustificato. Hanno provocato un'emorragia di vendite»

Carne rossa e cancro. Federalimentare chiede i danni all'Oms



■ Vendite di wurstel -17%, -14,7% per la carne in scatola, -11,6% per la carne elaborata, -9,8% per i salumi e -6,8% per la carne fresca. Un vero e proprio bollettino di guerra. E stavolta non c'entra la crisi dei consumi. La causa di questi dati è la notizia, lanciata dall'Organizzazione mondiale della Sanità, della correlazione tra cancro e consumo di carne rossa. Le perdite sono quelle registrate dalle associazioni di categoria, Assica e **Assocarni**, nella prima settimana dopo la pubblicazione dello studio dell'Oms, quella tra il 26 ottobre e il 2 novembre. Colpa dell'Organizzazione? Colpa dell'enfasi data alla notizia dei media? Di certo c'è che l'allarme si è man mano ridimensionato passando dal «non mangiate carne rossa» al «mangiate carne rossa con moderazione». Ma il danno c'è stato. E ora Federalimentare passa al contrattacco.

La Federazione Italiana dell'Industria Alimentare sta infatti valutando con alcuni studi legali svizzeri e altre federazioni di industriali europei di citare per danni l'Oms.

«Negli ultimi mesi - spiega il presidente **Luigi Scordamaglia** - abbiamo assistito a un indiscriminato accanimento da parte dell'Oms nella formulazione di raccomandazioni riguardanti il corretto approccio dei consumatori a specifiche categorie di alimenti o singoli nutrienti. Tali raccomandazioni, influenzando a livello internazionale le politiche sanitarie di ben 194 Paesi, nonché i comportamenti e gli stili di vita di miliardi di persone, dovrebbero sempre essere supportate

da robuste evidenze scientifiche».

Robuste scientifiche che però, secondo Federalimentare, non ci sono. Proprio per questo la Federazione cita una statistica pubblicata nel settembre 2013 dal Journal of Clinical Epidemiology. Lo studio analizza le 289 raccomandazioni «forti» («strong recommendations») pubblicate dal gennaio 2007 alla fine del 2012: 95 erano basate su un livello di evidenza scientifica classificato come «basso», 65 come «molto basso».

Dati che, sottolinea Federalimentare, «non sono stati confutati». Insomma per gli industriali il meccanismo è chiaro: l'allarmismo eccessivo e non giustificato scientificamente produce paura e, di conseguenza, danni economici. L'industria alimentare italiana non è più disposta a restare a guardare.

G.D.C.



IL PRESIDENTE: «GRAVE IMPRUDENZA»**Studio sulla carne, Federalimentare ora vuole citare per danni l'Oms**

Federalimentare vuole citare per danni l'Oms «per la grave imprudenza dimostrata» nella comunicazione relativa allo studio sulle carni rosse. Lo annuncia il presidente **Luigi Scordamaglia**: da Ginevra, ha detto, «dichiarazioni non basate su solide basi scientifiche che ci penalizzano». In Italia si è verificata una drastica riduzione delle vendite: wurstel -17%, carne in scatola -14.7%, carne elaborata -11.6%, salumi -9.8%, carne fresca -6.8%.



Direttore Responsabile
Pierluigi MagnaschiDiffusione Testata
41.297

Oms citata in giudizio dall'industria

Federalimentare vs Oms. Potrebbero diventare presto gli estremi di un fascicolo giudiziario, visto che la federazione italiana dell'industria alimentare vuole citare l'Organizzazione mondiale della sanità per i danni provocati sul settore dalla comunicazione sullo studio delle carni rosse o trasformate. Solo in Italia, nella prima settimana successiva alla notizia della riduzione delle vendite, secondo i dati Assica e Assocarni, è stata del 17% per i wurstel, 14,7% per la carne in scatola, 11,6% per la carne elaborata, 9,8% per i salumi e 6,8% per la carne fresca. A fondamento della domanda di citazione, sarà dedotto l'errore nella comunicazione fatta dall'Oms sul presunto legame tra consumo di carne e insorgenza di tumori non validato scientificamente e non coerente con i contenuti dello studio, peraltro non ancora definitivi. «Non abbiamo ancora una stima dei danni che chiederemo, ci riserviamo di capire come evolverà in questi mesi il mercato», ha spiegato a ItaliaOggi il presidente **Luigi Scordamaglia**, «ma la causa sarà fatta comunque. E in

ballo la tutela dell'industria alimentare che viene continuamente sottoposta ad attacchi». Il riferimento è agli altri allarmi lanciati sullo zucchero e a quelli annunciati sul caffè, legati dallo stesso filo conduttore: la carenza di basi scientifiche solide. «È importante agire in questo senso per far sì che dalla prossima volta le uscite dell'Oms siano rese in modo critico». La battaglia legale per Federalimentare è in mano agli avvocati Petrosillo e Lirosi dello studio Gianni Origoni, Grippo, Cappelli e Partners, che dovranno, prima, superare lo scoglio dell'immunità diplomatica dell'Oms, organo sovranazionale e agenzia specializzata Onu. È una battaglia che Federalimentare non vuole portare avanti da sola. «Stiamo coinvolgendo varie federazioni di industriali Ue», dice Scordamaglia. «Non posso rivelare quali, ma sono tutte riconducibili ai paesi del Sud Europa, produttori colpiti come noi».

Giusy Pascucci

