# Assica: consumo di carne e salumi inferiore alle quantità dannose

salumi-3-917ae761

Assica getta acqua sull’allarme seguito alla decisione dell’Oms di inserire i prodotti confezionati di carne rossa alla propria lista di sostanze cancerogene, assieme a fumo, arsenico, alcol e amianto e di etichettare come "lievemente meno pericolosa" la carne rossa fresca.

img308immagine1445872530doppiologoGli italiani - si legge in una nota dell’Associazione - 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-OMS è quindi superiore al doppio della media del consumo in Italia. 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”.

Nel caso del rapporto IARC-OMS - continua Assica - 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 - conclude Assica - 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. E da qui l'appello dell'associazione: "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". Senza contare le ripercussioni sul canale della ristorazione e in particolare del fast food.