

---

Comer o no comer: el sector cárnico americano se defiende

29/10/2015



El estudio de la Organización Mundial de la Salud (OMS) indica, además, que "probablemente" es cancerígeno consumir carne roja.

"Lo que dicen es una tontera", dijo a Efe Miguel Schiariti, presidente de la Cámara de Industria y Comercio de Carnes y Derivados de Argentina, un país que está entre los mayores productores, exportadores y consumidores (84,7 kilos per capita al año, según la OCDE) mundiales de carne de vacuno.

"Para nosotros, no tiene ninguna relevancia. Si el informe no fuera proveniente de un organismo tan importante como la OMS, pensaríamos que es un 'lobby' de la carne blanca", añadió.

Los 22 expertos de diez países que elaboraron el informe, calificado de "inhumano" por la china Shuanghui, la mayor fabricante de carne de porcino del mundo, vieron una "evidencia suficiente" de que el consumo de carne procesada, como salchichas y embutidos, provoca cáncer colorrectal.

Con respecto a la carne roja se constató una "evidencia limitada", pero una "evidencia mecanicista" que sostiene un efecto carcinógeno.

En respuesta, los carniceros de Uruguay, país donde se consumen 82,9 kilos al año por habitante y la exportación de carne es una importante fuente de divisas, se han centrado en defender el modo "natural" de criar al ganado en el país, a cielo abierto, con pasto natural y sin hormonas.

"Lo que decimos como vendedores de carne es que todos los estudios que se han hecho de la carne, se han hecho en Estados Unidos o países del primer mundo, con carnes de ellos. No hay estudios con carnes de América Latina", afirmó a Efe el presidente de la Unión de Vendedores de Carne, Hebert Falero.

Desde Estados Unidos también se defienden. El Instituto estadounidense de la Carne, que representa a las empresas que procesan el 95 % de la carne roja y el 70 % de los productos de pavo en EE.UU. y sus proveedores en América, argumenta que el informe desafía el "sentido común".

"Es un nuevo ejemplo de ciencia politizada, que no está fundada en la verdad", sostuvo, por su parte, Sid Miller, comisionado de Agricultura de Texas, el estado de EE.UU. que más carne de vacuno exporta.

El Consejo Mexicano de la Carne (Comecarne), integrado por unas 40 empresas, considera que el estudio, sobre el cual aún no se han pronunciado las grandes cadenas de comidas rápidas, no toma en cuenta "los beneficios, el valor nutricional y la relevancia de la proteína cárnica".

La Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan), que aprovechó para retomar su campaña "No coma cuento, coma carne", cree que el informe "no es concluyente" y que va en la misma dirección de otros estudios en los que se advierten riesgos para la salud, pero que no incluyen un dictamen certero.

El presidente de la Fedegan, José Félix Lafaurie, afirmó que el consumo en la nación andina (18 kilos al año per cápita) es "la cuarta parte" del de Argentina y la incidencia de cáncer en ese país no es superior a la de Colombia.

El informe "se sacó de contexto, ya que se refiere a las carnes procesadas y obviamente los países que no producen carne, que es un producto costoso, tienen que procesarla para que tenga un consumo masivo", dijo a Efe Carlos Pereira, vicepresidente de la Asociación Rural paraguaya, sexto país productor de carne bovina en el mundo.

El gerente general de la Sociedad Suizo Peruana de Embutidos, Luis Salazar, aseguró que las empresas peruanas producen fiambres con la cantidad mínima de nitritos permitida y en un porcentaje mucho menor al que poseen algunos vegetales de manera natural.

Para el empresario cárnico nicaragüense Alfredo Marín, ese informe no va a tener incidencia alguna en las exportaciones de carne bovina de Nicaragua, que fue el producto estrella del país en 2014 (407,9 millones de dólares en ventas al exterior).

"Tienen (los nutricionistas) 40 años de estar recomendando la dieta mediterránea y uno de sus principales ingredientes son las carnes curadas", dijo a Efe Marín, gerente general del Matadero San Martín.

Ante estas reacciones y la confusión generada en la población, la OMS ha intentado reducir el "alarmismo" matizando que se puede seguir consumiendo carne, pero de forma moderada.

"Esta clasificación formal sólo era cuestión de tiempo, a nadie en la ciencia le ha sorprendido", dijo a Efe María Neira, directora del Departamento de Salud Pública en la OMS, quien resaltó que "se puede continuar consumiendo carnes procesadas, siempre y cuando no sea más de dos a tres veces por semana".

La experta hizo énfasis que no se trata de la calidad de la carne, "sino de las sustancias que se les añade durante su procesamiento", como nitritos o en el proceso de salazón.

Dicha postura es respaldada por el director del Instituto Nacional del Cáncer de Uruguay, Álvaro Luongo, quien afirma "que los elementos que se agregan a la carne para su conservación, como el ahumado, el salado, los nitritos son los procesos que están ligados a la posibilidad de producir cáncer"

"No hay que prohibir el asadito de todos los días", pero sí cuidar cómo se hace y llevar una dieta sana y balanceada, añadió.

La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) reveló en un informe de 2014 que los argentinos lideran el consumo de carne en América Latina, con 84,7 kilogramos per cápita por año, seguidos de los uruguayos (82,9 kilos), brasileños (78,1 kilos) y chilenos (72,5 kilos).

Según datos oficiales argentinos, el consumo anual de carnes de todo tipo trepó en 2014 en el país a un récord de 109,9 kilos por habitante.