

COMUNICADO

Assunto: Monografia publicada hoje pela IARC sobre “Carcinogenicidade do consumo de carne vermelha e processada”

A Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes – APIC -, subscreve a posição da Associação Europeia das Carnes – CLITRAVI – adotada também pelas Associações dos restantes Estados Membros, na qual destacamos:

- A APIC considera inapropriado atribuir a um único fator um risco aumentado de cancro. Este é um assunto muito complexo que pode ser dependente de uma combinação de muitos outros fatores, tais como: idade, genética, dieta, ambiente e estilo de vida. Não é apenas um grupo específico de alimentos por si só que define os riscos associados à saúde, mas a dieta como um todo, em conjunto com qualquer um dos outros fatores.
- A IARC classificou as carnes e produtos derivados como agente do grupo 1 "carcinogénico para humanos" seguindo um programa de identificação de perigos que **não incluiu a avaliação de risco**. Isso significa que este estudo não teve em consideração a real exposição à substância ligada ao seu potencial de causar cancro.
- Os organismos oficiais, as sociedades médicas e os especialistas recomendam o consumo de todos os grupos de alimentos no sentido de ter uma dieta saudável, variada e equilibrada, incluindo um consumo moderado de produtos carneos.

A APIC rejeita firmemente a nova classificação feita pela Agência Internacional para Pesquisa sobre Cancro (IARC) - agência especializada da Organização Mundial da Saúde (OMS) -, que avaliou o risco carcinogénico de carnes e produtos cárneos. Como resultado, esta Associação tem vindo de forma proactiva a fornecer, com o máximo de detalhes possível, informações para que o consumidor possa ter um entendimento mais amplo tanto sobre a identificação de perigos como da avaliação dos riscos associados.

A IARC classificou as carnes e produtos cárneos como agente do grupo 1 "carcinogénico para humanos", seguindo um programa de identificação de perigos que não inclui a avaliação do risco. Isso significa que este estudo não teve em consideração a exposição real à substância ligada ao potencial de causar cancro.

A APIC recomenda uma abordagem mais holística, considerando que da vasta gama de produtos de carne produzidos na União Europeia (UE), todos têm valor nutricional ideal, e cumprem os diferentes requisitos dos consumidores.

Há um extenso leque de evidências científicas que comprovam os benefícios do consumo de carne no âmbito de uma dieta saudável. As carnes e produtos cárneos são uma fonte essencial de nutrientes. São também uma fonte extraordinária de proteínas de alto valor biológico, bem como uma excelente fonte de aminoácidos essenciais; de vitaminas do grupo B, como vitamina B12, que contribui para o funcionamento regular do sistema imunitário e minerais como o ferro que ajuda a reduzir o cansaço. Assim, as carnes e produtos cárneos têm um valor nutricional muito interessante, dificilmente substituível por qualquer outro produto de ingestão diária.

Considera-se inapropriado a atribuição de um risco aumentado de cancro a um único fator.

O cancro é um assunto muito complexo e pode ser dependente de uma combinação de fatores, tais como a idade, genética, dieta, ambiente e estilo de vida. Na verdade, o risco relativo (RR 1,18) de cancro resultante do consumo de produtos à base de carne é mais baixo que o risco produzido por outros fatores, tais como, doenças do cólon, IMC (Índice de Massa Corporal), falta de atividade física e tabagismo. Os fatores ambientais (incluindo

ar exterior e interior, poluentes, bem como contaminantes do solo e da água) apresentaram valores de risco muito mais elevados (de RR 2 a RR41) nos diferentes tipos de cancros.

O consumo atual de carnes e produtos seus derivados na UE (24 g/dia, em média) é muito menor do que o que poderia ser considerado como alta ingestão diária (mais de 50 g/dia). Assim, a Indústria de Carnes aconselha a manter a ingestão média atual de produtos à base de carne, pois tal como para qualquer outro alimento, o seu consumo excessivo não é nunca aconselhável.

Ao longo dos últimos anos as Associações têm vindo a trabalhar, tanto na formulação dos produtos à base de carne como nas técnicas de produção dos mesmos, para melhorar a sua composição nutricional e para otimizar o seu valor nutritivo, de forma a proporcionar, entre outros aspetos, produtos com baixo teor de gordura e baixo teor de sal.

Acresce ainda dizer que são cumpridas todas as normas legislativas e respeitados os limites aplicados aos aditivos dentro do quadro regulamentar, ao mesmo tempo que se investe constantemente, na redução do uso de aditivos e se aposta na otimização dos processos de fabrico e ingredientes utilizados. Uma prova deste compromisso é um projeto de pesquisa que decorre atualmente e que visa substituir aditivos por extratos de plantas (mais detalhes em www.phytome.eu).

Os organismos oficiais, as sociedades médicas e os especialistas, recomendam o consumo de todos os grupos de alimentos, com vista a ter uma dieta saudável, equilibrada e variada, incluindo um consumo moderado de produtos carneos.

APIC, 26 de outubro de 2015