

COMUNICATO STAMPA

Assalzo, Piano Ue contro i tumori: sbagliato criminalizzare etichettando negativamente carne rossa e salumi

Roma, 9 febbraio – La Commissione europea ha di recente presentato un piano di azioni contro il cancro. Tra queste è indicata la proposta di un’etichettatura obbligatoria per rendere i consumatori meglio informati riguardo all’adozione di uno stile alimentare più sano, contraddistinguendo alcuni prodotti con un’etichettatura dissuasiva. Tra i prodotti che sembrano essere possibili destinatari di questa etichettatura ci sono, tra gli altri, le carni rosse e i salumi. ASSALZOO-Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici, pur condividendo l’opportunità di rinnovare e incrementare l’impegno per ridurre l’incidenza dei tumori, respinge la demonizzazione dei prodotti di origine animale correlata al rischio oncologico.

“La promozione di una dieta varia ed equilibrata non può avversare il consumo di carne, un alimento importante all’interno di un regime nutrizionale bilanciato. Le carni rappresentano, tra l’altro, uno degli alimenti che costituiscono la Dieta mediterranea che fa degli italiani uno dei popoli più longevi al mondo, e per questo studiata e proclamata dall’Unesco Patrimonio dell’umanità”, sottolinea Marcello Veronesi, presidente dell’Associazione.

Il piano dell’Unione Europea contro i tumori è declinato su diversi aspetti, dalla prevenzione al trattamento. Nel capitolo dedicato agli interventi si propone di adottare un’etichettatura frontepacco sugli alimenti che avverta sulla loro supposta pericolosità. Si vogliono pertanto politiche che favoriscano la promozione dei prodotti agroalimentari in linea con il passaggio verso una dieta con un maggior apporto di frutta e verdura e meno carne rossa e salumi e altri alimenti ritenuti a rischio oncologico.

“È importante – sottolinea Elisabetta Bernardi, nutrizionista dell’Università di Bari e componente del Comitato Scientifico Assalzo – evidenziare come non sia stato ancora dimostrato un legame diretto tra il consumo di carne e il cancro. Anche l’Agenzia internazionale per la Ricerca sul cancro dell’Oms, che ha esaminato il collegamento con il tumore del colon-retto, ha dichiarato che ‘non è stato possibile escludere altre spiegazioni per le osservazioni, *mentre* il consumo di carne rossa non è stato stabilito come causa di cancro’. Parlare di ‘carne rossa e lavorata e altri alimenti legati ai rischi di cancro’ non è pertanto corretto”, aggiunge la professoressa Bernardi.

“La carne, in particolare quella rossa, è una componente qualificata di una dieta sana e ben bilanciata come quella Mediterranea grazie alla sua ricchezza nutrizionale. È infatti fonte di proteine di alto valore biologico, ferro, vitamina B12 e altre vitamine complesse del gruppo B, zinco, selenio e fosforo. Come per altri alimenti, è raccomandabile la moderazione, con un apporto calibrato su un consumo di due-tre volte la settimana nelle porzioni consigliate dai nuovi Livelli di Assunzione dei Nutrienti per la Popolazione Italiana di 100 grammi per le carni fresche e 50 grammi per la carne lavorata”, prosegue Bernardi.

“Gli alimenti di origine animale hanno svolto un ruolo centrale nell’evoluzione umana. La carne e i salumi non sono un alimento nocivo in sé. Quello che conta, in termini di insidie per la salute, è piuttosto la quantità consumata”, conclude l’esperta.

“Con riferimento al nostro Paese questi prodotti, a cominciare dalla carne, sono espressione di qualità, tradizione e legame con il territorio, tutti valori ampiamente e storicamente riconosciuti dai consumatori non solo italiani”, conclude il presidente Veronesi.

Ufficio Stampa Assalzo
www.mangimiealimenti.it
www.assalzo.it
ufficio.stampa@assalzo.it
06/8541641 – 06/45445698

Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici (Federalimentare/Confindustria), rappresenta l'industria mangimistica italiana con un fatturato di oltre 7,5 miliardi di euro, circa 8.000 addetti, escluso l'indotto, e una produzione che supera i 14,6 milioni di tonnellate.