

CARNE DE CAÑÓN

Por qué comemos tanta carne
y cómo nos enferma



CARNE DE
CAÑÓN

TU SALUD EN JUEGO





Pexels / Pixabay



JUSTICIA
ALIMENTARIA
VSF

C/ Floridablanca 66-72. 08015 Barcelona
www.justiciaalimentaria.org

Autoría: Justicia Alimentaria

Investigación a cargo de: Ferran García (Justicia Alimentaria)

Coordinación de la investigación: Ferran García y Javier Guzmán (Justicia Alimentaria)

Depósito legal: B 9347-2019

Diseño, maquetación y revisión:
www.puntoycoma.org

Impresión: El Foli Verd, Scll

Portada: José A. Calvo
Marzo 2019

Con la colaboración:



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament



Diputació
Barcelona

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja necesariamente la opinión de la ACCD y de la Diputació de Barcelona.



Este libro se distribuye bajo una licencia «Reconocimiento - No comercial», que se puede consultar en http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES. Está permitida la reproducción de los contenidos de esta publicación, siempre y cuando se cite la procedencia y se haga sin fines comerciales.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	6
2. EL DÍA QUE NACIÓ LA BESTIA	9
La pesadilla de Carpanta	9
3. EL TAMAÑO BESTIAL	15
4. FOTO DE FAMILIA	21
Los piensos	22
Los plaguicidas	22
Los fertilizantes	23
La farmacología	24
La carne	25
Avicultura	26
Carne de cerdo	27
• Vall Companys	27
Elaborados cárnicos	28
• Campofrío	29
• El Pozo	30
5. CARNE Y ENFERMEDAD	33
Consumo de carne	34
Carne y género	38
Los superpoderes malignos	43
Grasas insalubres	46
Exceso de proteínas	47
El sodio	49
Aditivos, el caso de las sustancias nitrogenadas	49
La enfermedad carnívora, algunas cifras	54
La cuenta, por favor	58

Plaguicidas, resistencias y otras cosas que matan	58
Agrotóxicos	59
Antibióticos	64
6. MAGIA POTAGIA	69
Cambio de nombre	69
No sé sumar	73
¿Qué es la carne?	74
La carne acuosa	75
Los aditivos escurridizos	75
En mi carne hay cosas	77
Eso	78
7. LAS BATAS BLANCAS	81
Houston, tenemos un problema gordo	81
8. LA POLÍTICA DE AYUDA CÁRNICA	93
El dopaje cárnico	93
¿Cómo funciona la PAC?	94
9. MEDIDAS CORRECTORAS DE LOS PRECIOS DE LA CARNE	99
Introducción	99
Justificación general	99
Tasas acompañadas de otras medidas	101
Justificación ambiental	101
Justificación sanitaria	103
La tasa salud	103
La tasa salud para reducir el consumo	105
Motivaciones para reducir el consumo de carne y grupos sociales	108

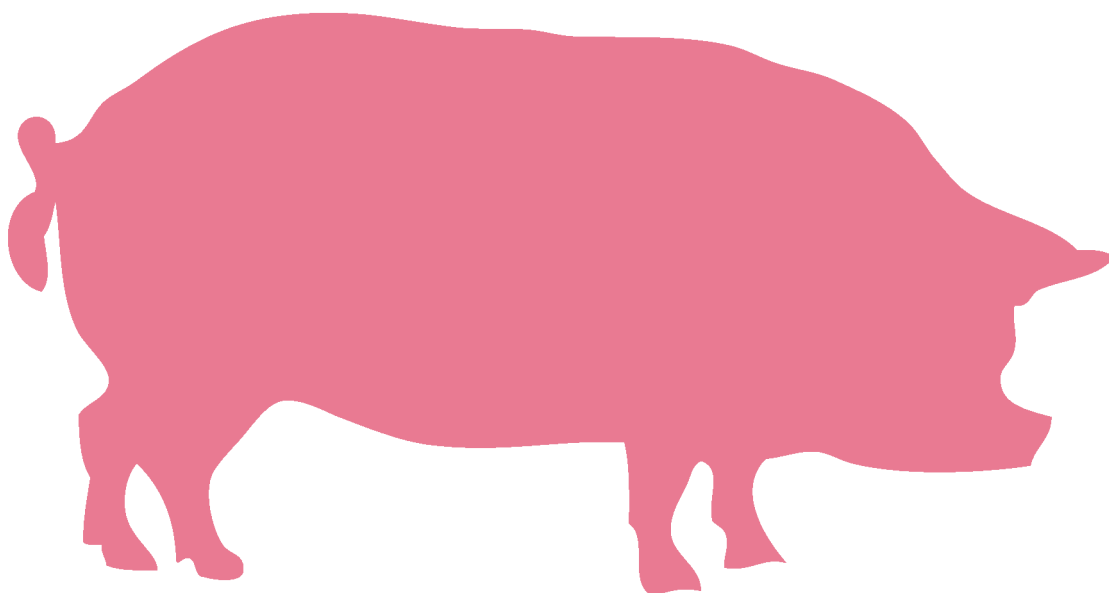


1

INTRODUCCIÓN

El conde duque de Olivares, Richelieu, Rasputin, Mazarino, Hatshepsut o la emperatriz Zoe, que gobernó el Imperio bizantino entre 1028 y 1050 pero que, por su condición de mujer, tuvo que hacerlo a través de sus tres maridos. Todas estas personas ejercían el poder desde la sombra. En realidad, quien más quien menos sabía quién mandaba, pero a nivel formal eran figuras espectrales que se movían detrás de quien ostentaba el cargo oficial.

Si preguntamos quién manda en el Estado español, obtendremos muchas respuestas: la banca, el Gobierno, los mercados, las petroleras, las constructoras, etc. Sin embargo, será difícil encontrar a alguien que nos diga: «yo sé quién manda aquí, y es el cerdo». Y no se estará refiriendo metafóricamente a alguien, sino literalmente al *sus scrofa domestica*, la subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae. Podríamos ampliar el abanico e incluir al pollo, al ganado bovino y al resto de especies animales domésticas usadas para la obtención de carne; pero si tenemos que elegir a uno, al emperador indiscutible, ese es nuestro amigo: **el cerdo**.



La sobredimensión de la producción cárnica en el Estado español es incuestionable, como lo son sus efectos negativos en el medio ambiente y en la salud. En este informe nos centraremos en tres elementos: mostrar **la hipertrofia del sector, desgranar el consumo excesivo de carne y derivados y sus efectos en nuestra salud** y, finalmente, **señalar algunos de los hilos que mueve la industria cárnica y que le permiten seguir operando con total impunidad.**

Como veremos a continuación, no estamos hablando de un pequeño sector económico basado en unas pocas granjas familiares, sino de un sistema integrado de fabricación masiva de carne; tampoco de empresas locales que elaboran productos de charcutería, sino de **actores corporativos globales que condicionan consumos, imaginario y, por supuesto, políticas públicas.** No se trata, por tanto, de una crítica a la producción de carne *per se*, sino a esta producción y a estas empresas.

La ganadería tiene un lugar claro y demostrado en los agroecosistemas. Cumple una función de simbiosis con el sistema agrario y, si se hace bien, permite cerrar y completar los circuitos energéticos y de materiales de estos sistemas, además de ser una buena fuente de alimentación sana y equilibrada. **Esto debe quedar claro. Pero de la misma manera, debe quedar claro que lo que tenemos incrustado en nuestros suelos agrarios, en los supermercados y en nuestro plato no tiene nada que ver con eso.** La producción y el consumo actuales han desbordado todo límite ecológico y saludable.

Tenemos que empezar a ver la carne industrial como lo que es, una fuente incuestionable de problemas para la sociedad. Y como siempre que hay problemas de este tipo, deberían actuar políticas públicas que balancearan el equilibrio siempre inestable entre la rentabilidad económica corporativa y el interés general. Ahora mismo, no hay contrapoder a esta industria que destruye nuestra tierra y nuestra salud. Y no son frases alarmistas pronunciadas por cuatro *hippies* o gurús macrobióticos. Son hechos contrastados que están aquí, a la vista, disponibles para cualquiera que desee verlo. Esperemos poder contribuir a ello.



2

EL DÍA QUE NACIÓ LA BESTIA

La pesadilla de Carpanta

Carpanta es un personaje de cómic que apareció por primera vez a finales de los años 40. Fue uno de los personajes más representativos de la posguerra española y se caracterizaba por tener un hambre atroz, como símbolo de la carestía y miseria de los años posteriores a la guerra civil, aunque su creador, Escobar, tuvo que suavizar muy mucho cualquier crítica directa o indirecta al régimen franquista para evitar la censura. El sueño recurrente y obsesivo de Carpanta era un pollo. La imagen más icónica de este personaje es, justamente, su deseo compulsivo de ese alimento.



Imagen tomada de <http://leer-comics.blogspot.com/2014/07/super-carpanta-de-31-35.html>

Sirva la imagen de Carpanta para entender cuál era la situación antes de que la bestia cárnica aterrizase en el Estado español. Seguramente, si Carpanta se editara hoy en día, más que soñar con un pollo asado, tendría pesadillas con él, porque como dice la frase atribuida a Oscar Wilde: «Ten cuidado con lo que deseas, se puede convertir en realidad».

2. EL DÍA QUE NACIÓ LA BESTIA

Todo empezó allá por los años 50, justo después de la Segunda Guerra mundial, en un país llamado Estados Unidos de América y por una pequeña legumbre llamada *Glycine max*, aunque la conocemos por su nombre de pila: soja. Inicialmente cultivada como fuente de aceite vegetal, la industria aceitera de EE. UU. enseguida vio que tenía toneladas y más toneladas de un subproducto: la torta de soja. ¿Qué hacer con aquella montaña parduzca? La respuesta la dieron un par de gemelos que por aquella misma época también estaban floreciendo: la industria cerealera basada en el maíz y un sector ganadero industrializado que necesitaba materias primas baratas para sus piensos.

Se seleccionaron determinadas estirpes animales, básicamente de pollo y cerdo y, posteriormente, bovino, para que respondieran con crecimiento rápido a la fórmula soja + maíz. Con ello **se pusieron los cimientos del actual complejo pienso-ganadería** y, de paso, se le echó el candado y la llave se guardó en los bolsillos de las corporaciones estadounidenses que poseían y controlaban cada uno de esos ingredientes mágicos. La producción interna creció hasta desbordarse y entonces llegó un momento crucial para la historia de la humanidad: la aprobación y entrada en vigor de la Agricultural Act en 1962.

La idea era doble: dar salida a los excedentes agrarios estadounidenses y que las corporaciones agroalimentarias se expandieran como apóstoles de la buena nueva y, de rebote, controlar los sistemas agrarios periféricos (y dentro de ellos englobamos a la Europa de la posguerra). Y resulta curioso que el primer lugar donde aterrizó el tinglado fuera un país autárquico, controlado por una dictadura fascista, donde apenas se comía carne. Pero el caso es que hacia allí se dirigió la intensa mirada de nuestro querido Dr. Frankenstein, el creador de la Bestia. Ese lugar, obviamente, era la España franquista de principios de los años 60.

Si analizamos el **sistema agroalimentario español**, nos daremos cuenta de que algunas de las distorsiones más significativas que presenta —elevadísimas importaciones de cereal y soja, anómala y desmesurada importan-

cia de los sistemas ganaderos intensivos o la hipertrofiada producción cárnica— solo se pueden entender si se ve al sistema del Estado español como colonia del imperio estadounidense.

En el año 1959 se aprobó el Plan de Estabilización Económica, que básicamente significó una leve apertura económica. Contrario al ideario autárquico franquista, la parte que nos interesa significó la concesión de permisos para que empresas agrícolas estadounidenses ejercieran su actividad en territorio español y la apertura de las fronteras para la importación de ciertos productos. Y sí, la estrella invitada fue la soja y, posteriormente, el maíz y las estirpes animales de pollo y cerdo seleccionadas.

Estados Unidos aprovechó —y de qué manera— la nueva colonia agrícola europea que la dictadura franquista le ofreció en bandeja. La metrópolis actuó en dos frentes: la instalación de fábricas molturadoras de soja y, al mismo tiempo, de fábricas de pienso. Se juntaron así dos complejos: el de la importación de soja y su molturación, que daba como resultado aceite y torta de soja, y el de la fabricación de piensos y ganadería industrial, que aprovechaba ese subproducto, junto con el maíz, también importado. En la gráfica siguiente podemos ver el salto en las importaciones que se produce en los años 70.

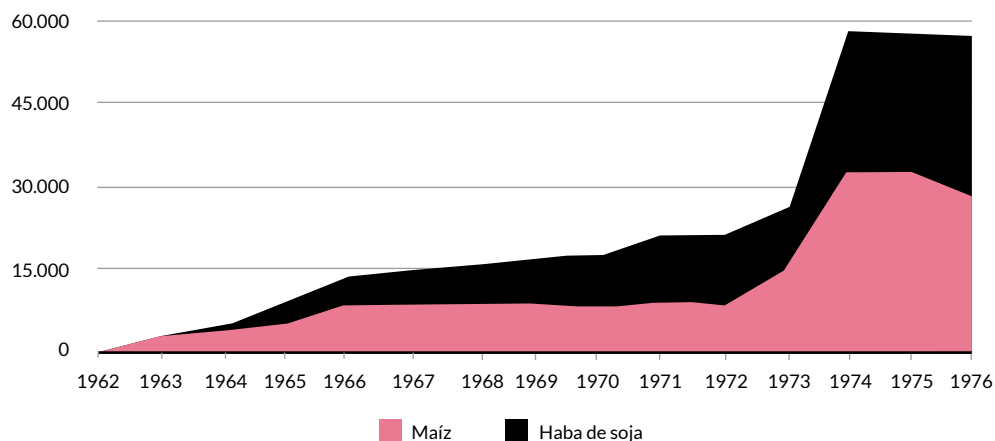


GRÁFICO 1. Evolución de las importaciones de maíz y habas de soja (millones de pesetas)

Otra información interesante es ver de qué países provenían estos productos. Inicialmente, de Estados Unidos y a finales de la década, empezó a entrar otro de los actores que hoy en día es, junto con Argentina, el mayoritario: Brasil.

TABLA 1

Origen de las importaciones de haba de soja (% del total en toneladas)			
Año	EE.UU.	Brasil	Otros
1962	0	85	15
1963	96	0	4
1964	99	0	1
1965	96	1	3
1966	96	2	2
1967	95	5	0
1968	98	2	0
1969	96	4	0
1970	96	4	0
1971	96	3	1
1972	89	11	0
1973	100	0	0
1974	84	16	0
1975	63	35	2
1976	69	29	2

Las empresas estadounidenses (con Cargill y Bunge a la cabeza) se establecieron en el Estado español, de manera que a mediados de los 70 producían y controlaban el 90% de la importación, molturación y fabricación de piensos.

TABLA 2

Grupos empresariales en el sector de molturación de la soja (1977)	País de origen	Capacidad molturación vs total
Cargill	EE. UU.	31,5%
Bunge	EE. UU. y Argentina	27,1%
Continental	EE. UU.	18,5%
A. E. Staley y Cook de Memphis	EE. UU.	14,3%
Koipe y Elosua	Estado español	8,6%

2. EL DÍA QUE NACIÓ LA BESTIA

Además de la liberalización a la entrada de empresas agrícolas estadounidenses y de la apertura de fronteras a la soja y al maíz, la industria estadounidense se frotó las manos cuando la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (CAT) se comprometió a comprar todo el producto elaborado en las molturadoras españolas —en su mayoría de capital estadounidense— y a venderlo —bien a la población directamente si era aceite, bien a las fábricas de pienso, mayoritariamente las mismas empresas que las molturadoras— a un precio inferior subvencionado. Se creaba así un mercado interior absolutamente seguro y rentable, cosa que las corporaciones de EE. UU. no encontraban en ningún otro lugar y, mucho menos, en el volátil mercado internacional.

La industria ganadera, tal y como la conocemos, no era más que el receptáculo final de este entramado soja-maíz, y se expandió como una supernova por determinadas zonas que, aún hoy en día, siguen siendo las alcantarillas de la producción de carne de cerdo y pollo (y en menor medida, bovina). Los componentes de ese Lego cárnico eran la soja y el maíz (importados masivamente de EE. UU.) y los animales seleccionados genéticamente (provenientes, sobre todo, de Francia, a través de las filiales estadounidenses en el país galo¹). Aquí, simplemente se ensamblaban las piezas, actuando así el territorio estatal español como una maquila de libro.

Una vez las fábricas cárnicas empezaron a producir carne, el consumo interno se incrementó. Pero la industria no se iba a conformar con el mercado interior y, una vez atiborrada de carne la población local, la vocación exportadora de la maquila cárnica española hizo su aparición.

Con algunas modificaciones, este esquema sigue vigente hoy en día.

Como indicador de la alteración, no solamente de todo el sistema alimentario estatal, sino también del consumo cárnico, baste con observar la evolución del patrón de consumo cárnico en aquellos años.

TABLA 3. Evolución del consumo per cápita (kg/año)

Evolución del consumo per cápita (kg/año)									
	1955-1959	1960-1964	1965-1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975
Carne vacuna	3,5	4,7	6,7	9,7	9,4	9,5	9,5	11,8	14,1
Carne porcina	7,2	9	12	13,8	14,9	15,7	18,2	19,8	18,6
Carne aves	2,7	3,5	7,3	9,4	9,5	9,8	10,1	18,1	17,9

1 Importar pollitos de un día o animales seleccionados para hacer aquí los cruces en las granjas de reproducción es una operación más delicada que importar soja o maíz, de ahí que se optara por suministrarlos desde países cercanos más que traerlos directamente de la metrópoli.

Las dos especies que estaban diseñadas para aprovechar mejor el paquete soja-maíz eran la porcina y, sobre todo, la avícola. Así, en poco menos de 10 años, la carne de ave en el Estado español pasó de ser residual a convertirse en la base dietética cárnica, siendo ya en 1975 uno de los consumos *per cápita* más altos del mundo.

TABLA 4²

Consumo de carne de ave, 1975 (kg/hab/año)	
Canadá	19,1
EE.UU.	22,2
Japón	2
Austria	9
Bélgica	9,9
Dinamarca	7,7
Francia	14,1
Alemania	9,1
Italia	16,4
Holanda	7
Noruega	2
Portugal	10,7
Estado Español	18
Suiza	6,3
Reino Unido	11,3
Australia	14,1

Los cimientos de la Bestia ya estaban en su sitio, ahora solamente quedaba hipertrofiarlos. ¡Y vaya si se hizo! La industria cárnica sufrió la misma evolución que sus productos. La imagen muestra la línea de tiempo de la principal estirpe cárnica de pollo. Parece imposible que se trate de la misma especie.

IMAGEN 1

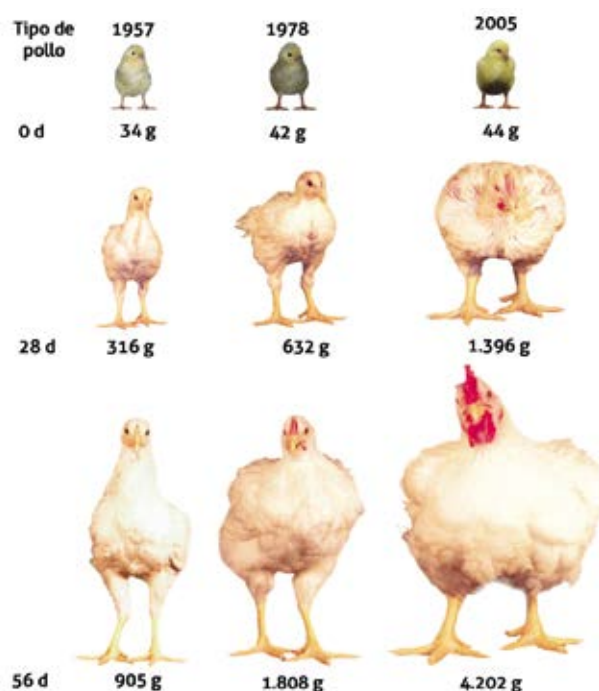


Imagen tomada de www.patec.org/granjas-de-pollos.php

Esa es la realidad: el crecimiento demencial del sector. Pero, curiosamente, la imagen que se pretende trasladar es justamente lo contrario: que todo está controlado, que todo se hace bien, que no hay problemas ambientales, que el consumo actual de carne y derivados es correcto y que, en las cantidades actuales, esos productos son fuente de salud.

Pero no nos engañemos. El sector cárnico, como el broiler de la imagen, ha crecido desmesuradamente. Y por ahí empezaremos, por su tamaño.

2 www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/fondo/pdf/10849_10.pdf



3

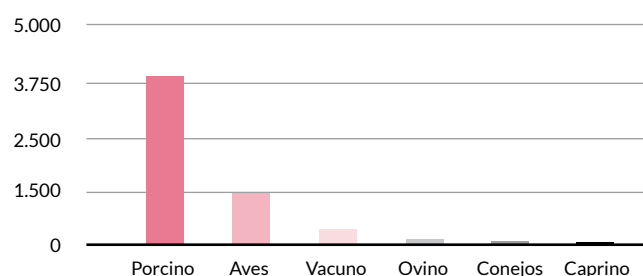
EL TAMAÑO BESTIAL

Una primera manera de apreciar la magnitud del sector cárnico español es, obviamente, ver la cantidad de carne que se produce. En realidad, puede que no sea el mejor indicador, pero es uno de ellos.

Para empezar, cuando nos acercamos a los lineales de carne fresca en el supermercado, observaremos que hay un poco de todo: aves, porcino, bovino, algo de conejo y ovino. Esto nos puede dar a entender que tenemos una producción similar, más o menos repartida entre todas estas especies. En realidad, básicamente producimos cerdo y pollo. Y un poquitín de ternera. Y cantidades escasas del resto. Redondeando, de cada 10 kg de carne producidos en el Estado español, 6,5 son de cerdo, 2,5 de pollo y uno de ternera.

Como decíamos anteriormente, esta plantilla productiva es herencia directa del complejo soja-maíz importado. Cuando decimos que el Estado español es una plataforma de maquila cárnica, en realidad deberíamos decir que lo es básicamente de cerdo y, en segundo lugar, de pollo.

GRÁFICO 2. Producción de carne (2016)
(Miles de toneladas)



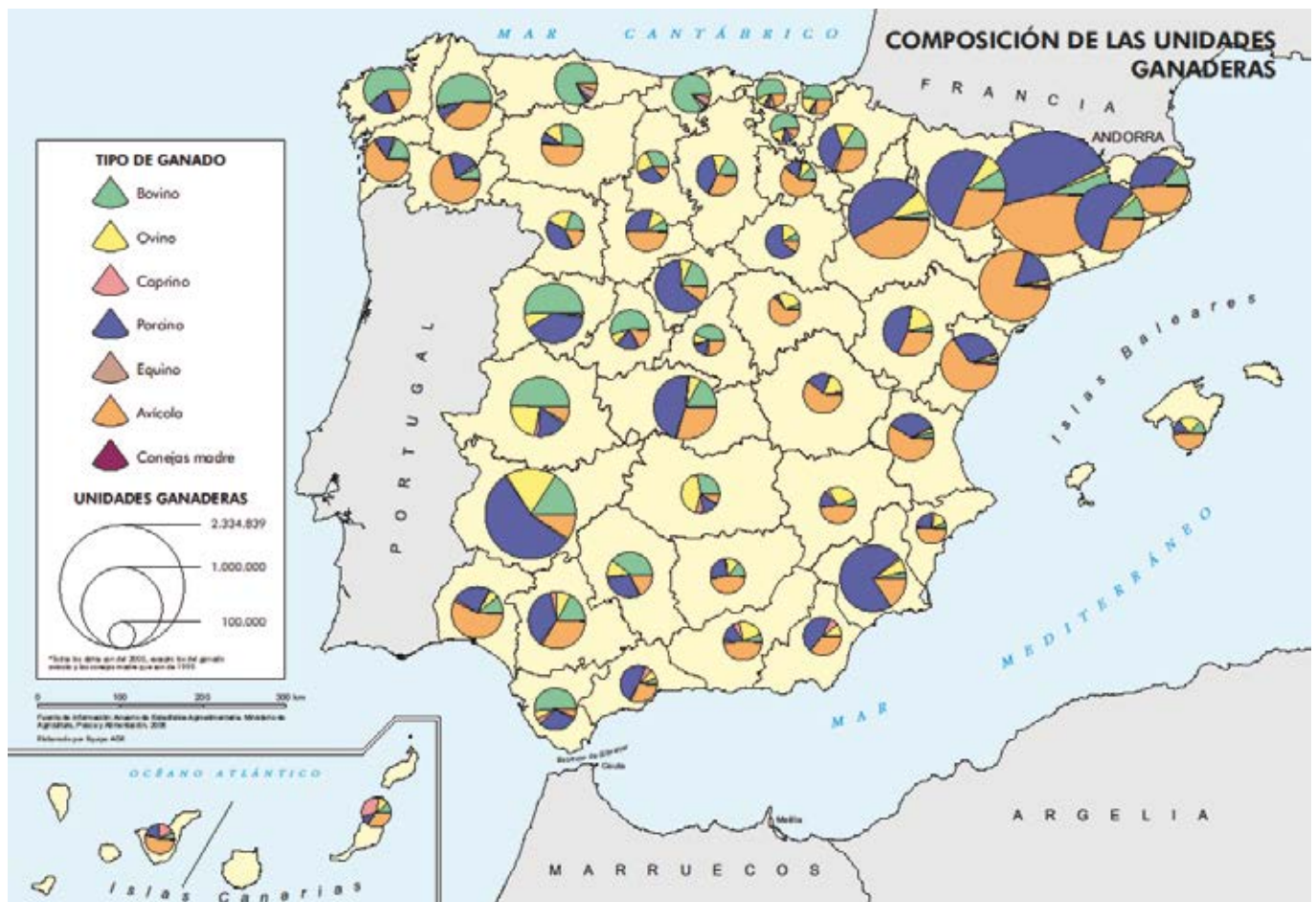
Si nos dirigimos ahora al sector de derivados cárnicos, veremos más claramente la prevalencia del sector porcino. Prácticamente la mitad de la producción va a la industria procesadora, mientras que, en la producción bovina, por ejemplo, la práctica totalidad es consumida directamente. La producción aviar se sitúa en un espacio intermedio.

3. EL TAMAÑO BESTIAL

También sería un equívoco pensar que esos cerditos y pollitos están homogéneamente repartidos por el territorio estatal. El componente espacial es importante porque buena parte de los impactos ambientales están directamente vinculados al lugar donde se sitúan físicamente las megalópolis cárnicas. Por tanto, es importante destacar que la mitad de la producción española sale de solo seis provincias: Lleida, Huesca, Zaragoza, Murcia, Barcelona y Segovia³.

En el siguiente mapa, donde se representan las unidades ganaderas de las diferentes producciones, podemos ver que las producciones más intensivas (cerdo y avicultura) se concentran claramente en la zona noreste, Catalunya y Aragón.

MAPA 1. Composición de las unidades ganaderas



Fuente: https://www.ign.es/espmmap/mapas_rural_bach/Rural_Mapa_04.htm

3 <https://www.elindependiente.com/economia/2017/04/17/el-secreto-del-exito-de-la-industria-porcina-espanola-mas-cerdos-en-menos-espacio/>

Si lo miramos por autonomías, vemos que la marea porcina se concentra en cuatro de ellas, donde vive el 74% de toda la producción porcina estatal⁴. Lo mismo ocurre con la avícola, donde las cuatro primeras concentran el 73%⁵.

GRÁFICO 3.
Censo porcino
(millones de animales)

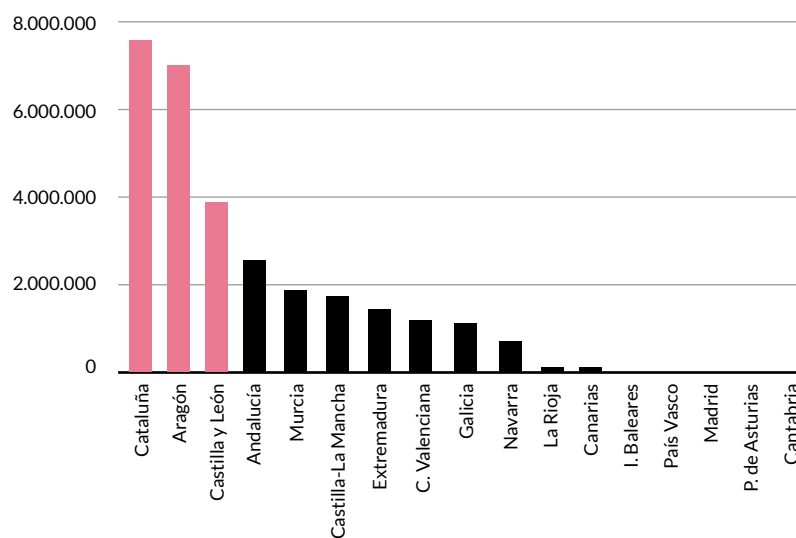
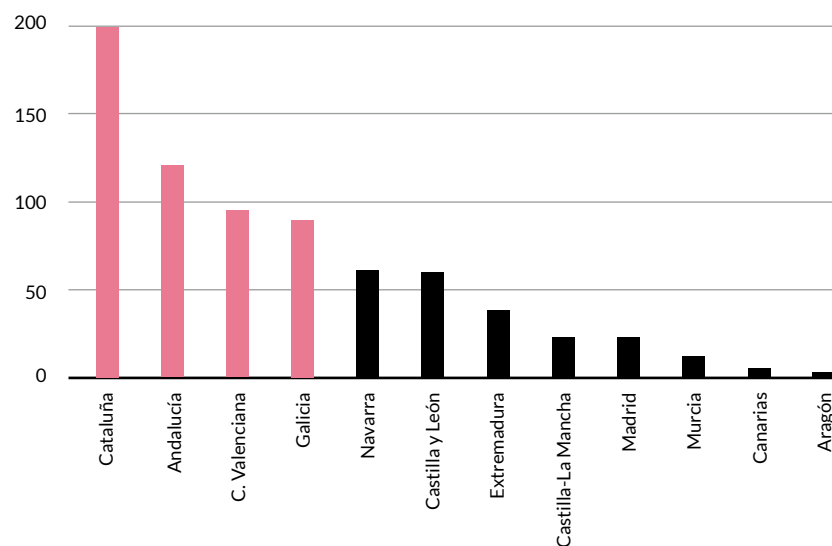


GRÁFICO 4.
Número de aves
sacrificadas en 2017
(millones)



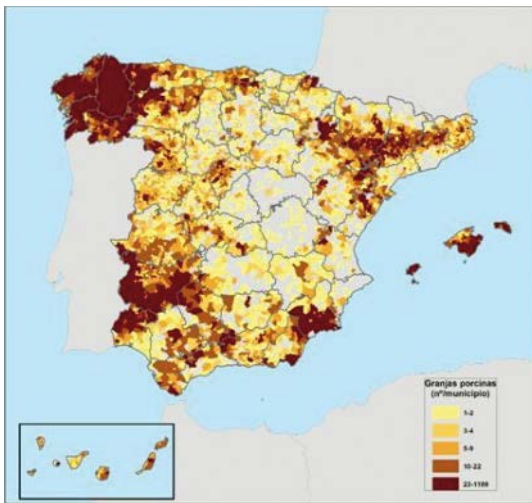
4 https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/informeporcino2016_tcm30-437410.pdf

5 https://www.mapama.gob.es/estadistica/pags/anuario/2006/AE_2006_Completo.pdf

3. EL TAMAÑO BESTIAL

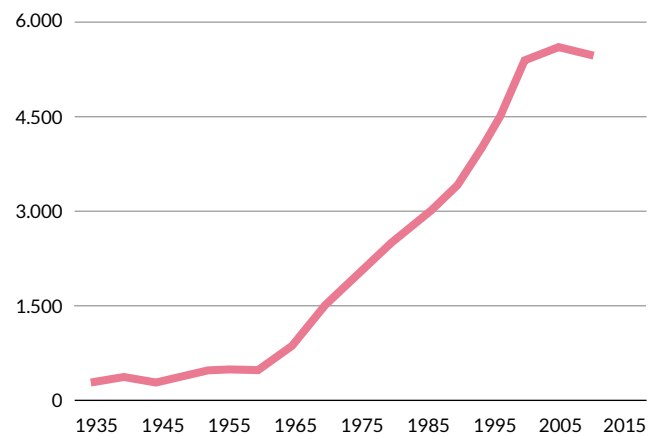
Finalmente, para visibilizar aún más la concentración de la masa productiva cárnica, tenemos el mapa del censo porcino por municipio⁶, en el que se observa perfectamente la mancha noreste, junto con los focos de Murcia y Galicia.

Mapa 2. Censo porcino por municipio



Si miramos ahora la evolución de la producción de carne, veremos que durante el último siglo, el factor de aumento de la producción cárnica en el Estado ha sido de x20, el mayor (con diferencia) del sistema agrario estatal.

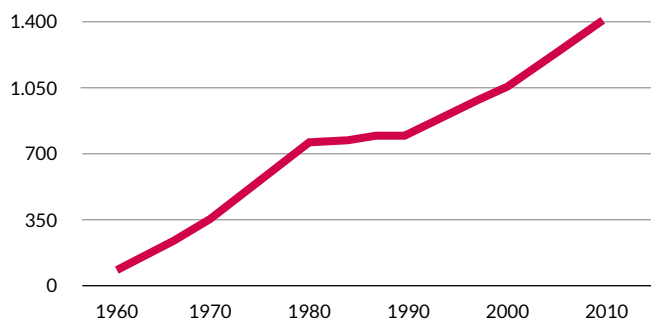
GRÁFICO 5. Producción de carne (Miles de toneladas canal)



Por poner dos datos ilustrativos más: desde los años 60, el número de efectivos porcinos ha pasado de poco menos de 5 millones a más de 30. En el mismo periodo, los efectivos bovinos (de leche y carne) han pasado de 4 millones a 6,5, el de ovinos es el mismo y solamente ligeramente superior a los ovinos que tenía el territorio estatal en 1910 (15 millones frente a los 17 millones actuales). El segundo dato es que la carne de ave ha pasado de ser prácticamente inexistente en 1960 (recordemos a Carpanta) a los 1.400 millones de toneladas actuales. O lo que es lo mismo, hemos pasado de poco más de 2 kg/persona/año a más de 30.

6 http://www.euroganaderia.eu/ganaderia/reportajes/proteger-al-sector-porcino-extensivo-en-espana_3053_6_4564_0_1_in.html?npag=1

**GRÁFICO 6. Producción de carne de ave
(Miles de toneladas canal)**

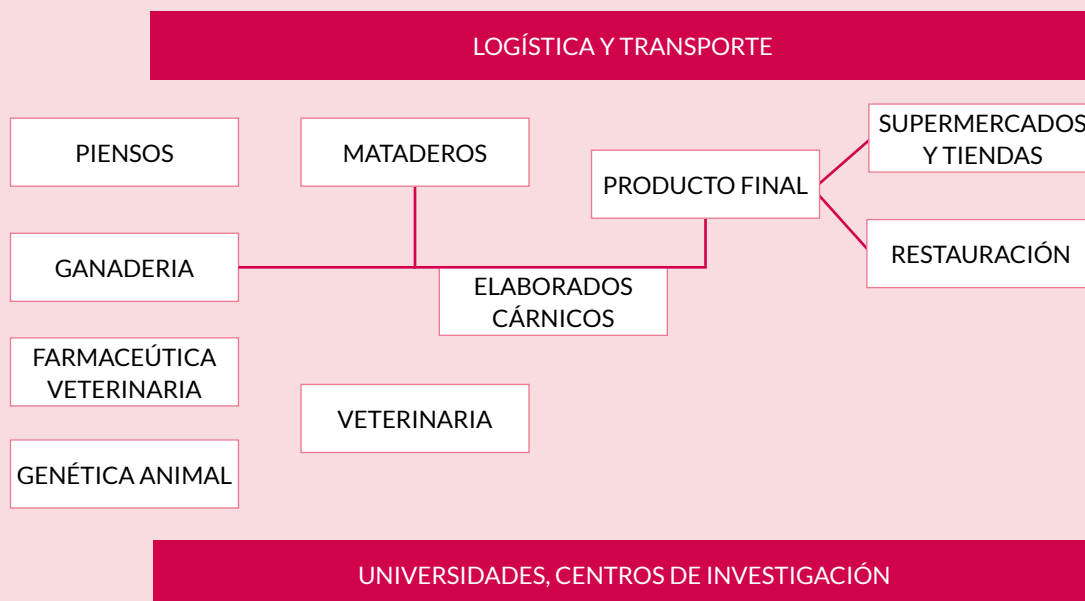


Aunque lo veremos con más de detalle al final de este dossier, este es un buen momento para decir que el tamaño del Hulk rosado cárnico va mucho más allá de la fase productiva. Para determinar la magnitud exacta de la Bestia, debemos incorporarle las **industrias asociadas**, que no son pocas.

Si hacemos un cálculo de todo esto, nos daremos cuenta del leviatán en que se ha convertido aquella pequeña haba llamada soja (acompañada del maíz y la genética animal) que hace 50 años zarpó de Estados Unidos en dirección al Estado español. Según la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)⁷, y solamente teniendo en cuenta algunos de los actores que hemos representado en la imagen superior, hoy en día la industria cárnica es el cuarto sector industrial del Estado, solo por detrás de sectores de la dimensión de la industria automovilística, la industria del petróleo y combustibles, y la producción y distribución de energía eléctrica.

Contabilizando solamente el sector de los mataderos, las salas de despiece y las industrias de elaborados, **la industria cárnica ocupa con diferencia el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas**, representando una cifra de negocio de 22.168 millones de euros, más el 21,6% de todo el sector alimentario estatal. El empleo sectorial directo de nuestras empre-

Esquema del clúster cárnico



⁷ https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-car-nico-espanol_213_1_ap.html

3. EL TAMAÑO BESTIAL

sas, 80.979 personas trabajadoras, representa igualmente más del 20% de la ocupación total de la industria alimentaria española.

Un dato muy relevante es que la industria cárnica exportó 1,71 millones de toneladas de productos de todo tipo por valor de 4.350 millones de euros a mercados de todo el mundo, con una balanza comercial muy positiva, del 375% (en 2010 la tasa de cobertura fue del 229%, en 2011 se elevó hasta un 283%, en 2012 fue del 345% y en 2013 fue del 356%), un dato que muy pocos sectores económicos relevantes pueden presentar, y que contribuye a paliar el tradicional déficit comercial de nuestro país.

El consumo de carnes y elaborados cárnicos es el más importante de la cesta de la población con un gasto alimentario de carnes en el hogar de 14.646 millones de euros, lo que supone un 22% del gasto total. Sigue muy por encima de otros productos como los lácteos o las frutas y verduras⁸.

Es decir, que uno de los principales ejes de rotación de la economía estatal es la carne. De hecho, si hacemos bien los cálculos, veremos que, *de facto*, es el eje principal. El Estado español depende de la bestia que ha creado, pero, como pasa a menudo, las consecuencias son nefastas.

En 1819, Francisco de Goya adquirió la Quinta del Sordo, una casa de campo y finca situada en las afueras de Madrid. Tapizó sus paredes con un conjunto de obras que pertenecen a la serie llamada *Pinturas negras*. Una de ellas es la archiconocida *Saturno devorando a sus hijos*. En realidad, es una metáfora del paso del tiempo, pero sirve también aquí para ejemplificar lo que sucede cuando el tamaño y el poder de una criatura sobrepasa los límites.

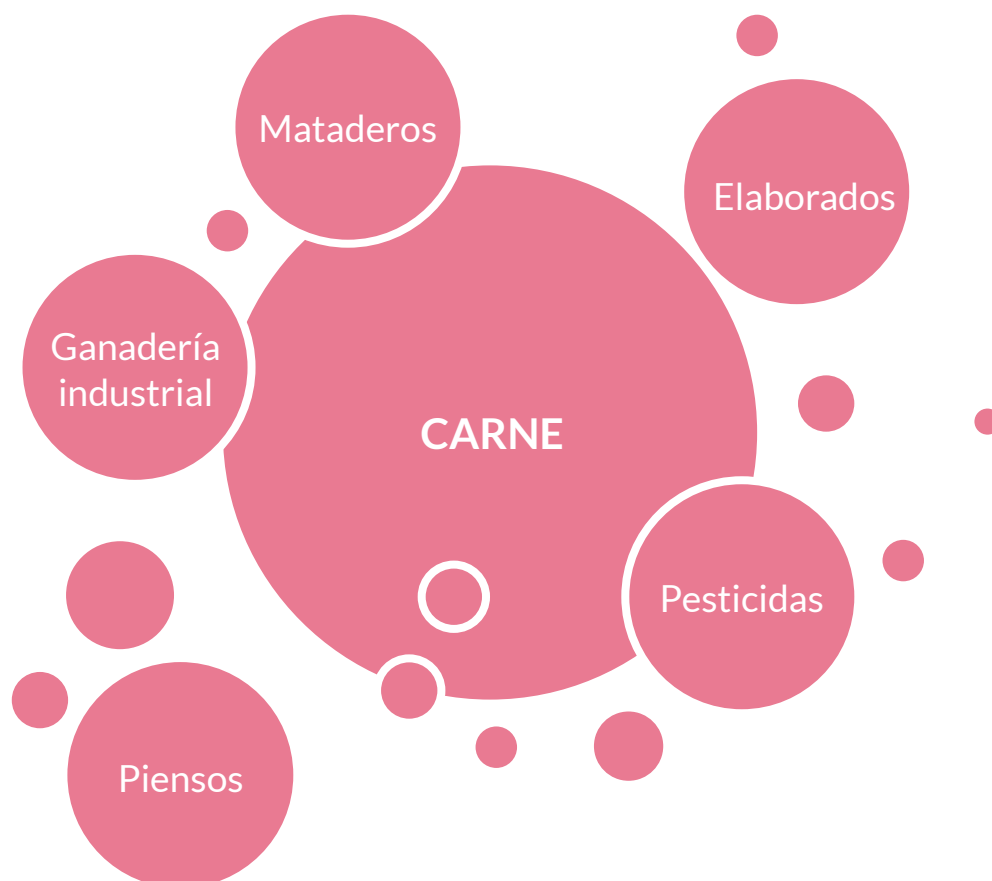


8 http://www.spainglobal.com/files/2016/informe_sectorial_2016.pdf

4

El sector cárnico no es un sector cualquiera en el Estado español. Es uno de los ejes de rotación de su economía. Es un planeta gigantesco con una fuerza gravitatoria inmensa, a la que se suman otros planetas. La galaxia cárnica incluye, entre otras, a la ganadería industrial, mataderos e industria elaboradora, a la industria de piensos, a la farmacéutica animal y a la de pesticidas y agroquímicos. También es un volumen de negocio importante de los supermercados.

FOTO DE FAMILIA



Principales sectores
del negocio cárnico

4. FOTO DE FAMILIA

Recordemos que el Estado español es el número 1 en Europa en el uso de antibióticos, de plaguicidas, de elaboración de pienso y en producción de carne de cerdo. Y no solo de Europa, en este último apartado, producción de carne de cerdo, el Estado español ocupa el tercer lugar también a nivel mundial, solamente superados por Estados Unidos y China. Y así un largo etcétera de datos que muestran el tamaño bestial de este Imperio cárnico.

La industria cárnica es el sector más importante dentro del agroalimentario y uno de los principales productos de exportación (en aumento año tras año). Además, el consumo de carne y derivados es altísimo. Sin duda, es el *Pigland* europeo y de ahí deriva su **inmensa fuerza para condicionar hábitos de consumo y políticas públicas**. Por tanto, antes de ver cómo lo hacen, hay que ver el músculo que tienen. He aquí algunas breves pinceladas del aparato cárnico en su plenitud.

Los piensos

Nadie en Europa fabrica tanto pienso como el Estado español: de cada 10 € que factura el sector agroalimentario, 1,5 proviene de los piensos. Somos una auténtica potencia mundial, los cuartos productores mundiales (junto a México), solamente superados por China, EE. UU. y Brasil⁹. Los puertos estatales son un verdadero hub mundial de entrada de cereales y soja destinados a la alimentación animal. De hecho, somos el primer importador de materias primas europeo para pienso, uno de cada tres kilogramos de cereal que importa Europa lo importa el Estado español y es, básicamente, para su industria cárnica.

La hipertrofia es tan mayúscula que necesitamos más del doble de cereal que producimos para alimentar a la ganadería industrial y toda la soja que podamos pillar de los mercados internacionales. Cada año importamos 5 millones de toneladas de cereal y 14 millones de tone-

ladas de soja. Para ponerlo en situación, eso equivale a 105 kg de cereal por persona y año y 300 kg de soja por persona y año. Eso es tanto como decir que cada una de nosotras va cada día al puerto y carga casi un kilogramo de soja. Cada día. Todas y cada una de las personas.

El Estado español es una auténtica succionadora mundial del mercado del cereal y la soja y eso tiene sus consecuencias dentro y fuera de nuestras fronteras, a nivel social, económico y ambiental¹⁰. Esos productos se mezclan en las fábricas y de ellas salen más de 35 millones de toneladas de pienso (nos tocan 740 kg de pienso por persona). **De todo ese pienso producido en el Estado español, el 78 % va destinado a la fabricación de carne, concretamente, a la carne porcina (casi la mitad del total de pienso es para los gorrinos).**

Esta producción de pienso no se distribuye homogéneamente por el territorio estatal, sino que se concentra en algunas zonas. En concreto, en cinco zonas, que producen el 61 % de todo el pienso de aves y el 76 % del de porcino.

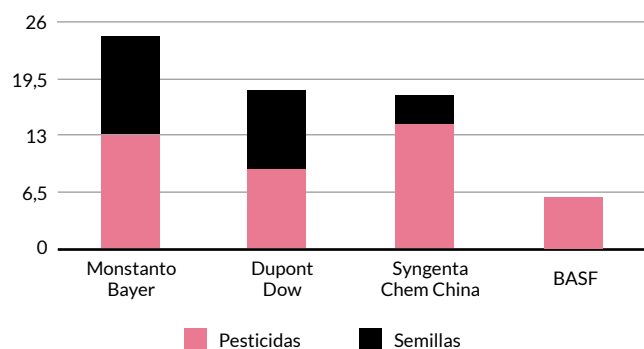
Los plaguicidas

A pesar de los pesares, el negocio de los pesticidas sigue en auge en el Estado español. Los últimos datos de facturación son 1.100 millones de euros anuales. Como en el resto de sectores, **la concentración de las corporaciones fabricantes de biocidas es muy intensa** y aún más después de las fusiones en la cúspide de los últimos meses. Debemos añadir (y por eso presentamos así la gráfica) que **las principales empresas de pesticidas tienen un doble negocio: por un lado, venden el agrotóxico y por otro, la semilla híbrida o transgénica que recibirá ese tratamiento.**

9 Encuesta Global sobre Alimento Balanceado de Alltech 2018

10 <http://archivo-es.greenpeace.org/espana/es/Trabajamos-en-Bosques/Amazonia/La-expansion-del-cultivo-de-soja/> y https://es.wikipedia.org/wiki/El_mundo_seg%C3%BAAn_Monsanto

GRÁFICO 7. Venta de corporaciones de pesticidas y semillas. (Miles de millones de euros, mundo 2017)



Tanto Bayer como Monsanto tienen un amplio historial de denuncias ambientales, económicas y sociales, así como de su intenso lobby para conseguir políticas públicas que favorezcan sus intereses, aunque sean a costa de la salud de la población o el medio ambiente. Una rápida consulta a las webs de las principales organizaciones ambientalistas, de agricultura ecológica o de derechos humanos nos puede dar una idea de lo que estamos hablando, y hacer el listado sería, literalmente, demasiado extenso para el propósito de este apartado. **La historia negra de DuPont no es más halagüeña**, condenada por trata de personas en Argentina (2010) o por ocultación de la carcinogenicidad de algunos de los productos que fabrica (1992, 2005). **¡Qué decir de Dow!** Podemos recordar el vertido de pesticidas en Bhopal donde murieron más de 22.000 personas, y Dow sigue lavándose hoy en día las manos. En su recuerdo, cada 3 de diciembre se conmemora el Día Mundial sin Pesticidas. Actualmente, **DowDuPont es la empresa química más grande del mundo** y está valorada en 110.000 millones de euros.

La historia negra más reciente de los pesticidas tiene en el glifosato su último exponente. Creado en 1969 por Monsanto y hoy libre de patente, es el herbicida más usado en el mundo. En 2015, fue clasificado como «posiblemente carcinógeno» —la misma categoría que el consumo de carne roja— por el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer de la OMS. Sin embar-

go, su dictamen ha sido desautorizado después por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y por la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas. Los herbicidas constituyen casi el 20% de los pesticidas comercializados en el Estado español.

Los fertilizantes

La facturación de fertilizantes sintéticos en el Estado fue en 2017 de 2.180 millones de euros. Aproximadamente la mitad de los 1,8 millones de toneladas de fertilizantes sintéticos que se administran a los campos, van destinados a cultivos que se transformarán en piensos. De las empresas de fertilizantes, en esta ocasión nos vamos a centrar en **la principal empresa, Fertiberia**, que controla el 30% del mercado estatal y produce el 75% de los fertilizantes del Estado (el resto se importan) y el 100% (sí, todos) de los de Portugal. Sus ventas ascienden a casi 900 millones de euros y es la principal empresa de fertilizantes de Europa. **Fertiberia pertenece al Grupo Villar Mir** y para quien quiera ampliar información sobre quién y qué es este grupo, aquí os indicamos algunos enlaces a la magnífica web de Civio:

<https://civio.es/quien-manda/2013/10/08/la-saga-de-los-villar-mir/>

<https://quienmanda.es/search?utf8=%E2%9C%93&q=villar+mir>

<https://quienmanda.es/people/alvaro-villar-mir-de-fuentes>

Si a estas alturas no estáis sonrojados, a ver si lo conseguimos con este párrafo: **Isabel García Tejerina fue ministra de Agricultura del Gobierno de Mariano Rajoy hasta que se fue, con él, en 2018. Había llegado al Ministerio en 2012 como secretaria general. Justo antes, García Tejerina fue una alta directiva de Fertiberia.** En concreto, directora de Planificación estratégica. Lo fue hasta el día antes de ingresar en el Ministerio de Agricultura como secretaria general, y de ahí pasó a dirigir el Ministerio en 2014. Una maniobra de manual de puerta giratoria. **Una de sus últimas decisiones**

4. FOTO DE FAMILIA

fue votar en contra de que Europa bajara los límites tóxicos permitidos de los fertilizantes agrícolas. En concreto, la Comisión Europea y el Parlamento habían propuesto reducir el volumen de un elemento tóxico (el cadmio) de los 75 microgramos/kg hasta los 20. El Estado español se opuso y votó por mantener el nivel de 75. En la documentación interna del Ministerio de Agricultura se argumentaba que esa reducción «nos sacaría del mercado». Es decir, sacaría a Fertiberia del mercado porque el mercado es suyo. **El argumentario usado por el Ministerio es idéntico al propuesto por la organización que defiende los intereses de la empresa, la Asociación Nacional de Fabricantes de Fertilizantes de España (ANFFE).**

Y no olvidemos que cuando pensemos en fertilizantes, pensemos en piensos; y cuando pensemos en piensos, pensemos en carne.

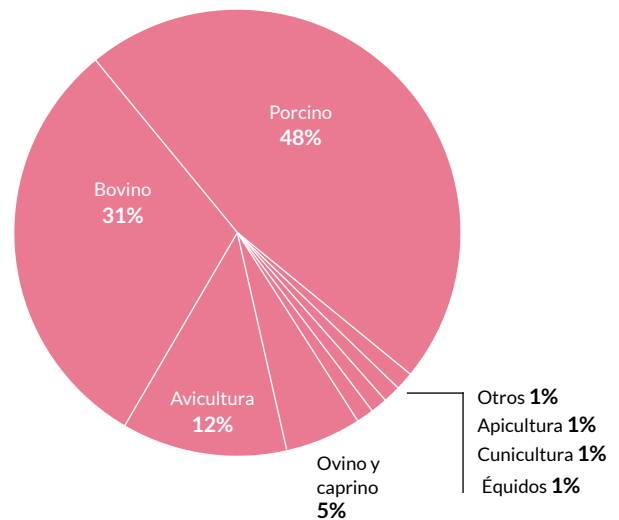
La farmacología

La industria farmacéutica animal también es un negocio que va cogido de la mano de la ganadería cárnica. Factura aproximadamente 1.350 millones de euros anuales —el gasto médico total para humanos en el Estado español es de unos 9.500 millones de euros—, da trabajo a 3.500 personas y a 10.000 de manera indirecta. El usuario favorito de la industria farmacológica es la producción de carne (el 70%) y dentro de ella, es la producción porcina quien consume la mitad de todas las sustancias vendidas a la ganadería.

El gasto farmacológico por cerdo llega hasta los 12 euros. Pensemos que lo que los humanos compramos con receta, de media, es de 10,78 €; es decir, cada cerdo gasta más en medicamentos que lo que los humanos compramos con receta.

En lo que respecta a las corporaciones que controlan el mercado, son cinco, después de décadas de fusiones y adquisiciones. Las dos principales son Boehringer —líder en porcino— y Zoetis —número uno global—, que obtuvo en 2017 unos beneficios netos de 1.185 millo-

GRÁFICO 8. Porcentaje de ventas de medicamentos por especie (2017)



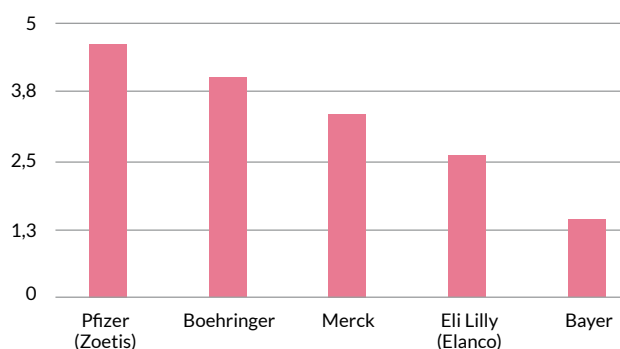
nes de euros¹¹, una cifra nada desdeñable, ya que, si miramos el beneficio neto de uno de los líderes de uno de los sectores más lucrativos del mundo (la banca), vemos que CaixaBank tuvo, en ese mismo año, unos beneficios de 1.684 millones.

Es posible que el nombre de Zoetis no diga nada al gran público, pero si aclaramos que Zoetis es la división animal de Pfizer, la cosa ya está más clara. Pfizer es la empresa farmacéutica líder en humanos y animales y, ya que estamos con cifras, su beneficio neto en 2017 fue de 21.300 millones de euros, 13 veces más que CaixaBank o 3,5 veces más que el banco líder estatal, el Santander. Tampoco sonará mucho la cuarta corporación, Elanco, que es la división animal de la empresa Eli Lilly, un monstruo farmacológico estadounidense que fabrica, entre otros hits, el famoso prozac.

11 <https://www.boehringer-ingenelheim.es/nota-prensa/boehringer-ingenelheim-un-nuevo-lider-mundial-en-salud-animal> i <https://porcino.info/zoetis-compania-lider-del-sector-salud-animal-factura-5-307-millones-usd-nivel-global/>

Con todo esto, pretendemos decir que el poder de la industria farmacéutica —y dentro de ella, la división animal de sus compañías globales— es mayúsculo y que resulta interesante destacar —con vistas a decodificar algunos posicionamientos políticos de algunos Estados o algunas políticas públicas—, que las principales compañías farmacéuticas tienen la sede en solamente dos países: Estados Unidos y Alemania. Los mismos que las compañías líderes en pesticidas. La organización que defiende sus intereses en español es Veterindustria.

GRÁFICO 9. Principales corporaciones farmacológicas veterinarias (ventas en miles de millones de euros, 2017)



«La Unión Europea, claramente, no podría vivir sin usar pesticidas. Tendría que importar todos los alimentos». Esta frase no la ha pronunciado un directivo de Bayer, sino José Vicente Tarazona, la persona que está al mando de la unidad de pesticidas de la EFSA. «Yo no me imagino una Europa en la que no tengamos un buen jamón de bellota o un buen chorizo, en la que todo sean hamburguesas de vacas americanas. Creo que producir alimentos en Europa es fundamental y que, hoy por hoy, depende en parte de la utilización de pesticidas, sea en agricultura ecológica o convencional¹²». Telita con el nivel. La patronal de los pesticidas es AEPLA y la dirige Carlos Palomar. Suya es esta frase: «Hay una batalla grande para recuperar la imagen de que somos

12 https://elpais.com/elpais/2018/04/27/ciencia/1524838796_849579.html

medicinas de las plantas. Estamos yendo a los colegios, a clases de niños de 9 o 10 años, para explicarles la producción agrícola¹³». La producción agrícola versión Bayer, se entiende.

La carne

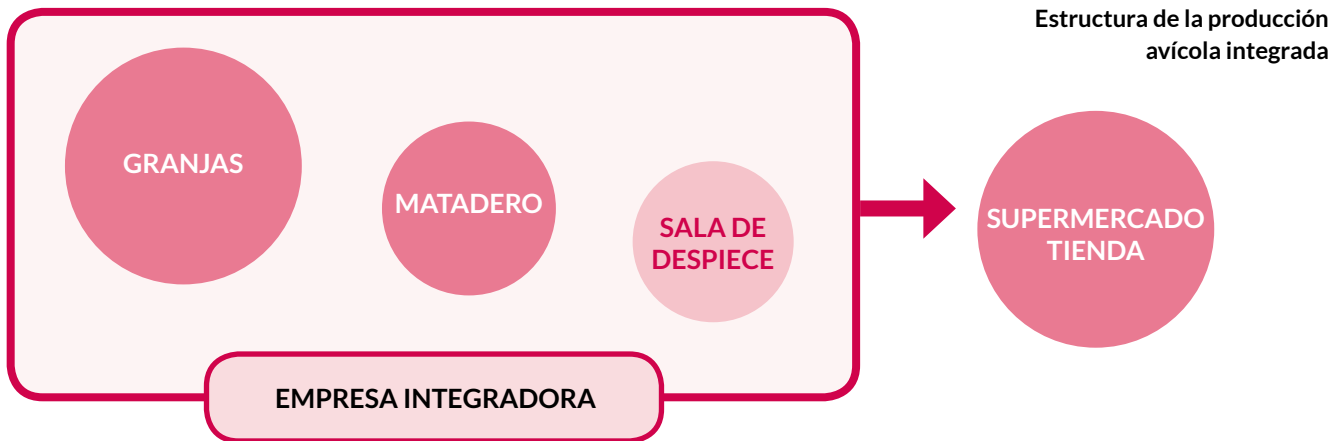
La carne más producida es la porcina: 4 millones de toneladas, de las cuales la mitad las exportamos. El Estado español es el tercer productor mundial de cerdo (nos ganan China, Estados Unidos y, a veces, por los pelos, Alemania) y el tercer exportador mundial. Pero a nivel de exportaciones, el pódium está muy igualado: 2,1 millones de toneladas el Estado español, 2,6 Alemania y 2,8 Estados Unidos. Exportamos por valor de 5.000 millones de euros (el doble que vino y un 50% más que aceites), el sector porcino da empleo directo a 300.000 personas¹⁴ e indirecto a 1 millón. El volumen de negocio gorrino en el Estado es de 15.000 millones de euros. La tasa de cobertura de la carne en el Estado es de 450%; es decir, producimos 4,5 veces lo que comemos y podríamos alimentar a 211 millones de personas, o lo que es lo mismo, a la mitad de la población de la Unión Europea. Toda esa carne son animales metidos en unas 80.000 granjas concentradas en ocho provincias del Estado, la mitad de todo está en unas pocas comarcas de Catalunya y Argón. Podemos imaginar el impacto ambiental de semejantes megápolis cárnicas.

Pasemos ahora a analizar con algo más de detalle los dos principales productos cárnicos: el cerdo y los pollos.

13 <https://www.boehringer-ingenelheim.es/nota-prensa/boehringer-ingenelheim-un-nuevo-lider-mundial-en-salud-animal> y <https://porcino.info/zoetis-compania-lider-del-sector-salud-animal-factura-5-307-millones-usd-nivel-global/>

14 CESCE

■ Avicultura



El eje de rotación de la carne de pollo son las empresas integradoras. El 90% del pollo comercializado en el Estado español está controlado por ellas.

La empresa integradora se encarga de todo: del pollito de un día que llega a la granja durante los 40-45 en que se sacrificará, del pienso, de los servicios veterinarios, etc. Dispone de personal subcontratado que se encarga de la gestión de las granjas, una figura a la que anteriormente se llamaba *ganadero* y que ahora es empleado de la empresa integradora. De la granja, los pollos se llevan al matadero y de ahí o van directamente al consumo (vía carnicería o demás establecimientos) o pasan a la sala de fileteado o preparación, y de ahí al consumo. Tanto el matadero como la sala de despiece pertenecen, en general, a la empresa integradora. Al contrario del porcino, el 90% del pollo se consume en fresco. Cada año se sacrifican 565 millones de pollos.

Pero, ¿quiénes son estas misteriosas empresas integradoras? Las ocho primeras se encargan del 80% del pollo que consumimos y la primera, casi de uno de cada tres.

Veamos quiénes son las dos primeras. El Grupo SADA pertenece a la transnacional (con sede social en los

TABLA 5. Empresas integradoras del sector cárnico

Empresa	% cuota mercado
Grupo SADA	23,12
Vall Companys	11,94
UVESA	8,93
COREN	7,36
Grupo AN LDC	6,11
Avinatur	5,39
Padesa	4,94
Guissona	4,15
Grupo VMR	3,97.
Florida	3,38
Resto	20,71

Países Bajos) Nutreco. Líder mundial en campos como la producción de salmón en piscifactoría (de hecho, salmones y pollos se parecen mucho en su sistema productivo), es, como ella misma dice, «parte fundamental de la industria que alimenta al mundo».

SADA controla la genética de los pollitos (Hendrix Genetics), el pienso (Nanta), los aditivos (Trow) o el sacrificio. En realidad, Nutreco no es Nutreco. Pertenece a SHV Holdings. Y si Nutreco era una megaempresa, SHV es una supermegaempresa (es la empresa privada más grande en los Países Bajos). Es propietaria de una de las empresas más importantes del mundo de gas licuado de petróleo (GLP), y también, por ejemplo, de la cadena de tiendas Makro. O sea, que cuando SHV tose, el mundo se entera.

También veremos a esta misma empresa (Nutreco) en el apartado siguiente, cuando hablemos de carne de cerdo, ya que también es una de las líderes en ese tipo de producción. En realidad, Nutreco es la tercera empresa agroalimentaria del Estado español.

Aunque no figura en la *top list* avícola, dediquemos algunas líneas a Avinatur, sobre todo porque sirve para ejemplificar cómo se estructura el sector del pollo fresco. Mercadona es, cada vez a más distancia del segundo (Carrefour), el supermercado líder del Estado. Una de cada cuatro cosas que compramos en un súper, la compramos en Mercadona. Naturalmente, Mercadona también tiene pollo en diferentes formatos y presentaciones. La empresa que se lo suministra es Avinatur y estas son algunas de sus cifras: en sus naves viven 33 millones de pollos, cada semana sacrifican a 650.000 y generan 66 millones de kilogramos de pollo al año.

La práctica totalidad de la producción de Avinatur se vende en Mercadona (75-80%), ya que este supermercado utiliza la figura del interproveedor, que, para entendernos, significa que la empresa solamente vende ese producto en Mercadona y Mercadona solamente compra ese producto a la empresa, generándose así una especie de interdependencia. En realidad, quien controla en todo momento la situación es el supermercado y cambia de interproveedor a menudo¹⁵. El anterior proveedor de pollo de Mercadona era Nutreco

■ Carne de cerdo

La producción de la carne de cerdo funciona exactamente igual que la de pollo, con una diferencia. Lo que funciona igual es que la producción está totalmente integrada; que, en consecuencia, la carne porcina está en manos de las empresas integradoras, que son las mismas que las de carne de pollo (solo varía su posición en el *ranking*) y que su sistema de producción es altamente intensivo e industrial. La diferencia es que, **mientras que la práctica totalidad del pollo se comercializa en fresco, en el caso del cerdo, es solamente el 55%. El resto va a la industria procesadora cárnica.**

Por tanto, aquí aparece otro actor de musculatura sobrehumana (la de los elaborados cárnicos), que analizaremos más adelante y que tiene un poder casi mayor que las integradoras, entre otras cosas porque estas sí son marcas claramente reconocibles para el gran consumo. Esto nos lleva a otra diferencia entre el pollo y el cerdo. Mientras que en el pollo había solamente dos empresas, la integradora y el supermercado, aquí hay una tercera: la industria cárnica. La producción (las granjas, piensos, genética, servicios asociados, etc.) está integrada, pero hay poca integración formal de esta con la industria.

Así pues, en el cerdo tenemos las empresas productoras, la industria transformadora y el supermercado.

El mundo porcino está en manos de tres empresas: Grupo Fuertes, alias El Pozo; Grupo Inga, alias Nutreco e Inversiones Fenec, alias Vall Companys. Analizaremos a El Pozo más adelante, a Nutreco ya lo conocemos, ¿quién es Vall Companys?

Vall Companys

Es la 11ª fortuna del sector alimentario en el Estado español. Ahora bien, hemos de tener en cuenta que todas las que van por delante están vinculadas a Coca-Cola y la cerveza, y el pollo (o la carne en general) son muy potentes, cierto, pero no tanto como la bebida chispa de la vida o las birras. En lo más alto del listado Fortune

15 <http://www.expansion.com/empresas/distribucion/2018/08/10/5b6c9baf2704e327b8b45ed.html>

4. FOTO DE FAMILIA

España hay dos excepciones que no son ni cerveza ni Coca-Cola. Uno es Ebro Foods¹⁶, líder mundial (sí, mundial) de fabricación de arroz y segundo líder mundial (sí, mundial) de fabricación de pasta. La segunda excepción es, justamente, el Grupo Fuertes.

Ya vemos que para hablar de Vall Companys hay que ponerse de pie y subirse a una escalera y llevarla a una montaña alta, solamente así será posible apreciar su magnitud. Se trata de uno de los conglomerados cárnicos más grandes de Europa, que abarca todo el proceso productivo, desde las granjas y los piensos hasta el sacrificio, el despiece y el envasado de productos. Por sus mataderos pasan cada año 4,5 millones de cerdos y 65 millones de pollos.

Tiene integradas más de 2.000 granjas en todo el territorio estatal (bueno, no en todo, ya hemos visto que todo está superconcentrado en algunas pobres tierras, ahora contaminadas). Es propiedad de la familia Vall, y ahora mismo están al frente dos hermanos y una hermana: el primer hermano, Josep Vall Esquerda dirige el grupo cárnico junto a Josep Padrós Riasol; la hermana, Meritxell Vall Esquerda, se encarga de la parte farmacéutico-veterinaria y Óscar Vall Esquerda dirige el negocio inmobiliario y de fincas (no hay gran fortuna en el Estado que no tenga esta rama económica). Además de todo eso, también cuentan con diversas SICAV¹⁷.

Para terminar: la mitad de lo que produce Vall Companys lo destina a la exportación. Aquí deja los daños territoriales, sociales y ambientales, pero la mitad de su negocio se exporta.

16 Esta multcorporación merecería un dossier propio, pero al no tener producción de carne, lo dejaremos para otra ocasión.

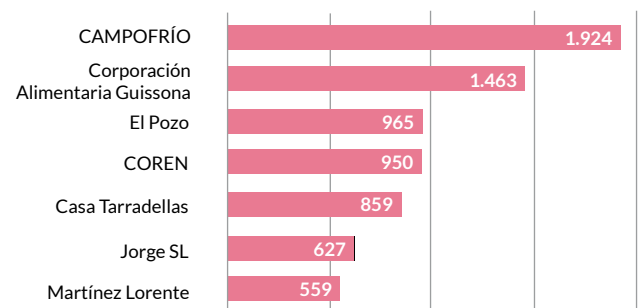
17 Una sociedad de inversión de capital variable (SICAV) es un instrumento de inversión ampliamente utilizado por las grandes fortunas con la intención de pagar menos impuestos de los que deberían. Es una evasión de impuestos legal. Es una herramienta evasiva puesta en duda incluso por la inspección de Hacienda. <http://www.expansion.com/2009/12/08/inversion/1260308976.html>

El caso de Nutreco o Vall Companys nos sirve para ejemplificar un hecho. Si alguien todavía tenía la imagen residual de que existía una masa de ganaderos y ganaderas que, con el sudor de su frente y mucho esfuerzo, producían carne de pollo o cerdo como medio de vida para ellas y sus familias, que vaya matizando esa imagen, pues en realidad, quien produce la carne son estos megaemporios. Las personas que con sudor y esfuerzo trabajan dentro de las naves ganaderas existen, sí, pero no son otra cosa que peones a sueldo de la corporación en un fenómeno conocido como *proletarización ganadera*.

■ Elaborados cárnicos

Hemos visto las principales empresas ganaderas cárnicas, es decir, quién produce la materia prima. Ahora debemos retener los nombres de las empresas que elaboran productos cárnicos con esa materia prima y otras cosas que se le añaden. El primer dato importante es que la mitad de los productos cárnicos son de marca blanca, que es cómo se conoce a la marca del supermercado. Esto no quiere decir que el mismo supermercado fabrique los jamones, hamburguesas, chorizos, salchichas o lomo embuchado, lo que hace el supermercado es contratar a una empresa cárnica para que se lo fabrique con su nombre. Es decir, detrás de la marca del supermercado hay otra empresa.

GRÁFICO 10. Principales empresas en ventas sector cárnico (Millones de euros, 2016)



Veamos una breve biografía de dos de estas empresas.

Campofrío

Es la empresa líder en el Estado español y Europa en elaborados cárnicos y una de las cinco principales empresas mundiales del sector. Y eso, que sea una de las corporaciones mundiales líderes en carne, es mucho decir teniendo en cuenta el tamaño de las empresas estadounidenses, chinas o brasileñas. **El grupo trabaja, además de con la marca Campofrío, con la de Navidul, Revilla y Oscar Mayer, entre las más conocidas.**

La mayoría de la gente sigue asociando Campofrío a una empresa de capital español, y más con los *spots* televisivos que realiza últimamente, en los que se muestran los aspectos más relevantes de lo que a su equipo creativo le parece que es ser habitante del Estado español¹⁸). Sin embargo, **la realidad es que Campofrío es una empresa mexicana. La propietaria de Campofrío es Sigma, un mastodonte alimentario con sede en México, pero que tiene filiales por medio mundo.**

Sigma, como suele suceder en la actual fase del capitalismo, no es la «última empresa», la concentración sigue unos escalones más arriba y esta pertenece a otro grupo mexicano, el Grupo Alfa, que actúa en otros muchos sectores, como el petroquímico (es una de las empresas líderes en producción de plásticos) o el automovilístico.

En los Juegos Olímpicos de Atlanta pasó una cosa curiosa. El equipo femenino de gimnasia rítmica logró la medalla de oro. Al subir al podio a recoger el metal, las seis gimnastas lucieron un maillot azul marino con un extraño logotipo en el torso. El logotipo era, con una ligerísima modificación, el de Campofrío.

La Carta Olímpica prohíbe expresamente lucir publicidad en el material y prendas deportivas (distinta a la del



fabricante de las prendas) durante la celebración de los juegos. A pesar de eso, Campofrío pidió al presidente de la Federación española, Jesús Méndez, que las gimnastas subieran al podio con su logotipo. El presidente de la Federación, ante el riesgo de una posible sanción o descalificación —de hecho, se produjo una reclamación por parte de otro equipo—, alegó que se trataba de un logotipo diseñado por las propias gimnastas y que, casualmente, se parecía al del patrocinador.

La verdad es que el maillot había sido diseñado por Maïsa Lloret, responsable del departamento de *marketing* de la Federación, con la intención de recrear sutilmente el logotipo de Campofrío después de que Teodoro Dueñas, jefe de Patrocinio y Relaciones Externas de Campofrío, le pidiera que la marca estuviera presente en los juegos. Igualmente, Méndez pidió a las gimnastas que, si alguien les preguntaba, dijeran lo mismo. Además, en ese momento, el presidente de la Federación prometió a las gimnastas un incentivo económico por haber lucido el maillot en el podio, y grabaron un *spot* para Campofrío. El dinero nunca lo recibieron¹⁹.

18 https://www.huffingtonpost.es/2013/12/16/anuncio-navidad-campofrío-2013_n_4452907.html?utm_hp_ref=mostpopular

19 https://www.libreriadeportiva.com/libro/lagrimas-por-una-medalla_27297, <http://publisixdad.blogspot.com/2011/02/las-chicas-de-oro-de-atlanta-1996.html> y <http://palabrasapunto.blogspot.com/2014/06/las-ninas-de-oro.html>

4. FOTO DE FAMILIA

Segunda anécdota: el 16 de noviembre de 2014 **ardió la fábrica que Campofrío tenía en Burgos**, una de las principales del grupo mexicano en el Estado español. Después de *negociar con sus aseguradoras*, Campofrío llegó a un acuerdo por el que recibió 244 millones de euros por los daños que provocó el incendio y otros 69 millones por el lucro cesante de un año de inactividad. En total, **313 millones**. Dos años después, se reconstruyó la planta y se reinició la actividad. El coste estimado de esa reconstrucción, según la propia Campofrío en su cuenta de resultados, fue de **225 millones**. En principio, parece que todo quedaba arreglado dentro del sector privado (la empresa y sus aseguradoras) y que, **con el dinero de las aseguradoras, Campofrío tenía más que suficiente para reabrir su fábrica burgalesa. Pero hay una variable extra en la ecuación: las ayudas públicas a esa reconstrucción.**

1. El Consejo de Ministros a instancias del Ministerio de Empleo, aprobó una exoneración total por parte de la Seguridad Social a la empresa de las cuotas de su plantilla, mientras la fábrica estuvo parada. 8,5 millones de euros.

2. La Junta de Castilla y León aprobó una ayuda directa de 28,5 millones de euros. También gestionó la concesión de créditos blandos a los más de 400 proveedores de la empresa.

3. El Ayuntamiento de Burgos perdonó algo más de 3 millones de euros en concepto de exenciones en licencias de obras. Además, concedió bonificaciones que dejan exento en un 95% el pago por el impuesto de construcciones, el de actividades económicas y el del IBI. En total, Campofrío deja de pagar alrededor de 11 millones de euros por un periodo de 15 años.

En total, **más de 50 millones de euros en ayudas públicas** además de los millones de euros de las aseguradoras.

A la inauguración acudieron el presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, la ministra de Empleo, Fátima Báñez y el rey de España, Felipe VI.

El Pozo

Pertenece al Grupo Fuertes, un *holding* con sede en Murcia que trabaja en distintas áreas. El área agroalimentaria del grupo congrega a Cefusa (ganadería), Agrifusa (agricultura), Fripozo (ultracongelados), Aquadeus (embotelladora de agua), Bodegas Luzón (vinícola) y Palancares Alimentación (quesos y lácteos), entre otras. A su vez, poseen inversiones hoteleras (Vis Hoteles), inmobiliarias (Profusa), petroquímicas (Aemedsa), azulejeras (Todagrés), parques temáticos (Terra Natura), acciones en Sacyr y firmas de capital riesgo (Infu Capital).

Tomás Fuertes Fernández (el patriarca de la familia Fuertes, propietaria del Grupo) posee una de las mayores fortunas del Estado español, con un patrimonio neto de 1.250 millones de euros²⁰.

El Pozo ha recibido numerosas ayudas públicas. Un caso especialmente llamativo fue la entrega por parte de las autoridades españolas de 15,1 millones de euros para la ampliación y modernización de algunas de las fábricas de la empresa. La normativa europea²¹ sobre ayudas públicas (de fondos europeos, se entiende) invita al Estado miembro a notificar previamente esas ayudas para que se puedan evaluar y comprobar que se ajustan a derecho. Es decir, que son correctas tanto en monto como en forma. Así se hizo y la Comisión Europea en seguida vio que aquello era muy raro.

En 2008 abrió una investigación formal. El Estado español aportó documentación e intentó demostrar que aquello era perfectamente legal. Pero el resultado de la investigación europea tumbó todos y cada uno de esos argumentos y sentenció que esa ayuda no se podía dar ni en esa cantidad ni para lo que se había dado²². El

20 <http://lab.elmundo.es/los-mas-ricos/tomas-fuertes-fernandez-y-familia.html>

21 <https://www.boe.es/doue/2018/253/Z00014-00027.pdf>

22 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2008.266.01.0016.01.SPA&toc=OJ:C:2008:266:TOC

Estado español zanjó la cosa retirando la notificación y la Unión Europea tuvo que cerrar el expediente.²³

A eso se suma que, durante muchos años, El Pozo y Cefusa han recibido 5 millones de euros (exactamente, 4.976.443,52) a través de la PAC²⁴. Estas ayudas a las que nos referimos son al margen de las subvenciones para la producción agraria de cereal o forraje, que también recibe El Pozo. Tampoco incluyen otras intervenciones estatales a favor de la comercialización de productos porcinos.

23 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52010XC0811%2802%29>

24 Base de datos FEAGA



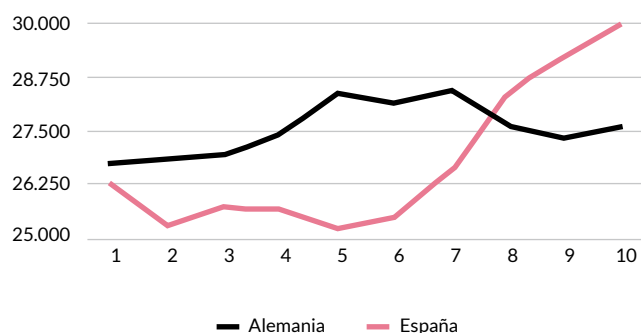
5

CARNE Y ENFERMEDAD

Hemos visto el tamaño descomunal de la producción cárnica en el Estado español, especialmente porcina. Somos el tercer país del mundo productor de esta carne (solamente por detrás de leviatanes como China y Estados Unidos). Dentro de la Unión Europea, competimos encarnizadamente por ser el país más gorrino con Alemania, a la que superamos en 2015. Ahora bien, existe una diferencia muy significativa entre los dos países porcinos de la Unión Europea: **Alemania lleva años bajando su censo, mientras que el Estado español no hace otra cosa que subirlo. Alemania se está planteando medidas para paliar la situación (con impuestos cárnicos, por ejemplo), mientras en el Estado español se favorece a la industria todo lo que se puede a través de ayudas públicas y legislación blanda**²⁵.

Viven entre nosotros casi 30 millones de cerdos, tocamos a un cerdo por cada persona mayor de 20 años. De nuevo, la diferencia con Alemania es mayor si lo comparamos con la población. El segundo país porcino de la Unión Europa tiene un cerdo por cada tres personas. La parte noreste del Estado se ha convertido en una inmensa granja de cerdos y el país ha decidido destruir buena parte de sus ecosistemas a cambio de exportar cada vez más carne de cerdo al mundo. El Estado español es también el tercer país exportador de carne porcina del mundo.

GRÁFICO 11. Población porcina (x 1.000)



25 Veremos algunos de estos ejemplos más adelante.

5. CARNE Y ENFERMEDAD

En el Estado español se ha producido, desde casi el inicio de esta actividad industrial, una disociación entre producción y consumo. El disloque consiste en ofrecer nuestros ecosistemas como maquila productiva cárnica. Aquí engordamos los cerdos, cagan, contaminan, generamos impactos en salud y luego los exportamos. Más allá de esa dislocación, y de los impactos ambientales y sociales de este sistema de producción y su desbordada magnitud, las consecuencias negativas continúan una vez el producto cárnico entra en nuestras casas y lo consumimos. Hablamos del impacto en nuestra salud del excesivo consumo cárnico, la otra cara de la moneda que representa la bestia productora porcina.

Consumo de carne

En realidad, solamente hay dos preguntas importantes. **¿Comemos mucha carne?** Sí o no. Si la respuesta es afirmativa, **¿cómo afecta eso a nuestra salud?** Ahora veremos los detalles, pero las respuestas son: sí, comemos mucha carne (especialmente si eres hombre) y eso nos está enfermando.

Vamos a empezar con la primera pregunta. Para saber si comemos mucha carne, debemos determinar, por un lado, cuál es la cantidad máxima recomendada; y por el otro, cuánta comemos. En la recomendación de consumo máximo de carne hay cierta disparidad de datos, pero no mucha. Para no marearnos demasiado, usaremos la recomendación oficial de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)²⁶, que es prácticamente la misma que la de la OMS y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)²⁷. **Según estos organismos, el consumo de carne roja y elaborados cárnicos debería ser ocasional, y el de carnes blancas de 2/3 veces por semana.** Eso, traducido a gramos, significa unos 325 g/persona/sema-

na de carne de blanca (ave, pavo, conejo) y para el caso de las carnes rojas y procesadas (consumo ocasional), unos 125 g/persona/semana, como mucho.

A menudo, en una sociedad, lo más difícil de cambiar son los esquemas mentales. Estos esquemas son creados y reproducidos socialmente por múltiples dispositivos y no es nada fácil detenerlos, ya que acostumbran a estar bajo el control directo o indirecto de los actores que los mantienen con vida. En nuestro caso, durante años, la carne no se ha percibido socialmente como un alimento que puede afectar negativamente a nuestra salud y, aunque a nivel académico ya está claro que las carnes rojas y las procesadas se sitúan en el mismo nivel que productos como los refrescos, los zumos azucarados, las chuches o la bollería industrial (basta con echar un vistazo a las nuevas pirámides nutricionales), aún no se ha producido el cambio de chip social que equipare estos tipos de alimentos a los derivados cárnicos y la carne roja. Debemos tener claro que cuando vemos un embutido, a nivel de recomendación de salud, es lo mismo que ver un Bollycao.

Bien, ya tenemos la mitad del camino hecho. Esto es lo máximo que deberíamos comer. **¿Cuánto comemos en realidad?**

Para responder esta pregunta, disponemos de dos extensas fuentes de datos oficiales y las dos dicen lo mismo, pero con diferente grado de intensidad. La primera son los datos que ofrece el Ministerio de Agricultura y el Instituto Nacional de Estadística (INE), la segunda es la FAO. Los datos de la FAO sobre el Estado español indican que comemos mucha más carne de lo que dice Agricultura. Pero esta diferencia tiene una explicación y, por tanto, los datos de la FAO son más cercanos a la realidad que los de Agricultura.

La primera diferencia está en la construcción del dato. La FAO ofrece la llamada *carne disponible* y su cálculo es simple: tanta carne producida, más tanta carne importada, menos tanta carne exportada. Lo que queda es lo que está disponible para la población española. Y eso nos lo comemos o lo tiramos. La única cosa que debería-

26 Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable

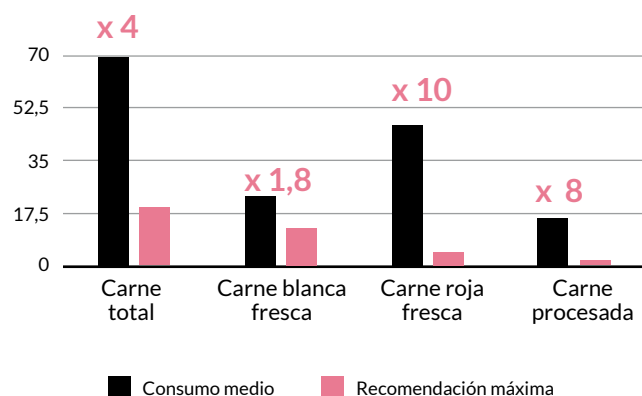
27 www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/carne.htm

mos restar de esa cifra sería la cantidad de desperdicio alimentario para la carne. Para el Estado español, esa cifra es baja (el desperdicio afecta sobre todo a frutas, legumbres, hortalizas, cereales y pescado) y se concentra en la parte final de la cadena (distribución y consumo). Además, esa misma variable debería restarse del otro sistema de cálculo (el de Agricultura), por lo que, en lo referente a la diferencia entre los datos, no es una variable a tener en cuenta.

Agricultura, en cambio, calcula el consumo de los hogares a través de encuestas. Las encuestas seguro que están bien hechas, pero solamente contemplan el consumo en los hogares y hay un porcentaje muy alto de consumo de productos cárnicos fuera del hogar. No hay datos desagregados de este ítem, pero la media de consumo alimentario fuera del hogar se sitúa alrededor de un 30%. Es decir, que habría que añadir al menos un 30% al dato del consumo en el hogar. Además, en las encuestas aparecen muchos resultados cero, casi el 50%. Es decir, que la persona que rellena la encuesta indica que no come carne y, por el momento, no hay tantos hogares veganos en el Estado español. Buena parte de esos ceros se descartan en el procesado de datos, pero muestra que la fiabilidad del dato es relativa. En definitiva, los datos de Agricultura basados en encuestas de consumo en el hogar ofrecen más agujeros por donde se pueden escapar kilos de carne consumidos y no contabilizados que los de la FAO.

No obstante, vamos a ofrecer los dos porque, aun teniendo en cuenta la subvaloración de los datos estatales, el exceso de consumo es claro. Hay dos tipos de carnes con los que hay que tener especial cuidado, ya que su implicación en problemas de salud está fuera de toda duda: la carne roja y la procesada. El resto de las carnes (las blancas) no es que podamos comerla a lo loco, pero el límite de consumo no es tan bajo. Hablaremos de todo esto más adelante, de momento centrémonos en responder a si comemos más de lo que deberíamos.

GRÁFICO 12. Consumo vs recomendación máxima (gr/persona/semana)



Los datos no dejan lugar a dudas: comemos no mucha, sino muchísima carne. Y, especialmente, comemos una barbaridad de la carne más insana, la roja y la procesada. En concreto, comemos seis veces más carne de la recomendación máxima, y eso es mucho, pero, además, comemos diez veces más carne roja de la recomendada y ocho veces más de la procesada.

La **carne roja** es toda la carne muscular de los mamíferos, incluyendo carne de res, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra. La **carne procesada** se refiere a la carne que ha sido transformada a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o carne de res, pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos cárnicos como la sangre²⁸. Para entendernos: jamón cocido, jamón serrano, lomo adobado, jamón york, salchichas cocidas, salchichas frescas, chorizo, fuet y derivados, salchichón y demás fiambres y embutidos.

28 <http://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>

5. CARNE Y ENFERMEDAD

Estas son las definiciones de la OMS, la EFSA o la USDA. Dicho de otro modo, la carne roja es eso y punto. Ahora echemos un vistazo a esta campaña:

<http://nuestracarneblanca.com/>

Un momento. ¿La carne de cerdo es blanca o roja? Habíamos quedado en que era roja, ¿verdad? Entonces, ¿por qué las empresas productoras, transformadoras y distribuidoras de cerdo (INTERPORC) dicen lo contrario? Detengámonos un segundo aquí porque la cosa tiene su gracia.

La catalogación de las carnes en tres categorías (blancas, rojas y procesadas) tiene, para el tema que estamos tratando, solamente un interés, y es el distinto impacto de cada una de ellas en la salud humana cuando su consumo es excesivo; más allá de otros aspectos tecnológicos, biológicos o químicos de la carne. En promedio, la carne roja tiene más mioglobina (proteína muy similar en estructura y funciones a la hemoglobina sanguínea) y más grasas. De hecho, la mioglobina es lo que le aporta el color rojizo o rosado. Y esos dos elementos están directamente vinculados al incremento del riesgo de enfermedad si se consumen en exceso. Por tanto, la lucha por el color de la carne no es baladí, conseguir colocarla en una categoría o la otra impacta directamente en las ventas. Y eso es lo que hace INTERPORC.

Hay unanimidad científica en considerar la carne de cerdo como roja: la OMS, la EFSA, el Instituto Americano para la Investigación del Cáncer y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, entre otros. No hay un solo organismo oficial de salud que diga lo contrario. La Bestia se aferra solamente a un documento para decir lo que dice: en 2004, Agricultura de la Unión Europea publicó un pequeño resumen del sector cárnico en Europa. Producciones, consumos, comercio, exportaciones, ayudas PAC, etc. Pero en la pequeña introducción a este texto, dice que las carnes blancas son aves y cerdo. Todo parece indicar que se trata de un error, nunca más en ningún texto la Unión Europea ha repetido esa afirmación. Además, como decimos, era un texto que no provenía de ningún área vinculada a la salud, sino a la promoción de la carne.

Elige carne Blanca de cerdo SALUDABLE

En los adultos, la carne de cerdo de capa blanca puede formar parte de las principales comidas del día, como tentempié a media mañana o en la merienda integrándose dentro de las 2 raciones diarias de proteínas recomendadas.



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com

Imagen tomada de <http://nuestracarneblanca.com/>

La batalla por el color de la carne porcina es un ejemplo de cómo funciona la Bestia, pero volvamos al consumo. Estamos de acuerdo en que las cifras anteriores demuestran un consumo excesivo de carne total, roja y procesada. Hace muchos años, había una serie de dibujos animados llamada *Super Ratón*. Al terminar cada episodio, el roedor protagonista nos decía «No se vayan todavía, aún hay más». Pues aquí lo mismo. **Los datos mostrados se refieren a la media de consumo para el Estado español. Pero podemos desgranar un poco más esos datos. En concreto, los podemos filtrar por dos variables: la edad y el sexo.**

La población infantil, lógicamente, aun comiendo demasiada carne, come menos que la adulta. Tampoco las personas mayores de 65 años consumen la misma cantidad. Podemos ponderar esa cifra y ver cuáles son los consumos aproximados de la población adulta en

el Estado²⁹. Si lo hacemos, vemos que la cifra aumenta un 12%. Es decir, la **población de entre 15 y 65 años no consume 1,8 kg de carne total a la semana, sino 2 kg** (1.995 g/persona adulta/semana, para ser exactos).

¿Y la población infantil? ¿Come mucha o poca carne? El estudio ENALIA³⁰ ha analizado este dato basándose en encuestas. Por otro lado, tenemos las recomendaciones oficiales de la SENC relativas al consumo máximo de carne por parte de la población infantil. Aquí debemos puntualizar que, al hablar de recomendaciones, en realidad son cantidades máximas de consumo recomendadas; parece lo mismo, pero no lo es, una cosa es recomendar consumir tres veces a la semana carne y otra muy distinta es avisar de que como máximo comas tres veces a la semana carne. Dicho esto, las recomendaciones de la SENC son las mismas que para la población adulta, con la única modificación de adaptar el tamaño de las raciones en función de la edad. Si hacemos ese ejercicio (comparar consumos y recomendaciones), veremos que **la población infantil del Estado come entre 3,5 y 4 veces más carne que el máximo recomendado; 3,5 veces más carne roja y entre el doble y el triple de procesada**³¹.

Una de las actualizaciones más recientes de las recomendaciones nutricionales infantiles la ha llevado a cabo la Generalitat de Catalunya³². En ella se explicita

que la carne roja debe ser consumida, como máximo, dos veces a la semana y la carne procesada, de manera ocasional; es decir, no hay recomendación de consumo, lo que se recomienda es comerla cuanto menos, mejor. Si hacemos el ejercicio de mirar a nuestro alrededor o en nuestra casa, veremos cuán lejos estamos de esa recomendación. De la misma manera que la Bestia cárnica usa todas las artimañas posibles para situar sus productos como carne blanca cuando no lo son, también nos dice que podemos comer mucha más carne insana de lo que las recomendaciones independientes proclaman. Si eso lo dice la industria cárnica tal cual, con sus nombres y apellidos, es posible que desconfiemos de su mensaje al ser parte claramente interesada, por eso es clave para la Bestia que lo digan las asociaciones médicas y todos los resortes mediáticos a su disposición.

Sirva de ejemplo cuando a finales del año 2017, en pleno debate social por el informe de la OMS que constataba y alertaba de los riesgos incuestionables para la salud del consumo excesivo de carne roja y procesada (y la industria cárnica estaba muy nerviosa), **dos sociedades médicas** como son SEMERGEN (**Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria**) y SEPEAP (**Sociedad Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria**), lanzaron diversas notas de prensa diciendo que para la población infantil **«la carne debería consumirse entre 5 y 8 veces a la semana»**³³.

¿Qué ha pasado entre la recomendación real y contrastada de consumos de carne blanca 2-3 veces a la semana, una vez la roja y ocasionalmente la procesada, y la de estas sociedades? Lo que ha pasado se llama **industria cárnica**. En la batalla actual para intentar concienciar a la población, especialmente a la infantil, de que hay que reducir el consumo de carne, estudios, notas de prensa, declaraciones y frases como que debe consumirse carne hasta ocho veces a la semana (es decir, cada día y un día puedes hacer doblete, comida y cena) es un torpedo directo a la salud pública por parte

29 Existen estudios sobre el consumo de carne en la población infantil (ENALIA) y diversas investigaciones sobre el consumo en personas mayores de 65 años. Lo que hemos hecho es extrapolar esas cifras a toda la población infantil y mayor de 65 años, restarla de la cifra total y después calcular los consumos en función de la población adulta. Este ejercicio nos permite ver con más claridad cuál es el exceso de consumo de la población adulta que se subestima si usamos los datos medios.

30 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/enalia.htm

31 El margen corresponde a las diferentes edades, de 0 hasta 17 años.

32 http://canalsalut.gencat.cat/web/content/home_canal_salut/ciudadania/vida_saludable/alimentacio/destacats_dreta/alimentacion_escolar_castella.pdf

33 <https://sepeap.org/los-pediatras-recomiendan-seguir-dando-carne-a-los-ninos-dentro-de-una-dieta-equilibrada/>

5. CARNE Y ENFERMEDAD

de la industria cárnica a través de sus altavoces médicos. Y no debería permitirse por parte de las Administraciones competentes.

Vemos, por tanto, que el problema del exceso cárnico no es solamente un hecho adulto, aparece también, y en una magnitud similar, en la población infantil. Parece que del empacho cárnico no se escapa nadie. Pero nos falta analizar otra variable importante: la del sexo.

No hemos encontrado datos oficiales de consumo desagregados por sexo, pero sí existen diversos estudios (algunos estatales y otros internacionales) que muestran un patrón muy claro y diferenciado de consumo de carne entre hombres y mujeres. El sesgo de género, como no podía ser de otra manera, atraviesa todos los ámbitos de la vida humana y también este. Los datos muestran tozudamente que las mujeres comen menos carne total que los hombres, algo más de carnes blancas, considerablemente menos carnes rojas y muchas menos carnes procesadas. En los datos para el Estado español, un estudio encontró que los hombres comen prácticamente el doble de carne roja que las mujeres; en concreto (para consumo en el hogar), los hombres ingieren 525 g/semana y las mujeres, 302 g/semana. Recordemos que la recomendación máxima de carne roja es de unos 150 g/semana. Estos datos sobre el sobreconsumo masculino de carnes rojas y procesadas son consistentes con el resto de estudios analizados.

Lo vamos a decir de otro modo: el patrón insano de consumo de carne es típicamente masculino. Si ahora volvemos a los datos generales que nos ofrece la FAO para el consumo total (no solamente en el hogar) para el Estado español y aplicamos ese factor de corrección por sexo, veremos que los hombres consumen una media de 1.550 g/semana de carne roja y las mujeres, 890. Recordemos que la media global era 1.220 g/semana. Es decir, si los datos globales nos decían que comíamos mucha carne, los desagregados nos dicen que **las mujeres comen mucha carne roja (unas 6 veces más del máximo recomendado, 150 gr), pero que los hombres ingieren una barbaridad (10 veces más de lo máximo recomendado).**

Carne y género

Existe un programa de televisión estadounidense llamado *Man vs Food* (traducido en el Estado español como *Crónicas carnívoras*) que lleva años en antena. El mecanismo es muy simple: consiste en que el protagonista recorre las distintas ciudades y regiones de Estados Unidos y se enfrenta a retos alimentarios del tipo comerse la pizza más grande, la mayor torre de filetes con patatas, el máximo número de perritos calientes en media hora, la fuente de helados más enorme, y cosas así. De ahí el título: **el hombre contra la comida**; una batalla en la que, la mayor parte de veces, gana la comida. Un programa de televisión realmente recomendable.

Si observamos el título de este párrafo, lo más seguro es pensar que lo que vamos a decir ahora es que es un programa altamente machista: el protagonista es hombre, las actitudes y la puesta en escena ensalzan la masculinidad (cuando el protagonista se atraganta porque ya no puede tragar ni una costilla con salsa barbacoa más, se acerca una mujer y le da un beso para darle fuerzas). Pero no. Aun siéndolo, lo que nos interesa destacar es lo siguiente: cuando el comilón acaba el desafío, si ha ganado, cuelgan su foto en el muro de la fama (*Hall of Fame*); y si no ha podido con las 438 albóndigas, pues se cuelga su foto en el muro de la vergüenza (*Hall of Shame*). Si observamos con atención tanto un muro como otro, sorprende ver que todas y cada una las fotografías son de hombres. Y son muchas fotos, en muchos restaurantes, en muchas ciudades, en muchos programas. Todo hombres.

El patriarcado atraviesa todos y cada uno de los ámbitos de la vida. Dentro de él, la asignación de roles específicos, separados y jerarquizados entre hombres y mujeres es un elemento esencial. Así, algunas actividades u objetos son percibidos comúnmente como masculinos y otros como femeninos, con lo que se reproduce y profundiza en esa jerarquización. Jugar al póker se percibe como masculino; comprarse zapatos, como femenino; el boxeo es masculino y la danza clásica, femenina. Y así hasta el infinito. La sociedad se divide en

roles y asigna cada uno a un género. Pero, ¿qué ocurre con la comida? ¿También aparece el sesgo de género en el acto de comer? ¿Y, concretamente, en el consumo de carne? Antes, un brevísimo repaso al tema de los roles y la perspectiva de género:

Según Martín Bardera, como categoría de análisis, el género desvela que las relaciones sociales se establecen basándose en el dimorfismo sexual y son jerárquicas, de dominio del hombre sobre la mujer. La perspectiva de género ha posibilitado deconstruir realidades sociales, presentadas como objetivas, y forjar nuevas miradas capaces de integrar múltiples reivindicaciones procedentes de los movimientos feministas.

La tesis principal del feminismo de la igualdad (que es el marco teórico de este apartado) es que no hay modelos naturales de ser hombre ni de ser mujer que justifiquen roles sociales normativos. La pretendida adecuación de estos roles al sexo biológico es una construcción social, incluso se cuestiona que la sexualidad sea algo natural vinculado al dimorfismo genital. Las consecuencias de la asignación de espacios distintos para hombres y mujeres, basándose en la división de papeles, han sido, entre otras, el desequilibrio en la distribución de tareas, empleo del tiempo y asunción de valores; y una doble subordinación de las mujeres: a las necesidades familiares, que no tienen definidos los límites, y a las exigencias de un mercado laboral que no se adapta.

La diferencia sexual sirve de base para congregarse a los individuos en dos grandes grupos y determinar, a partir de su pertenencia a uno o a otro, cuál va a ser su lugar en el mundo. La educación y el reparto de esos lugares responden pues a unas pautas sociales que, además, vuelven preceptiva la heterosexualidad al no contemplar otras identidades más allá de la masculina y la femenina. Tal es así que la norma se proyecta en dos dimensiones: una individual, que establece dos sexos vinculados en una sexualidad «hetero»; y una genérica, en la que cada grupo sexual confiere una identidad social, asociada al papel que el individuo debe desempeñar.

Al estipular qué se espera de cada individuo en función de su sexo, se prescribe no solo cuál es su espacio de actuación, sino también cuál es esa actuación esperada permitiendo así la reproducción de la desigualdad. La normatividad social no es neutral: el nivel de exigencia de cada código es distinto y sirve para fundamentar las relaciones de dominio y subordinación entre hombres y mujeres³⁴.

Bien, volvamos a la carne.

Está más que probado académicamente³⁵ que existe una fuerte asociación entre el consumo de carne y la masculinidad. Conviene recordar que esa vinculación es un constructo social y no tiene ninguna base biológica (más allá de las leves diferencias de necesidades nutricionales entre los dos sexos). Yendo un poco más allá, está demostrado que cuando comemos lo hacemos bajo una diferencia de género muy marcada. Los hombres comen de una manera y las mujeres de otra, los hombres comen más ciertos tipos de alimentos y las mujeres otros, y ese dimorfismo alimentario corresponde a los roles que a uno y otro sexo ha adjudicado la sociedad patriarcal (aunque, como veremos, vaya en contra de su misma supervivencia).

De la misma manera que hemos visto que hay actitudes asociadas a las mujeres (femeninas, aunque las hagan los hombres), que hay objetos masculinos y femeninos, colores, músicas, estados de ánimo, literatura, arte, oficios o gestos masculinos o femeninos, también existen alimentos masculinos y otros femeninos; es decir, socialmente asociados al hombre o a la mujer.

34 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=54485>

35 <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/soc4.12241> y www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666311000341

5. CARNE Y ENFERMEDAD

Existe una construcción social que activa el marco masculino o femenino con los alimentos y la alimentación. Comer como un pajarillo es una muestra de feminidad, comer ensalada también, comer alimentos con mucha fibra o comer fruta y verdura son femeninos; comer mucho y en grandes cantidades es masculino, comer grasas y frituras también. La repostería (pasteles, cupcakes, helados...) es femenina. Pues bien, la carne es un alimento claramente masculino.

En un restaurante, la respuesta a qué desea comer revela nuestra identidad de género. Lamentablemente para los hombres, las dietas insanas son claramente masculinas. Es el género aplicado a la alimentación, en concreto la asignación de roles, lo que explica en buena medida que los hombres coman mucho más insano que las mujeres y que, debido a ello, enfermen mucho más y mueran antes. Dicho de otro modo, **la dieta insana es un invento típicamente masculino y el consumo exagerado de carne y derivados cárnicos, también.**

Veamos algunos datos de estos *gender-framed food* o alimentos marcados por el género, del que la carne es el máximo exponente.

Como decimos, existe muchísima literatura que demuestra el vínculo entre la carne y la masculinidad³⁶. Las razones de por qué la carne activa el marco de género masculino son diversas y no tienen demasiado interés en este informe. Baste con decir que una parte de ellas aducen la relación entre la carne, la caza, la fuerza y el dominio masculino de la naturaleza (que incluye los animales). También que en la cultura occidental se ha asociado la carne a la fuerza y el poder, y que la carne ha sido generalmente un recurso más escaso que, por ejemplo, los alimentos derivados del huerto o agricultura, y por ello más preciados y, por tanto, asignados a la parte alta de la jerarquía, es decir, los hombres.

Carne y poder masculino parecen ser parte de la respuesta a por qué los hombres comen más carne que las mujeres y por qué se percibe esta como atributo masculino (y las dos cosas se retroalimentan). Un dato que refuerza ese vínculo es que **el vegetarianismo y las distintas orientaciones alimentarias que reducen voluntaria y conscientemente el consumo de carne son practicados básicamente por mujeres.** En el Estado español, prácticamente el 70% de las personas veganas son mujeres, de hecho, una de cada 10 mujeres dice serlo³⁷.

En un intento por demostrar y esclarecer algunos aspectos de esta masculinización cárnica, se realizó un estudio realmente interesante³⁸.

El primer parámetro analizado fue la asociación implícita, es decir, si de manera sutil asociamos la carne al hombre. En concreto, se vio que las personas participantes (hombres y mujeres de diferentes edades) asociaban sistemáticamente las palabras *ternera*, *cerdo* y *hamburguesa* con los nombres masculinos (Paul, Robert y John), mientras que asociaban las palabras *cereal*, *legumbre* y *brócoli* a los nombres femeninos (Joan, Claire y Mary). Otro parámetro analizado fue la atribución de género a la preferencia por la carne. En este caso, se mostró un párrafo de texto idéntico excepto dos variables (el sexo de la persona descrita en él y el tipo de alimento que decía gustarle), para luego preguntar sobre distintas variables que incluían la masculinidad de la persona protagonista. Así se demostró de manera significativa que la persona protagonista era catalogada sistemáticamente como menos femenina cuando decía que le gustaban los bistecs que cuando decía que les gustaban las verduras. Y a la inversa.

Se demostró así que existe una fuerte asociación entre la percepción de masculinidad de alguien y su gusto por

36 https://wiki.ubc.ca/Social_Constructions_of_Masculinity_and_Meat_Consumption

37 <https://blogs.20minutos.es/la-gulateca/2017/02/13/vegetarianismo-en-espana/>

38 Meat Male? <https://foodpsychology.cornell.edu/discoveries/meat-male>

la carne. Este mismo aspecto se ha demostrado en otros estudios similares: al preguntar sobre los alimentos favoritos de un listado, existe un sesgo de género muy marcado, los hombres señalan los productos cárnicos y las mujeres los lácteos, cereales, frutas, pescado y postres³⁹.

Existen numerosísimos estudios que, una y otra vez, confirman la hipótesis de que el consumo de carne y derivados es un atributo masculino. Otro estudio realmente bonito consistió en ofrecer a las personas participantes (hombres y mujeres de diferentes edades y condiciones sociales) un listado de ingredientes para poner en una pizza y marcar los que consideraban más apropiados para los hombres y las mujeres (preferidos por ellos o ellas, en concreto). El resultado fue el siguiente, de más a menos masculino (siendo el color negro, neutro).



Pero la segunda parte del estudio fue aún más interesante. Como decimos, tanto hombres como mujeres activaron los mismos marcos de género con relación a la alimentación (coincidieron en asignar algunos alimentos como masculinos y otros como femeninos, siendo la carne y derivados los más masculinos y las verduras las más femeninas). Pero a la hora de entregar los resultados de cada participante, se les dijo a los hombres, individualmente, que su respuesta indicaba un grado de masculinidad bajo, ya que habían asignado alimentos de manera distinta al resto, y se midió el grado de ansiedad, disconformidad y disgusto. El resultado fue que los hombres se sintieron atacados en su masculinidad y mostraron un alto grado de estrés por haber asociado los alimentos al margen del patrón de roles social.

Esto nos lleva al segundo punto que queremos destacar. La carne y derivados cárnicos no solamente están fuertemente vinculados con la masculinidad, sino que su consumo es visto, socialmente, como prueba, justamente, de esa masculinidad. El acto de comer es un momento donde manifestar y poner en práctica los roles asignados, masculino o femenino, para encajar en ellos y ser vistos por el resto de la sociedad como normalizado, y la carne juega un papel importante en esta asignación.

Finalmente, vamos a destacar un tercer elemento: el **género aplicado a los envases alimentarios**. Una preciosa investigación analizó cómo los estereotipos de género alimentario (las mujeres comen más sano que los hombres) influyen implícitamente en las preferencias alimentarias. Existe diversa documentación que sustenta la hipótesis de que los hombres se muestran menos preocupados que las mujeres por la salud alimentaria, en concreto, que el diferente tipo de consumo expresa realmente (más allá de lo que manifiesten los hombres) un diferente grado de deseo respecto a la salud alimentaria personal. Si bien esto está demostrado, no queda tan claro si el marco de género alimentario se activa en esos momentos y juega un papel importante en esa decisión de, por ejemplo, comer más carne.

39 https://foodpsychology.cornell.edu/sites/default/files/unmanaged_files/Meat%20Male%20Article.pdf

5. CARNE Y ENFERMEDAD

Se puede estudiar si es posible influir sutilmente en las preferencias alimentarias hacia según qué alimentos si el envasado se altera de manera que sea coherente o contrario con el esquema de género generalizado (y que hemos visto en estas páginas). El estudio demuestra que la gente prefiere alimentos que en su envasado siguen el esquema de género (hombre-insano, mujer-sano) que cuando es incongruente (feminidad-envase alimento insano, masculinidad-envase alimento sano).

Lo primero que hay que tener en cuenta es que **el envasado comercial juega un papel trascendental en la compra de alimentos y lo influye drásticamente**. También que ese envasado está claramente marcado por los estereotipos de género (en concreto de salud y género, asociándolo a lo femenino). El estudio demuestra que cuando el envasado de alimentos es congruente con el marco de género dominante, el alimento es mejor puntuado, aceptado y comprado. Pero aún es peor. Que sea congruente con los roles o no influye directamente en el juicio sobre el sabor y el gusto del producto.

Se demostró que cuando una magdalena se publicitaba como sana con la mercadotecnia dirigida a los hombres, estos la encontraron menos sabrosa que cuando la misma magdalena se publicitaba como sana con la mercadotecnia dirigida a mujeres. El poder de los roles en alimentación es tan poderoso que incluso llega a alterar la percepción del gusto. El punto final consistió en demostrar que esa mercadotecnia que aúna el marco de los roles de género y el alimento debe ser sutil. Si es exagerada, provoca rechazo en los dos géneros. Así, cuando la magdalena insana se publicitaba como la MegaMagdalena, la magdalena para los hombres de verdad, e iba acompañada de imágenes de fútbol, era rechazada. Lo mismo ocurría con la magdalena sana con ese mismo envasado.

Ejemplos de envasado masculinizado y feminizado de dos productos cárnicos de la misma empresa:



www.elpozo.com/productos/king-original/



www.elpozo.com/productos/jamon-cocido-extra-100-g/

Los superpoderes malignos

Que el consumo excesivo de carne (especialmente las carnes rojas y procesadas) nos enferma es un hecho incuestionable. Por eso las recomendaciones nutricionales públicas sitúan a las carnes en el escalón del consumo moderado y a las rojas y procesadas en el de ocasional. Hemos visto anteriormente que en el Estado español comemos mucha más carne que las cantidades máximas recomendadas. Es decir, **el consumo actual de carne nos está enfermando. En este apartado veremos por qué.**

Antes de empezar, conviene recordar que, siempre que se habla de estos temas (dietas saludables, alimentos insanos, componentes peligrosos de los alimentos), la industria que los fabrica nos dice que no hay alimentos buenos ni malos, que lo que hay son buenas o malas dietas y que comerse un filete no va a matar a nadie. Respecto a la primera parte de la frase, más que hablar de alimentos buenos o malos (la bondad es un tema moral), debemos hablar de alimentos sanos o insanos y, sí, **hay alimentos que tienen un buen perfil nutricional y otros que no** (como son la mayor parte de las carnes y derivados cárnicos), y por eso se recomienda su consumo limitado.

Si no hubiera alimentos sanos y otros insanos, no existirían recomendaciones nutricionales. Respecto a la segunda afirmación de la industria, tampoco fumar un cigarrillo ha matado a nadie, pero fumar incrementa el riesgo de enfermedad y si sigues haciéndolo, te mueres. Con los alimentos insanos ocurre lo mismo. Si comes demasiada carne durante el tiempo suficiente, vas a enfermar y si sigues, puedes morir. Y lo harás, seguramente, por alguna de estas tres enfermedades: cardiovascular, diabetes o cáncer, que son tres de las dolencias donde el factor alimentario es más determinante. **¿Qué tiene de malo la carne que impacta de esta manera en nuestra salud?**

Los componentes críticos de la carne y derivados cuyo consumo excesivo nos enferma son básicamente de tres

tipos: **grasas insalubres, sal y productos cancerígenos.** Y los tres componentes se presentan en mayor cantidad en las carnes rojas y procesadas, por eso hay que tener especialmente cuidado con ellas. Pero antes, hay un elemento clave para entender correctamente el efecto negativo para nuestra salud del exceso en el consumo de carnes, y es el balance de la dieta. Consumir carne en exceso significa que ocupa¹ el lugar de otra cosa en nuestra dieta. No comemos mucho de todo, comer mucha carne significa comer poco de otras cosas, en concreto, la carne desplaza de nuestra dieta a las legumbres, las verduras y las frutas. Esto se ha comprobado analizando dietas ultracarnívoras con otras con consumo moderado o nulo de carne y viendo cómo se modifican las cantidades de los distintos componentes de la dieta.

Los grupos de alimentos desterrados de nuestro cuerpo por culpa de la carne son altamente beneficiosos para nuestra salud. Justamente por eso, la mayor parte de ellos forman parte de la base nutricional de las dietas ideales y se anima a su consumo casi ilimitado. Este tipo de alimentos contienen múltiples componentes protectores de la salud: fibra dietética, antioxidantes, esteroides, ciertas vitaminas y minerales y ácidos grasos poliinsaturados, entre otros. En la red podemos encontrar múltiple bibliografía científica sólida sobre este tema.

Concretando: uno de los primeros tipos de alimentos que se caen de la dieta al incrementar el consumo de carnes y derivados son las legumbres. Los efectos beneficiosos del consumo de legumbres están ampliamente documentados, tanto por lo que tienen (fibra, vitaminas, minerales, antioxidantes, proteínas, hidratos de carbono) como por lo que no tienen (sal, grasas saturadas y azúcares). Resultan especialmente interesantes por ser fuente saludable de proteínas, en pugna con la otra gran fuente no tan saludable, la carne y derivados. Sirva como ejemplo que las lentejas tienen un 24% de proteínas y un filete de ternera, un 20%.

Si echamos un vistazo a los metaanálisis disponibles, observamos que la ingesta de 100 g de legumbres 4 veces por semana se asocia con un 14% menos de riesgo de enfermedad isquémica del corazón, se observa una

5. CARNE Y ENFERMEDAD

disminución estadísticamente significativa en la presión sanguínea sistólica (MD = -2,25 mm Hg) y la presión arterial media (MD = -0,75 mm Hg), del colesterol sanguíneo y del LDL; asimismo, se encuentra una asociación inversa entre un mayor consumo de legumbres y el cáncer colorrectal (en concreto, una reducción del riesgo del 9%). Los efectos positivos para nuestra salud, como decíamos, son por lo que aportan las legumbres per se, pero también porque sustituyen a los derivados cárnicos.

Es decir, comer mucha carne no solamente agrade a nuestra salud por sí misma, sino también por sustitución. Es como ser albino, ir a Benidorm el 15 de agosto con un sol de justicia y que alguien te haya vaciado el protector solar +50 y lo haya rellenado con agua destilada. Y tú, te embadurnas de agua destilada y te tumbas a pleno sol durante horas. El sol te va a quemar porque es su naturaleza, pero, además, porque has cambiado la protección por la nada.

Bien, volvamos a examinar esa naturaleza peligrosa de algunas carnes y derivados.

La evidencia científica de que el consumo excesivo de carne (especialmente la roja) y derivados afecta negativamente a la salud es tan abrumadora que podríamos rellenar páginas enteras de referencias bibliográficas que lo demuestran, además de que todas las agencias de salud independientes lo reafirman. Por tanto, no vamos a dedicar mucho esfuerzo en demostrar el hecho de que comer más de dos veces a la semana carne roja y/o procesada va a hacer que enfermes más y que mueras antes. Eso ya está demostrado. Es como demostrar que comer mucho azúcar es malo o que desayunar y merendar cada día un Tigretón no ayuda en nada a tu esperanza de vida. Son hechos demostrados. Otra cosa es que, por razones que veremos más adelante, el mensaje de que comemos mucha carne y que eso nos enferma no esté instalado aún en el imaginario colectivo, aunque sí en el colectivo médico y sanitario (el que no está corrompido por la industria alimentaria, queremos decir).



Lo que vamos a hacer ahora es dedicar unos párrafos a explicar breve y didácticamente los mecanismos de cómo la carne y derivados afectan a nuestra salud, y a hacer algunos cálculos que ayuden a entender de lo que estamos hablando.

En la maravillosa película *Mad Max, Furia en la carretera*, una de las protagonistas (Furiosa) es perseguida por los malos y entra a toda velocidad en una inmensa y preciosa tormenta de arena. Dentro de ella, todo es confusión y gracias al laberinto arenoso logra huir. Las tormentas de arena tienen ese efecto: confundir, y eso es aprovechado por quien tiene más ventaja para salirse con la suya. **Cuando, a nivel usuario, se intenta entender por qué el consumo excesivo de carne roja y derivados es malo para nuestra salud, lo primero con lo que nos vamos a encontrar es con ruido y confusión.** Una tormenta de arena generada por la Bestia cárnica, bien sea directamente (a través de sus comunicaciones y *marketing* directo) o bien a través de la ventriloquía (principalmente voces periodísticas y médicas que, en realidad, son la propia industria camuflada de teleñeco).



Como brújula para moverse por esa tormenta de ruido y confusión conviene recordar que la realidad contrastada es que la carne roja y derivados tienen una serie de componentes críticos cuyo consumo excesivo puede enfermarnos. Es decir, si el exceso de carne roja y derivados nos enferma, es porque hemos consumido demasiado y durante demasiado tiempo alguno de estos componentes o todos ellos. Así de fácil.

a) La carne suele tener grasas saturadas en mayor o menor medida. La OMS recomienda tener cuidado con el consumo de grasas en general y de las saturadas en particular. En concreto, recomienda un máximo de 22 gramos de grasas saturadas al día⁴⁰. En lo que respecta a las grasas trans, la idea es que la ingesta se acerque a 0 y en todo caso, no superar los 2 gramos al día. Los estudios actuales indican que la ingesta de grasa total se relaciona con el índice de masa corporal (IMC), el colesterol total (CT) y el colesterol LDL. La alteración del perfil lipídico (si consumimos un exceso de grasa saturada y/o

trans) es un factor de riesgo para sufrir enfermedades cardiocerebrovasculares; la reducción del consumo de grasa saturada presenta un efecto protector para dolencias cardiovasculares. Además, la disminución del consumo de ácidos grasos saturados (AGS) y el aumento de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados puede reducir el colesterol LDL. Finalmente, los ácidos grasos trans (AGT) y los AGS se consideran factor de riesgo para algunos tipos de cáncer⁴¹.

Por poner algunas cifras a esto: una ración de chuleta de cerdo tiene 10 g de grasas saturadas y 0,75 g de trans. Es decir, que ya hemos consumido la mitad de todo el máximo que podemos consumir en el día. Una ración de lomo de ternera, por ejemplo, tiene 6 g de grasas saturadas y 0,6 g trans⁴².

b) Proteínas y sus metabolitos. No es que la proteína sea mala, pero su exceso sí. Y también tiene su importancia el tipo de proteína y, sobre todo, el envasado de esta, es decir, con qué va acompañada la proteína. Respecto a lo primero, no se comportan igual algunos componentes de las proteínas vegetales que animales (especial atención a la proteínas y derivados de la sangre que existen en las carnes, pero no en los vegetales); respecto a lo segundo, no es lo mismo comerse 20 g de proteínas + grasa + sal (carne procesada) que 20 g de proteínas + fibra + hidratos de carbono (legumbres, por ejemplo). Finalmente, en el caso de la carne también tiene su importancia cómo se cocina y consume este alimento proteico. Todo esto lo veremos a continuación.

c) El sodio en distintas formas, no solamente en el formato clásico de sal (NaCl), está presente en cantidades significativas en la carne y, muy especialmente, en la mayoría de los procesados cárnicos. Esto impacta directamente en la hipertensión y en las enfermedades cardiovasculares, renales y demás afectaciones directamente inducidas por ese exceso de presión sanguínea.

40 www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet

41 <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n4/0120-0011-rfmun-64-04-00761.pdf>

42 <http://www.fedecarne.es/ficheros/swf/pdf/guiaNutricion.pdf>

5. CARNE Y ENFERMEDAD

d) **Los aditivos**, de los cuales destacamos los nitrogenados. Los derivados cárnicos (jamón, embutido, salchichas Frankfurt, beicon, etc.) usan aditivos nitrogenados que son los precursores de componentes carcinogénicos.

Veámoslo uno por uno.

■ Grasas insalubres

De media, consumimos un 18% más de grasas saturadas que el máximo recomendado. En lo referente al colesterol, también sobrepasamos su consumo máximo en un 16%⁴³. ¿La carne tiene algo que ver con esto?

El ruido cárnico nos dice que hay muchos tipos de carne y que no todas tienen la misma cantidad de grasa, depende de la pieza, del tipo de animal, de su sexo, de su crianza, del tipo de carne, del cocinado, etc., y que, por tanto, la frase «comer mucha carne roja y derivados cárnicos es comer mucha grasa insalubre» no es cierta. La mejor manera de verlo es acudir a los datos poblacionales y observar cuál es el origen de las grasas insalubres que consumimos (y las consumimos en exceso). No todas las grasas son igualmente riesgosas para nuestra salud, vamos a centrarnos en dos de las que sí sabemos que debemos prestarles atención: las saturadas y el colesterol.

¿Cuál es la principal fuente de grasas saturadas de nuestra dieta? La carne. ¿Cuál es la principal fuente de colesterol de nuestra dieta? La carne. No hay más preguntas, señorita.

Según el informe ANIMBES⁴⁴, uno de cada 4 gramos de grasa saturada lo ingerimos a través de las carnes y derivados (un 25,74%).

43 www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3987052/

44 Datos antropométricos, ingesta de macronutrientes y micronutrientes, práctica de actividad física, datos socioeconómicos y estilos de vida

GRÁFICO 13. Ingesta de ácidos grasos saturados por grupos de alimentos

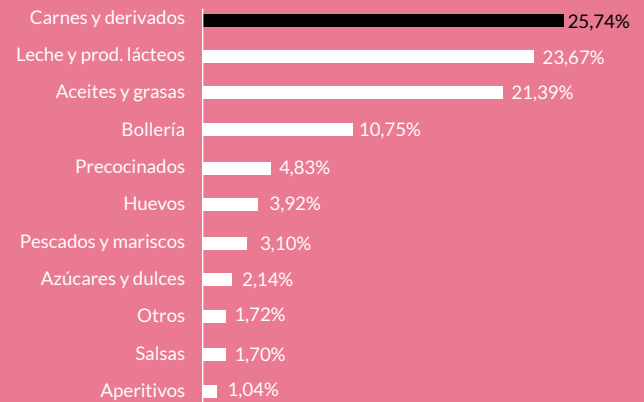


GRÁFICO 14. Ingesta de ácidos grasos saturados por tipo de cárnico



Además, el informe nos dice que, en los grupos de edad de población infantil y adolescente, la principal fuente de energía ha provenido del subgrupo de embutidos y otros productos cárnicos, seguido del de los productos de bollería y pastelería.

¿Qué ocurre con el colesterol? Pues lo mismo, pero peor. De cada 3 gramos de colesterol que ingerimos, uno es vía carne y derivados.

En la población infantil, el aporte de colesterol vía carnes y derivados sube hasta el 35% y la suma de carnes y bollería llega al 45%. Es decir, la mitad del colesterol que ingiere la población infantil viaja a través de las carnes, embutidos y bollería.

GRÁFICO 15. Fuentes de colesterol por grupo de alimentos

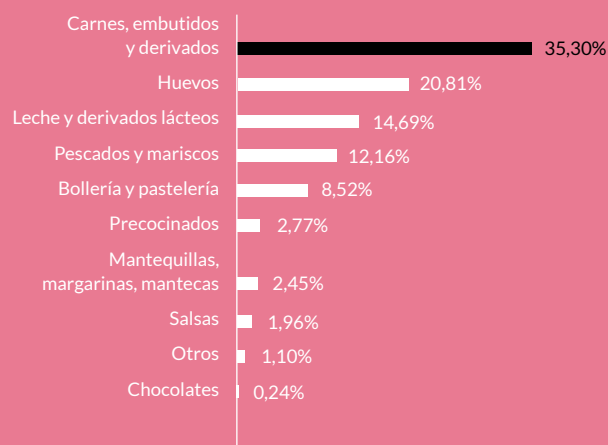
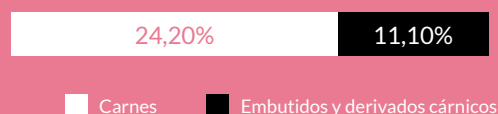


GRÁFICO 16. Fuente de colesterol por grupo cárnico



Por mucho que nos intenten confundir la industria cárnica y sus acólitos, la realidad que muestran los estudios poblacionales, que al final es lo que cuenta —lo que realmente comemos, no sobre el papel, sino realmente—, es que comer carne es comer grasas insalubres y que comer mucha carne es comer muchas grasas insalubres y eso está directamente relacionado con enfermedades cardiovasculares y demás enfermedades en las que la grasa insalubre tiene un efecto directo como riesgo alimentario de salud.

Es uno de los factores que explican por qué cuando reducimos el consumo de carnes y derivados, mejora nuestra salud. Pero hay más. Continuemos.

■ Exceso de proteínas

Otro de los componentes nutricionales que caracterizan a las carnes y derivados es la proteína, de hecho, en las guías nutricionales se catalogan como fuente de estas. Por tanto, el consumo excesivo de carnes puede conducir a un consumo excesivo de proteínas, y eso no es bueno. No nos ha parecido necesario explicar por qué el exceso de grasas saturadas o colesterol que consumimos vía las carnes y derivados nos enferma, existe mucha documentación accesible al respecto y es un hecho que ha sido ya interiorizado por la mayor parte de la población.

El segundo elemento, las proteínas, seguramente sí necesita esa explicación, aunque sea muy somera. **El consumo excesivo de proteínas básicamente produce tres cosas: problemas óseos, renales y hepáticos**⁴⁵. Siendo breves: las dietas con exceso de proteínas generan una gran cantidad de ácidos en los fluidos corporales. El cuerpo necesita neutralizarlos y para hacerlo, moviliza el calcio de los huesos que se une a los ácidos, y de esa forma el riñón los puede excretar.

Uno de los problemas del exceso de proteínas en la dieta es, por tanto, una importante **pérdida de calcio óseo** y los problemas de salud que de ello se derivan. El riñón, mientras realiza esta función de excretar los ácidos proteicos + calcio, también sufre problemas y se incrementa muy considerablemente la probabilidad de **cálculos renales** cálcicos. Además, si el incremento de proteínas en la dieta es por la carne, los ácidos generados son precursores del **ácido úrico**. Este ácido, en medios ácidos como el que estamos comentando, acostumbra a precipitar generando además de más cálculos renales, otros problemas como los articulares. Los estudios indican que una dieta sostenida alta en proteínas incrementa el riesgo de cálculos renales en un 250%⁴⁶. Finalmente, además de cargarse los huesos, los riñones y las articulaciones, el exceso de proteínas en la dieta

45 <https://www.hindawi.com/journals/isrn/2013/126929/>

46 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4045293/>

5. CARNE Y ENFERMEDAD

puede alterar la función hepática. En definitiva, y sin entrar en detalles médicos, el exceso de proteína en la dieta no es ninguna broma.

De los datos, destaca también otro aspecto que hemos mencionado unos párrafos atrás: la gran fuente vegetal de proteínas son las legumbres. Este grupo de alimentos, junto con el pescado, la gran competencia de la carne en la dieta; las legumbres y la carne son como la Pepsi y la Coca-Cola, Apple y Microsoft, Maluma y The Clash. Si comes mucho de uno, comes poco del otro. Mientras el paquete cárnico arrastra grasas insalubres, sal y aditivos cancerígenos, el paquete legumbres arrastra protectores de salud y las **legumbres fueron, durante mucho tiempo, la base proteica de la población. Hoy en día, están a años luz de la carne como fuente de proteína**, situándose por debajo del pan o las frutas y verduras (¡como fuente de proteína!), y al mismo nivel que la bollería.

Ahora debemos preguntarnos si en el Estado español comemos demasiada proteína. Y la respuesta es que sí, mucha más de la recomendada en todas las edades y sexos. Así, podemos observar (con datos medios de pesos en función de edad y de ingesta media de proteínas en función de esa misma edad⁴⁷) que el exceso de consumo de proteínas oscila entre el 42 y el 57% en hombres y entre el 44 y el 65% en mujeres (en función de la edad: a más joven, más exceso); es decir, que **ingerimos el doble de proteínas de las recomendadas y las carnes y derivados son nuestra principal fuente.**

GRÁFICO 17. Fuentes de proteína en la dieta actual

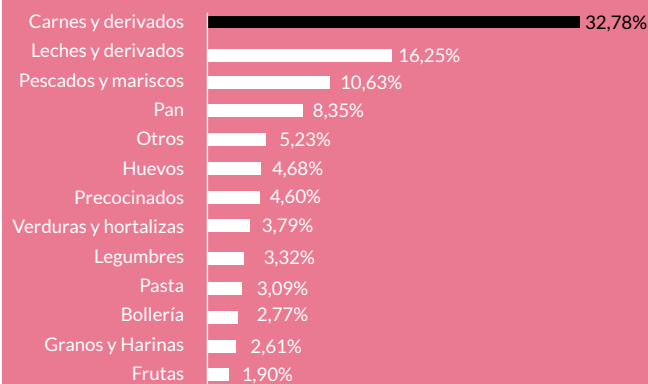


GRÁFICO 18. Fuentes de proteína por grupos cárnicos



GRÁFICO 19. Consumo de proteína y recomendación para hombres en el Estado español (g/día)

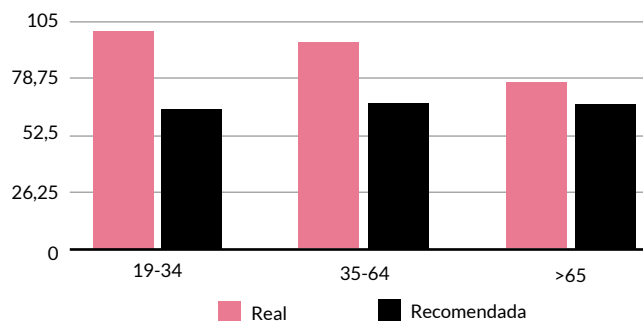
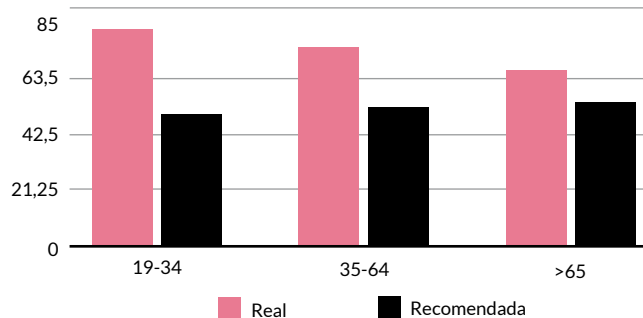


GRÁFICO 20. Consumo de proteína y recomendación para mujeres en el Estado español (g/día)



47 <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/protein>

■ El sodio

El exceso de sodio está directamente relacionado con la hipertensión y esta con diversas enfermedades, entre las que destacan las cardiovasculares. En el Estado español comemos el doble de sodio del máximo recomendado y es una de las principales causas alimentarias de enfermedad. ¿De dónde proviene tal cantidad de sal? Empecemos diciendo de dónde no proviene: del salero. Dejád de mirarlo como a un criminal. **Solamente un 20% de la sal ingerida proviene de la sal de mesa, el 80% viaja camuflado a través de los alimentos procesados.**

Y ahora, la pregunta de siempre: ¿cuál es la principal fuente alimentaria de sodio? Bingo. Los embutidos, derivados cárnicos y las carnes frescas. En concreto, casi uno de cada 3 gramos de sodio que entra en nuestro cuerpo lo hace vía la industria cárnica, sobre todo a través de los embutidos y derivados cárnicos.

Hasta ahora, hemos visto que la principal fuente alimentaria de grasas insalubres, exceso de proteínas y sodio en nuestra dieta es la carne y sus derivados y que, principalmente por ese motivo, comer mucha carne nos enferma y mata. No es un capricho que las recomendaciones nutricionales sean las que son: 2/3 veces carne a la semana y, en el caso de la carne roja y la procesada, un consumo ocasional, que es la manera que tiene la dietética de decirnos que, cuanto menos comamos, mejor. Pero nos queda un cuarto elemento que viaja en los productos de la industria cárnica y que también es crítico para nuestra salud.

■ Aditivos, el caso de las sustancias nitrogenadas

En octubre de 2015⁴⁸, la OMS lanzó una nota de prensa que provocó un incendio descomunal en los sistemas

48 www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/

GRÁFICO 21. Fuentes de sodio (en % del total ingerido)

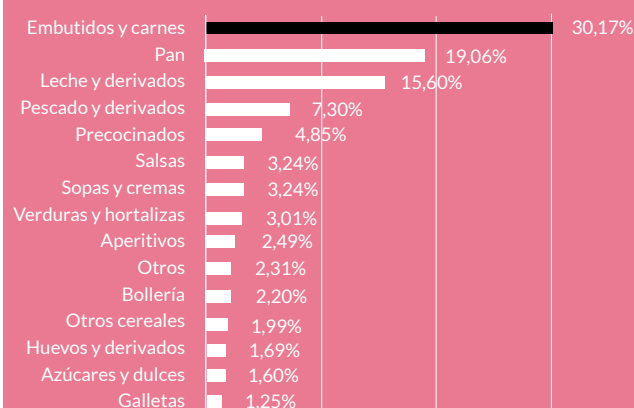


GRÁFICO 22. Fuentes de sodio por grupos cárnicos



de comunicación del Estado español y de medio mundo. Para la Bestia de carne mutada en Superman fue como si se le mostrara un pedazo de verde y brillante criptonita, y reaccionó activando todos sus superpoderes. **Lo que dijo la OMS fue que algunos componentes de la carne roja y de los procesados cárnicos eran cancerígenos.** Y se armó la de San Quintín. En lenguaje humano medio —para entendernos—, la OMS dijo que la carne procesada era cancerígena con total seguridad y que la carne roja, casi con total seguridad. En concreto, se afirma que está demostrado que «el consumo de carne procesada provoca cáncer colorrectal». Eso es una cosa, y que comer un salchichón te vaya a provocar un cáncer de colon es otra.

La clasificación a la que hace referencia la OMS indica el grado de certidumbre de que una sustancia sea cancerígena, es decir, que la exposición continuada a la misma incrementa el riesgo de cáncer. Y la OMS dice que en el caso de la carne roja la certeza es alta, y en el caso de la

5. CARNE Y ENFERMEDAD



Karamo / Pixabay

carne procesada está totalmente demostrado. El riesgo de desarrollar cáncer no es lo mismo que la certeza de que una sustancia o producto sea cancerígeno. El riesgo depende de otros factores más allá de la carcinogenicidad de la sustancia. Digamos que es una condición necesaria pero no suficiente. Depende, por ejemplo, del grado de exposición, de la cantidad expuesta, etc.

Para situarnos, mientras que alrededor del 86% de los cánceres de pulmón están vinculados al tabaco, el 21% de los colorrectales pueden atribuirse a comer demasiada carne roja y/o procesada. No es lo mismo la carne roja que el tabaco en el riesgo absoluto de desarrollar

cáncer, bien; pero, aunque el riesgo no sea del 86%, un 21% sigue siendo mucho. La OMS, además de comprobar que la carne roja y la procesada son cancerígenas, también ha cuantificado cómo se incrementa el riesgo de padecer un cáncer si el consumo es elevado, en concreto, «cada porción de 50 gramos de carne procesada consumida diariamente incrementa el riesgo de cáncer colorrectal en un 18% y por cada porción de 100 gramos diarios de carne roja aumenta el riesgo de cáncer colorrectal en un 17%».

Como promedio, en el Estado español se consumen algo más de 60 gramos de carne procesada al día y 170

gramos de carne roja. Eso significa que el riesgo de cáncer colorrectal en el Estado español es un 50,5% más debido al consumo excesivo de carnes rojas y procesadas (un 21,5% sería atribuible a las procesadas y un 29% al consumo de rojas). **Didácticamente, eso quiere decir que cada año se podrían evitar 17.500 casos de cáncer colorrectal y 8.200 defunciones.**

Este largo texto sobre la OMS, las carnes y el cáncer está dentro del epígrafe de los aditivos, y no es por casualidad. Más adelante veremos todas las partículas que la industria cárnica añade a los derivados y procesados de la carne, pero ahora centrémonos en una de estas partículas que es parte de la explicación de por qué la carne procesada es cancerígena. La otra parte es debida a un tipo de componentes que se encuentran en las carnes rojas de manera natural y que son precursores de las sustancias cancerígenas.

Empecemos por estas últimas: **¿qué tienen las carnes rojas para que sean, con casi total seguridad, cancerígenas?**

Cuando cocinamos la carne se forman unos compuestos llamados *aminas heterocíclicas* y otros que responden al nombre de *hidrocarburos aromáticos policíclicos* (HAP). Los estudios han demostrado que buena parte de estas sustancias son cancerígenas. ¿Y las carnes procesadas? En este caso, tenemos que retener los siguientes nombres, son pura dinamita y cuidadito con ellos: *nitratos*, *nitritos*, *compuestos N-nitrosos*, *hierro hemo* y *aminas* (a las aminas ya las conocemos de antes). El hierro hemo es un componente natural de la carne (de la sangre, más concretamente), las aminas se forman por cocción o procesado de la carne, los nitratos y nitritos son aditivos usados masivamente en los preparados cárnicos y los procesados, y los compuestos N-nitrosos (el más conocido es la nitrosamida) son el resultado de la combinación de todo esto y hace tiempo que se sabe que son altamente cancerígenos.

Si vamos al supermercado y buscamos en la lista de ingredientes de los elaborados cárnicos y otros preparados de carne encontraremos, entre diversos aditivos, a

los nitratos y nitritos, especialmente el nitrato potásico y el nitrito sódico. Están en todas partes. A esta carne la llamaremos *nitrocarne*. Estos nitritos y nitratos se usan para darle al producto un color rosado y/o más vivo de manera artificial. Artesanalmente, el curado de la carne se hacía (y se hace aún) a través de sal y especias. Si se usan los colorantes y saborizantes, es para obtener ese color y gusto, pero con mucho menos tiempo. Por tanto, la nitrocarne obedece a un interés puramente comercial, y nada que decir al respecto... excepto cuando nos enferma.

Veamos. El **nitrato potásico** o salitre o nitrato de Chile se usa desde tiempos antiguos en charcutería y en muchos otros ámbitos de la vida. Ningún problema con él. En seguida se vio que, cuando este producto reaccionaba con la mioglobina cárnica, la carne tenía un color rosado bien bonito. La industria cárnica se percató de que podía añadir un producto aún mejor y más rápido para obtener el rosado, el nitrito sódico. Se vendió a toneladas para mezclar con las carnes y se le llamó el *quick-pink* ('rosado rápido'). Tampoco existe ningún problema con él. Estos compuestos nitrogenados existen de manera abundante en la naturaleza y la industria nitrocárnica, usando el superpoder del ruido y la confusión, no se cansa de decir que los vegetales verdes tienen muchos nitratos, como las espinacas o las lechugas, ¡y nadie dice que las lechugas producen cáncer! La respuesta es que no lo producen, por eso nadie lo ha dicho.

Lo que no cuenta la nitroindustria cárnica es que el problema aparece cuando esos **nitratos y nitritos interactúan con los componentes de la carne** (hierro hemo, aminas y amidas), no con los de la lechuga, y **forman los llamados compuestos N-nitrosos, que desde mediados del siglo XX se sabe que son cancerígenos**. Por eso, una lechuga con nitratos naturales no incrementa el riesgo de cáncer, y una carne a la que han añadido esos aditivos, sí.

A riesgo de aburrir con tanto nitrato, vamos a hacer un poco de historia, porque la memoria es frágil y de vez en cuando conviene darle un meneo. La nitrocarne

5. CARNE Y ENFERMEDAD

parece haberse recuperado del pánico provocado por el informe de la OMS sobre la carcinogenicidad de sus productos. Todo parece indicar que los superpoderes usados durante meses, desde que la OMS dio a conocer sus resultados, han surtido efecto y han paralizado a las Administraciones competentes y anestesiado al consumo, y seguimos comiendo en exceso sus productos cancerígenos.

Pero el pánico actual no ha sido nada en comparación con el horror absoluto de la llamada **guerra de los nitratos de los años 70**. Hasta la fecha, aquella fue la única ocasión en que la industria nitrocárnica estuvo realmente contra las cuerdas. **Vamos a darnos un pequeño paseo por aquellos años, merece la pena**. Era una época de intenso activismo consumidor, especialmente en Estados Unidos y algunos países europeos (el Estado español ya sabemos que estaba en otras cosas). Frases como que «el beicon es el alimento más peligroso del supermercado⁴⁹», pronunciadas por eminentes científicos estadounidenses, inundaban la prensa de aquellos años. También declaraciones como la que el coordinador toxicológico de la FDA, Leo Freedman, hacía al *NY Times* diciendo que «a mí me gusta el beicon como a todo el mundo, pero las nitrosamidas son cancerígenas para el ser humano, punto».

La industria nitrocárnica de todo el mundo activó los superpoderes y empezó una campaña parecida a la de 2015: ridiculizó a la ciencia, la llamó alarmista, falsa, infantil, irresponsable, etc. También argumentó que los nitratos tienen un alto poder antimicrobiano (cierto) y que sin ellos el riesgo de contaminación bacteriana de sus productos aumentaba, tomaron la toxina botulínica (responsable del botulismo) como mascota para alarmar de lo que supondría la eliminación de estos aditivos: botulismo descontrolado. Pero los superpoderes fallaron, en un primer momento, y en 1977 la FDA dio a la industria cárnica tres meses para probar que la nitrocarne no era cancerígena. Obviamente, no

hubo respuesta. No podía haberla. La industria no podía demostrar que esos compuestos no eran cancerígenos, porque lo son. Lo que sí hizo fue pedir una moratoria con la esperanza de que la nueva Administración estadounidense fuera más amante de los jamones, las pancetas y los perritos calientes que la anterior. Y se obró el milagro. Nueva Administración y la prohibición de nitratos y derivados se quedó en un cajón.

Era 1980 y la industria nitrocárnica se juró a sí misma que nunca más la pillarían con el paso cambiado en este tema. El NAMI, Instituto Norteamericano de la Carne (lo de «instituto» le da un aire académico que siempre viene bien...), se puso manos a la obra y fichó a diversas personas con carrera científica (la mayoría tenían su base en la Universidad de Wisconsin) que lo inundaron todo de documentos que «demostraban» no solamente que los aditivos protocancerígenos de sus productos no suponían ningún riesgo, sino que, además, eran imprescindibles para una buena salud, controlaban la presión arterial, la pérdida de memoria, etc. Fue entonces cuando se empezó a lanzar el mensaje de que los nitratos y nitritos están en toda la naturaleza, incluso en nuestra saliva, y que la panceta y sus nitratos eran un excelente alimento para la población infantil. Todo con el aval médico.

En Europa pasó lo mismo y en Francia, por ejemplo, la industria nitrocárnica creó la web www.info-nitrites.fr donde se decían las mismas cosas. En 2010, en la Unión Europea hubo un ligero rebrote del tema cuando se propuso que la carne ecológica y derivados no pudieran usar nitratos. La industria eco de la carne montó en cólera y la Unión Europea pidió perdón y retiró la propuesta (porque sí, los derivados eco llevan el mismo nitrato o nitrito que los convencionales). De la batalla nitrocárnica (parte I) quedó, en los Estados Unidos, la posibilidad de etiquetar un producto como «sin nitratos». En la Unión Europea, este tipo de etiquetado no está permitido. Si ahora mismo tecleamos en Google «nitratos y carne», veremos que buena parte de las entradas académicas son para contarnos las bondades y los no riesgos de estas sustancias que, en la carne, generan sustancias cancerígenas, entre ellas una entrada de AECOSAN que empieza así:

49 www.newser.com/story/256016/we-know-how-to-make-bacon-that-wont-kill-us-why-dont-we.html



«Los nitratos están ampliamente distribuidos en los alimentos, siendo la principal fuente de exposición humana a nitratos el consumo de verduras y hortalizas, y en menor medida, el agua de bebida y otros alimentos. Algunas especies de vegetales acumulan los nitratos en sus partes verdes. Por tanto, los cultivos de hoja como las lechugas y espinacas generalmente presentan mayores concentraciones de nitratos. Los nitratos también son usados en agricultura como fertilizantes y en el procesado de alimentos como aditivo alimentario autorizado.

El nitrato en sí es relativamente poco tóxico. Su toxicidad viene determinada por su conversión a nitrito. El nitrato puede transformarse en nitrito por reducción bacteriana tanto en los alimentos (durante el procesado y el almacenamiento), como en el propio organismo (en la saliva y el tracto gastrointestinal). Los nitritos en sangre oxidan el hierro de la hemoglobina produciendo

metahemoglobinemia, incapaz de transportar el oxígeno, muy frecuente en bebés expuestos a altas concentraciones de nitratos en los alimentos (Síndrome del bebé azul). Por otro lado, los nitratos reaccionan con los aminoácidos de los alimentos en el estómago, produciendo nitrosaminas y nitrosamidas, sustancias que han demostrado tener efectos cancerígenos.»

Ni una sola palabra de la carcinogenicidad de los derivados cárnicos. No es que lo que digan no sea cierto, lo es, pero su importancia para la salud pública es relativa. El problema es que hay un tipo de alimentos donde ese tipo de reacciones que comenta ya han sucedido y directamente estamos ingiriendo compuestos N-nitrosos cancerígenos: la carne. Pero nada. Silencio⁵⁰. La palabra tabú se esconde.

50 www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/nitratos.htm

5. CARNE Y ENFERMEDAD

La nota de prensa de la OMS desató una batalla nitro-cárnica (parte II), pero la industria de 2015 no es la de 1970. Sus superpoderes han aumentado exponencialmente y esta vez casi no han notado ni cosquillas. Hablaremos en el apartado del *lobby* sobre cómo el leviatán cárnico estatal orquestó una campaña multiactor para contrarrestar el informe de la OMS, de momento solamente pretendemos mostrar dos cosas:

1. Los derivados cárnicos que llevan aditivos nitrogenados incrementan el riesgo de cáncer por los mecanismos explicados, y eso es lo que ha denunciado la OMS.
2. Ante esa evidencia, se ha optado por la decisión política de permitir su uso y, por tanto, nuestro consumo, argumentando que su eliminación supone un riesgo de salud pública mayor al incrementarse el riesgo de contaminación bacteriana. La pregunta es: ¿la mejor solución para nuestra salud es permitir su uso? ¿No habría otras formas de no incrementar el riesgo de contaminación bacteriana, sin el uso de estos productos peligrosos? ¿Qué pasa con los derivados cárnicos sin nitritos? ¿Son un riesgo para la salud? ¿No será que eliminarlos supone un coste económico para la industria y que están mejor con la situación actual? De nuevo la disyuntiva: salud pública contra intereses de la industria cárnica. Y de nuevo el mismo resultado final. ¿Realmente estos aditivos son imprescindibles para asegurar la no contaminación bacteriana de los productos cárnicos? El argumento de la industria alimentaria de que hay que seguir autorizándoles a usar estos aditivos por razones de seguridad alimentaria cada vez tiene menos razón de ser.

Un reciente estudio de la OCU⁵¹ demostró que la ausencia de enterobacterias, salmonela, *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum* en los productos cárnicos tenía poco o nada que ver con el uso o no de los nitratos. Todas las muestras analizadas estaban limpias de bacterias (como no podría ser de otra manera), pero más de la mitad no tenían nitratos. No parece

haber una relación clara y directa entre las dos cosas. Su conclusión es que «los buenos resultados en higiene son debidos sobre todo a la utilización de una materia prima de calidad, a una manipulación adecuada de los alimentos durante todo el proceso de elaboración, así como a un correcto almacenamiento y conservación de los productos, y no tanto a la utilización de nitratos y nitritos en su elaboración».

Además, existen diferentes alternativas conservantes distintas a los nitratos⁵². Todo parece indicar que el empecinamiento de la industria en su uso, a pesar de su peligro para la salud, se debe a sus propiedades cosméticas y aromáticas, no al tema de higiene alimentaria.

La enfermedad carnívora, algunas cifras

Hemos visto por qué el exceso en el consumo de carne nos enferma. La carne (especialmente la roja) y sus derivados son la principal fuente de grasas insalubres, proteínas y sal de nuestra dieta; además de que muchos de sus productos llevan incorporado, de serie, sustancias cancerígenas. El paquete «carne» es un vehículo con pasajeros peligrosos y debemos reducir muy mucho su consumo actual. Hemos dedicado más líneas al tema de los nitratos y nitritos y la nitrocarne porque es uno de los que más polvareda ha levantado y porque sirve para explicar cómo reacciona la industria cárnica, aunque seguramente no es el más problemático a nivel de salud pública.

¿Qué pasaría con nuestra salud y con los gastos de salud si de una vez por todas existieran políticas públicas activas destinadas a reducir eficazmente nuestro consumo excesivo?

Vamos a realizar proyecciones a través de dos fuentes distintas. La primera batería de datos corresponde a

51 www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/aditivos-en-productos-carnicos

52 <http://dspace.umh.es/bitstream/11000/1504/7/Tesis%20Gallego%20Restrepo%2C%20J.pdf>

un metaanálisis de la documentación científica más citada, que cuantifica (en condiciones asimilables a las del Estado español) **cómo se modifica la enfermedad o las defunciones de la población a través de la variable carne**. Es decir, si comemos más o menos carne, ¿cómo se incrementa o reduce el riesgo de sufrir ciertas enfermedades? Las enfermedades implicadas en el consumo excesivo de carne (luego lo veremos con más detalles) son las cardiovasculares, la diabetes, las renales y algunos cánceres.

Haciendo esa recopilación científica, nos encontramos con que:

- Se comparó la salud de personas carnívoras respecto a vegetarianas y flexitarianas⁵³. El resultado fue que la mortalidad por enfermedades cardíacas se reduce en un 34% para las personas que no comen carne (aunque sí pescado y productos ovo lácteos), y un 20% para las que comen carne, pero solamente de manera ocasional (flexitarianas). Con los datos actuales, la autoría del informe afirma que esas diferencias se deben a la diferencia en el peso, el nivel de colesterol en sangre y la hipertensión entre los carnívoros excesivos y los moderados o vegetarianos.
- La reducción moderada del consumo de carne (bajar unos 40 g/día) supone una reducción del 30% del riesgo de muerte asociado. La autoría del informe destaca la gran eficiencia en términos de salud que supone reducir, aunque sea moderadamente, el consumo de carne. Es decir, que no hace falta hacerse vegano, con comer menos carne, la salud mejora una barbaridad.
- Se incrementa el riesgo de enfermedades cardiovasculares un 42% por cada 50 g/día de carne procesada consumida.
- Se incrementa el riesgo de diabetes en un 19% por cada 50 g/día de carne procesada consumida.

- Cada 100 g/día de carne (total) consumida, incrementa el riesgo de enfermedades cardiovasculares en un 27%.
- Cada 100 g/día de carne (total) consumida, incrementa el riesgo de diabetes en un 16%.
- Cada 100 g/día de carne roja consumida, incrementa el riesgo de diabetes en un 12%.
- Cada 100 g/día de carne procesada, incrementa el riesgo de cáncer colorrectal en un 18%.
- Cada 100 g/día de carne roja, incrementa el riesgo de cáncer colorrectal en un 17%.

Si hacemos unos cálculos, en el Estado español, debido a los consumos actuales de carne total, roja y/o procesada, el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, diabetes o cáncer colorrectal se incrementa en las siguientes magnitudes:

TABLA 6. Incremento del riesgo de enfermedades debido al consumo excesivo de carne

% incremento del riesgo debido al consumo actual	Tipo de enfermedad
50,4%	Cardiovascular (por la carne procesada)
29,7%	Cardiovasculares (por la carne total)
22,8%	Diabetes (por la carne procesada)
17,6%	Diabetes (por la carne total)
13,2%	Diabetes (por la carne roja)
21,6%	Cáncer colorrectal (por la carne procesada)
18,7%	Cáncer colorrectal (por la carne roja)

53 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378014000338>

5. CARNE Y ENFERMEDAD

En el Estado español habría 270.000 personas menos con dolencias cardiovasculares si el consumo de carnes procesadas fuera el recomendado, 1,8 millones de personas menos con diabetes y ya hemos visto que cada año se podrían evitar 17.500 casos de cáncer colorrectal y 8.200 defunciones por cáncer colorrectal si se comiera la cantidad máxima de carne recomendada.

Ahora vamos con el segundo grupo de datos. Se trata de cálculos basados en los días perdidos de salud y las defunciones ocasionadas por el consumo excesivo de carne, según la base de datos IHME⁵⁴. Este instituto, a través de todas las fuentes oficiales disponibles, ofrece datos sobre el impacto de determinados riesgos alimentarios en la salud de los distintos países, también para el Estado español.

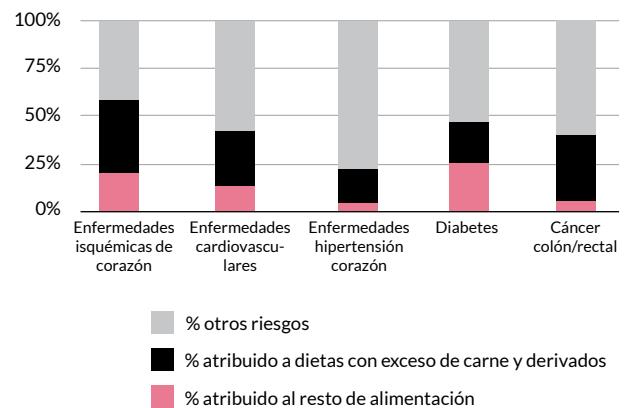
Sabemos que la alimentación insana es el factor que más incide en nuestra salud, es lo que más nos enferma y lo que más nos mata a una distancia considerable de otros factores como tabaquismo, alcoholismo, drogas o enfermedades transmisibles⁵⁵. Bien, pues dentro de la categoría «riesgo alimentario», el más importante es el cárnico. **En concreto, el 60% de toda la salud perdida por culpa de una alimentación insana se puede atribuir al consumo excesivo de carnes.** En realidad, tiene lógica. Hemos visto que las carnes son la principal fuente de grasas saturadas y sal, por ejemplo, y esos son dos de los tres ingredientes involucrados con más fuerza en nuestras enfermedades. Nos falta el azúcar. Podríamos decir, por tanto, que carne y azúcar explican la mayor parte de los problemas de salud vinculados con la alimentación.

54 El Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME) es un instituto de investigación que trabaja en el área de estadísticas de salud globales y evaluación de impacto. El IHME recopila datos relacionados con la salud de todas las fuentes disponibles, desarrolla herramientas analíticas innovadoras para rastrear las tendencias en mortalidad, enfermedades y factores de riesgo, y encapsula muchos de los resultados de sus investigaciones en visualizaciones de datos.

55 Ver informe *Dame Veneno. Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*.

Segundo dato interesante. Podemos calcular, para cada una de las principales enfermedades, cuál es el riesgo atribuible al consumo excesivo de carnes; es decir, qué porcentaje de enfermedades del corazón, por ejemplo, se puede atribuir (de media) al consumo cárnico excesivo. Esto nos da una idea muy gráfica de la importancia real de ese riesgo en la pérdida de salud y defunciones en el Estado español. Las gráficas que mostramos a continuación indican, para una enfermedad dada, cuál es el riesgo atribuible a la carne, al resto de la alimentación y al resto de factores no alimentarios (en datos totales).

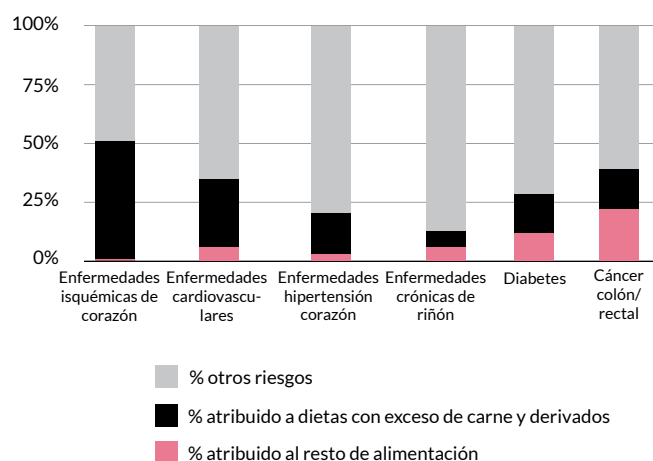
GRÁFICO 23. Porcentaje de enfermedades atribuidas a distintos riesgos



Observamos que el 28-38% de las enfermedades isquémicas y cardiovasculares pueden atribuirse al consumo excesivo de carne. Lo mismo para el 17% de la hipertensión, el 18% de la diabetes o el 28% de los cánceres colorrectales.

Además de para los días perdidos de salud, también podemos calcular estos datos para las defunciones y ver cuántas de esas muertes, clasificadas por enfermedad, se pueden atribuir al consumo excesivo de carnes y derivados.

GRÁFICO 24. Porcentaje de muertes atribuidas a distintos riesgos



Aquí observamos que la mitad de las muertes producidas por isquemias (50%), el 29% por enfermedades cardiovasculares, el 17% por diabetes, el 17% por cáncer colorrectal o el 6,5% por problemas renales, son directamente atribuibles al consumo excesivo de carnes.

Podemos poner cifras a estos porcentajes. Cada año mueren algo más de 34.500 personas a causa del consumo excesivo de carne y derivados (17.600 mujeres y 16.900 hombres), y lo hacen por algunas de

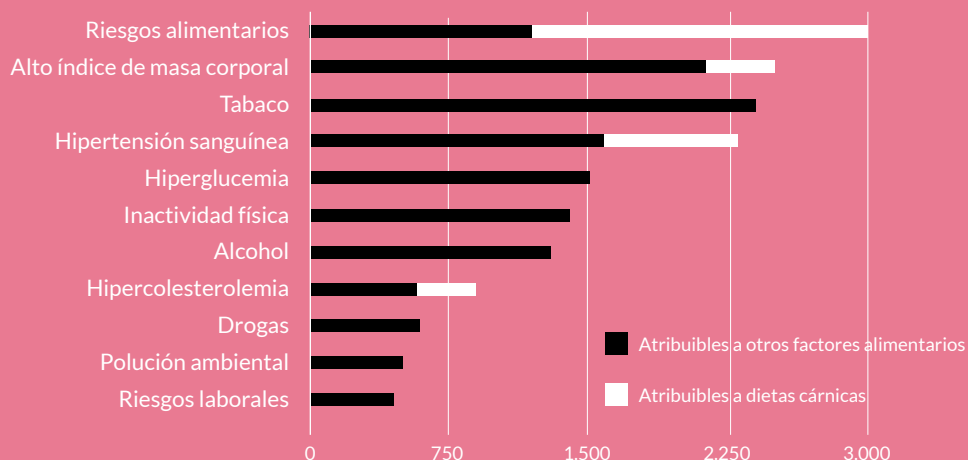
las enfermedades que hemos enumerado antes. Esto supone, prácticamente, el 10% de todas las muertes no infecciosas (tanto para mujeres como hombres), es decir, que en una de cada diez personas que mueren, el consumo excesivo de carne y derivados ha sido determinante.

Finalmente, podemos observar la importancia del consumo excesivo de carnes en nuestra salud si comparamos ese factor de riesgo con los otros. Si lo hacemos, veremos que el primer riesgo de salud para la población es el alimentario y que, dentro de él, el consumo de carnes es el más preponderante. También tiene una gran incidencia en el índice de masa corporal alto, en la hipertensión y en la hipercolesterolemia.

Los datos nos dicen que por cada día de salud que perdemos a causa del tabaco, perdemos 1,3 a causa del consumo excesivo de carne; por cada día que enfermamos por el consumo excesivo de alcohol, enfermamos 2,5 por la carne y por cada día de enfermedad por riesgos laborales, existen 7 por comer demasiada carne.

En definitiva, **detrás de estos números existen personas**. Cuando decimos que el consumo excesivo de carne que tenemos en el Estado español nos está enfermando y matando, no es una afirmación teórica o metafísica.

GRÁFICO 25. Cuantificación riesgos que reducen la salud en el Estado español (en DALYs x 100.000 habitantes)



5. CARNE Y ENFERMEDAD

Miles de personas mueren y decenas de miles enferman por una falta efectiva de regulación en lo que se refiere al consumo excesivo de carnes y derivados.

Cuando desde ciertas asociaciones médicas se alienta el consumo de carne, se está alentando la enfermedad; cuando las Administraciones restan importancia a los avisos de la OMS y otras agencias de salud independientes, se está haciendo política activa contra la salud de la población; cuando la industria cárnica confunde y lanza mensajes contrarios a la evidencia científica, es cómplice y causante de estas enfermedades. El consumo excesivo de carne es muy alto y ese consumo es un riesgo de salud muy importante en nuestra sociedad, no es un problema menor, al contrario. Cualquier política de salud medianamente seria debería tener la reducción del consumo de carnes y derivados entre sus ejes de acción prioritaria. Las cifras que hemos visto en este apartado no dejan lugar a dudas. Atiborrarnos de carne y sus procesados nos enferma y acaba matándonos.

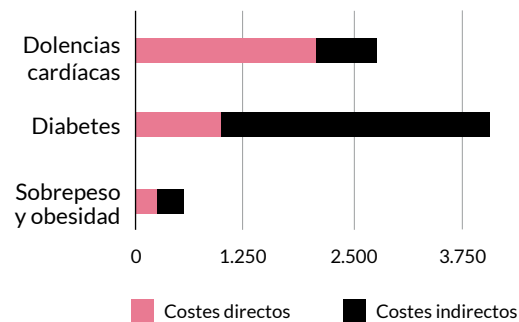
La cuenta, por favor

Podemos calcular otra cifra, y es cuánto nos cuesta a las personas contribuyentes pagar las enfermedades causadas por la Bestia cárnica.

Hemos recopilado los gastos en salud pública asociados al consumo excesivo de carne de solamente tres dolencias: las cardíacas, la diabetes, y el sobrepeso y obesidad. Las cifras de gasto directo corresponden al gasto sanitario público directo para tratar esas enfermedades; el gasto indirecto se refiere, sobre todo, a gastos como el absentismo laboral, la pérdida de productividad, jubilaciones anticipadas y otros gastos sociales distintos al puramente sanitario.

La suma nos da un gasto directo de 3.400 millones de euros, y la suma de todos los gastos (directos e indirectos), más de 7.400 millones de euros. Esto supone un gasto por persona de 157 €/año, lo que equivale al 13% del total de gasto sanitario público por habitante.

GRÁFICO 26. Costes sanitarios atribuibles al consumo excesivo de carnes y derivados (millones de €)



El negocio de la carne, altamente rentable para la industria cárnica, nos sale realmente caro al resto de la sociedad.

Si la industria cárnica interiorizara este gasto, teniendo en cuenta que, por ejemplo, el volumen total de facturación del sector porcino en el Estado fue de 15.000 millones de euros en 2017⁵⁶, esto quiere decir que la mitad de la facturación gorrina se debería destinar a sufragar el desastre en pérdida de salud que genera. Pero el capitalismo tiene estas cosas, el beneficio es privado, los costes sociales son públicos.

Plaguicidas, resistencias y otras cosas que matan

La niebla es una novela de terror escrita por Stephen King. En un pequeño pueblo de Maine, estalla de repente una violenta tormenta que termina tan bruscamente como comenzó. Al día siguiente, de entre las montañas, surge una espesa niebla que invade la zona entrando en casas, locales comerciales y cualquier espacio abierto. Al principio, el suceso parece inofensivo, pero pronto, los habitantes de la zona descubren con horror que hay algo en la niebla, algo que atrapa y mata a todos los que se ven envueltos por su oscuridad.

56 <http://www.agroinformacion.com/el-sector-porcino-cierra-2017-superando-los-5-000-millones-de-euros-en-exportaciones/>

La producción y consumo excesivo de carne actúa como la niebla de la novela: a veces imperceptible, casi invisible, sus efectos en la salud humana van más allá de lo que hemos visto hasta ahora.

■ Agrotóxicos

Vamos a hacer un zoom inverso. Seguidnos en el trévilin. Un plato y un niño devorando un embutido con cara de fruición. La escena anterior al fuet autodenominado casero, es una granja de cerdos, la anterior es una fábrica de pienso, y la anterior es un campo de cereal o de soja (además de un lugar donde se le añaden los aditivos); y en ese campo de cereal o de soja nos detenemos para analizar, someramente, otro de los efectos negativos en la salud humana que tiene la carne: los agrotóxicos.

El tema tiene su enjundia y se han escrito no ríos, sino auténticos océanos de tinta sobre el tema de los agrotóxicos y sus efectos en la salud humana. Escapa al objetivo de este dossier entrar a fondo en este tema, pero al menos sí mostrar algunas cifras que deberían añadirse a la cuenta de resultados de los impactos negativos de la producción de carne en la salud.

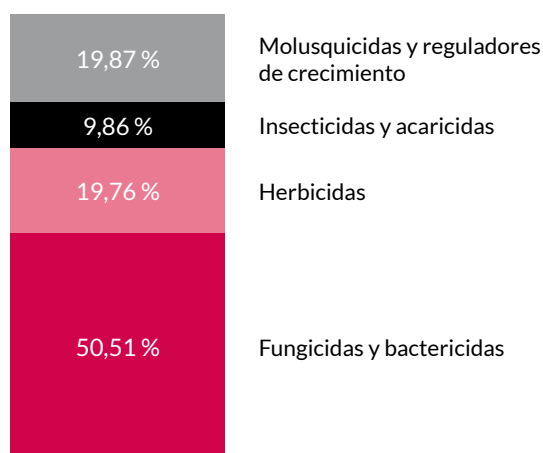
Cosas que retener:

El Estado español es el rey absoluto en el uso y abuso de agrotóxicos en Europa. Nuestros suelos agrarios reciben, anualmente, más de 75.000 toneladas de pesticidas. Y eso es así, en esas cantidades, desde hace una decena de años, como mínimo.

En esta Eurocopa de la toxicidad ganamos claramente a Francia (67.000 t) y a Alemania (63.000 t) y goleamos a Italia (48.000 t). Si lo calculamos por habitante, Italia, Francia y Portugal rondan el kilo de biocidas por persona, el Estado español, 1,6 kg. Alguien dirá: ¡Un momento!, igual derramamos tantos plaguicidas porque tenemos más superficie agraria. Bien visto. Si hacemos el cálculo de kilogramos de plaguicida por hectárea de cultivo, caemos a la segunda posición (nos

gana Italia), pero esa segunda posición significa que el Estado español vierte en cada hectárea de sus cultivos 5 kg de agrotóxicos. **Cuando hablamos de agrotóxicos hablamos de fungicidas, bactericidas, herbicidas, insecticidas, acaricidas, molusquicidas y sustancias reguladoras del crecimiento.** El 70% es para cargarse hongos, bacterias y hierbas.

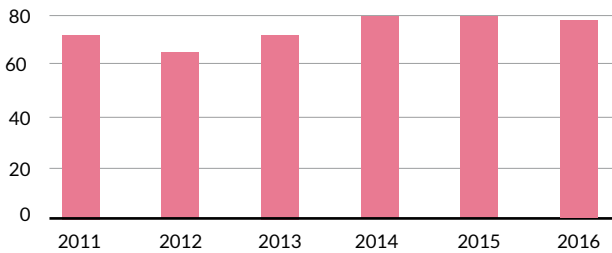
GRÁFICO 27. Tipos de agrotóxicos usados (2016)



De mal en peor. Con el tema de los plaguicidas ha pasado una cosa curiosa. Los efectos adversos en el medio ambiente y la salud humana son tan evidentes que, en 2009, la Unión Europea estableció un plan para reducir su uso. El Estado español traspuso esa directiva europea en 2012 (Real Decreto 1311/2012). El efecto de esa normativa no se ha hecho esperar. Desde 2012, el uso de agrotóxicos en los campos españoles se ha incrementado en un 20%. En 2003, las toneladas usadas fueron 38.000, la mitad.

Como decíamos, no vamos a entrar a fondo en cómo esas dosis de sustancias tóxicas afectan a nuestra salud cuando entran en nuestro organismo por distintas vías. Quien esté interesado en el tema, encontrará fácilmente información en los buscadores de Internet (un consejo: tomarse una tila o un tranquilizante antes de hacerlo); pero sí daremos alguna pincelada.

GRÁFICO 28. Uso de agrotóxicos en el Estado español (miles de toneladas)



A veces tendemos a imaginarnos los plaguicidas como una suerte de francotirador, sustancias altamente precisas y selectivas, pero en realidad se asemejan más a una bomba atómica, lo dejas caer y no tienes ni idea de lo que va a pasar con él, excepto que mata. **El ciclo de los plaguicidas en el medio ambiente está bien estudiado, solamente una minúscula porción del agrotóxico actúa donde queremos que actúe, ya sea sobre una planta, un insecto o un hongo (por poner algunos ejemplos). Entre el 90% y el 95% del biocida va a otras partes y se dispersa por el aire, se filtra a las aguas, se diluye en el suelo, entra en la cadena trófica y va saltando de especie a especie.** Durante todo ese proceso se modifica por acción de los microorganismos, de la radiación solar, de la temperatura, etc. y acabamos teniendo toda una colección de sustancias distintas a las originales, en lugares desconocidos, en dosis desconocidas y que llegan a nosotros, la especie humana, por diferentes vías.

Por tanto, cuando los fabricantes de plaguicidas y los organismos reguladores que permiten su diseminación nos digan que está todo controlado y es todo superseguro, dudemos. Como comenta la Relatora Especial sobre el Derecho a la Alimentación, en su informe de 2107, «hay pocas personas que no estén expuestas a los plaguicidas. Esta exposición puede producirse a través de los alimentos, el agua, el aire o el contacto directo con los plaguicidas o sus residuos. Sin embargo, dado que la mayoría de las enfermedades causadas por estos presentan causas múltiples, y teniendo en cuenta que las personas estamos expuestas a una mezcla compleja de sustancias químicas en nuestra

vida diaria, puede resultar difícil establecer un vínculo causal directo entre la exposición a los plaguicidas y las enfermedades asociadas.

Aun así, las investigaciones científicas han confirmado estos efectos adversos, aunque resulte difícil establecer el vínculo definitivo. Esta dificultad se ha visto exacerbada por una negación sistemática (alimentada por la industria de los plaguicidas y las corporaciones alimentarias) de la magnitud de los daños provocados por estas sustancias, y por las tácticas agresivas y poco éticas empleadas en el ámbito de la mercadotecnia».

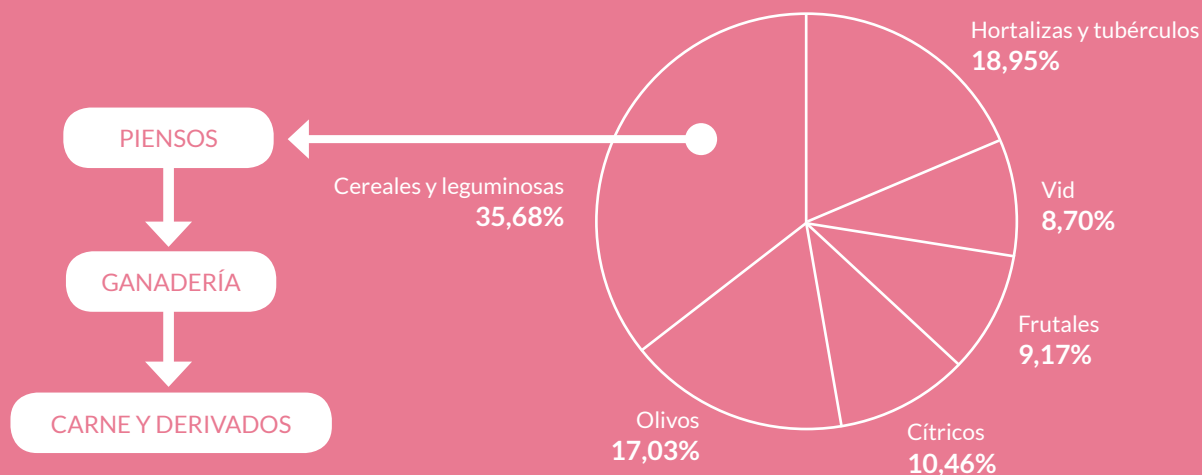
Los efectos adversos para la salud humana a los que hace referencia la Relatora de Naciones Unidas y que están ampliamente consensuados por la comunidad científica independiente (incluida la OMS) son **cáncer, alzhéimer, párkinson, trastornos hormonales** (buscad en la red «disruptores endocrinos»), **problemas de desarrollo, fertilidad, alteraciones neurológicas** como pérdida de memoria o de coordinación o reducción de la capacidad visual o motriz, **asma, alergias o hipersensibilidad**. Con frecuencia, estos síntomas son más o menos sutiles o aparecen meses o años tras la exposición (son de carácter acumulativo), por lo que es difícil asociarlos a los plaguicidas a nivel de diagnóstico médico convencional⁵⁷.

Lo que nos interesa aquí es ver cuánto de esto puede atribuirse a los piensos ganaderos. **¿Cuánto agrotóxico se utiliza para conseguir los cereales y demás componentes de los piensos ganaderos?** Pues aproximadamente un tercio del total de pesticidas se usan en los cultivos de cereales y leguminosas, y estos cultivos van, en promedio, a la alimentación animal en un 80%.

Si hacemos esos cálculos, vemos que unas 25.000 toneladas (haciendo un cálculo conservador) de plaguicidas están directamente vinculados con la ganadería. Del

57 www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/adjuntos-spip/pdf/informe-rios-hormonados.pdf Ríos hormonados (cita a OMS), y las notas de la Relatora.

GRÁFICO 29. Porcentaje total de plaguicidas usados por cultivo



total de pienso consumido en el Estado español, el 85% se destina a la producción de carne; por tanto, le podemos asignar 21.800 toneladas de agrotóxicos al sector. **En otras palabras, casi uno de cada tres plaguicidas usados en agricultura tiene como destino final el sector cárnico (un 28%); por tanto, cuando se hable de los problemas ambientales y de salud humana que genera el abuso de este tipo de tóxicos, hay que pensar, entre otras cosas, en la carne. Desmontar el tinglado cárnico sobredimensionado significaría quitar de la ecuación a un demandante neto de plaguicidas.**

De todos los agrotóxicos usados en cereales, los principales son, con mucha diferencia, los llamados *herbicidas*, *desbrozadores* y *musguicidas*. Con datos de 2014 (los últimos oficiales que hemos encontrado), el plaguicida más utilizado en este tipo de cultivo es el glifosato (casi 1 de cada 4 litros de plaguicida vertidos en el suelo agrario es glifosato), seguido del ácido 2,4 D, MCPA e isoproturón. Estos cuatro suman el 50% de todo el plaguicida utilizado en estos cultivos. Todos ellos son **disruptores**

endocrinos⁵⁸. El isoproturón (un nombre que suena a potente arma química) está actualmente (año 2018) prohibido, se prohibió su uso en 2016, después de un largo litigio burocrático, dadas las evidencias científicas de que era causante de cáncer, problemas reproductivos y malformaciones fetales. El isoproturón lleva poco más de un año prohibido, sí, pero los análisis demuestran que es, todavía hoy, una de las sustancias que más se encuentran en el medio ambiente, especialmente en aguas y suelos⁵⁹. Pero sin duda, el *rockstar* absoluto de los plaguicidas es el anteriormente mencionado glifosato.

Biocida producido por Monsanto (hoy absorbida por Bayer), el **glifosato** tiene un historial sangriento allá por donde pasa. **Centenares de campañas por todo el mundo reclaman su ilegalización**, el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) de la OMS dictaminó que esta sustancia era cancerígena y la

58 Un disruptor endocrino es una sustancia química, ajena al cuerpo humano, capaz de alterar su equilibrio hormonal, es decir, de generar la interrupción de algunos procesos fisiológicos controlados por hormonas, o de generar una respuesta de mayor o menor intensidad que lo habitual. Son generadores de diversas enfermedades y patologías.

59 www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/adjuntos-spip/pdf/informe-rios-hormonados.pdf

5. CARNE Y ENFERMEDAD

incluyó en la lista 2A, probablemente cancerígena. Eso no significa, como arguye la industria pesticida, que no haya problemas con él, al contrario, la OMS dice que hay un gran problema. En concreto, lo que dice es que «se ha demostrado una asociación positiva entre la exposición al agente y el cáncer, que los estudios epidemiológicos demuestran que existe una fuerte evidencia mecanicista, pero que no es totalmente imposible descartar otras explicaciones para esa evidencia». Eso es muy distinto a decir no hay problema, llenemos nuestros campos y medio ambiente de glifosato y absorbámoslo, no pasa nada. Pero sí pasa.

La guerra social al glifosato vivió su penúltimo capítulo hace unos meses en la Unión Europea, cuando se votó la moratoria para su uso de entre 10 y 15 años hasta que las pruebas ya sean del todo incuestionables. La brutal presión de la industria pesticida está altamente documentada y finalmente se permitió seguir usando esta sustancia sin problemas. El Parlamento Europeo había pedido a la Comisión que lo eliminara, países como Francia, Italia o Austria votaron en contra de la renovación del permiso, un grupo de países encabezados por Alemania (recordemos que lo fabrica Monsanto-Bayer) cambió a última hora su voto de abstención a favor de la renovación del permiso y se consiguió así una victoria para el pesticida in extremis y por la mínima (hacía falta un 55% de los países que representaran, al menos, un 65% de la población).

El Estado español, obviamente, mostró desde el inicio su amor absoluto e incondicional por el glifosato y batalló todo lo que pudo para que siga invadiendo nuestros suelos, aire y aguas. Así, mientras el Ministerio de Agricultura español arengaba a organizaciones agrarias y a la industria agroalimentaria a que se unieran a su cruzada química, Francia ha decidido de manera unilateral que prohibirá totalmente su uso antes de 2022. Pero el caso es que el principio de precaución europea saltó por los aires, se dinamitó un principio que dice que, ante la duda, mejor prevenir y que lo primero es la salud de la población y luego los intereses de Monsanto-Bayer. Y respecto al glifosato, hay mucho más que dudas.

Vemos cómo, a pesar de que ha quedado demostrado el grave riesgo que numerosos plaguicidas constituyen para la salud humana, estos siguen utilizándose. La industria pesticida agrupada en AEPLA inició hace un tiempo una campaña llamada como una famosa canción del grupo U2: *With or without you*. En ella se proclama que sin los pesticidas se perdería el 40% de las cosechas y que estas sustancias biocidas son imprescindibles para la alimentación humana.

Dejando de lado que esta industria comenzó a funcionar a mediados del siglo pasado (derivada directamente de la industria militar) y que la agricultura humana lleva unos cuantos años más en marcha —es decir, que miles de años antes de Bayer ya existían las berenjenas o la leche—, tanto la FAO como Naciones Unidas (a través de su Relatora Especial sobre el Derecho a la Alimenta-

¿con o sin fitosanitarios?

Hasta el **40%** de la producción mundial de cultivos se pierde cada año por plagas, malas hierbas y enfermedades.

Sin fitosanitarios, estas pérdidas se **DUPLICARÍAN**

ecpa.eu/with-or-without

European Crop Protection
www.ecppa.eu

aepla
www.aepla.es

ción), así como infinidad de estudios, nos dicen que esa afirmación es falsa. En concreto, **la ONU dijo en 2017 que «sin utilizar estos compuestos químicos tóxicos es posible producir alimentos más saludables, con mayores rendimientos a largo plazo, sin necesidad de contaminar el medio ambiente o la salud de las personas.** Existen prácticas más seguras que consiguen demostrar que es perfectamente viable una agricultura con menos plaguicidas o incluso sin ninguno.

El argumento promovido por la industria de que los plaguicidas resultan necesarios para lograr alimentar a la población no solo es inexacto, sino que resulta altamente peligroso». Las prácticas más seguras a las que hace referencia son la **agroecología**, que demuestra cada día y en todo el mundo, también en el Estado español, que es perfectamente posible producir alimentos sin pesticidas tóxicos para el ser humano⁶⁰.

«Los tomates no crecen sin ayuda. Los agricultores deben proteger sus cultivos y para ello necesitan los productos fitosanitarios, la medicina de las plantas», dice AEPLA. Que un tomate o una espiga de trigo no crecen sin ayuda es totalmente cierto: necesitan sol, agua y los nutrientes del suelo. Lo que no necesitan es glifosato.

A mediados de los años 40 del siglo pasado, apareció el primer número de Atomic Man. Un superhéroe que no tuvo mucha fortuna. Tenía el superpoder de lanzar rayos gamma a través de sus dedos. Un arma invisible que afectaba a los seres humanos, como los pesticidas, y como lo que veremos a continuación. Estos rayos tenían, además, la capacidad de modificar la voluntad de las personas. Sin duda, la industria de los pesticidas (y una de sus principales clientes, la cárnica) tienen

ese mismo poder sobre las Administraciones públicas, haciendo que sigan permitiendo el uso de una lista casi infinita de sustancias peligrosas para nuestra salud.



60 No es cierto, como comúnmente se cree, que no esté permitido el uso de sustancias biocidas o ahuyentadoras en la agricultura ecológica. En el Anexo II del Reglamento CE 889/2008 aparece el listado de las sustancias autorizadas, unas 20. Pero si se compara tanto la extensión del listado como el riesgo para la salud humana del mismo con el listado autorizado para la agricultura convencional, se apreciará la inmensa diferencia que supone para la salud humana y el medio ambiente una u otra.

■ Antibióticos

La industria cárnica es yonqui. De la misma manera que la agricultura industrial tiene mono de plaguicidas, la **ganadería industrial es adicta a los antibióticos**. ¿La podremos encontrar por los rincones y pasillos de las universidades, centros de investigación o Administraciones públicas susurrando si le podemos pasar algo? Al igual que con los plaguicidas, **el abuso de los antibióticos tiene consecuencias nefastas para la salud humana**. Se calcula que más de 3.000 personas mueren cada año en el Estado español por culpa de la resistencia a los antibióticos⁶¹, y hay otras muchas con complicaciones y reducción de su calidad de vida.

El Estado español es líder europeo en el uso y abuso de los plaguicidas y es líder europeo en el uso y abuso de los antibióticos, son dos caras de un mismo modelo productivo. De la misma manera que la Unión Europea, consciente de los graves problemas ambientales y de salud pública que ocasionan, lanzó una directiva para pedir a los Estados que redujeran el uso de los plaguicidas (el resultado en el Estado español ya hemos visto que ha sido su incremento), también ha hecho lo mismo con los antibióticos en ganadería.

En 2015 se publicó una comunicación llamada «Directrices para una utilización prudente de los antimicrobianos en la medicina veterinaria», que en lenguaje de la Comisión Europea significa «cuidadín, cuidadín, que nos estamos pasando tres pueblos, a ver si por la buenas nos ponemos las pilas». Como en los plaguicidas, parece que la industria farmacéutica y su principal cliente (la cárnica) no están por la labor.

La industria ganadera española usa 402 mg de antibióticos por kilogramo de carne. Eso es cuatro veces más que Alemania (que tiene el doble de vacas y los mismos cerdos) y seis veces más que Francia (que tiene tres veces más vacas). Para hacerlo visual, eso es una cápsu-

la de amoxicilina 400 espolvoreada en cuatro bistecs. Otra manera de verlo es que el consumo total de antibióticos en salud humana fue en 2015 de 136,38 mg/kg de biomasa⁶², excluyendo receta privada, mientras que ese mismo año fue de 362,4 mg/kg de biomasa en veterinaria. Si en los humanos existe la sobremedicación, en los animales productivos lo que hay es una auténtica orgía química.

Pero ¿tan enfermos están los animales en las granjas que se justifica tanto chute de antibióticos? Por una parte, sí, las condiciones en las granjas industriales de cerdo, pollo o bovino de engorde favorecen la aparición de patologías, básicamente por la misma acumulación animal (y de densidad de agentes infecciosos) y por la situación de estrés que genera una inmunosupresión crónica.

Aunque existe cierto debate sobre si las condiciones de las explotaciones intensivas propician la enfermedad más que las explotaciones extensivas, esos dos elementos mencionados, densidad animal e inmunosupresión, sí están fuertemente consensuados. Ya tenemos una posible explicación al desmadre de antibióticos: igual los animales en las granjas están más enfermos. Pero en realidad, la cantidad exorbitante de antibióticos que se usa en la ganadería es por otros motivos y la mayor parte no se administran a animales enfermos, sino sanos. Durante años han existido tres tipos de usos de antibióticos en ganadería.

El último uso, como dopaje, está formalmente prohibido en la Unión Europea desde 2006. Hace décadas se descubrió que si se administraban (vía bebida o comida) antibióticos a los animales productivos, estos respondían produciendo más carne, leche o huevos. Y esa fue una práctica estándar en las granjas industriales. Como decimos, formalmente eso ya no se puede hacer (lo que

61 https://www.aemps.gob.es/informa/notasInformativas/laAEMPS/2018/NI-AEMPS_9-2018-Informe-Jiacra.htm

62 Unidad de masa susceptible de ser tratada y se corresponde con el censo total de animales productores de alimentos durante el año del informe, multiplicado por el peso estimado a la hora del tratamiento de cada especie.

Uso de antibióticos en ganadería	
TRATAMIENTO	Tratamiento enfermedad Animal enfermo
PROFILAXIS	Prevención enfermedades Animal sano
PROMOTOR CRECIMIENTO	Dopaje Animal sano

no quiere decir que no se haga nunca), pero el chorreo de antibióticos a animales sanos sí sigue ocurriendo, y lo hace por un enorme agujero que se creó en la normativa justamente para permitirlo (o como mínimo, no se diseñó de tal manera que se minimizara su abuso).

La misma Comisión Europea hace referencia en su comunicación de 2015⁶³ a limitar el uso de la «profilaxis rutinaria» e identifica **tres puntos críticos de los que abusa hoy en día la ganadería industrial: el uso de antibióticos críticos para la salud humana, la administración vía oral y la administración en grupos**. La Unión Europea podría, directamente, haber legislado restrictivamente prohibiendo o limitando mucho estos tres elementos, pero eso sería ir en contra del modelo ganadero industrial (que como hemos mencionado, es antibiótico dependiente). Veamos esos tres puntos.

Los antibióticos críticos para la salud humana han sido definidos por la OMS como aquellos que son la única opción (o una de las escasas opciones) para el tratamiento de una infección bacteriana grave y/o como aquellos que se usan para tratar enfermedades producidas por bacterias que pueden adquirir genes de resistencia de fuentes no humanas. O sea, la última frontera, **si las bacterias generaran resistencias frente a estos antibióticos críticos, estaríamos sin defensa y volveríamos a la Edad Media, como si Pasteur nunca hubiera existido y la penicilina fuera un sueño.**

La OMS publica periódicamente la lista de estos antibióticos, que es bastante amplia. Los hay que se usan exclusivamente en salud humana y otros que se comparten con la animal. La recomendación (repetimos, no la legislación) indica que solo se usen en animales si no existen otros antibióticos no críticos utilizables y siempre que la analítica indique que la bacteria es sensible al mismo; por tanto, siempre como tratamiento curativo sobre animales enfermos después de un antibiograma. La realidad dista mucho de esa recomendación.

Existen, básicamente, tres grandes familias de antibióticos críticos a resaltar: las cefalosporinas de tercera y cuarta generación, las fluoroquinolonas y la colistina. Son antibióticos que se emplean tanto en granjas como en hospitales y, por tanto, siguiendo las recomendaciones europeas, deberían usarse en ganadería de manera excepcional.

Según las cifras oficiales de la ESVAC⁶⁴, el Estado español usa bastantes cefalosporinas, pero se sitúa en mitad del pelotón europeo, de hecho, casi todos los países usan la misma dosis entre 0,2 y 0,4 mg/kg de carne y las diferencias son poco acusadas. Pero en el caso de los otros dos tipos de antibióticos, la cosa difiere: con los últimos datos disponibles, el Estado español es el segundo país que más fluoroquinolonas endosa a sus granjas (9,92 mg/kg carne) y el primero destacado en colistina (36 mg/kg), y aquí sí que hay diferencias significativas entre países. En el caso de la colistina, por ejemplo, la sobredosis española es el triple que la alemana y siete veces el máximo recomendado por la Unión Europea.

Las fluoroquinolonas se aplican en humanos para tratar infecciones provocadas por *Escherichia coli*, como diarreas, o por *Campylobacter*, el patógeno alimentario más importante de Europa. También otras adquiridas por transmisión sexual, como la clamidiasis. Por su parte, la colistina se prescribe para combatir, por ejemplo,

63 https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/antimicrobial_resistance/docs/2015_prudent_use_guidelines_es.pdf

64 www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Report/2017/07/WC500232336.pdf

5. CARNE Y ENFERMEDAD

GRÁFICO 30. Cantidad de antibióticos por país (2016)
(mg. antibiótico/kg de carne)

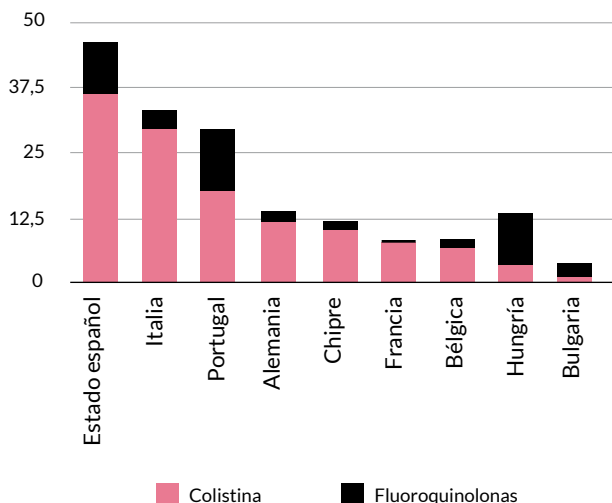
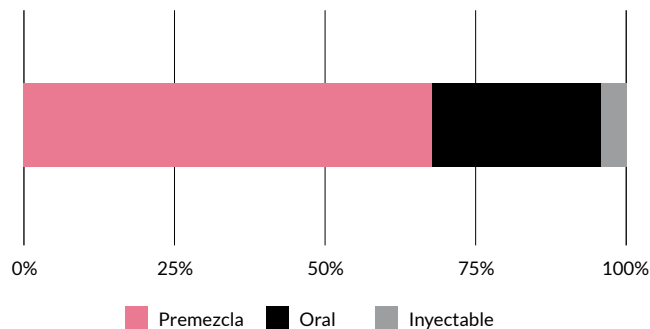


GRÁFICO 31. Tipo de administración de los antibióticos en todas las especies de producción animal (% toneladas vs total)



enfermedades pulmonares causadas por *Pseudomonas aeruginosa* y *Klebsiella pneumoniae*. En el ámbito animal se usa sobre todo en su forma oral para tratar grupos de ganado porcino.

Las cifras⁶⁵ muestran que los **tratamientos masivos y grupales** son una práctica recurrente en el Estado. Del total de antibióticos usados en el Estado, **más del 95% se suministran en premezclas, polvos y soluciones orales**, y menos del 5% se aplica en inyecciones, según la base de datos publicada por la EMA, lo que indica un uso colectivo generalizado.

65 www.avicultura.info (Informe «Consumo de antibióticos en sanidad animal». Datos 2016)

En la serie de animación Los Simpson, existen tres matones adolescentes que, no sin cierta simpatía, se encargan de repartir estopa entre la muchachada. Son el trío Jimbo, Kearney y Dolph. Cuando pensemos en la industria cárnica, debemos recordar que siempre va acompañada de sus colegas: la industria de los plaguicidas, la farmacéutica y la de los fertilizantes. El interés de uno es el interés de los otros. Hemos visto dos de estos colegas, nos falta el de los fertilizantes que veremos más adelante.

Cuando hablemos de los impactos en la salud de la producción y consumo de carne, recordemos siempre a los matones de la industria cárnica. El excesivo uso de plaguicidas y antibióticos de los amigos de la carne son también agresiones directas a nuestra salud.





6

MAGIA
POTAGIA

Mística es un personaje que aparece en la saga de cómics *X-Men*. Tiene la capacidad de cambiar de apariencia a voluntad y se transforma en otras personas haciéndose pasar por ellas. Es una de las villanas más poderosas de la serie. La industria cárnica se parece a Mística y muchos de sus productos tienen el poder de mutar, cambiar de apariencia y aparecer como lo que no son. Estos son algunos de sus trucos.

Cambio de nombre

El nombre de un alimento es importante. Casi diríamos que trascendental. No solamente sirve para describir lo que comemos, sino que es un elemento fundamental para el consumo a la hora de saber qué se está comprando. **La industria cárnica juega con los nombres de sus productos para confundir a quien compra** y así aumentar sus ventas. Para entender el lío en el que nos han metido la industria cárnica y las Administraciones, repasemos brevemente cómo se llaman oficialmente las cosas cárnicas. Hay tres categorías:

- La **carne fresca** es pura carne. Nada más. Fresca, refrigerada, congelada, envasada al vacío, lo que sea, pero solamente carne sin tratar. El resto son productos elaborados.
- Los **preparados de carne** son carne fresca, incluida la que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido productos alimentarios, condimentos o aditivos o que ha sido sometida a transformaciones que —¡atención a esto!— no son suficientes para alterar la estructura de la fibra muscular ni, por tanto, para eliminar las características de la carne fresca. Es decir, que el preparado de carne tiene el aspecto de carne fresca.
- Los **productos cárnicos** son todo lo demás. O sea, productos que resultan de la transformación de la carne o de la nueva transformación de los preparados de carne anteriores, de manera que, esta vez sí, la superficie de corte haya perdido las características de la carne fresca.

6. MAGIA POTAGIA

Es posible que a estas alturas ya nos hayamos perdido y, al parecer, esa es la idea. Esta clasificación tiene una historia curiosa. Ahora vamos a teclear los códigos de algunos reglamentos europeos, pero animamos a seguir leyendo a pesar de ello. El Reglamento 1333/2008 regula los aditivos alimentarios que pueden usarse en la carne y derivados, y autoriza una serie de aditivos para las carnes procesadas (*processed meat*) y es mucho más limitado para las carnes no procesadas (*unprocessed meat*). La cosa parece tener lógica. Bien, sigamos.

Dentro de la categoría de carnes no procesadas se encontraban los derivados cárnicos (lo que antes hemos llamado preparados de carne). El problema radica en que las definiciones de estas tres cosas se encuentran en otro reglamento, el 853/2004, que se ideó para otra cosa, en concreto, para regular las características de higiene que tienen que tener los establecimientos que elaboran y/o comercializan productos de origen animal.

Aquí se define la carne no transformada (*unprocessed meat*) como «los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascari-lado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado», y a la carne transformada como aquella «que ha sufrido cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos».

Ejemplos de carne no transformada: la carne fresca, la carne picada, la carne separada mecánicamente, la carne congelada, etc. Ejemplos de carnes transformadas: el salchichón, las butifarras, las salchichas, el jamón, etc. También definía a los derivados cárnicos tal y como hemos visto antes con el preparado de carne. La lógica del Reglamento 853 era que los productos cárnicos sin transformar requieren menos requisitos sanitarios que los transformados, dado que la manipulación supone un incremento del riesgo higiénico. Por eso los dividía

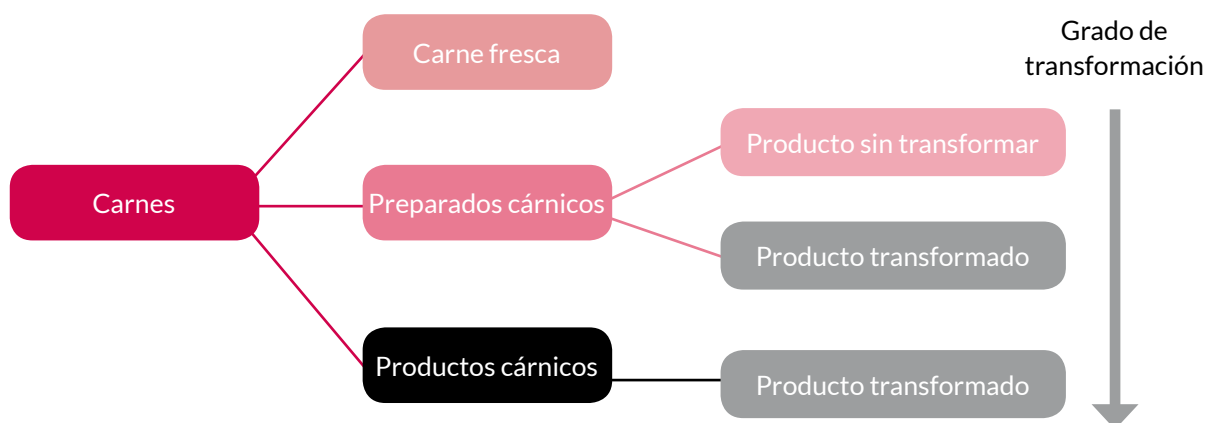
así. La lógica del reglamento sobre aditivos 1333 era otra muy distinta. La industria cárnica en seguida se dio cuenta de una cosa: no podían usar todos los aditivos que estaban metiendo a sus productos cárnicos, ya que el 1333 decía que los derivados cárnicos eran carne no transformada y, por tanto, tenían muy limitadas las cosas extras que la industria le podía añadir. ¿Se entiende el problema para la industria?

A partir de ese momento, la industria solo podría utilizar la mayoría de sus aditivos en aquellos productos que no tenían apariencia de carne fresca y eso era un problemón, ya que buena parte de ellos tienen, justamente, la función de hacer parecer fresca una cosa que no lo es. Se tenía que buscar la zona gris, aquello que parece carne fresca pero que no lo es, y donde se puedan meter los aditivos, en parte, justamente para que siga pareciendo lo que no es. Mística en acción. ¿Cómo podemos hacer eso?, pensó la industria.

La zona gris la creó un Grupo de Expertos de la Unión Europea y la aprobó la Comisión Europea. Es la clasificación que hemos visto antes, donde hay una categoría (la zona gris) altamente interesante para la industria alimentaria: los preparados de carne. La diferencia entre un preparado de carne y un producto cárnico (el hecho de que los nombres se parezcan tanto no ayuda a clarificar las cosas, la verdad, y siempre se puede sospechar que la confusión de nombres no sea azarosa, sino buscada) se basa en el grado de transformación de la carne y si es suficiente para alterar o no la estructura interna de la fibra muscular y si la superficie de corte conserva las características de la carne fresca.

¿Y cómo sé yo, como vulgar persona consumidora, si la salchicha que tengo ante mis ojos tiene la fibra muscular intacta? ¿O si su superficie de corte tiene o no las características de la carne fresca? ¿Es una hamburguesa un producto transformado? Según la primera versión del Reglamento 1333, sí; según la segunda, depende. ¿Y una salchicha? Lo mismo. ¿Y un lomo adobado? Lo mismo. Se entiende la jugada, ¿verdad? Entonces, ¿cómo sé yo si lo que compro es carne fresca con sal y pimentón en forma de hamburguesa o un producto con un 46%

Clasificación de los diferentes tipos de carnes



de carne y el resto son aditivos y féculas? Porque en los dos casos tienen un aspecto parecido y en el frontal del producto pone «hamburguesa artesana, 100% carne».

Que no cunda el pánico. La Unión Europea decidió que quien nos dirá si eso es un preparado de carne o un producto cárnico es... la propia industria. Es la industria cárnica quien decide dónde clasifica su producto y, por tanto, qué tipo de aditivos puede usar. No parece muy normal, la verdad sea dicha. Eso, en la práctica, quiere decir que, ante una bandeja de lomo adobado, Campofrío decide si es un preparado de carne o un producto cárnico y, por tanto, si le puede añadir más o menos aditivos.

Volvamos a la importancia del nombre. Un yogur es un yogur; una mermelada, una mermelada; una tortilla, una tortilla, pero ¿qué es exactamente una hamburguesa? ¿O la llamada carne picada? Se puede pensar que lo que hay en una hamburguesa comprada, tal cual, en el supermercado, es 100% carne. Si voy al súper y cojo una bandeja de carne picada, ¿qué estoy comprando?, ¿carne picada? No. Un preparado cárnico con algo de carne y muchas otras cosas.

Aquí va un ejemplo. Mirad la fotografía y, sin leer la composición, pensad si esto es lomo con romero y ya está. Lo parece, ¿cierto? ¿Qué es esto en realidad?



Ahora sí, leamos la composición. El Pozo ExtraTernos. Solomillo de cerdo (88%), agua, azúcar, sal, especias, aromas, estabilizantes (E-420, E-451 y E-407), antioxidantes (E-301 y E-331), corrector de la acidez (E-325 y E-326), recubrimiento: cebolla, romero (0,1%) y especias. Si la zona gris no existiera, buena parte de esos aditivos, que justamente permiten retener el agua y mantener su color rosado y así dar apariencia de carne fresca, no se podrían usar.

6. MAGIA POTAGIA

Otro ejemplo: **carne picada, hamburguesa, burger meat**. Los nombres se parecen, ¿verdad?

- La **carne picada** es «la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos del 1% de sal⁶⁶».
- Una **hamburguesa** es un producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios⁶⁷.
- Y se denomina **burger meat** al producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal u hortalizas o de ambos de un 4%⁶⁸.

¿A la carne picada o a una hamburguesa se le pueden añadir aditivos? No, nunca. ¿Y a eso que han llamado burger meat? Sí. Al tratarse de un preparado de carne (la categoría más alejada de la carne fresca), se le pueden añadir diversos aditivos (los veremos en seguida).

Estos tres productos son un ejemplo paradigmático de engaño deliberado con los nombres. Si nos paseamos por los lineales de un supermercado y miramos qué es en realidad aquello que parece carne picada o hamburguesas, nos llevaremos alguna sorpresa. Si fuera solamente carne picada, sería un producto fresco y no debería llevar nada más. Eso apenas existe en el mercado de la industria cárnica. Tampoco existen, apenas, hamburguesas. Lo que tenemos entre las manos es, en realidad, un preparado cárnico. Para que lo sea, debe llevar al menos un 4% de otras cosas que no son carne. Al ser *burger meat*, pueden llevar los aditivos que hemos visto, incluidos los sulfitos.

No se trata tanto de que sea un peligro para el consumo, sino de que, muchas veces, es una estafa. Bien sea porque en el frontal no indica claramente que aquello

no es carne picada ni una hamburguesa, y hay que buscar lo que es en la parte más escondida del etiquetado, o bien porque, además de eso, en el frontal aparecen cosas como «100% carne de vacuno» con imágenes que persuaden clarísimamente a la persona consumidora de que es carne fresca y punto. Para más inri, el contenido de carne de estas cosas no llega, en la mayoría de ocasiones, ni al 70%. El resto son diluyentes⁶⁹.

Otra diferencia importante entre la carne picada y el preparado de carne picada es la obligatoriedad de informar sobre la relación colágeno/proteína. Esta información, como veremos, es esencial para determinar la calidad de esa carne e incluso para poder llamar a ese producto «carne». Esa cifra (relación colágeno/proteína) debería ser superior al 25%. En el caso de la carne picada, la información es obligatoria; en el de la *burger meat*, no.

Y hablando de la carne picada —como bien se dice en la web «gominolas de petróleo»⁷⁰—, solo puede comercializarse bajo la denominación «carne picada» si no contiene aditivos (únicamente se permite la adición de sal), pero como es un producto que se deteriora rápidamente, suelen incorporarse conservantes para alargar su vida útil. Ahora bien, cuando se hace eso, ya no se puede vender con el nombre de «carne picada», sino que debe figurar el nombre «preparado de carne picada».

Sigamos con los trucos mutantes.

66 Reglamento 853/2004

67 RD 474/2014

68 RD 474/2014

69 OCU

70 <http://www.gominolasdepetroleo.com/2012/09/no-es-lo-que-parece-carne-fresca-vs.html>

No sé sumar

O eso parece. Realmente, la industria cárnica tiene serios problemas con las matemáticas básicas, y otro de los trucos que utiliza es el de confundir las cantidades.

Por ejemplo, en el supermercado podemos encontrar este producto de una de las principales empresas cárnicas del Estado, J. Martínez. Brocheta sazonada. 100% pechuga de pollo sin gluten y sin lactosa.



Se lee claramente «100% pechuga de pollo». Pero si miramos la composición:

Pechuga de pollo (80%), agua, pimiento verde, sal, hierbas aromáticas, pimentón, dextrosa, antioxidante (E-301), conservante (E-250). Vaya. Las matemáticas no son el punto fuerte del Grupo J. Martínez. Según la empresa, el 100% al que se refiere en el frontal es que toda la carne del producto es de pollo. Pero «100% pechuga de pollo» no quiere decir, para el resto de mortales, que el 100% de la pechuga que hay aquí es de pollo, sino que todo es pollo.

Existen dos tipos de engaños. Uno, el que hemos visto. Se pone en el frontal una cosa que luego, en la lista de ingredientes, se desmiente. No saben sumar, vale. Si no la miras, pues ya está, te crees que has comprado solo pollo y en realidad has comprado un 20% de agua. El otro consiste en saltarse la declaración cuantitativa de los ingredientes o QUID a la que obliga la normativa europea. Se puede leer completa en el siguiente enlace: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:52017XC1121(01))

Básicamente dice que «será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:

- figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
- se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o
- sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto».

Dentro del apartado a), cuando se dice «el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación», significa que el ingrediente a cuantificar es el que, dentro de un producto elaborado, asociamos con ingrediente principal. Por ejemplo: Chili con carne, la descripción del producto sería «Carne picada de vacuno con frijoles, tomates, pimientos, cebollas y chiles», pero lo que debe indicar el fabricante en la etiqueta es la cantidad de carne picada de vacuno. O «Sopa de carne de pollo», debo saber cuánta carne de pollo hay.

Si damos una vuelta por nuestro lugar de compra y observamos los productos cárnicos que hay, veremos hasta qué punto no se cumple la normativa QUID y no figura el porcentaje del producto principal o de los supuestos recogidos en los otros apartados. Es decir, o se equivocan en la suma o directamente no suman. El resultado es el mismo: **yo me llevo a casa una cosa que creo que tiene más carne de la que tiene.**

¿Qué es la carne?

Parece una pregunta absurda, pero en el terreno en el que nos movemos, ninguna lo es. Imaginemos un alimento procesado que contiene más de un ingrediente y que uno de esos ingredientes es «carne». Por ejemplo, espaguetis con carne de cerdo. ¿Cómo sabemos que eso es carne de cerdo y no un subproducto de la carne? Es decir, restos de grasa, colágeno y otras partes del animal, recauchutados y puestos allí. Lo que define si es carne o una broma es el porcentaje de grasa y colágeno respecto al de proteínas de la carne.

La definición oficial para que en un alimento se pueda poner «carne» (y al lado la especie o especies a la que pertenece) es: los músculos del esqueleto de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro alimento.

TABLA 7. Valores normativos máximos de grasa y colágeno de las carnes

Especie	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteína de carne
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25%	25%
Cerdos	30%	25%
Aves y conejos	15%	10%

Es decir, si el mejunje tiene más de un 30% de grasa y un 25% de colágeno (contra las proteínas de la carne), no es carne y no se le puede llamar como tal. Diversos

estudios de organizaciones de consumo han mostrado que esto se incumple a menudo y que lo que pone en el etiquetado y en el frontal como carne en realidad es un subproducto cárnico que alguna vez, en su origen, fue carne⁷¹.

TABLA 8. Valores normativos máximos de grasa y colágeno en función del tipo de carne

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteína de carne *
Carne picada magra	< 7%	< 12%
Carne picada vacuno	< 30%	< 15%
Carne picada que contine carne de porcino	< 20%	< 18%
Carne picada de otras especies	< 25%	< 15%

* La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne.

71 www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3DGAI_Informacion_consumidor_web.pdf&blobheadervalue2=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352897683885&ssbinary=true

La carne acuosa

Como hemos visto en la lista de aditivos autorizados en segunda vuelta para los preparados cárnicos, buena parte de ellos son para mantener la apariencia de carne fresca y para retener el agua que se le añade. **¿Por qué los preparados de carne (con apariencia de carne no transformada, o sea, carne fresca) llevan tanta agua?**

Básicamente por dos motivos: mejorar las características organolépticas, principalmente el aspecto, la jugosidad y la firmeza del producto, y aumentar la rentabilidad económica. ¿Y eso cómo se hace? Pues, literalmente, se inyecta agua en la carne⁷². Inyectar agua en la carne es una práctica perfectamente legal, pero si se hace, el producto ya no se puede vender como carne, sino que debe venderse como preparado de carne⁷³. Y no solamente eso, la legislación⁷⁴ dice que, en las piezas con apariencia de corte, rebanada, parte o canal de carne, se debe indicar la presencia del agua añadida en el nombre del producto (si es superior al 5% del peso del producto acabado).

O sea que, si veo un lomo de cerdo loncheado y le han añadido agua, el producto no se puede llamar «lomo de cerdo en lonchas», sino «preparado de lomo de cerdo en lonchas con agua añadida». El cambio, a nivel de consumo y de compra, es significativo.

Los aditivos escurridizos

Como hemos visto, no se pueden añadir aditivos a la carne fresca y solamente unos pocos a los preparados cárnicos. También hemos visto los esfuerzos de la industria para borrar la línea legislativa que separa los preparados de carne de los productos cárnicos. Una salchicha Frankfurt es claramente un producto cárnico, no tiene apariencia de carne fresca y, por tanto, se abren las fronteras de los aditivos y pueden entrar muchos. Sería algo así como el espacio Schengen de los aditivos. Pero ¿y un producto marinado? Estamos en la zona gris. La Unión Europea dijo que, si el marinado llegaba hasta el centro de la pieza cárnica, es producto cárnico y los aditivos pueden entrar. Si, por el contrario, el marinado no llega hasta el centro, es un preparado cárnico y no se pueden usar todos los aditivos. Esta clasificación no tiene sentido desde el punto de vista del consumo y es un **agujero normativo** enorme por donde **se cuelean productos que no deberían**. Y a por ello que va la industria cárnica, de cabeza.



Pongamos un ejemplo. Escalopín de lomo extratierno adobado de El Pozo. Parece que pertenece a la segunda categoría (preparados de carne), ¿no? Pues no.



Lomo de cerdo (80%), agua, sal, azúcar, aromas, estabilizantes (E-451, E-420, E-407), antioxidantes (E-301 y E-331). Recubrimiento: pimentón, lactosa, conservadores (E-200, E-250), orégano. Contiene leche y sus derivados.

72 <https://www.youtube.com/watch?v=5J4Kq9RmtJ8>

73 www.gominolasdepetroleo.com

74 1169/2011

La zona gris y el cambio normativo –al que hemos hecho referencia en apartado. «Cambio de nombre»– permite a la industria usar los siguientes aditivos en los preparados cárnicos que, antes del cambio, no podía:

- a. La curcumina (E100), el carmín (E120), el caramelo (E150 a-d), el extracto de pimentón (E160-c) y el rojo de remolacha (E162) para la coloración de productos como la salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco.
- b. El ácido acético y los acetatos (E260-263), el ácido láctico y los lactatos (E270, E325-327), el ácido ascórbico y ascorbatos (E300-302) y el ácido cítrico y citratos (E330-333) como reguladores de acidez, conservantes y/o antioxidantes para evitar la oxidación y/o enranciamiento en todos los preparados de carne en los cuales se han añadido otros ingredientes diferentes de los aditivos o de la sal.
- c. Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E338-452) para prevenir la pérdida de líquido durante su transformación posterior en hamburguesas.
- d. Nitritos (E249-250) como conservantes en lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada.
- e. Alginatos (E401-404), carragenatos (E407), algas *Eucheima* transformadas (E407a), goma garrofín (E410), goma guar (E412), goma de tragacanto (E413), goma xantana (E415), fosfato de dialmidón acetilado (E1414) y el fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E1412) también se han autorizado como estabilizadores para reducir la pérdida de agua de la carne durante su transformación posterior a los preparados cárnicos.
- f. El uso de carbonato de sodio (E500) ha sido autorizado en preparados de carne de ave de corral para mantener su consistencia y la jugosidad.
- g. También se ha autorizado el uso de fosfato de dialmidón acetilado (E1414) y del fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E1442) para reducir la pérdida de agua en preparados de carne.

Finalmente, para los preparados de carne no transformados no se permitía el llamado «principio de transferencia». Esto quiere decir que, en un alimento compuesto –que tiene más de un componente, por ejemplo, una hamburguesa con setas– se autoriza el uso del aditivo en ese producto si se autoriza para cada uno de los distintos componentes aisladamente.

Después de la reforma de la clasificación de las carnes procesadas que hemos comentado anteriormente, si se permite para un ingrediente, lo puedes mezclar con otras cosas y seguir usándolos. Un ejemplo: el ácido sórbico y sus sales (E200-203). Son conservantes prohibidos en todos los preparados cárnicos, pero permitidos en salsas y marinados. Bien, si yo fabrico una cosa cárnica y le añado salsa o un marinado, sí puedo usarlo en ese preparado cárnico. Por tanto, si fabrico unas brochetas de carne (o sea, carne fresca ensartada en un palo), no podría usar esas sustancias, pero si le añado un marinado sí. El resultado final es que estoy usando un conservante. Se abusa del principio de transferencia cotidianamente y se incorporan así al producto final cosas que no se podrían incluir sin él.

Por ejemplo, un control de mercado realizado por Test-Achats⁷⁵ reveló que muchas brochetas marinadas contenían fosfatos, que es un aditivo que veremos que retiene agua. Si el principio de transferencia puede permitir la presencia de fosfatos en la carne, los fabricantes pueden aprovechar las propiedades de fijación de agua de los fosfatos para aumentar el volumen del producto, vendiendo agua por el precio de la carne. El marinado no debería ser un ingrediente caballo de Troya para transferir propiedades a los preparados cárnicos que no deberían añadirse artificialmente.

75 Test-Santé 126 (abril 2015) Additifs dans la viande, un peu moins, merci!

En mi carne hay cosas

¿Qué puedo encontrar en la carne que no es carne y que sea legal? Carnes y derivados cárnicos son una amalgama de productos en los que, con paciencia y una lupa, podemos encontrar ingredientes de lo más variado. Jamones, sobrasadas, albóndigas, carne picada, mortadelas, salchichas, hamburguesas, filete de pavo, lomo de cerdo, chorizo... , acostumbran a tener uno o varios de los siguientes aditivos.

Fresco que te quiero fresco

- **Sulfitos:** son un grupo de aditivos que incluyen el E-220, E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 y E-228. Estas sustancias tienen un alto poder antioxidante y se utilizan como conservantes. En el caso de la carne tienen otra utilidad: **conservan el color rosado o rojizo más tiempo**. Algunos estudios⁷⁶ de consumo han detectado dosis superiores a las recomendadas en hamburguesas y derivados con el propósito de mantener el color asociado a fresca de la carne el mayor tiempo posible. No es que a esas dosis se tengan que generar problemas, pero en grupos de población vulnerable (infantil y personas con asma) hay que tener cuidado.
- **Nitritos y nitratos:** son aditivos que van del E-249 al E-252, ya hemos hablado profusamente de ellos antes. Catalogados como conservantes, la industria de la carne predica que son imprescindibles para evitar el crecimiento de las bacterias causantes del botulismo, pero en realidad cumplen una función claramente cosmética, manteniendo el color rosado más tiempo. Además, ya hemos visto que son **precursores de sustancias cancerígenas**.

¡Agua va!

Una buena parte de los aditivos que encontramos en los productos cárnicos tienen como función evitar que el agua añadida a estos productos se escape.

Son retenedores de agua.

- **Fosfatos:** se emplean para rebajar la presión osmótica del agua. Sirven para retener el agua añadida y también para evitar que se pierda ese agua a medida que el alimento se acerca a su fecha de caducidad. Uno de los cambios que pueden ocurrir en estos productos (además de la pérdida de viveza en el color) es, justamente, la pérdida de agua. Los fosfatos lo impiden.
- **Almidones, cereales, fécula:** la fécula es la denominación del almidón cuando este proviene de tubérculos como la patata. El uso del cereal —entendido como aditivo, no como ingrediente— es equiparable al del almidón y, por tanto, sirve para rellenar el producto, diluirlo con una materia más o menos inerte y barata y así mejorar la rentabilidad de la empresa. También se usa como retenedor de agua.
- **Proteínas de soja:** retienen agua y, además, aportan proteína al producto, por lo que la cifra proteica de la etiqueta nutricional mejora. Es una proteína más barata que la de la propia carne, no necesariamente peor, pero vamos, que no es carne. Se puede diluir con almidones, por ejemplo, y el porcentaje de proteína total del producto no se resiente tanto.
- **Leche, proteínas de la leche, lactosa:** lo mismo, para retener agua y para mejorar el porcentaje de proteína del producto (en el caso de las dos primeras sustancias).
- **Huevo:** retiene el agua.
- **Dextrosa y sacarosa:** el primero es glucosa y, junto con la sacarosa, además de para endulzar, también se usa para rebajar la presión osmótica del agua.
- **Gelatinas y colágenos:** además de retener el agua (en el caso de los colágenos), también sirven como aglutinantes.

En definitiva, vemos que **el cóctel de aditivos que llevan los productos cárnicos tiene básicamente dos funciones: retener toda el agua posible y evitar el oscurecimiento del producto.**

76 OCU <https://www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/dudas-alimentarias-sulfitos>

6. MAGIA POTAGIA

Eso

A menudo leeremos en el envasado de algún producto cárnico un concepto inquietante: **carne separada mecánicamente**. Que nadie piense que la carne y la carne separada mecánicamente son lo mismo. Lo segundo no es sinónimo de que alguien con un cuchillo separa las pechugas del pollo de los huesos o los lomos del espinazo del cerdo. Nada más lejos de la realidad.

La carne separada mecánicamente son los restos que quedan en los canales una vez que se han eliminado los cortes principales. En concreto, se trata de un proceso donde las carcasas ya casi peladas se someten a un triturado a alta presión con el objetivo de extraer hasta el último resquicio de carne adherida a los huesos. El resultado final es una pasta de color rosáceo bastante alejada de lo que se entiende por carne. Si alguien tiene el estómago curtido puede buscar el proceso de obtención de la misma en la red. La calidad de esa «carne» no tiene nada que ver con la de verdad, tampoco el precio.

Y hasta aquí la carne mutante. Se le cambia el nombre, se añaden cosas que confunden a la persona consumidora, se suma mal, se inyecta agua a porrillo, se la llama carne cuando no lo es, y cosas así. **El mundo de los derivados cárnicos es, literalmente, un holograma. No sabes qué es real y qué no.**

Veamos algunos ejemplos.

Pechuga de pollo de Campofrío. Es posible que alguien crea que esto es solamente pechuga de pollo, pero la persona consumidora media entenderá que no, que es un producto cárnico. Lo que igual no es tan evidente es que la mitad de este producto es pollo y la otra mitad agua, más cosas para retener ese agua y otras para darle color y sabor.



Ingredientes:

Pechuga de pollo (57%), agua, almidón, aroma, dextrosa, estabilizantes (E-451, E-407, E-508, E-412), sal, azúcar, potenciador de sabor (E-621), antioxidante (E-316), especias, conservador (E-250). Recubrimiento decorativo: colorante caramelo (E-150d).

Pasemos a un conjunto de productos que tienen toda la pinta de ser carne fresca. El Pozo es todo un especialista en ofrecer cosas que parecen una cosa, pero... no.

Longaniza fresca de cerdo, el nombre está bien claro. En realidad, es un producto cárnico o un preparado de carne (es de suponer que el Pozo ha decidido que sea un preparado cárnico) al que la zona gris legislativa antes descrita le permite rellenar de aditivos para retener el agua y avivar el color.



Ingredientes:

Magro y panceta de cerdo (78%), agua, proteína de soja, sal, fécula de patata, vino (contiene sulfitos), leche en polvo, dextrosa de maíz, azúcar, especias, conservador: E-222, antioxidante: E-301, colorante natural: E-120. Contiene sulfitos. Contiene trazas de mostaza.

¿Chuletas de cerdo? Casi. El Pozo tiene una amplísima gama de productos que parecen frescos pero que no lo son, utilizan el truco del ingrediente caballo de Troya (salmueras, marinados, salseados, etc.) para meterle aditivos que no podría usar sin ese truco.

Ingredientes:

Producto cárnico salmuerizado. Chuletero de cerdo (80%), agua, sal, estabilizadores (E451, E407, E420), azúcar, aromas, especies naturales, antioxidantes (E301, E331).



Picada de pavo. Correcto, no han escrito «carne picada de pavo», aunque la cosa sigue llevando a confusión y más si justo debajo se destaca: carne solo de pavo. Nótese que no dice «solo carne de pavo», sino al revés, porque efectivamente toda la carne que hay es de pavo, pero no es solamente carne de pavo. Si le damos la vuelta veremos lo que realmente es.

Ingredientes:

Pechuga de pavo (90%), cereal/vegetal 4%, agua, proteína de soja, sal, azúcar, aromas, especias naturales, conservador (E-221), antioxidantes (E-301 y E-331), colorante (E-120). Contiene sulfitos. Contiene trazas de leche y mostaza.

Burger de cerdo ibérico.

Bueno, *burguer* es hamburguesa, ¿no? O sea, que estoy comprando una estupenda hamburguesa de cerdo ibérico. Lamentablemente, no. Burger es *burguer meat*, una cosa muy distinta a la hamburguesa. Esto lo vemos si cogemos la lupa y miramos la letra pequeña. Preparado de carne *burguer meat* de cerdo ibérico.

Ingredientes:

Magro cerdo ibérico (80%), cereal/vegetal 4%, agua, sal, proteína de soja, perejil, ajo, azúcar, especias naturales, conservador: E-221, antioxidantes (E-301, E-330), colorante natural (E-120). Porcentaje grasa <25%. Relación colágeno/proteína de la carne < 0,15. Contiene sulfitos. Contiene trazas de leche y mostaza.

Al menos en este caso, cumple con el porcentaje de grasa y la relación colágeno/proteína, en dos sentidos, primero en indicarlo y segundo en que está en los límites permitidos.





7

LAS BATAS BLANCAS

Uno de los mejores ventrílocuos de todos los tiempos nació en Anna (Valencia), en la Calle de En medio, el día 31 de mayo de 1872. Su nombre: Francisco Sanz Baldoví. La ventriloquía es el arte de modificar la voz para imitar otras voces. Dado que está orientada al mundo del espectáculo, forma parte de la brillantez de la actuación el que la emisión de voz se haga de la forma más discreta posible, esto es, que el ventrílocuo sea capaz de dar voz al muñeco sin mover, o casi sin mover, los labios, de modo que una vez proyectada la voz, parezca originarse efectivamente en el propio muñeco. En su espectáculo, Sanz Baldoví era capaz, mediante cambios de voces y máscaras, de interpretar a decenas de personajes: abogado, poeta, orador de feria, charlatán callejero, cura rural, anarquista o ateneísta, entre otros.

La industria cárnica opera de la misma manera. Los personajes a los que hace hablar tienen que ver con la profesión médica, van casi siempre vestidos con bata blanca y parece que hablan con su propia voz; pero no nos dejemos engañar. Como en la ventriloquía, la voz no sale de la boca del muñeco. Hay que mirar un poco más arriba y fijarse bien, entonces descubriremos el truco. Quien habla es la propia industria.

Houston, tenemos un problema gordo

En el otoño de 2015, la OMS hizo pública una nota de prensa donde indicaba que la carne roja y la carne procesada eran cancerígenas para los seres humanos. La primera formaba parte del Grupo 2A y la segunda, del Grupo 1. La clasificación estándar del Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) es de cuatro grupos, basándose en pruebas científicas existentes sobre carcinogénesis.

- **Grupo 1.** Carcinógeno para el ser humano. Hay pruebas suficientes que confirman que puede causar cáncer a los humanos. Aquí está la carne procesada. Además de la carne, hay unas 120 actividades o productos de carcinogenicidad confirmada, como

7. LAS BATAS BLANCAS

el tabaco, las lámparas y cámaras de bronceado, la contaminación del aire, el plutonio 239 o trabajar como pintor/a.

- **Grupo 2A.** Probablemente carcinógeno para el ser humano. Hay pruebas suficientes de que puede causar cáncer a los humanos, pero actualmente no son concluyentes. Aquí está la carne roja.
- **Grupo 2B.** Posiblemente carcinógeno para el ser humano. Hay algunas pruebas de que puede causar cáncer a los humanos, pero de momento están lejos de ser concluyentes.
- **Grupo 3.** No puede ser clasificado respecto a su carcinogenicidad para el ser humano. Actualmente no hay ninguna prueba de que cause cáncer a los humanos.
- **Grupo 4.** Probablemente no carcinógeno para el ser humano. Hay pruebas suficientes de que no causa cáncer a los humanos.

Este hecho —que toda la prensa generalista se hiciera eco de la carcinogenicidad de las carnes rojas y procesadas que hizo pública la OMS— provocó un seísmo monumental en la industria cárnica. Ya hemos hablado del tema médico, **ahora nos interesa la respuesta de la industria y cómo se gestó**⁷⁷.

SPRIM es una empresa de **consultoría internacional**, fundada en el Reino Unido y dedicada a consultoría corporativa sobre ciencia y salud, reglamentación, comunicación y *marketing* en salud. Forma parte de la red (casi siempre fuera de los focos) de empresas de apoyo logístico a las actividades de *lobby* e incidencia de las corporaciones transnacionales. SPRIM es una de las más importantes, está especializada en salud y ha conseguido numerosos éxitos como la aprobación de numerosos reclamos nutricionales⁷⁸ para diversos productos alimentarios en la normativa de diferentes países. A ella acudió la Carne.

77 <https://awp.lu/data/filtrala/25/sprim.pdf>

78 www.sprim.com

El plan que se organizó constaba de tres fases y se puso en marcha en enero de 2016.

La primera fase de la estrategia fue:

- **Seguir las directrices de la Federación Europea de Industrias Cárnicas (CLITRAVI)**⁷⁹, adaptar y enviar su comunicado de prensa a todos los medios de comunicación a nivel nacional, elaborar un documento con los argumentos científicos en defensa del sector y enviarlo a expertos especialistas en oncología, nutrición, pediatría, medicina de familia y comunitaria y a líderes de opinión.
- **Crear un equipo de interlocución único con medios de comunicación.** No ofrecer a los medios de comunicación ninguna declaración individual de ningún representante del sector y mostrar la opinión del mismo únicamente a través del comunicado de prensa. La gestión de las solicitudes de los periodistas se hizo poniéndoles en contacto con expertos en salud y nutrición para su intervención en los medios de comunicación. Previamente, se creó un gabinete cárnico de personas expertas en salud.

Es decir, desaparecer de escena y **empujar a los focos a la profesión médica amiga y que fueran ellos quien respondieran a la OMS**. Según SPRIM, en los primeros días de esta crisis, realizaron cerca de 100 gestiones con medios de comunicación con más de 1.600 noticias publicadas. **Durante tres días, más de 120 entrevistas, noticias y declaraciones diciendo que la carne era buena.** Una auténtica lluvia torrencial de batas blancas por tierra, mar y aire. Además, se consiguió que varias asociaciones científicas criticaran abierta y significativamente el informe de la CIIC/OMS.

79 http://www.fedecarne.es/files/ficheros/pdf/1445879974_comunicado-de-prensa-industria-carcina-europea-261015-002-.pdf

De esta primera fase nos interesa destacar dos aspectos. El primero, que lo que dice la carne no es tan importante como lo que dice la salud. Es decir, que más allá de la nota de prensa oficial (esa sí, con todos los nombres y logos cárnicos), en el resto de los mensajes contra la OMS, la carne debe permanecer en la sombra. Es una directriz. Quien hablará por ella son sus **infiltrados en el mundo de la salud, la carne con bata blanca**.

Las personas que encabezan la lista de la carne con bata blanca son:

- **Dra. Carmen Vidal Carou**, catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona.
- **Dr. Abel Mariné**, catedrático emérito de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona.
- **Dra. Carmen Gómez Candela**, jefa de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario La Paz.
- **Dr. Antonio Villarino**, presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), doctor en Ciencias Químicas, catedrático de Bioquímica de la Universidad Complutense de Madrid.
- **Dra. Susana Monereo**, jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Gregorio Marañón.

En la documentación filtrada, resulta interesante observar que la carne y su asesoría son conscientes de que, durante los primeros días, desde el Ministerio de Sanidad se dio la directriz a los centros hospitalarios de no atender a la prensa hasta que AECOSAN (la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) diera su versión de los hechos (los hechos, recordemos, eran que la OMS hizo público que la carne roja y procesada eran cancerígenas).

Ante la imposibilidad por parte de la carne de usar a sus contactos médicos como portavoces del hospital donde trabajan, lo hicieron a través de sus **cátedras universitarias pagadas por la empresa**. El resultado

fue el mismo, **apareció en toda la prensa y televisión la imagen de una persona con bata blanca, en un hospital importante, hablando de las virtudes de la carne**. Durante la primera semana, estas personas hicieron más de 50 entrevistas.

El argumentario de la industria alimentaria y los mensajes que se debían difundir eran los siguientes:

- El sector cárnico europeo considera inapropiado atribuir a un único factor un mayor riesgo de cáncer. Este es un tema muy complejo que puede depender de una combinación de otros factores.
- Existe amplia evidencia científica que demuestra los beneficios del consumo de carne dentro de una dieta saludable. La carne y los productos cárnicos son una fuente esencial de nutrientes.
- La carne y los productos cárnicos tienen un valor nutritivo muy importante, difícilmente sustituible por otros productos en nuestra ingesta diaria.

Resulta un ejercicio interesante hacer una búsqueda de lo que han dicho las personas del listado en relación con este tema, o de buena parte de las organizaciones de nutrición y cotejarlo con el argumentario de la industria. Se asemeja como dos siameses, en realidad, todo parece indicar que era exactamente el mismo argumentario. Es decir, las batas blancas, cada una a su manera, eran el Macario de José Luis Moreno, los muñecos y el ventrílocuo.

Carmen Vidal y Abel Mariné tienen un amplio historial de colaboración con la industria cárnica. La sublimación de la misma es la creación de la Cátedra Carne y Salud en la UB, que ellos dirigen. Usando sus propias palabras, «los objetivos de la cátedra son aportar, valorar y comunicar los datos con base científica sobre la calidad y el valor nutritivo de la carne, y contribuir a una percepción social ponderada del papel de la ingesta moderada de carnes y derivados. No se trata de promover un gran consumo de carne, sino de difundir el conocimiento de los aspectos positivos de la opción de comer en el

7. LAS BATAS BLANCAS

marco de una dieta correcta, sin miedos injustificados derivados de una mala imagen debida a titulares de noticias que no siempre matizan adecuadamente el verdadero significado de los estudios que se publican⁸⁰. Más claro, el agua.

Dicho sea de paso, la misma universidad e instancia (el Campus de l'Alimentació) tiene otra bonita cátedra con Danone⁸¹. La industria de la carne paga a la cátedra más de 80.000 euros. Algunas de las perlas que lanzó Carmen Vidal esos días fueron: «el estudio de la OMS es alarmista», «hay que hacer una valoración riesgo-beneficio de los componentes utilizados en la carne procesada como los nitratos, porque son los que se usan para evitar el botulismo, causante de muchas muertes», «la carne roja, nutricionalmente, es la mejor fuente de hierro. Si prescindieramos de esta, podríamos tener problemas de anemias», «el cáncer es una enfermedad multifactorial. Es muy complicado atribuirlo a un único factor. Una de las evidencias es que la alimentación puede influir en el cáncer, pero hay mucha más evidencia en decir que un consumo adecuado de frutas, verduras y hortalizas protege del cáncer». Esta última declaración es una contradicción en sí misma.

Abel Mariné es archiconocido para las organizaciones sociales que trabajan el tema de la alimentación industrial y corporativa desde un punto de vista crítico. **Defensor desde hace decenios de la producción intensiva, la industria alimentaria, los transgénicos, etc.** «No existen alimentos buenos o malos, no hay alimentación basura, regular los alimentos insanos es equiparable a lo que pasó con la Ley Seca de Estados Unidos» o que «al prohibir los productos que tengan mucha grasa, el azúcar convertiría nuestra vida en algo no vivible» son algunas de sus declaraciones. El experto en nutrición y bromatología de la UB ve difícil que una persona pueda

tener una dieta equilibrada sin consumir nada de carne, al constituir una fuente importantísima de hierro.

Al parecer, es el nutricionista oficial de Catalunya, dada la frecuencia e intensidad de sus intervenciones en los medios de comunicación, y su visión de la alimentación industrial se asemeja a la de aquellos médicos de los años 50 que colaboraban con la industria tabacalera para suavizar lo que ya era un secreto a voces: que el tabaco mata.

Carmen Gómez Candela es también una vieja conocida de las organizaciones que se enfrentan a las corporaciones alimentarias y sus impactos en la salud. Jefa científica del Instituto de Estudios del Azúcar y la Remolacha, **ha sido la voz «médica» que ha usado la industria del azúcar para proclamar a los cuatro vientos que el consumo excesivo de azúcar no es un problema.** La doctora Carmen Gómez Candela es especialista en endocrinología y nutrición, jefa de sección de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de la Paz desde el año 1993. También coordina el grupo de investigación en nutrición y alimentos del Instituto de Investigación Sanitaria La Paz (IdiPAZ), y presidió la Federación Española de Sociedades de Nutrición Alimentación y Dietética (FESNAD) desde su fundación en 2002 hasta 2005.

Esta doctora **ha formado parte del comité científico de Coca-Cola** en su «Declaración de Madrid» sobre hidratación. Le acompaña Samara Palma Milla, discípula que también sigue sus pasos en La Paz, el IdiPaz y la Autónoma. Ambas recogen el testigo de otros reputados nutricionistas que han colaborado con el IEDAR (Instituto de Estudios Documentales del Azúcar y la Remolacha) para ensalzar las propiedades del azúcar (desde Ana Sastre a su mentor, Francisco Grande Covián, el primer presidente de la Sociedad Española de Nutrición), y coordinan el *Libro Blanco del Azúcar*, que patrocina el IEDAR y donde dicen, cómo no, que «no hay ningún alimento culpable».

Parece que no solamente el consumo excesivo azúcar no tiene ninguna responsabilidad en la diabetes o el sobrepeso y la obesidad, tampoco el consumo excesivo

80 <http://www.innovacc.cat/2016/09/23/la-carne-constituye-la-mejor-de-las-fuentes-de-hierro-en-una-dieta-saludable/?lang=es>

81 http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/premi_Catedra_UB_DANONE_2017.html

de carnes genera ningún problema. Azúcar, carnes... a la doctora Gómez solo le falta resaltar las virtudes de las grasas saturadas.

En la foto inferior la vemos, cuando era coordinadora de la FESNAD, participando en el Simposio Nacional del Cerdo y alentando al consumo de carne gorrina. Le acompañan Antonio San José, periodista, y Gregorio Varela, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad San Pablo-CEU. La carpeta y el logotipo que figuran a sus espaldas es el de la empresa cárnica Grupo Tello Alimentación⁸².



Otra relación que existe entre la industria cárnica y la doctora Gómez es la Unidad de Dietética y Nutrición del Hospital Universitario La Paz. El Grupo Nutrinvest de IdiPAZ, que ella dirige, y la empresa de carnes Frial tienen un convenio de colaboración para desarrollar una nueva gama de productos cárnicos funcionales. En este caso, se trata de trabajar (con parte de fondos públicos) para Frial para ofrecerle una línea de embutidos bajos en grasas y enriquecidos en omega 3. Como si eso fuera una opción saludable, que no lo es, pero así lo venden desde Nutrinvest. Es como cuando nos decían que el tabaco *light* era mejor; e igual sí que lo era, pero el mensaje no es fume tabaco *light*, como tampoco puede ser coma este embutido, sino cuidado con el consumo de estos productos.

82 <http://www.tello.es/elaborados-tello/>

Antonio Villarino. Le conoceréis por sus palabras: «la carne de cerdo y los productos cárnicos aportan una amplia variedad de nutrientes, que son esenciales para la alimentación de toda la familia», «recomendamos un consumo de carnes magras como la carne de cerdo de 3 a 4 raciones por semana (100-125 g cada ración)», o «la carne de cerdo es un alimento imprescindible en todas las etapas de la vida por sus beneficios nutricionales⁸³». Como decíamos, **Villarino es presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).**

La SEDCA tiene ya un historial de colaboración con la industria alimentaria. Resultó llamativo el convenio con la industria cervecera y sus declaraciones públicas alentando su consumo y alabando sus múltiples beneficios para la salud, o que en su web se ofrezcan directamente a la industria alimentaria:

«¿Necesita un estudio técnico?»

En un mercado tan competitivo, las empresas necesitan cada vez más encontrar un respaldo científico y técnico especializado para sus productos. Nuestra organización puede colaborar con su empresa brindándole un soporte de alto nivel:

- *Estudios clínicos y bromatológicos sobre sus productos: ingredientes funcionales, nutraceuticos, nuevos alimentos, declaraciones y alegaciones de salud, etiquetado nutricional, etc.*
- *Elaboración de documentos técnicos y de Bibliografía científica*
- *Preparación y edición de publicaciones*

Tiene, asimismo, a su disposición la revista Nutrición Clínica para comunicar sus productos a los nutricionistas españoles. Nutrición Clínica es una publicación con más de 25 años de antigüedad.»

83 <https://www.saludemia.com/-/noticia-dr-antonio-villari-no-la-carne-de-cerdo-es-un-alimento-imprescindible-en-todas-las-etapas-de-la-vida-por-sus-beneficios-nutricionales>

7. LAS BATAS BLANCAS



Hace un tiempo, INTERPORC lanzó la llamada Alianza estratégica en el sector porcino⁸⁴, que literalmente es un **Plan de fomento de la recomendación de la carne de cerdo por profesionales de la salud**. Poco después, tenemos al presidente de la SEDCA diciendo que la carne de cerdo es un alimento imprescindible en todas las etapas de la vida por un tema de salud⁸⁵. La fotografía superior corresponde a ese momento.

Susana Monereo presentó (ni más ni menos que en el marco del IV Congreso Internacional y X Nacional de la Asociación de Enfermería Comunitaria [AEC]) la autodenominada guía que lleva por título *Evidencia científica del consumo de carne y salud. Nuevas aportaciones saludables de la carne de cerdo de capa blanca*⁸⁶. Suyas son frases como «la carne de cerdo resulta fundamental debido a los grandes requerimientos de nutrientes necesarios para culminar el desarrollo mental y físico» o que «debido a sus propiedades nutricionales, la carne

de cerdo puede formar parte de la dieta de personas con diferentes situaciones como obesidad o enfermedades cardiovasculares». Poder, puede, otra cosa es que deba. De hecho, Susana Monereo ha realizado un auténtico tour de charlas por el Estado español alabando el consumo de carne de cerdo⁸⁷, la mayor parte de ellas en lugares con fachada médica como colegios médicos, conferencias de nutrición, etc. **La industria cárnica tiene firmados numerosos convenios con diversas asociaciones de nutrición, uno de ellos con la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO)**. La firma del mismo se realizó en el Hospital Gregorio Marañón de Madrid por parte Susana Monereo, que pertenece a la Junta Directiva de la Fundación SEEDO.

Todas estas colaboraciones, obviamente, están remuneradas.

La carne también contactó directamente con más de 20 organizaciones médicas de nutrición y dietética. El resultado fue, por ejemplo, que asociaciones como la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) y la Federación Española de Sociedades de Nutrición y Dietética (FESNAD) han recomendado el consumo dentro de las pautas de alimentación establecidas. O que la Asociación Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria emitió una nota de prensa en la que recomienda un consumo en niños y niñas de entre 5 y 8 veces a la semana por su aporte de proteínas, minerales y vitaminas imprescindibles para su crecimiento.

Bueno, ya conocemos un poco a las amistades con bata blanca de la carne. Continuemos con el **plan SPRIM**. Una vez esta gente había hecho mil declaraciones sobre las bondades del consumo de carne, entramos en la segunda fase.

La **segunda fase** consistiría en hacer un análisis en profundidad de los estudios en los que se apoyó el informe de la OMS y, posteriormente, un «**refuerzo de la imagen positiva de la carne**». Este documento explicativo

84 <https://docplayer.es/40991237-Una-alianza-estrategica-en-el-sector-porcino-de-capa-blanca-alberto-herranz-herranz-director-de-interporc.html>

85 <https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-carne-cerdo-alimento-imprescindible-todas-etapas-vida-beneficios-nutricionales-20150220131640.html>

86 <https://interporc.com/2016/10/06/los-beneficios-la-carne-cerdo/>

87 <https://interporc.com/2017/02/28/dra-monereo-valladolid-2/>

sería enviado a varias organizaciones de salud, protección al consumidor y todos sus contactos en los medios. También se contempla viralizar un vídeo infográfico con el mismo mensaje.

Es decir, se trataba de analizar los estudios científicos referenciados en el resumen de las evaluaciones del CIIC y desacreditarlos. En concreto, su búsqueda se centró en:

- Priorizar los estudios realizados en el Estado español y a nivel europeo en centros de investigación con una amplia trayectoria de respaldo a nivel científico.
- El diseño de los estudios y los parámetros estudiados.
- La equivalencia del perfil nutricional de la carne ingerida por los participantes en los estudios con la de los productos comercializados en el Estado español y en Europa. Asimismo, se tendrá en cuenta el método de elaboración y cocinado.
- Otros factores asociados con influencia en los resultados (consumo de tabaco, alcohol, sedentarismo), bajo consumo de alimentos protectores (frutas, verduras, aceite de oliva virgen, cereales integrales, vitaminas, minerales o fibra).

Después se preparó documentación con todo ello (todo este trabajo lo realizó SPRIM) y se mandó *urbi et orbi*.

Dentro de la estrategia comentada anteriormente (Plan de fomento de la recomendación de la carne de cerdo por profesionales de la salud)⁸⁸, encontramos este documento editado y, supuestamente, escrito por INTERPORC y «revisado» por cuatro profesionales de la salud. Se trata de la **Guía de recomendación de la Carne de Cerdo de Capa Blanca. Documento de consenso**

dirigido a profesionales de la salud. Para empezar, llama la atención la palabra *consenso*. «Documento de consenso» es una jerga que se utiliza habitualmente para los documentos oficiales de las organizaciones médicas sobre temas nutricionales⁸⁹ y *consenso* significa que existe el mismo entre la comunidad médica que ha elaborado el documento. En este caso, ¿consenso entre quién? Si lo ha elaborado INTERPORC. La única explicación que encontramos es que se usa la palabra *consenso* para que suene como si se hubiera elaborado conjuntamente con el sector nutricionista.

El documento ha sido distribuido y publicitado en las webs de las principales organizaciones de nutrición como si fuera una guía de recomendación oficial de consumo de carne por parte de estas. Por ejemplo, a través de la Sociedad Española de Nutrición. En otras webs médicas⁹⁰ se describe el informe como interesante, «ya que la carne de cerdo ha sufrido una “campaña” muy negativa en los últimos años, algo que se desmiente y pone en contexto en este documento destinado a profesionales de la salud».

¿Quiénes son las personas del sector médico que avalan ese informe?

- Dra. Dolores Corella
- Dr. José Luis Llisterri
- Dra. Susana Monereo
- Dr. Gregorio Varela

88 www.sennutricion.org/es/2016/09/23/gua-de-recomendacion-de-carne-de-cerdo-de-capa-blanca

89 <https://www.seedo.es/index.php/que-hacemos/documentacion-de-consenso>

90 www.cardioteca.com/recursos-cardiologia-clinica/2228-guia-de-recomendacion-sobre-el-consumo-de-carne-de-cerdo-de-capa-blanca.html

7. LAS BATAS BLANCAS



Dolores Corella es jefa de grupo del CIBEROBN (Centro de Investigación Biomédica en Red de la Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición) desde 2006, catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Facultad de Medicina de la Universitat de València desde el año 2009 y directora de la Unidad de Investigación de Epidemiología Genética y Molecular en la Universitat de València desde 1998.

INTERPORC dio bombo a un estudio —en el que ella participó y se encargó de presentar en distintos foros como, por ejemplo, la Conferencia Mundial sobre Dieta Mediterránea, organizada por la Fundación Internacional de la Dieta Mediterránea— que se inscribe en la estrategia mencionada anteriormente: desacreditar a la OMS y aportar cierta confusión en el debate sobre la revisión a la hora de estudiar el consumo de carne de cerdo y sus recomendaciones.

Estas son algunas de sus declaraciones: «un consumo moderado de carne de cerdo, sobre todo magra, puede estar perfectamente integrado en la dieta mediterránea y no tenemos por qué estar prohibiendo y alertando de su consumo simplemente porque de manera tradicional

se considere una carne roja y esta se tiene que consumir muy poco en la dieta mediterránea» o que la carne de cerdo y sus derivados «son muy recomendables en el contexto de una alimentación variada y equilibrada como la determinada por la dieta mediterránea⁹¹».

El siguiente nombre es **José Luis Llisterri**, presidente de **SEMERGEN (la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria)**. Primero aportaremos algunos datos de interés sobre él y luego sobre SEMERGEN. Uno de los grandes hitos de José Luis Llisterri es la redacción de la publicación **La carne y la salud en adultos**, un documento validado por SEMERGEN que, según esta organización, «está basado en las últimas evidencias científicas sobre el consumo de carne».

Según la nota de prensa, «los profesionales médicos no han atajado algunos falsos mitos unidos al consumo de carne, principalmente por falta de información. El documento presentado hoy pretende ser una guía de referencia para informar de forma objetiva sobre las propiedades nutricionales y saludables de la carne a los profesionales de la salud y especialmente a los médicos de atención primaria». Y también que [los médicos de atención primaria] «somos clave por nuestra gran capacidad de influencia, confianza y cercanía con nuestros pacientes». O que «se hace imprescindible una gran acción a nivel de medicina general que atienda la gran desinformación que existe en torno a la carne y permita neutralizar las falsedades asociadas a su consumo⁹²».

Estas frases son, palabra por palabra, la estrategia de INTERPORC llamada Plan de fomento de la recomendación de la carne de cerdo por profesionales de la salud. Y no es casual que sean las mismas palabras, porque **el estudio en cuestión está financiado por INTERPORC y la Organización Interprofesional Agroalimen-**

91 www.efesalud.com/corella-defiende-consumo-moderado-carne-magra-cerdo-la-dieta-mediterranea/

92 <https://interporc.com/2017/07/11/doctor-llisterri-la-carne-alimento-fundamental-una-dieta-equilibrada?cat=noticias-del-sector>

taria del Porcino, que representa a los sectores de la cadena de valor del porcino. **El partenariado industria cárnica-SEMERGEN no acabó con el estudio**, naturalmente. La cosa se completa con una intensa campaña a las bases médicas de SEMERGEN. Sirva de ejemplo el taller *Evidencias científicas y falsos mitos sobre la carne de cerdo*, organizado por INTERPORC en el 39.º Congreso SEMERGEN⁹³.

Al parecer, si te portas bien con la industria cárnica, te dan el premio Max al mejor actor secundario, que en el mundo cárnico se diría que es el premio de Cárnicas Tello. Igual que Dolores Corella, también recibió el premio José Luis Llísterri.



SEMERGEN tiene ya un historial rosado con la carne. En concreto, también en plena guerra contra la OMS, hizo la recomendación de consumir **hasta 4 raciones de carne roja** a la semana tanto para adultos como para niños. Tal cual. También conviene destacar que no solamente ha elaborado la guía de promoción del consumo de carne porcina antes citada, sino que ha redactado otra titulada *Importancia de la carne de vacuno*

en la alimentación de los españoles⁹⁴. Entre las entidades que participaron de este documento y de su presentación y difusión, destaca la patronal de la industria cárnica bovina: Provacuno. INTERPORC, Provacuno... a SEMERGEN la va la marcha. Este estudio de Provacuno-SEMERGEN, cuenta además con la autoría de Fundación Lafer.



93 <http://feagas.com/taller-mitos-cerdo/>

94 www.provacuno.es/provacuno/actualidad/carne-y-salud-en-ninos-y-adolescentes_388_24_579_0_1_in.html y www.carneysalud.com/uploads/secciones/material/CARNE_Y_SALUD_INFANTIL.pdf

7. LAS BATAS BLANCAS

¿Quién está detrás de la Fundación Lafer?⁹⁵

La Fundación, de hecho, ha trabajado en la coordinación y elaboración de tres guías divulgativas sobre las «bondades saludables» del consumo de carne para la población infantil, adulta y mayor, dirigida al colectivo médico. Esta acción ha sido promovida por el sector productor de carne de vacuno, cerdo, ovino, conejo y cerdo ibérico, con el apoyo de Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).



Ahora, observad este tuit:



La persona que aparece en la foto es José Luis Llisterri. El acto es la presentación de las bondades de la carne por parte de la industria cárnica con la bata blanca de SEMERGEN. Pero, en este caso, nos interesa quien tuittea: César Marcos Cabañas, periodista agroalimentario, colaborador de *El Economista*, *La Razón*, RNE y Onda Cero, entre otros. Y lo utilizamos como ejemplo de otra línea de actuación de la industria cárnica en su estrategia comunicativa de desacreditar los “falsos mitos” de la comunidad científica independiente. En Radio 5 (RNE) se emite desde hace años un programa llamado *El mundo de la carne*⁹⁶, presentado y dirigido por César Marcos. El espacio radiofónico se autodefine como «una serie de reportajes en RNE-5 sobre la carne y los productos cárnicos [que] informa de las propiedades nutricionales y el papel beneficioso del consumo de carne».

95 <http://fundacionlafer.es/alianzas/>

96 www.rtve.es/alcarta/audios/el-mundo-de-la-carne/

Igual es un problema nuestro, que tenemos una percepción de la realidad un poco alterada, pero no nos parece normal que la radio pública del Estado con uno de los consumos de carne más altos del mundo y con un problema enorme de salud pública vinculado a este consumo excesivo, emita una serie de reportajes sobre las mil maravillas de comer carne de cerdo a tutiplén.

Disfrazar la publicidad y la propaganda de información es un viejo truco, pero que lo hagan los medios de radiotelevisión pública no parece muy correcto. Y luego vemos los datos de los miles de personas que enferman y mueren por culpa del consumo excesivo de la carne y nos preguntamos ¿por qué comemos tanta carne? ¿Cómo puede ser?

Para terminar, otro ejemplo ventriloquía médica.

INTERPORC ha firmado un convenio de colaboración con la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO) que tiene como principal objetivo colaborar en la promoción y divulgación de una alimentación saludable y equilibrada, así como **resaltar los beneficios del consumo de carne de cerdo de capa blanca**⁹⁷.

Más allá de los temas éticos o legales de este tipo de interacciones, el problema estriba en que cuando hablan estas personas con bata blanca, creemos que habla la evidencia científica independiente, pero en realidad habla la industria cárnica. Y ningún problema con ello, la crítica viene porque queremos saber con quién hablamos. ¿Con un hospital o con Campofrío? Campofrío. Ah, vale. Ahora ya sé a quién tengo delante. De eso se trata en el fondo. **Detrás de los mensajes que empujan al consumo de carne, ¿quién está?**

Finalmente, la **tercera fase** consistiría en establecer este trabajo de *lobbying* desde una página web, contestando casos de «información negativa» de forma puntual y constante. También en elaborar materiales contra la OMS y pro carne que tuvieran como diana las

redes sociales, en especial la blogosfera. En la actualidad, los blogueros son uno de los grupos con mayor poder de influencia y con mayor número de seguidores, que esperan y confían en su información. Las temáticas de blogs estratégicas son salud, alimentación/nutrición, femeninas y estilos de vida.

Y, por último, una jornada institucional al más alto nivel (AECOSAN, Ministerio de Salud, etc.). Todo ello dentro de la llamada «estrategia de evangelización». La venta de elaborados cárnicos bajó un 9,6% en octubre de 2015, pero dos meses más tarde ya volvía todo a la normalidad⁹⁸.

Hasta aquí el caso de la OMS, el cáncer y la carne. Más que el impacto social en sí (que lo tuvo y mucho), **nos interesa destacar uno de los ejes de trabajo más potentes que tiene la industria cárnica, y es la vinculación con buena parte de las asociaciones médicas y de nutrición.** No es solamente que Carmen Vidal, Abel Mariné, Carmen Gómez Candela, Antonio Villarino, Susana Monereo y otras muchas personas que ocupan cargos de relevancia en el mundo de la salud y la nutrición en nuestro país tienen algún tipo de relación con la industria cárnica, el problema de fondo es la posible ventriloquía. Es decir, que cuando hablan estas personas no estamos del todo seguros de si habla la salud o habla la industria cárnica, y eso la ciudadanía debería saberlo.

97 <https://interporc.com/2018/06/11/seedo-la-carne-cerdo-al-tamente-nutritiva-palatable-gastronomicamente-versatil?cat=actualidad/entrevistas-articulos>

98 Cesce/nielsen



8

LA POLÍTICA DE AYUDA CÁRNICA

El dopaje cárnico

Año 1998. Estadio Olímpico de Seúl. Está a punto de comenzar la carrera del siglo. La final de los 100 metros masculinos lisos enfrentaba a Carl Lewis, el hijo del viento —un atleta alto, elegante, simpático, dulce y adorado por todo el mundo— con Ben Johnson, un canadiense bajito, gruñón, hipermusculado, áspero y desagradable, con una cadena de oro reluciente sobre su pecho. Hoy en día, sigue siendo la carrera más rápida de la historia. Cuando los atletas cruzaron la línea de meta, el estadio enmudeció. Johnson venció al hijo del viento y destrozó su récord mundial. Más que vencerle, lo humilló. Le dejó tres metros por detrás y eso, en los 100 metros lisos, es un mundo. Johnson se colgó la medalla de oro y en el pódium, a su lado, Lewis tenía la mirada totalmente perdida.

Dos días más tarde, Ben Johnson dio positivo en el control *antidoping*. Su sangre rebosaba un esteroide anabolizante, un productor de masa muscular, vamos. Se le retiró la medalla, se le retiró la licencia y se convirtió en un apestado social. Durante años, antes de la carrera, se había creado y alimentado la lucha entre los dos, entre el bien y el mal, lo bello y lo feo; lo de Seúl fue la escena final y Ben Johnson no supo ni pudo dejar de usar, desesperadamente, todo lo que tenía a su alcance, legal o no, para triunfar en esa escena.

Hemos visto hasta aquí que la industria cárnica y su galaxia de industrias asociadas son líderes en casi todo. Controlan buena parte del territorio, del consumo, de las políticas, de la economía... Pero, como Ben Johnson, lo hacen gracias al dopaje. En estas líneas nos vamos a ocupar del chute de dinero público que reciben y que les permite tener la masa muscular que exhiben. Aunque no es el único, nos centraremos en uno de sus camellos. Sin el *dealer* llamado **PAC (Política Agraria Común)**, la cosa sería muy distinta en el mundo cárnico.

¿Cómo funciona la PAC?

Lamentablemente, y aunque sea de forma somera, tenemos que dedicar unos párrafos a explicar cómo funciona actualmente la PAC para entender el dopaje.

Antes de ello, dos datos a retener:

- Primero, **la PAC se lleva el 38% del presupuesto europeo.**
- Segundo, **de media, la mitad de los ingresos de las explotaciones agrarias se deben a la PAC**⁹⁹. Esto es muy relevante para lo que veremos al final del apartado.

Bien, vamos a ver cómo funciona la cosa. Lo haremos de forma rigurosa pero didáctica, ya que no es un tema sencillo, es decir, que para cada elemento hay algunos matices, pero no son importantes para lo que estamos tratando. La parte más importante de la PAC, a nivel monetario, es el llamado *pago básico*. Consiste en recibir una cierta cantidad de dinero en función del número de hectáreas que tienes. De media, en el Estado español, son unos 260 €/ha. Si tienes 100 ha., pues recibes 26.000 €. En el Estado reciben ayudas directas unas 750.000 beneficiarias (personas físicas o jurídicas), un 37% mujeres y un 63% hombres. Debe quedar claro que **entre los entes beneficiarios hay de todo**: transnacionales, supermercados, empresas inmobiliarias, aeropuertos, campos de golf, etc. En teoría, la normativa indica que debes ser agricultora activa, y eso quiere decir que al menos un 20% de tus ingresos provienen de actividades agrarias, pero hay mil maneras de reducir ese ratio¹⁰⁰.

Además de ese pago básico, hay que sumar otras partidas: **ayudas por medidas verdes** (que en teoría son medidas proecológicas, pero en la práctica apenas es

nada¹⁰¹) y **ayudas para jóvenes**. Eso da una cifra. En el Estado español, el 56% de los ingresos vía PAC corresponden al pago básico; el 30%, a las verdes y el 2%, al tema juvenil. El resto, un **12%, son medidas específicas para diferentes sectores productivos**. En concreto: carne de bovino, carne de ovino y caprino y lácteos, sobre todo. Los tres sectores reciben el 73% de ese tipo de ayudas. Es decir, que si además de hectáreas (vas a recibir por el pago básico y por el tema *pseudoverde*) tienes producción de carne bovina, recibes algo más.

Estos son los pagos directos, pasta que te ingresan. Además de esto, hay otros ingresos vía desarrollo rural o, más interesante para nuestro tema, las llamadas **«medidas de mercado»**. Son un grupo de herramientas que comportan la **intervención pública para mejorar el precio de mercado de uno o varios productos**. Por ejemplo: si el precio baja porque hay una sobreoferta de lo que sea, se compra con dinero público parte de ese excedente (o se dan ayudas al sector privado para que lo haga) y se saca del mercado (se almacena o se exporta o se transforma o se reparte en las escuelas de la Unión).

Dentro de estas medidas hay otras que apenas computan en el presupuesto porque no es dinero directo, sino indirecto. Son las medidas arancelarias que permiten que el precio interior dentro de la Unión Europea de un producto sea más alto que el del mercado mundial, o igual. Esto tiene una consecuencia directa en la producción interna. Es una manera de potenciar determinados productos (mejorando su rentabilidad), pero también de frenar el crecimiento o de ayudar a que desaparezcan otros. Es el caso de la soja (es decir, pienso; es decir, carne) que veremos más adelante. Con un arancel cero se permite la entrada masiva del producto de Argentina, Brasil, Paraguay y Estados Unidos y, al mismo

99 CAP Explained. EU Commission

100 http://www.euroganaderia.eu/ganaderia/reportajes/quien-es-agricultor-activo_392_6_652_0_1_in.html

101 El pago verde significa que tienes que cumplir con esto: diversificación de cultivos, mantenimiento de los pastos y medidas para mejorar la biodiversidad (por ejemplo, dejar algunas hectáreas en barbecho). En realidad, multitud de excepciones y adaptaciones para que el resultado final tenga poco impacto en mejorar el estatus ecológico de la finca.



tiempo, se impide el crecimiento interno del cultivo de leguminosas propias.

Finalmente, hay otro grupo de medidas públicas que chutan dinero al sector cárnico más allá de esto. Son partidas presupuestarias como los 15 millones de euros que se destinaron a combatir el anuncio de la OMS sobre la carcinogenicidad de los productos cárnicos o los 16,6 millones de euros para la exportación de carnes y lácteos en el extranjero o la promoción del consumo de carnes y lácteos más allá de nuestras fronteras (a estos productos se destina el 32% de todo el presupuesto de promoción de productos europeos fuera de la Unión Europea).

Sirva de ejemplo la campaña **Pork Lovers Tour**¹⁰², una especie de caravana de charlatanería 3.0, muy moderniqui, que tiene como objetivo «recorrer España con nuestro Bus desarrollando actividades para todo tipo de público como am@s de casa, niños, escuelas de hostelería, etc., con cursos de cocina, talleres informativos sobre los valores nutricionales de esta carne para fomentar el modo de vida saludable y tan presente en nuestra dieta mediterránea».



Esta campaña de INTERPORC fue financiada por la Unión Europea, es decir, por nuestros bolsillos. En concreto, salieron de nuestras carteras casi 1,5 millones de euros para el autobús rosado y el resto de actividades de evangelización de la industria porcina.

Esa es solamente una pequeña parte de lo que destina la Unión Europea a fomentar el consumo de carne de cerdo cuando, con los datos de salud pública en la mano, lo que hay que hacer es fomentar su *desconsumo*.

Hasta aquí los mecanismos, ahora vamos a poner cifra a todo esto. Empecemos con un par de datos de la Unión Europea y luego aterrizaremos en el Estado.

102 <https://www.porkloverstour.com>

8. LA POLÍTICA DE AYUDA CÁRNICA

En 2004, con una PAC muy parecida a la actual, la Comisión Europea cifraba las ayudas directas relacionadas con la carne en 10.000 millones de euros. Se podría pensar que ese fue un año especial y que las cosas han cambiado. Miremos los últimos datos, los de 2016: 13.623 millones¹⁰³. **Si asumimos una cifra similar cada año, en los últimos diez años, el sector cárnico en la Unión Europea ha recibido más de 100.000 millones de euros en ayudas directas. Y las directas, en el caso de la carne, no son las más importantes.**

Cuando hablamos de ayudas directas a la carne, es el dinero que recibe el sector por medidas que afectan directamente a sus productos o a su producción. Por ejemplo, el Estado español distribuye 228 millones de euros anuales en concepto de ayudas a la carne bovina¹⁰⁴ o transfiere unos 30 € por ternero cebado en la explotación. También podemos considerar ayudas directas, por ejemplo, que en el año 2017, sin ir más lejos, el Estado español repartió más de un millón de euros al almacenamiento privado de carne¹⁰⁵.

Cuando hablamos de **ayudas indirectas**, nos referimos a todas aquellas ayudas **de carácter monetario** que inciden en la cuenta de resultados; es decir, todos aquellos ingresos que no derivan de la venta del producto, sino de diferentes subvenciones o ayudas de mercado. Las más importantes son las subvenciones, ayudas y medidas de mercado que afectan al cereal y la soja. **El coste más importante en la producción de carne es la alimentación de los animales, es decir, el pienso. Alrededor de tres cuartas partes del coste total de producir un kilogramo de carne se puede atribuir al coste del pienso¹⁰⁶. El componente mayoritario del pienso es el pack cereal+soja, que representa el 84%. Teniendo en cuenta esto, cualquier medida que haga que el precio del cereal o la soja sea más barato, incide drástica-**

mente en el coste de producción de la carne y esa es la principal vía de dopaje de la industria cárnica.

El grueso de la PAC parece diseñado justamente para eso, para conseguir unas materias primas baratas para la industria cárnica y empresas asociadas (fábricas de pienso, especialmente). Porque, y esto es importante, la mayor parte del cereal cultivado (y subvencionado por la PAC) no se destina a la alimentación humana, sino a la animal, vía pienso. El Estado español produce unos 20 millones de toneladas de cereal e importa unos 12 millones¹⁰⁷. En total, la disponibilidad de cereal (por una vía o por la otra) llega a poco más de 30 millones y, de esa cantidad, la industria del pienso absorbe 23. Para entendernos, el **70% de todo el cereal (producido e importado) se destina a la alimentación animal**. Sin importación, toda nuestra producción no sería suficiente para dar de comer a la ganadería intensiva. En referencia a la soja, cada año la industria del pienso necesita unos 6,5 millones de toneladas de oleaginosas. Y eso, la soja, es toda de importación. Y recordemos que el 75% de todo el pienso fabricado es para producir carne. Por eso es tan importante entender que carne significa pienso y pienso significa cereal y soja y que la mayoría del cereal que vemos en nuestros campos va a la ganadería y que el volumen ganadero es tan desmesurado que necesitamos importar millones y millones de toneladas extras para sumarlas a la producción interna. Y por eso, decir cereales y soja baratos es decir más carne.

La hipertrofia cárnica estatal se manifiesta en que un tercio de todas las importaciones europeas de cereal las realiza el Estado español, que corresponden, sobre todo, al maíz¹⁰⁸. En lo que respecta al otro componente, la soja, somos el segundo país europeo (detrás, pero muy cerca, de los Países Bajos) que más soja importa. O sea, somos emperadores europeos de producción de

103 OCDE, citado y elaborado por eldiario.es

104 https://www.fega.es/sites/default/files/files/ficha_4_180201.pdf

105 Elaboración propia con datos FEGA

106 MAGRAMA

107 Son datos medios de los últimos 5 años, cada año en particular varía.

108 www.agronegocios.es/tercio-todas-las-importaciones-cereales-la-ue-mercado-espanol-destino

carnes, de uso de antibióticos, fertilizantes sintéticos, de importación de cereales y consortes de la importación de soja. El sector cárnico español es un huracán económico que succiona millones de toneladas de materiales y energía del resto del mundo, y el ojo central de ese huracán es la industria porcina.

Una vez explicada la estrecha vinculación entre las ayudas de la PAC que afectan a los cereales y la soja (de este segundo caso haremos un breve más adelante) y la carne, procedamos a cifrarlas. Aparecerán a partir de ahora diversas cifras que hacen referencia a diferentes formas de ver lo mismo: **existe desde hace decenios un trasvase constante de millones de euros de dinero público de la ciudadanía a la industria cárnica y, sin ese trasvase de dinero público, no se entiende el tamaño, crecimiento y rentabilidad de esa industria.**

Las siguientes gráficas muestran qué porcentaje del total de ingresos de cada sector representan las ayudas y subvenciones de la PAC. En este caso, hace referencia a los subsidios llamados *operacionales* (según clasificación de la Unión Europea) que corresponden a los pagos directos sumados a las ayudas de desarrollo rural (que no sean ayudas a la inversión), así como otras ayudas estatales similares.

Vemos que, para la producción de pollo o cerdo, el 18% de sus ingresos son subsidios de dinero público, para la de ovino y caprino, el 55%, y para la carne de vacuno... el 90%. Según hemos explicado anteriormente, en lo que se refiere a los costes de producir carne, tanta subvención es el subsidio directo a la carne como el subsidio directo al cereal, y ahí nos encontramos con el 57%. Es decir, que del total de ingresos que se recibe por producir cereal, el 57% se deben a los subsidios, sin ellos la cosa sería muy distinta.

Insistimos en las ayudas a los cereales (es decir, a los piensos), porque un argumento repetido hasta la saciedad por la industria cárnica es que este sector apenas recibe ayudas de la PAC (de hecho, lo que se dice es que no se recibe ayuda alguna), y esa afirmación es manifiestamente incorrecta.

GRÁFICO 32. Porcentaje que representan las subvenciones vs ingresos totales en cereales y proteaginosas (media últimos 10 años)

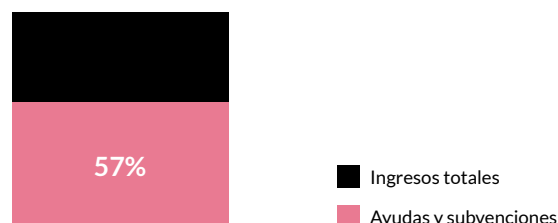


GRÁFICO 33. Porcentaje que representan las subvenciones vs ingresos totales en carne bovina (media últimos 10 años)

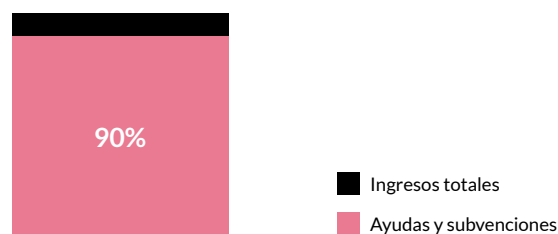


GRÁFICO 34. Porcentaje que representan las subvenciones vs ingresos totales en ovino y caprino (media últimos 10 años)



GRÁFICO 35. Porcentaje que representan las subvenciones vs ingresos totales en carne de cerdo y pollo (media últimos 10 años)



8. LA POLÍTICA DE AYUDA CÁRNICA

A ver si con este segundo dato la cosa se aprecia mejor.

El coste de producción medio de 1 kg de carne de porcino que representa la alimentación (el pienso) en el Estado español es el 73% del total de costes.

GRÁFICO 36. Porcentaje de costes de producción de carne de porcino en el Estado español (€/kg de peso sacrificio)



Si el 64% de la composición de ese pienso es cereal y el coste de ese cereal está subvencionado en un 57%, eso quiere decir que, al menos, un 37% de los costes de producción de la carne de cerdo están subvencionados. Dicho al revés, sin los subsidios directos al cereal, los costes de producir un kilogramo de carne de cerdo serían un 37% más altos. Sumemos ese 37% al 18% que son subsidios directos que recibe la producción de carne de cerdo (y pollo): 55%. Ergo, más de la mitad de los costes de producir carne de cerdo están subvencionados.

Aunque parezca mentira, no acaban aquí las ayudas y subsidios a la carne. Hay que seguir sumando.

La OCDE calcula desde hace tiempo el total de subsidios que reciben distintos sectores agrícolas y ganaderos y lo hace metiendo en la ecuación todo lo que afecta realmente a los precios de las materias primas. En nuestro caso, los cereales, la soja y las carnes. Son las llamadas «transferencias monetarias al sector». Hay diversos indicadores, pero nos centraremos en el Producer Support Estimate (PSE) que es «valor monetario anual de las transferencias en bruto de las personas consumidoras y los impuestos a la producción agroganadera, medidas a nivel de granja, que se vehiculan a través de

las políticas de ayuda agrícola y ganadera». Algunas de esas medidas las hemos explicado y cuantificado en los párrafos anteriores, pero hay más. Veamos entonces esas cifras para las producciones cárnicas principales.

Para la carne de cerdo, la media anual de esas transferencias desde que el Estado español entró en la Unión Europea y percibió, por tanto, las ayudas de la PAC, ha sido de 160 millones de euros; para la carne de pollo, de 305 millones de euros anuales y para la carne de bovino, de 900 millones anuales¹⁰⁹. En total, 1.365 millones de euros anuales.¹¹⁰ Si tomamos la media solamente de los últimos 10 años, la suma de los tres es de 1.075 millones anuales. Por tanto, prácticamente 11.000 millones de euros han sido subsidiados, a través de las distintas políticas de ayudas, subvenciones o de mercado, a la industria cárnica en el Estado español. Para poner en situación esa cifra, recordemos que el total de dinero público entregado al sector bancario causante de la crisis financiera más reciente es de 56.000 millones de euros, de los que, por cierto, según el Banco de España, solo se han recuperado 4.000 millones. O que el volumen total de facturación del sector porcino en el Estado fue de 15.000 millones de euros en 2017.

Resulta incuestionable que, como el velocista Ben Johnson, el sector cárnico estatal y europeo funciona dopado con dinero público, que esa formidable musculatura que muestra y los desastres ambientales y de salud pública que genera esa hipertrofia se explican, en buena medida, por ese chute constante de dinero público.

109 Base datos de la SCT para carne de porcino, oecd statistics. La media hace referencia desde la entrada del Estado español en la Unión Europea (1986) hasta el último dato disponible (2017).

110 Por tipo de carnes, la mayor parte corresponde a la de bovino (667 millones); en segundo lugar, a la de pollo (390 millones) y finalmente, la de cerdo (16,7 millones).

9

MEDIDAS CORRECTORAS DE LOS PRECIOS DE LA CARNE

Introducción

Hemos visto que el consumo de carne roja y procesada excede, con mucho, las recomendaciones máximas y que eso tiene efectos calamitosos en nuestra salud. También están más allá de toda duda académica los efectos negativos de la ganadería industrializada a nivel ambiental.

Surge entonces la pregunta de **cómo podemos reducir el consumo de estos alimentos**, y es ahí donde aparece el debate sobre las políticas impositivas o, como se conocen coloquialmente, los impuestos a la carne.

Las opciones de actuación basadas en la regulación del mercado han ido ganando espacio en los debates públicos, especialmente los **impuestos o tasas vinculadas a la salud** o tasas salud. Muestra de ello es que ese tipo de impuestos existe en casi todos los países del mundo (es el caso del tabaco o del alcohol) y más recientemente se han añadido a la lista ciertos alimentos o ingredientes alimentarios, como es el caso del impuesto a las bebidas azucaradas o a las grasas saturadas. Todo parece indicar que la carne o algunos de sus derivados van a formar parte, a corto plazo, del grupo de productos con un impuesto salud.

Justificación general

La justificación de estas tasas se sustenta en la idea de que una sociedad debe protegerse ante productos que se consumen masivamente pero son perniciosos para esa misma sociedad, y que esa protección no puede ni debe dejarse únicamente en manos del propio consumo, sino que los poderes públicos deben actuar a través de ciertas medidas, entre ellas, las de mercado. Entre otras cosas porque la «no intervención» supone de facto una intervención a favor del consumo de esos productos.

Las medidas fiscales o de precios sobre los productos perniciosos para la salud o el medio ambiente de una sociedad estarían así justificadas por una tríada de

9. MEDIDAS CORRECTORAS DE LOS PRECIOS DE LA CARNE

argumentos que no son excluyentes entre sí, sino que actúan conjuntamente:

1. **Reducción del consumo.** En principio, y aunque depende de las elasticidades del producto en una determinada sociedad y momento, un incremento del precio de un alimento puede llevar a una reducción de su consumo. Si el nivel de consumo actual del alimento es alto y eso está afectando a la salud de la población, subirle el precio puede estar justificado. En este caso, el nivel de la tasa sería el necesario para reducir el consumo. No menos.
2. **Internalización de costos.** Desde un punto de vista económico, las tasas salud forman parte de las llamadas *pigouvianas*, cuyo propósito es corregir las consecuencias negativas hacia la sociedad (y hacia el propio funcionamiento del mercado) que no están siendo correctamente contabilizadas. Es decir, estamos pagando (monetariamente) los impactos negativos que el consumo excesivo de carnes y derivados tiene sobre nuestra salud, pero ese costo no forma parte de la cuenta de resultados de la industria cárnica, sino que se externaliza a la sociedad.

Desde un punto de vista puramente economicista, esto no es justo ni para la sociedad ni para el funcionamiento del mercado, que se está viendo alterado por una competencia desleal. Se trata de la misma idea de «quien contamina, paga». Si una actividad industrial va a contaminar un río, debe crear las instalaciones para evitarlo y eso, obviamente, corre de su cuenta, no de la sociedad. En este caso sería «quien enferma, paga».

Por tanto, la tasa salud sobre la carne buscaría corregir esa situación e incorporar en el precio esos costes hasta ahora centrifugados. En este caso, el nivel de la tasa sería aquel que incluiría, en el precio de venta del producto, los costos asociados a los problemas de salud causados por ese sobreconsumo. Por ejemplo, el coste de tratar las enfermedades asociadas a cada ración extra de

carne procesada que consumimos por encima de las recomendaciones: cardiovasculares, diabetes y algunos cánceres, sin ir más lejos.

3. **El relato.** En las sociedades actuales, la importancia del relato o discurso a la hora de condicionar la actuación y el pensamiento humano es indiscutible. Es a través de esos relatos o narrativas que, cada vez más, se genera una verdad que es asumida como tal por buena parte de la sociedad. Ahora bien, la producción del discurso no es espontánea, sino que está controlada y responde a ciertos intereses.

Sin entrar en más disquisiciones (sobre el tema de los discursos y la generación de saber existen toneladas de literatura), aquí nos interesa destacar que uno de los dispositivos que genera saber a través del relato y que, por tanto, puede provocar cambios de actitud y valores a través de él, son los poderes públicos y, más en concreto, las Administraciones públicas.

Para abreviar, si desde esos poderes públicos se manda el mensaje de que se está consumiendo demasiada carne y derivados y que eso está afectando gravemente a nuestra salud, y se construye un nuevo relato que venga a sustituir al existente actualmente (la carne es buena, comer carne es sano, no comemos mucha carne, no pasa nada, etc.), eso puede tener un efecto tanto o más poderoso que los puramente economicistas expuestos en los puntos 1 y 2. De la misma manera que existen campañas públicas para concienciar de la importancia de reducir la velocidad al volante, se podrían hacer campañas sobre la importancia de reducir el consumo de carnes procesadas. Las dos cosas nos matan. Añadir un impuesto a ciertos productos es, de alguna manera, una campaña de concienciación.

■ Tasas acompañadas de otras medidas

Como decimos, cada una de estas medidas pueden actuar al mismo tiempo para conseguir un efecto mayor y, seguramente, solo con el impuesto a la carne no se consiga el resultado esperado. Sin embargo, esto no quiere decir que la medida no sea efectiva, sino que, si va acompañada de otras, lo es aún más.

Pongamos un ejemplo. Si se facilita la toma de decisiones del consumo a través de un buen etiquetado, el consumo de carnes y derivados se reducirá. **Dos iniciativas que se han propuesto (y que existen en otros países) son etiquetar alimentos como «sin nitratos» y/o «sin antibióticos».** Es decir, promover a nivel de etiquetado la reducción paulatina de la nitrocarne y la carne antibiótica. Los estudios demoscópicos muestran que buena parte de la población dejaría de comprar alimentos si en ellos pudiera identificar claramente que contienen nitratos o antibióticos. De este modo, en Estados Unidos, las ventas de carne etiquetada como «sin antibióticos» han crecido un 28,7% en los últimos cuatro años y, actualmente, el 3% de toda la carne comercializada en dicho país ya lleva esa etiqueta¹¹¹, a pesar de que su precio sea el doble de la convencional¹¹².

Este tipo de etiquetado puede ayudar a reducir el consumo de ciertos productos, pero si a eso se suma un incremento de los precios de esos productos y una reducción en los precios de los alimentos saludables sustitutivos, el efecto, sin duda, será mayor que si solamente añadimos un impuesto al salchichón. No obstante, y esto es importante, el impuesto al salchichón, por sí solo, también puede tener efectos beneficiosos.

111 www.nielsen.com/us/en/insights/news/2016/weighing-consumers-growing-appetite-for-clean-meat-labeling.html

112 En Estados Unidos, la carne puede etiquetarse como «sin antibióticos» cuando dispone del certificado correspondiente emitido por el Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura estadounidense.

Justificación ambiental

Hasta ahora, las únicas propuestas oficiales de incorporar un impuesto a la carne y derivados no surgen de la motivación salud, sino por temas ambientales. Existe toda una batería de razones que justificarían un impuesto a la carne por temas ambientales, con el objetivo de reducir su consumo, pero, sobre todo, su producción; es decir, van más encaminadas a reducir el tamaño descomunal de la ganadería industrial y sus impactos ambientales. A continuación, presentamos algunas de estas razones.

► Frenar el cambio climático

La ganadería es responsable del 18% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Junto con el sector de la energía y del transporte es una de las principales contribuyentes al cambio climático. La necesidad de reducir el consumo de carne para frenar el cambio climático es una de las conclusiones de uno de los informes del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente¹¹³. Los datos oficiales del Estado indican que la ganadería es causante del 66% de todas las emisiones del sector agroganadero y que eso supone el 10% de todas las emisiones.

Estos datos han sido muy discutidos por las organizaciones ecologistas y un buen número de estudios independientes, ya que consideran que no se están teniendo en cuenta todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, que buena parte de las emisiones adjudicadas al transporte (26% de todas las emisiones), la energía (21%) y actividades industriales (19%) corresponden al sector alimentario. Por ejemplo, un tercio de todas las mercancías transportadas por carretera son alimentos. Independientemente de la cifra exacta, existe consenso en que no puede haber política de reducción de gases de

113 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

9. MEDIDAS CORRECTORAS DE LOS PRECIOS DE LA CARNE

efecto invernadero sin tocar el modelo alimentario industrial actual.

► **Conservar los suelos agrícolas**¹¹⁴

Cerca del 75% de la superficie agraria mundial se destina a la alimentación y crianza de animales.

Un tercio de la producción mundial de cereales y el 80% de la soja, en su mayoría transgénica, termina convertido en piensos para animales.

Para que los países enriquecidos puedan disponer de carne barata, hábitats de gran valor ecológico, como los bosques tropicales, son devastados. Por ejemplo, se estima que la ganadería industrial es responsable del 80% de la deforestación de la Amazonia y ha convertido Argentina en un «desierto verde» donde impera la producción de soja transgénica.

► **Proteger los suelos y el agua**¹¹⁵

El uso masivo de fertilizantes sintéticos nitrogenados en la agricultura provoca la contaminación de los acuíferos, ríos y océanos. La ganadería industrial genera ingentes cantidades de purines, lo que dificulta su adecuada gestión y provoca la contaminación del suelo y del agua.

Una de las medidas propuestas fue la que lanzó la Agencia Federal de Medio Ambiente alemana (organismo oficial). A principios de 2017 propuso al Gobierno federal un cambio en la política impositiva de la carne, leche y derivados de ambos para pasar del 7% del IVA que tienen actualmente al 19%. En su informe destaca que, con el tipo impositivo actual tan bajo, en realidad se está subvencionando uno de los principales sectores emisores de gases de efecto invernadero. Reclama que

se revierta la situación actual donde se están subvencionando sectores dañinos con el medio ambiente con un monto de 5,2 billones de euros anuales, sectores como el del automóvil, el energético o el ganadero.

Si nos centramos en uno de los impactos ambientales del sector ganadero y la industria procesadora asociada, la emisión de gases de efecto invernadero, los datos son muy claros. Para los países de Europa occidental, se calcula la siguiente emisión de gases de efecto invernadero (kg de CO₂ equivalentes/kg):

Carne bovina	18,91
Carne ovina/caprina	24,68
Carne porcina	5,91
Carne aves	5,17
Leche	2,56
Huevos	2,88

Si lo comparamos con las mismas emisiones (kg de CO₂ equivalentes/kg) de productos de origen vegetal, observamos la diferencia:

Arroz	1,89
Trigo	0,65
Hortalizas	0,64
Maíz	0,34
Legumbres	0,26
Frutas	0,17

114 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

115 <https://es.greenpeace.org/es/trabajamos-en/consumismo/carne/>

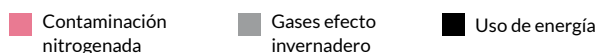
Un interesante estudio de la Universidad de Augsburgo¹¹⁶ (Alemania) de 2016 calculó cuánto habría que incrementar el precio de la carne y derivados si quisiéramos internalizar algunos de los principales impactos ambientales.

GRÁFICO 37. Porcentaje de incremento en el precio de la carne

Orgánica



Convencional



El estudio concluye que, para la producción convencional, la carne debería costar un 196% más, y para la ecológica, un 82%. Esto significa que, si aplicamos esas cifras al precio medio de la carne convencional en el Estado español, esta debería pasar de los 3,25 €/kg actuales a 6,37 €/kg.

Justificación sanitaria

Más allá de los aspectos ambientales, existen las razones de salud pública que ya hemos visto a lo largo de este informe. Ahora, vamos a intentar responder algunas preguntas: ¿de qué tipo de impuesto estamos hablando?, ¿de qué importe?, ¿qué efectos tendría?

La tasa salud

El estudio¹¹⁷ más completo y riguroso realizado hasta la fecha sobre la tasa salud aplicada a la carne y derivados responde a alguna de estas cuestiones. Las cifras que veremos a continuación corresponden al Estado español y el estudio utilizó todos los datos oficiales disponibles, así como los consensos mayoritarios existentes en variables como, por ejemplo, las distintas elasticidades de estos productos¹¹⁸. Se trata, por tanto, de un estudio realmente sólido.

Como comentábamos anteriormente, la lógica del estudio fue la de aplicar una tasa del tipo pigouviano; es decir, calcular qué impacto económico está teniendo en nuestra salud el consumo excesivo de carne e internalizar ese coste en el precio de la carne, ya que, en estos momentos, lo pagamos por otras vías y en realidad estamos subvencionando a la industria cárnica con nuestra salud. La situación actual es una especie de *auto-dumping* sanitario¹¹⁹ y el estudio pone cifras a todo eso. De todos los productos cárnicos, la investigación decidió concentrarse en los dos productos que tienen mayor impacto en nuestra salud: la carne roja y la procesada.

116 https://schweisfurth-stiftung.de/wp-content/uploads/2018/09/20180914_How_much_is_the_dish_-_Was_kosten_uns_Lebensmittel_LangfassungFINAL_mit-Dank.pdf

117 <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0204139>

118 Veremos lo que son las elasticidades en breve.

119 El término *dumping* se define como 'venta a pérdida o competencia desleal a la práctica de vender por debajo del precio normal o a precios inferiores al costo con el fin de eliminar a la competencia y adueñarse del mercado'.

9. MEDIDAS CORRECTORAS DE LOS PRECIOS DE LA CARNE

Si internalizamos los costes sanitarios de nuestro consumo excesivo de carnes rojas y procesadas en el precio por kilogramo de carne, observamos que, para el Estado español, la tasa salud aplicada a la carne roja sería de un 14,17%, mientras que para la procesada sería de un 73,35%. Esto quiere decir que, de media, la carne roja pasaría a costar medio euro más y la procesada, casi 2,5 € extras por kilogramo.

Recordemos que esta tasa no busca, en su diseño, reducir el consumo *per se*, sino que el precio de compra incorpore los costes sanitarios de las enfermedades y muertes que genera su consumo excesivo. No obstante, es obvio que un cambio en los precios puede afectar (y de hecho afecta) al consumo de carne roja y procesada y ese es un segundo efecto (colateral, pero positivo) para mejorar la salud de la población.

De ese modo, una vez aplicada la tasa salud en la cantidad mencionada al precio final de la carne roja y procesada, el consumo de carne roja, según el estudio, apenas se reduciría (lo haría en un 1,42%); en cambio, la carne procesada, debido en parte al sablazo considerable en el precio corregido por salud, bajaría el consumo en un 22,31%.

La investigación calcula otras cosas igualmente interesantes: si se reduce ese consumo de carne roja y procesada, ¿dónde va el consumo perdido?, ¿hacia qué alimentos? Dicho de otra manera: si las carnes rojas y procesadas son más caras, ¿qué compraremos en su lugar? Lamentablemente, no calcula cómo se vería afectada toda la dieta, sino que solamente muestra cómo se vería afectado el consumo de otros productos de origen animal que no han sido sometidos a esa tasa salud. Sus cálculos nos dicen que el consumo de carne de pollo se incrementaría en un 6,34%, mientras que el resto apenas se alteraría: comeríamos un 0,22% más de leche y derivados, un 0,62% más de huevos y un 0,61% menos de grasas animales (mantequillas, etc.). Es decir, en lo que respecta a los productos de origen animal, no habría un fenómeno de sustitución considerable (excepto en el caso de la carne de pollo).

También calcula cómo se reducirían las muertes atribuidas a la carne roja y procesada en el Estado con la tasa salud sobre estos productos. La tasa salud sobre la carne roja evitaría la muerte de 1.300 personas (una reducción del 1,29% respecto a las muertes sin la tasa), mientras que la tasa salud sobre la carne procesada salvaría la vida a 3.700 personas, un 20,20% menos de muertes que si esa tasa no existiera.

El coste sanitario con o sin tasa salud también tiene su importancia. En el escenario actual, el coste asociado para el Estado español del actual consumo de carne roja es de 1.570 millones de euros; una vez aplicada la tasa, los costes bajarían a 1.550, un ahorro de 20 millones de euros. Esto se deriva de la reducción de consumo. En cambio, para la procesada, en la situación actual, los costes sanitarios de nuestro consumo se elevan a 2.640 millones; con la tasa, reduciríamos 530 millones, más de un 20%.

La recaudación sería de 1.300 millones para la carne roja y 1.360 para la procesada.

Hasta aquí lo más destacable. Hemos de tener en cuenta que el estudio se basa en los impactos en salud asociados al exceso del consumo de carne roja y/o procesada, dejando de lado otros como, por ejemplo, los del abuso de antibióticos en la industria cárnica. Los costes relativos a la generación de resistencias microbianas y la pérdida de salud correspondiente en humanos también pueden computar en la lista de elementos a internalizar en la tasa salud, con lo que las cifras anteriores serían aún mayores.

En vista de estos datos, parece claro que la opción de incorporar una tasa salud a la carne roja y procesada tiene argumentos sólidos para defenderse: menos muertes y enfermedad, una reducción significativa del gasto sanitario y una recaudación considerable que puede destinarse, justamente, al sector de la salud pública.

■ La tasa salud para reducir el consumo

Si quisiéramos usar la tasa salud no para internalizar costes, sino con la voluntad específica de reducir el consumo, es posible que esta tasa deba ser mayor. No existen estudios en el Estado español que hayan profundizado en el importe que deberían tener ese tipo de tasas ni en el efecto que podría esperarse en lo que a consumo se refiere, pero sí que existen datos sobre elasticidades renta, de demanda y cruzadas que ayudan a prever algún escenario.

En este punto, debemos explicar brevemente estos tres conceptos.

El impuesto a la carne con el objetivo de bajar su consumo parte de una idea, en principio, simple: cuanto más caro es algo, menos lo compro. Si el producto es pernicioso para la sociedad en las tasas de consumo actuales, pues lo encarezco y se consumirá menos. Obviamente, esto no es siempre así, influyen muchos otros factores en la compra de un producto o servicio además del precio, e incluso en el caso del precio, en algunas situaciones es justamente el hecho de que sea caro lo que incita a su compra. Una manera de intentar ver hasta qué punto los incrementos de precio de un producto afectan a la compra del mismo es la elasticidad.

La **elasticidad de la demanda** es un concepto que en economía se utiliza para medir la sensibilidad o capacidad de respuesta de un producto a un cambio en su precio. En principio, la **elasticidad de la demanda** se define como 'el cambio porcentual en la cantidad demandada, dividido por el cambio porcentual en el precio'. Un ejemplo: si el precio de algo sube un 10%, ¿qué ocurre con la demanda? Imaginemos que sube un 5%; pues la elasticidad sería $5/10 = 0,5$.

En general, la demanda de un producto es inelástica (o relativamente inelástica) al precio cuando el coeficiente de elasticidad es menor que uno en valor absoluto. Esto indica que las variaciones en el precio tienen un efecto

relativamente pequeño en la cantidad demandada del producto. Cuando la elasticidad precio de la demanda es mayor que uno, se dice que la demanda de este producto es elástica (o relativamente elástica). Un elemento importante a tener en cuenta es que **la elasticidad de la demanda no es la misma a lo largo de toda la curva de demanda**, es decir, no es una función lineal. Dependiendo del producto, es posible que para precios altos la demanda sea más elástica que para precios bajos, o a la inversa.

Para entendernos, podemos ir subiendo el precio de las salchichas poco a poco y no notar mucho cambio en la demanda, pero a partir de cierto precio sí, y la demanda se desploma. Si solamente calculamos la primera parte, diríamos que la gente compra salchichas sin importar cuánto cuesten, pero si hubiéramos seguido calculando, habríamos visto que no, que hay un punto en que la gente pasa de comprarlas a ese precio.

La **elasticidad renta** es el segundo concepto a retener. Se define como 'la variación porcentual en la cantidad consumida de un bien ante una variación porcentual en la renta de la persona'. Desde un punto de vista económico, la elasticidad mide el grado de sensibilidad del consumo del producto ante cambios en la renta. Si mi renta sube un 5% y compro un 10% más de jamón, la elasticidad renta para el jamón es de un 2. Así, cuando el producto es percibido como un bien inferior o propio del populacho, las elasticidades rentas son inferiores a 0; es decir, cuanto más dinero tengo, menos compro de eso. En los llamados bienes normales, las variaciones de cantidad consumida y renta son positivas (> 0), y cuanto más alta es esa cifra, más bien superior o de lujo (> 1) se considera. En estos últimos, compro más producto que aumento de renta, son productos de estatus o aspirativos.

Por último, existe también la posibilidad de que no se den cambios en la cantidad demandada del bien ante variaciones en la renta y en este caso, se dice que el consumo de dicho producto es independiente del nivel de renta.

Finalmente, el tercer concepto es la **elasticidad cruzada (de la demanda)**, que se define como 'el cambio porcentual en la cantidad demandada de un bien o servicio X ante el cambio de precio de otro bien o servicio Y'; es decir, cuánto cambia el consumo de un producto al cambiar el precio de otro producto. Por ejemplo, si sube el precio de la carne de cerdo, ¿qué ocurre con el consumo de la de pollo?

Bien, hasta aquí la teoría. Veamos ahora qué elasticidades tienen las carnes y derivados. En base a uno de los últimos datos que hemos encontrado¹²⁰, las elasticidades de la demanda para carnes frescas en el Estado español indican lo siguiente:

Carne de pollo	-0,397
Carne de cerdo	-0,646
Carne de bovino	-1,540
Carne de ovino/caprino	-1,554

Esto, traducido, quiere decir que, si sube un 10% el precio de la carne de pollo, su consumo baja un 3,97%; mientras que, si sube un 10% la carne vacuna, su consumo baja un 15,4%.

Otros estudios difieren en la cifra exacta, pero coinciden en el fondo. La carne de pollo es relativamente inelástica (aunque subas el precio, su consumo se mantiene), mientras que la de bovino, ovino y caprino sí se ve claramente afectada por subidas en el precio. La carne de cerdo se situaría en un territorio intermedio.

En lo que respecta a la elasticidad renta, nos encontramos con una situación parecida:

Carne de pollo	0,39
Carne de cerdo	0,73
Carne de bovino	1,13
Carne de ovino/caprino	1,85

De nuevo, esto quiere decir que, a medida que tenemos más dinero, compramos más carne, pero poca más de pollo, bastante más de cerdo y mucho más de bovino y ovino o caprino. Dicho de otra manera, la carne de pollo sería percibida como un producto más necesario y popular que el resto de carnes, que en su rango más alto las sitúa casi como producto superior o de lujo.

Para terminar, las elasticidades cruzadas. Se observa que las carnes son sustitutivas entre sí; es decir, si aumenta el precio de una, tendemos a ir a buscar otra, pero no con la misma intensidad. Si aumenta el precio de la carne de ternera, vamos a buscar primero la de ovino o caprino, luego de cerdo y en menor cuantía, la de pollo. Si se incrementa la de pollo, vamos a buscar la de cerdo, y a la inversa. Se establecen así dos categorías de sustitución: pollo-cerdo, vacuno-ovino/caprino.

Tanto o más interesante que la elasticidad cruzada entre carnes resultan las cruzadas entre las carnes y otros alimentos. Retrocedamos un poco.

Hemos visto que consumimos mucha carne, mucha más carne roja de la máxima recomendada y muchísima más carne procesada. Esto quiere decir que la carne está ocupando el espacio en nuestra dieta que deberían ocupar otros alimentos más saludables. Nuestra pirámide nutricional está hipertrofiada por la parte de las carnes y estas han expulsado a otros alimentos que deberían estar ahí. ¿Cuáles? La otra gran fuente de proteína animal es el pescado. Más allá del pescado, el sustituto natural de las proteínas animales son las proteínas

120 <https://zaguan.unizar.es/record/58070/files/TAZ-TFG-2016-3920.pdf>

vegetales que encontramos en las leguminosas. Luego tenemos las hortalizas y cereales y finalmente, las frutas. Esos son los tipos de alimentos cuyo consumo deberíamos potenciar, en lugar de la carne.

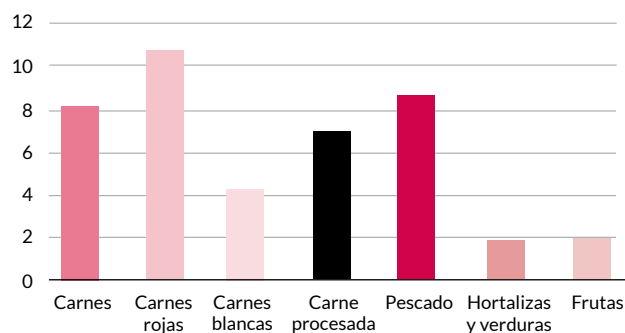
Entonces la pregunta es: si subo el precio de la carne con el objetivo de reducir su consumo, ¿qué ocurre con el consumo de estos otros alimentos, especialmente las legumbres, pescado y hortalizas? ¿Aumenta?

La realidad es que las elasticidades cruzadas entre estos alimentos no han sido suficientemente estudiadas en nuestro entorno, pero algunos estudios indican que, efectivamente, son alimentos que se excluyen mutuamente. Es decir, si sube el precio del pescado, como más carne, y a la inversa; si el precio de la carne es bajo, el consumo de pescado también es bajo. Lo mismo para las legumbres. Así, un estudio europeo encontró que un 76% de las personas que reducen su consumo en carne, sin llegar al vegetarianismo, incorporan el pescado en sus comidas como sustituto, un 49% huevos, un 35% quesos, un 26% imitaciones cárnicas veganas, un 17% legumbres, un 14% tofu y un 9% frutos secos.

Además de todo esto, debemos tener en cuenta las elasticidades de los productos elaborados. No hemos encontrado datos sólidos acerca de las elasticidades de demanda, renta o cruzada de la carne procesada, por ejemplo. O de alimentos procesados que tienen un alto porcentaje de carne en su composición.

Si examinamos los precios medios de cada una de estas categorías de productos, observamos que, en principio, las carnes frescas son más caras por kilogramo y en promedio que las legumbres o las verduras, hortalizas y frutas. Y que el pescado es más caro que la carne. Todo parecería indicar que el precio es un limitante claro en el consumo de pescado (especialmente en algunas categorías de productos y de nivel de renta), pero no en los otros alimentos, ya que, en promedio, no son más caros que la carne fresca.

GRÁFICO 38. Precio medio consumo, 2017 (€/kg)



Ahora bien, las cosas no son tan simples. En condiciones reales de compra, el precio por kilogramo de un producto influye, pero también otros precios y, además del precio, existen otros factores igualmente poderosos y todos ellos son perfectamente conocidos y aplicados por parte de los supermercados y la industria alimentaria. Es bien conocido el impacto que tiene la mercadotecnia (publicidad y demás técnicas de *marketing*) en la compra o no de un producto. Cuando decimos «otros precios», nos referimos a que el envasado, tamaño, peso y precio de un producto también influyen en su compra.

Pongamos un ejemplo. Un bote de 400 g de lentejas cocidas gama *premium* cuesta 1,4 €. Una bandeja de 170 g de jamón york de la primera marca española cuesta unos 2,46 €. Esos son los precios que vemos y valoramos a la hora de comprarlos o no. En realidad, el precio de las lentejas es 3,5 €/kg y el del jamón, 14,57 €/kg, pero esos no son los precios que vemos y esas cifras no juegan en nuestro cerebro a la hora de comprar. Lo que queremos decir es que los precios por kilogramo de cada categoría de alimento fresco (o carne procesada) son solamente un indicador, pero no el único ni mucho menos a la hora de predecir qué pasaría con su compra si el precio de esos productos aumentara o se redujera.

El argumento de que las legumbres, verduras y hortalizas ya son más baratas, por kilogramo, que las carnes y que añadir una tasa salud a estas no va a repercutir en la compra no es correcto. Ese mismo argumento nos

dice que si la gente quisiera comprar menos carne, ya lo haría, porque es relativamente cara. Que no es el hecho de que la carne sea barata lo que hace que se consuma tanta. Este es un argumento erróneo, pero de los más poderosos, porque contiene algunas gotas de verdad en él. Las gotas de verdad son que, efectivamente, la carne no es lo más barato de nuestra dieta, al contrario, un 25-30% del valor de la cesta de la compra actual se destina a carnes. De hecho, es el tipo de alimento en el que más dinero nos gastamos para comer. Lo que no es cierto es que subirle aún más el precio no sirve para bajar el consumo. La ciencia económica nos dice que sí. Especialmente en la carne procesada. En el ejemplo anterior, si ese mismo envase de jamón york costara 7,5 €, los datos nos dicen que su consumo bajaría en picado.

Así pues, a la hora de plantearse una tasa salud para las carnes rojas y procesadas, tenemos que tener en cuenta que la cosa no es tan sencilla y simple como puede parecer a simple vista. Es posible que, si queremos potenciar la transición nutricional hacia dietas menos carnívoras, especialmente de las carnes rojas y procesadas, además de subir considerablemente el precio de las mismas, deberíamos actuar sobre los alimentos que queremos potenciar y situarlos en su lugar en nuestra dieta; eso quiere decir, bajar el precio de legumbres, hortalizas, verduras y pescado. Y también hay que tener en cuenta los precios no solamente de los productos frescos, sino de los procesados, ya que el 70% de nuestra dieta está constituida por este tipo de productos.

■ Motivaciones para reducir el consumo de carne y grupos sociales

A menudo, tendemos a imaginar la sociedad como un todo, una masa homogénea, cuando en realidad no es así. Eso ocurre con todos los aspectos de la vida y también con el consumo de carne. Por ejemplo, ya hemos visto que el consumo excesivo de carne roja y procesada se concentra en los hombres. De la misma manera, la percepción que se tiene sobre la carne y la posibilidad de reducir su consumo difiere en función del grupo social al que nos refiramos. Esto es importante a la hora de abordar estrategias poblacionales de reducción del consumo de la carne roja y procesada.

Debemos ver a la población como un continuo que va desde las personas carnívoras estrictas —aquellas que comen carne y derivados prácticamente cada día y varias veces al día— hasta las opciones vegetarianas y/o veganas. En medio hay una franja de grises que, de hecho, es donde habita la mayor parte de la sociedad, donde el consumo actual (y excesivo) de la carne es variable.

Hace unos años hizo fortuna la palabra *flexitarianismo*, que refiere a una dieta basada en productos de origen vegetal pero que, de vez en cuando y de forma puntual, incorpora los de origen animal. Es decir, personas vegetarianas pero que comen carne alguna vez. Dentro del flexitarianismo existe, a su vez, un gradiente entre las personas que prácticamente son vegetarianas y las que simplemente han reducido un poco el consumo de carne y derivados.

Aunque no existen datos oficiales, diferentes estudios en el Estado español indican que un 0,2% de la población es vegana y un 1,3% es vegetariana¹²¹. Esa cifra coincide con los datos de la encuesta ENIDE, de 2011,

121 <https://blogs.20minutos.es/la-gulateca/2017/02/13/vegetarianismo-en-espana/>

donde el porcentaje de personas que decían no comer carne ni pescado era del 1,5%, es decir, alrededor de 700.000. En lo que respecta al flexitarianismo, podríamos estar hablando del 17% de la población, unos 5 millones de personas¹²². Pero aún se podría incrementar esa cifra si se tiene en cuenta las personas que han reducido (poco o mucho) el consumo de carne o que tienen intención de hacerlo. Según ese mismo estudio, durante 2017, el 46% de la población ha reducido el consumo de carne roja.

Damos todos estos datos para visibilizar que el consumo de carne en los términos actuales no es un elemento estático, al contrario, la jerarquía que ahora mismo ocupa la carne en la dieta de buena parte de la población se puede cambiar. **Resulta interesante ahondar un poco en las motivaciones que están llevando a parte de la población a entender que hay que reducir el consumo de carnes** (especialmente de las rojas y procesadas).

Se pueden distinguir diferentes motivaciones: la salud, el animalismo, el medio ambiente y el estatus. La combinación de ellas es lo que da lugar a diferentes grupos sociales. En algunos es una cuestión de estatus: en ciertas capas sociales, comer poca carne se percibe como un indicador de estatus superior, en concreto, hay un sesgo claro en relación con la edad (en personas jóvenes, esta motivación está más presente que en personas de más edad). En otros, se basa sobre todo en la salud y en otros, se refiere a temas animalistas y ambientales. En cualquier caso, en todos hay una voluntad explícita de consumir menos carne y eso indica que estamos ante una situación social nueva que deberíamos aprovechar si queremos realizar esa transición alimentaria que va a mejorar nuestra salud y el medio ambiente.

La transición proteica de una dieta basada en productos de origen animal a otra basada en productos de origen vegetal es imprescindible, tanto para nuestra salud como para nuestro planeta (y las dos cosas van,

obviamente, unidas). Los indicadores existentes nos muestran un posible cambio de paradigma con relación a cómo vemos la carne y derivados en nuestra dieta y un cambio en la jerarquía que ocupaba (y ocupa aún hoy). Como muestra importante de este cambio que se apunta, es interesante leer el informe de FAIRR¹²³. Se trata una información destinada a fondos de inversión donde da por hecho que el sector cárnico es un sector amortizado y que no va a hacer otra cosa que bajar, y aconseja que lo que hay que hacer es invertir en producción (industrial y a gran escala) de proteínas vegetales.



Este cambio se puede ayudar y potenciar desde las Administraciones públicas. Como en otros aspectos socioeconómicos y culturales, sus acciones se pueden agrupar en permitir, potenciar y ejemplificar.

PERMITIR hace referencia a crear las condiciones físicas, de mercado, normativas, etc. que consigan eliminar toda barrera al consumo de los sustitutos cárnicos (legumbres, frutas y verduras, principalmente).

Por **POTENCIAR** entendemos desde la política de precios hasta eliminar las ayudas del tipo que sean que, directa o indirectamente, incitan el consumo de carne.

Finalmente, con **EJEMPLIFICAR** nos referimos a adoptar discursos, campañas que muestren la necesidad de reducir el consumo o usar herramientas como la compra pública para avanzar en el cambio.

122 III Observatorio Nestlé sobre Hábitos Nutricionales y Estilos de Vida de las Familias

123 www.fairr.org/wp-content/uploads/FAIRR-and-ShareAction-Protein-Briefing-September-2016.pdf







comunicacion@justiciaalimentaria.org
justiciaalimentaria.org/carne-de-canon