



Carn de canó. Dossier de premsa

Un informe de Justícia Alimentària denuncia els efectes en la salut del consum excessiu de carn

- **L'informe mostra la hipertròfia del sector, desgrana el consum excessiu de carn i derivats i els efectes que té sobre la salut i assenjala alguns dels fils que mouen la indústria càrnia i que li permeten continuar operant amb impunitat**
- **La població espanyola menja 8 vegades més carn processada de la màxima recomanada; la població infantil, entre 3,5 i 4 vegades més carn que el màxim recomanat per les autoritats mèdiques**
- **El 28-38 % de les malalties isquèmiques i cardiovasculars poden atribuir-se al consum excessiu de carn. El mateix passa amb el 17 % de la hipertensió, el 18 % de la diabetis o el 28 % dels càncers colorectals**

Justícia Alimentària ha elaborat l'informe «**Carn de canó. Per què mengem tanta carn i com ens emmalalteix**». L'informe i la campanya paral·lela impulsada des de Justícia Alimentària pretenen alertar de la insostenibilitat del sector càrnic, visibilitzar el consum excessiu de carn —especialment la carn *low cost* i derivats— i denunciar els efectes que té en la salut. Els autors de l'informe no pretenen criticar la carn *per se*, sinó el tipus de producció i consum actuals. Però també volen assenyalar alguns dels fils que mouen la indústria càrnia i que li permeten actuar amb impunitat. No tant sols entre l'Administració sinó també entre algunes societats mèdiques, alguns membres de les quals s'identifiquen amb noms i cognoms a l'informe, que desemmascararà la seva vinculació amb el *lobby* de la carn.

L'informe aporta dades sobre el **consum excessiu de carn i els efectes que té per la salut i el medi ambient**. Actualment **a Espanya es menja sis vegades més carn de la recomanació màxima**. En el cas de la població infantil, es mengen entre 3,5 i 4 vegades més del màxim recomanat per les autoritats mèdiques. I si ho restringim a la carn vermella, la més insana, el consum general es de, com a mínim, 4 vegades el màxim recomanat, i vuit vegades més en el cas de la carn processada. Precisament en referència a la carn processada, l'informe entra en detall a l'anàlisi de l'etiquetatge confús dels productes carnis processats que



Carn de canó. Dossier de premsa

contenen ingredients insans i que es presenten als supermercats com si es tractés de carn fresca i sense cap mena d'ingredient.

El consum excessiu de carn també té **efectes en les despesa pública sanitària** a l'Estat espanyol. En concret, la despesa pública relacionada amb les malalties derivades d'un excessiu consum de carn s'eleva a 7 400 milions d'euros, entre costos directes i indirectes. Això suposa una despesa per persona de 157 euros a l'any, que equival al 13 % del total de la despesa sanitària pública per habitant.

En aquest sentit la campanya també incorpora una sèrie de propostes de modificacions normatives, tant de relacionades amb el consum de carn com de relacionades amb la producció i el medi ambient. Entre d'altres coses, es reclama l'aprovació d'un impost sobre el preu dels productes carnis processats, orientat tant cap a la reducció del consum com cap a la internalització dels costos que genera al sistema públic de salut. També es reclama la prohibició de l'ús de nitrats per part de la indústria càrnia, ja que ha quedat demostrada la participació dels nitrats en la generació de substàncies cancerígenes.

L'informe se centra en tres elements: mostrar la hipertrofia del sector, desgranar el consum excessiu de carn i derivats i els seus efectes en la salut i, finalment, assenyalar alguns dels fils que mouen la indústria càrnia i que li permeten continuar operant amb total impunitat.

No es tracta d'una crítica a la producció de carn *per se*, sinó a la producció industrialitzada i a les empreses que es beneficien del sistema actual. La ramaderia té un paper clar i demostrat en els agroecosistemes. Fa una funció de simbiosi amb el sistema agrari i, si es fa ben fet, permet tancar i completar els circuits energètics i de materials d'aquests sistemes, a més a més de ser una bona font d'alimentació sana i equilibrada.

No obstant això, el que tenim incrustat als nostres sòls agraris, als supermercats i al nostre plat no hi té res a veure. La producció i el consum actuals han desbordat tot límit ecològic i saludable. La carn industrial ha de començar a ser vista com allò que és, una font inqüestionable de problemes per a la societat. I com sempre que hi ha problemes d'aquest tipus, haurien d'actuar polítiques públiques que contrabalancesin l'equilibri sempre inestable entre la rendibilitat econòmica corporativa i l'interès general. Ara per ara, no hi ha contrapoder a aquesta indústria que destrueix la nostra terra i la nostra salut.

Carn i malaltia

En realitat, només hi ha dues preguntes importants. Mengem molta carn? Sí o no. Si la resposta és afirmativa, com afecta això a la nostra salut? Ara en veurem els detalls, però les respostes son: sí, mengem molta carn (especialment si ets home) i això ens està emmalaltint.

Segons la recomanació oficial de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC)¹, que és pràcticament la mateixa que la de la OMS i de l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat

¹Guies alimentàries per a la població espanyola (SENC, desembre 2016); la nova piràmide de l'alimentació

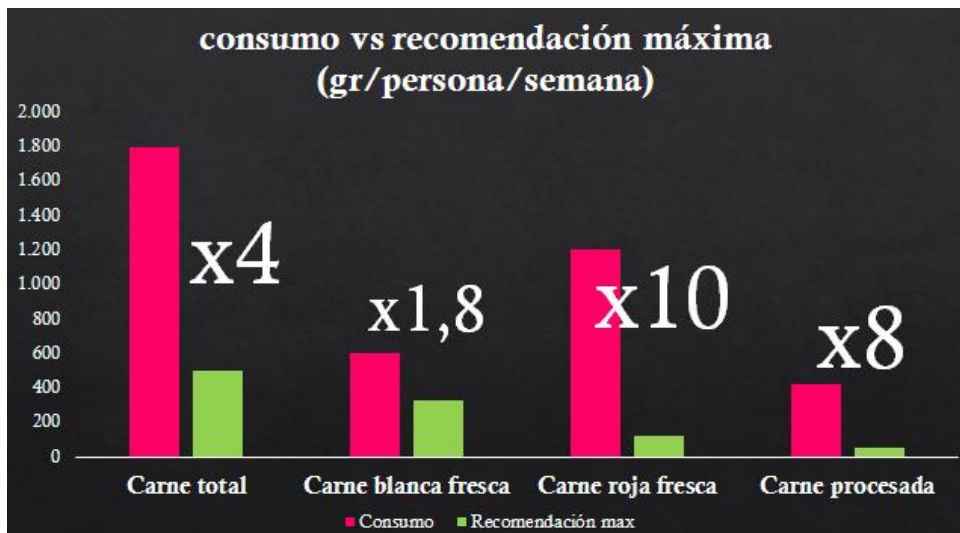


Carn de canó. Dossier de premsa

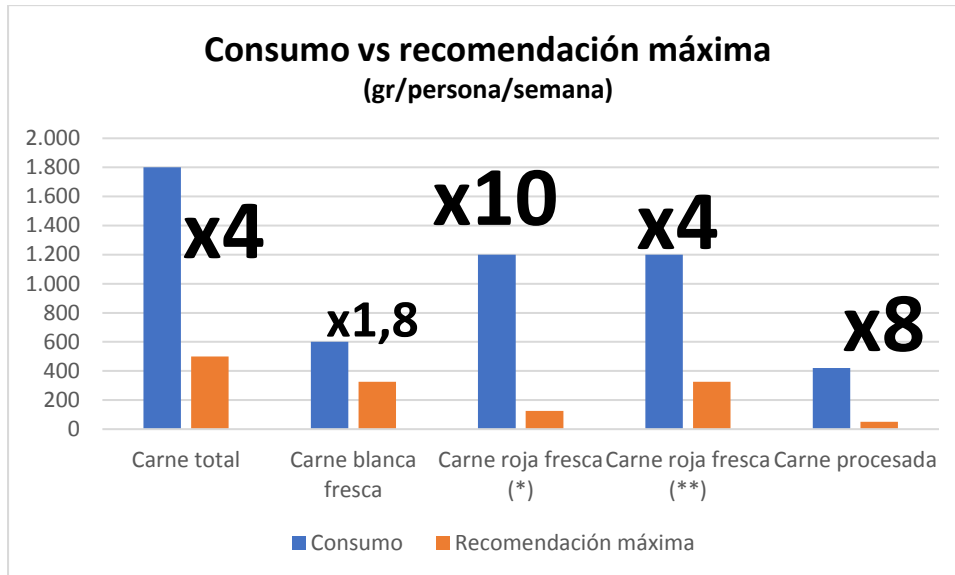
Alimentària i Nutrició (AECOSAN)², **el consum de carn vermella i elaborats carnis hauria de ser ocasional, i el de carns blanques de 2/3 vegades per setmana**. Això, traduït a grams, significa uns 325 g/persona/setmana de carn blanca (au, gall dindi, conill) i en el cas de les carns vermelles i processades (consum ocasional), uns 125 g/persona/setmana, com a molt.

El problema és que durant anys la carn no s'ha percebut socialment com un aliment que pot afectar negativament la nostra salut i, encara que a nivell acadèmic ja tenim ben clar que les carns vermelles i les processades se situen al mateix nivell que productes com ara els refrescos, els sucres ensucrats, les lliminadures o la brioixeria industrial (n'hi ha prou amb fer una ullada a les noves piràmides nutricionals), encara no s'ha produït el canvi de xip social que equipari aquests tipus d'aliments als derivats carnis i la carn vermella. En realitat, quan veiem un embotit, pel que fa a la salut, és el mateix que si veiéssim un Bollycao.

Les dades de la FAO no deixen lloc a dubtes: no en mengem molta, de carn, sinó moltíssima. I, especialment, mengem una barbaritat de la carn més insana, la vermella i processada. En concret, **mengem sis vegades més carn de la recomanació màxima**, i això és molt, però, a més a més, **mengem deu vegades més carn vermella de la recomanada i vuit vegades més de la processada**.



Carn de canó. Dossier de premsa



Tipus carn	Consum de mitjana per l'Estat espanyol (g/persona/setmana)	Recomanació de consum (g/persona/setmana)	Excés de consum en %	Excés de consum en núm. de vegades
Carne total	1 800	500	260 %	Quasi 4 vegades més
Carne blanca fresca	600	325	89 %	Quasi el doble
Carne vermella fresca	1 200	125*	870 %	Quasi 10 vegades més
Carne vermella fresca	1.200	325**	260 %	Quasi 4 vegades més
Carne processada	420	50	730 %	8 vegades més

* En el cas que la recomanació màxima de carn vermella sigui consum ocasional (Societat Espanyola d'Endocrinologia i Nutrició, SEEN)
www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2015/Np_carne_procesada.pdf

** En el cas que la recomanació màxima de consum de carn vermella sigui 2/3 vegades per setmana (l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN)
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/carne.htm



Carn de canó. Dossier de premsa

La població infantil, lògicament, tot i menjar massa carn, en menja menys que l'adult. Tampoc no en consumeixen la mateixa quantitat les persones majors de 65 anys. Podem ponderar aquesta xifra i veure quins són els consums aproximats de la població adulta a l'Estat.³ Si ho fem, veurem que la xifra augmenta un 12 %. És a dir, la població d'entre 15 i 65 anys no consumeix 1,8 kg de carn total a la setmana, sinó 2 kg (1 995 g/persona adulta/setmana, per ser exactes). Si fem aquest exercici (comparar consums i recomanacions), veurem que **la població infantil de l'Estat menja entre 3,5 i 4 vegades més carn que el màxim recomanat**; 3,5 vegades més carn vermella i entre el doble i el triple de processada⁴.

Carn i gènere

El patró insà de consum de carn és típicament masculí. A partir de les dades de la FAO pel consum total (no únicament a la llar) per l'Estat espanyol i aplicant el factor de correcció per sexe, veurem que els homes consumeixen una mitjana de 1 550 g/setmana de carn vermella i les dones, 890. Recordem que la mitjana global era 1 220 g/setmana. És a dir, si les dades globals ens deien que menjàvem molta carn, les dades desglossades ens diuen que les dones mengen molta carn vermella (unes 7 vegades més del màxim recomanat, 150 g), però que els homes n'ingereixen una barbaritat (12 vegades més del màxim recomanat).

L'informe de Justícia Alimentària es remet a diversos informes segons els quals la carn i derivats carnis no tan sols estan fortament vinculats amb la masculinitat, sinó que el seu consum és vist —socialment— com a prova, justament, d'aquesta masculinitat.

Què té de dolent la carn per la salut?

Els components crítics de la carn i derivats, el consum excessiu dels quals ens emmalalteix, són bàsicament de tres tipus: greixos insalubres, sal i productes carcinògens. I els tres components es presenten en major quantitat en les carns vermelles i processades, per això s'ha d'anar amb compte especialment amb aquests tipus de carn. Però es que a més a més la carn desplaça de la nostra dieta els llegums, les verdures i les fruites, grups d'aliments altament beneficiosos per la nostra salut. Justament per això, la majoria formen part de la base nutricional de les dietes ideals i se n'anima un consum gairebé il·limitat. Aquest tipus d'aliment contenen múltiples components protectors de la salut: fibra dietètica, antioxidants, esterols, certes vitamines i minerals i àcids grassos poliinsaturats, entre d'altres.

³Hi ha estudis sobre el consum de carn en la població infantil (ENALIA) i diverses investigacions sobre el consum en persones majors de 65 anys. El que hem fet ha sigut extrapolar aquestes xifres a tota la població infantil i major de 65 anys, restar-la de la xifra total i després calcular els consums en funció de la població adulta. Aquest exercici ens permet veure amb més claredat quin és de consum de la població adulta, que se subestima si fem servir les dades mitjanes.

⁴El marge correspon a les diferents edats, de 0 a 17 anys.



Carn de canó. Dossier de premsa

La realitat contrastada és que la carn vermella i derivats tenen una sèrie de components crítics el consum excessiu dels quals pot fer-nos emmalaltir. És a dir, si l'excés de carn vermella i derivats ens posa malats, és perquè hem consumit massa quantitat i durant massa temps algun d'aquests o tots aquests components.

Greixos insalubres

La carn acostuma a tenir greixos saturats en major o menor quantitat. La OMS recomana anar amb compte amb el consum de greixos en general i dels saturats en particular. En concret, recomana un màxim de 22 grams de greixos saturats per dia⁵. Pel que fa als greixos trans, la idea és que la ingesta s'acosti a 0 i, en tot cas, no superar els 2 grams per dia.

Per posar algunes xifres a això: una ració de costella de porc té 10 g de greixos saturats i 0,75 g de trans. És a dir, que ja hem consumit la meitat de tot el màxim que podem consumir en un dia. Una ració de llom de vedella, per exemple, té 6 g de greixos saturats i 0,6 g trans⁶.

De mitja, **consumim un 18 % més de greixos saturats que el màxim recomanat**. Quant al colesterol, també sobrepassem el consum màxim en un 16 %⁷. La carn és la font principal de greixos saturats i de colesterol de la nostra dieta. **De cada 3 grams de colesterol que ingerim, un és via carn i derivats**.

A més a més, l'informe de Justícia Alimentària incideix en el fet que, en los grups d'edat de població infantil i adolescent, la principal font d'energia prové del subgrup d'embotits i altres productes carnis, seguit pel dels productes de brioixeria i pastisseria. En la població infantil, l'aportació de colesterol a través de carnis i derivats puja fins al 35 % i la suma de carnis i brioixeria arriba al 45 %. És a dir, la meitat del colesterol que ingereix la població infantil viatja a través de les carnis, embotits i brioixeria.

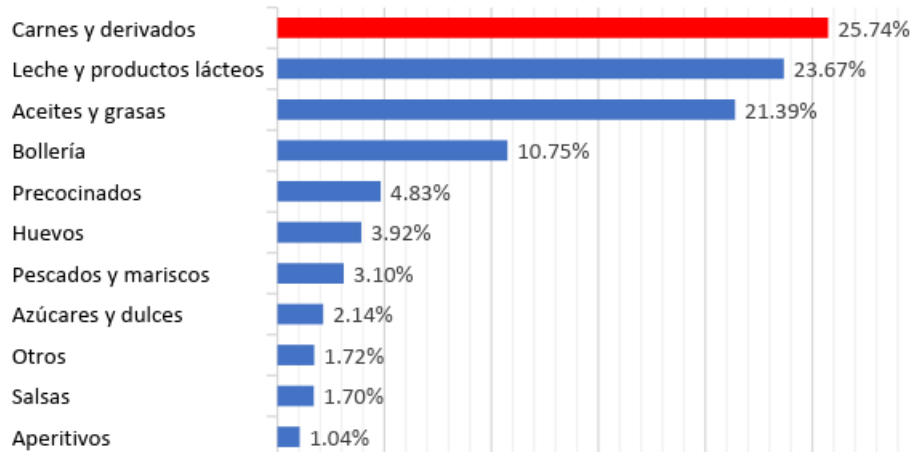
⁵www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthi-diet

⁶<http://www.fedecarne.es/ficheros/swf/pdf/guiaNutricion.pdf>

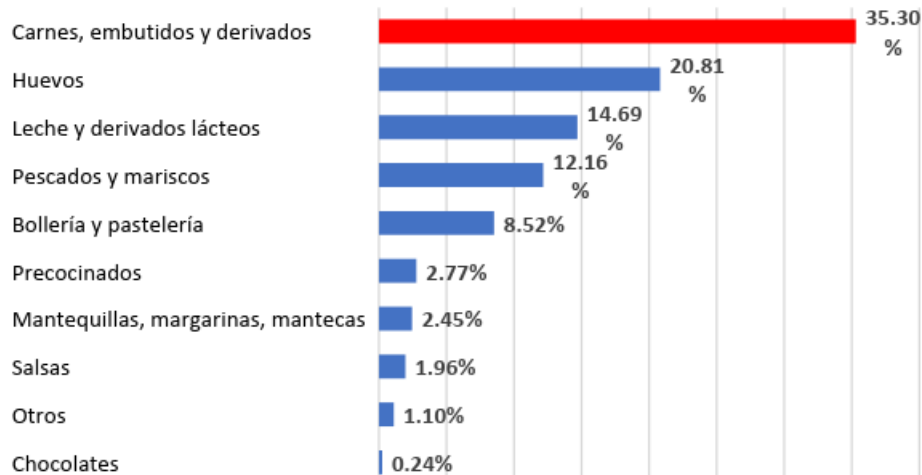
⁷www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3987052/

Carn de canó. Dossier de premsa

Ingesta de Àcids Grasos Saturats por grups de aliments



Fuentes de colesterol por grupos de alimentos



Proteïnes i els seus metabòlits

No és que la proteïna sigui dolenta, però el seu excés sí que ho és. I també té importància el tipus de proteïna i, sobretot, el seu envasat, és a dir, de què va acompanyada la proteïna. Pel que fa a això primer, no es comporten igual alguns components de las proteïnes vegetals que animals (especial atenció a la proteïnes i derivats de la sang que es troben a les carns, però no als vegetals); pel que fa a això darrer, no és el mateix menjar-se 20 g de proteïnes + greix + sal (carn processada) que 20 g de proteïnes + fibra + hidrats de carboni (llegums, per



Carn de canó. Dossier de premsa

exemple). Finalment, en el cas de la carn també té importància com es cuina i consumeix aquest aliment proteic.

El consum excessiu de proteïnes bàsicament produeix tres problemes: problemes ossis, renals i hepàtics⁸. Dit breument: les dietes amb excés de proteïnes generen una gran quantitat d'àcids en els fluids corporals. El cos necessita neutralitzar-los i per a fer-ho, mobilitza el calci dels ossos que s'uneix als àcids, i d'aquesta manera el ronyó els pot excretar. Un dels problemes de l'excés de proteïnes en la dieta és, per tant, una important pèrdua de calci ossi i els problemes de salut que en deriven. El ronyó, mentre compleix aquesta funció d'excretar els àcids proteics + calci, també té problemes i s'incrementa molt considerablement la probabilitat de càlculs renals càlcics.

A més a més, si l'increment de proteïnes en la dieta és per la carn, els àcids generats són precursors de l'àcid úric. Aquest àcid, en medis àcid com el que estem comentant, acostuma a precipitar, de manera que no genera només càlculs renals, sinó també altres problemes com els articulars. Els estudis indiquen que una dieta sostinguda alta en proteïnes incrementa el risc de càlculs renals en un 250 %⁹. Finalment, a més a més d'afectar els ossos, els ronyons i les articulacions, l'excés de proteïnes en la dieta pot alterar la funció hepàtica. En definitiva, i sense entrar en detalls mèdics, l'excés de proteïna en la dieta no és cap broma.

El sodi

El sodi —en diverses formes, no només en el format clàssic de sal (NaCl)— està present en quantitats significatives en la carn i, molt especialment, en la majoria dels processats carnis. L'excés de sodi està directament relacionat amb la hipertensió, que alhora està relacionada amb diverses malalties, entre les quals destaquen les cardiovasculars. A l'Estat espanyol ingerim el doble de sodi del màxim recomanat i aquesta és una de les principals causes alimentàries de malaltia. I gairebé un de cada 3 grams de sodi que entra al nostre cos ho fa via la indústria càrnia, sobretot a través dels embotits i derivats carnis.

Els additius: el cas de les substàncies nitrogenades

Els derivats carnis (pernil, embotit, salsitxes Frankfurt, bacó, etc.) fan servir additius nitrogenats que són els precursors de components carcinògens. A l'Estat espanyol es consumeixen una mica per sobre de 60 grams de carn processada al dia i 170 grams de carn vermella. Això significa que el risc de càncer colorectal a l'Estat espanyol és d'un 50,5 % més alt a causa del consum excessiu de carns vermelles i processades (un 21,5 % atribuïble al consum de les processades i un 29 % al de les vermelles). Això vol dir que cada any es podrien evitar 17 500 casos de càncer colorectal i 8 200 defuncions.

⁸<https://www.hindawi.com/journals/isrn/2013/126929/>

⁹<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4045293/>



Carn de canó. Dossier de premsa

Si anem al supermercat i busquem la llista d'ingredients dels elaborats carnis i altres preparats de carn trobarem, entre diversos additius, els nitrats i els nitrits, especialment el nitrat potàssic i el nitrit sòdic. Aquesta carn l'anomenarem nitrocarn. Els nitrats i nitrits es fan servir per donar-li un color rosat o més viu al producte artificialment. Artesanalment, la curació de la carn es feia (i es fa encara) mitjançant sal i espècies. Si es fan servir colorants i saboritzants és per obtenir aquell color i gust, però en molt menys de temps. Per tant, la nitrocarn obeeix un interès purament comercial.

Els derivats carnis que contenen additius nitrogenats augmenten el risc de càncer per aquests mecanismes que hem explicat, i això és el que ha denunciat la OMS en un polèmic informe publicat el 2015 i refutat per terra, mar i aire per la indústria càrnia.

Tot i així, l'Administració ha optat per la decisió política de permetre'n l'ús i, per tant, el nostre consum, tot argumentat que eliminar-los suposa un risc major de salut pública en incrementar-se el risc de contaminació bacteriana. La pregunta és: la millor solució per la nostra salut és permetre'n l'ús? No hi hauria d'haver altres maneres de no incrementar el risc de contaminació bacteriana sense l'ús d'aquests productes perillosos? Què passa amb els derivats carnis sense nitrits? Son un risc per la salut? No deu ser que eliminar-los suposa un cost econòmic per la indústria i que prefereixen la situació actual? De nou la disjuntiva: salut pública contra interessos de la indústria càrnia.

L'argument de la indústria alimentària, que se'ls ha de continuar autoritzant a fer servir aquests additius per raons de seguretat alimentària, té cada vegada menys raó de ser. Un recent estudi de la OCU¹⁰ va demostrar que la absència de enterobacteris, salmonel·la, *Listeria monocytogenes* i *Clostridium botulinum* en els productes carnis tenia poc o res a veure amb els nitrats. Totes les mostres analitzades estaven netes de bacteris, però més de la meitat no contenien nitrats. No sembla que hi hagi una relació clara i directa entre totes dues coses. La seva conclusió és que «els bons resultat d'higiene son deguts, sobretot, a la utilització d'una matèria primera de qualitat, a una manipulació adequada dels aliments durant tot el procés d'elaboració, així com a un correcte emmagatzematge i conservació dels productes, i no tant a l'ús de nitrats i nitrits en l'elaboració». A més a més, hi ha diferents alternatives conservants diferents als nitrats¹¹.

La malaltia carnívora, algunes xifres

A l'Estat espanyol hi haurien 270 000 persones menys amb malalties cardiovasculars si el consum de carns processades fos el recomanat, 1,8 milions menys de persones amb diabetis i cada any es podrien evitar 17 500 casos de càncer colorectal i 8 200 defuncions per càncer

¹⁰www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/additius-en-productos-carnicos

¹¹<http://dspace.umh.es/bitstream/11000/1504/7/Tesis%20Gallego%20Restrepo%2C%20J.pdf>



Carn de canó. Dossier de premsa

colorectal si es mengés la quantitat màxima de carn recomanada.

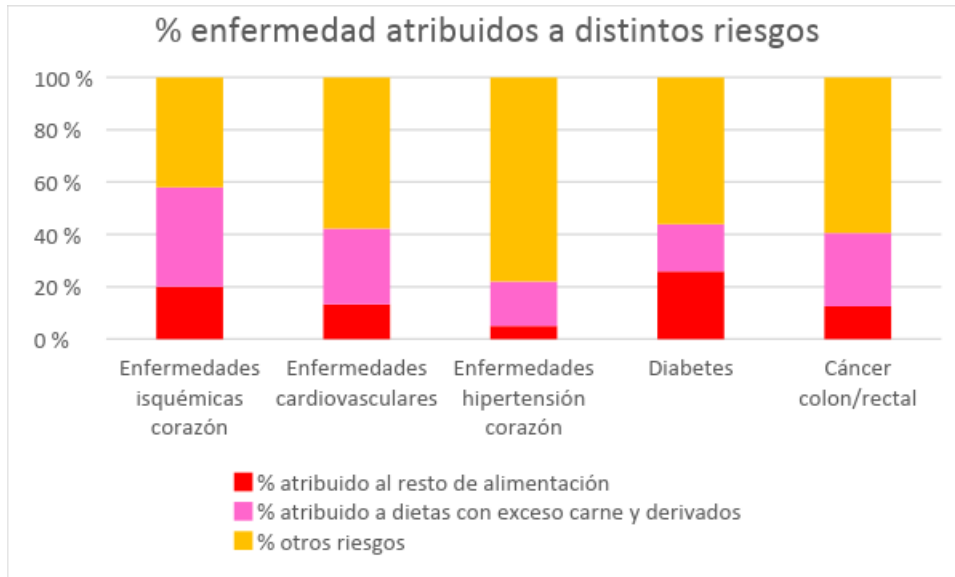
% increment del risc a causa del consum actual	Tipus de malaltia
50,4 %	Cardiovascular (per la carn processada)
29,7 %	Cardiovasculars (per la carn total)
22,8 %	Diabetis (per la carn processada)
17,6 %	Diabetis (per la carn total)
13,2 %	Diabetis (per la carn vermella)
21,6 %	Càncer colorectal (per la carn processada)
18,7 %	Càncer colorectal (per la carn vermella)

La alimentació insana és el factor que més incideix en la nostra salut, és el que més ens emmalalteix i el que més ens mata a una distància considerable d'altres factors com el tabaquisme, l'alcoholisme, les drogues o les malalties transmissibles¹². Bé, doncs dins de la categoria «risc alimentari», el més important és el càrnic. En concret, **el 60 % de tota la salut perduda per culpa d'una alimentació insana es pot atribuir al consum excessiu de carns**. En realitat, té lògica. Les carns son la principal font de greixos saturats i sal, per exemple, i aquest parell son dos dels tres ingredients involucrats amb més força en les nostres malalties. Ens falta el sucre. Podríem dir, per tant, que carn i sucre expliquen la major part dels problemes de salut vinculats a l'alimentació.

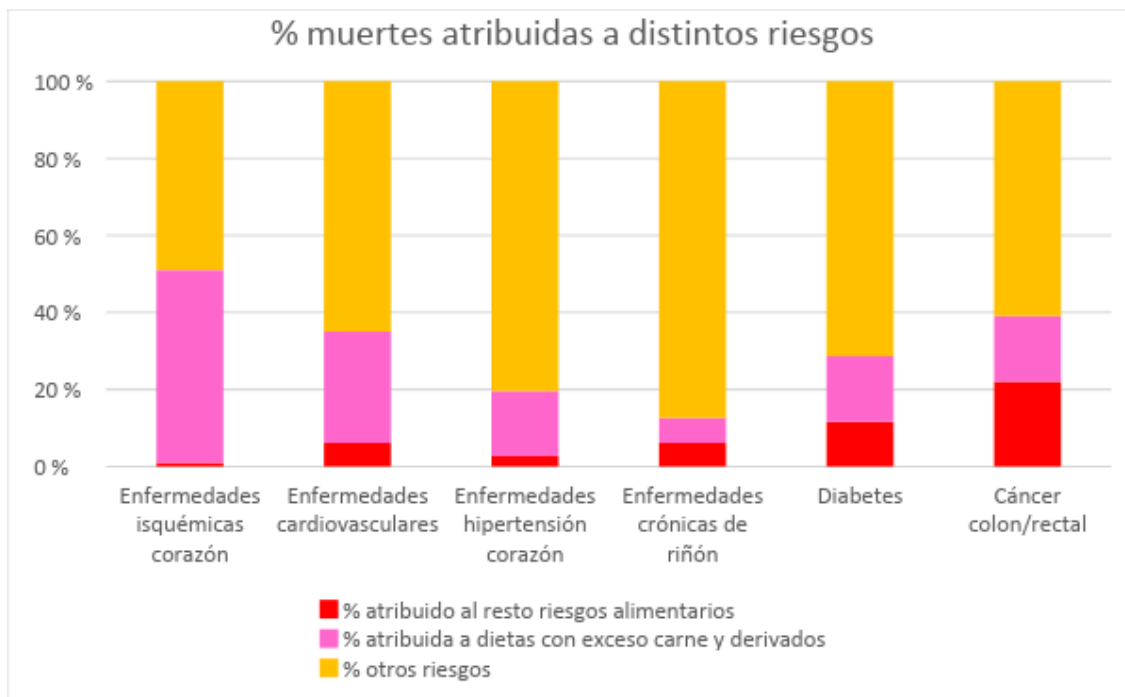
Observem que **el 28-38 % de les malalties isquèmiques i cardiovasculars poden atribuir-se al consum excessiu de carn. El mateix passa amb el 17 % de la hipertensió, el 18 % de la diabetis o el 28 % dels càncers colorectals.**

¹²Veure informe Enverina'm.

Carn de canó. Dossier de premsa



Aquí observem que la meitat de les morts produïdes per malalties isquèmiques (50 %), el 29 % per cardiovasculars, el 17 % per diabetis, el 17 % per càncer colorectal o el 6,5 % per problemes renals, es poden atribuir de manera directa al consum excessiu de carn.



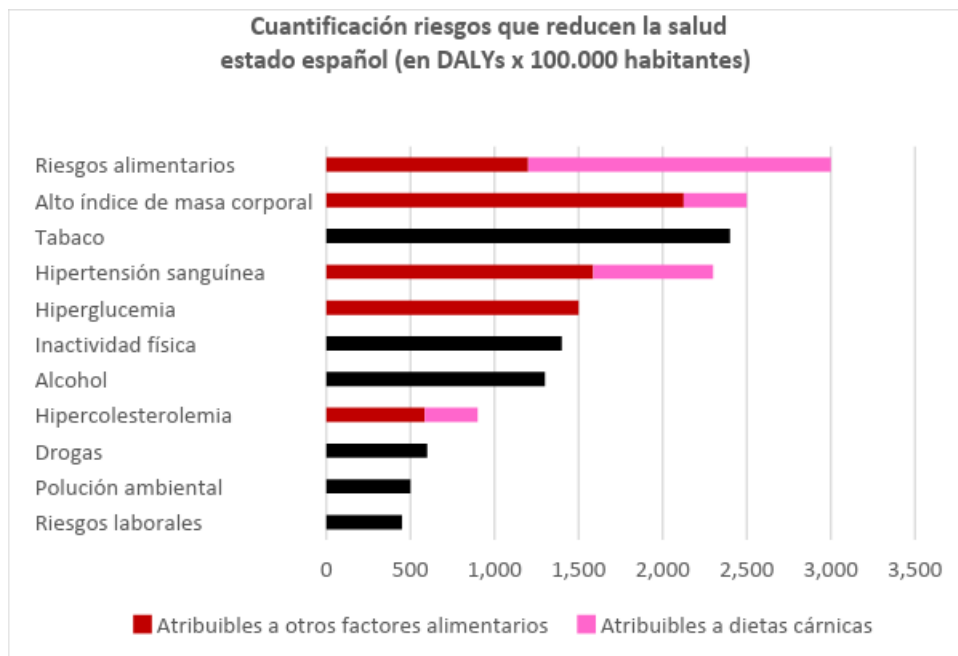
Cada any moren més de 34 500 persones a causa del consum excessiu de carn i derivats (17 600 dones i 16 900 homes), i ho fan per alguna de les malalties que hem enumerat. Això



Carn de canó. Dossier de premsa

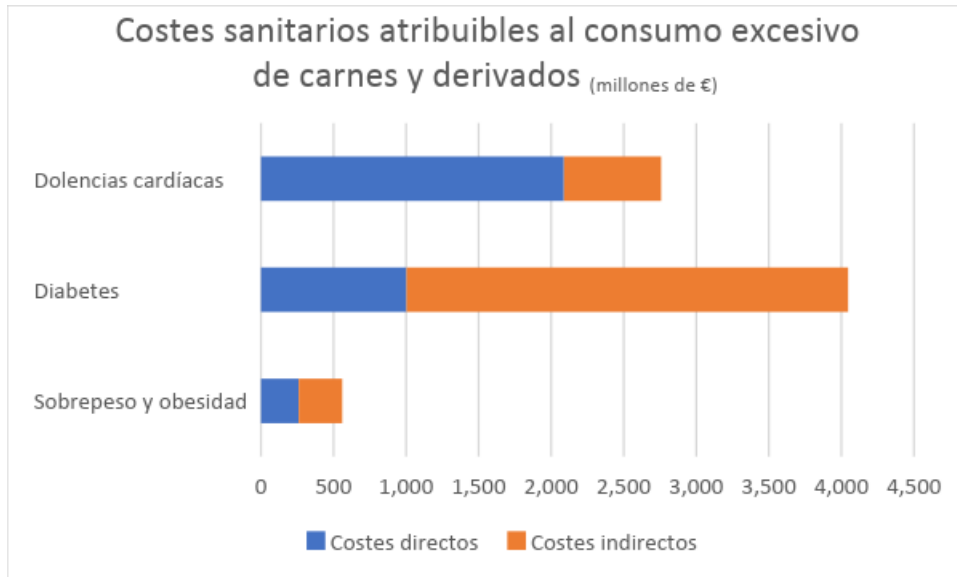
suposa, pràcticament, el 10 % de totes les morts no infeccioses (tant en dones com en homes), és a dir, que en una de cada deu persones que moren, el consum excessiu de carn i derivats ha sigut determinant.

Les dades ens diuen que per cada dia de salut que perdem a causa del tabac en perdem 1,3 a causa del consum excessiu de carn, per cada dia que emmalaltim pel consum excessiu d'alcohol n'emmalaltim 2,5 per la carn, i, per cada dia de malaltia per riscos laborals, n'hi ha 7 per menjar massa carn.



La suma total ens dona una despesa directa de 3 400 milions d'euros, i la suma de totes les despeses —directes i indirectes—, de més de 7 400 milions d'euros. Això suposa una despesa per persona de 157 €/any, que equival al 13 % del total de la despesa sanitària pública per habitant.

Carn de canó. Dossier de premsa



L'abús del antibiòtics

L'abús del antibiòtics té conseqüències nefastes per la salut humana. Es calcula que més de 3 000 persones moren cada any a l'Estat espanyol per culpa de la resistència als antibiòtics¹³, i a més n'hi ha moltes altres que pateixen complicacions i reducció en qualitat de vida.

La indústria ramadera espanyola fa servir 402 mg d'antibiòtics per quilogram de carn. Quatre vegades més que Alemanya (que té el doble de vaques i el mateix nombre de porcs) i sis vegades més que França (que té el triple de vaques). Per visualitzar-ho millor, estem parlant d'una càpsula d'amoxicil·lina 400 repartida en quatre bistecs. Una altra manera de veure-ho és que el consum total d'antibiòtics en salut humana l'any 2015 va ser de 136,38 mg/kg de biomassa¹⁴, sense incloure les receptes privades, mentre que el mateix any va ser de 362,4 mg/kg de biomassa en veterinària.

Canvi de nom

La indústria càrnia juga amb els noms dels seus productes per confondre els compradors i augmentar les vendes.

Hi ha tres categories: carn fresca, preparat de carn i producte carni.

¹³https://www.aemps.gob.es/informa/notasInformativas/laAEMPS/2018/NI-AEMPS_9-2018-Informe-Jiacra.htm

¹⁴Unitat de massa susceptible a ser tractada i es correspon amb el cens total d'animals productors d'aliments durant l'any de l'informe, multiplicat pel pes estimat a l'hora del tractament de cada espècie.



Carn de canó. Dossier de premsa

La carn fresca és pura carn. Res més. Fresca, refrigerada, congelada, envasada al buit, el que sigui, però simplement carn sense tractar. Tota la resta són productes elaborats. Així ho estipula la normativa europea, que aparentment protegeix al consumidor davant la voracitat de la indústria. Però també aquí la indústria càrnia ha trobat esclatxes per on colar-se i saltar-se la llei sense vulnerar-la de manera aparent.

Un exemple és el Reglament 1333/2008, que regula els additius alimentaris que es poden fer servir en la carn i derivats i autoritza una sèrie d'additius per a les carns processades i és molt més limitat per a les carns no processades. Dins de la categoria de carns no processades s'hi trobaven els derivats carnis. El problema rau en que les definicions d'aquestes tres coses es troben en un altre reglament, el 853/2004. Aquest reglament es va idear amb un altre fi, en concret, per regular les característiques d'higiene que han de tenir els establiments que elaboren o comercialitzen productes d'origen animal. És on es defineix la carn no transformada i la carn transformada. Exemples de carn no transformada: la carn fresca, la carn picada, la carn separada mecànicament, la carn congelada, etc. Exemples de carns transformades: la llonganissa, les botifarres, les salsitxes, el pernil, etc. També defineix els derivats carnis.

La lògica del Reglament 853 era que els productes carnis sense transformar requereixen menys requisits que els transformats, atès que la manipulació suposa un increment del risc higiènic. Per això els dividia així. La lògica del reglament sobre additius 1333 era una altra de molt diferent. La indústria càrnia de seguida és va adonar d'una cosa: no podien fer servir tots els additius que estaven posant als seus productes carnis, vist que el 1333 deia que els derivats carnis eren carn no transformada i, per tant, tenien molt limitats els ingredients que la indústria hi podia afegir.

A partir d'aquell moment, la indústria només podria fer servir la majoria dels seus additius en aquells productes que no tenien aspecte de carn fresca i això era un problema, ja que una bona part té, justament, la funció de fer semblar fresc el que no ho és. S'havia de cercar la zona gris, allò que sembla carn fresca però que no ho és i que se li puguin afegir els additius, en part justament perquè continuï semblant el que no és.

La zona gris la va crear un grup d'experts de la Unió Europea i la va aprovar la Comissió Europea. És la classificació que hem vist abans, dins la qual hi ha una categoria (la zona gris) altament interessant per la indústria alimentària: els preparats de carn. La diferència entre un preparat de carn i un producte carni (el fet que els noms s'assemblin tant no ajuda a aclarir-ho gaire, i sempre es pot sospitar que la confusió de noms no sigui cosa de l'atzar) es basa en el grau de transformació de la carn i en si aquesta transformació és suficient per alterar o no l'estructura interna de la fibra muscular, i en si la superfície de tall conserva les característiques de la carn fresca. Però, com pot saber el consumidor si el que compra és carn fresca amb sal i pebre vermell en forma d'hamburguesa o un producte amb un 46 % de carn i la resta són additius i fècules? Perquè en tots dos casos tenen un aspecte semblant. Si aneu



Carn de canó. Dossier de premsa

al súper i agafeu una safata de carn picada, què esteu comprant? Carn picada? No. Un preparat carni amb una mica de carn i moltes altres coses.

L'informe de Justícia Alimentària inclou abundants anàlisis dels components de diferents preparats carnis i de com la indústria ha aconseguit colar en aquests aliments diversos ingredients que, tot i ser legals, incompleixen de manera flagrant l'esperit de les normatives que en regulen el contingut.

Les bates blanques fent de ventrílocs de la indústria

La tardor del 2015, la OMS va fer pública una nota de premsa on s'hi indicava que la carn vermella i la carn processada eren cancerígenes pels éssers humans. Aquest fet —que tota la premsa generalista fes eco de la carcinogenicitat de les carns vermelles i processades que la OMS havia fet pública— provocà un sisme monumental en la indústria càrnia. Més enllà de la nota de premsa oficial, a la resta de missatges contra la OMS, la indústria càrnia va romandre a l'ombra. Qui va parlar en nom seu foren els seus infiltrats al món de la salut, la carn amb bata blanca.

El cas és molt il·lustratiu de com actua la indústria per maquillar la insalubritat del consum excessiu de carn. Els personatges als quals fa parlar tenen relació amb la professió mèdica, gairebé sempre van vestits amb bata blanca i sembla que parlem amb veu pròpia; però tal i com passa amb la ventriloquia, la veu no surt de la boca del ninot. Hem de mirar una mica més amunt i fixar-nos-hi bé, i descobrirem que qui parla és la pròpia indústria.

L'informe de Justícia Alimentària analitza detalladament la reacció de la indústria a la nota de premsa de la OMS de la tardor de 2015 mitjançant l'anomenada carn amb bata blanca. I ho fa identificant professionals amb noms i cognoms:

- Dra. Carmen Vidal Carou, catedràtica de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona.
- Dr. Abel Mariné, catedràtic emèrit de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona.
- Dra. Carmen Gómez Candela, cap de la Unitat de Nutrició Clínica i Dietètica de l'Hospital Universitari La Paz
- Dr. Antonio Villarino, Dr. Antonio Villarino, president de la Societat Espanyola de Dietètica i Ciències de l'Alimentació (SEDCA), doctor en Ciències Químiques, catedràtic de Bioquímica de la Universitat Complutense de Madrid
- Dra. Susana Monereo, cap del Servei d'Endocrinologia i Nutrició de l'Hospital Gregorio Marañón

Durant la primera setmana posterior a la nota de premsa de la OMS, aquestes persones van fer més de 50 entrevistes.

L'informe analitza profusament l'història d'aquests professionals així com els seus arguments durant la crisi que va causar la nota de premsa de la OMS.



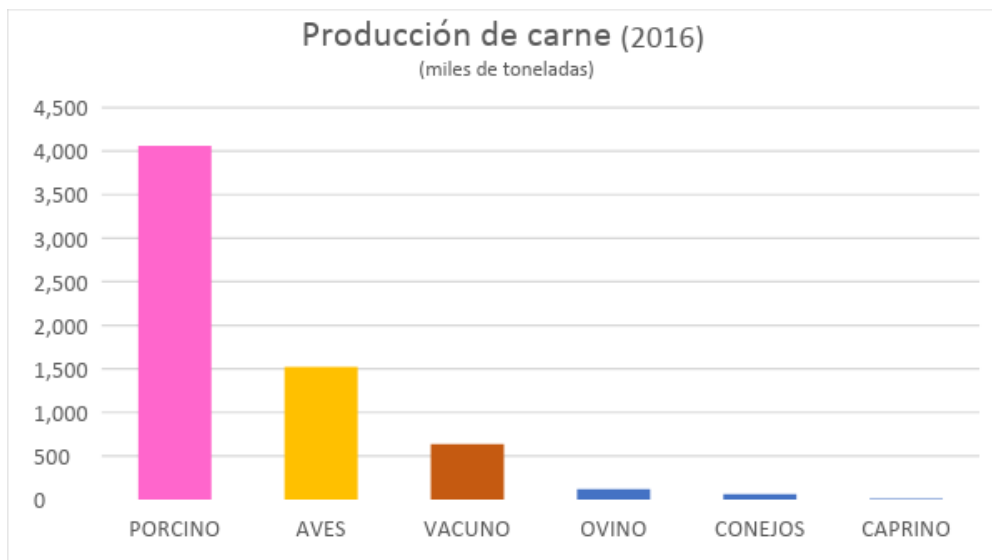
Carn de canó. Dossier de premsa

Producció a preu fet

Arrodonint-ho, de cada 10 kg de carn produïts a l'Estat espanyol 6,5 son de porc, 2,5 de pollastre i 1 de vedella. Aquesta plantilla productiva és herència directa del complex importat de soja-blat de moro. Quan diem que l'Estat espanyol és una plataforma maquiladora càrnia, en realitat el que hauríem de dir és que ho és bàsicament del porc i, en segon lloc, de pollastre.

Si ens fixem en el sector de derivats carnis, veurem més clarament la prevalença del sector porcí. Pràcticament la meitat de la producció va a la indústria processadora, mentre que, en la producció bovina, per exemple, la pràctica totalitat és consumida directament. La producció aviar se situa en un espai intermedi.

Per donar dues dades il·lustratives més: **des dels anys 60, el nombre d'efectius porcins ha passat de poc menys de 5 milions a més de 30**. En el mateix període, l'efectiu de bovins (de llet i carn) ha passat de 4 a 6,5 milions, i el d'ovins és manté i és només lleugerament superior al que tenia el territori estatal l'any 1910 (15 milions en comparació als 17 milions actuals). La segona dada és que la carn d'au ha passat de ser pràcticament inexistent el 1960 (recordem Carpanta) als 1 400 milions de tones actuals. O, en altres paraules, hem passat de poc més de 2 kg/persona/any a més de 30.



Segons l'Associació Nacional d'Indústries de la Carn d'Espanya (ANICE)¹⁵, avui en dia la indústria càrnia és el quart sector industrial de l'Estat, només per darrere dels sectors de la indústria automobilística, de la indústria del petroli i combustibles, i de la producció i distribució d'energia elèctrica. Comptabilitzant tan sols el sector d'escorxadors, les sales d'especejament i les indústries d'elaborats, la indústria càrnia ocupa amb diferència la primera posició de tota

¹⁵https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol_213_1_ap.html



Carn de canó. Dossier de premsa

la indústria espanyola d'aliments i begudes, i representa una xifra de negoci de 26 207 milions d'euros, el 22,1 % de tot el sector alimentari estatal.

La indústria càrnia va exportar 1,71 milions de tones de productes de tot tipus per un valor de 4 350 milions d'euros a mercats de tot el món, amb una balança comercial molt positiva del 375 % (al 2010 la taxa de cobertura va ser del 229 %, al 2011 va pujar fins un 283 %, al 2012 va ser del 345 % i al 2013 va ser del 356 %), una dada molt rellevant que molt pocs sectors econòmics poden presentar, i que contribueix a pal·liar el tradicional dèficit comercial del nostre país.

El consum de carns i elaborats carnis és el més important de de la cistella de la població, amb una despesa alimentària de carns a la llar de 14 646 milions d'euros, que suposa un 22% de la despesa total. Segueix molt per sobre d'altres productes com els lactis o les fruites i verdures¹⁶.

Carn, plaguicides, fertilitzants i fàrmacs

El sector carni no és un sector qualsevol a l'Estat espanyol. És un dels eixos de rotació de la seva economia. És un planeta gegant amb una força gravitatòria immensa, a la qual s'hi afegixen altres planetes. La galàxia càrnia inclou, entre d'altres, tota la ramaderia industrial, escorxadors i indústria elaboradora, la indústria de pinsos, la farmacèutica animal i la de pesticides i agroquímics. També suposa un volum de negoci important als supermercats.

L'Estat espanyol és el número 1 a Europa en l'ús d'antibiòtics, de plaguicides, d'elaboració de pinso i en producció de carn de porc. I no només a Europa. En aquest últim apartat, producció de carn de porc, l'Estat espanyol ocupa el tercer lloc també a nivell mundial, superat només per Estats Units i Xina. I podríem seguir amb un llarg etcètera de dades que mostren la mida bestial d'aquest imperi carni.

Tanmateix, a l'ombra de la indústria càrnia espanyola creixen de manera espectacular altres sectors interrelacionats que obtenen grans beneficis del sistema. Entre aquests sectors destaca el sector del pinso. I és que **ningú a Europa fabrica tant de pinso com l'Estat espanyol**: de cada 10 € que factura el sector agroalimentari, 1,5 prové dels pinsos. Som una autèntica potència mundial, els quarts productors mundials (juntament amb Mèxic), només superats per Xina, EUA i Brasil¹⁷.

Un de cada tres quilograms de cereal que importa Europa l'importa l'Estat espanyol i és, bàsicament, per a la seva indústria càrnia. La hipertròfia es tan majúscula que necessitem més del doble de cereal que produïm per alimentar la ramaderia industrial i tota la soja que podem aconseguir dels mercats internacionals. Cada any importem 5 milions de tones de

¹⁶http://www.spainglobal.com/files/2016/informe_sectorial_2016.pdf

¹⁷Encuesta Global sobre Alimento Balanceado de Alltech 2018



Carn de canó. Dossier de premsa

cereal i 14 milions de tones de soja. Per posar-ho en situació, això és equivalent a 105 kg de cereal per persona i any i 300 kg de soja per persona i any.

Aquests productes es barregen a les fàbriques, de les quals en surten més de 35 milions de tones de pinso (toquen a 740 kg de pinso per persona). De tot aquest pinso produït a l'Estat espanyol, el 78 % va destinat a la fabricació de carn, concretament, a la carn porcina (gairebé la meitat del total de pinso es per als porcs).

Altres sectors pròspers i amb beneficis gens menyspreables relacionats amb la indústria càrnia son el dels plaguicides, els fertilitzants i la farmacologia, sectors que també analitza l'informe de Justícia Alimentària. En el sector dels plaguicides, les últimes dades de facturació son 1 100 milions d'euros anuals. La facturació de fertilitzants sintètics a l'Estat va ser de 2 180 milions d'euros el 2017.

La indústria farmacèutica animal també és un negoci que va de la mà de la ramaderia càrnia. Factura aproximadament 1 350 milions d'euros anuals (la despesa mèdica total per humans a l'Estat espanyol és d'uns 9 500 milions d'euros). L'usuari preferit de la indústria farmacològica és la producció de carn (el 70 %) i, dins d'aquest grup, la producció porcina, que consumeix la meitat de totes les substàncies que es venen a la ramaderia. La despesa farmacològica per porc puja fins als 12 €. Pensem que la despesa mitjana per recepta en humans a l'Estat és de 10,78 €; és a dir, cada porc gasta més en medicaments que els humans gastem en medicaments amb recepta.

Produïm 4,5 vegades més de carn de la que mengem

La carn més produïda a l'Estat espanyol és la porcina: 4 milions de tones, de les quals, la meitat les exportem. L'Estat espanyol es el tercer productor mundial de porc (ens guanyen la Xina, els Estats Units i, de vegades, per un pèl, Alemanya) i el tercer exportador mundial. Però a nivell de exportacions, el podi està molt igualat: 2,1 milions de tones l'Estat espanyol, 2,6 Alemanya i 2,8 Estats Units. Exportem per valor de 5 000 milions d'euros (el doble que en vi i un 50 % més que en olis). El volum de negoci del porcí a l'Estat és de 15 000 milions d'euros. La taxa de cobertura de la carn a l'Estat és de 450 %; és a dir, produïm 4,5 vegades el que mengem i podríem alimentar 211 milions de persones, o, el que ve a ser el mateix, la meitat de la població de la Unió Europea. Tota aquesta carn son animals ficats en unes 80 000 granges concentrades en vuit províncies de l'Estat, la meitat del total en unes poques comarques de Catalunya i Aragó. Podem imaginar-nos l'impacte ambiental de semblants megalòpolis càrnies.

El sector avícola

L'eix de rotació de la carn de pollastre son les empreses integradores. El 90 % del pollastre comercialitzat a l'Estat espanyol està controlat per aquestes empreses. L'informe analitza les xifres econòmiques de l'entramat empresarial que controla el sector avícola, o la seva



Carn de canó. Dossier de premsa

interrelació amb el sector de la distribució. Agafem com exemple Mercadona, que ven pollastre en diferents formats i presentacions. La empresa que li subministra tot el pollastre és Avinatur i aquestes son algunes de les seves xifres: a les naus d'Avinatur hi viuen 33 milions de pollastres, cada setmana en sacrifiquen 650 000 i generen 66 milions de quilograms de pollastre a l'any. La pràctica totalitat de la producció d'Avinatur es ven a Mercadona (75-80 %).

El sector porcí

Mentre que en el del pollastre hi intervenen només dues empreses, la integradora i el supermercat, al porcí hi intervé una tercera: la indústria càrnia. La producció (las granges, pinsos, genètica, serveis associats, etc.) està integrada, però hi ha poca integració formal de la producció amb la indústria. L'informe també presenta en detall l'anàlisi econòmica dels gegants del sector.

L'Estat espanyol es el tercer país del món productor de carn de porc (només per darrera de Leviatans com Xina i Estats Units). Dins de la Unió Europea, competim acarnissadament amb Alemanya, la qual vam superar el 2015. Ara bé, hi ha una diferència molt significativa entre els dos països porcins de la Unió Europea: Alemanya fa anys que baixa el seu cens, mentre que l'Estat espanyol no fa altra cosa que apujar-lo. Alemanya s'està plantejant mesures per pal·liar la situació (amb impostos carnis, per exemple), mentre que a l'Estat espanyol s'afavoreix la indústria tant com es pot a través d'ajudes públiques i una legislació tova.

Viuen entre nosaltres quasi 30 milions de porcs, toquem a un per cada persona major de 20 anys. De nou, la diferència amb Alemanya és més gran si comparem amb la població. El segon país porcí de la Unió Europea té un porc per cada tres persones. La part nord-est de l'Estat s'ha convertit en una immensa granja de porcs i el país ha decidit destruir bona part dels seus ecosistemes a canvi d'exportar cada vegada més carn de porc al món. L'Estat espanyol és també el tercer país exportador de carn porcina del món.

Carn de canó. Dossier de premsa



A l'Estat espanyol s'hi ha produït, des de pràcticament l'inici d'aquesta activitat industrial, una dissociació entre producció i consum. La dislocació consisteix en oferir els nostres ecosistemes com a maquiladora de la producció càrnia. Aquí engreixem els porcs, que defeqüen i contaminen; generem impactes en salut i després exportem els porcs. Més enllà d'aquesta dislocació, i dels impactes ambientals i socials del sistema de producció i la seva magnitud desbordada, les conseqüències negatives continuen una vegada el producte carni arriba a les nostres cases i és consumit. Parlem de l'impacte que té en la nostra salut l'excessiu consum carni, l'altra cara de la moneda que representa la bèstia productora porcina.

La política d'ajuda càrnia: el dopatge carni

La indústria càrnia i la seva galàxia d'indústries associades son líders en gairebé tot. Controlen bona part del territori, del consum, de les polítiques, de l'economia... Però ho fan gràcies al dopatge en forma de subvencions públiques que els permet tenir la massa muscular que exhibeixen. Fa decennis que existeix, la transferència constant de milions d'euros de diner públic de la ciutadania a la indústria càrnia, i, sense aquest flux de diners, no es pot entendre la mida, el creixement i la rendibilitat de la indústria.

Al 2004, amb una PAC molt semblant a l'actual, la Comissió Europea xifrava les ajudes directes relacionades amb la carni en 10 000 milions d'euros. Podria pensar-se que aquell va ser un any especial i que les coses han canviat. Mirem les últimes dades, les de 2016: 13 623 milions¹⁸. Si suposem que és una xifra semblant cada any, **en els últims deu anys, el sector carni a la Unió Europea ha rebut més de 100 000 milions d'euros en ajudes directes**. I les directes, en el cas de la carni, no son les més importants.

¹⁸OCDE, citat i elaborat per eldiario.es



Carn de canó. Dossier de premsa

Quan parlem d'ajudes indirectes ens referim a totes les ajudes de caràcter monetari que incideixen en els resultats; és a dir, tots aquells ingressos que no deriven de la venda del producte, sinó de diferents subvencions o ajudes de mercat. Les més importants són les subvencions, ajudes i mesures de mercat que afecten el cereal i la soja. La despesa més important en la producció de carn és l'alimentació dels animals, és a dir, el pinso. Al voltant de tres quartes parts del cost total de produir un quilogram de carn és pot atribuir al cost del pinso¹⁹. El component majoritari del pinso és el paquet cereal + soja, que representa el 84 %. Tenint això en compte, qualsevol mesura que abaixi el preu del cereal o la soja repercuteix dràsticament en el cost de producció de la carn, i aquesta és la principal via de dopatge de la indústria càrnia. És més, el gruix de la PAC sembla dissenyat justament amb aquesta finalitat, la d'aconseguir unes matèries primeres més barates per a la indústria càrnia i empreses associades (fàbriques de pinso, especialment).

En el cas de la producció de pollastre o porc, el 18 % dels ingressos són subsidis de diner públic, en el de la producció d'oví i de caprí, ho són el 55 %, i en el cas de la carn de vaca... el 90 %. Quant als costos de produir carn, tanta subvenció és tant el subsidi directe a la carn com el subsidi directe al cereal, i aquí ens trobem amb el 57 %: del total d'ingressos que es reben per produir cereal, el 57 % provenen de subsidis, sense els quals la cosa seria molt diferent. L'informe de Justícia Alimentària insisteix en les ajudes als cereals (és a dir, als pinsos), perquè un argument que la indústria càrnia ha repetit fins a l'avorriment és que el sector amb prou feines rep ajudes de la PAC (de fet, el que repeteixen és que no reben cap ajuda), i aquesta afirmació és declaradament incorrecta.

Amb una segona dada el panorama s'aprecia millor. El cost de producció mitjà de 1 kg de carn de porcí que representa l'alimentació (el pinso) a l'Estat espanyol és del 73 % del total dels costos. Si el 64 % de la composició del pinso és cereal i el cost del cereal està subvencionat en un 57 %, això vol dir que, com a mínim, un 37 % dels costos de la producció de la carn de porc estan subvencionats. Dit d'una altra manera, sense els subsidis directes al cereal, el cost de produir un quilogram de carn de porc seria un 37 % més elevat. Sumem aquest 37 % al 18 % que són subsidis directes que rep la producció de carn de porc (i de pollastre): 55 %. Ergo, **més de la meitat dels costos de produir carn de porc estan subvencionats.**

Mesures correctores dels preus de la carn

¹⁹MAGRAMA



Carn de canó. Dossier de premsa

El consum de carn vermella i processada sobrepassa, amb escreix, les recomanacions màximes i això té conseqüències calamitoses per la salut. També estan fora de tot dubte acadèmic els efectes negatius de la ramaderia industrialitzada a nivell ambiental.

Sorgeix llavors la pregunta de com podem reduir el consum d'aquests aliments, i és aquí on apareix el debat sobre les polítiques impositives o, com es coneixen col·loquialment, els impostos a la carn.

Les opcions d'actuació basades en la regulació del mercat han anat guanyant espai en els últims debats públics, especialment els impostos o taxes vinculades a la salut, o taxes salut. Ho demostra el fet que aquest tipus d'impost existeixi en quasi tots els països del món (és el cas del tabac o de l'alcohol) i que, més recentment, s'han afegit a la llista certs aliments o ingredients alimentaris, com és el cas de l'impost a les begudes ensucrades o als greixos saturats. Tot sembla indicar que la carn o alguns dels seus derivats formaran part, a curt termini, del grup de productes amb un impost de salut.

Les mesures fiscals o de preus sobre els productes perjudicials per la salut o el medi ambient d'una societat estarien així justificades per una triada d'arguments que no son mútuament excloents, sinó que actuen conjuntament.

1/ Reducció del consum. Si el nivell de consum actual de l'aliment és alt i això està afectant la salut de la població, apujar-li el preu podria estar justificat.

2/ Internalització de costos. Es tracta de la mateixa idea de «qui contamina, paga». Si una activitat industrial contaminarà un riu, ha de crear les instal·lacions per evitar-ho i això, òbviament, és a càrrec seu, no de la societat. En aquest cas seria «qui fa emmalaltir, paga».

3/ El relat. Si des d'aquests poders públics s'envia el missatge que estem consumint massa carn i derivats i que això està afectant greument la nostra salut, i es construeix un nou relat que substitueixi l'existent (la carn és bona, menjar carn és menjar sa, no mengem massa carn, no passa res, etc.), això pot tenir un efecte tant o més poderós que els missatges purament econòmics. Afegir un impost a certs productes és, d'alguna manera, una campanya de conscienciació.

Taxes acompanyades d'altres mesures

Si es facilita la presa de decisions de consum a través d'un bon etiquetatge, el consum de carns i derivats es reduirà. Dues iniciatives que s'han proposat (i que existeixen a altres països) son etiquetar els aliments «sense nitrats» i «sense antibiòtics».

La taxa salut



Carn de canó. Dossier de premsa

Veient aquestes dades, sembla clar que l'opció d'incorporar una taxa de salut a la carn vermella i processada té arguments sòlids per defensar-se: menys morts i malaltia, una reducció significativa de la despesa sanitària, i una recaptació considerable que pot destinar-se, justament, al sector de la salut pública.

L'informe de Justícia Alimentària analitza les conseqüències de la taxa salut sobre els productes carnis, tant a efectes d'internalització de costos como de reducció del consum.

Propostes d'acció

La campanya de Justícia Alimentària inclou una sèrie de propostes d'acció relacionades, d'una banda amb el consum de carn, però també amb la producció i el medi ambient.

Relacionades amb el consum

1. Aprovació d'un impost sobre el preu dels productes carnis processats orientat a la reducció del seu consum i a la interiorització dels costos que genera al sistema públic de salut.
2. Prohibició de l'ús de nitrats per part de la indústria càrnia, atesa la seva demostrada participació en la generació de substàncies cancerígenes.
3. Prohibició de l'ús col·lectiu d'antibiòtics en la producció animal amb finalitats profilàctiques, excepte en els casos autoritzats per l'Administració pública i degudament justificats.
4. Aplicació de l'IVA 0 a productes frescos vegetals i llegums amb l'objectiu de millorar-ne l'accés de tota la població.
5. Eliminació de les carns processades i reducció de les carns vermelles en els menús escolars, segons les recomanacions de la mateixa OMS, així com el control efectiu per part de les agències de salut pública. De la mateixa manera, proposem que la compra pública d'aliments prioritzï la carn procedent de models ramaders sostenibles i vinculats al territori.
6. Prohibició de la publicitat de carns processades amb perfils nutricionals insans dirigida al públic infantil.
7. Regulació estricta i transparent del conflicte d'interès entre la indústria alimentària i les entitats científiques vinculades a la salut o a la nutrició.
8. Posada en marxa, per part de l'Administració pública, de campanyes actives que informin a la població sobre els riscos del consum de carns processades i de l'excés de consum de carns vermelles.

Relacionades amb la producció i el medi ambient



Carn de canó. Dossier de premsa

1. Prohibició de l'establiment de *megagranges* i reducció de les mides de les granges ja existents per tal que siguin realment efectives a nivell mediambiental. La necessitat de granges sostenibles requereix limitar adequadament el número de caps de bestiar per granja i per territori.
2. Eliminació dels subsidis dirigits a la producció càrnia no sostenible i creació d'ajudes a la promoció de models de ramaderia extensiva i de petita escala, juntament amb un pla de finançament per la transició ecològica.
3. Creació d'una fiscalitat dirigida a gravar l'impacte ambiental causat per la generació de purins i les emissions difuses de metà generades en instal·lacions ramaderes intenses.
4. Inversió en infraestructures i sistemes de distribució orientats al suport de models sostenibles de ramaderia.

Més informació i gestió d'entrevistes:

Irina Tacias | 617 09 47 67 | irina.tacias@justiciaalimentaria.org