¿Carne blanca de pata negra?

Posted on 12 de abril de 2016 by Francisco García Olmedo

Recientemente, la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (Interporc) ha iniciado una intensa campaña en todas las televisiones nacionales para la promoción de la carne de cerdo como «carne blanca», denominación que la excluiría de la también reciente calificación de las carnes rojas como «posiblemente carcinogénicas para humanos». Interporc apoya este cambio de denominación unilateral en una aparente opinión de la Dirección de Agricultura de la Unión Europea que se reduce a una sola frase en un documento informativo de dicha Dirección en apoyo de las carnes de todo tipo: «The so-called “red meats” (beef/veal and sheepmeat/goatmeat) and “white meats” (pigmeat and poultrymeat) offer a variety […]». Esta frase no es más que una veleidad de la Dirección de Agricultura y no representa una posición oficial de la Unión Europea que, al igual que la Organización Mundial de la Salud, sigue considerando el músculo de cerdo como carne roja: «“Red meat” refers to unprocessed mammalian muscle meat, for example beef, veal, pork, lamb, mutton, horse and goat».

No hace mucho se produjo un injustificado revuelo mediático en torno a las posibles propiedades carcinogénicas de las carnes rojas y las procesadas. Traté del asunto en el periódico semanal *Ahora*. Esta alarma no respondía a una nueva emergencia ni requería cambiar las recomendaciones dietéticas vigentes. Su origen estuvo en una noticia aparecida en la versión online de *The Lancet Oncology* que adelantaba el resumen de una próxima monografía sobre este asunto, elaborada por diez investigadores bajo los auspicios de la International Agency for Research on Cancer (IARC). La monografía es el resultado de la criba de no menos de ochocientos estudios epidemiológicos sobre el tema que han sido realizados y publicados a lo largo de muchos años y cuyos resultados y conclusiones habían sido ya asumidas por la comunidad científica y por las instituciones responsables de nuestra seguridad alimentaria. Sin ir más lejos, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), de cuya comisión científica formé parte durante unos años, viene recomendando hace tiempo que se restrinja el consumo de carne roja a dos raciones por semana y no ha cambiado dicha recomendación al publicarse la mencionada monografía. Hay que advertir, de entrada, que la presencia moderada de las carnes en la dieta tiene un indudable valor nutricional.

Bajo el concepto de «carne roja» se incluye el músculo de mamífero, habitualmente cocinado ?vaca, ternera, cerdo, oveja, cordero, caballo y cabra?, incluso cuando ha sido picado o congelado, mientras que por «carne procesada» se entiende la carne roja, junto a otros

productos y subproductos animales, que ha sido sometida a distintos procesos, tales como salado, curado, fermentado, ahumado u otros tratamientos enfocados a resaltar el sabor o a mejorar la conservación, tratamientos que a menudo incluyen la adición de algunos aditivos y en el curso de los cuales pueden generarse sustancias adversas. Las chacinas de cerdo entran típicamente en esta última clasificación.

Las carnes rojas son clasificadas en la monografía de la IARC como «probablemente carcinogénicas para humanos (Grupo 2A)» y las carnes procesadas como «carcinogénicas para humanos (Grupo 1)», dependiendo de la consistencia con que se han detectado efectos significativos en el conjunto de estudios glosados en ella. Esta clasificación requiere tal vez algunas aclaraciones.

La probable carcinogenicidad de las carnes rojas (Grupo 2A) implica que los estudios realizados, aunque rigurosos, no han podido distinguir si los efectos observados pueden tener explicaciones alternativas. No está suficientemente estudiado si influye el método de cocinado sobre el efecto cancerígeno, pero se sabe que las altas temperaturas o el contacto directo con la llama, en la sartén o en la barbacoa, producen compuestos potencialmente carcinogénicos como el benzopireno, otros hidrocarburos y aminas policíclicas.
En el caso de los alimentos del Grupo 1, el efecto está claro y, en términos cuantitativos, supone que unas treinta y cuatro mil muertes anuales se atribuyen al consumo excesivo de carnes procesadas (el riesgo aumenta un 18% por cada cincuenta gramos diarios consumidos). En el mismo Grupo 1 están también otros factores cancerígenos mucho más potentes, tales como el tabaco (un millón de muertes anuales), el alcohol (seiscientas mil) y la contaminación del aire (doscientas mil). No hay evidencia sólida de que unas carnes rojas sean más peligrosas que otras. Lo cierto es que una provincia española tuvo el récord europeo de cáncer colorrectal hasta que fueron implantándose los supermercados y las neveras domésticas, abandonándose las chacinas como principal fuente de proteínas y aumentándose el consumo de frutas y verduras frescas.

Volviendo a la campaña publicitaria de Interporc, cabe decir que no debieran recurrir a la poca verdad que supone imputar a la Unión Europea un cambio de opinión respecto a la clasificación oncogénica de la carne de cerdo, basándose en un documento no redactado a tal efecto, ya que dicha carne está ciertamente incluida como carne roja en el estudio del IARC y como tal es considerada por la Organización Mundial de la Salud. La campaña debería incidir, en todo caso, en el hecho de que, a pesar de los indicios, y de que se han investigado a fondo, no han podido atribuirse a las carnes rojas los efectos observados.