



Carne de Cañón. Dossier de prensa

## Un informe de Justicia Alimentaria denuncia los efectos en la salud del consumo excesivo de carne

- El informe muestra la hipertrofia del sector, desgranar el consumo excesivo de carne y derivados y sus efectos en la salud y señala algunos de los hilos que mueven la industria cárnica y que le permiten seguir operando con impunidad
- La población española come 8 veces más carne procesada de la máxima recomendada; la población infantil, entre 3,5 y 4 veces más carne que el máximo recomendado por las autoridades médicas
- 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

Justicia Alimentaria ha elaborado el informe «**Carne de cañón. Por qué comemos tanta carne y cómo nos enferma**». El informe y la campaña paralela impulsada desde Justicia Alimentaria, pretenden alertar de la insostenibilidad del sector cárnico, visibilizar el consumo excesivo de carne -especialmente la carne 'low cost' y derivados- y denunciar sus efectos en la salud. Los autores del informe no pretenden criticar la carne *per se*, sino el tipo de producción y consumo actuales. Pero también señalar algunos de los hilos que mueve la industria cárnica y que le permiten actuar con impunidad. No sólo entre la administración sino también entre algunas sociedades médicas, algunos de cuyos miembros se identifican con nombres y apellidos en el informe, que desenmascarara su vinculación con el *lobby* de la carne.

El informe aporta datos sobre el **consumo excesivo de carne y sus efectos sobre la salud y el medio ambiente**. Actualmente **en España se come seis veces más carne de la recomendación máxima**. En el caso de la población infantil, se come entre 3,5 y 4 veces más del máximo recomendado por las autoridades médicas. Y si se restringe a la carne roja, la más insana, el consumo general es de, al menos 4 veces el máximo recomendado, y ocho veces más en el caso de la carne procesada. Precisamente referente a la carne procesada, el



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

informe entra en el detalle en el análisis del etiquetado confuso de productos cárnicos procesados que contienen ingredientes insanos y que se presentan en los supermercados como si se tratase de carne fresca y sin ningún tipo de ingrediente.

El consumo excesivo de carne también tiene sus **efectos en el gasto público sanitario** en el Estado español. En concreto, el gasto público relacionado con las enfermedades derivadas del exceso de consumo de carne asciende a 7.400 millones de euros, entre costos directos e indirectos. Ello supone un gasto por persona de 157 euros por año, que equivale al 13% del total del gasto sanitario público por habitante.

En este sentido la campaña también incorpora una serie de propuestas de modificaciones normativas, tanto relacionadas con el consumo de carne como con la producción y el medio ambiente. Entre otras cosas, se reclama la aprobación de un impuesto sobre el precio de los productos cárnicos procesados, orientado tanto a la reducción del consumo como a la internalización de los costos que genera al sistema público de salud. También se reclama la prohibición del uso de nitratos por parte de la industria cárnica, dada su demostrada participación en la generación de sustancias cancerígenas.

El informe se centra en tres elementos: mostrar la hipertrofia del sector, desgranar el consumo excesivo de carne y derivados y sus efectos en la salud y, finalmente, señalar algunos de los hilos que mueven la industria cárnica y que le permite seguir operando con total impunidad.

**No se trata de una crítica a la producción de carne *per se*, sino a la producción industrializada** y a las empresas que se benefician del sistema actual. 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.

Sin embargo, 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. La carne industrial debe empezar a verse 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.

## **Carne y enfermedad**

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.

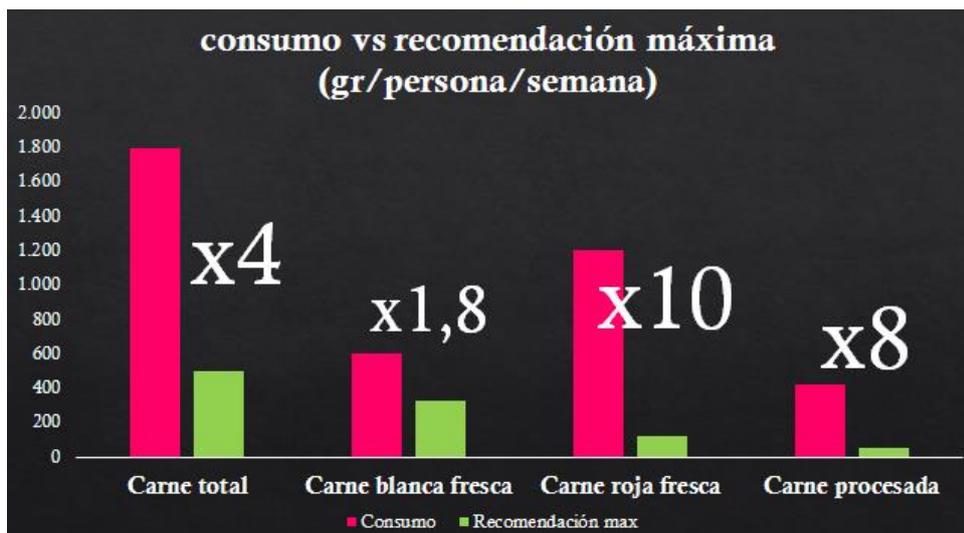


## Carne de Cañón. Dossier de prensa

Según la recomendación oficial de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)<sup>1</sup>, que es prácticamente la misma que la de la OMS y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)<sup>2</sup>, **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/semana 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.

El problema es que 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. En realidad cuando vemos un embutido, a nivel de recomendación de salud, es lo mismo que ver un Bollycao.

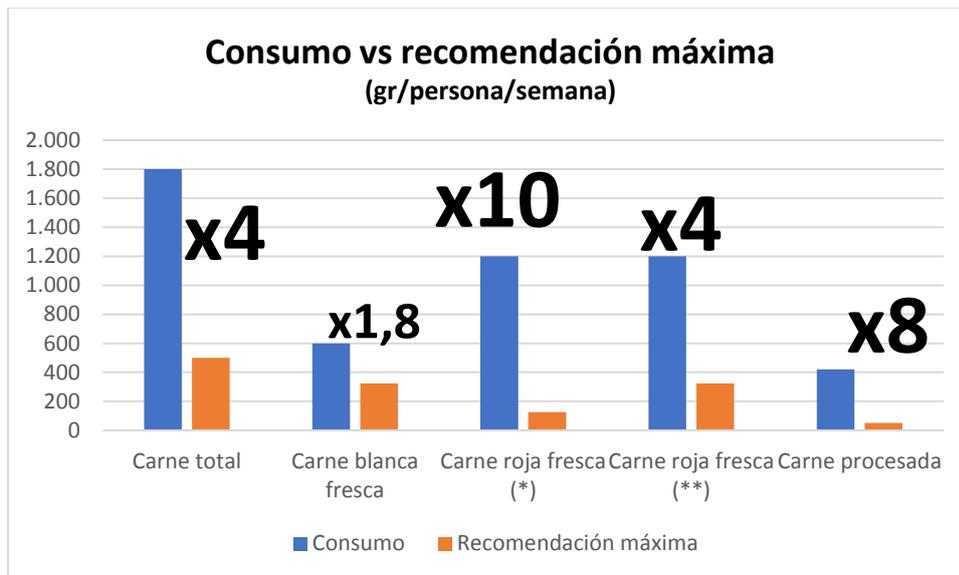
Los datos de la FAO no dejan lugar a dudas: comemos no mucha, sino muchísima carne. Y, especialmente, comemos una barbaridad de la carne más insana, la roja y la procesada. En concreto, **comemos seis veces más carne de la recomendación máxima**, y eso es mucho, pero, además, **comemos diez veces más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



<sup>1</sup>Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable

<sup>2</sup>[www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/temas\\_de\\_interes/carne.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/carne.htm)

## Carne de Cañón. Dossier de prensa



Tipo carne	Consumo promedio para el Estado español (g/persona/semana)	Recomendación de consumo (g/persona/semana)	Exceso de consumo en %	Exceso de consumo en n.º de veces
Carne total	1.800	500	260 %	Casi 4 veces más
Carne blanca fresca	600	325	89 %	Casi el doble
Carne roja fresca	1.200	125*	870 %	Casi 10 veces más
Carne roja fresca	1.200	325**	260 %	Casi 4 veces más
Carne procesada	420	50	730 %	8 veces más

\* En el caso de que la recomendación máxima de carne roja sea consumo ocasional (Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición, SEEN)

[www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2015/Np\\_carne\\_procesada.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2015/Np_carne_procesada.pdf)

\*\* En el caso de que la recomendación máxima de consumo de carne roja sea 2/3 veces por semana (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN))  
[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/temas\\_de\\_interes/carne.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/carne.htm)



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

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 Estado.<sup>3</sup> 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). 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<sup>4</sup>.

### Carne y género

El patrón insano de consumo de carne es típicamente masculino. Partiendo de los datos de 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 7 veces más del máximo recomendado, 150 gr), pero que los hombres ingieren una barbaridad (12 veces más de lo máximo recomendado).

El informe de Justicia Alimentaria remite a diversos informes según los cuáles 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.

### ¿Qué tiene de malo la carne para la 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 es que además la carne desplaza de nuestra dieta a las legumbres, las verduras y las frutas, grupos de alimentos 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

<sup>3</sup>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.

<sup>4</sup>El margen corresponde a las diferentes edades, de 0 hasta 17 años.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

contienen múltiples componentes protectores de la salud: fibra dietética, antioxidantes, esteroides, ciertas vitaminas y minerales y ácidos grasos poliinsaturados, entre otros

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.

### Grasas insalubres

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 día<sup>5</sup>. 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.

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 trans<sup>6</sup>.

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 %<sup>7</sup>. La carne es la fuente principal de grasas saturadas y de colesterol de nuestra dieta. **De cada 3 gramos de colesterol que ingerimos, uno es vía carne y derivados.**

Además el informe de Justicia Alimentaria incide en el hecho que, en los grupos de edad de población infantil y adolescente, la principal fuente de energía proviene del subgrupo de embutidos y otros productos cárnicos, seguido del de los productos de bollería y pastelería. 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.

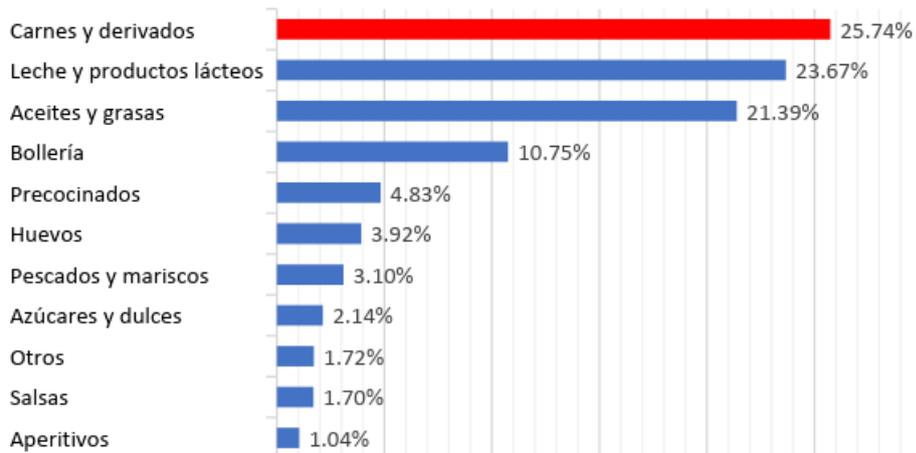
<sup>5</sup>[www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet](http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet)

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

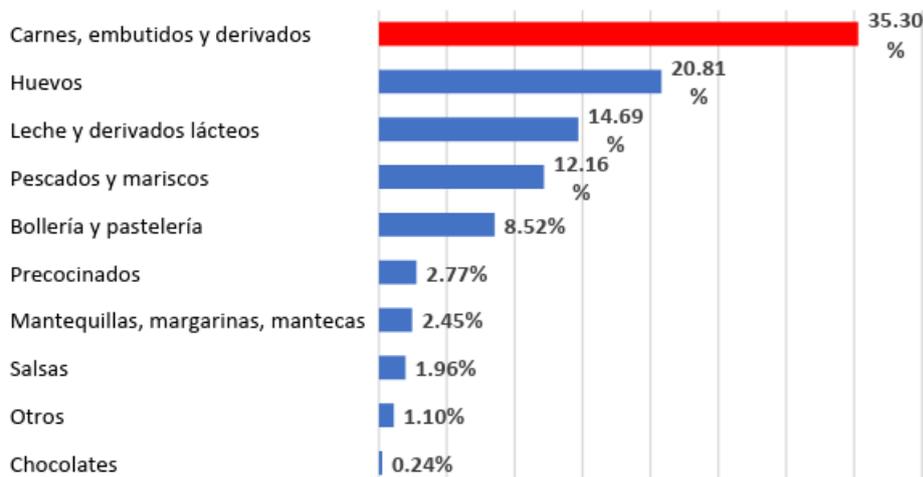
<sup>7</sup>[www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3987052/](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3987052/)

## Carne de Cañón. Dossier de prensa

### Ingesta de Ácidos Grasos Saturados por grupos de alimentos



### Fuentes de colesterol por grupos de alimentos



### 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



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

(legumbres, por ejemplo). Finalmente, en el caso de la carne también tiene su importancia cómo se cocina y consume este alimento proteico.

El consumo excesivo de proteínas básicamente produce tres cosas: problemas óseos, renales y hepáticos<sup>8</sup>. 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 %<sup>9</sup>. Finalmente, además de afectar los huesos, los riñones y las articulaciones, el exceso de proteínas en la dieta puede alterar la función hepática. En definitiva, y sin entrar en detalles médicos, el exceso de proteína en la dieta no es ninguna broma.

### El sodio

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. El exceso de sodio está directamente relacionado con la hipertensión y ésta 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. Y 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.

### Los aditivos: el caso de las sustancias nitrogenadas

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

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

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



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

y un 29 % al consumo de rojas). Ello quiere decir que cada año se podrían evitar 17.500 casos de cáncer colorrectal y 8.200 defunciones.

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. A esta carne la llamaremos nitrocarne. Estos nitritos y nitratos se usan para darle al producto un color rosado 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.

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 en un polémico informe publicado en 2015 y refutado por tierra, mar y aire por la industria cárnica.

Sin embargo la Administración 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.

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 OCU<sup>10</sup> 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, 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 nitratos<sup>11</sup>.

<sup>10</sup>[www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/aditivos-en-productos-carnicos](http://www.ocu.org/alimentacion/seguridad-alimentaria/noticias/aditivos-en-productos-carnicos)

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



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

### La enfermedad carnívora, algunas cifras

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 cada año se podrían evitar 17.500 casos de cáncer colorrectal y 8.200 defunciones de cáncer colorrectal si se comiera la cantidad máxima de carne recomendada.

% 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)

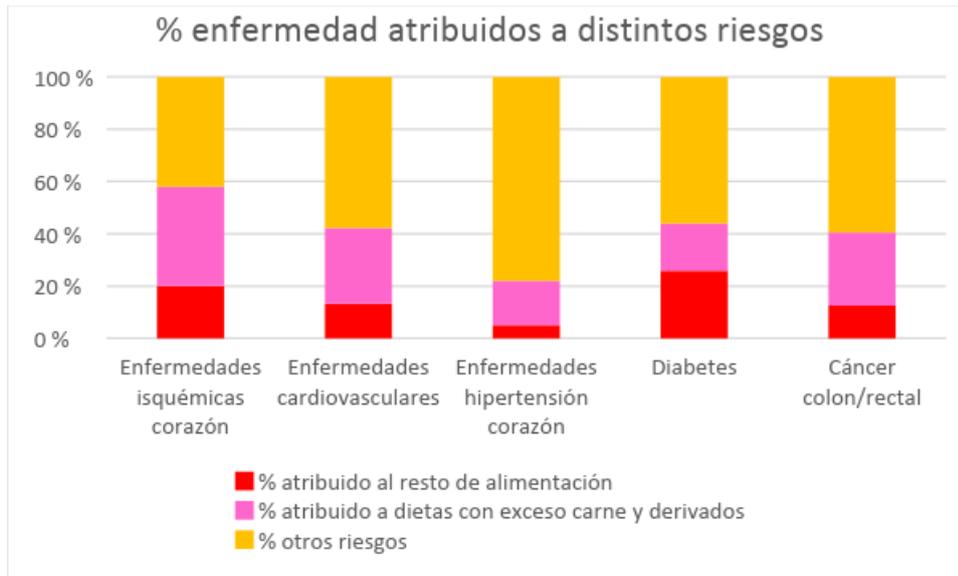
La alimentación insana es el factor que más incide en nuestra salud, es lo que más nos enferma y lo que más nos mata a una distancia considerable de otros factores como el tabaquismo, alcoholismo, drogas, o enfermedades transmisibles<sup>12</sup>. Bien, pues dentro de la categoría «riesgo alimentario», 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. 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.

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.**

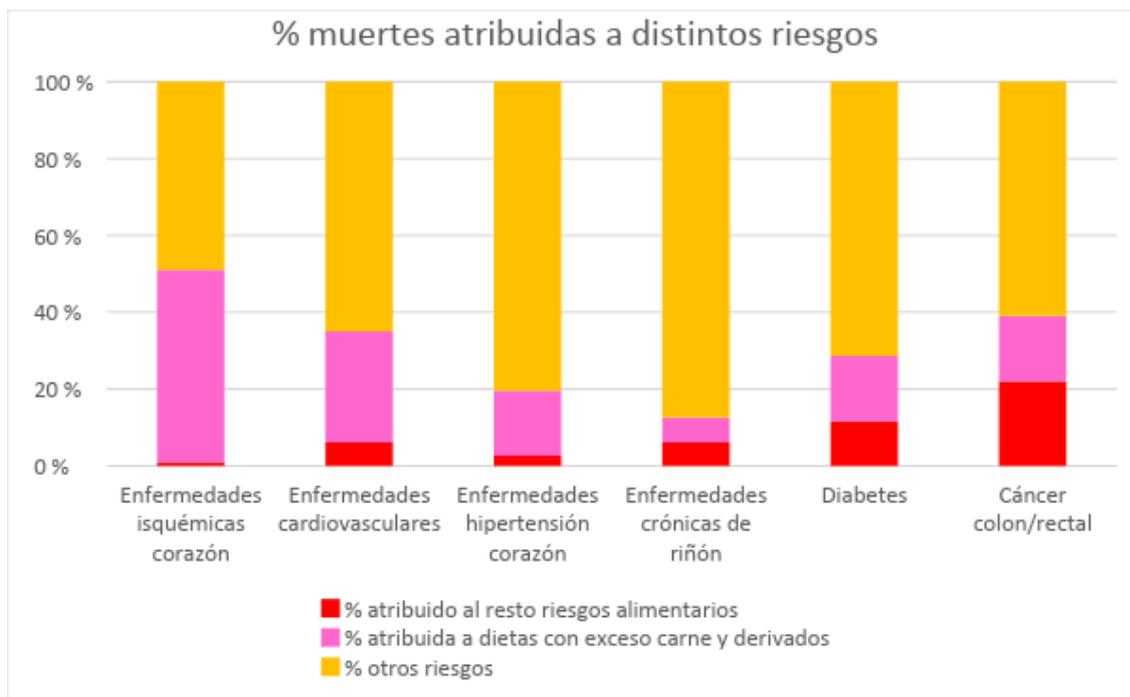
---

<sup>12</sup>Ver informe Dame Veneno.

**Carne de Cañón. Dossier de prensa**



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

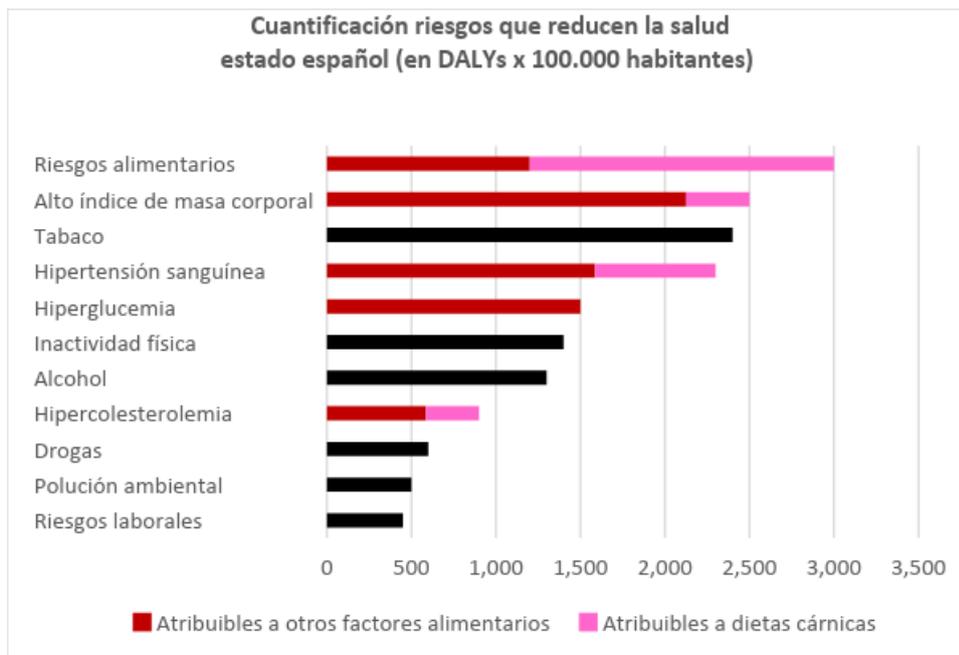




## Carne de Cañón. Dossier de prensa

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.

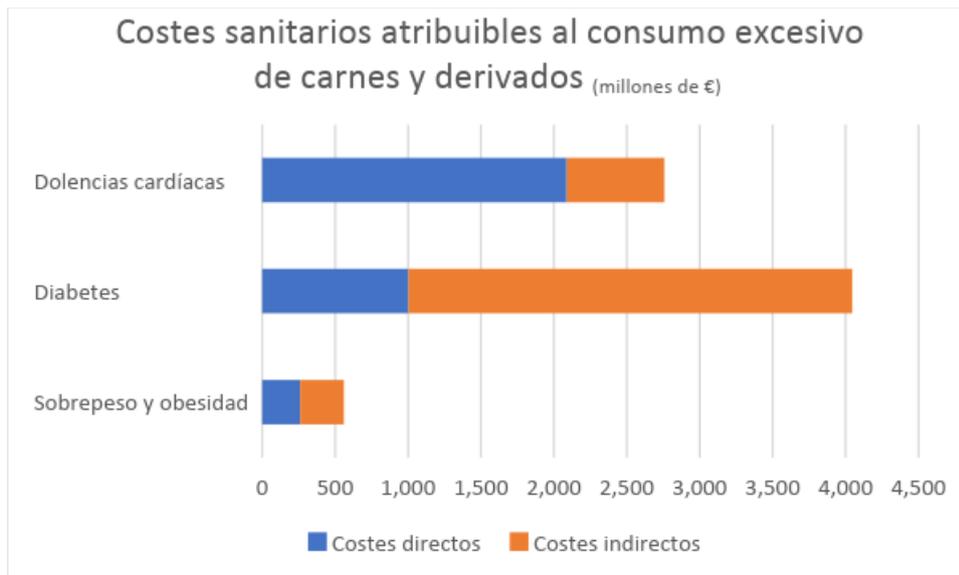
Los datos nos dicen que por cada día de salud que perdemos a causa del tabaco, perdemos 1,3 a causa del consumo excesivo de carne; por cada día que enfermamos por el consumo excesivo de alcohol, enfermamos 2,5 por la carne y por cada día de enfermedad por riesgos laborales, existen 7 por comer demasiada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



La suma de todo nos da un gasto directo de 3.400 millones de euros, y la suma de todos los gastos (directos e indirectos), de 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.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa



### El abuso de los antibióticos

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 antibióticos<sup>13</sup>, más otras muchas con complicaciones y reducción de su calidad de vida.

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 cápsula 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 biomasa<sup>14</sup>, eso excluyendo receta privada, mientras que ese mismo año fue de 362,4 mg/kg de biomasa en veterinaria.

### Cambio de nombre

La industria cárnica juega con los nombres de sus productos para confundir a quien compra y así aumentar sus ventas.

Hay tres categorías: carne fresca, preparado de carne y producto cárnico.

<sup>13</sup>[https://www.aemps.gob.es/informa/notasInformativas/laAEMPS/2018/NI-AEMPS\\_9-2018-Informe-Jiacra.htm](https://www.aemps.gob.es/informa/notasInformativas/laAEMPS/2018/NI-AEMPS_9-2018-Informe-Jiacra.htm)

<sup>14</sup>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.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

La carne fresca es pura carne. Nada más. Fresca, refrigerada, congelada, envasada al vacío, lo que sea, pero solamente carne sin tratar. Todo lo demás son productos elaborados. Así lo estipula la normativa europea, que aparentemente protege al consumidor ante la voracidad de la industria. Pero también aquí la industria cárnica ha encontrado sus grietas donde colarse y saltarse la ley sin aparentemente vulnerarla.

Un ejemplo es el Reglamento 1333/2008, que regula los aditivos alimentarios que pueden usarse en la carne y derivados y autoriza una serie de aditivos para las carnes procesadas y es mucho más limitado para las carnes no procesadas. Dentro de la categoría de carnes no procesadas se encontraban los derivados cárnicos. El problema radica en que las definiciones de estas tres cosas se encuentran en otro reglamento, el 853/2004. Este reglamento se ideó para otra cosa, en concreto, para regular las características de higiene que tienen que tener los establecimientos que elaboran o comercializan productos de origen animal. Ahí se define la carne no transformada y a la carne transformada. 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.

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 los ingredientes que la industria le podía añadir.

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 problema, 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.

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, y siempre se puede sospechar que la confusión de nombres no sea azarosa) 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. Pero, ¿cómo puede saber el consumidor si lo que compra es carne fresca con sal y pimentón en forma de hamburguesa o un producto con un 46 % de carne y el resto son aditivos y féculas? Porque en los dos casos tienen un aspecto parecido.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

Si va al súper y coge una bandeja de carne picada, ¿qué está comprando? ¿Carne picada? No. Un preparado cárnico con algo de carne y muchas otras cosas.

El informe de Justicia Alimentaria incluye profusos análisis de los componentes de diferentes preparados cárnicos y de cómo la industria ha conseguido colar en dichos alimentos diversos ingredientes que, aún y siendo legales, incumplen flagrantemente el espíritu de las normativas que regulan el contenido de tales alimentos.

### **Las batas blancas ejerciendo de ventrílocuos de la industria**

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. 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. Más allá de la nota de prensa oficial, en el resto de los mensajes contra la OMS, la industria permaneció en la sombra. Quien habló por ella fueron sus infiltrados en el mundo de la salud, la carne con bata blanca.

El caso es muy ilustrativo de cómo actúa la industria para maquillar la insalubridad del consumo excesivo de carne. 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 como en la ventriloquía, la voz no sale de la boca del muñeco. Hay que mirar un poco más arriba y fijarse bien, y descubriremos que quien habla es la propia industria.

El informe de Justicia Alimentaria analiza pormenorizadamente cómo la industria reaccionó a la nota de prensa de la OMS de otoño de 2015 a través de la llamada carne con bata blanca. Y lo hace identificando a profesionales con nombres y apellidos:

- 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

Durante la primera semana posterior a la nota de prensa de la OMS, estas personas hicieron más de 50 entrevistas.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

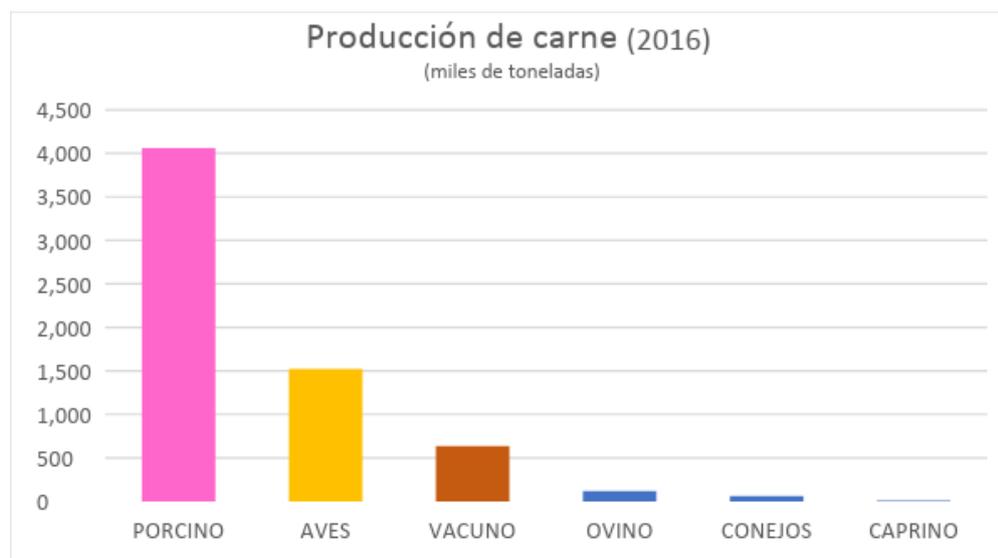
El informe analiza de forma profusa el historial de estos profesionales así como sus argumentarios durante la crisis que ocasionó la nota de prensa de la OMS.

### Producción a destajo

Redondeando, de cada 10 kg de carne producidos en el Estado español, 6,5 son de cerdo; 2,5, de pollo y 1, de ternera. 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.

Si nos fijamos en el 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.

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.





## Carne de Cañón. Dossier de prensa

Según la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)<sup>15</sup>, 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.

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 verduras<sup>16</sup>.

### **Carne, plaguicidas, fertilizantes y fármacos**

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.

**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.

Sin embargo, a la sombra de la industria cárnica española crecen de forma espectacular otros sectores interrelacionados entre sí y que obtienen pingües beneficios del sistema. Entre ellos destaca el sector de los piensos. Y es que **nadie en Europa fabrica tanto pienso como el**

<sup>15</sup>[https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol\\_213\\_1\\_ap.html](https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol_213_1_ap.html)

<sup>16</sup>[http://www.spainglobal.com/files/2016/informe\\_sectorial\\_2016.pdf](http://www.spainglobal.com/files/2016/informe_sectorial_2016.pdf)



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

**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 Brasil<sup>17</sup>.

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 toneladas 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.

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).

Otros sectores prósperos y con beneficios en absoluto despreciables relacionados con la industria cárnica son los de los plaguicidas, los fertilizantes y la farmacología, en el análisis de los cuáles también se extiende el informe de Justicia Alimentaria. En el sector de los plaguicidas, los últimos datos de facturación son 1.100 millones de euros anuales. La facturación de fertilizantes sintéticos en el Estado fue en 2017 de 2.180 millones de euros.

La industria farmacéutica animal también es un negocio que va 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). 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 €. Pensemos que el gasto medio por receta en humanos en el Estado es de 10,78 €; es decir, cada cerdo gasta más en medicamentos que lo que los humanos compramos con receta.

## **Producimos 4,5 veces más carne que la que comemos**

La carne más producida en el Estado español 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 volumen de negocio del porcino en el Estado es de 15.000 millones de euros. La tasa de cobertura de la carne en

<sup>17</sup>Encuesta Global sobre Alimento Balanceado de Alltech 2018



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

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 Aragón. Podemos imaginar el impacto ambiental de semejantes megápolis cárnicas.

### El sector avícola

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. El informe analiza las cifras económicas del entramado empresarial que controla el sector avícola. O su interrelación con el sector de la distribución. Como ejemplo, Mercadona, que vende pollo en diferentes formatos y presentaciones. La empresa que le suministra todo ese pollo 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 %).

### El sector porcino

Mientras que en el pollo había solamente dos empresas, la integradora y el supermercado, en el porcino 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. El informe también entra en el detalle en el análisis económico de los gigantes del sector.

**El Estado español es el tercer país del mundo productor de carne de cerdo (solamente por detrás de leviatanes como China y Estados Unidos).** Dentro de la Unión Europea, competimos encarnizadamente 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.

**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 Europea 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.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa



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, defecan, 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.

### **La política de ayuda cárnica: el dopaje cárnico**

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 lo hacen gracias al dopaje en forma de subvenciones públicas que les permiten tener la masa muscular que exhiben. 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.

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 millones<sup>18</sup>. Si asumimos una cifra similar cada año, **en los últimos diez años, el sector**

<sup>18</sup>OCDE, citado y elaborado por eldiario.es



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

**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 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. La más importante de ellas 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 pienso<sup>19</sup>. 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 drásticamente en el coste de producción de la carne y esa es la principal vía de dopaje de la industria cárnica. Es más, 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).

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 %. 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. El informe de Justicia Alimentaria insiste 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 recibe ayuda alguna), y esa afirmación es manifiestamente incorrecta.

Con un 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. 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, el coste 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.**

---

<sup>19</sup>MAGRAMA



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

### Medidas correctoras de los precios de la carne

El consumo de carne roja y procesada excede, con mucho, las recomendaciones máximas y que eso tiene efectos calamitosos en la 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.

**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 argumentos que no son excluyentes entre sí, sino que actúan conjuntamente.

**1/ Reducción del 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

**2/ Internalización de costos.** 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».

**3/ El relato.** Si desde los poderes públicos se manda el mensaje 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 tan o más poderoso que los puramente economicistas. Añadir un impuesto a ciertos productos es, de alguna manera, una campaña de concienciación.

### Tasas acompañadas de otras medidas

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».



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

### La tasa salud

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.

El informe de Justicia Alimentaria analiza las consecuencias de la tasa salud a los productos cárnicos, tanto a efectos de internalización de costes como de reducción del consumo.

### Propuestas de acción

La campaña de Justicia Alimentaria se acompaña de una serie de propuestas de acción relacionadas por una parte con el consumo de carne, pero también con la producción y el medio ambiente.

#### Relacionadas con el consumo

1. Aprobación de un impuesto sobre el precio de los productos cárnicos procesados, orientado a la reducción de su consumo y a la interiorización de los costes que genera al sistema público de salud.
2. Prohibición del uso de nitritos por parte de la industria cárnica, dada su demostrada participación en la generación de sustancias cancerígenas.
3. Prohibición del uso colectivo de antibióticos en la producción animal con finalidades profilácticas, excepto en los casos autorizados por la Administración pública y debidamente justificados.
4. Aplicación del IVA 0 a productos frescos vegetales y legumbres con el objetivo de mejorar su acceso a toda la población.
5. Eliminación de las carnes procesadas y reducción de las carnes rojas en los menús escolares, según las propias recomendaciones de la OMS, así como su control efectivo por parte de las agencias de salud pública. Del mismo modo, proponemos que la compra pública de alimentos priorice la carne procedente de modelos ganaderos sostenibles y vinculados al territorio.
6. Prohibición de la publicidad de carnes procesadas con perfiles nutricionales insanos dirigida al público infantil.
7. Regulación estricta y transparente del conflicto de interés entre la industria alimentaria y las entidades científicas vinculadas a la salud y/o nutrición.
8. Puesta en marcha, por parte de la Administración pública, de campañas activas que informen a la población sobre los riesgos del consumo de carnes procesadas y del exceso de consumo de carnes rojas.



## Carne de Cañón. Dossier de prensa

### Relacionadas con la producción y el medio ambiente

1. Prohibición del establecimiento de *megagranjas* y reducción de los tamaños de las granjas existentes para que sean realmente efectivas a nivel medioambiental. La necesidad de granjas sostenibles requiere limitar adecuadamente el número de cabezas de ganado por granja y por territorio.
2. Eliminación de los subsidios dirigidos a la producción cárnica no sostenible y creación de ayudas para la promoción de modelos de ganadería en extensivo y de pequeña escala, así como un plan de financiación para su transición ecológica.
3. Creación de una fiscalidad dirigida a gravar el impacto ambiental causado por la generación de purines y las emisiones difusas de metano generadas en instalaciones ganaderas intensivas.
4. Inversión en infraestructuras y sistemas de distribución orientados al apoyo de modelos sostenibles de ganadería.

### **Para más información y gestión de entrevistas:**

Irina Tacias | 617 09 47 67 | [irina.tacias@justiciaalimentaria.org](mailto:irina.tacias@justiciaalimentaria.org)