

*Allerta OMS: la carne è cancerogena!
Ripercussioni socio-economiche e di salute pubblica*

Allarme carne rossa

Johanne Kristinne Nistor¹, Tiziana Civera²

¹Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

²Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Veterinarie

Mail: johannek.nistor@gmail.com

RIASSUNTO

Il 26 Ottobre 2015 la IARC, l'agenzia deputata alla ricerca sul cancro dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha pubblicato sulla rivista "Lancet Oncology" un'anticipazione della monografia dedicata alla carne rossa e trasformata, classificando il consumo di carne rossa come probabile cancerogeno per l'uomo (Gruppo 2 A) e il consumo di carne trasformata come cancerogena per l'uomo (Gruppo 1).

I *media* hanno ripreso il comunicato con articoli volti a catturare l'interesse del lettore, in cui il messaggio cardine era legato all'equiparazione del rischio derivante dal consumo di carne, rossa e trasformata, a quello dovuto all'esposizione di sostanze ben più pericolose come l'amianto e il tabacco.

Il tono allarmistico dei *media* ha comportato notevoli ripercussioni socio-economiche sia sulle abitudini alimentari della popolazione sia sul fatturato delle aziende alimentari.

Per verificare concretamente tali ripercussioni sono stati realizzati due questionari rivolti ad un campione di popolazione ed aziende alimentari nei comuni limitrofi alla sede del corso di laurea in TPALL.

Dall'analisi statistica è emerso che le ripercussioni socio-economiche si sono verificate soltanto nel periodo successivo alla pubblicazione, mentre, a distanza di qualche mese, si è visto un progressivo ritorno alla normalità.

Il primo questionario ha considerato i pareri di un campione di popolazione pari a 558 soggetti, dei quali solo il 24% ha dichiarato di aver diminuito il consumo di carne rossa e il 29,3% quello di carne trasformata.

Le percentuali riscontrate dall'analisi statistica sono più basse rispetto a quelle internazionali.

Le motivazioni possono essere molteplici.

Una tra le più importanti è la provenienza dei soggetti intervistati.

TAKE HOME MESSAGE

- *Lo IARC, il 26 ottobre 2015, ha pubblicato sulla rivista "Lancet Oncology" un'anticipazione della monografia dedicata alla carne rossa e trasformata, classificando la prima nel gruppo 2 A (probabile cancerogena) e la seconda nel gruppo 1 (sicuramente cancerogena).*
- *Le ripercussioni socio-economiche riscontrate, sia a livello di popolazione sia a livello di fatturato delle aziende agroalimentari, sono state notevoli, soprattutto nei giorni successivi alla pubblicazione. A distanza di mesi si è vista però una ripresa generale.*
- *Il Tecnico della Prevenzione può svolgere un ruolo importante come interlocutore nella divulgazione corretta di notizie scientifiche.*

Infatti, come riscontrato dall'indagine ISTAT, nelle regioni del Nord-Ovest dell'Italia, la tradizione gastronomica si basa molto sul consumo di carne, pertanto sono stati pochi i soggetti che hanno rinunciato a questo alimento. Altre motivazioni possono essere la dieta mediterranea e i diversi metodi di cottura (non solo il barbecue) prediletti dagli italiani, oppure la fiducia riposta nelle macellerie privilegiate per l'acquisto della carne o le nuove mode alimentari.

Il numero totale di aziende alimentari intervistate con il secondo questionario, invece, è stato pari a 53.

Di queste ben 36 hanno dichiarato di aver avuto un calo importante: 25 a causa della notizia OMS, mentre le restanti 11 già da qualche anno. Tuttavia, a distanza di pochi mesi dall'annuncio, la maggior parte di queste aziende ha registrato una rapida ripresa.

Lo studio ha messo in evidenza la necessità di migliorare la comunicazione di notizie di questo tipo e di promuovere l'educazione alla salute per sensibilizzare maggiormente il consumatore su una corretta alimentazione, attività per la quale il Tecnico della prevenzione, grazie alle sue competenze nella filiera produttiva e i rischi legati agli alimenti, può essere figura di riferimento.

ABSTRACT

On 26th October 2015 the International Agency for Research on Cancer, the cancer agency of the World Health Organization, has published on "Lancet Oncology" an anticipation of the monograph about red meat and processed meat. IARC classified the consumption of red meat as probably carcinogenic to humans (Group 2A) and the processed meat as carcinogenic to humans (Group 1).

The media have resumed the press release with articles aimed at capturing the reader's interest, in which the message was linked to the comparison of the risk of red meat and processed meat, to the exposure of much more dangerous substances, such as asbestos and tobacco.

The media's alarming tone has had important socio-economic repercussions both on population food habits and on food companies turnover.

In order to verify these consequences, were realized two questionnaires. The first one was addressed to the population and the second one to the food companies, located in the municipalities close to the university..

The statistical analysis showed that the negative consequences occurred just in the post-publication period, while a few months later, a progressive return to normality was observed.

The total number of respondents at the first questionnaires was of 558 subjects, of whom only 24% reported having reduced the consumption of red meat and 29.3% the processed meat.

The percentages found in the statistical analysis are lower than the international ones. The reasons can be multiple. One of the most important is the origin of the respondents. Indeed, as ISTAT survey found, in North-western regions, the gastronomic tradition is heavily based on meat consumption, so there have been few subjects who have renounced to meat consumption. Other reasons may be the Mediterranean diet of Italians who prefer different methods of cooking, not only the barbecue, or their trust in the favourite butchers shop or the new eating habits.

The total number of food companies that have completed the second questionnaire is 53, 36 of them reported that they had declined significantly their trade: 25 because of WHO's advertisement, while the remaining 11 already from some years. It's interesting that, a few months after the announcement, most of these companies have had a fast economic recovery.

The study has highlighted the need to improve the communication of related news and promote health education to make the consumer more aware of a good diet, activities for which the Occupational and Environmental operator can be the reference figure.

INTRODUZIONE E OBIETTIVI DELLO STUDIO

Nel corso degli ultimi anni la Sicurezza Alimentare ha assunto una notevole importanza per il consumatore che risulta essere sempre più attento nella scelta degli alimenti che porta in tavola, alle etichette riportate sulle confezioni, al paese di origine dei vari prodotti.

Questa maggiore sensibilità ed attenzione alla qualità dei prodotti alimentari acquistati è stata frutto di un lento processo di "maturazione" nel quale hanno avuto un ruolo fondamentale i *media*, che hanno saputo influenzare le decisioni d'acquisto e l'opinione pubblica, grazie ai servizi televisivi e agli articoli dei quotidiani.

I *media* hanno da sempre dedicato ampio spazio alla tematica alimentare. Tuttavia, sono pochi i giornalisti che hanno competenze specifiche in materia, pertanto è facile incorrere nell'errore di diffondere notizie distorte rispetto la realtà dei fatti, talvolta false o soltanto recepite male per la mancanza di conoscenze. In tal caso si creano grandi allarmismi con conseguenze rilevanti sia sul consumatore sia sulle aziende del settore agroalimentare.

La percezione pubblica dei rischi alimentari è un'area di ricerca relativamente recente, un settore che necessita di una raccolta dati più sistematica in tutti gli stati membri della UE.

Il primo studio intitolato "*Eurobarometro*"^[1] commissionato dall'EFSA, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, ha tentato di colmare tale lacuna fornendo una piattaforma di dati che è stata utilizzata come punto di riferimento per ricerche future. Tale studio è stato ripetuto a distanza di cinque anni al fine di verificare in che modo si siano evolute le opinioni dei consumatori sui rischi legati agli alimenti dal 2005 al 2010.

"*Eurobarometro*" ha confermato come i *media* influenzino notevolmente il grado di preoccupazione della popolazione relativo alla Sicurezza Alimentare; infatti, secondo alcuni dati, 1 persona su 3 afferma di evitare per un po' di tempo l'assunzione dei cibi di cui ha sentito parlare in termini negativi rispetto alla salute.

Una delle considerazioni più interessanti emersa riguarda la percezione del rischio del consumatore italiano che è tra le più rilevanti, 86% rispetto alla media europea 79%.¹

Non si comprende come mai la patria del "*made in Italy*", uno dei paesi con più controlli ("700 mila controlli di alimenti nel 2012"), con laboratori zooprofilattici all'avanguardia, "leader" nel campo della Sicurezza Alimentare, come detto dal Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, sia al primo posto per grado di preoccupazione e perché il consumatore italiano sia il più preoccupato per ciò che porta in tavola.²

La Sicurezza Alimentare in Italia, come sottolineato dal Ministero della Salute, viene garantita "*from field to fork*", dal campo alla tavola, in ogni fase della filiera garantendo per il consumatore un prodotto sano e sicuro al 100%.³

La IARC ha pubblicato il 26 ottobre 2015 sulla rivista "Lancet Oncology" un'anticipazione della monografia dedicata alla carne. L'agenzia ha classificato il consumo di carne rossa come probabile cancerogeno per l'uomo (Gruppo 2 A) e il consumo di carne trasformata come cancerogeno (Gruppo 1) in relazione allo sviluppo di alcuni tumori, tra i quali quello al colon-retto.⁴

Tale progetto ha esaminato 800 studi epidemiologici, sia di coorte prospettici sia di caso-controllo, di popolazioni appartenenti a diverse etnie. Per quanto riguarda la carne rossa, l'associazione positiva è stata riscontrata nella metà dei 14 studi di coorte, considerando gli alti consumatori di carne rossa vs i bassi consumatori. Dei 15 studi caso-controllo considerati, 7 hanno dimostrato un legame rispetto al consumo elevato di carne rossa Vs bassi consumi. Per quanto riguarda, invece, la carne processata, in 12 dei 18 studi di coorte sono stati rilevati dati attestanti una correlazione con lo sviluppo di neoplasie del colon-retto. Evidenze a supporto provengono da 6 dei 9 studi caso-controllo.

Una meta analisi condotta su 10 studi di coorte ha riportato una relazione dose dipendente statisticamente significativa con un incremento del 17% del rischio, per un consumo giornaliero di 100 grammi di carne rossa e del 18% per un consumo di 50 grammi di carne processata al giorno.⁵

La carne rossa è stata classificata nel Gruppo 2 A in quanto le basi scientifiche fornite da tutti gli studi esaminati forniscono un livello di evidenza ancora limitato, mentre per quanto riguarda la carne processata, inserita nel Gruppo 1, le evidenze scientifiche sono sufficienti.

Lo IARC, all'interno del comunicato, ha utilizzato espressioni tecniche come "*carcinogenic to humans*", "*sufficient evidence in humans*", "*limited evidence*", parole di uso comune per descrivere concetti scientificamente specifici. È intuibile che una persona che non frequenta tale vocabolario può non cogliere l'esatto si-

gnificato di queste espressioni pertanto l'Agenzia, nel tentativo di rendere più comprensibile tale comunicazione e di controbattere le informazioni errate dei *media*, ha messo a disposizione un documento per chiarire alcuni concetti mal interpretati, dove sottolinea che " *non si invita la popolazione a smettere di consumare carne, ma diminuendo la quantità assunta si riduce la probabilità di sviluppare il tumore al colon-retto*" e che, " *pur essendo nella stessa categoria di altre sostanze come il tabacco e l'amianto, non sono pericolose allo stesso modo*".⁶

Infatti, lo IARC si occupa di descrivere la forza di un'evidenza scientifica di un agente di causare il cancro, definisce quanto è pericolosa una sostanza, ma non parla del livello di rischio cioè di quanta carne processata bisogna mangiare, non dà consigli nutrizionali, non dice di eliminare il consumo di carne, ma di mangiarne in piccole quantità perché fonte di vitamine e nutrienti con effetti benefici per la salute. Il compito dello IARC quindi, non è stabilire quanto è efficace un cancerogeno nel causare tumore, ma solo se lo causa o meno.⁷

Subito dopo la pubblicazione della IARC sulla carne rossa e processata, le maggiori testate giornalistiche hanno provveduto alla diffusione di notizie sull'argomento, con titoli giornalistici che non sono passati inosservati ai cittadini. Il messaggio cardine nella maggior parte degli articoli riguardava l'equiparazione del rischio derivante dal consumo di carne, rossa e trasformata, a quello dovuto all'esposizione di sostanze ben più pericolose come l'amianto e il tabacco. Dal momento in cui l'annuncio è stato reso pubblico, si sono registrati repentini cali di vendite e di acquisto della carne.

Per far fronte all'allarmismo creatosi, la Sezione competente del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) ha inoltrato al Ministero della Salute in data 4 febbraio 2016 il parere, identificato con il numero 15, richiesto immediatamente dopo tale notizia. Il CNSA ha sottolineato come la completa conoscenza del contesto e delle variabili a cui lo IARC si riferisce, nonché i dati di supporto a tale lavoro, sarà fattibile soltanto quando verrà resa disponibile la versione finale e completa della monografia. Inoltre, ha ribadito quanto precisato dallo IARC, ovvero che l'insorgenza dei tumori deriva da più fattori quali l'ambiente, la genetica, lo stile di vita, le abitudini alimentari e il metodo di cottura adottato e ha raccomandato di seguire un regime alimentare vario dove la carne non è da escludersi.⁸

L'articolo si propone il seguente obiettivo:

- svolgere un'analisi riguardante l'allarmismo creatosi in seguito alla notizia dell'OMS e le ripercussioni vere e proprie sul mercato della carne e sulle abitudini alimentari della popolazione.

MATERIALI E METODI

Per il raggiungimento dell'obiettivo prefissato, si è proceduto con una prima analisi bibliografica. Sono state consultate varie banche dati, siti internet e quotidiani al fine di raccogliere informazioni sull'annuncio da parte dello IARC e sui comunicati stampa delle maggiori testate giornalistiche.

Tra le banche dati utilizzate vi sono PubMed, banca dati di letteratura scientifica biomedica, e Google Scholar, motore di ricerca che individua testi della letteratura accademica, articoli scientifici, tesi di laurea, libri. Per quanto riguarda le testate giornalistiche sono state consultate La Stampa, il Sole24Ore, la Repubblica e il Corriere della Sera.

Al fine di indagare le ripercussioni socio-economiche e di salute pubblica in seguito alla notizia dell'OMS, sono stati predisposti due questionari secondo le indicazioni del Centro di Documentazione per la Promozione della Salute (Dors).⁹

Il primo è destinato ad un campione di popolazione selezionato e si propone di indagare gli eventuali cambiamenti dello stile alimentare in seguito all'allarmismo verificatosi. Il secondo, invece, è rivolto alle piccole realtà agroalimentari dei comuni di Rivoli, Collegno e Grugliasco e si propone di valutare le ripercussioni della notizia sul fatturato aziendale.

Il campione di popolazione selezionato è stato inizialmente il corpo studentesco frequentante la mensa universitaria di Grugliasco.

Inoltre, volendo comprendere uno spettro più ampio di opinioni, il questionario è stato trasmesso su una piattaforma informatica mediante l'autocompilazione online tramite l'accesso al link corrispondente, disponibile per chiunque fosse interessato.

Per quanto riguarda la scelta delle aziende agroalimentari, è stata fatta una cernita tra le aziende della Piccola Distribuzione locale in collaborazione con il personale del Servizio Veterinario – Igiene della Produzione di Alimenti di Origine Animale – Azienda Sanitaria Locate TO3.

RISULTATI

Dopo l'allarme lanciato dalla IARC, ASSICA, l'Associazione dei produttori di carni e salumi, ha iniziato, in collaborazione con la società IRI, un'analisi degli impatti sulle vendite del settore carni nella Grande Distribuzione.

Secondo tale fonte, nella settimana immediatamente successiva alla divulgazione della notizia, il valore totale delle vendite nella Grande Distribuzione ha subito una contrazione di circa 23 milioni di euro. Il comparto di carni e salumi ha registrato un calo dell'8,7% di rispetto all'anno precedente, quello della carne fresca ha registrato un -6,8% mentre quello della carne lavorata un -11,6%. La percentuale più alta si è registrata nel settore dei wurstel e dei precotti per un totale di -17,1% di calo.¹⁰

Le ripercussioni sul campione di popolazione e di aziende selezionate sono state differenti rispetto a quelle registrate a livello nazionale o internazionale.

Il numero complessivo di soggetti che hanno compilato l'apposito questionario è stato di 558, di cui il 52,5% risulta essere del genere femminile e il 47,5% di genere maschile. Di questi, il 96,2% ha risposto positivamente alla domanda inerente la conoscenza dell'OMS e 500 soggetti su 558 ha risposto di essere venuti a conoscenza della notizia pubblicata il 26 ottobre 2015. La fonte principale dalla quale ne hanno preso atto è per lo più la Televisione (45,6%), seguita in ordine decrescente da Internet (27,2%), Quotidiani (10,6%) e Social Network (8,2%). Alla domanda inerente al grado di accordo rispetto al contenuto riportato nelle notizie giornalistiche, una buona percentuale ha risposto di essere abbastanza d'accordo (43,2%) e un'altra di essere poco d'accordo (39,2%).

Dei 558 rispondenti, soltanto 505 hanno risposto di consumare carne, pertanto solo a questi sono state destinate le domande specifiche volte a capire le ripercussioni della notizia sulle abitudini alimentari.

Per quanto riguarda la carne rossa, come si può notare dal Grafico 1 sottostante, soltanto 396 su 505 soggetti (73,1%) ha dichiarato di aver continuato il consumo di carne, mentre 121 (24%) di averlo diminuito.

Il restante 1% (5 persone) e 2% (10 persone) hanno dichiarato rispettivamente di aver aumentato nel primo caso e di aver smesso nel secondo caso tale consumo.

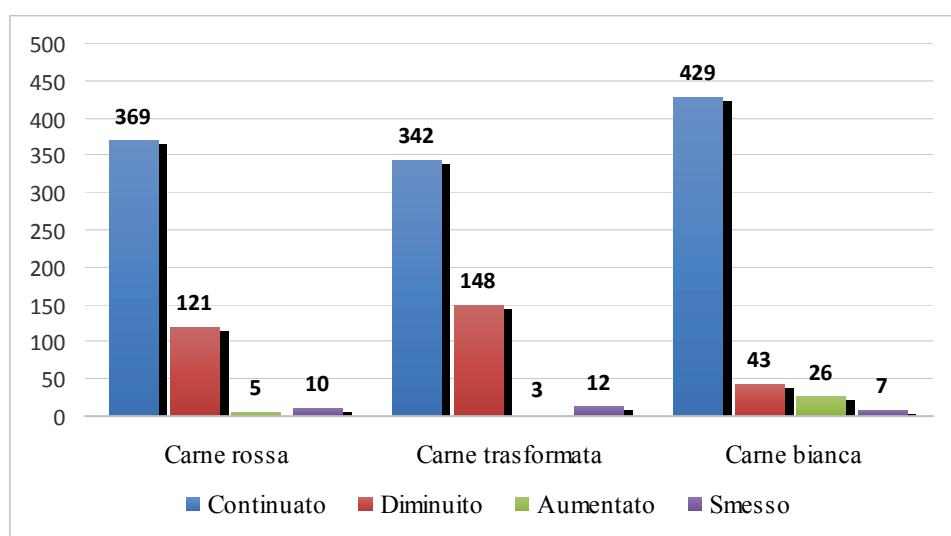


Grafico 1: Andamento del consumo della carne, rossa e trasformata, post allarme

Per la carne trasformata, i dati sono leggermente differenti: 342 (67,7%) hanno dichiarato di aver continuato a mangiare carne trasformata come prosciutto crudo, cotto, mortadella, wurstel, ecc., 148 (29,3) l'hanno diminuito, 3 (0,6%) l'hanno aumentato e 12 (2,4%) hanno smesso.

Le interviste hanno compreso anche la carne bianca, per capire se i soggetti avessero o meno incrementato il consumo di tale tipologia di carne per compensare alla potenziale diminuzione di quella rossa o trasformata.

Dall'analisi dei dati raccolti è emerso un altro dato interessante. Il punto vendita per l'acquisto della carne prediletto dalla maggioranza è la macelleria di fiducia per un totale di 48,1%, al secondo posto la catena dei supermercati con il 36,4% come riportato dal Grafico 2.

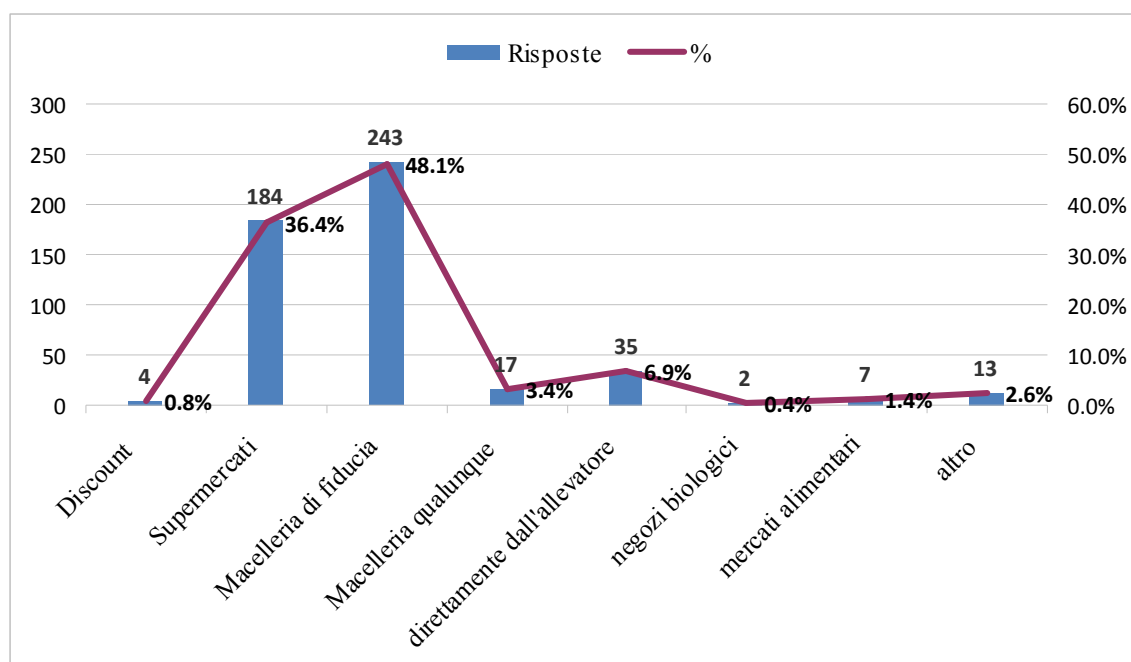


Grafico 2: Punti vendita per l'acquisto della carne

Nelle domande successive si è indagata la frequenza di consumo di varie tipologie di carne. È emerso che la carne in genere viene consumata qualche volta a settimana o meno di una volta a settimana, idem per gli insaccati, come si può evincere dai Grafici 3 e 4 sottostanti.

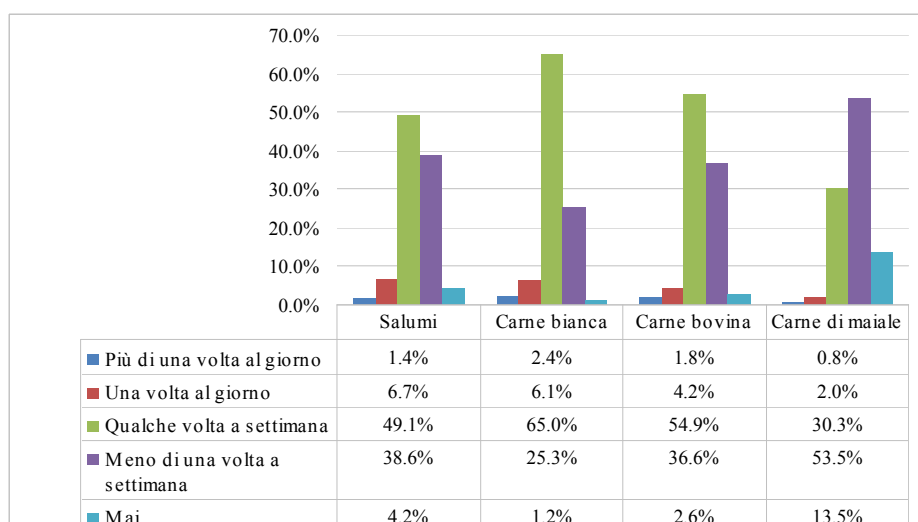


Grafico 3: Frequenza consumo carne in genere

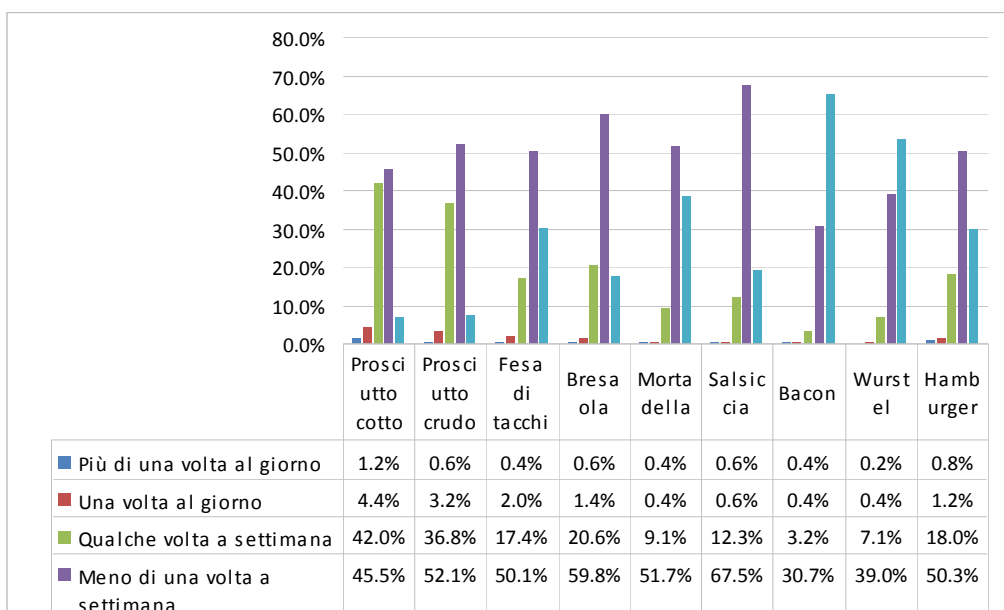


Grafico 4: Frequenza consumo carne trasformata

Il numero di aziende intervistate è pari a 53, di queste non tutte svolgono attività di sola macelleria, ma, nella maggior parte dei casi, svolgono attività differenti. Alcune producono e vendono anche carni trasformate e preparazioni a base di carne, altre vendono prodotti di gastronomia ivi comprese pasta con ripieno di carne. Queste ultime sono state prese in considerazione per un motivo ben preciso. Si è cercato di capire se i clienti associassero la notizia allarmistica sulla probabile cancerogenicità della carne anche ai prodotti contenenti carne rossa, oppure se l'avessero associata esclusivamente alla carne fresca venduta in macelleria.

Dall'analisi dei dati raccolti è emerso che 36 aziende su 53 hanno registrato un calo importante, di queste 25 a seguito dell'allarme dell'OMS e le restanti 11 già da qualche tempo, vedasi Grafico 5.

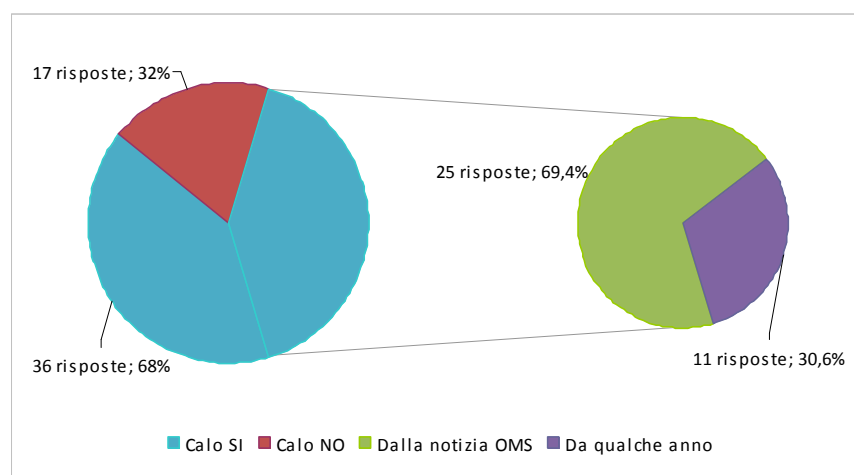


Grafico 5: Calo vendite carne

Il calo registrato nella maggioranza delle attività è stato del 10%, percentuali leggermente più alte sono state riscontrate nelle attività che lavorano e vendono esclusivamente carne rossa in quanto impossibilitate a bilanciare la perdita con prodotti alternativi.

Un dato davvero interessante riguarda la ripresa successiva all'allarmismo; infatti, il 52,8% delle aziende, a distanza di pochi mesi dalla pubblicazione dello IARC, ha avuto una ripresa. Questo potrebbe essere la conferma del fatto che l'allarmismo diffuso dai *media* abbia impattato, se pur in maniera notevole, soltanto nei giorni successivi alla notizia.

DISCUSSIONE

Alla luce del lavoro svolto e dei risultati ottenuti, si può concludere di aver raggiunto in maniera soddisfacente l'obiettivo prefissato, nonostante alcuni dati siano diversi dalle aspettative iniziali.

Visto il grado notevole di allarmismo creato dai *media*, si aspettavano delle ripercussioni maggiormente negative, soprattutto per quanto riguarda le abitudini alimentari della popolazione. I dati ottenuti dalle aziende intervistate hanno rispecchiato appieno le aspettative iniziali.

Per quanto riguarda la popolazione intervistata, si evince che il consumo di carne è continuato regolarmente variando da qualche volta a settimana a meno di una volta a settimana. Infatti, le percentuali riscontrate dall'analisi statistica sono più basse rispetto a quelle nazionali e ciò potrebbe essere dovuto a differenti motivi.

Una tra le più importanti è la provenienza dei soggetti intervistati residenti nei comuni di Rivoli, Collegno e Grugliasco. Infatti, come riscontrato dall'indagine ISTAT, nelle regioni del Nord-Ovest dell'Italia, la tradizione gastronomica si basa molto sul consumo di carne, pertanto sono stati pochi i soggetti che hanno rinunciato al consumo di carne.¹¹

Altre motivazioni possono essere la dieta mediterranea e i diversi metodi di cottura (non solo il barbecue) prediletti dagli italiani, oppure la fiducia riposta nelle macellerie privilegiate per l'acquisto della carne o le nuove mode alimentari.

Per quanto riguarda le aziende, è stato interessante osservare come la notizia abbia impattato principalmente nei giorni successivi alla pubblicazione della stessa, per poi essere dimenticata nel tempo. La maggior parte delle attività alimentari ha dichiarato di aver avuto una ripresa delle vendite con l'avvento del Natale, ma soprattutto dal mese di febbraio 2016 in poi. I motivi principali della diminuzioni del fatturato e delle vendite, non è da attribuirsi esclusivamente alla pubblicazione dell'OMS, ma anche ad altri fattori.

La Grande Distribuzione, infatti, ha impattato notevolmente sulle piccole realtà in quanto offre prodotti a costo minore. Tuttavia, come si evince anche dal Grafico 2, una buona percentuale di clientela preferisce acquistare la carne nella macelleria di fiducia, in quanto questa adotta ancora metodi di lavorazione artigianali rispetto a quelli industrializzati della Grande Distribuzione.

Un altro fattore che ha contribuito ad incrementare le ripercussioni negative sono le nuove mode alimentari.

Per far fronte a queste, molte aziende hanno dichiarato di aver integrato nella propria produzione alimenti che possano soddisfare le esigenze dei vegetariani o dei vegani.

Le attività che hanno subito maggiormente ripercussioni negative sono stati i macelli e le macellerie. Le attività di pasticceria, nello specifico, non hanno riscontrato nessun calo, nonostante utilizzino la carne rossa per il ripieno della pasta.

Si deduce che la clientela non abbia associato la notizia OMS alla carne bovina in genere, ma soltanto alla fetta di carne comprata in macelleria. La pasta fresca avente un ripieno a base di carne non viene associata alla categoria carne, ma soltanto a quella della pasta. Psicologicamente la parola "carne" e la parola "pasta fresca" sono distinte, pertanto si deduce che la clientela non abbia smesso di comprare pasta ripiena per questo motivo.

Anche in passato notizie simili hanno impattato notevolmente sul mercato agroalimentare, vedasi ad esempio il caso della "mucca pazza".

L'emergenza Bse (Bovine Spongiform Encephalopathy) ha avuto notevoli ripercussioni sull'intera filiera alimentare. Appena diffusa la notizia si è registrata una flessione degli acquisti di carne bovina pari al 36% rispetto alla media rispetto al mese precedente dovuta alla consistente riduzione del numero di acquirenti. Infatti, in quel determinato periodo un consumatore su tre ha abbandonato la carne bovina, rivolgendo la propria domanda verso prodotti alternativi. Durante le festività natalizie e fino alla prima metà di gennaio il contesto è sembrato migliorare, tant'è che nella sola settimana di Natale gli acquisti hanno evidenziato un consistente aumento. Nel periodo compreso tra la crisi e la fine dell'anno le carni avicola e suina hanno goduto della diminuzione delle richieste di carne bovina evidenziando una crescita media del 10-12%.

Dopo le festività però la crisi si è fatta risentire con un'energia maggiore, probabilmente dovuto anche all'annuncio dei *media* del primo caso di Bse in Italia. A seguito di ciò, si è riscontrato un vero e proprio disagio nei consumatori che si è manifestato attraverso il brusco cambiamento del comportamento d'acquisto che ha evidenziato una flessione del 60-65% nella vendita della carne bovina.¹²

Le ripercussioni in tale circostanza sono state molto più negative rispetto a quelle registrate post allarme OMS. Ciò è dovuto probabilmente alla presenza di evidenze scientifiche con casi mortali dovuti al consumo di carne proveniente da bovini positivi all'encefalopatia spongiforme. In tale circostanza c'era una vera e propria paura di contrarre la malattia. Nel caso della notizia dell'OMS le evidenze scientifiche non presentano casi mortali, soltanto ipotesi probabilistiche dove al consumo di carne si associa un aumento presumibile del rischio di sviluppare tumori quali quello al colon-retto.

Infatti, l'impatto della notizia sulla carne "cancerogena" è risultato inferiore probabilmente per la mancanza di dati certi. Un'altra motivazione potrebbe essere dovuta al fatto che lo studio dello IARC prende in esame popolazioni di paesi con diverse usanze culinarie. Così facendo, la notizia è stata percepita come più distante dai consumatori italiani.

Lo valutazione effettuata dallo IARC è ancora in fase di ultimazione e la pubblicazione della monografia intera, prevista entro la metà del 2016, non è stata ancora resa nota. Soltanto nel momento in cui verrà pubblicata la versione definitiva si avranno dati più certi e l'opinione pubblica avrà modo di ricavare considerazioni più approfondite in merito.

L'Italia si contraddistingue dagli altri paesi per la qualità degli alimenti prodotti e consumati, per il metodo di cottura, per la frequenza e le quantità ridotte, nonché per metodi differenti di allevamento degli animali da reddito.

È bene ribadire come le quantità di carne e prodotti a base di carne consumati dal consumatore italiano medio siano nettamente inferiori rispetto a quelle di altre popolazioni quali gli americani o gli australiani. L'alimentazione italiana è basata principalmente sulla dieta mediterranea con un apporto equilibrato di nutrienti differenti.

Oltre ad avere un'alimentazione variegata, la cultura culinaria nostrana non prevede frequenti metodi di cottura ad alte temperature come il barbecue, pertanto anche il modo con il quale la carne e gli alimenti in genere vengono cucinati sono differenti da altri paesi.

I prodotti alimentari italiani come il prosciutto cotto e il prosciutto crudo prevedono metodi di cottura, conservazione e trasformazione differenti, con l'utilizzo di additivi alimentari, come i conservanti, in minore quantità e soltanto in casi in cui non si può fare a meno di utilizzarli.

Anche gli allevamenti bovini italiani perseguono un'alimentazione naturale e, grazie ai controlli veterinari pubblici, presentano un elevato livello di controllo per quanto concerne l'impiego di farmaci, il non utilizzo di trattamenti ormonali e l'applicazione dei principi di benessere dell'animale.

Come tutte le notizie divulgate in modo frettoloso e allarmistico, le ripercussioni, seppur importanti, sono state soltanto nei giorni successivi alla divulgazione stessa. A distanza di mesi si può dire che la maggior parte delle realtà considerate siano riuscite a recuperare ed alcune ad aumentare il proprio fatturato.

CONCLUSIONI

In questo articolo si è cercato di dimostrare come un'informazione prettamente allarmistica da parte dei *media* possa aver impattato sulle realtà agroalimentari e sulle abitudini di consumo della popolazione.

L'errata comunicazione ha portato a conseguenze negative soltanto nel periodo successivo alla pubblicazione della notizia stessa e, a distanza di qualche mese, si è visto un progressivo ritorno alla normalità.

Tale vicenda ha messo in evidenza la necessità di migliorare la comunicazione e la possibilità di impiegare eventi di questo tipo per promuovere l'educazione alla salute.

Il tecnico della prevenzione può svolgere un importante ruolo di interlocutore grazie alle competenze acquisite in relazione alla filiera produttiva, ai rischi alimentari e più in generale sulle tematiche di Sicurezza Alimentare.

Le abilità formative e comunicative permettono al Tpoll di essere promotore e attore nei progetti di promozione della salute rivolti ai consumatori, atti ad accrescerne le conoscenze e ad evitare che l'opinione pubblica venga influenzata da notizie poco corrette.

BIBLIOGRAFIA

¹ Eurobarometro Speciale 354:rischi associati agli alimenti,

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/riskperceptionreport_it.pdf

² Quotidianosanità, Sicurezza Alimentare, B. Lorenzin, <http://bit.ly/2brHzmr>

³ Ministero della Salute, L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare, <http://bit.ly/2bwc9qO>

⁴ ARC, International Agency to Research on Cancer, Iarc Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat, http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf

⁵ Dors, Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute, I rischi associati al consumo delle carni rosse e processate secondo le recenti valutazioni dell'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul cancro (IARC), <http://bit.ly/2aQvrfi>

⁶ Carni Sostenibili, Carni rosse e salumi, l'Oms ridimensiona l'allarme, <http://bit.ly/2c65uGc>

⁷ IARC Monographs Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat, http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol_114.pdf

⁸ Ministero della Salute, Parere n° 15 del 4 febbraio 2016, <http://bit.ly/2bEVcdg>

⁹ Dors, Centro di Documentazione per la Promozione della Salute, Come si costruisce un questionario, <http://bit.ly/2aXWzFW>

¹⁰ ASSICA, L'industria della carne reagisce all'allarmismo del report IARC, <http://bit.ly/2cmnFX3>

¹¹ Marra M, Migliardi A, Costa G., Diseguali a tavola ma non troppo: le differenze sociali nell'alimentazione in Italia prima e durante la crisi.

¹² ISMEA, Indagine sull'acquisto di carne bovina nel periodo di crisi Bse, <http://bit.ly/2sDrDRU>